

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku



*Ocena stanu bezpieczeństwa
sanitarnego powiatu otwockiego za rok 2021*

Otwock, maj 2022

SPIS TREŚCI

1 Stan sanitarny powiatu otwockiego	4
1.1. Sytuacja epidemiologiczna	4
1.1.1. Grypa i podejrzenia zachorowań na grypę	4
1.1.2. Choroby przenoszone drogą płciową	5
1.1.3. Zakażenia HIV, zachorowania na AIDS	5
1.1.4. Bakteryjne zakażenia jelitowe	5
1.1.5. Wirusowe zakażenia jelitowe	6
1.1.6. WZW typu A	6
1.1.7. Choroby przenoszone drogą naruszenia ciągłości tkanek	6
1.1.8. Choroby przenoszone przez kleszcze	7
1.1.9. Choroby przenoszone drogą kropelkową	7
1.1.10. Styczność i narażenie na wściekliznę	7
1.1.11. Gruźlica	8
1.1.12. Lamblioza	9
1.1.13. Haemophilus influenzae	9
1.1.14. Streptococcus pneumoniae	9
1.1.17. Zachorowania na COVID-19	9
1.2. Wykonywanie programu szczepień ochronnych	10
1.3. Stan sanitarno-higieniczny podmiotów wykonujących działalność leczniczą	16
1.3.1. Programy dostosowawcze	18
1.3.2. Utrzymanie czystości bieżącej i porządku	19
1.3.3. Postępowanie z bielizną szpitalną	19
1.3.4. Dezynfekcja	19
1.3.5. Sterylizacja	20
1.3.6. Dezynsekcja i deratyzacja	23
1.3.7. Gospodarka odpadami niebezpiecznymi w miejscu powstawania	23
1.3.8. Zakażenia szpitalne	24
1.3.9. Ogniska epidemiczne	24
1.3.10. Skargi, interwencje, odwołania, zażalenia dotyczące podmiotów leczniczych	29
1.3.12. Wnioski dotyczące epidemiologii	30
1.4. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej	32
1.4.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	32
1.4.2. Nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej – Legionella sp.	35
1.4.3. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpielii	37
1.4.4. Pływalnie	37
1.4.5. Obiekty użyteczności publicznej	38
1.4.6. Wnioski dotyczące Sekcji higieny komunalnej	43
1.5. Stan sanitarny żywności, żywienia, przedmiotów użytku i kosmetyków	46
1.6. Obiekty produkcji i obrotu żywnością	54
1.6.1. Wytwórnice lodów	54
1.6.2. Automaty do lodów	54
1.6.3. Wytwórnice Mieszanin Tłuszczów Zwierzęcych z Roślinnymi	55
1.6.4. Piekarnie	55
1.6.5. Ciastkarnie	55
1.6.6. Przetwórnice owocowo-warzywne	55
1.6.7. Zakłady garmazeryjne	56
1.6.8. Wytwórnice makaronów	56

1.6.9. Wytwórnice wyrobów cukierniczych	56
1.6.10. Wytwórnice suplementów diety	56
1.6.11. Sklepy spożywcze	57
1.6.12. Kioski spożywcze na targowiskach, obiekty ruchome i tymczasowe	59
1.6.13. Magazyny hurtowe	59
1.6.14. Zakłady żywienia zbiorowego otwarte, zakłady małej gastronomii	59
1.6.15. Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	60
1.6.16. Wytwórnice oraz miejsca obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	64
1.6.17. Wytwórnice i obiekty obrotu kosmetykami	64
1.7. Graniczna kontrola sanitarna	64
1.8. Wnioski dotyczące bezpieczeństwa żywności	65
1.9. Stan sanitarny środowiska pracy	67
1.9.1. Nadzór nad warunkami środowiska pracy	67
1.9.2. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwy – hałasem	68
1.9.3. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwy – pyłem	68
1.9.4. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwym - chemią	68
1.9.5. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi.....	70
1.9.6. Nadzór nad pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwym biologicznym	70
1.9.7. Nadzór nad wprowadzaniem do obrotu środków biobójczych	71
1.9.8. Nadzór nad pracownikami mającymi kontakt z azbestem	71
1.9.9. Choroby zawodowe	72
1.9.10. Nadzór nad przestrzeganiem zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych	73
1.9.11. Inne działania sekcji higieny pracy	74
1.10. Stan sanitarny placówek nauczania, wychowania i opieki na terenie działalności PSSE w Otwocku w 2021 roku	77
1.10.1. Żłobki i przedszkola	79
1.10.2. Szkoły podstawowe	79
1.10.3. Zespoły szkół	80
1.10.4. Placówki z pobytem całodobowym	81
1.10.5. Placówki wychowania pozaszkolnego i wsparcia dziennego	81
1.10.6. Higienizacja procesów nauczania	81
1.10.7. Żywnienie dzieci i młodzieży	81
1.10.8. Wypoczynek letni i zimowy	82
1.10.9. Wnioski dotyczące placówek nauczania, wychowania i opieki	82
1.11. Promocja Zdrowia	84
1.11.1. Tematyka działalności	84
1.11.2. Tematy wiodące w roku 2021	84
1.11.3. Przedsięwzięcia prozdrowotne	85
1.12. Stan sanitarny powiatu otwockiego – działania zapobiegawcze	88

1. Stan Sanitarny powiatu otwockiego

1.1 Sytuacja epidemiologiczna

W 2021 r. Sekcja Epidemiologii prowadziła nadzór epidemiologiczny nad chorobami zakaźnymi, dokonywała oceny i analizy sytuacji epidemiologicznej powiatu otwockiego. Rejestracja chorób zakaźnych i zatruc pokarmowych prowadzona była zgodnie z „Międzynarodową Klasyfikacją Chorób” - ICD-10 oraz definicjami chorób zakaźnych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego. W 2021 r. wszczęto 27517 dochodzeń epidemiologicznych, w tym: przeprowadzono 11796 wywiadów dot. chorób zakaźnych, przeprowadzono 15589 wywiadów z osobami, które następnie objęto obowiązkową kwarantanną, przeprowadzono 132 wywiadów epidemiologicznych z osobami, które następnie objęto nadzorem epidemiologicznym. Wydano 138 decyzji dot. zwolnień z kwarantanny granicznej pacjentów przyjeżdżających do Polski na leczenie onkologiczne.

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Otwocku przeprowadzili 511 kontroli dotyczących przestrzegania określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, w związku z nieprawidłowościami w tym zakresie nałożono 33 mandaty na łączną kwotę 2100 zł. Ponadto, na podstawie ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi wystawiono 2 decyzje dotyczące nieprzestrzegania zasad kwarantanny - nałożono kary pieniężne na łączną kwotę 20000 zł.

1.1.1. Grypa i podejrzenia zachorowań na grypę

W 2021 r. ogólna liczba zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę utrzymywała się na podobnym poziomie co w 2020 r. Niewielkie różnice były w przedziałach wiekowych. W 2021 r. nie odnotowano zgonów z powodu grypy.

Tabela 1 Liczba zachorowań oraz podejrzeń zachorowań na grypę wg wieku chorych

Wiek (ukończone lata)		Liczba zachorowań oraz podejrzeń	
		Rok 2020	Rok 2021
0		1	2
0 - 4	1	3284	3599
5 - 14	2	1930	2407
15 - 64	3	5193	4128
65 i więcej	4	1022	1108
Razem	5	10460	11242

Źródło: Opracowanie własne.

Nie zarejestrowano przypadków zachorowań wywołanych grypą sezonową, potwierdzoną badaniami mikrobiologicznymi. W roku 2020 zarejestrowano 17 przypadków zachorowań na grypę potwierdzonych badaniami laboratoryjnymi - hospitalizowanych z tego powodu było 9 osób.

1.1.2. Choroby przenoszone drogą płciową

W 2021 r. zarejestrowano 11 przypadków zachorowań na kiłę i 6 przypadków zachorowania na rzeżączkę. Odnotowano też 4 przypadki choroby przenoszonej drogą płciową wywołanej przez Chlamydie. W roku 2020 liczby te wynosiły odpowiednio 2, 1 i 1.

1.1.3. Zakażenia HIV, zachorowania na AIDS

W 2021 r. zarejestrowano cztery nowe zakażenia wirusem HIV i jeden przypadek zespołu nabytego upośledzenia odporności – AIDS. Natomiast w 2020 r. nie zarejestrowano nowo wykrytych zakażeń wirusem HIV.

1.1.4. Bakteryjne zakażenia jelitowe

W 2021 r. zarejestrowano 36 zachorowań na salmonelozę, w tym 5 w dwóch rodzinnych ogniskach domowych. Podobnie jak w latach poprzednich zachorowania te związane były z błędami higienicznymi w zakresie przygotowywania potraw oraz z brakiem przestrzegania podstawowych zasad higieny w prywatnych gospodarstwach domowych. Odnotowano też dwa przypadki posocznicy o etiologii salmonelozowej.

W 2020 r. zarejestrowano pięć zatruc pokarmowych wywołanych pałeczkami Salmonella.

W powiecie otwockim pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest dwóch nosicieli stałych pałeczek duru brzuszego Salmonella partyphi "B".

W 2021 r. zarejestrowano 176 zachorowań na bakteryjne zakażenia wywołane przez Clostridium difficile. W 2020 r. odnotowano 188 takich zachorowań.

W 2021 r. odnotowano jedno zachorowanie wywołane przez Campylobacter. Zachorowanie dotyczyło dziecka, które z tego powodu było hospitalizowane.

W 2021 r. zarejestrowano 3 przypadki zakażenia bakterią jelitową *Yersinia enterocolitica*.

Wszystkie dotyczyły dzieci poniżej drugiego roku życia. Jedno z dzieci było hospitalizowane z powodu zakażenia.

1.1.5. Wirusowe zakażenia jelitowe

W 2021 r. odnotowano 37 zachorowań wywołanych przez rotawirusy i 15 przypadków zachorowań spowodowanych norowirusami. Widoczny jest wzrost zachorowań na rotawirusy w porównaniu do roku 2020, kiedy to odnotowano siedem przypadków zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy i trzy przypadki zachorowań na norowirusy.

1.1.6. WZW typu A

W 2021 r. nie odnotowano zachorowań na WZW typu A, podobnie jak i w roku 2020.

1.1.7. Choroby przenoszone drogą naruszenia ciągłości tkanek

Wirusowe Zapalenie Wątroby typu B i typu C

Zgłaszane przez lekarzy i rejestrowane przypadki zachorowań nadal stanowią przypadki przewlekłego wirusowego zapalenia wątroby typu B i C.

W 2021 r. odnotowano osiem nowych przypadków zachorowań na WZW C oraz trzynaście przypadków zachorowań na WZW typu B.

W 2020 r. odnotowano dwa przypadki zachorowania na WZW typu C, a na WZW typu B dziewięć nowych zakażeń.

W powiecie otwockim nie notuje się zachorowań na WZW typu B u dzieci w grupie wiekowej 0-15 lat, co jest efektem prowadzonych od wielu lat szczepień ochronnych.

Zakażenie wirusem HCV ujawniają się dopiero w fazie przewlekłego zapalenia wątroby. Nie bez znaczenia jest również brak profilaktyki zakażeń WZW typu C w postaci szczepień ochronnych. Z przeprowadzonych wywiadów epidemiologicznych wynika, że w większości są to przypadki o przebiegu bezobjawowym wykryte podczas przeprowadzania badań kontrolnych. Analiza danych o zakażeniach tymi wirusami nadal wskazuje na ich powiązanie z korzystaniem z różnych form pomocy medycznej, wykorzystującej inwazyjne techniki diagnostyczne i terapeutyczne a także zabiegi kosmetyczne i stomatologiczne. Pacjenci bardziej dbają o swój stan zdrowia korzystając z badań profilaktycznych oraz najnowszych metodach leczenia Wirusowego Zapalenia Wątroby typu B i C do całkowitej eliminacji wirusa.

1.1.8. Choroby przenoszone przez kleszcze

Borelioza jest to przewlekła choroba bakteryjna przenoszona przez zakażone kleszcze, która przebiega z różnymi objawami narządowymi w kolejnych okresach choroby. Większość dotkniętych nią osób, nawet nie wie o jej istnieniu i dlatego też ze względu na brak właściwej diagnozy, nie udaje się jej wyleczyć w początkowym stadium choroby. Po ukąszeniu często pojawia się rumień, czego większość osób nawet nie kojarzy z ukąszeniem przez kleszcza, szczególnie jeśli osoba nie zauważy kleszcza.

W 2021 r. odnotowano 65 przypadków zachorowań. W 2020 r. - 19 zachorowań. Zachorowania były skutkiem ukąszeń przez kleszcze, do których dochodziło na terenie ogródków przydomowych, w lasach, parkach. Nie odnotowano zachorowań na kleszczowe zapalenie mózgu oraz neuroboreliozy.

1.1.9. Choroby przenoszone drogą kropelkową

Tabela 2 Choroby zakaźne wieku dziecięcego

Lp.	Choroby zakaźne wieku dziecięcego	Liczba w roku	
		2020	2021
1.	Ospa wietrzna	543	137
2.	Krztusiec	10	0
3.	Szkarlatyna (Płonica)	43	4
4.	Różyczka	0	0
5.	Świnka Nagminne zapalenie przyusznic	3	0
6.	Odra	1	0

Źródło: Opracowanie własne

W porównaniu do 2020 r. odnotowano spadek zachorowań na powyższe choroby.

1.1.10. Styczność i narażenie na wściekliznę (potrzeba szczepień)

Rola Państwowej Inspekcji Sanitarnej w nadzorze nad przypadkami/podejrzeniami wścieklizny u ludzi polega na współpracy z organami Inspekcji Weterynaryjnej i obejmowaniu nadzorem osób ze styczności ze zwierzęciem. Zapobieganie zachorowaniom na wściekliznę oparte jest na szczepieniu poekspozycyjnym osób, które mając uszkodzoną skórę miały kontakt ze śliną zwierzęcia lub były pogryzione przez zwierzę chore lub podejrzane o zachorowanie na wściekliznę. Ze względu na wysoką śmiertelność choroby, wnikliwie analizowane są wszystkie zgłoszenia przypadków narażenia na wściekliznę; pacjenci kierowani są do Poradni Kwalifikacji Szczepień p/ Wściekliznie w Szpitalach Zakaźnych. Liczba zarejestrowanych pokąsań przez zwierzęta, po kontakcie z którymi nie podjęto szczepień, w roku 2021 wyniosła sześćdziesiąt siedem, a wywiady epidemiologiczne przeprowadzono

z 24 osobami. Zwierzęta poddawane były obserwacji weterynaryjnej. Przewagą pokąsań były psy i koty. W 2021 r. 19 osób zostało zakwalifikowanych do szczepień przeciwko wścieklicznie. Powiat otwocki jest terenem zagrożonym wściekliczną. Chorobę potwierdzoną badaniami stwierdzono wśród zwierząt dzikich (43 padłe lisy, 2 kuny i 1 sarna) oraz 1 domowego psa w miejscowości Żanęcin. Każdorazowo, z osobami które miały lub mogły mieć kontakt ze wściekłymi zwierzętami prowadzony jest wnikliwy wywiad epidemiologiczny.

W roku 2020 liczba osób zakwalifikowanych do szczepień p/ko wścieklicznie wynosiła 7.

1.1.11. Gruźlica

Gruźlica jest bakteryjną chorobą zakaźną o przewlekłym przebiegu, występującą w postaci gruźlicy płuc (najczęstsza postać) oraz gruźlicy innych narządów. Zaraźliwa jest jedynie gruźlica płuc w okresie prątkowania. Pierwszy, trwający najczęściej miesiąc, okres leczenia, prowadzi się w warunkach izolacji szpitalnej pacjenta.

Szczególne trudności w sprawowaniu nadzoru epidemiologicznego nad gruźlicą stwarzają, zgłaszane przez lekarzy prowadzących, przypadki przerwania leczenia i hospitalizacji przez pacjentów prątkujących. Pacjenci stanowią zagrożenie epidemiologiczne dla osób z otoczenia. W 2021 roku zarejestrowano 63 przypadki gruźlicy, w tym 43 u osób bezdomnych. Osoby bezdomne są wykazywane w powiecie otwockim, z racji właściwości miejscowej Szpitala – Mazowieckiego Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruźlicy w Otwocku, w którym są hospitalizowane i leczone. Przeprowadzono wywiady epidemiologiczne – 5.

W 2020 r. roku zarejestrowano 48 przypadków gruźlicy, w tym 32 przypadki u osób bezdomnych.

Zachorowania dotyczą najczęściej osób w wieku średnim i podeszłym, czyli tych, które najprawdopodobniej zaraziły się prątkami wcześniej, a choroba uaktywniła się u nich w związku z osłabieniem odporności. Zapadalność wśród dzieci i młodzieży jest prawie 10-krotnie niższa niż w populacji ogólnej. Ponadto mężczyźni między 50 a 60 rokiem życia chorują 4-krotnie częściej niż kobiety. Częściej też chorują osoby samotne, o niskim statusie materialnym, nadużywający alkoholu i palący. W ramach nadzoru epidemiologicznego osoby z otoczenia chorego są informowane o konieczności udania się do lekarza, celem konsultacji i ew. diagnostyki w kierunku gruźlicy.

W 2021 r. odnotowano 192 przypadki zgonów z powodu chorób zakaźnych, w tym 2 z powodu gruźlicy.

W 2020 r. odnotowano 84 przypadków zgonów z powodu chorób zakaźnych, w tym 11 z powodu gruźlicy.

1.1.12. Lamblioza

Odnotowano 3 przypadki potwierdzone badaniami parazytologicznymi. Zachorowania dotyczyły osób w wieku 25-45 lat. W roku 2020 odnotowano 5 takich przypadków.

1.1.13. Haemophilus influenzae – choroba inwazyjna

Odnotowano 1 przypadek choroby wywołanej przez H. influenzae inwazyjnej u mężczyzny w wieku 84 lat, mieszkańca miasta. Przypadek hospitalizowany. W roku 2020 odnotowano 1 przypadek zachorowania.

1.1.14. Streptococcus pneumoniae – choroba inwazyjna

Odnotowano 8 przypadków posocznicy wywołanej S.pneumoniae. Obecność drobnoustroju wykryto we krwi. Zachorowania dotyczyły osób powyżej 60 roku życia. Osoby były hospitalizowane. W roku 2020 zarejestrowano jeden taki przypadek.

1.1.15. Zachorowania na COVID-19

Liczba przypadków COVID-19 zarejestrowanych łącznie w roku 2021 - **11561** w tym:

Liczba zgonów na COVI-19 w 2021 r. – **188**.

Liczba osób poddanych kwarantannie na podstawie decyzji PPIS – **15589**;

Liczba osób objętych czynnym nadzorem PSSE – **132**.

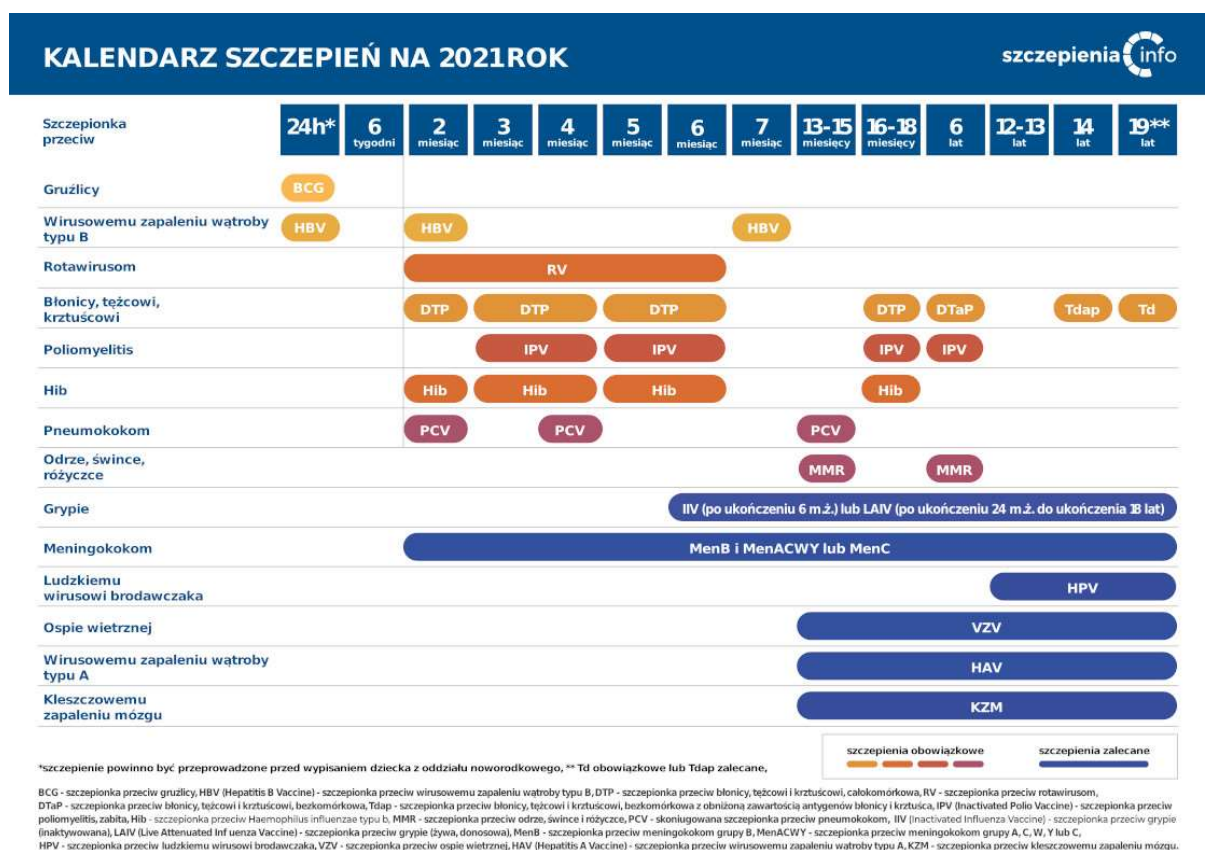
Najwięcej przypadków zachorowań na COVID-19 stwierdzono w kwartale IV- 4871.

Odpowiednio w III kwartale zarejestrowano 86 przypadków, w II kwartale 2021 r. – 2136, w I kwartale – 4468 przypadków.

Odnotowano 69 istotnych zagrożeń dotyczących pojawienia się ognisk zachorowań na COVID-19 w newralgicznych miejscach: domy opieki, szkoły, przedszkola czy zakłady pracy.

Ponadto, do siedziby PPIS w Otwocku wpłynęły 22 raporty wstępne, dot. podejrzeń wystąpienia ognisk epidemicznych szpitalnych COVID-19 w 7 placówkach.

1.2. Wykonanie programu szczepień ochronnych



Rysunek 1 Kalendarz szczepień na rok 2021

Źródło: <http://szczepienia.pzh.gov.pl/kalendarz-szczepien>

Szczepienia ochronne realizowane były zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych na 2021 rok, określonym w załączniku do Komunikatu Głównego Inspektora Sanitarnego z 26 października 2020 roku.

W 2021 r. na terenie powiatu otwockiego realizacja programu szczepień ochronnych prowadzona była w 17 podmiotach leczniczych w tym:

- w 5 publicznych podmiotach leczniczych, w których funkcjonuje 11 punktów szczepień;
 - w 11 niepublicznych podmiotach leczniczych, w których funkcjonuje 15 punktów szczepień.
- Łącznie w 2021 r. prowadzono nadzór nad wykonawstwem szczepień ochronnych w 26 punktach szczepień.

W ramach nadzoru prowadzona jest:

- Kontrola dokumentacji dotyczącej szczepień, prowadzonej przez placówki ochrony zdrowia;
- Prawidłowość prowadzenia dokumentacji oraz przekazywanie dokumentacji dotyczącej szczepień;
- Sporządzanie sprawozdań rocznych ze stanu uodpornienia, kwartalnych ze zużycia szczepionek i kart uodpornienia oraz sprawozdań miesięcznych ze zużycia szczepionek dla

dzieci z grup ryzyka;

- Sporządzenie rocznego zapotrzebowania na preparaty szczepionkowe do realizacji Programu Szczepień Ochronnych celem utrzymania optymalnego stanu uodpornienia oraz zaopatrzenia placówek w preparaty;
- Opracowywanie analiz w zakresie wykonywania obowiązkowych szczepień ochronnych;
- Nadzór nad prawidłową gospodarką szczepionkami oraz nadzór nad przestrzeganiem łańcucha chłodniczego;
- Ocena stanu sanitarnego punktów szczepień;
- Dystrybucja preparatów szczepionkowych przeznaczonych do realizacji Programu Szczepień Ochronnych na potrzeby punktów szczepień;
- Prowadzenie nadzoru nad niepożądanymi odczynami poszczepiennymi poprzez monitorowanie, prowadzenie rejestru i analizę zgłaszanych przez lekarzy niepożądanych odczynów poszczepiennych.

W 2021 r. z uwagi na wciąż trwającą epidemię COVID-19 i dużą ilość zachorowań na terenie powiatu otwockiego, przeprowadzono tylko 5 kontroli, w tym 3 kontrole planowane i 2 kontrole doraźne dotyczące nadzoru nad postępowaniem z odpadami medycznymi w punktach szczepień p/w COVID-19. Nie stwierdzono uchybień.

W ramach realizacji Programu Szczepień Ochronnych prowadzono nadzór nad procesem dystrybucji szczepionek do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych, z wykorzystaniem Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek /ESNDS/. Szczepionki w PSSE w Otwocku przechowywane są w specjalistycznym urządzeniu chłodniczym do przechowywania preparatów szczepionkowych w ściśle określonej temperaturze tj. od +2 do +8 stopni Celsjusza, zapewniając tym samym właściwe warunki chłodnicze zgodne z wymaganiami producentów. PSSE w Otwocku posiada również całodobowy rejestrator do monitorowania temperatury w urządzeniu chłodniczym z funkcją powiadamiania SMS na wyznaczone alarmowe telefony komórkowe w przypadku braku energii lub przekroczenia określonego zakresu temperatur.

Na terenie powiatu otwockiego na 26 punktów szczepień 24 posiadają ww. urządzenia.

PSSE w Otwocku ma zainstalowany system UPS działający na zasadzie akumulatora, podtrzymujący dopływ energii elektrycznej w przypadku jej braku z instalacji elektrycznej.

Wszyscy świadczeniodawcy wykonujący szczepienia ochronne pobierają szczepionki z PSSE w Otwocku z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Osoba odbierająca szczepionki wyposażona jest w termotorbę z wkładami chłodniczymi i termometrem do pomiaru temperatury wewnątrz termotorby. Wartość temperatury w termotorbie oraz godzina pobrania

szczepionek odnotowana jest na piśmie w dokumencie WZ, kolejne wartości zapisuje pielęgniarka kiedy wkłada preparaty do swojej chłodni w przychodni.

PSSE w Otwocku w ten sam sposób pobiera szczepionki z magazynu z WSSE w Warszawie.

W 2021 roku rozdysponowano 21 135 preparatów szczepionkowych.

W roku 2021 zarejestrowano 63 przypadki Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych (NOP) zgłoszone przez lekarzy, w tym 18 poważnych i 45 o łagodnym przebiegu.

NOP poważny: 1 przypadek zarejestrowano po szczepieniu p/BCG, 1 przypadek NOP po szczepieniu preparatem Pentaxim, 3 przypadki po szczepieniu p/w COVID-19 preparatem Astra Zeneca oraz 13 przypadków po szczepieniu p/w COVID-19 preparatem Comirnaty firmy Pfizer.

Poważny NOP po szczepieniu BCG został zgłoszony i rozpoznany przez Mazowieckie Centrum Leczenie Chorób Płuc i Gruźlicy w Otwocku, gdzie lekarze wykazują się największym doświadczeniem i wiedzą w zakresie leczenia gruźlicy. Przypadek dotyczył dziecka – noworodka z powiatu otwockiego, hospitalizacja odbyła się w szpitalu na terenie powiatu.

Trzy poważne przypadki NOP po szczepieniu p/w COVID-19 preparatem Comirnaty firmy Pfizer wymagają dalszej diagnostyki.

Pozostałe poważne przypadki NOP po szczepieniu p/w COVID-19 bez powikłań.

Ilość osób uchylających się od szczepień na koniec roku 2021 wyniosła 291 i w stosunku do ubiegłego roku zwiększyła się o 44 osoby (dotyczy rodziców dzieci). Natomiast liczba dzieci uchylających się od szczepień wyniosła 336 i w stosunku do ubiegłego roku zwiększyła się o 81 dzieci.

Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży (w grupie wiekowej od 0 do 19 roku życia) w roku 2021 ilustruje poniższa tabela, w której zestawione zostały dane na podstawie rocznych sprawozdań ze szczepień MZ-54 z poszczególnych placówek realizujących obowiązujący Program Szczepień Ochronnych.

Zestawienie stanu zaszczepienia w roku 2021

W poszczególnych komórkach tabeli obliczono procenty wyszczepialności

Rok urodzenia	Karty ogółem		Rok urodzenia	Karty ogółem	Karty dziewcząt		Rok urodzenia	Karty ogółem	Karty dziewcząt		Rok urodzenia	Karty ogółem	Karty dziewcząt
2021	1087		2016	1496		2011	1495	722		2006	1373	648	
2020	1217		2015	1392		2010	1596	785		2005	1346		
2019	1370		2014	1440		2009	1583	796		2004	1225		
2018	1389		2013	1453		2008	1486	728		2003	1137		
2017	1480		2012	1485	757	2007	1506	733		2002	1137		

Źródło: Opracowanie własne

1. Gruźlica		
Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe ^a	a) Należy uwzględnić wszystkie szczepienia przeciw gruźlicy, zarówno wykonane w pierwszej dobie życia jak i wykonane z opóźnieniem.
2021	97,24	
2020	97,12	

Źródło: Opracowanie własne.

2. Wirusowe zapalenie wątroby typu B			
Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe		a) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały drugą dawkę szczepionki przeciw wzv typu B, zamykając cykl szczepienia pierwotnego. b) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały trzecią dawkę szczepionki przeciw wzv typu B, uzupełniając cykl szczepienia podstawowego.
	pierwotne ^a	uzupełniające ^b	
2021	43,42	41,77	
2020	10,02	84,47	
2019	4,01	93,14	
2018	3,38	94,38	
2017	2,64	94,80	

Źródło: Opracowanie własne

3. Zakażenia rotawirusowe		
Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe ^a	a) Osoby, które otrzymały pełne szczepienie podstawowe (dwie lub trzy dawki, zależnie od cyklu szczepienia)
2021	55,38	
2020	41,08	

Źródło: Opracowanie własne

4. Błonica, tężec						
Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe		Szczepienie przypominające			a) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały trzecią dawkę szczepionki przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi lub drugą dawkę szczepionki przeciw błonicy-tężcowi, zamykając cykl szczepienia pierwotnego. b) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały czwartą dawkę szczepionki przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi lub trzecią dawkę szczepionki przeciw błonicy-tężcowi, uzupełniając cykl szczepienia podstawowego. c) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały I. dawkę przypominającą szczepionki przeciw błonicy-tężcowi, krztuścowi lub błonicy-tężcowi. d) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały II. dawkę przypominającą szczepionki przeciw błonicy-tężcowi, krztuścowi lub błonicy-tężcowi.
	pierwotne ^a	uzupełniające ^b	I. dawka ^c	II. dawka ^d	III. dawka ^e	
2021	46,00					
2020	57,60	30,32				
2019	15,91	77,88				
2018	9,50	84,88				
2017	7,97	86,82				
2016	4,75	54,41	36,97			
2015	3,45	21,19	72,34			
2014	2,71	8,89	84,86			
2013	2,27	6,47	88,71			
2012	1,55	5,32	92,26			
2011	1,27	3,08	94,72			
2010	0,94	3,32	95,74			
2009	0,95	2,97	95,70			
2008	0,40	1,55	55,05	42,66		
2007	0,33	1,99	22,58	74,83		
2006	0,15	0,73	12,09	86,74		

5. Błonica, tężec (cd)						
Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe		Szczepienie przypominające			e) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały III. dawkę przypominającą szczepionki przeciw błonicy-tężcowi krztuścowi lub błonicy-tężcowi.
	pierwotne ^a	uzupełniające ^b	I. dawka ^c	II. dawka ^d	III. dawka ^e	
2005	0,30	0,59	6,46	92,20		
2004	0,08	0,82	6,61	92,41		
2003	0,09	0,88	4,84	75,29	18,91	
2002	0,18	0,53	3,87	50,84	44,50	

Źródło: Opracowanie własne.

6. Krztusiec					
Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe		Szczepienie przypominające		a) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały trzecią dawkę szczepionki przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi zamykającą cykl szczepienia pierwotnego. b) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały czwartą dawkę szczepionki przeciw błonicy-tężcowi, krztuścowi, uzupełniającą cykl szczepienia podstawowego. c) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały I. dawkę przypominającą szczepionki przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi. d) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały II. dawkę przypominającą szczepionki przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi.
	pierwotne ^a	uzupełniające ^b	I. dawka ^c	II. dawka ^d	
2021	46,00				
2020	57,60	30,32			
2019	15,91	77,88			
2018	9,50	84,88			
2017	7,97	86,82			
2016	4,75	54,41	36,97		
2015	3,45	21,19	72,34		
2014	2,71	8,89	84,86		
2013	2,27	6,54	88,64		
2012	1,55	5,32	92,26		
2011	1,20	3,14	94,58		
2010	0,94	3,38	95,68		
2009	0,95	2,97	95,70		
2008	0,40	1,55	55,18	42,53	
2007	0,33	1,99	22,58	74,83	
2006	0,15	0,73	12,09	86,74	
2005	0,30	0,59	6,84	91,83	

Źródło: Opracowanie własne.

7. Poliomyelitis				
Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe		Szczepienie ^c przypominające	a) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały drugą dawkę szczepionki przeciw poliomyelitis, zamykającą cykl szczepienia pierwotnego. b) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały trzecią dawkę szczepionki przeciw poliomyelitis, uzupełniającą cykl szczepienia podstawowego. c) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały dawkę przypominającą szczepionki przeciw poliomyelitis.
	pierwotne ^a	uzupełniające ^b		
2021	46,18			
2020	57,60	30,32		
2019	16,06	77,81		
2018	9,50	84,81		
2017	7,91	86,76		
2016	4,81	54,48	36,76	
2015	3,38	21,26	72,34	
2014	2,71	8,89	84,86	
2013	2,20	6,47	88,37	
2012	1,55	5,52	91,99	

Źródło: Opracowanie własne.

8. Odra, świnka, różyczka			
Rok urodzenia	Szczepienie		a) Osoby, które otrzymały tylko pierwszą dawkę szczepionki przeciw odrze-świnie-różyczce, stanowiącą szczepienie podstawowe.
	podstawowe ^a	przypominające ^b	
2020	61,38		b) Osoby, które otrzymały drugą dawkę szczepionki przeciw odrze-świnie-różyczce, stanowiącą szczepienie przypominające.
2019	85,55		
2018	89,85		
2017	90,54		
2016	66,44	27,47	
2015	37,64	56,25	
2014	20,00	74,38	
2013	67,58	28,08	
2012	55,82	41,89	
2011	21,61	75,92	
2010	13,53	84,77	
2009	7,96	91,03	
2008	5,92	92,87	

Zródło: Opracowanie własne.

9. Odra, świnka, różyczka - dziewczęta			
Rok urodzenia	Szczepienie		a) Dziewczęta, które otrzymały tylko pierwszą dawkę szczepionki przeciw odrze-świnie-różyczce, stanowiącą szczepienie podstawowe.
	podstawowe ^a	przypominające ^b	
2012	56,41	41,35	b) Dziewczęta, które otrzymały drugą dawkę szczepionki przeciw odrze, śwince, różyczce, stanowiącą szczepienie przypominające.
2011	19,11	78,25	
2010	13,89	84,20	
2009	6,66	92,34	
2008	4,81	95,19	
2007	4,64	94,54	
2006	2,78	96,76	

Zródło: Opracowanie własne.

W porównaniu z rokiem ubiegłym, z uwagi na trwającą pandemię, stan zaszczepienia dzieci jest nieco gorszy. Wyłaniają się dwa główne problemy w realizacji Programu Szczepień Ochronnych wśród dzieci do 19 roku życia.

Jednym z nich jest stale rosnąca liczba rodziców, którzy są przeciwni szczepieniom już od pierwszych dni narodzenia dziecka. Pomimo starań personelu medycznego w większości przypadków nie udaje się zmienić przekonań opiekunów o skuteczności i konieczności szczepień.

Drugim jest rosnąca liczba brakujących kart uodpornienia w związku z napływem nowych mieszkańców. Wiąże się to z koniecznością pozyskania przez placówki POZ dokumentacji szczepień dzieci do niej zapisanych. Podstawą wykonania i kontynuacji szczepienia jest dla pielęgniarki i lekarza wgląd w dwa dokumenty: kartę uodpornienia i książeczkę szczepień, czyli ich brak, brak historii szczepień dziecka utrudnia kontynuację szczepień.

Przychodnia do której dotychczas zapisane było dziecko, co do zasady powinna przekazać kartę uodpornienia dziecka do nowej, wskazanej przez rodziców placówki, gdzie realizowana jest aktualnie opieka lekarska nad dzieckiem, np. w przypadku zmiany miejsca zamieszkania.

Wydaje się, że wielu opiekunów nie współpracuje w celu pozyskania karty uodpornienia nie podając dotychczasowej placówki, ponieważ stara się ukryć niechęć do szczepień i uniknąć konsekwencji.

1.3. Stan sanitarno-higieniczny podmiotów wykonujących działalność leczniczą.

W 2021 roku na terenie powiatu otwockiego zarejestrowane były 192 podmioty wykonujące działalność leczniczą. Ich zestawienie przedstawia poniższa Tabela

Tabela 3. Podmioty lecznicze wykonujące działalność leczniczą

Placówki pod nadzorem PSSE w Otwocku	Placówki w rozbiciu na:		Liczba obiektów	
			rok 2020	rok 2021
podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne	szpitale	nie będące przedsiębiorcami	4	4
		będące przedsiębiorcami	4	4
	ZOL (w tym w strukturach szpitali)		3 (0)	3(0)
	ZPO (w tym w strukturach szpitali)		4 (0)	4 (1)
	hospicja (w tym w strukturach szpitali)		1 (1)	2 (1)
Inne całodobowe np. DPS (gab. piel/zab. pod nadzorem PSSE)			1	1
podmioty lecznicze wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne	Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria nie będące przedsiębiorcami		9	10
	Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria będące przedsiębiorcami		31	32
	Medyczne laboratoria diagnostyczne		5	5
	Zakłady rehabilitacji leczniczej		1	1
	Inne		6	5
Gabinety indywidualnej, specjalistycznej, grupowej praktyki lekarskiej o profilu niezabiegowym			50	49
Gabinety indywidualnej, specjalistycznej, grupowej praktyki lekarskiej o profilu zabiegowym (w tym gabinety stomatologiczne)			71 (52)	72 (52)
RAZEM			190	192

Na terenie powiatu otwockiego zlokalizowane są podmioty lecznicze udzielające stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych:

Szpitalnych:

1. Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny im. Prof. Adama Grucy w Otwocku, ul. Konarskiego 13 - **ilość łóżek – 423;**
2. Mazowieckie Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruźlicy w Otwocku ul. Narutowicza 80 - **ilość łóżek – 360;**
3. Europejskie Centrum Zdrowia Sp. z o.o. w Otwocku ul. Borowa 14/18 - **ilość łóżek - 116;**
4. Centrum Kardiologii Sp. z o.o. w Józefowie ul. Nadwiślańska 37 - **ilość łóżek - 25;**
5. Mazowieckie Centrum Neuropsychiatrii Sp. z o.o. Zagórz k/Warszawy -**ilość łóżek – 232;**
6. MIRAI Clinic Sp. z o.o. w Otwocku ul. Armii Krajowej 8 - **ilość łóżek –10;**
7. Powiatowe Centrum Zdrowia sp. z o.o., ul. Batorego 44, Otwock - **ilość łóżek – 174;**
8. SPZOZ Szpital Specjalistyczny MSWiA, ul. Prusa 1/3, Otwock - **ilość łóżek - 148.**

Innych niż szpitalne, stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych:

1. Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy „Pokój i Dobro” Zgromadzenie Sióstr Wynagrodzicielek Najświętszego Oblicza w Otwocku, ul. Żeromskiego 23 - **ilość łóżek- 55;**
2. Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy z Rehabilitacją MARIA w Zakręcie, ul. Piękna 6 - **ilość łóżek - 70;**
3. Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy Józefów ul. Sienkiewicza 28 - **ilość łóżek – 35;**
4. Centrum Opiekuńczo-Rehabilitacyjne ALTER DOMUS - **ilość łóżek- 52;**
5. Zakład Opiekuńczo – Leczniczy dla Przewlekłe Chorych Zgromadzenia Sióstr „Orionistek” w Otwocku, ul. Zamenhoffa 22 - **ilość łóżek – 35;**
6. Zakład Opiekuńczo-Leczniczy „Marianna” 05-462 Wiązowna w Majdanie ul. Trasa Lubelska 13 - **ilość łóżek – 53;**
7. Zakład Opiekuńczo-Leczniczy ORIGIN w Otwocku, ul. Bernardyńska 13 - **ilość łóżek – 90;**
8. Ośrodek Readaptacyjno-Rehabilitacyjny w Karczewie, ul. Anielin 2 - **ilość łóżek – 66;**
9. Hospicjum Stacjonarne przy MCLCHPiG 05-400 Otwock, ul. Narutowicza 80 - **ilość łóżek – 25.**

W 2021 r. w obiektach przeprowadzono 11 kontroli z zakresu higieny lecznictwa.

1.3.1. Programy dostosowawcze

Tabela. 4 Stan realizacji programów dostosowawczych.

Lp.	Podmioty lecznicze		Liczba podmiotów				Liczba wniosków/Liczba wydanych opinii PIS dot. wpływu niespełnionych wymagań na bezpieczeństwo pacjenta
			ogółem	spełniających wymagania fachowe i sanitarne według aktualnych przepisów	nie spełniające wymagań objęte programem dostosowania	nie spełniające wymagań nie posiadające programu dostosowania	
1.	Szpitale	nie będące przedsiębiorcami	4	2	2	0	0
2.		będące przedsiębiorcami	4	3	1	0	0
3.	inne podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne		10	8	2	0	0
4.	ambulatoria	nie będące przedsiębiorcami	43	43	0	0	0
5.		będące przedsiębiorcami	10	10	0	0	0
6.	gabinety indywidualnej, specjalistycznej, grupowej praktyki lekarskiej		121	121	0	0	0
7.	Razem		192	187	5	0	0

Ustawą z dnia 29 września 2017 r. o zmianie ustawy o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych oraz niektórych innych Minister Zdrowia wprowadził zmiany w ustawie o działalności leczniczej. W związku z art. 3. ww. ustawy, podmiot który co najmniej częściowo nie zrealizował programu dostosowania do 31.12.2017 r., mógł wystąpić do właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej z wnioskiem o wydanie opinii o wpływie niespełniania wymagań na bezpieczeństwo pacjentów.

Opinia nie legalizuje niezgodności, stwierdza wyłącznie wpływ niezgodności na bezpieczeństwo pacjentów. Dalsze działania dotyczące usunięcia niezgodności są przedmiotem odrębnych postępowań administracyjnych. Opinie przedstawia się organowi rejestrowemu. Decyzję o dalszej działalności podmiotu podejmuje organ rejestrowy.

W 2021 r. nie złożono wniosków do PIS dot. wydania opinii o wpływie niespełnionych wymagań na bezpieczeństwo pacjenta.

1.3.2. Utrzymanie czystości bieżącej i porządku

Utrzymaniem czystości i porządku w nadzorowanych placówkach zajmują się w większości osoby zatrudnione na etatach. W 2 szpitalach funkcjonują Działy Higieny, w 1 sprzątnięciem zajmuje się firma zewnętrzna, w 3 pozostałych sprzątaję salowe. W przychodniach zatrudnione są sprzątaczkę, a w gabinetach praktyk lekarskich utrzymaniem czystości zajmuje się personel własny. We wszystkich zakładach opracowana jest procedura sprzątnięcia i dezynfekcji pomieszczeń, postępowania ze sprzętem do sprzątnięcia. Sprzątnięcie pomieszczeń odbywa się przy użyciu wózków dwuwadrowych oraz płaskich nakładek na mopy. W jednym ze szpitali gruntowne czyszczenie powierzchni odbywa się przy użyciu maszyny czyszczącej z zastosowaniem środków chemii profesjonalnej i nałożeniem powłoki akrylowej.

1.3.3. Postępowanie z bielizną szpitalną

We wszystkich całodobowych podmiotach leczniczych wydzielone są pomieszczenia lub miejsca do przechowywania bielizny czystej, jak również wydzielone pomieszczenia lub miejsca do składowania bielizny brudnej. Bielizna czysta do oddziałów jest przywożona wózkami o zamkniętej przestrzeni ładunkowej bądź przynoszona w workach foliowych i przekazywana do magazynu lub miejsca bielizny czystej.

Bielizna brudna zbierana jest bezpośrednio na sali chorego do worków foliowych lub brezentowych umocowanych na stelażach i przewożona wózkami o zamkniętej przestrzeni ładunkowej do brudownika lub pomieszczenia zbiorczego. Wszystkie podmioty posiadają umowę na pranie bielizny z pralniąmi zewnętrznymi. Częstotliwość przekazywania brudnej bielizny do pralni zależy od charakteru szpitala lub zakładu.

1.3.4. Dezynfekcja

Przy doborze środków dezynfekcyjnych uwzględniane są warunki występujące w praktyce, a więc rodzaj drobnoustrojów stanowiących zagrożenie oraz obecność substancji, które mogą wpływać na proces dezynfekcji, np. krew, wydzieliny, wydaliny. Do dezynfekcji narzędzi lekarskich stosowane są preparaty o szerokim zakresie działania obejmującym bakterie, łącznie z prątkami gruźlicy, grzyby, wirusy. Preparaty dobierane są wg kart charakterystyki, przygotowywane i przechowywane wg zaleceń producenta.

Narzędzia metalowe są dezynfekowane i myte w gabinetach zabiegowych w wydzielonych zlewach, metodą ręczną, natomiast narzędzia z bloków operacyjnych i w jednej centralnej sterylizatorni (SPSK im. Prof. A. Grucy) myte są w myjniach dezynfektorach automatycznych i myjce ultradźwiękowej.

W salach chorych w oddziałach ogólnych powierzchnie bezdotykowe, które są dokładnie myte profesjonalnymi detergentami nie stanowią znaczącego zagrożenia zakażeniem. Natomiast

powierzchnie dotykowe lub wyposażenie zanieczyszczone materiałem potencjalnie zakaźnym poddawane są miejscowej dezynfekcji. Myciu i dezynfekcji poddawane są również wszystkie urządzenia i sprzęt medyczny, baseny, kaczki, łózka (stelaże). Do tego celu wykorzystywane są myjnie dezynfektory oraz w kilku przypadkach metoda tradycyjna - ręczna. Koce, materace i poduszki są trudne do dezynfekcji. Te które pokryte są powłoką wodoodporną czyszczone są detergentami i dezynfekowane preparatami chlorowymi.

Preparaty dezynfekcyjne stosowane są zgodnie z zaleceniami producenta.

Preparaty dezynfekcyjne przygotowywane i przechowywane są w wydzielonych szafkach lub pomieszczeniach porządkowych.

W żadnym podmiocie leczniczym nie funkcjonuje stacja przygotowania łóżek.

- W myjnie dezynfektory i maceratory do basenów i kaczek wyposażone są wyłącznie szpitale, w pozostałych podmiotach całodobowych używane są pampersy. Łącznie w 6 szpitalach zamontowanych jest 41 myjni dezynfektorów i 3 maceratory (w tym 21 szt. w szpitalu ortopedycznym, 12 szt. w szpitalu gruźliczym, 4 szt. w szpitalu powiatowym, po 1 szt. w szpitalu kardiologicznym i Mirai Clinic oraz 2 szt. i 3 maceratory w Europejskim Centrum Zdrowia). Wszyscy producenci deklarują zgodność z wymaganiami Normy **PN-EN ISO 15883**, parametry procesów: 85-95°C, 6-12 min, deklarowana wartość AO – 60.

1.3.5. Sterylizacja

rodzaj sterylizatorów	Podmioty wyk. działalność lecz.	liczba sterylizatorów	
		2020	2021
autoklawy	szpitale	10	13
	lecznictwo ambulatoryjne	21	21
	gabinety praktyki lekarskiej	48	50
sterylizatory na ciepło suche*	szpitale	0	0
	lecznictwo ambulatoryjne	0	0
	gabinety praktyki lekarskiej	0	0
sterylizatory na tlenek etylenu	szpitale	1	1
	lecznictwo ambulatoryjne	0	0
sterylizatory na formaldehyd	szpitale	0	0
	lecznictwo ambulatoryjne	0	0
sterylizatory na nadtlenuk wodoru (plazmowe)	szpitale	1	3
	lecznictwo ambulatoryjne	0	0

We wszystkich nadzorowanych podmiotach prowadzona jest dokumentacja każdego cyklu sterylizacji z zapisem daty sterylizacji, osoby odpowiedzialnej, wyniku kontroli chemicznej, numeru cyklu, wydruku lub zapisu elektronicznego. Do bieżącej kontroli każdego procesu sterylizacji używane są wskaźniki chemiczne klasy 4 lub 5 lub 6 umieszczane wewnątrz pakietów z narzędziami. Pakiety z narzędziami i materiałem do sterylizacji są opisywane ręcznie, pieczętowane lub metkowane.

W każdym podmiocie leczniczym prowadzone są rejestry procesów sterylizacji: karty pamięci lub wydruków lub rejestry odręczne. Coraz częściej dokumentacja umożliwia powiązanie pakietu (procesu) z pacjentem.

Wszystkie autoklawy podlegają kontroli fizycznej (termometry, manometry, kontrolki świetlne). Biologiczna kontrola skuteczności sterylizacji w autoklawach przeprowadzana jest z częstotliwością nie rzadziej niż raz lub dwa razy w miesiącu (zalecano 1 x w tygodniu). W kilku podmiotach test biologiczny wykonywany jest 1 x w tygodniu. W sterylizatorniach szpitalnych w celu sprawdzenia działania sterylizatora i jego gotowości do prawidłowej pracy wykonuje się testy szczelności Bowie-Dicka.

Wiele placówek wykonuje sterylizację w Centralnej Sterylizatorni Szpitala Ortopedycznego. Kontrola parametrów z automatyczną rejestracją + kontrola chemiczna 6 typu i kontrola biologiczna 1 x w tygodniu. Zwalnianie implantów – test kontroli wsadu w PCD – każdy wsad, kontrola parametrów fizycznych oraz kontrola biologiczna 1 x w tygodniu. Sterylizacja niskotemperaturowa – kontrola biologiczna każdy wsad, kontrola chemiczna test typu 5 w pakiecie reprezentatywnym.

Steryliizatornie w nadzorowanych placówkach

W podległych szpitalach funkcjonują: 2 centralne sterylizatornie z 3 strefami (Szpital Ortopedyczny i Szpital MIRAI Clinic), 1 sterylizatornia podręczna 2 strefowa (Centrum Kardiologii), 2 punkty sterylizacyjne (PCZ) i (ECZ) oraz 1 punkt przy bloku operacyjnym (ECZ).

Centralna Sterylizatornia trzystrefowa w Szpitalu Ortopedycznym w Otwocku:

Narzędzia metalowe poddawane są procesom dezynfekcji wstępnej w pomieszczeniach pomocniczych przy wszystkich salach operacyjnych oraz w gabinetach zabiegowych oddziałów szpitalnych.

- I strefa artykułów brudnych - przyjmowanie, sortowanie, mycie, dezynfekcja właściwa narzędzi chirurgicznych, aparatury medycznej i wózków;

Pomiędzy strefą brudną i czystą zainstalowane są myjnie dezynfekcyjne.

- II strefa artykułów czystych – suszenie wydezynfekowanych narzędzi, przeglądanie i pakietowanie zestawów operacyjnych i zabiegowych, przeglądanie i składanie bielizny operacyjnej;

Pomiędzy strefą czystą a sterylną zainstalowane są 4 sterylizatory przelotowe oraz jeden sterylizator na tlenek etylenu.

- III strefa artykułów sterylnych – wyładunek i magazynowanie wysterylizowanych materiałów sterylnych do czasu przekazania ich na bloki operacyjne i oddziały szpitalne.

Między strefą sterylną znajduje się pomieszczenie wydawania materiałów sterylnych.

Pomiędzy wszystkimi strefami oraz pomieszczeniami ogólnymi urządzone są śluzy umywalkowo-fartuchowe.

W obrębie sterylizatorni wydzielone są trzy pomieszczenia porządkowe, dwie szatnie (męska i kobieca) z węzłami sanitarnymi, pokój socjalny, pokój kierownika i stacja uzdatniania wody.

Centralna Sterylizatornia trzystrefowa w Szpitalu MIRAI Clinic w Otwocku:

Narzędzia metalowe poddawane są procesom dezynfekcji wstępnej w pomieszczeniu pomocniczym przy BO oraz w gabinecie zabiegowym w oddziale.

- I strefa artykułów brudnych - przyjmowanie, sortowanie, mycie, dezynfekcja właściwa narzędzi chirurgicznych, aparatury medycznej i wózków;

Pomiędzy strefą brudną i czystą zainstalowana jest myjnia dezynfektor.

- II strefa artykułów czystych – suszenie wydezynfekowanych narzędzi, przeglądanie i pakietowanie zestawów operacyjnych i zabiegowych, przeglądanie i składanie bielizny operacyjnej;

Pomiędzy strefą czystą a sterylną zainstalowane są 2 sterylizatory przelotowe.

- III strefa artykułów sterylnych – wyładunek i magazynowanie wysterylizowanych materiałów sterylnych do czasu przekazania ich na blok operacyjny i oddział szpitalny;

Między strefą sterylną znajduje się pomieszczenie wydawania materiałów sterylnych.

Pomiędzy wszystkimi strefami oraz pomieszczeniami ogólnymi urządzone są śluzy umywalkowo-fartuchowe.

Szpital p/gruźliczy w Otwocku:

- w pomieszczeniu przy bloku operacyjnym zainstalowana jest myjnia dezynfektor i autoklaw kasetowy, wykorzystywany w sytuacjach awaryjnych.

Szpital Kardiologiczny w Józefowie:

Steryliizatornia dwustrefowa:

- I strefa brudna - dezynfekcja i mycie narzędzi, okno podawcze do części czystej;

- II strefa czysta – kompletowanie, pakietowanie i sterylizacja drobnych narzędzi, śluz umywalkowo-fartuchowa.

- **Szpital Powiatowy w Otwocku:**

- 1 punkt sterylizacji – przygotowanie pakietów odbywa się na bloku operacyjnym i oddziałach, do sterylizacji przekazywane są gotowe pakiety.

- **Europejskie Centrum Zdrowia w Otwocku:**

- 2 punkty sterylizacji;

Sterylizacja odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu (punkcie sterylizacji), w którym zamontowany jest sterylizator plazmowy oraz w pomieszczeniu przy bloku operacyjnym, w którym zainstalowany jest autoklaw. Rozwiązanie przestrzenne sterylizatorni zapewnia na każdym etapie technologicznym jednokierunkowy ruch materiałów od punktu przyjęcia materiału skażonego do punktu wydania materiału sterylnego. Wysterylizowane materiały są transportowane czystym wózkiem do bloku operacyjnego i przechowywane w magazynie produktów sterylnych.

W żadnej z ww. sterylizatorni nie jest wykonywana resterylizacja lub reprocessowanie wyrobów medycznych.

1.3.6. Dezynsekcja i deratyzacja

Od wielu lat w podmiotach leczniczych wykonuje się dezynsekcje i deratyzacje z zastosowaniem preparatów chemicznych. Wciąż rzadko stosowana jest zintegrowana metoda zwalczania szkodników, która polega na stałym monitorowaniu i wykonywaniu wszelkich działań ograniczających rozwój populacji szkodników. Do dezynsekcji w oddziałach stosowane są określone preparaty. Ściśle przestrzegany jest sposób użycia oraz zachowane są środki ostrożności.

Na terenie 4 szpitali - Szpital MNLCHPiG, Szpital Ortopedyczny, MSWiA i Szpital

Powiatowy wykonane zostały 44 procesy dezynsekcji i 4 procesy deratyzacji. W pozostałych podmiotach leczniczych dezynsekcji i deratyzacji nie wykonywano.

1.3.7. Gospodarka odpadami niebezpiecznymi w miejscu powstawania

Podmioty wykonujące działalność leczniczą prowadzą segregację odpadów w miejscu ich wytwarzania. Odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach są przechowywane w pojemnikach twardościennych. Odpady są przechowywane w wydzielonych pomieszczeniach, punktach zbiorczych lub w wydzielonych chłodziarkach. Klasyfikacja jak i segregacja odpadów medycznych prowadzona jest zgodnie z obowiązującymi procedurami oraz przepisami prawa. W każdym podmiocie wykonującym działalność leczniczą opracowano i wdrożono procedury sanitarno – higieniczne dotyczące postępowania z odpadami

medycznymi, które sprawdzane są podczas kontroli sanitarnych. Wszystkie podmioty lecznicze posiadają podpisane umowy na odbiór i utylizację odpadów medycznych z firmami uprawnionymi.

1.3.8. Zakażenia szpitalne

We wszystkich nadzorowanych szpitalach zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. z 2021 r. poz. 2069 z późn. zm.), są powołane zespoły i komitety kontroli zakażeń szpitalnych. W skład zespołu wchodzi: lekarz jako przewodniczący zespołu, pielęgniarka epidemiologiczna oraz mikrobiolog. Członkowie z różnych podmiotów pracują na etacie, kontrakcie lub na umowę zlecenie.

W jednym szpitalu nie będącym przedsiębiorcą liczba pielęgniarek epidemiologicznych nie jest wystarczająca (na 1 i ½ etatu przypada 360 łóżek), w drugim szpitalu jest (na 4 etaty przypada 423 łóżek). W pozostałych szpitalach będących przedsiębiorcami jest wystarczająca liczba pielęgniarek epidemiologicznych.

Sekcja Epidemiologii jest ukierunkowana na wspólne działania zapobiegawcze i przeciwepidemiczne z Zespołami Kontroli Zakażeń Szpitalnych w zakresie chorób zakaźnych przy dochodzeniach epidemiologicznych, opracowywaniu ognisk zakażeń oraz rozwiązywaniu innych istotnych problemów epidemiologicznych w nadzorowanych placówkach.

Wdrożone są procedury zapobiegania zakażeniom i obowiązujące definicje UE/ECDC.

Wykonywane są badania przesiewowe u pacjentów z grup ryzyka. Prowadzona jest polityka antybiotykowa, opracowane procedury, prowadzone audyty antybiotykowe oraz analizy zużycia w DDD. Na bieżąco prowadzone są szkolenia personelu.

Wdrożony jest program WHO/CMJ „Higiena rąk to bezpieczna opieka”, „5 momentów higieny rąk”, oraz prowadzone są analizy zużycia preparatu do dezynfekcji rąk w stosunku do średniej liczby procedur wykonywanych przy pacjencie.

Sekcja Epidemiologii ukierunkowana jest na wspólne działania zapobiegawcze i przeciwepidemiczne z Zespołami Kontroli Zakażeń Szpitalnych w zakresie chorób zakaźnych przy dochodzeniach epidemiologicznych, opracowywaniu ognisk zakażeń oraz rozwiązywaniu innych istotnych problemów epidemiologicznych w nadzorowanych placówkach.

1.3.9. Ogniska epidemiczne

W roku 2021 zarejestrowano 22 ogniska epidemiczne w szpitalach. Ogniska wystąpiły w 7 placówkach, wszystkie spowodowane były występowaniem SARS-Co-V -2. Liczba osób z zakażeniem w ognisku epidemicznym ogółem – 258, w tym liczba pacjentów 209, liczba personelu medycznego 49.

Mazowieckie Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruźlicy w Otwocku przy ul. Narutowicza 80 - łącznie wystąpiło 9 ognisk na 5 oddziałach: Oddział IV chorób płuc i gruźlicy (3 ogniska); Hospicjum stacjonarne (2 ogniska); Oddział VIII chorób płuc i gruźlicy (1 ognisko); Oddział X chorób płuc i gruźlicy (1 ognisko); Oddz. XII chorób wewnętrznych klatki piersiowej (2 ogniska).

- liczba pacjentów zakażonych – 95;
- liczba personelu zakażonego - 15;
- liczba zgonów – 9 (w tym 1 bez związku z zakażeniem).

Mazowieckie Centrum Neuropsychiatrii Sp. z o.o. Zagórze k/Warszawa, 05-462 Wiązowna – łącznie wystąpiło 6 ognisk w 5 oddziałach: Oddz. Psychiatryczny dla Dzieci i Młodzieży w Józefowie; Ośrodek Rehabilitacji Uzależnień o Podwójnej Diagnozy w Otwocku (2 ogniska); Ośrodek Rehabilitacji Socjoterapeutycznej - Hostel w Otwocku; Oddział Leczenia Nerwic dla Młodzieży w Zagórze; Oddział Neurologiczno-Rehabilitacyjny w Zagórze.

- liczba pacjentów zakażonych – 38;
- liczba personelu zakażonego - 25;

SPZOZ Szpital Specjalisty MSWiA w Otwocku, ul. Prusa 1/3, 05-400 Otwock – łącznie wystąpiły 2 ogniska na Oddziale Leczenia Uzależnień i Oddziale Rehabilitacji Medycznej

- liczba pacjentów zakażonych – 11;

Powiatowe Centrum Zdrowia, sp. z o.o., ul. Batorego 44, 05-400 Otwock – wystąpiły 2 ogniska na Oddziale chorób wewnętrznych.

- liczba pacjentów zakażonych – 19;
- liczba personelu zakażonego - 4;
- liczba zgonów – 8.

Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny im. Prof. Adama Grucy w Otwocku, ul. Konarskiego 13, 05-400 Otwock – wystąpiło 1 ognisko na Oddz. Rehabilitacyjnym VIII A i VIII B.

- liczba pacjentów zakażonych – 4;
- liczba personelu zakażonego - 2.

ORPEA Klinika Rehabilitacyjna MARIANNA, 05-662 Majdan, Trasa Lubelska 13 – 1 ognisko.

- liczba pacjentów zakażonych – 19.

ORPEA Zakład Opiekuńczo-Leczniczy "MARIANNA" 05-462 Majdan, Trasa Lubelska 13 – 1 ognisko.

- liczba pacjentów zakażonych – 23;

- liczba personelu zakażonego - 3;
- liczba zgonów – 5 (w tym 2 bez związku z zakażeniem).

Ocena raportu o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala za 2020 r.

Raporty zostały nadesłane z 4 szpitali nie będących przedsiębiorcami, 4 szpitali będących przedsiębiorcami **w tym 2 raporty zerowe** – Mazowieckie Centrum Neuropsychiatrii w Zagórzcu oraz SPZOZ MSWiA w Otwocku.

Z przesłanej dokumentacji wynika, iż w powyższych placówkach funkcjonuje ogółem 1744 łóżek wydzielonych w ramach 60 oddziałów szpitalnych. Ogólna liczba hospitalizacji w przedmiotowych placówkach wyniosła 38741.

Największą liczbę pacjentów hospitalizowanych w poszczególnych oddziałach w okresie 5 ostatnich lat. Zgodnie z zakresem specjalizacji szpitali najczęściej pacjentów hospitalizowanych było w oddziałach ortopedycznych, oddziałach p/gruźliczych.

Największy % wykorzystania łóżek 99,25% odnotowano w ZPO/ZOL oraz 92,6% w oddziałach internistycznych, 63,93% w oddziałach neuropsychiatrycznych i 61,66 % w oddziałach gruźliczych. Pozostałe oddziały to średnio od 20,7 % do 59,6 % wykorzystania łóżek.

U 38741 hospitalizowanych pacjentów w roku sprawozdawczym 2020 wykonano ogółem 54923 badań mikrobiologicznych co daje średnią liczbę 31,5 badania/łożko/rok oraz średnio na 100 pacjentów wykonano 141,7 badań. Według zgromadzonych danych liczba badań mikrobiologicznych w stosunku do lat poprzednich znacząco zmalała.

W Szpitalu MCLGiCHP wykonano najczęściej badań mikrobiologicznych 38881, co daje 108 badań na łożko/rok i 573,8 badań na 100 pacjentów.

W Szpitalu Powiatowym wykonano 3252 badań, co daje 15,5 badań/łożko/rok i 45,1 badania na 100 pacjentów.

W Szpitalu Ortopedycznym wykonano 9535 badań, co daje 22,5 badań/łożko/rok i 86,8 badań na 100 pacjentów.

W Europejskim Centrum Zdrowia wykonano ogółem 1898 badań, co daje 22 badań/łożko/rok i 23,3 badań na 100 pacjentów na rok.

W Szpitalu Kardiologicznym wykonano 349 badań, co daje 9,7 badań/łożko/rok i 36,1 badań na 100 pacjentów na rok.

W ORPEA „Marianna” wykonano 918 badań, co daje 4,06 badań/łożko/rok i 118,7 badań na 100 pacjentów na rok.

W Szpitalu Neuropsychiatrycznym wykonano 90 badań, co daje 0,37 badań/łożko/rok i 3,1 badań na 100 pacjentów na rok. Jest to najniższy wskaźnik, ze względu na charakter szpitala - neurologiczno- rehabilitacyjny.

**ŁĄCZNA LICZBA BADAŃ MIKROBIOLOGICZNYCH
W LATACH 2016-2020**

ROK	LICZBA WYKONANYCH BADAŃ
2016	71071
2017	72671
2018	71305
2019	74444
2020	54923

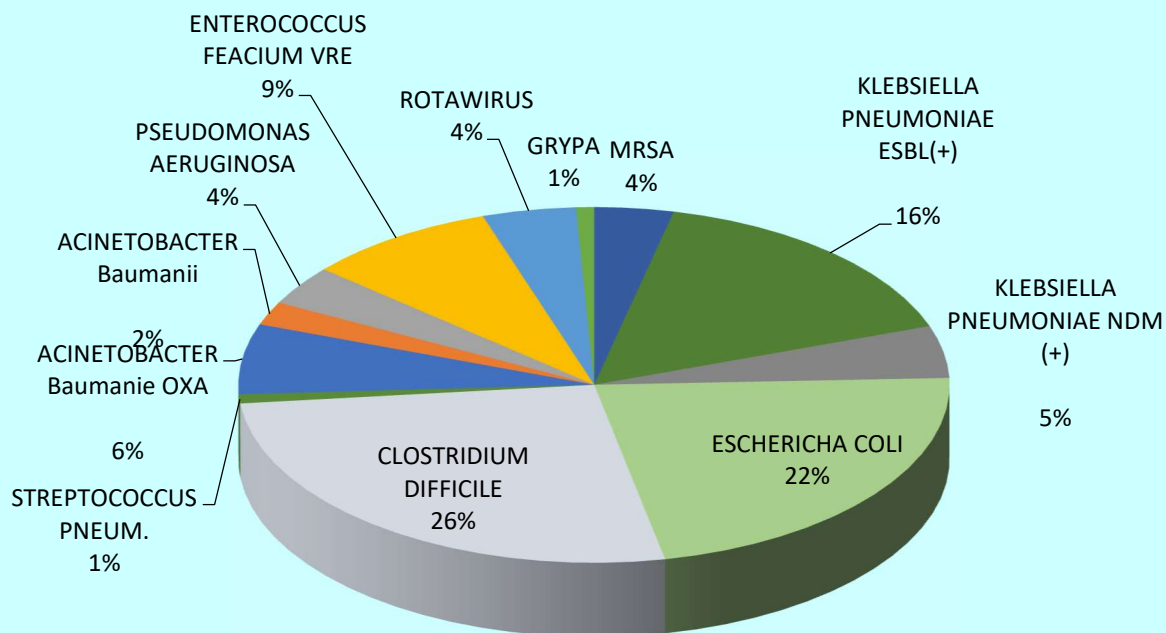


W Szpitalu MSWiA nie wykonano żadnych badań mikrobiologicznych u pacjentów.

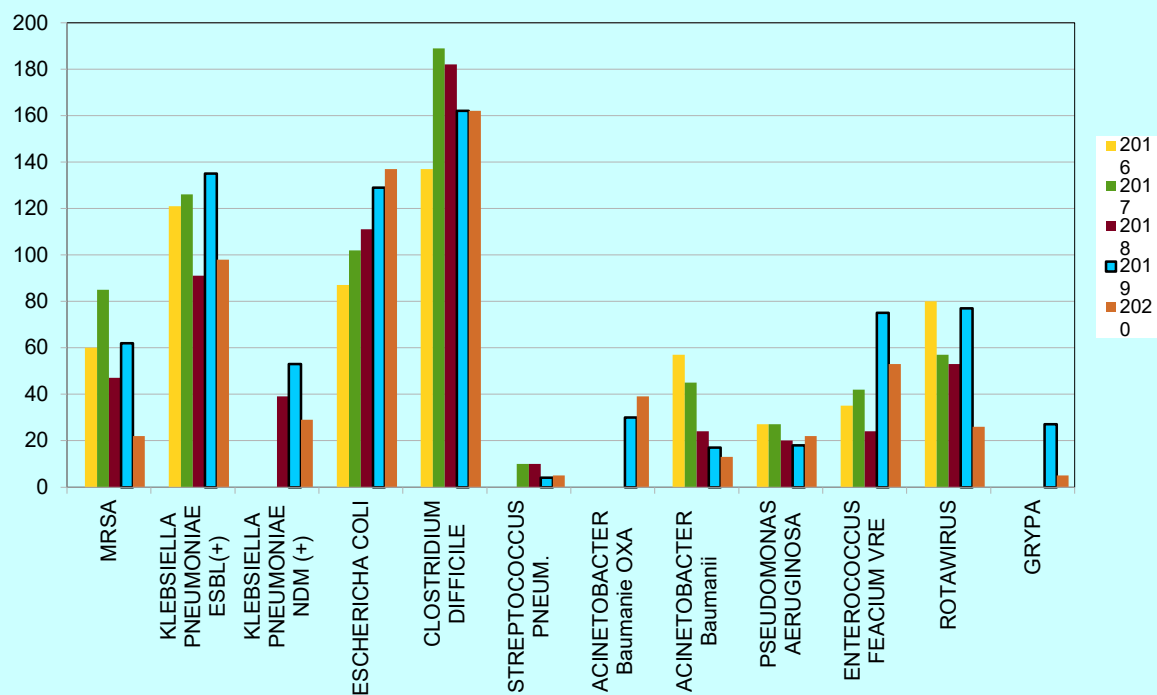
W 2020 r. wyizolowano 725 czynników alarmowych objętych systemem rejestracji. Z analizy raportów przesłanych przez podmioty lecznicze wynika, że % udział biologicznych czynników chorobotwórczych w 2020 r. w porównaniu z poprzednim rokiem jest nieco wyższy. Najwięcej odnotowano przypadków:

- CLOSTRIDIUM DIFFICILE – 162, co stanowi 26 %;
- ESCHERICHA COLI -137, co stanowi 22 %;
- KLEBSIELLA PNEUMONIAE ESBL (+) – 98, co stanowi 16%;
- ENTEROCOCCUS FEACIUM VRE - 53, co stanowi 9 %;
- ACINETOBACTER Baumani OXA -39, co stanowi 6% wszystkich wyizolowanych czynników alarmowych.

Procentowy udział biologicznych czynników chorobotwórczych w 2020



Liczba biologicznych czynników chorobotwórczych w latach 2016-2020



1.3.10. Skargi, interwencje, odwołania, zażalenia dotyczące podmiotów leczniczych:

W 2021 r. do PPIS w Otwocku wpłynęły 4 interwencje dot. podmiotów leczniczych.

ZPO – interwencja dotycząca wystąpienia zmian skórnych, brudnych paznokci i brudnej bielizny pościelowej u pacjentki. Przeprowadzono kontrolę sanitarną, podczas czynności kontrolnych sprawdzona została dokumentacja oraz znajomość procedur i zasad postępowania podczas sprawowania czynności pielęgnacyjnych nad pacjentami i postępowania z bielizną. Interwencja nie potwierdziła się, wydano doraźne zalecenia dot.: opracowania indywidualnej, miesięcznej karty pielęgnacji pacjenta z uwzględnieniem wszystkich czynności pielęgnacyjnych wykonywanych przy pacjencie, zalecono zapewnienie większej ilości nakładek bawełnianych na mopy, zalecono wyposażyć II piętro w wózek do sprzątania, zalecono wyposażyć oddział w wózek pomocniczy do wykonywania czynności pielęgnacyjnych pacjenta przy łóżku, zalecono zwiększyć ilości środków myjących do dużych powierzchni. Kontrola sprawdzająca potwierdziła wykonanie zaleceń.

Szpital – interwencja dot. Oddziału - pracownicy oddziału pracują bez maseczek i odzieży ochronnej, nie zachowują zasad reżimu sanitarnego. Z wyjaśnień szpitala wynika, iż szpital posiada wszystkie rodzaje środków ochrony indywidualnej włącznie z kombinezonami w ilości wystarczającej a pracownicy mają do nich stały dostęp. Z uwagi na zwiększoną liczbę chorych w oddziale 62 chorych, tzn. jest 27 pacjentów ponad stan, w związku z tym bardzo trudno zachować dystans, utrzymać reżim sanitarny tym bardziej, że pacjenci wymagają ciągłej obserwacji i częstej interwencji.

Jeszcze przed interwencją wzmożono kontrole nad stosowaniem odzieży roboczej w oddziale. Pielęgniarka epidemiologiczna przesłała dla oddziału szczegółowe wytyczne dotyczące postępowania z odzieżą ochronną przed wyjściem z oddziału, przemieszczaniem się pomiędzy odcinkami itp.

NZOZ ambulatoryjny – interwencja dot. nie używania przez obsługę recepcji masek ochronnych. Ustalono, iż placówka wdrożyła wszystkie wymagane przepisami prawa procedury sanitarno-higieniczne, w szczególności te wynikające z rozporządzenia RM *w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii*, a które mają na celu ograniczenie ryzyka transmisji wirusa SarsCoV-2. Ustalono, iż pracownicy recepcji oddzieleni są od pacjentów osłoną plexy oraz używają maseczek ochronnych zakrywających usta i nos. Ponadto, organizacja pracy w przychodni została tak ustalona, aby w jak najszerszy sposób ograniczyć kontakty pacjentów między sobą. Przesłano do Przychodni stosowną informację o konieczności wzmożenia nadzoru nad

przestrzeganiem obowiązujących zasad przeciwepidemicznych zarówno przez pacjentów jak i personel placówki.

Szpital - Punkt wymazowy COVID-19 – interwencja dot. braku dezynfekcji i dostępności długopisów i rękawiczek, braku separacji pacjentów, klamki do wejścia nie są dezynfekowane, kartki wypełniane na tym samym parapecie okna lub stoliku – brak dezynfekcji między pacjentami. Przeprowadzono kontrolę sanitarną, nie stwierdzono naruszeń reżimu sanitarnego. Drzwi do punktu były cały czas otwarte. Porządku w kolejce, odstępu między osobami i nałożenia maseczek pilnował żołnierz. Ustalono, że do punktu osoby wchodziły pojedynczo i na polecenie żołnierza dezynfekowały ręce i zakładały rękawiczki w przypadkach, gdy dopiero na miejscu wypełniały karty ze swoimi danymi. Wyjaśniono, iż w celu prawidłowego zarejestrowania w systemie pobranej próbki pacjenci mogą przynieść już wypełnioną kartkę. Dodatkowo dokonując kontroli wewnątrz punktu ustalono, że przy samym wejściu został ustawiony stół, na którym znajdowało się siedem sztuk długopisów, trzy paczki rękawiczek jednorazowych, dodatkowy dozownik ze środkiem dezynfekującym oraz kartki papieru. Naprzeciw, ustawiony został stół z przygotowanymi wymazówkami, kodami, torebkami oraz rękawiczkami jednorazowego użytku. Ustalono, iż w punkcie stosowane są środki do dezynfekcji rąk i powierzchni.

Obok stały dwa kosze pedałowe wyściełane czerwonymi workami foliowymi na odpady medyczne. Procedura badania danego pacjenta wyklucza obserwację jego osoby przez stojących w kolejce do punktu.

W drugiej części punktu przesłoniętej parawanem zlokalizowano umywalkę do mycia rąk oraz zorganizowano część administracyjną wyposażoną w biurko, komputer, drukarkę oraz leżankę.

1.3.11. Wnioski dotyczące epidemiologii

1. Oceny sytuacji epidemiologicznej na terenie powiatu otwockiego dokonano na podstawie zarejestrowanych chorób zakaźnych zgłoszonych do PPIS.
2. W roku 2021 wszczęto 27517 dochodzeń epidemiologicznych w tym: przeprowadzono 11796 wywiadów dot. chorób zakaźnych.
3. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych w 2021 podobnie jak i w roku 2020 bardzo znacznie wzrosła w porównaniu do lat poprzednich, z uwagi na epidemię COVID-19.
4. W roku 2021 odnotowano 2 domowe ogniska zachorowań spowodowane pałeczkami Salmonella.

5. Według analizy kart uodpornień, obowiązkowymi szczepieniami ochronnymi objętych jest 27693 dzieci (zgodnie z ilością kart uodpornienia wykazaną przez punkty szczepień).
6. Szczepienia ochronne realizowane były zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych na 2021 r.
7. W ramach prowadzonego nadzoru nad wykonawstwem szczepień, stwierdzano przypadki odmowy rodziców na szczepienie dzieci. Pracownicy PSSE współpracują z personelem medycznym punktów szczepień w zakresie zmniejszenia ilości dzieci uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych. Rodzice są informowani o ciążyącym na nich obowiązku szczepienia dzieci oraz o skutkach zdrowotnych wynikających z nieszczepienia dzieci.
8. W 2021 roku zarejestrowane były 192 podmioty wykonujące działalność leczniczą.
9. Podmioty wykonujące działalność leczniczą posiadają opracowane i wdrożone procedury higieniczno-sanitarne, których przestrzeganie objęte jest nadzorem PPIS.
10. W szpitalach wdrożony jest udokumentowany system zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych, prowadzone są rejestry zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych.
11. W roku 2021 jak i 2020 zaobserwowano wzrost występowania ognisk epidemicznych w szpitalu. Wszystkie zgłoszone do PPIS w Otwocku ogniska szpitalne dotyczyły zakażeń wirusem Sars-CoV-2.

1.4. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej

Do zakresu działań Inspekcji Sanitarnej należy kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące higieny środowiska, a zwłaszcza jakości wody do spożycia, wody na pływalniach oraz miejscach wykorzystywanych do kąpieli a także utrzymania należytego stanu higienicznego obiektów i urządzeń użyteczności publicznej.

1.4.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

Według stanu na dzień 31.12.2021 r. wodę dla mieszkańców powiatu otwockiego dostarczało 12 wodociągów publicznych, 1 lokalny (tabela 1):

- 3 wodociągi publiczne o wydajności od 1000 do 10000 m³/dobę: w Otwocku, w Józefowie i w Bocianie,
- 9 wodociągów publicznych o wydajności od 100 do 1000 m³/dobę: w Osiecku, w Sobieniach Jeziorach, w Glinie, w Ostrowi, w Rzakcie, w Majdanie, w m. Lipowo, w Glinkach, w Celestynowie,
- wodociąg lokalny, hydrofornia osiedlowa, o wydajności poniżej 100 m³/dobę w szpitalu Mazowieckiego Centrum Neuropsychiatrii w Zagórzcu.

Tabela 1. Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę do spożycia na terenie powiatu otwockiego w 2021 r.

Rodzaj wodociągu	Produkcja wody [m ³ /dobę]	Liczba wodociągów	Liczba ludności [tys.]
Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia	≤ 100	1	0,041
	101 - 1 000	9	41,016
	1 001 - 10 000	3	71,073
	10 001 - 100 000	0	0
Inne podmioty zaopatrzące w wodę		16	0,432
Razem		29	112 562

Wodociągi działają w oparciu o zasoby wód podziemnych, pobieranych z 41 studni o głębokości od 20 m do 226 m. Woda surowa podlega uzdatnianiu m.in. poprzez filtrację (na złożach piaskowych, piaskowo-żwirowych, węglowych) eliminującą nadmierną ilość żelaza i manganu z wody. W celu zmniejszenia zawartości manganu i żelaza stosuje się również napowietrzanie. Ponadto do poprawy mętności w trzech wodociągach stosowany jest siarczan glinu. W trzech wodociągach jako dezynfekcję końcową zastosowano lampy UV. W żadnym wodociągu nie stosuje się podchlorynu sodu do dezynfekcji końcowej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku zgodnie z art. 12 i 13 ustawy z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2028) oraz przepisami wykonawczymi do ww. ustawy, prowadzi systematyczny monitoring jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi rozprowadzanej w systemach wodociągowych wodociągów publicznych, wodociągu zakładowym i wodociągach lokalnych, wykorzystujących własne ujęcia wody do prowadzonej działalności. Ponadto zgodnie z art. 5 ust. 1a ww. ustawy przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne (właściciel, administrator urządzenia wodnego) zobowiązane jest do prowadzenia regularnej, wewnętrznej kontroli jakości wody i zapewnienia dobrej jakości wody dla odbiorców.

Próby wody do badań laboratoryjnych pobierane były w ustalonych, stałych punktach poboru (zlokalizowanych na sieci wodociągowej i miejscach czerpania wody przez odbiorców usług, tzw. punktach zgodności) z częstotliwością zależną od wielkości produkowanej wody, określoną w załączniku nr 3 do obowiązującego rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294). Próby wody pobrane z nadzoru przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Otwocku badane były przez laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Warszawie.

Inspekcja Sanitarna na podstawie wyników badań próbek wody pobranych w ramach nadzoru oraz przekazanych przez administratorów wodociągów dokonuje oceny jakości wody. Oceniono, że we wszystkich nadzorowanych wodociągach woda była przydatna do spożycia przez ludzi. O wydanych ocenach jakości wody w nadzorowanych wodociągach informowano administratorów wodociągów, władze samorządowe i lokalną prasę.

Dobrą jakość pod względem mikrobiologicznym przez cały 2021 r. notowano w 6 wodociągach (w 2020 r. w 11, w 2019 r. w 12), w 7 wodociągach w wodzie stwierdzono podwyższone parametry mikrobiologiczne:

- w wodociągu publicznym w Otwocku (na 50 próbek wody pobranych do badań) w 5 pobranych próbkach wody stwierdzono bakterie grupy coli (3 NPL, 2 NPL, 2 NPL, 1 NPL, 1 NPL - liczba bakterii grupy coli w 100 ml wody (wartość parametryczna 0 NPL);
- w wodociągu publicznym w Sobieniach Jeziorach (na 12 próbek wody pobranych do badań) w 1 próbce stwierdzono 1 NPL - liczba bakterii grupy coli w 100 ml wody (wartość parametryczna 0 NPL), w 1 próbce stwierdzono 1 jtk liczby enterokoków (wartość parametryczna 0 jtk/100 wody);
- w wodociągu publicznym w Osiecku (na 25 próbek wody pobranych do badań)

w 3 próbkach stwierdzono bakterie grupy coli w ilości 12 NPL, 1 NPL, 1 NPL - (wartość parametryczna - 0 NPL). Natomiast w 1 próbce wody stwierdzono powyżej 300 jtk ogólnej liczby mikroorganizmów w 1 ml wody w temp 22°C (wartość parametryczna – bez nieprawidłowych zmian, wartość zalecana do 200 jtk /1 ml w kranie u konsumenta);

- w wodociągu publicznym w Józefowie (na 18 próbek wody pobranych do badań) w 1 próbce stwierdzono bakterie grupy coli w ilości 1 NPL (wartość parametryczna- 0 NPL). Natomiast w 1 próbce wody stwierdzono powyżej 300 jtk ogólnej liczby mikroorganizmów w 1 ml wody w temp 22°C (wartość parametryczna – bez nieprawidłowych zmian, wartość zalecana do 200 jtk /1 ml w kranie u konsumenta),
- w wodociągu publicznym w miejscowości Ostrów (na 11 próbek wody pobranych do badań) w 2 pobranych próbkach wody stwierdzono ponadnormatywną ogólną liczbę mikroorganizmów w 1 ml wody w temp. 22°C;
- w wodociągu publicznym w miejscowości Glinki (na 11 próbek wody pobranych do badań) w 1 pobranej próbce wody stwierdzono ponadnormatywną ogólną liczbę mikroorganizmów w 1 ml wody w temp. 22°C;
- w wodociągu publicznym w miejscowości Bocian (na 17 próbek wody pobranych do badań) w 2 pobranych próbkach wody stwierdzono ponadnormatywną ogólną liczbę mikroorganizmów w 1 ml wody w temp. 22°C.

Administratorzy natychmiast podejmowali działania naprawcze (intensywne płukanie sieci wodociągowej, ewentualnie przeprowadzana była dezynfekcja sieci podchlorynem sodu). Jakość wody za każdym razem została przywrócona do wymogów obowiązującego rozporządzenia.

Dobłą jakością wody pod względem fizyko-chemicznym przez cały 2021 r. notowano we wszystkich wodociągach (w 2020 r. w 12, w 2019 r. w 11).

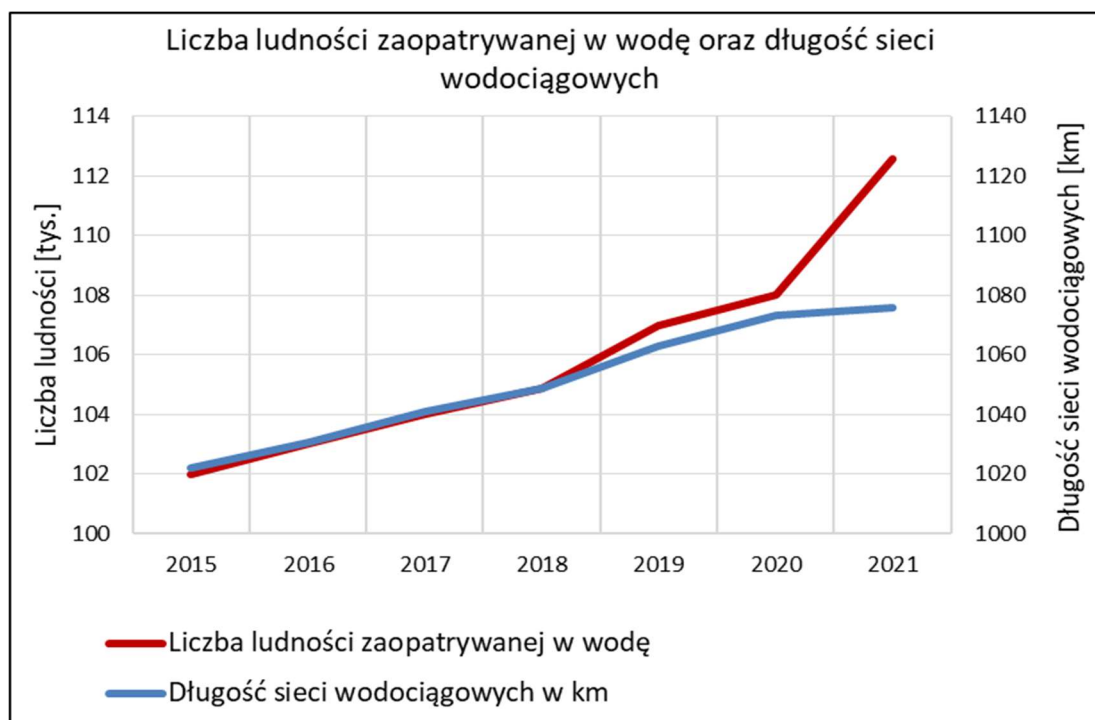
Nadzorowano także jakość wody w 16 wodociągach lokalnych (w 2020 r. w 12, w 2019 r. w 9), wykorzystujących własne ujęcia wody do prowadzonej działalności (4 w szpitalach, 6 w Domach Opieki, 3 w podmiotach działających na rynku spożywczym, 1 w stacji paliw, 1 w Ognisku wychowawczym Świder, 1 – inne podmioty zaopatrujące w wodę), w których badania były wykonywane w ramach kontroli wewnętrznej przez administratorów/właścicieli wodociągów. W jednym z obiektów działających na rynku spożywczym, wykorzystujących wodę z ujęcia indywidualnego stwierdzono ponadnormatywną zawartość manganu. W jednym z domów opieki stwierdzono ponadnormatywną ogólną liczbę mikroorganizmów w 1 ml wody w temp. 22°C. Podjęte działania naprawcze w domu opieki doprowadziły jakość wody do wymogów obowiązującego

rozporządzenia. W pozostałych obiektach jakość wody w zakresie badanych parametrów zarówno mikrobiologicznych jak i fizyko-chemicznych była zgodna z obowiązującymi przepisami. W obiektach wykorzystujących własne ujęcia wody badania próbek wody wykonane były zgodnie z ustalonymi harmonogramami poboru prób.

W 2021 r. wykonano badania substancji promieniotwórczych w wodzie w 3 wodociągach publicznych: Celestynów, Osieck, Ostrów oraz w wodzie z ujęcia indywidualnego w Szpitalu Klinicznym im. prof. Adama Grucy w Otwocku. Przeprowadzone badania wykazały, że stężenia oznaczanych izotopów są w normie.

Długość sieci wodociągowych, w wodociągach zaopatrujących w wodę mieszkańców powiatu otwockiego wynosi 1075,91 km i systematycznie jest rozbudowywana; w 2021 r. zwiększyła się o 2,5 km, w 2020 r. 10,27 km, w 2019 r. zwiększyła się o 14,27 km nowych odcinków (wykres 1).

Wykres 1. Liczba ludności zaopatrywanej w wodę oraz długość sieci wodociągowych



Pozostali mieszkańcy powiatu otwockiego zaopatrują się w wodę z własnych ujęć. Studnie przydomowe nie są objęte nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej i dlatego nie można ocenić jakości wody ujmowanej ze studni. Niekorzystny wpływ na jakość wody z ujęć indywidualnych może mieć zbyt małe skanalizowanie miast i wsi, a także nieszczelne szamba przydomowe.

1.4.2. Nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej – *Legionella sp.*

Wymagania mikrobiologiczne, jakim powinna odpowiadać ciepła woda użytkowa, minimalną częstotliwość pobierania próbek ciepłej wody oraz procedury postępowania

w zależności od wyników badania bakteriologicznego określa rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U z 2017 r. poz. 2294). Zgodnie ww. rozporządzeniem Państwowa Inspekcja Sanitarna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego wykonuje badania jakości ciepłej wody użytkowej w celu wykrycia bakterii *Legionella sp.* w podmiotach wykonujących działalność leczniczą, w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne.



Legioneloza jest chorobą układu oddechowego, wywoływaną przez bakterie *Legionella sp.*, które mogą przeżyć w wodzie o bardzo różnej temperaturze. Optymalna temperatura dla rozwoju bakterii *Legionella sp.* (od 20°C do 50°C), jest również najczęściej utrzymywaną temperaturą wody w instalacji ciepłej wody użytkowej w budynkach.

W związku z powyższym, należy dokonywać okresowych przegrzewów instalacji podwyższając temperaturę wody >70°C. Bakterie *Legionella sp.* występują m.in. w sieciach kanalizacyjnych, urządzeniach kąpielowych, prysznicach, myjniach, klimatyzatorach. Do zakażenia bakterią *Legionella sp.* dochodzi drogą inhalacyjną poprzez wdychanie skażonego aerozolu wraz z parą wodną. Ze względu na powszechne zasiedlanie instalacji wodnych pałeczkami *Legionella sp.* i realne zagrożenie zakażenia ludzi niezmiernie ważne jest prowadzenie działań mających na celu ograniczenie ich występowania i namnażania.

W 2021 r., kontynuowano badania jakości ciepłej wody użytkowej pod kątem obecności bakterii *Legionella sp.* W tym okresie w ramach sprawowanego nadzoru pobrano 146 próbek wody z instalacji wody ciepłej w 22 obiektach. Na podstawie wyników badań w 14 próbkach stwierdzono ponadnormatywną liczbę bakterii *Legionella sp.* tj: na podstawie wyników badań z 10 próbek stwierdzono skażenie średnie ciepłej wody, na podstawie wyników badań z 4 próbek skażenie wysokie.

Wdrożono postępowania administracyjne. W przypadku wystąpienia ponadnormatywnej liczby bakterii *Legionella sp.* podmioty wykonujące działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne podejmowały działania naprawcze, informując o zakresie wykonywanych prac Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Otwocku. Działania podejmowane przez ww. podmioty doprowadzały jakość wody do obowiązujących przepisów.

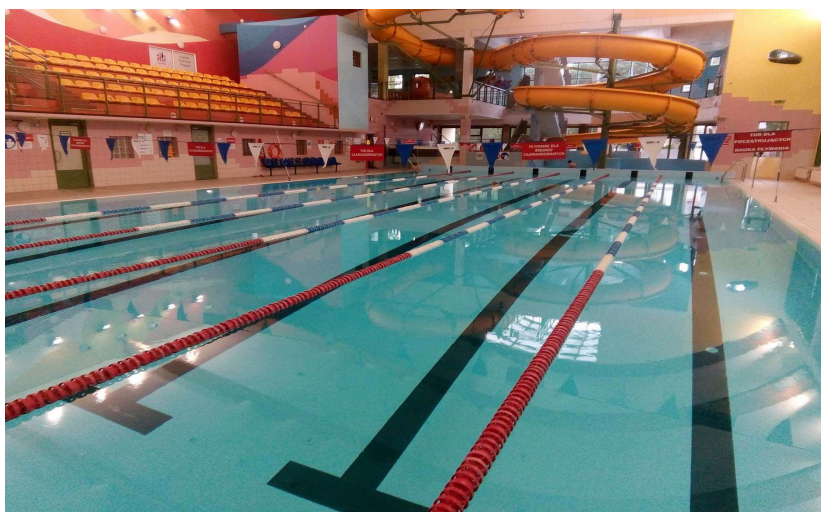
1.4.3. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpielii

W 2021 r. Uchwałą Rady Gminy w Wiązownie została przyjęta organizacja kąpieliska w Kącku. W lipcu 2021 r. w trakcie trwania sezonu kąpieliskowego przeprowadzono kontrolę sanitarną na terenie kąpieliska, w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości, wydano zalecenia.

W trakcie kontroli sanitarnej stwierdzono, że teren jest wykoszony, utrzymany czysto, wyznaczono plażę, umożliwiono skorzystanie z przenośnych, nieskanalizowanych toalet publicznych. Odpady komunalne gromadzone są w wydzielonych pojemnikach z pokrywami. Na terenie kąpieliska zapewniony jest właściwy sprzęt ratowniczy, co zapewnia bezpieczeństwo kąpiących się osób. Przy wejściu na teren kąpieliska umieszczony jest regulamin kąpieliska.

Na podstawie badań wykonanych zgodnie z ustalonym harmonogramem wydano 5 ocen jakości wody (4 oceny bieżące i 1 sezonowa ocena jakości wody - oceniono jakość wody jako doskonałą).

1.4.4. Pływalnie



Zarządcy pływalni realizują zapisy rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r., poz. 2016 z późn. zm.).

Harmonogramy kontroli jakości wody na pływalniach na 2021 r. zostały zatwierdzone przez PPIS w Otwocku. W związku z trwającym stanem epidemii oraz czasowym wyłączeniem pływalni z użytkowania w ciągu roku nie pobierano próbek wody do badań zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem.

PSSE w Otwocku prowadzi nadzór nad 5 pływalniami określając zakres i częstotliwość badań prowadzonych przez administratorów pływalni. Zarządzający pływalniami są zobowiązani do prowadzenia systematycznych i udokumentowanych badań jakości wody, prowadzonych zgodnie z ustalonym z Inspekcją Sanitarną harmonogramem badań, w celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego wszystkim użytkownikom pływalni. Szczególne

znaczenie ma nadzór nad jakością mikrobiologiczną wody. Zanieczyszczenia mikrobiologiczne wnoszone są do wody przez użytkowników pływalni, którzy mogą zanieczyszczać wodę przede wszystkim drobnoustrojami bytującymi w przewodzie pokarmowym, w górnych drogach oddechowych, błonach śluzowych i na skórze. Oprócz drobnoustrojów wchodzących w skład normalnej mikroflory, mogą to być również organizmy chorobotwórcze, będące przyczyną infekcji. Występowanie patogenów w wodzie tj. *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa* w istotny sposób może negatywnie wpływać na zdrowie kąpiących się osób.

W 2021 r. na pływalniach krótkotrwale występowały przekroczenia parametrów fizykochemicznych. Właściciele pływalni niezwłocznie podejmowali działania naprawcze, które doprowadzały jakość wody do obowiązujących przepisów.

Ponadto w powiecie otwockim funkcjonuje basen rehabilitacyjny znajdujący się w szpitalu Mazowieckiego Centrum Neuropsychiatrii w Zagórz, który nie podlega przepisom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. W harmonogramie kontroli na rok 2021 r. w szpitalu Mazowieckiego Centrum Neuropsychiatrii w Zagórz kontrola nie była zaplanowana.

1.4.5. Obiekty użyteczności publicznej

Hotele i obiekty świadczące usługi noclegowe

Pod nadzorem znajduje się 7 obiektów skategoryzowanych (7 hoteli) oraz 17 obiektów świadczących usługi hotelarskie. Pensjonat w Zagórz będący pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Otwocku został zlikwidowany w styczniu b.r. W 2021 r. w zakresie higieny komunalnej przeprowadzono kontrole sanitarne w 4 hotelach. W obiektach świadczących usługi noclegowe nie przeprowadzono kontroli. Zakres przedmiotowy kontroli sanitarnych, przeprowadzonych w obiektach hotelowych obejmował m.in.: ocenę stanu higieniczno-sanitarnego pokoi hotelowych, węzłów higieniczno-sanitarnych, ciągów komunikacyjnych, postępowanie z czystą oraz brudną bielizną, nadzór nad jakością wody w instalacji c.w.u., badania profilaktyczne pracowników, stosowane preparaty do dezynfekcji rąk, powierzchni, odbiór nieczystości stałych, aktualność dokumentów potwierdzających drożność wentylacji. W ciągu 2021 roku we wszystkich hotelach przeprowadzano wizytacje w zakresie przestrzegania przepisów rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 6 maja 2021 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. W trakcie wizytacji kontrolowano % obłożenie pokoi hotelowych, zgodnie z zapisami rozporządzenia, dostępność preparatów do

dezynfekcji rąk, preparatów do dezynfekcji powierzchni. W wyniku przeprowadzonych wizytacji nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 3 hotelach znajdują się pływalnie; badania jakości wody na pływalniach przeprowadzane były w ramach kontroli wewnętrznej. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku zatwierdził harmonogramy poboru próbek wody na pływalniach, przedstawione przez zarządzających pływalniami.

Dworce PKP

Na terenie powiatu otwockiego znajdują się 2 dworce PKP (w Otwocku i w Celestynowie); w 2021 r. nie zostały skontrolowane.

Domy Pomocy Społecznej (DPS) posiadające wpis do rejestru wojewody mazowieckiego

Pod nadzorem PSSE w Otwocku znajduje się 5 obiektów. W 2021 r. skontrolowano wszystkich 5 obiektów. W 4 obiektach przeprowadzono kontrole sanitarne zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem kontroli na 2021 r. Zakres przedmiotowy kontroli obejmował m.in.: czystość bieżącą w pokojach i sanitariatach przeznaczonych dla pensjonariuszy, pranie bielizny i pościeli podopiecznych, przechowywanie pościeli czystej, gromadzenie bielizny i pościeli brudnej, postępowanie z odpadami, stosowane środki do dezynfekcji i utrzymania czystości, zaopatrzenie w wodę zimną i ciepłą, nadzór nad instalacją wody ciepłej w instalacji c.w.u., badania profilaktyczne pracowników. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. W jednym z obiektów przeprowadzono kontrolę sanitarną w związku z wniesioną interwencją. W wyniku kontroli stwierdzono liczne uchybienia w zakresie higieniczno-sanitarnym, w zakresie stanu technicznego, brak badania wody z instalacji ciepłej wody na obecność bakterii *Legionella sp.*, wykonanego zgodnie z częstotliwością określoną w przepisach. Za stwierdzone uchybienia higieniczno-sanitarne ukarano mandatem karnym, ponadto wydana została decyzja nakazująca usunięcie stwierdzonych uchybień. Po przeprowadzonej kontroli sanitarnej stwierdzone uchybienia i nieprawidłowości częściowo zostały usunięte w trybie niezwłocznym, co wykazała kontrola sprawdzająca.

Placówki zapewniające całodobową opiekę osobom niepełnosprawnym, przewlekle chorym lub osobom w podeszłym wieku w tym prowadzonych na podstawie przepisów o działalności gospodarczej (umieszczone w rejestrze wojewody mazowieckiego)

Pod nadzorem PSSE w Otwocku jest 12 obiektów; 7 obiektów zostało skontrolowanych. Zakres przedmiotowy kontroli obejmował m.in.: czystość bieżącą w pokojach i sanitariatach przeznaczonych dla pensjonariuszy, pranie bielizny i pościeli podopiecznych, przechowywanie pościeli czystej, gromadzenie bielizny i pościeli brudnej,

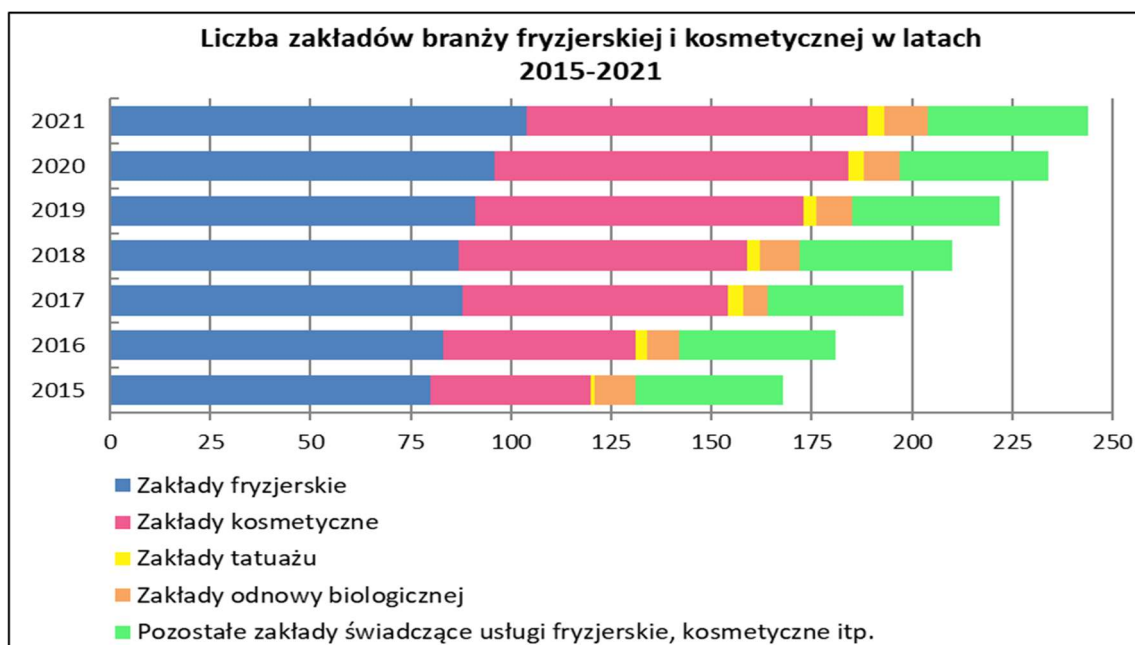
postępowanie z odpadami, stosowane środki do dezynfekcji i utrzymania czystości, zaopatrzenie w wodę zimną i ciepłą, nadzór nad instalacją wody ciepłej w instalacji c.w.u., badania profilaktyczne pracowników. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Środowiskowe Domy Samopomocy umieszczone w rejestrze wojewody mazowieckiego

Pod nadzorem PSSE w Otwocku znajdują się 4 obiekty. W 2021 r. jeden z obiektów został skontrolowany. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne itp.

W 2021 r. zarejestrowane były 244 obiekty (w 2020 r. 234, w 2019 r. – 222, w 2018 r. 210), w tym zakłady świadczące usługi fryzjerskie i odnowy biologicznej, gabinety kosmetyczne i tatuażu. W ciągu ostatnich lat obserwuje się znaczący wzrost liczby nowo powstałych zakładów tej branży. Zmiany w zakresie liczby zakładów na przestrzeni ostatnich 7 lat przedstawione zostały na wykresie 2.



Wykres 2. Liczba zakładów branży fryzjerskiej i kosmetycznej w latach 2015-2021.

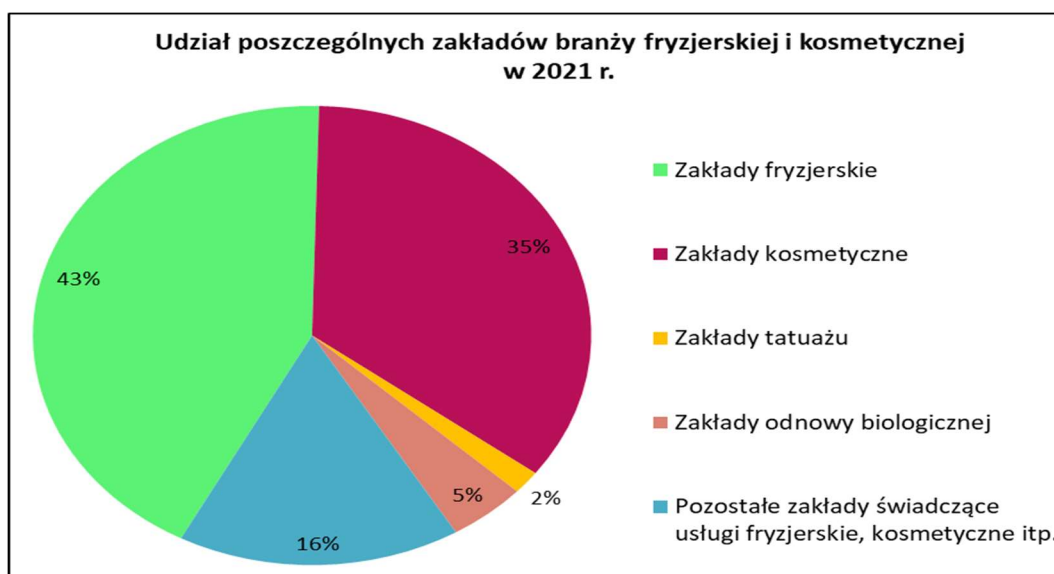
Łącznie w 2021 r. przeprowadzono 10 kontroli (w 2020 r. – 14, w 2019 r. – 105, w 2018 r. 139). W wyniku kontroli sanitarnych przeprowadzonych w ww. obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości.

W trakcie kontroli sanitarnych w ww. obiektach oraz telefonicznie przekazywano wskazówki i uświadamiano pracowników i właścicieli zakładów, szczególnie nowo otwartych, odnośnie ryzyka zakażenia klientów salonów chorobami zakaźnymi w przypadku niewłaściwego postępowania z narzędziami wielokrotnego użytku. W dalszym ciągu część zakładów otwiera się nie informując o tym inspekcji sanitarnej, często nie posiadając wiedzy o wymaganiach przy świadczeniu tego typu usług. W związku z powyższym w październiku

2021 r. odbyło się spotkanie edukacyjne dla właścicieli/pracowników zakładów świadczących usługi fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej. Szkolenie zorganizowane było przez PSSE w Otwocku. Program spotkania obejmował zagadnienia dotyczące higieny i dezynfekcji w gabinetach kosmetycznych, salonach fryzjerskich, tatuażu i odnowy biologicznej, a mianowicie: drogi szerzenia zakażeń w gabinecie, zakażenia różnymi patogenami, podstawowe definicje związane z dezynfekcją, sterylizacją, ogólne zasady mycia, dezynfekcji, sterylizacji sprzętu i narzędzi oraz powierzchni, zasady higieny i dezynfekcji skóry rąk i ciała, normy i regulacje prawne.

W 2021 r. w trakcie wizytacji w salonach kosmetycznych i fryzjerskich związanych z przestrzeganiem rozporządzenia w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii, sprawdzano m.in. dostępność właściwych preparatów do dezynfekcji rąk, do dezynfekcji powierzchni, przestrzeganie dystansu społecznego, w tym wyłączenie poczekalni z użytkowania, przestrzeganie zakrywania ust i nosa zarówno przez personel jak i klientów salonów. W 7 salonach, w których świadczone są usługi fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej stwierdzono nieprawidłowości związane z nieprzestrzeganiem obowiązującego rozporządzenia w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. W związku z powyższym ukarano mandatem karnym 7 osób na łączną kwotę 500 zł.

W 2021 r. największą liczbę obiektów w tej grupie będących pod nadzorem PSSE w Otwocku stanowią zakłady fryzjerskie z udziałem 43 % w ogólnej liczbie zakładów, na drugim miejscu znajdują się zakłady kosmetyczne z udziałem 35 %. Szczegółowe dane przedstawia poniżej wykres 3.



Wykres 3. Udział poszczególnych zakładów branży fryzjerskiej i kosmetycznej w 2021 r.

Inne obiekty

Pod nadzorem są 4 ustępy publiczne: 1 w parku miejskim w Otwocku, 1 na terenie skwerku przy Urzędzie Miasta Józefów, 1 na terenie nowej oczyszczalni ścieków dla miasta Józefów, 1 na terenie placu zabaw w m. Wiązowna. W 2021 r. skontrolowano 3 ustępy publiczne. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan higieniczno-sanitarny bez zastrzeżeń.

Działalność pozaplanowa

W 2021 r. do PPIS w Otwocku wpłynęło 15 interwencji, (w 2020 r. - 22, w 2019 r. - 18, w 2018 r. - 14).

Dwa zgłoszenia przekazane były do wiadomości PSSE w Otwocku. Interwencje skierowane były do Otwockiej Spółdzielni Mieszkaniowej.

Pięć zgłoszeń dotyczyło nieprzestrzegania przepisów dotyczących ograniczeń, nakazów, zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. W przypadku czterech interwencji przeprowadzono wizytacje w obiektach, natomiast w przypadku jednego obiektu wdrożono postępowanie wyjaśniające. W żadnym przypadku nie potwierdzono zasadności wniesionej interwencji.

Cztery interwencje dotyczyły nielegalnie prowadzonej działalności. W dwóch przypadkach sprawy zostały przekazane do Urzędu Skarbowego w Otwocku. W pozostałych przypadkach w wyniku prowadzonych postępowań wyjaśniających odnośnie prowadzonej działalności ustalono, że wniesione interwencje były nieuzasadnione.

W roku sprawozdawczym jedna z interwencji dotyczyła „zimnej wody w basenie”. W wyniku postępowania wyjaśniającego zażądano przedstawienia rejestrów pomiarów jakości wody na pływalni, m.in. dotyczących temperatury wody za okres ostatnich 2 tygodni poprzedzających wniesioną interwencję. Z przedstawionej dokumentacji wynikało, że nie stwierdzono spadków temperatury wody w basenie, utrzymywała się ona na stałym poziomie, zadanym przez zarządzającego pływalnią.

Wpłynęła również interwencja dotycząca obecności pluskiew w jednym z mieszkań wielorodzinnego bloku mieszkalnego. Niezwłocznie poinformowano zarządcę bloku mieszkalnego o wniesionej interwencji. Zarządca budynku poinformował, że w ww. mieszkaniu, jak również prewencyjnie na klatce schodowej oraz w piwnicy wykonany został zabieg dezynsekcji. Zabieg został wykonany przez profesjonalną firmę. Ponadto ustalono, że po upływie odpowiedniego czasu profilaktycznie ponownie zostanie przeprowadzony zabieg dezynsekcji.

Jedną z anonimowych interwencji odnośnie Domu opieki dotyczyła braku dostatecznej ilości wody pitnej dla pensjonariuszy, braku zapewnienia odpowiedniej ilości zamawianych posiłków dla pensjonariuszy, braku zapewnienia odpowiedniej ilości środków czystości. Po przeprowadzonej kontroli sanitarnej w obiekcie stwierdzono, że interwencja była nieuzasadniona.

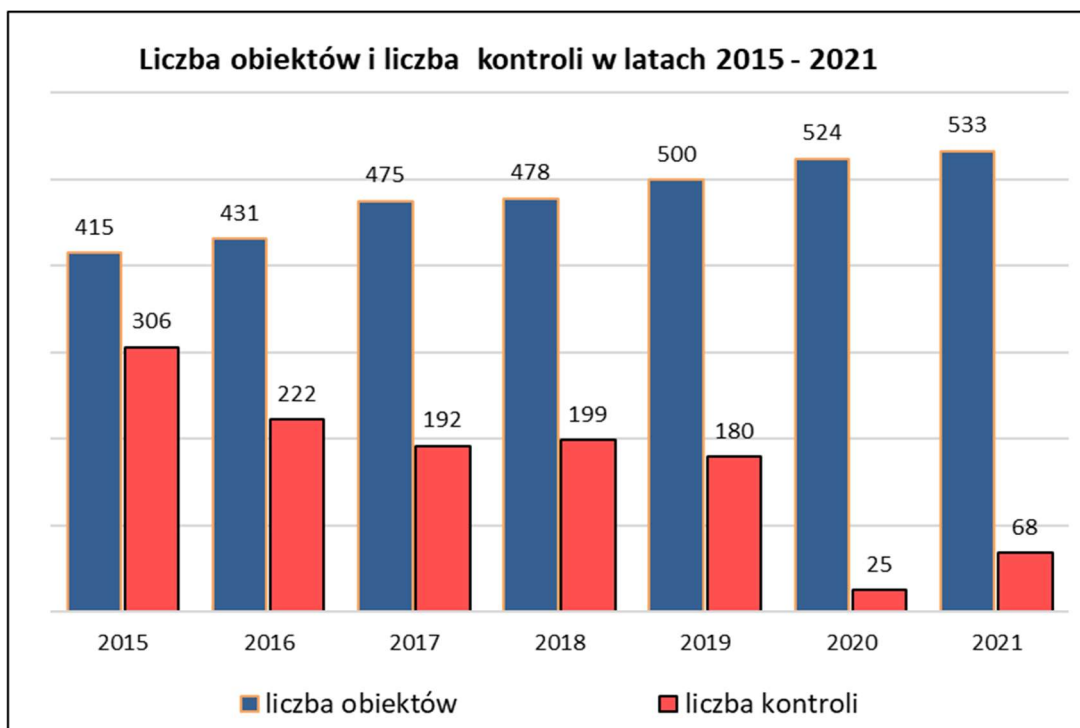
Wniesiona interwencja dotycząca jednego z Domów Pomocy Społecznej w Otwocku była w pełni uzasadniona. Przeprowadzona kontrola sanitarna interwencyjna wykazała liczne nieprawidłowości. Po przeprowadzonej kontroli wszczęte zostało postępowanie administracyjne, wydana została decyzja nakazująca usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku rozpatrując każdy wniosek o interwencję zwraca szczególną uwagę na możliwe wystąpienie zagrożenia życia i/lub zdrowia ludzi. Niejednokrotnie okazuje się, że zagrożenie jest znikome lub nie występuje, a skierowane pismo z prośbą o interwencję nosi znamiona konfliktu międzyludzkiego lub niezdrowej konkurencji pomiędzy przedsiębiorcami.

1.4.6. Wnioski dotyczące działalności Sekcji higieny komunalnej

Na dzień 31.12.2021 r. w Sekcji Higieny Komunalnej zarejestrowane były 533 obiekty użyteczności publicznej (w 2020 r. 524 obiekty, w 2019 r. 500 obiektów, w 2018 r. 478 obiektów). W grupie obiektów, w których najwięcej jest nowo uruchomianej działalności w dalszym ciągu są gabinety kosmetyczne i zakłady fryzjerskie; zwiększa się zarówno ich ilość jak i zakres świadczonych usług. W 2021 r. w harmonogramie kontroli zaplanowane były 62 obiekty, natomiast ze względu na trwający stan epidemii pracownicy SHK przeprowadzili kontrole z nadzoru w 53 obiektach. Ogółem w 2021 r. przeprowadzono 68 kontroli, w 2020 r. – 25 kontroli, w 2019 r. – 180 kontroli, w 2018 r. – 190 kontroli. W 2021 r. przy współdziałaniu z Sekcją Higieny Pracy przeprowadzono 7 kontroli w zakładach pogrzebowych.

Szczegółowe dane dotyczące obiektów użyteczności publicznej znajdujących pod nadzorem Sekcji Higieny Komunalnej PSSE w Otwocku oraz liczbę wykonanych w nich kontroli w latach 2015-2021 przedstawia wykres 4.



Wykres 4. Liczba obiektów i liczba kontroli w latach 2015-2021.

W grupie obiektów, w których najwięcej jest nowo uruchomianej działalności w dalszym ciągu są gabinety kosmetyczne i zakłady fryzjerskie. W związku z brakiem aktów wykonawczych do ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1845, z późn. zm.) określających szczegółowe wymagania dla zakładów fryzjerskich, kosmetycznych i odnowy biologicznej oraz brakiem obowiązku zgłaszania rozpoczęcia działalności w tym zakresie Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu należy w dalszym ciągu prowadzić wzmożony nadzór nad przestrzeganiem właściwego stanu higieniczno-sanitarnego w ww. obiektach.

W 2021 r. wydano 5 decyzji administracyjnych (w 2020 r. - 1 decyzja, w 2019 r. – 10 decyzji) dotyczących doprowadzenia jakości wody w instalacji wody ciepłej do obowiązujących przepisów. W 2021 r. wydano 20 decyzji kosztowych (w 2020 r. - 8 decyzji, w 2019 r. - 26 decyzji), w tym 1 w obiekcie użyteczności publicznej, za stwierdzone nieprawidłowości podczas przeprowadzonej kontroli, 8 decyzji kosztowych za stwierdzone ponadnormatywne wartości bakterii *Legionella sp.* w wodzie z instalacji wody ciepłej w podmiotach wykonujących działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne, 1 dotycząca zatwierdzenia laboratorium oraz 10 decyzji kosztowych za ponadnormatywną wartość badanych parametrów mikrobiologicznych w badaniach z nadzoru w nadzorowanych wodociągach publicznych.

W roku sprawozdawczym pracownicy Sekcji Higieny Komunalnej na bieżąco monitorowali sytuację epidemiczną na terenie powiatu otwockiego, związaną z zakażeniami koronawirusem SARS CoV-2 i związanymi z nią aktualnymi ograniczeniami, nakazami i zakazami a także wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku realizując zadania w celu ograniczenia rozprzestrzeniania się koronawirusa SARS CoV-2 podejmował ścisłą współpracę z Komendą Powiatową Policji w Otwocku. W związku z tym przeprowadzane były tzw. kontrole covidowe, w obiektach użyteczności publicznej, przy współudziale funkcjonariuszy Policji, związane z przestrzeganiem na bieżąco zmieniających się przepisów oraz wytycznych. W 2021 r. przeprowadzono 269 kontroli covidowych, w tym 26 w hotelach, 50 w gabinetach kosmetycznych, fryzjerskich, sklepach wielobranżowych oraz 193 w obiektach strefy fitness. Nałożonych zostało 9 mandatów karnych na łączną kwotę 600 zł. Naruszenia dotyczyły nieprzestrzegania obowiązujących przepisów odnośnie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. W większości przypadków prowadzona była akcja informacyjna, mająca na celu uświadamianie społeczeństwa odnośnie przestrzegania podstawowych zasad higieny rąk oraz zasady DDM – dystans, dezynfekcja, maseczki.

Sekcja Higieny Komunalnej w roku sprawozdawczym na bieżąco prowadziła nadzór nad jakością wody przeznaczoną do spożycia w nadzorowanych wodociągach, zarówno w wodociągach publicznych jak i pochodzącą z ujęć indywidualnych, wykorzystywaną w ramach prowadzonej działalności gospodarczej a także w budynkach użyteczności publicznej. Ponadto SHK prowadziła stały nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej w kierunku obecności bakterii *Legionella sp.* w podmiotach wykonujących działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne, a także nadzór nad jakością wody na pływalniach oraz w trakcie trwania sezonu letniego nadzór nad jakością wody w kąpielisku.

W 2021 r. PPIS w Otwocku wydał 20 decyzji dotyczących ekshumacji zwłok, 4 decyzje dotyczące wywozu zwłok za granicę oraz 15 postanowień dotyczących wydania opinii odnośnie sprowadzenia zwłok z zagranicy.

1.5. Stan sanitarny żywności, żywienia, przedmiotów użytku

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad warunkami produkcji, przechowywania, sprzedaży i transportu środków spożywczych, ocenia sposób żywienia w zakładach żywienia zbiorowego, oraz zajmuje się warunkami produkcji i jakością w aspekcie zdrowotnym, materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością i produktów kosmetycznych.

W świetle obowiązujących regulacji prawnych, to producent żywności ponosi pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo zdrowotne produkowanych i wprowadzanych do obrotu artykułów spożywczych. Prawo żywnościowe stanowi, że żywność niebezpieczna nie może być wprowadzana do obrotu, co zostało jednoznacznie określone w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej podejmowane w ramach urzędowej kontroli żywności mają zapewnić stałe monitorowanie jej bezpieczeństwa i jednocześnie zapobiegać potencjalnym zagrożeniom dla zdrowia konsumentów.

W celu zapewnienia skutecznego działania w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, urzędowe kontrole żywności przeprowadzane były zgodnie z kompetencjami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, ustawie z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz w oparciu o rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin.

Sposób przeprowadzania kontroli prowadzony był w oparciu o procedury kontroli opracowane i wprowadzone do stosowania zarządzeniami Głównego Inspektora Sanitarnego Nr 104/2017 w sprawie procedur przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu żywnością oraz kosmetykami.

W 2021 r. Kontrole obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku, pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Otwocku prowadzili zgodnie z podziałem administracyjnym terenu. Nadzorem objęto 1479 obiektów, gdzie przeprowadzono 463 kontroli sanitarnych,

Z przeprowadzonych 463 kontroli:

- 164 to kontrole kompleksowe
- 65 to kontrole sprawdzające
- 98 to kontrole przeprowadzone w związku z wydaniem decyzji zatwierdzających zakłady
- 29 to kontrole tematyczne w tym, 1 w zakładzie gdzie pobierano próby środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie, 4 wspólne z WIS.
- W związku z sytuacją epidemiologiczną kraju przeprowadzono również 196 kontroli, w których odnoszono się do obostrzeń związanych ze stanem epidemii (prawidłowe noszenie maseczek i zachowanie odpowiedniego dystansu społecznego, za nie przestrzeganie nakazu noszenia maseczek wystawiono 24 mandaty na kwotę 1500 zł.

Rozpatrzono 48 interwencji w związku z uwagami mieszkańców dotyczącymi nieprawidłowości w obrocie lub produkcji środków spożywczych,

Wykaz grup obiektów na przestrzeni kilku lat przedstawia tabela 1

Tabela 1 Zakłady produkcji obrotu żywnością, wyrobami do kontaktów z żywnością i kosmetykami

Lp.	Grupa obiektów	Rok 2016	Rok 2017	Rok 2018	Rok 2019	Rok 2020	Rok 2021
1.	Zakłady produkcji żywności	242	250	259	283	306	307
2.	Zakłady obrotu żywnością	695	670	654	658	682	663
3.	Zakłady żywienia zbiorowego otwartego	183	175	170	173	177	209
4.	Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego	150	175	172	171	197	177
5.	Środki transportu	71	70	75	80	86	41
6.	Zakłady produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	19	19	19	19	19	19
7.	Zakłady obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	3	3	6	6	9	9
8.	Zakłady produkujące kosmetyki	8	8	8	10	10	10
9.	Zakłady obrotu kosmetykami	1	1	1	1	1	1
10.	Razem	1372	1371	1364	1401	1487	1490

Źródło: Opracowanie własne.

W 2021 roku na terenie powiatu otwockiego ewidencjonowano więcej niż w 2020 r. zakładów produkujących żywność, zakładów żywienia zbiorowego otwartego. W związku z powstawaniem dużych marketów ilość zakładów obrotu żywnością zmniejszyła się. Ilość zakładów produkujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz produkujących kosmetyki nie zmieniła się.

Stan sanitarny w nadzorowanych obiektach PPIS ocenia zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz produktów kosmetycznych, uwzględniającymi przepisy w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych.

Zgodnie z ustaleniami zawartymi w porozumieniu podpisanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Otwocku (PPIS) i Powiatowego Lekarza Weterynarii w Otwocku (PLW) w 4 wytypowanych zakładach przeprowadzano przynajmniej raz w roku wspólne kontrole (akcyjne i tematyczne), w 2021 r. przeprowadzono wspólne kontrole w trzech zakładach. Podejmowano działania kontrolne w związku ze wzmocnieniem działań związanych ze zwalczaniem Afrykańskiego Pomoru Świń ASF – przeprowadzono kontrole punktów sprzedaży mięsa i wyrobów mięsnych na targowisku w Otwocku, podczas których ustalano źródło pochodzenia mięsa, wyrobów mięsnych, sprawdzano dokumentację dotyczącą identyfikowalności. Prowadząc własne kontrole, w przypadku stwierdzenia naruszenia przepisów dotyczących nieprawidłowej jakości wprowadzanych do obrotu środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego, PPIS przekazuje właściwym miejscowo organom Inspekcji Weterynaryjnej.

W ramach porozumienia o współdziałaniu Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego przeprowadzono wspólnie cztery kontrole w gospodarstwach ogrodniczych.

W związku z sytuacją epidemiologiczną kraju zamierzenia na 2021 r. rok nie zostały w całości zrealizowane zgodnie harmonogramem, od marca pracownicy Sekcji Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku przeprowadzali wywiady epidemiologiczne.

Tabela 2 Kontrola obiektów produkcji i obrotu żywności, przedmiotami użytku oraz kosmetykami.

Lp.	Wyszczególnienie	Rok					
		2016	2017	2018	2019	2020	2021
1.	Liczba skontrolowanych obiektów produkcji i obrotu żywnością, materiałami do kontaktu z żywnością	524	437	487	384	114	201
2.	Liczba skontrolowanych obiektów produkcji i obrotu kosmetykami	5	5	5	6	2	1
3.	Liczba przeprowadzonych kontroli	874	780	742	540	173	465
4.	Liczba decyzji merytorycznych	274	276	248	230	109	204
	w tym unieruchamiających	1	1	1	2	0	3
5.	Liczba wydanych decyzji kosztowych	726	600	642	307	129	288
6.	Liczba wysłanych wniosków o ukaranie	18	16	17	9	4	11

Źródło: Opracowanie własne.

W wyniku kontroli w 2021 roku wydano więcej niż w 2020 roku decyzji merytorycznych (w 2020 r. – 104, 2021 r. – 204). Wydano 13 decyzji administracyjnych, 8 na poprawę stanu technicznego w zakładach, 1 decyzję zakazującą wprowadzania do obrotu i wycofanie z obrotu suplementu diety CBD oraz 3 decyzje na wstrzymanie działalności zakładu w związku ze złym stanem sanitarnym. Wystawiono również 129 decyzji kosztowych, oraz 201 innych decyzji tj; (98 decyzji zatwierdzających, 28 decyzji wykreślających, 40 decyzji wygaszających, 35 decyzji zmieniających decyzję zatwierdzającą). Nałożono 105 mandatów karnych na kwotę 26 100 zł. Do badań pobrano 241 prób środków spożywczych, 4 zostały zakwestionowane (trzy CBD ze względu na obecność substancji niedozwolonej canabiduu i kasza jaglana w której stwierdzono przekroczenie glifosatu)

Tabela 3 Wyniki kontroli zakładów produkcji i obrotu żywności

Lp.	Wyszczególnienie	Rok 2016	Rok 2017	Rok 2018	Rok 2019	Rok 2020	Rok 2021
1.	Liczba skontrolowanych obiektów	529	442	492	390	116	201
2.	Liczba obiektów nieodpowiadających wymaganiom	2	2	2	3	0	3
3.	Udział obiektów nieodpowiadających wymaganiom	0,38%	0,45%	0,41%	0,77%	0,00%	1,5%
4.	Liczba nałożonych mandatów karnych w roku	115	89	91	68	13	105
5.	Nałożone mandaty karne w złotych w roku	31500	23200	23700	17900	3200	26100
6.	Udział nałożonych mandatów w przeprowadzonych kontrolach	21,7%	20,1%	18,5%	17,4%	11,2%	22,5%
7.	Średnia wysokość mandatu w roku w złotych	273,9	260,7	260,4	263,2	246,2	248,6
8.	Ilość pobranych prób	287	268	270	295	214	241
9.	Ilość zakwestionowanych prób	3	1	0	6	0	3
10.	Udział zakwestionowanych próbek żywności	1,0%	0,4%	0,0%	2,0%	0,0%	1,2%

Źródło: Opracowanie własne.

Stan techniczny pomieszczeń niektórych zakładów produkcyjnych był niezadowalający. Największe zastrzeżenia budziły te obiekty, które funkcjonują w kilkudziesięcioletnich budynkach zaadaptowanych w celu prowadzenia produkcji spożywczej. Ściany wymagały malowania, posadzki naprawy lub wymiany. Dlatego też

większość wydanych decyzji podobnie jak w latach ubiegłych dotyczyła konieczności przeprowadzenia prac remontowych.

Na podstawie cząstkowych danych z 2021 r. nie można porównywać danych z innymi latami ponieważ są to liczby niemiarodajne, tylko liczba pobranych prób była większa niż zaplanowana na początku roku. W związku z interwencją która wpłynęła do PSSE, pobrano do badania 3 próby suplementu diety CBD W 2021 r. zakwestionowane próby stanowiły 0% w 2020 r. a w 2021 r. 1,2% ogólnie pobranych.

Za stwierdzone podczas kontroli uchybienia higieniczno-sanitarne nałożono 81 mandatów karnych na kwotę 24 600zł

Udział nałożonych mandatów karnych w stosunku do liczby przeprowadzonych kontroli wynosił 11,2% w 2020 r., natomiast w 2021 r. był dwukrotnie większy i wynosił 22,5%. Średnia wartość mandatu w 2021 r. nieznacznie się zwiększyła w porównaniu do poprzedniego roku i wynosiła 248 zł. (w 2019 r. – 246 zł.).

Mandaty karne nakładane były głównie za następujące uchybienia:

- 1) brak czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu,
- 2) brudno utrzymane pomieszczenia produkcyjne oraz socjalno-sanitarne,
- 3) brudna powierzchnia maszyn, urządzeń i sprzętu, wyposażenia meblowego oraz sprzętu i wyposażenia mających kontakt z żywnością,
- 4) brak segregacji przy przechowywaniu odzieży wierzchniej i ochronnej,
- 5) niewłaściwa higiena osobista personelu (brak prawidłowej odzieży ochronnej, brak zabezpieczenia włosów),
- 6) brak orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu,
- 7) brak środków do higienicznego mycia i suszenia rąk,
- 8) nieprawidłowo przechowywany sprzęt produkcyjny, elementy maszyn, naczynia kuchenne i stołowe – narażone na zanieczyszczenia,
- 9) nieprawidłowo przechowywane artykuły spożywcze, narażone na wtórne zanieczyszczenia (brak prawidłowej segregacji surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, nieopakowane środki spożywcze przechowywane w otwartych pojemnikach, niezabezpieczone przed zanieczyszczeniami),
- 10) brak zachowanej ciągłości łańcucha chłodniczego – artykuły spożywcze wymagające przechowywania w obniżonej temperaturze ekspozowane poza urządzeniami chłodniczymi,

- 11) w sprzedaży artykuły spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- 12) brak prowadzonej identyfikowalności dostawców środków spożywczych,
- 13) brak wdrażania w zakładach zasad GHP/GMP/HACCP.

W 2021 roku w 11 przypadkach występowało z wnioskami do Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o nałożenie kary pieniężnej, w dwóch w związku z prowadzeniem działalności bez uzyskania decyzji zatwierdzającej Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, 8 wniosków wysłano w związku z prowadzeniem działalności niezgodnie z posiadaną decyzją zatwierdzającą. W jednym przypadku stwierdzono niewłaściwe oznakowanie suplementów diety oraz umieszczanie na stronach internetowych oświadczeń zdrowotnych które są nie dozwolone zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) NR 432/2012 ustanawiające wykaz dopuszczalnych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci.

W przypadkach tych PPIS skierował do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie wnioski o nałożenie kary pieniężnej na podstawie art. 103 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Na koniec roku z wdrożonymi zasadami GHP/GMP było **1290** zakładów, natomiast system HACCP wprowadziło **20** zakładów

Systematycznie zwiększa się liczba zakładów stosujących zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).

Zestawienie danych przedstawia tabela 4.

Tabela 4 Zakłady z wdrożonymi zasadami GHP/GMP i HACCP

Lp.	Wyszczególnienie	Rok 2016	Rok 2017	Rok 2018	Rok 2019	Rok 2020	Rok 2021
1.	Liczba zakładów z wdrożonymi zasadami GHP/GMP	1079	1086	1098	1120	1176	1290
2.	Liczba zakładów z wdrożonymi zasadami HACCP	14	16	17	18	20	24

Źródło: Opracowanie własne.

W dużych zakładach produkcyjnych, zgodnie z zasadami HACCP powołane są zespoły które zajmują się tylko czuwaniem nad bezpieczeństwem wyrobu końcowego, gorzej wygląda sytuacja gdzie obsada kadrowa jest mała i nie ma wyznaczonego koordynatora który zajmuje się tylko systemem jakości. Zauważalne jednak jest zjawisko wzrostu świadomości u przedsiębiorców, którzy większy nacisk skierowali na wdrażanie systemów (GMP), (GHP), (HACCP), (BRC) itp., w tych zakładach przez wiele lat nie notowano wystawiania decyzji zamykających.

Nadal wiele zakładów kontynuowało prace modernizacyjne zmierzające do poprawy warunków higieniczno-sanitarnych, kilkadziesiąt w ostatnim roku wdrożyło zasady GHP/GMP/HACCP, pozostałe są w trakcie wdrażania wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności.

W dalszym ciągu zauważa się, że stan sanitarno-higieniczny obiektów żywności i żywienia, funkcjonujących na nadzorowanym terenie jest zróżnicowany. Na terenie powiatu działają zarówno obiekty nowoczesne np. duże zakłady produkcyjne, obiekty żywienia zbiorowego, markety, kuchnie w szkołach i nowo otwierających się domach opieki dla osób starszych, jak i stare, mieszczące się w małych obiektach, które pozbawione są możliwości rozbudowy i modernizacji.

W wielu zakładach żywnościowo – żywnościowych stan sanitarny ulega systematycznej poprawie, dzięki coraz większej świadomości przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań oraz wdrażaniu i stosowaniu zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), a także wprowadzaniu systemu HACCP to jest Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli.

Na podstawie przeprowadzonej analizy dokumentacji z kontroli sanitarnych za rok 2021, można stwierdzić, że większość uchybień stwierdzanych podczas kontroli, wynika z nieświadomości pracowników zatrudnionych w sektorze spożywczym, w tym z brakiem szkoleń, które winni zapewnić przedsiębiorcy i brakiem wdrożenia systemu HACCP oraz zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej. Analiza nieprawidłowości i niezgodności w zakładach produkujących środki spożywcze pozwala stwierdzić, że w pełni wymagania prawa żywnościowego spełniają duże firmy, ukierunkowane na jakość produktu i zadowolenie klienta, wdrażające systemy jakości w każdym obszarze działalności.

W związku z nieprawidłowościami stwierdzanymi podczas prowadzenia bieżącego nadzoru sanitarnego wydawano decyzje administracyjne nakazujące ich usunięcie. Za

nieprawidłowy bieżący stan sanitarny nakładano mandaty karne, natomiast w celu poprawy złego stanu technicznego, wydawano decyzje administracyjne nakazujące usunięcie uchybień.

Na podstawie analizy wyników kontroli dotyczących zakładów żywnościowo – żywnościowych można wnioskować, że stan sanitarny zakładów nie odbiega znacząco od stanu w poprzednich latach, jednak świadomość przedsiębiorców i podejmowane przez nich działania w celu poprawy stanu higieniczno–sanitarnego, a także wdrażaniu i stosowaniu zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz wprowadzaniu systemu HACCP są widoczne. Ogółem w zakładach wzrosła liczba obiektów z wdrożonymi zasadami GHP i GMP oraz zasadami systemu HACCP. Przedsiębiorcy w ramach wewnętrznej kontroli często sami decydują się na modernizację pomieszczeń, a tym samym poprawę stanu technicznego obiektów.

W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności będzie kontynuowany nadzór sanitarny szczególnie w obszarach, w których w dalszym ciągu stwierdza się nieprawidłowości takie jak: brak wdrażanych i skutecznych systemów kontroli wewnętrznej, brak prawidłowego znakowania wyrobów, brak identyfikowalności surowców i produktów, wprowadzanie do obrotu środków spożywczych niewłaściwej jakości, brak zachowania łańcucha chłodniczego, nieprawidłowe procesy mycia i dezynfekcji. Konieczna jest także kontynuacja uzupełniania wiadomości oraz stały instruktaż prowadzony w czasie kontroli sanitarnych. Bardzo ważnym elementem jest współpraca producentów z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Sanitarnej w rozwiązywaniu problemów, co bardzo często jest czynnikiem pomagającym i mobilizującym do poprawy stanu sanitarnego obiektów i polepszenia jakości produkowanej żywności.

W celu prawidłowego wykonywania zadań, mając na uwadze zmieniający się porządek prawny oraz funkcjonowanie w systemie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w zintegrowanych strukturach Unii Europejskiej, konieczne jest ciągłe doskonalenie wiedzy pracowników, poprzez udział w szkoleniach wewnętrznych i zewnętrznych.

Ponadto, w trosce o „zdrowie publiczne”, niezbędne jest kontynuowanie działań edukacyjnych prowadzących do wzrostu świadomości społeczeństwa w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia, a także upowszechniania wiedzy nt. racjonalnego żywienia i zdrowego trybu życia.

1.6. Obiekty produkcji i obrotu żywnością

1.6.1. Wytwornie lodów

Produkcja lodów w 2021r. prowadzona była w 7 obiektach:

- 1 w Majdanie
- 1 w Malcanowie
- 2 w Karczewie,
- 3 w Józefowie,

Na terenie powiatu otwockiego zlokalizowane są dwa duże zakłady produkcyjne, działające cały rok tj: Lodziarnie Firmowe Sp.z o.o S.K.A. w Wiązownie (produkcja na bazie śmietany) oraz Wytwórnia lodów „Hela Prima” w Karczewie, (produkcja na bazie tłuszczu kokosowego)

Pozostałe zakłady działają przeważnie w sezonie letnim, produkcja oparta jest na bazie półproduktów, tj. past lub sypkich koncentratów rozpuszczonych w wodzie lub mleku UHO.

Lody tradycyjne na bazie mleka i jaj produkowane są tylko w wytwórni „Babcia Hela” w Józefowie.

We wszystkich zakładach wdrożone zostały zasady GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP. Pobrano 25 próbek lodów, podobnie jak w poprzednich latach żadna nie była kwestionowana. Wszystkie zakłady były kontrolowane.

1.6.2. Automaty do lodów

Sezonowa produkcja lodów tak jak w zeszłym roku prowadzona była w 6 zakładach:

- 4 w Otwocku,
- 1 w Karczewie,
- 1 w Celestynowie

Lody sporządzane są z koncentratów sypkich służących do przygotowywania mieszanek. Kontrole przeprowadzono w 5 wytwórniach.



1.6.3. Wytwórnice Mieszanin Tłuszczów Zwierzęcych z Roślinnymi

Zakład Bunge Polska Sp. z o. o. Karczew ul. Jagodne, w tym roku nie był kontrolowany. Zakład jest w pełni zautomatyzowany, posiada pięć linii produkcyjnych, własne laboratorium, każda partia produktu gotowego jest badana.



1.6.4. Piekarnie

W tej grupie obiektów ewidencjonowano 10 zakładów. W Józefowie powstała pracownia piekarnicza, produkująca metodą tradycyjną swoje wyroby. Zakład Piekarski „Oskroba” w Człkówce jest zakładem w pełni zautomatyzowanym posiada 5 linii produkcyjnych. Zamontowane są tam clin-roomy, dzięki czemu pieczywo wychodzące z pieca pakowane jest w sterylnej atmosferze. Pozostałe zakłady to długo istniejące rzemieślnicze wytwórnice rodzinne o małej mocy produkcyjnej. Działają w budynkach wymagających remontów. Wyroby sprzedawane są na terenie powiatu otwockiego i powiatów ościennych.

W 2021 r. przeprowadzono 11 kontroli, na zły stan sanitarno -techniczny wydano jedną decyzję administracyjną. Dwóch przedsiębiorców ukarano mandatami karnymi w wysokości 1300zł. Do badań pobrano 13 próbek, wszystkie spełniały wymagania.

W zakresie bieżącego stanu czystości i porządku w zakładzie stwierdzono uchybienia: niestaranie umyte pojemniki transportowe, brudne ściany, sufity, zniszczone posadzki, brudno utrzymany sprzęt produkcyjny, brudne maszyny, urządzenia, powierzchnie wykorzystywane do produkcji, brak czystości i porządku w pomieszczeniach produkcyjnych i socjalno-sanitarnym.

1.6.5. Ciastkarnie



W 2021 r. z 15 zakładów znajdujących się w rejestrze, skontrolowano 7, wystawiono 2 mandaty karne na 400zł. Pobrano 5 próbek wyrobów gotowych, żadna nie była kwestionowana.

1.6.6. Przetwórnice owocowo-warzywne

Liczba zakładów objętych nadzorem wynosi 14, tyle co w zeszłym roku. Do tej grupy zaliczamy; 3 zakłady produkują ogórki i kapustę kwaszoną z własnych płodów rolnych, w zakładach pracują członkowie rodzin tak jak w tłoczni soków z owoców i warzyw

w Szymanowicach. Zakład „Wimar” w Radwanowie Szlacheckim zajmuje się mrożeniem owoców miękkich. Zakład „Przetwórstwo Warzyw i Owoców w Warszawicach” produkuje kwaszoną kapustę i ogórki oraz buraczki które są szatkowane, wszystkie warzywa pakowane są próżniowo i dostarczane do sieci handlowych . 9 zakładów zajmuje się sortowaniem i sprzedają owoców i warzyw.

1.6.7. Zakłady garmażeryjne

PPIS w roku 2021 nadzorował 8 wytwórni garmażeryjnych. Największym zakładem jest „KOTWICA” który produkuje na rynek krajowy i jest pod nadzorem WIS i PIS. Do badań pobrano 15 prób, żadna nie kwestionowana. Wystawiono 1 mandat na kwotę 500zł.



1.6.8. Wytwórnie makaronów

Pod nadzorem są dwa zakłady P.P.H. ”TABIT” Sp.z o.o w Wiązownie oraz nowopowstały „FIOR FOODS” s.c. w Sobiekursku. W zakładach makaron produkowany jest z jajek (Tabit) oraz pulpy jajecznej. Zakład „Fior Foods” produkuje makaron w postaci mrożonej, pakowany po 2kg, przeznaczony dla branży gastronomicznej, za zły stan sanitarny właściciela ukarano mandatem karnym w wysokości 500zł.

1.6.9. Wytwórnie wyrobów cukierniczych

Ilość zakładów nie uległa zmianie. W 2021 r. pod nadzorem znajdowało się 10 zakładów produkujących wyroby cukiernicze. Zakład „Esta” w Rudzienku produkuje kruche ciastka i cukierki oblane czekoladą. Zakłady „CHOCOYOCO” i „CHOCOMOCO” w Wiązownie zajmują się produkcją czekolady i cukierków czekoladowych. Zakład „Nikomag” w Józefowie produkuje cukierki reklamowe. Wytwórnia „Stan Food” produkuje francuskie ciasto mrożone. W roku 2021 r. skontrolowano 3 zakłady.

1.6.10. Wytwórnie suplementów diety

W 2021 r. pod nadzorem znajdowały się 2 wytwórnie suplementów diety, zakład „Medicaline” zajmuje się produkcją, konfekcjonowaniem, blistrowaniem oraz rozlewaniem suplementów diety. Zakład „Gemi” w Karczewie produkuje pod własną marką jeden syrop, jego działalność polega na wytwarzaniu suplementów dla innych podmiotów. W Firmie „Medicaline” przeprowadzono 3 kontrole, wystosowano 3 pisma do GIS o udzielenie informacji odnośnie aktualnego statusu suplementów diety.

Inne wytwórnie żywności – Jest 12 są to małe zakłady konfekcjonujące środki spożywcze, przeprowadzono 4 kontrole, do badań pobrano 14 prób z czego cztery zostały zakwestionowane (3 CBD i kasza jaglana).

W 2021 r. przeprowadzono kontrolę w 4 gospodarstwach rolnych, w tym 2 gospodarstwie wspólnie z Wojewódzką Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa. Do badania pobrano 2 próby – nie kwestionowane.

W zakładach tych nie stwierdzono nieprawidłowości. Podczas kontroli udzielano instruktażu w zakresie zapewnienia prawidłowych warunków sanitarno-higienicznych przy prowadzonych uprawach.

1.6.11. Sklepy spożywcze

W 2021 r. pod nadzorem PPIS znajdowało się 495 sklepów. Ilość ta wzrosła w porównaniu z rokiem 2020, gdzie zarejestrowanych było 490 sklepów. W 2021 r. wydano 35 decyzji



zатwierdzających do prowadzenia działalności, w trzydziestu obiektach zmienił się przedsiębiorca prowadzący działalność. Na terenie powiatu otwockiego obrót detaliczny artykułów spożywczych prowadzi 11 głównych sieci

handlowych – wykaz zawiera tabela 5.

Tabela 5 Sieci handlowe

Lp.	Firma	Adres siedziby	Liczba obiektów			
			sklepy	supermarkety	hipermarkety	razem
1.	API Market	05-200 Wołomin ul. Kościelna 3	0	2	0	2
2.	Carrefour Polska Sp. z o.o.	03-734 Warszawa ul. Targowa 72,	0	1	0	1
3.	Lidl Polska Sklepy Spożywcze Sp. z o.o. Sp. k.	62-080 Tarnowo Podgórne Jankowice ul. Poznańska 48	0	1	0	1
4.	Netto Sp z o.o.	ul. 1 Maja 38-39 71-627 Szczecin	0	1	0	1
5.	Jeronimo Martins Dystrybucja S.A	62-025 Kostrzyn ul. Żniwna 5	4	3	0	7
6.	DINO	63-700 Krotoszyn ul. Ostrowska 127	1	0	0	1
7.	Stokrotka Sp z o.o.	ul. Projektowa 1, 20-209 Lublin	6	2	0	7
8.	Kulfon	05-340 Kołbiel, ul. 1 Maja	3	0	0	3
9.	Delikatesy Maja	05-320 Mrozy, ul. Pokoju 7/1	1	0	0	0
10.	Lewiatan	87-800 Włocławek, ul. J. Kilińskiego 10	2	0	0	2

11.	Livio	44-335 Jastrzębie Zdrój, ul. Pszczyńska 186	3	0	0	3
-----	-------	---	---	---	---	---

Źródło: Opracowanie własne.

Stan techniczny większych obiektów, w których na bieżąco prowadzone są prace modernizacyjne oraz stosunkowo niedawno uruchomionych nie budził zastrzeżeń. Natomiast zaobserwowano pogorszenie się warunków sanitarno–higienicznych w starych obiektach.

W mniejszych sklepach stwierdzano nadal następujące nieprawidłowości: zniszczone posadzki, ściany wymagające malowania, zniszczone powierzchnie urządzeń chłodniczych, powierzchnie kontaktujące się z żywnością, brak wdrożonych zasad GHP i HACCP.

W dalszym ciągu, chociaż w mniejszej liczbie przypadków, stwierdzano: brak segregacji artykułów spożywczych, niehigieniczną sprzedaż nieopakowanych środków spożywczych, niewłaściwą temperaturę przetrzymywania produktów nietrwałych, w sprzedaży stwierdzano przeterminowane artykuły spożywcze lub bez prawidłowej identyfikacji, stwierdzano także nieprawidłowy stan „cenówek”, które wbijane były bezpośrednio w artykuły spożywcze. W kilku obiektach stwierdzono brak widocznej informacji dla klientów dotyczącej obecności w produktach substancji alergennych.

Wyeliminowanie tego typu nieprawidłowości wymaga kontynuowania działań kontrolnych w kolejnych latach.

Pobrano do badań 150 prób wszystkie spełniały wymagania.

W 2021 r. podejmowano działania w związku z powiadomieniami w ramach systemu RASFF. W 2021 r. do PSSE w Otwocku wpłynęło 156 powiadomień w ramach **Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności (Rapid Alert System for Food and Feed)**, (86 więcej niż w 2020 r). w tym 123 (30 w 2020 r.) powiadomień zakwalifikowanych jako alarmowe, 31 jako powiadomienia informacyjne. Wśród wszystkich zarejestrowanych powiadomień RASFF 154 dotyczyło środków spożywczych, z czego 100 dotyczyło produktów pochodzenia zwierzęcego. Ponadto wpłynęły 2 notyfikacje dotyczące materiałów do kontaktu z żywnością.

W 2021 r. podejmowano w tej grupie działania w ramach 14 pisemnych interwencji konsumentów, 7 uznano za zasadne. Dotyczyły ona nieprawidłowości w zakresie niewłaściwego przechowywania artykułów spożywczych, braku rozdzielności przy sprzedaży. Za zły stan sanitarny ukarano 21 sprzedawców mandatami karnymi w wysokości 5400zł. Za rozpoczęcie działalności bez decyzji zatwierdzającej wystawiono cztery wnioski o ukaranie do WSSE w Warszawie.

1.6.12. Kioski spożywcze na targowiskach, obiekty ruchome i tymczasowe

W 2020 r. ewidencjonowano 25 kioski, w tym w jednym kiosku sprzedawane są ryby. 16 obiektów zlokalizowanych jest na targowisku w Otwocku, 4 na targowisku w Kołbieli i 1 na targowisku w Celestynowie. Stwierdzono uchybienia sanitarno-higieniczne za które nałożono 6 mandatów karnych na 800zł: brak rozdzielności przy sprzedaży mięsa i wędlin, brak zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego, brudne urządzenia chłodnicze a w nich przechowywana żywność, brudne ściany w pomieszczeniach kiosków, brudne podłogi, brak wprowadzonych zasad GHP.

1.6.13. Magazyny hurtowe

W 2021 r. pod nadzorem PPIS znajdowało się 64 magazynów hurtowych, przeprowadzono 10 kontroli.

1.6.14. Zakłady żywienia zbiorowego otwarte, zakłady małej gastronomii

W 2021 roku PPIS nadzorował 209 zakładów, w tym 86 małej gastronomii. W 2021 r. wydano 27 decyzji zatwierdzających



w nowouruchomionych obiektach, w tym 9 w obiektach małej gastronomii. Tę grupę obiektów cechuje duża różnorodność pod względem zakresu prowadzonej działalności, wielkości pomieszczeń, poziomu wyposażenia, jakości świadczonych usług, od zakładów produkujących szeroki asortyment posiłków w pełnym zakresie do niewielkich punktów gastronomicznych oferujących dania typu Fast food z gotowych produktów. Można wyodrębnić w tej grupie zakładów obiekty nowe, zbudowane od podstaw z przeznaczeniem do takiej działalności oraz obiekty w istniejących budynkach, często „starych”, poddanych adaptacji.

Stwierdzone niezgodności wynikały z braku czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu: brudne ściany, sufity, brudne, niedomyte podłogi, brudne glazury, brudny, niedomyty sprzęt meblowy, brudny sprzęt pomocniczy, brak czystości i porządku w pomieszczeniu szatni,

brudno utrzymane pojemniki na odpady, brudno utrzymane toalety dla pracowników, brudno utrzymany sprzęt porządkowy.

W tej grupie obiektów wydano 8 decyzji administracyjnych w tym trzy unieruchamiające zakłady.

W zakładach kontrolowano:

- 1) jakość zdrowotną oraz pochodzenie surowców,
- 2) funkcjonowanie systemu identyfikowalności żywności tzw. traceability.
- 3) warunki przechowywania surowców, półfabrykatów i gotowych posiłków,
- 4) prawidłowość procesów technologicznych, poszczególnych etapów procesu produkcyjnego,
- 5) prawidłowość prowadzenia procesów mycia i dezynfekcji,
- 6) funkcjonalność pomieszczeń z uwzględnieniem stref krzyżowania się dróg „czystych” i „brudnych”,
- 7) sposób gromadzenia i usuwania odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych,
- 8) Informowanie konsumentów o substancjach alergennych znajdujących się w oferowanych produktach,
- 9) Prawidłowość dokumentowania przestrzegania zasad GHP/GMP,
- 10) wdrożenie i utrzymywanie systemu HACCP,
- 11) procedury zabezpieczania i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej.



Pozytywnie można ocenić nowe zakłady, działające w nowo powstałych obiektach lub przystosowanych na ten cel zgodnie z obowiązującymi wymogami, prowadzące kontrolę wewnętrzną. Zasady dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej wdrożone zostały w 177 obiektach.

Za uchybienia sanitarno–porządkowe nałożono w 2021 r. 41 mandatów karnych na kwotę 13600zł.

1.6.15. Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte

Podobnie jak w latach ubiegłych pozytywnie można ocenić stan czystości i porządku w blokach żywienia szpitali, szkołach i przedszkolach. Personel przestrzega zasad higieny, pomimo że w niektórych obiektach są jeszcze stosunkowo trudne warunki lokalowe. Jednak w zakładach tych stan ulega ciągłej poprawie, podlegają modernizacji istniejące zakłady oraz powstają nowe obiekty.

Na przestrzeni ostatnich kilku lat obserwuje się sukcesywne polepszenie warunków w tej grupie obiektów. Istotny wpływ na tą sytuację mają środki finansowe, które przekazywane są przez organy założycielskie na inwestycje w celu poprawienia warunków sanitarno-higienicznych i dostosowania zakładów do obowiązujących wymogów. Modernizacja większości placówek odbywa się często poprzez rozbudowę, co wymaga czasu i dużych nakładów finansowych. W większości przypadków zostało to ujęte w długoletnich planach finansowych poszczególnych gmin.

W wielu placówkach żywione są dzieci i młodzież, co powodowało, że szczególną uwagę zwracano na jakość posiłków z punktu widzenia zasad racjonalnego żywienia – oceniano jadłospisy. Najczęściej stwierdzane błędy żywieniowe to brak w posiłkach pełnowartościowego białka zwierzęcego, warzyw i owoców ze wszystkich grup.

W 2021 r. pod nadzorem PPIS znajdowały się 31 stołówek szkolnych prowadzących żywienie uczniów. Posiłki obiadowe przygotowywane są w 13 stołówkach szkolnych, w 18 obiektach wydawane są gotowe posiłki dostarczane w systemie cateringowym. We wszystkich zakładach są opracowane i wdrożone procedury GHP, GMP. W bieżącym roku sprawozdawczym w związku z sytuacją epidemiologiczną kraju i tym że większość placówek była zamknięta, kontroli nie przeprowadzano.

Tabela 6 Nadzorowane zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego w 2021 r.

Lp.	Wyszczególnienie	Stolówki		
		szkolne	przedszkolne	
1.	liczba kontroli	9	23	
2.	liczba zakładów	w nadzorze	31	70
3.		gotujących z surowców	13	35
4.		z systemem cateringowym	18	35
5.		kontrolowane	9	19
6.		ukarane	0	0
7.		ze stwierdzonymi nieprawidłowościami	0	0
8.		z wdrożonymi zasadami GHP/GMP/HACCP	33	70
9.		z wdrożonymi zasadami HACCP	0	0
10.		% zakładów z wdrożonymi zasadami GHP/GMP	100%	100%
11.		% zakładów z wdrożonymi zasadami HACCP	0%	0%
12.		wartość wystawionych mandatów w złotych ogółem	0	0
13.	liczba wystawionych mandatów	0	0	
14.	liczba wystawionych wniosków o ukaranie do PWIS	0	0	

Źródło: Opracowanie własne

W 2021 r. pod nadzorem znajdowało się 70 stołówek przedszkolnych prowadzących żywienie dzieci. W 35 zakładach produkcja odbywała się od surowca, w 35 placówkach posiłki dostarczane były w systemie cateringowym. W 70 zakładach są opracowane i wdrożone zasady GHP/GMP. W roku sprawozdawczym kontrolą objęto 32 placówki w tym w 23 przedszkola wszędzie przeprowadzono kontrole kompleksowe.

PPIS kontrolował także żywienie dzieci i młodzieży przebywających na półkoloniach, w ramach akcji letniej i zimowej. Żywnienie dzieci i młodzieży przebywających na półkoloniach w 2021 r. skontrolowana została 1 placówka. W zakładach tych są opracowane i wdrożone procedury w zakresie dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej, we wszystkich zakładach wdrożono zasady GHP/GMP oparte o zasady systemu HACCP.

Szpital: Było 7 jest 12. Dwa szpitale zostały przekazane przez WSSE w Warszawie.

W 2020 r. przeprowadzono kontrolę przez WSSE w Warszawie w Powiatowym Centrum Zdrowia Sp. z o.o. w restrukturyzacji, 05-400 Otwock, ul. Batorego 44.

- **Szpital Euromedic Onkoterapia Sp. z o.o. w Otwocku ul. Borowa 14/18**, nie zawiesił działalności, ale nie przyjmuje pacjentów. Sprzęt diagnostyczny jest wykorzystywany przez szpital ECZ.
- **Mazowieckie Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruźlicy w Otwocku, ul. Reymonta 83/91** - posiłki tj. całodzienne wyżywienie dostarcza firma cateringowa Vendi Servis Sp. z o.o., prowadząca działalność w Łodzi, ul. Traktorowa 126. Każdy oddział szpitalny ma zapewnioną kuchenkę oddziałową z możliwością mycia i dezynfekcji naczyń stołowych.
- **Mazowieckie Centrum Neuropsychiatrii i Rehabilitacji Dzieci i Młodzieży w Zagórz (3 obiekty)** - posiłki tj. całodzienne wyżywienie dostarcza firma cateringowa "Super Buffet" Sp. z o.o., Karczew, ul. Armii Krajowej 80). Każdy oddział szpitalny ma zapewnioną kuchenkę oddziałową z możliwością mycia i dezynfekcji naczyń stołowych.
- **Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny im. Prof. Adama Grucy, Otwock ul. Konarskiego 13**, posiada własną kuchnię gdzie przygotowywane są posiłki na wszystkie oddziały szpitalne w tym na **oddział rehabilitacyjny** znajdujący się w innym budynku. Posiłki wraz z naczyniami stołowymi dostarczane wózkami, bezpośrednio z kuchni na oddziały. Mycie i dezynfekcja naczyń stołowych odbywa się w zmywalni.
- **Instytut Kardiologii w Józefowie** – całodzienne posiłki dostarczane są przez firmę cateringową w obiekcie wyznaczone są dwa pomieszczenia, do jednego dowożone są termoporty, w których są pojemniki jednorazowe z posiłkami, przez okienko podawcze wystawiane są posiłki i na tacach dostarczane do pacjenta.
- **Europejskie Centrum Zdrowia, Otwock, ul. Borowa 16/18** – całodzienne posiłki dostarczane są przez firmę cateringową Królikowscy Food Invest Sp. z o.o., Wiązowna, ul. Góry Warszawskie 57 w jednorazowych opakowaniach i termoportach.
- **Regionalny Ośrodek Hematologiczno-Onkologiczny** - zawieszona działalność;
- **Szpital SP ZOZ Specjalistyczny MSWiA, Otwock, ul. B. Prusa 1/3** – obiekt przekazany przez WSSE Warszawa, znajduje się w nim wydawalnia posiłków, których produkcja

odbywa się w zatwierdzonej kuchni szpitalnej w Międzyleskim Szpitalu Specjalistycznym w Warszawie. Posiłki serwowane są na naczyniach stołowych wielokrotnego użytku z zachowaniem prawidłowego ich mycia i wyparzania.

- **Powiatowe Centrum Zdrowia Sp. z o.o. w restrukturyzacji , 05-400 Otwock, ul. Batorego 44**, posiada własną kuchnię, gdzie przygotowywane są posiłki na oddziały szpitalne. Posiłki wraz z naczyniami stołowymi dostarczane wózkami, bezpośrednio z kuchni na oddziały. Kuchenki oddziałowe posiadają zmywarki z funkcją wyparzania.

Domy Opieki Społecznej – Było 26 jest 30. 4 obiekty zostały przekazane przez WSSE w Warszawie: Dom Pomocy Społecznej „Wrzos”, Otwock, ul. Zagłoby 8, Dom Pomocy Społecznej, Anielin 1, 05-480 Karczew, Dom Pomocy Społecznej, Otwock, ul. Marii Konopnickiej 17 oraz Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy, Józefów, ul. Sienkiewicza 28
Przeprowadzono 3 kontrole. Oceniono 2 jadłospisy jako zadowalające.

Stółki w żłobkach i domach małego dziecka– było 3 jest 3, w 2021 r. nie przeprowadzono kontroli.

1.6.16. Wytwórnice oraz miejsca obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

PPIS sprawuje także nadzór nad bezpieczeństwem materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W tej grupie obiektów ewidencjonowano: 19 wytwórni, 4 punkty obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 2 hurtownie i 7 obiektów obrotu detalicznego.



Zakłady posiadają opracowane i wdrożone zasady GHP/GMP oraz Zintegrowane Systemy Zarządzania Jakością . W tym roku w ww. obiektach nie przeprowadzono kontroli.

W 2021 r. pobrano 3 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z wydzielonych stoisk miejsc obrotu detalicznego sprzedaży żywności – próby nie były kwestionowane.

1.6.17. Wytwórnice i obiekty obrotu kosmetykami



W 2021 r. ewidencjonowano 10 zakładów produkujących konfekcjonujących kosmetyki, 1 punkt obrotu kosmetykami. W podanej grupie obiektów przeprowadzono 2 kontrole.

1.6.18. Graniczna kontrola sanitarna

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w stosował jednolite procedury, w tym procedurę kontroli PK/NG/01 z dnia 9 czerwca 2014 r. „Procedura urzędowej kontroli spełnienia wymagań zdrowotnych przez żywność oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością objęte kontrolą graniczną”, a od dnia 14 grudnia 2019 r. procedurę kontroli PK/NG/01 „Procedura urzędowej kontroli spełnienia wymagań zdrowotnych przez żywność oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością objęte kontrolą graniczną”.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku w 2021 r. wydał **48 świadectw** dotyczących eksportu.

Szczegółowe dane dotyczące granicznej kontroli żywności importowanej z krajów trzecich i eksportowanej do krajów trzecich przedstawiono w poniższej tabeli 20:

Tabela 19 Import i eksport żywności.

lp.	Import				Eksport			
	Liczba wydanych świadectw jakości zdrowotnej lub świadectw przydatności do produkcji dla		Liczba ocenionych partii towaru		Liczba wydanych świadectw jakości zdrowotnej lub świadectw przydatności do produkcji dla		Liczba ocenionych partii towaru	
	Materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	Środków spożywczych	Materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	Środków spożywczych	Materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	Środków spożywczych	Materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	Środków spożywczych
	0	0	0	0	0	59	0	59

Źródło: Opracowanie własne.

W 2021 r. podobnie jak w latach ubiegłych nie wydawano decyzji zakazujących wprowadzenia do obrotu na teren wspólnoty artykułów importowanych z krajów trzecich.

1.6.18. Wnioski dotyczące bezpieczeństwa żywności

1. W dalszym ciągu należy obligować właścicieli do zachowania właściwej higieny produkcji i sprzedaży nie tylko działaniami represyjnymi, lecz również poprzez przekazywanie przedsiębiorcom wiedzy merytorycznej oraz instruowanie w zakresie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP.
2. Wobec zakładów produkcyjnych należy w dalszym ciągu podejmować systematyczne działania zmierzające do zapewnienia prawidłowych warunków produkcji środków spożywczych oraz obligować przedsiębiorców do utrzymania skutecznej kontroli wewnętrznej bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.
3. W zakładach gastronomicznych, ze względu na procesy przygotowywania żywności nietrwałej, niosące ryzyko związane z wystąpieniem zatruc pokarmowych, należy przeprowadzać systematyczne kontrole w celu dalszej poprawy i utrzymania właściwego stanu sanitarnego tych zakładów.
4. Wiele zakładów kontynuowało prace modernizacyjne zmierzające do poprawy warunków higieniczno-sanitarnych, kilkadziesiąt w ostatnim roku wdrożyło zasady GHP/GMP/HACCP.
5. Konieczna jest intensyfikacja działań prewencyjno-kontrolnych.
6. Istotny problem stanowi dokonywanie oceny żywienia w placówkach prowadzących żywienie zbiorowe zamknięte. Modelowe racje pokarmowe obecnie mają formę zaleceń. Niektóre placówki nie prowadzą pełnych raportów żywieniowych – w związku z powyższym ocena sposobu żywienia jest niemożliwa. Ponadto nie istnieją przepisy narzucające obowiązkowe normy żywieniowe – w związku z powyższym nie ma podstaw prawnych do egzekwowania prawidłowego żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
7. W celu prawidłowego wykonywania zadań, mając na uwadze zmieniający się porządek prawny oraz funkcjonowanie w systemie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w zintegrowanych strukturach Unii Europejskiej, konieczne jest ciągłe doskonalenie wiedzy pracowników, poprzez udział w szkoleniach wewnętrznych i zewnętrznych.
8. W trosce o zdrowie publiczne niezbędne jest kontynuowanie działań edukacyjnych prowadzących do wzrostu świadomości społeczeństwa w zakresie bezpieczeństwa

żywności i żywienia, a także upowszechniania wiedzy nt. racjonalnego żywienia i zdrowego trybu życia.

9. Na oficjalnych stronach internetowych Państwowej Inspekcji Sanitarnej umieszczane są na bieżące informacje z zakresu bezpieczeństwa produkcji żywności i żywienia ludzi, które pozwalają w dostępniejszy sposób pogłębiać wiedzę osób zainteresowanych.

1.9. Stan sanitarny środowiska pracy



z warunkami pracy.

Celem działania Inspekcji Sanitarnej w zakresie higieny pracy jest ochrona pracowników przed niekorzystnymi skutkami narażenia na czynniki pochodzenia chemicznego, fizycznego i biologicznego w środowisku pracy. Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad warunkami pracy kontrolując przestrzeganie przepisów dotyczących utrzymania należytego stanu higienicznego zakładów pracy oraz zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych

z warunkami pracy. W roku 2021, w związku z występującą pandemią COVID-19, nie było możliwe wykonanie większości zaplanowanych na ten rok kontroli. Wszyscy pracownicy stacji sanitarno-epidemiologicznych zajmowali się przede wszystkim problemami związanymi z pandemią.

1.9.1. Nadzór nad warunkami środowiska pracy

W roku 2021 przeprowadzono 90 kontroli w 83 zakładach pracy zatrudniających 8961 pracowników (na zarejestrowane 374 zakłady pracy, zatrudniające 22024 pracowników). W 3 zakładach stwierdzono nieprawidłowości (w 2020 r. w 2 zakładach), co oznacza, że w ok. 0,8% skontrolowanych zakładów nie przestrzegane są wymagania higieniczne i zdrowotne wobec zatrudnionych pracowników. Także kontrola obowiązku wykonywania przez pracodawców badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy wykazała, że w 1 ze skontrolowanych zakładów (w 2020 r. – w 1 zakładzie) nie przeprowadzono ich w obowiązującym terminie. Polecono usunąć te nieprawidłowości.

Do obowiązków pracodawców należy wykonywanie profilaktycznych badań lekarskich – wstępnych i okresowych pracowników oraz ocena ryzyka zawodowego pracowników związanego z wykonywaną pracą. Ocena ta dokonywana jest w celu wykrycia zagrożeń w środowisku pracy oraz wprowadzenia środków ograniczających szkodliwy wpływ procesu pracy na pracownika. W 2021 r. wszyscy pracownicy w skontrolowanych zakładach posiadali aktualne zaświadczenia lekarskie. Nieprawidłowości dotyczące warunków bhp stwierdzono w 2 zakładach. Dotyczyły braku szkoleń bhp pracowników i braku opracowanego ryzyka

zawodowego dla pracowników. Wydano decyzje administracyjne, nieprawidłowości zostały usunięte.

1.9.2. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwy – hałasem

Na terenie powiatu otwockiego najczęściej występującym czynnikiem szkodliwym w środowisku pracy jest hałas, na który narażonych jest blisko 3614 pracowników. W 1 zakładzie (na 60 skontrolowanych, w których występuje hałas) brak było aktualnych badań i pomiarów hałasu. Wydano decyzję administracyjną, badania zostały przeprowadzone.

W żadnym ze skontrolowanych zakładów nie stwierdzono przekroczenia najwyższego dopuszczalnego natężenia hałasu (85 dB). W celu zapobiegania skutkom zdrowotnym wywołanym przez hałas podejmowane są działania organizacyjno-techniczne zmierzające do ograniczenia narażenia pracowników. Odbywa się to poprzez:

- zaopatrzenie pracowników w atestowane ochronniki słuchu oraz obowiązek ich używania,
- okresowe badania lekarskie rozszerzone o badania słuchu,
- oddzielenie pomieszczeń socjalnych od pomieszczeń produkcyjnych.

Na ogół występujące w zakładach pracy na terenie powiatu otwockiego przekroczenia NDS hałasu dotyczą pojedynczych stanowisk pracy (przy automatach do obróbki metalu, na stanowiskach młynów do przemiału odpadów z tworzyw sztucznych, przy szlifierkach do obróbki spawów), w których ze względów technologicznych nie ma możliwości zmniejszenia poziomu hałasu.

1.9.3. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwym - pyłem

Na terenie powiatu otwockiego narażenie pracowników na pyły występuje w 40 zakładach pracy, w których na obecność pyłów w powietrzu narażonych jest ~1617 pracowników. W roku 2021 skontrolowano 25 firm, m.in.: zakład produkujący makarony, piekarnię, zakłady przemysłu kosmetycznego, zakłady produkujące meble. Na podstawie analizy okazanych wyników badań i pomiarów nie stwierdzono przekroczenia najwyższego dopuszczalnego stężenia (NDS) pyłów - wskaźnika zagrożenia powstawania chorób układu oddechowego (m. in. pylicy).

1.9.4. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwym - chemią

Polska od 01.06.2007 r. tak jak inne kraje Unii Europejskiej wdraża i stosuje zapisy Rozporządzenia REACH, dotyczące bezpiecznego stosowania chemikaliów a także od 01.12.2010 r. również Rozporządzenia CLP, dotyczącego klasyfikacji, oznakowania

i pakowania substancji i mieszanin chemicznych. Rozporządzenie CLP nakłada na wszystkie podmioty w łańcuchu dostaw chemikaliów obowiązek utrzymywania współpracy w zakresie klasyfikacji, oznakowania i pakowania chemikaliów. Skierowane jest ono do producentów, importerów i dalszych użytkowników, w tym pracowników i konsumentów. Dotyczy dostaw i stosowania chemikaliów. Obejmuje swoim zakresem także oznakowanie, które umożliwia informowanie użytkownika danej substancji lub mieszaniny chemicznej o zagrożeniach, tak by zwrócić uwagę użytkownika na konieczność unikania narażenia i będącego jego następstwem ryzyka. Narażenie pracowników z terenu powiatu otwockiego na środki chemiczne występuje w 108 zakładach stosujących substancje i mieszaniny niebezpieczne. Są to:

- szpitale, ze względu na stosowanie środków dezynfekcyjnych i tlenu etylenu w sterylizatorniach,
- laboratoria - odczynniki chemiczne,
- drukarnie - farby, lakiery i rozpuszczalniki,
- zakłady produkujące kosmetyki, detergenty i tworzywa sztuczne – substancje i mieszaniny niebezpieczne,
- garbarnie - kwas siarkowy i barwniki,
- galwanizernie - kwasy, wodorotlenki, chromiany, cynk,
- zakłady mechaniczne - oleje i rozpuszczalniki,
- baseny i zakłady uzdatniania wody – m. in. podchloryn sodu,
- sklepy z chemikaliami.

Przeanalizowano wyniki badań i pomiarów czynników chemicznych w 39 skontrolowanych zakładach i nie stwierdzono przekroczeń NDS na stanowiskach pracy. Podczas kontroli dotyczących stosowania substancji i mieszanin chemicznych zwracano uwagę na prawidłowość znakowania chemikaliów stosowanych i magazynowanych w zakładach pracy, oraz czy pracownicy są zapoznani z kartami charakterystyki tych związków. Karta charakterystyki substancji lub mieszaniny zawiera informacje dotyczące niebezpiecznych właściwości oraz zagrożeń, jakie może stwarzać ich działanie. W karcie tej znajdują się informacje o sposobie bezpiecznego stosowania, zasadach postępowaniu w przypadku pożaru czy niezamierzonego uwolnienia do środowiska, o warunkach transportu oraz o możliwych sposobach udzielania pierwszej pomocy w przypadku narażenia na działanie takiego produktu. Nie odnotowano nieprawidłowości przy stosowaniu substancji i preparatów chemicznych.

1.9.5. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi

Na terenie powiatu otwockiego w 15 zakładach występują substancje, preparaty, czynniki i procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy. Są to:

- zakłady stolarskie, w których używane jest drewno ze względu na narażenie na ich pyły,
- zakłady służby zdrowia, gdzie występuje tlenek etylenu w procesie sterylizacji i używany jest formaldehyd (np. w pracowniach patomorfologii)
- pracownie radiologiczne - promieniowanie jonizujące podczas badań,
- Narodowe Centrum Badań Jądrowych i Zakład Unieszkodliwiania Odpadów Promieniotwórczych - promieniowanie α , β , γ , X i neutronowe,
- przedsiębiorstwa budowy dróg ze względu na kontakt z benzo/a/pirenem.

W roku 2021 skontrolowano 6 takich zakładów (w roku 2020 – 2). Badania środowiskowe nie wykazały przekroczeń dopuszczalnych norm w żadnym z tych zakładów. Jednakże, w związku z tym, że sam kontakt z czynnikiem rakotwórczym może być niebezpieczny dla zdrowia pracowników, firmy zobowiązane są do prowadzenia rejestru prac i rejestru pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze. Podczas kontroli nie stwierdzono uchybień w tym zakresie.

1.9.6. Nadzór nad pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwym biologicznym

W powiecie otwockim w 70 zakładach znajdujących się w rejestrze, 3256 pracowników narażonych jest na działanie czynników biologicznych. W 2020 r. skontrolowano 11 zakładów, w których narażonych jest 1727 pracowników na czynniki biologiczne - z tego ~1662 pracowników narażonych jest na 3 grupę zagrożenia czynnikiem biologicznym (tj. czynnikiem, mogącym wywoływać u ludzi ciężkie choroby zakaźne). Narażenie to występuje: w szpitalach, w leśnictwie, w zakładach usług komunalnych zajmujących się odpadami stałymi i płynnymi, w zakładach zajmujących się zaopatrzeniem ludności w wodę i odprowadzaniem ścieków z kanalizacji miejskiej oraz w zakładach energetycznych zajmujących się naprawami linii energetycznych. Stwierdzono, że pracownicy są prawidłowo zaopatrzeni w odzież ochronną i środki ochrony osobistej. Kontrole nie wykazały uchybień w tym zakresie.

Od 2013 r. obowiązuje rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2013 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy wykonywaniu prac związanych z narażeniem na zranienie ostrymi narzędziami używanymi przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych (Dz. U. z 2013 r. poz.

696), które zobowiązuje pracodawców m.in. do sporządzania co pół roku raportów dotyczących zranień ostrymi narzędziami używanymi przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych. W roku 2021 w 6 skontrolowanych zakładach, w których udzielane są świadczenia zdrowotnych (na 32 będące w rejestrze tut. Inspektora) raporty były sporządzane.

1.9.7. Nadzór nad wprowadzaniem do obrotu środków biobójczych

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku otrzymuje, na zasadzie powiadomień alarmowych, informacje o wprowadzaniu do obrotu na terenie całego kraju środków biobójczych, które zawierają substancje czynne niedozwolone lub nie mają pozwolenia na obrót. W 2021 r. PPIS w Otwocku nie otrzymał takich informacji - nie przeprowadzano kontroli interwencyjnych, które wykazałyby wprowadzanie środków biobójczych bez pozwolenia na obrót w powiecie otwockim.

1.9.8. Nadzór nad pracownikami mającymi kontakt z azbestem

Usuwanie pokryć dachowych zawierających eternit we własnym zakresie lub przez firmy, których pracownicy nie są przeszkoleni i nie posiadają odpowiedniej odzieży (kombinezony oraz maski jednorazowe i rękawice jednorazowe) stwarza zagrożenie zarówno dla zdrowia pracowników jak i okolicznego społeczeństwa (gdy eternit nie jest prawidłowo utylizowany). Eternit zawiera azbest, którego wdychanie prowadzi do chorób układu oddechowego: pylicy azbestowej (azbestozy), łagodnych zmian opłucnowych, raka płuc, międzybłoniaka opłucnej i otrzewnej. Nowotwory spowodowane przez azbest są nowotworami złośliwymi. Na terenie powiatu otwockiego istnieją firmy posiadające przeszkolonych pracowników na prowadzenie prac z azbestem. Zgodnie z § 6 ust. 2 rozporządzenia Ministra Gospodarki z 5 sierpnia 2010 r., zmieniającym rozporządzenie w sprawie sposobów i warunków bezpiecznego użytkowania i usuwania wyrobów zawierających azbest (Dz. U. z 2010 r. Nr 162, poz. 1089) „wykonawca prac polegających na zabezpieczeniu lub usunięciu wyrobów zawierających azbest z miejsca, obiektu, urządzenia budowlanego lub instalacji przemysłowej, a także z terenu prac obowiązany jest do zgłoszenia zamiaru przeprowadzenia tych prac właściwemu organowi nadzoru budowlanego, właściwemu okręgowemu inspektorowi pracy oraz właściwemu państwowemu inspektorowi sanitarnemu, w terminie co najmniej 7 dni przed rozpoczęciem prac”;

Jednakże, w związku z brakiem obowiązku uzyskania pozwolenia na demontaż wyrobów zawierających azbest przez firmy wykonujące wymianę pokryć dachowych można przypuszczać, że prace te wykonywane są we własnym zakresie. W roku 2021 Państwowy

Powiatowy Inspektor Sanitarny nie otrzymał informacji o terminie i miejscu usuwania elementów zawierających azbest.

1.9.9. Choroby zawodowe

Inspekcja Sanitarna realizując zadania dotyczące nadzoru nad warunkami pracy prowadzi również postępowania administracyjne w sprawie chorób zawodowych. W toku postępowania tut. Inspektor wydaje imienną decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej lub o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. Sporządzona zostaje ocena narażenia zawodowego u osoby, u której podejrzewa się chorobę zawodową, w oparciu o informacje o przebiegu zatrudnienia w narażeniu na czynnik szkodliwy dla zdrowia, który może być przyczyną powstania choroby zawodowej lub mieć związek ze sposobem wykonywania pracy (np. nadmierne przeciążenie układu ruchu). Sekcja Higieny Pracy PSSE w Otwocku sporządza też karty oceny narażenia zawodowego dla innych stacji (dla osób, u których podejrzewa się chorobę zawodową, a którzy kiedyś pracowali na terenie powiatu otwockiego). W 2021 r. sporządzono 3 karty oceny narażenia zawodowego dla innych stacji sanitarnych.

Niewielkie uprzemysłowienie powiatu otwockiego wiąże się z małym narażeniem pracowników na uciążliwe i szkodliwe czynniki mogące powodować wystąpienie chorób zawodowych. W 2021 r. postępowania administracyjne w sprawie chorób zawodowych prowadzone były na podstawie przepisów określonych w rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych (Dz. U. z 2013 r., poz. 1367) oraz rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 2002 r. w sprawie dokumentowania chorób zawodowych i skutków tych chorób (Dz. U. z 2013 r., poz. 1379 z późn. zm).

W roku 2021, ze względu na stan epidemii Covid-19 wywołanej zakażeniem wirusem SARS-CoV-2 i dużej liczby zachorowań wśród pracowników służby zdrowia, PPIS w Otwocku wydał ogółem 105 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej (w roku 2020 wydano 4), w tym 104 decyzje dotyczące stwierdzenia choroby zawodowej zakaźnej lub pasożytniczej:

- gruźlicy u - 1 pracownika opieki medycznej,
- boreliozy u - 1 rolnika indywidualnego
- WZW typu C - u 1 lekarza
- COVID-19 u - 101 pracowników służby zdrowia

oraz 2 przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy:

- przewlekłe zapalenie ścięgna i jego pochewki” u 1 pracownika warsztatu samochodowego,
- zespół cieśni w obrębie nadgarstka u 1 pracownika zakładu piekarniczego.

1.9.10. Nadzór nad przestrzeganiem zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych

Zapoczątkowane w roku 2010 działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej były kontynuowane w roku 2021. Środki zastępcze (dawniej zwane dopalaczami) to substancje pochodzenia syntetycznego lub naturalnego używane zamiast lub w tych samych celach co narkotyki. Zawierają one substancje czynne, o działaniu psychoaktywnym, nie zawsze znajdujące się na liście substancji objętych kontrolą ustawową. W związku z tym, że proces ich wytwarzania odbiega od standardów produkcji leków farmaceutycznych, trudno jest przewidzieć sposób działania takiego środka psychoaktywnego na organizm. Do końca września 2010 roku sprzedaż dopalaczy odbywała się za pośrednictwem wyspecjalizowanych sklepów (tzw. smart shopów), stacjonarnych i internetowych. Obecnie sprzedaż dopalaczy jest w Polsce nielegalna. Mimo wprowadzonego zakazu sprzedaży nadal słyszy się w mediach o przypadkach zatrucia środkami psychoaktywnymi wśród dzieci i młodzieży.

Inspekcja Sanitarna we współpracy z Policją prowadzi monitoring wprowadzania do obrotu dopalaczy, w stacjonarnych punktach sprzedaży oraz przez internet. W 2021 r. nie uzyskano informacji o prowadzeniu takiej działalności na terenie powiatu otwockiego, jednakże dwukrotnie odbyły się kontrole przeprowadzone wraz z Policją w lokalach, w których dawniej istniały salony gier z automatami, w obiektach z zakładami buchmacherskimi, w sklepach z e-papierosami gdzie mogłyby być sprzedawane środki zastępcze.

Na całym świecie, nie tylko w Polsce, nastąpił wzrost popularności różnego rodzaju produktów z konopi siewnych, jak susz CBD, olejki czy choćby pre-rolls CBD. Zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami produkty z konopi siewnych są legalne – pod warunkiem, że zawierają do 0,2% THC. THC to substancja odurzająca, która odpowiada za działanie psychoaktywne. Jeżeli produkt będzie miał w sobie więcej THC, jego posiadanie i użytkowanie nie jest legalne. Konopie siewne są natomiast niemal pozbawione THC. Konopie siewne zawierają spektrum pozytywnych właściwości, a wśród nich kannabidiol, czyli CBD. Substancja ta posiada bardzo silne właściwości zdrowotne i jest powszechnie wykorzystywana jako wsparcie dla zdrowia. Najważniejsze jest to, że CBD nie uzależnia i nie ma właściwości psychoaktywnych. CBD jest znane niemal na całym świecie. Są kraje, w których funkcjonują specjalne kliniki, gdzie leczy się wyłącznie konopiami, a w tej dziedzinie specjalizuje się coraz większa liczba lekarzy. Także w Polsce powstaje coraz więcej klinik i przychodni, które specjalizują się we wspomaganie leczenia konopiami. Najnowsze badania i obserwacje potwierdzają, że CBD jest istotnym wsparciem w leczeniu wielu chorób. Podczas akcji

„Bezpieczne ferie” i „Bezpieczne wakacje” skontrolowano 3 sklepy, w których sprzedawane są wyroby zawierające konopie siewne (kremy, produkty spożywcze, olejki).

1.9.11. Inne działania sekcji higieny pracy

Ponadto w roku 2021 przeprowadzono kontrole tematyczne, podczas których prowadzono nadzór nad warunkami pracy i wypełnianiem przez pracodawców obowiązków dotyczących narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach pogrzebowych. Zakłady pogrzebowe zajmują się m. in.:

- grzebaniem i kremacją zwłok ludzkich oraz
- przygotowaniem zwłok do pochówku lub kremacji,
- balsamowaniem zwłok,
- przeprowadzeniem pogrzebu lub kremacji.

Pracownicy zakładu pogrzebowego biorą udział w przygotowaniu ceremonii pogrzebowej, często przygotowują zwłoki do włożenia do trumny (myją, ubierają, czasem wykonują, tanatokosmetyki, rzadziej balsamują zwłoki), przygotowują trumnę do jej opuszczenia do wykopu przy pomocy pasów i ułożenia grobu, często odsuwają i przenoszą płytę pomnikową w grobowcu rodzinnym, przenoszą trumnę w kondukcje pogrzebowym.

Pracownicy zakładów pogrzebowych są narażeni na działanie produktów chemicznych zaklasyfikowanych jako niebezpieczne i stosowane do:

- tanatokosmetyki i balsamowania zwłok,
- dezynfekcji o działaniu bakteriobójczym, wirusobójczym i grzybobójczym,

Pracodawca powinien przeprowadzić ocenę ryzyka zawodowego uwzględniając otrzymane od dostawcy informacje dotyczące zagrożenia czynnikiem chemicznym oraz zaleceń jego bezpiecznego stosowania, w szczególności zawarte w karcie charakterystyki. Nie stwierdzono nieprawidłowości podczas kontroli (w roku 2021 skontrolowano 1 taki zakład).

Większość pracowników zakładów pogrzebowych narażonych jest też na czynniki biologiczne grupy 2 oraz 3 zagrożenia. W przypadku grupy 3 jest to: wirus zapalenia wątroby typu B, wirus zapalenia wątroby typu C, ludzki wirus niedoboru odporności typu 1 (HIV-1), Salmonella Typhi, wirus kleszczowego zapalenia mózgu, koronawirus zespołu ostrej niewydolności oddechowej 2 (wirus SARS-CoV-2)

Natomiast w przypadku grupy 2 jest to: wirus zapalenia wątroby typu E, wirus zapalenia wątroby typu D, wirus zapalenia wątroby typu A, Clostridium perfringens (laseczka zgorzeli gazowej), Clostridium botulinum (laseczka jadu kiełbasianego), Clostridium tetani,

Staphylococcus aureus (gronkowiec złocisty), Streptococcus pyogenes (paciorkowiec ropotwórczy), Trichophyton rubrum (grzyb czerwony), jad trupi: aminy biogenne (kadaweryna, putrescyna) powstające podczas rozkładu białek ludzkich, Klebsiella spp., Aspergillus fumigatus.

Pracodawca powinien prowadzić rejestry prac i pracowników narażonych na 3 grupę zagrożenia czynnikiem biologicznym – w 2 zakładach na 5 skontrolowanych w 2021 r., nie był prowadzony ww. rejestr. Wydano decyzje – nieprawidłowości zostały usunięte.

Pracodawca jest też obowiązany udostępnić pracownikom: instrukcje bhp oraz procedury wynikające z rodzaju prac oraz narażenia, które występuje w trakcie czynności zawodowych pracownika zakładu pogrzebowego, m.in.:

- instrukcja bhp związana z ręcznym przemieszczaniem przedmiotów, które mogą spowodować zagrożenie wypadkowe,
- instrukcja bhp stosowania czynników chemicznych,
- procedura dezynfekcji,
- procedura bezpiecznego usuwania i postępowania ze skażonymi niebezpiecznymi odpadami,
- procedura postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi, w tym zwłokami osób zmarłych na chorobę wywołaną wirusem SARS-CoV-2 (COVID-19).

Realizowano też, jak w roku 2020, kontrole przedsiębiorców prowadzących działalność gospodarczą w dziedzinie paliw ciekłych (2 kontrole). Przeprowadzono kontrole w zakresie przestrzegania przepisów określających nie tylko wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące utrzymania należytego stanu higienicznego zakładu pracy, warunków zdrowotnych środowiska pracy a zwłaszcza zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy, przestrzegania przez producentów, importerów, osoby wprowadzające do obrotu stosujące lub eksportujące substancje chemiczne, preparaty chemiczne lub wyroby, obowiązków wynikających z ustawy z dnia 25 lutego 2011 roku o substancjach i ich mieszaninach (t. j. Dz.U. 2018 poz. 143, z późn. zm.), ale też w zakresie posiadanych koncesji dotyczących paliw ciekłych (ustawa z dnia 10 kwietnia 1997 r. - Prawo Energetyczne (Dz.U. z 2018 r. poz.755, z późn. zm.).

Ponadto w roku 2021 rozpatrywano interwencje (7), które dotyczyły m.in.: nieprawidłowości przy transporcie odpadów medycznych w jednym z otwockich szpitali, braku nr pozwolenia na etykiecie środka biobójczego, złych warunków pracy, antybakteryjnego

kremu do rąk, nieprzestrzeganiu wymagań sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie pracy. 3 na 7 interwencji było zasadnych. Nieprawidłowości zostały usunięte.

W 2021 roku na prośbę PIP, Sekcja Higieny Pracy przekazywała zakładom pracy przetwórstwa mięsnego, materiały informacyjne dotyczące BHP.

W nadzorowanym terenie nie zanotowano zakładów, w których warunki zdrowotne środowiska pracy byłyby zdecydowanie złe. Działania o charakterze informacyjno-edukacyjnym oraz wzrost świadomości pracodawców w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy na przestrzeni ostatnich lat, przyczyniają się do poprawy warunków pracy. W nowo powstających firmach stanowiska pracy są nowoczesne, z prawidłowym zapleczem higieniczno-sanitarnym, zapewniające pracownikom właściwe, zgodne z przepisami warunki pracy.

Wnioski dotyczące środowiska pracy

W nadzorowanym terenie nie zanotowano zakładów, w których warunki zdrowotne środowiska pracy byłyby zdecydowanie złe. Działania o charakterze informacyjno-edukacyjnym oraz wzrost świadomości pracodawców w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy na przestrzeni ostatnich lat, przyczyniają się do poprawy warunków pracy. W nowo powstających firmach stanowiska pracy są nowoczesne, z prawidłowym zapleczem higieniczno-sanitarnym, zapewniające pracownikom właściwe, zgodne z przepisami warunki pracy.

1.10. Stan sanitarny placówek nauczania, wychowania i opieki na terenie działalności PSSE w Otwocku w 2021 roku

Zadania sekcji na terenie powiatu otwockiego wynikały przede wszystkim z ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej i polegały na sprawowaniu bieżącego nadzoru nad stałymi placówkami nauczania, opieki i wychowania oraz sezonowymi placówkami wypoczynku, w celu osiągnięcia optymalnych warunków sanitarnych pobytu dzieci i młodzieży w tych placówkach.

W 2021 r. nadzorem objętych było 158 placówek nauczania, wychowania i opieki oraz 91 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży w tym:

- 15 żłobków i klubów dziecięcych,
- 65 przedszkola i innych form wychowania przedszkolnego (punkty przedszkolne),
- 36 szkół podstawowych,
- 3 licea ogólnokształcące,
- 1 szkoła specjalna,
- 1 szkoła policealna,
- 15 zespołów szkół
- 1 centrum szkolenia zawodowego,
- 2 uczelnie (niepubliczne)
- 1 internat
- 1 ośrodek socjoterapii
- 2 specjalne ośrodki szkolno-wychowawcze
- 3 placówki opiekuńczo – wychowawcze,
- 1 inne całodobowe,
- 2 placówki wsparcia dziennego,
- 9 placówek wychowania pozaszkolnego,
- 91 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży:
 - 19 akcja zimowa,
 - 72 akcja letnia.

W roku 2021 rozpatrzono 8 interwencji, z których wszystkie były bezzasadne:

- trzy interwencje dotyczyły nieprzestrzegania warunków sanitarnych wynikających z wytycznych, procedur i przepisów związanych ze stosowaniem określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. Przeprowadzono 1 kontrolę w szkole podstawowej oraz wystąpiono do dyrektorów placówek o złożenie pisemnego wyjaśnienia zaistniałej sytuacji.
- jedna dotyczyła niewłaściwych warunków mikroklimatu w szkole tj. zaniżonej temperatury w salach lekcyjnych - przeprowadzono kontrolę podczas, której zmierzono temperaturę w salach lekcyjnych. Choć nie stwierdzono nieprawidłowości, to zobowiązano dyrektora

szkoły do monitorowania temperatury w salach lekcyjnych i zapewnienia właściwych warunków pobytu dzieci w szkole.

- jedna dotyczyła występowania wszawicy wśród dzieci w szkole podstawowej – udzielono instruktażu oraz przekazano stosowne materiały edukacyjne.
- jedna dotyczyła uciążliwości w wyniku remontu w przedszkolu – przeprowadzono kontrolę obiektu i wystosowano wystąpienie pokontrolne zobowiązujące dyrektora do czuwania nad bezpieczeństwem dzieci.
- dwie dotyczyły prowadzenia placówek bez stosownych zezwoleń tj. opinii sanitarnej oraz zgłoszenia wypoczynku do Kuratorium Oświaty i bazy wypoczynku MEN – przeprowadzono kontrole – interwencje były bezzasadne.

W nadzorowanych placówkach przeprowadzono 50 kontroli, co stanowi 29,75 % placówek będących w ewidencji oraz 12 kontroli placówek sezonowych. Wydano 10 opinii sanitarnych w celach rejestracji działalności placówek dla:

- 2 świetlic (w formie decyzji)
- 1 żłobka (w formie decyzji zmieniającej)
- 3 Domów Dla Dzieci
- 2 niepublicznych zespołów szkół
- 1 innych form wychowania przedszkolnego
- 1 placówki pracy pozaszkolnej

oraz 143 opinie o zawieszeniu zajęć stacjonarnych w tym 21 dla przedszkoli i 122 dla szkół.

Współpraca z merytorycznymi komórkami nadzoru prowadzona była na bieżąco w zależności od potrzeb i napotykanym problemom. Współpracowano z sekcją:

- Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia – 4 wspólne kontrole/wizytacje. Każda z sekcji w swoim zakresie. Działania edukacyjno-informacyjne dotyczyły: wszawicy, bezpiecznych ferii zimowych i bezpiecznych wakacji.
- Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego – 7 wspólnych kontroli w ramach opiniowania nowo otwieranych lub rozbudowywanych placówek opiekuńczych lub wychowawczo-oświatowych.
- Higieny Żywności Żywnienia i Kosmetyków – 2 wspólne kontrole placówek stałych lub turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży z wyżywieniem.

Warunki sanitarno-higieniczne w placówkach objętych nadzorem przedstawiały się następująco:

1.10.1. Żłobki i przedszkola

W 2021 r. na terenie powiatu otwockiego funkcjonowało 15 żłobków i klubów dziecięcych, 65 przedszkoli oraz punktów przedszkolnych.

Rozpoczęto działalność niepubliczne przedszkole „Akademia Smyka” w Kołbieni oraz niepubliczny punkt przedszkolny „W Dobrych Rękach” w Otwocku. Przedszkole powstało w nowym obiekcie natomiast punkt przedszkolny uruchomiono



w obiekcie istniejącym, przystosowanym na cel placówki edukacyjnej.

W 2021 roku w Przedszkolu Nr 15 w Otwocku przeprowadzono generalny remont polegający na wymianie ogrzewania na gazowe, wymianie pokrycia dachowego, ociepleniu budynku, położeniu nowej elewacji i wymianie oświetlenia we wszystkich pomieszczeniach. W pozostałych kontrolowanych placówkach przeprowadzono bieżące remonty i konserwacje dotyczące malowania pomieszczeń, bieżących napraw i wymiany sprzętu sanitarnego.

W roku 2021 stan sanitarno-higieniczny placówek nie budził istotnych zastrzeżeń. Wydano 1 opinię sanitarną, 1 decyzję zmieniającą dotyczącą uściślenia adresu niepublicznego żłobka oraz rozpatrzono 1 interwencję, uznając ją jako bezzasadną.

1.10.2. Szkoły podstawowe

W 2021 r. na terenie powiatu otwockiego, funkcjonowało 37 szkół podstawowych w tym 1 specjalna. Liczba szkół podstawowych nie uległa zmianie w stosunku do roku 2020. Spośród 16 skontrolowanych szkół w 5 wykonano termomodernizację budynków: w szkole podstawowej Nr 2,4,6 i 12 w Otwocku oraz w Szkole Podstawowej w Osiecku. Rozpoczęto budowę nowego obiektu Szkoły Podstawowej Nr 8 w Otwocku. Zakończono rozbudowę Szkoły Podstawowej w Nadbrzeżu i oddano do użytku nowe sale dydaktyczne i sanitariaty. We wszystkich szkołach przeprowadzono drobne remonty, naprawy i konserwacje.



Odnosnie szkół rozpatrzono 4 interwencje: jedną dotyczącą występowania wszawicy w szkole – interwencja bezzasadna; dwie dotyczące nieprzestrzegania warunków sanitarnych wynikających z wytycznych, procedur i przepisów związanych ze stosowaniem określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii

– interwencje bezzasadne. Jedną dotyczącą funkcjonowania nauczania domowego - interwencja bezzasadna.

Ze względu na sytuację epidemiologiczną w kraju i ograniczeniem działalności stacjonarnej placówek nie wszystkie zaplanowane kontrole były możliwe do wykonania.

1.10.3. Zespoły Szkół

W roku sprawozdawczym pod nadzorem sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży znajdowało się 15 zespołów placówek oświatowych, w których funkcjonowało 6 przedszkoli, 9 szkół podstawowych, 4 licea ogólnokształcące, 3 technika, 3 szkoły branżowe i 3 szkoły policealne z czego 2 nowopowstałe.

Bieżące naprawy, drobne remonty i konserwacje przeprowadzono we wszystkich skontrolowanych placówkach. Stan sanitarno-higieniczny ww. placówek nie budził większych zastrzeżeń.

Zły stan techniczny stwierdzono w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Sobiekursku w gminie Karczew. Uchybienia dotyczyły stanu technicznego sal dydaktycznych, ciągów komunikacyjnych, pomieszczeń sanitarnych oraz sali gimnastycznej. Wydano decyzję administracyjną nakazującą wyeliminowanie ww. uchybień. W ramach sprawowanego nadzoru wydano dwie opinie sanitarne w związku z rozpoczęciem działalności szkół należących do Grupy „Pascal”. Rozpatrzono jedną interwencję dotyczącą nieprzestrzegania warunków sanitarnych wynikających z wytycznych, procedur i przepisów związanych ze stosowaniem określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii – interwencja była bezzasadna.

1.10.4. Placówki z pobytem całodobowym.

W roku 2021 na terenie powiatu otwockiego funkcjonowało 8 placówek. Kontroli poddano 3 obiekty w związku z wydaniem opinii sanitarnych. Placówki były dostosowane do potrzeb przebywających w nich dzieci i utrzymane w dobrym stanie sanitarno-higienicznym.

1.10.5. Placówki wychowania pozaszkolnego i wsparcia dziennego.

Na terenie powiatu otwockiego znajdują się 2 nowopowstałe niepubliczne placówki wsparcia dziennego, 1 Powiatowy Młodzieżowy Dom Kultury, 5 ognisk pracy pozaszkolnej, 3 pozaszkolne placówki specjalistyczne. Z tej kategorii obiektów skontrolowano 3 placówki w związku z wydaniem opinii sanitarnych. Wszystkie kontrolowane placówki utrzymane były w dobrym stanie sanitarno-higienicznym.

1.10.6. Higienizacja procesów nauczania.

Sytuacja w zakresie ergonomii mebli w szkołach i przedszkolach z roku na rok ulega systematycznej poprawie. Placówki nabywają nowe meble certyfikowane zgodnie z PN. Podczas kontroli nie stwierdzono przypadków niedostosowania mebli do wzrostu uczniów. Higienicznej ocenie rozkładów zajęć lekcyjnych poddano 24 oddziały w 4 szkołach oraz 12 oddziałów w 3 zespołach szkół. Nie stwierdzono nieprawidłowości. W systemie dwuzmianowym pracowało 5 szkół podstawowych, co stanowi 31,25% skontrolowanych obiektów i 1 zespół szkół, co stanowi 25% skontrolowanych.

1.10.7. Żywnienie dzieci i młodzieży.

W toku kontroli stanu sanitarnego placówek dla dzieci i młodzieży uzyskano dane dotyczące żywienia dzieci w szkołach.



Wydawanie ciepłych posiłków prowadzone było przez 10 szkół podstawowych oraz 2 zespoły szkolno-przedszkolne. Posiłki przygotowywane i wydawane były przez własne kuchnie w 8 szkołach i 2 zespołach. Dwie szkoły podstawowe zapewniały posiłki dowożone. Obiady jednodaniowe

serwowano w dwóch szkołach i dwóch zespołach, natomiast pełne obiady w ośmiu. Z obiadów korzystało łącznie 2715 uczniów. Automaty z żywnością funkcjonowały w 3 szkołach. Drugie

śniadanie organizowane było w 5 szkołach dla 280 uczniów. Z dofinansowanych posiłków korzystało ok. 332 uczniów.

1.10.8. Wypoczynek letni i zimowy.

W roku 2021 zorganizowanych było 19 turnusów wypoczynku zimowego i 72 turnusy wypoczynku letniego. Skontrolowano łącznie 12 turnusów. W 7 placówkach w miejscu zamieszkania prowadzone było żywienie dzieci. Pełniąc nadzór sanitarny nad zimowym i letnim wypoczynkiem dzieci i młodzieży, stwierdzono, że tak jak w latach poprzednich najbardziej popularną formą był wypoczynek w miejscu zamieszkania – 80 turnusów a także obozy pod namiotami – 10 oraz obozy sportowe - 1. W roku 2021 z wypoczynku skorzystało 305 uczestników.

Rozpatrzono 1 interwencję dot. nielegalnego wypoczynku w obiekcie okazjonalnie używanym do wypoczynku. W trakcie kontroli obiektu przeprowadzonej w obecności przedstawiciela



Policji i pracownika Promocji Zdrowia nie potwierdzono obecności dzieci, zatem interwencja była bezzasadna. Dokumentację w tej sprawie przesłano do WSSE oraz Kuratorium Oświaty w Warszawie.

Pod względem sanitarnym placówki sezonowe były dobrze przygotowane.

Wszystkie turnusy były zgłoszone

do Kuratorium Oświaty i uzyskały pozwolenie na prowadzenie działalności. Dzikich placówek nie było.

1.10.9. Wnioski dotyczące placówek nauczania, wychowania i opieki.

W roku 2021 stwierdzono istotne zmiany w infrastrukturze kontrolowanych placówek oświatowych. Rozbudowy szkół i modernizacje pomieszczeń przyczyniły się do poprawy warunków nauczania dzieci i młodzieży uczęszczającej do tych placówek. Systematycznej poprawie ulega wyposażenie szkół w ergonomiczne i certyfikowane meble oraz sprzęt sportowy.

Obowiązek zapewnienia uczniom miejsca na pozostawianie w placówce części podręczników był zrealizowany przez wszystkie kontrolowane szkoły. Wszystkie placówki zapewniały swoim podopiecznym dostęp do ciepłej i zimnej wody użytkowej oraz środków higieny

osobistej w pomieszczeniach sanitarnych. W dalszym ciągu istnieje problem występowania wszawicy wśród dzieci przedszkolnych i szkolnych. Choć w stosunku do roku ubiegłego udzielono znacznie mniej porad, to jednak dochodzące sygnały świadczą o jego istnieniu. Główną przyczyną cyklicznego nawrotu jest brak chęci współpracy pomiędzy rodzicami a personelem szkoły.

Placówki wypoczynku dzieci i młodzieży w większości zorganizowane były i funkcjonowały tak jak w latach ubiegłych bez istotnych zastrzeżeń.

Wszystkie kontrolowane placówki zastosowały się do wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego wynikających ze stanu epidemii COVID-19.

W związku z utrzymującym się stanem epidemii i zmieniającą się sytuacją epidemiczną w kraju, włączono się w działania związane z zapobieganiem szerzenia się zakażeń wywołanych SARS-CoV-2, powodującego chorobę COVID-19, ograniczając tym samym zadania Higieny Dzieci i Młodzieży.

1.11. Promocja Zdrowia

1.11.1. Tematyka działalności

Kierunki działań Inspekcji Sanitarnej w zakresie promocji zdrowia w roku 2021 wynikały z sytuacji epidemiologicznej powiatu otwockiego, potrzeb zdrowotnych mieszkańców powiatu, założeń Narodowego Programu Zdrowia, programów resortowych oraz wytycznych Światowej Organizacji Zdrowia.

Celem tych przedsięwzięć było kształtowanie u ludzi postaw prozdrowotnych oraz edukacja społeczeństwa w zakresie profilaktyki zdrowia. Wiedza na temat zachowań sprzyjających zdrowiu pozwala podnieść jego jakość oraz zapewnić prawidłowe funkcjonowanie w społeczeństwie. Ponadto, zapobieganie chorobom wymaga znacznie niższych nakładów finansowych niż ich leczenie.

1.11.2. Tematy wiodące w roku 2020

W roku 2021 większość działań skupiała się na z epidemią SARS-COV-2. Przedsięwzięcia realizowane przez Sekcję Promocji Zdrowia dotyczyły:

- edukacji dzieci korzystających z półkolonii letnich na temat zasad zachowania higieny, a w szczególności konieczności prawidłowego mycia rąk;



- zorganizowaniu wystawy w PSSE w Otwocku informującej interesantów na temat charakterystycznych objawów COVID-19, sposobów uniknięcia zakażenia oraz zgłaszania zachorowania;
- regularne umieszczanie informacji na stronie internetowej PSSE w Otwocku promujących szczepienia przeciwko COVID-19 (kampania #szczepimysie);
- publikowanie na stronie internetowej i platformie FB PSSE w Otwocku aktualnych wytycznych związanych z pandemią COVID-19;

- odpowiadania za zapytania telefoniczne i mailowe związane kwarantanną i izolacją mieszkańców powiatu otwockiego;
- przeprowadzaniu wywiadów epidemiologicznych i obejmowaniu nadzorem epidemiologicznym lub kwarantanną osób z kontaktu z zakażonym (w tym domowników) oraz osób powracających z zagranicy;
- wydawaniu zaświadczeń potwierdzających odbycie izolacji i kwarantanny domowej;
- sporządzaniu i przekazywaniu raportów dotyczących działań zrealizowanych w zakresie kampanii #szczepimysie;
- pracy w systemie EWP (system ewidencji osób przebywających na kwarantannie lub w izolacji domowej) i systemie SEPIS (System Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej);
- pełnieniu dyżurów w PSSE w Otwocku w dni ustawowo wolne od pracy;
- przesyłaniu drogą mailową aktualnych materiałów informacyjno-profilaktycznych do placówek służby zdrowia;
- przekazywaniu dyrektorom szkół i przedszkoli informacji dotyczących kwarantanny oddziałów i grup dzieci po kontakcie z zakażonym nauczycielem lub uczniem;
- sporządzaniu raportów i sprawozdań dotyczących sytuacji epidemiologicznej w powiecie otwockim;
- ustawicznym podnoszeniu poziomu wiedzy na temat aktualnych wytycznych w zakresie przepisów związanych z nakładaniem kwarantanny.

1.11.3. Przedsięwzięcia prozdrowotne

➤ **Profilaktyka zażywania środków psychoaktywnych** – substancje psychoaktywne są szczególnie szkodliwe dla dzieci i młodzieży w okresie dorastania. Powodują min.: nudności, bóle głowy, stany lękowe, bezsenność, drgawki, problemy z oddychaniem, zmęczenie, silne bóle głowy, ataki szału, urojenia, znaczne podwyższenie temperatury ciała, biegunkę, zawroty głowy, wymioty, a nawet śpiączkę. Następstwa wieloletniego przyjmowania dopalaczy nie są do końca zbadane, ale wiadomo, że mogą powodować nieodwracalne zaburzenia psychiczne, dlatego ważne jest uświadamianie potencjalnych użytkowników nowych narkotyków o ich szkodliwości.

W roku 2021 działania w zakresie zwalczania substancji psychoaktywnych polegały m.in. na: szkoleniu dyrektorów szkół, nauczycieli, pedagogów, pracowników urzędów miast powiatu otwockiego oraz pracowników instytucji pomocowych w zakresie szkodliwości zażywania środków psychoaktywnych przez dzieci i młodzież.



Prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych dla uczestników szkoleń oraz kadry pedagogicznej w placówkach letniego wypoczynku dzieci i młodzieży. W ramach akcji Bezpieczne Wakacje wraz ze służbami – Komendą Powiatową Policji w Otwocku i Państwową Strażą Pożarną prowadzono edukację dzieci i młodzieży korzystających z półkolonii na temat szkodliwości przyjmowania substancji psychoaktywnych (tzw. nowych narkotyków).

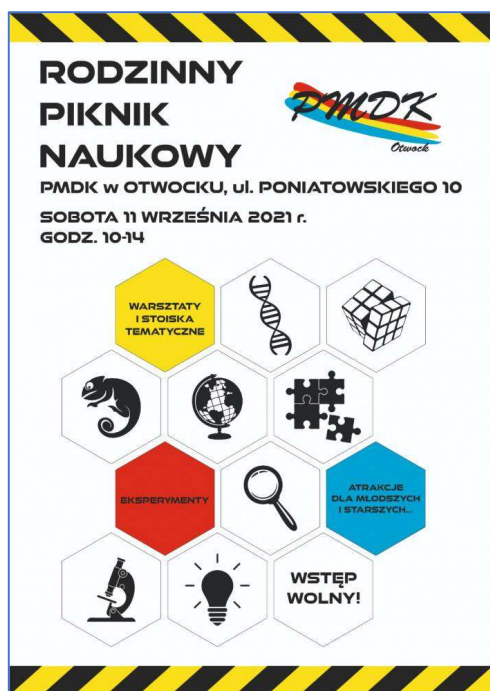
➤ **Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS.** Jego celem jest podnoszenie poziomu wiedzy na temat HIV i AIDS kształtowanie właściwych postaw wobec problemów związanych z zakażeniem wirusem HIV i chorobą AIDS. W roku 2021 kampanie społeczne zachęcały do anonimowego i bezpłatnego testowania się w kierunku HIV (bez potrzeby skierowania od lekarza).



- **Akcja „Bezpieczne Wakacje”**. W roku 2021 skupiano się na popularyzacji wiedzy na temat higieny osobistej, szczególnie mycia rąk, bezpiecznych zachowań podczas wypoczynku zimowego i letniego, profilaktyki chorób przenoszonych przez kleszcze, profilaktyki HIV/AIDS, profilaktyki chorób odzwierzęcych, zatruc pokarmowych, nadmiernej ekspozycji i promieniowania UV oraz zażywania substancji psychoaktywnych.



- **Promowanie zbilansowanego odżywiania i profilaktyki COVID1-9 podczas Rodzinnego Pikniku Naukowego organizowanego przez PMDK w Otwocku.** W 2021 roku na stoisku Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Otwocku promowano szczepienia przeciwko COVID-19, prawidłowy sposób mycia i dezynfekcji rąk, a także zbilansowany sposób odżywiania. Dla najmłodszych uczestników imprezy rodzinnej przygotowano zabawy, kolorowanki i rebusy, a dla starszych dzieci i młodzieży krzyżówki o różnym stopniu trudności na temat zdrowego stylu życia.



➤ **Szkolenia z zakresu higieny, dezynfekcji i sterylizacji.** Edukacją objęto dyrektorów i pracowników kuchni szkolnych, pracowników salonów kosmetycznych, salonów manicure i tatuażu oraz stomatologów. Celem spotkań edukacyjnych było podniesienie poziomu wiedzy i świadomości w zakresie dezynfekcji, sterylizacji i higieny rąk w dobie pandemii COVID-19.



1.12. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku w ramach sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego prowadzi działania w ramach ustawowych zadań i obowiązków, których celem jest zapobieganie zagrożeniom bezpieczeństwa sanitarnego i szeroko pojęta ochrona ludzi. Realizowane jest to poprzez udział w procesie inwestycyjnym na etapach: planistycznym, projektowym oraz odbiorowym.

Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, zgodnie z ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 195), należy:

- Uzgadnianie dokumentacji projektowych dotyczących budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych,
- Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych,
- Sprawowanie nadzoru pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych przy opiniowaniu projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, uzgadnianiu warunków zabudowy i zagospodarowania terenu, na podstawie ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (t.j. Dz. U. 2021, poz. 247, z późn. zm.),
- Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru nad warunkami higieny środowiska przy wydawaniu opinii do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach w trybie określonym w ustawie z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (t.j. Dz. U. 2021, poz. 247, z późn. zm.).

Stanowiska państwowego powiatowego inspektora sanitarnego w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajmowane są wyłącznie na wniosek zainteresowanych podmiotów lub w związku z wystąpieniami organów prowadzących postępowanie główne i dotyczą planowanych inwestycji lub zagospodarowania terenu.

W 2021 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajął stanowisko w **204**. Działalność Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego polegała na kontroli przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych przedsięwzięć na etapie planowania, budowy i dopuszczeniu do użytkowania.

W roku 2021, zaobserwowano wzrost do roku ubiegłego, działania gmin powiatu w sferze gospodarki przestrzennej, które mają na celu wprowadzenie ładu przestrzennego na polu społecznym, gospodarczym i ekologicznym.

W roku sprawozdawczym w ramach planowania urbanistycznego wydano 20 opinii dotyczących uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanych do miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego. Sporządzono 16 opinii dotyczących **projektów miejscowych planów zagospodarowania** przestrzennego terenów położonych m.in. w gminach Wiązowna, Kołbiel, Celestynów oraz miasta Otwocka. Po analizie wniosku Wójta Gminy Osieck, w jednym przypadku odstąpiono od potrzeby przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku uczestniczył w postępowaniach dotyczących oceny oddziaływania na środowisko przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko, wydając opinie stwierdzające obowiązek przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko oraz określające zakres raportu o oddziaływaniu na środowisko. Na etapie postępowania zmierzającego do wydania decyzji środowiskowej, PPIS w Otwocku wydawał opinie określające środowiskowe uwarunkowania dla przedsięwzięć.

W roku 2021 na wnioski wójtów gmin powiatu otwockiego, burmistrzów, a także Prezydenta Miasta Otwocka wydano łącznie 33 opinie w sprawie konieczności **przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko** dla planowanych przedsięwzięć, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby - do określenia zakresu raportu oddziaływania tych przedsięwzięć na środowisko. Potrzebę przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko i wykonania raportu o oddziaływaniu na środowisko tut. Inspektor Sanitarny orzekał dla tych przedsięwzięć, których podstawowe dane charakteryzujące inwestycję, skala inwestycji, rodzaj planowanej technologii oraz rodzaj emitowanych zanieczyszczeń, wskazywały na duże prawdopodobieństwo wystąpienia uciążliwego lub szkodliwego oddziaływania na środowisko, zdrowie, warunki i życie ludzi.

Wydawane opinie w sprawie potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko dla przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko dotyczyły m.in.: budowy oraz rozbudowy obiektów magazynowo – usługowo – produkcyjnych, budowy urządzeń wodnych, budowy farm fotowoltaicznych oraz przebudowy dróg gminnych i powiatowych.

W przedmiocie wydania opinii dotyczących warunków realizacji inwestycji przed uzyskaniem przez inwestora **decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach** zajęto stanowisko

w 4 przypadkach. Opinie odnosiły się do: budowy stacji paliw i rozbudowy drogi powiatowej nr 2718W w Celestynowie, budowy chlewni w gminie Kołbiel oraz budowy zespołu magazyno – usługowo – produkcyjnego z przestrzeniami biurowo – socjalnymi w Duchnowie. Opiniowane raporty oceny oddziaływania na środowisko zawierały rozwiązania chroniące i ograniczające negatywne oddziaływanie na środowisko.

W procesie inwestycyjnym, na etapie projektowania obiektów budowlanych, w tym uzyskiwania decyzji o pozwolenie na budowę, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku uzgadniał pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych **projekty budowlane i technologiczne**. Opiniując dokumentację projektową szczególną uwagę zwracano na prawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń, prawidłowe ciągi technologiczne, właściwe wyposażenie w urządzenia sanitarne, prawidłowo zaprojektowaną wentylację i klimatyzację, warunki socjalno - sanitarne oraz zgodność zaprojektowania z obowiązującymi przepisami i normami. Zwracano również uwagę na odstępstwa od warunków technicznych i konieczność uzyskania odpowiedniej decyzji. Projekty dotyczyły głównie przychodni zdrowia zlokalizowanych w Otwocku oraz w Józefowie. Wszystkie opiniowane dokumentacje projektowe spełniały wymagania higieniczne i zdrowotne.

Uzgardnianie inwestycji na etapie projektowania eliminuje w początkowej fazie, m.in.: nieprawidłowości w zakresie rozwiązań funkcjonalnych i przestrzennych, instalacji wentylacji, technologii, wyposażenia oraz warunków higieniczno - sanitarnych przewidzianych dla pracowników, co w konsekwencji przyspiesza proces odbioru inwestycji. W sumie zaopiniowano pozytywnie 4 dokumentacje projektowe.

W 2021 roku zapobiegawczy nadzór sanitarny uczestniczył łącznie w 40 kontrolach w związku z **dopuszczeniem do użytkowania obiektów budowlanych** oraz w kontrolach związanych ze sprawdzeniem warunków higieniczno-sanitarnych w lokalach adaptowanych na działalność usługową. Znaczny udział stanowią inwestycje związane z budową budynków mieszkalnych jedno i wielorodzinnych, rozbudową układów sieci kanalizacji sanitarnej i deszczowej, budową obiektów handlowo – usługowych, przebudową dróg i linii kolejowych, a także budynków warsztatowych. Wśród nowo wybudowanych obiektów były: budynki handlowo – usługowe, mieszkalne, posterunek policji, placówki oświatowe – przedszkole oraz szkoła, obiekty służby zdrowia, a także rozbudowane istniejące zakłady produkcyjno - magazynowe.

W 2021 roku łącznie zajęto 71 stanowisk w sprawie dopuszczenia obiektów do użytkowania (w trybie art. 56 ustawy Prawo budowlane) oraz wydano 3 opinie sanitarne

dotyczących spełnienia w obiektach adaptowanych właściwych warunków sanitarno - higienicznych.

W trakcie czynności odbiorowych sprawdzano stan nowo wybudowanych lub adaptowanych budynków pod kątem właściwych warunków sanitarno - higienicznych. Wśród nich istotną rolę posiada odpowiedni układ funkcjonalny pomieszczeń, ich wykończenie, zachowanie odpowiedniego ciągu technologicznego (rozdzielanie dróg czysta - brudna), właściwa wymiana powietrza w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi, właściwe oświetlenie, utrzymanie w pomieszczeniach pracy poziomów hałasu zgodnych z obowiązującymi przepisami, prawidłowa gospodarka wodno-ściekowa i odpadowa. Znaczna część nowo wybudowanych budynków podłączona jest do sieci wodno – kanalizacyjnej. Duże obiekty kubaturowe wyposażone były w instalację wentylacji mechanicznej.

Podczas uczestnictwa w dopuszczeniu do użytkowania ww. obiektów dokonywano sprawdzenia zgodności zrealizowanych inwestycji z uzgodnioną pod względem higieniczno-sanitarnym dokumentacją projektową oraz z wymogami sanitarnymi określonymi przez obowiązujące przepisy.

Najczęściej spotykanymi nieprawidłowościami w trakcie przeprowadzanych kontroli, w dalszym ciągu, były niewłaściwe rozwiązania instalacji wentylacji (niezgodne z projektem) w budynkach.

Charakterystyczne obiekty oddane do użytkowania w 2021 r. w powiecie otwockim to:

- Nowy Posterunek Policji w Wiązownie,
- Rozbudowa i przebudowa wraz z remontem dawnego budynku izolacyjnego na potrzeby Poradni Chorób Płuc i Gruźlicy dla dorosłych w Otwocku,
- Sklepy wielopowierzchniowe „LIDL” w Otwocku i Józefowie,
- Przebudowa istniejącego bunkru na terenie NCBJ w Świerku,
- Nowy Zakład Mięsny „Kiszeczka” w Janowie.



Nowy Posterunek Policji,
Wiązowna ul. Leśna



Poradnia Chorób Płuc i Gruźlicy,
Otwock ul. Reymonta



Nowy Zakład Mięсны „Kiszeczka”,
Janów, gmina Karczew



Sklep „LIDL”,
Otwock ul. Górna

Podsumowując rok 2021 w zakresie realizacji nowych inwestycji w powiecie otwockim, sytuacja jest porównywalna z rokiem ubiegłym. Liczba zakończonych inwestycji (nowych lub po zmianie sposobu użytkowania) przekazanych do użytkowania jest mniejsza niż w latach poprzednich. Ma to bezpośredni związek z sytuacją epidemiologiczną powiatu otwockiego. Zmniejsza się również liczba uzgodnionych dokumentacji projektowych – zjawisko to jest ściśle związane z faktem, iż inwestorzy i projektanci uzgadniają ww. projekty u rzeczoznawców ds. sanitarnohigienicznych. W roku 2021 r. udzielono konsultacji i zaleceń w zakresie wymagań sanitarno-higienicznych, głównie w sprawach dotyczących adaptacji obiektów na działalność związaną z produkcją i obrotem żywnością, placówek służby zdrowia oraz oświatowych (głównie drogą e-mail oraz telefonicznie).

Pomimo sytuacji epidemiologicznej na terenie powiatu otwockiego, wzrasta poprawa warunków życia i zdrowia mieszkańców, na co wpływ mają inwestycje dotyczące przebudowy infrastruktury drogowej, wodno – kanalizacyjnej oraz budowy nowych obiektów służby zdrowia.