

Data wysłania: 01.04.2025

Data otrzymania: 01.04.2025

Od: POWIATOWA STACJA SANITARNO - EPIDEMIOLOGICZNA W RYPINIE
<AE:PL-47735-16178-CCABT-24>

Do:
STAROSTWO POWIATOWE W RYPINIE
<AE:PL-56597-44513-JTCRF-14>

Przesyłka e-Doręczenia

Załączniki:

1. pismo_przewodnie.pdf
2. Ocena_bezpieczeństwa_powiatu_za_2024.pdf

STAROSTWO POWIATOWE
W RYPINIE

wniesiono
dnia: 02. 04. 2025

4420 / 04.12.15
4 Biuro RADY

Data utworzenia: 01.04.2025
Data nadania: 01.04.2025
Data otrzymania: 01.04.2025

Od:
AE:PL-47735-16178-CCABT-24

Do:
AE:PL-56597-44513-JTCRF-14

Przesyłka e-Doręczenia

Załączniki:
1. pismo_przewodnie.pdf
2. Ocena_bezpieczeństwa_powiatu_za_2024.pdf



**PAŃSTWOWY
POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
W RYPINIE**

Znak sprawy: N.9011.2.7.2025

Rypin, dnia 01.04.2024

Rada Powiatu Rypińskiego
Starostwo Powiatowe w Rypinie
ul. Warszawska 38
87-500 Rypin

W związku z art. 12a ust. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985r o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2024 r. poz. 416), realizując Plan Zasadniczych Zadań Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Rypinie na 2025 rok, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie przekazuje informację o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu rypińskiego w 2024r, dokonaną na podstawie wyników kontroli przeprowadzonych przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie.

zał. 1

Otrzymują:

1. Adresat – elektronicznie
2. a/a – elektronicznie



**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W RYPINIE**

***STAN BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU RYPIŃSKIEGO
W 2024 ROKU***

**SPRAWOZDANIE Z DZIAŁALNOŚCI
POWIATOWEJ STACJI SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ W RYPINIE
w 2024r**

Rypin, marzec 2025r

SPIS TREŚCI:

I.	WSTĘP.....	3
II.	Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych i zakażeń	5
	Tabela: Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w 2024r. w poszczególnych gminach powiatu rypińskiego.....	6
III.	Stan sanitarny placówek ochrony zdrowia	7
IV.	Ocena stanu sanitarnego urządzeń do zaopatrywania w wodę i jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz miejsc wyznaczonych do kąpielii	13
V.	Nadzór nad żywnością i żywieniem.....	17
VI.	Nadzór nad produktami kosmetycznymi w 2024r.....	27
VII.	Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej	29
VIII.	Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy	35
IX.	Ograniczanie zagrożeń zdrowia publicznego stwarzanych przez środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne	44
X.	Warunki sanitarno-higieniczne w placówkach oświatowo-wychowawczych	46
XI.	Zapobiegawczy nadzór sanitarny	49
XII.	Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia.....	52
XIII.	XII. Podsumowanie	57

I. WSTĘP

Przedstawiona w niniejszym opracowaniu ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu rypińskiego jest odzwierciedleniem działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2024r na terenie podległym Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Rypinie.

Państwowa Inspekcja Sanitarna działa na podstawie Ustawy z dnia 14 marca 1985r o Państwowej Inspekcji Sanitarnej i została powołana w celu ochrony zdrowia przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych. Zajmuje się nadzorem w bardzo szerokim zakresie, między innymi nad:

- higieną środowiska,
- higieną pracy w zakładach pracy,
- higieną procesów nauczania i wychowania,
- higieną wypoczynku i rekreacji,
- warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i produktów kosmetycznych,
- warunkami higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie realizuje te zadania przy pomocy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie działań kontrolnych.

Badania laboratoryjne wykonywane są w ramach zintegrowanego wojewódzkiego systemu w akredytowanych laboratoriach Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej Toruniu, w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Włocławku oraz w Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Bydgoszczy. Próby żywności są również badane w laboratoriach zewnętrznych: Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gdańsku; Zakładu Bezpieczeństwa Żywności NIZP PZH w Warszawie, Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Warszawie Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Wrocławiu, Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu, Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie, Instytutu Ogrodnictwa (Państwowy Instytut Badawczy Skierniewice), Państwowego Instytut Weterynaryjnego (Państwowy Instytut Badawczy w Puławach).

W zakresie higieny radiacyjnej organem I instancji jest Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Bydgoszczy, a organem II instancji jest Główny Inspektor Sanitarny.

Stałym elementem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest również prowadzenie zadań oświatowo-zdrowotnych i w zakresie promocji zdrowia. Podejmowane są przedsięwzięcia propagujące zasady zdrowego stylu życia oraz pobudzające aktywność prozdrowotną ludzi na rzecz indywidualnej odpowiedzialności za zdrowie.

Realizując zadania statutowe Państwowa Inspekcja Sanitarna wkłada wiele wysiłku w stałe doskonalenie systemu zarządzania jakością w oparciu o normę PN-EN ISO/IEC 17020 „Ogólne kryteria działania różnych rodzajów jednostek inspekcyjnych”

Komórki organizacyjne zajmujące się działalnością merytoryczną w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie to:

Oddział Nadzoru Sanitarnego i Profilaktyki Zdrowotnej: w skład, którego wchodzi:

1. Sekcja Nadzoru Przeciwpidemicznego – która zajmuje się profilaktyką i zwalczaniem chorób zakaźnych i zakażeń.
2. Sekcja Higieny Środowiska – która zajmuje się monitoringiem jakości wody przeznaczonej do spożycia oraz zapewnianiem właściwych standardów sanitarnych w obiektach służby zdrowia i obiektach użyteczności publicznej.
3. Sekcja Nadzoru Nad Bezpieczeństwem Żywności I Żywnienia – zajmuje się zapewnieniem bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, żywienia oraz nadzorem nad kosmetykami i przedmiotami do kontaktu z żywnością.
4. Stanowisko Pracy ds. Nadzoru Nad Chemikaliami Środowiskiem Pracy – zajmuje się zapewnieniem prawidłowych warunków zdrowotnych i higieniczno-sanitarnych w środowisku pracy oraz nadzór nad realizacją wymogów w zakresie wprowadzania do obrotu substancji chemicznych w ich postaci własnej, jako składników mieszanin lub w wyrobach, produktów biobójczych i detergentów
5. Stanowisko Pracy ds. Higieny Dzieci i Młodzieży – zajmuje się zapewnieniem bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania, wychowania i wypoczynku.
6. Stanowisko Pracy ds. Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego – zajmuje się zapewnieniem prawidłowych warunków zdrowotnych i higienicznych w miejscach pobytu ludzi i w środowisku na etapie uzgadniania opracowań projektowych.
7. Stanowisko Pracy ds. Profilaktyki Zdrowotnej – zajmuje się zaznajamianiem społeczeństwa z czynnikami ryzyka wpływającymi na zdrowie człowieka oraz propagowaniem i popularyzowaniem zdrowego stylu życia oraz podejmowaniem działań profilaktycznych.

Stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu rypińskiego w 2024r został opracowany na podstawie materiałów Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie.

Niniejsze opracowanie ma przyczynić się do lepszego poznania zadań i roli Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zapewnieniu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu rypińskiego oraz na rzecz zdrowia publicznego jego mieszkańców.

II. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych i zakażeń

W 2024r w powiecie rypińskim zarejestrowano ogółem 855 przypadków zakażeń i zachorowań na choroby zakaźne podlegające obowiązkowi zgłaszania, z których 230 wymagało hospitalizacji. Stanowi to wzrost o 10% w stosunku do liczby przypadków zarejestrowanych w 2023r. (753 przypadki).

W 2024r. nie zanotowano chorób zakaźnych objętych programem obowiązkowych szczepień ochronnych takich jak błonica, tężec, poliomyelitis, odra i różyczka, zatruc pokarmowych wywołanych przez wirusowe zapalenie wątroby typu A oraz inwazyjnych zakażeń wywołanych przez *Haemophilus influenzae* i *Neisseria meningitidis*.

Nie zostały także zawleczone z innych krajów zachorowania na choroby szczególnie niebezpieczne i wysoce zakaźne jak cholera, dżuma, ospa prawdziwa czy gorączki krwotoczne.

W ramach nadzoru przeprowadzono 899 dochodzeń epidemiologicznych.

W 2024r. do Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Rypinie wpłynęło 6 zgłoszeń zgonu z powodu choroby zakaźnej.

Szczepienia ochronne dzieci i młodzieży w powiecie rypińskim prowadzone były w 9 podmiotach leczniczych zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych. Szczepienia ochronne z wyjątkiem szczepień w 6 roku życia wykonane były w odsetkach zapewniających odporność zbiorowiskową. Powodem niskiego odsetka zaszczepienia w roczniku 2019 były infekcje górnych dróg oddechowych

W 2024r. zgłoszono 3 przypadki Niepożądanego Odczynu Poszczepiennego. Zarejestrowane odczyny poszczepienne zostały zakwalifikowane przez lekarzy jako NOP łagodne.

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w powiecie jest na bieżąco monitorowana przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Gromadzone i analizowane są informacje o występowaniu zakażeń i chorób zakaźnych, biologicznych czynników chorobotwórczych, zgonach, innych zdarzeniach mogących świadczyć o zagrożeniu bioterroryzmem, chorobą zakaźną szczególnie niebezpieczną i wysoce zjadliwą, ogniskach epidemicznych, szczególnie szerzących się drogą pokarmową oraz innych zdarzeniach mogących stanowić zagrożenie dla zdrowia publicznego.

W porównaniu z 2023r. zanotowano znaczny wzrost liczby zachorowań grypę potwierdzoną wynikiem szybkiego testu antygenowego oraz przypadków potrzeby szczepień przeciwko wściekliźnie po pokąsaniu.

Nieznacznie wzrosła liczba zachorowań na chorobę przenoszoną przez kleszcze – borelioza z Lyme, biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe BNO o prawdopodobnie zakaźnych pochodzeniu, inwazyjną chorobę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae* przebiegającą pod postacią posocznicy.

Tendencję spadkową zanotowano w stosunku do zachorowań na bakteryjne zakażenia jelitowe, ospę wietrzną, wirusowe zapalenie wątroby typu B, potwierdzonych przypadków grypy oraz zakażeń SARS-CoV-2.

Na podobnym poziomie kształtowała się sytuacja epidemiologiczna zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe, płonicę, inwazyjną chorobę wywołaną przez *Streptococcus pyogenes* przebiegającą pod kliniczną postacią róży, wirusowe zapalenie wątroby typu C, nagminne zapalenie przyusznicy.

Pojawiły się nie rejestrowane w 2023r. zachorowania na krztusiec, inną określoną inwazyjną chorobę wywołaną przez *Streptococcus pyogenes*, rzeżączkę oraz zakażenie wirusem RSV.

Tabela: Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w 2024r. w poszczególnych gminach powiatu rypińskiego

	Jednostka chorobowa	miasto Rypin		gmina Rypin		gmina Skrwilno		gmina Rogowo		gmina Brzuze		gmina Wąpielsk	
		Liczba zachor.	Współ. zapadal	Liczba zachor.	Współ. zapadal	Liczba zachor.	Współ. zapadal	Liczba zachor.	Współ. zapadal	Liczba zachor.	Współ. zapadal	Liczba zachor.	Współ. zapadal
1.	Salmonelloza zatrucia pokarmowe	1	6,54			4	74,88	3	65,52	2	41,61	2	54,44
2.	Bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez E.coli enterokrwotoczna											2	54,44
3.	Bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez Clostridium difficile	17	111,13	1	13,72	3	56,16	1	21,84			2	54,44
4.	Bakteryjne zakażenia jelitowe inne określone	2	13,07					1	21,84			1	27,22
5.	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe					1	18,72						
6.	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy	14	921,69	2	27,44	8	149,76	4	87,36	3	62,41	1	27,22
7.	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy	3	19,61	3	41,16	1	18,72	2	43,68	3	62,41		
8.	Wirusowe zakażenia jelitowe inne określone	3	19,61	2	27,44			1	21,84	3	62,41		
9.	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO	3	19,61			2	37,44					3	81,65
10.	Listerioza							1	21,84				
11.	Ksztuś	19	124,20	2	27,44					3	62,41		
12.	Płonica (szkarlatyna)	23	150,35	7	96,03	3	56,16	11	240,23	3	62,41	2	54,44
13.	Inwazyjna choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes	1	6,54	1	13,72			4	87,36	1	20,80	1	27,22
14.	Rzeżączka	1	6,54										
15.	Borelioza z Lyme	7	45,76	3	41,16	1	18,72	2	43,68	4	83,21	3	81,65
16.	Styczność i narażenie na wściekliznę- potrzeba szczepień	4	26,15	5	68,60	2	37,44	1	21,84	1	20,80	4	108,87
17.	Ospa wietrzna	46	300,69	9	123,47	14	262,07	20	436,78	26	540,88	6	163,31
18.	Wirusowe zapalenie wątroby typu B							1	21,84				
19.	Wirusowe zapalenie wątroby typu C	1	6,54										
20.	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)									1	20,80	1	27,22
21.	Choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae- posocznica	2	13,07	1	13,72			2	43,68	1	20,80	1	27,22
22.	Zespół hemolityczno-mocznicowy w przebiegu zak. E.coli											1	27,22
23.	Grypa			1	13,72								
24.	Zakażenia SARS-CoV-2												
25.	Zakażenia wirusem RSV	9	58,83	10	137,19	1	18,72	3	65,52	1	20,80	17	462,71
26.	Grypa potwierdzona wynikiem szybkiego testu antygenowego	84	549,09	37	507,61	12	224,63	7	152,87	10	208,03	68	1850,84
27.	Gruźlica	7	45,76	2	27,44	1	18,72	1	21,84				

III. Stan sanitarny placówek ochrony zdrowia

Na dzień 31.12.2024r. w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie zewidencjonowano 51 nadzorowanych podmiotów wykonujących działalność leczniczą. Wyszczególniono 1 szpital, 21 ambulatoryjnych podmiotów leczniczych oraz 29 praktyk zawodowych. W roku 2024 trzy placówki miały zawieszoną bezterminowo działalność. Były to dwie praktyki prywatne (stomatologiczna i lekarza internisty) oraz podmiot leczniczy (szkolny gabinet stomatologiczny).

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 18 podmiotów wykonujących działalność leczniczą. Przeprowadzono łącznie 18 kontroli.

Stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne wykonywał Szpital Powiatowy w Rypinie. Wydano decyzję merytoryczną wynikającą z wysokiego bakteriologicznego skażenia *Legionellą* sp. ciepłej wody pobranej z instalacji budynku szpitala w roku 2023. Nakazy decyzji zostały wykonane.

Odpady medyczne odbierane były przez specjalistyczną firmę i transportowane do spalarni Zakładu Utylizacji Odpadów Medycznych w Centrum Onkologii w Bydgoszczy.

Szpital powiatowy posiadający Certyfikat ISO 9001:2015 ważny do 04.09.2026. W 2024r. przeprowadzono łącznie 4 kontrole w tym 3 dotyczące przestrzegania zasady bezpieczeństwa epidemiologicznego na oddziałach szpitalnych. W trakcie jednej kontroli ocenę poddano działalność Zespołu i Komitetu Kontroli Zakażeń Szpitalnych, które realizowały zadania w zakresie działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych poprzez nadzór nad stanem sanitarno-epidemiologicznym, rejestrację i monitorowanie zakażeń szpitalnych oraz czynników alarmowych, opracowanie programów dotyczących ich profilaktyki i zwalczania oraz organizację szkoleń personelu.

W ramach swojej działalności członkowie zespołu przeprowadzali kontrole wewnętrzne, przeprowadzali szkolenia personelu w zakresie kontroli zakażeń szpitalnych, konsultowali osoby podejrzane o zakażenie lub chorobę zakaźną oraz osoby z rozpoznaniem zakażeniem lub chorobą zakaźną co było potwierdzone stosownym wpisem w kartę zakażenia.

W 2024r. stwierdzono 4 ogniska epidemiczne; w 3 przypadkach wywołane koronawirusem SARS-CoV-2, w 1 przypadku – wirusem grypy. Ogniska zgłoszono do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie terminowo, na aktualnych drukach.

Dezynfekcja:

Stanowiska do higienicznego mycia rąk w gabinetach lekarskich oraz zabiegowych zaopatrzone były w dozowniki z mydłem płynnym, środek do odkażania rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku.

Narzędzia medyczne wielorazowego użycia poddawane były wstępnej dezynfekcji w miejscu wytwarzania – w oddziałach, a następnie transportowane w zamykanych kontenerach do Centralnej Sterylizatorni szpitala. Zasadnicze mycie i dezynfekcja odbywała się w 3 przelotowych myjniach-dezynfektorach. Na wyposażeniu strefy brudnej sterylizatorni myjnia ultradźwiękowa SONOREX, służąca m. in. do czyszczenia narzędzi ortopedycznych. Dezynfekcja wózków i pojemników służących do transportu materiałów poddawanych sterylizacji przeprowadzana była w strefie brudnej, w sposób manualny pod natryskiem.

Preparaty do dezynfekcji wyrobów medycznych oraz powierzchni dobrane prawidłowo, przechowywane zgodnie z zaleceniami producenta, w oryginalnych opakowaniach, w szafkach w wydzielonych pomieszczeniach (brudowniki). Robocze preparaty dezynfekcyjne przygotowywane w brudownikach, przelewane do zamykanych pojemników, o odpowiedniej wielkości, opisanych nazwą preparatu, stężeniem i datą sporządzenia.

W praktyce stosowano następujące preparaty:

- do rąk- Skinman Soft, Skinman Soft Protect
- do odkażania skóry pacjenta przed zabiegiem przerywania ciągłości tkanek: Kodan,
- do narzędzi: Aniosyme XL, Secusept Activ, Aniosyme synergia 5

- do dezynfekcji sprzętu medycznego: Chusteczki Sani-Cloth Active, Mikrozyd
- do powierzchni: Mikrozyd, Aniosyme Quick, Incidin Pro, Sani Cloth Active, Titan Chlor Plus Tablets, Chloramix DT, Incidin Pro

Sterylizacja:

Procesy sterylizacji przeprowadzane były w centralnej sterylizatorni szpitala, której lokalizacja pozwala na dogodne połączenie z Blokiem Operacyjnym (wydzielona winda) oraz innymi jednostkami szpitala. Układ pomieszczeń zapewnia jednokierunkowy ruch postępowy personelu i materiału od strefy brudnej, przez czystą do strefy sterylnej.

Procesy sterylizacji przeprowadzane były w 3 autoklawach próżniowych, przelotowych. Stosowane były następujące rodzaje opakowań w sterylizacji: opakowania jednorazowego użycia tj. rękawy papierowo-foliowe (okres ważności pakietu sterylnego 3 miesiące), papier krepowany, włóknina (okres ważności pakietu sterylnego 1 miesiąc), opakowania wielokrotnego użycia tj. kontenery sterylizacyjne z filtrem jednorazowego użycia i wielokrotnego użycia z zaworem. Sterylne pakiety z narzędziami i sprzętem wielokrotnego użytku oznakowane były etykietami zawierającymi datę: sterylizacji i ważności. Prowadzona była wewnętrzna kontrola procesów sterylizacji:

- codzienna kontrola działania autoklawów za pomocą testu próżniowego Bowie Dicka 3
- biologiczna; prowadzona z częstotliwością – 1 raz dziennie- pierwszy wsad oraz każdy wsad z zestawami do implantacji, z wykorzystaniem wskaźników biologicznych 3M Attest. Do inkubacji i odczytu wskaźników biologicznych (po 24 minutach) służył autoczytnik Auto- reader 490
- chemiczna; prowadzona z częstotliwością każdy wsad testami klasy V, 2 testy na wsad, umieszczane w przyrządach testowych procesu (PCD).
- fizyczna; wydruki z opisem poszczególnych parametrów tj. temperatury, ciśnienia.

Bezpośrednio po procesie sterylizacji sprzęt przechowywany był na regałach w części sterylnej skąd transportowany w zamykanych pojemnikach do poszczególnych oddziałów.

W pracy codziennej na oddziałach stosowano również sterylne wyroby medyczne dostępne w sprzedaży. Posiadały aktualne terminy przydatności i przechowywane były w sposób zabezpieczający przed wtórnym zanieczyszczeniem.

Uchybienia pokontrolne:

W trakcie przeprowadzonych 2 kontroli sanitarnych stwierdzono nieprawidłowości polegające na niestosowaniu się personelu medycznego do zapisów procedury epidemiologicznej „Mycia i dezynfekcji rąk” – długie paznokcie, lakier hybrydowy na paznokciach. Po pierwszej kontroli z nieprawidłowościami Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał decyzję o opłacie. Za stwierdzone nieprawidłowości podczas kolejnej kontroli sanitarnej personel medyczny został ukarany mandatem karnym.

Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne wykonywało 21 podmiotów leczniczych.

Tabela 1. Placówki podmiotów medycznych.

Wyszczególnienie		Działalność wykonywana przez podmioty lecznicze Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne		
		Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria.	Zakłady rehabilitacji leczniczej	Inne ogółem
Liczba obiektów	wg ewidencji	14	4	3
	skontrolowanych	11	3	3
Liczba złych obiektów:		0	0	0

Kontrolą objęto 11 z 14 obiektów z grupy stanowiących przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria, wszystkie tj. 3 zakłady rehabilitacji leczniczej oraz 3 z 4 obiektów reprezentujących „inne ogółem” podmioty lecznicze ambulatoryjne. Łącznie wykonano 18 kontroli sanitarnych.

Nie zarejestrowano znacznego pogorszenia w zakresie świadczenia usług medycznych. Odpady medyczne w tej grupie odbierane były przez specjalistyczne firmy i transportowane do spalarni Zakładu Utylizacji Odpadów Medycznych w Centrum Onkologii w Bydgoszczy.

Żaden podmiot leczniczy nie uzyskał negatywnej oceny. W 2024r. nie było przypadków ukarania mandatem karnym oraz nałożenia grzywny.

Dezynfekcja:

Stanowiska do higienicznego mycia rąk w gabinetach lekarskich oraz zabiegowych były zaopatrzone w dozowniki z mydłem płynnym, środek do odkażania rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku. Preparaty dezynfekcyjne do dezynfekcji narzędzi oraz powierzchni były dobrane prawidłowo, z aktualnymi datami ważności, zabezpieczone przed dostępem osób postronnych, przechowywane w wydzielonych szafkach, zgodnie z zaleceniami producenta w oryginalnych opakowaniach. Roztwory robocze sporządzane były w dniu przyjęć przed rozpoczęciem pracy. Pojemniki dezynfekcyjne były stabilne, posiadały właściwe przykrycie zabezpieczające preparat oraz odpowiednią wielkość. Pojemniki z roboczym roztworem dezynfekcyjnym były opisane właściwie. Oznaczenia zawierały nazwę i stężenie preparatu, datę przydatności oraz podpis osoby przygotowującej. W 1 podmiocie stosowano myjkę ultradźwiękową.

W praktyce stosowano następujące preparaty:

- do rąk- AHD 1000, Skinman Soft, Spitaderm, Velodes gel, Velodes Silk, Trisept, Soft Care Des EH 5, Sterillhand, Skinman complet;
- do odkażania skóry pacjenta przed zabiegiem przerywania ciągłości tkanek: Skinsept pur, Kodan, AHD 1000, Octanisept, Cutasept F;
- do narzędzi: Aniosyme DD1, Viruton Extra, Rotasept, Saiko Drill, Sani Cloth Activ, Secusept Aktiv, Viruton Bohr;
- do dezynfekcji sprzętu medycznego: Incidur spray, Skinman soft, Skinsept pur, Incidin Liquid Spray;
- do powierzchni: Medicarine, Chloramix S, Virkon, SporicideTitan Chlor Plus, HAZ-TABS Incidin Pro, Mikrozyd, Sani Cloth Activ, Incidur Spray, Velox Spray Neutral, Incidin Liquid Spray, Velox Top AF, Velox Foam Extra, Oxivir Plus, Quatrodes Extra, MD555 cleaner Orotol Plus Spray, Oxivir Spray Wipe;
- do dezynfekcji układów ssących w unitach: Dentasept aspiration AF, Alpro Cleaner, Quatrodes Unit NF.

Sterylizacja:

Procesy sterylizacji prowadzono we własnym zakresie w 3 kontrolowanych placówkach, gdzie gabinety zabiegowe były wyposażone w małe autoklawy. Kolejne 2 podmioty korzystały z usług centralnej sterylizatorni w szpitalu. Jako materiał opakowaniowy stosowane były rękawy papierowo – foliowe, wypełnione do 2/3 objętości, zamykane na gorąco przy zastosowaniu zgrzewarki. Narzędzia o ostrych końcówkach zabezpieczane były przed mechanicznym uszkodzeniem opakowania. Każdy pakiet oznakowany był datą sterylizacji i datą ważności, umieszczonymi poza zgrzewem. Sterylne pakiety przechowywane były w wydzielonych, zamykanych szafkach. Wszystkie kontrolowane placówki posiadały prawidłową dokumentację skuteczności procesu sterylizacji. Wyniki testów wraz z opisem załączano do prowadzonych na bieżąco rejestrów kontroli chemicznej procesów sterylizacji.

W pozostałych przypadkach poradnie stosowały wyroby medyczne sterylne dostępne w sprzedaży. Zakupione w handlu wyroby medyczne posiadały aktualne terminy przydatności. Przechowywane były w wydzielonych, zamykanych szafkach, w sposób uniemożliwiający uszkodzenie pakietu oraz wtórne zanieczyszczenie. Pobieranie materiału do badań odbywało się w systemie zamkniętym.

Uchybienia pokontrolne:

W jednym podmiocie leczniczym w trakcie kontroli stwierdzono nieprawidłowość polegającą na braku płynu do dezynfekcji sprzętu medycznego z aktualną datą ważności. Zalecenia pokontrolne zostały wykonane w terminie. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał decyzję o opłacie.

Tabela 2. Placówki praktyk zawodowych.

Wyszczególnienie		Praktyki zawodowe				
		Indywidualne praktyki lekarskie		Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie		Inne
		ogółem	w tym lekarzy dentystów	ogółem	w tym lekarzy dentystów	
Liczba obiektów	wg ewidencji	8	5	21	2	0
	skontrolowanych	4	4	5	2	0
Liczba złych obiektów:		0	0	0	0	0

Działalność leczniczą wykonywaną przez praktyki zdrowotne oceniono w trakcie 9 kontroli. Kontrolą objęto 4 indywidualne praktyki lekarza dentysty z 5 indywidualnych praktyk stomatologicznych (specjalistycznych i ogólnych), 6 indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich ogółem, w tym 2 indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentystów. Wszystkie obiekty oceniono pozytywnie. Nie wydano decyzji merytorycznych, nie nałożono mandatów oraz grzywnien.

Odpady medyczne w tej grupie odbierane były przez specjalistyczne firmy i transportowane do spalarni Zakładu Utylizacji Odpadów Medycznych w Centrum Onkologii w Bydgoszczy.

Dezynfekcja:

We wszystkich gabinetach stanowiska higienicznego mycia rąk były zaopatrzone w dozowniki z mydłem płynnym, środkiem antyseptycznym do rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku. Preparaty dezynfekcyjne do dezynfekcji narzędzi oraz powierzchni były dobrane prawidłowo, z aktualnymi datami ważności, zabezpieczone przed dostępem osób postronnych, przechowywane w wydzielonych szafkach, zgodnie z zaleceniami producenta w oryginalnych opakowaniach. Roztwory robocze sporządzano w dniu przyjęć przed rozpoczęciem pracy. Pojemniki z roboczym roztworem dezynfekcyjnym były stabilne, odpowiedniej wielkości, wyposażone w sita i właściwe przykrycie zabezpieczające preparat oraz właściwie opisane. Oznaczenia zawierały nazwę i stężenie preparatu, datę przydatności oraz podpis osoby przygotowującej. W 3 kontrolowanych podmiotach mycie i dezynfekcja sprzętu stomatologicznego prowadzona była w myjce ultradźwiękowej.

W praktyce stosowano następujące preparaty:

- do rąk: Skinman Soft AHD 1000, Rubbermaid, Promenum pore, Aniospel 800, Desinmed Extra Plus, Velodes Sil, Velodes Soft;
- do dezynfekcji wycisków : Zeta 7 Spray, Spray Tea Tonic;
- do narzędzi: Prosept Fortis, SAIKO Sept, Viruton Bohr, Aerodesin 2000, Secusept aktiv, Ominizid;
- do dezynfekcji powierzchni: HAZ-TABS, Medicarine, Incidin Liquid Spray, Incidin Foam, Velox Top AF, Incidin Oxy Wipe, Bioseptol AMF, Velox Foam Extra, Velox Wipes, Velox Top AF, Meliseptol HBV, Velox Spray Neutral, Silesia Clean Sept;
- do dezynfekcji układów ssących w unitach: Aspirmatic, Quatrades Unit NF.

Sterylizacja:

W kontrolowanych w 2024r. podmiotach proces sterylizacji dotyczył usług medycznych w zakresie stomatologii, ginekologii i dermatologii. Proces sterylizacji prowadzony był w autoklawach parowych stanowiących albo wyposażenie gabinetu (4 podmioty) z zachowaniem ciągu technologicznego, albo w urządzeniach Centralnej sterylizatorni szpitala po zawarciu stosownych umów (3 podmioty).

Jako materiał opakowaniowy stosowane były rękawy papierowo – foliowe, wypełnione do 2/3 objętości, zamykane na gorąco przy zastosowaniu zgrzewarki. Narzędzia o ostrych końcówkach zabezpieczane były przed mechanicznym uszkodzeniem opakowania. Każdy pakiet oznakowany był datą sterylizacji i datą ważności, umieszczonymi poza zgrzewem. Sterylne pakiety przechowywane były w wydzielonych, zamykanych szafkach, w sposób uniemożliwiający uszkodzenie pakietu oraz wtórne zanieczyszczenie. Prowadzona była wewnętrzna kontrola

procesów sterylizacji: chemiczna z częstotliwością - każdy wsad, przy użyciu wskaźników chemicznych umieszczanych wewnątrz pakietu testowego oraz biologiczna z częstotliwością raz w miesiącu/ raz na kwartał/ raz na pół roku przy użyciu wskaźników biologicznych. Wyniki testów chemicznych kontroli sterylizacji dołączane do historii pacjenta albo do dokumentacji kontroli procesów sterylizacji. Pozostali świadczeniodawcy korzystali ze sterylnych wyrobów medycznych zakupionych w handlu.

Stan techniczny i funkcjonalny

W czasie przeprowadzonych kontroli sanitarnych podmioty lecznicze spełniały wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą z dnia 17 stycznia 2022r. (Dz. U. 2022r. poz. 402).

Utrzymanie czystości

Wszystkie podmioty wykonujące działalność leczniczą posiadały opracowane procedury sanitarne weryfikowane i aktualizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami. Procedury były wykonywane przez personel placówek prawidłowo. Wszystkie kontrolowane obiekty posiadały aktualne przeglądy wentylacji oraz klimatyzatorów.

Zaopatrzenie w wodę

Szpital Powiatowy w Rypinie jest zaopatrywany w wodę do spożycia z wodociągu publicznego w Rypinie. W związku z brakiem rezerwowego źródła zaopatrzenia w wodę zapewniającego co najmniej 12 godzinny zapas obowiązuje przedłużona kolejny raz przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie decyzja z terminem wykonania do dnia 30 czerwca 2025r. ze względu na realizowaną inwestycję polegającą na rozbudowie przychodni przyszpitalnej. Do obiektu doprowadzona jest bieżąca ciepła woda z Miejskiego Przedsiębiorstwa Energetyki Ciepłej Sp. z o. o. w Rypinie.

Pozostałe podmioty lecznicze i praktyki zawodowe wykonujące działalność leczniczą korzystały z wody z wodociągów publicznych. Jakość wody z wodociągów była dobra. Do części obiektów doprowadzono bieżącą ciepłą wodę z Miejskiego Przedsiębiorstwa Energetyki Ciepłej Sp. z o. o. w Rypinie, pozostałe podgrzewały wodę w kotłowniach własnych, lokalnych, bojlerach bądź elektrycznych podgrzewaczach przepływowych.

Postępowanie z odpadami ze szczególnym uwzględnieniem odpadów medycznych

W szpitalu wytwarzane są odpady medyczne o kodach 180102, 180103, 180104, 180106 i 180109. Do transportu wewnętrznego odpadów medycznych używano odpowiednio opisanych wózków o zamkniętej przestrzeni ładunkowej. Worki i pojemniki z odpadami medycznymi były tymczasowo przechowywane w brudownikach a następnie zabierane przez personel pomocniczy szpitala, następnie o określonej godzinie transportowane bezpośrednio do magazynu odpadów medycznych (przeważnie dwa razy na dobę).

W pozostałych podmiotach leczniczych i praktykach zawodowych powstawały odpady medyczne o kodzie 180103. Pojemniki i worki wymieniano na nowe nie rzadziej niż co 72 godziny. Transport wewnętrzny odbywał się w oznakowanym pojemniku transportowym z pokrywą według zasad uniemożliwiających narażenie na bezpośredni kontakt z tymi odpadami. Na terenie obiektów odpady magazynowano poza miejscem ich powstawania w przenośnych urządzeniach chłodniczych wyposażonych w termometr w miejscach zabezpieczonych przed dostępem osób nieupoważnionych i zwierząt.

Podmioty wykonujące działalność leczniczą na terenie powiatu rypińskiego obowiązywały umowy na odbiór odpadów komunalnych zawarte z uprawnionymi firmami.

Postępowanie ze ściekami było prawidłowe. Obsługą szpitala zajmował się miejski system gospodarki ściekowej. Ścieki odprowadzane były do kanalizacji zbiorczej i dalej do oczyszczalni ścieków. W pozostałych obiektach stosownie do lokalizacji obsługą zajmowały się wiejskie i miejskie systemy gospodarki ściekowej.

Postępowanie z bielizną

Usługi pralnicze dla szpitala wykonywała pralnia zewnętrzna. Cztery skontrolowane obiekty również przekazywały odzież ochronną do pralni zewnętrznych. Trzy obiekty wyposażyły pomieszczenia gospodarcze w pralki przeznaczone wyłącznie do odzieży ochronnej. Pozostali pracownicy pranie wykonywali we własnym zakresie, stosowano osobny wsad z zastosowaniem środków piorąco-dezynfekujących bądź dezynfekcji termicznej.

IV. Ocena stanu sanitarnego urządzeń do zaopatrywania w wodę i jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz miejsc wyznaczonych do kąpiel

W 2024 roku na terenie powiatu rypińskiego zewidencjonowano 14 urządzeń wodociągowych zaopatrujących ludność w wodę do spożycia. Woda przeznaczona do spożycia była uzyskiwana z ujęć wody podziemnej. Jakość wody oceniono wg wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r. poz. 2294).

W 2024 roku na terenie powiatu rypińskiego zewidencjonowano jedno kąpielisko raportowane do Unii Europejskiej oraz jedną pływalnię krytą. Nie zewidencjonowano żadnego miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpiel.

A. Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi.

Poniższa tabela przedstawia klasyfikację wodociągów w zależności od wielkości produkcji wody w ciągu doby na podstawie danych na dzień 31.12.2024:

Wodociąg o produkcji [m³/d]	Liczba urządzeń wodociągowych w ewidencji	
	miasto	wieś
≥100	-	-
100 – 1000	-	13
1000 – 10000	1	-

Poniższa tabela przedstawia ilość przeprowadzonych badań w roku sprawozdawczym:

Wodociąg o produkcji [m³/d]	Liczba pobranych próbek przez PIS	Liczba pobranych próbek przez KW	Zakres badań:
100 – 1000	MK – 23, MP – 2, IBN – 9	MK – 59, MP – 13, IBN – 12	Parametry grupy A Parametry grupy B IBN – inny, ustalony w związku z wykrytym zanieczyszczeniem wody.
1000 – 10000	MK – 1, MP – 1, IBN – 0	MK – 15, MP – 2, IBN – 0	
RAZEM	MK – 24, MP – 3, IBN – 3	MK – 74, MP – 15, IBN – 12	

Tabela dot.: liczby ludności korzystających z poszczególnych wodociągów

Lp.	Wodociąg o produkcji [m³/d]	Liczba ludności korzystająca z wodociągu [tyś.]	Liczba wodociągów ogółem
1	100 – 1000	26,550	13
2	1000 – 10000	14,590	1
3	RAZEM	41,140	14

Jakość wody

1. Grupa wodociągów o produkcji wody od 100 m³/d do 1000 m³/d.

W 2023r. zewidencjonowano w tej grupie 13 podmiotów zaopatrujących w wodę do spożycia przez ludzi.

W 2024r. w wyniku przeprowadzonej urzędowej kontroli w 2 wodociągach publicznych uzyskano kwestionowane wyniki w zakresie badań fizykochemicznych. W jednym wodociągu stwierdzono przekroczenie poziomu manganu (152 µg/l). Przeprowadzono płukanie sieci wodociągowej i przedstawiono prawidłowe wyniki badania wody. Zanieczyszczenie trwało 15 dni. W drugim wodociągu w dwóch punktach monitoringowych stwierdzono przekroczenie norm fizykochemicznych. W jednym punkcie monitoringowym stwierdzono przekroczenie poziomu żelaza (303 µg/l) oraz manganu (118-126 µg/l). W drugim punkcie monitoringowym stwierdzono

przekroczenie poziomu żelaza (263-450 µg/l) oraz mętności (1,3-3,4 NTU). Właściciel wodociągu podjął skuteczne działania naprawcze polegające na wymianie sprężarki, płukaniu sieci wodociągowej w wyniku których doprowadzono wodę do parametrów w zakresie żelaza, manganu i mętności zgodnych z rozporządzeniem. Przedstawiono prawidłowe wyniki badania fizykochemicznego wody. Zanieczyszczenie trwało 23 dni.

Badania wykonane w ramach kontroli urzędowej jakości wody w 6 wodociągach, wykazały przekroczenia mikrobiologiczne.

W jednym wodociągu stwierdzono bakterie grupy coli, w ilości 47 jtk/100ml, Escherichia coli w ilości 45 jtk/100ml pobranej w jednym punkcie monitoringowym. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie wydał decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności. Zgodnie z wynikającym z niej obowiązkiem wyłączono wodociąg z użytkowania. Mieszkańcom zapewniono wodę właściwej jakości z innego wodociągu. Niezwłocznie podjęto działania naprawcze. Wykonano dezynfekcję urządzeń przez chlorowanie oraz płukanie. Przedstawiono prawidłowe wyniki badania mikrobiologicznych parametrów wody. Zanieczyszczenie trwało 9 dni.

W jednym wodociągu stwierdzono bakterie grupy coli w liczbie 5jtk/100ml. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie wydał decyzję stwierdzającą warunkową przydatność wody do spożycia nadając rygor natychmiastowej wykonalności. Właściciel wodociągu przeprowadził dezynfekcję sieci wodociągowej i przedstawił prawidłowy wynik badania wody. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie pobrał próbkę kontrolną potwierdzając prawidłowe wykonanie działań naprawczych przez właściciela wodociągu.

W jednym wodociągu w ramach kontroli urzędowej stwierdzono dwóch punktach monitoringowych bakterie grupy coli tj: w jednym punkcie stwierdzono 53jtk/100ml, w drugim punkcie 55jtk/100ml Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie wydał decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności. Zgodnie z wynikającym z niej obowiązkiem wyłączono wodociąg z użytkowania. Mieszkańcom zapewniono wodę o właściwej jakości z innego wodociągu. Niezwłocznie podjęto działania naprawcze. Wykonano dezynfekcję urządzeń przez chlorowanie oraz płukanie. Przedstawiono prawidłowe wyniki badania mikrobiologicznych parametrów wody. Zanieczyszczenie trwało 5 dni.

W 2024r. stwierdzono kolejne zanieczyszczenie mikrobiologiczne w 3 wodociągach publicznych w ramach kontroli urzędowej. W trzech próbach badania wykazały przekroczenia ogólna liczbę mikroorganizmów w temperaturze 220C po 72h. W jednym wodociągu stwierdzono 284jtk/1ml (zanieczyszczenie trwało 24 dni), w drugim wodociągu stwierdzono 205jtk/1ml (zanieczyszczenie trwało 19 dni) a w trzecim wodociągu 236jtk/1ml (zanieczyszczenie trwało 6 dni). Właściciele wodociągów podjęli skuteczne działania naprawcze polegające na płukaniu sieci wodociągowych, przedstawili do wglądu prawidłowe wyniki badania wody.

W związku z wykrytymi zanieczyszczeniami wody w tej grupie obiektów Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie wydał 3 decyzje z rygorem natychmiastowej wykonalności oraz 4 decyzje umarzające (zanieczyszczenie usunięto przed wydaniem decyzji) i 7 decyzji o opłacie.

W roku 2024 w tej grupie wodociągów wybudowano 6,08 km sieci wodociągowej w dwóch miejscowościach - wydano 2 oceny higieniczne w formie opinii sanitarnej.

Stan sanitarno-techniczny tej grupy wodociągów nie budził zastrzeżeń, przeprowadzono w roku 2024 - 17 kontroli.

Woda z wodociągów zewidencjonowanych w tej grupie na dzień 31.12.2024r. spełniała wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r. poz. 2294). i była oceniana jako dobra.

Nie odnotowano deficytów wody spowodowanych niedostateczną ilością i wydajnością wodociągów. W tej grupie obiektów stopień zwodociągowania wynosi 97,2 %

Ogólnie 7 ujęć wodociągowych posiada ustanowione strefy ochrony bezpośredniej. W pozostałych 5 wodociągach nie ustanowiono stref ochronnych ujęć wody. Ujęcia wody są ogrodzone szczelną siatką i zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych, ogrodzony teren obejmuje wcześniej wyznaczoną strefę ochrony bezpośredniej.

2. Grupa wodociągów o produkcji wody $\leq 1000 \text{ m}^3/\text{d}$.

W 2024r. zewidencjonowano w tej grupie 1 podmiot zaopatrujący w wodę do spożycia przez ludzi. W 2024r. nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie funkcjonowania wodociągu. Jest to wodociąg posiadający dwie stacje uzdatniania wody i 7 studni głębinowych. Spełniał wymagania sanitarne i techniczne.

W trakcie roku 2024r wodociąg publiczny produkował wodę odpowiadającą wymaganiom rozporządzenia.

W roku sprawozdawczym w tej grupie obiektów przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną, stan sanitarno-techniczny nie budził zastrzeżeń.

Nie odnotowano deficytów wody spowodowanych niedostateczną wydajnością wodociągu. W tej grupie obiektów stopień zwodociągowania wynosi 99,4%

Ustanowiono strefy ochrony bezpośredniej wokół ujęcia wody. Ujęcia wody są ogrodzone szczelną siatką, i zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych poprzez umieszczenie alarmu, teren zabezpieczenia obejmuje wcześniej wyznaczoną strefę ochrony bezpośredniej.

3. Inne podmioty zaopatrujące w wodę

W 2024r. nie zewidencjonowano w tej grupie żadnego innego podmiotu zaopatrującego w wodę do spożycia przez ludzi

4. Kąpieliska, miejsca wykorzystywane do kąpieli.

W sezonie letnim 2024r. funkcjonowało jedno kąpielisko raportowane do Unii Europejskiej. Sezon kąpielowy trwał od 22.06.2024r. do 31.08.2024r. Pobrano 1 próbkę wody w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego i 3 próbki w ramach kontroli wewnętrznej dostarczone przez administratora kąpieliska. Wydano 4 oceny bieżące jakości wody w kąpielisku oraz 1 ocenę jakości wody w kąpielisku po sezonie letnim 2024. W sezonie letnim 2024r woda w kąpielisku odpowiadała wymaganiom określonym w załączniku Nr 1, Tabela1 - wymagania mikrobiologiczne do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli (Dz. U. z 2019r. poz. 255). W roku 2024 przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Stan sanitarny nie budził zastrzeżeń.

5. Pływalnie.

W roku 2024 zewidencjonowano jedną pływalnię krytą Rypińskiego Centrum Sportu. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole sanitarne. Pobrano próbki w ramach kontroli urzędowej jakości wody w pływalni. Próbki pobrano z 4 niecek basenowych (rekreacyjnej, sportowej, jacuzzi i brodziku dla dzieci oraz 4 próbki z sytemu cyrkulacji).

W wyniku poboru próbek wody przez przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego basenowej stwierdzono przekroczenie dopuszczalnych parametrów mikrobiologicznych (ogólna liczba mikroorganizmów w 360C stopniach po 48h-177jtk/1ml. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny zalecił niezwłoczne podjęcie działań naprawczych zmierzających do przywrócenia jakości wody zgodnej z wymogami zawartymi w załączniku nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r w sprawie wymagań jakim powinna odpadać woda na pływalniach (Dz. U. Z 2022r. poz.1230). Zarządzający pływalnią podjął skutecznie działania naprawcze, przedstawił prawidłowe wyniki badania wody basenowej. Wydano decyzję umarzającą postępowanie administracyjne. Zanieczyszczenie trwało od 17.09.2024-21.10.2024r. (11dni).

W wyniku poboru próbek wody na pływalni zgodnie z harmonogramem poboru próbek przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie stwierdzono zanieczyszczenie mikrobiologiczne *Pseudomonas aeruginosa* w jednej próbce (21 jtk/100ml) oraz w jednej próbce stwierdzono ogólną liczbę mikroorganizmów w 36°C po 48 h (412 jtk/1ml). Państwowy Powiatowy Inspektor w Rypinie oceniając ryzyko zdrowotne wydał decyzję, w której stwierdził, że woda z dwóch niecek (sportowa i jacuzzi) nie nadaje się do kąpieli oraz nakazał zarządzającemu niezwłoczne podjęcie działań naprawczych mających na celu doprowadzenie jakości wody zgodnej z wymaganiami określonymi w załączniku nr 1 ww. rozporządzenia. Przekroczenie trwało od 17.09.2024r.-30.09.2024r (13 dni.).

W badanych próbkach wody basenowej (niecki basenowe oraz systemu cyrkulacji) wykryto zanieczyszczenia fizykochemiczne (THM). Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie

nakazał zarządzającemu pływalnią podjęcie działań naprawczych mających na celu przywrócenie jakości wody zgodnej z wymaganiami załącznika 1i 2 ww. rozporządzenia. Zarządzający podjął skuteczne działania naprawcze i przedstawił prawidłowe wyniki badania wody basenowej w zakresie THM. Zanieczyszczenie trwało od 20.09.2024r.-30.09.2024r (10 dni).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie w roku 2024 wydał 1 decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności, 2 decyzje umarzające i 2 decyzje o opłacie. Stan sanitarno-techniczny basenu w roku 2023 nie budził zastrzeżeń. Obiekt był utrzymany w dobrym stanie technicznym i czystościowym.

D. Legionella Sp.

W roku sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie pobrał w ramach kontroli urzędowej 10 próbek wody w kierunku Legionella Sp. w tym: 2 próbki z natrysków na pływalni Rypińskiego Centrum Sportu w Rypinie oraz 8 próbek z wody basenowej i systemu cyrkulacji.

W roku sprawozdawczym stwierdzono w jednym punkcie zanieczyszczenie mikrobiologiczne: Legionella Sp. (120 jtk) w próbce pobranej pod natryskami. Państwowy Powiatowy Inspektor w Rypinie zobowiązał zarządcę obiektu do wszczęcia postępowania zgodnie z procedurą zawartą w załączniku nr 5 Tab., B Lp. 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. Z 2017r. Poz. 2294) oraz dokonanie przeglądu technicznego sieci i kontroli temperatury wody. Zanieczyszczenie trwało od 27.09.2024 -21.10.2024 (24 dni).

E. Podsumowanie.

W roku 2024 woda w 2 wodociągach publicznych krótkotrwale nie odpowiadała wymaganiom fizykochemicznym jakości wody ze względu na podwyższone stężenie żelaza, manganu i mętności i w 6 wodociągach nie odpowiadała pod względem mikrobiologicznym.

Woda basenowa w roku sprawozdawczym nie odpowiadała krótkotrwale pod względem fizykochemicznym (THM), mikrobiologicznym Pseudomonas aeruginosa, ogólnej liczby mikroorganizmów w 36°C po 48 h i Legionella Sp. (1 prysznic).

W roku sprawozdawczym na terenie powiatu rypińskiego funkcjonowało jedno laboratorium badawcze: MS LAB Sp. z o.o. w Rypinie. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie w ramach nadzoru nad laboratoriami wykonującymi badania jakości wody wydał 1 decyzję zatwierdzającą system jakości prowadzonych badań wody na podstawie złożonego.

W 2024r. zwodociągowane były wszystkie miejscowości na terenie powiatu rypińskiego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie w roku sprawozdawczym podejmował działania mające na celu zaopatrzenie ludności w wodę o właściwej jakości. m.in.:

- a) prowadzono monitoring jakości wody, uzgadniano i zatwierdzano harmonogramy poboru próbek wody sporządzone przez administratorów wodociągów w ramach kontroli wewnętrznej;
- b) przekazywano wójtom, burmistrzowi, administratorom wodociągów roczne oceny obszarowe, okresowe oceny, informacje i stwierdzenia o jakości wody;
- c) przeprowadzono 20 poborów próbek wody do badań, w tym 18 wody przeznaczonej do spożycia. Pobrano łącznie 27 próbek wody do spożycia: w ramach monitoringu kontrolnego (24), przeglądowego (3), próbki kontrolne po działaniach naprawczych (9). Poza tym pobrano 1 próbkę z kąpieliska. Pobrano 11 próbek wody z basenu Rypińskiego Centrum Sportu.
- d) przeprowadzono łącznie 18 kontroli sanitarnych w wodociągach.
- e) łącznie w roku sprawozdawczym wydano łącznie 20 decyzji merytorycznych w tym:
 - 4 decyzje umarzające,
 - 4 decyzje z rygorem natychmiastowej wykonalności (3 dotyczące wody do spożycia przez ludzi i 1 dotyczącą pływalni),
 - 1 decyzję dotyczącą zatwierdzenia systemu jakości prowadzonych badań wody na podstawie złożonego wniosku laboratorium badawczego spoza inspekcji.
- f) łącznie w roku sprawozdawczym wydano 11 decyzji o opłacie.

V. Nadzór nad żywnością i żywieniem

W 2024r. w ewidencji pozostawało 647 zakładów. Nadzorem sanitarnym objętych było 263 zakłady. W nadzorowanych zakładach przeprowadzono 379 kontroli sanitarnych, w tym 40 kontroli interwencyjnych. W wyniku kontroli przeprowadzanych w ramach nadzoru bieżącego wydano 41 decyzji administracyjnych (działalność represyjna), w tym: 29 decyzji o opłacie za stwierdzone nieprawidłowości, 8 decyzji nakazujących wykonanie nieprawidłowości, 3 decyzje umarzające postępowanie administracyjne, 1 decyzję nakazującą wycofanie z obrotu środka spożywczego. Za stwierdzone nieprawidłowości sanitarne nałożono 9 mandatów karnych na kwotę 3400zł. Średnio, co 44 kontrola kończyła się mandatem o średniej wysokości ok. 380,00 zł.

Łącznie w 2024r. pobrano do badań 147 próbek w tym 145 próbek środków spożywczych, 2 próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, 2 próbki środków spożywczych kwestionowano.

OBIEKTY PRODUKCJI ŻYWNOSCI

Automaty do lodów

W roku 2024 działalność w tej grupie obiektów prowadzona była w 8 automatach do lodów. 5 zakładów skontrolowano. Łącznie w tej grupie obiektów przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości. W 2024r. w tej grupie obiektów nie pobrano do badań laboratoryjnych próbek. Stan higieniczny tej grupy obiektów nie budził zastrzeżeń i nie zmienia się w porównaniu do lat poprzednich

Piekarnie

W roku 2024 w rejestrze zakładów pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie pozostawało 5 zakładów. 5 zakładów skontrolowano, przeprowadzono 12 kontroli sanitarnych, wydano 6 decyzji (działalność represyjna). W 2024r. w tej grupie obiektów pobrano do badań laboratoryjnych 10 próbek środków spożywczych, których nie kwestionowano. Stwierdzano następujące nieprawidłowości:

- zły stan higieniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach zakładu (pomieszczenie produkcyjne, piecownia, magazyn surowców, pomieszczenie krojenia chleba, magazyn surowców sypkich), łuszcząca się farba na ścianach i sufitach, ściany i sufity brudne, widoczne ślady pleśni na ścianach i sufitach, ubytki płytek ceramicznych na ścianach, ściany trudne do utrzymania w czystości,
- zły stan higieniczny podłogi w pomieszczeniu produkcyjnym, podłoga trudna do utrzymania w czystości, ubytki płytek ceramicznych w podłodze,
- zły stan higieniczny drzwi w pomieszczeniach zakładu: (piecownia, magazyn surowca, pomieszczenie produkcji bułki tartej), drzwi trudne do utrzymania w czystości, drzwi brudne, łuszcząca się farba na drzwiach, drzwi uszkodzone-ubytki płyty pilśniowej, powierzchnia drzwi nasiąkliwa.

Przeprowadzane były kontrole akcyjne dot. wzmożenia nadzoru nad zakładami produkcji żywności, w których istnieje prawdopodobieństwo wykorzystania do produkcji surowców z Ukrainy, prowadzone były postępowania wyjaśniające.

W porównaniu z rokiem poprzednim stan higieniczny tej grupy obiektów uległ pogorszeniu.

Ciastkarnie

W roku 2024 działalność produkcyjna prowadzona była w 5 zakładach, 4 zakłady skontrolowano. Łącznie przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych w tym 1 kontrolę interwencyjną w związku z pismem dotyczącym skargi konsumenckiej (doniesienie niepotwierdzone). W tej grupie obiektów wydano 6 decyzji (działalność represyjna).

W 2024r. nie pobrano do badań laboratoryjnych próbek.

Stwierdzano następujące nieprawidłowości:

- zły stan higieniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach zakładu: (pomieszczenie produkcyjne, ciąg komunikacyjny, magazyn wyrobu gotowego, magazyn surowców, pomieszczenie właściciela/socjalne) widoczne ślady pleśni na ścianach i sufitach, ściany i sufity brudne,

łuszcząca się farba na ścianach i sufitach, ubytki płytek na ścianach (widoczne cegły-materiał nasiąkliwy), ściany trudne do utrzymania w czystości, -zły stan higieniczny podłogi w pomieszczeniu produkcyjnym: podłoga trudna do utrzymania w czystości, ubytki płytek ceramicznych w podłodze, zastoiny wody na podłodze (głębokie ubytki w podłodze).

W tej grupie obiektów przeprowadzane były kontrole akcyjne dot. wzmożenia nadzoru nad zakładami produkcji żywności, w których istnieje prawdopodobieństwo wykorzystania do produkcji surowców z Ukrainy.

W porównaniu z rokiem poprzednim stan higieniczny tej grupy obiektów uległ pogorszeniu.

Przetwórnictwo owocowo-warzywne i grzybowe

W roku 2024 działalność produkcyjna prowadzona była w 1 zakładzie produkującym soki pasteryzowane jabłkowe z dodatkiem innych owoców i warzyw. Zakład skontrolowano przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną (kompleksową), w ramach której sprawdzono stan sanitarny zakładu w związku z doniesieniem sanitarnym dotyczącym złego stanu sanitarnego (doniesienie niepotwierdzone). W wyniku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2024r. w tej grupie obiektów nie pobrano do badań laboratoryjnych próbek.

Stan higieniczny nie budził zastrzeżeń i nie zmienia się w porównaniu do lat poprzednich.

Zakłady garmazeryjne

W roku 2024 działalność produkcyjna prowadzona była w 1 zakładzie produkującym półprodukty garmazeryjne z różnymi dodatkami. Zakład skontrolowano i przeprowadzono w nim 2 kontrole sanitarne w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości higienicznych.

W 2024r. w tej grupie obiektów nie pobrano do badań laboratoryjnych próbek.

Stan higieniczny tej grupy obiektów nie budził zastrzeżeń i nie zmienił się w porównaniu do roku poprzedniego.

Zakłady Przemysłu Zbożowo - Młynarskiego

W 2024r. w tej grupie obiektów funkcjonował 1 zakład, w którym ma miejsce przemiał ziarna kukurydzy na mąkę i kasze kukurydziane. Zakład skontrolowano i przeprowadzono w nim 6 kontroli sanitarnych, w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2024r. do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki środków spożywczych, pobranych próbek nie kwestionowano.

W 2024 r. przeprowadzane były kontrole akcyjne w związku z pismem dot. wzmożenia nadzoru nad zakładami produkcji żywności, w których istnieje prawdopodobieństwo wykorzystania do produkcji surowców z Ukrainy.

Stan higieniczny tej grupy obiektów nie budził zastrzeżeń i nie zmienia się w porównaniu do lat poprzednich.

Wytwórnictwo Koncentratów Spożywczych

W 2024r. w tej grupie obiektów funkcjonowały 2 zakłady:

Jedna firma na terenie powiatu rypińskiego produkuje środki spożywcze wzbogacane w witaminy (kisiele z witaminą C, galaretki z witaminą C, środek spożywczy wzbogacany w witaminy, magnez i wapń a także produkcji produktów bezglutenowych ze znakiem licencjonowanego znaku Przekreślonego Kłosa:).

W tej grupie obiektów przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych w tym 1 kontrolę interwencyjną w sprawie skargi konsumenckiej (doniesienie niepotwierdzone). W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2024r. do badań pobrano 4 próbki środków spożywczych, pobranych próbek nie kwestionowano.

Stan higieniczny tej grupy obiektów nie budził zastrzeżeń i nie zmienia się w porównaniu do lat poprzednich.

Producenci pierwotni

W 2024r. funkcjonowało w tej grupie obiektów 67 zakładów. Skontrolowano 4 zakłady, przeprowadzono łącznie 4 kontrole sanitarne w tym 1 kontrolę interwencyjną w związku z pismem Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Bydgoszczy dot. stwierdzenia przekroczenia NDP pozostałości substancji fenpropidyna w próbce buraka cukrowego. Podczas przeprowadzania kontroli ustalono, że działalność jest prowadzona bez uzyskania

zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W związku z powyższym został wystosowany do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy wniosek o nałożenie kary pieniężnej.

W 2024r. do badań pobrano 1 próbkę środka spożywczego, pobranej próbki nie kwestionowano.

Stan higieniczny tej grupy obiektów nie budził zastrzeżeń i nie zmienia się w porównaniu do lat poprzednich.

Rolniczy handel detaliczny

W 2024r. funkcjonowało w tej grupie obiektów 8 zakładów. 2 zakłady skontrolowano, przeprowadzono łącznie 2 kontrole sanitarne, w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości. W 2024r. w tej grupie obiektów nie pobrano do badań próbek. Stan higieniczny zakładów w tej grupie obiektów nie budził zastrzeżeń.

Producenci pierwotni i dostawy bezpośrednie

W 2024r. funkcjonowały w tej grupie obiektów 52 zakłady. 8 zakładów skontrolowano, przeprowadzono łącznie 9 kontrole sanitarnych w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości. W 2024r. do badań pobrano 5 próbek środków spożywczych, pobranych próbek nie kwestionowano. Stan higieniczny zakładów w tej grupie obiektów nie budził zastrzeżeń, co ma miejsce na przestrzeni wielu lat.

Producenci żywności w warunkach domowych

W 2024r. funkcjonowało w tej grupie obiektów 6 zakładów. Skontrolowano 2 zakłady, przeprowadzono 2 kontrole sanitarnych w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości. W 2024r. nie pobrano do badań próbek. Stan higieniczny zakładów w tej grupie obiektów nie budził zastrzeżeń, co ma miejsce na przestrzeni wielu lat.

Inne wytwórnice żywności

W 2024r. funkcjonowały w tej grupie obiektów 4 zakłady. 2 zakłady skontrolowano, przeprowadzono 3 kontrole sanitarne, w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości. W 2024r. 4 nie pobrano do badań próbek. Stan higieniczny zakładów w tej grupie obiektów nie budził zastrzeżeń, co ma miejsce na przestrzeni wielu lat.

OBIEKTY OBROTU ŻYWNOSĆCI

Sklepy spożywcze w tym super, hipermarkety

W 2024r. działalność prowadzona była w 112 zakładach (w tym w 11 super, hipermarketach), skontrolowano w 64 zakłady (10 super, hipermarketów). Łącznie przeprowadzono 110 kontrole sanitarnych (w tym 36 super, hipermarketów). Wykonano łącznie 10 kontrole interwencyjnych: 7 kontrole interwencyjnych (w tym 3 super, hipermarketów) było przeprowadzonych w związku z doniesieniami sanitarnymi dotyczącymi głównie złego stanu higienicznego zakładów oraz zakupu w tych zakładach środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia (3 doniesienia sanitarne zostały potwierdzone), 3 kontrole interwencyjne (w tym 1 super, hipermarket) przeprowadzone były w związku z koniecznością przeprowadzenia działań akcyjnych (powiadomienie alarmowe nr 698361, kwestionowane próby: - przekroczenie NDP pestycydu-Chlorpyrifos w produkcie pn. Jarmuż oraz obecność bakterii grupy coli w wodzie mineralnej niegazowanej).

Podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych w tej grupie stwierdzano następujące nieprawidłowości:

- zły stan higieniczny ścian i sufitu na sali sprzedaży, w pomieszczeniu magazynowym, w wc (łuszcząca się farba, widoczne ślady pleśni na ścianach i suficie, ściany i sufit brudne, widoczne zacieki na suficie i ścianach),
- zły stan higieniczny podłogi na sali sprzedaży: posadzka trudna do utrzymania w czystości, ubytki posadzki – ubytek płyt, podłoga brudna,
- na sali sprzedaży środki spożywcze w urządzeniu chłodniczym wprowadzane do obrotu luzem, bez oznakowania (brak etykiet) o zmienionych cechach organoleptycznych,
- na sali sprzedaży w urządzeniu chłodniczym wprowadzane do obrotu środki spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości i po upływie terminu przydatności do spożycia.

W 2024 r. wydano 11 decyzji administracyjnych (działalność represyjna) w tym: 7 decyzji o opłacie za stwierdzone nieprawidłowości, 3 decyzje nakazujące wykonanie nieprawidłowości,

1 decyzję nakazującą wycofanie z obrotu środka spożywczego. Nałożono 2 mandaty karne na kwotę 800 zł.

Pobrano do badań laboratoryjnych 110 próbek środków spożywczych (w tym 79 próbek w super, hipermarketach). 2 Próbkę środków spożywczych kwestionowano ponieważ: stwierdzono :

- przekroczenie NDP pestycydu Chlorpyrifos w produkcie pn. Jarmuż
- stwierdzono obecność bakterii grupy coli w 2 próbkach z 5 w liczbie 1 jtk/250ml produktu pn. niegazowana woda mineralna.

Prowadzono również działania akcyjne dotyczące sprzedaży mięsa wieprzowego i dzików oraz produktów wytworzonych z tego mięsa w związku z afrykańskim pomorem świń (ASF) w obszarach dotyczących legalności pochodzenia mięsa i produktów mięsnych (weryfikacja pochodzenia) oraz w obszarze zagospodarowania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego.

Stan higieniczny w tej grupie obiektów w porównaniu do poprzedniego roku nie uległ poprawie.

Kioski spożywcze

W 2024r. działalność w tej grupie obiektów prowadzona była w 72 zakładach. Skontrolowano 34 zakłady, przeprowadzono 34 kontrole sanitarne, w tym 1 kontrolę interwencyjną, w związku z doniesieniem sanitarnym dotyczącym złego stanu higienicznego zakładu (doniesienie potwierdzone).

Podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych stwierdzano następujące nieprawidłowości:

- środki spożywcze na sali sprzedaży wprowadzane do obrotu po upływie daty minimalnej trwałości pochodzenia niezawierającego,
- brak bieżącej czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu: - sala sprzedaży (zakurzone półki gdzie znajdują się środki spożywcze, brudne urządzenia chłodnicze, brudna podłoga, brudna krawężnik),
- pomieszczenie magazynowe (zakurzone półki, niepotrzebne rzeczy na regałach z produktami spożywczymi tj. stare żarówki, skrzynki, dokumenty, stare opakowania, brudna podłoga, brudny zlewozmywak, pajęczyny na suficie oraz regałach na produkty spożywcze), - pomieszczenie socjalne oraz pomieszczenie WC (brudna podłoga, pajęczyny na suficie).

Wydano 6 decyzji administracyjnych (działalność represyjna) w tym 5 decyzji o opłacie, 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne. Nałożono 3 mandaty karne na kwotę 700 zł.

W 2024r. do badań pobrano 5 próbek środków spożywczych, pobranych próbek nie kwestionowano.

Prowadzono również działania akcyjne dotyczące sprzedaży mięsa wieprzowego i dzików oraz produktów wytworzonych z tego mięsa w związku z afrykańskim pomorem świń (ASF) w obszarach dotyczących legalności pochodzenia mięsa i produktów mięsnych (weryfikacja pochodzenia) oraz w obszarze zagospodarowania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego.

W tej grupie obiektów w porównaniu do roku poprzedniego stan sanitarny nie uległ poprawie.

Apteki

W 2024r. działalność w tej grupie obiektów prowadzona była w 12 zakładach. Skontrolowano 10 zakładów. Przeprowadzono 14 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę interwencyjną, która przeprowadzona było w związku z doniesieniem sanitarnym dotyczącym znajdowania się owada w suplementie diety, prowadzono postępowanie wyjaśniające, doniesienie nie zostało potwierdzone.

W 2024r. do badań pobrano 4 próbki środków spożywczych, pobranych próbek nie kwestionowano.

Stan higieniczny zakładów w tej grupie obiektów nie budził zastrzeżeń, co ma miejsce na przestrzeni wielu lat.

Magazyny hurtowe

W 2024r. działalność handlowa prowadzona była w 7 magazynach hurtowych, 5 magazynów skontrolowano. Przeprowadzono 14 kontroli sanitarnych. w tym 8 kontroli interwencyjnych.

- 1 kontrola interwencyjna przeprowadzona było w związku z pismem dotyczącym nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu detalicznego maku w opakowaniach zbiorczych (przedsięwzięcia kontrolna),
- 1 kontrola interwencyjna przeprowadzona było w związku z pismem, dotyczącym powiadomienia RASFF nr 731301, dot. produktu pn. „Kasza Gryczana” w związku ze stwierdzeniem przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydu: glifosatu ww. produkcie -- prowadzono postępowanie wyjaśniające,
- 5 kontroli interwencyjnych przeprowadzonych było w związku z pismem dotyczącym wzmożenia nadzoru nad warunkami sprzedaży owoców miękkich i warzyw (nie stwierdzono nieprawidłowości),
- 1 kontrola interwencyjna przeprowadzona było w związku z pismem dot. powiadomienia informacyjnego nr 0406/4/2024 dot. wykrycia obecności Salmonella Typhimurium w 25 g skórek z szyszek indyjskich -- prowadzono postępowanie wyjaśniające.

Wydano 2 decyzje (działalność represyjna) w tym 1 decyzję o opłacie oraz 1 decyzję nakazującą wykonanie nieprawidłowości (decyzje wydane w związku z przeprowadzoną kontrolą sanitarną w grudniu 2023r.). Podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych w 2024r. nie stwierdzano nieprawidłowości.

Do badań pobrano 3 próbki środków spożywczych, pobranych próbek nie kwestionowano.

Stan higieniczny w tej grupie obiektów uległ poprawie w porównaniu do roku poprzedniego.

Obiekty ruchome i tymczasowe

W tej grupie obiektów działalność handlowa prowadzona była w 47 zakładach. Skontrolowano 13 zakładów, przeprowadzono 20 kontroli sanitarnych w tym 7 kontroli interwencyjnych. Kontrole interwencyjne były prowadzone w związku z wzmożeniem nadzoru nad obiektami żywnościowymi zlokalizowanymi na targowiskach w zakresie prawidłowej sprzedaży środków spożywczych, a także w związku z działaniami akcyjnymi dotyczącymi sprzedaży mięsa wieprzowego i dzików oraz produktów wytworzonych z tego mięsa w związku z afrykańskim pomorem świń (ASF) w obszarach dotyczących legalności pochodzenia mięsa i produktów mięsnych (weryfikacja pochodzenia) oraz w obszarze zagospodarowania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego.

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzano następujące nieprawidłowości:

- brak orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych osoby mającej kontakt z żywnością nieopakowaną, sprzedawaną luzem,
- brak decyzji lub brak do wglądu terenowo właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego dotyczącej prowadzonej działalności,
- brak do wglądu dokumentacji dotyczącej dobrej praktyki higienicznej GHP i systemu HACCP, dotyczącej kontrolowanego zakładu,
- brak urządzenia dla utrzymania właściwej higieny personelu (umywalka do mycia rąk), oraz sprzętu dla higienicznego mycia i suszenia rąk w kontrolowanym zakładzie,
- brak warunków do czyszczenia i dezynfekcji narzędzi do pracy w kontrolowanym zakładzie,
- brak bieżącej wody pitnej gorącej/zimnej w kontrolowanym zakładzie,
- brak do wglądu dokumentacji stwierdzającej postępowanie z ubocznymi produktami pochodzenia zwierzęcego kategorii 3,
- osoba mająca kontakt z żywnością pracuje bez odzieży ochronnej,
- brak czystości wewnątrz środka transportu (mobilny punkt sprzedaży), podłogi w środku transportu brudne, ściany brudne, w którym składowane są produkty wytworzone z mięsa wieprzowego bez opakowań jednostkowych,
- nieprawidłowe przechowywanie i sprzedaż wyrobów wędliniarskich sprzedawanych luzem, wędliny przechowywane są w warunkach temperatury otoczenia w części ładunkowej środka transportu (mobilny punkt sprzedaży), oraz na stoisku sprzedaży wędlin (stół chłodniczy niepodłączony do zasilania elektrycznego), część wędlin sprzedawanych luzem niezabezpieczone przed zanieczyszczeniem, wyeksponowane na stole chłodniczym niepodłączonym do zasilania elektrycznego w zasięgu klienta, przerwanie łańcucha chłodniczego.

Wydano 1 decyzję o opłacie (działalność represyjna). Nałożono 1 mandat karny na kwotę 500 zł. W 2024r. nie pobrano do badań próbek.

Stan higieniczny w tej grupie obiektów uległ pogorszeniu w porównaniu do roku poprzedniego.

Środki transportu

W 2024r. w tej grupie obiektów pod nadzorem sanitarnym pozostawało 38 zakładów. 3 zakłady skontrolowano, przeprowadzono w tej grupie obiektów 3 kontrole sanitarne, w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości.

Stan higieniczny w tej grupie obiektów nie zmienił się w porównaniu do roku poprzedniego.

Inne zakłady/obiekty obrotu żywnością

W tej grupie obiektów pod nadzorem sanitarnym pozostawało 34 zakładów. Łącznie skontrolowano 4 zakłady, przeprowadzono 4 kontrole sanitarne, w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości. W 2024r. nie pobrano do badań próbek.

Stan higieniczny w tej grupie obiektów nie zmienił się w porównaniu do roku poprzedniego.

OBIEKTY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Zakłady Żywienia Zbiorowego typu otwartego

W 2024r. działalność prowadzona była w 67 zakładach (w tym w 30 zakładach małej gastronomii, w 11 zakładach małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych, w 2 gospodarstwach agroturystycznych). W roku sprawozdawczym skontrolowano 39 zakładów (w tym 17 zakładów małej gastronomii, 2 zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych). Przeprowadzono 54 kontrole sanitarnych (w tym 22 kontrole w zakładach małej gastronomii, 3 kontrole w zakładach małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych, 1 kontrola w gospodarstwie agroturystycznym). Przeprowadzono 5 kontroli interwencyjnych, które dotyczyły:

- 1 kontrola przeprowadzona w związku z powiadomieniem informacyjnym w sprawie stwierdzenia ditlenku tytanu (E171) w barwnikach spożywczych - prowadzono postępowanie wyjaśniające,
- 1 kontrola przeprowadzona w związku powiadomieniem alarmowym nr 2024.7182 dot. produktu pn.: cynamon zakwestionowanego z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP ołowiu - prowadzono postępowanie wyjaśniające,
- 3 kontrole przeprowadzone w związku z doniesieniami sanitarnymi w sprawie złego stanu higienicznego zakładów, złej jakości serwowanych potraw, niezachowania higieny podczas przygotowywania potraw- w większości przypadków doniesienia sanitarne zostały potwierdzone.

Podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych stwierdzano następujące nieprawidłowości:

-brak czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu:

- kuchnia właściwa (brudne i otłuszczone płytki na ścianach, brudne i otłuszczone półki na których przechowywane są środki spożywcze; brudny i otłuszczony wyciąg; brudne, otłuszczone z grubą warstwą przypalonego tłuszczu ruszta kuchenek gazowych; brudny, otłuszczony piekarnik elektryczny w kuchni pięciopalnikowej; brudne z grubą warstwą tłuszczu kosze do frytownic, patelnie oblepione grubą warstwą przypalonego tłuszczu; brudna i otłuszczona kuchenka mikrofalowa, brudna szafka chłodnicza, otłuszczone gniazdko elektryczne);
- pomieszczenie zmywalni (brudne i otłuszczone płytki na ścianach, brudna szafa przelotowa do przechowywania czystych naczyń, w szafie przelotowej w bezpośrednim kontakcie czystych naczyń przechowywane są środki spożywcze: mąka oraz bułka tarta luzem w miskach i wiaderkach, przyprawy, brudna podłoga, na podłodze leżące opakowania po jajkach, brudne drzwi, brudny blat roboczy),
- pomieszczenie do mycia i dezynfekcji jaj (brudne płytki na ścianach, brudna podłoga, brudne otłuszczone drzwi, brudne urządzenie chłodnicze, brudny blat roboczy),
- pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw (brak dostępu do zlewozmywaka – na podłodze puste kartony, puste skrzynki po napojach), 5. ciąg komunikacyjny(brudne zamrażarki, brudna podłoga).

- brak czystości w pomieszczeniach zakładu: brudne i otłuszczone szafki podblatowe, zamrażarki, podłogi, blaty robocze.

W tej grupie obiektów wydano 9 decyzji administracyjnych (działalność represyjna), (w tym 4 decyzje w zakładach małej gastronomii), w tym 7 decyzji o opłacie (w tym 4 decyzje w zakładach małej gastronomii), oraz 2 decyzje umarzające postępowanie. Nałożono 3 mandaty karne na kwotę 1400 zł.

Prowadzono również działania akcyjne dotyczące sprzedaży mięsa wieprzowego i dzików oraz produktów wytworzonych z tego mięsa w związku z afrykańskim pomorem świń (ASF) w obszarach dotyczących legalności pochodzenia mięsa i produktów mięsnych (weryfikacja pochodzenia) oraz w obszarze zagospodarowania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego, w tych zakresach nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2024r. nie pobrano do badań próbek.

Stan higieniczny w tej grupie obiektów nie uległ pogorszeniu w porównaniu do lat poprzednich.

Zakłady Żywienia Zbiorowego typu zamkniętego

W 2024r. działalność prowadzona była w 77 zakładach. Skontrolowano 45 zakładów. W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 49 kontroli sanitarnych w tym 4 kontrole interwencyjne, które dotyczyły doniesień sanitarnych w sprawie złej jakości przygotowywanych i serwowanych posiłków, nieprawidłowego przygotowywania posiłków, niezachowania higieny podczas przygotowywania i wydawania posiłków- doniesienia sanitarne nie zostały potwierdzone. Podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych nie stwierdzano nieprawidłowości higienicznych.

Prowadzono również działania akcyjne dotyczące sprzedaży mięsa wieprzowego i dzików oraz produktów wytworzonych z tego mięsa w związku z afrykańskim pomorem świń (ASF) w obszarach dotyczących legalności pochodzenia mięsa i produktów mięsnych (weryfikacja pochodzenia) oraz w obszarze zagospodarowania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego, w tych zakresach nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2024r. nie pobrano do badań próbek. Stan higieniczny zakładów w tej grupie obiektów nie uległ zmianie w porównaniu do roku poprzedniego.

BLOKI ŻYWIENIA W DOMACH OPIEKI SPOŁECZNEJ

W 2024r. działalność prowadzona była w 6 zakładach (w tym 2 w systemie cateringowym). Skontrolowano w tej grupie 6 zakładów (w tym 2 w systemie cateringowym), przeprowadzono łącznie 8 kontroli sanitarnych, w tym 2 kontrole interwencyjne, przeprowadzone w związku z doniesieniami sanitarnymi-doniesienie nie potwierdzone. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Prowadzono również działania akcyjne dotyczące sprzedaży mięsa wieprzowego i dzików oraz produktów wytworzonych z tego mięsa w związku z afrykańskim pomorem świń (ASF) w obszarach dotyczących legalności pochodzenia mięsa i produktów mięsnych (weryfikacja pochodzenia) oraz w obszarze zagospodarowania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego, w tych zakresach nie stwierdzono nieprawidłowości. Podczas przeprowadzania kontroli w 6 zakładach dokonano oceny żywienia, prowadzone żywienie oceniono pozytywnie. W 2024r. nie pobrano do badań próbek. Stan higieniczny zakładów w tej grupie obiektów nie uległ zmianie w porównaniu do roku poprzedniego.

BLOKI ŻYWIENIA W SZPITALACH

W 2024r. działalność prowadzona była w 1 zakładzie (system cateringowy). Zakład skontrolowano, przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną, nie stwierdzono nieprawidłowości. Podczas kontroli dokonywano oceny żywienia pacjentów w szpitalu, prowadzone żywienie oceniono pozytywnie (sposób żywienia: zadowalający). W 2024r. nie pobrano do badań próbek. Stan higieniczny zakładu nie uległ zmianie w porównaniu do roku poprzedniego.

STOŁÓWKI SZKOLNE

W roku sprawozdawczym funkcjonowało 29 stołówek (w tym 10 stołówek w systemie cateringowym). 25 stołówek skontrolowano (w tym 9 stołówek w systemie cateringowym). Łącznie przeprowadzono 27 kontroli sanitarnych w tym 2 kontrole interwencyjne przeprowadzone w związku z doniesieniami sanitarnymi - doniesienie niepotwierdzone. W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

Podczas kontroli dokonywano oceny żywienia dzieci, prowadzone żywienie oceniono pozytywnie. W 2024r. nie pobrano do badań próbek. Stan higieniczny zakładów w tej grupie obiektów w porównaniu do poprzedniego roku nie uległ zmianie

STOŁÓWKI W BURSACH I INTERNATACH

W roku sprawozdawczym funkcjonowała 1 stołówka, którą skontrolowano. Łącznie przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną, w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości. Podczas kontroli dokonano oceny żywienia dzieci i młodzieży, prowadzone żywienie oceniono pozytywnie. W 2024r. nie pobrano do badań próbek. Stan higieniczny zakładu w tej grupie obiektów w porównaniu do poprzedniego roku nie uległ zmianie.

STOŁÓWKI NA KOLONIACH/PÓŁKOLONIACH/OBOZACH/ZIMOWISKACH

W roku sprawozdawczym w rejestrze pozostawało 11 stołówek (wypoczynki dzieci i młodzieży) w tym 5 stołówek w systemie cateringowym. 2 stołówki skontrolowano (w systemie cateringowym). Łącznie przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, w wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. W dwóch stołówkach dokonywano oceny żywienia dzieci, prowadzone żywienie oceniono pozytywnie. Stan higieniczny zakładu w tej grupie obiektów w porównaniu do poprzedniego roku nie uległ zmianie.

STOŁÓWKI W PRZEDSZKOLACH

W 2024r. funkcjonowało 10 stołówek (w tym 2 stołówki w systemie cateringowym). 8 stołówek skontrolowano (w tym 2 stołówki w systemie cateringowym). Przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych, w wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 8 stołówkach przedszkolnych dokonano oceny prowadzonego żywienia dzieci w oparciu o posiadane jadłospisy, prowadzone żywienie oceniono pozytywnie. Stan higieniczny zakładów w tej grupie obiektów w porównaniu do poprzedniego roku nie uległ zmianie.

STOŁÓWKI W DOMACH DZIECKA I MŁODZIEŻY

W roku sprawozdawczym funkcjonował 1 stołówka, którą skontrolowano i przeprowadzono w niej 1 kontrolę sanitarną. W wyniku kontroli sanitarnej nie stwierdzono nieprawidłowości. W stołówce dokonano oceny prowadzonego żywienia dzieci w oparciu o posiadane jadłospisy, prowadzone żywienie oceniono pozytywnie. Stan higieniczny zakładu w tej grupie obiektów w porównaniu do poprzedniego roku nie uległ zmianie.

STOŁÓWKI W ZAKŁADACH SPECJALNYCH I WYCHOWAWCZYCH

W roku sprawozdawczym funkcjonowała 1 stołówka w systemie cateringowym, którą skontrolowano i przeprowadzono w niej 1 kontrolę sanitarną, w wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej nie stwierdzono nieprawidłowości. W Stołówce dokonano oceny prowadzonego żywienia dzieci w oparciu o posiadane jadłospisy, prowadzone żywienie oceniono pozytywnie. Stan higieniczny zakładu w tej grupie obiektów nie budzi zastrzeżeń.

INNE ZAKŁADY ŻYWIENIA

W 2024r. w tej grupie obiektów funkcjonowało 18 zakładów, w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli sanitarnych w tej grupie obiektów. Stan higieniczny zakładów w tej grupie obiektów nie budzi zastrzeżeń.

Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W 2024r. w tej grupie obiektów w ewidencji pozostawało 6 zakładów. Skontrolowano 5 zakładów, łącznie przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości.

W nadzorowanych zakładach prowadzona jest działalność w zakresie:

- produkcji folii z granulatu do kontaktu z żywnością (wyłaczanie) oraz produkcji torebek i worków do kontaktu z żywnością (cięcie i zgrzewanie folii),
- produkcji opakowań do żywności polegającej na nanoszeniu druku na papier niepowlekany i papier powlekany silikonem,
- produkcji opakowań do żywności z papieru (dział papierniczy),
- produkcji opakowań do żywności z tworzyw sztucznych (konfekcjonowanie folii),
- produkcji opakowań do żywności z tworzyw sztucznych (dział druku folii).

W roku sprawozdawczym nie pobrano do badań próbek. Stan higieniczny zakładów w tej grupie obiektów w porównaniu do poprzedniego roku nie uległ zmianie.

Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

W 2024r. w tej grupie obiektów w ewidencji pozostawało 15 zakładów (w tym 8 hurtowni i 7 sklepów). Skontrolowano w 2024r. 4 zakłady (2 hurtownie i 2 sklepy). Łącznie przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych. W tej grupie obiektów pobrano w sklepach do badań laboratoryjnych 2 próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, których nie kwestionowano. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan higieniczny zakładów w tej grupie obiektów w porównaniu do poprzedniego roku nie uległ zmianie.

OCENA SPOSOBU ŻYWIENIA W ZAKŁADACH ŻYWIENIA ZBIOROWEGO TYPU ZAMKNIĘTEGO

W 2024r. w 46 zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego dokonano oceny prowadzonego żywienia zbiorowego. Oceniono jadłospisy pozytywnie w zakładach: bloki żywienia w szpitalach w systemie cateringowym (1 ocena), bloki żywienia w domach opieki społecznej (6 ocen), stołówki szkolne (25 ocen), stołówki w bursach i internatach (1 ocena), stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach (2 oceny), stołówki w przedszkolach (8 ocen), stołówki w domach dziecka i młodzieży (1 ocena), stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych (1 ocena).

Zakłady prowadzące żywienie zbiorowe posiadają fachową literaturę dotyczącą żywienia oraz w większości zatrudniają osoby z wymaganym wykształceniem. Część zakładów wyposażona jest w programy komputerowe, które ułatwiają tworzenie prawidłowych jadłospisów. Poprawa prowadzonego żywienia dzieci i młodzieży wynika z programu wprowadzającego codziennie do konsumpcji mleko dla uczniów oraz owoców i warzyw.

INFORMACJA O WSPÓŁPRACY Z INNYMI JEDNOSTKAMI KONTROLNYMI, INSTYTUCJAMI ORAZ INNYMI KOMÓRKAMI ORGANIZACYJNYMI STACJI**Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie współpracuje z Inspekcją Weterynaryjną w oparciu o podpisane w dniu 30.12.2022r. porozumienie ramowe z dn. 30.12.2022r. zawarte pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Rypinie i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Rypinie o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej.

W 2024r. podejmowano następujące formy współpracy:

- przekazano listy zakładów produkujących lub przechowujących środki spożywcze wspólnie nadzorowanych przez Inspekcję Weterynaryjną i Państwową Inspekcję Sanitarną,
- przekazano listy zakładów prowadzących działalność gospodarczą w zakresie pośrednictwa sprzedaży „na odległość” (sprzedaży wysyłkowej),
- przekazano listy zakładów produkujących lub przechowujących środki spożywcze, które produkują lub wprowadzają na rynek pasze lub materiały paszowe dla zwierząt,
- przekazano informacje Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Rypinie według właściwości dotyczącą doniesienia sanitarnego złożonego w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie,
- przeprowadzano wspólne kontrole na targowiskach w celu wykrycia nielegalnej sprzedaży mięsa wieprzowego i produktów pochodzenia wieprzowego a także dziczyzny (mięsa z dzika i produktów z niej otrzymywanych, w związku z wzmożeniem nadzoru nad sprzedażą mięsa i postępowaniem z odpadami gastronomicznymi w związku z wystąpieniem przypadków ASF,
- przeprowadzono wspólną kontrolę w jednym zakładzie podlegającym nadzorowi obu Inspekcji
- przeprowadzono wspólną kontrolę interwencyjną w zakładzie w związku z pismem dot. powiadomienia informacyjnego nr 0406/4/2024 z dn. 15.04.2024r. dot. wykrycia obecności Salmonella Typhimurium w 25 g skórek z szyszek indyczych,

O odbyto się również spotkanie Powiatowego Lekarza Weterynarii w Rypinie i Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie podsumowujące roczną współpracę.

Współpraca z jednostkami samorządów terytorialnych

W 2024r. przekazano do Starostwa Powiatowego w Rypinie „Ocenę stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej powiatu rypińskiego na podstawie wyników kontroli przeprowadzonych w 2023r.,

którą wykorzystano przy opracowaniu programu zapobiegania przestępczości oraz porządku publicznego i bezpieczeństwa obywateli.

Współpraca z innymi inspekcjami, strażami i instytucjami

Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne zakładów produkcji pierwotnej wspólnie z pracownikami Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w ramach Porozumienia z dnia 22.12.2020r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego.

Sprawowanie nadzoru nad żywnością prozdrowotną (suplementy diety, żywność wzbogacana, żywność specjalnego przeznaczenia medycznego, preparaty do początkowego i dalszego żywienia niemowląt, środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę do kontroli masy ciała)

Prowadzono w 2024r. działania akcyjne w związku pismem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy dot. przeprowadzenia dodatkowego monitoringu stron internetowych w zakresie reklamy suplementów diety pn. „Uroner” oraz „Uroner D”.

Prowadzono w 2024r. działania akcyjne w związku pismem Państwowego Wojewódzkiego

Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy dot. przeprowadzenia dodatkowego monitoringu stron internetowych reklamy suplementów diety pn.: „Mieloguard”, „Mieloguard Glyco”, „Mieloguard Move”, „Urydynox”, „Fibrofin”, „Cogninerv”, „Revitanerw”, „NeuraxBiotic Zen”, „Mononerw”, „Fosydyna”, „ALAnerv ON”, „Alfarydyn” oraz „Neurocytal”.

Prowadzono w 2024r. działania akcyjne w związku z doniesieniem sanitarnym dotyczącym znajdowania się owada w suplemencie diety pn. FLORCONTROL, doniesienie nie zostało potwierdzone.

Przeprowadzono w 2024r. 23 kontrole tematyczne w zakładach produkujących i wprowadzających do obrotu żywność w zakresie intensyfikacji nadzoru nad żywnością ogólnego spożycia oraz nad żywnością wzbogacaną, środkami spożywczymi bezglutenowymi, żywnością genetycznie zmodyfikowaną - GMO, w obszarach dotyczących znakowania, reklamy, prezentacji żywności, w tym prezentacji w sprzedaży internetowej, w tym przeprowadzono 2 kontrole w związku z informacją otrzymaną od przedsiębiorcy o rozpoczęciu produkcji produktów wzbogaczanych w witaminę C. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2024r. prowadzono kwartalny monitoring stron internetowych sprzedaży internetowej suplementów diety, żywności wzbogacanej, żywności dla określonych grup, w wyniku monitoringu nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2024r. prowadzono kwartalny monitoring strony: <https://e.sanepid.gov.pl/spoz/rpop> w celu sprawdzenia zgłoszeń środków spożywczych wymagających powiadomienia Głównego Inspektora Sanitarnego w elektronicznym systemie powiadomień (ESP) przez podmioty z terenu powiatu rypińskiego. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie nie ma pod nadzorem sanitarnym wytwórni: suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia medycznego, preparatów do początkowego i dalszego żywienia niemowląt, środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę do kontroli masy ciała, natomiast posiada pod nadzorem sanitarnym 1 zakład produkujący środki spożywcze wzbogacane w witaminy, środek spożywczy wzbogaczany w witaminy, magnez i wapń

VI. Nadzór nad produktami kosmetycznymi w 2024r.

W 2024r. prowadzono nadzór nad przestrzeganiem przepisów dot. produktów kosmetycznych. W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie zewidencjonowano 32 obiekty, w tym:

- 1 zakład wytwarzający i konfekcjonujący produkty kosmetyczne. W zakładzie odbywa się produkcja i konfekcjonowanie wyrobów kosmetycznych, m. in. kul do kąpieli, mydeł, żeli pod prysznic, peelingów do ciała, masła do ciała, kremów do rąk, zestawów prezentowych. Zakład prowadzi sprzedaż produktów kosmetycznych w tym eksport gotowych wyrobów;
- 31 obiektów obrotu produktami kosmetycznymi, w tym 2 hurtownie i 29 sklepów sprzedaży detalicznej.

W 2024 roku skontrolowano 1 zakład wytwarzający i konfekcjonujący produkty kosmetyczne oraz 16 obiektów obrotu produktami kosmetycznymi, prowadzącymi sprzedaż detaliczną.

Łącznie przeprowadzono 25 kontroli, w tym:

- 1 kontrolę interwencyjną – produkty po upływie minimalnej daty ważności oraz niewłaściwie oznakowane,
- 1 kontrolę sanitarną – wytwarzanie i konfekcjonowanie produktów kosmetycznych
- 23 kontrole tematyczne:
 - 2 kontrole - niedozwolone substancje,
 - 4 kontrole - oznakowanie,
 - 6 kontrole - niedozwolone substancje oraz oznakowanie
 - 10 kontrole - notyfikacja w systemie RAPEX,
 - 1 kontrola – filtry UV w produktach kosmetycznych (benzofenon-3, oktokrylen)

Zakresem kontroli objęto:

- przestrzeganie przepisów rozporządzenia Komisji (UE) 2022/1176 z dnia 7 lipca 2022r. zmieniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 w odniesieniu do stosowania niektórych filtrów UV w produktach kosmetycznych: benzophenone-3, octocrylene,
- przestrzeganie przepisów rozporządzenia Komisji (UE) 2021/1902 z dnia 29 października 2021r. dot. zakazu stosowania z dniem 01.03.2022r. pirytonianu cynku nr CAS 13463-41-7 oraz lilial (aldehyd 2-(4-tert-butylobenzylo) propionowy, Butylphenyl methylpropional) nr CAS 80-54-6 w produktach kosmetycznych,
- przestrzeganie przepisów rozporządzenia Komisji (UE) 2017/1410 zmieniającego załączniki II i III do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 dotyczącego zakazu stosowania karboksyaldehydu hydroksyizoheksylo-3-cykloheksenu (HICC lub Lyril) w produktach kosmetycznych,
- przestrzeganie przepisów rozporządzenia Komisji (UE) 2022/1531 z dnia 15 września 2022r. zmieniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 w odniesieniu do stosowania w produktach kosmetycznych salicylanu metylu,
- przestrzeganie przepisów rozporządzenia (WE) nr 1223/2009 dot. produktów kosmetycznych w związku z notyfikacją w systemie RAPEX nr A11/00084/24 dotyczącą produktu kosmetycznego pn. NUXE – VERY ROSE EAU MICELLAIRE APAISANTE 3-EN-1 partie: P124A153, P124A154, P224A154, P124A155, P224B155, P124B156
- ocenę zgodności oznakowania opakowania jednostkowego produktu kosmetycznego z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawnych, tj. ustawy z dnia 4 października 2018r. o produktach kosmetycznych oraz rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009r. dotyczących produktów kosmetycznych,
- pobór prób produktów kosmetycznych do badań laboratoryjnych (mikrobiologicznych),

- przestrzeganie przepisów dotyczących wytwarzania produktów kosmetycznych, w tym m. in. ocenę warunków wytwarzania produktu kosmetycznego, zgodności dokumentacji produktu kosmetycznego z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawnych, oznakowania opakowania jednostkowego produktu kosmetycznego,
- sprawdzenie przestrzegania zapisów ustawy z dn. 9 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych

Podczas czynności kontrolnych u osób odpowiedzialnych skontrolowano jeden produkt kosmetyczny z przeznaczeniem do ciała, u dystrybutorów podczas kontroli interwencyjnej oraz kontroli planowanych dokonano przeglądu 187 produktów kosmetycznych, w tym 59 produktów do twarzy, 90 produktów do ciała, 35 produktów do włosów i 3 produktów do higieny jamy ustnej. W obrocie handlowym nie stwierdzono produktów kosmetycznych zawierających niedozwolone substancje. Nie stwierdzono nieprawidłowości w odniesieniu do stosowania w produktach kosmetycznych salicylanu metylu. Nie kwestionowano produktów w zakresie oznakowania. W ofercie sprzedaży nie stwierdzono produktu kosmetycznego pn. NUXE – VERY ROSE EAU MICELLAIRE APAISANTE 3-EN-1 partie: P124A153, P124A154, P224A154, P124A155, P224B155, P124B156 w związku z notyfikacją w systemie RAPEX nr A11/00084/24. W przypadku nadzoru nad przestrzeganiem przepisów rozporządzenia Komisji (UE) 2022/1176 z dnia 7 lipca 2022r. zmieniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 w odniesieniu do stosowania niektórych filtrów UV w produktach kosmetycznych: benzophenone-3, octocrylene (Załącznik VI, lp. 4 i 10) na terenie powiatu rypińskiego brak jest producentów i importerów produktów kosmetycznych z zadeklarowaną ochroną przeciwsłoneczną. W czasie kontroli w sprzedaży detalicznej stwierdzono produkt z zadeklarowaną ochroną przeciwsłoneczną, jednak po analizie składników wymienionych w oznakowaniu ww. produktu nie stwierdzono w składzie benzofenon-3 i oktokrylen.

W 2024r. podczas kontroli w zakresie przestrzegania przepisów dotyczących udostępniania na rynku produktów kosmetycznych u dystrybutora pobrano 2 próby produktów kosmetycznych przeznaczonych do stosowania w okolicach oczu do badań mikrobiologicznych. Badania zostały wykonane w Laboratorium Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Włocławku. W oparciu o otrzymane sprawozdanie z badania mikrobiologicznego produktów kosmetycznych nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

W zakresie nadzoru nad produktami kosmetycznymi w roku sprawozdawczym nie prowadzono postępowań administracyjnych, tym samym nie wydawano decyzji oraz nie nakładano kar pieniężnych.

VII. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej

I. Wstęp

W roku **2024** na terenie powiatu rypińskiego przeprowadzono **180** kontroli obiektów użyteczności publicznej.

Wydano:

- **3** decyzje merytoryczne nakazujących usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli
- **30** decyzji dot. ekshumacji zwłok
- **3** decyzje o opłacie dot. stwierdzonych nieprawidłowości podczas kontroli
- wydano 6 postanowień tj.: 3 postanowienia dotyczące sprowadzenia zwłok z zagranicy i 3 postanowienia dot.: zaopiniowania regulaminów utrzymania czystości i porządku w gminach.

II. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej

1. Ustępy

- w ewidencji - **4** ustępy publiczne - skontrolowano **4** obiekty
- skontrolowano - **4** – ustępy ogólnodostępne - skontrolowano **4** obiekty

Ustępy publiczne są to obiekty skanalizowane, z przedsiionkami wyposażonymi w umywalki z bieżącą ciepłą i zimną wodą, wyposażone w papier toaletowy, ręczniki jednorazowego użytku, mydło w płynie. Jeden ustępy publiczny nie jest dostosowany dla osób niepełnosprawnych. Stan sanitarny w tej grupie obiektów nie budził zastrzeżeń

Ustępy ogólnodostępne znajdują się na terenie miasta. Ustępy znajdujące się w supermarketach to małe obiekty z 1 lub 2 kabinami na ogół bez przedsiionków, zaopatrzone w wodę z wodociągu publicznego w Rypinie, ciepła woda z elektrycznych podgrzewaczy, ściany na całej wysokości i podłogi łatwozmywalne.

Ustępy ogólnodostępne znajdujące się w galerii handlowej składa się z 8 mis ustępowych (4 damskie i 4 męskie). Ustępy są podłączone do sieci wodociągowej, woda z wodociągu publicznego w Rypinie. Ciepła woda dostarczana jest z ciepłowni w Rypinie lub z elektrycznych podgrzewaczy. Ustępy ogólnodostępne są dostosowane dla osób niepełnosprawnych.

Stan sanitarny ustępów ogólnodostępnych oraz w roku sprawozdawczym nie budził zastrzeżeń.

2. Pływalnie kryte

- w ewidencji - **1** obiekt
- skontrolowano - **1** obiekt

Budynek Pływalni Krytej Rypińskiego Centrum Sportu w Rypinie mieści się w budynku Zespołu Szkół nr 2 im. Unii Europejskiej w Rypinie. Pływalnia jest połączona ze szkołą łącznikiem na poziomie parteru. Rypińskie Centrum Sportu składa się z:

- hol z wydzieloną szatnią na odzież wierzchnią wraz z poczekalnią dla osób korzystających z pływalni, recepcja, łazienki ogólnodostępne (męska i damska).
- szatnia męska z zapleczem sanitarno-higienicznym i pomieszczeniem z natryskami wraz z toaletą i umywalką,
- szatnia damska zapleczem sanitarno-higienicznym i pomieszczeniem z natryskami wraz z toaletą i umywalką,
- zaplecze sanitarno-higieniczne dla osób korzystających z pływalni w części damskiej i męskiej składa się z szatni, toalety, natrysków (12), kabin do przebierania się oraz 2 kabin z przewijakiem dla matki z małymi dziećmi. Ściany i podłogi wyłożone są płytkami ceramicznymi. Na wyposażeniu szatni znajdują się szafki na rzeczy osobiste, ławki do siedzenia, kosze na odpady komunalne. Suszarki ściennie zamocowane są w korytarzu przed wejściem do szatni. Osobom korzystającym z pomieszczeń sanitarno-higienicznych zapewniono dostęp do mydła w płynie, ręczników jednorazowego użycia oraz papieru toaletowego. Przy wejściach z natrysków na halę basenową znajdują się brodziki do dezynfekcji stóp.

Zaplecze higieniczno-sanitarne dla osób niepełnosprawnych składa się z natrysku, toalety dostosowanej do potrzeb osób niepełnosprawnych.

Część basenowa składa się z niecki sportowej, niecki rekreacyjnej brodzika dla dzieci, wanny jacuzzi i zjeżdżalni wodnej.

Powierzchnie podłogowe i ścienne oraz niecki basenowe wyłożone są płytkami ceramicznymi.

Na hali basenowej znajduje się tablica wyświetlająca aktualną temperaturę wody i godzinę. Woda z niecek basenowych odprowadzana jest po całym obwodzie basenu do rynny przelewowej skąd spływa do zbiornika wyrównawczego. Każda z niecek (sportowa, rekreacyjna, brodzik dla dzieci oraz wanna jacuzzi) ma oddzielny system cyrkulacji i uzdatniania wody. Jakość wody w basenie kontrolowana jest za pomocą sterownika komputerowego – automatycznie. Oprócz elektronicznego zapisu kontrolnych parametrów (pH wody, potencjał redox, stężenie chloru wolnego, chloru związanego i temperatury), konserwatorzy wykonują manualne pomiary wody bezpośrednio z niecek basenowych.

Od strony basenowej jest wydzielony pokój dla matki z dzieckiem wyposażony w umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą, przewijak, kosz na odpady komunalne, dozownik z mydłem w płynie oraz papier toaletowy.

Poza tym w obiekcie wydzielone jest zaplecze dla ratowników z wydzieloną częścią sanitarną, pomieszczenie gospodarcze na środki czystości i do sprzątania, magazynek na sprzęt sportowy (szafki, regały służące do przechowywania rzeczy osobistych ratowników) - 2 szafy metalowe.

3. Domy Pomocy Społecznej

- w ewidencji - 1 obiekt
- skontrolowano - 1 obiekt

Dom pomocy społecznej KOMBATANT działa na podstawie zezwolenia Wojewody Kujawsko-Pomorskiego z dnia 24.07.2008r Nr WPS.VI.SS.9013/23/2008 jest przeznaczony dla osób przewlekłe somatycznie chorych i posiada 50 miejsc rzeczywistych (48 mieszkańców w dniu kontroli). Dom zlokalizowany jest w 2 budynkach wolnostojących budynku głównym- tzw. Pałac (jednopiętrowy z poddaszem użytkowym wyposażony w windę) i pawilonie administracyjno - mieszkalnym (parterowym). Dom zaopatrywany jest w wodę z wodociągu publicznego w Ugoszczu, natomiast nieczystości płynne odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej. W roku sprawozdawczym przeprowadzono w ramach kontroli wewnętrznej badania wody ciepłej w kierunku Legionella Sp. Przedstawione wyniki nie wykazały przekroczeń.

Stan sanitarno-porządkowy wszystkich pomieszczeń podobnie jak w roku poprzednim nie budził zastrzeżeń.

4. Środowiskowy Dom Samopomocy, Dom Dziennego Pobytu, Centrum Opiekuńczo-Mieszkalne, Dom Dziennego Pobytu Senior +

- w ewidencji - 4 obiekty
- skontrolowano – 4 obiekty

Środowiskowy Dom Samopomocy działa na podstawie uchwały nr XXIX/205/96 Rady Miasta Rypina z dnia 6 listopada 1996r w sprawie utworzenia środowiskowego domu samopomocy w Rypinie. Jest to obiekt dla osób z zaburzeniami psychicznymi, dostosowany dla osób niepełnosprawnych. W roku sprawozdawczym przebywało 40 osób. Stan sanitarny nie budził zastrzeżeń. W ramach działalności domu nie używa się bielizny dla osób tam przebywających.

Obiekt na pobyt dzienny posiadający 30 miejsc, dostosowany dla potrzeb osób niepełnosprawnych, woda doprowadzona z wodociągu publicznego, ciepła woda dostarczana z Miejskiego Przedsiębiorstwa Energetyki Ciepłej, ścieki odprowadzane do kanalizacji miejskiej. Postępowanie z odpadami prawidłowe. Pomieszczenia i wyposażenie obiektu w dniu kontroli nie budziło zastrzeżeń. W warsztatach biorą udział osoby korzystające z usług opiekuńczych oraz aktywizacji w sferze fizycznej, intelektualnej i społecznej. Stan sanitarno-techniczny w dniu kontroli dobry.

5. Hotele

- w ewidencji - 2 obiekty
- skontrolowano - 2 obiekty (1- jednogwiazdkowy, 1- dwugwiazdkowy)

Skontrolowany hotel jednogwiazdkowy posiada decyzję marszałka Woj. Kujawsko – Pomorskiego. Jest to budynek wolnostojący wielokondygnacyjny, całoroczny. Obiekt nie jest dostosowany dla osób niepełnosprawnych. Do hotelu jest doprowadzona bieżąca ciepła i zimna woda z wodociągu publicznego, ścieki odprowadzane do kanalizacji miejskiej. Obiekt dysponuje 24 miejscami noclegowymi w 18 pokojach. Pranie bielizny odbywa się w zewnętrznej pralni usługowej. Przy każdym pokoju znajduje się łazienka. Dodatkowo w obiekcie wydzielono sale konferencyjne i szkoleniowe. Na parterze wydzielono ustęp ogólnodostępny dla kobiet i mężczyzn. Przy budynku hotelowym znajduje się utwardzony parking dla gości hotelowych.

Hotel dwugwiazdkowy, który także posiada decyzję marszałka Woj. Kuj-Pom. Hotel zaopatrywany w wodę z wodociągu publicznego, ścieki odprowadzane do kanalizacji wiejskiej. Ciepła woda dostarczana jest przy użyciu solarów słonecznych. Hotel dysponuje 11 pokojami z 22 miejscami noclegowymi, jest dostosowany dla osób niepełnosprawnych (parter). Pranie bielizny odbywa się w obiekcie. W obiekcie jest możliwość korzystania z restauracji, sali konferencyjnej. Przy budynku wydzielono miejsce na ognisko, na grill, plac zabaw dla dzieci.

W ww. obiektach wykonywane są badania wody w kierunku Legionella Sp. we własnym zakresie przez właścicieli obiektów. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Stan sanitarno-techniczny tej grupy obiektów był dobry.

6. Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie

- w ewidencji - 11 obiektów tj. 8 obiektów hotelarskich i 3 gospodarstw agroturystycznych w tym 4 sezonowe.
- skontrolowano - 7 obiektów tj; 5 – obiektów hotelarskich i 2 - gospodarstwa agroturystyczne.

Stan sanitarno-techniczny większości obiektów w tej grupie w roku sprawozdawczym nie budził zastrzeżeń.

Gospodarstwa agroturystyczne

- w ewidencji - 3 obiekty
- skontrolowano - 2 obiekty

Skontrolowane gospodarstwa agroturystyczne to obiekty zwodociągowane, z uregulowaną gospodarką ściekową. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń dla gości i otoczenia ww. obiekcie nie budził zastrzeżeń.

7. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej i zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskich, kosmetycznych lub odnowy biologicznej

- w ewidencji - 76 obiektów
- skontrolowano - 63 obiekty

Wszystkie zakłady były podłączone do sieci wodociągowej. Do zakładów doprowadzono ciepłą i zimną wodę lub zainstalowano w nich urządzenia do podgrzewania wody. Ścieki były odprowadzane do kanalizacji miejskiej lub gminnej lub do szczelnego szamba. Odpady komunalne zbierane były prawidłowo. Wszystkie zakłady posiadały ustęp wchodzący w skład lokalu lub korzystały z ustępu znajdującego się w odległości nie większej niż 75m od zakładu (dojście odbywa się drogami komunikacji wewnętrznej). We wszystkich obiektach ustęp był wspólny dla personelu i klientów. Pranie bielizny i odzieży odbywało się poza zakładami we własnym zakresie.

Zakłady fryzjerskie:

- w ewidencji - 35 obiekty
- skontrolowano - 31 obiektów

Stan sanitarny tej grupy obiektów w roku sprawozdawczym nie budził zastrzeżeń. Zakłady fryzjerskie są na bieżąco odnawiane, przeprowadzono drobne remonty malarskie itp.

Zakłady kosmetyczne:

- w ewidencji - 22 obiekty
- skontrolowano - 22 obiekty

Zakłady wykonywały zabiegi, w trakcie których dochodziło do naruszenia ciągłości tkanek. W zakładach - były opracowane i wdrożone procedury sanitarne. W obiektach stosowane były narzędzia wielokrotnego użycia, 5 obiektów sterylizowało narzędzia poza zakładami (na podstawie umowy z placówką zakładu opieki zdrowotnej), pozostałe posiadały własne autoklawy. Skontrolowane zakłady wytwarzały odpady niebezpieczne, posiadały instrukcje postępowania z odpadami niebezpiecznymi i umowy na odbiór omawianych odpadów.

Gabinety tatuażu:

- w ewidencji – 3 obiekty
- skontrolowano – 2 obiekty

Obiekty w dobrym stanie sanitarnym. Wszystkie znajdują się na terenie miasta, podłączone do sieci wodociągowej i sieci kanalizacyjnej. W gabinetach stosowane są igły sterylne, tusze o aktualnej dacie ważności. Odpady niebezpieczne przechowywane w urządzeniach chłodniczych (lodówki), odbierane przez firmy specjalistyczne. Stan sanitarny tej grupy obiektów w roku 2024 nie budził zastrzeżeń.

Zakłady odnowy biologicznej

- w ewidencji - 9 obiektów
- skontrolowano – 5 obiektów

W tej grupie obiektów są 3 solaria, 3 siłownie, 1 komora normobaryczna, 2 gabinety masażu suchego. Obiekty skontrolowane były w dobrym stanie sanitarnym i technicznym.

Zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskich, kosmetycznych lub odnowy biologicznej

- w ewidencji - 7 obiektów
- skontrolowano - 3 obiektów

W jednym skontrolowanym obiekcie fryzjersko – kosmetycznym wykonywane są zabiegi, w trakcie których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek. W zakładzie były opracowane i wdrożone procedury sanitarne, stosowane były narzędzia sterylizowane (własny autoklaw). W obiekcie wytwarzane były odpady niebezpieczne, zakład posiadał instrukcje postępowania z odpadami niebezpiecznymi i umowy na odbiór omawianych odpadów.

8. Dworzec PKS w Rypinie

- w ewidencji - 1 obiekt

W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono żadnej kontroli.

9. Tereny rekreacyjne

- w ewidencji - 66 obiektów
 - parki - 3
 - miejsca do odpoczynku z placami zabaw dla dzieci i piaskownicami - 63
- skontrolowano - 23 obiekty

Przeprowadzono kontrole parków miejskich oraz otwartych placów dla dzieci z piaskownicami. Stan sanitarny parku i placów zabaw był dobry, park był na bieżąco sprzątany, trawa wykoszona, ławki w dobrym stanie technicznym.

Wszystkie skontrolowane place zabaw posiadały piaskownice o podłożu piaszczystym wykończone drewnianym cokołem. Sprzęty na placach zabaw były w dobrym stanie sanitarnym. W wyniku kontroli stwierdzono, że we wszystkich piaskownicach na skontrolowanych placach zabaw został wymieniony piasek. Na wszystkich skontrolowanych placach zabaw stwierdzono prawidłowe oznaczenie słowne i graficzne dotyczące zakazu palenia tytoniu i papierosów elektronicznych.

10. Cmentarze

- w ewidencji - 10 obiektów
- skontrolowano – 10 obiektów

Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Odpady gromadzone prawidłowo, wywóz udokumentowany stosownymi fakturami. Na terenie wszystkich cmentarzy wprowadzono przestrzeganie segregacji odpadów. Wydano 30 decyzji zezwalające na przeprowadzenie ekshumacji. Uczestniczo w 8 ekshumacjach, wszystkie przebiegały prawidłowo, spisano protokoły z biegu ww. ekshumacji.

11. Domy przedpogrzebowe

- w ewidencji - 3 obiekty
- skontrolowano - 3 obiekty

W domach przedpogrzebowych wydzielono pomieszczenia: do wystawienia trumien ze zwłokami w celu odprawienia ceremonii pogrzebowych, miejsca do przechowania zwłok wraz z pomieszczeniem chłodniczym, do przygotowania zwłok do pochówku ze stołem ze stali nierdzewnej, pomieszczenie do mycia i dezynfekcji mat wykorzystywanych do ekshumacji oraz przechowywania skrzyni, w której są transportowane zwłoki lub szczątki, pomieszczenia do przechowywania sprzętu porządkowego oraz sprzętu do mycia i dezynfekcji pomieszczeń, pomieszczenie socjalne, ustępy ogólnodostępne i dla pracowników oraz magazyny trumien. Domy przedpogrzebowe są dostosowane dla osób niepełnosprawnych.

Inne obiekty

- w ewidencji - 97 obiektów
- skontrolowano – 58 obiekty

W tej grupie obiektów wyróżniamy:

- 3 - obiekty kulturalne - skontrolowano 2 (kino, muzeum, amfiteatr)
- 13 - świetlic wiejskich - skontrolowano 6
- 2 - sale zabaw dla dzieci skontrolowano - 0
- 12 - obiektów sportowych (orliki, stadion, hale sportowe, boiska sportowe) skontrolowano - 6
- 25 - przystanków autobusowych, skontrolowano - 24
- 4 - parkingi - skontrolowano - 2
- 9 - stacji paliw – skontrolowano – 6
- 3 - zakłady usług pogrzebowych – skontrolowano - 2
- 12 - aptek - skontrolowano - 0
- 2 - składowiska odpadów - skontrolowano - 0
- 1 - Warsztat Terapii Zajęciowej NADZIEJA - skontrolowano - 1
- 1 - Skatepark skontrolowano - 0
- 1 - Komenda Powiatowa Policji - skontrolowano - 0
- 1 - Komenda Powiatowa Straży Pożarnej - skontrolowano - 0
- ekshumacje - skontrolowano 8
- interwencje – 1

Stacje paliw posiadały aktualne koncesje na obrót paliwami ciekłymi udzielonymi przez Prezesa Urzędu Regulacji Energetyki. Odpady komunalne gromadzone w pojemnikach utrzymanych w dobrym stanie sanitarno- technicznym i sanitarno-porządkowym. Na stacjach paliw do rozlanego paliwa stosowany jest sorbet. W widocznych miejscach umieszczono słowną i graficzną informację dotyczącą zakazu palenia tytoniu i papierosów elektronicznych.

Zakłady pogrzebowe dysponowały karawanami do przewozu zwłok, które spełniały wymagania rozporządzenia Ministra zdrowia z dnia 27 grudnia 2007r a sprawie wydawania pozwoleń i zaświadczeń na przewóz zwłok i szczątków ludzkich (Dz. U. Nr 249 poz. 1866) i utrzymane były w odpowiednim stanie sanitarnym. Po każdym przewozie zwłok i szczątków samochody były myte i dezynfekowane. Skontrolowano 10 środków transportu drogowego po przewozu zwłok i szczątków ludzkich.

Obiekty sportowe – w obiektach (ORLIK) nie stwierdzono nieprawidłowości.

Przystanki autobusowe – w 3 wiatach przystankowych stwierdzono nieprawidłowości, tj: brudne zakurzone, popękane ściany wewnątrz wiat przystankowych. W roku sprawozdawczym wydano 3 decyzje merytoryczne i 3 decyzje płatnicze. Decyzje wykonano w terminie. We wszystkich wiatkach w dniu kontroli były umieszczone informacje o zakazie palenia tytoniu, które wg. wyjaśnień kontrolowanych są nieustannie niszczone.

Parkingi - skontrolowane parkingi były w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Sprzęty znajdujące się przy parkingu były w dobrym stanie technicznym.

Warsztat terapii zajęciowej - NADZIEJA znajduje się w budynku parterowym jest dostosowany dla osób niepełnosprawnych. W warsztatach biorą udział osoby, które ukończyły 18 rok życia o umiarkowanej i znacznej niepełnosprawności posiadające orzeczenie lekarskie ze wskazaniem terapii zajęciowej.

III. Interwencje

W roku sprawozdawczym przeprowadzono jedną kontrolę interwencyjną dot; złego stanu sanitarnego placu zabaw dla dzieci. Doniesienie nie potwierdziło się.

IV. Podsumowanie

W 2024 roku przybyły:

- 5 obiektów: zakłady kosmetyczne,
- 2 obiekty: zakłady fryzjerskie
- 1 obiekt: odnowa biologiczna.

W 2024 roku ubyły:

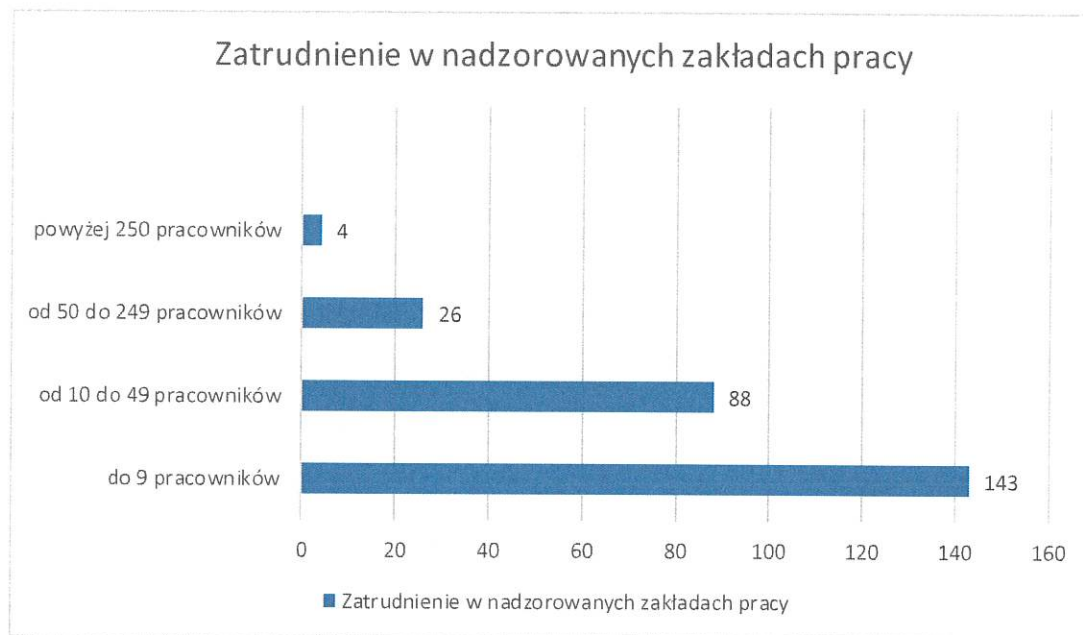
- 2 obiekty: obiekty hotelarskie,
- 4 obiekty: gospodarstwa agroturystyczne,
- 1 obiekt: solarium

VIII. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy

1. Środowisko pracy

W 2024r. w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie zewidencjonowano 261 zakładów pracy zatrudniających łącznie 6203 pracowników. Na terenie powiatu rypińskiego dominują małe zakłady zatrudniające do 9 pracowników. Stanowią one 54,79% wszystkich zakładów. Zatrudnienie w nadzorowanych zakładach przedstawia się następująco:

- do 9 zatrudnionych pracowników – 143 zakłady
- od 10 do 49 zatrudnionych pracowników- 88 zakładów
- od 50 do 249 zatrudnionych pracowników – 26 zakładów
- powyżej 250 zatrudnionych pracowników – 4 zakłady



Wśród 261 zakładów nadzorowanych przez higienę pracy:

- w 35 zakładach pracy występowały czynniki rakotwórcze. W roku sprawozdawczym skontrolowano 14 zakładów, w których w narażeniu na czynniki rakotwórcze pracowało 127 pracowników, w tym 12 kobiet oraz 115 mężczyzn. Łącznie przeprowadzono 14 kontroli. Na terenie powiatu rypińskiego w 2024r. prace w zakresie usuwania i transportu wyrobów zawierających azbest (płyt azbestowo-cementowych stanowiących poszycia dachowe) wykonywała zarówno firma mająca siedzibę w powiecie rypińskim, jak również uprawnione zakłady spoza powiatu. Łącznie w roku sprawozdawczym do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie wpłynęło 11 zgłoszeń prac obejmujących odbiór i transport płyt azbestowo-cementowych i 2 zgłoszenia w zakresie demontażu i transportu. Zgłoszenia otrzymano od 6 firm. Podjęto próbę kontroli w 5 firmach. Wśród 14 zakładów skontrolowanych w zakresie czynników rakotwórczych, mutagennych i reprotoksycznych w 1 stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. W powiecie rypińskim nie stwierdzono narażenia pracowników na substancje rakotwórcze zawarte w lekach cytostatycznych, ponieważ nie występują miejsca produkcji, przygotowania ani stosowania leków cytostatycznych.

- w 63 zakładach występowały szkodliwe czynniki biologiczne. W roku sprawozdawczym skontrolowano 8 zakładów, przeprowadzono 8 kontroli. W skontrolowanych zakładach w narażeniu na szkodliwe czynniki biologiczne wykonywało pracę ogółem 90 osób, w tym 90 osób pracowało w narażeniu na szkodliwe czynniki biologiczne zaliczane do 2 grupy zagrożenia, 27 osób pracowało w narażeniu na szkodliwe czynniki biologiczne zaliczane do 3 grupy zagrożenia. Czynności kontrolne nie wykazały uchybień w zakresie czynników biologicznych.
- w 138 obiektach występowały substancje chemiczne lub ich mieszaniny, w tym stwierdzono 31 wprowadzających do obrotu substancje w postaci własnej lub jako składniki w mieszaninach (importer i dystrybutorzy), pozostali stosowali substancje/mieszaniny w działalności gospodarczej. W zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin przeprowadzono łącznie 24 kontrole, w tym 2 kontrole u dystrybutorów substancji chemicznych i ich mieszanin, pozostałe 22 kontrole u stosujących substancje chemiczne/mieszaniny. Podczas 3 kontroli stwierdzono naruszenia przepisów w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin.
- 30 podmiotów było odpowiedzialnych za wprowadzenie do obrotu produktu biobójczego. Przeprowadzono 24 kontrole w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych oraz 8 kontroli w zakresie ich stosowania. W 1 obiekcie podczas kontroli stwierdzono naruszenie przepisów w ww. zakresie.
- w 9 zakładach stosowano prekursor narkotykowy kat. 2 i kat. 3. W zakresie prekursorów narkotykowych u stosujących przeprowadzono 4 kontrole. Nie stwierdzono naruszenia przepisów. Każdego roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie sporządza raport w zakresie legalnego użycia prekursorów narkotykowych w działalności zawodowej. W powiecie rypińskim nie występują wprowadzający do obrotu prekursor kategorii 2 i 3.

Łącznie w okresie sprawozdawczym skontrolowano 50 obiektów, zatrudniających 1266 pracowników. W ramach nadzoru nad chemikaliami i środowiskiem pracy przeprowadzono łącznie 61 kontroli, w tym m. in.:

- 24 kontrole w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i mieszaninami,
- 4 kontrole w ramach nadzoru nad prekursorami,
- 32 kontrole w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi,
- 14 kontroli w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy,
- 8 kontroli w ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi,
- 2 kontrole w ramach nadzoru nad detergentami.

W ramach sprawowanego bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie higieny pracy oraz nadzoru nad chemikaliami wydano 5 decyzji merytorycznych, z nakazami dotyczącymi:

- a) substancji chemicznych i ich mieszanin oraz produktów biobójczych;
- b) czynników/procesów rakotwórczych, mutagennych lub reprotoksycznych;
- c) badań i pomiarów w środowisku pracy (przeprowadzenia pomiarów, zapoznania pracowników i zapewnienia dokumentu potwierdzającego zapoznanie z wynikami badań);
- d) rejestru czynników szkodliwych;
- e) kart badań i pomiarów czynników szkodliwych;
- f) obniżenia NDS/NDN (pył mąki PKD 10);
- g) opracowania programu działań org.-tech. zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas oraz drgania mechaniczne;
- h) opracowania lub zaktualizowania oceny ryzyka zawodowego,
- i) zapoznania pracowników z oceną ryzyka zawodowego,
- j) założenia rejestru chorób zawodowych i podejrzeń,
- k) przeprowadzenia szkoleń bhp,
- l) pomieszczeń pracy, szatni (w związku z niewłaściwym stanem sanitarnym pomieszczenia oraz brakiem wystarczającej ilości miejsc siedzących, dla co najmniej 50% zatrudnionych na najliczniejszej zmianie), jadalni (w związku z niewłaściwym

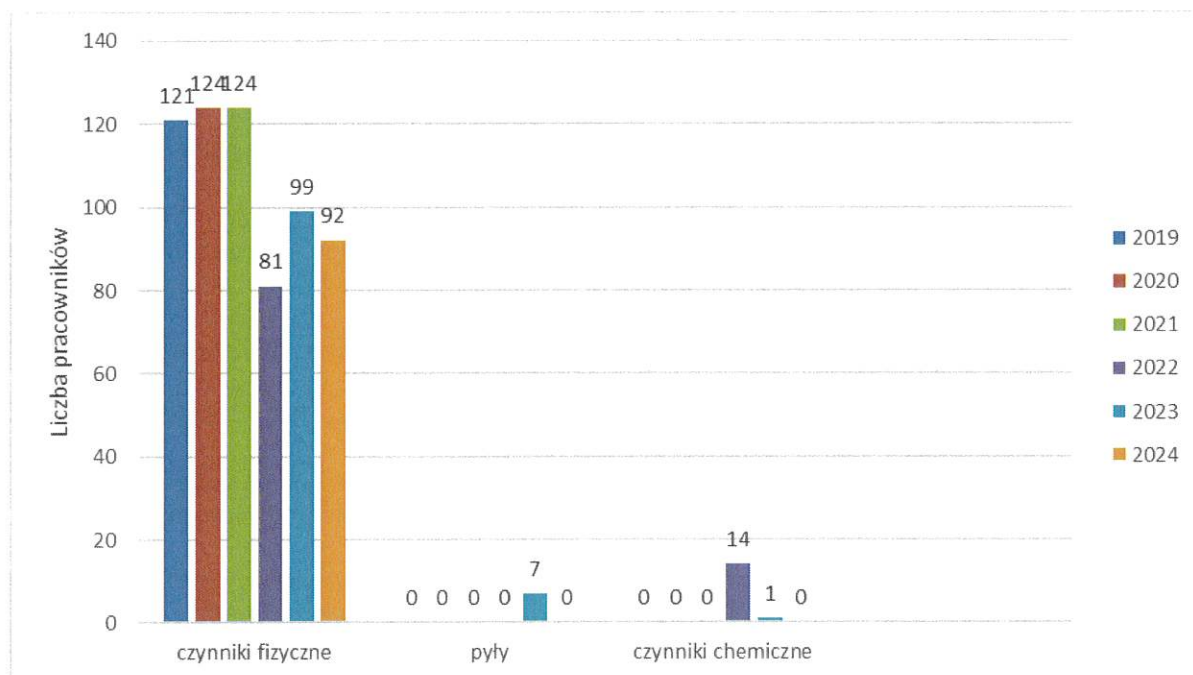
- stanem sanitarnym pomieszczenia), natrysków i toalet (w związku z niewłaściwym stanem sanitarnym umywalni oraz toalety przy hali produkcyjnej);
- m) apteczek I pomocy;
 - n) zapewnienia pracownikom instrukcji BHP na stanowiskach pracy;
 - o) zapewnienia pracownikom środków ochrony indywidualnej, odzieży i obuwia roboczego przewidzianego na danym stanowisku pracy;
 - p) zapewnienia dokumentacji potwierdzającej wyposażenie pracowników w środki ochrony indywidualnej, odzieży i obuwia roboczego przewidziane na danym stanowisku pracy;
 - q) zapewnienia pracownikom w pomieszczeniu pracy bezpiecznych i higienicznych warunków pracy (m. in. zapewnienia osłon części ruchomych na maszynie ciągarskiej oraz znaków nakazujących stosowanie osłon części ruchomych maszyn, zabezpieczenia włącznika prądu przez zastosowanie osłony);
 - r) zapewnienia natrysków ratunkowych w pomieszczeniach, w których występuje niebezpieczeństwo oblania pracowników środkami żrącymi;
 - s) oznakowania znakami bezpieczeństwa miejsc pracy, w których wielkości charakteryzujące hałas przekraczają wartości NDN;
 - t) wyposażenia stanowisk pracy, na których występuje taka konieczność /zagrożenia/ w znaki nakazujące stosowanie odpowiednich środków ochrony indywidualnej.

W wydanych decyzjach merytorycznych 3 decyzje dotyczyły poprawy warunków pracy. Wydano 2 decyzje nakazujące obniżenie stężenia pyłu mąki na stanowiskach pracy oraz 1 decyzję nakazującą sporządzić i wprowadzić w życie program działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas oraz drgania mechaniczne. Decyzje zostały wykonane.

Na dzień 31 grudnia roku sprawozdawczego w ewidencji obiektów nadzorowanych znajdowało się 16 zakładów, w których wystąpiły (na podstawie ostatnich dostępnych sprawozdań) przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy. Wg stanu na dzień 31.12.2024r. w warunkach przekroczeń normatywów higienicznych pracowało ogółem 92 pracowników, wszyscy w przekroczeniach najwyższych dopuszczanych natężeń czynników fizycznych, w tym 4 pracowników narażonych jednocześnie na hałas i wibracje. W powyższych przypadkach z uwagi na charakter pracy przy braku możliwości technicznych wyeliminowania czy obniżenia natężenia hałasu, pracodawcy podjęli działania zapobiegawcze, tj. opracowali i wdrożyli programy działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia pracowników na hałas. Pracownicy wykonujący pracę na stanowiskach, na których stwierdzono przekroczony próg działania hałasu dla poziomu ekspozycji na hałas odniesionego do 8-godzinnego dobowego wymiaru czasu pracy lub tygodnia pracy – 80 dB oraz przekroczenie NDN hałasu, mieli zapewniony stały dostęp do ochrony słuchu. Pracodawcy nadzorowali prawidłowość stosowania środków ochrony indywidualnej przez pracowników. Na stanowiskach pracy, na których wystąpiła taka konieczność /zagrożenia/ zawieszono znaki nakazujące stosowanie odpowiednich środków ochrony indywidualnej. Jeśli zaszła taka potrzeba, całą halę oznaczano znakami bezpieczeństwa oraz wydzielano jako strefę z miejscami pracy, w których wielkości charakteryzujące hałas przekraczają wartości NDN. Ponadto ujmowano w problematyce szkoleń bhp informacje dotyczące sposobów obniżenia narażenia na hałas/drgania mechaniczne. Podczas szkoleń okresowych bhp oraz instruktaży stanowiskowych zwiększano uwagę na zagadnienia związane z narażeniem na hałas, zapoznawano pracowników z instrukcjami stosowania ochronników słuchu. W skierowaniach na badania lekarskie pracodawcy uwzględniali narażenie na czynniki szkodliwe. Analizowano hałas emitowany przez maszyny w oparciu o dokumentację techniczną obsługiwanych maszyn. Pracodawcy prowadzili systematyczne kontrole urządzeń, maszyn. Prowadzono przeglądy elementów ruchomych, ich smarowanie oraz niezbędne wymiany. Część pracodawców wprowadziła rotacyjną obsługę maszyn, urządzeń, dzięki czemu skrócono czas narażenia pracowników na hałas.

Analiza danych wykazała, że w 2024r. nieznacznie zmniejszyła się liczba pracowników pracujących w warunkach przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy w stosunku do roku 2023.

Poniżej przedstawiono w sposób graficzny liczbę pracowników wykonujących pracę w warunkach przekroczeń normatywów higienicznych na przekroju lat 2019-2024:



W celu zapewnienia bezpieczeństwa i higieny pracy pracowników podczas czynności kontrolnych związanych z bieżącym nadzorem sanitarnym prowadzono działania informacyjno-edukacyjne w zakresie:

- pozyskania wielu przydatnych informacji nt. bezpiecznych warunków pracy, konkursów, kampanii za pośrednictwem strony internetowej Centralnego Instytutu Ochrony Pracy - Państwowego Instytutu Badawczego (CIOP-PIB), który pełni rolę Krajowego Punktu Centralnego Europejskiej Agencji Bezpieczeństwa i Zdrowia w Pracy z siedzibą w Bilbao (EU-OSHA). Europejska Agencja Bezpieczeństwa i Zdrowia w Pracy jest organizacją Unii Europejskiej, wspiera działania zmierzające do poprawy warunków pracy w Europie;
- prowadzonej w latach 2023-2025 Europejskiej Kampanii Informacyjnej „Bezpieczeństwo pracy w świecie cyfrowym”, kampanii na rzecz utworzenia bezpiecznej i zdrowej cyfrowej przyszłości, obejmującej w szczególności psychospołeczne i ergonomiczne czynniki ryzyka. Szczegóły kampanii dostępne na stronie internetowej Centralnego Instytutu Ochrony Pracy – Państwowego Instytutu Badawczego;
- badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (częstotliwość badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy);
- narażenia pracowników na hałas w środowisku pracy (identyfikacja źródeł hałasu oraz ocena związanego z nim zagrożenia za pomocą kamer akustycznych lub nowoczesnych metod wizualizacji źródeł hałasu oraz jego propagacji w przestrzeni otaczającej stanowiska pracy, ochronniki słuchu, w tym nowe metody oceny narażenia na hałas pracowników korzystających z zestawów słuchawkowych z użyciem miniaturowego mikrofonu umieszczonego w przewodzie słuchowym pracownika, ochronniki słuchu spełniające wymagania ochronne, a jednocześnie umożliwiające kontakt słowny z współpracownikami oraz słyszalność sygnałów bezpieczeństwa (ze względu na bezpieczeństwo - przede wszystkim w transporcie wewnętrznym), prawidłowe umieszczanie wkładek przeciwhałasowych w przewodzie słuchowym oraz urządzenie do szybkiej oceny prawidłowości ich umieszczania, wpływ hałasu impulsowego na narząd słuchu);
- badań profilaktycznych pracowników (prawidłowość wypełniania skierowań na badania profilaktyczne/ czy uwzględnione są wszystkie czynniki szkodliwe i uciążliwe występujące na stanowisku pracy, stosowanie się do zaleceń lekarza sprawującego opiekę profilaktyczną nad pracownikami);

- szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy (ocena ryzyka zawodowego uwzględniająca narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne, rejestr prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 lub 4 grupy zagrożenia, rejestr pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 lub 4 grupy zagrożenia, procedury i instrukcje dot. właściwego postępowania podczas prac związanych z narażeniem pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 lub 4 grupy zagrożenia, procedury/instrukcje nt. bezpiecznego postępowania ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi, szczepienia ochronne pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych, znak ostrzegający przed zagrożeniem biologicznym, szkolenia z zakresu szkodliwych czynników biologicznych, zapewnienie bezpiecznych warunków spożywania posiłków w wydzielonych miejscach);
- czynników rakotwórczych/mutagennych/reprotoksycznych w środowisku pracy (rejestr prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, reprotoksycznym, rejestr pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, reprotoksycznym, prawidłowe wypełnienie i przekazywanie informacji do właściwego PWIS i PIP według obowiązującego wzoru o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym lub reprotoksycznym, szkolenia dot. narażenia pracowników na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym lub reprotoksycznym, informowanie o przestrzeganiu przez pracodawców i pracowników zakazu spożywania posiłków i napojów, palenia tytoniu w miejscach kontaktu z czynnikami rakotwórczymi);
- instrukcji BHP (stanowiskowe instrukcje bhp, dostęp do instrukcji bhp dla pracowników zatrudnionych na danym stanowisku);
- ryzyka zawodowego (ocena ryzyka zawodowego i jego aktualizacja, aby zawierała wszystkie zagrożenia środowiska pracy, informowanie pracowników o ryzyku zawodowym, które wiąże się z wykonywaną pracą oraz o zasadach ochrony przed zagrożeniami);
- pomieszczeń pracy (wentylacja, oświetlenie, temperatura, stan higieniczno-sanitarny pomieszczeń pracy i urządzeń, organizacja pracy i stanowisk pracy zgodnie z wymaganiami bhp). Przypomniano, że zgodnie z § 30 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy z dnia 26 września 1997r. (Dz.U. Nr 169, poz. 1650), w pomieszczeniach pracy należy zapewnić temperaturę odpowiednią do rodzaju wykonywanej pracy (metod pracy i wysiłku fizycznego niezbędnego do jej wykonania) nie niższą niż 140C (287 K), chyba że względy technologiczne na to nie pozwalają. W pomieszczeniach pracy, w których jest wykonywana lekka praca fizyczna i w pomieszczeniach biurowych temperatura nie może być niższa niż 180C (291 K);
- środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego (zapewnienie przez pracodawcę właściwie dobranych środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego przewidzianych na danym stanowisku/stosowanie przez pracowników przydzielonych środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego, pranie, konserwacja, naprawa, odpylanie i odkazanie środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego);
- pomieszczeń higienicznosanitarnych (pomieszczenia i urządzenia higienicznosanitarne oraz środki czystości odpowiednie do liczby pracowników i rodzaju prowadzonej działalności, właściwy stan higieniczno-sanitarny pomieszczeń higienicznosanitarnych);
- stosowania substancji chemicznych/ mieszanin chemicznych stwarzających zagrożenie (spis substancji chemicznych/mieszanin chemicznych stwarzających zagrożenie, oznakowanie opakowania substancji chemicznej/mieszaniny chemicznej stwarzającej zagrożenie, karty charakterystyki substancji/mieszanin chemicznych stwarzających zagrożenie oraz zapoznanie z ich treścią pracowników, właściwe przechowywanie i oznakowanie miejsca przechowywania chemikaliów, ocena ryzyka zawodowego uwzględniająca narażenie na czynniki chemiczne);

- narażenia na radon w środowisku pracy (identyfikacja miejsc pracy, w których pracodawca/kierownik jednostki powinien przeprowadzić pomiar stężenia radonu lub stężenia energii potencjalnej alfa krótkożytych produktów rozpadu radonu, znaczenie przeprowadzania pomiarów radonu, zagrożenia dla zdrowia związane z narażeniem na radon, dostępne środki techniczne służące ograniczeniu występujących stężeń radonu, obowiązki kierowników jednostek w zakresie: konieczności zapewnienia wykonywania pomiarów stężenia radonu w miejscach pracy wewnątrz pomieszczeń na poziomie parteru i piwnicy oraz związanych z uzdatnianiem wód podziemnych - na terenach radonowych oraz pod ziemią - na terenie całej Polski). Informowano kontrolowanych o możliwości zapoznania się z zagadnieniami dotyczącymi narażenia na radon za pośrednictwem strony internetowej PSSE w Rypinie / zakładka: "Aktualności"/, gdzie znajdują się linki do materiałów inf.- edukacyjnych: Państwowej Agencji Atomistyki: <https://www.gov.pl/web/poznajradon>, Głównego Inspektoratu Sanitarnego: <https://www.gov.pl/web/gis/radon2>, Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH-Państwowego Instytutu Badawczego: <https://www.pzh.gov.pl/radon-pochodzenie-i-wplyw-na-zdrowie/>. Informowano, że powyższe działania mają na celu ograniczenie ryzyka negatywnego wpływu na zdrowie w związku z narażeniem ludzi na występujący w środowisku radon, w tym ograniczenia ryzyka wystąpienia nowotworu płuc u osób palących w związku z narażeniem tych osób na występujący w środowisku radon).

Działania informacyjno-edukacyjne prowadzono również poprzez stronę internetową i media społecznościowe Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie:

- w związku ze zmianą przepisów o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w celu ochrony zdrowia pracowników pracujących w warunkach narażenia na ww. substancje/procesy technologiczne przypomniano obowiązki pracodawców w tym zakresie. Wskazano, że zalecenia dla pracodawców dostępne są na stronie Instytutu Medycyny Pracy w Łodzi. Zachęcono pracodawców do zapoznania się z informacjami w zakresie substancji reprotoksycznych w Bazie Wiedzy o Zagrożeniach Chemicznych i Pyłowych (CHEMPYL) Centralnego Instytutu Ochrony Pracy - Państwowego Instytutu Badawczego za pośrednictwem strony internetowej.

- w celu minimalizowania ryzyka wystąpienia negatywnych skutków zdrowotnych spowodowanych działaniem szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy, w tym w oczyszczalniach ścieków, mając na uwadze sytuacje alertowe związane z wykryciem w ściekach zmutowanego wirusa polio, jak również obecność w tym obszarze innych patogenów oraz uwzględniając ochronę zdrowia zatrudnionych w tym sektorze pracowników, przypomniano wymagania w zakresie ochrony pracowników ekspozowanych na czynniki biologiczne wynikające z rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki. Zgodnie z opinią Instytutu Medycyny Pracy im. prof. J. Nofera w Łodzi wskazano środki profilaktyczne, mające na celu ochronę pracowników przed narażeniem na szkodliwe czynniki biologiczne. Zachęcono ponadto do zapoznania się ze Wspólnym komunikatem Głównego Inspektora Sanitarnego, Krajowego Konsultanta w dziedzinie chorób zakaźnych oraz Krajowego Konsultanta w dziedzinie epidemiologii, w związku z wynikami monitorowania aktywności wirusa poliomyelitis w Polsce. Komunikat dostępny jest na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Sanitarnego;

- mając na uwadze podniesienie świadomości na temat związku technologii cyfrowych z bezpieczeństwem i zdrowiem w miejscu pracy, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny

w Rypinie zachęcał do zapoznania się z informacjami dotyczącymi kampanii z cyklu „Zdrowe

i bezpieczne miejsce pracy” na rzecz utworzenia bezpiecznej i zdrowej cyfrowej przyszłości odbywającej się pod hasłem „Bezpieczeństwo pracy w świecie cyfrowym” organizowanej przez Europejską Agencję Bezpieczeństwa i Zdrowia w Pracy (EU-OSHA) z siedzibą w Bilbao, zaplanowanej na lata 2023-2025.

- w związku z trwającą w latach 2023-2025 ogółouropejską kampanią pt. "Bezpieczeństwo pracy w świecie cyfrowym" Europejskiej Agencji Bezpieczeństwa i Zdrowia w Pracy (EU-OSHA),

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie zachęcał do zapoznania się z publikacją pn.

„Strategie dla bezpieczeństwa i zdrowia w zautomatyzowanym świecie”. Szybka cyfryzacja miejsc pracy stworzyła wiele nowych możliwości w zakresie wydajności i produktywności, jednak przyniosła również nowe wyzwania dla bezpieczeństwa i higieny pracy. Aby mieć pewność, że pracownicy w Europie wykonują swoją pracę w bezpieczny sposób, należy je właściwie ocenić i odpowiednio nimi zarządzać. Celem kampanii jest podniesienie świadomości w zakresie wpływu technologii cyfrowych na pracę i miejsca pracy oraz szukanie sposobów radzenia sobie z tymi zagadnieniami.

- w ramach szerzenia wiedzy w zakresie ochrony dróg oddechowych z wykorzystaniem półmasek filtrujących Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie zachęcał do zapoznania

się z informacjami dotyczącymi ogólnopolskiej kampanii społecznej 2023-2024 „Chroń siebie i innych

– noś półmaskę”, kampanii na rzecz poprawy świadomości w zakresie doboru oraz zasad stosowania, przechowywania, konserwacji i utylizacji półmasek filtrujących. Kampania jest realizowana w ramach VI etapu programu wieloletniego pn. „Rządowy Program Poprawy Bezpieczeństwa i Warunków Pracy”, finansowanego w zakresie zadań służb państwowych ze środków Ministerstwa Rodziny i Polityki Społecznej. – 1. Etap zadania pt. „Kampania informacyjna „Chroń siebie i innych – Noś półmaskę”. Koordynatorem Programu jest Centralny Instytut Ochrony Pracy – Państwowy Instytut Badawczy. Kampania realizowana jest od czerwca 2023 do grudnia 2024 roku. Działania w ramach kampanii mają na celu szerzenie wiedzy w zakresie ochrony dróg oddechowych z wykorzystaniem półmasek filtrujących. Półmaska filtrująca jest sprzętem ochrony układu oddechowego, który chroni przed aerozolami w postaci pyłów, dymów i mgieł. Wspomniane zanieczyszczenia powietrza występują m. in. w górnictwie, rolnictwie, mechanice samochodowej, leśnictwie oraz przemyśle tekstylnym. Układ oddechowy może być również narażony na zanieczyszczenia podczas obróbki drewna oraz metalu. Półmaski filtrujące stosowane są przez osoby narażone zawodowo na szkodliwe aerozole. Należy jednak pamiętać, że zagrożenie może występować również podczas prac domowych, w czasie których generowane są szkodliwe cząstki. Działania realizowane w ramach kampanii edukują, dostarczają materiały szkoleniowe oraz zachęcają do podejmowania działań zwiększających ochronę przed szkodliwymi aerozolami;

- w trosce o zdrowie pracowników wykonujących prace podczas zabezpieczania i usuwania odpadów zawierających azbest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie zachęcał o udziału w konferencji „Przyszłość bez azbestu”, która odbyła się w dniach 9-10 października 2024r. w Warszawie, w siedzibie Ministerstwa Rozwoju i Technologii przy Placu Trzech Krzyży 3/5. Konferencja była skierowana do przedstawicieli jednostek samorządu terytorialnego i przedsiębiorców.

- w trosce o zdrowie pracowników, u których na stanowiskach pracy występuje szkodliwy czynnik fizyczny w postaci hałasu, zgodnie ze stanowiskiem Rady Ochrony Pracy informowano, że ograniczanie występowania hałasu szkodliwego w środowisku pracy może być osiągnięte przez innowacyjne rozwiązania techniczne i organizacyjne. W Centralnym Instytucie Ochrony Pracy – Państwowym Instytucie Badawczym powstała dostępna powszechnie aplikacja wspomagająca dobór ochronników słuchu do widma hałasu na określonych stanowiskach pracy. Powstały także wytyczne prawidłowego umieszczania wkładek przeciwhałasowych w przewodzie słuchowym oraz urządzenie do szybkiej oceny prawidłowości ich umieszczania. Udostępniono linki do materiałów informacyjnych oraz wytycznych.

- informowano o projekcie „Partnerstwo na rzecz oceny ryzyka związanego z chemikaliami (PARC 2022 – 2029)”, który ma na celu rozwój i wdrażanie programu badawczego i działań innowacyjnych w zakresie konsolidacji i wzmocnienia europejskiego potencjału w dziedzinie oceny

ryzyka chemicznego w celu ochrony zdrowia ludzi i środowiska. Jednym z partnerów projektu PARC jest SGGW. W ramach projektu w Pracowni Badania Metabolizmu Człowieka Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka SGGW będą realizowane badania z udziałem m.in. pracowników zajmujących się sortowaniem, demontażem, rozdrabnianiem, wstępnym przygotowaniem odpadów plastikowych lub elektronicznych, a także recyklingiem e-odpadów w celu ponownego użycia i odsprzedaży. W miejscu pracy od uczestników badania zostanie pobrany materiał bioniczny (próbki krwi i moczu). Zebrane próbki zostaną przeanalizowane przy użyciu zaawansowanych metod laboratoryjnych, co umożliwi określenie ekspozycji na wybrane substancje chemiczne, takie jak np.: substancje perfluoroalkilowe, bisfenole, ftalany czy metale ciężkie. Ponadto będą wykonywane analizy pozwalające na ocenę wpływu niebezpiecznych substancji chemicznych na stan zdrowia ww. pracowników, a także będą prowadzone prace mające na celu ustalenie czynników, które w największym stopniu powodują ekspozycję na ww. substancje.

- w trosce o środowisko naturalne i zapewnienie bezpieczeństwa i zdrowia pracowników informowano o obchodzonego w dniu 28 kwietnia 2024r. Światowym Dniu Bezpieczeństwa i Ochrony Zdrowia w Pracy. Międzynarodowy Dzień Pamięci Ofiar Wypadków przy Pracy i Chorób Zawodowych. Z tej okazji w 2024r. roku poruszano problem wpływu zmian klimatu na bezpieczeństwo i zdrowie w środowisku pracy. Międzynarodowa Organizacja Pracy wskazuje na następujące skutki zmian klimatu, wybrane ze względu na ich dotkliwość i skalę wpływu, na pracowników: zbyt wysoka temperatura, promieniowanie ultrafioletowe, ekstremalne zjawiska pogodowe, zanieczyszczenie powietrza w miejscu pracy, choroby wektorowe przenoszone przez stawonogi, agrochemikalia. Zmiany klimatu to problem globalny, który wymaga globalnej odpowiedzi. Udostępniono link do Więcej informacji: Centralny Instytut Ochrony Pracy – Państwowy Instytut Badawczy;

- promowano styl życia bez używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Podczas kontroli informowano pracodawców o zagrożeniach zdrowotnych powodowanych paleniem tytoniu wzmagających działanie innych czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowisku pracy. Podczas każdej kontroli dokonywano oceny sytuacji w zakresie przestrzegania zakazu palenia tytoniu, w związku z egzekwowaniem przepisów ustawy o ochronie zdrowia, przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

2. Choroby zawodowe

W 2024r. zgłoszono, zgodnie z wykazem chorób zawodowych stanowiącym załącznik do rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009r. w sprawie chorób zawodowych (Dz.U. z 2022r. poz. 1836) 3 podejrzenia choroby zawodowej:

1. choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – COVID-19 (poz. 26 w wykazie chorób zawodowych);
2. choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – Borelioza (poz. 26 w wykazie chorób zawodowych);
3. przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: wtórne zmiany przerostowe fałdów głosowych (poz. 15.2 w wykazie chorób zawodowych).

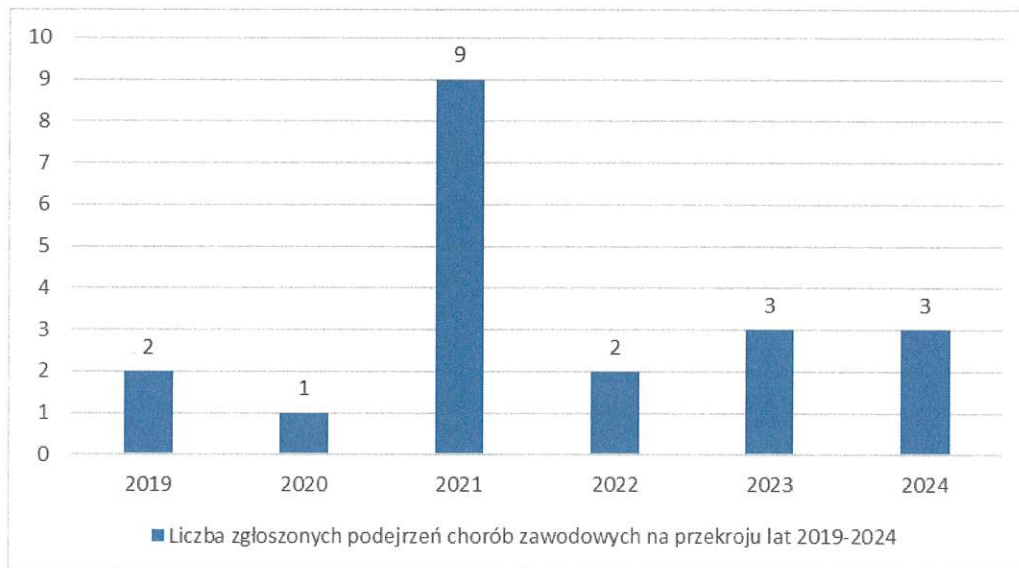
W 2024r. przeprowadzono łącznie 3 wizytacje w ramach postępowań wyjaśniających dot. chorób zawodowych. Sporządzono 3 karty oceny narażenia zawodowego.

W 2024r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie stwierdził 2 choroby zawodowe (wymienione w poz. 26 wykazu chorób zawodowych, tj. choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – COVID-19). Stwierdzone choroby zawodowe związane były z pracą sklasyfikowaną w dziale 86 Polskiej Klasyfikacji Działalności (PKD), tj. opieka zdrowotna. W roku sprawozdawczym wystawiono 2 karty stwierdzenia choroby zawodowej i przesłano do Instytutu Medycyny Pracy im. prof. Nofera w Łodzi celem rejestracji w Centralnym Rejestrze Chorób Zawodowych.

W roku sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie wydał 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej ujętej w poz. 15.2 wykazu chorób

zawodowych, tj. przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: wtórne zmiany przerostowe fałdów głosowych.

Liczba zgłoszeń podejrzeń chorób zawodowych w porównaniu z poprzednimi latami utrzymuje się na zbliżonym poziomie. Tylko w 2021r. stwierdzono większą zgłaszalność. W ubiegłym roku, podobnie jak w roku sprawozdawczym zgłaszano głównie choroby zawodowe wymienione w poz. 15 oraz 26 wykazu chorób zawodowych. Poniżej przedstawiono w sposób graficzny zgłaszalność podejrzeń choroby zawodowej na przekroju lat 2019-2024:



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie w przedmiocie chorób zawodowych współpracował z:

- Poradnią Chorób Zawodowych Wojewódzkiego Ośrodka Medycyny Pracy w Toruniu (przesyłano do ww. jednostki orzeczniczej „Skierowania na badania w związku z podejrzeniem choroby zawodowej”, „Karty oceny narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem choroby zawodowej”, decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej);
 - Poradnią Medycyny Pracy Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Rypinie w zakresie zgłaszania podejrzeń chorób zawodowych (dokonanie zgłoszenia podejrzenia choroby zawodowej na właściwym, aktualnie obowiązującym formularzu);
 - Państwową Inspekcją Pracy (przesłano decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej do Państwowej Inspekcji Pracy Okręgowego Inspektoratu Pracy w Bydgoszczy Oddział we Włocławku);
 - Instytutem Medycyny Pracy im. prof. Nofera w Łodzi (po uprawomocnieniu wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej sporządzono i przesłano karty stwierdzenia choroby zawodowej celem rejestracji w Centralnym Rejestrze Chorób Zawodowych);
- innymi stacjami sanitarno-epidemiologicznymi w przedmiocie przeprowadzenia oceny narażenia zawodowego (zwrócono się z prośbą do PPIS w Golubiu-Dobrzyniu o przeprowadzenie oceny narażenia zawodowego w prowadzonym postępowaniu ws. podejrzenia choroby zawodowej, na prośbę PPIS w Wąbrzeźnie, PPIS w Gdyni, PPIS w Brodnicy dokonano ustaleń w prowadzonych przez nich postępowaniach w przedmiocie choroby zawodowej i przesłano pisma z wyjaśnieniami (w powyższych przypadkach nie przeprowadzono wizytacji zakładów i nie sporządzono kart ocenę narażenia zawodowego).

IX. Ograniczanie zagrożeń zdrowia publicznego stwarzanych przez środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie działa punkt informacyjno-edukacyjny pn. "STOP DOPALACZOM", w którym osoby zainteresowane mogą uzyskać informacje dotyczące przeciwdziałania uzależnieniom. Na monitorze w holu PSSE w Rypinie wyświetlane są filmy i spoty edukacyjne dot. szkodliwego wpływu nałogów na organizm. W sposób ciągły prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych o ww. tematyce w celu wykorzystania w pracy z młodzieżą i dziećmi.

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie istnieje Punkt informacyjny dla osób uzależnionych od "dopalaczy" i ich rodzin.

W celu zapewnienia właściwego nadzoru nad środkami zastępczymi w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie powołano Zespół ds. nadzoru nad środkami zastępczymi. W roku sprawozdawczym Zespół spotkał się w celu ustalenia planu działań w zakresie sprawowania nadzoru nad przestrzeganiem przepisów dotyczących zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej środków produktów zawierających substancje: kwas ibotenowy i muscymol w postaci grzyba muchomora czerwonego (*Amanita muscaria*) lub innych produktów zawierających te substancje. W następstwie przeprowadzono 2 kontrole stacjonarne w ww. zakresie. Podczas czynności kontrolnych dokonano przeglądu asortymentu pod kątem obecności w składzie udostępnianych produktów kwasu ibotenowego i muscymolu. Nie stwierdzono produktów zawierających ww. substancje.

Jednocześnie w ramach działań edukacyjno-informacyjnych pouczono, że spożywanie produktów zawierających w składzie ww. substancje stwarza zagrożenie dla życia i zdrowia. Doniesienia literaturowe jednoznacznie wskazują, że muchomor czerwony jest grzybem trującym, a substancje w nim zawarte wykazują działanie na ośrodkowy układ nerwowy. Spożywanie ww. grzyba lub produktów zawierających kwas ibotenowy i/lub muscymol w postaci np. żelków z muscymolem, waporyzatorów z muscymolem, pre-rollsów zmieszanych z kwiatem konopi i muscymolem oraz galaretek z muscymolem, może stwarzać istotne zagrożenie zdrowotne związane z toksycznym działaniem ww. substancji. Kwas ibotenowy jest alkaloidem o działaniu toksycznym, występuje głównie w blaszkach i mięszu niektórych grzybów z rodzaju *Amanita*. W organizmie i pod wpływem temperatury ulega dekarboksylacji do muscymolu. Muscymol jest organicznym związkiem chemicznym z grupy alkaloidów, substancją psychoaktywną i neurotoksyną. Jest selektywnym agonistą receptora GABA-A. Najczęstsze objawy po spożyciu grzybów to objawy żołądkowo-jelitowe oraz depresja i/lub pobudzenie OUN. Inne objawy to dezorientacja, zawroty głowy, dysforia, halucynacje wzrokowe, pobudzenie, ataksja, drgawki mięśniowe, drgawki i śpiączka, w zależności od ilości spożytego grzyba. Dokonano również przeglądu ofert sprzedaży internetowej ww. produktów w powiecie. Poddano analizie otrzymane zgłoszenia podejrzeń zatruć/zatruc środków zastępczym i NSP. W zakresie zgłoszeń zatruc oraz weryfikacji punktów sprzedaży stacjonarnej ww. produktów współpracowano z Policją.

Z udziałem funkcjonariuszy Komendy Powiatowej Policji w Rypinie przeprowadzono również 1 kontrolę, podczas której poddano ocenie udostępniane w sprzedaży produkty konopne.

Łącznie w zakresie przestrzegania przepisów dotyczących zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych w rozumieniu ustawy z dnia 29 lipca 2005r. o przeciwdziałaniu narkomanii skontrolowano 2 obiekty, przeprowadzono 3 kontrole. W 2024r. nie prowadzono postępowań administracyjnych ws. środków zastępczych i NSP.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie sprawował również nadzór nad prekursorami narkotyków kat. 2 i 3, w tym nadzór nad legalnym użyciem i zapotrzebowaniem prekursorów w prowadzonej przez przedsiębiorców działalności gospodarczej. W 2024r. nie stwierdzono importu/eksportu prekursorów przez firmy znajdujące się pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie. W zakładach znajdujących się pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie miało miejsce wyłącznie

stosowanie prekursorów w prowadzonej działalności zawodowej, m.in. do analiz laboratoryjnych czy też w procesach galwanicznych.

W celu sprawnego raportowania przypadków zatruć/podejrzeń zatruć środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie współpracuje na bieżąco z podmiotami leczniczymi w tym zakresie. Każdego roku wysyłane są do podmiotów przypomnienia dotyczącego terminowego i kompletnego zgłaszania przypadków zatrucia środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną albo podejrzenia wystąpienia takiego zatrucia albo zgonu, którego przyczyną mogło być albo było zatrucie środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną wraz z niezbędnymi wyjaśnieniami. W minionym roku do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie wpłynęło 9 zgłoszeń. W powiecie rypińskim rocznie liczba przypadków zatruć utrzymuje się na zbliżonym poziomie. Dla porównania w 2021r. zgłoszono 7 przypadków zatruć, w 2022r. 10 przypadków, w 2023r. 8 przypadków. Głównie były to zatrucia spowodowane lekami, w tym psychotropowymi, substancją neuroleptyczną, lekami przeciwpadaczkowymi, przeciwcukrzycowymi.

W obszarze przeciwdziałania narkomanii prowadzono działalność informacyjną poprzez zamieszczenie na stronie internetowej i mediach społecznościowych PSSE w Rypinie informacji o opublikowanym „Raporcie Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczącego zatruć środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną w Polsce za 2023 rok” wraz z przekierowaniem na stronę.

W 2024r. podjęto szereg działań z zakresu profilaktyki uzależnień:

- We współpracy ze Starostwem Powiatowym w Rypinie, Komendą Powiatową Policji w Rypinie, Komendą Powiatową Państwowej Straży Pożarnej w Rypinie, Wojskiem Obrony Terytorialnej, Wodnym Ochotniczym Pogotowiem Ratunkowym w Lipnie zorganizowano warsztaty pn. „Bezpieczne ferie” poświęcone tematyce bezpieczeństwa w czasie ferii, włączając narażenie na używki, które odbyły się w Rypińskim Centrum Sportu.
- Współorganizowano piknik „Bezpieczne wakacje nad wodą”, który odbył się na Polanie Urszulewskiej. Pracownicy PSSE wspólnie z Komendą PSP w Rypinie, Nadleśnictwem Skrwilno, WOPR, ratownictwem medycznym uświadamiali dzieci i młodzież o zagrożeniach jakie pojawiają się w czasie wakacji, m.in. dotyczące dopalaczy.
- Uczestniczono w piknikach profilaktycznych, dożynkach we współpracy z samorządami miejskimi i gminnymi powiatu rypińskiego. W punkcie konsultacyjnym można było uzyskać informacje dot. negatywnego wpływu używek, w tym dopalaczy na organizm, otrzymać materiały edukacyjno-informacyjne oraz spojrzeć na świat w narkogoglach w formie eksperymentu.
- Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej prowadzili prelekcje/pogadanki, warsztaty edukacyjne z młodzieżą ze szkół powiatu rypińskiego, m. in. pn. „Dopalacze” – trzecia strona zjawiska. Podczas spotkań uczniowie mieli możliwość wzięcia udziału w doświadczeniu z narkogoglami. Zorganizowano również spotkanie dla nauczycieli – wolontariuszy PCK w Rypinie na temat uzależnień wśród dzieci i młodzieży, w tym dopalaczy.
- Pracownicy PSSE w Rypinie we współpracy z Komendą Powiatową Policji w Rypinie z udziałem Sądu Rejonowego w Rypinie oraz ZHP Hufca Rypin zorganizowali kolejne spotkanie z młodzieżą poświęcone niebezpieczeństwu stwarzanemu m. in. przez środki zastępcze i NSP pn. „Porozmawiajmy o bezpieczeństwie – możesz mieć na nie wpływ” – debata społeczna – „Sąd nad używkami”. Debata odbyła się w Rypińskim Centrum Sportu i brało w niej udział ok. 250 osób. Uczestnikami debaty byli uczniowie szkoły ponadpodstawowej z powiatu rypińskiego. Podczas debaty odbyły się również prezentacje prelegentów, przedstawicieli PSSE w Rypinie i KPP w Rypinie. Młodzież aktywnie uczestniczyła w dyskusji.

X. Warunki sanitarno-higieniczne w placówkach oświatowo-wychowawczych

1. Liczba placówek pod nadzorem (ogółem): 42, w tym:

Rodzaj placówki	Liczba	Uwagi
stałych/ w tym innych form wychowania przedszkolnego	42 / 1	
sezonowe	2	
Inne obiekty nie uwzględnione w druku Mz-53 np. działających na podstawie ustawy o swobodzie działalności gospodarczej jak w pkt. 5d i 6 z zał. 12, a także inne nie wykazane w MZ-53, itp.	0	

2. **Ogólna liczba kontroli: 75**

W MZ-53 wykazano 71 kontroli sanitarnych w obiektach stałych i 4 kontrole przeprowadzonych w ramach wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży.

3. Liczba załatwionych interwencji – 2:

- doniesienie, w którym anonimowa osoba poinformowała o złym stanie sanitarnym sanitariatów tj. brak mydła, ręczników papierowych i papieru toaletowego oraz fetoru w toaletach. Przeprowadzono kontrole w związku z w/w doniesieniem. Podczas kontroli sprawdzono dokumenty dotyczące przeglądu wentylacji – dokumentacja aktualna, brak nieprawidłowości. Stwierdzono brak wyposażenia w środki do utrzymania higieny osobistej w niektórych pomieszczeniach sanitarnych. Nieprawidłowości zostały usunięte w trakcie kontroli. PPIS w Rypinie wydał stosowną decyzję.
- doniesienie, w którym anonimowa osoba poinformowała o braku wody w toaletach dla uczniów oraz złym stanie higienicznym na korytarzach szkolnych. Przeprowadzono kontrole. W dniu kontroli stwierdzono, że w pomieszczeniach sanitarnych jest zimna i ciepła woda oraz środki do utrzymania higieny osobistej, tj.: mydło w płynie, papier toaletowy i ręczniki papierowe. Pomieszczenia i wyposażenie w dobrym stanie higienicznym i technicznym. Korytarze w budynku szkoły w dobrym stanie higienicznym. Nie stwierdzono nieprawidłowości, w związku z doniesieniem telefonicznym.

4. Liczba zamknięć / unieruchomień / włączeń z użytkowania obiektu lub jego części: - nie dotyczy

5. Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek

Rodzaj placówki		Liczba placówek							
		nowo oddanych w nowych obiektach	nowo otwartych w obiektach istniejących	zlikwidowanych	po remontach generalnych	z nowo oddanymi obiektami sportowymi	z modernizowanymi blokami sportowymi	z nowo otwartymi blokami żywienia	z modernizowanymi blokami żywienia
		1	2	3	4	5	6	7	8
Żłobki	01	0	0	0	0	0	0	0	0
Przedszkola	02	0	0	0	0	0	0	0	0
Szkoły podstawowe	03	0	0	0	0	0	0	0	0
Gimnazja	04	0	0	0	0	0	0	0	0
Licea	05	0	0	0	0	0	0	0	0
Technika	06	0	0	0	0	0	0	0	0
Zasadnicze szkoły zawodowe	07	0	0	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	08	0	0	0	0	0	0	0	0
Szkoły wyższe	09	0	0	0	0	0	0	0	0
Pozostałe placówki	10	0	1	0	0	0	0	0	0
OGÓŁEM	11	0	1	0	0	0	0	0	0

1 Zespół Szkół rozdzielił się na Szkołę Podstawową i Gminne Przedszkole.

7. Charakterystyka placówek:

Budynki nauczania i wychowania ocenia się jako w dobrym stanie technicznym i higieniczno-sanitarnym. Zapewniają właściwe warunki do utrzymania higieny uczniom i wychowankom.

8. Warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania w porównaniu z rokiem 2022.

Rok	Badania ogółem	w tym:			
		natężenie oświetlenia sztucznego	tygodniowy rozkład lekcji	stoły i krzesła	temperatura pomieszczeń
2023	260	0	182	78	0
2024	465	0	180	122	163

Ogółem badań 465, oznaczeń fizycznych 645

Meble szkolne – ogółem 122 x stanowisko pracy ucznia = badań fizycznych 122

Plany lekcji - ogółem 180 x 2 oznaczenia = badań fizycznych 360

Tornistry – ogółem 163 = badań fizycznych 163

9. Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach pionu Higieny Dzieci i Młodzieży

A. współpraca z innymi pionami PSSE

- z pionem epidemiologii – w zakresie uzyskiwania informacji o sytuacji epidemiologicznej w zakresie chorób zakaźnych wśród dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania,

- z pionem oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia – współpraca w ramach programu ograniczania zdrowotnych następstw palenia tytoniu - comiesięczne przekazywanie danych dotyczących sytuacji w zakresie przestrzegania zakazu palenia w placówkach nauczania i wychowania, współpraca w ramach realizacji interwencji nieprogramowych” Bezpieczne wakacje”, dystrybucja materiałów edukacyjnych w zakresie promocji zdrowia,
- z pionem higieny żywienia i żywności – w zakresie wypoczynku dzieci i młodzieży - przeprowadzono 1 kontrolę sanitarnych w ramach wypoczynku letniego dzieci i młodzieży,
- z pionem nadzoru nad obiektami komunalnymi – w zakresie uzyskiwania informacji o stanie sanitarnym i jakości wody do picia.

B. współpraca z instytucjami, organizacjami społecznymi, samorządem gmin itp.

- w zakresie wypoczynku dzieci i młodzieży (Stowarzyszenia Rozwoju Gmin, Gminne Ośrodki Pomocy Społecznej, Urzędy Gmin, Komenda Powiatowa Policji),
- w zakresie oceny warunków sanitarno-higienicznych w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych, w tym ocena certyfikacji mebli szkolnych oraz sprzętu i urządzeń sportowych – Urząd Miejski, Urzędy Gmin,
- w zakresie bezpieczeństwa dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania – Komenda Straży Miejskiej, Komenda Powiatowa Policji, Komenda Powiatowa Państwowej Straży Pożarnej,
- w zakresie działalności pokontrolnej, uzgadnianie terminów wykonania zaleceń – Urząd Miasta, Urzędy Gmin,
- w zakresie innych form wychowania przedszkolnego - Urzędy Gmin, Urząd Miasta

Podjęmowane działania w zakresie promocji zdrowia oraz inne przedsięwzięcia:

1. W ramach Programu Ograniczania Zdrowotnych następstw palenia tytoniu w Polsce podczas każdej kontroli zbierane są dane dotyczące przestrzegania ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.
2. Podczas kontroli w obiektach nauczania podjęto działania o charakterze profilaktycznym w zakresie wad postawy, wad wzroku i profilaktyki zdrowotnej uczniów: rozmowy z dyrektorami szkół, dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych.

C. Podsumowanie

Nadzorowane placówki nauczania i wychowania zapewniają właściwe warunki higieniczne uczniom, a te placówki, w których warunki są niewystarczające wskutek zaleceń pokontrolnych poprawiają systematycznie stan sanitarno-techniczny.

Na uwagę zasługuje dobra współpraca z urzędami gmin i miasta na rzecz zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu dzieci i młodzieży w szkole oraz podczas wypoczynku i rekreacji.

XI. Zapobiegawczy nadzór sanitarny

Stanowisko ds. Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w strukturze Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Rypinie prowadzi działania profilaktyczne w ramach ustawowych zadań i obowiązków, których celem jest zapobieganie zagrożeniom bezpieczeństwa sanitarnego oraz ochrona zdrowia ludzi na poszczególnych etapach planowania przestrzennego czy procesów inwestycyjnych (począwszy od etapu projektowania inwestycji poprzez ich realizację i dopuszczenie do użytkowania).

Państwowa Inspekcja Sanitarna opiniuje projekty miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, wydaje uzgodnienia do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach dla projektowanych przedsięwzięć oraz opinie o konieczności sporządzania raportów o oddziaływaniu na środowisko przedsięwzięć i ich zakresów. Kontroluje spełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych w dokumentacji projektowej w trakcie budowy obiektów budowlanych, w obiektach budowlanych przekazywanych do użytkowania na podstawie przepisów prawa budowlanego oraz wydaje wymagane w procesie inwestycyjnym opinie sanitarne.

1. Uzgadnianie projektów dokumentów z zakresu strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.

W 2024 r. wydano łącznie 15 opinii: zaopiniowano 4 projekty dokumentów wraz z prognozą oddziaływania na środowisko (miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego) oraz wyrażono opinię w 9 postępowaniach w zakresie uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko, w tym 4 postępowania dotyczyły planów ogólnych. W 2024 roku opiniowano także 2 dokumenty dotyczące odstąpienia od przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko (1 postępowanie dotyczące miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego, 1 postępowanie dotyczące planu ogólnego). Wnioskodawca wskazał w uzasadnieniu, że zakres dokumentów nie wprowadza znacznych zmian w stosunku do już istniejącej dokumentacji.

Analiza projektów dokumentów w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko umożliwia ocenę w zakresie higienicznym i zdrowotnym przyjętych rozwiązań w zakresie: gospodarki energetycznej, gospodarki wodno-ściekowej, gospodarki odpadami itp. Uzgodnienia wydawane w powyższym zakresie mają wpływ na przyszły kształt dokumentów stanowiących podstawę dla realizacji procesów inwestycyjnych, a tym samym na poprawę i utrzymanie właściwego stanu sanitarno – higienicznego miast, gmin i terenów wsi.

2. Uzgadnianie w zakresie przedsięwzięć wymagających oceny oddziaływania na środowisko.

W 2024 r. wydano łącznie 6 opinii w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko: wydano 4 opinie co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, 2 opinie przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

Opinie co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko dotyczyły przebudowy drogi gminnej (2 postępowania), chlewni, farmy fotowoltaicznej. Opinie przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach dotyczyły stacji paliw zlokalizowanej w zwartej zabudowie oraz kompostowni bioodpadów. Obie inwestycje wywołują protesty lokalnej społeczności. Powiat rypiński nie stanowi obszaru z dużą infrastrukturą przemysłową.

Postępowania w zakresie przedsięwzięć wymagających oceny oddziaływania na środowisko są czasochłonne ze względu na ich różnorodną specyfikę i brak możliwości wypracowania sztywnych schematów oceny.

3. Uzgadnianie dokumentacji projektowych inwestycji, w szczególności projektów budowlanych.

W roku 2024 w ramach realizacji zadań w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie uzgodnił 41 dokumentacji projektowych.

Znaczącą grupę uzgodnień dokumentacji projektowej stanowiły budowy, rozbudowy lub nadbudowy zakładów usługowych i produkcyjnych dla potrzeb prowadzenia działalności gospodarczej (22 uzgodnienia). Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie uzgadniał dokumentację związaną z rozbudową sieci wodociągowej (11 uzgodnień) oraz obiektów przeznaczonych do użytku publicznego (8 postępowań). Projekty budowlane projektowane do prowadzenia działalności gospodarczej stanowiły niewielkie obiekty budowlane w przeważającej części z projektowaną liczbą pracowników do 10 osób.

Opiniowanie dokumentacji projektowych w zakresie spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych umożliwia wyeliminowanie nieprawidłowości w zakresie rozwiązań funkcjonalnych, instalacji wodno-kanalizacyjnych, wentylacji i technologii, wyposażenia i wykończenia wnętrz oraz warunków środowiska pracy, zatem stanowi podstawę do realizacji zamierzeń inwestycyjnych (obiektów nowobudowanych, adoptowanych i modernizowanych). Wszystkie projekty spełniały wymagania higieniczne i zdrowotne.

4. Udział w dopuszczeniu obiektów budowlanych do użytkowania.

W roku 2024 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie uczestniczył w dopuszczeniu do użytkowania 11 obiektów, przeprowadzono 11 oględziny. W roku sprawozdawczym nie wydano żadnego sprzeciwu przeciwko uruchomieniu wybudowanego lub przebudowanego obiektu budowlanego.

W 2024 roku postępowania były prowadzone w związku z zawiadomieniami o zakończeniu budowy i zamiarze przystąpienia do użytkowania w:

- lokalach działających w branży spożywczej – 1 postępowanie;
- obiektach użyteczności publicznej – 5 postępowań;
- zakładach pracy – 5 postępowań;

Czynności kontrolne prowadzone w związku z dopuszczaniem obiektów do użytkowania dotyczą oceny zgodności wykonania inwestycji z projektem budowlanym oraz eliminowania stwierdzonych uchybień w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych.

5. Uzgadnianie dokumentacji w sprawie projektów decyzji o warunkach zabudowy.

W roku 2024 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie opiniował warunki zabudowy dla 29 planowanych zamierzeń inwestycyjnych pod względem przepisów sanitarno – higienicznych. W 2024 roku wpłynęło łącznie 559 wniosków. W trakcie roku przygotowano postanowienia w sytuacji wydania uwag do projektu decyzji bądź w sytuacji, gdy postępowanie było prowadzone na uprzednich przepisach. Przeważająca większość wniosków dotyczyła budynków: dom mieszkalny jednorodzinny, garaż, wiatra. Każdy wniosek był analizowany pod kątem zaopatrzenia w wodę do spożycia przez ludzi i sposobu odprowadzania ścieków oraz sąsiedztwa w pobliżu obiektów mogących mieć negatywne skutki zdrowotne tj.: cmentarza, linii elektrycznych, gazociągów itp.

Warunki zabudowy były wydawane, gdy gmina nie stworzyła miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla danego obszaru. Uczestnictwo Państwowej Inspekcji Sanitarnej w opiniowaniu warunków zabudowy jest gwarancją wyznaczenia podstaw higieniczno – sanitarnych dla projektowania zamierzenia inwestycyjnego.

W decyzjach o warunkach zabudowy zawierano ustalenia dotyczące rodzaju i funkcji zabudowy oraz zagospodarowania terenu, warunków i wymagań kształtowania ładu przestrzennego, ochrony środowiska, przyrody i krajobrazu, obsługi w zakresie infrastruktury technicznej, wymagań dotyczących ochrony interesów osób trzecich czy obsługi w zakresie komunikacji.

6. Postępowania dotyczące wydania opinii o spełnieniu przez obiekt warunków sanitarno – higienicznych.

W roku 2024 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie opiniował 1 obiekt przed rozpoczęciem działalności – lokal typu fast food. Przed wydaniem opinii w sprawie lokalu przed rozpoczęciem działalności przeprowadzono oględziny i spisano protokół. Przed uzyskaniem zgody na rozpoczęcie użytkowania przedsiębiorca musiał zainstalować dodatkową wentylację. W sprawie otrzymano jeden sprzeciw na użytkowanie od lokatora (skarga na uciążliwości zapachowe z lokalu gastronomicznego).

Prowadzone postępowania w ramach wydania opinii o spełnieniu przez obiekt warunków sanitarno – higienicznych były podstawą do objęcia projektowanej działalności bieżącym nadzorem sanitarnym.

XII. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

W zakresie Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia 2024r. podejmowano i realizowano następujące inicjatywy oświatowo-zdrowotne:

1. Profilaktyka nadwagi i otyłości.

1. EFSA- wybieraj bezpieczną żywność

Kampania edukacyjna dotycząca bezpieczeństwa żywności w różnym zakresie tematycznym, m.in. higieny żywności, suplementów diety oraz znakowania produktów. Głównymi działaniami były wykłady i stoiska informacyjne oraz promocja w mediach społecznościowych. Liczba odbiorców: 1772.

2. Zdrowo i kolorowo.

Program adresowany do uczniów klas I – III Szkół Podstawowych. Celem jest budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Program był realizowany w 1 szkole. Liczba odbiorców: 74

3. Przedsięwzięcia realizowane w roku 2024 przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie.

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Rypinie zorganizowali wiele akcji edukacyjnych dotyczących zdrowego odżywiania, a także bezpieczeństwa żywności, których odbiorcami byli m. in. uczniowie szkół podstawowych powiatu rypińskiego, przedszkolaki, Panie z Kół Gospodyń Wiejskich powiatu rypińskiego, seniorzy oraz ogół społeczeństwa. Powyższe działania to m. in. Dzień Zdrowego Śniadania, Pikniki Profilaktyczne, Dożynki Gminne oraz „Bitwa Regionów” Sitnica 2024.

2. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu.

1. Bieg po Zdrowie

Program jest dedykowany klasie 4 szkoły podstawowej. Związany jest ze skutkami zdrowotnymi palenia tytoniu. W 2024 roku realizowały go 7 placówki oświatowe. Liczba odbiorców: 240 osób.

2. Czyste Powietrze wokół nas

Program edukacji przedszkolnej z zakresu profilaktyki palenia tytoniu. Ma na celu zwiększenie wiedzy rodziców w zakresie ochrony dzieci przed narażeniem na działanie dymu tytoniowego oraz kształtowanie świadomych, asertywnych postaw wśród dzieci dotyczących ochrony własnego zdrowia, w przypadku bezpośredniego kontaktu z osobami palącymi. Program realizowany był w 13 placówkach. Liczba odbiorców: 269 osób.

3. Światowy Dzień bez Tytoniu, Światowy Dzień Rzucania Palenia

Są to inicjatywy, które mają na celu zaznajomienie społeczeństwa ze skutkami zdrowotnymi związanymi z paleniem tytoniu, a także sięganiem po nowatorskie wyroby, takie jak e-papierosy, woreczki nikotynowe czy snusy Działania, które zostały przeprowadzone to:

- prelekcje/pogadanki z młodzieżą w szkołach na temat palenia tytoniu i jego negatywnych skutkach dla zdrowia
- w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie utworzono punkt informacyjno-edukacyjny, osoby odwiedzające miały możliwość otrzymania materiałów informacyjno-edukacyjnych dot. szkodliwości palenia tytoniu i e-papierosów a także wpływu biernego palenia na osoby z otoczenia palacza, motywujące do zerwania z nałogiem
- Podczas wydarzeń plenerowych pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie przeprowadzali akcję profilaktyczną dotyczącą palenia tytoniu. Chętne osoby

poddawały się badaniu poziomemu tlenku węgla w wydychanym powietrzu przy użyciu smokerlyzera. Akcję wzbogacono o dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych. Przeprowadzano także rozmowy dotyczące wspomnianego nałogu. Zwracano uwagę na skutki zdrowotne związane z używaniem e-papierosów.

- wspólnie z Komendą Powiatową Policji w Rypinie, PSP w Rypinie, Nadleśnictwem Skrwilno i WOPR zorganizowali akcję edukacyjną dla młodzieży „Bezpieczne wakacje nad wodą”. Podczas wydarzenia omawiano także temat używek w trakcie wakacji w tym temat palenia tytoniu.
- Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie we współpracy z Komendą Powiatową Policji w Rypinie, Związkiem Harcerstwa Polskiego HUFIEC Rypin, Rypińskim Centrum Sportu i Sądem Rejonowym w Rypinie zorganizowali debatę społeczną pn. „Sąd nad Używkami” dla uczniów Szkół Ponadpodstawowych z powiatu rypińskiego.

Informacje dotyczące skutków zdrowotnych dotyczących palenia oraz relacje z działań były publikowane na bieżąco na stronie internetowej Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz w mediach społecznościowych. Liczba odbiorców: 7675 osób.

3. Profilaktyka innych uzależnień.

1. ARS- jak dbać o miłość

Celem głównym jest promowanie i przekazywanie treści edukacyjnych w zakresie profilaktyki uzależnienia alkoholu i innych substancji psychoaktywnych oraz ograniczanie używania tytoniu, alkoholu i innych substancji psychoaktywnych przez kobiety w wieku prokreacyjnym tj. między 16 a 49 rokiem życia. W 2024 roku do programu przystąpiły 3 szkoły. Liczba odbiorców: 386

2. Dopalacze - trzecia strona zjawiska

Celem programu jest poszerzenie wiedzy uczniów na temat negatywnego wpływu „dopalaczy” na zdrowie i życie człowieka oraz kształtowanie postawy asertywnej wobec osób proponujących ich zażycie. Realizują ją starsze klasy szkół podstawowych oraz młodzież w szkołach ponadpodstawowych. W 2024 roku do programu przystąpiło 15 szkół. Liczba odbiorców: 8366

3. Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie podjęli szereg działań związanych z profilaktyką uzależnień, m.in.

- we współpracy z Związkiem Kół Gospodyń Wiejskich, SPZOZ w Rypinie, GKRPA przy Gminie Rypin, PCPR w Rypinie, Firmą Diaton, RDK i RCS zorganizowali I Kongres Zdrowia Kobiet, który rozpoczął kampanię: Jesteś w ciąży – ważna profilaktyka #dzieci nie chcą FAS, następnie kampania była promowana podczas różnych wydarzeń plenerowych
- we współpracy z Komendą Powiatową Policji w Rypinie i WOPR zorganizowali akcję edukacyjną dla młodzieży pn. „Kręci mnie bezpieczeństwo nad wodą”. Podczas wydarzenia omawiano także temat używek w trakcie wakacji w tym temat palenia tytoniu.
- wspólnie z Komendą Powiatową Policji w Rypinie, PSP w Rypinie, Nadleśnictwem Skrwilno i WOPR zorganizowali akcję edukacyjną dla młodzieży „Bezpieczne wakacje nad wodą”. Podczas wydarzenia omawiano także temat używek w trakcie wakacji
- we współpracy z Komendą Powiatową Policji w Rypinie, Związkiem Harcerstwa Polskiego HUFIEC Rypin, Rypińskim Centrum Sportu i Sądem Rejonowym w Rypinie zorganizowali debatę społeczną pn. „Sąd nad Używkami” dla uczniów Szkół Ponadpodstawowych
- przesłano drogą mailową do ośrodków szkolenia kierowców z powiatu rypińskiego broszury informacyjno-edukacyjne dotyczące prowadzenia pojazdów i zażywania substancji psychoaktywnych
- w okresie letnim podczas wielu wydarzeń plenerowych pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie promowali profilaktyczne programy w zakresie przeciwdziałania uzależnieniom, w tym od alkoholu, dopalaczy i narkotyków. Podczas takich wydarzeń jak: Targi Rypin AGRA 2024, Dożynki Gminne.
- na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie i w mediach społecznościowych zamieszczano informacje dot. profilaktyki przeciwdziałania uzależnieniom,

a także zdjęcia i filmy z działań podjętych przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie.

4. Profilaktyka zaburzeń zdrowia psychicznego.

1. Zdrowie psychiczne. Radzenie sobie ze stresem

Program polegający na poznaniu przyczyn stresu, podstawowych mechanizmów reakcji stresowej, rodzajów stresu oraz emocji i zachowań, które mu towarzyszą. A także wzbogacenie wiedzy na temat technik radzenia sobie ze stresem oraz kształtowanie postaw prozdrowotnych obniżających poziom odczuwanego stresu. W 2024 roku do programu przystąpiło 16 szkół. Liczba odbiorców: 269

5. Profilaktyka chorób zakaźnych, w tym realizacja programu profilaktyki HIV/AIDS:

1. HIV/ AIDS

Celem programu jest ograniczanie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV w Polsce, zapewnienie odpowiedniego dostępu do informacji, edukacji w zakresie HIV/AIDS, poprawa jakości życia w sferze psychospołecznej osób żyjących z HIV/AIDS, ich rodzin i bliskich, poprawa jakości i dostępu do diagnostyki i opieki medycznej nad ludźmi żyjącymi z HIV/AIDS oraz osobami narażonymi na zakażenie HIV. Adresatami programu jest ogół społeczeństwa, młodzież, ze szczególnym uwzględnieniem osób o wysokim poziomie zachowań ryzykownych. Działania z zakresu profilaktyki HIV/ AIDS realizowane są rokiem kalendarzowym ze szczególnym uwzględnieniem Światowego Dnia AIDS, Dnia Pamięci o Zmarłych na AIDS. W szkołach odbywają się spotkania profilaktyczne z młodzieżą na temat profilaktyki, diagnostyki i leczenia HIV i AIDS, oglądane są filmy edukacyjne, wystawy materiałów edukacyjnych, prowadzona jest dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych.

2. Chroń się przed kleszczami wszystkimi sposobami

Celem programu jest podniesienie poziomu wiedzy o chorobach odkleszczowych, poznanie sposobów zapobiegania chorobom odkleszczowym oraz podniesienie wagi problemu ugryzień przez kleszcze. Adresatami programu są uczniowie szkół podstawowych oraz dzieci w wieku przedszkolnym. W 2024 roku do programu przystąpiło 6 placówek. Liczba odbiorców: 748.

3. Podstępne WZW

Program edukacyjny kierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych, mający na celu zwrócenie uwagi na zakażenia wirusami wątroby HCV i HBV. W 2024 roku do programu przystąpiły 2 szkoły. Liczba odbiorców: 260.

4. Dobre sposoby na zakaźne choroby

Celem programu jest edukacja w zakresie higieny osobistej oraz kształtowania dobrych nawyków, a także profilaktyka chorób zakaźnych. W 2024 roku do programu przystąpiło 13 placówek. Liczba odbiorców: 280.

6. Inne:

1. Profilaktyka chorób pasożytniczych- owsica, wszawica, świerzp

Przedsięwzięcie edukacyjne zostało opracowane w celu ograniczenia szerzenia się chorób pasożytniczych wśród dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym. W programie uczestniczyły 2 placówki. Liczba odbiorców 176.

2. Skąd się biorą produkty ekologiczne

Celem programu jest zwiększenie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych już od najmłodszych lat. W programie uczestniczyło 7 placówek. Liczba odbiorców 198.

3. Przyjazny Tornister

Głównym celem tego przedsięwzięcia edukacyjnego jest profilaktyka wad postawy oraz kształtowanie prawidłowej postawy ciała uczniów. Działania informacyjne kierowane są do uczniów, ich rodziców oraz kadry pedagogicznej. W programie uczestniczyło 13 szkół. Liczba odbiorców 731.

4. Promocja zdrowia wśród osób przybywających z Ukrainy

Działania: Dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych przydatnych dla osób przybywających z Ukrainy podczas dożynek i pikników profilaktycznych.

5. Wybierz życie. Pierwszy krok.

Program edukacyjny, który ma zwrócić uwagę na wagę profilaktyki pierwotnej, wczesnego wykrywania i leczenia zmian przednowotworowych i raka szyjki macicy, a także innych chorób wywoływanych zakażeniem wirusa HPV. Inicjatywa dedykowana jest dla uczniów szkół średnich. W programie uczestniczyła 1 szkoła. Liczba odbiorców 130.

6. Znamie? Znam je!

Proponowany program edukacyjny jest jedną z inicjatyw służących popularyzacji wiedzy na temat profilaktyki i czynników ryzyka czerniaka skóry, skierowaną do uczniów klas VII i VIII szkół podstawowych oraz młodzieży ze szkół ponadpodstawowych. W programie uczestniczyło 6 szkół. Liczba odbiorców 505.

7. Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego- Bezpieczne

Wakacje, Bezpieczne Ferie

Akcja kierowana jest do ogółu społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem dzieci i młodzieży w wieku szkolnym. Przedsięwzięcie służy zapewnieniu jej adresatom bezpiecznego i zdrowego wypoczynku w okresie wakacji i ferii. Akcja jest realizowana przed przerwami wakacyjnymi w placówkach szkolnych, podczas trwania zimowisk, kolonii i półkolonii, a także podczas wydarzeń plenerowych. Wszystkie działania profilaktyczne i materiały edukacyjne były umieszczane na stronie internetowej PSSE i mediach społecznościowych. W minionym roku wzięło w niej udział 4525 uczestników.

8. Profilaktyką w Seniora

Celem interwencji jest dotarcie z różnorodną profilaktyką do osób starszych, którzy skupieni są głównie wokół Dziennych Domów Pobytu, Uniwersytetów Trzeciego Wieku, czy innych placówek. Spotkania odbywają się systematycznie w roku kalendarzowym i dotyczą różnorodnej tematyki związanej ze zdrowiem, w tym promocji badań profilaktycznych, zdrowego odżywiania czy profilaktyki uzależnień. W 2024 roku odbyły się 4 spotkania, podczas których uczestniczyło 280 Seniorów.

9. Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach, Światowy Dzień Walki z Antybiotykami

Kampania, której celem jest podniesienie świadomości społeczeństwa na temat oporności na antybiotyki wśród drobnoustrojów wywołujących najważniejsze i najpowszechniejsze zakażenia u człowieka. W ramach działań edukacyjno-informacyjnych, zamieszczono posty w mediach społecznościowych, zorganizowano w siedzibie PSSE punkt edukacyjno – informacyjny.

10. Akcja edukacyjna dotycząca grzyboznawstwa i profilaktyki zatruc grzybami

Akcja edukacyjna, dotycząca grzyboznawstwa i profilaktyki zatruc grzybami, kierowana jest do ogółu społeczeństwa. Podczas letnich wydarzeń plenerowych pracownicy PSSE przygotowali stoiska w którym widniała ekspozycja wizualna (wystawa modeli grzybów leśnych, tablica grzybów jadalnych i trujących). Ponadto pracownicy PSSE w Rypinie rozpowszechniali wśród uczestników wydarzeń materiały informacyjno-edukacyjne. Pracownicy PSSE w Rypinie brali udział w Grzybobraniu organizowanym przez Nadleśnictwo Skrwilno. Klasyfikator grzybów Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej miał okazję wykazać się znajomością grzybów oraz przekazać

informację na temat bezpiecznego grzybobrania. Udział uczniów z powiatu rypińskiego w wojewódzkim konkursie „Jesień w lesie grzyby niesie”. W PSSE w Rypinie w godzinach jej otwarcia urzęduje klasyfikator grzybów, który udziela porad grzybowych w zakresie określania przynależności gatunkowej grzybów świeży Łącznie udało się wyedukować ok. 2435 osób.

Wszystkie przedsięwzięcia były realizowane przy aktywnym udziale partnerów tj. Gminnej Komisji Rozwiązywania Problemów Alkoholowych przy Gminie Rypin, Gminy Rypin, Gminy Rogowo, Gminy Skrwilno, Gminy Wąpielsk, Gminy Brzuze, Oddziału Rejonowego Polskiego Czerwonego Krzyża w Rypinie, Dyrektorów Szkół Podstawowych i Ponadpodstawowych, Dyrektorów Przedszkoli, Nadleśnictwa Skrwilno, Komendy Powiatowej Policji w Rypin, Komendy Powiatowej Straży Pożarnej w Rypinie, Rypińskiego Domu Kultury, Sądu Rejonowego w Rypinie, Związku Harcerstwa Polskiego Hufiec Rypin, Rypińskiego Centrum Sportu.

XIII. XII. Podsumowanie

Działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej w powiecie rypińskim w 2024r. (dane na podstawie sprawozdania MZ-45)

Zatrudnienie

Pracownicy Inspekcji Sanitarnej w powiecie rypińskim		w tym:	
		pracownicy merytoryczni	pracownicy ekonomiczni i administracyjni
ogółem	19	14	5

Działalność w ramach nadzoru sanitarnego

Badania / pomiary ogółem	Wykonane oznaczenia			Liczba pobranych próbek	Kontrole	Decyzje		Postanowienia	Tytuły wykonawcze	Nałożone mandaty	
	chemiczne	fizyczne	mikrobiologiczne			merytoryczne	płatnicze			ilość	kwota (w zł)
465		697		201	1485	112	90	50	12	11	4000

Wyszczególnienie		Ogółem	w tym negatywnie
OGÓŁEM		103	0
Liczba zajętych stanowisk dotyczących:	strategiczne oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko	15	---
	oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko	6	---
	uzgadniania dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych	41	---
	uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego	11	---
	Innych spraw	30	---

Główne cele Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Rypinie określono w Planie Zasadniczych Zamierzeń Powiatowej Stacji Sanitarno Epidemiologicznej w Rypinie na 2024 rok.

Głównym celem było działanie na rzecz zapobiegania powstawaniu chorób, szczególnie chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego w oparciu o analizę ryzyka zagrożenia zdrowia i życia, a także promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia, bezpieczeństwem zdrowotnym wody, oraz chemikaliami z wykorzystaniem usług cyfrowych.

Dodatkowo były podejmowane działania: promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody, przeciwdziałanie zagrożeniom stwarzanym przez środki zastępcze i narkotyki, zapobieganie powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Rypinie podejmowała w 2024r określone przedsięwzięcia, takie jak:

- Realizacja niezbędnych czynności zapobiegawczych i kontrolnych w przypadku zagrożenia bezpieczeństwa sanitarnego w powiecie.
- Współpraca z organami kontroli granicznej, instytucjami rządowymi i samorządowymi oraz organami nadzoru sanitarnego państw Unii Europejskiej i innymi organizacjami międzynarodowymi.
- Monitorowanie zagrożeń zdrowotnych występujących w innych krajach.
- Nadzór nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych i procesem dystrybucji szczepionek do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych z wykorzystaniem Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek (ESNDS).
- Nadzór nad obowiązkiem poddawania się szczepieniom ochronnym przez osoby zobowiązane.
- Nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz wody w kąpieliskach, miejscach wykorzystywanych do kąpieli i na pływalniach.
- Nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi nieruchomości oraz środków transportu.
- Nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi w obszarze postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi.
- Nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi w obszarze postępowania z odpadami medycznymi.
- Nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi miejscowości, obiektów i tras turystycznych.
- Sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia, materiałów i wyrobów oraz bezpieczeństwem produktów kosmetycznych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
- Prowadzenie działań w ramach wspólnotowego systemu RASFF.
- Monitoring suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia oraz środków spożywczych wzbogaconych wprowadzanych po raz pierwszy do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- Ochrona zdrowia pracowników przed niekorzystnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy.
- Ograniczenie zagrożeń zdrowia publicznego stwarzanych przez środki zastępcze lub nowe substancje psychoaktywne.
- Sprawowanie nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, produktami biobójczymi, detergentami i prekursorami narkotyków.
- Sprawowanie nadzoru nad ustawowym zakazem wytwarzania lub wprowadzania do obrotu produktów stwarzających zagrożenia życia lub zdrowia ludzi.

- Sprawowanie nadzoru nad warunkami nauczania, wychowania, opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży, w celu zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków ich pobytu w placówkach nauczania, wychowania, opieki oraz wypoczynku i rekreacji.
- Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego poprzez zapewnienie prawidłowych warunków zdrowotnych i higienicznych w miejscach pobytu ludzi i w środowisku na etapie uzgadniania opracowań projektowych oraz w zakresie uwarunkowań środowiskowych.
- Udział w przygotowaniach imprez masowych i zabezpieczeniu sanitarnym ich przebiegu.
- Doskonalenie systemu zarządzania jakością w Stacji oraz potwierdzanie jego skuteczności.
- Inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i nadzorowanie działalności w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób oraz współpraca z władzami samorządowymi, instytucjami publicznymi, organizacjami pozarządowymi i sektorem prywatnym w tym zakresie.
- Opracowywanie i upowszechnianie materiałów informacyjnych z zakresu wpływu środków zastępczych na zdrowie ludzi, w tym prowadzenie edukacyjnych kampanii społecznych, podnoszenie wiedzy i świadomości społeczeństwa na temat problemów związanych z używaniem substancji psychoaktywnych oraz zasad przeciwdziałania ich nabywania i spożywania.