



*Ocena stanu bezpieczeństwa
sanitarnego powiatu otwockiego za rok 2023*

Otwock, marzec 2024 r.

Spis treści

1. Stan sanitarny powiatu otwockiego.....	5
1.1. Sytuacja epidemiologiczna	5
1.1.2. Choroby szerzące się drogą pokarmową.....	5
1.1.3. Choroby przenoszone drogą naruszenia ciągłości tkanek.....	7
1.1.4. Choroby przenoszone przez kleszcze	8
1.1.5. Choroby przeciwko którym realizowane są szczepienia ochronne.....	9
1.1.6. Choroby przenoszone drogą płciową.....	11
1.1.7. Choroby inwazyjne	12
1.1.8. Choroby przenoszone drogą kropelkową.....	12
1.1.9. Choroby środowiskowe	14
1.1.10. Zachorowania na COVID-19.....	14
1.2. Wykonanie programu szczepień ochronnych	15
1.3. Stan sanitarno-higieniczny podmiotów wykonujących działalność leczniczą.....	24
1.3.1. Spełnienie wymagań	26
1.3.2. Utrzymanie czystości bieżącej i porządku.....	26
1.3.3. Postępowanie z bielizną szpitalną.....	27
1.3.4. Dezynfekcja	28
1.3.5. Sterylizacja	29
1.3.6. Dezynsekcja i deratyzacja.....	31
1.3.7. Gospodarka odpadami niebezpiecznymi w miejscu powstawania	32
1.3.8. Zakażenia szpitalne.....	33
1.3.9. Realizacja zadań związanych z kontrolą wewnętrzną w podmiotach wykonujących działalność leczniczą	34
1.3.10. Wdrożenie procedur poekspozycyjnych w podmiotach leczniczych.....	34
1.3.11. Skargi, interwencje, odwołania, zażalenia dotyczące podmiotów leczniczych:	35
1.3.12. Wnioski dotyczące nadzoru prowadzonego przez Sekcję Epidemiologii.....	35
1.4. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.....	36
1.4.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.....	36
1.4.2. Nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej – <i>Legionella sp.</i>	40
1.4.3. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli.....	41
1.4.4. Pływalnie	42
1.4.5. Obiekty użyteczności publicznej	44
1.4.6. Wnioski dotyczące działalności Sekcji higieny komunalnej	51
1.5. Stan sanitarny żywności, żywienia, przedmiotów użytku	53
1.6. Obiekty produkcji i obrotu żywnością.....	61

1.6.1. Wytwórnice lodów	61
1.6.2. Automaty do lodów	61
1.6.3. Wytwórnice Mieszanin Tłuszczów Zwierzęcych z Roślinnymi.....	61
1.6.4. Piekarnie	62
1.6.5. Ciastkarnie	62
1.6.6. Browary i słodownie.....	62
1.6.7. Przetwórnice owocowo-warzywne.....	62
1.6.8. Zakłady garmazeryjne.....	63
1.6.9. Wytwórnice makaronów.....	63
1.6.10. Wytwórnice wyrobów cukierniczych	63
1.6.11. Wytwórnice suplementów diety	63
1.6.12. Inne wytwórnice żywności	64
1.6.13. Producenci żywności w warunkach domowych	64
1.6.14. Sklepy spożywcze.....	64
1.6.15. Kioski spożywcze na targowiskach, obiekty ruchome i tymczasowe.....	66
1.6.16. Magazyny hurtowe	67
1.6.17. Zakłady żywienia zbiorowego otwarte, zakłady małej gastronomii.....	67
1.6.18. Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte.....	68
1.6.19. Cateringi	70
1.6.20. Zakłady produkujące materiały i wyroby do kontaktu z żywnością.....	70
1.6.21. Wytwórnice i obiekty obrotu kosmetykami	71
1.7. Graniczna kontrola sanitarna	71
1.8. Wnioski dotyczące bezpieczeństwa żywności.....	72
1.9. Stan sanitarny środowiska pracy.....	74
1.9.1. Nadzór nad warunkami środowiska pracy.....	74
1.9.2. Nadzór nad warunkami środowiska pracy.....	74
1.9.3. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwym – hałasem	75
1.9.4. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwym – pyłem.....	76
1.9.5. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwym - chemią.....	76
1.9.6. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi.....	78
1.9.7. Nadzór nad pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwym biologicznym.....	79
1.9.8. Nadzór nad wprowadzaniem do obrotu środków biobójczych.....	80
1.9.9. Nadzór nad kosmetykami	80
1.9.10. Nadzór nad detergentami	83
1.9.11. Nadzór nad prekursorami kategorii 2 i 3	83
1.9.12. Nadzór nad pracownikami mającymi kontakt z azbestem.....	84

1.9.13. Choroby zawodowe	85
1.9.14. Nadzór nad przestrzeganiem zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych	86
1.9.15. Inne działania sekcji higieny pracy	88
1.9.16. Wnioski dotyczące środowiska pracy	89
1.10. Stan sanitarny placówek nauczania, wychowania i opieki na terenie działalności PSSE w Otwocku w 2023 roku.....	90
1.10.1. Żłobki i przedszkola.....	92
1.10.2. Szkoły podstawowe	93
1.10.3. Zespoły Szkół	94
1.10.4. Placówki z pobytem całodobowym	95
1.10.5. Placówki wychowania pozaszkolnego i wsparcia dziennego	95
1.10.6. Higienizacja procesów nauczania	95
1.10.7. Żywnienie dzieci i młodzieży	95
1.10.8. Wypoczynek letni i zimowy.	96
1.10.9. Wnioski dotyczące placówek nauczania, wychowania i opieki.	97
1.11. Promocja Zdrowia.....	97
1.11.1. Tematyka działalności	97
1.11.2. Tematy wiodące w roku 2023	97
1.11.3. Programy i przedsięwzięcia prozdrowotne.....	99
1.12. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	107

1. Stan sanitarny powiatu otwockiego

1.1. Sytuacja epidemiologiczna

W 2023 r. Sekcja Epidemiologii prowadziła nadzór epidemiologiczny nad chorobami zakaźnymi, dokonywała oceny i analizy sytuacji epidemiologicznej powiatu otwockiego. Rejestracja chorób zakaźnych i zatruc pokarmowych prowadzona była zgodnie z „Międzynarodową Klasyfikacją Chorób” - ICD-10 oraz definicjami chorób zakaźnych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego. W 2023 r. wszczęto 2134 dochodzenia epidemiologiczne dotyczące chorób zakaźnych. Liczba ludności powiatu wg GUS wynosiła 126649. Poniżej przedstawiono sytuację dotyczącą wybranych chorób zakaźnych w roku 2023.

1.1.2. Choroby szerzące się drogą pokarmową

Salmonellozy – zatrucia pokarmowe

W 2023 r. zarejestrowano 39 zachorowań, w tym 14 przypadków pochodzących z 3 ognisk tej choroby. Spośród zachorowań 2 zarejestrowano jako przypadki prawdopodobne. Hospitalizowano łącznie 22 osoby. Liczba przypadków zachorowań w porównaniu z rokiem 2022 wzrosła o 18, zapadalność wynosiła 32.

Rok 2019	Rok 2020	Rok 2021	Rok 2022	Rok 2023	
Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Zapadalność*
32	1	36	21	39	32

* na 100 000 mieszkańców

Tabela 1. Salmonellozy – zatrucia pokarmowe Źródło: Opracowanie własne

Podobnie jak w latach poprzednich zachorowania te związane były z błędami higienicznymi w zakresie przygotowywania potraw oraz z brakiem przestrzegania podstawowych zasad higieny. Wśród zatruc 38 przypadków spowodowanych było zakażeniem pałeczkami *Salmonella Enteritidis*, jeden *Salmonellą Enterica*.

Onotowano 2 ogniska rodzinne spowodowane zatruciem pałeczkami *Salmonella Enteritidis* oraz 1 ognisko obejmujące swoim zakresem 19 powiatów. W tym ostatnim zachorowało łącznie 113 osób (w tym 10 z terenu powiatu otwockiego), od 116 pobrano próbki kału do badania, w 86 przypadkach wyhodowano pałeczki *Salmonella Enteritidis*. Spośród 25 pobranych do badania próbek żwieniowych pałeczki *Salmonella* wyhodowano w 8 przypadkach.

W 1 przypadku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku wydał decyzję nakazującą odsunięcie od pracy pracownika wykonującego prace, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

Salmonellozy – nosiciele stali duru

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

Yersinioza

W 2023 r. zarejestrowano 5 przypadków zakażenia bakterią jelitową Yersinia enterocolitica. Zapadalność wynosiła 3,9. Zachorowania dotyczyły 4 dzieci w wieku do lat 8, spośród których 3 było z tego powodu hospitalizowanych. Ponadto zachorowała 1 osoba dorosła. W 2022 roku zarejestrowano 1 przypadek zakażenia bakterią.

Rok 2019	Rok 2020	Rok 2021	Rok 2022	Rok 2023	
Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Zapadalność*
3	0	3	1	5	3,9

* na 100 000 mieszkańców

Tabela 2. Yersiniozy Źródło: Opracowanie własne

Wirusowe Zapalenie Wątroby typu A

Zarejestrowano 1 przypadek zachorowania u kobiety poddanej hospitalizacji. Osoba nie szczepiona p/ko WZW A. Źródło zakażenia nieznane. Zapadalność wynosiła 0,8. W roku 2022 zarejestrowano 2 przypadki zachorowania. W latach 2020 - 2021 nie odnotowano zachorowań na WZW typu A.

Rok 2019	Rok 2020	Rok 2021	Rok 2022	Rok 2023	
Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Zapadalność*
4	0	0	2	1	0,8

* na 100 000 mieszkańców

Tabela 3. WZW typu A Źródło: Opracowanie własne

Lamblioza

Odnotowano 9 przypadków zakażeń potwierdzonych badaniami parazytologicznymi. Zapadalność wynosiła 7,1. Jedna osoba dorosła hospitalizowana z tego powodu. Zachorowania dotyczyły osób w wieku 0-45 lat. Najwięcej przypadków (4) odnotowano w grupie 0-8 lat; 3 przypadki odnotowano w grupie trzydziestolatków. Zachorowania dotyczyły 4 mężczyzn i 5 kobiet. Liczba odnotowywanych przypadków spada od 2021 roku, kiedy to przypadków zachorowań zarejestrowano najwięcej.

Rok 2019	Rok 2020	Rok 2021	Rok 2022	Rok 2023	
Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Zapadalność*
1	5	23	13	9	7,1

* na 100 000 mieszkańców

Tabela 4. Lamblioza Źródło: Opracowanie własne

Listerioza

W roku 2023 zarejestrowano 3 przypadki zachorowania spowodowane zakażeniem *Listeria monocytogenes* i zapadalność na poziomie 2,4. Zachorowania miały postać posocznicy (zakażenie krwi). Dwie osoby zmarły. Zachorowania dotyczą osób w wieku 66-70 lat (2 kobiet, 1 mężczyzna), mieszkańców miast. W roku 2022 odnotowano 1przypadek, w latach 2019-2021 nie rejestrowano przypadków zachorowań.

Rotawirusy

W 2023 r. odnotowano 10 przypadków zakażeń spowodowanych przez rotawirusy i zapadalność na poziomie 7,9. W 2022 r. odnotowano aż 130 przypadków zakażeń.

Rok 2019	Rok 2020	Rok 2021	Rok 2022	Rok 2023	
Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Zapadalność*
78	7	35	130	10	7,9

* na 100 000 mieszkańców

Tabela 5. Rotawirusy Źródło: Opracowanie własne

W roku 2023 zarejestrowano 4 przypadki zakażeń przez norowirusy.

Ponadto odnotowano wirusowe zakażenia jelitowe inne określone – 2 przypadki;

Wirusowe zakażenia jelitowe nieokreślone – 22 przypadki.

1.1.3. Choroby przenoszone drogą naruszenia ciągłości tkanek

Wirusowe Zapalenie Wątroby typu B

W 2023 r. odnotowano 7 nowych przypadków zachorowań na WZW typu B (BNO) wśród 4 kobiet i 3 mężczyzn. Jeden mężczyzna jest mieszkańcem wsi, pozostałe osoby mieszkają w mieście. Najmłodszy chory (2 mężczyzn) mają po 35 lat. Po 2 osoby to 50-cio i 60 latkowie. Zapadalność wyniosła 5,4.

Zakażenia mają charakter bezobjawowy, często wykryte podczas przeprowadzania badań kontrolnych. Osobom współzamieszkującym z chorym, a nieszczepionym p/ko WZW typu B proponowano bezpłatne szczepienia. W latach 2021 - 2022 odnotowano po 13 nowych przypadków zachorowań.

Rok 2019	Rok 2020	Rok 2021	Rok 2022	Rok 2023	
Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Zapadalność*
15	9	13	13	7	5,5

* na 100 000 mieszkańców

Tabela 6. WZW typu B Źródło: Opracowanie własne

Wirusowe Zapalenie Wątroby typu C

W 2023 r. odnotowano 12 nowych przypadków zachorowań na WZW typu C (BNO) i zapadalność na poziomie 9,5. Liczba przypadków jest równa tej z 2021 r. Zachorowania dotyczyły 8 kobiet i 4 mężczyzn. Spośród chorych 7 osób mieszka w mieście, a 5 na wsi. Zachorowania dotyczą 8 osób w wieku 30-59 lat i 4 powyżej tej granicy. Osobom chorym proponowano bezpłatne szczepienia p/ko WZW typu B, które uzależniali od wyników konsultacji z lekarzem chorób zakaźnych.

W 2022 r. odnotowano 10 nowych przypadków zachorowań na WZW typu C.

Rok 2019	Rok 2020	Rok 2021	Rok 2022	Rok 2023	
Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Zapadalność*
14	2	12	10	12	9,5

* na 100 000 mieszkańców

Tabela 7. WZW typu C Źródło: Opracowanie własne

Analiza danych o zakażeniach tymi wirusami B i C nadal wskazuje na ich prawdopodobne powiązanie z korzystaniem z różnych form pomocy medycznej, wykorzystującej inwazyjne techniki diagnostyczne i terapeutyczne a także zabiegi stomatologiczne i inne z naruszeniem ciągłości tkanek. Część chorych kwalifikowana jest do leczenia Wirusowego Zapalenia Wątroby typu B i C. W 2022 r. odnotowano 10 nowych przypadków zachorowań na WZW typu C.

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

1.1.4. Choroby przenoszone przez kleszcze

Borelioza z Lyme

W 2023 r. odnotowano 117 przypadków zachorowań, najwięcej od 2019 r. Zapadalność wynosiła 92,4. Zachorowania były skutkiem ukąszeń przez kleszcze, do których dochodziło na terenie ogródków przydomowych, w lasach, parkach. Często osoby, u których lekarz zdiagnozował rumień wędrujący nie pamiętają, aby zlokalizowali kleszcza na swoim ciele. Zachorowania dotyczą zarówno mężczyzn (54 przypadki) jak i kobiet (63 przypadki), mieszkańców miast (53 przypadki) i wsi (64 przypadki). W grupach wiekowych przodują osoby w wieku 60-69 lat – 27 przypadków, 50-59 lat – 22 przypadki i 16 przypadków wśród 40-latków. W 2022 r. odnotowano 69 przypadków zachorowań na boreliozę.

Rok 2019	Rok 2020	Rok 2021	Rok 2022	Rok 2023	
Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Zapadalność*
77	19	65	69	117	92,4

* na 100 000 mieszkańców

Tabela 8. Borelioza z Lyme. Źródło: Opracowanie własne

Kleszczowe zapalenie mózgu

Odnotowano 3 sklasyfikowane jako prawdopodobne zachorowania na kleszczowe zapalenie mózgu. Zapadalność wynosiła 2,4. Badania pojedynczych próbek krwi wykazały obecność przeciwciał swoistych dla zapalenia. Zachorowania dotyczą 2 mężczyzn, mieszkańców wsi, w wieku 46 i 75 lat oraz 1 kobiety mieszkanki miasta w wieku 32 lat. W latach 2019-2022 przypadków KZM nie odnotowano.

1.1.5. Choroby przeciwko którym realizowane są szczepienia ochronne

Lp.	Choroby zakaźne	Liczba przypadków w roku					Zapadalność
		2019	2020	2021	2022	2023	
1.	Ospa wietrzna	915	543	137	543	813	641,9
2.	Krztusiec	14	10	0	0	1	0,8
3.	Różyczka	3	0	0	1	2	1,6
4.	Świnka (Nagminne zapalenie przyusznic)	5	3	0	4	4	3,2
5.	Odra	4	1	0	1	0	
6.	Szczepienia p/wścieklicznie	38	7	19	63	41	32,4

* na 100 000 mieszkańców

Tabela 9. Choroby przeciwko którym realizowane są szczepienia ochronne. Źródło: Opracowanie własne

Ospa wietrzna

Zachorowania na ospę wietrzną mają charakter cykliczny. W latach 2022-2023 odnotowano wzrost zachorowań rok do roku w porównaniu z rokiem 2021.

Krztusiec

Zarejestrowano 1 przypadek zachorowania u miesięcznego dziecka, płci męskiej, nieszczepionego przeciwko krztuścowi. Obecność pałeczek krztuśca potwierdzona badaniem molekularnym. Dziecko hospitalizowane. Rodzeństwo szczepione p/ko krztuścowi. Zapadalność na krztusiec w 2023 r. wyniosła 0,8. W latach 2021-2022 zachorowań nie odnotowano.

Różyczka

Zarejestrowano 2 możliwe przypadki zachorowania u 24 i 40-letniej kobiety i zapadalność na poziomie 1,6. W obu przypadkach została pobrana i przebadana krew w kierunku obecności wirusa (1 badanie genetyczne, 1 badanie serologiczne) w ramach Programu WHO Eliminacji Odry i Różyczki. Badania zostały dostarczone i przeprowadzone przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy. Wyniki badań nie pozwolił zakwalifikować przypadków jako potwierdzonych. W roku 2022 zarejestrowano 1 możliwy przypadek zachorowania. W latach 2021-2022 przypadków zachorowań nie odnotowano.

Szczepienia przeciwko wścieklźnie

Rok 2019	Rok 2020	Rok 2021	Rok 2022	Rok 2023	
Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Zapadalność*
39	7	19	63	41	32,4

* na 100 000 mieszkańców

Tabela 10. Szczepienia przeciwko wścieklźnie. Źródło: Opracowanie własne

W roku 2023 zarejestrowano 41 przypadków szczepień przeciwko wścieklźnie. Zapadalność wynosiła 32,4. Odwołano również uznanie powiatu otwockiego za obszar zagrożony wścieklizną zwierząt. W porównaniu z rokiem 2022 jest to ponad 20 przypadków mniej.

Podjęto szczepienia po kontakcie z:

- psem – 16 przypadków;
- kotem – 19 przypadków;
- wiewiórką – 1 przypadek;
- szcurem – 2 przypadki;
- lisem – 1 przypadek;
- dzikiem – 1 przypadek;
- kontakt ze szczepionką zwierząt, którą mogły spożywać dzikie zwierzęta – 1 przypadek.

Szczepienia przeprowadzono m.in. wśród 3 członków rodziny, którzy mieli kontakt z kotką i jej narodzonymi kociętami. Koty pogryzły wszystkich, którzy próbowali je schwytać.

Rola Państwowej Inspekcji Sanitarnej w nadzorze nad przypadkami/podejrzeniami wścieklizny u ludzi polega na współpracy z organami Inspekcji Weterynaryjnej i obejmowaniu nadzorem osób ze styczności ze zwierzęciem. Zapobieganie zachorowaniom na wściekliznę oparte jest na szczepieniu poekspozycyjnym osób, które mając uszkodzoną skórę miały kontakt ze śliną zwierzęcia lub były pogryzione przez zwierzę chore lub podejrzane o zachorowanie na wściekliznę. Ze względu na wysoką śmiertelność choroby, wnikliwie analizowane

są wszystkie zgłoszenia przypadków narażenia na wściekliznę; pacjenci kierowani są do Poradni Kwalifikacji Szczepień p/ Wściekliznie w Szpitalach Zakaźnych.

Kontakt ze zwierzętami, po którym nie podjęto szczepień

Liczba zarejestrowanych pokąsań przez zwierzęta, po kontakcie z którymi nie podjęto szczepień, w roku 2023 wyniosła 63, a wywiady epidemiologiczne przeprowadzono z 24 osobami. Zwierzęta poddawane były obserwacji weterynaryjnej. Sprawcami pokąsań były psy (50) i koty (13).

Wywiadów epidemiologicznych nie przeprowadza się w przypadku, kiedy informacja o rozpoczętej obserwacji zwierzęcia będącego sprawcą pogryzienia wpływa od Powiatowego Lekarza Weterynarii, ponieważ właściciele zwierząt i osoby poszkodowane zgłaszają się właśnie tam z informacją o pogryzieniu.

1.1.6. Choroby przenoszone drogą płciową

Lp.	Choroby zakaźne	Liczba przypadków w roku					Zapadalność
		2019	2020	2021	2022	2023	
1.	Kiła	6	2	11	9	12	9,5
2.	Rzeżączka	5	1	6	3	2	1,6
3.	HIV	1	0	4	3	5	3,9
4.	AIDS	0	0	1	3	1	0,8

* na 100 000 mieszkańców

Tabela 11 Choroby przenoszone drogą płciową Źródło: Opracowanie własne

Kiła

W 2023 roku zarejestrowano 12 przypadków zachorowań na kiłę: 7 dot. kiły wczesnej, 2 przypadki późnej i 3 nieokreślonej. Zapadalność wyniosła 9,5. Zachorowało 11 mężczyzn i 1 kobieta. Odnotowano po 4 przypadki w grupach wiekowych 30 i 40-latków; 3 przypadki wśród 20 latków i 1 w grupie 50-latków. Ze względu na miejsce zamieszkania 9 osób to mieszkańcy miast. W stosunku do roku 2022 jest to o 3 przypadki zachorowań więcej.

Rzeżączka

Zarejestrowano 2 przypadki zachorowania na rzeżączkę wśród mężczyzn, mieszkańców miast i zapadalność na poziomie 1,9. W stosunku do roku 2022 jest to o 1 przypadek mniej. Odnotowano również 4 przypadki zakażenia Chlamydiami.

Zachorowania AIDS

Zarejestrowano 1 zachorowanie dotyczące mężczyzny w wieku 37 lat. Zapadalność wyniosła 0,8. W roku 2022 zarejestrowano 3 zachorowania.

Nowo wykryte zakażenia HIV

Zarejestrowano 5 zakażeń dotyczące 1 kobiety i 4 mężczyzn. Osoby w wieku 21 - 42 lata. Zapadalność na poziomie 3,9. W roku 2022 zarejestrowano o 2 przypadki mniej.

1.1.7. Choroby inwazyjne

Lp.	Choroby zakaźne inwazyjne	Liczba przypadków w roku					Zapadalność
		2019	2020	2021	2022	2023	
1.	Haemophilus influenzae	2	1	1	1	2	1,6
2.	Streptococcus pneumoniae (posocznica)	10	1	8	13	11	8,7
3.	Streptococcus pneumoniae (ZOMR)	1	0	0	1	1	0,8

* na 100 000 mieszkańców

Tabela 12 Choroby inwazyjne Źródło: Opracowanie własne

Choroba wywołana przez Haemophilus influenzae - inwazyjna

W 2023 r. zarejestrowano 2 przypadki zachorowania na postać inną określoną i nieokreśloną, u mężczyzn w wieku 41 i 78 lat, mieszkańców miasta i wsi. Zapadalność wynosiła 1,6. Liczba przypadków jest taka sama jak w roku 2019. W latach 2020-2022 odnotowywano po 1 przypadku zachorowania.

Choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae – inwazyjna:

- zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych – zarejestrowano 1 przypadek u 40-letniego mężczyzny, mieszkańca wsi i zapadalność na poziomie 0,8. W latach 2020-2021 nie odnotowywano przypadków zachorowań, w roku 2019 i 2022 zarejestrowano po 1 przypadku zachorowania.

- posocznica – zarejestrowano 11 przypadków zachorowań. Dotyczą one 6 kobiet i 5 mężczyzn. Dziewięć z tych osób zamieszkuje wieś. Najwięcej przypadków (5) odnotowano u osób powyżej 75 r.ż.; 4 przypadki wśród 60-latków i 2 wśród 40-latków. Zapadalność wyniosła 8,7. W porównaniu do 2022 r. to 2 przypadki mniej. Najmniejszą liczbę przypadków – 1 odnotowano w 2020 r.

1.1.8. Choroby przenoszone drogą kropelkową

Grypa potwierdzona

W roku 2023 zarejestrowano 70 zachorowań na grypę spełniającą kryteria laboratoryjne, z tego 16 przypadków dotyczyło dzieci do 14 r.ż. Zapadalność wyniosła 55,3. Liczba przypadków zachorowań jest porównywalna do roku 2019. W porównaniu z rokiem 2022 jest ponad 3-krotny wzrost zachorowań.

Rok 2019	Rok 2020	Rok 2021	Rok 2022	Rok 2023	
Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Zapadalność*
77	17	0	19	70 (217)**	55,3

* na 100 000 mieszkańców

()** grypa potwierdzona szybkimi testami antygenowymi

Tabela 13 Liczba potwierdzonych zachorowań na grypę Źródło: Opracowanie własne.

Jeden z podmiotów leczniczych POZ z terenu powiatu otwockiego został zaproszony do współpracy przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Warszawie i bierze udział w programie SENTINEL dot. nadzoru nad grypą. Pozyskuje próbki do badań genetycznych w kierunku grypy i SARS-CoV-2.

Ponadto, zarejestrowano 217 przypadków grypy potwierdzonej wynikiem szybkiego testu antygenowego.

Gruźlica

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

W 2023 roku zarejestrowano **36** przypadków zachorowań na gruźlicę w tym 6 przypadków wśród osób bezdomnych lub z trudnym do ustalenia adresem zamieszkania/pobytu. Osoby takie z terenu całej Polski rejestruje PSSE w Otwocku z racji właściwości miejscowej Szpitala –

Rok 2019	Rok 2020	Rok 2021	Rok 2022	Rok 2023	
Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Zapadalność*
72	48 (32 bezdomni)	63 (42 bezdomni)	15	36 (6 bezdomni)	28,4

* na 100 000 mieszkańców

Tabela 24 Gruźlica Źródło: Opracowanie własne

Mazowieckiego Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruźlicy w Otwocku, w którym są hospitalizowane i leczone.

Zachorowania dotyczą 26 mężczyzn i 10 kobiet. W miastach zamieszkuje 20 osób. Zapadalność na gruźlicę w 2023 r. wyniosła 28,4.

Nie odnotowano zachorowań w grupie wiekowej 0-14 lat. Zachorowania dotyczą najczęściej osób w wieku podeszłym i średnim (wiek 65+ zachorowań najwięcej – 15) czyli tych, które najprawdopodobniej zaraziły się prątkami wcześniej, a choroba uaktywniła się u nich w związku z osłabieniem odporności. W ramach nadzoru epidemiologicznego osoby

z otoczenia chorego są informowane o konieczności udania się do lekarza, celem konsultacji i ewentualnej diagnostyki w kierunku gruźlicy. W stosunku do 2022 r. liczba zachorowań wzrosła ponad dwukrotnie.

RSV

Począwszy od roku 2023 do Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgłaszane są obowiązkowo przez lekarzy infekcje dróg oddechowych spowodowane wirusem RSV. W roku 2023 odnotowano 98 zakażeń potwierdzonych szybkimi testami antygenowymi. Zapadalność wyniosła 77,4.

Rozkład zachorowań:

- I kwartał - 3 przypadki;
- II kwartał - 3 przypadki;
- IV kwartale – 92 przypadki.

1.1.9. Choroby środowiskowe

Legionelloza:

– *Choroba legionistów*

W roku 2023 zarejestrowano 2 przypadki zachorowania przebiegające z zapaleniem płuc. Dotyczyły one 2 kobiet w wieku 80 i 93 lata, zamieszkujących w miastach. Obydwa przypadki hospitalizowane w Mazowieckim Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruźlicy w Otwocku. W badaniach moczu wykryto antygeny Legionella pneumophila. Obydwie osoby samotne. Zaopatrzenie w ciepłą wodę z własnych piecyków elektrycznych i gazowych. Liczba przypadków jest taka sama jak w roku 2022. W latach 2020-2021 przypadków nie odnotowano. Zapadalność w 2023 r. wynosiła 1,6.

– *Gorączka pontiac*

Zarejestrowano 1 przypadek zachorowania spowodowany zakażeniem bakteriami Legionella pneumophila. W badaniu moczu wykryto antygeny Legionella pneumophila. Zachorowanie dotyczy 20-letniego mężczyzny, mieszkańca miasta. Przypadek hospitalizowany w Mazowieckim Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruźlicy w Otwocku. Zapadalność w roku 2023 na poziomie 0,8. W okresie poprzedzającym zachorowanie mężczyzna przebywał za granicą. W latach 2019 – 2022 zachorowań nie odnotowywano.

1.1.10. Zachorowania na COVID-19

Rok 2020	Rok 2021	Rok 2022	Rok 2023	
Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Zapadalność*
5063	11561	11317	1959	1546,8

* na 100 000 mieszkańców

Tabela 35 COVID-19 Źródło: Opracowanie własne

Liczba przypadków COVID-19 zarejestrowanych w roku 2023:

- potwierdzone – 1648;
- możliwe - 311.

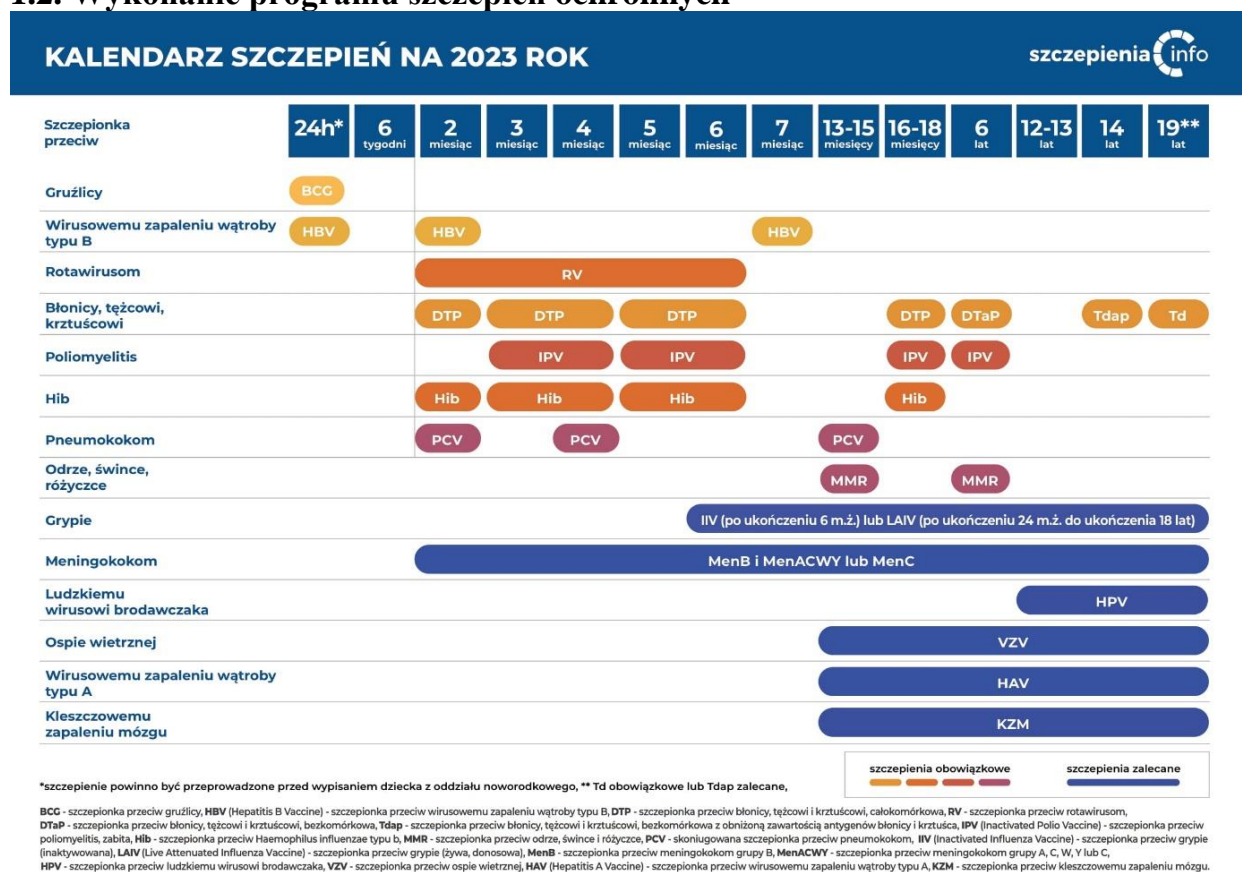
Rozkład potwierdzonych przypadków zachorowań na COVID-19:

- I kwartał – 686 przypadków;
- II kwartał – 120 przypadków;
- III kwartał – 44 przypadki;
- IV kwartale – 798 przypadków.

Liczba przypadków COVID-19 zarejestrowanych łącznie w roku 2022 - **11317** w tym:

- potwierdzone – 11088;
- prawdopodobne – 4;
- możliwe – 225.

1.2. Wykonanie programu szczepień ochronnych



Zadanie realizowane ze środków Narodowego Programu Zdrowia na lata 2021-2025, finansowane przez Ministra Zdrowia.

Rysunek 1. Kalendarz szczepień na rok 2023

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

Szczepienia ochronne realizowane były zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych (PSO) na 2023 rok, określonym w załączniku do Komunikatu Głównego Inspektora Sanitarnego z 28 października 2022 roku.

W 2023 r. na terenie powiatu otwockiego realizacja PSO prowadzona była w 16 podmiotach leczniczych w tym:

- w 5 publicznych podmiotach leczniczych, w których funkcjonuje 6 punktów szczepień;
- w 9 niepublicznych podmiotach leczniczych, w których funkcjonuje 11 punktów szczepień;
- w 1 szpitalu powiatowym, oddziale noworodkowym, w którym funkcjonuje 1 punkt szczepień;
- w 1 ośrodku dializ, w którym funkcjonuje 1 punkt szczepień.

Łącznie w 2023 r. prowadzono nadzór nad wykonawstwem szczepień ochronnych w 19 punktach szczepień.

Działania prowadzone w ramach nadzoru:

- kontrola dokumentacji dotyczącej szczepień, prowadzonej przez podmioty lecznicze;
- prawidłowość prowadzenia oraz przekazywania dokumentacji dotyczącej szczepień;
- sporządzanie sprawozdań rocznych ze stanu uodpornienia, kwartalnych ze zużycia szczepionek i kart uodpornienia;
- sporządzenie rocznego zapotrzebowania na preparaty szczepionkowe do realizacji Programu Szczepień Ochronnych celem utrzymania optymalnego stanu uodpornienia oraz zaopatrzenia podmiotów leczniczych w preparaty;
- monitorowanie zużycia preparatów szczepionkowych do szczepień dzieci uchodźców z Ukrainy;
- opracowywanie analiz w zakresie wykonywania obowiązkowych szczepień ochronnych;
- nadzór nad prawidłową gospodarką preparatami szczepionkowymi oraz nadzór nad przestrzeganiem łańcucha chłodniczego;
- dystrybucja preparatów szczepionkowych przeznaczonych do realizacji Programu Szczepień Ochronnych na potrzeby punktów szczepień;
- ocena stanu sanitarnego punktów szczepień;
- prowadzenie nadzoru nad niepożądanymi odczynami poszczepiennymi (NOP) poprzez monitorowanie, prowadzenie rejestru i analizę zgłaszanych przez lekarzy niepożądanych odczynów poszczepiennych.

W 2023 r. wykonano łącznie 22 kontrole, w tym 19 kontroli zgodnie z planem oraz 3 kontrole poza planem, z czego 2 kontrole to kontrole akcyjne i 1 dotycząca przerwania łańcucha chłodniczego.

Kontrole akcyjne w punktach szczepień odbyły się w związku z pismem Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie, dotyczącym niskiego

poziomu zaszczepienia dzieci przeciwko polio, zamieszkujących na terenie województwa mazowieckiego.

Ponadto, 1 kontrola została przeprowadzona w placówce w związku z przerwaniem łańcucha chłodniczego w urządzeniu chłodniczym, w którym przechowywane były preparaty szczepionkowe. Na skutek przerwy w dostawie prądu, stwierdzono awarię zarówno urządzenia monitorującego temperaturę, jak i urządzenia chłodniczego. Preparaty szczepionkowe znajdujące się w urządzeniu chłodniczym podczas awarii, zostały zutylizowane.

W związku z trwającym konfliktem zbrojnym na terytorium Ukrainy i napływem uchodźców, podjęto szereg działań informujących i zachęcających do szczepień. Wysłano pisma informujące wraz z załącznikami (ulotki, plakaty, linki do wiarygodnych źródeł wiedzy o szczepieniach ochronnych w języku ukraińskim) do podmiotów leczniczych o konieczności zintensyfikowania działań informacyjnych i edukacyjnych, mających na celu poprawę stanu zaszczepienia dzieci uchodźców przybyłych z Ukrainy. Ponadto, umieszczano na stronie internetowej PSSE w Otwocku oraz w mediach społecznościowych (Facebook, Twitter) informacje, ulotki i plakaty w języku ukraińskim o chorobach, przeciwko którym prowadzone są szczepienia ochronne. Zamieszczono na stronie internetowej PSSE w Otwocku oraz na tablicy informującej przy wejściu do budynku Stacji, zaktualizowaną listę placówek, realizujących szczepienia ochronne na terenie powiatu otwockiego wraz z danymi teleadresowymi oraz plakaty w języku ukraińskim o szczepieniach ochronnych przeciwko chorobom zakaźnym.

Wysłano również pisma do Prezydentów, Burmistrzów i Wójtów gmin powiatu otwockiego z prośbą o rozpowszechnienie wśród Dyrektorów placówek oświatowych i wychowawczych na podległym terenie, informacji dotyczących promocji szczepień ochronnych wśród rodziców i uczniów uchodźców z Ukrainy.

Dodatkowo odwiedzone 7 miejsc zbiorowego zakwaterowania uchodźców z Ukrainy znajdujących się na terenie powiatu otwockiego. Przekazano i umieszczono w widocznych dla ich mieszkańców miejscach ulotki i plakaty w języku ukraińskim, dot. chorób zakaźnych oraz punktów szczepień realizujących szczepienia ochronne. Przeprowadzono rozmowy edukacyjne z udziałem mieszkańców, obecnych na miejscu podczas wizyty.

W ostatnim kwartale 2023 r. została zatrudniona w PSSE w Otwocku osoba, będąca uchodźcą z Ukrainy, która w czasie obsługi interesantów nie posługujących się językiem polskim, udzielała m.in. informacji w zakresie chorób zakaźnych i istniejącego w Polsce obowiązku poddania dzieci w wieku 0-19 lat szczepieniom ochronnym.

W zakresie realizacji Programu Szczepień Ochronnych prowadzono nadzór nad procesem dystrybucji szczepionek do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych z wykorzystaniem Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek /ESNDS/. Szczepionki w PSSE w Otwocku przechowywane są w urządzeniu chłodniczym do przechowywania preparatów szczepionkowych w ściśle określonej temperaturze tj. od +2 do +8 stopni Celsjusza, zapewniając tym samym właściwe warunki chłodnicze zgodne z wymaganiami producentów.

PSSE w Otwocku posiada również całodobowy rejestrator do monitorowania temperatury w urządzeniu chłodniczym z funkcją powiadamiania SMS na wyznaczone alarmowe telefony komórkowe w przypadku braku energii lub przekroczenia określonego zakresu temperatur w urządzeniu chłodniczym.

Na terenie powiatu otwockiego na 19 punktów szczepień 17 posiada ww. rejestratory.

W jednym podmiocie leczniczym, szczepienia realizowane są w dniu pobrania preparatów szczepionkowych z PSSE w Otwocku, natomiast drugi podmiot na mocy podpisanego porozumienia, przechowuje swoje szczepionki w pobliskiej placówce, wyposażonej w całodobowy rejestrator monitorujący temperaturę.

Ponadto, w celu zachowania łańcucha chłodniczego PSSE w Otwocku ma zainstalowany system UPS działający na zasadzie akumulatora, podtrzymujący dopływ energii elektrycznej do chłodziarki, w której przechowywane są preparaty szczepionkowe, w przypadku jej braku z instalacji elektrycznej.

Wszyscy świadczeniodawcy wykonujący szczepienia ochronne pobierają szczepionki z PSSE w Otwocku z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Osoba odbierająca szczepionki wyposażona jest w termotorbę z wkładami chłodniczymi i termometrem do pomiaru temperatury wewnątrz termotorby. Wartość temperatury w termotorbie oraz godzina pobrania szczepionek odnotowana jest na piśmie w dokumencie WZ, kolejne wartości zapisuje pielęgniarka w momencie rozładunku termotorby w przychodni.

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

W 2023 roku rozdysponowano **17358** dawek preparatów szczepionkowych.

W roku 2023 zarejestrowano 15 przypadków Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych (NOP) zgłoszonych przez lekarzy, w tym 1 ciężki, 3 poważne i 11 o łagodnym przebiegu. NOP ciężki pojawił się po szczepieniu p/meningokokom z gr B. NOP poważny 1 przypadek po szczepieniu przeciwko HPV (ludzki wirus brodawczaka), drugi przypadek po szczepieniu przeciwko odrze, śwince i różyczce, trzeci przypadek po szczepieniu przeciwko gruźlicy.

Ilość osób uchylających się od szczepień na koniec roku 2023 w stosunku do roku 2022 wzrosła o 31 osób i wynosi 323 osoby (dotyczy rodziców dzieci). Natomiast liczba dzieci uchylających się od szczepień na koniec roku 2023 wyniosła 364 (rok 2022 – 331).

W 2023 r. wysłano 34 pisma edukacyjno-informujące do rodziców/opiekunów uchylających się od obowiązku poddania swoich dzieci szczepieniom ochronnym i 23 wezwania do szczepień. Udzielono również jednej odpowiedzi na wniosek o udostępnienie informacji publicznej rodziców, którzy uchylają się od szczepień. Przesłano formularz zgłoszenia osoby uchylającej się od szczepień ochronnych według właściwości terytorialnej do innych Stacji.

Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży (w grupie wiekowej od 0 do 19 roku życia) w roku 2023 ilustruje poniższa tabela, w której zestawione zostały dane na podstawie rocznych sprawozdań ze szczepień MZ-54 z poszczególnych placówek realizujących obowiązujący Program Szczepień Ochronnych.

Zestawienie stanu zaszczepienia w roku 2023

Liczba dzieci zarejestrowanych w naszych punktach szczepień w poszczególnych rocznikach.

Rok urodzenia	Karty ogółem	Rok urodzenia	Karty ogółem	Karty dziewcząt	Rok urodzenia	Karty ogółem	Karty dziewcząt	Rok urodzenia	Karty ogółem	Karty dziewcząt
2023	915	2018	1419		2013	1502	689	2008	1492	742
2022	1050	2017	1514		2012	1505	789	2007	1512	
2021	1172	2016	1526		2011	1521	749	2006	1364	
2020	1275	2015	1422		2010	1601	790	2005	1343	
2019	1426	2014	1459	693	2009	1592	803	2004	1217	

W poszczególnych komórkach tabeli obliczono procenty wyszczepialności:

1. Gruźlica		
Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe ^a	a) Należy uwzględnić wszystkie szczepienia przeciw gruźlicy, zarówno wykonane w pierwszej dobie życia jak i wykonane z opóźnieniem.
2023	891	
2022	1016	

2. Wirusowe zapalenie wątroby typu B		
Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe	
	pierwotne ^a	uzupełniające ^b
2023	371	367
2022	74	933
2021	47	1090
2020	31	1194

a) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały drugą dawkę szczepionki przeciw wzv typu B, zamykając cykl szczepienia pierwotnego.
b) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały trzecią dawkę szczepionki przeciw wzv typu B, uzupełniając cykl szczepienia podstawowego.

3. Zakażenia rotawirusowe		
Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe ^a	a) Osoby, które otrzymały pełne szczepienie podstawowe (dwie lub trzy dawki, zależnie od cyklu szczepienia)
2022	912	

4. Błonica, tężec					
Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe		Szczepienie przypominające		
	pierwotne ^a	uzupełniające ^b	I. dawka ^c	II. dawka ^d	III. dawka ^e
2023	412				
2022	610	322			
2021	143	955			
2020	97	1092			
2019	93	1257			
2018	75	725	542		
2017	71	303	1071		
2016	49	168	1245		
2015	45	129	1203		
2014	43	100	1273		
2013	34	87	1346		
2012	19	57	1408		
2011	21	52	1432		
2010	12	57	819	700	
2009	11	46	318	1212	
2008	6	22	167	1292	
2007	4	17	147	1341	
2006	2	11	119	1231	
2005	3	7	70	999	259
2004	1	14	71	625	505

a) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały trzecią dawkę szczepionki przeciw błonicy-tężcowi-krztuścowi lub drugą dawkę szczepionki przeciw błonicy-tężcowi, zamykając cykl szczepienia pierwotnego.
b) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały czwartą dawkę szczepionki przeciw błonicy-tężcowi-krztuścowi lub trzecią dawkę szczepionki przeciw błonicy-tężcowi, uzupełniając cykl szczepienia podstawowego.
c) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały I. dawkę przypominającą szczepionki przeciw błonicy-tężcowi-krztuścowi lub błonicy-tężcowi.
d) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały II. dawkę przypominającą szczepionki przeciw błonicy-tężcowi-krztuścowi lub błonicy-tężcowi.

5. Krztusiec

Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe		Szczepienie przypominające		
	pierwotne ^a	uzupełniające ^b	I. dawka ^c	II. dawka ^d	
2023	412				a) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały trzecią dawkę szczepionki przeciw błonicy-tężcowi-krztuścowi zamykającą cykl szczepienia pierwotnego.
2022	610	322			b) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały czwartą dawkę szczepionki przeciw błonicy-tężcowi-krztuścowi, uzupełniającą cykl szczepienia podstawowego.
2021	143	955			c) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały I. dawkę przypominającą szczepionki przeciw błonicy-tężcowi-krztuścowi.
2020	97	1092			d) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały II. dawkę przypominającą szczepionki przeciw błonicy-tężcowi-krztuścowi.
2019	93	1257			
2018	75	725	542		
2017	71	303	1071		
2016	49	168	1245		
2015	45	129	1203		
2014	43	100	1273		
2013	34	87	1346		
2012	19	57	1408		
2011	21	52	1432		
2010	12	57	819	700	
2009	11	46	319	1211	
2008	6	22	167	1292	
2007	4	17	147	1341	

6. Poliomyelitis

Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe		Szczepienie ^c przypominające	
	pierwotne ^a	uzupełniające ^b		
2023	412			a) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały drugą dawkę szczepionki przeciw poliomyelitis, zamykającą cykl szczepienia pierwotnego.
2022	611	322		b) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały trzecią dawkę szczepionki przeciw poliomyelitis, uzupełniającą cykl szczepienia podstawowego.
2021	143	955		c) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały dawkę przypominającą szczepionki przeciw poliomyelitis.
2020	99	1090		
2019	93	1257		
2018	75	725	542	
2017	71	303	1071	
2016	49	168	1245	
2015	45	129	1203	
2014	43	100	1273	

7. Odra, świnka, różyczka			
Rok urodzenia	Szczepienie		a) Osoby, które otrzymały tylko pierwszą dawkę szczepionki przeciw odrze-świnie-różyczce, stanowiącą szczepienie podstawowe. b) Osoby, które otrzymały drugą dawkę szczepionki przeciw odrze-świnie-różyczce, stanowiącą szczepienie przypominające.
	podstawowe ^a	przypominające ^b	
2022	670		
2021	1030		
2020	1139		
2019	1292		
2018	874	426	
2017	395	1013	
2016	206	1226	
2015	234	1107	
2014	231	1160	
2013	260	1178	
2012	172	1300	
2011	157	1329	
2010	146	1432	

8. Odra, świnka, różyczka - dziewczęta			
Rok urodzenia	Szczepienie		a) Dziewczęta, które otrzymały tylko pierwszą dawkę szczepionki przeciw odrze-świnie-różyczce, stanowiącą szczepienie podstawowe. b) Dziewczęta, które otrzymały drugą dawkę szczepionki przeciw odrze-świnie-różyczce, stanowiącą szczepienie przypominające.
	podstawowe ^a	przypominające ^b	
2014	98	565	
2013	128	532	
2012	93	679	
2011	69	659	
2010	76	698	
2009	34	762	
2008	29	711	

9. Zakażenia <i>Haemophilus influenzae</i> typu b			
Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe		a) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały (zależnie od cyklu szczepienia) trzecią (uodporniani w cyklu czterodawkowym) lub drugą (uodporniani w cyklu trzydawkowym) dawkę szczepionki przeciw zakażeniom H. influenzae typu b, zamykającą cykl szczepienia pierwotnego. b) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały (zależnie od cyklu szczepienia) czwartą (uodporniani w cyklu czterodawkowym) lub trzecią (uodporniani w cyklu trzydawkowym) dawkę szczepionki przeciw zakażeniom H. influenzae typu b, uzupełniającą cykl szczepienia podstawowego, oraz osoby, które nie były wcześniej szczepione i otrzymały jedną dawkę tej szczepionki w 2. roku życia lub później.
	pierwotne ^a	uzupełniające ^b	
2023	413		
2022	612	320	
2021	147	953	
2020	101	1090	
2019	87	1264	
2018	86	1256	

10. Zakażenia <i>Streptococcus pneumoniae</i>			
Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe		a) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały (zależnie od cyklu szczepienia) drugą (uodporniani w cyklu trzydawkowym) lub trzecią (uodporniani w cyklu czterodawkowym) dawkę szczepionki przeciw zakażeniom <i>S. pneumoniae</i> , zamykającą cykl szczepienia pierwotnego.
	pierwotne ^a	uzupełniające ^b	
2023	453		
2022	368	563	b) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały (zależnie od cyklu szczepienia) trzecią (uodporniani w cyklu trzydawkowym) lub czwartą (uodporniani w cyklu czterodawkowym) dawkę szczepionki przeciw zakażeniom <i>S. pneumoniae</i> , zamykającą cykl szczepienia podstawowego oraz osoby, które nie były wcześniej szczepione i otrzymały dwie dawki tej szczepionki po 12. miesiącu życia lub jedną dawkę w 3. roku życia lub później.
2021	98	995	
2020	85	1070	
2019	75	1233	
2018	81	1228	

11. Szczepienia uwzględnione w "Kalendarzu szczepień"				
Rok urodzenia	Wszystkie szczepienia ^a	Brak niektórych szczepień ^b	Brak jakichkolwiek szczepień	a) Osoby, które przeciw wszystkim chorobom uwzględnionym w "Kalendarzu szczepień" otrzymały wszystkie dawki szczepionek wymaganych w tym wieku.
2021	945	201	26	b) Osoby, które nie otrzymały uwzględnionych w "Kalendarzu szczepień" wszystkich dawek szczepionek wymaganych w tym wieku.

Wyłaniają się dwa główne problemy w realizacji Programu Szczepień Ochronnych wśród dzieci do 19 roku życia.

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

Drugim jest rosnąca liczba brakujących kart uodpornienia w związku z napływem nowych mieszkańców. W roku sprawozdawczym przybyło na nasz teren 290 nowych pacjentów w rocznikach 2022-2004, ubyło natomiast zaledwie 29. Wiąże się to z koniecznością pozyskania przez placówki POZ dokumentacji szczepień dzieci do niej zapisanych. Podstawą wykonania i kontynuacji szczepienia jest dla pielęgniarki i lekarza wgląd w dwa dokumenty: kartę uodpornienia i książeczkę szczepień. Ich brak – brak historii szczepień dziecka utrudnia kontynuację szczepień.

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

Wydaje się, że wielu opiekunów nie współpracuje w celu pozyskania karty uodpornienia nie podając dotychczasowej placówki obejmującej dziecko opieką medyczną, ani placówki do której przepisuje dziecko, ponieważ stara się ukryć niechęć do szczepień i uniknąć konsekwencji.

1.3. Stan sanitarno-higieniczny podmiotów wykonujących działalność leczniczą

W 2023 roku na terenie powiatu otwockiego zarejestrowanych było 198 podmiotów wykonujących działalność leczniczą. Ich zestawienie przedstawia poniższa Tabela.

Tabela 4. Podmioty lecznicze wykonujące działalność leczniczą

Placówki pod nadzorem PSSE w Otwocku	Placówki w rozbiciu na:		Liczba obiektów	
			rok 2022	rok 2023
podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne	szpitale	nie będące przedsiębiorcami	4	4
		będące przedsiębiorcami	4	4
	ZOL (w tym w strukturach szpitali)		3 (0)	4(0)
	ZPO (w tym w strukturach szpitali)		4 (1)	4 (1)
	hospicja (w tym w strukturach szpitali)		1 (1)	1 (1)
	Inne całodobowe np. DPS (gab. piel/zab. pod nadzorem PSSE)		2	0
podmioty lecznicze wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne	Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria nie będące przedsiębiorcami		10	14
	Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria będące przedsiębiorcami		33	40
	Medyczne laboratoria diagnostyczne		5	5
	Zakłady rehabilitacji leczniczej		1	1
	Inne		6	6
Gabinety indywidualnej, specjalistycznej, grupowej praktyki lekarskiej o profilu niezabiegowym			50	50
Gabinety indywidualnej, specjalistycznej, grupowej praktyki lekarskiej o profilu zabiegowym (w tym gabinety stomatologiczne)			72 (52)	65 (45)
RAZEM			195	198

Sekcja Epidemiologii przeprowadziła w nich łącznie 49 kontroli sanitarnych. Wydano 2 decyzje nakazujące usunięcie uchybień (dot. lecznictwa ambulatoryjnego), 3 decyzje przedłużające termin wykonania obowiązków (2 dot. szpitali, 1 dot. ZOL), a w 1 przypadku wydano decyzję umarzającą wykonanie obowiązków (bezprzedmiotowość decyzji).

Podmioty lecznicze udzielające stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych:

Szpitalnych:

1. Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny im. Prof. Adama Grucy CMKP – Szpital w Otwocku, ul. Konarskiego 13 - **ilość łóżek – 423**;
2. Mazowieckie Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruźlicy Szpital Specjalistyczny w Otwocku, ul. Narutowicza 80 - **ilość łóżek – 335**;
3. Powiatowe Centrum Zdrowia Sp. z o.o., Szpital Powiatowy w Otwocku, ul. Batorego 44, - **ilość łóżek – 109**;
4. SPZOZ Szpital Specjalistyczny MSWiA, Szpital Specjalistyczny w Otwocku, ul. Prusa 1/3 - **ilość łóżek – 157**;
5. Europejskie Centrum Zdrowia Sp. z o.o. Europejskie Centrum Zdrowia Otwock Szpital im. Fryderyka Chopina w Otwocku, ul. Borowa 14/18 - **ilość łóżek - 88**;
6. American Heart of Poland Spółka Akcyjna Centrum Kardiologii -Szpital w Józefowie, ul. Nadwiślańska 37 - **ilość łóżek - 25**;
7. Mazowieckie Centrum Neuropsychiatrii Sp. z o.o. Zagórze gm. Wiązowna Szpital Psychiatryczno-Neurorehabilitacyjny (*Szpital w Zagórzcu, Otwocku, Józefowie*) - **ilość łóżek – 239**;
8. MIRAI Clinic Sp. z o.o. MIRAI Szpital w Otwocku, ul. Armii Krajowej 8 - **ilość łóżek – 10**.

Innych niż szpitalne, stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych:

1. Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy „Pokój i Dobro” Zgromadzenie Sióstr Wynagrodzicielek Najświętszego Oblicza w Otwocku, ul. Żeromskiego 23 - **ilość łóżek - 45**;
2. Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczo Rehabilitacyjny „MARIA” Maria Kałuża w spadku w Zakręcie, ul. Piękna 6 - **ilość łóżek - 50**;
3. Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy Otwock, ul. Batorego 44C - **ilość łóżek – 35**;
4. Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy Centrum Opiekuńczo-Rehabilitacyjne ALTER DOMUS - **ilość łóżek- 52**;
5. Zakład Opiekuńczo – Leczniczy dla Przewlekłe Chorych Zgromadzenia Sióstr „Orionistek” w Otwocku, ul. Zamenhoffa 22 - **ilość łóżek – 35**;
6. ORPEA POLSKA Sp. z o.o. Ośrodek Stacjonarny „MARIANNA” ZOL w Majdanie, ul. Trasa Lubelska 13 - **ilość łóżek – 115**;
7. ORIGIN OTWOCK 1 Sp. z o.o. Zakład Opiekuńczo-Leczniczy ORIGIN w Otwocku, ul. Bernardyńska 13 - **ilość łóżek – 90**;

8. Ośrodek Readaptacyjno-Rehabilitacyjny Zakład Opiekuńczo-Leczniczny w Karczewie, ul. Anielin 2 - **ilość łóżek – 68**;

9. MCLCHPiG Hospicjum w Otwocku, ul. Narutowicza 80 - **ilość łóżek – 25**.

W 2023 r. w obiektach przeprowadzono 49 kontroli z zakresu higieny lecznictwa.

1.3.1. Spełnienie wymagań

Tabela. 5 Spełnienie wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą.

Podmioty		Liczba ogółem	Podmioty spełniające wymagania fachowe i sanitarne wg Rozporządzenia Ministra Zdrowia
szpitale	Typ podmiotu		
	nie będące przedsiębiorcami	4	2
	będące przedsiębiorcami	4	3
inne podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne		9	8
ambulatoria	nie będące przedsiębiorcami	14	12
	będące przedsiębiorcami	52	52
gabinety indywidualnej, specjalistycznej, grupowej praktyki lekarskiej		115	115
SUMA		198	192

Obiekty, w których przeprowadzono kontrole w 2023 r. spełniają wymagania techniczne zawarte w przepisach prawnych lub też trwa przedłużające postępowanie administracyjne. Dalsze działania dotyczące usunięcia niezgodności są przedmiotem odrębnych postępowań administracyjnych.

1.3.2. Utrzymanie czystości bieżącej i porządku

Utrzymaniem czystości i porządku w nadzorowanych placówkach zajmują się w większości osoby zatrudnione na etatach. W 2 szpitalach funkcjonują Działy Higieny, w 2 sprzątnięciem zajmuje się firma zewnętrzna/panie sprzątaczkki, w 4 pozostałych sprzątaję salowe. W przychodniach zatrudnione są sprzątaczkki a w gabinetach praktyk lekarskich utrzymaniem czystości zajmuje się personel własny. We wszystkich zakładach opracowana jest procedura sprzątnięcia i dezynfekcji pomieszczeń, postępowania ze sprzętem do sprzątnięcia. Sprzątnięcie pomieszczeń odbywa się przy użyciu wózków dwuwiałdrowch/z wyciskarką oraz płaskich nakładek na mopy, w użyciu ściereczki w odpowiednim kolorze wielo/jednorazowe. W jednym ze szpitali gruntowne czyszczenie powierzchni odbywa się przy użyciu maszyny czyszczącej z zastosowaniem środków chemii profesjonalnej i nałożeniem powłoki akrylowej.

W Szpitalu Mazowieckiego Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruźlicy w Otwocku sprzątaniami zajmuje się Dział Higieny stworzony dla potrzeb Centrum. Obejmuje on ciągi komunikacyjne, korytarze, sale chorych, WC i łazienki dla pacjentów tylko w trzech budynkach: budynek główny, budynek chirurgii (oprócz bloku operacyjnego i pracowni endoskopowej) oraz budynek B. Sprzątaniami pozostałych pomieszczeń tj. gabinetów, dyżurek pielęgniarskich, kuchenek oddziałowych oraz pokoi socjalnych zajmują się salowe, system sprzątania jak w całym szpitalu.

W Szpitalu Neuropsychiatrycznym w Zagórzcu sprzątaniami wszystkich komórek szpitala zajmują się salowe i sprzątaczkę zatrudnione w podmiocie. Sprzęt do ręcznego sprzątania, czyli mopy, ścierki, wiaderka odpowiadają kolorom zgodnym z zapisem przeznaczenia w Planie Higieny.

W Samodzielnym Publicznym Szpitalu Klinicznym im. Prof. Adama Grucy w Otwocku sprzątaniami zajmują się pracownicy Działu Higieny Szpitalnej pod nadzorem koordynatora działu oraz kierowników poszczególnych komórek organizacyjnych szpitala. Sprzątanie odbywa się wg planów higieny przy pomocy środków chemii profesjonalnej i preparatów dezynfekcyjnych. Gruntowne czyszczenie powierzchni odbywa się przy użyciu maszyny czyszczącej jednotarczowej z zastosowaniem środków chemii profesjonalnej, po czym nakładana jest powłoka akrylowa.

W Europejskim Centrum Zdrowia w Otwocku sprzątaniami zajmują się salowe.

W Centrum Kardiologii - Szpital w Józefowie sprzątaniami zajmuje się firma zewnętrzna.

W Szpitalu Powiatowego Centrum Zdrowia sp. z o.o. w Otwocku sprzątaniami zajmują się panie salowe zatrudnione przez PCZ.

W Szpitalu MIRAI CLINIC w Otwocku na bloku operacyjnym sprzątaniami zajmują się pracownicy kliniki, pod nadzorem pielęgniarki oddziałowej. W pozostałych jednostkach organizacyjnych sprzątanie wykonują pracownicy firmy zewnętrznej. Sprzątanie odbywa się według planu higieny.

W Szpitalu MSWiA w Otwocku sprzątaniami zajmuje się personel zatrudniony w szpitalu.

1.3.3. Postępowanie z bielizną szpitalną

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

Bielizna brudna zbierana jest bezpośrednio na sali chorego do worków brezentowych umocowanych na stelażach i przewożona wózkami o zamkniętej przestrzeni ładunkowej

do brudownika lub pomieszczenia zbiorczego. Wszystkie podmioty posiadają umowę na pranie bielizny z pralniami zewnętrznymi. Częstotliwość przekazywania brudnej bielizny do pralni zależy od charakteru szpitala lub zakładu.

1.3.4. Dezynfekcja

Podczas kontroli szczególną uwagę zwracano na sprzęt do sprzątanania, prawidłowość stosowania środków w zakresie stężenia, czasu i spektrum działania oraz prawidłowość wykonania dezynfekcji. Przy doborze środków dezynfekcyjnych uwzględniane są warunki występujące w praktyce, a więc rodzaj drobnoustrojów stanowiących zagrożenie oraz obecność substancji, które mogą wpływać na proces dezynfekcji, np. krew, wydzieliny, wydaliny. Do dezynfekcji narzędzi lekarskich stosowane są preparaty o szerokim zakresie działania obejmującym bakterie, łącznie z prątkami gruźlicy, grzyby, wirusy. Preparaty dobierane są wg kart charakterystyki, przygotowane i przechowywane wg zaleceń producenta.

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

W salach chorych w oddziałach ogólnych powierzchnie bezdotykowe, które są dokładnie myte profesjonalnymi detergentami nie stanowią znaczącego zagrożenia zakażeniem. Natomiast powierzchnie dotykowe lub wyposażenie zanieczyszczone materiałem potencjalnie zakaźnym poddawane są miejscowej dezynfekcji. Myciu i dezynfekcji poddawane są również wszystkie urządzenia i sprzęt medyczny, baseny, kaczki, łóżka (stelaże). Do tego celu wykorzystywane są myjnie dezynfektory oraz w kilku przypadkach metoda tradycyjna - ręczna. Koce, materace i poduszki są trudne do dezynfekcji. Te które pokryte są powłoką wodoodporną czyszczone są detergentami i dezynfekowane preparatami chlorowymi.

Preparaty dezynfekcyjne dobrane i stosowane są zgodnie z wskazaniami producenta.

W żadnym podmiocie leczniczym nie funkcjonują komory dezynfekcyjne ani stacje przygotowania łóżek.

W myjniach dezynfektory i maceratory do basenów i kaczek wyposażone są wyłącznie szpitale, w pozostałych podmiotach całodobowych używane są pieluchy jednorazowe. Łącznie w 6 szpitalach zamontowanych jest 41 myjni dezynfektorów i 5 maceratorów (w tym 21 szt. w szpitalu ortopedycznym; 13 szt. w szpitalu gruźliczym; 3 szt. w szpitalu powiatowym; po 1 szt. w szpitalu kardiologicznym i Mirai Clinic oraz 2 szt. w Europejskim Centrum Zdrowia).

Wyposażenie w maceratory: 2 szt. w szpitalu gruźliczym i 3 szt. w Europejskim Centrum Zdrowia. Wszyscy producenci deklarują zgodność z wymaganiami Normy **PN-EN ISO 15883**, parametry procesów: 85-95°C, 6-12 min, deklarowana wartość AO – 60.

1.3.5. Sterylizacja

- Liczba sterylizatorów:

rodzaj sterylizatorów	Podmioty wyk. działalność lecz.	liczba sterylizatorów	
		2022	2023
autoklawy	szpitale	11	10
	lecznictwo ambulatoryjne	24	28
	gabinety praktyki lekarskiej	52	45
sterylizatory na ciepło suche	szpitale	0	0
	lecznictwo ambulatoryjne	0	0
	gabinety praktyki lekarskiej	0	0
sterylizatory na tlenek etylenu	szpitale	1	1
	lecznictwo ambulatoryjne	0	0
sterylizatory na formaldehyd	szpitale	0	0
	lecznictwo ambulatoryjne	0	0
sterylizatory na nadtlenek wodoru (plazmowe)	szpitale	4	3
	lecznictwo ambulatoryjne	0	0

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

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

Wszystkie autoklawy podlegają kontroli fizycznej (termometry, manometry, kontrolki świetlne). Biologiczna kontrola skuteczności sterylizacji w autoklawach przeprowadzana jest

z częstotliwością nie rzadziej niż raz lub dwa razy w miesiącu (zalecano 1 x w tygodniu). Kilka podmiotów wyposażonych jest w inkubatory testów biologicznych wraz z testami biologicznymi, test wykonywany jest samodzielnie 1 x w tygodniu. W sterylizatorniach szpitalnych w celu sprawdzenia działania sterylizatora i jego gotowości do prawidłowej pracy wykonuje się testy szczelności Bowie-Dicka.

Wiele placówek wykonuje sterylizację w Centralnej Sterylizatorni Szpitala Ortopedycznego.

Sterylnizatornie w nadzorowanych placówkach

W podległych szpitalach funkcjonują: 2 centralne sterylizatornie z 3 strefami (Szpital Ortopedyczny i Szpital MIRAI Clinic), 2 punkty sterylizacyjne (1 PCZ i 1 ECZ).

Centralna Sterylizatornia trzystrefowa w Szpitalu SPSK im. Prof. Adama Grucy w Otwocku:

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

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

Pomiędzy strefą brudną i czystą zainstalowane są myjnie dezynfektory.

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

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

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

Między strefą sterylną znajduje się pomieszczenie wydawania materiałów sterylnych.

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

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

Centralna Sterylizatornia trzystrefowa w Szpitalu MIRAI Clinic w Otwocku:

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

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

Pomiędzy strefą brudną i czystą zainstalowana jest myjnia dezynfektor.

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

Pomiędzy strefą czystą a sterylną zainstalowane są 2 sterylizatory przelotowe.

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

Między strefą sterylną znajduje się pomieszczenie wydawania materiałów sterylnych. Pomiędzy wszystkimi strefami oraz pomieszczeniami ogólnymi urządzone są śluzy umywalkowo-fartuchowe.

Szpital MCLCHPiG w Otwocku:

w pomieszczeniu przy bloku operacyjnym zainstalowana jest myjnia dezynfektor do narzędzi. Umowa na sterylizację z SPSK im. A. Grucy w Otwocku.

Szpital PCZ sp. z o.o. w Otwocku:

1 punkt sterylizacji – przygotowanie pakietów odbywa się na bloku operacyjnym i w oddziałach, do sterylizacji przekazywane są gotowe pakiety. Ponadto umowa z SPSK im. A. Grucy w Otwocku w sytuacjach awaryjnych oraz na sterylizację tlenkiem etylenu.

Europejskie Centrum Zdrowia w Otwocku:

1 punkt sterylizacji - sterylizacja odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu (punkcie sterylizacji), w którym zamontowane są 2 sterylizatory plazmowe oraz 2 autoklawy. Rozwiązanie przestrzenne sterylizatorni zapewnia na każdym etapie technologicznym jednokierunkowy ruch materiałów od punktu przyjęcia materiału skażonego do punktu wydania materiału sterylnego. Wysterylizowane materiały są transportowane czystym wózkiem do bloku operacyjnego i przechowywane w magazynie produktów sterylnych – zalecono rozdzielenie procesów mycia i dezynfekcji od procesów sterylizacji i rozważenie zorganizowania ich w oddzielnych pomieszczeniach.

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

1.3.6. Dezynsekcja i deratyzacja

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

- **Szpital MCLCHPiG w Otwocku**

Na terenie placówki deratyzacji nie wykonano. Wykonanych zostało 30 procesów dezynsekcji.

- **Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny im. Prof. Adama Grucy –** wykonano 17 procesów dezynsekcji i 3 procesy deratyzacji.

Pomieszczenia Działu Żywienia objęte są monitoringiem sanitarnym w zakresie dezynsekcji i deratyzacji.

- **Szpital MSWiA w Otwocku**

Na terenie placówki dezynsekcji i deratyzacji nie wykonywano.

- **Szpital PCZ sp. z o.o. w Otwocku**

Na terenie placówki deratyzacji nie wykonano. Pozakładane są karmiki deratyzacyjne. Wykonanych zostało 6 procesów dezynsekcji.

- **Centrum Kardiologii w Józefowie**

Szpital zaopatrzony jest w części zewnętrznej budynku w karmiki deratyzacyjne. W kuchence pacjentów, pomieszczeniach socjalnych zamontowane są chwytacze na gryzonie oraz detektory owadów. Nadzór nad procesem prowadzi firma zewnętrzna. Przeglądy raz w miesiącu.

- **MIRAI Clinic w Otwocku**

Pomieszczenia gastronomiczne, kuchnia i restauracja objęte są monitoringiem sanitarnym w zakresie dezynsekcji i deratyzacji. Do monitorowania gryzoni używane są karmiki plastikowe i chwytacze. Do kontroli aktywności insektów używane są detektory z wkładami feromonowymi.

1.3.7. Gospodarka odpadami niebezpiecznymi w miejscu powstawania

Podmioty wykonujące działalność leczniczą prowadzą segregację odpadów w miejscu ich wytwarzania. Odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach są przechowywane w pojemnikach twardościennych. Odpady są przechowywane w wydzielonych pomieszczeniach, punktach zbiorczych lub w wydzielonych lodówkach. Klasyfikacja jak i segregacja odpadów medycznych prowadzona jest zgodnie z obowiązującymi procedurami oraz przepisami prawa. W każdym podmiocie wykonującym działalność leczniczą opracowano i wdrożono procedury sanitarno – higieniczne dotyczące postępowania z odpadami medycznymi, które sprawdzane są podczas kontroli sanitarnych. Wszystkie podmioty lecznicze posiadają podpisane umowy na odbiór i utylizację z firmami uprawnionymi.

Podczas kontroli przypomniano o prawidłowej klasyfikacji, gromadzeniu i przechowywaniu odpadów medycznych.

1.3.8. Zakażenia szpitalne

We wszystkich nadzorowanych szpitalach zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2023 r. poz. 1284 z późn. zm) są powołane zespoły i komitety kontroli zakażeń szpitalnych. W skład zespołu wchodzi: lekarz jako przewodniczący zespołu, pielęgniarka epidemiologiczna oraz mikrobiolog. W 2 przypadkach mikrobiolog zatrudniony w laboratorium szpitalnym, w pozostałych 6 umowa z laboratorium zewnętrznym. W jednym szpitalu nie będącym przedsiębiorcą jest nie wystarczająca liczba pielęgniarek epidemiologicznych (na 1 i ½ etatu przypada 360 łóżek). W pozostałych 7 szpitalach jest wystarczająca liczba pielęgniarek epidemiologicznych.

Wdrożone są procedury zapobiegania zakażeniom i obowiązujące definicje UE/ECDC. Wykonywane są badania przesiewowe u pacjentów z grup ryzyka. Prowadzona jest polityka antybiotykowa, opracowane procedury, prowadzone audyty antybiotykowe oraz analizy zużycia w DDD. Na bieżąco prowadzone są szkolenia personelu.

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

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

Liczba badań mikrobiologicznych przesiewowych w Szpitalach

Przy przyjęciu do szpitala pacjentom wykonano 7607 badań, w trakcie hospitalizacji 165 badań.

Ogniska epidemiczne w szpitalach

W roku 2023 zarejestrowano 7 ognisk epidemicznych. Ogniska wystąpiły w 5 placówkach. Spowodowane były występowaniem SARS-CoV-2. Liczba osób z zakażeniem w ognisku epidemicznym ogółem – 71, w tym liczba pacjentów 63, liczba personelu medycznego 8.

Mazowieckie Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruźlicy w Otwocku przy ul. Narutowicza 80 - wystąpiły 2 ogniska na jednym oddziale: Oddział XII chorób wewnętrznych klatki piersiowej:

- liczba pacjentów zakażonych – 10;
- liczba personelu zakażonego – 1.

Mazowieckie Centrum Neuropsychiatrii Sp. z o.o. Zagórze k/Warszawa, 05-462 Wiązowna – wystąpiło 1 ognisko Oddział Leczenia Nerwic dla Młodzieży w Zagórze:

- liczba pacjentów zakażonych – 6;

- liczba personelu zakażonego – 7.

Powiatowe Centrum Zdrowia, Sp. z o.o., ul. Batorego 44, 05-400 Otwock – wystąpiło 1 ognisko na Oddziale chorób wewnętrznych:

- liczba pacjentów zakażonych – 22;
- liczba zgonów - 3 (bez związku z zakażeniem).

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

- liczba pacjentów zakażonych – 12;
- liczba personelu zakażonego – 4.

Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczo-Rehabilitacyjny "MARIA" Maria Kałuża w spadku:

- liczba pacjentów zakażonych – 12;
- liczba personelu zakażonego - 3;
- liczba zgonów – 2 (bez związku z zakażeniem).

W każdym z ognisk epidemicznych działania placówki w celu ograniczenia rozprzestrzeniania się zakażeń prowadzone były prawidłowo, z zastosowaniem izolacji/kohortacji pacjentów, stanowisk dekontaminacji przed salami pacjentów, wstrzymaniem odwiedzin i przyjęć pacjentów. PSSE utrzymywała stały kontakt telefoniczny z pielęgniarkami z ZKZSz. Przeprowadzono 1 kontrolę postępowania w ognisku w szpitalu PCZ w Otwocku – bez zastrzeżeń.

1.3.9. Realizacja zadań związanych z kontrolą wewnętrzną w podmiotach wykonujących działalność leczniczą

We wszystkich podmiotach leczniczych kontrole wewnętrzne odbywają się według opracowanego harmonogramu/planu kontroli na dany rok. Dokumentacja z kontroli jest prowadzona na bieżąco a raporty są przedstawiane dyrekcji. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości prowadzone są kontrole sprawdzające po 3 miesiącach lub zgodnie z wyznaczonym terminem.

Kontrole wewnętrzne przeprowadzają pielęgniarki epidemiologiczne, pielęgniarki koordynujące lub właściciele podmiotów leczniczych. Dokumentacja prowadzona jest w postaci pisemnej lub elektronicznej w formie raportów kontroli.

Częstotliwość zgodna z obowiązującymi przepisami tj. nie rzadziej niż co 6 miesięcy.

1.3.10. Wdrożenie procedur poekspozycyjnych w podmiotach leczniczych

We wszystkich nadzorowanych w 2023 r. podmiotach leczniczych wspólnie z Sekcją Nadzoru Higieny Pracy zgodnie z rozporządzeniem z 6.6.2013 r. oceniano procedury poekspozycyjne. Raporty o zranieniach sporządzane są co pół roku, prowadzony jest rejestr

zranień. Na podstawie oceny ryzyka (aktualizowanej co 2 lata) wdrażany jest bezpieczny ostry sprzęt chroniący przed zranieniem/zakłuciem. Przeprowadzane są szkolenia pracowników z procedur poekspozycyjnych.

1.3.11. Skargi, interwencje, odwołania, zażalenia dotyczące podmiotów

lecniczych:

Do PSSE wpłynęła 1 interwencja dot. opuszczania terenu szpitala przez pacjentów (w piżamach) w celu zrobienia zakupów w pobliskim sklepie. Interwencję przekazano do rozpatrzenia wg kompetencji.

1.3.12. Wnioski dotyczące nadzoru prowadzonego przez Sekcję Epidemiologii

1. Oceny sytuacji epidemiologicznej na terenie powiatu otwockiego dokonano na podstawie zarejestrowanych chorób zakaźnych zgłoszonych do PPIS.
2. W 2023 r. wszczęto 2134 dochodzenia epidemiologiczne dot. chorób zakaźnych.
3. W roku 2023 odnotowano 3 domowe ogniska zachorowań spowodowane pałeczkami Salmonella.
4. Według analizy kart uodpornień, obowiązkowymi szczepieniami ochronnymi w 2023 r. objętych było 27827 dzieci (zgodnie z ilością kart uodpornienia wykazaną przez punkty szczepień). W roku 2022 - 27786 dzieci; w 2021 – 27693 dzieci.
5. Szczepienia ochronne realizowane były zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych na 2023 r.
6. W ramach prowadzonego nadzoru nad wykonawstwem szczepień, stwierdzano przypadki odmowy rodziców na szczepienie dzieci. Pracownicy PSSE współpracują z personelem medycznym punktów szczepień w zakresie zmniejszenia ilości dzieci uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych. Rodzice są informowani o ciążyącym na nich obowiązku szczepienia dzieci oraz o skutkach zdrowotnych wynikających z nieszczepienia dzieci.
7. W 2023 roku zarejestrowanych było 198 podmiotów wykonujących działalność leczniczą.
8. Podmioty wykonujące działalność leczniczą posiadają opracowane i wdrożone procedury higieniczno-sanitarne, których przestrzeganie objęte jest nadzorem PPIS.
9. W szpitalach wdrożony jest udokumentowany system zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych, prowadzone są rejestry zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych.
10. W roku 2023 zaobserwowano spadek występowania ognisk epidemicznych w szpitalu. Wszystkie zgłoszone do PPIS w Otwocku ogniska szpitalne w 2023 r. dotyczyły zakażeń wirusem Sars-CoV-2.

1.4. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej

Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące higieny środowiska, a zwłaszcza jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, wody na pływalniach, wody w kąpieliskach oraz miejscach wykorzystywanych do kąpieli, nadzór na jakością ciepłej wody użytkowej w podmiotach wykonujących działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne a także w budynkach zamieszkania zbiorowego oraz w budynkach użyteczności publicznej, w których w trakcie ich użytkowania wytwarzany jest aerozol wodno-powietrzny a także kontrola utrzymania należytego stanu higienicznego obiektów i urządzeń użyteczności publicznej.

1.4.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

Według stanu na dzień 31.12.2023 r. wodę dla mieszkańców powiatu otwockiego dostarczało 12 wodociągów publicznych, 1 lokalny (tabela 1):

- 3 wodociągi publiczne o wydajności od 1000 do 10 000 m³ wody/dobę: w Otwocku, w Józefowie i w Bocianie,
- 9 wodociągów publicznych o wydajności od 100 do 1000 m³ wody/dobę: w Osiecku, w Sobieniach Jeziorach, w Glinie, w m. Ostrów, w Rzakcie, w Majdanie, w m. Lipowo, w Glinkach, w Celestynowie,
- wodociąg lokalny, hydrofornia osiedlowa, o wydajności poniżej 100 m³ wody/dobę w Szpitalu Mazowieckiego Centrum Neuropsychiatrii w Zagórz.

Tabela 1. Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę do spożycia na terenie powiatu otwockiego w 2023 r.

Rodzaj wodociągu	Produkcja wody [m ³ /dobę]	Liczba wodociągów	Liczba ludności [tys.]
Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia	≤ 100	1	0,025
	101 - 1 000	9	40,617
	1 001 - 10 000	3	72,994
	10 001 - 100 000	0	0
Inne podmioty zaopatrujące w wodę		26	0,364
Razem		39	114,000

Wodociągi działają w oparciu o zasoby wód podziemnych, pobieranych z 41 studni o głębokości od 20 m do 226 m. Woda surowa podlega uzdatnianiu m.in. poprzez filtrację eliminującą nadmierną ilość żelaza i manganu z wody. W celu zmniejszenia zawartości manganu i żelaza stosuje się również napowietrzanie. Ponadto do poprawy mętności w trzech wodociągach stosowany jest siarczan glinu. W pięciu wodociągach do dezynfekcji zastosowano

lampy UV. W jednym wodociągu stosuje się na stałe dozowanie podchlorynu sodu do dezynfekcji końcowej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku zgodnie z art. 12 i 13 ustawy z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (Dz. U. z 2023 r. poz. 537, z późn. zm.) oraz przepisami wykonawczymi do ww. ustawy, prowadzi systematyczny monitoring jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi rozprowadzanej w systemach wodociągowych wodociągów publicznych, wodociągu lokalnym i wodociągach indywidualnych, wykorzystujących własne ujęcia wody do prowadzonej działalności. Ponadto zgodnie z art. 5 ust. 1a ww. ustawy przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne (właściciel, administrator urządzenia wodnego) zobowiązane jest do prowadzenia regularnej, wewnętrznej kontroli jakości wody i zapewnienia dobrej jakości wody dla odbiorców.

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

Inspekcja Sanitarna na podstawie wyników badań próbek wody pobranych w ramach nadzoru oraz przekazanych przez administratorów wodociągów dokonuje oceny jakości wody. Oceniono, że na dzień 31 grudnia 2023 r. we wszystkich nadzorowanych wodociągach woda była przydatna do spożycia przez ludzi. O wydanych ocenach jakości wody w nadzorowanych wodociągach informowano administratorów wodociągów oraz władze samorządowe. Ponadto oceny jakości wody zostały umieszczone na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Otwocku.

Dobrą jakość pod względem mikrobiologicznym przez cały 2023 r. notowano w 4 wodociągach publicznych (w 2022 r. w 7, w 2021 r. w 6, w 2020 r. w 11), w 8 wodociągach w wodzie stwierdzono podwyższone parametry mikrobiologiczne:

- w wodociągu publicznym w Otwocku w 2 próbkach wody stwierdzono obecność bakterii grupy coli;
- w wodociągu publicznym w Józefowie w 1 próbce wody stwierdzono obecność bakterii grupy coli;
- w wodociągu publicznym w miejscowości Lipowo w 1 próbce wody pobranej do badania

stwierdzono przekroczenie zalecanej wartości parametrycznej ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C;

- w wodociągu publicznym w Osiecku w 4 próbkach wody stwierdzono obecność bakterii grupy coli; w 1 próbce wody pobranej do badania stwierdzono przekroczenie zalecanej wartości parametrycznej ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C;
- w wodociągu publicznym w miejscowości Ostrów w 1 próbce wody pobranej do badania stwierdzono obecność bakterii grupy coli;
- w wodociągu publicznym w miejscowości Bocian w 1 próbce wody pobranej do badania stwierdzono obecność bakterii grupy coli oraz przekroczenie zalecanej wartości parametrycznej ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C; w 1 próbce wody pobranej do badania stwierdzono przekroczenie zalecanej wartości parametrycznej ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C;
- w wodociągu publicznym w miejscowości Sobienie Jeziory w 1 próbce wody pobranej do badania stwierdzono przekroczenie zalecanej wartości parametrycznej ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C;
- w wodociągu publicznym w miejscowości Celestynów w 1 próbce wody pobranej do badania stwierdzono obecność bakterii grupy coli;
- w wodociągu lokalnym w Zagórzcu w 4 próbkach wody pobranych do badania stwierdzono przekroczenie zalecanej wartości parametrycznej ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C.

Dobłą jakość wody pod względem fizyko-chemicznym przez cały 2023 r. notowano w 8 wodociągach (w 2022 r. w 7, w 2021 r. w 13, w 2020 r. w 12), w 4 wodociągach w wodzie stwierdzono podwyższone parametry fizyko-chemiczne:

- w wodociągu publicznym w Otwocku w 6 próbkach wody pobranych do badania stwierdzono podwyższoną mętność, w 1 próbce wody stwierdzono podwyższoną barwę;
- w wodociągu publicznym w miejscowości Głina w 1 próbce wody pobranej do badania stwierdzono obcy zapach;
- w wodociągu publicznym w miejscowości Glinki w 2 próbkach wody pobranych do badania stwierdzono podwyższoną barwę;
- w wodociągu publicznym w miejscowości Rzakta w 1 próbce wody pobranej do badania stwierdzono obcy zapach.

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

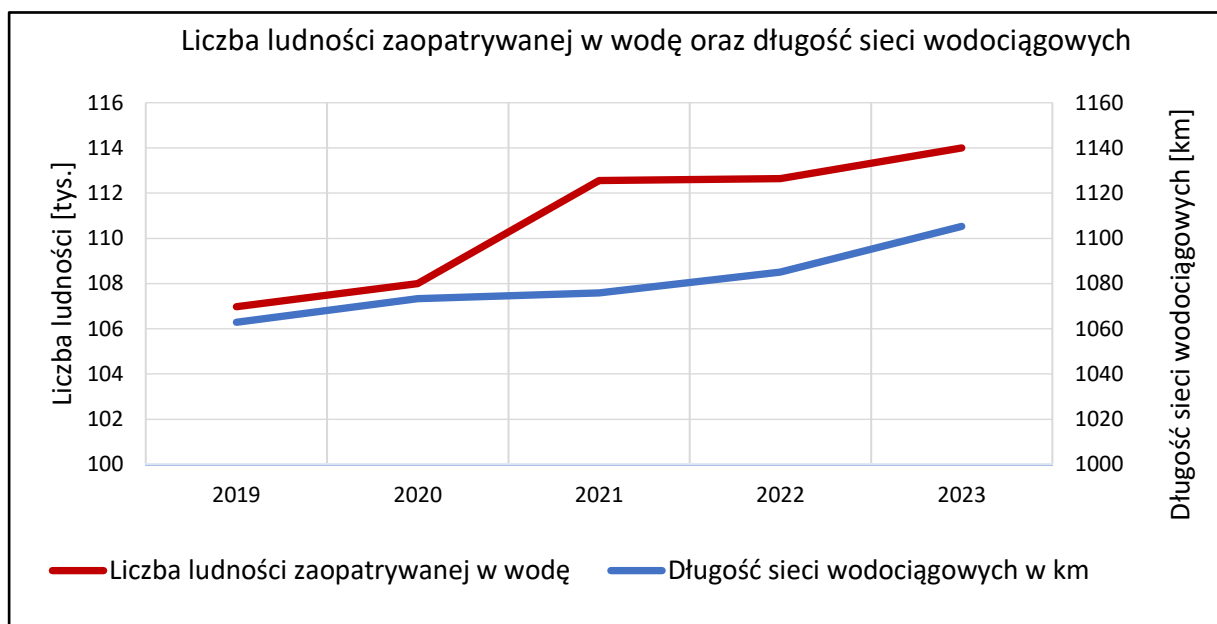
Nadzorowano także jakość wody w 26 wodociągach lokalnych – (w 2022 r. w 22, w 2021 r. w 16, w 2020 r. w 12, w 2019 r. w 9), wykorzystujących własne ujęcia wody do prowadzonej działalności (7 w szpitalach, 6 w domach opieki, 7 w podmiotach działających na rynku spożywczym, 1 w stacji paliw, 5 – inne podmioty), w których badania były wykonywane w ramach kontroli wewnętrznej przez administratorów/właścicieli wodociągów.

W 4 wodociągach indywidualnych, w 8 próbkach stwierdzono ponadnormatywną ogólną liczbę mikroorganizmów w 1 ml wody w temp. 22°C, w jednej próbce stwierdzono obecność bakterii grupy coli. W 4 wodociągach indywidualnych w wodzie stwierdzono podwyższone parametry fizyko-chemiczne: w 1 próbce wody stwierdzono podwyższoną mętność, w 1 próbce wody podwyższoną barwę, w 1 próbce wody stwierdzono obcy zapach, w 1 próbce wody stwierdzono ponadnormatywną zawartość manganu, w 1 próbce wody stwierdzono ponadnormatywną zawartość azotanów. Podjęte działania naprawcze w wodociągach indywidualnych doprowadziły jakość wody do wymogów obowiązującego rozporządzenia. W pozostałych obiektach jakość wody w zakresie zbadanych parametrów zarówno mikrobiologicznych jak i fizyko-chemicznych była zgodna z obowiązującymi przepisami. W obiektach wykorzystujących własne ujęcia wody badania próbek wody wykonywane były zgodnie z ustalonymi z PPIS w Otwocku.

W 2023 r. przedstawiono do wglądu wyniki badania substancji promieniotwórczych w wodzie z 4 wodociągów publicznych: Józefów, Celestynów, Sobienie Jeziory, Glinki oraz w wodzie z 4 ujęć indywidualnych. Przeprowadzone badania nie wykazały przekroczenia wartości parametrycznych.

Długość sieci wodociągowych w wodociągach zaopatrujących w wodę mieszkańców powiatu otwockiego wynosi 1105,3 km i systematycznie jest rozbudowywana; w 2023 roku zwiększyła się o 20,17 km, w 2022 r. o 9,22 km, w 2021 r. o 2,5 km, w 2020 r. o 10,27 km, w 2019 r. zwiększyła się o 14,27 km nowych odcinków (wykres 1).

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



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

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

Wymagania mikrobiologiczne, jakim powinna odpowiadać ciepła woda użytkowa, minimalną częstotliwość pobierania próbek ciepłej wody oraz procedury postępowania w zależności od wyników badania bakteriologicznego określa rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). Zgodnie z ww. rozporządzeniem Państwowa Inspekcja Sanitarna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego wykonuje badania jakości ciepłej wody użytkowej w celu wykrycia bakterii *Legionella sp.*, w szczególności w podmiotach wykonujących działalność leczniczą, w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne.

Legioneloza jest chorobą układu oddechowego, wywoływana przez bakterie *Legionella sp.*, które mogą przeżyć w wodzie o bardzo różnej temperaturze. Optymalna temperatura dla rozwoju bakterii *Legionella sp.* (od 20°C do 50°C), jest również najczęściej utrzymywaną temperaturą wody w instalacji ciepłej wody użytkowej w budynkach. W związku z powyższym, należy dokonywać okresowych przegrzewów instalacji podwyższając temperaturę wody >70°C. Bakterie *Legionella sp.* występują m.in. w sieciach kanalizacyjnych, urządzeniach kąpielowych, prysznicach, myjniach, klimatyzatorach. Do zakażenia bakterią *Legionella sp.*

dochodzi drogą inhalacyjną poprzez wdychanie skażonego aerozolu wraz z parą wodną. Ze względu na powszechne zasiedlanie instalacji wodnych pałeczkami *Legionella* sp. I realne zagrożenie zakażenia ludzi niezmiernie ważne jest prowadzenie działań mających na celu ograniczenie ich występowania i namnażania.

W 2023 r. w podmiotach wykonujących działalność leczniczą, w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne kontynuowano badania jakości ciepłej wody użytkowej pod kątem obecności bakterii *Legionella* sp. Ponadto w 2023 r. w ramach prowadzonego nadzoru w 5 domach pomocy społecznej pobrano 15 próbek ciepłej wody do badania w kierunku obecności bakterii *Legionella*. W tym okresie w ramach sprawowanego nadzoru pobrano 164 próbki wody z instalacji wody ciepłej w 16 obiektach – 24 budynki (podmioty wykonujące działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne).

Na podstawie wyników badań w 21 próbkach stwierdzono ponadnormatywną liczbę bakterii *Legionella* sp., w tym na podstawie wyników badań z 15 próbek stwierdzono skażenie średnie ciepłej wody, na podstawie wyników badań z 4 próbek skażenie wysokie, na podstawie 2 próbek skażenie bardzo wysokie.

W przypadku skażenia sieci wodociągowej bakteriami *Legionella* (skażenie średnie, wysokie, bardzo wysokie) wdrażano postępowania administracyjne, wydawano decyzje nakazujące. W przypadku wystąpienia ponadnormatywnej liczby bakterii *Legionella* sp. administratorzy/zarządcy budynków podejmowali działania naprawcze, informując o zakresie wykonywanych prac Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Otwocku. Działania podejmowane przez ww. podmioty doprowadzały jakość wody do obowiązujących przepisów.

1.4.3. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli

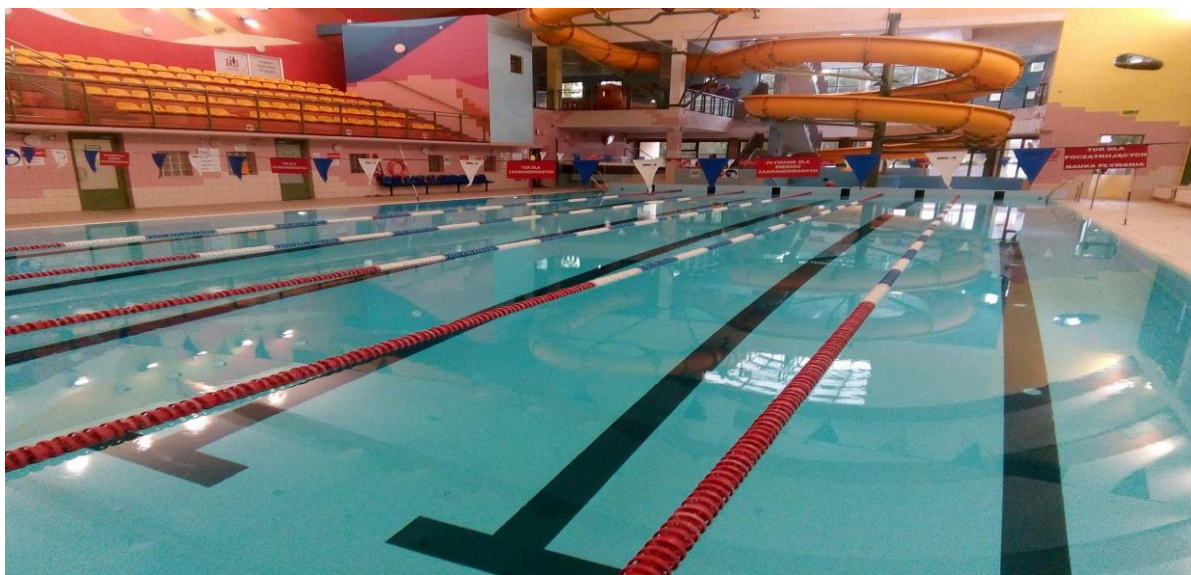
W 2023 r. Uchwałą Rady Gminy w Wiązownie została przyjęta organizacja kąpieliska w Kącku. W czerwcu 2023 r. w trakcie trwania sezonu kąpieliskowego przeprowadzono kontrolę sanitarną na terenie kąpieliska, w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości, nie wydawano zaleceń. W trakcie kontroli sanitarnej stwierdzono, że teren jest wykoszony, utrzymany czysto, wyznaczono plażę, umożliwiono skorzystanie z przenośnych, nieskanalizowanych toalet publicznych. Na terenie kąpieliska odpady komunalne gromadzone w workach, umieszczonych na metalowych stelażach. Na terenie kąpieliska zapewniony jest właściwy sprzęt ratowniczy, co zapewnia bezpieczeństwo kąpiących się osób. Przy wejściu na teren kąpieliska na tablicy informacyjnej umieszczony jest regulamin kąpieliska, adres Urzędu Gminy oraz aktualna ocena jakości wody w kąpielisku, a także dane wraz z numerem telefonu organizatora kąpieliska. W trakcie kontroli pozostawiono w obiekcie materiały edukacyjne

(plakaty oraz ulotki „Bezpieczne wakacje”) dotyczące profilaktyki i ochrony przed promieniowaniem UV, bezpiecznych zachowań nad wodą, a także dotyczące zatruc pokarmowych i higieny osobistej. Ponadto pozostawiono materiały edukacyjne opracowane w języku ukraińskim dotyczące chorób zakaźnych i szczepień ochronnych. W maju 2023 roku PPIS w Otwocku zatwierdził harmonogram poboru próbek wody z kąpieliska w sezonie kąpielowym w 2023 r. Próbkę wody do badania zostały pobrane zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem.

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

W 2023 r. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Otwocku nie otrzymała zgłoszenia o zorganizowaniu miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpeli na terenie powiatu otwockiego.

1.4.4. Pływalnie



Zarządcy pływalni realizują zapisy rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022 r. poz. 1230). Harmonogramy kontroli jakości wody na pływalniach na 2023 r. zostały zatwierdzone przez PPIS w Otwocku. We wszystkich pływalniach badania wody wykonywane były zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem.

W 2023 r. w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego pracownicy PSSE w Otwocku pobrali próbki wody do badania w 4 obiektach pływalni.

W 2023 r. PPIS w Otwocku prowadził nadzór nad 4 pływalniami krytymi określając zakres i częstotliwość badań prowadzonych przez administratorów pływalni. W 2023 roku

przeprowadzono kontrole sanitarne w 4 pływalniach. W wyniku kontroli pływalni nie stwierdzono nieprawidłowości.

Zarządzający pływalniami są zobowiązani do prowadzenia systematycznych i udokumentowanych badań jakości wody, prowadzonych zgodnie z ustalonym z Inspekcją Sanitarną harmonogramem poboru próbek wody do badań, w celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego wszystkim użytkownikom pływalni. Szczególne znaczenie ma nadzór nad jakością mikrobiologiczną wody. Zanieczyszczenia mikrobiologiczne wnoszone są do wody przez użytkowników pływalni, którzy mogą zanieczyszczać wodę przede wszystkim drobnoustrojami bytującymi w przewodzie pokarmowym, w górnych drogach oddechowych, błonach śluzowych i na skórze. Oprócz drobnoustrojów wchodzących w skład normalnej mikroflory, mogą to być również mikroorganizmy chorobotwórcze, będące przyczyną infekcji. Występowanie patogenów w wodzie tj. *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa* w istotny sposób może negatywnie wpływać na zdrowie kąpiących się osób.

W 2023 r. w jednej z niecek basenowych w wodzie basenowej stwierdzono ponadnormatywną liczbę mikroorganizmów w temp. $36\pm 2^{\circ}\text{C}$. Zarządzający pływalnią niezwłocznie podjął działania naprawcze, które doprowadziły jakość wody do wymogów obowiązującego rozporządzenia.

Ponadto w 2023 r. na pływalni krótkotrwale wystąpiły przekroczenia parametrów fizykochemicznych. Właściciele/zarządzający pływalniami niezwłocznie podejmowali działania naprawcze, które doprowadziły jakość wody do obowiązujących przepisów.

W powiecie otwockim funkcjonuje basen rehabilitacyjny znajdujący się na terenie jednego ze szpitali, który nie podlega przepisom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. W 2023 roku przeprowadzono kontrolę szpitala, która obejmowała również basen rehabilitacyjny. W trakcie kontroli okazano do wglądu regulamin korzystania z basenu, aktualną instrukcję nadzorowania i kontroli wody w niece basenu rehabilitacyjnego oraz karty pomiarów, takich parametrów jak: pH, chloru wolnego, temperatury. Według kart pomiarów odczyty pH i chloru wolnego dokonywany jest dwa razy w ciągu dnia, natomiast odczyt temperatury wody dokonywany jest jeden raz w ciągu dnia – w godzinach porannych. Woda w niece basenu rehabilitacyjnego badana jest przez uprawione laboratorium. Badania wykonywane są w zakresie oznaczeń: chloru wolnego, ogólnej liczby mikroorganizmów w temp. 36°C , liczby *Pseudomonas aeruginosa*, liczby *Escherichia coli*. Według opracowanej instrukcji nadzorowania i kontroli wody w niece basenu badania wody wykonywane są w odstępach co 8 tygodni. W trakcie kontroli wydano zalecenia dotyczące wykonywania badań wody w basenie w regularnych odstępach czasu, zgodnie z opracowaną instrukcją.

1.4.5. Obiekty użyteczności publicznej

Hotele i obiekty świadczące usługi noclegowe

Pod nadzorem znajduje się 8 obiektów skategoryzowanych (8 hoteli) oraz 12 obiektów świadczących usługi hotelarskie. W 2023 r. w zakresie higieny komunalnej przeprowadzono kontrolę sanitarną w 1 hotelu. Zakres przedmiotowy kontroli sanitarnej przeprowadzonej w obiekcie hotelowym obejmował m.in.: ocenę stanu higieniczno-sanitarnego pokoi hotelowych, węzłów higieniczno-sanitarnych, ciągów komunikacyjnych, postępowanie z czystą oraz brudną bielizną, nadzór nad jakością wody w instalacji c.w.u., badania profilaktyczne pracowników, stosowane preparaty do dezynfekcji rąk, powierzchni, odbiór nieczystości stałych, aktualność dokumentów potwierdzających drożność wentylacji. W roku sprawozdawczym w skontrolowanym hotelu stwierdzono nieprawidłowości w zakresie higieniczno-sanitarnym, tj.. m.in. poduszki do spania i kołdry z żółtymi przebarwieniami, brudna kratka wentylacyjna w WC, nakładka na materac z ciemnymi plamami. Właściciel hotelu został ukarany mandatem karnym. Kontrola sprawdzająca wykazała zrealizowanie nieprawidłowości w całości.

W innych obiektach świadczących usługi hotelarskie przeprowadzono kontrole sanitarne w 5 obiektach. W trzech skontrolowanych obiektach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie sanitarno-porządkowym, m.in. pajęczyny w ciągach komunikacyjnych, w łazienkach, brak badań ciepłej wody w kierunku obecności bakterii Legionella, niewłaściwy stan sanitarny silikonu w kabinie natryskowej w łazience, poduszki do spania i nakładki na materace z żółtymi plamami i przebarwieniami. Właścicieli 2 obiektów ukarano mandatami karnymi o łącznej wysokości 400,00 zł.

W pozostałych obiektach w wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

W trzech obiektach hotelowych znajdują się pływalnie; badania jakości wody na pływalniach przeprowadzane były w ramach kontroli wewnętrznej oraz w ramach nadzoru prowadzonego przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku zatwierdził harmonogramy poboru próbek wody na pływalniach znajdujących się w obiektach hotelowych, przedstawione przez zarządzających pływalniami.

Szpitala

W ewidencji PSSE w Otwocku znajduje się 8 szpitali. W 2023 r. w zakresie higieny komunalnej skontrolowano 3 szpitale, przeprowadzono w sumie 6 kontroli, w tym 3 kontrole sprawdzające. Stwierdzono nieprawidłowości w dwóch szpitalach, m.in: pomieszczenie do mycia i dezynfekcji środków transportu, w tym środków transportu wewnętrznego odpadów

medycznych użytkowane niezgodnie z zatwierdzonym projektem oraz wydaną Decyzją PPIS. Zmniejszona została powierzchnia pomieszczenia, a także została zmieniona jego funkcjonalność; w pomieszczeniu przeznaczonym do mycia i dezynfekcji środków transportu zorganizowano pralnię nakładek na mopy. W kolejnym przypadku stwierdzono: brak wydzielonego pomieszczenia lub miejsca przeznaczonego do mycia i dezynfekcji pojemników wielokrotnego użycia, służących do transportu odpadów medycznych, brak pojemników do transportu wewnętrznego odpadów medycznych, worki przenoszone ręcznie do miejsca wstępnego magazynowania odpadów medycznych.

W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości w dwóch szpitalach wszczęto postępowania administracyjne, które zostały umorzone po ich usunięciu.

W związku ze złą jakością wody ciepłej w instalacji ciepłej wody w szpitalach wydano 3 decyzje administracyjne.

Jeden szpital nie posiada rezerwowego źródła wody. Trwa postępowanie administracyjne, termin wykonania decyzji do 30.04.2025 r.

Dworce PKP

Na terenie powiatu otwockiego znajdują się 2 dworce PKP. W 2023 r. skontrolowano jeden dworzec PKP. W wyniku kontroli stwierdzono nieprawidłowości, m.in. w poczekalni brudne ściany, wymagające odnowienia, miejscami widoczne purchle, odpryski farby na gzymsach przy oknach, miejscowe ubytki glazury na ścianie, w przedsionku od strony parkingu brudne ściany i sufit, miejscami widoczne purchle, odpryski farby, miejscowe ubytki glazury na ścianie, w przedsionku od strony peronu brudny sufit, w toaletach ogólnodostępnych (toaleta damska, męska oraz dla niepełnosprawnych) brudne sufity, brak ciepłej wody przy umywalkach w toalecie damskiej, uszkodzony podgrzewacz wody, złuszczająca się farba, odpadające płytki przy cokołach na kolumnach, przed wejściem do budynku, od strony parkingu, ubytki tynku na ścianie od strony peronów, przepełnione pojemniki na nieczystości stałe, worki z odpadami leżą bezpośrednio na ziemi. Wszczęto postępowanie administracyjne, wydana została decyzja nakazująca usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

Jeden z dworców PKP od stycznia 2023 r. wyłączony jest z użytkowania w związku z prowadzonym remontem. Planowany termin oddania budynku do użytkowania to II kwartał 2024 r.

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

Pod nadzorem PSSE w Otwocku znajduje się 5 obiektów. W 2023 r. skontrolowano 2 obiekty. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Ponadto w ramach prowadzonego nadzoru pracownicy PSSE w Otwocku w 2023 r. pobrali do badania

próbki ciepłej wody w kierunku obecności bakterii *Legionella* sp. w 5 domach pomocy społecznej. Na podstawie uzyskanych wyników badań w jednym obiekcie stwierdzono ponadnormatywną liczbę bakterii *Legionella* sp., skażenie średnie. Wdrożono postępowanie administracyjne, wydana została decyzja nakazująca. Administrator budynku podjął działania naprawcze, które skutecznie doprowadziły jakość wody do obowiązujących przepisów.

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

Pod nadzorem PSSE w Otwocku jest 10 obiektów. W 2023 r. skontrolowano 3 obiekty. Zakres przedmiotowy kontroli obejmował m.in.: czystość bieżącą w pokojach i sanitariatach przeznaczonych dla pensjonariuszy, pranie bielizny i pościeli podopiecznych, przechowywanie pościeli czystej, gromadzenie bielizny i pościeli brudnej, postępowanie z odpadami, stosowane środki do dezynfekcji i utrzymania czystości, zaopatrzenie w wodę zimną i ciepłą, nadzór nad instalacją wody ciepłej w instalacji c.w.u., badania profilaktyczne pracowników. W wyniku kontroli w dwóch obiektach stwierdzono nieprawidłowości, m.in. brudne, z ubytkami, z odpryskami farby ściany w dwóch pokojach, zacieki na suficie w jednym z pokoi, brudne ściany, wentylacja niesprawna, zniszczony fotel, uszkodzone drzwi do jednej z łazienek. Pomieszczenia domu opieki wykorzystywane niezgodnie z wydaną opinią sanitarną: brak magazynów pomocniczych (bielizny brudnej, szatni, pokoju socjalnego, toalety dla pracowników, brak zapewnionego miejsca do segregacji czystego prania). Wszczęte zostały postępowania administracyjne, w jednym przypadku wydana została decyzja nakazująca usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. W drugim przypadku wyniki kontroli sprawdzającej wykazały zrealizowanie stwierdzonych nieprawidłowości. W związku z powyższym postępowanie administracyjne zostało umorzone.

Ponadto w 2023 r. przeprowadzono 2 kontrole w domach opieki - placówkach zapewniających całodobową opiekę osobom w podeszłym wieku (obiekty nie posiadają wpisu w rejestrze wojewody mazowieckiego). Kontrole przeprowadzone w związku z informacją przesłaną z Mazowieckiego Urzędu Wojewódzkiego, Wydział Rodziny i Polityki Społecznej w Warszawie. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono nieprawidłowości, wszczęto postępowania administracyjne, w jednym przypadku wydana została decyzja nakazująca usunięcie stwierdzonych uchybień.

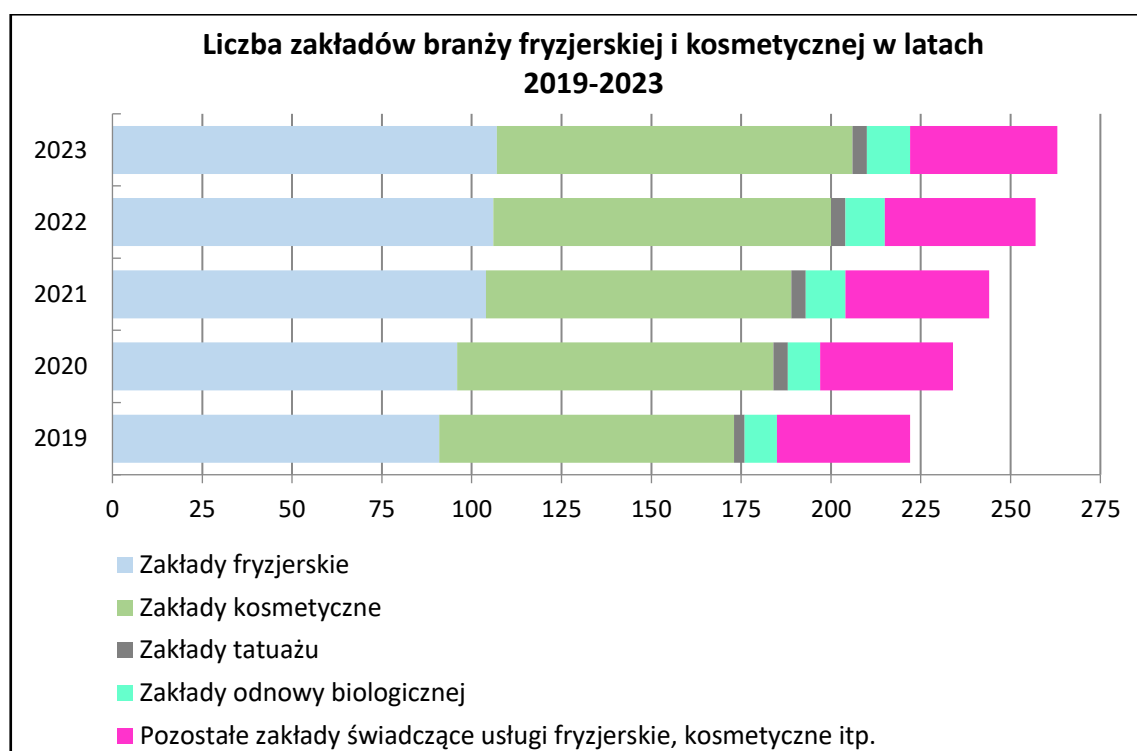
Środowiskowe Domy Samopomocy umieszczone w rejestrze wojewody mazowieckiego

Pod nadzorem PSSE w Otwocku znajdują się 3 obiekty. W 2023 r. zostały skontrolowane 2 obiekty. Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne itp.

W 2023 r. zarejestrowane były 263 obiekty (w 2022 r. - 257, w 2021 r. – 244, w 2020 r. - 234, w 2019 r. – 222), w tym zakłady świadczące usługi fryzjerskie (107), odnowy biologicznej (12), gabinety kosmetyczne (99), tatuażu (4) oraz zakłady, w których świadczona jest więcej niż jedna usługa; fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej i tatuażu (41). Niezmiennie w ciągu ostatnich lat obserwuje się wzrost liczby nowo powstałych zakładów tej branży. Zmiany w zakresie liczby zakładów na przestrzeni ostatnich 5 lat przedstawione zostały na wykresie 2.

Wykres 2. Liczba zakładów branży fryzjerskiej i kosmetycznej w latach 2019-2023.



Łącznie w 2023 r. przeprowadzono 55 kontroli (w 2022 r. – 61, w 2021 r. – 10, w 2020 r. – 14, w 2019 r. – 105). W wyniku kontroli sanitarnych przeprowadzonych w roku sprawozdawczym w 11 obiektach stwierdzono nieprawidłowości, m.in. brak kontroli procesów sterylizacji testami biologicznymi, brak przeglądu autoklawu, postępowanie z narzędziami wielorazowego użytku niezgodne z opracowaną procedurą, brak opracowanej procedury postępowania z narzędziami wielokrotnego użytku, brak preparatu do dezynfekcji powierzchni, brudne zakurzone szuflady, nieprawidłowo przygotowany roztwór do dezynfekcji narzędzi, brak mydła i ręczników w toalecie dla klientów i personelu, przeterminowane pakiety z narzędziami wielorazowego użytku, brudna podłoga w gabinecie kosmetycznym, zakurzone materiały dekoracyjne, brudna szuflada na materiały jednorazowego użytku, podkłady fizelinowe przechowywane bezpośrednio na podłodze, brak dat sterylizacji na pakietach

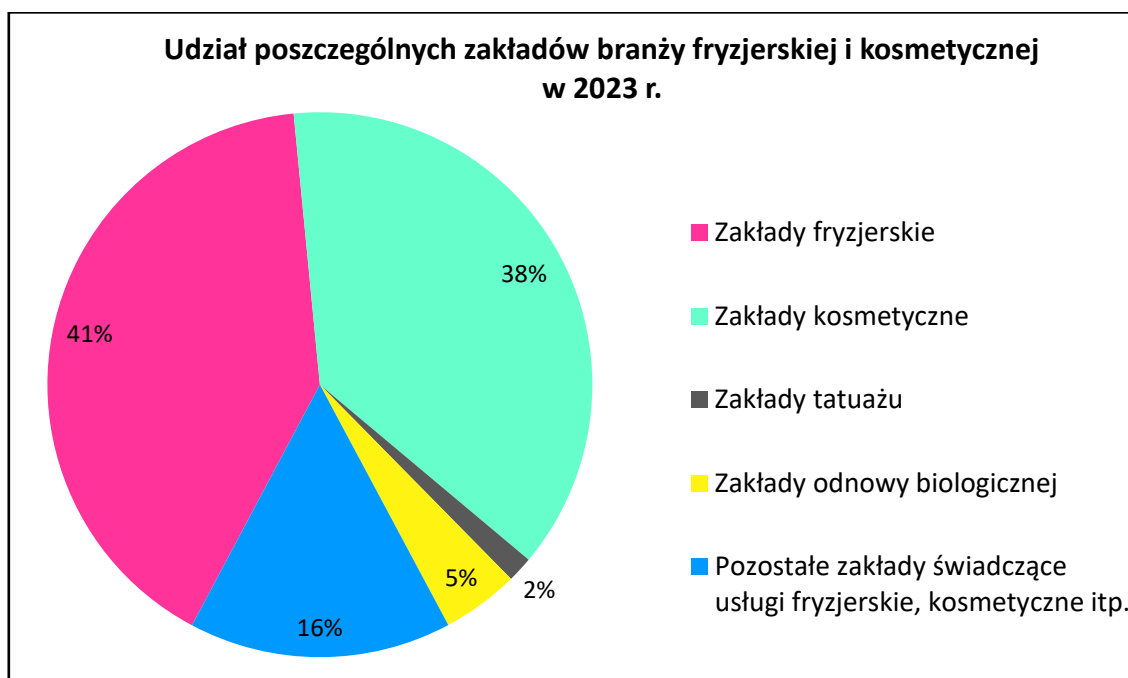
z wielorazowego użytku, przeterminowane tusze wykorzystywane do makijażu permanentnego. W 10 obiektach nałożono mandaty karne na sumę 2 300,00 zł.

W dalszym ciągu część zakładów, w szczególności kosmetycznych, odnowy biologicznej otwiera się nie informując o tym inspekcji sanitarnej, często nie posiadając wiedzy o wymaganiach przy świadczeniu tego typu usług.

W trakcie kontroli w salonach branży fryzjerskiej i kosmetycznej sprawdzano m.in. dostępność właściwych preparatów do dezynfekcji powierzchni, do dezynfekcji narzędzi, do dezynfekcji rąk, czystość bieżącą, aktualność badań profilaktycznych pracowników. Ponadto w gabinetach kosmetycznych kontrolowano sposób postępowania z narzędziami wielokrotnego użytku naruszających ciągłość tkanek – dezynfekcja, sterylizacja narzędzi, przechowywanie narzędzi sterylnych. Kontrola procesów sterylizacji.

W 2023 r. największą liczbę obiektów w tej grupie będących pod nadzorem PSSE w Otwocku stanowiły zakłady fryzjerskie z udziałem 41 % w ogólnej liczbie zakładów, na drugim miejscu znajdują się zakłady kosmetyczne z udziałem 38 %. Szczegółowe dane przedstawia poniżej wykres 3.

Wykres 3. Udział poszczególnych zakładów branży fryzjerskiej i kosmetycznej w 2023 r.



W roku sprawozdawczym pracownicy PSSE w Otwocku upowszechniali wiedzę w zakresie zagrożeń wynikających przy świadczeniu usług branży beauty (usługi fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu).



Wysłano pocztą elektroniczną 140 e-maili do właścicieli gabinetów świadczących usługi w branży beauty z informacją o możliwości skorzystania ze szkoleń znajdujących się na stronie internetowej Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy w Warszawie, ul. Chocimska 24, które obejmują następującą tematykę m.in.:

- Zasady dekontaminacji wyrobów wielorazowego użytku w obszarze pozamedycznym
Dekontaminacja wyrobów wielorazowego użytku i jej znaczenie w przerywaniu transmisji zakażeń.
- Mycie i dezynfekcja rąk jako podstawowy sposób zapobiegania zakażeniom.
- Zasady dekontaminacji wyrobów wielorazowego użytku w obszarze pozamedycznym
Mycie wyrobów wielorazowego użytku – proces krytyczny w łańcuchu dekontaminacji.
- Zasady dekontaminacji wyrobów wielorazowego użytku w obszarze poza medycznym
Dezynfekcja wyrobów wielorazowego użytku. Walidacja i rutynowa kontrola procesów dezynfekcji.
- Dezynfekcja powierzchni.
- Zasady dekontaminacji wyrobów wielorazowego użytku w obszarze poza medycznym
Proces sterylizacji wyrobów wielorazowego użytku. Kontrola procesu sterylizacji.
- Dekontaminacja wyrobów wielorazowego użytku – szkolenie w zakresie wykonywania dekontaminacji i postępowań higienicznych w gabinetach tatuażu oraz innych gabinetach świadczących usługi podczas, których może dojść do naruszenia ciągłości skóry.

Ponadto w trakcie kontroli w gabinetach świadczących usługi w branży beauty na bieżąco przekazywano informacje dotyczące możliwości skorzystania ze szkoleń. A także na stronie internetowej PSSE w Otwocku zamieszczono informację o możliwości skorzystania z ww. szkoleń.

Inne obiekty

Pod nadzorem są 4 ustępy publiczne: 1 w parku miejskim w Otwocku, 1 na terenie skwerku przy Urzędzie Miasta Józefów, 1 na terenie oczyszczalni ścieków dla miasta Józefów, 1 na terenie placu zabaw w m. Wiązowna. W 2023 r. skontrolowano 2 ustępy publiczne. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan higieniczno-sanitarny bez zastrzeżeń.

Działalność pozaplanowa

W 2023 r. do PPIS w Otwocku wpłynęło 13 interwencji (w 2022 r. – 29, w 2021 r. – 15, w 2020 r. – 22, w 2019 r. – 18).

Trzy z interwencji dotyczyły niewłaściwego gromadzenia, odbierania oraz gospodarowania odpadami. Sprawy przekazywane były zgodnie z kompetencjami do właściwych Urzędów Miast oraz do Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Środowiska.

Jedna z interwencji dotyczyła zanieczyszczenia odchodami gołębi jednej z posesji oraz obecności gryzoni.

Jedna z interwencji dotyczyła rozszczelnienia instalacji kanalizacyjnej. Interwencja została wniesiona przez klienta sklepu wielkopowierzchniowego.

Dwie interwencje dotyczyły niewłaściwej jakości wody do spożycia pochodzącej z dwóch wodociągów publicznych, w zakresie barwy i mętności wody. Pobrano próbki wody do badania, m.in. w zakresie parametrów tj. barwa, mętność a także parametrów mikrobiologicznych.

Jedna z interwencji dotyczyła niewłaściwego stanu sanitarnego i technicznego w jednym z lokali mieszkalnych. Sprawa została przekazana do właściwego zarządcy budynku, jako podmiotu odpowiedzialnego za utrzymanie właściwego stanu technicznego i sanitarnego.

Trzy interwencje dotyczyły niewłaściwego stanu higieniczno- sanitarnego w gabinetach kosmetycznych. Przeprowadzono kontrole sanitarne w obiektach. We wszystkich obiektach potwierdzono zasadność wniesionej interwencji. Natomiast jedna wniesiona interwencja dotyczyła prowadzenia działalności nielegalnie w domu mieszkalnym oraz nieprawidłowości podczas świadczenia usług kosmetycznych.

Jedna z interwencji dotyczyła prowadzenia placówki zapewniającej całodobową opiekę osobom niepełnosprawnym, przewlekle chorym lub osobom w podeszłym wieku nie

posiadającej wpisu do rejestru wojewody. Przeprowadzono kontrolę, która wykazała uchybienia higieniczno-sanitarne. Wszczęto postępowanie administracyjne, wydana została decyzja nakazująca usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

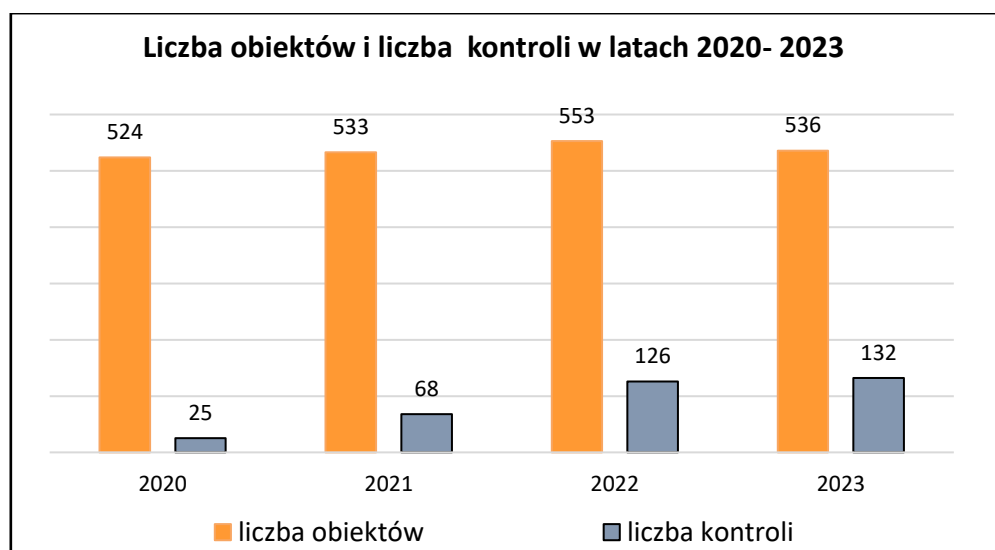
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku rozpatrując każdy wniosek o interwencję zwraca szczególną uwagę na możliwe wystąpienie zagrożenia życia i/lub zdrowia ludzi. Niejednokrotnie okazuje się, że zagrożenie jest znikome lub nie występuje, a skierowane pismo z prośbą o interwencję nosi znamiona konfliktu międzyludzkiego lub niezdrowej konkurencji pomiędzy przedsiębiorcami. Ponadto liczne interwencje, które powinny być skierowane do właściwych urzędów, czy instytucji dla rozparzenia danej sprawy kierowane są do PPIS, który nie posiada kompetencji w tym zakresie.

1.4.6. Wnioski dotyczące działalności Sekcji higieny komunalnej

Na dzień 31.12.2023 r. w Sekcji Higieny Komunalnej zarejestrowanych było 536 obiektów użyteczności publicznej (w 2022 r. – 553, w 2021 r. – 533, w 2020 r. – 524 obiekty). Ogółem w 2023 r. w tych obiektach przeprowadzono 132 kontrole, w 2022 r. – 126 kontroli, w 2021 r. – 68 kontroli, w 2020 r. – 25 kontroli. W 2023 r. przy współudziale z Zapobiegawczym Nadzorem Sanitarnym przeprowadzono 2 kontrole.

Szczegółowe dane dotyczące obiektów użyteczności publicznej znajdujących pod nadzorem Sekcji Higieny Komunalnej PSSE w Otwocku oraz liczbę wykonanych w nich kontroli w latach 2020-2023 przedstawia wykres 4.

Wykres 4. Liczba obiektów i liczba kontroli w latach 2020-2023.



W grupie obiektów, w których najwięcej jest nowo uruchomianej działalności w dalszym ciągu są gabinety kosmetyczne i zakłady, w których świadczone są więcej niż jedna usługa (fryzjerskie i kosmetyczne), zwiększa się zarówno ich ilość jak i zakres świadczonych usług. W związku z brakiem aktów wykonawczych do ustawy z dnia 5 grudnia

2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2023 r. poz. 1284, z późn. zm.) określających szczegółowe wymagania dla zakładów fryzjerskich, kosmetycznych i odnowy biologicznej oraz brakiem obowiązku zgłaszania rozpoczęcia działalności w tym zakresie Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu należy w dalszym ciągu prowadzić wzmożony nadzór nad przestrzeganiem właściwego stanu higieniczno-sanitarnego w ww. obiektach.

W 2023 r. wydano w sumie 47 decyzji administracyjnych, m.in. 17 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości, w tym 6 dotyczących wody do spożycia (w tym m.in. 2 decyzje dotyczące braku przydatności wody do spożycia, 2 decyzje dotyczące warunkowej przydatności wody do spożycia), 6 dotyczących budynków użyteczności publicznej, 5 dotyczących skażenia bakteriami *Legionella* sp. instalacji wody ciepłej. Wydano również 11 decyzji dotyczących wyrażenia zgody na ekshumację zwłok/szczątków, 5 decyzji dotyczących wywozu zwłok poza granicę RP. Ponadto w 2023 roku PPIS w Otwocku wydał 9 postanowień oraz 23 opinie, w tym 6 opinii dotyczących imprez masowych.

W 2023 r. wydano 37 decyzji kosztowych (w 2022 r. – 37, w 2021 r. – 20, w 2020 r. - 8 decyzji, w 2019 r. - 26 decyzji).

W 2023 r. pracownicy Sekcji Higieny Komunalnej PSSE w Otwocku pobrali 269 próbek wody do badania, w tym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, ciepłej wody użytkowej, wody z nieszczelności basenowych na pływalniach oraz wody w kąpielisku. W 2023 roku wydano 165 ocen jakości wody.

Sekcja Higieny Komunalnej w roku sprawozdawczym na bieżąco prowadziła nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w nadzorowanych wodociągach, zarówno w wodociągach publicznych jak i pochodzącą z ujęć indywidualnych, wykorzystywaną w ramach prowadzonej działalności gospodarczej a także w budynkach użyteczności publicznej. Ponadto Sekcja Higieny Komunalnej prowadziła stały nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej w kierunku obecności bakterii *Legionella* sp. w podmiotach wykonujących działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne, w budynkach zamieszkania zbiorowego oraz w budynkach użyteczności publicznej, w których w trakcie ich użytkowania wytwarzany jest aerozol wodno-powietrzny, a także nadzór nad jakością wody na pływalniach oraz w trakcie trwania sezonu letniego nadzór nad jakością wody w kąpielisku.

1.5. Stan sanitarny żywności, żywienia, przedmiotów użytku

Pracownicy Sekcji Higieny Żywności i Żywienia prowadzą nadzór nad warunkami produkcji, przechowywania, sprzedaży i transportu środków spożywczych, oceniają sposób żywienia w zakładach żywienia zbiorowego, oraz zajmują się warunkami produkcji w zakładach i jakością żywności w aspekcie zdrowotnym oraz materiałami przeznaczonymi do kontaktów z żywnością.

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Otwocku w ramach urzędowej kontroli żywności mają zapewnić stałe monitorowanie bezpieczeństwa żywności oraz zapobiegać potencjalnym zagrożeniom zdrowia konsumentów.

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

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

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

W 2023 r. kontrole obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku, pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Otwocku prowadzili zgodnie z podziałem administracyjnym terenu. Nadzorem objęto 1535 obiektów, gdzie przeprowadzono 553 kontrole sanitarne.

Z przeprowadzonych 553 kontroli:

- 166 to kontrole kompleksowe;
- 189 to kontrole sprawdzające;

- 80 to kontrole przeprowadzone w związku z wydaniem decyzji zatwierdzającej zakłady;
- 4 to kontrole przeprowadzone w związku z wydaniem decyzji zmieniającej;
- 114 to kontrole tematyczne, w tym 4 w zakładach, gdzie pobierano próby środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie;
- 4 w związku ze zgłoszeniem Rasff;
- 13 kontroli w związku z wydaniem opinii na środek transportu;
- 40 w związku ze zgłoszeniami dotyczącymi złej jakości produktów spożywczych lub nieprawidłowości przy produkcji i wprowadzaniu do obrotu środków spożywczych;
- 18 kontroli w związku z akcją letnią i zimową;
- 5 kontroli tematycznych dotyczących warunków przechowywania wód mineralnych;
- 17 kontroli w związku z wydaniem świadectw;
- 13 kontroli tematycznych dotyczących suplementów diety.

Wydano 198 decyzji merytorycznych tj.:

- 34 to decyzje administracyjne, w tym:
 - 19 decyzji na poprawę stanu sanitarno-technicznego zakładów;
 - 2 decyzje wstrzymujące prowadzenie działalności produkcyjnej, w związku ze złym stanem sanitarnym;
 - 1 decyzja wstrzymująca działalność produkcyjną, ze względu na zatrucie pokarmowe;
 - 12 decyzji dotyczących suplementów diety;
- 80 to decyzje zatwierdzające;
- 32 to decyzje wykreślające;
- 23 to decyzje wygaszające;
- 27 to decyzje zmieniające decyzje zatwierdzające;
- 2 decyzje umarzające decyzje administracyjne.

W związku ze złym stanem sanitarnym podczas kontroli w zakładach, na osoby odpowiedzialne nałożono 80 mandatów karnych na kwotę 27 200,00 zł. Wystawiono 5 tytułów wykonawczych oraz 18 postanowień o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia i 3 postanowienia o umorzeniu grzywny w celu przymuszenia.

Do badań pobrano 275 próbek środków spożywczych, w tym 11 próbek, w związku z podejrzeniem zatrucia pokarmowego (10 ciast z kremem niepoddanym obróbce termicznej oraz 1 próbkę jaj kurzych z prywatnego gospodarstwa).

Do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Warszawie skierowano 8 wniosków o nałożenie kar pieniężnych:

- 4 w związku z rozpoczęciem działalności bez uzyskania decyzji zatwierdzającej;

- 2 w związku z prowadzeniem działalności w zakresie niezgodnym z posiadaną decyzją zatwierdzającą;
- 1 w związku z prowadzeniem działalności w zakresie niezgodnym z posiadaną decyzją zatwierdzającą i stosowaniem w jednostce systemu oświaty w ramach żywienia zbiorowego środków spożywczych nieodpowiadających wymaganiom określonym w rozporządzeniu MZ z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach;
- 1 w związku z wprowadzaniem do obrotu produktu pn. „Mąka z ciecierzycy” bez deklaracji na etykiecie o obecności składnika alergennego – soi.

Lp.	Grupa obiektów	Rok 2018	Rok 2019	Rok 2020	Rok 2021	Rok 2022	Rok 2023
1.	Zakłady produkcji żywności	259	283	306	307	339	356
2.	Zakłady obrotu żywnością	654	658	682	663	696	671
3.	Zakłady żywienia zbiorowego otwartego	170	173	177	209	238	218
4.	Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego	172	171	197	177	174	194
5.	Środki transportu	75	80	86	41	44	48
6.	Zakłady produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	19	19	19	19	19	19
7.	Zakłady obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	6	6	9	9	11	14
8.	Zakłady produkujące kosmetyki	8	10	10	10	0	0
9.	Zakłady obrotu kosmetykami	1	1	1	1	0	0
10.	Razem	1364	1401	1487	1490	1521	1535

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

Źródło: Opracowanie własne.

W 2023 roku na terenie powiatu otwockiego zewidencjonowano o 1% więcej zakładów objętych nadzorem niż w 2022 r, częściowo zamknęły się małe bary i bufety, zatwierdzono wydawalnie posiłków w przedszkolach i szkołach.

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

Zgodnie z ustaleniami zawartymi w porozumieniu podpisanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Otwocku (PPIS) i Powiatowego Lekarza Weterynarii w Otwocku (PLW) w 5 zakładach posiadających decyzje zatwierdzające wydane przez oba organy, przeprowadzano przynajmniej raz w roku wspólne kontrole (akcyjne i tematyczne).



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

Lp.	Wyszczególnienie	2018	2019	2020	2021	2022	2023
1.	Liczba skontrolowanych obiektów produkcji i obrotu żywnością, materiałami do kontaktu z żywnością	487	384	114	201	266	373
2.	Liczba przeprowadzonych kontroli	742	540	173	465	481	559
3.	Liczba decyzji merytorycznych	248	230	109	204	189	198
	w tym unieruchamiających	1	2	0	3	4	3
4.	Liczba wydanych decyzji kosztowych	642	307	129	288	319	348
5.	Liczba wysłanych wniosków o ukaranie	17	9	4	11	19	8

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

Źródło: Opracowanie własne.

W wyniku kontroli w 2023 roku wydano o 6% więcej decyzji merytorycznych (80 to decyzje zatwierdzające, 32 to decyzje wykreślające, 23 to decyzje wygaszające, 27 to decyzje zmieniające decyzje zatwierdzające, 2 decyzje umarzające decyzje administracyjne) i o 8% decyzji kosztowych.

Wobec zakładu produkującego suplementy diety wydano 12 decyzji administracyjnych, w tym:

- 4 decyzje na podstawie art. 32 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia nakazujące wstrzymanie wprowadzania do obrotu suplementu diety do czasu zakończenia przez Głównego Inspektora Sanitarnego postępowania wyjaśniającego;
- 2 decyzje na podstawie art. 8 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia nakazujące zaprzestać i wycofać z obrotu suplementy diety ww. produkty zawierały nieautoryzowaną nową żywność;
- 6 decyzji na podstawie art. 8 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia nakazujące wycofać z obrotu suplementy diety.

Ponadto do GIS skierowano pisma w sprawie zajęcia stanowiska odnośnie aktualnego statusu 14 suplementów diety.

Wydano 3 decyzje administracyjne nakazujące wstrzymanie prowadzenia działalności do czasu usunięcia nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli.

Lp.	Wyszczególnienie	Rok 2018	Rok 2019	Rok 2020	Rok 2021	Rok 2022	Rok 2023
1.	Liczba skontrolowanych obiektów	492	390	116	201	272	373
2.	Liczba obiektów nieodpowiadających wymaganiom	2	3	0	3	4	3
3.	Udział obiektów nieodpowiadających wymaganiom	0,41%	0,77%	0,00%	1,5%	1,47%	0,8%
4.	Liczba nałożonych mandatów karnych w roku	91	68	13	105	87	80
5.	Nałożone mandaty karne w złotych w roku	23700	17900	3200	26100	30800	27200
6.	Udział nałożonych mandatów w przeprowadzonych kontrolach	18,5%	17,4%	11,2%	22,5%	39,1%	21,4%
7.	Średnia wysokość mandatu w roku w złotych	260,4	263,2	246,2	248,6	354,0	340,0
8.	Ilość pobranych prób	270	295	214	241	245	275
9.	Ilość zakwestionowanych prób	0	6	0	3	0	2
10.	Udział zakwestionowanych próbek żywności	0,0%	2,0%	0,0%	1,2%	0,0%	0,72%

Tabela 3 Wyniki kontroli zakładów produkcji i obrotu żywności

Źródło: Opracowanie własne.

Stan techniczny pomieszczeń niektórych zakładów produkcyjnych był niezadowolający. Największe zastrzeżenia budziły te obiekty, które funkcjonują w kilkudziesięcioletnich budynkach zaadaptowanych w celu prowadzenia produkcji spożywczej. Ściany wymagały malowania, posadzki naprawy lub wymiany. Dlatego też większość wydanych decyzji podobnie jak w latach ubiegłych dotyczyła konieczności przeprowadzenia prac remontowych.

Porównując rok 2023 z 2022 można stwierdzić, że dane w większości są porównywalne, (udział nałożonych mandatów karnych w stosunku do liczby przeprowadzonych kontroli oraz ilość wystawionych mandatów).

Mandaty karne nakładane były głównie za następujące uchybienia:

- brak czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu;
- zły stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń produkcyjnych oraz socjalno-sanitarnych;
- brudną powierzchnię maszyn, urządzeń i sprzętu, wyposażenia meblowego oraz sprzętu i wyposażenia mającego kontakt z żywnością;
- brak segregacji przy przechowywaniu odzieży wierzchniej i ochronnej;

- niewłaściwą higienę osobistą personelu (brak prawidłowej odzieży ochronnej, brak zabezpieczenia włosów);
- brak orzeczeń do celów sanitarno–epidemiologicznych personelu;
- brak środków do higienicznego mycia i suszenia rąk;
- nieprawidłowo przechowywany sprzęt produkcyjny, elementy maszyn, naczynia kuchenne i stołowe – narażone na zanieczyszczenia;
- nieprawidłowo przechowywane artykuły spożywcze, narażone na wtórne zanieczyszczenia (brak prawidłowej segregacji surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, nieopakowane środki spożywcze przechowywane w otwartych pojemnikach, niezabezpieczone przed zanieczyszczeniami);
- brak zachowanej ciągłości łańcucha chłodniczego – artykuły spożywcze wymagające przechowywania w obniżonej temperaturze eksponowane poza urządzeniami chłodniczymi;
- w sprzedaży artykuły spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości;
- brak prowadzonej identyfikowalności dostawców środków spożywczych;
- brak wdrażania w zakładach zasad GHP/GMP/HACCP.

W 2023 roku w 8 przypadkach (o 42% mniej niż w 2022 r.) występowano z wnioskami do Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o nałożenie kary pieniężnej:

- 4 w związku z rozpoczęciem działalności bez uzyskania decyzji zatwierdzającej;
- 2 w związku z prowadzeniem działalności w zakresie niezgodnym z posiadaną decyzją zatwierdzającą;
- 1 w związku z prowadzeniem działalności w zakresie niezgodnym z posiadaną decyzją zatwierdzającą i stosowaniem w jednostce systemu oświaty w ramach żywienia zbiorowego środków spożywczych nieodpowiadających wymaganiom określonym w rozporządzeniu MZ z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach;
- 1 w związku z wprowadzaniem do obrotu produktu pn. „Mąka z ciecierzycy” bez deklaracji na etykiecie o obecności składnika alergennego – soi.

Na koniec roku z wdrożonymi zasadami GHP/GMP było **1535** zakładów, natomiast system HACCP wprowadziło **25** zakładów.

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



Zestawienie danych przedstawia tabela 4.

Lp.	Wyszczególnienie	Rok 2018	Rok 2019	Rok 2020	Rok 2021	Rok 2022	Rok 2023
1.	Liczba zakładów z wdrożonymi zasadami GHP/GMP	1098	1120	1176	1290	1307	1535
2.	Liczba zakładów z wdrożonymi zasadami HACCP	17	18	20	24	25	25

Tabela 4 Zakłady z wdrożonymi zasadami GHP/GMP i HACCP
Źródło: Opracowanie własne.

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

Nadal wiele zakładów kontynuowało prace modernizacyjne zmierzające do poprawy warunków higieniczno-sanitarnych, kilkadziesiąt w ostatnim roku wdrożyło zasady GHP/GMP/HACCP.

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

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

Na podstawie przeprowadzonej analizy dokumentacji z kontroli sanitarnych za rok 2023, można stwierdzić, że większość uchybień stwierdzanych podczas kontroli, wynika

z nieświadomości pracowników zatrudnionych w sektorze spożywczym, w tym z brakiem szkoleń, które winni zapewnić przedsiębiorcy i brakiem wdrożenia systemu HACCP oraz zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej. Analiza nieprawidłowości i niezgodności w zakładach produkujących środki spożywcze pozwala stwierdzić, że w pełni wymagania prawa żywnościowego spełniają duże firmy, ukierunkowane na jakość produktu i zadowolenie klienta, wdrażające systemy jakości w każdym obszarze działalności.

W związku z nieprawidłowościami stwierdzanymi podczas prowadzenia bieżącego nadzoru sanitarnego wydawano decyzje administracyjne nakazujące ich usunięcie. Za nieprawidłowy bieżący stan sanitarny nakładano mandaty karne, natomiast w celu poprawy złego stanu technicznego, wydawano decyzje administracyjne nakazujące usunięcie uchybień.

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

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

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

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

1.6. Obiekty produkcji i obrotu żywnością

1.6.1. Wytwórnice lodów

Produkcja lodów w 2023 r. prowadzona była w 9 zakładach:

- 1 w Otwocku, 1 w Majdanie, 1 w Malcanowie, 2 w Karczewie, 3 w Józefowie, 1 w Kołbieli.

Na terenie powiatu otwockiego zlokalizowane są dwa duże zakłady produkcyjne, działające cały rok tj: Lodziarnie Firmowe Sp. z o.o. S.K.A. w Wiązownie (produkcja na bazie śmietany) oraz Wytwórnia lodów „Hela Prima” w Karczewie, (produkcja na bazie tłuszczu kokosowego). Pozostałe zakłady działają przeważnie w sezonie letnim, produkcja oparta jest na bazie półproduktów, tj. past lub sypkich koncentratów rozpuszczonych w wodzie lub mleku UHT. Lody tradycyjne na bazie mleka i jaj produkowane są tylko w wytwórni „Babcia Hela” w Józefowie.



We wszystkich zakładach wdrożone zostały zasady GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP. Pobrano 30 próbek lodów, podobnie jak w poprzednich latach żadna nie była kwestionowana. Wszystkie zakłady były kontrolowane.

1.6.2. Automaty do lodów

Sezonowa produkcja lodów prowadzona była w 3 zakładach (2 w Otwocku i 1 w Celestynowie). Lody sporządzane są z koncentratów sypkich służących do przygotowywania mieszanek, wszystkie zakłady skontrolowano.

1.6.3. Wytwórnie Mieszanin Tłuszczów Zwierzęcych z Roślinnymi

Zakład Bunge Polska Sp. z o. o Karczew, ul. Jagodne, w tym roku kontrolowany był dwukrotnie zgodnie z obowiązującym porozumieniem kontrole przeprowadzane były wspólnie z PLW. Zakład jest w pełni zautomatyzowany, posiada pięć linii produkcyjnych, własne laboratorium, każda partia produktu gotowego jest badana we własnym laboratorium, do badań pobrano 3 próbki, żadna nie kwestionowana.

1.6.4. Piekarnie

W tej grupie było 10 i jest 9 zakładów. 7 zakładów zostało skontrolowanych. Zakład Piekarski „Oskroba” w Człkówce jest zakładem w pełni zautomatyzowanym posiada 5 linii produkcyjnych. Zamontowane są tam clean-roomy, dzięki czemu pieczywo wychodzące z pieca pakowane jest w sterylnej atmosferze, co powoduje, że produkt pozostaje dłużej świeży. Pozostałe zakłady, to przeważnie wytwórnie rodzinne o mniejszej mocy produkcyjnej. Wyroby sprzedawane są na terenie powiatu otwockiego i powiatów ościennych.

W 2023 r. przeprowadzono 21 kontroli, na zły stan sanitarno-techniczny wydano jedną decyzję administracyjną. Dwóch przedsiębiorców ukarano mandataми karnymi w wysokości po 500,00 zł. Do badań pobrano 12 prób, wszystkie spełniały wymagania.



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

w pomieszczeniach produkcyjnych i socjalno-sanitarnym.

1.6.5. Ciastkarnie

W 2022 r. było 14 zakładów obecnie jest 14, skontrolowano 9, przeprowadzono 14 kontroli, za zły stan sanitarny wystawiono dwa mandaty na kwotę 1000,00 zł. Do badań pobrano 15 prób wszystkie zgodne.



1.6.6. Browary i słodownie.

W 2022 r. były 4 obecnie są 4. Przeprowadzono 4 kontrole.

1.6.7. Przetwórnice owocowo-warzywne

Liczba zakładów objętych nadzorem wynosi 12, tyle co w zeszłym roku. Do tej grupy zaliczamy: 2 zakłady produkują ogórki i kapustę kwaszoną



z własnych płodów rolnych, w zakładach pracują członkowie rodzin tak jak w tłoczni soków z owoców i warzyw w Szymanowicach. Zakład „Wimar” w Radwankowie Szlacheckim zajmuje się mrożeniem owoców miękkich. Zakład „Przetwórstwo Warzyw i Owoców

w Warszawicach” produkuje kwaszoną kapustę i ogórki oraz buraczki które są szatkowane, wszystkie warzywa pakowane są próżniowo i dostarczane do sieci handlowych. 9 zakładów zajmuje się sortowaniem i sprzedażą owoców i warzyw.

1.6.8. Zakłady garmażeryjne

W roku 2023 na terenie powiatu otwockiego było 10 zakładów garmażeryjnych (od 2022 r. przybyły 2 obiekty tego typu). Największym zakładem jest „KOTWICA” który produkuje na rynek krajowy i jest pod nadzorem WIS i PIS. W roku 2023 wystawiono 2 mandaty na kwotę 800,00 zł.

1.6.9. Wytwórnice makaronów



Pod nadzorem są 2 zakłady - P.P.H. „TABIT” Sp. z o. o. w Wiązownie oraz „FIORI FOODS” s.c. w Sobiekursku. W zakładach makaron produkowany jest ze świeżych kurzych jaj (Tabit). Zakład „Fiori Foods” produkuje makarony mrożone, z różnych rodzajów mąk, proszku jajecznego i wody, Do badań pobrano jedną próbę (zgodna).

1.6.10. Wytwórnice wyrobów cukierniczych

W roku 2023 obiektów tego typu było 9. Rok wcześniej 10 (zakład w Józefowie zakończył swoją działalność). Kontroli poddano 3 zakłady. Za zły stan sanitarny ukarano jednego przedsiębiorcę mandatem karnym w wysokości 500,00 zł.



1.6.11. Wytwórnice suplementów diety



W 2023 r. pod nadzorem znajdowały się 3 wytwórnice suplementów diety, zakład „Medicaline” i „Intenson” zajmuje się produkcją, blistrowaniem i konfekcjonowaniem, suplementów diety. Zakład „Gemi” w Karczewie produkuje pod własną marką jeden syrop, wytwarza również suplementy diety dla innych podmiotów. Łącznie przeprowadzono 30 kontroli. Za brak zgłoszenia suplementu diety do GIS właściciela firmy ukarano mandatem karnym w wysokości 500,00 zł. Wobec 1 firmy wydano 12 decyzji administracyjnych, do badań pobrano 16 prób, jedna niezgodna z powodu napromieniowania.

1.6.12. Inne wytwórnie żywności

Ilość tego typu obiektów nie uległa zmianie w stosunku do roku 2022. W 2023 roku przeprowadzono 15 kontroli. Do badań pobrano 5 próbek. W jednej z próbek wykryto obecność alergenu nie umieszczonego na etykiecie produktu (w mące z ciecierzycy wykryto obecność soi).

Spośród 246 producentów produkcji pierwotnej wyszczególniono:

- 206 producentów pierwotnych;
- 4 dostawców bezpośrednich;
- 36 producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich;
- 1 producenta pierwotnego, rolniczy handel detaliczny i dostawca bezpośredni.



Do rejestru zakładów wpisano 18 producentów pierwotnych.

Przeprowadzono 5 kontroli, 2 wspólnie z PIORIN.

1.6.13. Producenci żywności w warunkach domowych

W rejestrze jest wpisane 8 podmiotów, skontrolowano 4 stan sanitarno-higieniczny dobry, produkcja ciast prowadzona jest w warunkach domowych.

1.6.14. Sklepy spożywcze

Ilość sklepów spożywczych zmalała o 6,5% w porównaniu z rokiem 2022 (z 513 do 480.). Zlikwidowano 40 sklepów: 13 w Otwocku, 14 w Józefowie, 6 na terenie gminy Karczew, po 2 w gminach Celestynów i Wiązowna oraz 3 sklepy w gminie Kołbiel. Działalność rozpoczęły nowe sklepy w Otwocku (5) i w Józefowie (2). Pozostałe 22 decyzje zatwierdzające wystawiono w związku ze zmianą przedsiębiorcy oraz zakresu prowadzenia działalności. Przeprowadzono 101 kontroli, wystawiono 14 mandatów karnych na kwotę 4100,00 zł.

Lp.	Firma	Adres siedziby	Liczba obiektów			
			sklepy	supermarkety	hipermarkety	razem
1.	API Market	05-200 Wołomin ul. Kościelna 3	1	0	0	1
2.	Carrefour Polska Sp. z o.o.	03-734 Warszawa ul. Targowa 72,	0	2	0	2
3.	Lidl Polska Sklepy Spożywcze Sp. z o.o. Sp. k.	62-080 Tarnowo Podgórze Jankowice ul. Poznańska 48	0	3	0	3
4.	Netto Sp. z o.o.	71-627 Szczecin ul. 1 Maja 38-39	0	3	0	3
5.	Jeronimo Martins Dystrybucja S.A	62-025 Kostrzyn ul. Żniwna 5	0	7	0	7
6.	DINO	63-700 Krotoszyn ul. Ostrowska 127	1	0	0	1

7.	Stokrotka	05-400 Otwock ul. Warsztatowa 2	8	0	0	8
8.	Kulfon	05-340 Kołbiel, ul. 1 Maja	2	0	0	2
9.	Delikatesy Maja	05-320 Mrozy, ul. Pokoju 7/1	1	0	0	1
10.	Lewiatan	87-800 Włocławek, ul. J. Kilińskiego 10	2	0	0	2
11.	Livio	44-335 Jastrzębie Zdrój, ul. Pszczyńska 186	3	0	0	3

Tabela 5 Sieci handlowe. Opracowanie własne.

Stan techniczny większych obiektów, w których na bieżąco prowadzone są prace modernizacyjne oraz stosunkowo niedawno uruchomionych nie budził zastrzeżeń. Natomiast zaobserwowano pogorszenie się warunków sanitarno–higienicznych w starych obiektach. W mniejszych sklepach stwierdzano nadal następujące nieprawidłowości: zniszczone posadzki, ściany wymagające malowania, zniszczone powierzchnie urządzeń chłodniczych, powierzchnie kontaktujące się z żywnością, brak wdrożonych zasad GHP i HACCP.

W dalszym ciągu, chociaż w mniejszej liczbie przypadków, stwierdzano: brak segregacji artykułów spożywczych, niehigieniczną sprzedaż nieopakowanych środków spożywczych, niewłaściwą temperaturę przetrzymywania produktów nietrwałych, w sprzedaży stwierdzano przeterminowane artykuły spożywcze lub bez prawidłowej identyfikacji, stwierdzano także nieprawidłowy stan „cenówek”, które wbijane były bezpośrednio w artykuły spożywcze.

W kilku obiektach stwierdzono brak widocznej informacji dla klientów dotyczącej obecności w produktach substancji alergennych. Wyeliminowanie tego typu nieprawidłowości wymaga kontynuowania działań kontrolnych w kolejnych latach. Pobrano do badań 180 próby o 4% więcej niż w 2022 r., wszystkie spełniały wymagania.

W 2023 r. do PSSE w Otwocku wpłynęły 52 (w 2022 r. - 54) powiadomienia w ramach **Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (Rapid Alert System for Food and Feed)**,

w tym 19 powiadomień zakwalifikowanych jako informacyjne, 9 jako powiadomienia informacyjne w celu zwrócenia uwagi, 14 jako powiadomienia informacyjne w celu podjęcia działań oraz 10 powiadomień alarmowych. Wśród wszystkich zarejestrowanych powiadomień RASFF 36 dotyczyło środków spożywczych, natomiast 16 produktów pochodzenia zwierzęcego. Działania w ramach systemu RASFF sprowadzały się do kontroli przeprowadzanych w obiektach lub przeprowadzonych postępowań wyjaśniających. Większość produktów objętych powiadomieniami sprzedanych zostało indywidualnym



klentom, w kilku przypadkach produkty były zabezpieczone na zapleczach sklepu w ramach wewnętrznej kontroli po uzyskaniu informacji od producentów/dystrybutorów i zwracane do dostawców.

W 2023 r. opracowano trzy powiadomienia RASFF, dwa dot. producentów będących pod nadzorem PSSE w Otwocku a jedno dot. pobranej próbki tatarskiego wołowca. W Produkcie spożywczym pn. „Siła energii – MIX BIO Moringa, Guarana, Ashwaganda, Acerola (17% WIT. C), ACAI”, producent: Medicaline, Konrad Malitka, Ostrówiec 150, 05-480 Karczew, stwierdzono zastosowanie promieniowania jonizującego. Z obrotu zostało wycofane 117 sztuk kwestionowanego produktu i zutylizowane przez producenta.

Drugie powiadomienie dotyczyło środka spożywczego pn.: "Mąka z ziarna ciecierzycy", producent: "Naturalnie Zdrowe", Barbara Bućko, 05-420 Józefów, ul. Matejki 4, w której wykryto obecność białka soi w ilości 11,3+/-2,2 mg/kg. Na etykiecie produktu było brak ostrzeżenia dla konsumenta typu "może zawierać soję". Producent powiadomił odbiorców indywidualnych o nieprawidłowości, żaden z odbiorców nie zwrócił kwestionowanej mąki. Pozostała ilość 81 sztuk kwestionowanej mąki została zabezpieczona w magazynie firmy.

Trzecie powiadomienie dotyczyło próbki pobranej do badań mikrobiologicznych pn. „Sztuka mięsa – Tatar wołowy – Wołowy surowy wyrób mięsny, gotowy do spożycia”, producent: Sokołów S. A., Al. 550-lecia 1, 08-300 Sokołów Podlaski. W próbkę stwierdzono przypuszczalne wykrycie STEC grupy serologicznej O145 w 25 g. PPIS w Otwocku opracował powiadomienie RASFF oraz przekazał dokumentację do producenta ww. produktu oraz do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Sokołowie Podlaskim zgodnie z właściwością miejscową celem podjęcia działań zgodnie z kompetencjami.

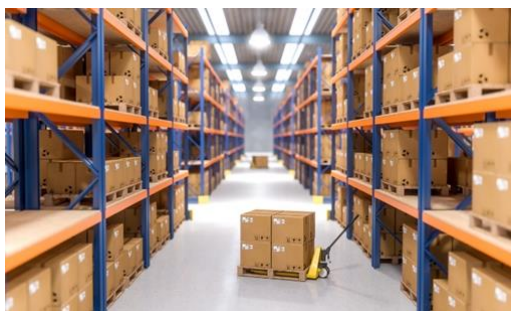
Do PSSE w Otwocku w 2023 roku wpłynęło 50 interwencji poruszających różne problemy dotyczące niezgodności związanych z jakością środków spożywczych. 20 uznano jako zasadne, 21 niezasadne, w jednej sprawie dotyczącej suplementów diety trwa postępowanie, 9 spraw odesłano do rozpatrzenia zgodnie z kompetencjami.

1.6.15. Kioski spożywcze na targowiskach, obiekty ruchome i tymczasowe

W rejestrze jest 30 obiektów ruchomych i tymczasowych i 26 kiosków (16 zakładów zlokalizowanych jest na targowisku w Otwocku, 4 na targowisku w Kołbieli i 1 na targowisku w Celestynowie). Przeprowadzono 2 kontrole, za zły stan sanitarno- higieniczny wystawiono mandat na kwotę 100,00 zł.

1.6.16. Magazyny hurtowe

Pod nadzorem PPIS było 65 magazynów hurtowych, przeprowadzono 11 kontroli,



za zły stan sanitarny ukarano dwóch przedsiębiorców mandatami karnymi na kwotę 700,00 zł.

1.6.17. Zakłady żywienia zbiorowego otwarte, zakłady małej gastronomii

W 2023 roku PPIS nadzorował 218 zakładów, w tym 90 małej gastronomii, wydano 17 decyzji

zatwierdzających w nowouruchomionych obiektach, w tym 11 w obiektach małej gastronomii.



Tę grupę obiektów cechuje duża różnorodność pod względem zakresu prowadzonej działalności, wielkości pomieszczeń, poziomu wyposażenia, jakości świadczonych usług, od zakładów produkujących szeroki asortyment posiłków w pełnym zakresie do niewielkich punktów gastronomicznych oferujących dania typu Fast food

z gotowych produktów. Można wyodrębnić w tej grupie zakładów obiekty nowe, zbudowane od podstaw z przeznaczeniem do takiej działalności oraz obiektyw istniejących budynkach, często „starych”, poddanych adaptacji.

Stwierdzone niezgodności wynikały z braku czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu: brudne ściany, sufity, brudne, niedomyte podłogi, brudne glazury, brudny, niedomyty sprzęt meblowy, brudny sprzęt pomocniczy, brak czystości i porządku w pomieszczeniu szatni, brudno utrzymane pojemniki na odpady, brudno utrzymane toalety dla pracowników, brudno utrzymany sprzęt porządkowy. W tej grupie obiektów wydano 14 decyzji administracyjnych w tym dwie unieruchamiające zakłady.

W zakładach kontrolowano:

- jakość zdrowotną oraz pochodzenie surowców;
- funkcjonowanie systemu identyfikowalności żywności tzw. Traceability;
- warunki przechowywania surowców, półfabrykatów i gotowych posiłków;
- prawidłowość procesów technologicznych, poszczególnych etapów procesu produkcyjnego;
- prawidłowość prowadzenia procesów mycia i dezynfekcji;
- funkcjonalność pomieszczeń z uwzględnieniem stref krzyżowania się dróg „czystych” i „brudnych”;

- sposób gromadzenia i usuwania odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych;
- informowanie konsumentów o substancjach alergicznych znajdujących się w oferowanych produktach;
- prawidłowość dokumentowania przestrzegania zasad GHP/GMP;
- wdrożenie i utrzymywanie systemu HACCP;
- procedury zabezpieczania i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej.

Pozytywnie można ocenić nowe zakłady, działające w nowo powstałych obiektach lub przystosowanych na ten cel zgodnie z obowiązującymi wymogami, prowadzące kontrolę wewnętrzną. Zasady dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej wdrożone zostały w 179 obiektach. Za stwierdzone w zakładach, uchybienia sanitarno–higieniczne nałożono 32 mandaty karne na kwotę 11 800,00 zł.

1.6.18. Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte

Pod nadzorem PSSE było 194 stołówki, podobnie jak w latach ubiegłych pozytywnie można ocenić stan czystości i porządku w blokach żywienia szpitali, szkołach i przedszkolach. Personel przestrzega zasad higieny, pomimo że w niektórych obiektach są jeszcze stosunkowo trudne warunki lokalowe. Jednak w zakładach tych stan ulega ciągłej poprawie, podlegają modernizacji istniejące zakłady oraz powstają nowe obiekty.



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



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

W 2023 r. pod nadzorem PPIS znajdowały się 33 stołówki szkolne prowadzące żywienie uczniów. Posiłki obiadowe przygotowywane są w 24 stołówkach szkolnych, a w 9 obiektach wydawane są gotowe posiłki dostarczane w systemie cateringowym. We wszystkich zakładach są opracowane i wdrożone procedury GHP, GMP.

W 2023 r. pod nadzorem znajdowało się 73 stołówek przedszkolnych prowadzących żywienie dzieci. W 38 zakładach produkcja odbywała się od surowca, w 35 placówkach posiłki dostarczane były w systemie cateringowym.

W czasie wypoczynku letniego i zimowego dzieci, przeprowadzono 17 kontroli sanitarnych i 1 kontrolę sprawdzającą. W czasie ferii zimowych skontrolowano 6 obiektów. W 4 obiektach posiłki były przygotowywane na miejscu, w 2 serwowane były w formie cateringu. W czasie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.



Tabela 6 Nadzorowane zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego w 2023 r.

Lp.	Wyszczególnienie	Stołówki		
		szkolne	przedszkolne	
1.	liczba kontroli	3	5	
2.	liczba zakładów	w nadzorze	31	71
3.		gotujących z surowców	23	41
4.		z systemem cateringowym	8	30
5.		kontrolowane	3	3
6.		ukarane	0	0
7.		ze stwierdzonymi nieprawidłowościami	0	0
8.		z wdrożonymi zasadami GHP/GMP/HACCP	31	71
9.		z wdrożonymi zasadami HACCP	0	0
10.		% zakładów z wdrożonymi zasadami GHP/GMP	100%	100%
11.		% zakładów z wdrożonymi zasadami HACCP	0%	0%
12.		wartość wystawionych mandatów w złotych ogółem	0	0
13.	liczba wystawionych mandatów	0	0	
14.	liczba wystawionych wniosków o ukaranie do PWIS	0	0	

Źródło: Opracowanie własne.

Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

Było 7 jest 9, powstał publiczny Żłobek Miejski w Otwocku Filia nr 1, ul. Karczewska 48 oraz prywatny żłobek „Wesołe Brzdące”, Otwock ul. Wiśniowa 3, w obu zakładach posiłki dostarcza firma cateringowa. Przeprowadzono 9 kontroli. Stan sanitarno-porządkowy bardzo dobry.

Szpitala

Było 12 jest 12. Przeprowadzono 7 kontroli w 6 obiektach. W jednym obiekcie stwierdzono zły stan techniczny.

Domy Opieki Społecznej

Było 29 jest 27. Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy Józefów, ul. Sienkiewicza 28 oraz Rodzinny Dom Opieki, Stara Wieś, ul. Mickiewicza 1 zostały zlikwidowane. Przeprowadzono 12 kontroli, za zły stan sanitarny mandatami karnym ukarano 2 osoby na kwotę 400 zł. Wystosowano jeden wniosek o ukaranie w związku z prowadzeniem działalności w zakresie żywienia pensjonariuszy w Domu Seniora w Karczewie przy ul. Podlaskiej 16, bez uzyskania decyzji zatwierdzającej.

1.6.19. Cateringi

Było 18 jest 15. Powstał zakład Slowfood Catering & Service, Otwock, ul. Portowa 9.



4 zakłady zostały zlikwidowane:

- Zakład cateringowy „W dobrej formie” J. Szczyglak, W. Szczyglak Józefów, ul. Różana 5;
- Zakład cateringowy „Shako shushi” Józefów, ul. Jałowcowa 17;
- Zakład usług cateringowych „Szkłarnia Zdrowia” Józefów, ul. Podstołeczna 26;

- Kuchnia Centralna Super Buffet, Karczew, ul. Armii Krajowej 80.

Przeprowadzono 21 kontroli. Za zły stan sanitarno-porządkowy 4 osoby ukarano mandatami karnymi, na łączną kwotę 1000,00 zł.

1.6.20. Zakłady produkujące materiały i wyroby do kontaktu z żywnością



Objętych nadzorem Tutejszego Inspektora jest 19 zakładów produkujących materiały i wyroby do kontaktu z żywnością. Dwie wytwórnie zawiesiły działalność na czas nieokreślony. W wytwórniach objętych nadzorem prowadzona jest głównie produkcja opakowań do żywności z wykorzystaniem folii HDPE i LDPE. W 2023 r. skontrolowano 2 zakłady:

1. Zakład produkcyjny „ARTEK” A. Całka, ul. Żaboklickiego 50, 05-480 Karczew
2. Zakład produkcyjny INTROPAK Sp. j. Płochocki & Wspólnicy Sp. j., 05-430 Celestynów.

Nie pobrano próbek materiałów do kontaktu z żywnością do badań.

1.6.21. Wytwórnice i obiekty obrotu kosmetykami

W rejestrze znajduje się 9 zakładów wytwarzających i konfekcjonujących kosmetyki. W roku 2023 wpisano do rejestru 2 nowe zakłady, w których odbywa się rozlewanie i konfekcja perfum oraz sprzedaż internetowa perfum.



W tej grupie obiektów przeprowadzono 5 kontroli dotyczących m. in. ewentualnej obecności LILIAL-u, benzophenonu-3 i oktocyrenu w produkowanych kosmetykach. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Kontrolę interwencyjną przeprowadzono w 1 zakładzie rozlewającym konfekcjonującym perfumy. Nie

stwierdzono nieprawidłowości.

Na prośbę Oddziału Nadzoru nad Chemikaliami WSSE w Warszawie pobrano 5 próbek kosmetyków pod postacią żelu, w celu badania w kierunku wykrywania zanieczyszczeń mikrobiologicznych: *Candida albicans*, *E. coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*. W żadnej próbce nie stwierdzono ww. zanieczyszczeń mikrobiologicznych.

W grudniu 2023 r. Sekcja Higieny Pracy przeprowadziła postępowanie wyjaśniające po otrzymaniu interwencji dotyczącej internetowej sprzedaży 2 sztuk wykonanych w warunkach domowych produktów kosmetycznych – mydeł. Postępowanie jest w toku.

1.7. Graniczna kontrola sanitarna

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku od dnia 14 grudnia 2019 r. stosuje procedurę kontroli PK/NG/01 „Procedura urzędowej kontroli spełnienia wymagań zdrowotnych przez żywność oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością objęte kontrolą graniczną”.

Zakładami eksportującymi środki spożywcze objętymi nadzorem sanitarnym są firmy:

- P.P.H. „Tabit” w Wiązownie,
- Lodziarnie Firmowe Sp. z o. o. SKA w Majdanie,
- CHOCOMOCO Sp. z o. o., Wiązowna,
- INTENSON EUROPE, Całowanie,
- Bunge Polska Sp. z o.o. Karczew.



Łącznie w 2023 r. wydano **40 świadectw** eksportowych potwierdzających spełnienie wymagań zdrowotnych.

Tabela 7 Import i eksport żywności.

lp.	Import				Eksport			
	Liczba wydanych świadectw jakości zdrowotnej lub świadectw przydatności do produkcji dla		Liczba ocenionych partii towaru		Liczba wydanych świadectw jakości zdrowotnej lub świadectw przydatności do produkcji dla		Liczba ocenionych partii towaru	
	Materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	Środków spożywczych	Materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	Środków spożywczych	Materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	Środków spożywczych	Materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	Środków spożywczych
	0	0	0	0	0	40	0	40

Źródło: Opracowanie własne.

W 2023 r. podobnie jak w latach ubiegłych nie wydawano decyzji zakazujących wprowadzenia do obrotu na teren wspólnoty artykułów importowanych z krajów trzecich.

1.8. Wnioski dotyczące bezpieczeństwa żywności

- W dalszym ciągu należy obligować właścicieli do zachowania właściwej higieny produkcji i sprzedaży nie tylko działaniami represyjnymi, lecz również poprzez przekazywanie przedsiębiorcom wiedzy merytorycznej oraz instruowanie w zakresie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP.
- Wobec zakładów produkcyjnych należy w dalszym ciągu podejmować systematyczne działania zmierzające do zapewnienia prawidłowych warunków produkcji środków spożywczych oraz obligować przedsiębiorców do utrzymania skutecznej kontroli wewnętrznej bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.
- W zakładach gastronomicznych, ze względu na procesy przygotowywania żywności nietrwałej, niosące ryzyko związane z wystąpieniem zatruc pokarmowych, należy przeprowadzać systematyczne kontrole w celu dalszej poprawy i utrzymania właściwego stanu sanitarnego tych zakładów.
- Wiele zakładów kontynuowało prace modernizacyjne zmierzające do poprawy warunków higieniczno-sanitarnych.
- Konieczna jest intensyfikacja działań prewencyjno-kontrolnych.

- Istotny problem stanowi dokonywanie oceny żywienia w placówkach prowadzących żywienie zbiorowe zamknięte. Modelowe racje pokarmowe obecnie mają formę zaleceń. Niektóre placówki nie prowadzą pełnych raportów żywieniowych – w związku z powyższym ocena sposobu żywienia jest niemożliwa. Ponadto nie istnieją przepisy narzucające obowiązkowe normy żywieniowe – w związku z powyższym nie ma podstaw prawnych do egzekwowania prawidłowego żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
- W celu prawidłowego wykonywania zadań, mając na uwadze zmieniający się porządek prawny oraz funkcjonowanie w systemie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w zintegrowanych strukturach Unii Europejskiej, konieczne jest ciągle doskonalenie wiedzy pracowników, poprzez udział w szkoleniach wewnętrznych i zewnętrznych.
- W trosce o zdrowie publiczne niezbędne jest kontynuowanie działań edukacyjnych prowadzących do wzrostu świadomości społeczeństwa w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia, a także upowszechniania wiedzy nt. racjonalnego żywienia i zdrowego trybu życia.
- Na oficjalnych stronach internetowych Państwowej Inspekcji Sanitarnej umieszczane na bieżąco informacje w zakresie bezpieczeństwa produkcji żywności i żywienia ludzi pozwalają w dostępniejszy sposób pogłębiać wiedzę osobą zainteresowaną.

1.9. Stan sanitarny środowiska pracy

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



1.9.1. Nadzór nad warunkami środowiska pracy

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

higienicznego zakładów pracy oraz zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy.

1.9.2. Nadzór nad warunkami środowiska pracy

W roku 2023 Sekcja Higieny Pracy przeprowadziła 153 kontrole w 142 zakładach pracy zatrudniających 10384 pracowników (na zarejestrowane 392 zakłady pracy, zatrudniające 20426 pracowników). W 7 zakładach stwierdzono nieprawidłowości (w 2022 r. w 4 zakładach), co oznacza, że w ok. 1,5% skontrolowanych zakładów nie przestrzegane są wymagania higieniczne i zdrowotne wobec zatrudnionych pracowników. Także kontrola obowiązku wykonywania przez pracodawców badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy wykazała, że w 2 skontrolowanych zakładach (w 2022 r. także w 2 zakładach) nie przeprowadzono ich w obowiązującym terminie. Polecono usunąć te nieprawidłowości.

Do obowiązków pracodawców należy wykonywanie profilaktycznych badań lekarskich wstępnych i okresowych pracowników oraz ocena ryzyka zawodowego pracowników związanego z wykonywaną pracą. Ocena ta dokonywana jest w celu wykrycia zagrożeń w środowisku pracy oraz wprowadzenia środków ograniczających szkodliwy wpływ procesu

pracy na pracownika. W 2023 r. wszyscy pracownicy w skontrolowanych zakładach posiadali aktualne orzeczenia lekarskie. Nieprawidłowości dotyczące warunków bhp stwierdzono w 3 zakładach. Dotyczyły one nieprawidłowego stanu pomieszczeń pracy i pomieszczeń higieniczno-sanitarnych (zniszczonych podłóg i ścian). Wydano decyzje administracyjne, nieprawidłowości zostały usunięte.

1.9.3. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwym – hałasem



Na terenie powiatu otwockiego najczęściej występującym czynnikiem szkodliwym w środowisku pracy jest hałas, na który narażonych jest ponad 3000 pracowników. W 2 zakładach (na 83 skontrolowane w 2023 r., w których występuje hałas) brak było aktualnych badań i pomiarów hałasu. Wydano decyzje administracyjne, badania zostały przeprowadzone.

W 5 skontrolowanych zakładach stwierdzono przekroczenia najwyższego dopuszczalnego natężenia hałasu (85 dB). Obniżenie poziomu hałasu metodami technicznymi jest często bardzo trudne, a czasami wręcz niewykonalne, ponieważ stosowane w produkcji maszyny i urządzenia, nawet fabrycznie nowe, przekraczają niejednokrotnie dopuszczalne normy emisji. Na podstawie rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 5 sierpnia 2005 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy pracach związanych z narażeniem na hałas lub drgania mechaniczne, w celu zapobiegania skutkom zdrowotnym wywołanym przez hałas podejmowane są działania organizacyjno-techniczne zmierzające do ograniczenia narażenia pracowników. W ramach realizacji tych programów, pracownicy zatrudnieni w warunkach narażenia na hałas są informowani i szkoleni w temacie możliwych zagrożeń, przepisów i ochrony przed hałasem, wyposażeni są w właściwie dobrane, atestowane ochronniki słuchu, których stosowanie jest nadzorowane i egzekwowane przez pracodawcę, a strefy zagrożenia hałasem są oznakowane. Pracownicy są też poddawani okresowym badaniom lekarskim rozszerzonym o badania słuchu. Tam gdzie to możliwe, jest wprowadzana rotacja pracowników na stanowiskach pracy oraz zwiększona jest liczba przerw w pracy, pomieszczenia socjalne oddzielone i wygłuszone są od pomieszczeń produkcyjnych.

Na ogół występujące w zakładach pracy na terenie powiatu otwockiego przekroczenia NDN hałasu dotyczą pojedynczych stanowisk pracy (przy automatach do obróbki metalu, na stanowiskach młynów do przemiału odpadów z tworzyw sztucznych, przy szlifierkach do obróbki spawów, przy prasach hydraulicznych), w których ze względów technologicznych nie ma możliwości zmniejszenia poziomu hałasu. Pracodawcy podejmują też działania w celu ograniczenia rozprzestrzeniania hałasu poprzez stosowanie środków ochrony zbiorowej

(obudowy dźwiękochłonne, ekrany akustyczne, kabiny dźwiękoizolacyjne, materiały pochłaniające dźwięk).

1.9.4. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwym – pyłem



Na terenie powiatu otwockiego narażenie pracowników na pyły występuje w 40 zakładach pracy, w których na obecność pyłów w powietrzu narażonych jest ponad 1600 pracowników. W roku 2023 skontrolowano 18 firm, m.in.: piekarnie, zakłady przemysłu kosmetycznego, zakłady produkujące meble, tartaki, betoniarnie.

Na podstawie analizy okazanych wyników badań i pomiarów w 2 zakładach, na stanowiskach pracy (24 pracowników w piekarni i zakładzie przetwarzającym drewno) stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego stężenia (NDS) pyłów - wskaźnika zagrożenia powstawania chorób układu oddechowego (m. in. pylicy). Zgodnie z przepisami Kodeksu Pracy, pracodawca ma obowiązek chronić zdrowie i życie pracowników, poprzez zapewnienie im bezpiecznych i higienicznych warunków pracy. Dotyczy to również wdrażania działań profilaktycznych w tym zakresie. W związku z tym, pracodawcy starają się odpowiednio zmniejszyć ich narażenie na pyły, poprzez poprawę wentylacji, izolację pomieszczeń szczególnie narażonych na działanie pyłów, stosowanie nawilżaczy oraz wyciągów podczas obróbki materiałów, poprawę wentylacji czy stosowanie środków ochrony indywidualnej: masek przeciwpyłowych oraz odzieży ochronnej.

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



**NIEBEZPIECZNE SUBSTANCJE
I PREPARATY CHEMICZNE**

Polska od 01.06.2007 r. tak jak inne kraje Unii Europejskiej, wdraża i stosuje zapisy Rozporządzenia REACH, dotyczące bezpiecznego stosowania chemikaliów, a także od 01.12.2010 r. również wdraża i stosuje zapisy Rozporządzenia CLP, dotyczącego klasyfikacji, oznakowania i pakowania substancji i mieszanin chemicznych. Rozporządzenie CLP nakłada na wszystkie podmioty w łańcuchu dostaw chemikaliów obowiązek utrzymywania współpracy w zakresie klasyfikacji, oznakowania i pakowania chemikaliów. Skierowane jest ono do producentów, importerów i dalszych użytkowników, w tym pracowników i konsumentów.

Dotyczy dostaw i stosowania chemikaliów. Obejmuje swoim zakresem także oznakowanie, które umożliwia informowanie użytkownika danej substancji lub mieszaniny chemicznej o zagrożeniach, tak by zwrócić uwagę użytkownika na konieczność unikania narażenia i będącego jego następstwem ryzyka.

Substancje chemiczne i ich mieszaniny, które stwarzają zagrożenie występują nie tylko w dużych zakładach przemysłowych, ale także w małych i średnich przedsiębiorstwach. Stanowią one potencjalne zagrożenie chemiczne, ponieważ uwalniane do środowiska pracy w trakcie procesów technologicznych mogą stać się źródłem zanieczyszczenia powietrza i stanowić zagrożenie dla zdrowia pracowników. Nieprawidłowe stosowanie a zwłaszcza niezgodne z zaleceniami producenta, mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia pracowników.

Zgodnie z Kodeksem pracy niedopuszczalne jest stosowanie substancji czy mieszaniny niebezpiecznej, substancji lub mieszaniny stwarzającej zagrożenie bez posiadania aktualnego spisu tych substancji i mieszanin oraz ich kart charakterystyki. Ponadto stosowanie substancji czy mieszaniny niebezpiecznej, substancji lub mieszaniny stwarzającej zagrożenie jest dopuszczalne pod warunkiem zastosowania środków zapewniających pracownikom ochronę ich zdrowia i życia.

Narażenie pracowników z terenu powiatu otwockiego na środki chemiczne występuje w 151 zakładach stosujących substancje i mieszaniny niebezpieczne. Są to:

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

Przeanalizowano wyniki badań i pomiarów czynników chemicznych w 70 skontrolowanych zakładach i nie stwierdzono przekroczeń NDS na stanowiskach pracy. Podczas kontroli dotyczących stosowania substancji i mieszanin chemicznych zwracano uwagę na prawidłowość oznakowania chemikaliów stosowanych i magazynowanych w zakładach pracy oraz czy pracownicy zostali zapoznani z kartami charakterystyki tych chemikaliów. Karta charakterystyki substancji lub mieszaniny zawiera informacje dotyczące niebezpiecznych właściwości oraz zagrożeń, jakie może stwarzać ich działanie. W karcie tej znajdują się informacje o sposobie bezpiecznego stosowania, zasadach postępowaniu w przypadku pożaru czy niezamierzonego uwolnienia do środowiska, o warunkach transportu oraz o możliwych sposobach udzielania pierwszej pomocy w przypadku narażenia na działanie

takiego produktu. Nie odnotowano nieprawidłowości przy stosowaniu substancji i preparatów chemicznych.

Pod egidą Europejskiej Agencji Chemikaliów (ECHA) funkcjonuje tzw. Forum wymiany informacji o egzekwowaniu przepisów. Jest to sieć organów kontroli nad chemikaliami w państwach członkowskich, której misją jest zapewnienie dokładnego, skoordynowanego i zharmonizowanego egzekwowania przepisów REACH, CLP i PIC (rozporządzenie dotyczące wywozu i przywozu niektórych niebezpiecznych chemikaliów) i produktów biobójczych w UE, Norwegii, Islandii i Liechtensteinie.

W związku z tą działalnością powstają inicjatywy, których wynikiem są m.in. coroczne projekty REACH-EN-FORCE (REF). Przedstawiciel Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest członkiem forum, zatem PIS uczestniczy w takich projektach. W 2023 r. przeprowadzono projekt REACH-EN-FORCE 11 (REF-11), którego celem były kontrole kart charakterystyki. Podczas kontroli na terenie powiatu otwockiego nie stwierdzono nieprawidłowości.

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

Na terenie powiatu otwockiego, w roku 2023 w 40 zakładach pracy występowały substancje, preparaty, czynniki i procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy. W 2021 roku do rozporządzenia Ministra Zdrowia dotyczącego substancji, preparatów, czynników i procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy zostały wpisane prace związane z narażeniem na pył drewna, na krzemionkę krystaliczną (frakcja respirabilna powstająca w trakcie pracy) oraz prace związane z narażeniem na spaliny emitowane z silników Diesla. Pracodawcy zakładów, w których występuje narażenie na substancje, preparaty, czynniki i procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, mają obowiązek przekazania do inspekcji sanitarnej corocznej informacji o substancjach, preparatach, czynnikach albo procesach o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy na odpowiednim załączniku do rozporządzenia.



Na terenie powiatu otwockiego są to m. in.:

- zakłady stolarskie, w których używane jest drewno, ze względu na narażenie na ich pyły,
- zakłady służby zdrowia, gdzie występuje tlenek etylenu w procesie sterylizacji i używany jest formaldehyd (np. w pracowniach patomorfologii), a także te, w których stosowane są leki cytostatyczne,
- pracownie radiologiczne ze względu na promieniowanie jonizujące podczas badań,

- Narodowe Centrum Badań Jądrowych i Zakład Unieszkodliwiania Odpadów Promieniotwórczych ze względu promieniowanie α , β , γ , X i neutronowe,
- przedsiębiorstwa budowy dróg ze względu na kontakt z benzo/a/pirenem,
- warsztaty samochodowe ze względu spaliny emitowane z silników Diesla,
- zakłady, w których występuje narażenie na krzemionkę krystaliczną.

W roku 2023 skontrolowano 17 takich zakładów (w roku 2022 – 15), w których narażonych na te czynniki było 1184 pracowników. Badania środowiskowe wykazały przekroczenie dopuszczalnych norm pyłów drewna w 1 z tych zakładów (obecnie w firmie przeprowadzane są prace remontowe, a pracownicy stosują maski ochronne i odzież ochronną).

Wszystkie zakłady pracy, w których występuje narażenie na czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, zobowiązane są do prowadzenia rejestru prac i rejestru pracowników narażonych na te czynniki. Podczas kontroli nie stwierdzono uchybień w tym zakresie.

1.9.7. Nadzór nad pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwym biologicznym

W powiecie otwockim w 88 zakładach znajdujących się w rejestrze, 5618 pracowników narażonych jest na działanie czynników biologicznych. W roku 2023 przeprowadzono 27 kontroli w 26 zakładach pracy (w 2022 roku - 34 zakłady), w których narażonych jest 3109 pracowników na czynniki biologiczne - z tego około 1973 pracowników narażonych jest na 3 grupę zagrożenia czynnikiem biologicznym (tj. czynnikiem, mogącym wywoływać u ludzi ciężkie choroby zakaźne). Narażenie to występuje: w szpitalach, w leśnictwie, w zakładach usług komunalnych zajmujących się odpadami stałymi i płynnymi, w zakładach zajmujących się zaopatrzeniem ludności w wodę i odprowadzaniem ścieków z kanalizacji miejskiej oraz w zakładach energetycznych zajmujących się naprawami linii energetycznych w terenie. Pracodawca zakładu, w którym występuje narażenie na 3 grupę zagrożenia czynnikiem biologicznym, ma obowiązek, poza sporządzeniem ryzyka zawodowego, sporządzić rejestr pracowników i rejestr prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 lub 4 grupy zagrożenia. Kontrole wykazały, że pracownicy są prawidłowo zaopatrzeni w odzież ochronną i środki ochrony osobistej, sporządzane jest ryzyko zawodowe. Tylko w 1 zakładzie pracy nie sporządzono rejestru pracowników i rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 lub 4 grupy zagrożenia. Wydano decyzję, rejestry zostały sporządzone.

Od 2013 roku obowiązuje rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2013 roku w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy wykonywaniu prac związanych z narażeniem

na zranienie ostrymi narzędziami używanymi przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych (Dz. U. z 2013 r. poz. 696), które zobowiązuje pracodawców m.in. do sporządzania co pół roku raportów dotyczących zranień ostrymi narzędziami używanymi przy udzielaniu świadczeń



zdrowotnych. W roku 2023 w 6 skontrolowanych zakładach, w których udzielane są świadczenia zdrowotne (na 31 będących w rejestrze tut. Inspektora) raporty były sporządzane.

1.9.8. Nadzór nad wprowadzaniem do obrotu środków biobójczych

Produkty biobójcze najczęściej występują w postaci repelentów przeciwko owadom – komarom, kleszczom, molom czy meszkom albo produktów do dezynfekcji rąk. Mogą to być także produkty odstrasżające zwierzęta – kuny czy dziki. Wiele produktów codziennego użytku zawiera w swoim składzie produkty biobójcze np. konserwanty, które przedłużają ich trwałość. Produkty biobójcze znajdują się także w takich wyrobach jak farby wodne, niektóre detergenty czy skóra. Zgodnie z definicją przez produkt biobójczy rozumiemy każdą substancję lub mieszaninę w postaci, w jakiej jest dostarczana użytkownikowi, składającą się z jednej lub kilku substancji czynnych



lub zawierającą lub wytwarzającą jedną lub więcej substancji czynnych, której przeznaczeniem jest niszczenie, odstrasżanie, unieszkodliwianie organizmów szkodliwych, zapobieganie ich działaniu lub zwalczanie ich w jakikolwiek sposób inny niż działanie czysto fizyczne lub mechaniczne. Produkty biobójcze

przed wprowadzeniem do obrotu powinny być zarejestrowane. Zgodnie z ustawą o produktach biobójczych, udostępniane na rynku i stosowane na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej są produkty biobójcze, na które zostało wydane pozwolenie albo zezwolenie na handel równoległy albo pozwolenie na obrót. Działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej w tym obszarze polega m.in. na kontroli posiadania i ważności pozwolenia na wprowadzanie do obrotu, statusu substancji czynnej, czy oznakowania.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku otrzymuje, na zasadzie powiadomień alarmowych, informacje o wprowadzaniu do obrotu na terenie całego kraju środków biobójczych, które zawierają substancje czynne niedozwolone lub nie mają pozwolenia na obrót. W 2023 r. PPIS w Otwocku przeprowadzono 4 kontrole w sklepach wprowadzających do obrotu środki biobójcze - nie stwierdzono nieprawidłowości.

1.9.9. Nadzór nad kosmetykami

Kosmetyki to przede wszystkim mieszaniny związków chemicznych, które ze względu na swoje przeznaczenie, a więc bezpośredni kontakt ze skórą, podporządkowane są pewnym

normom oraz przepisom prawnym. W związku z tym jednym z najważniejszych aspektów, który reguluje wprowadzenie kosmetyku na rynek europejski jest Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) dotyczący produktów kosmetycznych. Instytucje te nakładają największy zakres obowiązków przede wszystkim dla producentów i importerów kosmetyków. Osoby te zobowiązane są do posiadania oraz udostępniania podczas kontroli dokumentacji dla danego produktu kosmetycznego. Jednym z najważniejszych dokumentów danego produktu kosmetycznego jest raport bezpieczeństwa produktu kosmetycznego (część A i B), który zawiera:

- ilościowy oraz jakościowy skład produktu;
- właściwości fizyczne, chemiczne oraz jego stabilność;
- jakość mikrobiologiczną;
- zanieczyszczenia, ilości śladowe, a także informacje o materiale z jakiego zostało wykonane opakowanie;
- stosowanie produktu;
- narażenie na działanie produktu;
- profil toksykologiczny substancji;
- działania niepożądane (lekkie i ciężkie);
- informacje na temat przeprowadzonych badań dermatologicznych.

Bez tych informacji nie można przeprowadzić oceny ryzyka danego produktu kosmetycznego.

Produkty kosmetyczne nie mogą zawierać:

- związków podlegających ograniczeniom;
- barwników;
- substancji konserwujących stosowanych niezgodnie z określonymi warunkami;
- związków promienioochronnych stosowanych niezgodnie z określonymi warunkami;
- substancji rakotwórczych, mutagennych i teratogennych.

Każdy produkt kosmetyczny powinien być prawidłowo oznakowany, w sposób widoczny oraz czytelny, przede wszystkim tak aby informacje na opakowaniu nie były łatwe do usunięcia. Na opakowaniu jednostkowym kosmetyku powinny znaleźć się informacje tj:

- nazwa firmy lub imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej;
- kraj pochodzenia (w przypadku kosmetyków importowanych);
- ilość kosmetyku w opakowaniu w jednostce masy lub objętości;
- termin trwałości lub PAO;
- szczególne ostrzeżenia przy stosowaniu produktu;
- wykaz składników kosmetyku poprzedzony wyrazem „ingredients”.

Na terenie Polski obecnie obowiązują dwa podstawowe akty prawne dotyczące produktów kosmetycznych – jednym z nich jest Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 roku, dotyczące produktów kosmetycznych, a drugim ustawa z dnia 4 października 2018 roku o kosmetykach, określająca wymagania dotyczące składu, oznakowania kosmetyków oraz warunki obrotu kosmetykami.

Państwowa Inspekcja Sanitarna jest powołana do sprawowania nadzoru nad produktami kosmetycznymi, odpowiada za weryfikację czy producent lub inna osoba odpowiedzialna dopełni wszystkich obowiązków związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa kosmetyku. Od 2023 r. nadzór nad bezpieczeństwem kosmetyków prowadzony jest, tak jak nadzór nad innymi chemikaliami, przez Sekcję Higieny Pracy. W rejestrze PPIS w Otwocku znajduje się 9 zakładów produkujących i konfekcjonujących kosmetyki oraz 2 zakłady, w których odbywa się rozlewanie, konfekcja perfum oraz ich sprzedaż detaliczna.

W związku z wejściem w życie w 2022 r. bezwzględnego zakazu dostępności na rynku produktów zawierających: aldehyd 2-(4-tertbutylobenzyl) propionowy (nazwa zwyczajowa: lilial) oraz pirytonian cynku, oraz przepisów określających nowe ograniczenia dotyczące filtrów UV: benzofenon-3 i oktokrylen, Sekcja Higieny Pracy skoncentrowała się na kontroli firm kosmetycznych pod kątem dostosowania do tych przepisów. Lilial jest substancją o zapachu białych kwiatów, natomiast pirytonian cynku znajdował się w popularnych szamponach przeciwłupieżowych. Benzofenon natomiast jest filtrem dodawanym do kosmetyków ochronnych przed promieniowaniem słonecznym. Jego zadaniem jest przede wszystkim ochrona przed poparzeniami, przebarwieniami, fotostarzeniem skóry (absorbując promienie pochodzące ze słońca), przedłuża też trwałość produktu kosmetycznego narażonego na działanie promieni UV. Oktokrylen (Octocrylene) to organiczny (chemiczny) filtr stosowany powszechnie w kremach do opalania.

W roku 2023 w zakładach wytwarzających i konfekcjonujących kosmetyki przeprowadzono 5 kontroli dotyczących m. in. ewentualnej obecności LILIAL-u oraz pod kątem zawartości benzophenonu-3 i oktocyrenu w produkowanych kosmetykach. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Kontrolę interwencyjną przeprowadzono w 1 zakładzie rozlewającym i konfekcjonującym perfumy. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Na prośbę Oddziału Nadzoru nad Chemikaliami WSSE w Warszawie pobrano 5 próbek kosmetyków pod postacią żelu, w celu przeprowadzenia badania w kierunku wykrywania zanieczyszczeń mikrobiologicznych: *Candida albicans*, *E. coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*. W żadnej próbce nie stwierdzono ww. zanieczyszczeń mikrobiologicznych.

W grudniu 2023 roku Sekcja Higieny Pracy przeprowadziła postępowanie wyjaśniające po otrzymaniu interwencji dotyczącej internetowej sprzedaży 2 sztuk wykonanych w warunkach domowych produktów kosmetycznych – mydeł. Postępowanie jest w toku.

1.9.10. Nadzór nad detergentami

Detergent, zgodnie z definicją określoną w rozporządzeniu (WE) Nr 648/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 31 marca 2004 r. w sprawie detergentów oznacza jakąkolwiek substancję lub preparat zawierający mydło i/lub inne substancje powierzchniowo czynne przeznaczoną do procesów prania, mycia i czyszczenia. Wymagania jakim powinny odpowiadać detergenty wprowadzane do obrotu na terytorium Unii Europejskiej są określone w ww. rozporządzeniu. Detergenty występują w postaci proszku lub płynu do usuwania zabrudzeń z ubrań, naczyń itp. Detergenty tak samo jak inne produkty chemiczne podlegają



wymaganiom dotyczącym klasyfikacji, oznakowania czy pakowania.

Na oznakowaniu opakowania detergentu powinny się znaleźć:

- instrukcja użycia i specjalne środki ostrożności, w przypadku detergentów przeznaczonych do prania, sprzedawanych na rynku detalicznym informacje określone w załączniku VII B; adres strony internetowej, na której można uzyskać arkusz danych składników wg załącznika VIID,
- informacje o dozowaniu (załącznik VII B),
- informacje dotyczące zawartości niektórych składników (załącznik VIIA) (np. fosforanów, anionowe środki powierzchniowo czynne, kationowe środki powierzchniowo czynne, amfoteryczne środki powierzchniowo czynne, niejonowe środki powierzchniowo czynne, środki bielące oparte na tlenie),
- wskazania innych składników takich jak: enzymy, substancje dezynfekujące, rozjaśniacze optyczne, kompozycje zapachowe, środki konserwujące, substancje pochodzące z kompozycji zapachowych, mogące powodować alergie.

Na producencie ciąży też obowiązek udostępniania szerokiemu ogółowi konsumentów, na stronie internetowej, uproszczonej wersji arkusza danych składników.

W 2023 roku zostały przeprowadzone 2 kontrole podmiotów będących producentami detergentów. Stwierdzone nieprawidłowości (m.in. brak arkuszy składników) skutkowały wydaniem decyzji administracyjnych. Nieprawidłowości zostały usunięte.

1.9.11. Nadzór nad prekursorami kategorii 2 i 3

Prekursory narkotyków, w zależności od wielkości ryzyka związanego z wytworzeniem z nich substancji psychoaktywnej, podzielono na cztery kategorie. Są to substancje, z których bezpośrednio można tworzyć związki psychoaktywne lub inne substancje pomocnicze,



znajdowane przez organy ścigania w nielegalnych laboratoriach. Państwowa Inspekcja Sanitarna prowadzi nadzór nad przestrzeganiem przez podmioty stosujące i wprowadzające do obrotu prekursorów narkotyków: kategorii 2A (bezwodnik octowy, czerwony fosfor), kategorii 2B (kwas fenylloctowy, kwas antranilowy, piperydyna, nadmanganian potasu i ich sole),

kategorii 3 (kwas chlorowodorowy, kwas siarkowy, toluen, eter etylu, aceton, keton metylo-etylowy i ich sole z wyjątkiem soli kwasu chlorowodorowego i kwasu siarkowego), obowiązków wynikających z ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii i rozporządzeń Wspólnotowych.

Nadzór nad prekursorami kat. 2 i 3, zgodnie z art. 44 ustawy z dnia 29 lipca 2005 roku o przeciwdziałaniu narkomanii nadzór nad prekursorami kat. 2 i 3, sprawuje państwowy powiatowy inspektor sanitarny właściwy ze względu na siedzibę wytwórcy, importera lub innego podmiotu wprowadzającego do obrotu – poprzez:

- wydawanie zezwoleń na wywóz/przywóz prekursorów;
- sprawdzenie legalności funkcjonowania firm podlegających obowiązkowi rejestracji (użytkowników prekursorów podkategorii 2A oraz podmiotów wprowadzających prekursorów podkategorii 2A i 2B do obrotu), w ścisłej współpracy z Prezesem Biura ds. Substancji Chemicznych właściwym do realizacji zadań z zakresu dokonywania rejestracji.

Na terenie powiatu otwockiego, nie ma zakładów, które ubiegałyby się o zezwolenie na wywóz prekursorów. W ramach nadzoru nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3 Sekcja Higieny Pracy PPIS w Otwocku przeprowadziła 1 kontrolę w podmiocie wprowadzającym do obrotu prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3, a także 9 kontroli w zakładach stosujących te substancje w działalności zawodowej. Nie stwierdzono naruszeń przepisów w tym zakresie.

1.9.12. Nadzór nad pracownikami mającymi kontakt z azbestem

Usuwanie pokryć dachowych zawierających eternit we własnym zakresie lub przez firmy, których pracownicy nie są przeszkoleni i nie posiadają odpowiedniej odzieży (kombinezony oraz maski jednorazowe i rękawice jednorazowe) stwarza zagrożenie zarówno dla zdrowia pracowników jak i okolicznego społeczeństwa (gdy eternit może nie być prawidłowo utylizowany). Eternit zawiera azbest, którego wdychanie prowadzi do chorób układu oddechowego: pylicy azbestowej (azbestozy), łagodnych zmian opłucnowych, raka płuc, międzybłoniaka opłucnej i otrzewnej. Nowotwory spowodowane przez azbest są nowotworami złośliwymi. Na terenie powiatu otwockiego istnieją firmy posiadające przeszkolonych pracowników i mogące prowadzić prace z azbestem. Zgodnie z § 6 ust. 2

rozporządzenia Ministra Gospodarki z 5 sierpnia 2010 r., zmieniającym rozporządzenie w sprawie sposobów i warunków bezpiecznego użytkowania i usuwania wyrobów zawierających azbest (Dz. U. z 2010 r. Nr 162, poz. 1089), wykonawca prac polegających na zabezpieczeniu lub usunięciu wyrobów zawierających azbest z miejsca, obiektu, urządzenia budowlanego lub instalacji przemysłowej, a także z terenu prac obowiązany jest do zgłoszenia zamiaru przeprowadzenia tych prac właściwemu organowi nadzoru budowlanego, właściwemu okręgowemu inspektorowi pracy oraz właściwemu państwowemu inspektorowi sanitarnemu, w terminie co najmniej 7 dni przed rozpoczęciem prac. Jednakże, w związku z brakiem obowiązku uzyskania pozwolenia na demontaż wyrobów zawierających azbest przez firmy wykonujące wymianę pokryć dachowych można przypuszczać, że prace te mogą być wykonywane we własnym zakresie. W roku 2023 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny otrzymał informacje o terminie i miejscu usuwania elementów zawierających azbest od 2 firm zarejestrowanych poza powiatem otwockim. Skontrolowano prace pracowników 1z tych firm, dokumentację pracowników oraz plany prac usuwania wyrobów zawierających azbest. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Nieduża liczba kontroli spowodowana jest tym, że większość zgłoszeń dotyczy wyłącznie odbioru azbestu wcześniej usuniętego z budynków i składowanego na prywatnych posesjach. Stałym problemem jest brak informacji od firm do Państwowej Inspekcji Sanitarnej o terminie i miejscu planowanych prac związanych z usuwaniem azbestu lub podawana jest tylko planowana data rozpoczęcia i zakończenia tych prac na terenie danej gminy pod wskazanymi adresami.

1.9.13. Choroby zawodowe

Inspekcja Sanitarna realizując zadania dotyczące nadzoru nad warunkami pracy prowadzi również postępowania administracyjne w sprawie chorób zawodowych. Za chorobę zawodową uważa się chorobę, wymienioną w wykazie chorób zawodowych, będącym załącznikiem do rozporządzenia z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie 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. W toku postępowania Inspektor Sanitarny wydaje imienną decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej lub decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.



Sporządzona zostaje ocena narażenia zawodowego u osoby, u której podejrzewa się chorobę zawodową,

w oparciu o informacje o przebiegu zatrudnienia w narażeniu na czynnik szkodliwy dla zdrowia, który może być przyczyną powstania choroby zawodowej lub mieć związek ze sposobem wykonywania pracy (np. nadmierne przeciążenie układu ruchu). Sekcja Higieny Pracy PSSE w Otwocku sporządza też karty oceny narażenia zawodowego dla innych stacji



(dla osób, u których podejrzewa się chorobę zawodową, a którzy kiedyś pracowali na terenie powiatu otwockiego).

Niewielkie uprzemysłowienie powiatu otwockiego wiąże się z małym narażeniem pracowników na uciążliwe i szkodliwe czynniki mogące powodować wystąpienie chorób zawodowych. W 2023 r. postępowania administracyjne w sprawie chorób zawodowych prowadzone były na podstawie przepisów określonych w rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1836) oraz rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 2002 r. w sprawie dokumentowania chorób zawodowych i skutków tych chorób (Dz. U. z 2013 r. poz. 1379, z 2019 r. poz. 2067 oraz z 2021 r. poz. 1288).

W roku 2023, PPIS w Otwocku wydał ogółem 4 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej, w tym 3 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej Covid-19 wywołanej zakażeniem wirusem SARS-CoV-2 (w roku 2022 wydano ogółem 130 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej - Covid-19). 1 decyzja, tak jak i w roku 2022, dotyczyła „przewlekłej choroby narządu głosu spowodowanej nadmiernym głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowładem mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną i trwałą dysfonią” u nauczyciela.

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

Do Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy też nadzór w zakresie przestrzegania przepisów zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych w rozumieniu ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii (t.j. Dz. U. z 2023 roku poz. 1939).

Środek zastępczy, zwany jest potocznie dopalaczem to produkt zawierający substancję o działaniu na ośrodkowy układ nerwowy, który może być użyty w takich samych celach jak środek odurzający, substancja psychotropowa lub nowa substancja psychoaktywna, których wytwarzanie i wprowadzanie do obrotu nie jest regulowane na podstawie odrębnych przepisów. Nowa substancja psychoaktywna to każda substancja lub grupa substancji pochodzenia naturalnego lub syntetycznego w formie czystej lub w formie preparatu działająca na ośrodkowy układ nerwowy, inna niż substancja psychotropowa i środek odurzający,

stwarzająca, zgodnie z rekomendacją Zespołu do spraw oceny ryzyka zagrożeń dla zdrowia lub życia ludzi związanych z używaniem nowych substancji psychoaktywnych, zagrożenie dla zdrowia lub zagrożenie społeczne porównywalne do zagrożeń stwarzanych przez substancję psychotropową lub środek odurzający lub które naśladują działanie tych substancji, określoną w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wykazu substancji psychotropowych, środków odurzających oraz nowych substancji psychoaktywnych.

Zapoczątkowane w roku 2010 działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej były kontynuowane w roku 2023. Do końca września 2010 roku sprzedaż dopalaczy odbywała się za pośrednictwem wyspecjalizowanych sklepów stacjonarnych i internetowych. Obecnie sprzedaż dopalaczy jest w Polsce zakazana.

Nowelizacje ustawy z dnia 29 lipca 2005 roku o przeciwdziałaniu narkomanii pozwoliły m.in. na stosowanie sankcji karnych w odniesieniu do nowych substancji psychoaktywnych. Nowelizacje rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 sierpnia 2018 roku w sprawie wykazu substancji psychotropowych, środków odurzających oraz nowych substancji psychoaktywnych umożliwiły szybką regulację środków zastępczych (tak, że znalazły się na liście nowych substancji psychoaktywnych). Przyczyniło się to do tego, że w sprzedaży stosunkowo rzadko pojawiają się nowe modyfikacje istniejących już substancji zwane środkami zastępczymi. Większość nielegalnych działań, związanych z m.in. wytwarzaniem, przetwarzaniem, wprowadzaniem do obrotu czy udzielaniem osobie trzeciej, podlega obecnie przepisom karnym i działaniom Policji.

Państwowa Inspekcja Sanitarna ma także obowiązek rejestrować przypadki zatrucia środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną albo podejrzenie wystąpienia takiego zatrucia albo zgonu, którego przyczyną mogło być albo było zatrucie środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną. Podmioty wykonujące działalność leczniczą oraz podmioty przeprowadzające badanie pośmiertne, zgodnie art. 30 a ustawy z dnia 29 lipca 2005 roku o przeciwdziałaniu narkomanii, mają obowiązek zgłaszać państwowemu powiatowemu inspektorowi sanitarnemu, właściwemu ze względu na siedzibę tego podmiotu, wystąpienie zatrucia środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną albo podejrzenie wystąpienia takiego zatrucia albo zgonu, którego przyczyną mogło być albo było zatrucie środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną. W 2023 roku PPIS w Otwocku nie otrzymał informacji o takich zatruciach.

Inspekcja Sanitarna we współpracy z Policją prowadzi monitoring wprowadzania do obrotu dopalaczy, w stacjonarnych punktach sprzedaży oraz przez internet. W 2023 roku nie uzyskano informacji o prowadzeniu takiej działalności na terenie powiatu otwockiego,

jednakże dwukrotnie odbyły się kontrole przeprowadzone wraz z Policją w lokalach, w których dawniej istniały salony gier z automatami, w obiektach z zakładami buchmacherskimi, w sklepach z e-papierosami gdzie mogłyby być sprzedawane środki zastępcze, w sklepach sprzedających wyroby z konopi oraz w sklepach z produktami alkoholowymi. Podczas tych kontroli przypomniano o zakazie sprzedaży nieletnim papierosów, e-papierosów i alkoholu.

Na całym świecie, nie tylko w Polsce, nastąpił wzrost popularności różnego rodzaju produktów z konopi siewnych, jak susz CBD, olejki czy choćby pre-rolls CBD. Zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami produkty z konopi siewnych są legalne – pod warunkiem, że zawierają do 0,2% THC. THC to substancja odurzająca, która odpowiada za działanie psychoaktywne. Jeżeli produkt będzie miał w sobie więcej THC, jego posiadanie i użytkowanie nie jest legalne. Konopie siewne są natomiast niemal pozbawione THC. Konopie siewne zawierają spektrum pozytywnych właściwości, a wśród nich kannabidiol, czyli CBD. Substancja ta posiada bardzo silne właściwości zdrowotne i jest powszechnie wykorzystywana jako wsparcie dla zdrowia. Najważniejsze jest to, że CBD nie uzależnia i nie ma właściwości psychoaktywnych. CBD jest znane niemal na całym świecie. Są kraje, w których funkcjonują specjalne kliniki, gdzie leczy się wyłącznie konopiami, a w tej dziedzinie specjalizuje się coraz większa liczba lekarzy. Także w Polsce powstaje coraz więcej klinik i przychodni, które specjalizują się we wspomaganie leczenia konopiami. Najnowsze badania i obserwacje potwierdzają, że CBD jest istotnym wsparciem w leczeniu wielu chorób. Podczas akcji „Bezpieczne ferie” i „Bezpieczne wakacje” skontrolowano 4 sklepy, w których sprzedawane są wyroby zawierające konopie siewne (kremy, produkty spożywcze, olejki). Nie stwierdzono nieprawidłowości.

1.9.15. Inne działania sekcji higieny pracy

W roku 2023 realizowano też, jak w roku 2022, kontrole przedsiębiorców prowadzących działalność gospodarczą w dziedzinie paliw ciekłych (1 kontrola). Przeprowadzono kontrole w zakresie przestrzegania przepisów określających nie tylko wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące utrzymania należytego stanu higienicznego zakładu pracy, warunków zdrowotnych środowiska pracy a zwłaszcza zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy, przestrzegania przez producentów, importerów, osoby wprowadzające do obrotu stosujące lub eksportujące substancje chemiczne, preparaty chemiczne lub wyroby, obowiązków wynikających z ustawy z dnia 25 lutego 2011 roku o substancjach i ich mieszaninach (t. j. Dz.U. z 2022 roku poz. 1816), ale też w zakresie posiadanych koncesji dotyczących paliw ciekłych

(ustawa z dnia 10 kwietnia 1997 roku - Prawo Energetyczne (t.j. Dz. U. z 2022 roku poz.1385, z późn. zm.).

Ponadto w roku 2023 rozpatrzono 14 interwencji, z których 12 dotyczyło kosmetyków (żeli do mycia rąk antybakteryjnych oraz dotyczących oznakowania kosmetyków), 1 interwencja dotyczyła oznakowania detergentu do prania, 1 interwencja dotyczyła złych warunków pracy. Nieprawidłowości podczas tych kontroli nie potwierdzono.

1.9.16. Wnioski dotyczące środowiska pracy

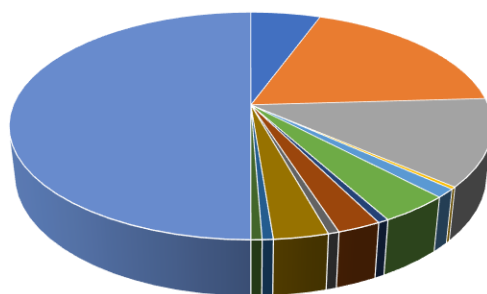
W nadzorowanym terenie nie zanotowano zakładów, w których warunki zdrowotne środowiska pracy byłyby złe. Działania o charakterze informacyjno-edukacyjnym oraz wzrost świadomości pracodawców w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy na przestrzeni ostatnich lat, przyczyniają się do poprawy warunków pracy.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

1.10. Stan sanitarny placówek nauczania, wychowania i opieki na terenie działalności PSSE w Otwocku w 2023 roku

W Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży w 2023 roku zatrudnione były 2 osoby. Zadania sekcji na terenie powiatu otwockiego wynikały przede wszystkim z ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej i polegały na sprawowaniu bieżącego nadzoru nad stałymi placówkami nauczania, opieki i wychowania oraz sezonowymi placówkami wypoczynku, w celu osiągnięcia optymalnych warunków sanitarnych pobytu dzieci i młodzieży w tych placówkach. W 2023 r. nadzorem objęte były 162 placówki nauczania, wychowania i opieki oraz 122 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży w tym:

- 18 żłobków i klubów dziecięcych,
- 60 przedszkoli i innych form wychowania przedszkolnego (punkty przedszkolne),
- 36 szkół podstawowych,
- 3 licea ogólnokształcące,
- 1 szkoła specjalna,
- 2 szkoły policealne,
- 14 zespołów szkół,
- 2 centra szkolenia zawodowego,
- 2 uczelnie (niepubliczne),
- 1 internat,
- 1 młodzieżowy ośrodek wychowawczy,
- 1 młodzieżowy ośrodek socjoterapii,
- 1 specjalny ośrodek szkolno-wychowawczy,
- 3 placówki opiekuńczo – wychowawcze,
- 1 inne całodobowe,
- 2 placówki wsparcia dziennego,
- 10 placówek wychowania pozaszkolnego,
- 122 turnusy wypoczynku dzieci i młodzieży,
- 21 akcji zimowych,
- 101 akcji letnich.

Placówki objęte nadzorem w 2023 r.



- | | |
|-------------------------------|---|
| ■ Żłobki i kluby dziecięce | ■ Przedszkola i inne formy wychowania.. |
| ■ Szkoły Podstawowe | ■ Szkoły specjalne |
| ■ Licea Ogólnokształcące | ■ Zespoły szkół |
| ■ Centra szkolenia zawodowego | ■ Placówki z pobytem całodobowym |
| ■ Placówki wsparcia dziennego | ■ Placówki wychowania pozaszkolnego |
| ■ Szkoły policealne | ■ Szkoły wyższe |
| ■ Ogółem | |

W roku 2023 rozpatrzono 5 interwencji, z których 2 były zasadne:

- dwie interwencje dotyczyły złego stanu sanitarno-higienicznego oraz technicznego w dwóch szkołach podstawowych – przeprowadzono kontrole – jedna z interwencji były zasadna,
- jedna interwencja dotyczyła nieprawidłowego żywienia dzieci w oddziałach przedszkolnych w publicznej szkole podstawowej – przeprowadzono kontrolę z pracownikami Sekcji Higieny Żywności i Żywienia – interwencja zasadna,
- jedna interwencja dotyczyła nawracającej wszawicy w jednej z grup w przedszkolu – interwencja bezzasadna,
- jedna dotyczyła niezachowania warunków bezpieczeństwa pomieszczeń w związku z niedostosowaniem liczby dzieci oddziału „0” do możliwości publicznej szkoły podstawowej w zakresie warunków lokalowych, wyposażenia i liczby personelu, przeprowadzono kontrolę, podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 101 nadzorowanych placówkach przeprowadzono 111 kontroli, co stanowi 62,4 % placówek będących w ewidencji oraz 22 kontrole placówek sezonowych. Wydano 11 opinii sanitarnych w celach rejestracji działalności placówek dla:

- 3 żłobków,
- 1 niepublicznego przedszkola,
- 3 niepublicznych punktów przedszkolnych,
- 2 niepublicznych szkół podstawowych,
- 1 niepublicznego zespołu szkół,

- 1 niepublicznej placówki oświatowej.

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

- Promocji Zdrowia – 18 wspólnych kontroli/wizytacji. Każda z sekcji w swoim zakresie. Działania edukacyjno-informacyjne dotyczyły: profilaktyki zażywania środków psychoaktywnych i alkoholu, profilaktyki chorób przenoszonych przez kleszcze, profilaktyki czerniaka, zasad higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk, profilaktyki wszawicy, zasad bezpiecznego zachowania podczas ferii zimowych i wakacji.
- Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego – 3 wspólne kontrole w ramach opiniowania nowo otwieranych lub rozbudowywanych placówek oświatowych, opiekuńczych lub wychowawczo-oświatowych.
- Higieny Żywności Żywnienia – 2 wspólne kontrole stałych placówek, oraz 18 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży, w których prowadzone jest dożywianie.

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

1.10.1. Żłobki i przedszkola

W 2023 r. na terenie powiatu otwockiego funkcjonowało 18 żłobków i klubów dziecięcych, 60 przedszkoli oraz punktów przedszkolnych.

Rozpoczęła działalność filia publicznego żłobka miejskiego w Otwocku, niepubliczny żłobek „Wesołe Brzdące” w Otwocku, niepubliczny żłobek „Myszka Mepi” w Józefowie oraz trzy niepubliczne punkty przedszkolne. Wszystkie placówki powstały w budynkach już istniejących po przeprowadzeniu stosownych zmian adaptacyjnych. W pozostałych kontrolowanych placówkach przeprowadzano bieżące remonty i konserwacje dotyczące malowania pomieszczeń, bieżących napraw i wymiany sprzętu sanitarnego.

W roku 2023 stan sanitarno-higieniczny placówek nie budził istotnych zastrzeżeń. Wydano 3 opinie w formie decyzji dla 3 nowopowstałych żłobków oraz rozpatrzono 1 interwencję w przedszkolu publicznym, uznając ją jako bezzasadną.



1.10.2. Szkoły podstawowe

W 2023 r. na terenie powiatu otwockiego funkcjonowało 40 szkół podstawowych w tym 1 specjalna.



W stosunku do roku 2022 liczba szkół podstawowych powiększyła się o 4 szkoły niepubliczne: jedną nowo oddaną w nowym obiekcie i 3 w obiektach już istniejących. Wydano 1 decyzję administracyjną dotyczącą stanu technicznego pomieszczeń sanitarnych, sali gimnastycznej i boiska sportowego.

W 6 szkołach przeprowadzono remonty generalne, które polegały na modernizacji instalacji CO, kanalizacji oraz instalacji elektrycznej (1 szkoła); remoncie pomieszczeń dydaktycznych (2 szkoły); odnowieniu elewacji budynku (2 szkoły); remoncie pomieszczeń sanitarnych (2 szkoły); remont sali gimnastycznej wraz z zapleczem (1 szkoła); modernizacja bloku żywienia (1 szkoła). We wszystkich skontrolowanych szkołach przeprowadzono drobne remonty, naprawy i konserwacje. Odnośnie szkół rozpatrzono 4 interwencje z czego 2 uznano za zasadne. 2 szkoły podstawowe nie zapewniały standardów dostępności do urządzeń sanitarnych.

W roku 2023 dokonano oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych. Badaniem objęto 306 uczniów Szkoły Podstawowej Nr 6 w Otwocku oraz 317 uczniów Szkoły Podstawowej w Wiązownie. Pomimo zapewnienia przez obie szkoły indywidualnych szafek, w których uczniowie mogą pozostawiać część podręczników i przyborów szkolnych, to u 75 uczniów stwierdzono nadmierną wagę tornistrów (większą niż 15% masy ciała).

1.10.3. Zespoły Szkół

W roku sprawozdawczym pod nadzorem sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży znajdowało się 13 zespołów placówek oświatowych, w których funkcjonowały 4 przedszkola, 8 szkół podstawowych, 4 licea ogólnokształcące, 3 technika, 3 szkoły branżowe i 3 szkoły policealne. Bieżące naprawy, drobne remonty i konserwacje przeprowadzono we wszystkich skontrolowanych placówkach. Stan sanitarno-higieniczny ww. placówek nie budził większych zastrzeżeń. W systemie dwuzmianowym pracowały 4 zespoły szkół, co stanowi 40% skontrolowanych.

Zły stan techniczny stwierdzono w 3 Zespołach Szkół. W 1 Zespole Szkół uchybienia dotyczyły pomieszczeń sanitarnych, gabinetu pielęgniarki liceum ogólnokształcącego, w 1 Zespole Szkół uchybienia dotyczyły złego stanu technicznego okien, ścian i sufitów w salach lekcyjnych i ciągach komunikacyjnych oraz podłóg w salach lekcyjnych technikum i szkoły branżowej, w 1 Zespole Szkół uchybienia dotyczyły złego stanu technicznego pomieszczeń sanitarnych przedszkola. Wydano decyzje administracyjne nakazujące wyeliminowanie ww. nieprawidłowości.

1.10.4. Placówki z pobytem całodobowym

W roku 2023 na terenie powiatu otwockiego funkcjonowało 11 placówek. Kontroli poddano 4 obiekty, które były w pełni dostosowane do potrzeb przebywających w nich dzieci i utrzymane w dobrym stanie sanitarno-higienicznym.

1.10.5. Placówki wychowania pozaszkolnego i wsparcia dziennego

Na terenie powiatu otwockiego znajdują się 2 niepubliczne placówki wsparcia dziennego, 1 Powiatowy Młodzieżowy Dom Kultury, 6 ognisk pracy pozaszkolnej, 3 pozaszkolne placówki specjalistyczne. Kontrole przeprowadzone w 4 obiektach nie wykazały nieprawidłowości.

1.10.6. Higienizacja procesów nauczania

Sytuacja w zakresie ergonomii mebli w szkołach i przedszkolach z roku na rok ulega systematycznej poprawie. Placówki nabywają nowe meble certyfikowane zgodnie z PN. Podczas kontroli nie stwierdzono przypadków niedostosowania mebli do wzrostu uczniów. Higienicznej ocenie rozkładów zajęć lekcyjnych poddano 216 oddziałów w 23 szkołach oraz 9 oddziałów w 3 zespołach szkół. Nie stwierdzono nieprawidłowości. W systemie dwuzmianowym pracowało 9 szkół podstawowych, co stanowi 29,0% skontrolowanych obiektów.

1.10.7. Żywnienie dzieci i młodzieży

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



Wydawanie ciepłych posiłków prowadzone było przez 17 szkół podstawowych oraz 3 zespoły szkolno-przedszkolne. Posiłki przygotowywane i wydawane były przez własne kuchnie w 7 szkołach podstawowych i 4 zespołach, posiłki dowożone zapewniło dziesięć szkół podstawowych. Obiady jednodaniowe serwowano w dziesięciu szkołach i jednym zespole, natomiast pełne obiady w dziesięciu szkołach podstawowych, jednej szkole specjalnej i w czterech zespołach szkół. Z obiadów korzystało łącznie 3210 uczniów. Automaty z żywnością funkcjonowały w 6 szkołach podstawowych. Drugie śniadanie organizowane było w 5 placówkach dla 314 uczniów. Z dofinansowanych posiłków korzystało ok. 372 uczniów.

1.10.8. Wypoczynek letni i zimowy

W roku 2023 zorganizowanych było 21 turnusów wypoczynku zimowego i 101 turnusów wypoczynku letniego. Skontrolowano łącznie 22 turnusy. Przeprowadzono 5 kontroli z przedstawicielami Komendy Powiatowej Policji, 2 z przedstawicielami Państwowej Straży Pożarnej i 1 z przedstawicielami Kuratorium Oświaty. W ramach akcji letniego i zimowego wypoczynku podjęto zintegrowane działania z sekcją Higieny Żywności i Żywienia w zakresie warunków prowadzonego żywienia oraz z sekcją Promocji Zdrowia w celu propagowania zachowań prozdrowotnych. W 18 placówkach w miejscu zamieszkania prowadzone było żywienie dzieci. Pełniąc nadzór sanitarny nad zimowym i letnim wypoczynkiem dzieci i młodzieży stwierdzono, że znacząco wzrosła liczba turnusów wypoczynku w miejscu zamieszkania: w roku 2022 zorganizowano 89 turnusów zaś w 2023 122. W ślad za tym zwiększyła się również liczba uczestników wypoczynku.



Pod względem sanitarnym placówki sezonowe były dobrze przygotowane. Wszystkie turnusy były zgłoszone do Kuratorium Oświaty i uzyskały pozwolenie na prowadzenie działalności. Dzikich placówek nie było.

1.10.9. Wnioski dotyczące placówek nauczania, wychowania i opieki

W roku 2023 stwierdzono istotne zmiany w infrastrukturze kontrolowanych placówek oświatowych. Rozbudowy szkół i modernizacje pomieszczeń przyczyniły się do poprawy warunków nauczania dzieci i młodzieży uczęszczającej do tych placówek. Systematycznej poprawie ulega wyposażenie szkół w ergonomiczne i certyfikowane meble oraz sprzęt sportowy.

Obowiązek zapewnienia uczniom miejsca na pozostawianie w placówce części podręczników był zrealizowany przez wszystkie kontrolowane szkoły. Wszystkie placówki zapewniały swoim podopiecznym dostęp do ciepłej i zimnej wody użytkowej oraz środków higieny osobistej w pomieszczeniach sanitarnych. W dalszym ciągu istnieje problem występowania wszawicy wśród dzieci przedszkolnych i szkolnych. Choć w stosunku do roku ubiegłego udzielono znacznie mniej porad, to jednak dochodzące sygnały świadczą o jego istnieniu. Główną przyczyną cyklicznego nawrotu jest brak chęci współpracy pomiędzy rodzicami a personelem szkoły.

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

1.11. Promocja Zdrowia

1.11.1. Tematyka działalności

Kierunki działań Inspekcji Sanitarnej w zakresie promocji zdrowia w roku 2023 wynikały z założeń Narodowego Programu Zdrowia, programów resortowych, wytycznych Światowej Organizacji Zdrowia oraz z sytuacji epidemiologicznej i potrzeb zdrowotnych mieszkańców powiatu.

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

1.11.2. Tematy wiodące w roku 2023

W pierwszym kwartale 2023 roku Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Otwocku podjęła się organizacji Festiwalu Piosenki o Zdrowiu. Konkurs poprzez swoją atrakcyjną formę zachęcał i motywował dzieci i młodzież do pozytywnego myślenia o zdrowiu. Każdy z uczestników miał za zadanie zaprezentować autorską piosenkę o tematyce zdrowotnej, która podlegała ocenie komisji konkursowej. Do etapu wojewódzkiego Festiwalu

zakwalifikowała się grupa uczniów ze Szkoły Podstawowej w Osiecku. Nagrody dla dzieci występujących na scenie Miejskiego Ośrodka Kultury, Turystyki i Sportu w Otwocku ufundował Starosta Otwocki oraz Prezydent Miasta Otwocka.



W pierwszym półroczu 2023 roku podczas obchodów Europejskiego Tygodnia Szczepień zintensyfikowano działania związane z promocją szczepień ochronnych.



Pandemia COVID-19 doprowadziła do spadku wskaźników szczepień dzieci w wielu krajach, a dostęp do szczepień na Ukrainie nadal pozostaje zakłócony przez wojnę. Dlatego celem ubiegłorocznej kampanii było podkreślenie znaczenia szczepień – po to, aby chronić ludność przed chorobami, którym można zapobiec właśnie poprzez szczepienia. Poprawa sytuacji oraz przywrócenie bezpiecznego stanu w całej Europie stanowią wyzwania, które sprawiają, że znaczenie powszechnego dostępu do szczepionek jest większe niż kiedykolwiek.

1.11.3. Programy i przedsięwzięcia prozdrowotne

Po rozpoczęciu roku szkolnego główne działania Sekcji Promocji Zdrowia skupiały się na wdrożeniu do szkół i przedszkoli programów prozdrowotnych przerwanych przez pandemię SARS-CoV-2. Były to między innymi:

Program „Czyste powietrze wokół nas” program adresowany jest do dzieci 5-6 letnich, rodziców i opiekunów. Założeniem programu jest ochrona dzieci przed szkodliwym wpływem dymu tytoniowego. Stanowi on pierwsze ogniwo w cyklu programów antytytoniowych.



Program ma charakter profilaktyczny, jego celem jest zwiększenie wiedzy rodziców w zakresie ochrony dzieci przed narażeniem na działanie dymu tytoniowego, wykształcenie u dzieci świadomej postawy ochrony własnego zdrowia w sytuacjach, gdy są skazane na bezpośredni kontakt z palącymi. Dzięki udziałowi w programie zwiększona została wrażliwość dzieci na szkodliwość dymu papierosowego, wiedza na temat skutków palenia papierosów.

Program „Skąd się biorą produkty ekologiczne”. Okres przedszkolny jest niezmiernie



ważnym etapem kształtowania się postaw determinujących aktualne i przyszłe zachowania dotyczące zdrowia. Dlatego też istotne jest edukowanie dzieci w zakresie prawidłowego żywienia już od najmłodszych lat. Utrwalone wówczas przyzwyczajenia zdrowotne i nawyki

decydują o późniejszym stylu życia. Grupa, do której skierowany jest program „*Skąd się biorą produkty ekologiczne*”, to dzieci uczęszczające do przedszkoli w wieku 5-6 lat. Celem programu jest zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych i higienicznych od najmłodszych lat.

Program „Bieg po zdrowie” - program antytytoniowej edukacji zdrowotnej opracowany w Głównym Inspektoracie Sanitarnym we współpracy z ekspertami. Zajęcia w programie „*Bieg po zdrowie*” realizowane są za pomocą bardzo zróżnicowanych metod aktywizujących, które dostosowano do wieku odbiorców. Podstawą zajęć jest stymulowanie kreatywności i aktywności uczniów. Program jest skierowany także do rodziców i opiekunów uczniów, gdyż



zwiększa to skuteczność programów profilaktycznych.

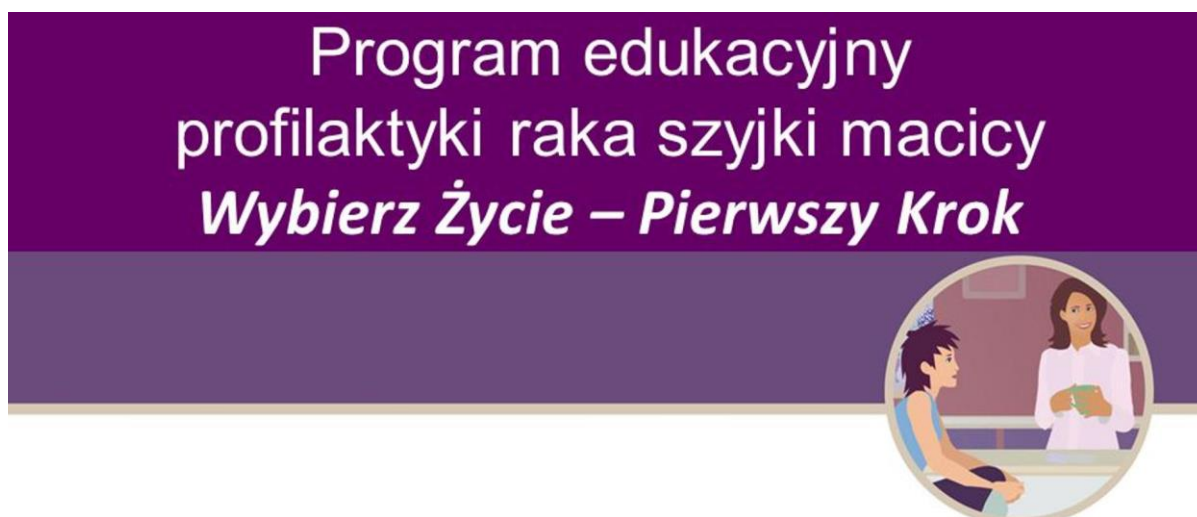
Program „Trzymaj Formę”. Istotnym przedsięwzięciem po okresie po pandemii COVID-19 było zapobieganie otyłości poprzez propagowanie aktywności fizycznej wśród dzieci i młodzieży oraz prawidłowych nawyków żywieniowych. Zadanie to dokonano w ramach realizacji programu „*Trzymaj Formę*”. Jego celem była edukacja młodzieży szkolnej w zakresie kształtowania prozdrowotnych nawyków żywieniowych, przedstawienie zasad zdrowego, aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety. Program „*Trzymaj Formę*” adresowany był do uczniów szkół podstawowych (klas V–VIII).



Szkoły realizujące program „*Trzymaj Formę*” promują i wprowadzają wśród uczniów zdrowe nawyki żywieniowe. Zachęcają do spożywania owoców i warzyw do drugiego śniadania. Popularyzują picie wody i soków owocowych zamiast napojów gazowanych. Program oraz

zmiany przepisów prawa (tzw. ustawy sklepikowej) przyczynił się do zmiany asortymentów sklepików szkolnych oraz sposobu żywienia uczniów w szkole.

W ramach realizacji programu „*Trzymaj Formę*” pracownicy Sekcji Promocji Zdrowia oraz Higieny Żywności i Żywienia przeprowadzili zajęcia warsztatowe dla uczniów Szkoły Podstawowej w Sobiekursku dotyczące zbilansowanego odżywiania. W starszych klasach omówiono konsekwencje wynikające ze spożywania napoi energetyzujących oraz palenia papierosów tradycyjnych i elektronicznych.



Program Wybierz Życie – Pierwszy Krok - Celem programu było podniesienie poziomu wiedzy uczniów szkół średnich na temat dróg zakażenia wirusem brodawczaka ludzkiego (HPV), kształtowanie świadomości zdrowotnej młodzieży i właściwych postaw prozdrowotnych. Długofalowe efekty programu zakładają ograniczenie śmiertelności kobiet z powodu raka szyjki macicy oraz zmianę zachowań w zakresie korzystania z badań przesiewowych.

Program „Zdrowe piersi są OK!” Celem programu było kształtowanie wśród młodzieży szkolnej nawyku pielęgnacji piersi i dbania o nie, budowanie świadomości dotyczącej dbania o zdrowe piersi wśród uczniów oraz osób z ich najbliższego otoczenia. Adresatami przedsięwzięcia byli uczniowie szkół średnich.



Program „Znamie! Znam je?” – adresowany jest do uczniów szkół średnich. Celem programu



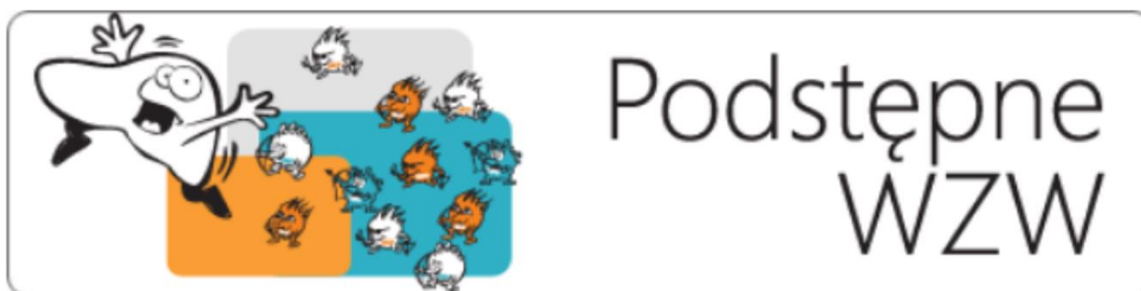
jest zwiększanie świadomości na temat czerniaka – jednego z najbardziej agresywnych nowotworów skóry, a także zachęcanie do regularnych badań oraz przestrzegania podstawowych zasad ochrony przed czerniakiem.

Program „Podstępne WZW” - program edukacyjny dotyczący profilaktyki zakażeń HBV i HCV dla uczniów szkół średnich. Program jest odpowiedzią na pojawiające się wciąż nowe przypadki zakażeń HBV i HCV. Jednym ze sposobów przeciwdziałania tej sytuacji jest podnoszenie poziomu wiedzy pozwalającej na rozpoznawanie i unikanie sytuacji narażenia na zakażenia, podejmowanie działań profilaktycznych a także umożliwiającej rozpoznanie zakażenia i przez to zapobieganie jego dalszemu rozprzestrzenianiu się.

Statystycznie wirusem HBV bądź HCV zakażony jest co dwunasty człowiek na świecie. Zakażenia te nie dają charakterystycznych objawów lub są całkowicie bezobjawowe, co powoduje, że większość osób nie wie, że została zakażona.

Brak świadomości istniejącego ryzyka i niepodejmowanie leczenia może powodować w przypadku obu zakażeń nieodwracalne konsekwencje zdrowotne a nawet śmierć. Program adresowany jest do młodzieży szkół średnich – dziewcząt i chłopców z klas II.

W ramach realizacji programu Podstępne WZW zorganizowano szkolenie dla uczniów Liceum



Ogólnokształcącego Nr III w Otwocku oraz Zespołu Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Otwocku. Szkolenie na temat Profilaktyki wirusowego zapalenia wątroby poprowadziła Pani

dr Olga Tronina z Kliniki Medycyny Transplantacyjnej i Nefrologii oraz Pani Barbary Pepke - prezes Fundacji Gwiazda Nadziei.

Program „ARS, czyli jak dbać o miłość” – celem programu jest ograniczenie używania tytoniu, alkoholu i innych substancji psychoaktywnych przez kobiety w wieku prokreacyjnym, tj. między 15 a 49 rokiem życia. Młodzież uczestnicząca w programie zdobywała wiedzę na temat wpływu używania alkoholu, narkotyków i innych środków psychoaktywnych na relacje międzyludzkie. Istotnym elementem programu było budzenie odpowiedzialności w kontekście przyszłych postaw rodzicielskich, a także uświadomienie młodzieży szkodliwego wpływu używania substancji psychoaktywnych przez kobiety w ciąży na zdrowie ich potomstwa.

Profilaktyka zażywania nowych narkotyków „Dopalacze”, czyli nowe narkotyki to produkty o zróżnicowanym składzie, zawierające substancje psychoaktywne, które działają na układ nerwowy człowieka w podobny sposób do dotychczas znanych narkotyków. Nowe narkotyki zawierają substancje niebezpieczne dla zdrowia i życia osoby, która je zażyje.



W zależności od rodzaju zażytej substancji oraz dawki mogą wystąpić różne symptomy: nadmierny przypływ energii, pobudzenie psychoruchowe, podwyższenie nastroju, rozdrażnienie, wahanie nastroju, zaburzenia świadomości, zaburzenia oddechowe do zatrzymania oddechu, zwolnienie czynności serca, niskie ciśnienie tętnicze, agresja, stany depresyjne, halucynacje, napady lęku, bóle głowy, kołatanie serca.



W roku 2023 działania edukacyjne dotyczące zdrowotnych skutków zażywania psychoaktywnych skierowane do młodzieży polegały m.in. na: przeprowadzeniu warsztatów i pogadanek dla młodzieży na temat szkodliwości zażywania środków psychoaktywnych, dystrybucji materiałów informacyjno-edukacyjnych oraz prowadzeniu poradnictwa dla nauczycieli.

Profilaktyka HIV/AIDS. Jej celem głównym jest ograniczenie rozprzestrzeniania HIV i AIDS, oraz kształtowanie właściwych postaw wobec problemów związanych z zakażeniem wirusem HIV i chorobą AIDS. Na terenie powiatu otwockiego realizowana była poprzez: działania w ramach Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS oraz obchodów Światowego Dnia Walki z AIDS.



Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS. Celem programu jest wzrost poziomu wiedzy na temat HIV i AIDS u ogółu społeczeństwa, zapewnienie odpowiedniego dostępu do usług diagnostycznych w zakresie profilaktyki HIV/AIDS – zwiększenie dostępności do anonimowego i bezpłatnego testowania w kierunku HIV. Wzmocnieniem realizacji zadań programowych były coroczne obchody *Światowego Dnia Walki z AIDS*.

Program **#ŻyjDobrze.** Pandemia SARS-CoV-2 przyniosła wiele negatywnych skutków dla zdrowia. *Celem* programu jest uświadomienie i przypomnienie, że mamy wpływ na nasze zdrowie, a wybory dokonywane każdego dnia warunkują jakość naszego życia. Działania programowe skierowane są do całej społeczności szkolnej: uczniów, rodziców i opiekunów,



#ŻyjDobrze

KAMPANIA PROZDROWOTNA

a także kadry pedagogicznej. Zakres tematyczny programu to pięć kluczowych obszarów zdrowia: aktywność fizyczna, higiena, zbilansowane odżywianie, dbałość o zdrowie psychiczne oraz profilaktyka chorób, np. regularne wykonywanie badań.

Akcja „Bezpieczne Ferie” i „Bezpieczne Wakacje”.

Z roku na rok przybywa ilość placówek oferujących różne formy wypoczynku letniego i zimowego dla dzieci i młodzieży. Zintegrowane działania służb (Inspekcja Sanitarna, Policja Straż Pożarna) koncentrują się na edukacji dzieci i młodzieży korzystających z wypoczynku podczas ferii na temat: higieny osobistej, szczególnie mycia rąk, profilaktyki chorób przenoszonych drogą kropelkową, bezpiecznych zachowań podczas wypoczynku zimowego i letniego, udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej, profilaktyki chorób przenoszonych przez kleszcze, profilaktyki HIV/AIDS, profilaktyki chorób odzwierzęcych, - zatruc pokarmowych, bezpieczeństwa na drodze, nadmiernej ekspozycji i promieniowania UV oraz profilaktyki zażywania substancji psychoaktywnych.



Dobra współpraca z Policją i Państwową Strażą Pożarną pozwoliła na realizację wspólnych działań edukacyjnych skierowanych do dzieci i młodzieży oraz nadzór nad potencjalnymi punktami sprzedaży środków psychoaktywnych.

Podczas ubiegłorocznej akcji „Bezpieczne Ferie” i „Bezpieczne Wakacje” propagowano zasady bezpiecznego wypoczynku w mediach (Facebook, strona internetowa PSSE w Otwocku), tak aby dotrzeć do szerokiego grona odbiorców.

Udział w imprezach plenerowych oraz projektach.

W roku 2023 pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Otwocku wzięli udział w:

- Rodzinnym Pikniku Naukowym organizowanym przez Powiatowy Młodzieżowy Dom Kultury w Otwocku. Podczas wydarzenia Powiatowa Stacja Sanitarno -Epidemiologiczna w Otwocku prowadziła stoisko, w którym udzielano porad na temat zbilansowanego odżywiania, a dla najmłodszych zorganizowano quizy i krzyżówki na temat zdrowego stylu życia bez nałogów.

- Pikniku Służb Mundurowych podczas, którego propagowali zdrowy styl życia wolny od uzależnień (papierosów i środków psychoaktywnych). Osoby palące tytoń mogły zbadać sobie za pomocą smokerlyzera stopień uzależnienia od papierosów.
- Projekcie „Dzień otwarty w Nadleśnictwie Celestynów - Bezpieczeństwo w lesie”. Podczas imprezy plenerowej pracownicy Nadleśnictwa Celestynów, Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Otwocku, Komendy Powiatowej Policji w Otwocku oraz Państwowej Straży Pożarnej z Otwocka edukowali jego uczestników Dnia Otwartego na temat bezpieczeństwa podczas wakacji, a w szczególności bezpiecznego wypoczynku dzieci i młodzieży, bezpieczeństwa na drodze, bezpiecznych zachowań na plaży i nad wodą, profilaktyki chorób odkleszczowych, profilaktyki nadmiernej ekspozycji na promienie UV, niebezpiecznych skutków zażywania środków psychoaktywnych i alkoholu.
- Projekcie „Dzień otwarty w Nadleśnictwie Celestynów – Edukacja w zakresie przynależności gatunkowej grzybów świeżych”. Głównym celem projektu było podniesienie poziomu wiedzy uczestników Dnia Otwartego w zakresie przynależności gatunkowej grzybów świeżych, a także: zwiększenie poziomu wiedzy odbiorców na temat najczęstszych pomyłek grzybowych, oraz uniknięcia zatruc grzybami, wykształcenie umiejętności klasyfikacji najczęściej występujących gatunków grzybów, zwrócenie uwagi na walory rekreacyjne i prozdrowotne zbierania grzybów.
- Projekcie „Bezpieczeństwo i higiena wypoczynku letniego dzieci i młodzieży w powiecie otwockim”. Głównym celem projektu było podniesienie poziomu wiedzy dzieci i młodzieży korzystających z wypoczynku letniego na temat bezpieczeństwa podczas wakacji. Do realizacji projektu włączyły się Sekcje: Promocji Zdrowia, Higieny Dzieci i Młodzieży, Żywności i Żywienia, Higieny Pracy oraz Higieny Komunalnej. W ramach projektu przeprowadzono dla dzieci pogadanki edukacyjne, prelekcje, i zajęcia warsztatowe we współpracy z Policją i Państwową Strażą Pożarną. W mediach społecznościowych oraz na stronie internetowej PSSE w Otwocku propagowano zasady bezpiecznego wypoczynku. W ramach realizacji projektu kontrolowano również warunki żywienia i wypoczynku w placówkach prowadzących obozy i półkolonie dla dzieci zgłoszonych do bazy MEN, kąpielisko w Kącku oraz place zabaw dla dzieci. We współpracy z Komendą Powiatową Policji w Otwocku przeprowadzono kontrole potencjalnych miejsc sprzedaży, w których nieletni mogą nabywać środki zastępcze.

1.12. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

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

Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, zgodnie z ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023 r. poz. 338, z późn. zm.), należy:

- Uzgadnianie dokumentacji projektowych dotyczących budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych,
- Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych,
- Sprawowanie nadzoru pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych przy opiniowaniu projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, uzgadnianiu warunków zabudowy i zagospodarowania terenu, na podstawie ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2023 r. poz. 1094, z późn. zm.).
- Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru nad warunkami higieny środowiska przy wydawaniu opinii do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach w trybie określonym w ustawie z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2023 r. poz. 1094 z późn. zm.).

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

W 2023 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajął stanowisko w 245 sprawach. Działalność Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego polegała na kontroli przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych przedsięwzięć na etapie planowania, projektowania, budowy i dopuszczenia do użytkowania.

W 2023 roku zaobserwowano wzrost do roku ubiegłego, działania gmin powiatu w sferze gospodarki przestrzennej, które mają na celu wprowadzenie ładu przestrzennego na polu społecznym, gospodarczym i ekologicznym.

W roku sprawozdawczym w ramach planowania urbanistycznego wydano 8 opinii dotyczących uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanych do miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego. Sporządzono 22 opinie dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego terenów położonych m.in. w gminach Wiązowna, Kołbiel, Celestynów, Osieck oraz miast Otwocka i Józefowa.

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

W roku 2023 na wnioski wójtów gmin powiatu otwockiego, burmistrzów, a także Prezydenta Miasta Otwocka wydano łącznie 45 opinii w sprawie konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko dla planowanych przedsięwzięć, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby - do określenia zakresu raportu oddziaływania tych przedsięwzięć na środowisko.

Potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko i wykonania raportu o oddziaływaniu na środowisko tut. Inspektor Sanitarny orzekał dla tych przedsięwzięć, których podstawowe dane charakteryzujące inwestycję, skala inwestycji, rodzaj planowanej technologii oraz rodzaj emitowanych zanieczyszczeń, wskazywały na duże prawdopodobieństwo wystąpienia uciążliwego lub szkodliwego oddziaływania na środowisko, zdrowie, warunki i życie ludzi.

Wydawane opinie w sprawie potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko dla przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko dotyczyły m.in.: budowy oraz rozbudowy obiektów służby zdrowia, obiektów produkcyjnych i magazynowych (m.in. produkcja żywności, produkcja opakowań z tworzyw sztucznych, elementów technicznych do dalszej produkcji), zakładów zbierania i przetwarzania odpadów, przebudowy i rozbudowy dróg, urządzeń wodnych czy zespołu budynków mieszkalnych.

W przedmiocie wydania opinii dotyczących warunków realizacji inwestycji przed uzyskaniem przez inwestora decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zajęto stanowisko w 3 przypadkach.

Opinie te odnosiły się do: budowy, przebudowy i rozbudowy hali produkcyjno-magazynowej oraz budynku socjalno-biurowego wraz towarzyszącą infrastrukturą techniczną gm. Całowanie, gm. Karczew; budowy parku wodnego z infrastrukturą techniczną zagospodarowaniem terenu w m. Góraszka, gm. Wiązowna; budowy, przebudowy i rozbudowy budynku hali produkcyjno-magazynowej oraz budynku socjalno-biurowego wraz z towarzyszącą infrastrukturą techniczną w m. Całowanie w gminie Karczew.

Opiniowane raporty oceny oddziaływania na środowisko zawierały rozwiązania chroniące i ograniczające negatywne oddziaływanie na środowisko tych przedsięwzięć.

W procesie inwestycyjnym, na etapie projektowania obiektów budowlanych, w tym uzyskiwania decyzji o pozwolenie na budowy, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku uzgadniał pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych projekty budowlane i technologiczne. Opiniując dokumentacje projektową szczególną uwagę zwracano na prawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń, prawidłowe ciągi technologiczne, właściwe wyposażenie w urządzenia sanitarne, prawidłowo zaprojektowaną wentylację i klimatyzację, warunki socjalno - sanitarne oraz zgodność zaprojektowania z obowiązującymi przepisami i normami. Zwracano również uwagę na odstępstwa od warunków technicznych i konieczność uzyskania odpowiedniej decyzji.

Projekty dotyczyły m.in. aranżacji lokalu handlowo-usługowego w budynku galerii kupieckiej w Otwocku na gabinet kosmetyczny; zastosowania recyrkulacji powietrza w salach operacyjnych w Samodzielnym Publicznym Szpitalu Klinicznym im. Prof. Adama Grucy w Otwocku; budowy Multimedialnego ogrodu całorocznego dla pacjentów i ich rodziców w Mazowieckim Centrum Neuropsychiatrii w Zagórz; projektu apteki ogólnodostępnej. W sumie zaopiniowano pozytywnie 4 dokumentacje projektowe.

W 2023 roku zapobiegawczy nadzór sanitarny uczestniczył łącznie w 27 kontrolach w związku z dopuszczeniem do użytkowania obiektów budowlanych oraz 4 kontrolach związanych ze sprawdzeniem warunków higieniczno-sanitarnych w lokalach adaptowanych na działalność usługową.

Wśród nowo wybudowanych obiektów były: budynki handlowo - usługowe, mieszkalne, placówki oświaty - przebudowywane i rozbudowywane szkoły, żłobki, przedszkola, hale magazynowe, obiekty gastronomiczne. W 2022 roku łącznie zajęto 82 stanowiska w sprawie dopuszczenia obiektów do użytkowania (w trybie art. 5ó ustawy Prawo budowlane). W trakcie czynności odbiorowych sprawdzano stan nowo wybudowanych lub adaptowanych budynków pod kątem właściwych warunków sanitarno-higienicznych. Wśród nich istotną rolę pełni odpowiedni układ funkcjonalny pomieszczeń, ich wykończenie, zachowanie odpowiedniego ciągu technologicznego (rozdziel dróg czysta-brudna), właściwa

wymiana powietrza w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi, właściwe oświetlenie, utrzymanie w pomieszczeniach pracy poziomów hałasu zgodnych z obowiązującymi przepisami, prawidłowa gospodarka wodno-ściekowa i odpadowa. Znaczna część nowo wybudowanych budynków podłączona jest do sieci wodno - kanalizacyjnej. Duże obiekty kubaturowe wyposażone były w instalacje wentylacji mechanicznej. Podczas uczestnictwa w dopuszczeniu do użytkowania ww. obiektów dokonywano sprawdzenia zgodności zrealizowanych inwestycji z uzgodnioną pod względem higienicznosanitarnym dokumentacją projektów oraz z wymogami sanitarnymi określonymi przez obowiązujące przepisy.

Najczęściej spotykanymi nieprawidłowościami w trakcie przeprowadzanych kontroli były niewłaściwe rozwiązania instalacji wentylacji (niezgodne z projektem) w budynkach. Wszystkie sprawy związane z dopuszczeniem do użytkowania po usunięciu nieprawidłowości zostały ostatecznie pozytywnie rozpatrzone.

Charakterystyczne obiekty oddane do użytkowania w 2023 r. w powiecie otwockim to:

- Stacja Uzdatniania Wody w Regucie,
- Sklep sieci „Biedronka” w Karczewie,
- Budynek usług medycznych i chirurgicznych - II etap w Józefowie,



- Budynek OSP w Osiecku,
- Rozbudowa Piekarni Oskroba w Człkówce,
- Rozbudowa przedszkola w Sobienkach,
- Rozbudowa szkoły w Augustówce,
- Budynek magazynowy w Duchnowie,



- Dom Kultury w Duchnowie,
- Punkt selektywnej zbiórki odpadów komunalnych dla miasta Józefów,
- Stacja paliw w Piotrowicach,
- Budynek magazynowo-produkcyjny w Całowaniu,
- Przebudowa Powiatowego Centrum Zdrowia w zakresie piwnicy budynku przy ul. Batorego w Otwocku,
- Rozbudowa i przebudowa Komendy Powiatowej Policji w Otwocku przy ul. Pułaskiego - etap I,



- Przebudowane pomieszczenia części budynku na kuchnię z jadalnią w Szkole Podstawowej Nr1 w Otwocku przy ul. Karczewskiej,

- Budynek pawilonu C Mazowieckiego Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruźlicy przy ul. Reymonta w Otwocku,
- Przebudowa trzech budynków na budynek żłobka w Otwocku przy ul. Karczewskiej.

Podsumowując rok 2023 należy stwierdzić rozwój infrastruktury powiatu otwockiego. Nowo powstające obiekty budowlane zaprojektowane są w sposób respektujący wymagania ochrony środowiska oraz przepisy techniczno-budowlane. Wzrasta również poprawa warunków życia i zdrowia mieszkańców powiatu, na co wpływ mają budowa i rozbudowa stacji uzdatniania wody (m.in. w Regucie), budowa kanalizacji sanitarnej i sieci wodociągowej (w Józefowie, gm. Kołbiel i Wiązowna) oraz podłączenie do niej budynków mieszkalnych. Działania te zwiększą bezpieczeństwo sanitarne gmin oraz przyczynią się do likwidacji nieuszczelnionych zbiorników bezodpływowych.

W zakresie realizacji nowych inwestycji w powiecie otwockim, sytuacja jest porównywalna z rokiem ubiegłym. Wzrasta poprawa warunków życia i zdrowia mieszkańców powiatu, na co wpływ mają inwestycje dotyczące budowy i rozbudowy obiektów służby zdrowia, wodno-kanalizacyjnej, budynków produkcyjnych i usługowych oraz przebudowy infrastruktury drogowej. Działania te wpłyną na poprawę warunków bytowych i sanitarnych mieszkańców powiatu otwockiego.