



Stan sanitarny powiatu wołomińskiego w 2023 roku

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Wołominie



11 STYCZNIA 2024



© Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Wołominie

Kierujący zespołem:

Urszula Kwiatkowska – Mikulska

Zespół autorski:

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wołominie

Opracowanie graficzne i redakcja tekstu:

Renata Modzelewska

Zdjęcia wykorzystane w opracowaniu:

www.pixabay.com, zasoby własne PSSE w Wołominie

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Wołominie

ul. Legionów 78

05-200 Wołomin

tel.: 22 776 21 92

e-mail: sekretariat.psse.wolomin@sanepid.gov.pl

<https://www.gov.pl/web/psse-wolomin>

Spis treści

Rozdział I - Sekcja Epidemiologii.....	6
1. Zadania Sekcji	7
2. Kontrole sanitarne	7
3. Szczepienia ochronne.....	8
4. Choroby zakaźne.....	8
5.Podsumowanie.....	11
Rozdział II - Sekcja Higieny Żywności i Żywienia	12
1. Zadania Sekcji	13
2. Stan sanitarny obiektów żywnościowo-żywnościowych.....	15
3. Jakość zdrowotna środków spożywczych.	25
4. Graniczna kontrola sanitarna żywności.	27
5. Podsumowanie	31
Rozdział III - Sekcja Higieny Pracy.....	33
1. Zadania Sekcji	34
2. Działalność w ramach nadzoru nad warunkami pracy	35
3. Działalność w ramach nadzoru nad chemikaliami	37
4. Działalność w ramach nadzoru nad warunkami pracy podczas zabezpieczania/usuwania wytrobów zawierających azbest	38
5. Działalność w ramach nadzoru nad prekursorami narkotyków kat. 2 i 3.....	38
6. Działania promocyjne	39
7. Podsumowanie	39
Rozdział IV - Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia.....	42
1. Zadania Sekcji	43
2. Główne obszary działania	43
3. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia.....	43
4. Interwencje programowe	45
5. Interwencje nieprogramowe.....	48
6. Podsumowanie	59
Rozdział V - Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży	60
1. Zadania sekcji	61

2. Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych	61
3. Bieżący nadzór sanitarny	64
4. Warunki sanitarne wypoczynku dzieci i młodzieży	66
5. Podsumowanie	67
Rozdział VI - Sekcja Higieny Komunalnej	68
1. Zadania Sekcji Higieny Komunalnej	69
1. Bieżący nadzór sanitarny	69
2. Jakość wody przeznaczonej do spożycia	71
3. Studnie publiczne	74
4. Kąpieliska oparte na wodzie powierzchniowej	74
5. Baseny kąpielowe kryte	75
1) Basen całoroczny w Wołominie	75
2) Basen całoroczny w Markach	75
3) Basen całoroczny w Ząbkach	76
6. Podsumowanie	77
Rozdział VII - Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	78
1. Zadania Sekcji	79
2. Działania w ramach sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	79

Wstęp

Szanowni Państwo,

Pragnę przedstawić Państwu kolejny Raport o stanie sanitarnym i sytuacji epidemiologicznej powiatu wołomińskiego. Niniejszy Raport zobrazuje Państwu działania podejmowane przez Państwową Inspekcję Sanitarną w 2023 roku.

Realizacja ustaw przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego ma na celu poprawę stanu zdrowia, a co za tym idzie jakości życia mieszkańców. Sprawujemy stały nadzór nad miejscami pracy, nauczania i wychowania, a także wypoczynku i rekreacji, placówkami medycznymi czy lokalami gastronomicznymi. Wyniki przeprowadzonych przez nas kontroli sanitarnych często są poparte wynikami badań laboratoryjnych. Monitorujemy między innymi jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi i jakość oferowanej żywności.

W raporcie znajdziecie Państwo oceny i analizy dotyczące życia publicznego, w tym sytuacji epidemiologicznej w zakresie chorób zakaźnych czy zagrożeń związanych z wprowadzaniem do obrotu niebezpiecznych substancji chemicznych czy środków zastępczych.

Ponadto prowadzimy działania w zakresie promocji zdrowia i kształtowania postaw prozdrowotnych mieszkańców powiatu w porozumieniu z władzami samorządowymi i lokalnymi partnerami.

Ufam, iż przedstawiony raport przybliży Państwu szereg zrealizowanych działań podejmowanych przez Przedstawicieli Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Wołominie oraz będzie ciekawą lekturą dla Państwa.

Z wyrazami szacunku
Urszula Kwiatkowska Mikulska

Rozdział I - Sekcja Epidemiologii



1. Zadania Sekcji

- ⊗ Ocena sytuacji epidemiologicznej w zakresie występowania chorób zakaźnych i pasożytniczych .
- ⊗ Nadzór nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych i procesem dystrybucji szczepionek do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych.
- ⊗ Nadzór nad spełnianiem przez lekarzy obowiązku zgłaszania organom PIS niepożądanych odczynów poszczepiennych w tym podejmowanie działań mających na celu egzekwowanie ustawowego obowiązku zgłaszania niepożądanych odczynów poszczepiennych,
- ⊗ Działalność przeciwepidemiczna oraz nadzór epidemiologiczny w zakresie zapobiegania, a także zwalczania zakażeń i chorób zakaźnych ze szczególnym uwzględnieniem: zakażeń wirusem SARS-CoV-2, zakażeń inwazyjnych wywołanych przez *Neisseria meningitidis*, *Streptococcus pneumoniae*, *Streptococcus pyogenes*, *Haemophilus influenzae*, podejrzeń i zachorowań na odrę i różyczkę w ramach światowego programu eliminacji tych chorób, zachorowań na ostre porażenia wiotkie (OPW) u dzieci i młodzieży do 15 r. ż.
- ⊗ Prowadzenie dochodzeń epidemiologicznych w ogniskach epidemicznych w tym chorób przenoszonych drogą pokarmową, oddechową, kontaktową.
- ⊗ Nadzór nad przypadkami chorób odzwierzęcych we współpracy z Inspekcją Weterynaryjną, w tym ognisk chorób odzwierzęcych przenoszonych przez żywność oraz nadzór nad przypadkami pokąsań.
- ⊗ Sprawowanie nadzoru nad warunkami sanitarno-higienicznymi oraz procedurami zapobiegania zakażeniom szpitalnym w podmiotach wykonujących działalność leczniczą
- ⊗ Przyjmowanie próbek do badań laboratoryjnych w kierunku biologicznych czynników chorobotwórczych.

2. Kontrole sanitarne

W 2023 r przeprowadzono 136 kontroli sanitarnych w tym:

1. 48 kontroli w podmiotach leczniczych w ramach nadzoru higieny lecznictwa- zgodnie z harmonogramem kontroli na 2023 r dodatkowo 16 kontroli w ogniskach zakażeń szpitalnych (w tym 8x kontroli MSW Drewnica, 7 x Szpital MBNP w Wołominie, 1x Hospicjum Wołomin), 3x kontrole interwencyjne, 3 x kontrole sprawdzające z wykonania nieprawidłowości)
2. W ramach nadzoru nad zgłaszalnością chorób zakaźnych przeprowadzono 19 kontroli w placówkach medycznych, 9 kontroli z zakresu OPW na oddziale pediatrycznym w Szpitalu MBNP, 1 kontrola po zgłoszeniu zatrucia pokarmowego w placówce oświatowej, 1 kontrola dotycząca podejrzenia ogniska choroby zakaźnej w DPS.
3. W ramach nadzoru szczepień ochronnych przeprowadzono 36 kontroli

Stan sanitarny powiatu wołomińskiego w 2023 roku

z czego 31 kontroli w punktach szczepień zgodnie z harmonogramem kontroli na 2023r. w tym uwzględniono 5 dodatkowych kontroli punktów szczepień w zakresie wyszczepialności dzieci w kierunku poliomyelitis.

4. Przeprowadzono 4 kontrole interwencyjne związane z przerwaniem łańcucha chłodniczego w podmiotach leczniczych prowadzących szczepienia ochronne.
5. Łącznie wydano 15 decyzji: 6 decyzji finansowych i 9 decyzji merytorycznych oraz 2 mandaty.

3. Szczepienia ochronne

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

- 15 niepożądanych odczynów poszczepiennych u dzieci, w tym 1 ciężki, 2 poważne i 12 łagodnych. W 5 przypadkach dzieci były hospitalizowane. U dzieci nastąpił pełny powrót do zdrowia.
- Wydano 597 x szczepionek podległym placówkom leczniczym prowadzącym szczepienia u dzieci i dorosłych
- W ramach szczepionek z rezerw magazynowych wydano preparaty p/ meningokokom-100 szt. Bexsero, 45 szt. Nimenrix, i wirusowemu zapaleniu wątroby typu B - 11 szt. Euvax B zgodnie z otrzymanym zapotrzebowaniem z placówek medycznych.
- Od czerwca 2023r prowadzono akcję szczepień p/HPV dla dzieci z roczników 2010/2011. Do akcji przystąpiło 30 placówek z terenu powiatu. Wszystkim zainteresowanym osobom podano 1 dawkę szczepionki. Kontynuacja akcji w roku bieżącym.
- Dnia 01.09.2023 r PSSE w Wołominie przy współpracy z WSSE Warszawa zorganizowała szkolenie dla dzieci i ich rodziców/ opiekunów pochodzących z Ukrainy którzy mieszkają w Franciszkowie. Na spotkaniu poruszone zostały tematy dotyczące edukacji higieny jamy ustnej, higieny rąk a także omówiono schemat obowiązkowych i zalecanych szczepień dla dzieci zgodny z PSO na rok 2023. Udzielono wskazówek i porad dotyczących chorób zakaźnych m.in. polio.

4. Choroby zakaźne

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

1. 1071 wywiadów epidemiologicznych

2. Przyjęto 1483 pacjentów w ramach wykonywania badań w kierunku nosicielstwa dla pracowników i uczniów szkół medycznych i gastronomicznych. Dodatkowo wydano 236 odpisów badań.

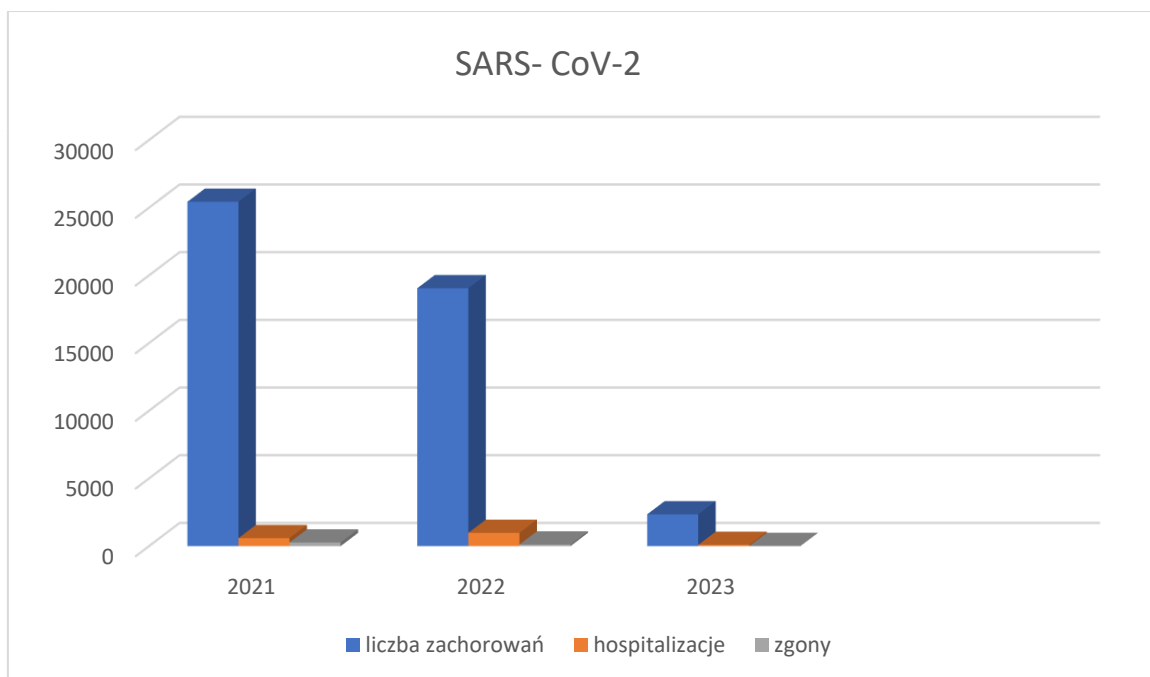
Wybrane choroby zakaźne w powiecie w 2023 r :

W powiecie wołomińskim zameldowanych na pobyt stały jest 248202 osoby (stan na 31.12.2023 roku uzyskany z Urzędów Miast i Gmin)

1. Wirusowe zakażenia jelitowe : 233 osoby (w tym 143 hospitalizacje)



2. Biegunka i zapalenie żołądkowo- jelitowe : 278 osób (w tym 8 hospitalizacji)
3. Szkarlatyna: 466 osób (0,001%)
4. Ospa wietrzna : 1767 osób (0,007%)
5. Świnka : 5 osób
6. Kiła: 25 osób
7. Róża: 16 osób
8. HIV: 18 osób
9. Borelioza : 105 osób
10. Clostridium difficile : 208 osób (w tym 196 hospitalizacji)
11. Salmonella : 100 osób
12. RSV: 148 (w tym 40 hospitalizacji)
13. Streptococcus pneumoniae: 26
14. Grypy potwierdzone testem antygenowym: 437 (0,001%)
15. Grypy potwierdzone badaniem PCR: 18
16. Zakażenia SARS-CoV-2: 2 347 (0,009%)



łącznie : 6 415 zachorowań na choroby zakaźne (w tym 662 hospitalizacje).

W powiecie wołomińskim w 2023 r odnotowano 27 ognisk:

1. Zakażenia pokarmowe- 6
2. Oddziały szpitalne- 19
3. DPS/ZOL/Hospicjum – 2

Sytuacja w powiecie wołomińskim w związku z epidemią COVID-19.

1. Liczba przypadków COVID-19, łącznie w 2023 r- 2 347.
2. Liczba zgonów łącznie- 49 (w tym m.in. z powodu COVID-19- 6 zgonów, Streptococcus pneumoniae- 1 zgon, Clostridium difficile- 17 zgonów, gruźlica- 1 zgon, Listeria- 1 zgon) reszta z powodu innych chorób zakaźnych.
3. Liczba osób hospitalizowanych łącznie w 2023 r z powodu COVID-19- 90. (w oparciu o dane zgłoszone).

Regularnie wysyłane są wezwania do osób uchylających się od szczepień. W roku 2023 wystawiono 6 upomnień i 6 tytułów wykonawczych do Wojewody Mazowieckiego z wnioskiem o ukaranie.

Sekcja Epidemiologii sporządza raporty i sprawozdania tygodniowe, dwutygodniowe, miesięczne, kwartalne i roczne. Wysłano 478 raportów, sprawozdań, meldunków.

Na bieżąco są rejestrowane i analizowane przypadki NOP oraz zbierane i analizowane przypadki przerwania łańcucha chłodniczego.

Pracownicy Sekcji Epidemiologii brali udział w 35 szkoleniach/naradach.

Ponadto wystosowano 674 pism i 598 email w związku z korespondencją prowadzoną z podmiotami leczniczymi, urzędami i instytucjami.

5.Podsumowanie

W 2023 roku upoważnieni pracownicy Sekcji EP przeprowadzali kontrole sanitarno- higieniczne na terenie powiatu wołomińskiego.

Przyjmowano próby na wykonywanie badań w kierunku Shigelli i Salmonelli do celów sanitarno-epidemiologicznych.

W ciągu roku stale prowadzono nadzór nad chorobami zakaźnymi ze szczególnym uwzględnieniem poliomyelitis. Zakresy kontroli odbywały się w obszarze zgłaszalności ww. przypadków zachorowań jak i poziomu uodpornienia dzieci i młodzieży.

Prowadzony był nadzór nad wszczepialnością dzieci i młodzieży zamieszkujących powiat wołomiński.

Dystrybucja preparatów szczepionkowych podległym placówkom medycznym odbywała się nieprzerwanie (zgodnie z zapotrzebowaniem).

Z dniem 1 lipca 2023 r. odwołano na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stan zagrożenia epidemicznego w związku z zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 nadal prowadzone są wywiady epidemiologiczne z osobami zakażonymi.

Rozdział II - Sekcja Higieny Żywności i Żywienia



1. Zadania Sekcji

Ocena stanu sanitarnego obiektów będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wołominie.

W 2023 r. Sekcja Higieny Żywności i Żywienia realizowała przedsięwzięcia ujęte w Planie Zasadniczych Zamierzeń na 2023 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 prawa żywnościowego 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, w tym w jednostkach systemu oświaty.
4. Prowadzenie nadzoru nad obiektami prowadzącymi działalność żywnościowo-żywieniową, obiektami obrotu żywnością, zakładami produkcji i dystrybucji suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia oraz środków spożywczych wzbogacanych, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.
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 państwowymi 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 realizowanie ustaleń zawartych 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. Prowadzenie wzmożonego nadzoru nad targowiskową sprzedażą mięsa i jego przetworów m.in. na targowiskach na terenie powiatu wołomińskiego z uwagi na występowanie ognisk Afrykańskiego Pomoru Świń (ASF).

10. Prowadzenie działań we współpracy z innymi służbami w celu wyeliminowania nielegalnych punktów sprzedaży żywności zlokalizowanych na targowiskach na terenie powiatu wołomińskiego.

11. Współpraca z innymi Sekcjami PSSE w Wołominie m.in. w zatwierdzaniu nowobudowanych obiektów żywieniowo-żywnościowych we współpracy z Sekcją Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego, w opracowaniach ognisk zatruc pokarmowych we współpracy z Sekcją Epidemiologii, przeprowadzanie prelekcji/wykładów w ramach szerzenia wiedzy z zakresu bezpieczeństwa żywności we współpracy z Sekcją Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, zatwierdzaniu nowopowstałych placówek oświatowych oraz wspólny nadzór w zakresie wypoczynku letniego i zimowego z Sekcją Higieny Dzieci i Młodzieży.

12. Opracowywanie decyzji w sprawie:

- zatwierdzenia zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność/zakładów żywienia zbiorowego otwartego,
- decyzji nakazujących wykonanie obowiązków w celu poprawy stanu sanitarnego,
- wydawania zaświadczeń o wpisie do rejestru zakładów będących pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Wołominie oraz zaświadczeń potwierdzających spełnienie wymagań sanitarnohigienicznych,
- rejestracji oraz wydawania zatwierdzenia 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.

13. Prowadzenie nadzoru nad sprzedażą internetową suplementów diety, żywności dla określonych grup oraz środków wzbogacanych.

14. 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.

15. Koordynowanie działań związanych z oceną stopnia wdrażania i skuteczności systemu HACCP w zakładach żywnościowo-żywieniowych.

16. Rozpatrywanie skarg, wniosków i interwencji konsumentów.

17. Sporządzanie sprawozdań i raportów z prowadzonej działalności przez pracowników Sekcji HŻiŻ.

18. Współpraca w Zespole Zarządzania Kryzysowego na terenie powiatu wołomińskiego w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

W roku 2023 na terenie powiatu wołomińskiego nadzorem sanitarnym objęte były: obiekty prowadzące działalność żywnościowo-żywieniową, obiekty produkujące oraz wprowadzające materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością mające pośrednio wpływ na jakość zdrowotną żywności.

2. Stan sanitarny obiektów żywnościowo-żywieniowych

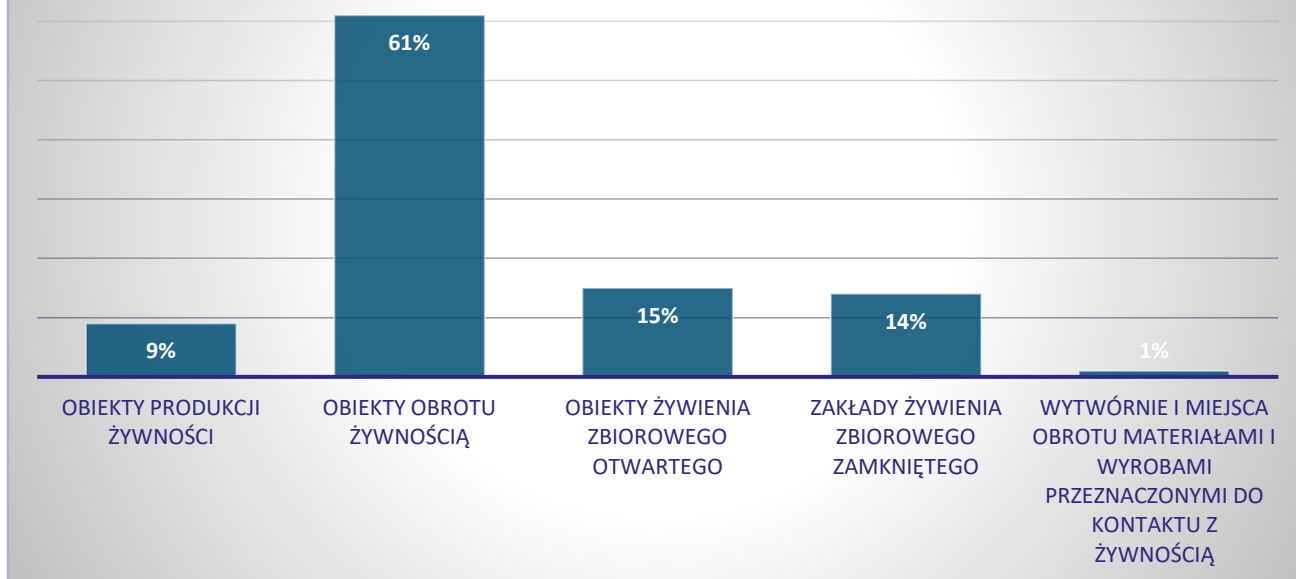
W roku 2023 na terenie powiatu wołomińskiego nadzorem sanitarnym objęte były: obiekty prowadzące działalność żywnościowo-żywieniową, obiekty produkujące oraz wprowadzające materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością mające pośrednio wpływ na jakość zdrowotną żywności.

Zgodnie z obowiązującą klasyfikacją statystyczną obiekty żywnościowo-żywieniowe 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, produkcja pierwotna, produkcja w warunkach domowych).
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 otwartego (restauracje oraz zakłady małej gastronomii – tj. zakłady przygotowujące posiłki na bazie półproduktów i wyrobów gotowych podlegających jedynie obróbce termicznej).
4. Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego (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. Wytwórnie i miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Ogółem wg stanu na dzień 31.12.2023 r. na terenie powiatu wołomińskiego zarejestrowanych jest 2365 obiektów żywnościowo-żywieniowych. W 2023 r. zgłoszono 139 nowych zakładów na podstawie wniosków o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS. W 2023 r. wykreślono 16 obiektów z rejestru zakładów na podstawie decyzji wydanej przez PPIS w Wołominie. Najliczniejszą grupę zakładów żywnościowo-żywieniowych na terenie powiatu wołomińskiego (podobnie jak w latach ubiegłych) stanowią obiekty obrotu żywnością (61%). Następną grupę stanowią zakłady żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego – odpowiednio 15% i 14%. Najmniej liczną grupę stanowią zakłady produkcji żywności tj. 9%. Struktura poszczególnych grup obiektów w ogólnej liczbie nadzorowanych zakładów przedstawiono na wykresie nr 1.

Struktura obiektów w 2023 roku



Wykres nr 1. Struktura obiektów w 2023 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 2023 rok.
3. Kontrole sanitarne sprawdzające, mające na celu weryfikację wykonania decyzji administracyjnych nakazujących poprawę stanu technicznego kontrolowanych obiektów oraz wydanych zaleceń pokontrolnych.
4. Ocenę jakości zdrowotnej żywności na podstawie badań laboratoryjnych próbek pobranych w obiektach produkujących i wprowadzających żywność do obrotu oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (zgodnie z Planem pobierania próbek do badań żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu).

W 2023 r. przeprowadzono łącznie 710 kontroli w nadzorowanych obiektach. Poniżej przedstawiono zestawienie liczby kontroli wykonanych przez pracowników Sekcji HŻiŻ.

Zestawienie przeprowadzonych kontroli w porównaniu do ubiegłego roku	ROK	
	2022 r.	2023 r.
Liczba wszystkich kontroli, w tym:	789	710
liczba kontroli planowo wykonanych (UKŻ)	169	78
liczba kontroli sprawdzających	81	87
liczba kontroli interwencyjnych	81	137
liczba pozostałych kontroli sanitarnych	456	408



Wykres nr 2. Zestawienie przeprowadzonych kontroli w roku 2022 i 2023 r.

Kontrole w zakresie przestrzegania wymagań sanitarnohigienicznych przeprowadzane są zgodnie z wytycznymi i procedurami opracowanymi przez Głównego Inspektora Sanitarnego. Nadzór jest prowadzony w wielu obszarach i dotyczy m.in. warunków produkcji, przechowywania i sprzedaży żywności, prawidłowości prowadzonych procesów technologicznych, jakości zdrowotnej żywności oraz przedmiotów użytku, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, a także wyrobów

mogących mieć wpływ na zdrowie ludzi, znakowania żywności wprowadzanej do obrotu, prawidłowości prezentacji i reklamy suplementów diety oraz żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego zamieszczanych na stronach internetowych, transportu środków spożywczych, stanu sanitarnego i technicznego zakładów, w tym pomieszczeń, gdzie regularnie jest przygotowywana żywność. W trakcie kontroli oceniane jest także, zaopatrzenie w wodę i jej jakość zdrowotna, higiena procesów produkcji i dystrybucji żywności, higiena personelu i prawidłowość odzieży ochronnej oraz wdrożenie i prowadzona dokumentacja systemów jakości tj. dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej GHP/GMP oraz system HACCP.

Zgodnie z zamieszczoną powyżej tabelą 19% przeprowadzonych kontroli stanowiły kontrole interwencyjne. Interwencje zgłaszane były przez konsumentów i klientów oraz przez inne instytucje państwowe w formie pisemnej, telefonicznej, elektronicznej, w tym przy wykorzystaniu platformy ePUAP. Zgłoszenia dotyczyły m.in. sprzedaży środków spożywczych w miejscach niespełniających wymagań sanitarnohigienicznych, w tym bez wydanej decyzji zatwierdzającej przez właściwego PPIS lub rozszerzenia działalności bez zgody PPIS w Wołominie, żywności niewiadomego pochodzenia m.in. na targowiskach i obiektach ruchomych, 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 oraz osób starszych, chorych, niepełnosprawnych przebywających w placówkach całodobowej opieki, braku orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników oraz nieprawidłowości lub braków w oznakowaniu środków spożywczych. Ze 137 przeprowadzonych kontroli interwencyjnych w 28 przypadkach zarzuty zostały potwierdzone. Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 25 mandatów karnych na łączną kwotę 9 150 złotych. W 21 przypadkach zarzuty zgłoszone w interwencjach nie potwierdziły się, jednak stwierdzono inne uchybienia sanitarnohigieniczne, za które nałożono 8 mandatów karnych na łączną kwotę 1 900 złotych. Warto zwrócić uwagę, iż zwiększona liczba interwencji (w porównaniu do 2022 r.) zgłaszanych przez konsumentów i klientów oraz przez inne instytucje państwowe, powiązana jest z większą świadomością społeczeństwa w zakresie jakości żywności i żywienia, warunków jej sprzedaży oraz prowadzonym nadzorem innych instytucji.

Przeprowadzono 87 kontroli sprawdzających (co stanowi 12% 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 zalecenia

pokontrolne zostały wykonane. Ponadto w przypadkach naruszenia przepisów prawa żywnościowego, PPIS w Wołominie wydał 38 decyzji nakazujących poprawę stanu technicznego w obiektach nadzorowanych z określonym terminem wykonania.

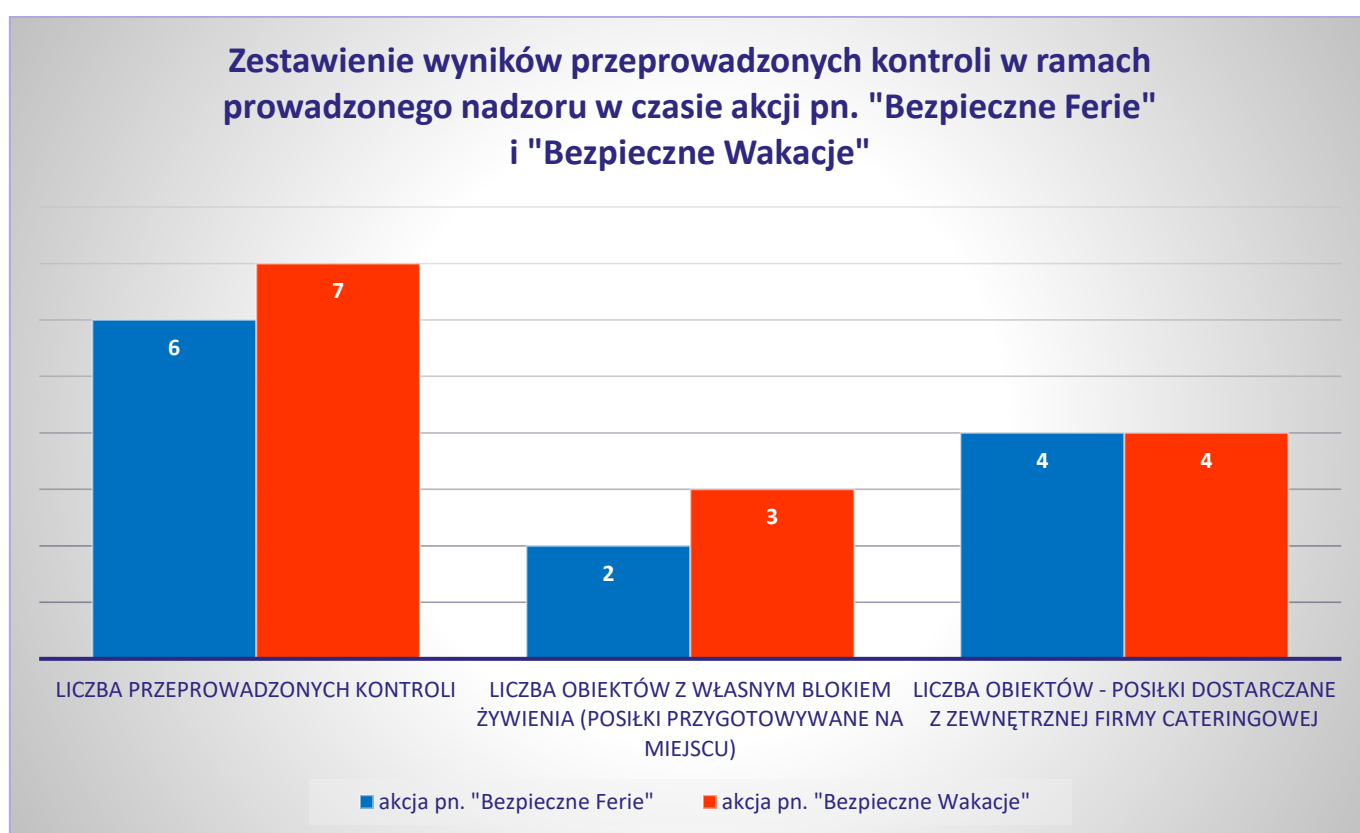
W 2023 r. zgodnie z ustawowym obowiązkiem zatwierdzania obiektów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia niezwierzęcego, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołominie na podstawie przeprowadzonych kontroli wydał 139 decyzji zatwierdzających, 51 decyzji zmieniających zakres prowadzonej działalności żywnościowo-żywieniowej oraz dokonał 9 wpisów do rejestru zakładów, w których zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) nie jest wymagane zatwierdzenie przez PPIS, a jedynie uzyskanie wpisu do rejestru zakładów. Do takich obiektów zaliczamy m.in. podmioty zajmujące się obrotem materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące produkcję pierwotną i rolniczy handel detaliczny pochodzenia roślinnego oraz producentów przygotowujących żywność w warunkach domowych, która regularnie jest wprowadzana do obrotu.

Ze względu na stwierdzenie złego stanu sanitarnohigienicznego zagrażającego bezpieczeństwu zdrowotnemu produkowanej żywności oraz samowolne rozpoczęcie działalności produkcyjnej (pomimo braku spełnienia wymaganych warunków) zamknięto 1 zakład produkcji żywności.

W ramach urzędowej kontroli żywności oraz monitoringu realizowano pobór próbek do badań laboratoryjnych. W roku sprawozdawczym pobrano łącznie 269 próbek żywności, w tym materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

W 2023 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołominie skierował do Mazowieckiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie 16 wniosków 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 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.), ze względu na rozszerzenie działalności bez uzyskania zgody PPIS w Wołominie oraz rozpoczęcie działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W 1 przypadku wniosek o nałożenie kary pieniężnej dotyczył sprzedaży środków spożywczych w sklepiku szkolnym, które nie spełniały wymagań określonych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (przekroczona ilość węglowodanów w 100g gotowego produktu). W chwili obecnej w 2 przypadkach toczy się postępowanie administracyjne, w 14 przypadkach nałożono kary pieniężne w łącznej kwocie 18 500 złotych.

W minionym roku upoważnieni przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wołominie nałożyli w sumie 107 grzywien w drodze mandatów karnych na łączną kwotę 34 600 złotych. W okresie letnim w ramach akcji pn. „Bezpieczne Wakacje” oraz akcji w czasie ferii zimowych pn. „Bezpieczne Ferie” przeprowadzono dodatkowe kontrole w obiektach wypoczynku dzieci i młodzieży we współpracy z Sekcją Higieny Dzieci i Młodzieży oraz Sekcją Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia. Przedmiotem kontroli była higiena przygotowywania posiłków i jakość zdrowotna używanych surowców, w tym ich identyfikowalność, terminy przydatności do spożycia, warunki przechowywania żywności oraz wydawania przygotowanych/dostarczonych posiłków. Sprawdzone również orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych osób upoważnionych do przygotowywania i wydawania posiłków. W kontrolowanych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości.

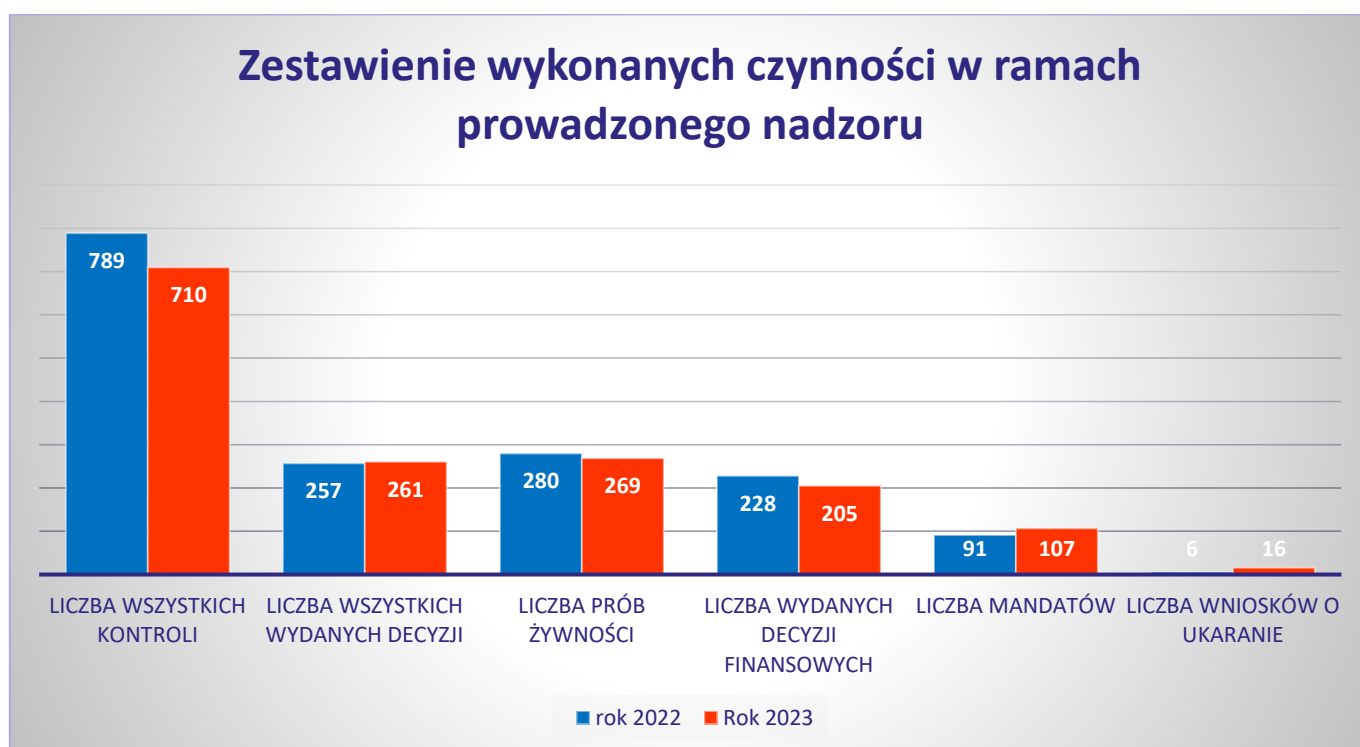


Wykres nr 3. Zestawienie wyników przeprowadzonych kontroli w ramach prowadzonego nadzoru w czasie akcji pn. "Bezpieczne Ferie" i "Bezpieczne Wakacje"

Na 2023 rok zaplanowano 120 urzędowych kontroli żywności (zgodnie z harmonogramem planowanych kontroli na 2023 rok), z czego wykonano 78. Ponadto oprócz kontroli zaplanowanych w harmonogramie pracownicy Sekcji HŻiŻ przeprowadzili 632 kontrole doraźne, co daje łączną liczbę 710 przeprowadzonych kontroli sanitarnych, w tym 137 kontroli interwencyjnych, 87 kontroli sprawdzających po stwierdzeniu nieprawidłowości, 408 kontroli tematycznych, w tym kontrole na wniosek podmiotów prowadzących działalność gospodarczą związanych z produkcją i/lub obrotem żywności. Dodatkowo wydano 105 opinii sanitarnych dotyczących warunków sanitarnohigienicznych przy transporcie środków spożywczych.

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

Zestawienie wykonanych czynności w ramach prowadzonego nadzoru			
L.p.	WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI	rok 2022	Rok 2023
1.	Liczba wszystkich kontroli	789	710
2.	Liczba wszystkich wydanych decyzji	257	261
3.	Liczba mandatów	91	107
4.	Kwota mandatów	28 650 zł	34 600 zł
5.	Liczba prób żywności	280	269
6.	Liczba wydanych decyzji finansowych	228	205
7.	Kwota wydanych decyzji finansowych	20 113 zł	17 214 zł
8.	Liczba wniosków o ukaranie	6	16



Wykres nr 4. Zestawienie przeprowadzonych czynności w ramach prowadzonego nadzoru w roku 2022 i 2023 r.

Poniżej wymieniono powtarzające się i najczęściej stwierdzone nieprawidłowości w trakcie wykonywania czynności kontrolnych przeprowadzonych w 2023 roku:

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

Niezgodności stwierdzone w toku kontroli:

- prowadzenie działalności produkcji ciast i wyrobów cukierniczych bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wołominie;
- nieprawidłowe znakowanie ciast w stosunku do obowiązujących przepisów prawa żywnościowego oraz deklaracje stosowanych środków spożywczych w ich oznakowaniu użytych do produkcji ciast;
- zły stan techniczny wyposażenia i sprzętu;
- brudno utrzymane pomieszczenia i wyposażenie;
- brak prawidłowej segregacji surowców, półproduktów i gotowych wyrobów;
- używanie do produkcji środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia;
- brak harmonogramu oraz badań właścicielskich, w tym potwierdzających użycie na etykiecie określonego terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości produktów, który określa bezpieczeństwo żywności;
- niewłaściwy stan sanitarnohigieniczny zakładu;
- obecność szkodników (gryzonie, owady, ptaki);
- system HACCP niedostosowany do potrzeb zakładu;
- brak zapisów wynikających z opracowanych procedur GMP/GHP oraz systemu HACCP,
- brak warunków do higienicznego mycia i osuszania rąk (brak ciepłej wody w umywalce do mycia rąk, brak jednorazowego ręcznika do mycia rąk, brak mydła/płynu do dezynfekcji rąk).

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).

Niezgodności stwierdzone w toku kontroli:

- prowadzenie działalności w zakresie sprzedaży i wprowadzania do obrotu środków spożywczych bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów do właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego;
- prowadzenie działalności w zakresie sprzedaży i wprowadzania do obrotu środków spożywczych niezgodnie z zakresem ujętym w decyzji zatwierdzającej wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wołominie (rozszerzenie zakresu prowadzonej działalności handlowo-gastronomicznej);
- nieprawidłowe znakowanie nasion, bakalii w stosunku do obowiązujących przepisów prawa żywnościowego w zakresie podawania prawidłowego terminu przydatności do spożycia oraz numeru partii w zakresie konfekcjonowania ww. środków spożywczych;
- niewycofanie środka spożywczego tj. francuskiego sera koziego objętego powiadomieniem RASFF ze względu na obecność metalowych ciał obcych;
- brak zapisów wynikających z opracowanych procedur GHP/GMP oraz systemu HACCP;
- środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia;
- nieprawidłowe warunki przechowywania i sprzedaży środków spożywczych;
- niewłaściwy stan sanitarnohigieniczny pomieszczeń;
- brudny sprzęt, pomieszczenia, urządzenia chłodnicze;
- obecność odchodów gryzoni;
- brak do wglądu orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników;
- brak warunków do higienicznego mycia i osuszania rąk oraz brak dostępu do ciepłej wody.

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

Niezgodności stwierdzone w toku kontroli:

- brak zapewnionych właściwych warunków do mycia naczyń wielokrotnego użycia tj. brak zamontowanego urządzenia myjąco-wyparzającego w zmywalni naczyń;
- brak zapisów wynikających z opracowanych procedur GHP/GMP oraz systemu HACCP;
- wykorzystanie do przygotowania posiłków środków spożywczych o 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;
- obecność odchodów gryzoni;
- w urządzeniach chłodniczych brak segregacji asortymentowej;
- magazynowanie środków spożywczych bezpośrednio na podłogach, w przedsionkach toalet, szatniach;
- brak aktualnego wyniku badania wody;

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.).

Niezgodności stwierdzone w toku kontroli:

- prowadzenie działalności produkcyjnej w zakładzie cateringowym niezgodnie z decyzją zatwierdzającą wydaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wołominie (rozszerzenie zakresu prowadzonej działalności);
- sprzedaż środków spożywczych w sklepiu szkolnym niespełniających wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (przekroczona ilość węglowodanów w 100g gotowego produktu);
- niespełnienie wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016 r. w opracowanych jadłospisach i produktach stosowanych w przygotowywaniu posiłków, które powinny być stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty;
- brak podanych obowiązkowych składników lub substancji pomocniczych w przetwórstwie powodujących alergię lub reakcje nietolerancji (oraz uzyskanych z tych substancji lub produktów) tzw. wykaz alergenów, które są wymienione w załączniku II do rozporządzenia nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...);
- 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 ww. obiektach, w tym brudne pomieszczenia i sprzęt używany do przygotowywania posiłków;
- rzeczy osobiste 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 segregacji surowców i gotowych wyrobów;
- brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników;
- brak prawidłowej odzieży ochronnej u pracowników;
- magazynowanie środków spożywczych bezpośrednio na podłogach, w przedsionkach toalet, szatniach;
- brak warunków do higienicznego mycia i osuszania rąk (brak ciepłej wody w umywalce do mycia rąk, brak jednorazowego ręcznika do mycia rąk, brak mydła/płynu do dezynfekcji rąk);
- brak aktualnego wyniku badania wody oraz przeglądu wydajności/skuteczności wentylacji;

Dodatkowo przeprowadzono 10 kontroli na targowiskach miejskich znajdujących się na terenie powiatu wołomińskiego. Skontrolowano sprzedaż targowiskową mięsa i jego przetworów, także w związku z zagrożeniem ASF (Afrykański Pomór Świń) na terenie województwa mazowieckiego. Przeprowadzono kontrole obiektów obrotu żywnością na targowiskach tj. pawilonów handlowych, stoisk oraz obiektów ruchomych i tymczasowych. Sprawdzono warunki sanitarnohigieniczne sprzedaży mięsa i jego przetworów oraz pochodzenie produktów mięsnych. Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 7 mandatów karnych na łączną kwotę 2 950 złotych. Ponadto w obiektach obrotu żywnością i żywienia zbiorowego nadal kontrolowane jest pochodzenie i identyfikowalność mięsa wieprzowego, dziczyzny oraz ich przetworów.

3. 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 Łodzi, Radomiu, Rzeszowie, Krakowie, Lublinie, Bydgoszczy, Białymstoku, Gdańsku i Olsztynie. Ponadto PSSE w Wołominie w ramach współpracy przekazywała pobrane próbki do Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny. Próbkę do badań pobierano zgodnie z „Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Wołominie na 2023 rok” – na podstawie wytycznych otrzymanych od Głównego Inspektora Sanitarnego. W 2023 r. przez pracowników Sekcji HŻiŻ pobrano łącznie 269

próbek. Z wszystkich pobranych próbek 260 stanowiły próbki środków spożywczych, ale także gotowych dań do bezpośredniego spożycia, suplementów diety oraz lodów. Badania dla w/w grup były wykonywane w kierunku obecności m.in.: *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus*, *Escherichia coli*, *Campylobacter spp.* oraz w zakresie najwyższych dopuszczalnych poziomów (NDP) pestycydów, WWA, histaminy, metali ciężkich, substancji dodatkowych, estrów 3 MCPD oraz na obecność glutenu w produktach bezglutenowych. Pozostałe 9 próbek stanowiły próbki z materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. Zakwestionowano łącznie 9 próbek w zakresie wykrycia obecności *Escherichia coli*, *Campylobacter spp.* w mięsie drobiowym i podrobach drobiowych, przekroczenia NDP pestycydów w bobie oraz ziarnie sezamu. Dokumentację dla ww. kwestionowanych produktów przekazano do właściwych terenowo Powiatowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych i Powiatowych Lekarzy Weterynarii, gdzie zlokalizowane są zakłady produkcyjne kwestionowanych prób, celem podjęcia działań zgodnie z kompetencjami. W pozostałych zakresach ww. nie zakwestionowano żadnej próbki oraz ocena organoleptyczna i znakowania nie budziła zastrzeżeń.

Ponadto pobrano do badania 12 próbek suplementów diety, gdzie również jakość zdrowotna nie uległa zakwestionowaniu.

W ramach realizacji rocznego Planu pobierania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, pobrano do badań laboratoryjnych 9 próbek z tego zakresu. Badaniami objęto produkty

z następujących grup:

- pojemniki plastikowe z pokrywką do kontaktu z żywnością,
- formy silikonowe do pieczenia,
- wyroby szklane i ceramiczne (naczynia do picia, dekorowane w obszarze obrzeża i ceramiczne),
- 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.

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

W oparciu o Procedury Funkcjonowania Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach, zapewniono prawidłowe funkcjonowanie systemu RASFF na terenie działania powiatu wołomińskiego.

W 2023 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołominie otrzymał 86 powiadomień alarmowych i informacyjnych 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 spożywczo-przemysłowe. W każdym przypadku po otrzymaniu informacji o produkcie niezgodnym podejmowano działania zgodnie z obowiązującymi procedurami. W 18 przypadkach środki spożywcze zostały wycofane z obrotu tj. zwrócone do dystrybutora/producenta i/lub przekazane do utylizacji. Ponadto w ramach poboru próbek żywności zaplanowanych na 2023 r. na podstawie otrzymanych wyników z Laboratorium WSSE, pracownicy Sekcji HŻiŻ zgłosili 3 przypadki w ramach powiadomienia RASFF oraz nadzorowali proces wycofania z obrotu następujących środków spożywczych tj. bób i białe ziarna sezamu (przekroczenie dopuszczalnego poziomu pestycydów) oraz tatar wołowy (obecność *Escherichia coli* wytwarzających toksynę Shiga (STEC) w 25 g).

4. Graniczna kontrola sanitarna żywności.

Do zadań statutowych Sekcji HŻiŻ należy także 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 2023 roku na tej podstawie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołominie wydał ogółem 339 świadectw jakości zdrowotnej (z wynikiem pozytywnym) w ramach granicznej kontroli sanitarnej, w tym:

- dla importowanych środków spożywczych - wydano 24 świadectwa;
- dla importowanych materiałów i wyrobów do kontaktu do z żywnością – wydano 2 świadectwa;
- dla środków spożywczych wywożonych do krajów trzecich poza UE (eksport) - wydano 313 świadectw.

Na podstawie przeprowadzonej kontroli dokumentów nie wydawano decyzji zakazujących wprowadzenia do obrotu dla importowanej żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu do z żywnością.

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

W 2023 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 wspólnie z przedstawicielami PIW w Warszawie przeprowadzono także kontrolę pawilonu na Targowisku w Wołominie w sprawie weryfikacji podejrzenia sprzedaży mięsa i wędlin niewiadomego pochodzenia. W trakcie kontroli stwierdzono nieprawidłowości, a osoba odpowiedzialna została ukarana grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości 500 zł.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę w gospodarstwie rolnym pozyskującego środki spożywcze pochodzenia roślinnego w ramach produkcji pierwotnej (borówka amerykańska) przy współudziale przedstawicieli Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Środowiska delegatura w Mińsku Mazowieckim. W trakcie czynności kontrolnych nie stwierdzono uchybień.

W dniu 13.05.2023 r. pracownik Sekcji Higieny Żywności i Żywienia oraz Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w ramach programów prozdrowotnych (zalecenia prawidłowego żywienia i kształtowania nawyków żywieniowych, profilaktyka raka piersi, szczepień ochronnych, chorób odkleszczowych oraz szkodliwości palenia tytoniu) udzielali informacji podczas Powiatowej Majówki zorganizowanej na terenie Pałacu w Chrzęsnem. W ramach przygotowanego stoiska informacyjno-edukacyjnego pracownicy PSSE w Wołominie udzielali wskazówek dotyczących zasad prawidłowego żywienia zgodnie z obowiązującymi zaleceniami zdrowego żywienia. Przedstawiono materiały i odpowiadano na pytania uczestników w zakresie prawidłowo zbilansowanej diety i innych elementów zdrowego stylu życia, które mogą pomóc zmniejszyć ryzyko wystąpienia otyłości, chorób serca, udaru mózgu, cukrzycy typu 2 i niektórych nowotworów. W celu prewencji chorób dietozależnych przekazano osobom zainteresowanym materiały edukacyjne z zaleceniami modelu Talerza Zdrowego Żywienia. Udzielano także wskazówek w zakresie samobadania piersi oraz profilaktyki w zakresie raka piersi i innych chorób nowotworowych m.in. związanych z paleniem tytoniu i stosowaniem używek. Promowano także korzyści wynikające z codziennej aktywności fizycznej.

W dniach 02-04.10.2023r. pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wołominie, w tym pracownicy Sekcji HŻiŻ zorganizowali na terenie Powiatowego Centrum Kultury Fabryczka w Wołominie wystawę grzybów pod hasłem „Poznaj Grzyby – Unikniesz Zatrucia”. Na wystawie zaprezentowane na tle runa leśnego były grzyby jadalne, niejadalne oraz trujące. Grzyby były pogrupowane pod kątem ich podobieństwa zewnętrznego, aby łatwiej dostrzec różnicę pomiędzy poszczególnymi gatunkami jadalnymi i trującymi. Wystawę wzbogacano grzybami własnoręcznie przygotowanymi przez dzieci uczęszczające do szkół podstawowych zlokalizowanych na terenie powiatu wołomińskiego. Modele grzybów były przygotowane w ramach konkursu zorganizowanego przez PPIS w Wołominie. Podczas wystawy grzyboznawca (pracownik Sekcji HŻiŻ) udzielał informacji na temat zasad bezpiecznego grzybobrania i odpowiadał na pytania dzieci ze szkół podstawowych z Wołomina. Ponadto

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

W miesiącu październiku w ramach kampanii „Zdrowie piersi są OK” wspólnie z pracownikami Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia zorganizowano spotkania edukacyjne w bibliotekach publicznych w Wołominie dotyczące profilaktyki raka piersi i prawidłowych nawyków żywieniowych. Kampania ma na celu kształtowanie nawyków pielęgnacji piersi i dbania o nie oraz budowania świadomości dotyczącej zdrowych piersi, zwłaszcza wśród uczniów szkół ponadpodstawowych (dziewcząt i chłopców) oraz wśród osób z ich najbliższego otoczenia. Przedstawiono czynniki ryzyka zachorowalności na raka piersi i objawy raka piersi, podstawowe metody wykrywania raka piersi i zasady prawidłowego samobadania piersi. Udzielano wskazówek dotyczących zasad prawidłowego żywienia zgodnie z obowiązującymi zaleceniami zdrowego żywienia. Przedstawiono materiały i odpowiadano na pytania uczestników w zakresie prawidłowo zbilansowanej diety, natomiast wśród młodzieży najczęściej udzielano informacji nt. aktywności fizycznej i prawidłowo zbilansowanej diety w celu zachowania prawidłowej masy ciała.

We współpracy z Sekcją Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, pracownicy Sekcji Higieny Żywności i Żywienia w ramach kampanii informacyjnej EFSA „Wybieraj Bezpieczną Żywność” wspólnie przeprowadzili spotkania edukacyjne dla osób w wieku 25-45 lat, zgodnie z założeniami kampanii. Na spotkaniach przedstawiono prezentację dot. przedmiotowej kampanii informacyjnej. Poinformowano o celu kampanii oraz omówiono obszary związane z kampanią tj. suplementy diety, higienę żywności oraz znakowanie żywności i alergeny. Ponadto pracownik Sekcji HŻiŻ udzielał odpowiedzi na pytania osób uczestniczących w spotkaniach, głównie związane z suplementami diety oraz prawidłowymi nawykami żywieniowymi. Uczestnicy szkoleń zadawali pytania także nt. znakowania żywności, między innymi dot. stosowanych dodatków do żywności, barwników oraz substancji konserwujących oraz jak bezpiecznie przygotowywać i kupować żywność. Uczestnicy biorący udział w kampanii byli zainteresowani tematyką prawidłowo skomponowanej diety oraz kształtowaniem odpowiednich nawyków żywieniowych dla siebie i swoich rodzin. Zachęcano do dokonywania świadomych wyborów żywieniowych i zapoznania się z przekazanymi materiałami edukacyjnymi, m.in. dotyczącymi zaleceń zdrowego żywienia i stosowania suplementów diety.

Wyznaczony pracownik Sekcji HŻiŻ został wybrany do udziału w programie oraz warsztatach w zakresie profilaktyki chorób zakaźnych, w tym szczepień ochronnych oraz zdrowego stylu życia i odżywiania organizowane w ramach projektu pn.: „Wzmocnienie nadzoru sanitarno-epidemiologicznego Polski”. W trakcie szkoleń poszerzano wiedzę z zakresu profilaktyki chorób

zakaźnych, która obejmuje m.in. dbałość o higienę osobistą, szczepienia ochronne, ograniczanie kontaktu z chorymi oraz z zakresu bezpieczeństwa żywności, zdrowego trybu życia i żywienia m.in. higieny żywności i produktów żywnościowych, znakowania środków spożywczych, zasad prawidłowego żywienia, stosowania suplementów diety.

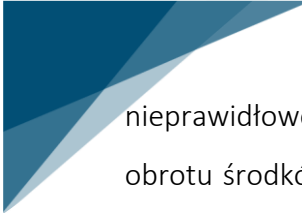
Ponadto w sprawach zarządzania kryzysowego na obszarze powiatu wołomińskiego wyznaczono pracowników Sekcji HŻiŻ, którzy będą wykonywać zadania z ww. zakresu przy współpracy z Powiatowym Centrum Zarządzania Kryzysowego. Do zadań PCZK należy m.in.:

- ocena występujących i potencjalnych zagrożeń mogących mieć wpływ na bezpieczeństwo publiczne;
- przygotowywanie propozycji i wniosków dotyczących wykonania działań ujętych w Planie Zarządzania Kryzysowego w powiecie wołomińskim;
- przekazywanie do wiadomości informacji związanych z zagrożeniami;
- realizowanie zadań wynikających z Planu Zarządzania Kryzysowego powiatu wołomińskiego;
- realizacja decyzji podjętych przez Szefa Zespołu.

Realizacja tych postanowień związana jest ze stałym nadzorem i zbieraniem informacji o zagrożeniach występujących na obszarze powiatu wołomińskiego. Istotnym obowiązkiem jest zapewnienie kontaktu ze społeczeństwem. W związku z powyższym w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wołominie funkcjonuje system dyżurów pod telefonem alarmowym, który zapewnia możliwość prawidłowego działania PPIS w Wołominie w przypadku wystąpienia sytuacji kryzysowej w obszarze realizacji zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej. System ten umożliwia łączność ze społeczeństwem oraz współdziałanie z pozostałymi służbami i elementami systemu zarządzania kryzysowego. Funkcjonowanie telefonu alarmowego zapewniane jest przez dyżurnych, którzy są wybierani spośród pracowników PSSE w Wołominie, po odbyciu odpowiednich szkoleń. Do zadań dyżurnego należy utrzymywanie kontaktu ze służbą dyżurną powiatu wołomińskiego oraz dyrektorem PSSE w Wołominie i wykonywanie czynności zgodnie z poleceniami. Dyżurny zobowiązany jest również przekazywać i udzielać informacje innym służbom, podejmować działania w miejscu wystąpienia zdarzenia oraz zapoczątkować proces dochodzenia epidemiologicznego. W 2023 r. w trakcie pełnienia dyżurów przyjęto za pośrednictwem telefonu alarmowego kilka interwencji, które dotyczyły zdarzeń związanych z codzienną działalnością PSSE w Wołominie. W roku 2023 r. wyznaczeni pracownicy Sekcji HŻiŻ podejmowali współpracę z innymi podmiotami w sprawach związanych z zarządzaniem kryzysowym, w zakresie doskonalenia procedur postępowania w przypadku wystąpienia zagrożeń w obszarze bezpieczeństwa epidemicznego, chemicznego oraz bezpieczeństwa żywności zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.

5. Podsumowanie

W 2023 roku stan sanitarny zakładów żywności i żywienia był stabilny. W Sekcji HŻiŻ zatrudnionych jest 6 pracowników. Zwiększenie obowiązków wraz z zaangażowaniem pracowników w zakresie oceny znakowania pobieranych prób żywności, wzmożonego raportowania pracy sekcji, sprzedaży internetowej żywności, w tym suplementów diety, żywności wzbogacanej oraz współpracy z innymi instytucjami państwowymi spowodowały większą liczbę załatwianych spraw w biurze. Dodatkowo obiekty rozlokowane są na rozległym terenie o powierzchni ok. 955 km² w 12 gminach miejsko-wiejskich, z ograniczoną komunikacją publiczną. Wpływa to na wydłużony czas dojazdu oraz liczbę wykonanych kontroli ogółem w 2023 r, która jest nieznacznie mniejsza do roku poprzedniego. Warto zaznaczyć, że w 2023 r. absencja pracowników wynosiła 20% w stosunku do pełnego wymiaru czasu pracy, co również przyczyniło się do zmniejszonej liczby przeprowadzonych kontroli w stosunku do roku 2022 r. W wyniku przeprowadzonych bieżących i skutecznych kontroli zwiększyła się liczba zakładów z wdrożonymi instrukcjami i procedurami z zakresu GHP/GMP oraz wdrożonym systemem HACCP. Pouczenia udzielane w czasie przeprowadzonych kontroli oraz nakładane grzywny przez pracowników Sekcji HŻiŻ wpływały m.in. na: podniesienie świadomości przedsiębiorców sektora spożywczego, zmianę zachowań zgodnych z zasadami higieny żywności, co skutkowało wdrożeniem tych zasad oraz niezwłoczną realizacją zaleceń bez egzekwowania obowiązków w drodze decyzji administracyjnych oraz niezwłocznym wycofywaniem środków spożywczych zgłoszonych do systemu RASFF, które uznano za niebezpieczne. Należy w dalszym ciągu dążyć do wzrostu świadomości przedsiębiorców w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej lub wprowadzanej do obrotu żywności, ponieważ zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym obowiązek ten spoczywa na przedsiębiorstwach sektora spożywczego. Ważnym elementem jest współpraca przedsiębiorców sektora spożywczego z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Sanitarnej w celu poprawy stanu sanitarnego obiektów i polepszenia jakości zdrowotnej żywności. 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. W zakresie zapewnienia właściwego bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nadal będzie kontynuowany nadzór sanitarny nad zakładami produkcji oraz dystrybucji/obrotu. W przypadku zgłaszanych interwencji lub informacji/sygnałów ze strony konsumentów i innych instytucji państwowych na nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarnohigienicznego obiektów oraz zagrożenia bezpieczeństwa żywności, niezwłocznie podejmowano działania kontrolne. Przeprowadzone kontrole w zakresie zgodności z prawem żywnościowym były skuteczne ze względu na wszczęcie niezwłocznego postępowania. Działania przeprowadzane przez Sekcję HŻiŻ są niezbędne i zmierzają do wyeliminowania



nieprawidłowości, które mogą być źródłem niewłaściwej jakości produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych. Ponadto działania te eliminują i obniżają ryzyko zagrożenia i zapewniają bezpieczeństwo żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wymienione działania mają na celu ochronę zdrowia i życia konsumentów. Pracownicy Sekcji HŻiŻ sprawują nadzór nad warunkami produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności oraz kontrolując obiekty żywienia zbiorowego prowadzą działalność zapobiegawczą i przeciwepidemiczną w zakresie zdrowia i życia ludzi.

Rozdział III - Sekcja Higieny Pracy



1. Zadania Sekcji

Celem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego i upoważnionych przez niego pracowników jest m. in. zapobieganie powstawiania chorób zawodowych i innych związanych z warunkami pracy poprzez sprawowanie bieżącego nadzoru w zakładach pracy – kontrolę przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące warunków pracy. Do zadań Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego należy również sprawowanie nadzoru nad przestrzeganiem przepisów - krajowych i unijnych - dotyczących wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym prekursorów narkotyków kat. 2 i 3, produktów biobójczych, kosmetyków, detergentów oraz środków zastępczych. W ramach sprawowania nadzoru na warunkami pracy kontrolowane jest:

- ✓ Zapewnienie profilaktycznej opieki lekarskiej na pracownikami poprzez weryfikację, czy badania pracowników są aktualne, czy wykonywane są przez uprawnionego do przeprowadzania badań profilaktycznych i czy pracownik nie ma przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy na danym stanowisku
- ✓ Wykonywanie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy oceniając poziom narażenia zawodowego na stanowiskach pracy. W przypadku stwierdzenia przekroczeń normatywów higienicznych egzekwuje się od pracodawców zminimalizowanie powstałych zagrożeń i zabezpieczenie pracowników przed tymi zagrożeniami, poprzez wprowadzenie programu naprawczego.
- ✓ Zapewnienie pracownikom bezpiecznych i higienicznych warunków pracy.

Jednym z zadań Sekcji Higieny Pracy jest ocena warunków zdrowotnych środowiska pracy, a zwłaszcza jego rozpoznania pod kątem narażenia pracowników na czynniki szkodliwe dla zdrowia: chemiczne, fizyczne i biologiczne, w tym także substancje, mieszaniny, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, produkty biobójcze, detergenty oraz prekursory narkotyków kategorii 2 i 3, a także ocena ryzyka zawodowego w środowisku pracy.

Szkodliwe czynniki występujące w środowisku pracy wyróżnia się dwie grupy:

- ✓ Pierwsza grupa – czynniki dla których ustalono w prawie normatywy higieniczne, są to m.in.: hałas, pyły, drgania mechaniczne, niektóre związki chemiczne oraz czynniki o działaniu rakotwórczym i mutagennym.
- ✓ Druga grupa – czynniki, dla których, nie są ustalone normatywy higieniczne, lub ich ustalenie jest niemożliwe, są to m.in.: szkodliwe czynniki biologiczne, substancje i mieszaniny o działaniu drażniącym i alergizującym, czynniki i procesy technologiczne o udowodnionym działaniu rakotwórczym i mutagennym, przeciążenie układu ruchu i obwodowego układu nerwowego spowodowane sposobem wykonywania pracy oraz nadmierny wysiłek głosowy.

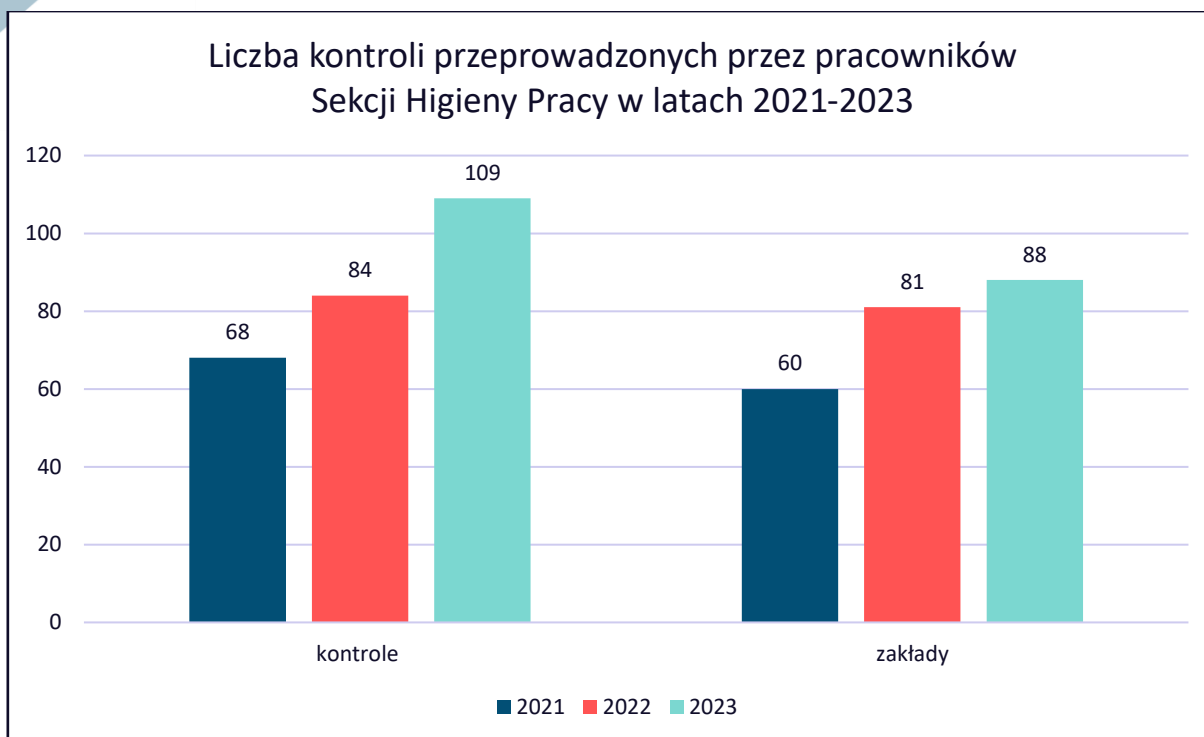
Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny jest upoważniony do podejmowania decyzji o stwierdzeniu lub braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej, a tym samym bada związek przyczynowy między rozpoznanym schorzeniem, a pracą zawodową.

2. Działalność w ramach nadzoru nad warunkami pracy

Na koniec 2023 roku w ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wołominie w Sekcji Higieny Pracy zarejestrowanych było 356 zakładów, które zatrudniały ogółem 13568 pracowników, z czego największą liczbę zatrudnionych stanowili pracownicy według następującej klasyfikacji działalności:

- ✓ PKD 10 Przetwórstwo przemysłowe – 3419 zatrudnionych,
- ✓ PKD 86 Opieka zdrowotna i pomoc społeczna – 2153 zatrudnionych,
- ✓ PKD 20 Produkcja chemikaliów i wyrobów chemicznych – 1058 zatrudnionych
- ✓ PKD 22 Produkcja wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych – 629 zatrudnionych
- ✓ PKD 25 Produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń – 402 zatrudnionych
- ✓ PKD 14 Produkcja odzieży – 446 zatrudnionych,
- ✓ PKD 11 Produkcja napojów – 303 zatrudnionych,

Pracownicy Sekcji Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wołominie w 2023 r. przeprowadzili łącznie 109 kontroli u 88 pracodawców. W porównaniu z latami 2021 i 2022 przeprowadzono o odpowiednio o 37% i 23% kontroli więcej (wykres 1).



Wykres 1: Liczba przeprowadzonych kontroli i liczba skontrolowanych zakładów przez pracowników Sekcji Higieny Pracy w latach 2021-2023

W 2023 roku przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia stwierdzono w 1 skontrolowanym zakładzie pracy. Dotyczyło ono przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń pyłów mąki (NDS) w zakładzie przetwórstwa spożywczego.

Zadaniem pracowników Sekcji Higieny Pracy jest egzekwowanie od pracodawców poprawy warunków pracy, np. przez podjęcie działań dążących do obniżenia stężenia i natężenia czynników szkodliwych na stanowiskach pracy. Pracodawcy zobligowani są również do opracowania i następnie wdrażania w życie programów działań organizacyjno-technicznych zmierzających do obniżenia poziomu hałasu.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami prowadzone były postępowania administracyjno-egzekucyjne, które skutkowały wydaniem przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wołominie 15 decyzji administracyjnych nakazujących:

- ✓ wykonanie badań i pomiarów czynników szkodliwych;
- ✓ prowadzenie rejestru wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych na stanowiskach pracy wraz z kartą badań i pomiarów;
- ✓ opracowanie i wywieszenie instrukcji stanowiskowych na stanowiskach pracy;
- ✓ wywieszenie instrukcji udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej oraz wyznaczenie pracowników przeszkolonych do udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej;
- ✓ obniżenia normatywów stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia;
- ✓ poprawę stanu higieniczno-sanitarnego pomieszczeń pracy.

Działania inspekcyjne wykonywane przez pracowników Sekcji Higieny Pracy skutkowały poprawą warunków pracy pracowników wykonujących prace związane z ekspozycją na szkodliwe czynniki biologiczne, a także przyniosły wzrost świadomości pracodawców m. in. z zakresu zagrożeń zawodowych powodowanych narażeniem na te szkodliwe czynniki.

3. Działalność w ramach nadzoru nad chemikaliami

Pracownicy Sekcji Higieny Pracy w ramach nadzoru nad chemikaliami sprawowali kontrolę nad stosowaniem zapisów rozporządzenia REACH dotyczącego bezpiecznego stosowania chemikaliów, w tym sporządzenia karty charakterystyki substancji lub mieszaniny stwarzającej zagrożenie oraz rozporządzenia CLP dotyczącego klasyfikacji, oznakowania i pakowania substancji i mieszanin.

W 2023 r. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Wołominie prowadziła nadzór nad chemikaliami. W ewidencji ujęto 70 przedsiębiorstw wprowadzających lub stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny, w tym 1 producent, 2 formulatorów, 11 dystrybutorów i 56 stosujących.

Przeprowadzono 11 kontroli w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin. W wyniku kontroli wydano 3 decyzje nakazujące. W zakresie nadzoru nad chemikaliami stwierdzono uchybienia w postaci:

- ✓ braku lub nieaktualnych karty charakterystyki substancji i mieszanin niebezpiecznych lub stwarzających zagrożenie,
- ✓ braku spisu substancji i mieszanin niebezpiecznych lub stwarzających zagrożenie stosowanych w działalności zawodowej.
- ✓ nieprawidłowego oznakowania na etykiecie produktu chemicznego.

1. Działalność w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wołominie sprawują nadzór nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych i substancji czynnych stosowanych w produktach biobójczych.

W ewidencji znajduje się **12 przedsiębiorstw**, wśród których w 2023 r. przeprowadzonych zostało **5 kontroli** w zakresie produktów biobójczych.

W wyniku kontroli wystawiono 3 decyzje administracyjne, które dotyczyły:

- ✓ braku pozwolenia na wprowadzanie do obrotu produktu biobójczego;
- ✓ niezgodności etykiety z kartą charakterystyki produktu.

2. Działalność w ramach nadzoru nad produktami kosmetycznymi

W zakresie nadzoru nad produktami kosmetycznymi na koniec 2023 r. organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Wołominie posiadał w ewidencji 11 obiektów.

W 2023 r. przeprowadzono 14 kontroli, z czego 11 to były kontrole interwencyjne, m.in. pod kątem wprowadzania do obrotu produktów zawierających w swoim składzie zabronione substancje (lilial lub pirytionian cynku) oraz pod kątem właściwego oznakowania produktów kosmetycznych. Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

4. Działalność w ramach nadzoru nad warunkami pracy podczas zabezpieczania/usuwania wyrobów zawierających azbest

W rządowym Programie Oczyszczania Kraju z Azbestu na lata 2009-2032 określone zostały główne kierunki działania, środki potrzebne na jego realizację, a także oszacowane ilości wyrobów zawierających azbest w całym kraju, a także opisane zostało zabezpieczenie wyrobów zawierających azbest, bądź odpowiednio rozbiórki takich elementów. W ramach jego realizacji Państwowa Inspekcja Sanitarna nadzoruje przestrzeganie przepisów oraz zasad bezpieczeństwa i higieny podczas prac związanych z usuwaniem, bądź zabezpieczaniem wyrobów zawierających azbest.

W 2023 r. do Inspekcji Sanitarnej w Wołominie wpłynęły 4 zgłoszenia prac związanych z azbestem.

5. Działalność w ramach nadzoru nad prekursorami narkotyków kat. 2 i 3

W ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wołominie znajduje się 11 przedsiębiorstw stosujących prekursory narkotyków kat. 2 i 3.

W roku 2023 przeprowadzono 1 kontrolę w zakresie prekursorów narkotyków kat. 2 i 3 - bez uwag.

STWIERDZONE CHOROBY ZAWODOWE	2021	2022	2023
zewnątrzpochodne alergiczne zapalenie pęcherzyków płucnych	1	0	0
przewlekłe zapalenie nadkłykcia kości ramiennej	1	0	0
przewlekłe zapalenie okołostawowe barku	0	1	0
przewlekłe zapalenie ścięgna i jego pochewki	0	0	1
wtórne zmiany przerostowe fałdów głosowych	0	0	1
choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa	0	2	5
zespół cieśni w obrębie nadgarstka	1	0	1
pylica azbestowa	1	2	4
rak płuca	1	2	4

Tabela 1. Stwierdzone choroby zawodowe w latach 2021-2023

6. Działania promocyjne

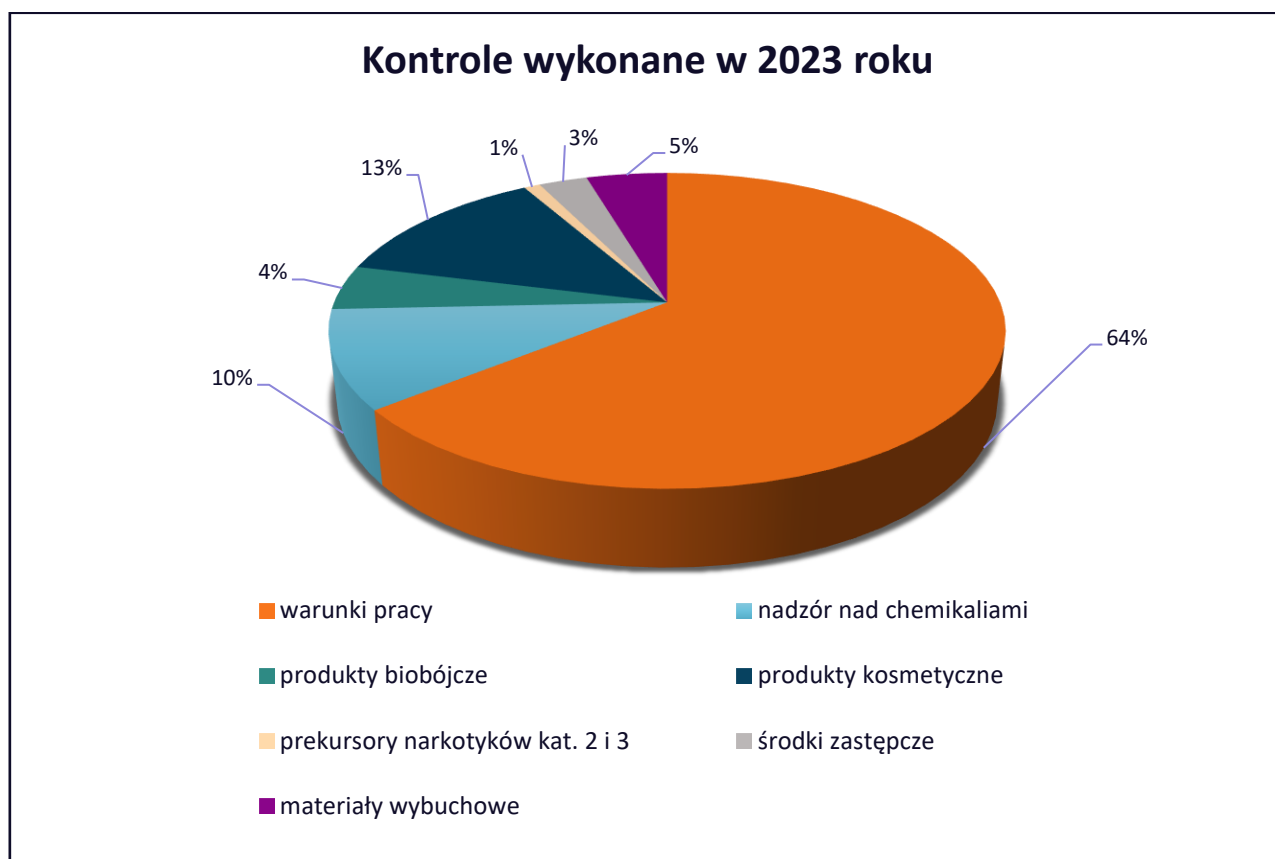
Pracownicy Sekcji Higieny Pracy podczas wykonywania czynności inspekcyjnych udzielali informacji i podejmowali liczne działania edukacyjne z zakresu higienicznych warunków pracy oraz zapobiegania chorobom zawodowym. Ponadto systematycznie umieszczano posty informacyjne na stronie internetowej Stacji oraz Facebooku.

W 2023 r. przeprowadzono w zakładach kosmetycznych i studiach tatuażu na terenie powiatu wołomińskiego akcję informacyjną na temat stosowania zabronionych substancji chemicznych w tuszach do makijażu permanentnego i tatuaży.

7. Podsumowanie

Kontrole przeprowadzane w 2023 roku wynikały z planu kontroli, realizowane były na podstawie zgłoszonych interwencji i zgłoszeń otrzymanych od innych organów. Zadania realizowane przez Sekcję Higieny pracy obejmują różne zagadnienia i kontrolowane są różne obszary, co przedstawione zostało na wykresie 2. Stan sanitarno-higieniczny w zakładach pracy był dobry, zaledwie w kilku przypadkach stan

pomieszczeń wymagał poprawy (co zostało ujęte w decyzjach). Pracodawcy dążą do zapewnienia lepszych warunków na stanowiskach pracy, modernizacji pomieszczeń produkcyjnych, zapewnienia lepszych warunków sanitarnych oraz dążą do stosowania substancji i mieszanin bezpiecznych dla pracowników i środowiska. W porównaniu do ubiegłych lat w 2023 roku zgłoszonych zostało więcej podejrzeń chorób zawodowych, a finalnie wydanych zostało więcej decyzji o stwierdzeniu chorób zawodowych.



Wykres 2. Rodzaje kontroli wykonane w 2023 roku przez pracowników Sekcji Higieny Pracy

Analizując uchybienia stwierdzone podczas kontroli w latach 2021-2023 widać wyraźnie, wydane decyzje dotyczyły przede wszystkim braku badań i pomiarów czynników szkodliwych na stanowiskach pracy, braku rejestru i kart badań i pomiaru tych czynników. Bardzo ważne jest, by pracodawca monitorował stężenia i natężenia tych czynników, gdyż praca w warunkach ich przekroczenia przyczynia się do powstawania chorób zawodowych. Warto zwrócić uwagę, że nie odnotowano w 2023 roku przypadku nieposiadania przez pracownika aktualnych badań lekarskich. Kontrole przeprowadzone w 2023 roku pokazały, że zdarzają się przypadki niewłaściwego oznakowania produktów chemicznych, bądź nieprawidłowości w kartach charakterystyki. We wszystkich skontrolowanych zakładach pracy obowiązuje całkowity zakaz palenia, w widocznych miejscach umieszczono oznakowanie informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych.

Tabela 2 Uchybienia stwierdzone podczas kontroli w latach 2021-2023
Stan sanitarny powiatu wołomińskiego w 2023 roku

STWIERDZONE UCHYBIENIA	2021	2022	2023
Brak badań i pomiarów czynników szkodliwych na stanowiskach pracy	7	6	6
Brak rejestru czynników szkodliwych	1	1	6
Brak rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 grupy zagrożenia	1	0	2
Brak rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 grupy zagrożenia	1	0	2
Brak wykazu szkodliwych czynników biologicznych	1	0	0
Brak orzeczeń lekarskich zatrudnionych pracowników	1	0	0
Brak oceny ryzyka zawodowego	1	1	0
Brak instrukcji BHP	1	0	1
Wprowadzania do obrotu mieszaniny chemicznej zawierającej substancję przekraczającą dozwoloną wartość	0	1	0
Wprowadzanie do obrotu produktu biobójczego bez pozwolenia na obrót	0	1	2
Wprowadzanie do obrotu produktu kosmetycznego zawierającego zakazaną substancję	0	1	0
Zły stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń pracy	0	0	2
Brak przekazywania informacji o substancjach rakotwórczych	0	0	1
Brak karty badań i pomiarów czynników szkodliwych na stanowiskach pracy	0	0	6
Nieprawidłowe znakowanie na etykiecie produktu chemicznego	0	0	2
Brak instrukcji udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej	0	0	1
Brak informacji o pracownikach wyznaczonych do udzielania pierwszej pomocy	0	0	1
Brak wykazu stosowanych środków chemicznych	0	0	2
Brak kart charakterystyki stosowanych środków chemicznych	0	0	1
Przekroczenie najwyższego dopuszczalnego stężenia pyłu mąki	0	0	1
Nieprawidłowości w karcie charakterystyki	0	0	1

Rozdział IV - Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia



1. Zadania Sekcji

Zadania Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia wynikają z Ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, założeń Narodowego Programu Zdrowia, wytycznych Światowej Organizacji Zdrowia oraz sytuacji epidemiologicznej oraz potrzeb zdrowotnych mieszkańców powiatu wołomińskiego.

Do zadań Sekcji należy:

- realizacja programów prozdrowotnych o zasięgu ogólnopolskim, wojewódzkim i lokalnym,
- prowadzenie kampanii społecznych, akcji i imprez prozdrowotnych,
- organizacja szkoleń, konferencji i porad,
- współpraca z wieloma instytucjami i organizacjami w zakresie zdrowia publicznego, w tym z: placówkami oświatowo – wychowawczymi, podmiotami leczniczymi, samorządem lokalnym, stowarzyszeniami i organizacjami pozarządowymi oraz lokalnymi mediami
- udzielanie porad metodycznych i merytorycznych

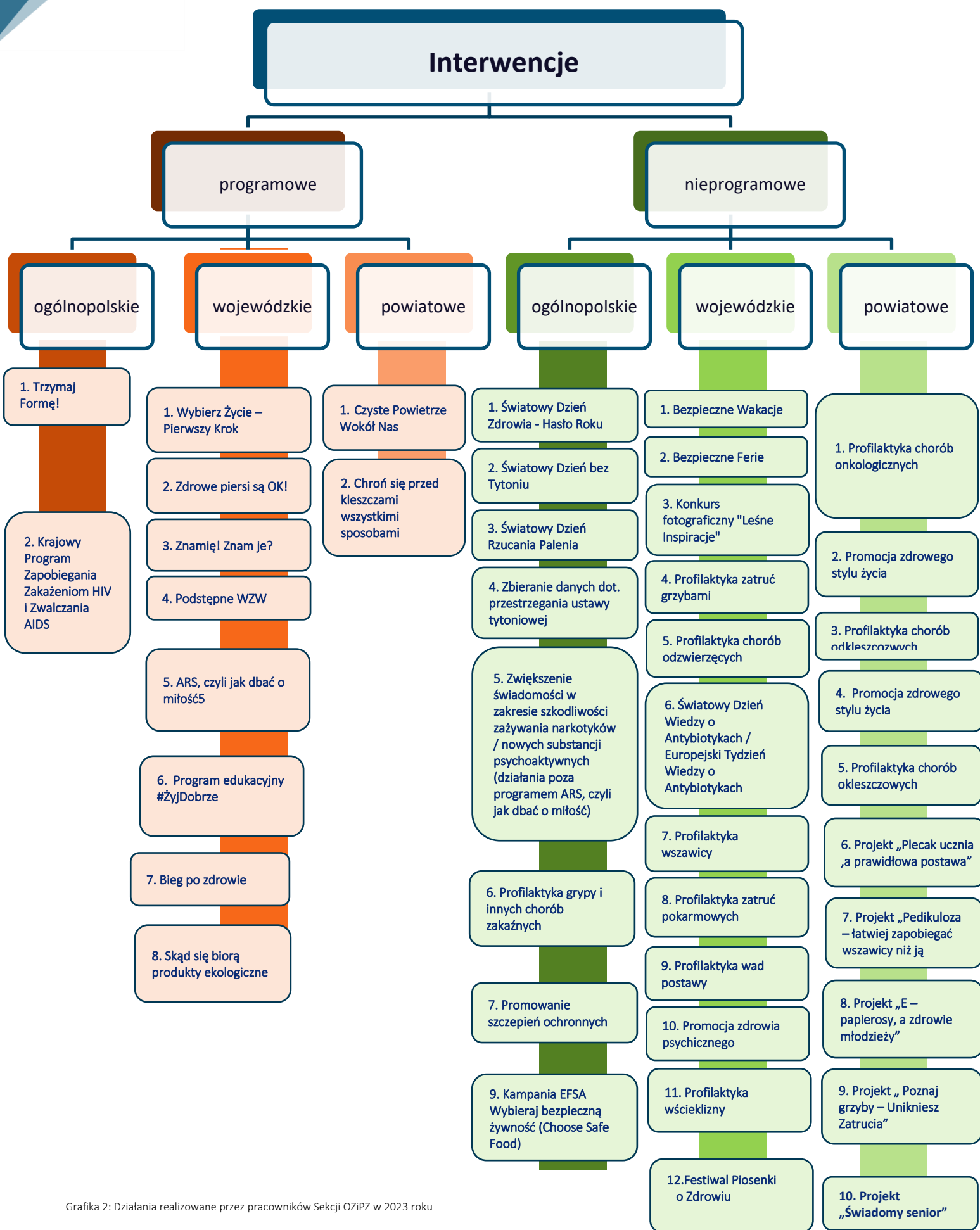
2. Główne obszary działania

- Profilaktyka uzależnień
- Profilaktyka nadwagi i otyłości
- Profilaktyka chorób nowotworowych
- Profilaktyka chorób zakaźnych i odzwierzęcych
- Promocja szczepień ochronnych
- Promocja zdrowia psychicznego
- Promocja zdrowego stylu życia.

3. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

W roku sprawozdawczym nadzorowano działalność 235 placówek (oświatowo – wychowawczych i podmiotów leczniczych) na terenie powiatu wołomińskiego. W 2023 r. przeprowadzono 75 wizytacji w placówkach oświatowo – wychowawczych oraz podmiocie leczniczym.

Sekcja oświaty zdrowotnej realizuje programy profilaktyczne i kampanie prozdrowotne. Działania programowe i nieprogramowe realizowane w 2023 roku zostały przedstawione poniżej (grafika nr 2).



Grafika 2: Działania realizowane przez pracowników Sekcji OZIPIZ w 2023 roku

4. Interwencje programowe

Ogólnopolski Program Edukacyjny: „Trzymaj Formę!”

Głównym celem programu jest zwiększenie świadomości uczestników dotyczącej wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie. Program realizowany jest w szkołach metodą, dzięki której uczniowie wspólnie z nauczycielami, rodzicami i środowiskiem lokalnym opracowywali metody propagowania zasad zdrowego stylu życia. W roku szkolnym 2022/2023 program realizowany był w 38 Szkołach Podstawowych w powiecie wołomińskim. Łącznie działaniami edukacyjnymi objęto 2362 osób.

W ramach realizacji programu edukacyjnego pt. „Trzymaj Formę!” w dniu 21.03.2023 r. w Szkole Podstawowej im. C. K. Norwida w Dąbrówce podczas wydarzenia pt. „Dzień pomysłów na zdrowy styl życia” przeprowadzono pogadankę z uczniami nt. propagowania zdrowego stylu życia. Również w dniu 25.04.2023 r. w Zespole Szkół Specjalnych w Ostrówku przeprowadzono pogadankę do dzieci na temat prawidłowego i zdrowego sposobu odżywiania ze szczególnym uwzględnieniem jedzenia zdrowego śniadania.

W ramach realizacji programu w Publicznej Szkole Podstawowej z Oddziałami Sportowymi Nr 3 im. Karola Wojtyły w Kobyłce odbył się II etap powiatowy konkursu w formie testu wiedzy online za pośrednictwem Internetowego Systemu Konkursowego. W etapie powiatowym wzięły udział 2 uczennice.



Głównym celem programu jest wzrost poziomu wiedzy na temat HIV i AIDS oraz promocja zachowań prozdrowotnych. Adresatami programu jest ogół społeczeństwa oraz uczniowie Szkół Ponadpodstawowych.

W roku 2023 w powiecie wołomińskim program realizowało 20 placówek oświatowo - wychowawczych oraz 30 Podmiotów Lecznicznych.

W ramach realizacji Krajowego Programu Zapobiegania HIV i Zwalczania AIDS zorganizowano 5 stoisk informacyjno – edukacyjnych podczas imprez prozdrowotnych, na którym udzielano poradnictwa nt. profilaktyki zakażeń HIV. Również informowano o Punktach Konsultacyjno – Diagnostycznych w Warszawie, gdzie można bezpłatnie i anonimowo wykonać test na HIV.

Również podjęto działania odnośnie ogólnopolskiej kampanii społecznej pod hasłem „Jedyny taki test”. Jej celem było przede wszystkim popularyzacja wczesnej diagnostyki w kierunku HIV oraz zachęcenie ludzi młodych - do wykonania, najczęściej po raz pierwszy w życiu, testu na HIV, jako wyrazu troski o własne zdrowie. PSSE w Wołominie włączyła się w popularyzację kampanii poprzez działania nagłośnienia w mediach społecznościowych takich jak Facebook i strona internetowa PSSE. Jednocześnie informowano o Punktach Konsultacyjno – Diagnostycznych w Warszawie, gdzie można bezpłatnie i anonimowo wykonać test na HIV.

1 grudnia w ramach obchodów Światowego Dnia AIDS w III Liceum Ogólnokształcącym w Wołominie zorganizowano prelekcję przy współpracy pedagoga z Poradni Psychologiczno – Pedagogicznej w Wołominie na temat profilaktyki HIV/AIDS. Na zakończenie prelekcji przeprowadzono z uczniami test wiedzy. Obchody Światowego Dnia AIDS nagłośniono w lokalnym Radiu Fama Wołomin. Podczas audycji poinformowano słuchaczy o głównych drogach zakażenia oraz w jaki sposób się nie zarazić.



Wojewódzki Program Edukacyjny: „Wybierz Życie - Pierwszy Krok”

Celem programu edukacyjnego „Wybierz Życie - Pierwszy Krok” jest zmniejszenie występowania raka szyjki macicy i umieralności na tę chorobę.

Program skierowany jest do Szkół Ponadpodstawowych, gdzie można dotrzeć do szerokiego grona młodych ludzi.

W roku szkolnym 2022/2023 program realizowało 8 Szkół Ponadpodstawowych, w których wzięło udział 869 uczniów i 698 rodziców.

Wojewódzki Program Edukacyjny: „Zdrowe piersi są OK!”

Celem programu jest budowanie świadomości dotyczącej dbania o zdrowe piersi wśród uczniów (dziewcząt i chłopców) oraz wśród osób z ich najbliższego otoczenia.

W roku 2022/2023 w programie wzięło udział 10 Szkół Ponadpodstawowych, w których wzięło udział łącznie 974 uczniów i 598 rodziców.

Wojewódzki Program Edukacyjny: „Znamię? Znam je!”

Celem programu jest upowszechnienie wśród młodzieży Szkół Ponadpodstawowych wiedzy z zakresu profilaktyki czerniaka.

W roku szkolnym 2022/2023 w programie wzięło udział 9 Szkół Ponadpodstawowych, w których wzięło udział 1670 osób oraz 474 rodziców

Wojewódzki Program Edukacyjny: „Podstępne WZW”

Celem programu jest upowszechnianie wśród młodzieży Szkół Ponadpodstawowych wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu B i C, w tym przekazanie wiedzy nt. ryzyka zakażenia, uświadomienia zagrożeń i zasad profilaktyki w tym zakresie.

W roku szkolnym 2022/2023 w programie wzięło udział 8 Szkół Ponadpodstawowych, w których wzięło udział 755 osób oraz 169 rodziców.

Program został bardzo wysoko oceniony przez wszystkich odbiorców ponieważ umożliwił im zdobycie wiedzy na temat ryzyka zakażenia HBV i HCV oraz wiedzy na temat właściwych postaw prozdrowotnych i zasad profilaktyki w tym zakresie.

Program Edukacyjny: „ARS, czyli jak dbać o miłość”

Głównym celem programu było ograniczenie niekorzystnych następstw zdrowotnych, prokreacyjnych i społecznych związanych z używaniem i nadużywaniem substancji psychoaktywnych przez młodzież wchodzącą w dorosłe życie.

W roku szkolnym 2022/2023 uczestniczyło w programie 10 Szkół Ponadpodstawowych, w których wzięło udział 894 uczniów oraz 483 rodziców.

Wojewódzki Program Edukacyjny w zakresie zdrowego stylu życia #ŻyjDobrze

Celem programu jest upowszechnianie wśród uczniów Szkół Podstawowych wiedzy na temat zdrowego żywienia, zdrowia psychicznego, aktywności fizycznej, profilaktyki zdrowotnej.

Program adresowany jest do Szkół Podstawowych uczniów klas I – VIII.

W roku szkolnym 2022/2023 w programie wzięło udział 15 Szkół Podstawowych, w których wzięło udział 3439 osób.

Program Antytytoniowej Edukacji Zdrowotnej „Bieg po Zdrowie”

Celem programu zwiększanie wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów.

W roku szkolnym 2022/2023 wzięły udział 3 Szkoły Podstawowe, łącznie 147 osób.

Wojewódzki Program Edukacyjny: „Skąd się biorą produkty ekologiczne”

Celem programu jest zwiększenie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Program adresowany jest przede wszystkim do dzieci w wieku 5-6 lat uczęszczających do Przedszkoli. W roku szkolnym 2022/ 2023 w programie wzięło udział 8 Przedszkoli, w których uczestniczyło 431 dzieci oraz 198 rodziców.

Powiatowy Program Edukacyjny: „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. W roku szkolnym 2022/2023 program realizowany był w 5 placówkach wychowania przedszkolnego. łącznie edukacją objęto: 301 dzieci oraz 443 rodziców.

Powiatowy Program Edukacyjny: „Chroń się przed kleszczami wszystkimi sposobami!”

Głównym celem programu jest podniesienie poziomu wiedzy o chorobach odkleszczowych, poznanie sposobów zapobiegania chorobom odkleszczowym. Program skierowany jest do dzieci Szkół Podstawowych i Przedszkoli.

W roku szkolnym 2022/2023 program realizowało 8 placówek oświatowo – wychowawczych. łącznie edukacją objęto 994 dzieci.

5. Interwencje nieprogramowe

Światowy Dzień Zdrowia – 7 kwietnia 2023

W dniu 05.04.2023r. udzielono wywiadu w Radiu Fama Wołomin, podczas którego poinformowano słuchaczy o nadchodzących obchodach Światowego Dnia Zdrowia.

Również informację o obchodach Światowego Dnia Zdrowia podano do gazety Wiadomości.pw. Informacja na temat Światowego Dnia Zdrowia została umieszczona na tablicy ogłoszeń PSSE oraz na Facebooku i stronie internetowej PSSE. Z działań edukacyjnych skorzystało 471 osób.

Światowy Dzień bez Tytoniu oraz Światowy Dzień Rzucania Palenia

W roku 2023 podczas obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu obchodzonego 31.05 oraz Światowego Dnia Rzucania Palenia obchodzonego w trzeci czwartek listopada na terenie powiatu wołomińskiego podjęto szereg działań mających na celu promocję zdrowego stylu życia wolnego od tytoniu, a także tych służących nakłonieniu z zerwaniem z nałogiem i ukazania korzyści wynikających z rzucenia palenia tytoniu.

W dniu 31.05.2023r. udzielono wywiadu w lokalnym Radiu Fama Wołomin, podczas którego podano informacje jakie są największe zagrożenia dla zdrowia związane z paleniem i konsekwencje zdrowotne palenia wyrobów tytoniowych. Również w ramach obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu zorganizowano stoisko informacyjno – edukacyjne na terenie Zespołu Szkół Specjalnych w Wołominie , w którym udzielano poradnictwa na temat szkodliwości palenia tytoniu i używania e-papierosów.



W dniu 16.11.2023 uczestniczono w audycji radiowej, podczas której poinformowano o obchodach Światowego Dnia Rzucania Palenia Tytoniu. Również z okazji tego dnia zorganizowano prelekcje nt. szkodliwego wpływu czynnego i biernego palenia tytoniu w Szkole Podstawowej w Zagościńcu, w której wzięło udział 230 uczniów. Po prelekcji odbył się test wiedzy Niko – Teścik dla uczniów klas VII – VIII, w którym uczestniczyło 70 uczniów.

W ramach Światowego Dnia Rzucania Palenia Tytoniu wspólnie z przedstawicielem Komendy Powiatowej Policji w Wołominie przeprowadzono w Szkole Podstawowej Nr 3 w Wołominie pogadankę do uczniów kl. VII i VIII na temat szkodliwego wpływu palenia papierosów na zdrowie i życie człowieka. Podczas spotkania uświadomiono o konsekwencjach prawnych zażywania nikotyny przez osoby. Które nie ukończyły 18 roku życia. W pogadance wzięło udział 77 uczniów.

Kampania EFSA „Wybieraj Bezpieczną Żywność”

III edycja Kampanii informacyjnej miała na celu zwiększenie wiedzy społeczeństwa na temat roli nauki w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności w UE oraz zachęcenie obywateli do dokonywania świadomych wyborów żywieniowych. Skierowana była do grupy odbiorców, którzy nie byli specjalistami w dziedzinie bezpieczeństwa żywności i odżywiania w wieku od 25 do 45 lat, ze szczególnym uwzględnieniem kobiet i młodych rodziców.

W dniu 15.09.2023r. podczas Ekologicznego Pikniku Rodzinnego na terenie ogrodu Zespołu Szkół w Zielonce uczestniczono ze stoiskiem informacyjno – edukacyjnym, w którym przedstawiano i omawiano poszczególne obszary tematyczne kampanii EFSA pt. „Wybieraj Bezpieczną Żywność”. Również w dniu 20.09.2023 r. zorganizowano spotkanie informacyjno - edukacyjne dla pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej oraz Powiatowego Inspektoratu Nadzoru Budowlanego w Wołominie, podczas którego przedstawiono prezentacje kampanii informacyjnej pt. „Wybieraj Bezpieczną Żywność”. Z uczestnikami spotkania przeprowadzono dyskusję nt. dokonywania

odpowiednich wyborów produktów żywnościowych, terminu przydatności do spożycia oraz prawidłowego czytania etykiet.

Odstona III edycji kampanii informacyjnej „Wybieraj bezpieczną żywność.” została nagłośniona w lokalnym Radiu Fama Wołomin oraz mediach społecznościowych.

Profilaktyka chorób odkleszczowych

W dniu 05.04.2023 udzielono wywiadu w Radiu Fama Wołomin nt. profilaktyki chorób odkleszczowych. Podczas wywiadu poinformowano słuchaczy o podstawowej ochronie przed kleszczami. Promowano profilaktykę chorób odkleszczowych podczas pogadanek z dziećmi jak również na stoiskach informacyjno – edukacyjnych oraz w mediach społecznościowych.

Profilaktyka zatruć grzybami

W roku 2023 propagowano bezpieczne grzybobranie oraz profilaktykę zatruć grzybami wśród placówek oświatowo – wychowawczych oraz mieszkańców powiatu wołomińskiego. Prowadzono poradnictwo i dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych do placówek oświatowo-wychowawczych. Zamieszczono informację nt. bezpiecznego grzybobrania w lokalnych mediach, stronie internetowej PSSE oraz Facebooku.

Profilaktyka onkologiczna

W dniu 13.05.2023 podczas Powiatowej Majówki wspólnie z pracownikiem Sekcji Higieny Żywności i Żywienia zorganizowano stoisko informacyjno – edukacyjne, na którym uświadamiano jak ważna jest profilaktyka raka piersi.

Podczas Pikniku pt. „Bezpieczne Wakacje” uczestniczono ze stoiskiem informacyjno – edukacyjnym, w którym udzielano poradnictwa nt. profilaktyki raka piersi. Jednocześnie zachęcano do wykonywania bezpłatnych badań profilaktycznych.

W dniu 11.10.2023 r. udzielono wywiadu pod kątem profilaktyki raka piersi w lokalnym Radiu Fama Wołomin .

W miesiącu październiku podczas Kobiecego Wieczoru pt. „Kobiety mają moc” w Miejskim Domu Kultury w Wołominie uczestniczono ze stoiskiem informacyjno – edukacyjnym, w którym edukowano i uświadamiano jak ważne są badania profilaktyczne i prowadzenie zdrowego stylu życia. Na stoisku dostępny był fantom piersi do nauki samobadania piersi. Udzielano instruktażu w jaki sposób prawidłowo wykonać samobadanie piersi. Dla zainteresowanych uczestniczek spotkania dostępne były materiały edukacyjne zawierające informacje w jaki sposób chronić się przed rakiem, jak badać piersi i jakie są czynniki rozwoju raka szyjki macicy.

Festiwal Piosenki o Zdrowiu

Dnia 19 maja 2023 r. w Miejskim Domu Kultury w Wołominie odbył się Powiatowy Festiwal Piosenki o Zdrowiu. Organizatorem tego wydarzenia była Powiatowa Stacja Sanitarно – Epidemiologiczna w Wołominie, a współorganizatorem Powiat Wołomiński oraz Miejski Dom Kultury w Wołominie. Festiwal Piosenki o Zdrowiu został objęty patronatem:

Burmistrz Wołomina Elżbieta Radwan i Burmistrza Radzymina Krzysztofa Chacińskiego. Patronat medialny nad wydarzeniem objęło Radio Fama Wołomin i Gazeta Wiadomości.pw

Fundatorami nagród dla uczestników konkursu byli: Starosta Powiatu



Wołomińskiego, Burmistrz Miasta i Gminy Wołomin, Burmistrz Miasta i Gminy Radzymin, Wójt Gminy Poświętne, Wójt Gminy Dąbrówka oraz wójt Gminy Klembów.

Głównym celem przedsięwzięcia było krzewienie treści prozdrowotnych poprzez zaprezentowanie piosenek z własnym tekstem. W wydarzeniu wzięło udział 61 uczniów z 10 Szkół Podstawowych z powiatu wołomińskiego.

Jury, któremu przewodniczyła Pani Agnieszka Maślanka - Dyrektor Prywatnej Szkoły Muzycznej I i II stopnia im. Witolda Lutosławskiego w Wołominie przyznało główne nagrody dla:

W Kategorii I (kl. I-V)

1 miejsce- Szkoła Podstawowa Sióstr Rodziny Maryi w Markach

2 miejsce – Zespół Szkolno - Przedszkolny w Poświętnem



3 miejsce- Sportowa Szkoła Podstawowa Nr 5 im. Polskich Olimpijczyków w Wołominie
ex aequo Szkoła Podstawowa im. ppłk. pil. Mariana w Radzyminie
Wyróżnienie – Szkoła Podstawowa Nr 2 im. Księżnej Eleonory Czartoryskiej w Radzyminie
W kategorii II (kl. VI-VIII)

1 miejsce- Szkoła Podstawowa im. Cypriana Kamila Norwida w Dąbrówce

2 miejsce- Szkoła Podstawowa Nr 7 im. Królowej Jadwigi w Wołominie

Laureaci I miejsc w kategorii klasy I - V oraz VI -VIII będą reprezentować powiat wołomiński w eliminacjach wojewódzkich, które odbędą się 7 czerwca br. w Siedlcach.

W przerwie uświetnili wydarzenie uczniowie z Prywatnej Szkoły Muzycznej I i II stopnia im. Witolda Lutosławskiego w Wołominie.

Nasze wydarzenie spotkało się z aprobatą licznie zaproszonych gości.



Projekt „Plecak ucznia, a prawidłowa postawa”

Celem projektu jest zapobieganie dysfunkcjom układu ruchu – prawidłowo dobrany i spakowany tornister.

W roku 2023 w ramach realizacji projektu pt. „Plecak ucznia, a prawidłowa postawa” Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Wołominie zorganizowała konferencję dla Dyrektorów i pedagogów szkolnych Szkół Podstawowych w powiecie wołomińskim, gdzie omówiono tytułowe zagadnienia. W konferencji wzięło udział 41 placówek z powiatu wołomińskiego.



W dniu 27.07.2023 r. zorganizowano spotkanie informacyjno – edukacyjne dla przedstawicieli miast i gmin w powiecie wołomińskim.



Realizacja projektu została nagłośniona w lokalnym Radiu Fama Wołomin, Facebooku oraz stronie internetowej PSSE Wołomin. Projekt przyczynił się do zapobiegania wadom postawy wśród uczniów Szkół Podstawowych w powiecie wołomińskim.

Projekt „Pedikuloza – łatwiej zapobiegać wszawicy, niż ją leczyć”

Celem projektu jest podniesienie wiedzy dzieci/ uczniów i rodziców oraz kadry pedagogicznej na temat profilaktyki wszawicy.

W ramach realizacji projektu odbyły się 2 spotkania informacyjno – edukacyjne z przedstawicielami placówek oświatowo – wychowawczych. Zorganizowano 7 stoisk informacyjno –

edukacyjnych, w których udzielano poradnictwa na temat profilaktyki wszawicy, tj. jak rozpoznawać i co robić, aby nie doszło do ponownego zarażenia.

Również w ramach realizacji projektu „ Pedikuloza – łatwiej zapobiegać wszawicy niż ją leczyć” zorganizowano 6 stoisk informacyjno – edukacyjnych podczas imprez prozdrowotnych , na których udzielano poradnictwa na temat profilaktyki wszawicy.

Projekt „E-papierosy, a zdrowie młodzieży”

Celem projektu jest poszerzenie wiedzy zarówno wśród potencjalnych palaczy jak i palącej młodzieży.

W ramach realizacji projektu zorganizowano prelekcję dla uczniów w Ostrówku, na której to omówiono tematykę szkodliwości palenia e-papierosów oraz biernego palenia.

Również przeprowadzono wspólnie z przedstawicielem Komendy Powiatowej Policji w Wołominie pogadanki na temat szkodliwego wpływu palenia papierosów i e – papierosów na zdrowie i życie człowieka. Podczas spotkań uświadamiano o konsekwencjach prawnych zażywania nikotyny przez osoby, które nie ukończyły 18 roku życia. Również w ramach realizacji projektu podczas imprez prozdrowotnych zorganizowano 10 stoisk informacyjno – edukacyjnych, na których udzielano poradnictwa na temat szkodliwości palenia tytoniu i e- papierosów.



Projekt „Poznaj Grzyby – Unikniesz Zatrucia”

Celem projektu jest kształtowanie postaw i zachowań prozdrowotnych i ekologicznych oraz profilaktyka zatruć grzybami.

W ramach realizacji projektu zorganizowano powiatowy konkurs na model Grzyba, skierowany do uczniów Szkół Podstawowych.

W dniach 02 - 4.10.2023 roku w Powiatowym Centrum Kultury Fabryczka, ul. Orwida 20 zorganizowano wystawę grzybów pt. „Poznaj Grzyby – Unikniesz Zatrucia”. Organizatorem wystawy była Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Wołominie. Patronat nad wydarzeniem objęło Nadleśnictwo Drewnica. Wydarzenie nagłośniło lokalne Radio FAMA Wołomin 94,7 FM. Dzięki wsparciu Aga-Flora wystawa



została wzbogacona o drzewa iglaste oraz wrzosi. Celem wystawy było zainteresowanie mieszkańców powiatu wołomińskiego oraz dzieci ze Szkół Podstawowych i Przedszkoli z powiatu wołomińskiego tematyką bezpiecznego grzybobrania. Na wystawie prezentowane były modele grzybów oraz świeże grzyby jadalne, niejadalne i trujące. Odwiedzający mogli dowiedzieć się o rodzajach grzybów, ich budowie oraz zasadach rozpoznawania i zbierania grzybów. Podczas edukacji grup szkolnych promowany był szacunek dla przyrody i nauka bezpiecznych zachowań w lesie. Wystawę wzbogacono modelami grzybów laureatów Powiatowego Konkursu na Model Grzyba. Uroczystego otwarcia wystawy dokonała Urszula Kwiatkowska - Mikulska Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołominie, a swoją obecnością zaszczycili nas:

1. Pan Konrad Szałkowski – leśniczy leśnictwa Horowa Góra, który wygłosił prelekcję na temat grzybów w polskich lasach

2. Przedstawiciele Komendy Powiatowej Policji w Wołominie oraz Przedstawiciele Powiatowego Centrum Kultury Fabryczka.

Swoją wiedzę i doświadczeniem jako grzyboznawca dzieliła się ze zwiedzającymi Barbara Gosiewska - Pracownik PSSE Wołomin.



Podczas wystawy "Poznaj Grzyby-Unikniesz Zatrucia" odbyło się uroczyste wręczenie nagród laureatom Konkursu Powiatowego na Model Grzyba. Dzieci biorące udział w konkursie miały za zadanie stworzyć model wybranego gatunku grzyba (lub jego rodziny) z uwzględnieniem elementów podłoża na jakim rosną grzyby wraz z odpowiednim opisem zawierającym : nazwę, miejsce występowania – ciekawostka na temat grzyba. Konkurs odbył się w dwóch kategoriach wiekowych: W Kategorii I – kl. I –

III udział wzięło 104 uczniów z 23 Szkół Podstawowych W Kategorii II - IV – VIII udział wzięło 131 uczniów z 21 Szkół Podstawowych. Łącznie wzięło udział 235 dzieci z 44 Szkół Podstawowych w powiecie wołomińskim. Zgodnie z Regulaminem Konkursu jury wzięło pod uwagę :

- Zgodność z tematem, podobieństwo modelu do gatunku grzyba
- Oryginalność, wartość metodyczna i merytoryczna
- Estetykę wykonania modelu

W kategorii I klasy I – III przyznano: I miejsce dla uczennicy Neli Mleczarskiej z Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Poświętnem, która wykonała model grzyba Piaskowiec Modrzak II miejsce ex aequo dla ucznia Dawida Skoniecznego z Zespołu Szkół Specjalnych w Ostrówku, który wykonał model grzyba Koźlarz oraz Karoliny Chacińskiej uczennicy Szkoły Podstawowej Nr 1 w Wołominie, która wykonała model grzyba Pieprznik Jadalny III miejsce ex aequo dla uczennicy Zuzanny Rudnik z Zespołu Szkolno - Przedszkolnego w Poświętnem, która wykonała model Podgrzybka i Muchomora Czerwonego oraz Piotra Sałek ucznia Szkoły Podstawowej Nr 3 w Markach, który wykonał model Podgrzybka Brunatnego. Natomiast w II kategorii klasy IV-VIII przyznano: I miejsce dla Michała Dziewulskiego ucznia Publicznej Szkoły Podstawowej Nr 3 w Kobyłce, który wykonał model grzyba Czubajki Kani II miejsce ex aequo o dla Adrianny Prus uczennicy Zespół Szkolno-Przedszkolny im. Janiny Januszewskiej w Ciemnem, która wykonała model grzyba Smardza Jadalnego oraz Bartosza Solek ucznia Szkoły Podstawowej Nr 3 w Markach, który wykonał model Borowika Szlachetnego III miejsce ex aequo dla Weroniki Dzieńskiej uczennicy Zespół Szkół w Kozłach, która wykonała model grzyba Muchomora Czerwonego oraz Solomiia Tkachuk uczennica Szkoły Podstawowej Nr 5 w Zespole Szkół Nr 2 w Markach, która wykonała model grzyba Muchomora Czerwonego Ponadto przyznano 15 wyróżnień. Laureaci konkursu otrzymali nagrody dzięki wsparciu:

- Powiat Wołomiński - Ziemia Norwida i "Cudu nad Wisłą"
- cmradzymin.pl



- Komendy Powiatowej Policji w Wołominie.



Wystawę licznie odwiedziło 25 placówek oświatowo - wychowawczych oraz społeczność lokalna.

Powiatowy Konkurs na Model Grzyba oraz wystawa grzybów zostały nagłośnione w lokalnym Radiu Fama Wołomin. Podczas wywiadu poinformowano słuchaczy o zasadach bezpiecznego grzybobrania.

Podczas Pikniku Ekologicznego na terenie Zespołu Szkół w Zielonce zorganizowano stoisko informacyjno – edukacyjne, na którym udzielano poradnictwa na temat bezpiecznego grzybobrania, omawiano różnice w grzybach podobnych do jadalnych.



Projekt „Świadomy senior”

Celem projektu jest zwiększenie świadomości i wiedzy na temat zdrowego stylu życia i ochrony zdrowia.

W ramach realizacji projektu wspólnie z przedstawicielem Komendy Powiatowej Policji w Wołominie oraz Komendą Powiatową Straży Pożarnej uczestniczący w spotkaniu dla seniorów pt. „Bezpieczeństwo i ochrona zdrowia wśród seniorów powiatu wołomińskiego”. Podczas spotkania



przedstawiono temat profilaktyki raka piersi i promowania zdrowego stylu życia. Seniorów zachęcono do badań profilaktycznych oraz zdrowego stylu życia. Seniorzy mieli możliwość na fantomach piersi wyczuć nieprawidłowości w postaci guzów.

Również w ramach realizacji projektu w Miejskiej Bibliotece Publicznej w Wołominie zorganizowano stoisko informacyjno – edukacyjne, w których udzielano poradnictwa na temat zdrowego stylu życia w tym prawidłowego i zbilansowanego odżywiania oraz szkodliwości palenia papierosów i e – papierosów.



6. Podsumowanie

W 2023 roku pracownicy Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wołominie prowadzili liczne działania edukacyjno – promocyjne wynikające z bieżących potrzeb powiatu wołomińskiego poprzez prowadzenie pogadarek, stoisk informacyjno – edukacyjnych oraz akcji prozdrowotnych.

Należy uznać, że proponowane interwencje programowe, a także działania akcyjne stanowiły ważny element w pomnażaniu potencjału zdrowotnego społeczeństwa powiatu wołomińskiego.

Rozdział V - Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży



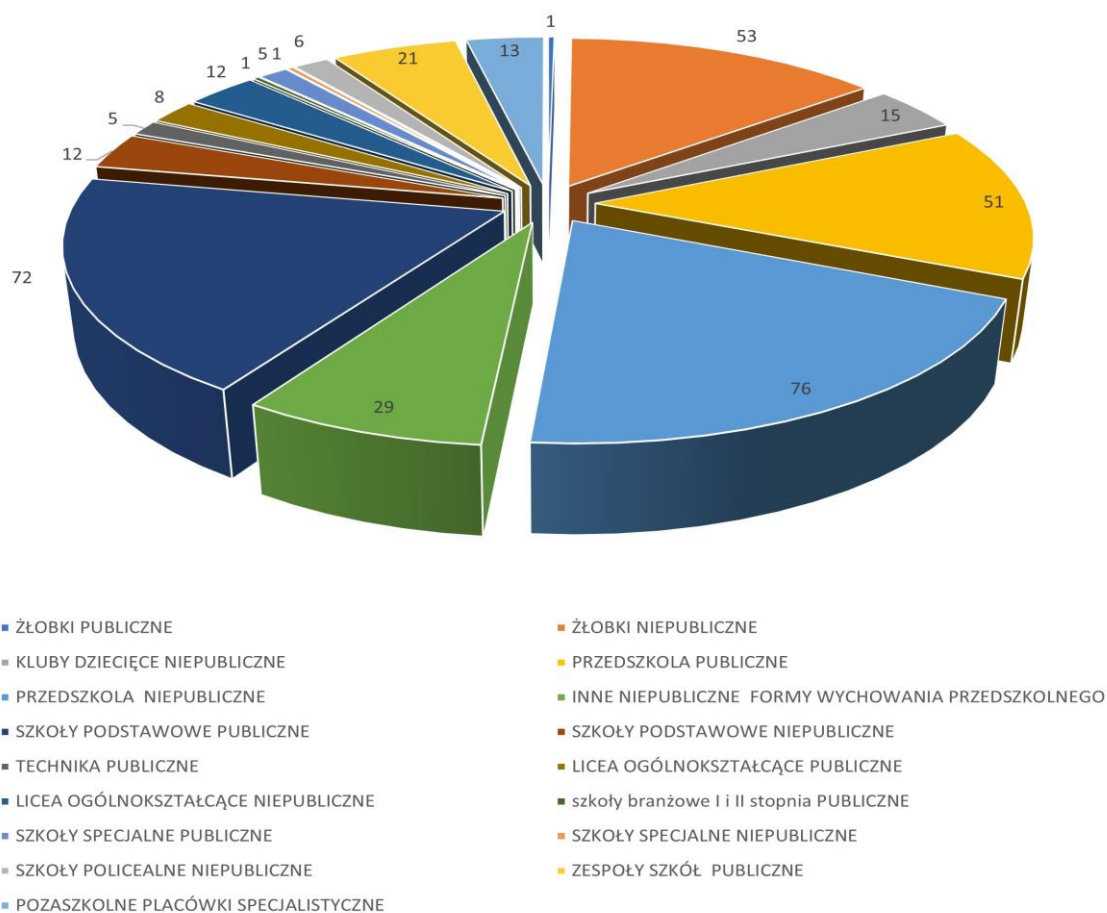
1. Zadania sekcji

- ❖ nadzór nad stanem sanitarno-higienicznym placówek nauczania, wychowania i opieki nad dziećmi i młodzieżą
- ❖ nadzór nad placówkami wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży
- higienizacja procesu nauczania oraz ocena warunków higienicznych w placówkach oświatowo-wychowawczych
- ❖ współpraca z jednostkami zajmującymi się ochroną zdrowia, odpowiednimi komórkami organizacyjnymi Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Warszawie oraz innymi komórkami organizacyjnymi Powiatowej Stacji, organami samorządu terytorialnego w zakresie określonym przez ustawę o Państwowej Inspekcji Sanitarnej
- ❖ analiza zagrożeń zdrowotnych w oparciu o uzyskane materiały z działalności kontrolnej oraz podejmowanie stosownych działań prozdrowotnych.

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

Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wołominie w 2023 roku objęła swoim nadzorem 381 placówek (wykres 1). Przeprowadzono w nich 111 kontroli sanitarnych.

STRUKTURA PLACÓWEK WYCHOWANIA DZIECI I MŁODZIEŻY



Wykres 1: Struktura placówek wychowania dzieci i młodzieży

Działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej w roku 2023 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. Zestawienie czynności w roku 2022 i 2023 przedstawiono w tabeli 1.

WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI	2022	2023
Liczba wszystkich kontroli, w tym:	136	111
liczba kontroli planowo wykonanych (UK) / wszystkie zaplanowane kontrole	109/109	61/86
liczba kontroli interwencyjnych	2	2
liczba pozostałych kontroli sanitarnych	25	48

Tabela 1. Wyszczególnienie czynności wykonanych przez pracowników Sekcji HDiM w 2022 i 2023 roku.

W 2023 roku wydano 5 decyzji opiniujących:

- 3 nowopowstałe żłobki
- 2 dla istniejących żłobków w związku ze zmianą właściciela.

Dla porównania w 2022 roku wydano 8 decyzji administracyjnych.

W 2023 roku wydano także 24 opinie sanitarne:

- 16 opinii dotyczących nowopowstałych placówek (wszystkie pozytywne)
- 8 opinii dotyczących istniejących placówek.

Natomiast w 2022 roku zostało wydanych 21 opinii sanitarnych.

Kontrole interwencyjne :

- 1) Oddział przedszkolny w Szkole Podstawowej w Wólce Dąbrowickiej – wyczuwalny zapach czadu - bezzasadna (aktualny przegląd kominiarski – wentylacja sprawna).
- 2) Szkoła Podstawowa Nr 4 w Zielonce, ul. Łukasińskiego 1/3 – hałas podczas przerw międzylekcyjnych w związku ze zbyt głośnym nadawaniem muzyki przez szkolny radiowęzeł. Sprawa hałasu została przekazowana do organu prowadzącego tj. Urzędu Miasta w Zielonce, ul. Lipowa 5

3. Bieżący nadzór sanitarny

Działania podejmowane przez Sekcję Higieny Dzieci i Młodzieży w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w roku 2023:

- Przygotowanie szkół do rozpoczęcia nowego roku szkolnego 2023/2024.
- Sprawozdanie z akcji letniej i zimowej związane z zapewnieniem bezpieczeństwa podczas wypoczynku dzieci i młodzieży.
- 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.
- 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.

W roku sprawozdawczym 2023 w 2 placówkach dokonano oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów. Badania przeprowadzono w 15 oddziałach szkoły wiejskiej, zważono 238 uczniów i 238 plecaków. 110 uczniów miało plecaki o ciężarze nieprzekraczającym zalecanych norm (nie przekraczającej 10% masy ciała ucznia); ciężar plecaków 96 uczniów mieścił się w zakresie od 10% do 15% masy ciała ucznia. Natomiast aż 32 uczniów posiadało plecaki ważące powyżej 15% masy ciała. Badania przeprowadzono także w 16 oddziałach szkoły miejskiej, zważono 326 uczniów i 326 plecaków. 154 uczniów miało plecaki o ciężarze nieprzekraczającym zalecanych norm (poniżej 10% masy ciała ucznia); ciężar plecaków 157 uczniów mieścił się w zakresie od 10% do 15% masy ciała ucznia. W 15 przypadkach zostały przekroczone normy (plecaki ważyły powyżej 15% masy ciała ucznia).

Ogółem ocenie poddano ciężar 564 plecaków i 564 uczniów w 31 oddziałach.

W 47 przypadkach została przekroczona wysoka norma 15%. Ciężar 253 plecaków zawierał się w przedziale 10% -15%. Waga 264 plecaków nie przekroczyła zalecanych norm (10%).

Skontrolowane pod tym kątem placówki mają miejsce na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych, jednak nie zawsze uczniowie z tego korzystają.

W 9 oddziałach w 3 placówkach oceniono dostosowanie mebli do warunków antropometrycznych uczniów i przedszkolaków. Ocenie poddano 168 stanowisk pracy ucznia i przedszkolaka. Podczas kontroli na bieżąco korygowano zaistniałe w kilku przypadkach nieprawidłowości. Ogólnie uczniowie i przedszkolaki mają dostosowane do swojego wzrostu meble edukacyjne. Meble oznakowane zgodnie z PN w sposób widoczny i trwałe oraz prawidłowo zestawione. Zagadnienie to jest systematycznie poruszane w czasie przeprowadzanych kontroli sanitarnych. Szkoły i przedszkola są wyposażone w nowe meble edukacyjne zakupione po 1997r.

Podczas bieżących kontroli sanitarnych podejmowano działania promocyjno – edukacyjne dotyczące obszaru higieny procesów nauczania w zakresie bezpieczeństwa z korzystania ze smartfonów, tabletów i komputerów przez dzieci i młodzież podejmowane są podczas bieżącej kontroli sanitarnej w placówkach oświatowo – wychowawczych. Podczas rutynowych kontroli szczególna uwaga zwracana jest na:

- odpowiedni dobór stanowiska pracy ucznia w pracowni komputerowej,
- zabezpieczenie przed nadmiernym nasłonecznieniem pomieszczeń,
- odległość między monitorami w pracowniach komputerowych,
- mikroklimat pomieszczeń (wietrzenie pracowni, zapewnienie wentylacji, temperaturę)
- regulamin BHP korzystania z pracowni komputerowej.

Przeprowadzano rozmowy z Dyrektorami placówek oświatowo – wychowawczych na temat zagrożeń wynikających z nadużywania smartfonów i tabletów przez uczniów. Podczas zajęć edukacyjnych obowiązuje całkowity zakaz używania telefonów komórkowych oraz innych sprzętów elektronicznych. Regulacje z korzystania ze smartfonów przez uczniów znajdują się w statucie placówek oświatowo – wychowawczych.

Przeprowadzając kontrole sanitarne zwracano uwagę na zagadnienia związane z bezpieczeństwem dzieci i młodzieży przebywających w placówkach. Zagadnienia te dotyczyły: wyposażenia sal lekcyjnych w 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 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.

W trosce o higieniczne warunki pracy dzieci i młodzieży podczas kontroli oceniano warunki mikroklimatyczne w pomieszczeniach dydaktycznych takie jak: temperatura powietrza oraz możliwość wietrzenia pomieszczeń.

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

4. Warunki sanitarne wypoczynku dzieci i młodzieży

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:

- 54 turnusy zimowe AZ
- 146 turnusów letnich AL

łącznie 200 turnusów AZ i AL.

Pracownicy Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży skontrolowali:

- 7 turnusów AZ, na których przebywało łącznie 316 uczestników. Zapewniono dla wszystkich uczestników ciepłe posiłki w formie obiadów jednodaniowych
- 9 turnusów AL, na których przebywało łącznie 431 uczestników. zapewnione były dla wszystkich uczestników ciepłe posiłki – obiady jednodaniowe

Organizatorzy wypoczynku zagwarantowali właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej oraz prowadzenia zajęć rekreacyjnych. Wśród dzieci nie stwierdzono chorób, urazów ani zatruc pokarmowych. Wypoczynek funkcjonował przede wszystkim w szkołach. Ponadto wypoczynek organizowano w 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. Najbardziej popularną formą wypoczynku w powiecie wołomińskim, zarówno podczas wypoczynku zimowego jak i letniego był wypoczynek w miejscu zamieszkania, w którym uczestniczyło 747 dzieci i młodzieży. W obiektach zarówno wypoczynku zimowego, jak i letniego nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarnych oraz porządkowych.

5. Podsumowanie

W 2023r. przeprowadzano kontrole sanitarne zgodnie z planem pracy oraz kontrole doraźne.

Stan sanitarno – higieniczny w placówkach oświatowych i opiekuńczo-wychowawczych 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.

Rozdział VI - Sekcja Higieny Komunalnej



1. Zadania Sekcji Higieny Komunalnej

- ⊗ nadzór nad warunkami higieny środowiska bytowania człowieka z uwzględnieniem czystości powietrza atmosferycznego, stanu sanitarnego urządzeń i obiektów użyteczności publicznej, urządzeń służących do zaopatrywania ludzi w wodę oraz zakładów pracy i transportu osobowego
- ⊗ interpretacja wyników badań oraz ocenę jakości zdrowotnej, stanu zaopatrzenia ludności w wodę do spożycia i ocenę jakości wody w kąpieliskach
- ⊗ nadzór sanitarny nad chowaniem zwłok i szczątków ludzkich, ich przewozem, a także ekshumacją i miejscami chowania zmarłych.
- ⊗ współpraca z jednostkami zajmującymi się ochroną zdrowia, odpowiednimi komórkami organizacyjnymi Wojewódzkiej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Warszawie oraz innymi komórkami organizacyjnymi Powiatowej Stacji, organami samorządu terytorialnego w zakresie określonym przez ustawę o Państwowej Inspekcji Sanitarnej
- ⊗ analiza zagrożeń zdrowotnych w oparciu o uzyskane materiały z działalności kontrolnej, badań laboratoryjnych oraz podejmowanie stosownych działań prozdrowotnych
- ⊗ pobieranie próbek wody do badań laboratoryjnych
- ⊗ prowadzenie działalności w zakresie promocji zdrowia

1. Bieżący nadzór sanitarny

Pracownicy Sekcji Higieny Komunalnej Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Wołominie w 2023 roku przeprowadzili ogółem 304 kontrole w obiektach objętych nadzorem tj. wodociągach, zakładach służby zdrowia, domach opieki społecznej, placówkach dla osób bezdomnych, hotelach, ośrodkach turystycznych, zakładach fryzjerskich, zakładach kosmetycznych, obiektach sportowych, obiektach kulturalno-widowiskowych, aptekach, cmentarzach i innych obiektach użyteczności publicznej.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej są najbardziej liczną grupą obiektów użyteczności publicznej objętych nadzorem sanitarnym. W ramach bieżącego nadzoru w 2023r. skontrolowano 170 obiektów. Podczas kontroli sanitarnych szczególną uwagę zwracano na postępowanie z narzędziami w związku z możliwością wystąpienia zakażeń krwiopochodnych oraz innych chorób zakaźnych. Kontrolowano wdrażanie i stosowanie procedur mycia, dezynfekcji i sterylizacji narzędzi, a także postępowanie z odpadami niebezpiecznymi. Z roku na rok świadomość zdrowotna właścicieli zakładów fryzjerskich i kosmetycznych oraz klientów podnosi się. Duża ilość zakładów, w których świadczone są usługi z naruszeniem ciągłości tkanki posiada sterylizatory lub pracuje przy użyciu narzędzi jednorazowego użytku.

Prowadzono nadzór nad postępowaniem ze szczątkami i zwłokami ludzkimi m.in. w zakresie ekshumacji oraz transportu zwłok i szczątków ludzkich. Wydano 28 decyzji zezwalających na ekshumację zwłok, 8 zezwoleń na pogłębienie grobu, 24 postanowienia dotyczące sprowadzenia zwłok z zagranicy oraz wydano 2 decyzji na wywóz zwłok/urny za granicę. W trakcie czynności kontrolnych w zakładach pogrzebowych oceniano m.in. stan sanitarno-techniczny oraz porządkowy obiektów, sposób postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi, sposób postępowania z odpadami komunalnymi i niebezpiecznymi, z odzieżą ochronną, rodzajem stosowanych środków dezynfekcyjnych.

We wszystkich skontrolowanych obiektach użyteczności publicznej pracownicy Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wołominie prowadzili nadzór nad przestrzeganiem przepisów wynikających z ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości. Kontrolowane obiekty umieszczały w widocznych miejscach oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia (w tym również wyrobów elektronicznych), powyższy zakaz był przestrzegany.

Na terenie powiatu wołomińskiego Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Wołominie posiada w nadzorze 22 obiekty świadczące usługi solaryjne, w tym 6 gdzie świadczone są wyłącznie usługi solaryjne.

W 2023 roku pracownicy tutejszej Stacji skontrolowali 9 obiektów świadczących usługi solaryjne. Stan sanitarno-techniczny obiektów nie budził zastrzeżeń. Dezynfekcja sprzętu prowadzona była prawidłowo. Wszystkie procedury związane z korzystaniem z usług solaryjnych były przestrzegane. W skontrolowanych obiektach w widocznym miejscu umieszczone były informacje o zakazie udostępniania solarium osobom, które nie ukończyły 18-go roku życia oraz o ryzyku związanym z korzystania z usług solarium.

W sekcji Higieny Komunalnej w 2023 roku przeprowadzono ogółem :

- Liczba kontroli obiektów - 304 oraz kontrola jakości wody (dziennik analiz, plik da – 442).
- W ramach nadzoru pobrano 250 próbek wody w tym: 176 próbek wody przeznaczonej do picia, 59 próbek wody ciepłej w kierunku pałeczek Legionelli oraz 15 próbek wody basenowej.
- Dodatkowo pobrano na zlecenie 249 próbek wody. Wystawiono 218 faktur za pobór wody na zlecenie na sumę 27828 zł
- Nałożono 14 mandatów karnych na sumę 4250 zł
- Wydano 28 decyzji zezwalających na ekshumację zwłok
- Wydano 8 zezwoleń na pogłębienie grobu

- Wydano 24 postanowienia dotyczące sprowadzenia zwłok z zagranicy
- Wydano 9 decyzji na wywóz zwłok/urny za granicę
- Wydano 13 opinii sanitarnych dotyczących utrzymania czystości i porządku w gminach
- Ocena Jakości wody - 120
- Pogorszenie jakości wody – 10
- Opinie sanitarne dot. imprez masowych – 12
- Opinie sanitarne dotyczące samochodów pogrzebowych - 1

Prowadzono stały monitoring jakości wody z 26 wodociągów publicznych oraz serwis basenowy (3 baseny) i kąpieliskowy (1 kąpielisko).

Co dwa miesiące uzupełniane były pliki harmonogram wody do picia, harmonogram wody ciepłej w kierunku Legionella, harmonogram wody basenowej oraz serwis basenowy raz w miesiącu. Natomiast w trakcie sezonu kąpieliskowego od czerwca do końca sierpnia uzupełniany był serwis kąpieliskowy.

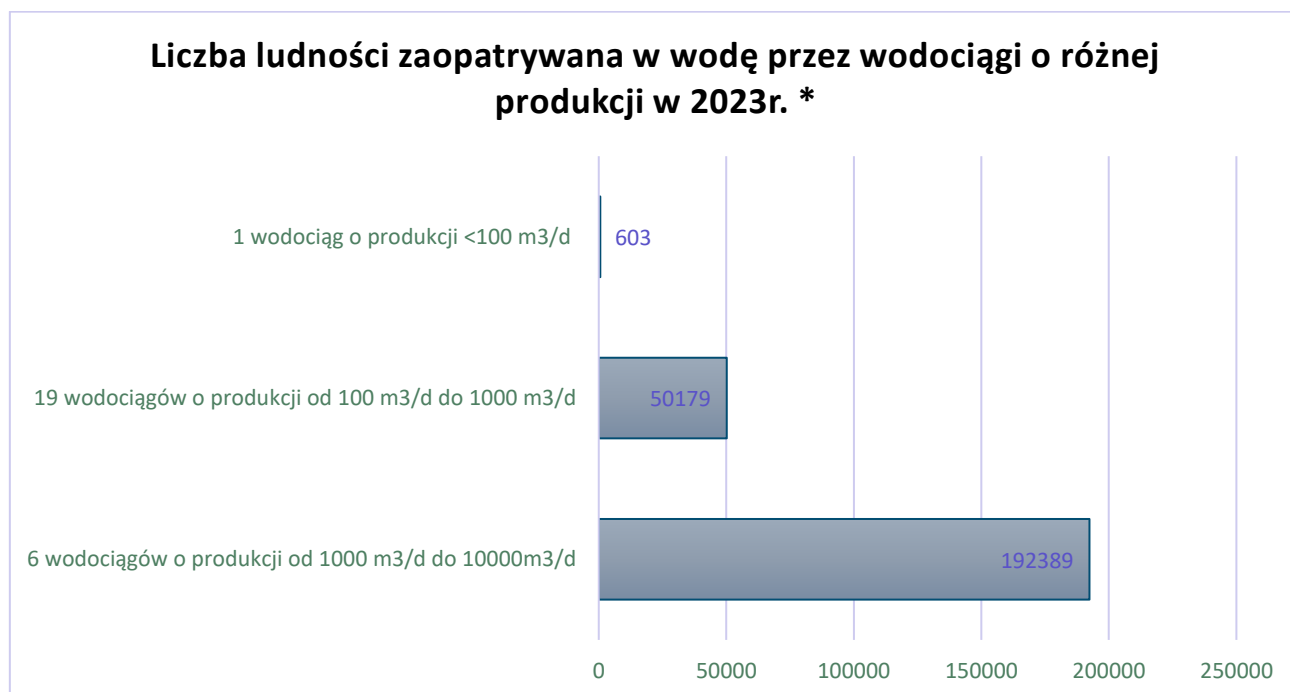
2. Jakość wody przeznaczonej do spożycia

Na terenie działalności Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Wołominie znajduje się 26 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę. (grafika 3)

WODOCIĄGI POD NADZOREM PSSE W WOŁOMINIE

wodociąg o produkcji < 100 m ³ /d	wodociąg o produkcji od 100 m ³ /d do 1000 m ³ /d	wodociąg o produkcji od 1000 m ³ /d do 10000 m ³ /d
Krusze (w roku 2023 ukończono modernizację stacji uzdatniania wody)	- 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 - Myszań gm. Jadów - Sulejów gm. Jadów - Końaków gm. Dąbrówka - Dąbrówka ul. Łąkowa - Kuligów gm. Dąbrówka - Kozły gm. Tłuszcz - Postoliska Pl. 3-go Maja 22 a gm. Tłuszcz - Łysobyki gm. Tłuszcz - Wola Ręczajska gm. Poświętne - Kobyłka ul. Nadmerńska 14	- Wołomin ul. Graniczna 1 (woda mieszana) - Zielonka ul. Inżynierska 1 - Marki ul. Żeromskiego 30 - Radzymin ul. Bat. Chłopskich 8 - Ząbki „Drewnica” przy ul. Hubalczyków - Klembów ul. Przemysłowa 1
1 wodociąg	19 wodociągów	6 wodociągów

Grafika 1: Wodociągi znajdujące się pod nadzorem PSSE w Wołominie



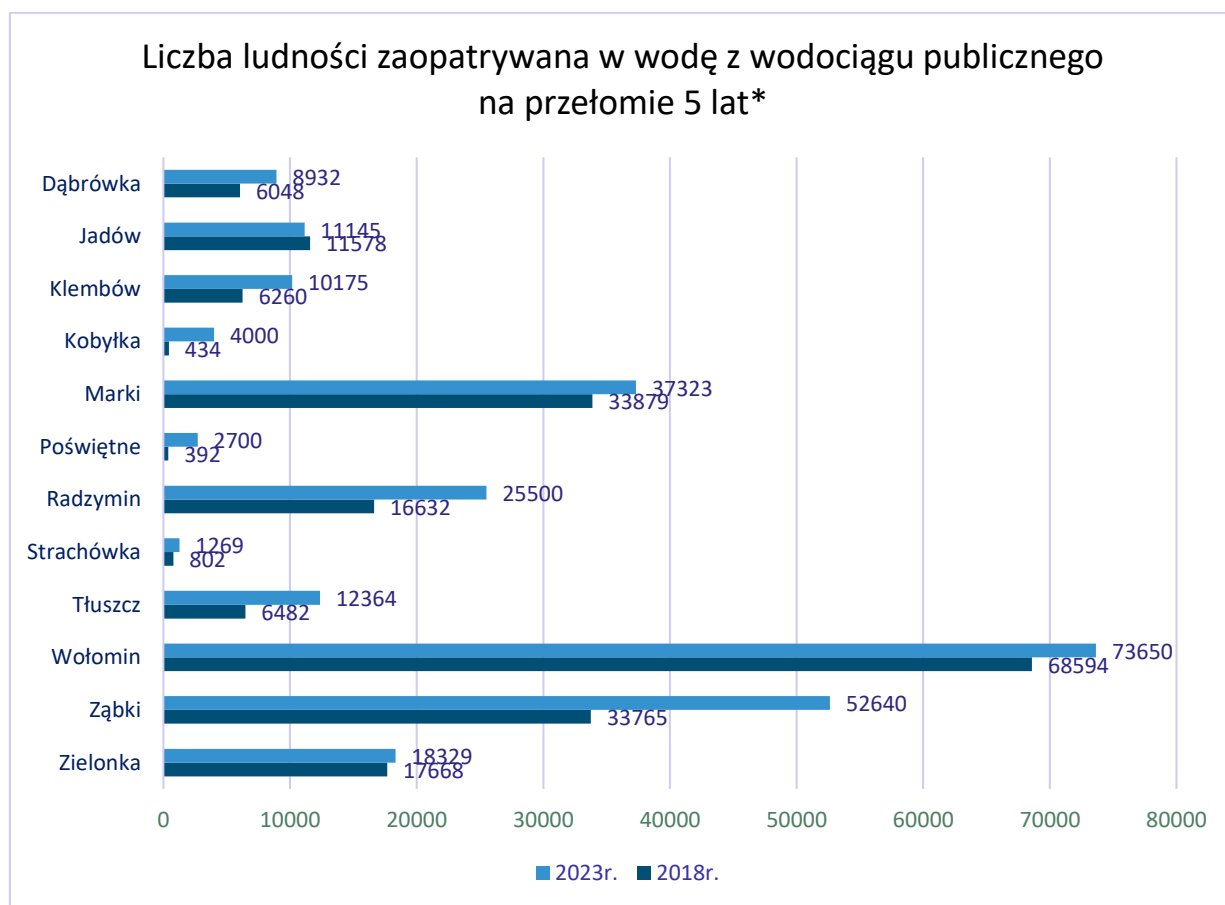
* W tym nie wliczono 8500 osób mieszkających w Ząbkach, które są zaopatrywane w wodę z wodociągu warszawskiego.

Wykres 1: Liczba ludności zaopatrywana w wodę przez wodociągi o różnej produkcji

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 07 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 2023 (wg harmonogramów przesłanych przez zarządzających wodociągami i uzgodnionych z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Wołominie) został zrealizowany w całości.



* Liczba ludności zaopatrywanej w wodę nie jest tożsama z liczbą ludności zameldowanej na danym terenie.

Źródła danych: informacje z przedsiębiorstw wodociągowych

Wykres 2: Liczba ludności zaopatrywanej w wodę z wodociągu publicznego na przełomie 5 lat (lata 2018 i 2023)

W 2023r. zakończono modernizację Stacji Uzdatniania Wody w miejscowości Krusze. Remont obejmował wymianę wszystkich elementów technicznych wchodzących w skład procesu uzdatniania wody oraz wybudowanie zbiornika o pojemności 100 m³. W czasie modernizacji SUW Krusze gospodarstwa domowe korzystające z wody ze wspomnianej stacji uzdatniania zostały przełączone do nowej infrastruktury wodociągowej i były zaopatrywane w wodę ze Stacji Uzdatniania Wody w Klembowie. Po wykonanej modernizacji Stacji Uzdatniania Wody w Kruszu przeprowadzono wszystkie niezbędne badania wody i w lipcu 2023r. nastąpiło ponowne włączenie stacji do obiegu.



Fotografia 1: Stacja Uzdatniania Wody w miejscowości Krusze (opracowanie własne)

3. Studnie publiczne

Na terenie objętym nadzorem PSSE w Wołominie istnieją 2 studnie publiczne – tj. w Ząbkach przy ul. Batorego oraz we wsi Ciemne gm. Radzymin. W Zielonce przy ul. Wilsona punkt poboru wody oligoceńskiej zamieniono na ogólnodostępny źródło uliczny zaopatrywany w wodę ze Stacji Uzdatniania Wody przy ul. Inżynierskiej.

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).

4. Kąpieliska oparte na wodzie powierzchniowej

Na terenie działalności stacji zgłoszono jedno kąpielisko oparte na wodzie powierzchniowej w Zielonce – Glinianki zlokalizowane na terenie miasta Zielonka.

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

Teren wokół kąpieliska był uporządkowany. Zgodnie ze zgłoszeniem Ośrodka Kultury i Sportu w Zielonce nadzór nad kąpieliskiem od 24.06.2023r. do 03.09.2023r. pełniło trzech ratowników WOPR wyposażonych w łódź i sprzęt ratunkowy (w weekendy i święto 15 sierpnia), natomiast w dni powszednie dwóch ratowników.

Zagospodarowano częściowo dojścia do wody, wyznaczono w wodzie strefę ogrodzoną bojkami, ustawiono kosze na śmieci, tablice informacyjne oraz regulamin dla osób kąpiących. Zorganizowano również siłownię plenerową, zorganizowano boisko do siatkówki plażowej, wyznaczono miejsce na ognisko. Teren wokół kąpieliska utrzymany był w należytym stanie sanitarnym, sprzątany na bieżąco. Ścieżki wysypane żwirem.

Przeprowadzone kontrole oraz sprawozdania z badań próbek wody wykazywały przydatność wody do kąpieli. Wystawiono 4 oceny jakości wody.

5. Baseny kąpielowe kryte

1) 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 2023 roku na zlecenie właściciela pływalni pobieranie próbek wody basenowej odbywa się przez pracowników firmy GBA POLSKA Sp. z o.o. 03-289 Warszawa ul. Mochtyńska 65 zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem. Wyniki wody są systematycznie przekazywane do PSSE w Wołominie. W ramach nadzoru sanitarnego z basenu sportowego, rekreacyjnego oraz jacuzzi w dniu 23.05.2023r. przez pracowników PSSE w Wołominie pobrane zostały próbki wody. Badania wykonywane były w laboratorium WSSE Warszawa ul. Żelazna 79. Woda spełnia wymogi zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (tj. Dz. U. 2022, poz. 1230). Przerwa technologiczna na pływalni trwała od 19.06.2023r. do 23.07.2023r.

2) Basen całoroczny w Markach

Basen kąpielowy znajduje się na terenie Mareckiego Centrum Edukacyjno-Rekreacyjnego w Markach przy ul. Wspólnej 40. Właściciele pływalni zlecają pobieranie próbek wody basenowej firmie GBA POLSKA Sp. z o.o., 03-289 Warszawa ul. Mochtyńska 65 zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem. W ramach nadzoru sanitarnego z basenu sportowego, rekreacyjnego, dziecięcego oraz jacuzzi przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Wołominie w dniu 23.05.2023r. 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 (tj. Dz. U. 2022r poz. 1230). MCER w Markach przedstawiło harmonogram badań wody na 2023r., który został zatwierdzony przez PSSE w Wołominie. Przerwa technologiczna na pływalni rozpoczęła się 14.08.2023r. otwarcie pływalni po przerwie nastąpiło 04.10.2023r.

3) 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 GBA POLSKA Sp. z o.o., 03-289 Warszawa ul. Mochtyńska 65 zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem. Wyniki wody były systematycznie przekazywane do PSSE w Wołominie. Woda odpowiadała normom sanitarnym.

W ramach nadzoru sanitarnego pobrano 05.09.2023r. próbki wody przeznaczonej do kąpieli z basenu w Ząbkach. Woda spełnia wymogi zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (tj. Dz. U. 2022, poz. 1230).

W 2023r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołominie działając na podstawie art. 12 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz.U. z 2023r. poz. 338 ze zm.) oraz § 4 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022r. poz. 1230) wydał 3 roczne oceny wody na pływalniach za rok 2022r. w zakresie spełnienia wymagań rozporządzenia. W wyniku przeprowadzonej oceny stwierdzono, że woda na basenie w Wołominie, basenie w Markach oraz basenie w Ząbkach odpowiadała wymaganiom Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (tj. Dz. U. z 2022r. poz. 1230).

6. Podsumowanie

Władze poszczególnych urzędów dokładają wszelkich starań, aby wygląd naszego powiatu poprawiał się. Najwięcej realizowanych inwestycji dotyczy budowy sieci wodociągowych i kanalizacyjnych. Wprowadzane rozwiązania wpływają na polepszenie życia mieszkańców naszego powiatu. Rozwój sieci kanalizacyjnej na terenie powiatu wpływa na likwidację indywidualnych zbiorników na nieczystości ciekłe.

Kontrole sanitarne przeprowadzane w zakładach kosmetycznych, fryzjerskich i fryzjersko – kosmetycznych wykazały polepszający się standard wyposażenia, powiększa się ilość zakładów posiadających własne autoklawy do sterylizacji narzędzi kosmetycznych i fryzjerskich oraz stosujących bieliznę jednorazowego użycia. Represje w postaci mandatów karnych stosowane były za brak właściwej dezynfekcji.

Podsumowując stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej z roku na rok ulega znacznej poprawie.

Rozdział VII - Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny



1. Zadania Sekcji

- ⊗ uzgodnienie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego miast i gmin
- ⊗ uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych oraz warunków zabudowy i zagospodarowania terenu inwestycji
- ⊗ udział w dopuszczeniu do użytku obiektów budowlanych
- ⊗ kontrolę zgodności budowanych obiektów z wymogami higienicznymi i zdrowotnymi
- ⊗ współpracę z odpowiednimi komórkami organizacyjnymi Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej i Epidemiologicznej w Warszawie oraz innymi komórkami organizacyjnymi Powiatowej Stacji, organami samorządu terytorialnego w zakresie określonym przez ustawę o Państwowej Inspekcji Sanitarnej

2. Działania w ramach sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

W roku 2023 w ramach obowiązków:

- uzgodniono 32 projektów dokumentów (studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin lub miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego) wraz z prognozą oddziaływania na środowisko (wzrost w stosunku do 2022 r.);
- ustalono, w 16 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 (niewielki spadek w stosunku do 2022 r.);
- wydano 64 opinie w sprawie potrzeby przeprowadzania oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko (głównie były to: instalacje fotowoltaiczne, zespoły zabudowy magazynowo – usługowo-produkcyjnej, przedsięwzięcia związane z magazynowaniem i przetwarzaniem odpadów), a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby - określenia zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko (ten sam poziom w stosunku do 2022 r.) oraz 9 stanowisk, w których po zapoznaniu się z uzupełnieniami dokumentów podtrzymano wcześniej wydane opinie;
- wydano 2 opinie w sprawie uzgodnienia projektów budowlanych realizowanych inwestycji.

W 2023 r. pracownicy brali udział w kontrolach dopuszczających do użytkowania nowopowstałe lub rozbudowane, przebudowane obiekty na terenie powiatu wołomińskiego.

W roku sprawozdawczym liczba zajętych stanowisk dotyczących uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych wynosiła 285 (wzrost w stosunku do 2022 r.), w tym w 61 przypadkach zajęcie stanowiska nastąpiło po przeprowadzeniu kontroli (utrzymano poziom z roku 2022

r.). Dopuszczenia do użytkowania poprzedzone kontrolami dotyczyły głównie: budynków handlowo – usługowych, budynków usługowych, biurowych, obiektów magazynowo – usługowo – produkcyjnych, obiektów magazynowych z zapleciami, obiektów produkcyjnych, budynków mieszkalnych z usługami, placówek oświatowych, placówek służby zdrowia. W pozostałych przypadkach dotyczących głównie budynków mieszkalnych jednorodzinnych i wielorodzinnych, sieci wodociągowych zajęcie stanowiska nastąpiło na zasadzie tzw. "milczącej zgody".

Ponadto do zadań pracowników należało uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych. W roku sprawozdawczym dokonano 2 takich uzgodnień (niewielki spadek w stosunku do 2022 r.).

Pracownicy współpracowali z innymi komórkami – sekcjami stacji oraz innymi organami w powiecie (nadzór budowlany, starostwo powiatowe, urzędy gmin). Współpraca ta przebiegała bez zastrzeżeń w atmosferze wzajemnego porozumienia.