



PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W LEGIONOWIE

Adres: Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Legionowie,

ul. gen. Władysława Sikorskiego 11, 05-119 Legionowo

e-mail: legionowo@psse.waw.pl



OCENA STANU SANITARNEGO POWIATU LEGIONOWSKIEGO ZA 2018 ROK

Sporządził:
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Legionowie
Sylvia Patejuk



I	WSTĘP	3
II	OBSZAR DZIAŁANIA	4
III	OCENA KADROWA	5
IV	OCENA STANU SANITARNEGO W ZAKRESIE NADZORU EPIDEMIOLOGII	6
1	Sprawozdanie w zakresie zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych za 2018 rok	7
2	Ocena stanu higieniczno-sanitarnego placówek opieki zdrowotnej za 2018 rok	10
3	Nadzór nad szczepieniami ochronnymi w roku 2018	15
V	OCENA STANU SANITARNEGO W ZAKRESIE HIGIENY ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU	17
1	Wstęp	18
2	Nadzór bieżący nad zakładami branży spożywczej	20
3	Kontrole interwencyjne i tematyczne	34
4	Działania Sekcji w ramach współpracy z innymi organami kontroli i urzędami	35
5	Wnioski	36
VI	OCENA STANU SANITARNEGO W ZAKRESIE NADZORU SEKCJI HIGIENY KOMUNALNEJ	37
1	Wstęp	38
2	Nadzór nad jakością wody w 2018 roku	40
3	Nadzór nad obiektami użyteczności publicznej w zakresie Higieny Komunalnej	43
4	Wnioski	45
VII	OCENA STANU SANITARNEGO W ZAKRESIE NADZORU HIGIENY PRACY	46
1	Wstęp	47
2	Nadzorowane zakłady pracy	48
3	Nadzór bieżący nad zakładami pracy	53
4	Postępowanie w sprawie chorób zawodowych	55
5	Współpraca Sekcji Higieny Pracy	55
6	Wnioski	56
VIII	OCENA STANU SANITARNEGO W ZAKRESIE NADZORU NAD ŚRODKAMI ZASTĘPCZYMI	57
1	Nadzór nad środkami zastępczymi	58
2	Wnioski	59
IX	OCENA STANU SANITARNEGO W ZAKRESIE ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO	60
1	Ocena stanu sanitarnego powiatu za rok 2018 w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	61
X	OCENA STANU SANITARNEGO W ZAKRESIE NADZORU HIGIENY DZIECI I MŁODZIEŻY	63
1	Wstęp	64
2	Działalność kontrolna w placówkach nauczania, wychowania i opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży	65
3	Analiza warunków sanitarnych higienicznych i technicznych	66
4	Analiza w zakresie higienizacji procesów nauczania	66
5	Wypoczynek zimowy i letni	67
6	Realizacja zagadnień problemowych	68
7	Wnioski	69
XI	OCENA STANU SANITARNEGO W ZAKRESIE OSWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA	70
1	Wstęp	71
2	Programy i działania edukacyjne realizowane w placówkach oświatowo - wychowawczych	72
3	Współpraca z partnerami	81
4	Wnioski	81
XII	PODSUMOWANIE DZIAŁAŃ PAŃSTWOWEGO POWIATOWEGO INSPEKTORA SANITARNEGO W LEGIONOWIE (MZ-45).	82



I. WSTĘP

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legionowie przedstawia „Ocena Stanu Sanitarnego” powiatu legionowskiego za 2018 rok.

Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi w różnych dziedzinach życia, gromadzi dane epidemiologiczne, podejmuje działania w celu zapobiegania chorobom zakaźnym, zawodowym i cywilizacyjnym.

Inspekcja inicjuje, organizuje oraz koordynuje działalność oświatowo-zdrowotną w celu kształtowania odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych, inicjuje i wytacza kierunki przedsięwzięć zmierzających do zaznajomienia społeczeństwa z czynnikami szkodliwymi dla zdrowia, popularyzuje zasoby higieny i racjonalnego żywienia, aktywizuje do działań na rzecz własnego zdrowia.

Do zakresu działań należy zapobieganie i eliminowanie negatywnego wpływu czynników fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi, ocenianie działalności oświatowo-zdrowotnych prowadzonych przez szkoły, placówki oświatowo-wychowawcze, środki masowego przekazu, podmioty lecznicze i inne instytucje.

Do zadań należy również wydawanie opinii co do zgodności z warunkami sanitarnymi określonymi przepisami Unii Europejskiej przedsięwzięć i zrealizowanych inwestycji, których realizacja jest wspomagana przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa ze środków pochodzących z funduszy Unii Europejskiej.



II. OBSZAR DZIAŁANIA

Państwowy Inspektor Sanitarny działa na podstawie ustawy z dnia 14 marca 1985r., o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r., poz. 59).

Państwowy Inspektor Sanitarny wykonuje zadania przy pomocy podległej mu stacji sanitarno epidemiologicznej.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Legionowie zarejestrowana została 20.12.1999 r., a działalność rozpoczęła z dniem 01.01.2000 r.

W 2010 roku nastąpiły zmiany i Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny stał się organem rządowej administracji zespolonej w powiecie. Dnia 05.01.2010 r. uzyskano wpis do rejestru zakładów opieki zdrowotnej. Organ założycielski – Wojewoda Mazowiecki.

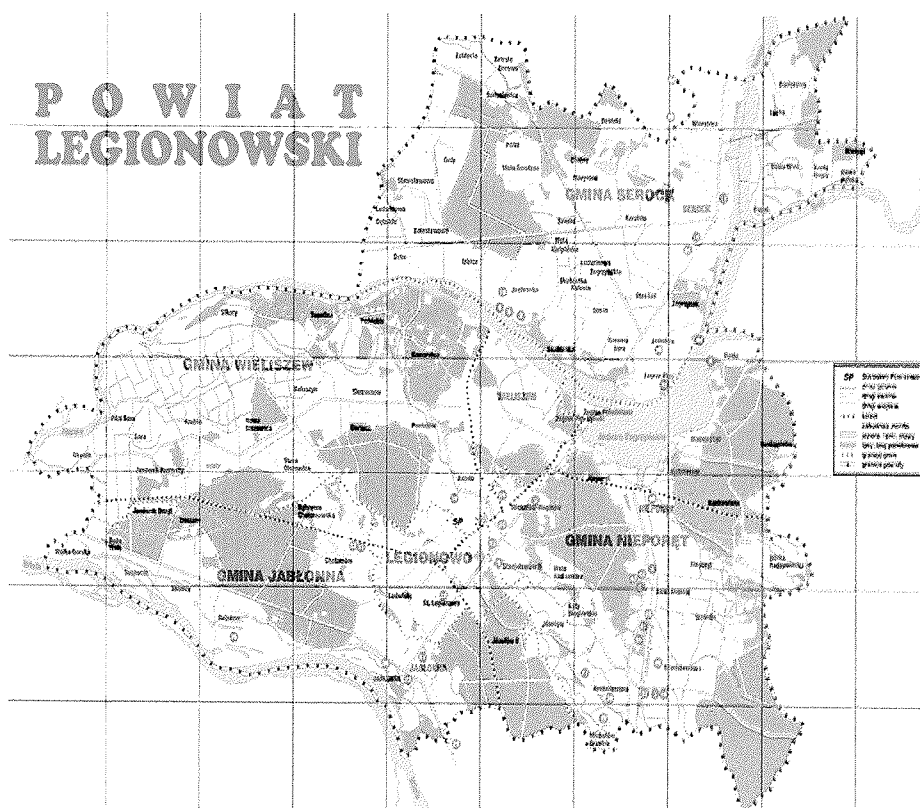
Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Legionowie obejmuje swoim działaniem Powiat Legionowski.

W skład powiatu wchodzi:

- Gmina miejska
Legionowo
- Gmina miejsko-wiejska
Serock

oraz 3 gminy wiejskie:

- Gmina Jabłonna
- Gmina Nieporęt
- Gmina Wieliszew





III. OCENA KADROWA

Tabela: Zestawienie liczby etatów, liczby obiektów, liczby kontroli i liczby pobranych prób w 2018 r.

L.P.	SEKCJA	LICZBA ETATÓW	LICZBA KONTROLI	LICZBA POBRANYCH PRÓB	UWAGI
1	Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny / Dyrektor	1	-	-	-
2	Epidemiologia <ul style="list-style-type: none"> • choroby zakaźne • szczepienia • nadzór higieny lecznictwa 	3	699	-	-
3	Higiena Żywnienia, Żywności i Przedmiotów Użytku	4,8	634	267	-
4	Higiena Komunalna	2	205	206	-
5	Higiena Pracy	1	106	-	-
6	Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	0,5	30	-	-
7	Higiena Dzieci i Młodzieży	1	116	-	-
8	Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia	1	18	-	-
9	Dział Ekonomiczno-Administracyjny: <ul style="list-style-type: none"> • księgowa • kadrowa • sekretarka • sprzątaczką 	2,88	-	-	-
10	RAZEM	17,18 etatów – 20 osób	1589	473	-

W 2018 roku Dyrektor Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legionowie zatrudnił 20 osób na 17,18 etatów, w tym 17 pracowników merytorycznych, którzy reprezentują Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w trakcie czynności kontrolnych w terenie.

Sprawdzianem profesjonalnej kadry są czynności podejmowane w sytuacjach zagrożenia zdrowia publicznego.

W przypadku istnienia bezpośredniego zagrożenia zdrowia lub życia ludzi inspektor sanitarny może nakazać:

- unieruchomienie zakładu pracy lub jego części (stanowisko pracy, maszyny lub innego urządzenia),
- zamknięcia obiektu użyteczności publicznej,
- wyłączenia z eksploatacji środka transportu,
- wycofanie z obrotu środka spożywczego, przedmiotu użytku, materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością, kosmetyku, środka zastępczego oraz innego wyrobu mogącego mieć wpływ na zdrowie ludzi.



***IV. OCENA STANU SANITARNEGO
W ZAKRESIE NADZORU
EPIDEMIOLOGII***



1. Sprawozdanie w zakresie zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych za 2018 rok.

Sekcja Epidemiologii Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legionowie w zakresie zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych prowadzi:

1.1 Nadzór bieżący nad rejestracją zachorowań i podejrzeń o zachorowanie na choroby zakaźne i pasożytnicze na terenie powiatu.

W 2018 roku na terenie powiatu legionowskiego zarejestrowano łącznie 1485 zgłoszonych chorób zakaźnych, w tym m. in. następujące jednostki chorobowe:

- bakteryjne zakażenia jelitowe – 38 osób ,
- wirusowe zakażenia jelitowe – 130 osób,
- biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu 434 osoby (w tym dzieci do lat 2 - 132 osoby)
- krztusiec - 3 osoby
- płonica (szkarlatyna) – 117 osób
- róża – 23 osoby
- borelioza z Lyme –39 osób
- bakteryjne zapalenie opon mózgowych, inne nieokreślone – 1 osoba
- zapalenie opon mózgowych inne i nie określone - 4 osoby
- choroba wywołana przez *Streptococcus pneumoniae* - 5 osób,
- odra – 2 osoby
- ospa wietrzna – 355 osób
- świnka (nagminne zapalenie przyusznic) – 8 osób
- wirusowe zapalenie wątroby typu A – 3 osoby
- wirusowe zapalenie wątroby typu B (przewlekłe) – 4 osoby
- wirusowe zapalenie wątroby typu C – 2 osoby
- nowo wykryte zakażenia *HCV* – 3 osoby
- gruźlica – 38 osób

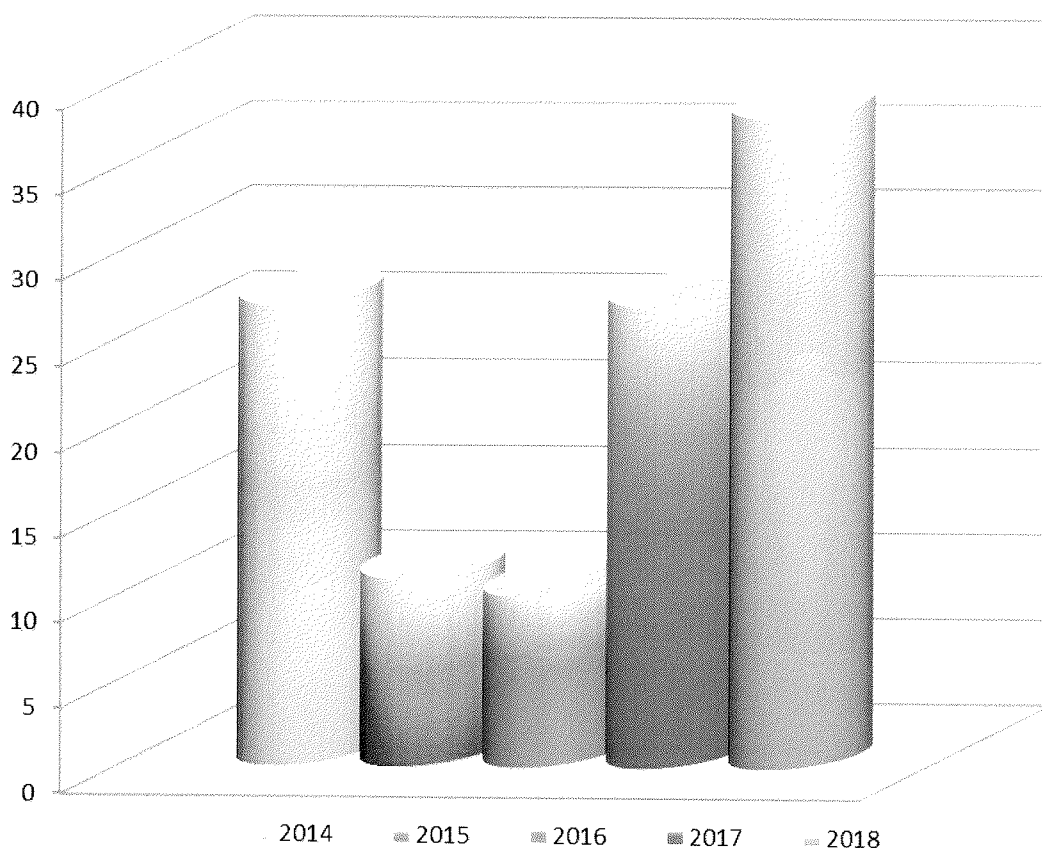
W 2018 roku zgłoszono **58000** zachorowań i podejrzeń zachorowania na gripę.



1.2 Prowadzony był nadzór epidemiologiczny i postępowania zapobiegawcze nad osobami chorymi, m. in. na Salmonelozę. W roku 2018 zarejestrowano 38 przypadków zachorowań na Salmonelozę:

Na terenie powiatu w 2018 r. miało miejsce jedno zbiorowe zatrucie pokarmowe. W związku z tym, że Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legionowie otrzymał kilka zgłoszeń o osobach spożywających ciasta w Kawiarni Green Cafe Nero w Legionowie, przeprowadzone dochodzenie epidemiologiczne oraz fakt, że na terenie Warszawy znajduje się producent oferowanych w zakładzie ciast spowodowało, że sprawę zbiorowego zatrucia pokarmowego w sieci kawiarni/Restauracji Green Cafe Nero poprowadził i rejestrował Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w m. st. Warszawie.

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



Wykres: Zachorowania na gruźlicę płucną, zestawienie 5-letnie.



- 1.4** We współpracy z Powiatowym Lekarzem Weterynarii Sekcja Epidemiologii prowadziła również nadzór epidemiologiczny i postępowanie zapobiegawcze nad osobami pokąsanymi i narażonymi na zakażenia wścieklizną. W 2018 roku narażonych na zakażenie wścieklizną były 101 osób, z tej liczby 15 osób zaszczepiono p/wściekliznie z powodu pokąsań przez zwierzęta dziko żyjące lub których właściciele nie udało się ustalić.
- 1.5** Sekcja Epidemiologii przyjmowała i pobierała materiał do badań w kierunku nosicielstwa pałeczek jelitowych od osób zdrowych. W 2018 roku zbadano 768 osób.
- 1.6** Sekcja Epidemiologii współpracuje na bieżąco z lekarzami pracującymi na terenie powiatu w zakresie nadzoru nad podejrzeniami/zachorowaniami na choroby. W tym zakresie wzmożono nadzór nad zgłaszalnością chorób zakaźnych i zakażeń. Na podstawie raportów zbiorczych z całego powiatu sporządzane były systematycznie meldunki: tygodniowe, dwutygodniowe, miesięczne, kwartalne i roczne, które były zgłaszane w terminach sprawozdawczych do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Warszawie i do Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego- PZH w Warszawie.



2. Ocena stanu higieniczno-sanitarnego placówek opieki zdrowotnej za 2018 rok

2.1. Działalność kontrolno-represyjna

Placówki pod nadzorem PSSE	Placówki w rozbiciu na:		Liczba obiektów		Liczba kontroli w 2018		Liczba decyzji dot. popr. stnu sanit.	Liczba mandatów	Liczba wystąpień
			rok ubiegły	rok bieżący	zaplanowanych	wykonanych	merytoryczne (nakazowe), płatnicze, przedłużające umarzające, rejestrowe		
podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne	Szpitale	nie będące przedsiębiorcami	-	-	-	-	-	-	-
		będące przedsiębiorcami	4	4	2	2	-	-	-
	ZOL (w tym w strukturach szpitali)		1	1	1	1	-	-	-
	ZPO (w tym w strukturach szpitali)		3	3	2	3	-	-	-
	Hospicja		-	-	-	-	-	-	-
Inne całodobowe np. DPS (gab. piel/zab. pod nadzorem PSSE)			6	7	-	1	-	-	-
podmioty lecznicze wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne	Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria niebędące przedsiębiorcami		8	8	5	5	-	-	-
	Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria będące przedsiębiorcami		40	40	7	7	-	-	-
	Pogotowia ratunkowe i zespoły wyjazdowe		-	-	-	-	-	-	-
	Medyczne laboratoria diagnostyczne		-	-	-	-	-	-	-
	Zakłady rehabilitacji leczniczej		-	-	-	-	-	-	-
	Inne		7	7	-	2	1	-	1
gabinety indyw. specj. grupowej praktyki			35	35	-	-	-	-	-



gabinety indyw, specj. grupowej praktyki lekarskiej o profilu niezabiegowym	35	35	-	-	-	-	-
gabinety indywid., specj., grupowej praktyki lekarskiej o profilu zabiegowym (w tym gab. stomatologiczne)	83	83	-	-	-	-	-
RAZEM	187	188	17	21	1	-	1

2.2. Lecznictwo zamknięte

Na terenie powiatu legionowskiego funkcjonują 4 szpitale będące przedsiębiorstwami:

- **NZOZ „MEDIQ” SZPITAL i AMBULATORIUM**, Legionowo ul. Piłsudskiego 20; liczba łóżek 59. Podmiot świadczy usługi medyczne w szerokim zakresie: zarówno lecznictwo stacjonarne jak i ambulatoryjne: P.O.Z, specjalistyczne, stomatologia w pełnym zakresie, diagnostyka laboratoryjna i diagnostyka rtg, w tym rezonans magnetyczny i tomografia komputerowa, pracownia endoskopii. Stan sanitarno- techniczny i funkcjonalny bez zastrzeżeń. Zakład nie wymagał programu dostosowawczego.
- **MAZOWIECKI SZPITAL ONKOLOGICZNY** (liczba łóżek: 179) i **PRZYCHODNIA PRZYSZPITALNA** w Wieliszewie, ul. Kościelna 61 - przedsiębiorstwa, w których prowadzi działalność leczniczą Krajowa Fundacja Medyczna z siedzibą w Warszawie ul. Łabiszyńska 25. Obiekt wybudowany w 2010 roku z przeznaczeniem na obiekt szpitalny, nie wymagał programu dostosowawczego, rozbudowany w 2015 r. Świadczenia medyczne ukierunkowane na diagnostykę i leczenie onkologiczne. Stan sanitarno-techniczny i funkcjonalny bez zastrzeżeń. Szpital ubiega się ponownie o certyfikat akredytacji Ministerstwa Zdrowia.
- **MEDYCZNE CENTRUM ZABIEGOWO - REHABILITACYJNE Sp. z o. o.** - Jabłonna ul. Wenecka 18 (siedziba spółki: 05-123 Chotomów ul. Ojca Augustyna Kordeckiego 41) – liczba łóżek 10. Zakład prowadzi działalność leczniczą w zakresie ortopedii i chirurgii urazowo-ortopedycznej. Budynek szpitala został wybudowany w 2012 z przeznaczeniem na szpital ortopedyczny, nie wymaga programu dostosowawczego. Stan sanitarno- techniczny i funkcjonalny bez zastrzeżeń.



- **CENTRUM MEDYCZNE REDA** Sp. z o.o. – podmiot wykonujący działalność leczniczą w zakresie okulistyki, który został powołany na bazie i sprzęcie NZOZ „MEDIQ”. Podmiot wynajmuje 1 salę operacyjną od NZOZ MEDIQ i 5 łóżek okulistycznych. Łóżka użytkowane są przez Centrum Medyczne REDA tylko w miarę potrzeb, najczęściej przez kilka godzin, ponieważ pacjent w dniu zabiegu wypisywany jest do domu. Pozostałe pomieszczenia i sprzęt są użytkowane wspólnie. Personel medyczny NZOZ MEDIQ obsługuje jednocześnie pacjentów Centrum Medycznego REDA

2.2.1 Inne placówki leczenia zamkniętego:

- „**WIGORr**” - s.c. w Legionowie ul. Kozińskiego 9, ZPO (11 łóżek) - świadczy usługi całodobowe dla osób starszych i niepełnosprawnych oraz usługi pielęgnacyjno-opiekuńcze w miejscu zamieszkania.
- **NZOZ „WIGOR”** - prowadzi dwa zakłady:
 - ZOL Legionowo ul. Pomorska 26 (66 łóżek),
 - ZPO Legionowo ul. Kozińskiego 9 (75 łóżek).
- **ZPO „ZŁOTA JESIEŃ”** Jabłonna ul. Modlińska 284 A (38 łóżek).

2.2.Placówki z opieką całodobową nad osobami starszymi:

- Złota Jesień Kielczewski Sp. z o.o. 05-119 Łajski, ul. Nowodworska 99 (55 łóżek)
- Dom Seniora „**BARKA**” 05-140 Serock ul. Zacisze 4 (31 łóżek).
- Dom Pielęgnacyjno-Opiekuńczy „**DWOREK**” 05-119 Józefów, ul. Strużańska 10, (35 łóżek).
- DPS – Sióstr WDCz. im. W Ołędzkiej – Legionowo ul. Okrzei 5, (11 łóżek).
- Dom Opieki „**MARION**”, 05-124 Krubin ul. Nowodworska 13, (35 łóżek).
- Rodzinny Dom Opieki „**TULIPAN**” Legionowo ul. Warszawska 35 (7 łóżek).
- Rodzinny Dom Spokojnej Starości „**Słoneczny Las**”, ul. Główna 24, 05-140 Stasi Las

Stan techniczny budynków podmiotów świadczących usługi medyczne jest dobry i bardzo dobre.



2.3. Lecznictwo Otwarte:

W 2018 roku nie odnotowano powstania nowych placówek świadczących usługi medyczne na terenie powiatu legionowskiego.

2.4. Programy dostosowawcze:

W latach 2005-2006 łącznie 26 placówek złożyło programy dostosowawcze do zaopiniowania w PSSE, z czego 24 zrealizowało programy dostosowawcze w całości, dwa nie zrealizowały programów dostosowawczych w zakresie dostępności dla osób niepełnosprawnych (SZPZOZ w Wieliszewie i jeden NZOZ, który świadczy usługi z zakresu medycyny pracy), w pozostałym zakresie programy zostały zrealizowane.

Pozostałe podmioty publiczne i niepubliczne wdrożyły założenia programów dostosowawczych. Nieprawidłowości, jakie najczęściej występują to brak dostępu dla osób niepełnosprawnych.

2.5. Gospodarka odpadami niebezpiecznymi w miejscu powstawania

Postępowanie z odpadami niebezpiecznymi w miejscu ich powstawania w placówkach świadczących usługi medyczne było prawidłowe, zgodne z opracowanymi procedurami i z rozporządzeniem M.Z. Przestrzega się wyraźnego różnicowania odpadów medycznych, składa się je w wyznaczonych do tego celu pomieszczeniach i w urządzeniach chłodniczych przeznaczonych do ich przechowywania, odpady ostre gromadzone są w pojemnikach twardościennych.

MAZOWIECKI SZPITAL ONKOLOGICZNY przechowuje odpady niebezpieczne w chłodzonym pomieszczeniu specjalnie przeznaczonym do tego celu, z dostępem z zewnątrz dla firmy odbierającej odpady.

NZOZ MEDIQ zainstalował kontener chłodniczy przy zewnętrznej ścianie budynku, na terenie ogrodzonym, niedostępnym dla osób postronnych.

MEDYCZNE CENTRUM ZABIEGOWO- REHABILITACYJNE: odpady medyczne z bloku operacyjnego są umieszczane w windzie specjalnie do tego celu przeznaczonej i trafiają bezpośrednio do pomieszczenia składowania i wydawania odpadów.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w 2018 roku nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.



Wszystkie kontrolowane podmioty świadczące usługi medyczne miały podpisane umowy na odbiór odpadów medycznych ze specjalistycznymi firmami („EMKA”; ECO-ABC”; EKO-EUROPA”; TRANS-MED” TPO Sp. z o.o.)

W skontrolowanych podmiotach stwierdzono wprowadzenie zmian w procedurach i identyfikacji odpadów zgodnie z rozporządzeniem z 2017 r.

2.6. Realizacja zadań związanych z kontrolą wewnętrzną w lecznictwie zamkniętym:

We wszystkich podmiotach kontrolowanych w 2018 roku kontrole wewnętrzne były prowadzone zgodnie z obowiązującymi przepisami, według opracowanego planu. Kontrole przeprowadzają Kierownicy/ Dyrektorzy samodzielnie lub wraz z wyznaczonym do tego zadania pracownikiem (najczęściej pielęgniarka koordynująca), bądź wyznaczona do prowadzenia kontroli pielęgniarka. Kontrole prowadzone są w formie obserwacji bezpośredniej na stanowisku pracy.

W szpitalach kontrole przeprowadzają pielęgniarki epidemiologiczne samodzielnie lub z pielęgniarką koordynującą. Najczęściej kontrolowane procedury to te, które dotyczą dezynfekcji, sterylizacji, postępowania z odpadami, mycia i dezynfekcji rąk, procesów sprzątania i dezynfekcji. Dokumentacja potwierdzająca liczbę, rodzaj, zakres kontroli i rekontroli prowadzona w formie pisemnej. Wyniki kontroli przedstawiane kierownikom lub dyrektorom zakładów.

Dokumentacja prowadzonych kontroli bardzo różnorodna: w niektórych zakładach według opracowanej dokumentacji, w innych- opisowa. W niektórych małych podmiotach opis kontrolowanych procedur zbyt ogólny, bez określenia konkretnych procedur, które podlegały kontroli (dotyczy 1 NZOZ, w których przyjmuje 1 lekarz). Pracownik NHL w takich sytuacjach każdorazowo instruował i pomagał w stworzeniu odpowiedniej dokumentacji.

W podmiotach świadczących usługi medyczne kontrolowanych w 2018 r. przez PSSE nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie prowadzonych kontroli wewnętrznych.



3. Nadzór nad szczepieniami ochronnymi w roku 2018.

3.1 Wyszczepialność dzieci i młodzieży w placówkach służby zdrowia za rok 2018 z uwzględnieniem rodzaju szczepionki zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych (PSO).

W 2018 roku nadzorem nad realizacją szczepień w powiecie legionowskim objęto 24 podmioty lecznicze, które prowadzą szczepienia ochronne w 22 punktach szczepień.

Do realizacji szczepień na terenie powiatu legionowskiego w 2018 r. przekazano do podmiotów leczniczych 16 149 dawki preparatów szczepionkowych zakupionych z budżetu Ministra Zdrowia.

W zestawieniach wyszczepialności wykonanych na potrzeby oceny stanu sanitarnego nie zostały uwzględnione dzieci urodzone w 2018 r.

Poniższa tabela przedstawia procentową wyszczepialność dzieci i młodzieży w powiecie legionowskim za 2018 r. dla poszczególnych rodzajów preparatów szczepionkowych wg aktualnego Programu Szczepień Ochronnych na 2018 r.

Nazwa szczepionki	Wszczepialność w % w powiecie legionowskim w 2017 r	Wszczepialność w % w powiecie legionowskim w 2018 r
WZW typu B	98,9	98,3
BŁONICA, TĘŻEC	99,4	99,2
KRZTUSIEC	99,0	98,9
POLIOMYELITIS	98,6	98,3
ODRA, ŚWINKA, RÓŻYCZKA	94,6	94,8
HAEMOPHILUS INFLUENZAE typu b	97,7	97,5
GRUŻLICA	98,8	98,2



Średni poziom zaszczepienia w powiecie legionowskim za 2018 r. wynosi 97,3 %. W roku 2017 wynosił 98,7%, w związku z tym obserwujemy nieznaczny spadek wyszczepialności.

Liczba osób uchylających się od wykonania obowiązku szczepień ochronnych na koniec 2017 roku wynosiła **224**.

Liczba osób uchylających się od wykonania obowiązku szczepień ochronnych na koniec 2018 roku wynosi **265**.

W związku z tym, że obserwujemy duży wpływ ruchów antyszczepionkowych wzrasta liczba osób uchylających się.

W roku 2018 do PSSE w Legionowie zostały zgłoszone 10 przypadków Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych. Każdy przypadek podlegał szczegółowej analizie zgodnie z obowiązującymi procedurami. Wszystkie przypadki zostały zakwalifikowane, jako łagodne i nie stwierdzono ich powiązań ze szczepieniami.



***V. OCENA STANU SANITARNEGO
W ZAKRESIE HIGIENY ŻYWNOŚCI,
ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU***



1. WSTĘP

Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku prowadzi nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia, Przedmiotów użytku i kosmetyków zgodnie z ustawą o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Do głównych zadań Sekcji należą:

- nadzór sanitarny nad przestrzeganiem prawidłowych warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- nadzór sanitarny nad przestrzeganiem warunków bezpieczeństwa żywności w zakładach żywienia zbiorowego – nadzór nad jakością żywienia w restauracjach, stołówkach zakładowych, stołówkach szpitalnych, bufetach, stołówkach szkolnych i przedszkolnych i żłobkach, na koloniach, obozach i innych formach wypoczynku małoletnich, w domach weselnych, wczasowych i w domach opieki nad osobami starszymi, w zakładach małej gastronomii i wszystkich innych placówkach żywieniowych;
- pobieranie próbek środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w celu sprawdzenia przestrzegania przez przedsiębiorców kryteriów bezpieczeństwa żywności,
- nadzór sanitarny nad przestrzeganiem prawidłowych warunków produkcji kosmetyków i ich obrotu;
- działania kontrolne dotyczące powiadomień o niebezpiecznej żywności, o niebezpiecznych materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością w ramach sieci systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych RASFF
- działania kontrolne dotyczących identyfikowalności w przedsiębiorstwach wprowadzających do obrotu suplementy diety i środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, ze szczególnym uwzględnieniem oznakowania wyrobów gotowych informacjami na temat miejsca i źródła pochodzenia (składników, półproduktów, produktów gotowych) oraz dokumentacji towarzyszącej ww. środkom spożywczym
- działania w zakresie wycofania z obrotu niebezpiecznych kosmetyków w ramach sieci systemu RAPEX
- opracowywanie dochodzeń w przypadku wystąpienia zatruc pokarmowych
- podejmowanie działań na rzecz polepszenia jakości zdrowotnej żywności i żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz warunków sanitarnych w zakładach sektora spożywczego



- uczestniczenie w dopuszczeniu do użytku obiektów nowo wybudowanych, zmodernizowanych, adaptowanych w całości lub części do działalności w zakresie produkcji, przetwórstwa lub sprzedaży środków spożywczych
- opracowywanie i wydawanie decyzji administracyjnych.

Ponadto do zadań Sekcji należy również:

- prowadzenie rejestru zakładów sektora spożywczego nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legionowie oraz uaktualnianie na bieżąco danych w nim zawartych
- przeprowadzanie granicznych kontroli sanitarnych w miejscach docelowego przeznaczenia żywności, 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)
- prowadzenie nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie
- prowadzenie nadzoru nad bezpieczeństwem kosmetyków ze szczególnym uwzględnieniem kontroli dokumentacji
- egzekwowanie przestrzegania warunków dotyczących żywności genetycznie zmodyfikowanej, ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowego znakowania środków spożywczych zawierających GMO oraz dokumentacji towarzyszącej
- prowadzenie oceny posiłków w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego na podstawie dokumentacji żywieniowej – jadłospisów oraz receptur.
- analiza zagrożeń zdrowotnych w oparciu o uzyskane materiały z działalności kontrolnej, badań laboratoryjnych oraz podejmowanie stosownych działań prozdrowotnych.
- rozpatrywanie skarg, interwencji i wniosków interesantów.

W ramach prowadzonych działań Sekcja HŻŻ i PU współpracuje:

- z jednostkami zajmującymi się ochroną zdrowia, odpowiednimi komórkami organizacyjnymi WSSE w Warszawie oraz innymi komórkami organizacyjnymi PSSE, organami samorządu terytorialnego w zakresie określonym przez ustawę o Państwowej Inspekcji Sanitarnej
- z innymi inspekcjami urzędowej kontroli żywności, a w szczególności z Inspekcją Weterynaryjną, uwzględniając podział kompetencji wynikający z porozumień zawartych pomiędzy PPIS i PLW jak również realizować ustalenia zawarte w porozumieniu z Państwową Inspekcją Farmaceutyczną oraz z Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa i Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych.



W związku z wyżej wymienionym zakresem i zróżnicowanym charakterem zadań w 2018 roku w powiecie legionowskim skontrolowano łącznie 544 zakłady, w których przeprowadzono ogółem 648 kontroli, w zakresie

- realizacji planu zasadniczych przedsięwzięć w oparciu o wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego,
- realizacji harmonogramu na 2018 rok,
- realizacji zadań w ramach systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i środkach żywienia zwierząt – RASFF.

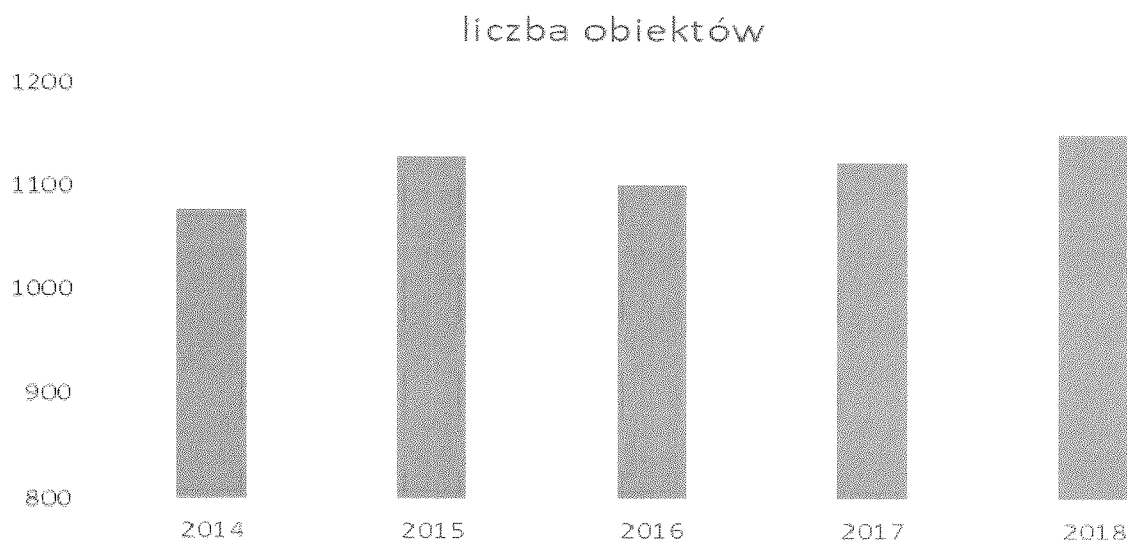
System RASFF działa na terenie całej Unii Europejskiej, jest to System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności. Sprawne jego działanie zapobiega spożyciu żywności mogącej stanowić zagrożenie dla ludzi niezależnie od kraju jej pochodzenia. W sytuacji, kiedy asortyment pozostawał w obrocie, po dokonaniu kontroli (na zalecenie pokontrolne) w trybie pilnym był zabezpieczony i wycofywany z obrotu.

Kontrole urzędowe prowadzone przez Sekcję były zgodne z kompetencjami, jak również jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, uwzględniając przepisy w zakresie wymagań higieniczno - sanitarnych.

2. NADZÓR BIEŻĄCY NAD ZAKŁADAMI BRANŻY SPOŻYWCZEJ

W roku sprawozdawczym 2018 objęto nadzorem 1143 obiekty żywności, żywienia i przedmiotów użytku.

Na poniższym wykresie przedstawiono liczbowy wykaz na przestrzeni ostatnich pięciu lat, z którego wynika, iż ilość obiektów będących pod nadzorem jest stabilna. Prawdopodobnie jest to wynik unormowanej sytuacji rynkowej, w tym rozwoju sieci marketów oraz wzrastającego poziomu wymagań w stosunku do wytwórców żywności.



Wykres: Liczba obiektów w ewidencji w latach 2014 – 2018

Jak wynika z powyższego wykresu, liczba obiektów pozostających w ewidencji na przestrzeni ostatnich pięciu lat jest stabilna i oscyluje w granicach 1100 – 1150 obiektów.

Podobnie jak w latach ubiegłych, najliczniejszą grupę stanowią nadal obiekty obrotu żywnością, są to zwłaszcza sklepy spożywcze, markety wielkopowierzchniowe oraz hurtownie.

Mniejsza grupa, to obiekty żywienia zbiorowego otwarte, do których zalicza się zakłady całoroczne, a także obiekty sezonowe prowadzące działalność w okresie sezonu turystycznego.

Kolejną grupę stanowią obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego m. in. stołówki w szkołach, przedszkolach i zakładach służby zdrowia, zaś najmniej liczną zakłady, które prowadzą produkcję żywności.

Należy jednak zaznaczyć, iż w zakładach żywienia zbiorowego także odbywa się przygotowywanie żywności, polegające na produkcji posiłków dla konsumentów na bazie surowców lub półproduktów. Tylko niewielka ilość obiektów tej grupy żywi konsumentów na zasadzie cateringu, czyli posiłków przygotowywanych u producentów i dowożonych do miejsca konsumpcji. Poza wyżej przedstawionymi grupami, w ewidencji znajdują się również obiekty obrotu i wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zakłady konfekcjonujące kosmetyki oraz obiekty obrotu kosmetykami. W związku z tym, że jest to znikoma liczba - obiekty te ujęto na powyższym wykresie jako inne obiekty znajdujące się w ewidencji.

W roku 2018 z ogólnej liczby 648 kontroli przeprowadzono :

- 199 kontroli kompleksowych,
- 272 kontroli tematycznych,



- 130 kontrole interwencyjne w związku z interwencjami zgłaszanymi przez konsumentów oraz powiadomieniami w systemie RASFF,
- 47 kontroli sprawdzających.

Mimo, że w roku sprawozdawczym żadnego obiektu nie zakwalifikowano do niedostatecznych, to w czasie prowadzonych kontroli stwierdzano nieprawidłowości, w związku z czym wydano 39 decyzji administracyjnych wynikających z naruszenia przepisów. Dotyczyły one głównie nakazów natury technicznej oraz nieprawidłowości, braku aktualizacji w prowadzeniu wymaganej dokumentacji. W wyniku podjętych działań uzyskano poprawę warunków sanitarno – technicznych. Jednocześnie wydano jedną decyzję unieruchomienia zakładu w całym zakresie jego działalności ze względu na obecność szkodników.

Tabela: Działalności Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku w zakresie sprawowanego nadzoru nad obiektami w latach 2017 -2018

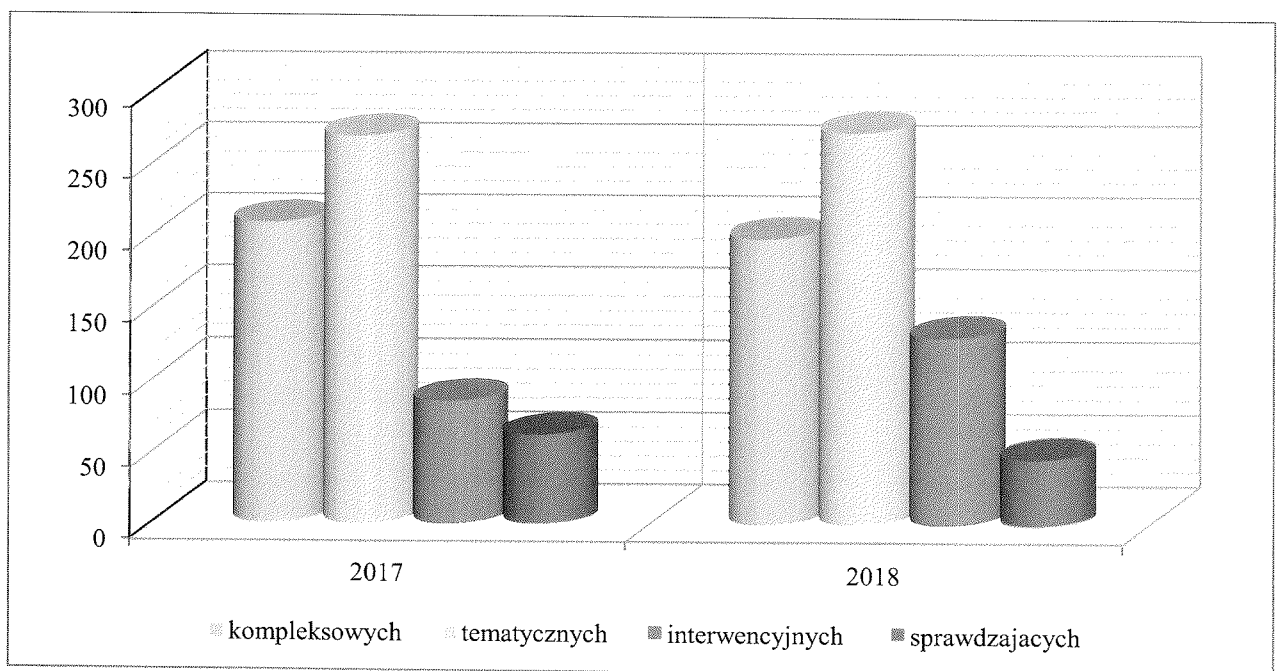
Lp.	Działalność w zakresie	2017r.	2018r.	
1.	Liczba obiektów w ewidencji	1124	1151	
2.	Liczba obiektów skontrolowanych	528	545	
3.	Liczba kontroli	625	648	
	w tym:	kompleksowych	208	199
		tematycznych	269	272
		interwencyjnych	85	130
sprawdzających		62	47	
4.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych wynikających z naruszenia przepisów	44	39	
	w tym unieruchomienia	2	1	
5.	Liczba nałożonych mandatów	37	39	
6.	Kwota nałożonych mandatów	13.200 zł	10.800 zł	
7.	Liczba obiektów sklasyfikowanych	194	181	
8.	Liczba obiektów z oceną niezgodną	0	0	
9.	Liczba pobranych prób	253	267	
	w tym zdyskwalifikowanych	2	0	



Powyższa tabela obrazuje główne dane z zakresu działań Sekcji w minionym roku sprawozdawczym, z uwzględnieniem liczby obiektów w ewidencji, liczby kontroli, mandatów i liczby pobranych prób. Działania wynikają z wytycznych wskazujących na zależność częstotliwości kontroli od zagrożeń dla konsumenta - w pierwszej kolejności prowadzi się kontrolę w zakładach, gdzie na skutek nieprawidłowości wystąpić może bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia, bądź życia konsumenta.

Na wykresie poniżej, przedstawiono graficznie rodzaje przeprowadzonych kontroli na przestrzeni dwóch ostatnich lat.

Należy dodać także, iż liczba kontroli sprawdzających jest konsekwencją wydanych decyzji nakazujących z określeniem terminu ich wykonania, w tym unieruchomienia Zakładów na czas określony, w całości lub w części, a także nałożenia mandatów karnych.



Wykres: Rodzaje kontroli przeprowadzonych w latach 2017 - 2018

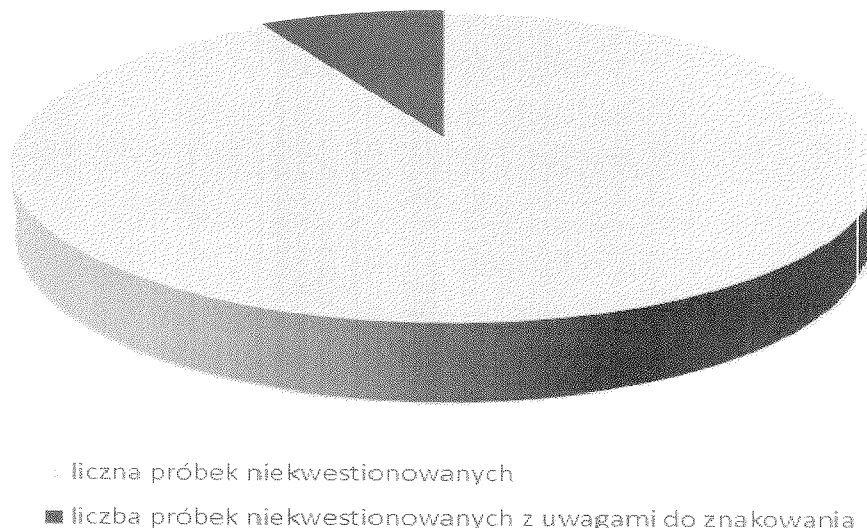
W wyniku stwierdzanych w czasie prowadzonych kontroli nieprawidłowości w roku sprawozdawczym nałożono 39 mandatów karnych na łączną kwotę 10.800 zł. Liczba ich wzrosła w stosunku do roku 2017, ale ich kwota jest mniejsza, co oznacza, że naruszenia przepisów były mniejszej wagi w stosunku do poprzedniego roku sprawozdawczego. Mandaty karne nakładano zwłaszcza w obiektach żywienia zbiorowego otwartego oraz w obiektach obrotu żywnością t. j. w sklepach spożywczych oraz obiektach ruchomych i tymczasowych.

W roku sprawozdawczym Sekcja HŻŻ i PU skierowała do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie 3 wnioski o ukaranie z uwagi na naruszenie przepisów ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, czyli prowadzeniem działalności bez uzyskania decyzji zatwierdzającej i wpisu zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów



Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub samowolnym rozszerzeniem zakresu dotychczasowej działalności. Kary takie nakłada jedynie inspektor szczebla wojewódzkiego, na wniosek powiatowego.

Ponadto w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu w 2018 roku Sekcja pobrała do badań laboratoryjnych 267 próbek żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Zdecydowaną większość próbek pobrano z obiektów obrotu żywnością, ze sklepów, w tym marketów.



Wykres: Zestawienie ilości pobranych próbek zakwestionowanych do ilości pobranych próbek w roku sprawozdawczym

Na podstawie otrzymanych raportów z badań tych próbek, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legionowie nie zakwestionował żadnej próbki, w 22 próbkach zgłoszono uwagi do znakowania, a w 4 zgłoszono inne uchybienia, tj. zawartość witaminy E poniżej wartości deklarowanej przez producenta na etykiecie produktu oraz stwierdzono zawartość furanu; w pozostałych przebadanych próbkach laboratoria nie stwierdziły istotnych przekroczeń badanych parametrów. W każdym powyższym przypadku Sekcja prowadziła działania naprawcze, tj. przesyłała pisma właściwym terenowo (ze względu na siedzibę producenta) inspektorom sanitarnym do dalszego postępowania eliminującego złe znakowanie, jak też na terenie objętym nadzorem prowadziła działania korygujące błędne znakowania. Każdorazowo o wynikach badań pobranych próbek Sekcja informowała zakłady - miejsca, gdzie próby były pobierane. Działanie takie pozwala w przyszłości podmiotom branży spożywczej wybierać dostawców bezbłędnie znakujących żywność, czy też bez żadnych zastrzeżeń co do jakości zdrowotnej oferowany do sprzedaży asortyment.



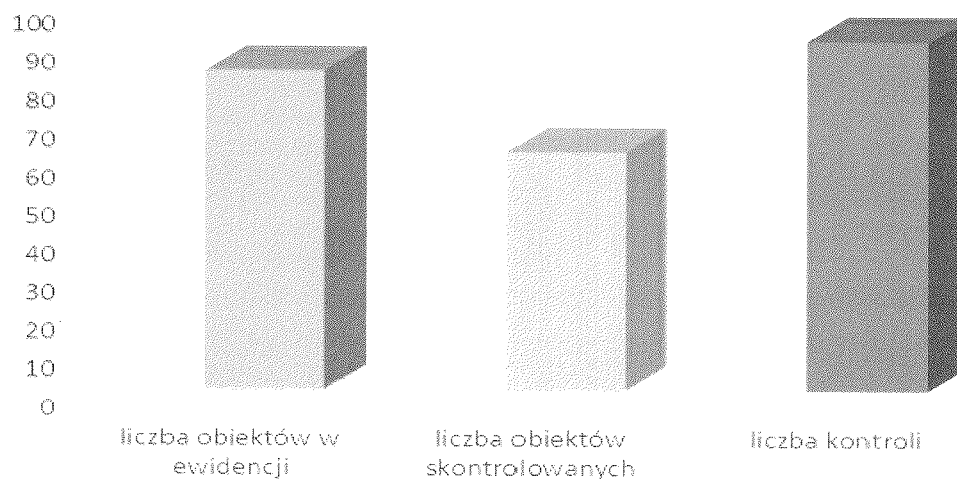
2.1. Obiekty produkcji żywności

W 2018 r. objęto nadzorem 83 zakłady produkujące żywność, wśród nich:

- 7 wytwórni lodów,
- 18 automatów do lodów,
- 1 wytwórnię tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych
- 11 piekarni,
- 10 ciastkarni,
- 4 zakłady przetwórstwa owocowo - warzywnego,
- 1 wytwórnię napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa
- 1 wytwórnię naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i stołowych,
- 11 zakładów garmazeryjnych,
- 2 wytwórnie wyrobów cukierniczych,
- 1 wytwórnię chrupiek, chipsów i prażynek,
- 2 wytwórnię suplementów diety
- 29 innych wytwórni żywności.

Z analizy powyższego wynika, że największy udział wśród zakładów produkujących żywność na terenie naszego powiatu mają: inne wytwórnie żywności oraz automaty do lodów, ciastkarnie i piekarnie. Zakłady tej grupy za wyjątkiem piekarni produkują wyroby przeznaczone głównie na zapatrzenie rynku lokalnego.

Skontrolowano większość zakładów z grupy obiektów produkcji żywności znajdujących się w ewidencji. Przeprowadzono łącznie 91 kontroli t. j. sanitarnych, tematycznych i sprawdzających w tych zakładach, co zobrazowano na wykresie poniżej.



Wykres: Liczba obiektów skontrolowanych w stosunku do liczby obiektów w ewidencji i liczby przeprowadzonych kontroli w grupie zakładów produkcji żywności

Jak wynika z powyższego wykresu niektóre zakłady kontrolowane były więcej niż jeden raz. Oprócz kontroli sanitarnych kompleksowych w obiektach tych prowadzone były również kontrole tematyczne, zdecydowana większość przeprowadzona w związku z wnioskami o zatwierdzenie Zakładu i wpis do rejestru oraz związanych ze złożonym wnioskiem o graniczną kontrolę sanitarną i spełnienie wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy przekraczający granice.

W znacznej większości zakładów stabilny jest stan bieżący oraz zachowany jest reżim higieniczny, co jest też wynikiem podejmowania systematycznych działań kontrolnych, mających na celu poprawę warunków sanitarno – higienicznych i technicznych.

W grupie tej wydano 9 decyzji administracyjnych nakazujących wykonanie w określonym terminie nakazów pokontrolnych. Nałożono 2 mandaty karne, nie zamykano na czas określony w całości ani w części żadnego z zakładów tej grupy. W związku z prowadzeniem działalności produkcyjnej bez uzyskania decyzji zatwierdzającej wystosowano wniosek o ukaranie do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie.

W 2018 roku stwierdzano następujące nieprawidłowości w grupie obiektów produkcji żywności:

- prowadzenie działalności bez uzyskania decyzji o zatwierdzeniu zakładu i wpisu do rejestru zakładów;
- nieprawidłowe znakowanie części wyrobów gotowych;
- zły stan sanitarno – techniczny pomieszczeń;
- zły stan sanitarno – techniczny wyposażenia Zakładu ;
- nieaktualny system jakości HACCP;



Ponadto w roku sprawozdawczym wpłynęły 2 interwencje na Zakłady z tej grupy, kontrole interwencyjne nie potwierdziły wniesionych zarzutów.

W tej grupie pobrano do badań laboratoryjnych 10 próbek żywności w kierunku oznaczenia mikrobiologicznego – w otrzymanych sprawozdaniach z badań nie zawarto uwag.

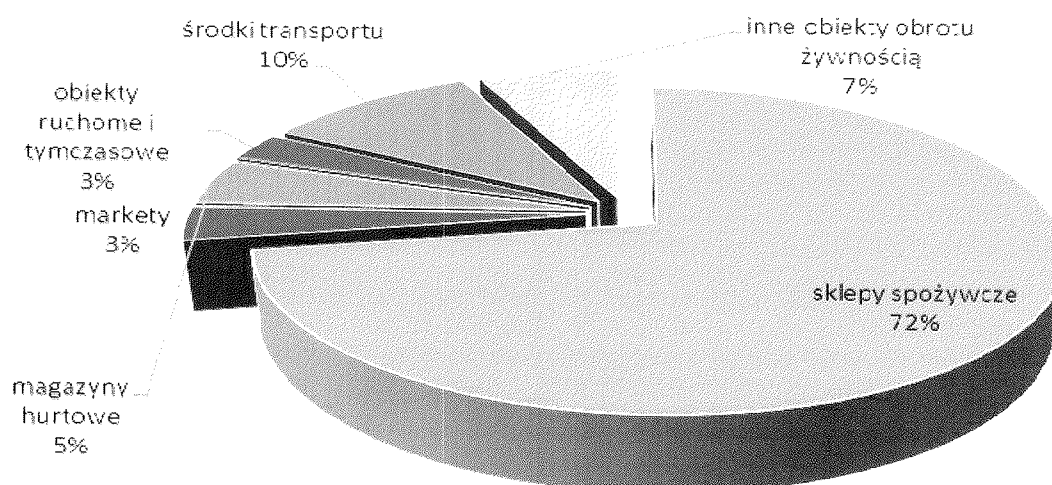
W 2018r. w grupie obiektów produkcji żywności niezmiennie wzrosła liczba Zakładów posiadających opracowany i wdrożony system HACCP, co sprawia, że podnosi się reżim sanitarny Zakładu, jakość wytwarzanych artykułów spożywczych, rośnie konkurencyjność na rynku.

2.2. Obiekty obrotu żywnością

Niezmiennie od kilku lat grupa obiektów obrotu żywnością jest najliczniejsza. W 2018 r. w tej grupie objętych nadzorem było 610 zakładów obrotu żywnością, do której należą:

- 455 sklepów spożywczych (w tym 21 marketów),
- 29 magazynów hurtowych,
- 18 obiektów ruchomych i tymczasowych,
- 65 środków transportu,
- 43 inne obiekty obrotu żywnością tj. sklepów na stacjach paliw, sklepików szkolnych, sklepów sprzedaży internetowej, aptek, punktów pocztowych

Udział poszczególnych kategorii obiektów w grupie obrotu żywnością obrazuje poniższy wykres.



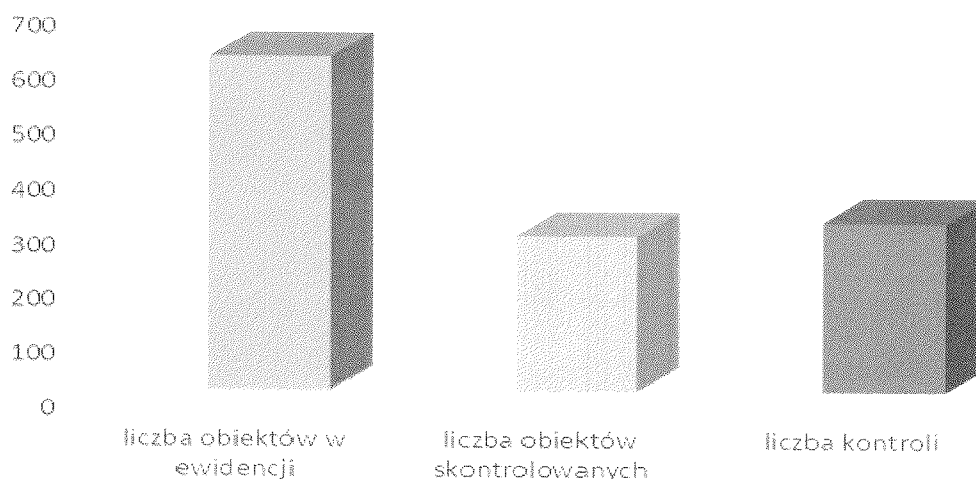
Wykres: Udział poszczególnych grup obiektów w ogólnej liczbie obiektów obrotu żywnością



Jak wynika z powyższego, najliczniejszy udział stanowią sklepy – ok 75%. , wśród nich, tylko niewielką część, tj. 3,5% stanowią sklepy wielkopowierzchniowe (markety), a zdecydowaną większość sklepy małe o ograniczonej powierzchni, często wprowadzające do obrotu szeroki, zróżnicowany asortyment środków spożywczych, również artykuły przemysłowe oraz chemii gospodarczej.

Z 610 obiektów tej grupy skontrolowano 285, w których przeprowadzono 331 kontroli.

Działalność kontrolną obrazuje poniższy wykres.



Wykres: Liczba skontrolowanych obiektów obrotu żywnością w odniesieniu do liczby obiektów znajdujących się w ewidencji

Działania kontrolne w roku sprawozdawczym w obiektach obrotu żywnością skierowane były w szczególności na stan sanitarno – higieniczny i techniczny pomieszczeń, wyposażenia, zapewnienie prawidłowych warunków przechowywania żywności, zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie, zachowanie segregacji asortymentu, jakości zdrowotnej wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, przestrzeganie terminów przydatności do spożycia, właściwe znakowanie oraz stopień wdrożenia kontroli wewnętrznej oraz postępowania dotyczącego wycofania z obrotu mięsa i jego przetworów pozyskanych ze świń pochodzących z gospodarstw, w których stwierdzono ognisko afrykańskiego pomoru świń (ASF).

W 2018 roku, podobnie jak w latach ubiegłych, najwięcej nieprawidłowości stwierdzono w małych i średniej wielkości sklepach. Były to głównie:

1. zły stan techniczny pomieszczeń;
2. sprzedaż artykułów spożywczych przetrzymywanych bez zachowania odpowiednich restrykcji temperaturowych;



3. sprzedaż artykułów po upływie terminu przydatności do spożycia;
4. brak dokumentacji pozwalającej na ustalenie pochodzenia i identyfikowalności artykułów oferowanych w sprzedaży.
5. nieprawidłowo opracowane procedury GHP i GMP bądź ich brak;
6. niewłaściwe składowanie odpadów komunalnych;
7. nieprawidłowości dotyczące znakowania i etykietowania;
8. niehigieniczna sprzedaż artykułów spożywczych;

W 2018 r. wydano w tej grupie 13 decyzji pokontrolnych nakazujących usunięcie uchybień w określonym terminie. Dotyczyły one głównie poprawy stanu technicznego, wdrożenia bądź uaktualnienia i uzupełnienia procedur GHP/GMP opartych na zasadach HACCP.

Za nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno – porządkowego nałożono łącznie 23 mandaty karne na kwotę 6000 zł oraz wystosowano 1 wniosek o ukaranie na obiekt ruchomy za prowadzenie działalności bez decyzji zatwierdzającej wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legionowie. Proponowana kara pieniężna została podwyższona przez Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie.

W roku sprawozdawczym pobrano do badań 253 próbki żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie kwestionowano próbek z uwagi na brak przekroczeń badanych parametrów w otrzymanych sprawozdaniach z badań, natomiast w przypadku błędów w znakowaniu, przesyłano stosowne pisma do właściwych terenowo i rzeczowo Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych.

W roku sprawozdawczym wpłynęło w omawianej grupie 20 interwencji od konsumentów, w tym 15 zgłoszeń dotyczyło marketów. Tylko w 5 przypadkach interwencje okazały się zasadne, w 9 niezasadne, zaś w 1 przypadku zgodnie z poleceniem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legionowie wniesionej interwencji nie rozpatrywano ponieważ wniesiona była anonimowo. W 5 przypadkach podczas przeprowadzanych kontroli interwencyjnych wykazano inne uchybienia, za które na osoby odpowiedzialne nakładano mandat karny, bądź stosowano decyzje administracyjne.

Łącznie w grupie przeprowadzono 85 kontroli interwencyjnych (w tym 25 w marketach), z czego 65 kontroli (w tym 10 w marketach) w związku ze zgłoszeniami alarmowymi w systemie RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed – System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach).



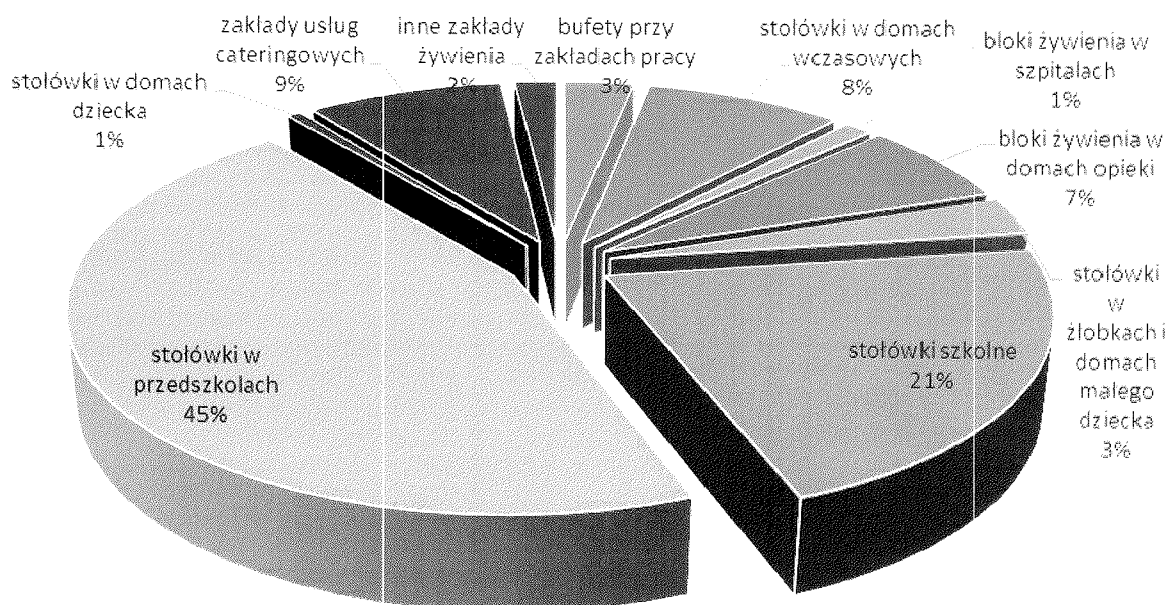
2.3. Obiekty żywienia zbiorowego (zamkniętego i otwartego)

W 2018 r. objęto nadzorem 424 obiekty żywienia zbiorowego t. j.:

- 256 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym:
 - 84 zakładów małej gastronomii,
 - 172 pozostałych zakładów gastronomicznych,
- 168 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego w tym:
 - 4 bufety przy zakładach pracy,
 - 14 stołówek w domach wczasowych,
 - 2 bloki żywienia w szpitalach (wszystkie w systemie cateringowym);
 - 11 bloków żywienia w domach opieki społecznej,
 - 5 stołówek w żłobkach,
 - 35 stołówek szkolnych (w tym 16 w systemie cateringowym),
 - 73 stołówki w przedszkolach (w tym 40 w systemie cateringowym),
 - 6 stołówek na koloniach lub półkoloniach,
 - 1 stołówkę w domu dziecka i młodzieży,
 - 14 zakładów usług cateringowych,
 - 3 inne zakłady żywienia.

Jak wynika z powyższego zakłady żywienia zbiorowego stanowią znaczną grupę nadzorowanych obiektów, a ich ilość rokrocznie wzrasta.

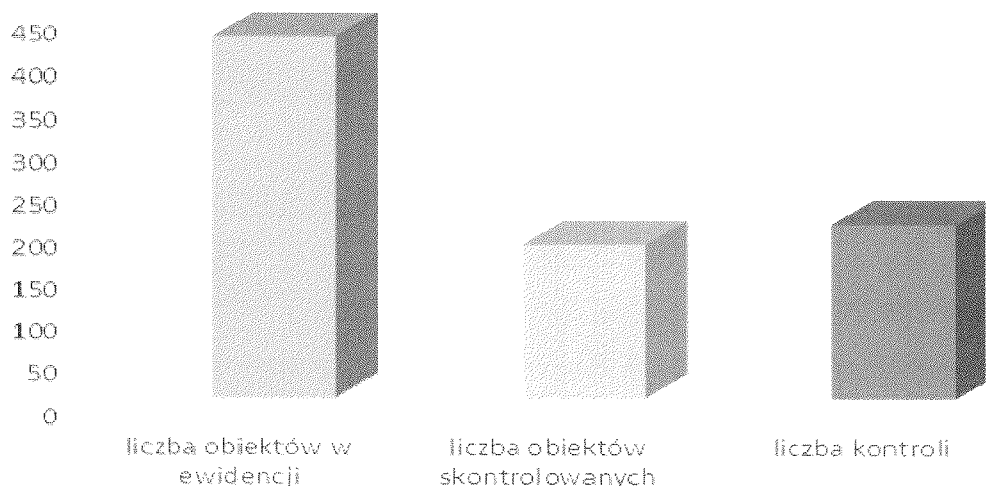
Udział poszczególnych grup obiektów obrazuje poniższy wykres.





Wśród obiektów żywienia zbiorowego, podobnie jak w latach ubiegłych, największą część stanowią zakłady żywienia zbiorowego otwartego - 60%. Natomiast obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego (głównie stołówki szkolne i stołówki w przedszkolach) stanowią – 40%.

Z 424 obiektów żywienia tej grupy skontrolowano 182, w których przeprowadzono 206 kontroli, co przedstawia wykres poniżej.



Wykres: Liczba skontrolowanych obiektów żywienia zbiorowego w odniesieniu do liczby obiektów znajdujących się w ewidencji

Jak wynika z powyższego część zakładów została skontrolowana kilkakrotnie, z powodu konieczności przeprowadzenia ponownych czynności kontrolnych w związku z wydawanymi decyzjami administracyjnymi oraz wzmożonym nadzorem nad obiektami zlokalizowanymi w obrębie Zalewu Zegrzyńskiego.

W opisywanej grupie, zdecydowana większość zakładów żywienia zbiorowego otwartego prowadzi działalność opartą głównie na bazie półproduktów, wyrobów gotowych, mrożonych podlegających jedynie obróbce termicznej. Niezmiennie dania i napoje podawane są częściej w naczyniach wielokrotnego użytku, niż jednokrotnego użytku, co jest istotne z uwagi na estetykę i przyzwyczajenia konsumenckie. Stosunkowo niewielka część obiektów tej grupy prowadzi pełną działalność gastronomiczną, opartą na wykorzystywaniu surowców i ich obróbce wstępnej.

Prowadzone kontrole wykazały w tej grupie obiektów następujące nieprawidłowości:

- obecność szkodników w strefie przygotowywania posiłków
- prowadzenie działalności w zakresie niezgodnym z postanowieniem decyzji zatwierdzającej
- brak lub nieprawidłowy wykaz składników dań gotowych
- przetrzymywanie odpadów na zapleczu zakładu



- brak zachowanej ciągłości łańcucha chłodniczego artykułów nietrwałych mikrobiologicznie
- niewłaściwy stan sanitarno - techniczny zakładu
- nieprawidłowe przechowywanie surowców, półproduktów
- niewłaściwy stan porządkowy
- brak zabezpieczenia artykułów nietrwałych mikrobiologicznie przed wtórnym zanieczyszczeniem
- brak procedur oraz instrukcji Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), lub niezgodne ze stanem faktycznym
- brak możliwości identyfikowania, półproduktów, surowców przechowywanych w urządzeniach chłodniczych
- brak zachowanej segregacji w urządzeniach chłodniczych
- przeterminowane artykuły spożywcze
- brak lub nieprawidłowa informacja o alergenach zawartych w gotowym produkcie

W związku z powyższymi nieprawidłowościami w 2018 r. na uchybienia natury technicznej wydano 18 decyzji administracyjnych, natomiast za nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno – porządkowego osoby odpowiedzialne ukarano łącznie 14 mandatami karnymi na kwotę 4.300 zł.

W 2018 r. wszczęto 1 postępowanie zakończone wnioskiem o ukaranie do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie za prowadzenie działalności w zakresie niezgodnym z decyzją zatwierdzającą. Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Warszawie wymierzył karę pieniężną w tym przypadku.

W roku sprawozdawczym 1 obiekt został unieruchomiony w drodze decyzji administracyjnej z natychmiastowym trybem wykonania w związku z obecnością szkodników i odpadków na zapleczu Zakładu.

W analizowanej grupie w roku sprawozdawczym pobrano do badań 1 próbkę celowaną tortu chałwiowo - malinowego do badań mikrobiologicznych w związku z podejrzeniem wystąpienia zatrucia pokarmowego w jednej z sieci kawiarni. Sprawozdanie z badań nie wykazało nieprawidłowości, stwierdzono natomiast inne, za które na osobę odpowiedzialna nałożono mandat karny. Z uwagi na fakt, że producentem w/w tortu była firma z Warszawy sprawę przesłano do rozpatrzenia przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w m. st. Warszawie.

W 24 zakładach zamkniętych żywienia zbiorowego dokonano oceny teoretycznej jadłospisu, sposobu żywienia poszczególnych grup ludności, z uwzględnieniem prawidłowości układania jadłospisów, urozmaicenia pod kątem doboru surowców, konsystencji, metod przygotowywania, urozmaicenia kolorystycznego.



W roku sprawozdawczym łącznie wpłynęło 13 interwencji, 9 dotyczyło zakładów żywienia zbiorowego otwartego, natomiast 4 zakładów żywienia zamkniętego.

Wśród interwencji konsumenckich 1 była zasadna, dotyczyła złego samopoczucia z wystąpieniem objawów żołądkowo-jelitowych po spożyciu ciasta w jednej z sieci kawiarni. W trakcie pozostałych kontroli nie potwierdzono zarzutów, lub wykazano inne uchybienia sanitarno – higieniczne. W 1 przypadku nie rozpatrywano interwencji z uwagi na to, że dotyczyła Zakładu znajdującego się na terenie innego powiatu, wobec tego sprawę przekazano do rozpatrzenia zgodnie z właściwością miejscową Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Nowym Dworze Mazowieckim.

2.4. Inne obiekty w ewidencji

W ramach pozostałej grupy w roku sprawozdawczym Sekcja Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku prowadziła nadzór nad:

2.4.1. suplementami diety

Nadzorem objęto 7 obiektów, w tym:

- 2 wytwórnice suplementów diety;
- 2 hurtownie;
- 3 sklepy ze sprzedażą internetową.

W zakładach tej grupy przeprowadzono ogółem 6 kontroli tj.

- 2 kontrole kompleksowe (1 kontrola w zakładzie produkcji i konfekcjonowania suplementów diety i 1 kontrola w hurtowni suplementów diety);
- 2 kontrole tematyczne, dotyczące niewłaściwego oznakowania suplementu diety;
- 2 kontrole sprawdzające wykonanie obowiązków ujętych w decyzjach nakazujących.

W tej grupie wydano dwie decyzje nakazujące tj. 1 decyzję w zakładzie produkcji oraz 1 decyzję w hurtowni (obie dotyczyły znakowania produktów) – w obydwu przypadkach kontrole sprawdzające potwierdziły wykonanie obowiązków).

2.4.2. wytwórniami i miejscami obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W roku sprawozdawczym zewidencjonowano 5 wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością tj. 2 wytwórnie zajmujące się produkcją nakrętek do przemysłu spożywczego i kosmetycznego, 2 produkujące opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz 1 produkująca nakrętki i opakowania z tworzyw sztucznych dla przemysłu spożywczego i kosmetycznego t. j. tyle samo co w poprzednim roku. Ponadto nadzorem objęto 4 hurtownie opakowań do żywności oraz 2 sklepy.



W 2018r. w przeprowadzono 2 kontrole kompleksowe, które nie wykazały uchybień oraz 3 kontrole interwencyjne w związku z otrzymanym powiadomieniem w systemie RASFF.

2.4.3. kosmetykami

Pod nadzorem w grupie kosmetyków znajdują się:

1. zakład konfekcjonujący kosmetyki (bez produkcji), w którym prowadzone jest konfekcjonowanie olejków zapachowych służących m.in. do masażu i kąpieli.
2. 7 obiektów obrotu kosmetykami, w tym 1 hurtownia oraz 6 sklepów z kosmetykami. Łącznie przeprowadzono 1 kontrolę kompleksową, w trakcie której dokonano m.in. oceny w zakresie oznakowania opakowań jednostkowych kosmetyków.

2.4.4. kontrolą graniczną

Pod nadzorem granicznym znajdują się 4 podmioty prowadzące eksport/import lub magazynowanie artykułów spożywczych, bądź materiałów lub wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W roku 2018 wydano 53 świadectwa spełnienia wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy. Nie wydawano świadectw dotyczących materiałów do kontaktu z żywnością, ani też decyzji zakazujących wprowadzania do obrotu na teren wspólnoty artykułu importowanego z krajów trzecich, ponieważ nie stwierdzono takich faktów.

Dodatkowo wydano 1 świadectwo jakości zdrowotnej (health certificate) dla środka spożywczego przeznaczonego na eksport.

3. KONTROLE INTERWENCYJNE I TEMATYCZNE

W roku sprawozdawczym Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku prowadziła kontrole akcyjne głównie dotyczące:

- legalności pochodzenia mięsa wieprzowego i dziczyzny oferowanego w obrocie, a także postępowania z odpadami kategorii III w związku z występowaniem wirusa afrykańskiego pomoru świń ASF;
- efektywności podkładek absorpcyjnych stosowanych przy pakowaniu mięs oferowanych w sprzedaży w opakowaniach jednostkowych producenta;
- warunków sprzedaży i etykietowania żywności nieopakowanej;
- realizacji Rozporządzenia Ministra Zdrowia 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;



- warunków żywienia funkcjonariuszy Policji kwaterujących w obiektach będących pod nadzorem PPIS w Legionowie w związku z organizacją obchodów Narodowego Święta Niepodległości;
- związane z funkcjonowaniem systemu RASFF.

4. DZIAŁANIA SEKCJI W RAMACH WSPÓLPRACY Z INNYMI ORGANAMI KONTROLI I URZĘDAMI

W roku sprawozdawczym współpraca z Inspekcją Weterynaryjną do 15.11.2018r. prowadzona była na podstawie porozumienia podpisanego w dniu 10.03.2010r. pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Legionowie, a Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Nowym Dworze Mazowieckim, właściwym dla powiatu legionowskiego i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej.

Następnie współpraca prowadzona była na podstawie nowo podpisanego Porozumienia o współpracy z dnia 15.11.2018r. zawartego pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Legionowie a Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Nowym Dworze Mazowiecki właściwym dla powiatu legionowskiego o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legionowie w roku sprawozdawczym 2018 przesłał do WSSE „Listę zakładów będących pod wspólnym nadzorem PIS i IW”. W obu półroczach nie wyznaczano obiektów do wspólnej kontroli.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono wspólnie z Państwową Inspekcją Weterynaryjną w Nowym Dworze Mazowieckim wizję lokalną obiektów na Targowisku Miejskim w Legionowie, znajdujących się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej oraz obiektów pod nadzorem Inspekcji Sanitarnej (powyższe rozeznanie odbyło się z udziałem Inspektora Weterynaryjnego ds. bezpieczeństwa żywności).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legionowie przesyłał pisma do odpowiednich miejscowo Powiatowych Lekarzy Weterynarii ws. stosowania podkładek absorpcyjnych, co do których przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legionowie mieli uwagi.



5. WNIOSKI

W podsumowaniu minionego roku, należy stwierdzić, iż nadal stosunkowo duży odsetek obiektów poddanych kontroli kompleksowej nie spełnia wszystkich wymagań prawnych w zakresie prowadzonej działalności i średnio jedna na cztery prowadzone kontrole sanitarne kończy się wydaniem zaleceń pokontrolnych, t. j. wydaniem decyzji administracyjnej, a co zatem idzie wydaniem decyzji płatniczej, a w wielu przypadkach również nałożeniem mandatu karnego – których liczba uległa zwiększeniu, lecz kwota mandatów nieznacznie zmalała, co wynika z mniejszej wagi przewinień.

Nadal niezbędne jest prowadzenie kontroli i szeroko pojętej edukacji, z uwagi na występujące wciąż nieprawidłowości dotyczące głównie stanu sanitarno – higienicznego,

W 2018 r. wzrasta nadal liczba obiektów na terenie powiatu, w których prowadzone są unowocześnienia i modernizacje. Z roku na rok wyższa jest również świadomość przedsiębiorców co ma odzwierciedlenie w coraz większej ilości prawidłowo wdrożonych procedur GHP/GMP i systemu HACCP.

W podsumowaniu należy podkreślić, iż w trosce o zdrowie publiczne w odniesieniu do „bezpieczeństwa żywności i żywienia” prowadzenie kontroli w tym zakresie bezpieczeństwa żywności jest konieczne.



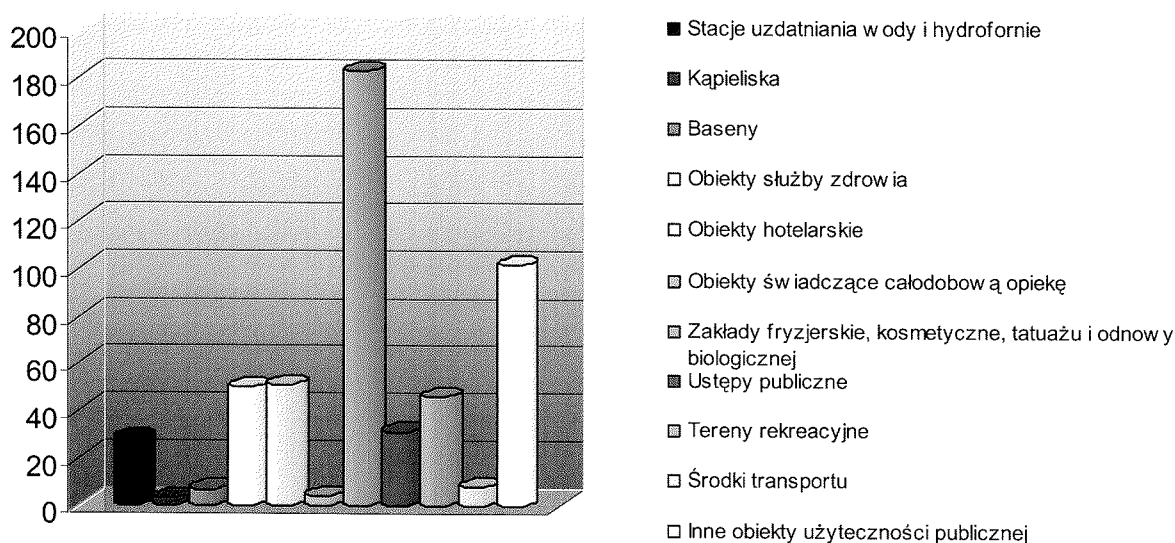
***VI. OCENA STANU SANITARNEGO
W ZAKRESIE NADZORU SEKCJI
HIGIENY KOMUNALNEJ***



1. Wstęp

Sekcja Higieny Komunalnej realizuje nadzór sanitarny nad:

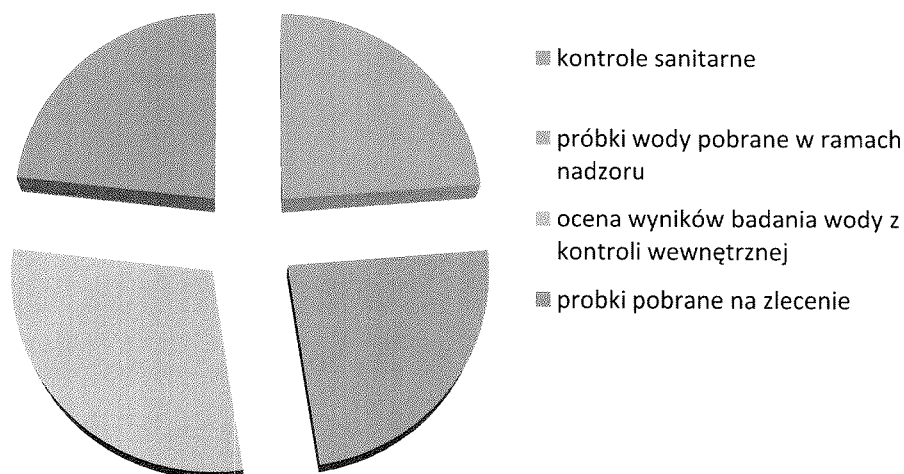
- Wodą przeznaczoną do spożycia – wodociągi zbiorowego zaopatrzenia, studnie publiczne, ujęcia, indywidualne zaopatrujące obiekty użyteczności publicznej,
- Wodą w kąpieliskach – kąpieliska, miejsca wyznaczone do kąpieli,
- Wodą w basenach – baseny i aquaparki,
- Obiektami służby zdrowia – w zakresie postępowania z odpadami wytwarzanymi w obiektach,
- Obiektami hotelarskimi – hotele, motele, pensjonaty, obiekty noclegowe,
- Obiektami świadczącymi całodobową opiekę nad osobami starszymi,
- Zakładami fryzjerskimi, kosmetycznymi, tatuażu i odnowy biologicznej,
- Ustępami publicznymi – skanalizowane i tymczasowe,
- Terenami rekreacyjnymi – parki, place zabaw, plaże,
- Środkami transportu – transport osobowy,
- Innymi obiektami użyteczności publicznej – pralnie, magle, sale widowiskowe, muzea, hale sportowe, fitness, cmentarze,



Wykres: Zestawienie obiektów będących pod nadzorem Sekcji Higieny Komunalnej.

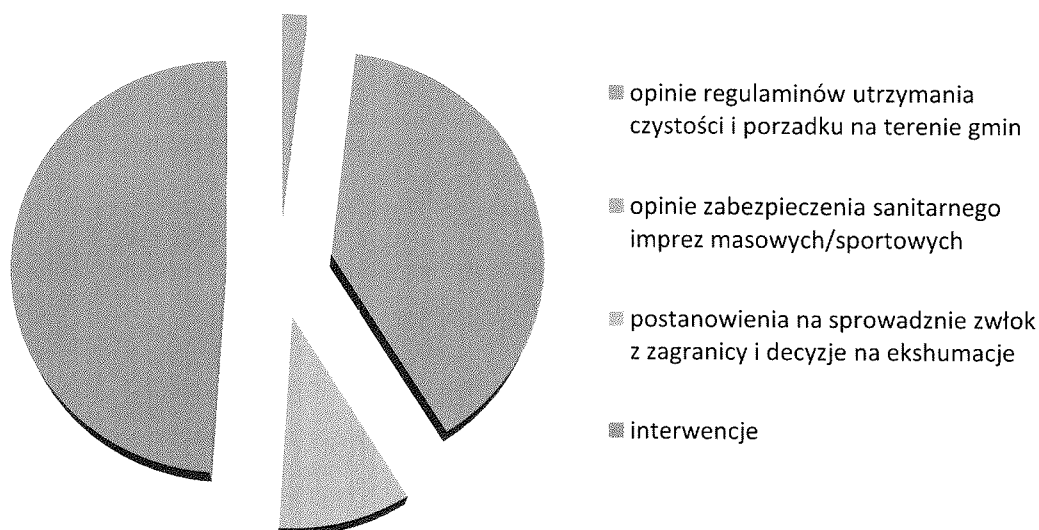


Realizując nadzór sanitarny w zakresie higieny komunalnej w 2018 r. przeprowadzono **205** kontroli sanitarnych oraz w związku z prowadzeniem nadzoru nad jakością wody pobrano **206** próbek wody i oceniono **252** wyników z kontroli wewnętrznej jakości wody. Pobrano również **201** próbek wody zleconej (woda dla indywidualnego klienta).



Wykres: Realizacja zadań w zakresie Higieny Komunalnej w 2018 r

Ponadto Sekcja Higieny Komunalnej opiniuje regulaminy utrzymania czystości i porządku na terenie gmin, plany zabezpieczenia sanitarnego imprez masowych/sportowych, wydaje postanowienia na sprowadzenie zwłok z poza granic kraju do Polski, wydaje zezwolenia na przeprowadzenie ekshumacji oraz bierze w nich udział. Pracownicy Sekcji Higieny Komunalnej biorą również udział w interwencjach dotyczących problemów wynikających z zakresu realizowanego nadzoru.



Wykres: Dodatkowe zadania realizowane w zakresie nadzoru Higieny Komunalnej.



2. Nadzór nad jakością wody w 2018 r.

2.1 Jakość wody przeznaczonej do spożycia.

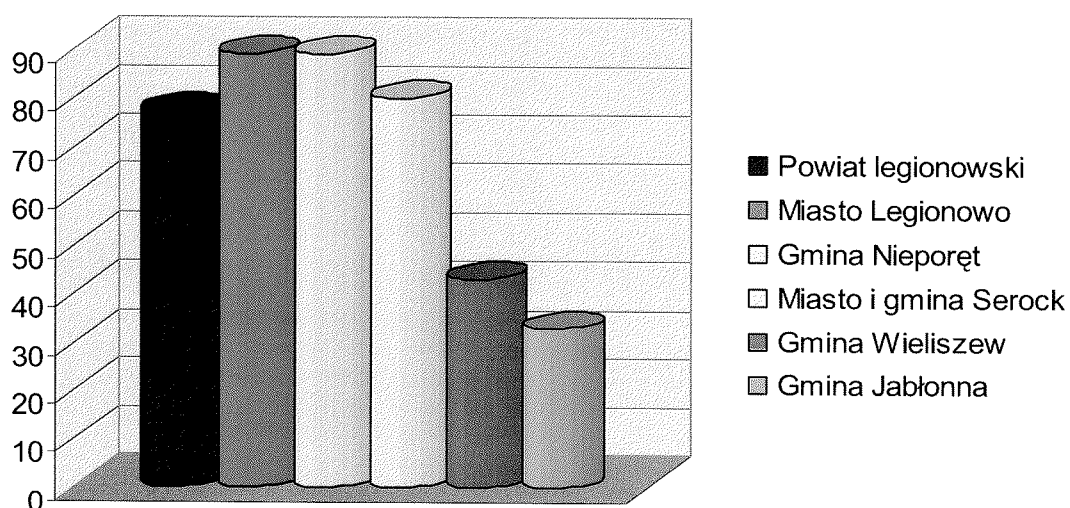
Nadzór nad jakością wody do spożycia prowadzony był zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

W roku 2018 nadzorem objęto 28 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia zaopatrujące w wodę ludność powiatu legionowskiego, 1 studnię publiczną w Legionowie oraz 1 ujęcie wody powierzchniowej - Zalew Zegrzyński, z którego woda jest ujmowana dla wodociągu północnego, zaopatrującego miasto Warszawę.

Jakość wody dostarczana przez nadzorowane wodociągi jest objęta monitoringiem kontrolnym i przeglądowym zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem, ponadto informacje o jakości wody dostarczanej konsumentom dają wyniki przedstawiane kwartalnie przez właścicieli/administratorów wodociągów w ramach realizowanej kontroli wewnętrznej jakości wody.

W 2018 roku wydano 1 decyzję o nieprzydatności wody do spożycia z uwagi na przekroczenia parametrów mikrobiologicznych, po podjętych działaniach naprawczych, pobraniu powtórkowych próbek do badań oraz uzyskaniu wyników badań spełniających wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. 2017 r. poz. 2294), została wydana decyzja o przydatności wody do spożycia (ujęcie indywidualne ośrodka szkoleniowo-wypoczynkowego).

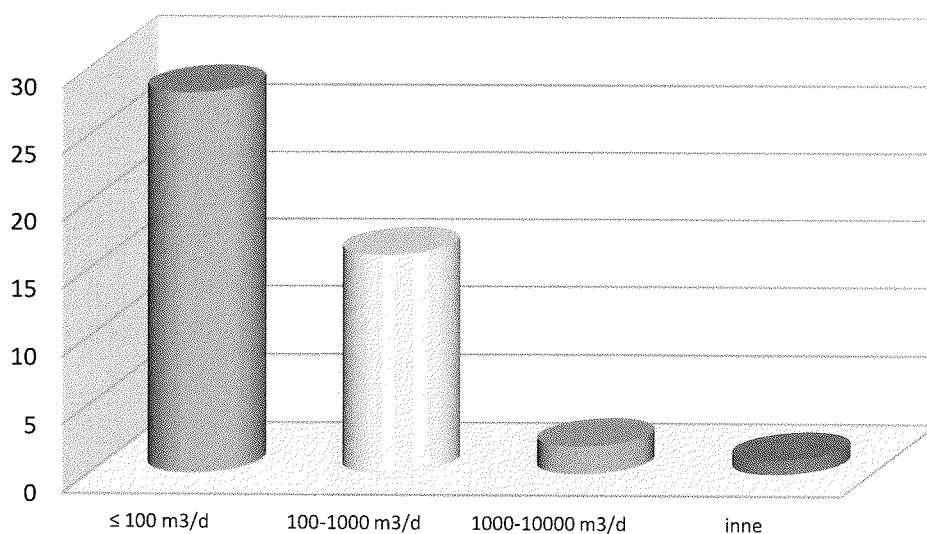
Na koniec 2018 r. wszystkie wodociągi dostarczały wodę dobrej jakości.



Wykres: Procentowe zestawienie zaopatrzenia w wodę pochodzącą z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia

Jakość wody dostarczana przez nadzorowane wodociągi jest objęta monitoringiem kontrolnym i przeglądowym zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem, ponadto informacje o jakości wody dostarczanej konsumentom dają wyniki przedstawiane kwartalnie przez właścicieli/administratorów wodociągów w ramach realizowanej kontroli wewnętrznej jakości wody.

Każdego roku wydawane są oceny jakości wody za dany rok i przesyłane do administratorów wodociągów oraz jednostkom samorządu terytorialnego.



Wykres: Zestawienie nadzorowanych wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w zależności od wielkości produkcji



Nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przedstawia się następująco:

- Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia produkujące < 100 m³ wody/dobę - (10 obiektów).
- Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia produkujące 101-1000 m³wody/dobę – (16 obiektów).
- Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia produkujące 1001-10000 m³wody/dobę – (2 objekty).
- **Inne objekty zaopatrujące w wodę przeznaczoną do spożycia:**
 - tzw. Studnia Oligoceńska dostarczająca wodę dobrej jakości .
 - ujęcie powierzchniowe Wodociągu Północnego .

2.2.Jakość wody ciepłej w kierunku bakterii Legionella

Działając zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem dotyczącym jakości wody przeznaczonej do spożycia w roku 2018 kontynuowano nadzór nad jakością wody ciepłej użytkowej w związku z możliwością wystąpienia bakterii Legionella.

W roku 2018 zostało wszczęte postępowanie administracyjno - egzekucyjne z uwagi na ponadnormatywną obecność bakterii Legionella sp. w jednej z trzech badanych próbek pobranych w obiekcie NZOZ Medią przy ul. Piłsudskiego 20 w Legionowie. Zarządca obiektu niezwłocznie przystąpił do działań naprawczych, przegrzania instalacji technicznej oraz pobrał próbki powtórkowe do badań a poprawne wyniki przekazał do wiadomości PPIS w Legionowie co pozwoliło na zakończenie postępowania.

2.3.Jakości wody w kąpieliskach

W roku 2018 nadzorem objęto 1 kąpielisko oraz 2 miejsca wykorzystywane do kąpieli. Są to:

1. Nieporęt „Dzika Plaża” – kąpielisko,
2. Wieliszew, ul. 600-Lecia – miejsce wykorzystywane do kąpieli, które było organizowane pod tą sama nazwą przez dwóch organizatorów, **Urząd Gminy Wieliszew** (29.06.-28.07.2018r.) oraz **Ośrodek Kultury w Wieliszewie** (30.07-28.08.2018r.).
3. Serock, ul. Retmańska – miejsce wykorzystywane do kąpieli, które zostało podzielone na strefę A i B i było organizowane w terminach **część A:** 23.06.2018 -22.07.2018 r. i **część B:** 23.07.2018-21.08.2018r.

W 2018 roku wydano 12 orzeczeń o jakości wody na kąpielisku i miejscach wykorzystywanych do kąpieli z czego 5 o niedopuszczeniu do kąpieli z uwagi na zakwit sinic. Oraz wydano 3 decyzje o zakazie kąpieli na kąpielisku z uwagi na zakwit sinic.

2.4.Jakość wody basenowej

W 2018 r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legionowie było 6 pływalni i 2 aqua parki. Jakość wody w basenach oceniana jest na podstawie wyników badań z kontroli wewnętrznej wykonywanej z częstotliwością dwa razy w miesiącu lub w razie konieczności częściej

Pod koniec roku 2018 uruchomiono nową w Legionowie –pływalnię miejską Wodne Piaski przy ul. Piaskowej która została objęta nadzorem PPIS w Legionowie.



Podsumowując nadzór na obiektami wodnymi i jakość wody jaką one dostarczają, należy podkreślić, że jakość ta jest coraz lepsza. Wszystkie wodociągi dostarczają wodę, której parametry spełniają obowiązujące wymagania. Przekroczenia jakie dotychczas występowały zostały usunięte w wyznaczonych terminach. Wszyscy administratorzy obiektów wodnych prowadzą kontrolę wewnętrzną jakości dostarczanej wody.



Wykres: Zestawienie obiektów nadzorowanych w zakresie wody.

3. Nadzór nad obiektami użyteczności publicznej w zakresie Higieny Komunalnej.

Obiekty świadczące usługi noclegowe:

1. Hotele – 9 obiektów,
2. Obiekty świadczące usługi hotelarskie - 39 obiektów,

Nadzorowane hotele zapewniają bardzo dobrą bazę noclegową. Są to hotele, które posiadają doskonałe zaplecze sanitarne, w postaci magazynków przeznaczonych na środki czystościowe, dezynfekcyjne, sprzęt sprzątający, bieliznę czystą i brudną. Obiekty świadczące usługi hotelarskie to głównie: obiekty nie posiadające kategoryzacji, ośrodki wypoczynkowe, ośrodki szkoleniowe. Niektóre z nich świadczą usługi jedynie w sezonie letnim. Nadzór sanitarny prowadzony jest nad tymi obiektami na bieżąco.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej:

Zakłady Fryzjerskie – Pod nadzorem PSSE w Legionowie jest 93 obiekty w tej grupie z czego w 2018 r. poddano kontroli 11. W jednym obiekcie stwierdzono uchybienia pod kątem sanitarno-porządkowym. Nałożono 1 mandat karny wysokości 200 zł.



Zakłady Kosmetyczne - tego typu obiektów pod nadzorem PSSE w Legionowie jest 68 z czego w 2018 r. skontrolowano 19. W jednym obiekcie stwierdzono uchybienia pod kątem sanitarno-porządkowym. Nałożono 1 mandat karny wysokości 100 zł.

Nacisk nadzoru sanitarnego położony jest tu na sterylizację narzędzi, w przypadku wykonywania usług powodujących naruszenie ciągłości tkanki ludzkiej, dezynfekcję narzędzi i ich prawidłowe przechowywanie, oraz postępowanie z odpadami wytwarzanymi w obiekcie. W przypadku świadczenia usług powodujących naruszenie ciągłości tkanki odpady traktowane są jako medyczne i odbierane przez specjalistyczne firmy zgodnie z zawartymi umowami.

Salony odnowy biologicznej - na nadzorowanym terenie funkcjonują również zakłady odnowy biologicznej, nadzorem objętych jest 18 z czego w 2018 r. skontrolowano 6.

Zakłady w których są świadczone więcej niż jedna z w/w usług są to np.: zakłady fryzjersko-kosmetyczne – ostatnią podgrupę stanowią obiekty które świadczą więcej niż jedną usługę z w/w . W tej grupie objętych nadzorem jest 54 obiektów z czego 24 obiektów poddano kontroli w 2018 r.

Zakłady tatuażu - na nadzorowanym terenie funkcjonują 2 zakłady tatuażu, w roku 2018 skontrolowano oba zakłady.

Inne obiekty użyteczności publicznej nadzorowane w zakresie Higieny Komunalnej:

Dworce i przystanki dla podróżnych:

W tej grupie obiektów znajdują się trzy przejścia podziemne prowadzące na perony. Stan tych obiektów oceniono na dobry. Ponadto kontroli poddawane jest Centrum Komunikacyjne zlokalizowane w Legionowie przy ul. Kościuszki, jest to obiekt stosunkowo nowopowstały gdzie nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie utrzymania właściwego stanu sanitarnego.

Toalety ogólnodostępne:

W roku 2018 objęto nadzorem 29 toalet ogólnodostępnych, w tym skontrolowano 12, w jednym obiekcie stwierdzono nieodpowiedni stan sanitarno-porządkowy i nałożono mandat w wysokości 200 zł.

Szczególnym nadzorem, te obiekty objęte są w czasie trwania sezonu letniego. Stan tych obiektów oceniono jako dobry.



4. WNIOSKI

Sekcja Higieny Komunalnej w 2018 r. przeprowadziła **205** kontroli sanitarnych oraz w związku z prowadzeniem nadzoru nad jakością wody pobrano **206** próbek wody wynikających z planu pracy na 2018 r.

W roku 2018 wydano 42 decyzji administracyjnych na:

- zatwierdzenie laboratorium zewn. w zakresie badania wody – 3 decyzje,
- ekshumację – 26 decyzje,
- poprawę jakości dostarczanej wody – 1 decyzja,
- 9 decyzji płatniczych za kontrole z uchybieniami.
- 3 decyzje zakazujące kąpieli w kąpielisku

Ponadto Sekcja Higieny Komunalnej wydała:

- 5 postanowień dotyczących sprowadzenia zwłok z zagranicy,
- 12 orzeczeń o jakości wody do kąpieli, w sezonie letnim,
- 11 ocen jakości wody przeznaczonej do spożycia dostarczanej przez wodociągi zbiorowego zaopatrzenia,
- rozpatrzyła 25 interwencji,
- zaopiniowała 1 zmianę w regulaminie utrzymania czystości i porządku w gminach,
- Zaopiniowała 20 regulaminów bezpieczeństwa sanitarnego imprez masowych/sportowych.
- nałożyła 4 mandaty karne na łączną kwotę 700 zł.

Podsumowując pracę Sekcji Nadzoru Higieny Komunalnej należy podkreślić, że stale wzrasta liczba obiektów objętych nadzorem. Ze względu na realizację kontroli wewnętrznej przez dostawców, znacznie wzrosła ilość ocenianych wyników jakości wody.

Grupami które ulegają największym ilościowym zmianom są: zakłady fryzjerskie i kosmetyczne – ze względu na ciągłe zmiany zakresu wykonywanych usług. Są to również grupy w których w roku 2018 Sekcja Higieny Komunalnej nałożyła największą w ramach swojego działu ilość mandatów karnych.

Warto zwrócić uwagę na fakt zapewnienia właściwego stanu sanitarnego obiektów basenowych, gdzie wszystkie tego typu obiekty działające na terenie powiatu legionowskiego wykonują systematyczną kontrolę jakości wody basenowej z częstotliwością 2 x na miesiąc. Wyniki z kontroli wewnętrznych przedstawiane są PPIS w Legionowie w celu wykonania ich oceny. Jakość przedstawianych w 2018 r. wyników nie budziła zastrzeżeń.

Sekcja Higieny Komunalnej prowadzi również stałą współpracę z jednostkami samorządu terytorialnego szczególnie w zakresie napływających interwencji.



***VII. OCENA STANU SANITARNEGO
W ZAKRESIE NADZORU
HIGIENY PRACY***



1. WSTĘP

Sekcja Higieny Pracy realizuje, wzorem lat ubiegłych, zadania wynikające z ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, dotyczące higieny pracy w zakładach pracy. W roku sprawozdawczym 2018 zadania te ukierunkowane były szczególnie na zagadnienia objęte planem zasadniczych zamierzeń, opracowanym przez Głównego Inspektora Sanitarnego. Główne kierunki nadzoru skierowane były między innymi na:

- kontrolę warunków zdrowotnych środowiska pracy, w celu zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy,
- kontrolę stanu sanitarno – higienicznego i technicznego pomieszczeń pracy, zaplecza socjalnego i pozostałych pomieszczeń i miejsc wchodzących w skład zakładów pracy,
- prowadzenie postępowania administracyjnego, w związku ze stwierdzeniem naruszenia wymagań higieniczno – sanitarnych i technicznych w zakładach pracy,
- prowadzenie dochodzeń epidemiologicznych w sprawie chorób zawodowych, w tym sporządzanie ocen narażenia zawodowego w zakładach pracy i u pracowników lub byłych pracowników, w związku z podejrzeniem choroby zawodowej,
- wydawanie decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej lub o braku podstaw do jej stwierdzenia, na podstawie otrzymanych orzeczeń lekarskich.

Ponadto Sekcja prowadziła nadzór nad gospodarką substancjami i mieszaninami chemicznymi w zakresie produkcji, magazynowania, wprowadzania do obrotu i stosowania:

1. produktów biobójczych,
2. substancji chemicznych i ich mieszanin,
3. prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3,
4. środków ochrony roślin,
5. substancji powierzchniowo czynnych i detergentów,
6. klasyfikacji, oznakowania i pakowania substancji i mieszanin chemicznych (CLP),
7. występowania substancji preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy,
8. nadzór nad zagadnieniami związanymi z rejestracją, oceną i udzielaniem zezwoleń i stosowaniem ograniczeń w odniesieniu do substancji chemicznych (REACH),



Sekcja Higieny Pracy prowadziła nadzór dotyczący:

- występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy,
- stosowania leków cytostatycznych w podmiotach wykonujących działalność leczniczą,
- bezpiecznego usuwania wyrobów zawierających azbest i zabezpieczania pracowników podczas tych prac,
- bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach prowadzących prace z organizmami genetycznie zmodyfikowanymi (GMO).

2. NADZOROWANE ZAKŁADY PRACY

Sekcja Higieny Pracy w roku sprawozdawczym 2018 posiadała w rejestrze 599 zakładów pracy i podmiotów gospodarczych podlegających nadzorowi, w których jest zatrudnionych ponad 10 596 pracowników

Liczbę zakładów pracy w poszczególnych działach Polskiej Klasyfikacji Działalności w 2018 roku obrazuje poniższa tabela.

Tabela. Liczba zakładów pozostających w ewidencji Sekcji w 2018 r. w poszczególnych PKD

Nr PKD	Rodzaj działalności	Liczba zakładów
1	Uprawy rolne, chów i hodowla zwierząt, łowiectwo, włączając działalność usługowa	5
2	Leśnictwo i pozyskiwanie drewna	1
3	Rybactwo	0
5	Wydobywanie węgla kamiennego i węgla brunatnego (lignitu)	0
6	Górnictwo ropy naftowej i gazu ziemnego	0
7	Górnictwo rud metali	0
8	Pozostałe górnictwo i wydobywanie	0
9	Działalność usługowa wspomagająca górnictwo i wydobywanie	0



10	Produkcja artykułów spożywczych	22
11	Produkcja napojów	0
12	Produkcja wyrobów tytoniowych	0
13	Produkcja wyrobów tekstylnych	4
14	Produkcja odzieży	2
15	Produkcja skór i wyrobów ze skór wyprawionych	1
16	Produkcja wyrobów z drewna oraz korka, z wyłączeniem mebli: produkcja wyrobów ze słomy i materiałów używanych do wyplatania	1
17	Produkcja papieru i wyrobów z papieru	1
18	Poligrafia i reprodukcja zapisanych nośników informacji	8
19	Wytwarzanie i przetwarzanie koksu i produktów rafinacji ropy naftowej	0
20	Produkcja chemikaliów i wyrobów chemicznych	11
21	Produkcja podstawowych substancji farmaceutycznych oraz leków i pozostałych wyrobów farmaceutycznych	1
22	Produkcja wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych	15
23	Produkcja wyrobów z pozostałych mineralnych surowców niemetalicznych	13
24	Produkcja metali	2
25	Produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń	9
26	Produkcja komputerów, wyrobów elektronicznych i optycznych	4
27	Produkcja urządzeń elektronicznych	2
28	Produkcja maszyn i urządzeń, gdzie indziej niesklasyfikowanych	1
29	Produkcja pojazdów samochodowych, przyczep i naczep, z wyłączeniem motocykli	2
30	Produkcja pozostałego sprzętu transportowego	1



31	Produkcja mebli	12
32	Pozostała produkcja wyrobów	7
33	Naprawa, konserwacja i instalowanie maszyn i urządzeń	3
35	Wytwarzanie i zaopatrywanie	5
36	Pobór, uzdatnianie i dostarczanie wody	5
37	Odprowadzanie i oczyszczanie ścieków	1
38	Działalność związana ze zbieraniem, przetwarzaniem i unieszkodliwianiem odpadów, odzysk surowców	3
39	Działalność związana z rekultywacją i pozostała działalność usługowa związana z gospodarką odpadami	0
41	Roboty budowlane związane ze wznoszeniem budynków	14
42	Roboty związane z budową obiektów inżynierii lądowej i wodnej	5
43	Roboty budowlane specjalistyczne	20
45	Handel hurtowy i detaliczny pojazdami samochodowymi; naprawa pojazdów samochodowych	74
46	Handel hurtowy, z wyłączeniem handlu pojazdami samochodowymi	53
47	Handel detaliczny, z wyłączeniem handlu detalicznego pojazdami samochodowymi	81
49	Transport lądowy oraz transport rurociągowy	21
50	Transport wodny	1
51	Transport lotniczy	4
52	Magazynowanie i działalność usługowa wspomagająca transport	2
53	Działalność pocztowa i kurierska	2
55	Zakwaterowanie	11
56	Działalność usługowa związana z żywnością	16
58	Działalność wydawnicza	8



59	Działalność związana z produkcją filmów, nagrań wideo, programów telewizyjnych, nagrań dźwiękowych i muzycznych	0
60	Nadawanie programów ogólnodostępnych i abonamentowych	2
61	Telekomunikacja	1
62	Działalność związana z oprogramowaniem i doradztwem w zakresie informatyki oraz działalność powiązana	5
63	Działalność usługowa w zakresie informacji	1
64	Finansowa działalność usługowa, z wyłączeniem ubezpieczeń i funduszy emerytalnych	16
65	Ubezpieczenia, reasekuracja oraz fundusze emerytalne, z wyłączeniem obowiązkowego ubezpieczenia społecznego	0
66	Działalność wspomagająca usługi finansowe oraz ubezpieczenia i fundusze emerytalne	1
68	Działalność związana z obsługą rynku nieruchomości	4
69	Działalność prawnicza, rachunkowo-księgowo i doradztwo podatkowe	4
70	Działalność firm centralnych (HEAD OFFICES); doradztwo związane z zarządzaniem	2
71	Działalność w zakresie architektury i inżynierii; badania i analizy techniczne	4
72	Badania naukowe i prace rozwojowe	4
73	Reklama, badanie rynku i opinii publicznej	5
74	Pozostała działalność profesjonalna, naukowa i techniczna	6
75	Działalność weterynaryjna	0
77	Wynajem i dzierżawa	2
78	Działalność związana z zatrudnieniem	0
79	Działalność organizatorów turystyki, pośredników i agentów turystycznych oraz pozostała działalność usługowa w zakresie rezerwacji i działalności z nią związane	2
80	Działalność detektywistyczna i ochroniarska	1



81	Działalność usługowa związana z utrzymaniem porządku w budynkach	8
82	Działalność związana z administracyjną obsługą biura i pozostała działalność wspomagająca prowadzenie działalności gospodarczej	4
84	Administracja publiczna i obrona narodowa; obowiązkowe zabezpieczenia społeczne	9
85	Edukacja	22
86	Opieka zdrowotna	20
87	Pomoc społeczna z zakwaterowaniem	1
88	Pomoc społeczna bez zakwaterowania	1
90	Działalność twórcza związana z kulturą i rozrywką	3
91	Działalność bibliotek, archiwów, muzeów oraz pozostała działalność związana z kulturą	1
92	Działalność związana z grami losowymi i zakładami wzajemnymi	0
93	Działalność sportowa, rozrywkowa i rekreacyjna	7
94	Działalność organizacji członkowskich	2
95	Naprawa i konserwacja komputerów i artykułów użytku osobistego i domowego	0
96	Pozostała indywidualna działalność usługowa	7
97	Gospodarstwa domowe zatrudniające pracowników	0
98	Gospodarstwa domowe produkujące wyroby i świadczące usługi na własne potrzeby	0
99	Organizacje i zespoły eksterytorialne	0
RAZEM		599



Należy zaznaczyć, iż Sekcja Higieny Pracy prowadząc ewidencję obiektów będących pod nadzorem, dzieli zakłady na poszczególne branże, używając Polskiej Klasyfikacji Działalności (PKD). Jak wynika z przedstawionego podziału od wielu lat najwięcej obiektów objętych nadzorem stanowi handel hurtowy i detaliczny pojazdami samochodowymi i naprawa pojazdów samochodowych tj. mechanika pojazdowa, kolejną handel detaliczny, który obejmuje podmioty, rejestrujące jako działalność pierwszorzędą handel, a faktycznie prowadzą działalność w zakresie produkcji i handlu swoimi wyrobami, obrotem paliwami, czy wprowadzaniem do obrotu substancji i mieszanin chemicznych. W następnej, dosyć znacznej grupie pozostają zakłady budowlane, zakłady produkcji wyrobów z surowców niemetalicznych, obiekty wypoczynkowo - hotelowe i rekreacyjne. Poważną grupę stanowią zakłady spożywcze, zakłady opieki zdrowotnej, które na przestrzeni ostatnich lat poszerzają działalność leczniczą. Wiele podmiotów wykazuje branża transportowa, produkcja mebli, wyrobów metalowych i edukacja.

W grupie 599 zakładów, największą stanowią zakłady małe (mikroprzedsiębiorstwa) – 380 zakładów, a kolejną średnie – 169 zakładów. Niewiele jest zakładów zatrudniających od 50 do 249 pracowników – 50 zakładów.

3. NADZÓR BIEŻĄCY NAD ZAKŁADAMI PRACY

Sekcja Higieny Pracy prowadzi nadzór bieżący nad zakładami pracy w oparciu o przygotowywany plan pracy, kierując się przy tym zagrożeniami zawodowymi oraz planem zasadniczych zamierzeń.

W roku sprawozdawczym dokonano ogółem w ramach nadzoru sanitarnego nad warunkami pracy 95 kontroli sanitarnych, w tym:

- 66 kontroli w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami,
- 48 kontrole w ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy
- 22 kontroli w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych, o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy,
- 3 kontroli w ramach nadzoru nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3.



Analizując powyższe należy podkreślić, iż prowadzone kontrole nie ograniczają się do wskazanych zakresów tematycznych, co oznacza, iż kontrole dotyczą wszystkich zagadnień, ze szczególnym uwzględnieniem wskazanej tematyki.

W wyniku kontroli sanitarnych, na zakłady, w których stwierdzano nieprawidłowości, Sekcja Higieny Pracy wydawała decyzje administracyjne nakazujące wykonanie określonych nakazów z określonym terminem wykonania oraz decyzje płatnicze.

Liczba przeprowadzonych kontroli przez Sekcję, ma między innymi wpływ na liczbę ujawnionych nieprawidłowości w kontrolowanych zakładach, a to z kolei przekłada się na liczbę nakazów.

W wyniku przeprowadzonych w 2018 roku kontroli sanitarnych, w 18 przypadkach stwierdzono naruszenia wymagań higieniczno – sanitarnych, z czego wydano decyzje pokontrolne nakazujące usunięcie uchybień w określonym terminie. Wydane decyzje obejmowały łącznie 35 nakazów pokontrolnych dotyczące usunięcia stwierdzonych uchybień.

Nakazy w decyzjach dotyczyły m.in. dotyczyły:

- oceny ryzyka zawodowego w ogóle, ale też uzupełnienia czy poprawy ryzyka uwzględniającego poszczególne zagrożenia zawodowe (biologiczne, chemiczne, fizyczne) występujące na stanowiskach pracy 25 nakazów,
- substancji chemicznych i ich mieszanin – 4 nakazy,
- czynników biologicznych w środowisku pracy – 2 nakazy;
- badań i pomiarów środowiska pracy – 2 nakazy;
- substancji, preparatów i ich mieszanin lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy – 2 nakazy.

Ponadto wydano 1 postanowienie o nałożeniu grzywny oraz 1 tytuł wykonawczy za niewłaściwe przechowywanie chemikaliów.

Za kontrole skutkujące uchybieniami nałożono 18 decyzji płatniczych.



4. POSTĘPOWANIA W SPRAWIE CHOROÓB ZAWODOWYCH

Poza opisanymi w poprzednich rozdziałach działaniami Sekcja Higieny pracy prowadzi dochodzenia epidemiologiczne dotyczące chorób zawodowych. Zgodnie z art. 235¹ kodeksu pracy:

„za chorobę zawodową uważa się chorobę, wymienioną w wykazie chorób zawodowych, jeżeli w wyniku oceny warunków pracy można stwierdzić bezspornie lub z wysokim prawdopodobieństwem, że została ona spowodowana działaniem czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy albo w związku ze sposobem wykonywania pracy, zwanych „narażeniem zawodowym”

Zaś zgodnie z art. 235² kodeksu pracy rozpoznanie choroby zawodowej u pracownika lub byłego pracownika następuje w okresie jego zatrudnienia w narażeniu zawodowym ale też może nastąpić po zakończeniu pracy w narażeniu, pod warunkiem, że wystąpią udokumentowane (w dokumentacji lekarskiej) objawy chorobowe w okresie ustalonym w wykazie chorób zawodowych.

Na przestrzeni 2018 roku Sekcja Higieny Pracy prowadziła 11 postępowań w sprawie chorób zawodowych, z czego 5 postępowań dla innego powiatu. Co oznacza, iż dochodzenia prowadzone przez inne powiaty wykazały, że osoby, których dotyczą zatrudnione były w zakładach działających na terenie powiatu legionowskiego. W wyniku dochodzeń epidemiologicznych, na podstawie orzeczeń lekarskich wydano 2 decyzje stwierdzające choroby zawodowe. Wystosowano do Instytutu Medycyny Pracy w Łodzi 2 karty stwierdzenia choroby zawodowej, które są końcowym etapem postępowania „pozytywnego”. Ponadto wydano 4 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

5. WSPÓLPRACA SEKCJI HIGIENY PRACY

W roku 2018 współpracowano ze wszystkimi komórkami organizacyjnymi Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej, ale też kontynuowano współpracę z innymi inspekcjami, w tym z:

- Państwową Inspekcją Pracy,
- Powiatowym Inspektorem Nadzoru Budowlanego,
- Komendą Powiatową Policji w Legionowie.

Współpraca obejmowała głównie przekazywanie informacji – decyzji dotyczących chorób zawodowych, wymiany niezbędnych informacji nt. zakładów pracy oraz przeprowadzenia wspólnej kontroli interwencyjnej, w związku z podejrzeniem stosowania substancji i mieszanin chemicznych niebezpiecznych, w tym prekursorów narkotyków.



Nadal kontynuowano współpracę z:

- Mazowieckim Wojewódzkim Ośrodkiem Medycyny Pracy i innymi placówkami służby zdrowia w sprawie chorób zawodowych,
- z Instytutem Medycyny Pracy w Łodzi w zakresie czynników rakotwórczych „czyn - rak” oraz przekazywania kart stwierdzenia chorób zawodowych.
- z Biurem ds. Substancji Chemicznych w zakresie Rozporządzeń REACH i CLP w zakresie pozyskiwania informacji dotyczących nadzoru nad chemikaliami,
- z Organami samorządu terytorialnego, głównie w zakresie wymiany informacji dotyczących prowadzenia prac związanych z rozbiórką pokryć dachowych zawierających azbest.

6. WNIOSKI

Powyższa ocena stanu sanitarnego w zakresie Higieny Pracy wskazuje, iż istotnym czynnikiem w zachowaniu odpowiedniego stanu higieniczno - sanitarnego zakładów pracy jest systematyczny nadzór w tym zakresie. Niniejsza ocena, a tym samym analiza wyników pracy Sekcji wskazuje, iż na przestrzeni ostatnich lat zwiększa się liczba zadań realizowanych przez Sekcję co wymusza prowadzenie prac w trybie planowym i ponadplanowym.

Zaznaczyć należy, iż praca Sekcji i prowadzona działalność kontrolna w dużym stopniu przyczynia się do podniesienia stanu bezpieczeństwa pracowników zatrudnionych w kontrolowanych zakładach pracy, szczególnie w warunkach narażenia zawodowego. Prowadzone kontrole powodują nie tylko zwiększenie świadomości pracodawców, ale też poprawę bezpieczeństwa i higieny pracy zatrudnionych pracowników.

Na uwagę zasługuje fakt, że prowadząc kontrole w Zakładach pracy zauważa się znaczny i postępujący wzrost świadomości pracodawców będących pod nadzorem Sekcji, w stosunku do pracodawców, u których kontrola odbywała się po raz pierwszy. Intensywne działania mające na celu zachęcenie pracodawców do przełamania barier w kontakcie kontrolujący – kontrolowany przynosi oczekiwane efekty. Co wyraża się m.in. tendencją spadkową liczby wydanych decyzji pokontrolnych.



***VIII. OCENA STANU SANITARNEGO
W ZAKRESIE NADZORU
NAD ŚRODKAMI ZASTĘPCZYMI***



1. NADZÓR NAD ŚRODKAMI ZASTĘPCZYMI

W roku 2018 r. Sekcja Higieny Pracy przeprowadziła kilkanaście akcji, w wyniku których dokonano 2 kontroli w obiektach, w których występowało podejrzenie wprowadzania do obrotu środków zastępczych oraz podejmowano próby kontroli w miejscach, gdzie udostępniane są automaty do gry, jak też zachodziło podejrzenie wprowadzania do obrotu środków zastępczych. W żadnym przypadku nie stwierdzono obecności i wprowadzania do obrotu środków zastępczych. Wszystkie kontrole przeprowadzane były wspólnie z przedstawicielami Komendy Powiatowej Policji w Legionowie. Kontrole wszczynano w wyniku akcji zainicjowanych przez Inspekcję Sanitarną lub Policję oraz na skutek doniesień Policji o uzasadnionym podejrzeniu wprowadzania do obrotu środków zastępczych. .

Ponadto realizując zadania ustawowe w tematyce środków zastępczych Sekcja Higieny Pracy:

- wyzywała osoby w celu złożenia wyjaśnień w sprawie zakupu „dopalaczy” i prowadziła wysłuchania osób które się zgłosiły w związku z podejrzeniem zatrucia środkami zastępczymi,
- prowadziła wyjaśnienia spraw dla innych instytucji dotyczące ustaleń z terenu powiatu legionowskiego w zakresie „dopalaczy”,

W czasie całego roku sprawozdawczego Sekcja Higieny Pracy kontynuowała szeroką współpracę z Komendą Powiatową Policji w Legionowie, głównie w zakresie działań (wyżej wspomnianych) dotyczących „dopalaczy”. Współpraca ta dotyczyła:

- współudziału w prowadzonych kontrolach, w obiektach, gdzie podejrzewano wprowadzanie do obrotu środków zastępczych,
- przekazywania informacji z prowadzonych czynności operacyjnych,
- przesyłanie różnych pism informacyjnych w tym temacie.

Należy podkreślić, że współpraca przebiegała bez zastrzeżeń i z wielkim zaangażowaniem obu stron.



2. WNIOSKI

Sprawowanie skutecznego nadzoru w zakresie egzekwowania zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych wymaga niezwyklej wiedzy i przygotowania pracowników. Prowadzone kontrole w zakresie nadzoru nad środkami zastępczymi są dla biorących w nich udział dodatkowym obciążeniem. Czynności takie często wymagają dyspozycyjności, odporności na stres i wielkiego zaangażowania, dlatego nieodzownym jest zapewnienie dla pracowników zaangażowanych w te kontrole odpowiednich szkoleń.

Podkreślić należy, iż dobra współpraca z w/w służbami oraz prowadzone akcje w ocenie Sekcji przynoszą efekty, ponieważ w roku sprawozdawczym nie ujawniono na terenie powiatu przypadków wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych a także zatruc środkówami zastępczymi.



***IX. OCENA STANU SANITARNEGO
W ZAKRESIE ZAPOBIEGAWCZEGO
NADZORU SANITARNEGO***



1. Ocena stanu sanitarnego powiatu za rok 2018 r. w zakresie nadzoru zapobiegawczego.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny w strukturze Państwowej Inspekcji Sanitarnej wykonuje zadania określone w art. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. *o Państwowej Inspekcji Sanitarnej* (Dz. U. z 2019 r. poz. 59).

Ocenę stanu sanitarnego powiatu legionowskiego przeprowadzono na podstawie wykonywanych przez Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny w Legionowie czynności wynikających z prawnie nałożonych zadań i obowiązków.

Działalność podstawowa stanowiska ds. zapobiegawczego nadzoru sanitarnego obejmuje następujące zagadnienia:

- uzgadnianie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko,
- opiniowanie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin,
- opiniowanie wniosków co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko dla przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko i ustalanie zakresu raportu,
- opiniowanie w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięć przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach,
- uzgadnianie dokumentacji projektowych inwestycji,
- uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych,
- monitorowanie pracy rzeczoznawców ds. sanitarnohigienicznych.

W 2018 r. w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko wydano 11 opinii dotyczących odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, wydano 18 opinii uzgadniających zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko, oraz zaopiniowano 34 projekty miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego - na podstawie ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko.

Uzgadniając (po zapoznaniu się z prognozą oddziaływania na środowisko) projekty miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego zwracano uwagę na zapisy dotyczące ustaleń w zakresie kształtowania ładu przestrzennego, zasad ochrony środowiska, zasad obsługi komunikacyjnej, zasad uzbrojenia terenów w infrastrukturę techniczną - mając na względzie zapewnienie prawidłowej gospodarki wodno-ściekowej oraz minimalizację zagrożeń dla terenów zabudowy mieszkaniowej i zabudowy chronionej.



Znaczącym aspektem działalności mającym wpływ na stan sanitarny powiatu jest ocena lokalizacji inwestycji, będących przedsięwzięciami w rozumieniu przepisów ochrony środowiska, pod kątem problemów sanitarnohigienicznych.

Analizując oddziaływanie przedsięwzięcia na środowisko, ze szczególnym uwzględnieniem wpływu na zdrowie i życie ludzi, wydano 17 opinii sanitarnych co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko (w 4-ch przypadkach stwierdzono potrzebę przeprowadzenia oceny i określono zakres raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko) oraz wydano 4 opinie w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

Część opiniowanych inwestycji stanowiły przedsięwzięcia polegające na budowie i przebudowie sieci kanalizacyjnej oraz wykonaniu studni głębinowych. Inwestycje te mają bezpośredni wpływ na poprawę stanu sanitarnego powiatu, gdyż pozwolą poprawić zaopatrzenie ludności w wodę przeznaczoną do spożycia oraz zlikwidować bezodpływowe zbiorniki na ścieki, które są rozwiązaniem stwarzającym zagrożenie dla środowiska.

Inne opiniowane przedsięwzięcia, mogące potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko, polegały na budowie osiedli budynków mieszkaniowych wielorodzinnych, budowie i rozbudowie stacji paliw płynnych, budowie zakładu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz węzła betoniarskiego.

Opiniując przedsięwzięcia pod kątem oceny oddziaływania na środowisko analizowano wpływ planowanych inwestycji na zdrowie i warunki życia ludzi mieszkających w sąsiedztwie. W szczególności analizowano skuteczność planowanych zabezpieczeń chroniących jakość powietrza atmosferycznego oraz związanych z dotrzymaniem norm hałasu w środowisku.

Innym elementem działalności zapobiegawczego nadzoru sanitarnego jest uczestnictwo w dopuszczeniu obiektów budowlanych do użytkowania. Uczestnicząco w dopuszczeniu do użytkowania 27 obiektów. Stanowisko zajmowane było na podstawie art. 56 ustawy – Prawo Budowlane.

Odbierane obiekty to m.in.: przedszkole w Legionowie i Wieliszewie, sala gimnastyczna przy Szkole Podstawowej w Białobrzegach, basen przy Zespole Szkół w Legionowie, rozbudowa szpitala w Wieliszewie, przychodnia zdrowia w Janówku, stacje kontroli pojazdów w miejsc. Skierdy, Łajski i Nieporęt, budynki usługowe i handlowo-usługowe.

Przekazywane do użytkowania obiekty realizowane były na podstawie dokumentacji projektowej uzgodnionej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny PSSE w Legionowie, realizując zadania nałożone wymienioną na wstępie ustawą o PIS, wpływa w znaczący sposób na systematyczną poprawę stanu sanitarnego powiatu legionowskiego.



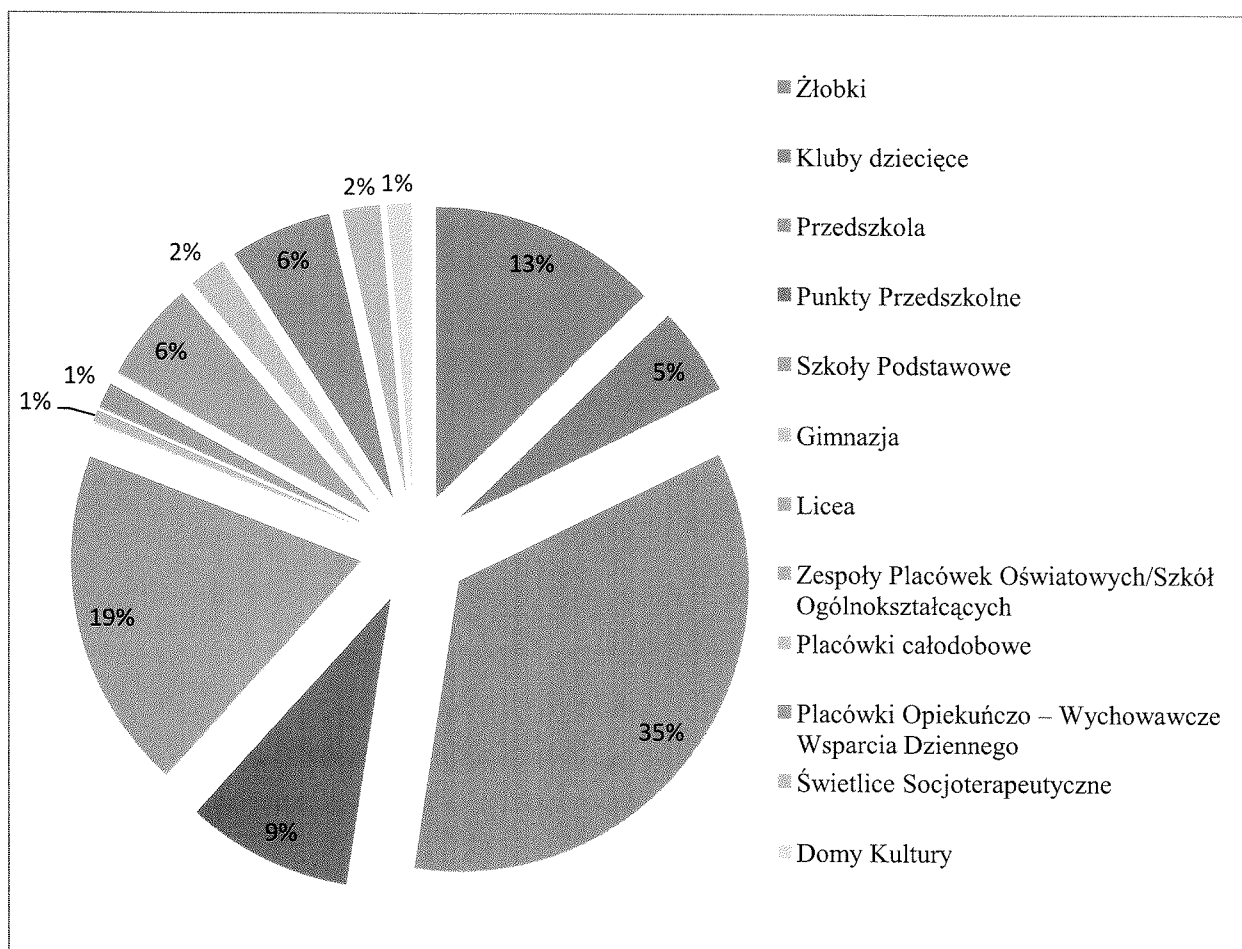
***X. OCENA STANU SANITARNEGO
W ZAKRESIE NADZORU
HIGIENY DZIECI I MŁODZIEŻY***



1. Wstęp

W roku 2018 objęto nadzorem sanitarnym **141** placówek oświatowo-wychowawczych na terenie powiatu legionowskiego takich jak:

- Żłobki - 18
- Kluby dziecięce – 7
- Przedszkola – 62 w tym: Punkty Przedszkolne – 13 (Inne Formy Wychowania Przedszkolnego)
- Szkoły Podstawowe – 27
- Gimnazja – 1
- Licea - 2
- Zespoły Placówek Oświatowych/Szkół Ogólnokształcących – 8, w tym: przedszkola – 5, szkoły podstawowe – 6, gimnazja – 5, licea- 2
- Placówki całodobowe – 3 w tym: Internat, Dom Dziecka, Bursa Szkolna
- Placówki Opiekuńczo – Wychowawcze Wsparcia Dziennego - 8
- Świetlice Socjoterapeutyczne – 3 (funkcjonujące na podstawie Gminnego Programu Profilaktyki i Rozwiązywania Problemów Alkoholowych)
- Domy Kultury – 2



Rys. 1. Placówki oświatowo-wychowawcze na terenie powiatu legionowskiego objęte nadzorem w 2018 r.



2. Działalność kontrolna w placówkach nauczania, wychowania i opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży.

W 2018 roku przeprowadzono 116 kontroli w 110 placówkach, w tym:

- 86 kontroli w 80 placówkach stałych,
- 30 kontroli 30 turnusów w trakcie akcji zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży,
- 15 kontroli dotyczących odbioru sanitarnego w 15 placówkach.

Zakres przeprowadzonych kontroli sanitarnych obejmował następujące zagadnienia:

- oceny stanu sanitarno – higienicznego i technicznego pomieszczeń poszczególnych placówek,
- higienicznej oceny rozkładu zajęć lekcyjnych,
- oceny warunków zdrowotnych w pracowniach komputerowych,
- oceny realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin w placówkach,
- oceny higieny procesu nauczania – uczenia się w szkołach podstawowych (praca problemowa),
- oceny posiadania certyfikatów przez placówki na meble i sprzęt sportowy (praca problemowa),
- oceny warunków realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w szkołach,
- oceny warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w szkołach,
- oceny warunków prowadzenia dożywiania w szkołach,
- oceny warunków do utrzymania higieny osobistej w szkołach,
- oceny przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2018/2019,
- sprawdzenia realizacji zaleceń pokontrolnych zawartych w decyzjach, wystąpieniach oraz protokołach kontroli,
- oceny warunków sanitarno – higienicznych zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży,
- interwencji dotyczących warunków sanitarno – higienicznych i technicznych w placówkach.

Wydano 5 decyzji administracyjnych merytorycznych nakazujących. Wydane decyzje administracyjne dotyczyły doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno - higienicznego i technicznego placówek, w tym:

- stanu sanitarno – higienicznego i technicznego sufitów i ścian w pomieszczeniach placówek oświatowych (salach dydaktycznych, na korytarzach, klatce schodowej oraz pomieszczeniach sanitarnych - 9 zaleceń),
- stanu technicznego ogrodzenia terenu placówki (1 zalecenie)
- stanu technicznego podłogi w pomieszczeniach placówek oświatowych (2 zalecenia)



Podjęto 4 interwencje, które dotyczyły:

1. niewłaściwego przechowywania substancji i mieszanin chemicznych oraz braku certyfikatu na dygestorium w pracowni chemicznej w szkole podstawowej – interwencja zasadna (wystąpienie pokontrolne).
2. zbyt dużej liczby dzieci, wszawicy oraz dolegliwości żołądkowych w przedszkolu – interwencja bezzasadna.
3. usunięcia drzwi z toalety dziecięcej w szkole podstawowej– interwencja zasadna (nieprawidłowości zostały usunięte).
4. niewłaściwego stanu technicznego urządzeń znajdujących się na placu zabaw oraz uchybienia w zakresie higieny żywienia - interwencja bezzasadna.

Na nieprawidłowości natury sanitarno – higienicznej i technicznej wydano stosowne zalecenia.

3. Analiza warunków sanitarno-higienicznych i technicznych

Na terenie powiatu legionowskiego ogólny stan sanitarno – higieniczny i techniczny obiektów szkolno – wychowawczych przedstawia się, jako dobry.

W 2018 roku w placówkach przeprowadzono remonty generalne jak również bieżące naprawy i konserwacje. Polegały one m.in na:

- remoncie lub wymianie nawierzchni podłogi,
- malowaniu ścian i sufitów,
- wymianie okien,
- wymianie wieszaków,
- wymianie osłon grzejników.

4. Analiza w zakresie higienizacji procesów nauczania.

Higiena pracy umysłowej

W zakresie higieny pracy umysłowej uczniów oceniono rozkład zajęć łącznie w 16 placówkach w 16 oddziałach. Nieprawidłowości nie stwierdzono.



5. Wypoczynek zimowy i letni

5.1. Wypoczynek zimowy

W ramach akcji zimowego wypoczynku dla dzieci i młodzieży, w okresie od 15 stycznia do 25 lutego 2018 roku, na podstawie elektronicznej bazy wypoczynku Ministerstwa Edukacji Narodowej zostało zgłoszonych 13 turnusów organizowanych w miejscu zamieszkania oraz 3 turnusy w formie wyjazdowej. 5 turnusów zostało skontrolowanych pod kątem oceny warunków sanitarno - higienicznych i technicznych, której zakres obejmował następujące zagadnienia: budynek i jego wyposażenie techniczne, mikroklimat pomieszczeń, pomieszczenia mieszkalne, pomieszczenia sanitarne, pomieszczenia porządkowe, opiekę medyczną, system I pomocy, pokoje chorych, stan zdrowia uczestników, żywienie uczestników wypoczynku, warunki do uprawiania sportu i rekreacji, teren obiektu wypoczynku, gromadzenie odpadów stałych, przestrzegania zakazu palenia tytoniu. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Powyższe placówki zapewniły uczestnikom podczas pobytu odpowiednie warunki sanitarno – higieniczne. Opiekę medyczną uczestnikom zapewniały miejscowe ośrodki zdrowia. Chorób, wypadków, urazów czy też zatruc pokarmowych nie odnotowano. Opiekę nad uczestnikami sprawował wykwalifikowany personel pedagogiczny posiadający również stosowną dokumentację medyczną.

5.2. Wypoczynek letni

W ramach akcji letniego wypoczynku dla dzieci i młodzieży, w okresie od 25 czerwca do 31 sierpnia 2018 roku, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legionowie objął bieżącym nadzorem sanitarnym 25 turnusów, w tym 14 turnusów zostało zorganizowanych w miejscu zamieszkania oraz 11 turnusów zostało zorganizowanych w formie wyjazdowej, w których brało udział łącznie 985 uczestników w wieku od 5 do 18 lat.

Kontrole przeprowadzane były na podstawie w elektronicznej bazy wypoczynku, utworzonej przez Ministerstwo Edukacji Narodowej, zorganizowanego na terenie powiatu legionowskiego.

Turnusy letniego wypoczynku zostały skontrolowane pod kątem oceny warunków sanitarno-higienicznych i technicznych, której zakres obejmował następujące zagadnienia: budynek i jego wyposażenie techniczne, mikroklimat pomieszczeń, pomieszczenia mieszkalne, pomieszczenia sanitarne, pomieszczenia porządkowe, opiekę medyczną, system I pomocy, pokoje chorych, stan zdrowia uczestników, żywienie uczestników wypoczynku, warunki do uprawiania sportu i rekreacji, teren obiektu wypoczynku, gromadzenie odpadów stałych, dostępu do kąpieliska oraz przestrzegania zakazu palenia tytoniu.



Obiekty, w których zorganizowano wypoczynek zapewniły uczestnikom odpowiednie warunki sanitarno – higieniczne.

Opiekę nad uczestnikami wypoczynku sprawował wykwalifikowany personel pedagogiczny posiadający również stosowną dokumentację medyczną. Opiekę medyczną uczestnikom zapewniały miejscowe ośrodki zdrowia. Jedna osoba hospitalizowana – prawdopodobnie objawy przewlekłej choroby, na dzień kontroli diagnoza nieznana. Brak innych przypadków chorób, wypadków i urazów.

Prowadzone działania kontrolne w okresie letnim uwzględniały również zapewnienie bezpieczeństwa nad kąpieliskami, w tym nadzór nad odpowiednim oznakowaniem kąpielisk, systematyczna kontrola jakości wody (pobór wody do badania mikrobiologicznego) oraz przesyłanie komunikatów o dopuszczeniu do kąpeli do prasy lokalnej i urzędów gmin.

6. Realizacja zagadnień problemowych.

6.1. Ocena przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2018/2019.

W zakresie oceny przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2018/2019 uzyskano informacje na temat zakresu i przebiegu prac remontowych w 32 placówkach, z czego w 3 z nich przeprowadzono kontrole tj. w 1 szkole podstawowej oraz w 2 zespołach szkół. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że placówki zapewniają właściwe warunki sanitarno-higieniczne przewidziane dla tego typu obiektów. Podczas kontroli obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości mogących zagrażać bezpieczeństwu dzieci i młodzieży.

Zakres i przebieg prac przeprowadzonych w placówkach przed rozpoczęciem roku szkolnego:

1. Remonty:

- w 24 placówkach odmalowano sale dydaktyczne;
 - w 3 placówkach odmalowano blok żywieniowy;
 - w 6 placówkach remont przeprowadzono w bloku sportowym (cyklinowanie podłogi, malowanie ścian, wymiana osłon grzejników);
 - w 6 placówkach odmalowano zaplecze sanitarne;
- Ponadto w 19 placówkach:
- odmalowano ściany i sufity na korytarzach, w szatni, w pomieszczeniach administracyjno-biurowych;
 - malowanie klatek schodowych;
 - wymiana okien;
 - wymiana pieców;
 - wymiana wieszaków;



2. Rozbudowa budynków:

- w 1 placówce rozbudowano blok sportowy;
- w 1 placówce zapewniono parking na terenie szkoły.

W skontrolowanych placówkach wykonano prace konserwatorsko-porządkowe takie jak: mycie okien, drzwi, pranie firan, czyszczenie podłóg, renowacja mebli szkolnych, naprawa sprzętu sportowego i rekreacyjnego, uporządkowanie terenu wokół budynków szkół, czyszczenie kostki, wymiana oświetlenia.

6.2. Ocena posiadania certyfikatów przez placówki na meble i sprzęt sportowy.

W zakresie oceny posiadania certyfikatów przez placówki na meble edukacyjne skontrolowano 50 z 101 placówek będących w ewidencji (przedszkola, szkoły podstawowe i ich filie, gimnazja, licea oraz zespoły szkół). Liczba placówek skontrolowanych, w których, do 50 % posiada certyfikaty – 0 placówek, powyżej 50% mebli posiada certyfikaty – 0 placówek, 100% mebli posiada certyfikaty - 50 placówek.

W zakresie spełnienia wymogów w stosunku do urządzeń i sprzętu sportowego przeprowadzono kontrole w 50 z 101 placówek będących w ewidencji Stacji (przedszkola, szkoły podstawowe i ich filie, gimnazja, licea oraz zespoły szkół). Liczba placówek skontrolowanych, w których urządzenia i sprzęt sportowy posiadają 100% - 50 placówek.

7. Wnioski

Oceniając ogólną sytuację stanu sanitarno – higienicznego i technicznego w placówkach nauczania i wychowania na terenie powiatu legionowskiego stwierdzono, iż jest on na dobrym poziomie. Przeprowadzone remonty, wykonywane na bieżąco prace naprawcze i konserwatorskie w nadzorowanych placówkach oświatowo-wychowawczych zdecydowanie przyczyniły się do podniesienia standardów bezpiecznych i higienicznych warunków nauki i pracy dzieci i młodzieży w powyższych placówkach. Realizacja zaleceń pokontrolnych czy to w formie decyzji administracyjnych nakazujących czy wystąpień pokontrolnych odbywa się w miarę możliwości finansowych placówek, przy jednoczesnym zapewnieniu warunków niezagrażających bezpośrednio bezpieczeństwu dzieci i młodzieży w nich przebywających. Nowo otwarte placówki otrzymały pozytywne opinie sanitarne i zostały objęte bieżącym nadzorem sanitarnym.



***XI. OCENA STANU SANITARNEGO
W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ
I PROMOCJI ZDROWIA***



1. Wstęp.

Kierunki działania realizowane przez Oświatę Zdrowotną i Promocję Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legionowie w 2018 r. wynikały z :

1. Ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 14 marca 1985 roku.
2. Narodowego Programu Zdrowia na lata 2016-2020 (Dz. U. 2016, poz. 1492),
3. zaleceń Ministerstwa Zdrowia oraz Światowej Organizacji Zdrowia,
4. sytuacji epidemiologicznej w Polsce i w województwie mazowieckim oraz powiecie legionowskim,
5. potrzeb środowiska lokalnego.

Działania skierowane były do dzieci i młodzieży szkolnej, kadry pedagogicznej, rodziców dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym, osób dorosłych korzystających z usług zakładów opieki zdrowotnej oraz społeczności lokalnej. Polegały one na:

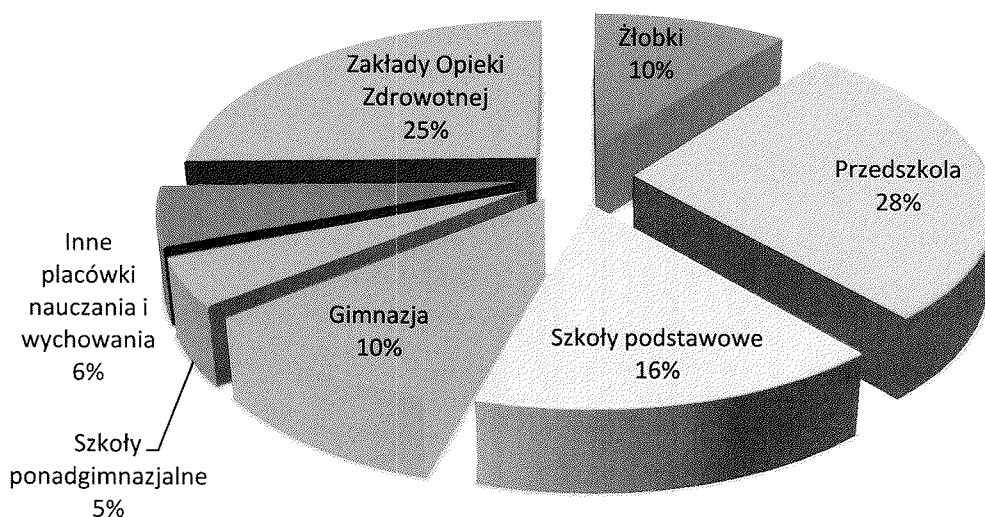
- kontynuacji i wdrażaniu programów edukacyjnych o zasięgu ogólnopolskim, wojewódzkim i lokalnym,
- wspieraniu realizatorów programów edukacyjnych i przedsięwzięć prozdrowotnych poprzez organizowanie szkoleń, porad, udostępnianie materiałów edukacyjnych, udzielaniu pomocy merytorycznej i metodycznej, publikacjach w środkach masowego przekazu,
- koordynowaniu programów i przedsięwzięć oświatowo-zdrowotnych poprzez inicjowanie działań, nadzorowaniu, monitorowaniu i ocenie ich realizacji.

Zadania oświatowe były realizowane przez jednego pracownika przygotowanego merytorycznie do ich wdrażania, posiadającego wykształcenie wyższe oraz dodatkowe kwalifikacje w postaci studiów podyplomowych.

W wyniku działań oświatowo-zdrowotnych wszelkimi formami działalności objęto 14 019 mieszkańców powiatu. Przeprowadzono 129 pogadanek i prelekcji, w których uczestniczyło łącznie 4 576 osób.

Liczba placówek objętych nadzorem w ramach działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia w 2018 roku, łącznie 150, w tym:

- Żłobki – 18,
- Przedszkola – 49,
- Szkoły podstawowe – 27,
- Gimnazja – 17,
- Szkoły ponadgimnazjalne – 8,
- Inne placówki nauczania i wychowania – 10,
- Zakłady Opieki Zdrowotnej – 21.

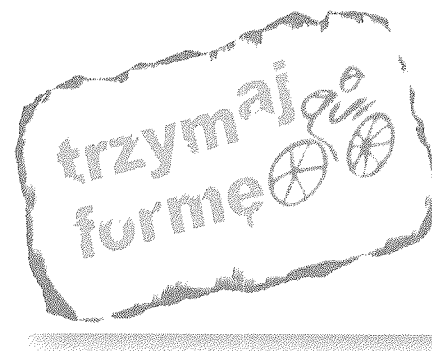


Wykres: Rodzaj placówek objętych nadzorem w ramach działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia.

2. Programy i działania edukacyjne realizowane w placówkach oświatowo wychowawczych.

Program „Trzymaj Formę!”

Celem XII edycji ogólnopolskiego programu była poprawa sposobu odżywiania młodzieży poprzez: zwiększenie wiedzy dotyczącej zbilansowanej diety i aktywności fizycznej, dostarczenie wiedzy i umiejętności korzystania z informacji zamieszczonych na opakowaniach produktów spożywczych, kształtowanie postaw i zachowań w zakresie prawidłowego żywienia i uprawiania aktywności fizycznej, rozszerzenie asortymentu sklepików szkolnych o zalecane produkty, propagowanie zdrowego stylu życia w szkole, w domu i środowisku pozaszkolnym.



Program adresowany był do uczniów klas V-VI szkół podstawowych i klas I-III szkół gimnazjalnych oraz ich rodziców i opiekunów.. W skuteczną realizację założeń programowych włączyli się rodzice, którzy pomagali, m.in. w przygotowaniu zdrowych potraw, kupowaniu produktów spożywczych, organizowaniu stoisk podczas szkolnych dni o tematyce prozdrowotnej.



W trakcie roku szkolnego 2017/2018 pracownik oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia przeprowadził prelekcje podczas których omówiono z uczniami: wybrane choroby przenoszone drogą pokarmową, wskazano znaczenie wody, jako źródła życia, przedstawiono zasady BHP obowiązujące w sklepiku szkolnym, wpływ reklamy na zachowanie człowieka, zasady kupowania i przechowywania produktów spożywczych, w jaki sposób uczucia wpływają na to, co jemy, nową piramidę zdrowego, zbilansowanego i różnorodnego żywienia i aktywności fizycznej – zmiany w stosunku do poprzedniej, porównanie kaloryczności i zawartości składników w wybranych produktach spożywczych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legionowie, jako partner zewnętrzny, uczestniczył w poniższych projektach edukacyjnych:

1. W roku szkolnym 2017/2018 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legionowie objął Honorowym Patronatem **Warsztaty kulinarne z cyklu „Zdrowe Odżywianie”** realizowane przez Szkołę Podstawową nr 7 w Legionowie, ul. Królowej Jadwigi 7 .O odbyły się 3 warsztaty, podczas których przygotowywano zdrowe sałatki oraz potrawy na podwieczorek, lepiono pierogi. W warsztatach uczestniczyli uczniowie kl. I-III z rodzicami, dziadkami i opiekunami (na każdym z warsztatów brały udział inne klasy). Patronat Honorowy patronat nad warsztatami objęli: Prezydent Miasta Legionowa, Rada Rodziców przy szkole Podstawowej nr 7 w Legionowie, Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych.
2. w Legionowie, Starostwo Powiatowe w Legionowie. Pracownik OZIPZ PSSE w Legionowie podczas każdego ze spotkań przedstawiał uczniom i rodzicom aktualną piramidę zdrowego, zbilansowanego żywienia i aktywności fizycznej oraz jak wygląda jedna porcja produktu. Na zakończenie uczestnicy otrzymali słodki, zdrowy poczęstunek oraz Certyfikat ukończenia warsztatów.

Program „Bieg po zdrowie”

Głównym celem programu jest opóźnienie lub zapobiegnięcie inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży, pokazywanie atrakcyjności życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego, zwiększanie wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów.

Grupa do której skierowany jest program to dzieci w IV klasie szkoły podstawowej.(grupa wiekowa 9-10)

„Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce”

Rządowy program, koordynowany przez Państwową Inspekcję Sanitarną, ma na celu zmniejszanie „oddechowego, nowotwory itp.).

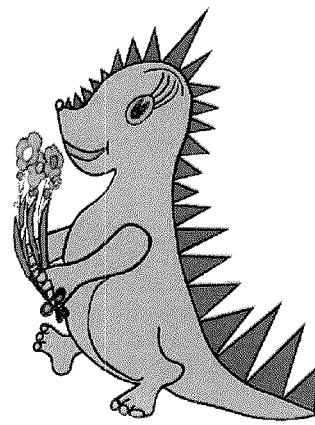
Powyższy program jest przedsięwzięciem wieloaspektowym, w ramach którego podejmowane były następujące działania:

a. „Czyste Powietrze Wokół Nas” - IX edycja ogólnopolskiego programu przedszkolnej edukacji antytytoniowej

Celami głównymi programu były: wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy oraz zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub, gdy dorośli palą przy nich tytoń. Pośród celi szczegółowych można wyróżnić:

- wykształcenie umiejętności rozpoznawania różnych dymów, „wydobycie” dymu papierosowego,
- zwiększenie wrażliwości dzieci na szkodliwość dymu papierosowego,
- zwiększenie wiedzy na temat skutków palenia papierosów,
- zwiększenie wrażliwości dzieci na miejsca, w których mogą być narażone na dym.

Program był adresowany do dzieci 5-letnich i 6-letnich w przedszkolach, uczniów klas „0” w szkołach podstawowych, rodziców i opiekunów dzieci.



b. „Nie pal przy mnie, proszę” – VII edycja lokalnego programu profilaktyki palenia tytoniu w szkołach podstawowych

Przy pomocy programu dążono do poprawy umiejętności asertywnego zachowania uczniów wobec osób palących przy nich papierosy poprzez:

- edukację dzieci i rodziców/opiekunów w zakresie asertywności wobec narażenia na bierne palenie,
- zminimalizowanie sytuacji narażenia dzieci na dym tytoniowy,
- tworzenie mody na niepalenie wśród społeczeństwa lokalnego.





c. „Znajdź właściwe rozwiązanie” – VIII edycja lokalnego programu profilaktyki palenia tytoniu w szkołach podstawowych i gimnazjalnych



Program miał na celu zmniejszenie występowania uzależnienia od tytoniu wśród dzieci i młodzieży poprzez:

- edukację dzieci, młodzieży i rodziców w zakresie asertywności wobec narażenia na bierne palenie,
- zwiększenie wiedzy w zakresie szkodliwości dymu tytoniowego,
- zwiększenie świadomości na temat zagrożeń płynących z czynnego i biernego palenia tytoniu.

Program adresowano do uczniów klas IV-VI w szkołach podstawowych oraz klas I-III w gimnazjach, rodziców i opiekunów uczniów.

W ciągu roku zorganizowano w maju **Kampanię Antytytoniową - „Światowy Dzień Bez Tytoniu”**. Podczas trwania kampanii uświadamiano zdrowotne następstwa palenia tytoniu. Grupę docelową kampanii stanowili uczniowie wszystkich typów szkół, rodzice uczniów i przedszkolaków, pacjenci przychodni oraz społeczność lokalna. W ramach kampanii w przychodniach zorganizowano bezpłatne badania spirometryczne, konsultacje lekarskie i porady, w placówkach oświatowo-wychowawczych odbyły się m.in. pogadanki ze specjalistami, przedstawiono prezentacje multimedialne stworzone przez uczniów i nauczycieli, wystawy prac plastycznych, konkursy, emisje filmów edukacyjnych, panele dyskusyjne. Liczba odbiorców kampanii wyniosła 210 osób.

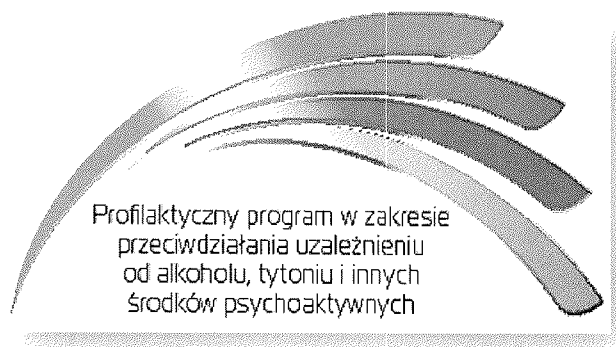
d. Monitorowanie przestrzegania przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 2017 r. poz. 957, 2439)

Przesyłano do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Warszawie comiesięczne sprawozdania dotyczące przestrzegania zakazu palenia w lokalach gastronomiczno-rozrywkowych, zakładach pracy, przedsiębiorstwach podmiotów leczniczych, jednostkach organizacyjnych systemu oświaty, obiektach kultury i wypoczynku i innych podmiotach użyteczności publicznej na podstawie informacji uzyskanych podczas kontroli tychże zakładów od pracowników Sekcji: Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku, Epidemiologii, Higieny Pracy, Higieny Komunalnej oraz Higieny Dzieci i Młodzieży. Przeprowadzono łącznie 305 kontroli w 2018 roku.



„Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych” w ramach Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy

W dniu 28 czerwca 2012 r. w ramach Szwajcarsko - Polskiego Programu Współpracy (SPPW) podpisano porozumienie nr 2/P/SPPW/KIK/68 w sprawie realizacji Projektu „Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych” pomiędzy Biurem do Spraw Zagranicznych Programów Pomocy w Ochronie Zdrowia, pełniącym funkcję Instytucji Pośredniczącej, a Głównym Inspektoratem Sanitarnym – Instytucją Realizującą.



Projekt był realizowany od 1 lipca 2012 r. do 31 grudnia 2018 r., w partnerstwie czterech instytucji: Instytutu Medycyny Wsi im. Witolda Chodźki w Lublinie, Instytutu Medycyny Pracy im. prof. J. Nofera w Łodzi, Państwowej Agencji Rozwiązywania Problemów Alkoholowych oraz Krajowego Biura do Spraw Przeciwdziałania Narkomanii. Program ma zasięg ogólnopolski. Głównym celem projektu jest ograniczenie używania tytoniu, alkoholu i innych substancji psychoaktywnych przez kobiety w wieku prokreacyjnym, tj. między 15 a 49 rokiem życia.

„ARS, czyli jak dbać o miłość” – IV edycja ogólnopolskiego programu profilaktyki przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych w szkołach ponadgimnazjalnych



Program realizowano w ramach Projektu KIK/68 „Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych współfinansowanego w ramach Szwajcarsko - Polskiego Programu Współpracy. W programie realizowanym przez Stacje Sanitarno - Epidemiologiczne w całej Polsce udział biorą nauczyciele, pedagodzy, psycholodzy i pielęgniarki szkolne, którzy chcą podwyższyć swoje kwalifikacje w zakresie edukacji zdrowotnej i profilaktyki uzależnień.



Minister Edukacji Narodowej, na wniosek Głównego Inspektora Sanitarnego, objęła honorowym patronatem w/w program edukacyjny.

Głównym celem Programu jest ograniczenie spożywania alkoholu, tytoniu i innych substancji psychoaktywnych przez kobiety w wieku 15 – 49 lat (w wieku prokreacyjnym), także w kontekście przyszłych ról rodzicielskich. Dodatkowymi beneficjentami są rodziny kobiet, uczniowie szkół ponadgimnazjalnych, nauczyciele, pracownicy wybranych zakładów pracy. Celem programu edukacyjnego jest dostarczenie uczestnikom wiedzy pomocnej w kształtowaniu zdrowego stylu życia, kształtowanie umiejętności, kompetencji i postaw pomocnych w unikaniu używania substancji psychoaktywnych.

Wyjątkowość programu „ARS, czyli jak dbać o miłość?” autorstwa Pana dr Krzysztofa Wojcieszka, polega na nowoczesnym podejściu do profilaktyki uzależnień, opartym o wartości uznawane przez młodych ludzi.

Profilaktyka używania substancji psychoaktywnych, w tym tzw. „nowych narkotyków”

Celem akcji była profilaktyka uzależnień i przeciwdziałanie rozprzestrzenianiu psychoaktywnych środków zastępczych w środowisku młodzieży, podjęcie działań informacyjno-edukacyjnych oraz zwrócenie uwagi na problemy zdrowotne wynikające z korzystania z „dopalaczy”. Adresatami akcji byli uczniowie klas IV-VI szkół podstawowych, gimnazjów, szkół ponadgimnazjalnych, rodzice, opiekunowie, dyrekcja i kadra pedagogiczna szkół placówek nauczania i wychowania.



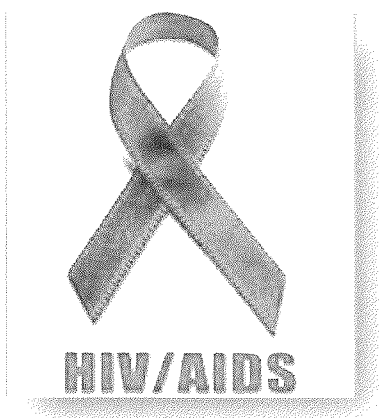
W 2018 roku pracownik oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia przeprowadził prelekcje podczas których omówiono z uczniami zjawisko pojawienia się na rynku dopalaczy w skali Polski i Europy, problematykę dotyczącą wprowadzania do obrotu i profilaktykę używania środków psychoaktywnych przez młodzież szkolną. Dodatkowo uczniowie, rodzice i nauczyciele mieli okazję zobaczyć świat przez alkogogle i narkogogle - specjalne okulary służące do demonstracji, jak się możemy zachowywać po spożyciu alkoholu lub substancji psychoaktywnych.



Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV

Załoženiami **Krajowego Programu Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV** opracowanymi na lata 2017-2021 jest usprawnienie systemu zapobiegania zakażeniom HIV, edukacja społeczeństwa i zapewnienie wsparcia i opieki zdrowotnej osobom zakażonym HIV i chorym na AIDS.

Działalność prewencyjna skierowana jest do populacji osób zdrowych i zmierza do ograniczenia rozprzestrzeniania się zakażeń HIV w społeczeństwie poprzez podniesienie poziomu wiedzy na temat HIV/AIDS. Koncentruje się na minimalizowaniu czynników ryzyka przenoszenia się wirusa, informowaniu o metodach badawczych wykrywających jego obecność, tolerancji wobec osób zakażonych i chorych na AIDS oraz przekazywaniu adresów instytucji i organizacji pozarządowych sprawujących opiekę i udzielających wsparcia osobom z problemem HIV/AIDS.



Cele programu:

- ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV,
- zapewnienie odpowiedniego dostępu do informacji, edukacji i usług w zakresie HIV/AIDS,
- poprawa jakości życia w sferze psychospołecznej osób żyjących z HIV/AIDS, ich rodzin i bliskich, poprawa jakości i dostępu do diagnostyki i opieki medycznej nad ludźmi żyjącymi z HIV/AIDS oraz osobami narażonymi na zakażenie HIV.

„Wybierz Życie - Pierwszy Krok” – X edycja wojewódzkiego programu w zakresie profilaktyki raka szyjki macicy

Głównym celem programu była edukacja młodzieży w wieku 16 - 19 lat, ich rodziców oraz nauczycieli w zakresie profilaktyki raka szyjki macicy, zapewnienie kobietom dostępu do badań skryningowych (bezpłatnego wymazu cytologicznego) oraz informacja o świadczeniodawcach wykonujących takie badania.

Program adresowany był do uczniów szkół ponadgimnazjalnych, rodziców uczniów oraz kadry pedagogicznej szkół.





Program „Zdrowe piersi są OK!” – VI edycja wojewódzkiego programu w zakresie profilaktyki raka piersi

Głównymi celami programu było kształtowanie wśród uczennic szkół ponadgimnazjalnych nawyku pielęgnacji piersi i dbania o nie, budowanie świadomości dotyczącej dbania o zdrowe piersi wśród uczniów (dziewcząt i chłopców) oraz wśród osób z ich najbliższego otoczenia.

W treści programu ujęto zagadnienia:

- pojęcie raka piersi,
- podstawowe dane epidemiologiczne dotyczące zachorowalności i umieralności na raka piersi w Polsce i w Europie,
- budowa piersi oraz fazy rozwoju piersi,
- czynniki ryzyka zachorowalności na raka piersi i objawy raka piersi,
- rola piersi dla zdrowia i urody kobiet,
- zasady pielęgnacji piersi i zjawisko brafittingu,
- podstawowe metody wykrywania raka piersi,
- zasady prawidłowego samobadania piersi.

Program realizowany jest pod honorowym patronatem Mazowieckiego Kuratora Oświaty.

Zdrowe piersi są OK!

Program zdobył II nagrodę w Ogólnopolskim Plebiscycie KNOW HEALTH 2013 w kategorii: najlepszy program samorządu, podmiotu leczniczego lub innego podmiotu niekomercyjnego promujący zdrowie, czyli najlepsza inicjatywa w dziedzinie profilaktyki i promocji zdrowia.

„Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach”

Głównym kierunkiem działań było zwrócenie uwagi na zjawisko antybiotykoodporności, jako kluczowego zagrożenia dla zdrowia publicznego. Grupą docelową była społeczność powiatu, szczególnie lekarze i pracownicy służby zdrowia oraz osoby dorosłe korzystające z usług zakładów opieki zdrowotnej. Akcja trwała cyklicznie od stycznia do marca i od listopada do grudnia 2018 roku.





„Znamię! Znam je? Podstępne WZW”

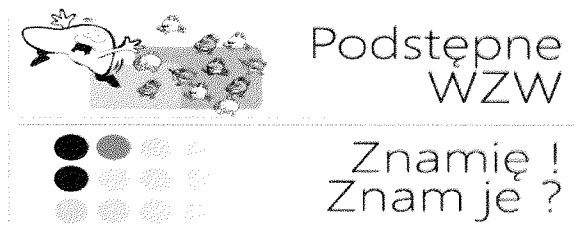
Celem głównym było podniesienie świadomości

Na temat zagrożeń związanych z wirusowym zapalenia wątroby

Typu B i C oraz sposobów zapobiegania im, a także wczesnego

Wykrywania zachorowań i profilaktyki czerniaka.

Adresatami są uczniowie szkół ponadpodstawowych.



„IX Legionowski Turniej Zdrowia Przedszkolaków”

Turniej został zorganizowany w dniu 15 maja 2018 r. przez Panią Dyrektor i Grono Pedagogiczne Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 2 w Legionowie. Głównym celem było promocja zdrowego stylu życia, zasad bezpieczeństwa- realizacja programu „ Razem bezpiecznej” i zachowań proekologicznych, idei ruchu i aktywnego spędzania wolnego czasu. Turniej służy także integracji środowisk przedszkolnych z przedstawicielami służb mundurowych powiatu legionowskiego. W turnieju jurorami byli pracownicy: Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Legionowie, Komendy Powiatowej Policji w Legionowie, Straży Miejskiej w Legionowie, Państwowej Straży Pożarnej w Legionowie, Komisariatu Rzecznego Policji w Warszawie III Ogniwo w Nieporęcie, Nadleśnictwa Jabłonna.

W Turnieju wzięło udział trzynastcie 11-osobowych drużyn z 13 placówek przedszkolnych i zerówek szkolnych z terenu powiatu legionowskiego.



3. Współpraca z partnerami.

W ramach pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legionowie pracownik Pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia współpracował ze starostwem Powiatowym w Legionowie oraz jednostkami samorządowymi naszego powiatu w zakresie przekazywania materiałów i ulotek dotyczących: profilaktyki grypy, profilaktyki antynikotynowej, tematyki onkologicznej, bezpieczeństwa podczas wakacji, profilaktyki zatruc pokarmowych, profilaktyki zatruc grzybami oraz tzw. „nowych narkotyków” itp.;

Dyrektorami placówek oświatowo-wychowawczych na terenie powiatu legionowskiego – realizacja interwencji programowych i nieprogramowych; rozpowszechnianie informacji przekazywanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legionowie, m.in. dotyczących profilaktyki grypy, wszawicy;

Dyrektorami Zakładów Opieki Zdrowotnej z terenu powiatu legionowskiego - realizacja interwencji programowych i nieprogramowych; rozpowszechnianie informacji przekazywanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legionowie, m.in. dotyczących profilaktyki grypy, szczepień ochronnych, zatruc metanolem, profilaktyki raka piersi i raka szyjki macicy itp.;

Miejskim Ośrodkiem Kultury w Legionowie- współorganizator konkursu „Zdrowie w bajce”

4. Podsumowanie

- W 2018 roku przeprowadzono łącznie 43 wykłady- prelekcje, 3726 odbiorców, 5 narad, 7- poradnictwo merytoryczne oraz metodyczne.
- Kontynuowano realizację ogólnopolskich, wojewódzkich i lokalnych programów prozdrowotnych, które dotyczyły m.in. profilaktyki nowotworów, profilaktyki nadwagi i otyłości, profilaktyki uzależnień, ze szczególnym uwzględnieniem zagrożeń wynikających z palenia tytoniu, zażywania substancji psychoaktywnych, w tym „nowych narkotyków”, profilaktyki chorób zakaźnych (HIV/AIDS, grypa sezonowa, choroby przenoszone przez kleszcze, chorób przenoszonych drogą pokarmową), profilaktyki cukrzycy, profilaktykę wad postawy, a także zapobieganie, eliminowanie negatywnego wpływu czynników i zjawisk fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi.
- Lokalne władze rządowe i samorządowe coraz częściej współpracują przy realizacji przedsięwzięć prozdrowotnych inicjowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną, m.in. poprzez wsparcie organizacyjne i finansowe.
- Zadania realizowano przy wykorzystaniu różnych form, mających na celu wzmocnienie podejmowanych działań oraz aktywizację środowiska lokalnego i szkolnego.
- W powiecie prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych wykorzystywanych do realizacji programów i kampanii edukacyjnych.



***XII. PODSUMOWANIE DZIAŁAŃ
PAŃSTWOWEGO POWIATOWEGO
INSPEKTORA SANITARNEGO
W LEGIONOWIE***

na podstawie druku MZ-45



MINISTERSTWO ZDROWIA, GŁÓWNY INSPEKTORAT SANITARNY 13 00	Adresat: Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Warszawie, ul. Żelazna 79, 00-875 Warszawa	
	Przekazać w terminie składania sprawozdań zgodnie z Pbssp 2016	
Nazwa i adres jednostki sprawozdawczej: Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Legionowie, ul. gen. Sikorskiego 11, 05-119 Legionowo	Numer identyfikacyjny-REGON 016171960	MZ-45 Sprawozdanie o działalności kontrolno-represyjnej oraz w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego za rok 2018
03 -729 WARSZAWA, ul. Targowa 65, telefon – centrala /22/ 536	/22/ 536	

Dział 1. Działalność kontrolno-represyjna

Kontrolni organizacyjni stacji sanitarno-epidemiologicznych	Wyszczególnienie	Badania ogółem	Wykonane oznaczenia			Liczba pobranych próbek	Kontrolne (wizytacje)	Decyzje				Wnioski o ukaranie	Akty oskarżenia	Nałożone mandaty	Kwota nałożonych mandatów w złotych	Nałożone kary pieniężne	Kwota nałożonych kar pieniężnych w złotych			
			chemiczne	fizyczne	mikrobiologiczne			Liczba pobranych próbek	Kontrolne (wizytacje)	wydane w I instancji								wydane w II instancji przez PWIS		
										przez PPIS i PGIS	przez PWIS							merytoryczne	płatnicze	merytoryczne
Ogółem	0	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
	1	238	0	1548	0	473	1812	388	179	0	0	0	6	1	0	0	43	11500	0	0
	2	206	0	206	0	206	205	34	9	0	0	0	5	0	0	0	4	1700	0	0
	3	0	0	0	0	267	634	314	120	0	0	0	0	0	0	0	39	10800	0	0
	4	0	0	0	0	0	106	25	18	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0
	5	32	0	1342	0	0	116	11	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	6																			
	7	0	0	0	0	0	699	1	1	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0
	8	0	0	0	0	0	30	2	28	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	4	2	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0