



Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Wołominie

www.gov.pl/web/psse-wołomin

BR

PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W WOŁOMINIE

• tel.: 22 776 21 92

• wolomin@psse.waw.pl

• ul. Legionów 78, 05-200 Wołomin

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Wołominie05-200 Wołomin, ul. Legionów 78
tel./fax 22 776-38-33, tel 22 776-21-92

Wołomin, dnia 18.01.2022r.

PPIS/243/2022

Urząd Powiatowy w Wołominie
KANCELARIA OGÓLNA
05-200 Wołomin, ul. Prądyńskiego 3

wpłynęło 18-01-2022

L. dz. 40081/2022
Ilość zał. 1 podpis

Rada Powiatu Wołomińskiego
ul. Prądyńskiego 3
05-200 WOŁOMIN

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołominie przesyła w załączeniu
„Sprawozdanie ze stanu sanitarnego powiatu wołomińskiego za rok 2021”.

z poważaniem

PAŃSTWOWY
Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Wołominie
Urszula Kufatkowska

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołominie



**STAN SANITARNY POWIATU WOŁOMIŃSKIEGO
ZA ROK 2021**

Wołomin, 10.01.2022r.



Spis treści

1. Wstęp	3
2. Sekcja Epidemiologii (EP).....	4
3. Sekcja Higieny Żywności i Żywienia (HŻiŻ).....	6
4. Sekcja Higieny Pracy (HP)	21
5. Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia (OZiPZ).....	24
6. Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży (HDiM)	29
7. Sekcja Higieny Komunalnej (HK).....	33
8. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny (ZNS).....	37



1. Wstęp

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołominie nadzoruje i kieruje działaniami mającymi na celu dobro i zdrowie mieszkańców powiatu wołomińskiego.

Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Wołominie prowadzi szeroki zakres zadań z dotyczących zdrowia publicznego. Działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej ukierunkowana jest na ochronę zdrowia ludzkiego. Podejmowane działania służą zapewnieniu bezpieczeństwa sanitarnego mieszkańców powiatu wołomińskiego poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego. Prowadzona jest działalność zapobiegawcza i przeciwepidemiczna w zakresie chorób zakaźnych i innych chorób powodowanych warunkami środowiska. Prowadzi się także działania w zakresie oświaty zdrowotnej. Sytuację epidemiologiczną powiatu wołomińskiego opracowano na podstawie informacji i materiałów własnych zebranych podczas wizytacji i kontroli nadzorowanych obiektów oraz na podstawie przeprowadzonych dochodzeń epidemiologicznych.



2. Sekcja Epidemiologii (EP)

2.1. Kontrole sanitarne

W 2021 r. przeprowadzono 18 kontroli sanitarnych w tym:

- a) 13 kontroli w 12 podmiotach leczniczych w ramach nadzoru higieny lecznictwa – zgodnie z harmonogramem kontroli na 2021 r.
- b) 5 kontroli w 5 punktach szczepień w ramach nadzoru szczepień ochronnych - zgodnie z harmonogramem kontroli na 2021 r.
- c) przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną związaną z przerwaniem łańcucha chłodniczego w podmiotach leczniczych prowadzących szczepienia ochronne.

2.2. Nadzór nad chorobami zakaźnymi

W ramach nadzoru nad chorobami zakaźnymi (bez COVID-19) zgodnie ze zgłoszeniami z podmiotów leczniczych przeprowadzono:

- a) 181 wywiadów epidemiologicznych,
- b) przyjęto 1043 pacjentów w ramach wykonywania badań w kierunku nosicielstwa dla pracowników i uczniów szkół medycznych i gastronomicznych
- c) w 2021 roku w powiecie wołomińskim odnotowano zachorowania:
 - Wirusowe zakażenia jelitowe: **261** osób (w tym 225 hospitalizowanych)
 - Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe: **127** osób (w tym 18 hospitalizowane)
 - Szkarlatyna: **114** osób
 - Ospa wietrzna: **395** osoby (w tym 1 hospitalizowana)
 - Świnka: **3** osoby
 - Grypa – podejrzenia : **13378**
 - Zakażenie SARS-CoV-2: **25432** osób (w tym 585 hospitalizowane)

Łącznie: **39710** zachorowań na choroby zakaźne w 2021 roku

2.3. Szczepienia ochronne

W ramach prowadzonego nadzoru nad realizacją szczepień obowiązkowych i zalecanych u dzieci i dorosłych na terenie powiatu odnotowano:

- a) 44 niepożądane odczyny poszczepienne u dzieci, w tym 8 poważnych i 1 ciężki. W 4 przypadkach dzieci były hospitalizowane. U dzieci nastąpił pełny powrót do zdrowia.
- b) 71 niepożądane odczyny poszczepienne u dorosłych po szczepieniu p/COVID-19, w tym 5 ciężkich, 23 poważne. W 3 przypadkach osoby były hospitalizowane.
- c) szczepionki wydawano 607 razy do podległych placówek w powiecie.

2.4. Sytuacja w powiecie wołomińskim w związku z epidemią SARS-CoV-2 w 2021 r.:

- a) zachorowania, ozdrowienia, zgony, kwarantanna
 - Liczba przypadków COVID-19 potwierdzonych laboratoryjnie, łącznie – **25432**
 - Liczba ozdowieńców łącznie – **25097**
 - Liczba osób objętych izolacją domową – **24783**



- Liczba osób hospitalizowanych łącznie z powodu COVID – **585**
- Liczba osób objętych pobytem w izolatorium – **5**
- Liczba zgonów łącznie – **265**
- Liczba osób poddanych kwarantannie łącznie – **82708** w tym:
 - kwarantanna na podstawie decyzji PPIS – **64403**,
 - kwarantanna po powrocie z zagranicy – **18305**

b) ogniska

W powiecie wołomińskim w 2021 r. odnotowano 63 ogniska COVID-19 :

1. Szkoły- 47
2. Przedszkola/Żłobki -18
3. Zakłady pracy – 1
4. Oddziały szpitalne – 10
5. DPS/ZOL/hospicjum – 4
6. Imprezy – 1

2.5. Kontrole przestrzegania obostrzeń związanych z pandemią wirusa SARS-CoV-2

W powiecie wołomińskim przeprowadzono 325 kontroli z Policją w ramach nadzoru nad przestrzeganiem obostrzeń epidemiologicznych związanych z wystąpieniem stanu epidemii. Kontrole odbywały się w: hotelach, dyskotekach, galeriach handlowych, aptekach, punktach gastronomicznych, żłobkach, przedszkolach, dworcach PKS/PKP, domach weselnych, targowiskach miejskich, podczas imprez plenerowych, kąpieliskach, obiektach kultu religijnego itp. W 2021 r. pracownicy PSSE w Wołominie nałożyli 63 mandaty karne za brak maseczek lub nieprawidłowe ich noszenie na łączną sumę 3050 zł.

PIS w Wołominie otrzymał 72 notatki z Policji o nieprawidłowościach. Wystawiono 3 decyzje administracyjne o nałożeniu kar przez organ PIS.

W powiecie wołomińskim funkcjonują dwa szpitale z oddziałami COVID-19 oraz mobilne punkty wymazowe w pięciu gminach.

W związku z epidemią prowadzono akcje informacyjne dotyczące aktualnych zasad postępowania i ograniczeń związanych z COVID-19. Wystawiono 1107 opinii dotyczących zawieszenia zajęć w szkołach i przedszkolach. Ponadto wystosowano 329 pism z podmiotami leczniczymi, urzędami i instytucjami.



3. Sekcja Higieny Żywności i Żywienia (HŻiŻ)

3.1. Ocena stanu sanitarnego obiektów będących pod nadzorem HŻiŻ:

W 2021 r. Sekcja Higieny Żywności i Żywienia realizowała przedsięwzięcia ujęte w Planie Zasadniczych Zamierzeń na 2021 r., które obejmowały m.in.:

1. Stosowanie w nadzorze nad obiektami obowiązujących przepisów prawnych z uwzględnieniem nowych aktów prawnych zarówno wspólnotowych jak i krajowych.
2. Prowadzenie działań kontrolnych w zakładach w zakresie przestrzegania wymagań prawnych oraz warunków sanitarno-higienicznych i ich wyposażenia w procesie produkcji i obrotu żywnością, ze szczególnym uwzględnieniem tych zakładów, w których występują zdarzenia niezgodne z wymaganiami na podstawie zgłaszanych interwencji do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wołominie.
3. Ocenę jakościową posiłków oraz sposób żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego na podstawie prowadzonej dokumentacji żywieniowej.
4. Prowadzenie nadzoru nad obiektami prowadzącymi działalność żywnościowo-żywnościową, obiektami obrotu żywnością, zakładami produkcji i dystrybucji suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia oraz środków spożywczych wzbogacanych, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością i produktami kosmetycznymi.
5. Doskonalenie funkcjonowania systemu RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed tzn. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach), w szczególności sprawności przepływu informacji z innymi organami kontroli.
6. Prowadzenie ścisłej współpracy z innymi Organami urzędowej kontroli żywności, a w szczególności z Inspekcją Weterynaryjną, uwzględniając podział kompetencji wynikający z porozumień zawartych pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Wołominie a Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Warszawie, jak również realizowano ustalenia zawarte w porozumieniu z Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w zakresie nadzoru nad produkcją pierwotną.
7. Udział w szkoleniach wewnętrznych i zewnętrznych.
8. Prowadzenie na bieżąco bazy danych obiektów branży żywnościowej będących pod nadzorem PPIS w Wołominie.
9. Realizowanie planu działania na rok 2021 dotyczący produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego.
10. Prowadzenie wzmożonego nadzoru nad targowiskową sprzedażą mięsa i jego przetworów z uwagi na występowanie ognisk Afrykańskiego Pomoru Świń (ASF) na terenie województwa mazowieckiego.
11. Prowadzenie działań we współpracy z innymi służbami w celu wyeliminowania nielegalnych punktów sprzedaży żywności zlokalizowanych na targowiskach na terenie powiatu wołomińskiego.



12. Współpraca z innymi Sekcjami m.in. w opiniowaniu projektów nowobudowanych obiektów żywnościowo-żywnościowych we współpracy z Sekcją Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego, w opracowaniach ognisk zatruc pokarmowych we współpracy z Sekcją Epidemiologii.
13. Opracowywanie decyzji w sprawie zatwierdzenia zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność, decyzji nakazujących wykonanie obowiązków w celu poprawy stanu sanitarnego, wydawania zaświadczeń o wpisie do rejestru zakładów będących pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Wołominie, rejestracji oraz wydawania zatwierdzania obiektów lub urządzeń ruchomych i tymczasowych, dla podmiotów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność z tych obiektów lub urządzeń, rejestracji urządzeń dystrybucyjnych, oraz prawidłowości ich znakowania, dla podmiotów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność z tych urządzeń.
14. Prowadzenie nadzoru nad sprzedażą internetową suplementów diety, żywności dla określonych grup oraz środków wzbogacanych.
15. Realizację tzw. Planu pobierania próbek do badań żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Wołominie na podstawie wytycznych otrzymanych od Głównego Inspektora Sanitarnego.
16. Koordynowanie działań związanych z oceną stopnia wdrażania i skuteczności systemu HACCP w zakładach żywnościowo-żywnościowych.
17. Rozpatrywanie skarg, wniosków i interwencji konsumentów.
18. Sporządzanie sprawozdań i raportów z prowadzonej działalności przez pracowników Sekcji HŻiŻ.

W roku 2021, na terenie powiatu wołomińskiego nadzorem sanitarnym objęte były: obiekty prowadzące działalność żywnościowo-żywnościową, obiekty mające pośrednio wpływ na jakość zdrowotną żywności (określone jako wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością), miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, zakłady zajmujące się produktami kosmetycznymi.

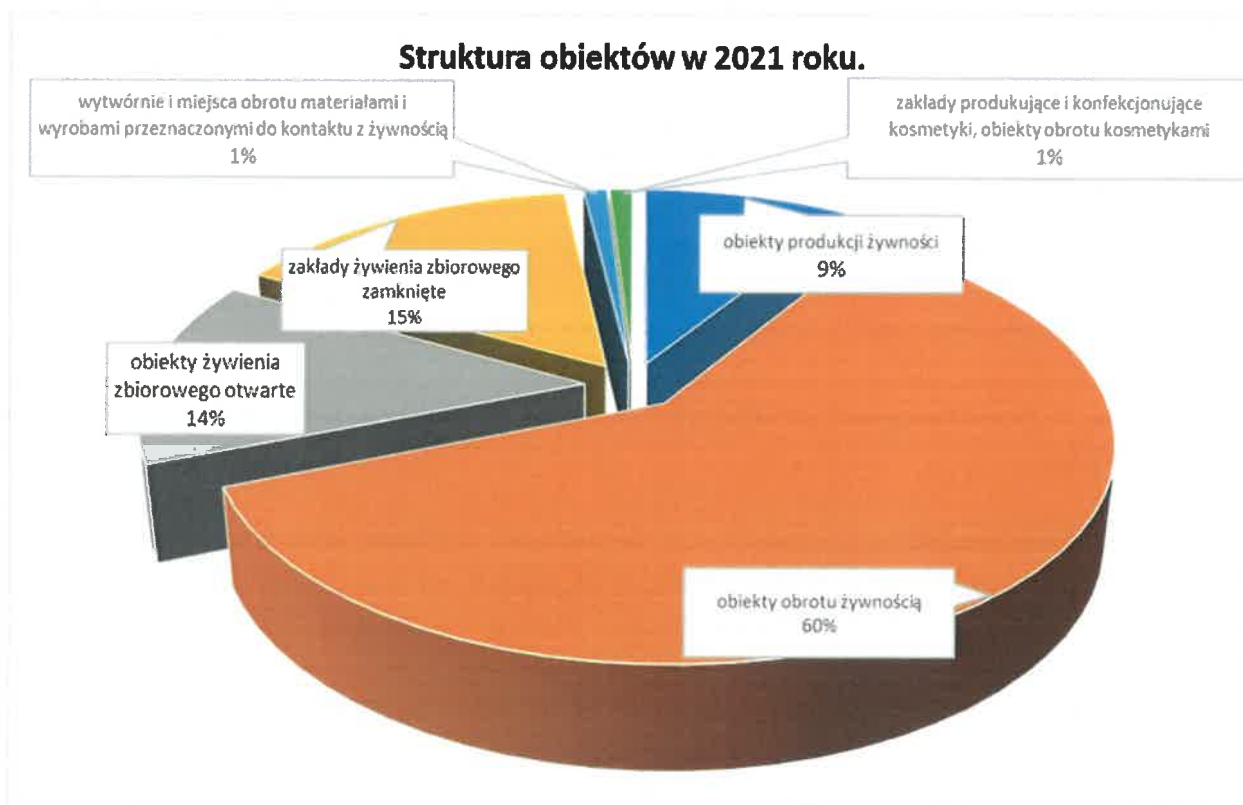
Zgodnie z obowiązującą klasyfikacją statystyczną obiekty żywnościowo-żywnościowe dzieli się na:

1. Obiekty produkcji żywności (m.in. wytwórnie i automaty do lodów, piekarnie, ciastkarnie, przetwórnice owocowo-warzywne, zakłady garmazeryjne, wytwórnie napojów bezalkoholowych, wytwórnie wyrobów cukierniczych, wytwórnie substancji dodatkowych).
2. Obiekty obrotu żywnością (sklepy, w tym super i hipermarkety, kioski sprzedające mięso i środki spożywcze, w tym kioski na targowiskach, magazyny i hurtownie, obiekty ruchome i tymczasowe typu food-trucki, przyczepy gastronomiczne itp., środki transportu).

3. Obiekty żywienia zbiorowego otwarte (restauracje oraz zakłady małej gastronomii – tj. zakłady przygotowujące posiłki na bazie półproduktów i wyrobów gotowych podlegających jedynie obróbce termicznej).
4. Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte (stołówki pracownicze, stołówki w zakładach pracy, bloki żywienia w szpitalach, bloki żywienia w domach opieki społecznej, stołówki m.in. w żłobkach i domach małego dziecka, szkolne, przedszkolne, w domach dziecka i młodzieży, koloniach i półkoloniach, w zakładach specjalnych i wychowawczych, zakłady usług cateringowych itp.).
5. Wytwórnice i miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.
6. Zakłady produkujące i konfekcjonujące kosmetyki, obiekty obrotu kosmetykami.

Ogółem w 2021 roku zarejestrowano **2154** obiektów (tj. o 105 obiektów więcej niż w 2020 roku).

Najliczniejszą grupę zakładów żywnościowo-żywieniowych na terenie powiatu wołomińskiego stanowią obiekty obrotu żywnością (60%) – tak jak w latach ubiegłych. Następną grupę stanowią zakłady żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego – odpowiednio 14% i 15%. Natomiast zakłady produkcji żywności stanowią jedynie 9%. Struktura poszczególnych grup obiektów w ogólnej liczbie nadzorowanych zakładów przedstawiono na wykresie nr 1.



Wykres nr 1. Struktura obiektów w 2021 r.



Coroczna ocena sanitarna zakładów obejmowała:

1. Bieżące kontrole sanitarne, w tym kontrole interwencyjne.
2. Ocenę stanu sanitarnego, według ujednoliconego systemu ocen (arkusza oceny zakładu) tzw. urzędowe kontrole żywności zgodnie z Harmonogramem Planowanych Kontroli na 2021 rok.
3. Kontrole sanitarne sprawdzające, mające na celu weryfikację wykonania decyzji administracyjnej nakazującej poprawę stanu technicznego kontrolowanych obiektów.
4. Ocenę jakości zdrowotnej żywności na podstawie badań laboratoryjnych próbek pobranych w obiektach produkujących i wprowadzających żywność do obrotu (zgodnie z Planem pobierania próbek do badań żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu).

W 2021 r. przeprowadzono łącznie 579 kontroli w nadzorowanych obiektach. Poniżej przedstawiono zestawienie liczby kontroli wykonanych przez pracowników Sekcji HŻiŻ.

ROK 2021	OGÓŁEM
Liczba wszystkich kontroli, w tym:	579
liczba kontroli planowo wykonanych (UKŻ)	143
liczba kontroli sprawdzających	42
liczba kontroli interwencyjnych	74
liczba pozostałych kontroli sanitarnych	320

Na podstawie powyższej tabeli 13 % stanowiły kontrole interwencyjne. Interwencje zgłaszane były przez konsumentów i klientów w formie pisemnej oraz telefonicznej. Zgłoszenia dotyczyły m.in. sprzedaży środków spożywczych w niewłaściwych warunkach, żywności niewiadomego pochodzenia na targowiskach, środków spożywczych po upływie ich terminu przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości, niewłaściwych warunków sanitarnohigienicznych i technicznych w zakładach przygotowujących żywność, przechowywania żywności w nieprawidłowych warunkach tj. niezgodnie z deklaracją producenta, nieprawidłowego żywienia dzieci w placówkach oświatowo-wychowawczych, brak orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych dla pracowników oraz nieprawidłowości lub braku w oznakowaniu środków spożywczych. Z 74 przeprowadzonych kontroli interwencyjnych w 28 przypadkach zarzuty potwierdziły się. Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 28 mandatów karnych na łączną kwotę 10 150 złotych. Warto zwrócić uwagę, iż ilość interwencji zgłaszanych przez konsumentów i klientów może się wiązać z większą świadomością społeczeństwa w zakresie jakości żywności i warunków jej sprzedaży. Ponadto dodatkowo w zgłaszanych interwencjach pojawiały się zarzuty nieprzestrzegania reżimu sanitarnego związanego z wprowadzeniem stanu epidemii COVID-19.



Przeprowadzono 42 kontrole sprawdzające (co stanowi 7% wszystkich kontroli), w celu weryfikacji poprawy stanu sanitarnohigienicznego oraz wykonania zaleceń pokontrolnych. Na podstawie przeprowadzonych kontroli sprawdzających stwierdzono, że osoby zobowiązane do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości zastosowały się do zaleceń – we wszystkich przypadkach zastosowano się do zaleceń pokontrolnych. Ponadto w przypadkach naruszenia przepisów prawa żywnościowego, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołominie wydał 22 decyzje nakazujące poprawę stanu technicznego w obiektach nadzorowanych z określonym terminem wykonania.

W 2021 r. zgodnie z ustawowym obowiązkiem zatwierdzania obiektów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia niezwierzęcego, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołominie na podstawie przeprowadzonych kontroli wydał 138 decyzji zatwierdzających oraz dokonał 31 wpisów do rejestru zakładów zajmujących się obrotem materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W ramach urzędowej kontroli żywności oraz monitoringu realizowano pobór próbek do badań laboratoryjnych. W roku sprawozdawczym pobrano łącznie 192 próbek żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W 2021 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołominie skierował do Mazowieckiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie 4 wnioski o nałożenie kar pieniężnych na podmioty, które naruszyły przepisy Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021), ze względu na rozpoczęcie działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub rozszerzanie zakresu prowadzonej działalności przy braku spełnienia warunków sanitarnych.

W 2 przypadkach aktualnie toczy się postępowanie administracyjne, w pozostałych 2 nałożono kary pieniężne w łącznej kwocie 4 000 złotych.

W minionym roku upoważnieni przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wołominie nałożyli 65 grzywien w drodze mandatów karnych na łączną kwotę 23 050 złotych. Uwzględniając, że najczęściej nieprawidłowości w zakresie nieprzestrzegania prawa żywnościowego i niewłaściwego stanu sanitarnohigienicznego stwierdzano w obiektach żywienia zbiorowego otwartego oraz obiektach obrotu żywnością.

Poniżej przedstawiono zestawienie ogólne o wykonanych czynnościach w ramach nadzoru nad obiektami żywnościowo-żywieniowymi.

ZESTAWIENIE O WYKONANYCH CZYNNOŚCIACH

L.p.	WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI	za rok 2021
1.	Liczba wszystkich kontroli	579
2.	Liczba wszystkich wydanych decyzji	197
3.	Liczba mandatów	65
4.	Kwota mandatów	23 050 zł
5.	Liczba prób żywności	192
6.	Liczba wydanych decyzji finansowych	135
7.	Kwota wydanych decyzji finansowych	11 873 zł
8.	Liczba wniosków o ukaranie	4

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w trakcie przeprowadzania czynności kontrolnych przeprowadzonych w 2021 roku:

1. Obiekty produkcji żywności (m.in. wytwórnie i automaty do lodów, piekarnie, ciastkarnie, przetwórnice owocowo-warzywne, zakłady garmazeryjne, wytwórnie napojów bezalkoholowych, wytwórnie wyrobów cukierniczych, wytwórnie substancji dodatkowych).

Najczęstsze stwierdzone niezgodności:

- zły stan techniczny wyposażenia i sprzętu;
- brudno utrzymane pomieszczenia i wyposażenie;
- brak prawidłowej segregacji surowców, półproduktów i gotowych wyrobów;
- brak badań właścicielskich;
- niewłaściwy stan sanitarnohigieniczny zakładu;
- obecność szkodników;
- system HACCP niedostosowany do potrzeb zakładu;
- brak zapisów wynikających z opracowanych procedur GMP/GHP oraz systemu HACCP.



2. Obiekty obrotu żywnością (sklepy, w tym super i hipermarkety, kioski sprzedające mięso i środki spożywcze, w tym kioski na targowiskach, magazyny i hurtownie, obiekty ruchome i tymczasowe typu food-trucki, przyczepy gastronomiczne itp., środki transportu).

Najczęstsze stwierdzone niezgodności:

- prowadzenie działalności sprzedaży i wprowadzania do obrotu środków spożywczych bez wydanej decyzji zatwierdzającej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wołominie;
- brak zapisów wynikających z opracowanych procedur GHP/GMP oraz systemu HACCP;
- środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia;
- brudny sprzęt, pomieszczenia, urządzenia chłodnicze;
- nieprawidłowe warunki przechowywania środków spożywczych;
- brak do wglądu orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników;
- brak warunków do higienicznego mycia i osuszania rąk.

3. Obiekty żywienia zbiorowego otwarte (restauracje oraz zakłady małej gastronomii – tj. zakłady przygotowujące posiłki na bazie półproduktów i wyrobów gotowych podlegających jedynie obróbce termicznej).

Najczęstsze stwierdzone niezgodności:

- prowadzenie działalności produkcyjnej niezgodnie z decyzją zatwierdzającą wydaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wołominie (zmiana funkcjonalności pomieszczeń);
- brak zapisów wynikających z opracowanych procedur GHP/GMP oraz systemu HACCP;
- wykorzystanie do przygotowania posiłków środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej, w tym po upływie terminu przydatności do spożycia;
- niewłaściwy stan sanitarnohigieniczny w obiektach gastronomicznych, w tym brudne pomieszczenia i sprzęt używany do przygotowywania posiłków;
- rzeczy osobiste pracowników oraz środki czystości i sprzęt porządkowy przechowywane w miejscach do tego niewyznaczonych;
- brak pełnej identyfikowalności środków spożywczych, w tym produktów pochodzenia zwierzęcego (ryby, mięso);
- brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników;
- brak prawidłowej odzieży ochronnej u pracowników;
- brudne pomieszczenie kuchenne (blaty robocze, podłoga);
- w urządzeniach chłodniczych brak segregacji asortymentowej;



- magazynowanie środków spożywczych bezpośrednio na podłogach, w przedsionkach toalet, szatniach;
- brak warunków do higienicznego mycia i osuszania rąk.

4. Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte (stołówki pracownicze, stołówki w zakładach pracy, bloki żywienia w szpitalach, bloki żywienia w domach opieki społecznej, stołówki m.in. w żłobkach i domach małego dziecka, szkolne, przedszkolne, w domach dziecka i młodzieży, koloniach i półkoloniach w zakładach specjalnych i wychowawczych, zakłady usług cateringowych itp.).

Najczęstsze stwierdzone niezgodności:

- rozpoczęcie i prowadzenie działalności gastronomicznej bez wydanej decyzji zatwierdzającej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wołominie;
- brak zapisów wynikających z opracowanych procedur GHP/GMP oraz systemu HACCP;
- wykorzystanie do przygotowania posiłków środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej, w tym po upływie terminu przydatności do spożycia;
- niewłaściwy stan sanitarnohigieniczny w w/w obiektach, w tym brudne pomieszczenia i sprzęt używany do przygotowywania posiłków;
- rzeczy osobiste oraz lekarstwa pracowników oraz środki czystości i sprzęt porządkowy przechowywane w miejscach do tego niewyznaczonych;
- brak pełnej identyfikowalności środków spożywczych, w tym produktów pochodzenia zwierzęcego (ryby, mięso);
- brak rozdziału surowców i gotowych wyrobów;
- brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników;
- brak prawidłowej odzieży ochronnej u pracowników;
- brudne pomieszczenie kuchenne (blaty robocze, podłoga);
- w urządzeniach chłodniczych brak segregacji asortymentowej;
- magazynowanie środków spożywczych bezpośrednio na podłogach, w przedsionkach toalet, szatniach;
- brak warunków do higienicznego mycia i osuszania rąk.

Dodatkowo przeprowadzono 17 kontroli na targowiskach miejskich znajdujących się na terenie powiatu. Skontrolowano sprzedaż targowiskową mięsa i jego przetworów, także w związku z zagrożeniem ASF (Afrykański Pomór Świń) na terenie woj. mazowieckiego.

Przeprowadzono kontrole obiektów obrotu żywnością na targowiskach tj. pawilonów handlowych, stanowisk oraz obiektów ruchomych i tymczasowych. Sprawdzone warunki sanitarnohigieniczne sprzedaży mięsa i jego przetworów oraz pochodzenie produktów mięsnych. Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 10 mandatów karnych na łączną kwotę 3 500 złotych. Ponadto w obiektach obrotu żywnością i żywienia zbiorowego nadal kontrolowane jest pochodzenie i identyfikowalność mięsa wieprzowego, dziczyzny oraz jego przetworów.

	Stan sanitarny powiatu wołomińskiego w 2021 roku	Strona 14 z 37 Data: 10.01.2022
Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Wołominie		

3.2. Jakość zdrowotna środków spożywczych.

Badania jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością przeprowadzane były w Dziale Laboratorium Żywności w Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Warszawie, a także w Laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Krakowie, Lublinie, Bydgoszczy i Olsztynie. Ponadto PSSE w Wołominie w ramach współpracy przekazywała również pobrane próbki do Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny. Próbkę pobierano do badań zgodnie z „Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Wołominie na 2021 rok” – zgodnie z wytycznymi otrzymanymi od Głównego Inspektora Sanitarnego. W 2021 r. przez pracowników Sekcji HŻiŻ pobrano łącznie 192 próbki. Ze wszystkich pobranych próbek 177 stanowiły w większości próbki środków spożywczych, ale także gotowych dań do bezpośredniego spożycia i lodów. Badania dla w/w grup były wykonywane w kierunku obecności m.in.: *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus*, pleśni, pestycydów, WWA, histaminy, metali ciężkich, substancji dodatkowych, estrów 3 MCPD. W zakresach w/w nie zakwestionowano żadnej próbki oraz ocena organoleptyczna nie budziła zastrzeżeń.

Ponadto pobrano do badania 9 próbek suplementów diety, gdzie również jakość zdrowotna nie uległa zakwestionowaniu. W 2 przypadkach wniesiono uwagi do znakowania 2 różnych suplementów diety w zakresie oznaczenia witaminy D. Dokumentację dla w/w produktów przekazano do właściwej terenowo Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, gdzie znajduje się zakład produkcyjny pobranych suplementów diety, celem podjęcia działań zgodnie z kompetencjami.

W ramach realizacji rocznego planu pobierania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, pobrano do badań laboratoryjnych 6 próbek z tego zakresu. Badaniami objęto produkty z następujących grup:

- wyroby szklane i kryształowe (naczynia do picia, dekorowane w obszarze obrzeża i kryształowe);
- czajnik elektryczny;
- miseczki z melaminy do kontaktu z żywnością dla dzieci;
- puszki metalowe do napojów gazowanych.

Zakres przeprowadzonych badań obejmował migrację ołowiu i kadmu, ocenę organoleptyczną, migrację specyficzną z dodatkiem biosubstancji – formaldehyd oraz bisfenolu A. Przeprowadzone badania nie wykazały niezgodności z obowiązującymi przepisami prawa.



3.3. Funkcjonowanie systemu RASFF oraz powiadomienia w systemie RASFF dotyczące żywności.

Podstawy prawne Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach tzw. RASFF stanowią następujące akty prawne: Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, rozporządzenie Komisji (UE) nr 16/2011 z dnia 10 stycznia 2011 r. ustanawiające środki wykonawcze dla systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i środkach żywienia zwierząt oraz ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tj. Dz. U. z 2020 r. poz.2021). W oparciu o Procedury Funkcjonowania Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach zapewniono funkcjonowanie systemu RASFF na terenie działania powiatu wołomińskiego.

W 2021 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołominie otrzymał 219 powiadomień z systemu RASFF. Przedmiotem powiadomień były produkty spożywcze, w których wykryto zagrożenia (mikrobiologiczne, chemiczne bądź fizyczne) oraz materiały i wyroby do kontaktu z żywnością stwarzające bezpośrednie lub pośrednie zagrożenie dla zdrowia konsumentów.

W przypadku powiadomień otrzymanych w systemie RASFF dotyczących niebezpiecznych środków spożywczych, na listach dystrybucyjnych produktów podlegających procedurze wycofania, wskazano obiekty objęte nadzorem PPIS w Wołominie. Były to przede wszystkim sklepy wielkopowierzchniowe (super i hipermarkety), hurtownie – głównie na terenie Praskiej Giełdy Spożywczej przy ul. Piłsudskiego 180 w Ząbkach oraz sklepy. W każdym przypadku otrzymania informacji o produkcie niezgodnym podejmowano działania zgodnie z obowiązującymi procedurami. Sprawdzono w 141 obiektach występowanie produktów niebezpiecznych, a w 51 przypadkach środki spożywcze zostały wycofane z obrotu tj. zwrócone do dystrybutora/producenta i przekazane do utylizacji.

3.4. Graniczna kontrola sanitarna żywności.

Granicznej kontroli sanitarnej podlegają towary klasyfikowane do kodów CN znajdujących się w załączniku do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 8 grudnia 2011 r. w sprawie wykazu towarów, które podlegają granicznej kontroli sanitarnej (Dz. U. nr 272, poz. 1612). W trakcie kontroli granicznej organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej sprawdza dokumentację towaru, może zostać także przeprowadzona kontrola identyfikacyjna oraz bezpośrednia, w tym oględziny towaru.

W ramach kontroli bezpośredniej mogą być również pobrane próbki do badań laboratoryjnych. Podczas kontroli dokumentacji sprawdzany jest w szczególności wniosek o doko-



nanie granicznej kontroli sanitarnej, dokumenty handlowe i identyfikujące daną partię towaru oraz inne dokumenty, w tym np. wyniki badań laboratoryjnych.

W wyniku przeprowadzonej kontroli (z wynikiem pozytywnym) właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydaje, zgodnie z art. 82 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021) świadectwo stwierdzające spełnienie wymagań zdrowotnych przez kontrolowane towary, a na podstawie tego świadectwa organy celne nadają dopuszczalne przeznaczenie celne.

Żywność znajdująca się w obrocie nie może być niebezpieczna dla zdrowia i życia człowieka, a podmioty działające na rynku spożywczym mają obowiązek zapewnić, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, zgodność tej żywności z wymaganiami prawa żywnościowego. Wynika to, z art. 14 i 17 ww. rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463). Potwierdzeniem, że produkt spełnia te wymagania mogą być wyniki badań, których przedsiębiorca może wymagać od danego producenta/dostawcy. Badania produktów można również przeprowadzać we własnym zakresie. W interesie importera jest posiadanie takiej dokumentacji. Ponadto przedsiębiorca powinien posiadać dokumentację umożliwiającą identyfikowalność produktów zgodnie z przepisami art. 18 rozporządzenia nr 178/2002.

Oprócz wymagań wynikających ze wskazanych wyżej przepisów istnieje m.in. obowiązek znakowania żywności zgodnie z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (Dz. Urz. UEL 304 z 22.11.2011, str. 18). W szczególności ze względu na bezpieczeństwo konsumentów należy zwrócić uwagę na obowiązek przekazywania informacji o składnikach alergennych. Ponadto w zakresie znakowania żywności obowiązuje rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29, z późn. zm.). Dodatkowo z art. 48 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia wynika, że środki spożywcze wprowadzane do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej muszą być oznakowane w języku polskim.

Na podstawie w/w aktów prawnych do zadań statutowych Sekcji HŻiŻ należy również przeprowadzanie granicznej kontroli sanitarnej w składach celnych oraz miejscach docelowego przeznaczenia żywności oraz kontroli dokumentacji środków spożywczych, dozwolonych substancji dodatkowych oraz substancji pomagających w przetwarzaniu żywności pochodzenia niezwierzęcego oraz materiałów lub wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością przywożonych z państw niebędących członkami Unii Europejskiej oraz z państw niebędących członkami Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA).

W 2021 roku na tej podstawie Państwowy Inspektor Sanitarny w Wołominie wydał ogółem 320 świadectw jakości zdrowotnej (z wynikiem pozytywnym) w ramach granicznej kontroli sanitarnej, w tym:

- dla środków spożywczych importowanych - wydano 13 świadectw;
- dla importowanych materiałów i wyrobów do kontaktu do z żywnością – 8 świadectw;
- dla środków spożywczych wywożonych do krajów trzecich poza UE (eksport) – 299 świadectw.

3.5. Współpraca z innymi jednostkami/organami kontrolnymi i środkami masowego przekazu.

W 2021 r. kontynuowano współpracę z Inspekcją Weterynaryjną na podstawie Porozumienia o współpracy pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Wołominie a Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Warszawie. Zaktualizowano listy obiektów objętych pod wspólnym nadzorem przez PPIS i PLW. Ponadto kontynuowano współpracę z Wojskowym Ośrodkiem Medycyny Prewencyjnej w Modlinie.

Przeprowadzono wspólnie 1 kontrolę w obiektach żywieniowych znajdujących się pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wołominie a prowadzących m.in. działalność w zakresie dostarczania żywności dla wojska.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole w zakładach produkcji pierwotnej (borówka amerykańska) przy współudziale przedstawicieli Państwowej Inspekcji Ochrony Środowiska i Nasiennictwa.

W dniu 27.09.2021 r. pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wołominie zorganizowali na terenie Powiatowego Centrum Kultury Fabryczka w Wołominie wystawę grzybów pod hasłem „Poznaj Grzyby – Unikniesz Zatrucia”. W przygotowaniu wystawy brali również udział pracownicy Sekcji Higieny Żywności i Żywienia. Na wystawie zaprezentowane na tle runa leśnego były grzyby jadalne, niejadalne i trujące. Grzyby były pogrupowane pod kątem ich podobieństwa zewnętrznego, aby łatwiej dostrzec różnicę pomiędzy poszczególnymi gatunkami jadalnymi i trującymi. Grzyboznawca (pracownik Sekcji HŻiŻ) udzielał informacji na temat zasad bezpiecznego grzybobrania i odpowiadał na pytania dzieci ze Szkół Podstawowych z Wołomina. Wystawę obejrzało 170 osób.

Ponadto w Sekcji HŻiŻ pracownik posiadający uprawnienia grzyboznawcy prowadzi konsultacje w zakresie identyfikacji i klasyfikacji grzybów leśnych do spożycia.



Źródło: zdjęcia wykonane przez pracowników PSSE w Wołominie.



W dniu 24.08.2021 r. na terenie Powiatowego Centrum Kultury Fabryczka w Wołominie odbyło się szkolenie dla Kół Gospodyń Wiejskich z terenu powiatu wołomińskiego. Spotkanie zorganizowane zostało przez wołomiński oddział Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. W ramach współpracy z ARiMR w ramach szkolenia przez pracownika Sekcji HŻiŻ została przygotowana prezentacja dla przedstawicieli KGW. Do przeprowadzenia szkolenia PPIS w Wołominie oddelegował 2 pracowników Sekcji HŻiŻ. Główne zagadnienia przedstawiane podczas szkolenia to: bezpieczeństwo żywności wytwarzanej przez KGW, warunki sanitarnohigieniczne przy produkcji żywności pochodzenia roślinnego, rejestracja KGW przez właściwego terenowo PPIS, omówienie Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej (GMP/GHP), krótka interpretacja wybranych zagadnień i aktów prawnych związanych z prowadzoną działalnością przez KGW.



Źródło: prezentacja wykonana przez pracownika PSSE w Wołominie.



Źródło: Facebook:/ Powiat Wołomiński - Ziemia Norwida i "Cudu nad Wisłą".

Ponadto w roku 2021 w związku z trwającym wprowadzonym stanem epidemii na terytorium RP Pracownicy sekcji HŻiŻ brali także czynny udział w zagadnieniach z zakresu epidemiologii dotyczących COVID-19. W ramach współpracy z Sekcją Epidemiologii przeprowadzali wywiady epidemiologiczne z osobami, zakażonymi wirusem SARS-CoV-2, przeprowadzali dochodzenie epidemiologiczne w ramach ognisk występujących w placówkach oświatowych (szkoły, przedszkola) oraz zakładach produkcyjnych żywność. Pomagali również w przygotowaniu raportów z prowadzonej działalności epidemiologicznej.

Pracownicy Sekcji Higieny Żywności i Żywnienia przeprowadzali kontrole pod kątem przestrzegania zasad sanitarnych - nakazów i zakazów związanych z pandemią koronawirusa - także z przedstawicielami Komendy Powiatowej Policji w Wołominie oraz przy wsparciu Komisariatów Policji z terenu powiatu wołomińskiego. W trakcie przeprowadzania czynności kontrolnych sprawdzano przestrzeganie zasad reżimu sanitarnego tj. prawidłowego noszenia maseczek – zasłaniania ust i nosa, zapewniania stanowisk z płynem do dezynfekcji rąk, zachowywania odpowiedniego dystansu społecznego oraz kontroli liczby osób przebywających w obiekcie. Kontrole przeprowadzone były przez Pracowników sekcji HŻiŻ w obiektach żywnościowo-żywnieniowych m.in. sklepach, w tym super i hipermarketach, galeriach handlowych, obiektach obrotu kosmetykami, obiektach żywienia zbiorowego otwartego. Pracownicy w/w przeprowadzili łącznie 199 kontroli, co stanowiło 61 % wszystkich przeprowadzonych kontroli związanych z przestrzeganiem reżimu sanitarnego dot. COVID-19 oraz nałożyli 41 grzywien w drodze mandatów karnych (co stanowiło 65 % wszystkich nałożonych mandatów) na łączną kwotę 2 200 złotych.



3.6. Podsumowanie.

W roku 2021 na terenie powiatu wołomińskiego kontynuowano nadzór sanitarny nad obiektami prowadzącymi działalność żywnościowo-żywnościową, miejscami obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz zakładami zajmującymi się produktami kosmetycznymi.

W Sekcji Higieny Żywności i Żywnienia zatrudnionych jest 6 pracowników, którzy podejmowali nadzór nad obiektami wykazującymi zły stan sanitarny, obiektami prowadzącymi działalność na szeroka skalę (ze względu na wielkość produkcji lub obrotu żywnością), co związane jest z obsługą znacznej liczby konsumentów, znakowaniem środków spożywczych oraz ich sprzedażą internetową, nieprawidłowym handlem na targowiskach. Podejmowane działania interwencyjne przyczyniły się do poprawy stanu sanitarnohigienicznego obiektów oraz zapewnienia odpowiedniej jakości zdrowotnej żywności, a co za tym idzie bezpieczeństwa konsumentów. Problemem pozostaje niewłaściwy stan sanitarnohigieniczny na targowiskach terenu powiatu wołomińskiego. Podejmowane działania mają charakter doraźny i nie wpływają na jego znaczące ograniczenie. Duży popyt na tego rodzaju usługi oraz brak rozwiązań systemowych powoduje trudności przy podejmowaniu działań w tym kierunku. Ponadto w okresie I oraz IV kwartału praca w Sekcji HŻiŻ skupiała się w dużej mierze na wsparciu Sekcji Epidemiologii w związku z dynamicznie rozwijającą się sytuacją epidemiologiczną w okresie jesienno-zimowym, przez co działania w ramach kontroli obiektów żywnościowo-żywnościowych były znacznie ograniczone. W tym okresie dominowały kontrole w ramach zachowania należytego reżimu sanitarnego związanego z wprowadzeniem stanu epidemii na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.



4. Sekcja Higieny Pracy (HP)

4.1. Zakres i działania Sekcji Higieny Pracy (HP)

Nadzorem objęte są zakłady pracy znajdujące się na terenie miasta i gminy: Wołomin, miasta i gminy Radzymin, Ząbek, Zielonki, Kobyłki i Marek, gmin: Tuszcz, Klembów, Dąbrówka, Strachówka, Poświętne, Jadów.

a) w zakresie higieny pracy

W ewidencji Sekcji Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wołominie na dzień 31.12.2021r. znajdują się **343** zakłady pracy, zatrudniające łącznie **12783** pracowników. Nadzór nad w/w zakładami sprawuje dwóch pracowników tutejszej sekcji.

b) w zakresie nadzoru nad środkami zastępczymi

W roku 2021 w ramach działań dotyczących środków zastępczych i zatruc środków zastępczymi przekazano 12 raportów miesięcznych do WSSE w Warszawie.

4.2. Kontrole i decyzje

a) w zakresie higieny pracy

W roku 2021 przeprowadzono 68 kontroli w 60 zakładach pracy.

W większości są to zakłady zatrudniające do 10 i do 50 pracowników takich branż jak: krawiectwo, ślusarstwo, mechanika i lakiernictwo pojazdowe, przemysł spożywczy, stosujący i wprowadzający do obrotu substancje i mieszaniny chemiczne oraz pracujących w narażeniu na czynnik biologiczny.

W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 9 decyzji administracyjnych i 9 decyzji płatniczych.

Decyzje administracyjne dotyczyły:

- braku pomiarów i badań środowiskowych na stanowiskach pracy, na których występują czynniki szkodliwe dla zdrowia ludzi (hałas, pyły itp.) ;
- braku rejestru wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych na stanowiskach pracy;
- braku orzeczeń lekarskich;
- braku oceny ryzyka zawodowego;
- braku instrukcji BHP;
- braku rejestrów dotyczących czynnika biologicznego.

W ciągu roku 2021 przeprowadzane były również kontrole tematyczne dotyczące:

- nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych
- przestrzegania realizacji ustawy o zakazie palenia tytoniu w miejscach pracy.



- - kontrole przed wydaniem opinii higieniczno-sanitarnych podmiotom ubiegającym się o uzyskanie koncesji na obrót i składowanie materiałów wybuchowych, broni i amunicji.

b) w zakresie nadzoru nad środkami zastępczymi

W ramach działań dotyczących środków zastępczych wydano:

- 2 decyzje z art. 52a Ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii – o umorzeniu postępowania odnośnie wprowadzania do obrotu środków zastępczych;
- 1 decyzję z art. 44c Ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii – o przepadku i zniszczenie na koszt Skarbu Państwa.

W ramach ograniczania zagrożeń zdrowia publicznego stwarzanych przez środki zastępcze przeprowadzono jedną wizytację dotyczącą podejrzenia wprowadzania do obrotu w/w środków.

4.3. Choroby zawodowe

Występowanie czynników szkodliwych na stanowiskach pracy, sposób wykonywania pracy, mają istotny wpływ na powstawanie chorób zawodowych pracowników.

W roku 2021 przyjęto 3 zgłoszenia podejrzenia chorób zawodowych, przeprowadzono 7 postępowań w sprawie chorób zawodowych oraz sporządzono dla innych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych 7 kart oceny narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem choroby zawodowej.

Wydano 8 decyzji, w tym:

- o stwierdzeniu choroby zawodowej: 5
- o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej: 3

Decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej dotyczyły następujących chorób:

- zewnątrzpochodna alergiczne zapalenie pęcherzyków płucnych (1 decyzja)
- pylica azbestowa (1 decyzja)
- rak płuca (1 decyzja)
- zespół cieśni w obrębie nadgarstka (1 decyzja)
- przewlekła choroba układu ruchu wywołana sposobem wykonywania pracy: przewlekłe zapalenie nadkłykcia kości ramiennej (1 decyzja).

W ramach postępowania w sprawie chorób zawodowych wydano 1 postanowienie.

4.4. Działania promocyjne

W ramach promocji zdrowych i higienicznych warunków pracy oraz zapobiegania chorobom zawodowym na stronie internetowej PSSE w Wołominie umieszczono komunikat dotyczący prowadzonej w latach 2020-2022 we wszystkich państwach Unii Europejskiej kampanii informacyjnej pt. „Zdrowe i bezpieczne miejsce pracy. Dźwigaj z głową”.



Na poziomie ogólnoeuropejskim kampania jest koordynowana przez Europejską Agencję Bezpieczeństwa i Zdrowia w Pracy (EU-OSHA), a jej krajową edycję prowadzi Centralny Instytut Ochrony Pracy–Państwowy Instytut Badawczy. Celem kampanii jest podniesienie poziomu wiedzy i świadomości na temat problemów mięśniowo-szkieletowych związanych z pracą.

4.5. Podsumowanie

a) w zakresie higieny pracy

W porównaniu do 2020r., w roku 2021 znacznie zmalała liczba postępowań w sprawie podejrzenia chorób zawodowych oraz liczba decyzji wydanych w w/w sprawach. W ubiegłych latach przeważająca liczba postępowań dotyczyła byłych pracowników Fabryki Okładzin Ciernych w Markach, którzy wykonywali prace związane z przetwórstwem azbestu. W roku 2021 trzy spośród pięciu to choroby dotyczące sposobu wykonywania pracy. Zwiększyła się natomiast liczba wydawanych decyzji związanych z nadzorem nad zakładami pracy. Wynikało to z większej liczby przeprowadzonych kontroli. W okresach mniejszej ilości zakażeń COVID-19 pracownicy wracali do swoich podstawowych zadań, nie związanych z pandemią. Nadal obserwować można u pracodawców zwiększoną dbałość o pracowników i warunki pracy w firmach, a przeprowadzone kontrole wykazały, że utrzymuje się tendencja pozyskiwania środków unijnych przez pracodawców w celu poprawy technologii produkcji, modernizacji pomieszczeń produkcyjnych, tworzenia nowych miejsc pracy, stosowania surowców bezpiecznych dla ludzi i środowiska.

W roku 2021, tak jak i w poprzednim, nie zostały wykonane wszystkie zaplanowane kontrole, gdyż priorytetem dla pracowników całej Stacji są działania związane z pandemią, inne sprawy załatwiane są w miarę możliwości czasowych oraz w zależności od wagi sprawy.

b) w zakresie nadzoru nad środkami zastępczymi

W porównaniu do lat ubiegłych sytuacja odnośnie zatruc środkami zastępczymi oraz wprowadzaniu do obrotu środków zastępczych uległa znaczącej poprawie, ponieważ w roku 2021r. na terenie działania Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wołominie nie odnotowano zatruc środkami zastępczymi oraz do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wołominie nie wpłynęły nowe sprawy dotyczące wprowadzania do obrotu środków zastępczych.



5. Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia (OZiPZ)

5.1. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia.

Działania podejmowane w 2021 roku w zakresie promocji zdrowia i oświaty zdrowotnej, dotyczyły profilaktyki chorób zakaźnych, zapobiegania nowotworom, profilaktyki nadwagi i otyłości, profilaktyki uzależnień oraz działań związanych z sytuacją epidemiologiczną. Realizacja działań odbywała się poprzez: inicjowanie, wdrażanie i koordynowanie programów edukacyjnych poprzez :

- udzielanie pomocy merytorycznej,
- dystrybucję materiałów edukacyjnych,
- nagłaśnianie problematyki zdrowotnej w lokalnych mediach – nadzorowanie działalności oświatowo – zdrowotnej.

W roku sprawozdawczym nadzorowano działalność 235 placówek (oświatowo – wychowawczych i podmiotów leczniczych) na terenie powiatu wołomińskiego. Ze względu na sytuację epidemiologiczną w nadzorowanych placówkach przeprowadzono łącznie 13 wizytacji, podczas których oceniono sposób realizacji interwencji programowych oraz przeprowadzono diagnozę przedsięwzięć prozdrowotnych.

5.2. Profilaktyka nadwagi i otyłości

a) Ogólnopolski Program Edukacyjny „Trzymaj Formę!”

Głównym celem programu było kształtowanie prozdrowotnych nawyków uczniów oraz pogłębienie wiedzy na temat znaczenia diety i aktywności fizycznej. Program realizowany był w szkołach metodą, dzięki której uczniowie wspólnie z nauczycielami, rodzicami i środowiskiem lokalnym opracowywali metody propagowania zasad zdrowego stylu życia. Program realizowany był w 20 Szkołach Podstawowych . Łącznie działaniami edukacyjnymi objęto 2287 uczniów. W trakcie realizacji programu przeprowadzono jedną wizytację, prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych oraz opracowano informacje na temat programu i zamieszczono na stronie internetowej PSSE.

b) Skąd się biorą produkty ekologiczne

Celem programu było zwiększenie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Program adresowany był przede wszystkim do dzieci w wieku 5-6 lat uczęszczających do Przedszkoli. W 2021 roku do programu przystąpiły 2 Przedszkola, w których wzięło udział 115 dzieci oraz 82 rodziców.

5.3. Profilaktyka palenia tytoniu

a) Program edukacyjny pt. Czyste Powietrze Wokół Nas”

Celem programu było zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach , gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub gdy dorośli palą przy nich tytoń oraz wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na



dym tytoniowy. Program realizowany był przez 15 placówek wychowania przedszkolnego. Łącznie realizacją objęto 1576 osób.

a) Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej „Bieg po Zdrowie”

W kl. IV Szkoły Podstawowej realizowany był program antytytoniowej edukacji zdrowotnej pod nazwą „Bieg po Zdrowie”, którego głównym celem było zwiększenie wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów i e- papierosów. Program realizowany był w 4 Szkołach Podstawowych Łącznie działaniami edukacyjnymi objęto 109 uczniów oraz 99 rodziców.

5.4. Profilaktyka chorób zakaźnych

a) Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS

Głównym celem programu było przekazanie rzetelnych informacji na temat zakażeń HIV oraz dostarczenie wiedzy i kształtowanie właściwych postaw wobec osób żyjących z HIV i chorych na AIDS. Łącznie działaniami edukacyjnymi objęto 1106 osób.

5.5. Profilaktyka uzależnień od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych

a) Program „ARS, czyli jak dbać o miłość”

Głównym celem programu było ograniczenie używania substancji psychoaktywnych przez młodzież. W 2021 r. program realizowany był w 8 Szkołach Ponadpodstawowych. W realizacji programu wzięło udział 363 uczniów.

5.6. Profilaktyka nowotworów

„Wybierz Życie Pierwszy Krok”

Celem programu edukacyjnego „Wybierz Życie - Pierwszy Krok” jest zmniejszenie występowania i umieralności na raka szyjki macicy. Program skierowany jest do Szkół Ponadpodstawowych, gdzie można dotrzeć do szerokiego grona młodych ludzi. Wprowadzenie edukacji prozdrowotnej na temat raka szyjki macicy do szkół, przyczynia się do podniesienia poziomu wiedzy i inicjowania dyskusji, dzięki której kobiety z pokolenia rodziców podejmą odpowiednie działania, czyli skonsultują się z lekarzem i wykonają badanie cytologiczne. W roku 2021 w powiecie wołomińskim program Wybierz Życie Pierwszy Krok realizowało 5 Szkół Ponadpodstawowych, w których wzięło udział 324 uczniów i 132 rodziców.

a) „Zdrowe piersi są OK!”

Celem programu edukacyjnego jest budowanie świadomości dotyczącej dbania o zdrowie piersi wśród uczniów (dziewcząt i chłopców) oraz wśród osób z ich najbliższego otoczenia. W 2021 roku w programie wzięło udział 6 Szkół Ponadpodstawowych, w których wzięło udział 321 uczniów oraz 173 rodziców. W miesiącu październiku przedstawiciel PSSE w Wołominie uczestniczył w wywiadzie w Radiu Fama Wołomin, w którym na głosno tematykę programu zachęcającą do dbania o zdrowe piersi.



b) „Znamie! Znam je?”

Program edukacyjny skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych, jego głównym celem jest upowszechnienie wiedzy z zakresu profilaktyki czerniaka. W 2021 roku w programie wzięły udział 4 Szkoły Ponadpodstawowe, w których zapoznano z tematem 205 uczniów.

c) „Podstępne WZW”

Głównym celem programu jest podniesienie wiedzy na temat profilaktyki zakażeń HBV i HCV. W 2021 roku w programie wzięły udział 4 Szkoły Ponadpodstawowe, w których w spotkaniu uczestniczyło 201 uczniów.

d) „Chroń się przed kleszczami wszystkimi sposobami! ”

Program skierowany do uczniów szkół podstawowych oraz dzieci przedszkolnych, którego celem jest zmniejszenie liczby zachorowań na choroby przenoszone przez kleszcze na człowieka - kleszczowe zapalenie opon mózgowych i mózgu oraz boreliozę. W programie uczestniczyło 14 placówek (w tym szkoły podstawowe i przedszkola) Ogółem odbiorców 4185. W ramach realizacji programu pt. „Chroń się przed kleszczami wszystkimi sposobami” prowadzono pogadanki, dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych oraz wystosowano pisma na temat realizacji programu do dyrektorów szkół podstawowych i przedszkoli.

5.7. Działania nieprogramowe

a) Profilaktyka zatruć grzybami

Propagowanie bezpiecznego grzybobrania oraz profilaktyki zatruć grzybami wśród placówek oświatowo-wychowawczych i mieszkańców powiatu wołomińskiego. W 27.09.2021 r. zorganizowano Wystawę |Grzybów pt. „Poznaj Grzyby – Unikniesz Zatrucia” w Powiatowym Centrum Kultury Fabryczka w Wołominie. Wystawę odwiedzili uczniowie Szkół Podstawowych z Wołomina. Łącznie 170 osób. Na wystawie zaprezentowane były grzyby świeże jadalne, niejadalne i trujące, pogrupowane pod kątem ich podobieństwa zewnętrznego, aby łatwiej dostrzec różnice pomiędzy poszczególnymi gatunkami grzybów. Na zakończenie oprowadzanej grupy uczniów w ramach bezpiecznego grzybobrania pracownicy Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadzali pogadanki nt. zagrożeń wywoływanych przez kleszcze oraz sposobów profilaktyki chorób odkleszczowych. Również prowadzono poradnictwo i dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych do placówek oświatowo-wychowawczych i podmiotów leczniczych. Jednocześnie zamieszczono informację nt. bezpiecznego grzybobrania w lokalnych mediach, stronie internetowej PSSE oraz Facebooku.

b) Profilaktyka zatruć pokarmowych – praktyczne wskazówki jak uniknąć zatruć i zakażeń pokarmowych w tym:

- przestrzeganie zasad higieny,
- bezpieczna woda i żywność,



- właściwa obróbka termiczna,
- segregowanie produktów,
- odpowiednia temperatura ,
- co sprzyja zatruciom pokarmowych i objawy zakażeń pałeczkami Salmonella.

Dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych do placówek oświatowo-wychowawczych i podmiotów leczniczych.

Również wyeksponowano informacje pt. „Pięć kroków do bezpiecznej żywności” dotyczącej profilaktyki zatruc pokarmowych na tablicy ogłoszeń w siedzibie PSSE Wołomin. Łączna liczba odbiorców z działań edukacyjnych – 5922 osoby.

c) Profilaktyka chorób odzwierzęcych

Wścieklizna niebezpieczna wirusowa choroba zakaźna zwierząt (niektórych ssaków) mogąca przenieść się na człowieka. Rozpowszechniano informację nt. wścieklizny na tablicy ogłoszeń PSSE, w lokalnych mediach oraz stronie internetowej PSSE i Facebooku. Odbiorcami działań była społeczność powiatu wołomińskiego - 3367 osób.

Prowadzono rozdawnictwo materiałów informacyjno – edukacyjnych (ulotek, broszur na temat chorób przenoszonych przez pasożyty zewnętrzne) do placówek oświatowo – wychowawczych i podmiotów leczniczych. Również zamieszczono informacje na w/w tematy na tablicy ogłoszeń w siedzibie PSSE.

d) „Od samobadania piersi do mammografii ”

Kampania edukacyjna dotycząca profilaktyki raka piersi – skierowana do mieszkańców powiatu wołomińskiego.

Również pracownicy OZ i PZ w czasie października miesiąca profilaktyki raka piersi rozpowszechniali promocję bezpłatnych badań przesiewowych w kierunku wczesnego wykrywania raka piersi poprzez lokalne media, stronę internetową Stacji oraz Facebook.

W miesiącu październiku uczestniczono w wywiadzie w Radiu Fama Wołomin, podczas którego zachęcano kobiety do badań profilaktycznych oraz informowano o podstawowej profilaktyce raka piersi.

Prowadzona była dystrybucja materiałów informacyjno – edukacyjnych pod kątem profilaktyki raka piersi i profilaktyki. Zamieszczono informację na tablicy ogłoszeń PSSE Wołomin

e) Profilaktyka wszawicy

W 2021 r. prowadzono działania informacyjno – edukacyjne w tym poradnictwo dla placówek oświatowo-wychowawczych, dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych pod kątem profilaktyki wszawicy (broszury, ulotki, plakaty). Zamieszczenie informacji na tablicy ogłoszeń PSSE Wołomin. Ogółem z działań profilaktycznych skorzystało 517 osób.



f) Kampania „Lekki Tornister” – profilaktyka wady postawy

Zamieszczono w prasie lokalnej i na stronie internetowej PSSE oraz tablicy ogłoszeń za-
lecenia Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczące rozpoczęcia roku szkolnego i wła-
ściwego wyboru tornistra – plecaka szkolnego, a także wskazania jak prawidłowo zapa-
kować i kontrolować jego użytkowanie przez ucznia. Z działań edukacyjnych skorzystało
2800 osób.

5.8. Podsumowanie

W 2021 r. działania oświatowo-zdrowotne prowadzone były z potrzeby trwającej epi-
demii COVID-19. Zwracano się do mieszkańców powiatu wołomińskiego z apelami i komu-
nikatami dotyczącymi przestrzegania aktualnych restrykcji w związku ze wskaźnikami zachó-
rowań. Propagowano szczepienia ochronne poprzez przyłączenie się do kampanii promocyj-
no-informacyjnej #SzczepimySię#. Informacje zamieszczane były na łamach lokalnej prasy,
w social mediach tj. strona internetowa, Facebook oraz przekazywano informacje podległym
instytucjom. Placówki oświatowo – wychowawcze z powiatu wołomińskiego w ramach moż-
liwości jakie dawał ogłoszony stan epidemii realizowały programy edukacyjne o zasięgu
ogólnopolskim i wojewódzkim oraz powiatowym.

Bardzo ważną rolę w zakresie prowadzonych działań prozdrowotnych w powiecie
wołomińskim spełnia edukacja społeczeństwa poprzez lokalne media, które wykazują zainte-
resowanie działaniami promującymi zdrowie.



6. Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży (HDiM)

6.1. Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych

W 2021r. nadzorem Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wołominie objęte były 354 placówki. Przeprowadzono w nich 69 kontroli sanitarne.

Działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej w roku 2021 w zakresie Higieny Dzieci i Młodzieży miała na celu kontrolę zapewnienia bezpiecznych warunków i odpowiedniego standardu higienicznego zabawy, nauki i wychowania w publicznych i niepublicznych przedszkolach, szkołach, żłobkach, klubach dziecięcych i placówkach pracy pozaszkolnej oraz placówkach wypoczynku dzieci i młodzieży.

W 2021 roku wydano 9 decyzji administracyjnych:

- 4 nowopowstałych żłobków,
- 2 istniejących żłobków
- 1 placówki wsparcia dziennego
- 2 decyzje dotyczące prolongaty terminu wykonania zaleceń

Dla porównania w 2020 roku wydano 7 decyzji administracyjnych.

W 2021 roku wydano także 19 opinii sanitarnych:

- 15 opinii dotyczących nowopowstałych placówek (wszystkie pozytywne)
- 4 opinie dotyczyły nowoutworzonych sal w istniejących placówkach.

Natomiast w 2020 roku zostało wydanych 9 opinii sanitarnych.

W związku z pandemią wirusa SARS-CoV-2 wydano 1107 opinii dotyczących zawieszenia zajęć, zmiany trybu nauki na hybrydowy lub zdalny w placówkach oświatowych:

- 827 dla szkół
- 262 dla przedszkoli
- 18 dla żłobków

Natomiast w roku poprzednim takich opinii było 141.

Pracownicy Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży czuwali także nad zapewnieniem bezpiecznych i higienicznych warunków wypoczynku dzieci i młodzieży. Bieżący nadzór sanitarny nad placówkami sezonowego wypoczynku Akcji Letniej i Zimowej prowadzony był na podstawie zgłoszeń zarejestrowanych w bazie MEN. Wg tej bazy zarejestrowanych było:

- 32 turnusy zimowe
- 145 turnusów letnich

Pracownicy Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży skontrolowali:

- 2 turnusy, na których przebywało łącznie 70 uczestników (na wszystkich zapewnione były dla uczestników ciepłe posiłki w formie obiadów jednodaniowych)



- 10 turnusów, na których przebywało łącznie 376 uczestników (podczas 7 z nich zapewnione były dla uczestników ciepłe posiłki w formie obiadów jednodaniowych dla łącznie 159 uczestników)

Placówki, w których wypoczywały dzieci i młodzież gwarantowały właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej oraz prowadzenia zajęć rekreacyjnych. Wśród dzieci nie stwierdzono chorób, urazów ani zatruc pokarmowych. Wypoczynek funkcjonował w szkołach, Miejskich Domach Kultury i Ośrodkach Sportu i Rekreacji oraz w obiektach całorocznych usług i w obiektach sezonowych. Szkoły oferowały dzieciom szeroki wachlarz zajęć, w tym rekreacyjno-sportowych, edukacyjno – rozwojowych, plastycznych, muzycznych, organizowały wyjazdy na basen, do kina, do muzeów. Szkoły zapewniały dzieciom sale gimnastyczne do zajęć sportowych, sale do zajęć informatycznych, plastycznych, gier i zabaw. Dzieci były pod opieką profesjonalnej kadry pedagogicznej. Placówki z pobytem całodobowym zapewniały całodzienne wyżywienie dzieci i młodzieży. Najbardziej popularną formą wypoczynku w powiecie wołomińskim, zarówno podczas wypoczynku zimowego jak i letniego był wypoczynek w miejscu zamieszkania, w którym uczestniczyło 315 dzieci i młodzieży. W obiektach zarówno wypoczynku zimowego, jak i letniego nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarnych oraz porządkowych. Podczas wypoczynku zimowego i letniego szczególna uwaga zwracana była na przestrzeganie procedur bezpieczeństwa i zachowanie reżimu sanitarnego w związku z COVID-19. Uczestnicy oraz personel wypoczynku zapoznali się z regulaminami obowiązującymi podczas jego trwania i zasadami bezpieczeństwa w okresie pandemii COVID-19 oraz procedurami postępowania w sytuacji podejrzenia zakażenia koronawirusem.

Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży podczas akcji letniej przeprowadziła z Sekcją Oświaty i Promocji Zdrowia 2 kontrole sanitarne w 2 placówkach oraz z Sekcją Higieny Żywności i Żywienia 2 kontrole w 2 placówkach. W czasie tych kontroli poruszono problematykę profilaktyki wszawicy, grypy, palenia tytoniu, dopalaczy, zatruc pokarmowych, profilaktyki chorób odkleszczowych i zasad bezpieczeństwa podczas upałów. W czasie pandemii COVID-19 poruszano problematykę zapobiegania wirusowi SARS-CoV-2.

Działania podejmowane przez Sekcję Higieny Dzieci i Młodzieży w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w roku 2021:

1. Przygotowanie szkół do rozpoczęcia nowego roku szkolnego 2020/2021.
2. Sprawozdanie z akcji letniej i zimowej związane z zapewnieniem bezpieczeństwa podczas wypoczynku dzieci i młodzieży.
3. Sprawowanie nadzoru nad warunkami higieniczno – sanitarnymi z obowiązującą procedurą kontroli w placówkach:
 - oświatowo – wychowawczych,
 - opiekuńczo – wychowawczych
 - wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży,
 - żłobkach i klubach dziecięcych.
4. Sprawowanie nadzoru w zakresie higieny procesu nauczania i wychowania w placówkach oświatowo – wychowawczych w szczególności w zakresie:



- a) dostosowania mebli szkolnych i przedszkolnych do wzrostu dzieci i młodzieży,
- b) posiadania przez przedszkola i szkoły certyfikatów na meble i sprzęt sportowy,
- c) oceny rozkładów zajęć lekcyjnych,
- d) zapewnienia uczniom miejsca na pozostawienie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych,
- e) sytuacji posiadania przez szkoły gabinetów profilaktyki zdrowotnej.

Ponadto udzielano licznych konsultacji osobom zainteresowanym prowadzeniem własnej placówki oświatowo - wychowawczej, które chciały uzyskać informacje na temat wymogów sanitarno-technicznych obowiązujących w danych obiektach.

Podczas przeprowadzanych kontroli zwracano uwagę na zagadnienia związane z bezpieczeństwem dzieci i młodzieży przebywających w placówkach. Zagadnienia te dotyczą: wyposażenia sal lekcyjnych w odpowiednie meble szkolne dostosowane do wzrostu dzieci, zapewnienia wentylacji grawitacyjnej lub mechanicznej w pomieszczeniach szkolnych, prawidłowego przechowywania środków czystościowych i sprzętu porządkowego, zabezpieczenia grzejników centralnego ogrzewania w odpowiednie osłony ochraniające od bezpośredniego kontaktu z elementem grzejnym, wyposażenia apteczek w podstawowe środki opatrunkowe wraz z instrukcją udzielania pierwszej pomocy oraz stanu sanitarno – technicznego terenu szkoły i otoczenia; a mianowicie: boisk szkolnych, nawierzchni dróg, przejść, zabezpieczenia otworów kanalizacyjnych i szlaków komunikacyjnych.

Na boiskach szkolnych szczególną uwagę zwracano na urządzenia i sprzęt sportowy tj. czy zapewniają bezpieczne użytkowanie (przymocowane na stałe do podłoża) oraz na tablice informacyjne, określające zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń i sprzętu sportowego. Przeprowadzając kontrole sanitarne w placówkach kierujemy się następującymi aspektami: stanem sanitarno – higienicznym pomieszczeń w placówkach oświatowo – wychowawczych, zapewnieniem uczniom odpowiednich warunków do utrzymania higieny osobistej, zapewnieniem uczniom dostępu do bieżącej zimnej i ciepłej wody oraz środków do utrzymania higieny osobistej (tj. mydło w płynie, papier toaletowy i ręczniki jednorazowego użytku), ergonomią stanowiska pracy ucznia i przedszkolaka, warunkami do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w szkołach, posiadaniem przez placówki certyfikatów na meble edukacyjne oraz na urządzenia i sprzęt sportowy.

Mając na uwadze dobór mebli szkolnych jak i przedszkolnych dla zdrowia dzieci i młodzieży, podczas kontroli stwierdzono, że prawie wszystkie meble edukacyjne były oznakowane zgodnie z PN w sposób widoczny i trwały oraz prawidłowo zestawione. Zagadnienie to jest systematycznie poruszane w czasie przeprowadzanych kontroli sanitarnych. Większość szkół i przedszkoli jest wyposażona w nowe meble edukacyjne.

Dbając o higieniczne warunki pracy dzieci i młodzieży podczas kontroli zwracano także uwagę na warunki mikroklimatyczne w pomieszczeniach dydaktycznych takie jak: temperatura powietrza oraz możliwość wietrzenia pomieszczeń.

Stan sanitarno – higieniczny w placówkach będących pod nadzorem PPIS w Wołominie w porównaniu z latami ubiegłymi ulega systematycznej poprawie. Składa się na to wiele czynników takich jak: doposażenie sal lekcyjnych w nowe meble szkolne, doposażenie szkół



w nowy sprzęt sportowy, rozbudowa bazy dydaktycznej budynków szkolnych, powstawanie nowych i remont istniejących gabinetów profilaktyki zdrowotnej w szkołach, wyposażenie sanitariatów w dostateczną ilość środków do higieny osobistej.

Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży podczas akcji letniej przeprowadziła z Sekcją Oświaty i Promocji Zdrowia 2 kontrole sanitarne w 2 placówkach oraz z Sekcją Higieny Żywności i Żywienia 2 kontrole w 2 placówkach. W czasie tych kontroli poruszono problematykę profilaktyki wszawicy, grypy, palenia tytoniu, dopalaczy, zatruc pokarmowych, profilaktyki chorób odkleszczowych i zasad bezpieczeństwa podczas upałów. W czasie pandemii COVID-19 poruszano problematykę zapobiegania wirusowi SARS-CoV-2.

W 2021 roku działania pracowników Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE w Wołominie dotyczyły głównie zwalczania wirusa SARS-CoV-2. Podczas pandemii przeprowadzono znacznie mniej rutynowych kontroli sanitarnych niż w roku ubiegłym.

Placówki oświatowo-wychowawcze w 2021 roku w związku z epidemią funkcjonowały zgodnie z Wytycznymi przeciwepidemicznymi Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministerstwa Zdrowia i Ministra Edukacji i Nauki. Wytyczne dotyczyły m.in. organizacji opieki, higieny, czyszczenia i dezynfekcji pomieszczeń i powierzchni. Szkoły w czasie epidemii zostały dobrze przygotowane do rozpoczęcia nowego roku szkolnego 2021/2022.

Uruchomiono dodatkowy numer telefonu przeznaczony dla dyrektorów placówek oświatowo-wychowawczych pozwalający na szybki kontakt z pracownikami Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wołominie w celu zgłoszenia zakażenia u dziecka bądź pracownika i omówienia trybu postępowania.



7. Sekcja Higieny Komunalnej (HK)

7.1. Zakres działania Sekcji Higieny Komunalnej

W ciągu 2021 roku pracownicy sekcji Higieny Komunalnej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wołominie przeprowadzili ogółem **607** kontroli w obiektach objętych nadzorem tj. wodociągach, zakładach służby zdrowia, hotelach, motelach, ośrodkach turystycznych, zakładach fryzjerskich, zakładach kosmetycznych, obiektach kulturalno-widowiskowych, aptekach i innych obiektach użyteczności publicznej.

W sekcji Higieny Komunalnej w 2021 roku przeprowadzono ogółem:

- Liczba kontroli/wizytacji **607** (w tym monitoring wody da – 411)
- Pobrano **190** próbek wody przeznaczonej do picia w ramach nadzoru, **61** próbek wody ciepłej w kierunku pałeczek Legionelli oraz **15** próbek wody basenowej.
- Dodatkowo pobrano na zlecenie **205** próbek wody. Wystawiono **163** faktury za pobór wody na zlecenie na sumę 17110 zł
- Nałożono **20** mandatów karnych na sumę 1400 zł
- Wydano **24** decyzje zezwalających na ekshumację zwłok
- Wydano **17** zezwoleń na pogłębienie grobu
- Wydano **22** postanowień dotyczących sprowadzenia zwłok z zagranicy
- Wydano **4** decyzje na wywóz zwłok/urny za granicę
- Wydano **19** opinii sanitarnych dotyczących utrzymania czystości i porządku w gminach
- Ocena higieniczna materiałów do budowy Stacji Uzdatniania Wody -**1**
- Ocena Jakości wody - **36**
- Pogorszenie jakości wody - **8**
- Opinie dot. funkcjonowania domów kultury w trakcie trwania epidemii COVID - **4**
- Opinie sanitarne dotyczące samochodów pogrzebowych - **5**
- Opinie sanitarne dotyczące samochodów asenizacyjnych - **1**
- Prowadzono stały monitoring jakości wody z **26** wodociągów publicznych oraz serwis basenowy (3 baseny) i kąpieliskowy (1 kąpielisko)
- Uzupełnianie co dwa miesiące plików : harmonogram wody do picia, harmonogram wody ciepłej w kierunku Legionella, harmonogram wody basenowej oraz serwis basenowy raz w miesiącu. Uzupełnianie serwisu kąpieliskowego w trakcie sezonu kąpieliskowego (od czerwca do końca sierpnia).

W czasie epidemii wszystkie kontrole były przeprowadzane w zakresie przestrzegania i egzekwowania reżimu sanitarnego. W większości obiektów będących pod nadzorem nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie, udzielano instruktażu i pozostawiano materiały informacyjne dotyczące obowiązującego reżimu sanitarnego.

7.2. Jakość wody przeznaczonej do spożycia na terenie powiatu wołomińskiego

Na terenie działalności Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wołominie znajduje się:

- a) **2 wodociągi o produkcji < 100 m³/d**
 - Kobyłka ul. Nadmeńska 14
 - Krusze
- b) **19 wodociągów o produkcji od 100 m³/d do 1000 m³/d**
 - Ząbki Zieleniecka 15
 - Ząbki „Kopernik” ul. Powstańców 62
 - Ząbki ul. Powstańców 15
 - Zielonka ul. Długa 18
 - Zielonka oś. Wolności 2
 - Zielonka ul. Wyszyńskiego 7
 - Nowy Jadów
 - Urle ul. Żwirki i Wigury
 - Strachówka
 - Myszadła gm. Jadów
 - Sulejów gm. Jadów
 - Kołaków gm. Dąbrówka
 - Dąbrówka ul. Łąkowa
 - Kuligów gm. Dąbrówka
 - Kozły gm. Tuszcz
 - Postoliska Pl. 3-go Maja 22 a gm. Tuszcz
 - Łysobyki gm. Tuszcz
 - Klembów ul. Przemysłowa 1
 - Wola Ręczajska gm. Poświętne
- c) **5 wodociągów o produkcji od 1000 m³/d do 10000 m³/d**
 - Wołomin ul. Graniczna 1 (woda mieszana)
 - Zielonka ul. Inżynierska 1
 - Marki ul. Żeromskiego 30
 - Radzymin ul. Bat. Chłopskich 8
 - Ząbki „Drewnica” przy ul. Hubalczyków 1

Uzdatnianie wody we wszystkich wodociągach na terenie powiatu wołomińskiego z powodu występowania nadmiernych ilości żelaza i manganu polega na odżelazianiu i odmanganianiu wody czerpanej z ujęć podziemnych.

Woda odpowiadała wymaganiom zawartym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U.z 2017r poz. 2294)



Monitoring poboru wody przeznaczonej do spożycia w roku 2021 (wg harmonogramów przesłanych przez zarządzających wodociągami i uzgodnionych z Powiatowym Inspektorem Sanitarnym) został zrealizowany w całości.

7.3. Studnie publiczne

Na terenie objętym nadzorem istnieją 2 studnie publiczne – w Ząbkach przy ul. Batorego i we wsi Ciemne gm. Radzymin. W Zielonce przy ul. Wilsona punkt poboru wody oligocenńskiej zamieniono na ogólnodostępny źródło uliczny zaopatrywany w wodę z SUW Inżynierska.

Woda pobierana do badania ze studni publicznej w Ząbkach przy ul. Batorego oraz z ujęcia dla ludności w miejscowości Ciemne odpowiadała wymaganiom zawartym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294).

7.4. Kąpieliska oparte na wodzie powierzchniowej i baseny kąpielowe kryte i odkryte

Na terenie działalności stacji zgłoszono jedno kąpielisko oparte na wodzie powierzchniowej w Zielonce – Glinianki zlokalizowane na terenie miasta Zielonka. W poprzednich latach działało jako miejsce wykorzystywane do kąpieli.

Na wydzielonym terenie, przyległym do kąpieliska znajduje się parking. W okresie trwania sezonu ustawione są 4 sanitariaty typu TOI-TOI.

Teren wokół kąpieliska uporządkowany. Zgodnie ze zgłoszeniem Ośrodka Kultury i Sportu w Zielonce nadzór nad kąpieliskiem od 26.06.2021r. do 31.08.2021r. pełni trzech ratowników WOPR wyposażonych w łódź i sprzęt ratunkowy.

Zagospodarowano częściowo dojścia do wody, wyznaczono w wodzie strefę ogrodzoną bojkami, ustawiono kosze na śmieci, tablice informacyjne oraz regulamin dla osób kąpiących się. Zorganizowano również siłownię plenerową, zorganizowano boisko do siatkówki plażowej, wyznaczono miejsce na ognisko. Teren wokół kąpieliska utrzymany był czysto, sprzątany na bieżąco. Ścieżki wysypane żwirem. Przeprowadzone kontrole oraz sprawozdania z badań próbek wody wykazywały przydatność wody do kąpieli. Wystawiono 4 oceny jakości wody.

7.5. Baseny

a) Basen całoroczny w Wołominie

Basen kąpielowy na terenie Ośrodka Sportu i Rekreacji „Huragan” w Wołominie utrzymany jest w dobrym stanie sanitarnym i objęty jest stałym nadzorem sanitarnym.

Właściciel obiektu prowadzi stały nadzór nad jakością wody przeznaczonej do kąpieli (w 2021 roku na zlecenie właściciela pływalni z basenu sportowego, rekreacyjnego oraz jacuzzi pobierane były próbki wody basenowej. W wodzie ciepłej pobranej do badania w ramach nadzoru sanitarnego przez pracownika Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wołominie w dniu 21.07.2021r. z natrysków w szatni męskiej



i szatni rodzinnej stwierdzono przekroczenia bakterii Legionella (1180jtk/100ml oraz 3300jtk/100ml).

Po przeprowadzeniu działań naprawczych woda ponownie pobrana do badania w dniu 06.08.2021r spełnia wymogi zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. 2015, poz. 2016). Pozostałe próbki wody odpowiadały normom sanitarnym zawartym w rozporządzeniu.

b) Basen całoroczny w Markach

Basen kąpielowy znajduje się na terenie Mareckiego Centrum Edukacyjno-Rekreacyjnego w Markach przy ul. Wspólnej 40. W ramach nadzoru sanitarnego z basenu sportowego, rekreacyjnego, dziecięcego oraz jacuzzi przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wołominie w dniu 21.07.2021r. pobrane zostały próbki wody. Badania wykonywane były w laboratorium WSSE Warszawa ul. Żelazna 79. Spełniały one wymagania zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. 2015r poz. 2016). MCER w Markach przedstawiło harmonogram badań wody na 2021r., który został zatwierdzony przez PSSE w Wołominie.

c) Basen całoroczny w Ząbkach

Basen znajduje się na terenie Miejskiego Centrum Sportu w Ząbkach przy ul. Słowackiego 21 i jest objęty nadzorem sanitarnym przez PSSE w Wołominie.

Właściciele pływalni zlecają pobieranie próbek wody basenowej firmie JARS Sp. z o.o., 05-119 Legionowo ul. Kościelna 2a zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem. Wyniki wody były systematycznie przekazywane do PSSE w Wołominie. Woda odpowiadała normom sanitarnym.



8. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny (ZNS)

8.1. Działania Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego

W roku 2021 w ramach obowiązków:

- uzgodniono 15 projektów dokumentów (studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin lub miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego) wraz z prognozą oddziaływania na środowisko;
- ustalono, w 28 przypadkach, zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozach oddziaływania na środowisko, sporządzanych dla projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin lub miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego;
- wydano 60 opinii w sprawie potrzeby przeprowadzania oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby - określenia zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko (w tym 4 opinie stwierdzające potrzebę przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko i określające zakres raportu) oraz 5 stanowisk, w których po zapoznaniu się z uzupełnieniami dokumentów podtrzymano wcześniej wydane opinie;
- wydano 5 opinii o realizacji przedsięwzięcia na podstawie informacji zawartych w raportach o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko oraz 1 stanowisko, w którym po zapoznaniu się z uzupełnieniami dokumentów podtrzymano wcześniej wydaną opinię.

W 2021 r. pracownicy brali udział w kontrolach dopuszczających do użytkowania nowopowstałe obiekty na terenie powiatu wołomińskiego. W roku sprawozdawczym liczba zajętych stanowisk dotyczących uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych wynosiła 215 (w tym w 37 przypadkach zajęcie stanowiska nastąpiło po przeprowadzeniu kontroli). Dopuszczenia do użytkowania dotyczyły głównie: budynków handlowo – usługowych, hal magazynowych, budynków produkcyjnych, placówek oświatowych, budynków mieszkalnych jednorodzinnych i wielorodzinnych, sieci wodociągowych.

Ponadto do zadań pracowników należało uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych. W roku sprawozdawczym dokonano 5 takich uzgodnień. Uzgodnienia dotyczyły obiektów służby zdrowia (przychodnia lekarska, usługi stomatologiczne), stacji uzdatniania wody, sieci wodociągowej.

Pracownicy współpracowali z innymi komórkami – sekcjami stacji oraz innymi organami w powiecie. Współpraca ta przebiegała bez zastrzeżeń w atmosferze wzajemnego porozumienia.

