



***Ocena stanu bezpieczeństwa
sanitarnego powiatu otwockiego za rok 2025***

Otwock, marzec 2026 r.

Spis treści

1. Stan sanitarny powiatu otwockiego	5
1.1. Sytuacja epidemiologiczna	5
1.1.2. Choroby zakaźne objęte przez Światową Organizację Zdrowia (WHO) programami eradykacji i eliminacji.....	7
1.1.3. Zakażenia i choroby przenoszone drogą pokarmową	8
1.1.4. Wybrane choroby, którym można zapobiegać drogą szczepień.....	10
1.1.5. Choroby przenoszone przez krew	12
1.1.6. Choroby inwazyjne	13
1.1.7. Gruźlica.....	13
1.1.8. Legionelloza.....	14
1.1.9. Choroby odzwierzęce.....	15
1.1.10. Zakażenia i choroby przenoszone drogą płciową - STI (sexually transmitted infection) - wybrane choroby	17
1.2. Wykonanie programu szczepień ochronnych	19
1.3. Stan sanitarno-higieniczny podmiotów wykonujących działalność leczniczą.....	28
1.3.1. Spełnienie wymagań	30
1.3.2. Utrzymanie czystości bieżącej i porządku	31
1.3.3. Postępowanie z bielizną szpitalną.....	33
1.3.4. Dezynfekcja	33
1.3.5. Sterylizacja.....	35
1.3.6. Gospodarka odpadami niebezpiecznymi w miejscu powstawania	38
1.3.7. Zakażenia szpitalne	38
1.3.8. Realizacja zadań związanych z kontrolą wewnętrzną w podmiotach wykonujących działalność leczniczą.....	40
1.3.9. Wdrożenie procedur poekspozycyjnych w podmiotach leczniczych.....	40
1.3.10. Skargi, interwencje, odwołania, zażalenia dotyczące podmiotów leczniczych	41
1.3.11. Wnioski dotyczące nadzoru prowadzonego przez Sekcję Epidemiologii.....	41
1.4. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.....	43
1.4.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.....	43
1.4.2. Nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej – Legionella sp.	48
1.4.3. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli	50
1.4.4. Pływalnie.....	51
1.4.5. Obiekty użyteczności publicznej	53
1.4.6. Wnioski dotyczące działalności Sekcji higieny komunalnej	61
1.5. Stan sanitarny żywności, żywienia, przedmiotów użytku.....	64
1.6. Obiekty produkcji i obrotu żywnością	72

1.6.1. Wytwórnie lodów.....	72
1.6.2. Automaty do lodów.....	73
1.6.3. Wytwórnie mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi.....	73
1.6.4. Piekarnie	74
1.6.5. Ciastkarnie	74
1.6.6. Browary i słodownie	74
1.6.7. Przetwórnie owocowo-warzywne	74
1.6.8. Zakłady garmazeryjne.....	75
1.6.9. Wytwórnie makaronów.....	75
1.6.10. Wytwórnie wyrobów cukierniczych	76
1.6.11. Wytwórnie suplementów diety	76
1.6.12. Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni	77
1.6.13. Producenci żywności w warunkach domowych	77
1.6.14. Inne wytwórnie żywności	77
1.6.15. Sklepy spożywcze	78
1.6.16. Kioski spożywcze na targowiskach, obiekty ruchome i tymczasowe, inne obiekty obrotu żywnością, apteki.....	79
1.6.17. Magazyny hurtowe.....	80
1.6.18. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym zakłady małej gastronomii	80
1.6.19. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.....	81
1.6.20. Zakłady usług cateringowych	85
1.6.21. Zakłady produkujące materiały i wyroby do kontaktu z żywnością.....	86
1.7. Graniczna kontrola sanitarna	86
1.8. Wnioski dotyczące bezpieczeństwa żywności	87
1.9. Stan sanitarny środowiska pracy	88
1.9.1. Nadzór nad warunkami środowiska pracy	88
1.9.2. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwym – hałasem.....	89
1.9.3. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwym – pyłem.....	90
1.9.4. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwym – chemią	90
1.9.5. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi.....	92
1.9.6. Nadzór nad pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwym biologicznym.....	94
1.9.7. Nadzór nad wprowadzaniem do obrotu środków biobójczych	95
1.9.8. Nadzór nad kosmetykami.....	96
1.9.9. Nadzór nad detergentami	100
1.9.10. Nadzór nad prekursorami kategorii 2 i 3.....	101
1.9.11. Nadzór nad pracownikami mającymi kontakt z azbestem	102

1.9.12. Choroby zawodowe.....	103
1.9.13. Nadzór nad przestrzeganiem zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych	105
1.9.14. Inne działania sekcji higieny pracy	107
1.9.15. Wnioski dotyczące środowiska pracy	108
1.10. Stan sanitarny placówek nauczania, wychowania i opieki na terenie działalności PSSE w Otwocku w 2025 roku.....	109
1.10.1. Żłobki i przedszkola.....	111
1.10.2. Szkoły podstawowe.....	112
1.10.3. Zespoły Szkół.....	114
1.10.4. Placówki z pobytem całodobowym	114
1.10.5. Placówki wychowania pozaszkolnego i wsparcia dziennego	114
1.10.6. Higiena procesów nauczania.....	114
1.10.7. Warunki do utrzymania higieny osobistej w placówkach nauczania i wychowania	115
1.10.8. Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w szkołach.....	116
1.10.9. Żywnienie dzieci i młodzieży	116
1.10.10. Wypoczynek letni i zimowy	117
1.10.11. Wnioski dotyczące placówek nauczania, wychowania i opieki.....	118
1.11. Promocja Zdrowia.....	119
1.11.1. Profilaktyka, czyli zapobieganie	119
1.11.2. Tematyka działalności.....	119
1.11.3. Tematy wiodące w roku 2025	119
1.11.4. Programy i przedsięwzięcia prozdrowotne	120
1.12. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	131

1. Stan sanitarny powiatu otwockiego

1.1. Sytuacja epidemiologiczna

W 2025 r. Sekcja Epidemiologii prowadziła nadzór nad chorobami zakaźnymi, dokonywała oceny i analizy sytuacji epidemiologicznej powiatu otwockiego. Rejestracja chorób zakaźnych i zatruc pokarmowych prowadzona była zgodnie z „Międzynarodową Klasyfikacją Chorób” - ICD-10 oraz definicjami chorób zakaźnych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego. W 2025 r. wszczęto 6446 dochodzeń epidemiologicznych. Liczba ludności powiatu wg GUS wynosiła 126504.

Tabela 1. Zestawienie zachorowań na wybrane choroby zakaźne.

Nazwa choroby	Rok 2024 (ludność 126779)		Rok 2025 (ludność 126504)	
	Liczba przypadków	zapadalność	Liczba przypadków	zapadalność
Grypa potwierdzona laboratoryjnie	1156	911,9	3432	2714,5
Kiła	18	14,5	13	10,3
Rzeżączka	6	4,7	7	5,5
Chlamydie	4	3,3	5	4
HIV	2	1,6	10	7,9
AIDS	1	0,8	-	-
Salmonellozy – zatrucia pokarmowe	15	11,8	32	25,3
Shigellozy	-	-	1	0,8
Clostridioides Difficile	159	125,4	240	189,8
Campylobacter	2	1,6	3	2,4
Rotawirusy	53	41,8	49	38,7
Norowirusy	23	18,1	39	30,8
WZW A	-	-	5	4
WZW B	15	11,8	17	13,4
WZW C	12	9,5	8	6,3
Borelioza	165	130,1	211	166,8
KZM	2	1,6	4	3,2
Ospa wietrzna	569	448,8	250	197,7
Krztusiec	321	253,3	75	59,3
Świnka	1	0,8	-	-
Szkarlatyna (płonica)	215	169,6	53	33,9

Nazwa choroby	Rok 2024 (ludność 126779)		Rok 2025 (ludność 126504)	
	Liczba przypadków	zapadalność	Liczba przypadków	zapadalność
Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2	31	24,5	56	44,3
Biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe BNO	145	123	354	279,9
lamblioza	11	8,7	21	16,6
Haemophilus influenzae- choroba inwazyjna	-	-	1	0,8
Streptococcus pneumoniae - choroba inwazyjna (posocznica)	14	11	12	9,5
Streptococcus pneumoniae - choroba inwazyjna (zomr)	1	0,8	2	1,6
Streptococcus pyogenes- choroba inwazyjna	24	18,9	27	21,9
listerioza	1	0,8	1	0,8
Legionelloza	3	2,4	7	5,5
Gorączka Pontiac	2	1,6	1	0,8
COVID-19	1793	1414,3	1248	986,5
OPW	1	0,8	-	-
Szczepienia p/wścieklicznie	42	33,1	51	40,3
Gruźlica	18	14,2	11	8,7
Tularemia	1	0,8	2	1,6
Riketsiozy	1	0,8	3	2,4
Gorączka Denga	1	0,8	1	0,8
Malaria	1	0,8	-	-
Bąblowica	1	0,8	-	-
RSV	120	94,7	622	491,7
kryptosporydioza	-	-	2	1,6
Chikungunya	-	-	1	0,8

Sytuację epidemiologiczną w powiecie otwockim w 2025 r. można uznać za względnie stabilną. Zachorowania na krztusiec w powiecie znacząco spały. Obserwujemy trendy spadkowe w przypadku chorób wieku dziecięcego: ospy wietrznej i płonicy. Ospa wietrzna jest chorobą wieku dziecięcego o rozkładzie cyklicznym, kiedy to pomiędzy okresami wzmożonych zachorowań obserwujemy trendy spadkowe. W roku 2025 r. na terenie powiatu odnotowano zmniejszenie ilości zachorowań o ponad połowę, w porównaniu z rokiem poprzednim. Taki sam trend zauważyć można

w przypadku innej choroby wieku dziecięcego – płonicy, w przypadku której odnotowano 75% spadek zachorowań. Spadła też liczba przypadków zakażeń wirusem Sars-CoV-2.

Jednakże, w przypadku niektórych chorób zakaźnych, takich jak wirusowe zapalenie wątroby typu A (WZW A) – zaobserwować można trend wzrostowy zachorowań, podobnie jak i w całym kraju. Podobnie wzrosła liczba odnotowanych przypadków zakażeń wirusem RSV, grypy potwierdzonej testami antygenowymi, biegunek i zapaleń żołądkowo-jelitowych BNO, zatruc pokarmowych wywołanych pałeczkami Salmonella, wykrywanych przypadków lambliozy czy zgłoszeń boreliozy.

1.1.2. Choroby zakaźne objęte przez Światową Organizację Zdrowia (WHO) programami eradykacji i eliminacji

Poliomyelitis i ostre porażenia wiotkie (OPW)

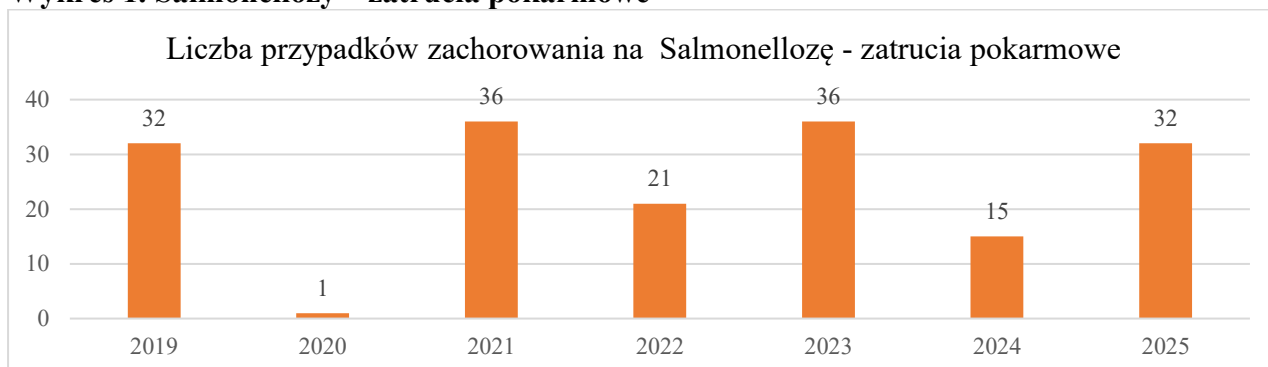
PSSE prowadziła nadzór nad 2 szpitalami posiadającymi w swojej strukturze oddziały dla dzieci, w tym 1 oddział pediatryczny w szpitalu powiatowym i 1 oddział rehabilitacyjny dla dzieci w szpitalu specjalistycznym. Przeprowadzono 4 kontrole w szpitalach dot. zgłaszalności OPW, procedur i wytycznych w tym zakresie, ponadto utrzymywany jest stały kontakt telefoniczny z pielęgniarkami ds. epidemiologii w celu szybkiej identyfikacji podejrzanych przypadków. Podmioty lecznicze informowane są o obowiązku zgłaszania przypadków OPW o programie eradykacji polio i konieczności pobierania próbek kału w celu wykonywania badań w kierunku polio u osób podejrzanych o OPW oraz konieczności wzrostu poziomu zaszczepienia p/polio. W roku 2025 nie odnotowano przypadków OPW.

Odra i Różyczka

Na terenie powiatu otwockiego w roku 2025 przypadków zachorowań nie zarejestrowano. Prowadzono nadzór nad osobami podejrzаныmi o zachorowanie na odrę, jak i ich otoczeniem, proponowano szczepienia ochronne poekspozycyjne u osób z kontaktu w placówkach POZ, w których osoby z kontaktu objęte były opieką medyczną. Szczepień poekspozycyjnych nie wykonywano.

1.1.3. Zakażenia i choroby przenoszone drogą pokarmową

Wykres 1. Salmonellozy – zatrucia pokarmowe



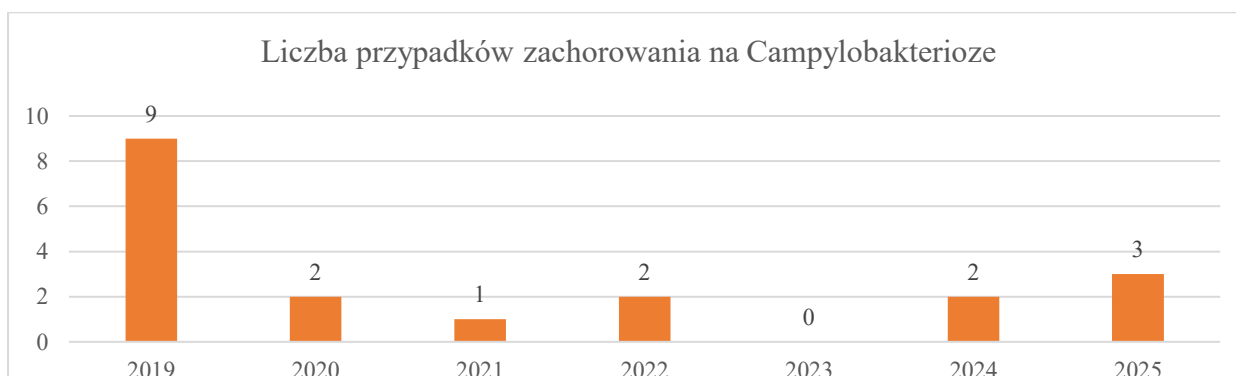
W 2025 r. zarejestrowano 32 przypadki zachorowań na salmonellozę - zatrucia pokarmowe i zapadalność na poziomie 25,3. W porównaniu do roku 2024 to ponad dwukrotny wzrost zachorowań i zapadalności. Hospitalizowano łącznie 22 osoby. Odnotowano 2 ogniska epidemiczne rodzinne tej choroby. W obydwu przypadkach spowodowane były pałeczkami *S. Enteritidis*. Zachorowania wystąpiły w miejscu zamieszkania osób chorych (gospodarstwa domowe). Zachorowały łącznie 4 osoby, spośród 10 osób narażonych.

W trakcie dochodzenia epidemiologicznego przekazywane są informacje o drogach szerzenia się zachorowań, konieczności przestrzegania zasad higieny osobistej, jak i higienicznego przygotowywania potraw i posiłków, szczególnie postępowanie z mięsem i jajami niepoddanymi obróbce termicznej oraz w kontaktach ze zwierzętami.

Szigeloza

W roku 2025 zarejestrowano 1 przypadek zachorowania i zapadalność na poziomie 0,8. Osoba hospitalizowana z powodu zachorowania. Pacjent z chorobami współistniejącymi przenoszonymi drogą płciową. W latach 2019 - 2024 nie odnotowano zachorowań na czerwonkę bakteryjną.

Wykres 2. Campylobakterioza

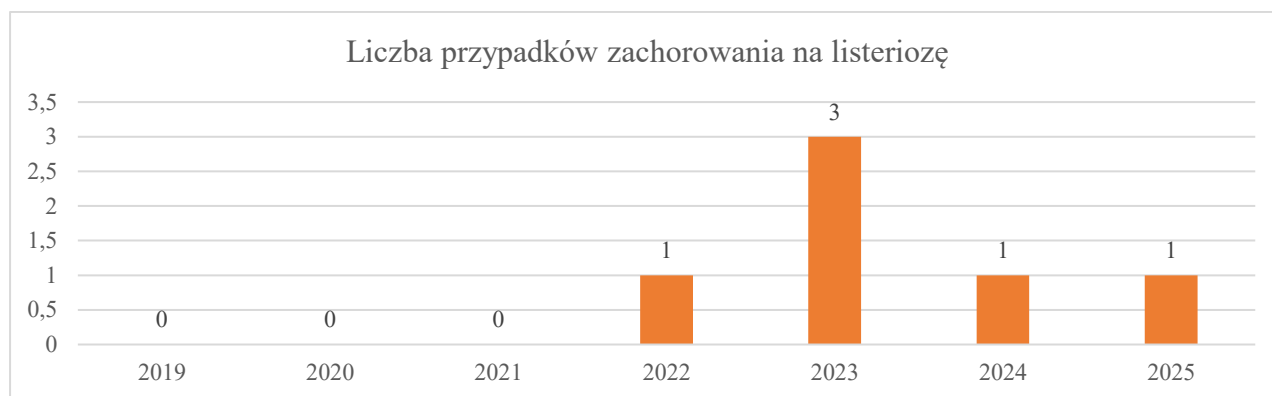


W roku 2025 odnotowano 3 przypadki zachorowania i zapadalność na chorobę 2,4. Dotyczyły one dzieci w wieku 1-14 lat. Jest to o 1 przypadek zachorowania więcej niż w roku poprzedzającym i wzrost zapadalności o 0,8.

Zakażenia E. coli enterokrwotoczną

Zarejestrowano 1 przypadek zachorowania i zapadalność 0,8. W latach poprzedzającym okres sprawozdawczy (od 2019 roku) przypadków nie odnotowano.

Wykres 3. Listerioza



W roku 2025 podobnie jak 2024 zarejestrowano 1 przypadek zachorowania spowodowany zakażeniem *Listeria monocytogenes* u 77-letniej osoby z chorobami współistniejącymi. W porównaniu z rokiem 2023 zapadalność zmalała 3-krotnie z 2,4 do 0,8.

Wykres 4. Wirusowe Zapalenie Wątroby typu A (WZW A)



Zarejestrowano 5 przypadków zachorowania i zapadalność na poziomie 4. W roku poprzedzającym okres sprawozdawczy nie odnotowano zachorowań.

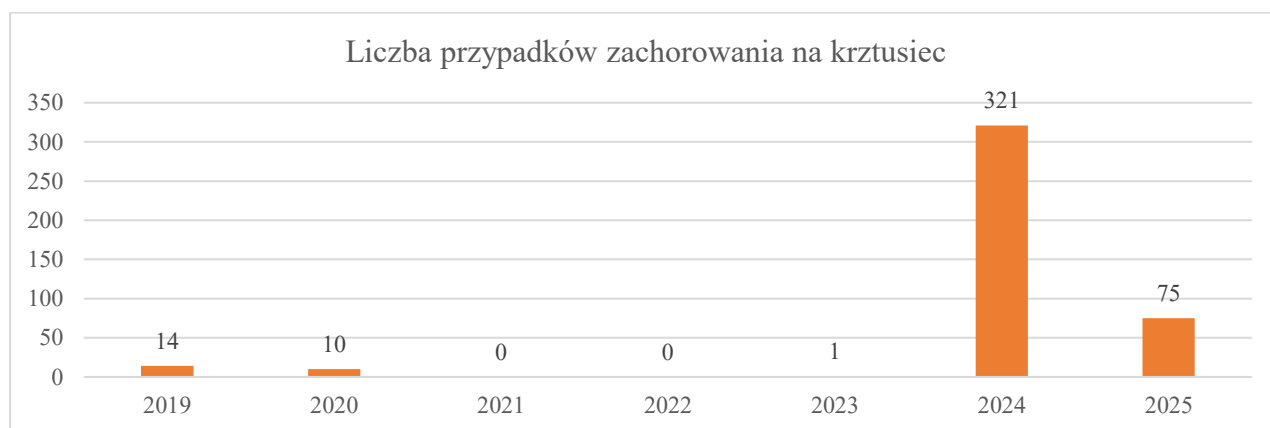
Zachorowania dotyczą 4 mężczyzn i 1 kobiety. Ze względu na wiek trzy osoby należą do przedziału 22-27 lat, dwie 49-52 lata. Chorzy nie znają źródła zakażenia. Spośród osób chorych 2 (kobieta i mężczyzna) pozostają w bliskiej znajomości, nie zamieszkują we wspólnym gospodarstwie

domowym, ale są ze sobą powiązane, tworząc ognisko zachorowania na WZW A. Przypadki zachorowania są odległe w czasie. Źródłem zakażenia dla kobiety był mężczyzna.

Łącznie nadzorem epidemiologicznym objęto 16 osób z bliskiego otoczenia chorych (w ognisku – 3 osoby). Zaszczepiło się po ekspozycyjnie 6 osób z kontaktu z chorymi. PPIS w Otwocku nie występował do Głównego Inspektora Sanitarnego o uwolnienie szczepionek przeciwko WZW typu A z rezerwy przeciwepidemicznej kraju.

1.1.4. Wybrane choroby, którym można zapobiegać drogą szczepień

Wykres 5. Krztusiec



W bieżącym roku sprawozdawczym zarejestrowano 75 przypadków zachorowań i zapadalność 59,3. Zachorowania stanowiły niecałe 24% zachorowań odnotowanych w roku 2024 (321 przypadków), kiedy to w całym kraju odnotowano skokowy wzrost zachorowań wywołanych pałeczką *Bordetella pertussis*. Zapadalność na krztusiec w 2025 r. zmalała o ponad 75% w stosunku do roku 2024 (zapadalność 253,3).

Wykres 6. Grypa



Zarejestrowano 3432 zachorowania na gripę i zapadalność na poziomie 2714,5. W porównaniu z rokiem 2024 (1165 przypadków) liczba zachorowań wzrosła o 2276 przypadków, a zapadalność o 1802,6, stanowi to wzrost ponad 66%.

Jeden z podmiotów leczniczych z terenu powiatu otwockiego bierze udział w zintegrowanym programie nadzoru epidemiologicznego nad gripą z uwzględnieniem diagnostyki wirusologicznej-SENTINEL. Pozyskuje on próbki od pacjentów do badań genetycznych w kierunku grypy i SARS-CoV-2. Ostre infekcje dróg oddechowych cechuje sezonowość. Najwięcej zachorowań odnotowuje się w okresie jesienno-zimowym, co potwierdza poniżej przedstawiony rozkład zachorowań na gripę:

Tabela 2. Rozkład zachorowań na gripę.

	Rok 2024	Rok 2025
I kwartał	788	2834
II kwartał	76	78
III kwartał	15	18
IV kwartał	277	502

Do siedziby PPIS w Otwocku wpłynął 1 raport wstępny, dot. podejrzenia wystąpienia ogniska epidemicznego w szpitalu o etiologii grypy.

Wykres 7. SARS-CoV-2 / COVID-19



W roku 2025 odnotowano 1248 przypadków i zapadalność na poziomie 986,5. W porównaniu z rokiem 2024, kiedy to zarejestrowano 1793 przypadki i zapadalność na poziomie 1414, zauważyć można spadek liczby zachorowań. Tendencja ta, utrzymuje się od 2023 r.

Tabela 3. Rozkład zarejestrowanych przypadków zachorowań na COVID-19.

	Rok 2024	Rok 2025
I kwartał	246	75
II kwartał	27	60
III kwartał	1097	463
IV kwartał	423	650

Do siedziby PPIS w Otwocku wpłynął 1 raport wstępny, dot. podejrzenia wystąpienia ogniska epidemicznego w szpitalu o etiologii COVID-19.

Z Inspekcją Sanitarną w ramach przekazywania próbek do laboratorium WSSE Warszawa w związku z programem sekwencjonowania genomu wirusa SARS-CoV-2 współpracował 1 podmiot.

1.1.5. Choroby przenoszone przez krew

Wykres 8. Wirusowe Zapalenie Wątroby typu B



W 2025 r. w powiecie otwockim odnotowano 17 nowych przypadków zachorowań na WZW typu B i zapadalność na poziomie 11,8. W porównaniu z rokiem 2024 zapadalność wzrosła o niewiele ponad 1,6. Liczba rozpoznanych przypadków utrzymuje się na względnie stałym poziomie. Tylko w 2023 r. w porównaniu z rokiem sprawozdawczym odnotowano o znacznie mniej przypadków zachorowań, podobnie w roku 2020. Wszystkie zgłoszone przypadki miały postać bliżej nie określonej (BNO). Osobom współzamieszkującym z chorym, a nieszczepionym p/ko WZW typu B proponowano bezpłatne szczepienia.

Wykres 9. Wirusowe Zapalenie Wątroby typu C – BNO

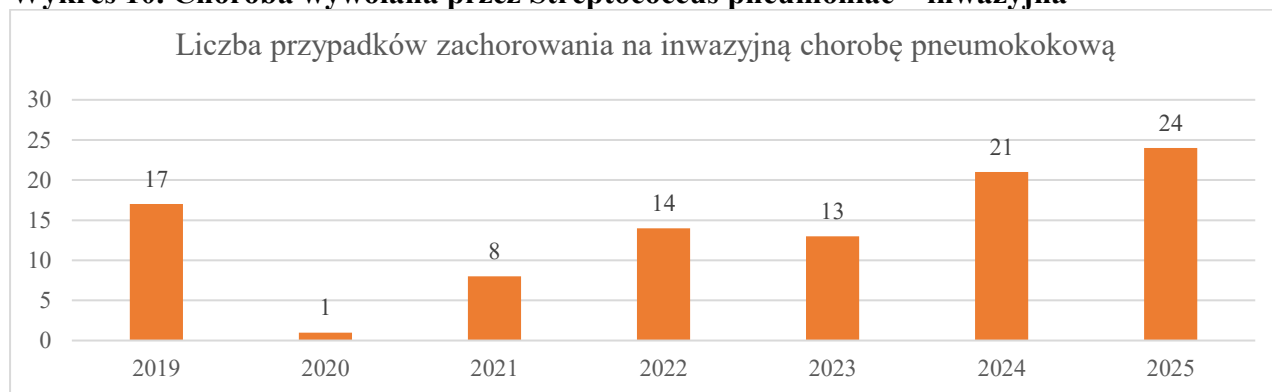


W 2024 r. odnotowano 8 nowych przypadków zachorowań na WZW typu C i zapadalność na poziomie 6,3, co stanowi spadek w stosunku do roku 2024, z zapadalnością na poziomie 9,5. Osobom chorym proponowano bezpłatne szczepienia p/ko WZW typu B, których przyjęcie uzależniane było od wyników konsultacji z lekarzem chorób zakaźnych. Analiza danych o zakażeniach wirusami B i C nadal wskazuje na ich prawdopodobne powiązanie z korzystaniem z różnych form pomocy

medycznej, wykorzystującej inwazyjne techniki diagnostyczne i terapeutyczne a także zabiegi stomatologiczne i inne z naruszeniem ciągłości tkanek.

1.1.6. Choroby inwazyjne

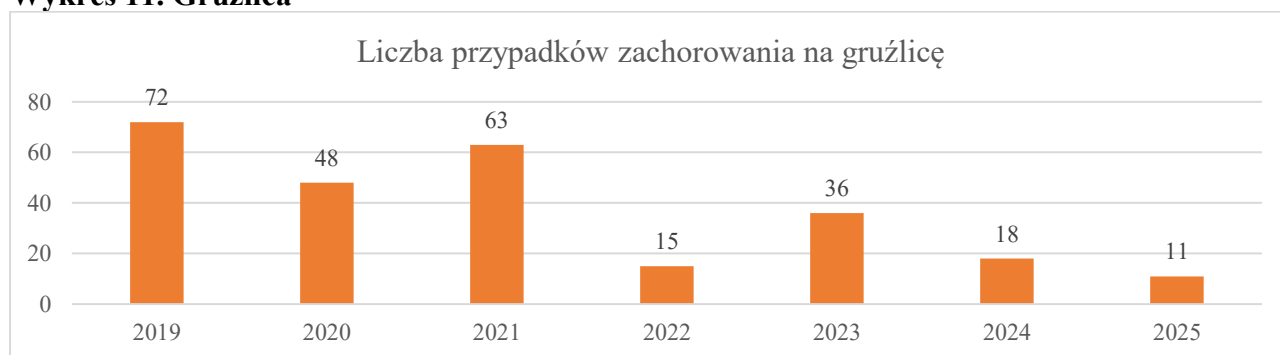
Wykres 10. Choroba wywołana przez *Streptococcus pneumoniae* – inwazyjna



W roku 2025 zarejestrowano łącznie 24 przypadki zachorowań na inwazyjną chorobę pneumokokową. Zapadalność wynosiła 19 i była wyższa niż w roku 2024, kiedy odnotowano 21 przypadków i zapadalność na poziomie 16,6. Najmniejszą liczbę zachorowań odnotowano w roku 2020 i 2021. Najwięcej zachorowań przebiegało pod postacią posocznicy (12), w 10 przypadkach choroba przebiegała pod postacią inną i nieokreśloną. W 2 przypadkach inwazyjna choroba pneumokokowa przebiegała pod postacią zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych. Osoby chore, w 9 przypadkach to osoby w wieku 60-89 lat.

1.1.7 . Gruźlica

Wykres 11. Gruźlica



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

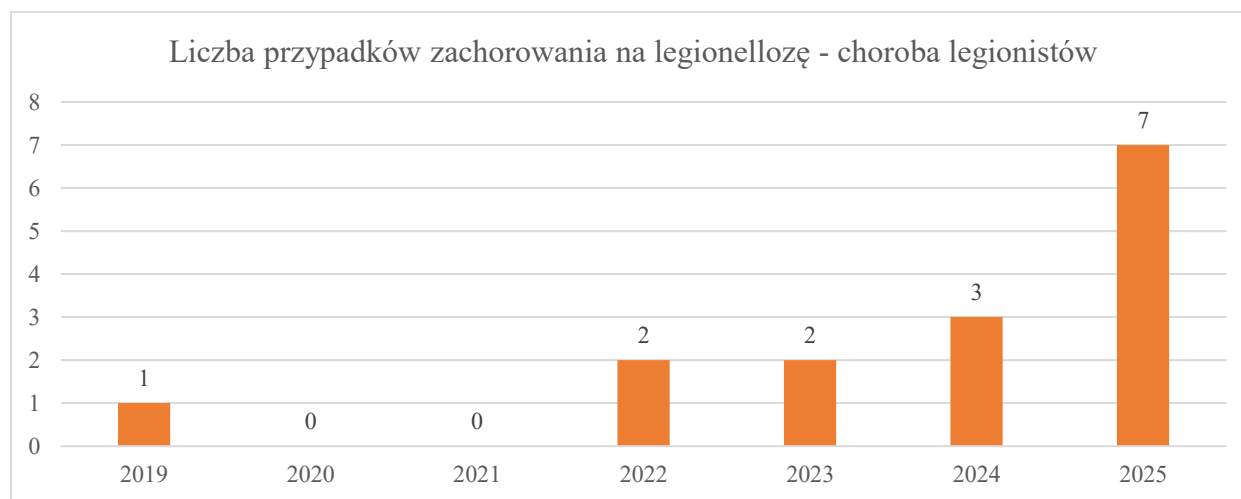
epidemiologicznego nad gruźlicą stwarzają, zgłaszane przez lekarzy prowadzących, przypadki przerwania leczenia i hospitalizacji przez pacjentów prątkujących. Pacjenci stanowią zagrożenie epidemiologiczne dla osób z otoczenia. W takich przypadkach informacja ze szpitala przekazywana jest bezzwłocznie za pośrednictwem PSSE Otwock do właściwej ze względu na miejsce zamieszkania pacjenta stacji sanitarnej.

W 2025 roku zarejestrowano 11 przypadków zachorowań na gruźlicę i zapadalność na poziomie 8,7. Jest to spadek w stosunku do 2024 roku, kiedy zarejestrowano 18 przypadków zachorowań na gruźlicę i zapadalność na poziomie 14. W ramach nadzoru epidemiologicznego nad osobami ze styczności z chorymi na gruźlicę prątkującymi, nawiązywany jest kontakt z osobami z otoczenia chorego, osoby te kierowane są do swoich lekarzy POZ pod nadzór lekarski. PPIS w Otwocku w ramach współpracy z POZ pomaga też w organizacji i realizacji takich wizyt osobom, które takiego wsparcia wymagają np. osoba nie ubezpieczona, nie zapisana do żadnego POZ, słabo komunikująca się w języku polskim.

PPIS w Otwocku rejestruje też i wykazuje w swoich statystykach osoby w kryzysie bezdomności, przywiezione do szpitala na leczenie, w stosunku do których niemożliwe jest ustalenie miejsca dotychczasowego pobytu.

1.1.8. Legionelloza

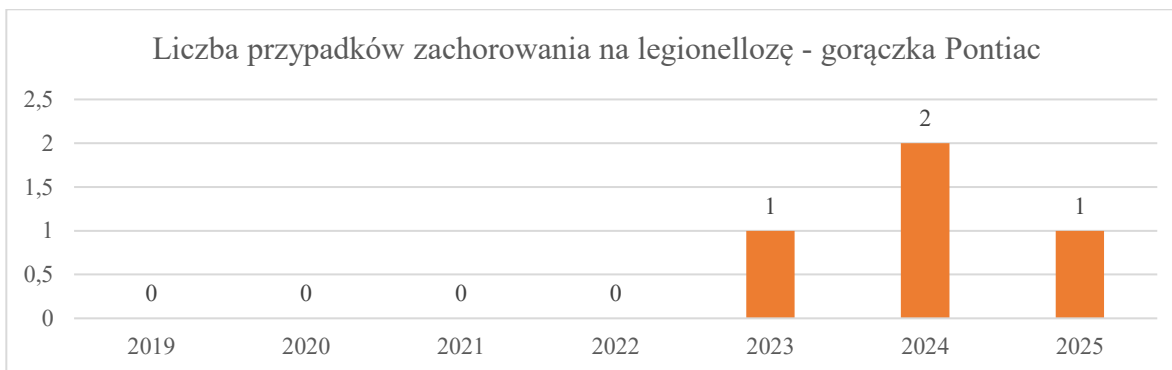
Wykres 12. Legionelloza – choroba legionistów



W roku 2025 zarejestrowano 7 przypadków zachorowania przebiegające z zapaleniem płuc i zapadalność na poziomie 25,5. Odnotowano tym samym ponad 100% wzrost zachorowań w stosunku do roku 2024, kiedy zarejestrowano 3 przypadki zachorowania przebiegające z zapaleniem płuc i zapadalność na poziomie 2,4.

Wszystkie przypadki hospitalizowane w Mazowieckim Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruźlicy w Otwocku. W 6 przypadkach, w ramach nadzoru sanitarno-epidemiologicznego została pobrana w miejscu zamieszkiwania osób chorych woda do badań w kierunku obecności bakterii Legionella. Skażenie znikome stwierdzono w 1 przypadku, w domu jednorodzinnym. Zalecono podjęcie działań profilaktycznych – przegrzanie i płukanie instalacji.

Wykres 13. Legionelloza - Gorączka Pontiac



Zarejestrowano 1 przypadek zachorowania spowodowane zakażeniem bakteriami Legionella pneumophila i zapadalność na poziomie 0,8. Jest to o 1 zachorowanie więcej niż w roku 2024. W badaniu moczu wykryto antygeny Legionella pneumophila. Osoba hospitalizowana w Mazowieckim Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruźlicy w Otwocku. Od roku 2023 rejestrowane są 1-2 przypadki w roku.

1.1.9. Choroby odzwierzęce

Wykres 14. Borelioza z Lyme



W 2025 r. odnotowano 211 przypadków zachorowań i zapadalność na poziomie 166,8, co stanowi wzrost w porównaniu z rokiem 2024 (165 przypadków, zapadalność 130,1). Zachorowania były skutkiem ukąszeń przez kleszcze, do których dochodziło na terenie ogródków przydomowych, w lasach, parkach. Często osoby, u których lekarz zdiagnozował rumień wędrujący nie pamiętają, aby zlokalizowali kleszcza na swoim ciele. Zachorowania dotyczą 124 kobiet. W grupach wiekowych przodują osoby w wieku 65-74 lata (48 przypadków).

Wykres 15. Kleszczowe zapalenie mózgu



Odnótowano 4 przypadki zachorowania na kleszczowe zapalenie mózgu. To o 2 przypadki więcej niż w roku 2024. Zapadalność na KZM zwiększyła się tym samym z 16,6 do 3,2. Zachorowania rok do roku utrzymują się na względnie stałym poziomie.

Wykres 16. Styczność i narażenie na wściekliznę (potrzeba szczepień)



W roku 2025 zarejestrowano 51 przypadków szczepień przeciwko wściekliznie. Liczba szczepień wzrosła o 9 w porównaniu z rokiem 2024. Zapadalność uległa zmianie z 33,1 do 40,3.

Podjęto szczepienia po kontakcie z:

- pies – 22 przypadki;
- kot – 19 przypadków;
- wiewiórka – 5 przypadków;
- nietoperz – 4 przypadki;
- kontakt z dzikiem – 1 przypadek.

Rola Państwowej Inspekcji Sanitarnej w nadzorze nad przypadkami/podejrzeniami wścieklizny u ludzi polega na współpracy z organami Inspekcji Weterynaryjnej i obejmowaniu nadzorem osób ze styczności ze zwierzęciem. Zapobieganie zachorowaniom na wściekliznę oparte jest na szczepieniu po ekspozycyjnym osób, które mając uszkodzoną skórę, miały kontakt ze śliną zwierzęcia lub były pogryzione przez zwierzę chore lub podejrzane o zachorowanie na wściekliznę. Ze względu na wysoką śmiertelność choroby, wnikliwie analizowane są wszystkie zgłoszenia przypadków narażenia na wściekliznę, pacjenci kierowani są do Poradni Kwalifikacji Szczepień p/ Wściekliznie w Szpitalach Zakaźnych.

1.1.10. Zakażenia i choroby przenoszone drogą płciową - STI (sexually transmitted infection) - wybrane choroby

Wykres 17. Kiła



W 2025 r. zarejestrowano 13 przypadków zachorowań na kiłę i zapadalność na poziomie 10,3. W stosunku do roku 2024 r. odnotowano spadek liczby zgłoszonych zachorowań (18 przypadków), a tym samym zapadalności, która uprzednio wynosiła 14,5. Wśród zachorowań zarejestrowano przypadki kiły wczesnej, późnej i nieokreślonej.

Wykres 18. Rzeżączka



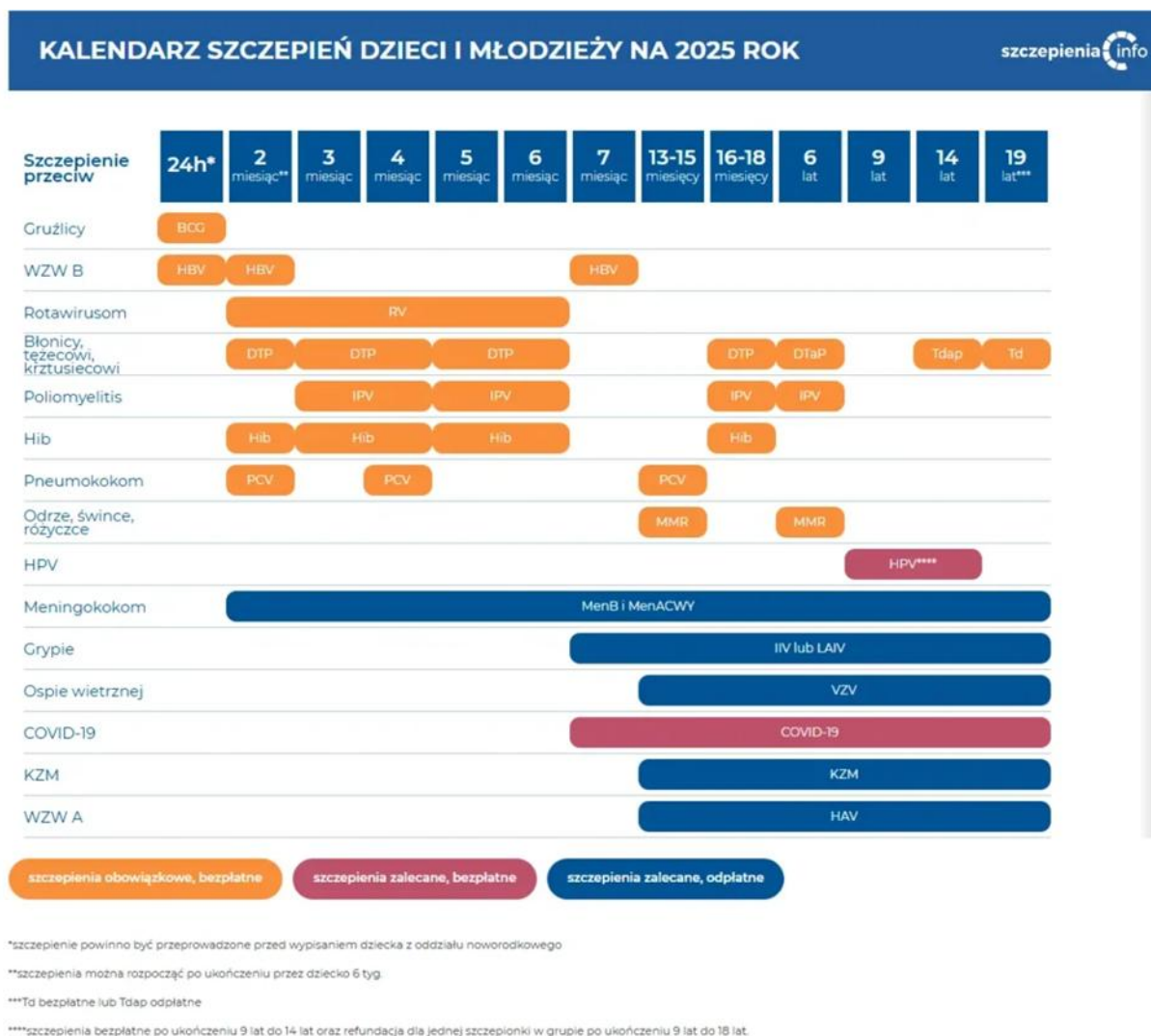
Zarejestrowano 7 przypadków zachorowania na rzeżączkę. To o 1 przypadek więcej niż w roku 2024. Zapadalność wzrosła o 0,8 i w roku sprawozdawczym wynosi 5,5.

Wykres 19. Chłamydie



Odnotowano również 5 przypadków chorób przenoszonych drogą płciową wywołanych przez Chłamydie, co daje zapadalność na poziomie 4. To o 1 przypadek więcej niż w roku 2024 i wzrost zapadalności o 0,8.

1.2. Wykonanie programu szczepień ochronnych



Rysunek 1. Kalendarz szczepień na rok 2025. Źródło: <http://szczepienia.pzh.gov.pl/kalendarz-szczepien>

Szczepienia ochronne realizowane były zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych (PSO) na 2025 rok, określonym w załączniku do Komunikatu Głównego Inspektora Sanitarnego z 31 października 2024 roku. Schemat szczepienia przeciw chorobie zakaźnej obejmujący liczbę dawek i terminy ich podania wymagane dla danego szczepienia uwzględniające wiek osoby objętej obowiązkiem szczepienia zawarte zostały w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie obowiązkowych szczepień ochronnych.

W 2025 r. na terenie powiatu otwockiego realizacja PSO prowadzona była w 14 podmiotach leczniczych w tym:

- w 5 publicznych podmiotach leczniczych, w których funkcjonuje 6 punktów szczepień;

- w 7 niepublicznych podmiotach leczniczych, w których funkcjonuje 10 punktów szczepień;
- w 1 zespołowej praktyce lekarskiej, w której funkcjonuje 1 punkt szczepień;
- w 1 ośrodku dializ, w którym funkcjonuje 1 punkt szczepień.

Łącznie w 2025 r. prowadzono nadzór nad wykonawstwem szczepień ochronnych w 18 punktach szczepień.

Działania prowadzone w ramach nadzoru:

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

W 2025 r. wykonano łącznie 43 kontrole w punktach szczepień, w tym 23 kontrole akcyjne poza harmonogramem, które dotyczyły ogólnopolskiej akcji „Powszechny spis kart szczepień”.

W zakresie realizacji Programu Szczepień Ochronnych prowadzono nadzór nad procesem dystrybucji szczepionek do przeprowadzania obowiązkowych szczepień

ochronnych z wykorzystaniem Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek /ESNDS/.

Szczepionki w PSSE w Otwocku przechowywane są w dwóch urządzeniach chłodniczych w ściśle określonej temperaturze, tj. od +2 do +8 stopni Celsjusza, zapewniając tym samym właściwe warunki chłodnicze zgodne z wymaganiami producentów.

PSSE w Otwocku posiada również całodobowe rejestratory do monitorowania temperatury w urządzeniach chłodniczych z funkcją powiadamiania SMS na wyznaczone alarmowe telefony komórkowe w przypadku braku energii lub przekroczenia określonego zakresu temperatur w urządzeniu chłodniczym. Ponadto, w celu zachowania łańcucha chłodniczego PSSE w Otwocku posiada 1 zasilacz awaryjny UPS połączony z zespołem akumulatorów, które dostarczają prąd do UPS, w przypadku braku zasilania z sieci elektrycznej. W razie zaniku prądu UPS zaczyna pobierać energię z akumulatorów i przekazuje prąd (zmagazynowany w akumulatorach) do urządzenia chłodniczego, dzięki czemu temperatura w chłodziarce zostaje utrzymywana na zadanym poziomie (+2 do +8 st. C) przez okres do 10 godzin. UPS pracuje w trybie awaryjnym, poprzez wysyłanie sygnału dźwiękowego do czasu, aż powróci zasilanie z sieci.

Na terenie powiatu otwockiego na 18 punktów szczepień 17 posiada całodobowe rejestratory do monitorowania temperatury w urządzeniu chłodniczym z funkcją powiadamiania SMS. W jednym podmiocie leczniczym, szczepienia realizowane są w dniu pobrania preparatów szczepionkowych z PSSE w Otwocku.

Wszyscy świadczeniodawcy wykonujący szczepienia ochronne pobierają szczepionki z PSSE w Otwocku z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Osoba odbierająca szczepionki wyposażona jest w termotorbę z wkładami chłodniczymi i termometrem do pomiaru temperatury wewnątrz termotorby. Wartość temperatury w termotorbie oraz godzina pobrania szczepionek odnotowana jest na piśmie w dokumencie WZ, kolejne wartości zapisuje pielęgniarka w momencie rozładunku termotorby w przychodni. PSSE w Otwocku w ten sam sposób pobiera szczepionki z magazynu z WSSE w Warszawie. W 2025 roku rozdysponowano 18138 dawek preparatów szczepionkowych.

W roku 2025 zarejestrowano 17 przypadków Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych (NOP) zgłoszonych przez lekarzy, 9 łagodnych, 2 poważne i 6 o ciężkim przebiegu. NOP ciężki - 5 przypadków dot. szczepień przeciwko gruźlicy, 1 po szczepieniu przeciwko odrze, śwince, różyczce. W przypadku zgłoszeń NOP ciężki po BCG, wszystkie

przypadki zostały rozpoznane w Mazowieckim Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruźlicy w Otwocku, gdzie dzieci trafiały w celu dalszej specjalistycznej diagnostyki, szczepione były poza powiatem otwockim.

Ilość osób zgłoszonych przez podmioty lecznicze w raporcie o przypadkach niewykonania obowiązkowych szczepień ochronnych na koniec IV kwartału roku 2025 w stosunku do roku 2024 wzrosła o 1400 osób i wynosi 1747 osób (dotyczy rodziców dzieci). Natomiast liczba dzieci zgłoszonych w ww. raporcie wyniosła 2045 (rok 2024 – 422).

W 2025 r. wysłano 16 pism edukacyjno-informacyjnych do rodziców/opiekunów uchylających się od obowiązku poddania swoich dzieci szczepieniom ochronnym i 6 wezwań do szczepień. Udzielono również siedmiu odpowiedzi na wnioski o udostępnienie informacji publicznej dotyczących szczepień ochronnych.

W 2025 r. nie odnotowano w żadnym z podmiotów leczniczych na terenie powiatu otwockiego przypadku przerwania łańcucha chłodniczego w urządzeniu chłodniczym.

We wrześniu 2025 r. pracownicy Sekcji Promocji Zdrowia, Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży i Epidemiologii zorganizowali w czterech szkołach podstawowych, stoiska profilaktyczno-edukacyjne, dot. zalecanych szczepień przeciwko HPV. W trakcie akcji udzielano informacji nt. powszechnego programu szczepień HPV, możliwości realizowania szczepień również w szkołach, przekazywano rodzicom materiały informacyjne o chorobach zakaźnych, przeciwko którym prowadzone są szczepienia ochronne, zaletach szczepień i ich skuteczności, informowano gdzie mogą szukać wiarygodnych źródeł wiedzy o szczepieniach.

W ramach Europejskiego Tygodnia Szczepień wysłano do punktów szczepień informację z prośbą o aktywne włączenie się w obchody Europejskiego Tygodnia Szczepień, przekazano ulotki, grafiki i plakaty promujące szczepienia celem wyeksponowania w widocznych miejscach w placówkach, na swoich stronach internetowych oraz mediach społecznościowych. Dodatkowo, w ramach Powszechnego Programu Szczepień przeciwko wirusowi brodawczaka ludzkiego dla wybranych grup wiekowych (szczepienia bezpłatne), PSSE w Otwocku w 2025 r. rozdysponowała łącznie 1769 szt. preparatów szczepionkowych. Dystrybuowano również szczepionki przeciwko krztuścowi w ramach bezpłatnych szczepień zalecanych dla kobiet w ciąży (po ukończeniu 27 tygodnia ciąży do ukończenia 36 tygodnia ciąży) oraz kobiet w ciąży zagrożonych przedwczesnym porodem, po ukończeniu 20 tygodnia ciąży (łącznie rozdysponowano do Placówek - 320 szt.). Od 18 września 2025 r. PSSE w Otwocku rozpoczęła dystrybucję szczepionek przeciwko

Covid-19 dla dzieci i dorosłych w ramach bezpłatnych szczepień zalecanych do aptek i podmiotów leczniczych. Łącznie rozdysponowano do końca grudnia 2025 r. - 2720 szt. preparatów dla dorosłych.

Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży (w grupie wiekowej od 0 do 19 roku życia) w roku 2025 ilustrują poniższe tabele, w których zestawione zostały dane na podstawie rocznych sprawozdań ze szczepień ochronnych MZ-54 z poszczególnych placówek realizujących obowiązujący Program Szczepień Ochronnych.

Zestawienie stanu zaszczepienia w roku 2025 powiat otwocki:

Tabela 4. Liczba dzieci zarejestrowanych w punktach szczepień w poszczególnych rocznikach.

Rok urodzenia	Karty ogółem	Rok urodzenia	Karty ogółem	Karty dziewcząt	Rok urodzenia	Karty ogółem	Karty dziewcząt	Rok urodzenia	Karty ogółem	Karty dziewcząt
2025	804	2020	1309		2015	1449	737	2010	1609	801
2024	894	2019	1451		2014	1496	714	2009	1608	
2023	990	2018	1441		2013	1482	696	2008	1479	
2022	1073	2017	1553		2012	1525	800	2007	1514	
2021	1199	2016	1535	764	2011	1522	740	2006	1345	

Źródło: MZ-54 PSSE za rok 2025 w Otwocku

Wyszczepialność procentowa (%) w poszczególnych rocznikach powiat otwocki.

GRUŹLICA:

Rocznik 2025: **95,4%** zaszczepionych

Rocznik 2024: **97,32%** zaszczepionych

Źródło: Dane z MZ-54 PSSE w Otwocku

Tabela 5. WIRUSOWE ZAPALENIE WĄTROBY TYPU B

2. Wirusowe zapalenie wątroby typu B			
Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe		a) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały drugą dawkę szczepionki przeciw wzv typu B, zamykając cykl szczepienia pierwotnego. b) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały trzecią dawkę szczepionki przeciw wzv typu B, uzupełniając cykl szczepienia podstawowego.
	pierwotne ^a	uzupełniające ^b	
2025	40,42	42,16	
2024	7,38	89,26	
2023	4,04	92,42	
2022	4,94	91,99	
2021	4,17	93,08	

Źródło: Dane z MZ-54 PSSE w Otwocku

Tabela 6. ZAKAŻENIA ROTAWIRUSOWE

3. Zakażenia rotawirusowe		
Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe ^a	a) Osoby, które otrzymały pełne szczepienie podstawowe (dwie lub trzy dawki, zależnie od cyklu szczepienia)
2025	66,04	
2024	87,36	

Źródło: Dane z MZ-54 PSSE w Otwocku

Tabela 7. BŁONICA, TEŻEC

Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe		Szczepienie przypominające		
	pierwotne ^a	uzupełniające ^b	I. dawka ^c	II. dawka ^d	III. dawka ^e
2025	42,66				
2024	63,31	29,53			
2023	12,42	82,63			
2022	6,34	87,88			
2021	5,34	89,57			
2020	3,90	50,27	38,04		
2019	3,58	16,95	76,57		
2018	3,26	7,56	84,73		
2017	3,73	7,73	84,74		
2016	2,21	5,93	88,47		
2015	2,83	6,83	87,92		
2014	2,74	4,41	89,44		
2013	2,23	4,32	91,43		
2012	1,38	3,08	40,59	53,51	
2011	1,51	1,71	17,08	78,19	
2010	1,24	2,42	15,41	79,93	
2009	0,62	2,80	9,70	86,19	
2008	0,54	1,56	7,71	88,98	
2007	0,20	1,52	7,40	72,06	18,43
2006	0,07	0,89	7,96	36,28	54,13

Źródło: MZ-54 PSSE w Otwocku

Tabela 8. KRZTUSIEC

Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe		Szczepienie przypominające	
	pierwotne ^a	uzupełniające ^b	I. dawka ^c	II. dawka ^d
2025	42,66			
2024	63,31	29,53		
2023	12,42	82,63		
2022	6,34	87,88		
2021	5,34	89,57		
2020	3,90	50,27	38,04	
2019	3,58	16,95	76,57	
2018	3,26	7,56	84,73	
2017	3,73	7,73	84,74	
2016	2,21	5,93	88,47	
2015	2,83	6,83	87,85	
2014	2,74	4,41	89,44	
2013	2,16	4,32	91,43	
2012	1,38	3,08	40,59	53,51
2011	1,51	1,71	17,08	78,19

2010	1,24	2,42	15,41	79,93
2009	0,62	2,80	9,70	86,19

Źródło: MZ-54 PSSE w Otwocku

Tabela 9. POLIOMYELITIS

Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe		Szczepienie ^c przypominające
	pierwotne ^a	uzupełniające ^b	
2025	42,66		
2024	63,31	29,53	
2023	12,53	82,53	
2022	6,24	87,98	
2021	5,34	89,57	
2020	3,90	50,27	38,04
2019	3,45	17,09	76,57
2018	3,26	7,56	84,73
2017	3,73	7,73	84,74
2016	2,15	5,93	88,47

Źródło: MZ-54 PSSE w Otwocku

Tabela 10. ODRA, ŚWINKA, RÓŻYCZKA - OGÓŁEM

Rok urodzenia	Szczepienie	
	podstawowe ^a	przypominające ^b
2024	66,00	
2023	87,98	
2022	90,87	
2021	91,24	
2020	46,98	45,30
2019	18,40	75,74
2018	12,91	82,30
2017	12,69	82,16
2016	10,10	84,56
2015	12,35	83,09
2014	10,03	85,43
2013	11,40	84,95
2012	8,92	88,92

Źródło: MZ-54 PSSE w Otwocku

Tabela 11. ODRA, ŚWINKA, RÓŻYCZKA - DZIEWCZĘTA

Rok urodzenia	Szczepienie	
	podstawowe ^a	przypominające ^b
2016	9,55	84,55
2015	11,80	83,45
2014	9,80	87,39

2013	10,49	86,78
2012	7,38	90,75
2011	7,03	89,46
2010	6,74	91,89

Źródło: MZ-54 PSSE w Otwocku

Tabela 12. ZAKAŻENIA HAEMOPHILUS INFLUANZAE TYPU B

Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe	
	pierwotne ^a	uzupełniające ^b
2025	42,66	
2024	63,31	29,53
2023	12,63	82,42
2022	5,96	87,88
2021	5,25	89,57
2020	3,67	88,31

Źródło: MZ-54 PSSE w Otwocku

Tabela 13. ZAKAŻENIA STREPTOCOCCUS PNEUMONIAE

Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe	
	pierwotne ^a	uzupełniające ^b
2025	49,50	
2024	31,54	59,17
2023	8,69	86,36
2022	6,06	88,35
2021	4,00	88,99
2020	3,36	86,71

Źródło: MZ-54 PSSE w Otwocku

Tabela 14. OBOWIĄZKOWE SZCZEPIENIA OSÓB NARAŻONYCH W SPOSÓB SZCZEGÓLNY, wg WIEKU

Liczba zaszczepionych ^a	Ogółem	Wiek 0-19	Wiek 20-29	Wiek ≥ 30
Błonica	1			1
Krztusiec	1			1
Odra, świnka, różyczka	1			1
<i>Poliomyelitis</i>				
Tęžec	1			1
Wirusowe zapalenie wątroby typu B	42		1	41
Zakażenia <i>Haemophilus influenzae</i> typu b	1			1
Zakażenia <i>Streptococcus pneumoniae</i>	13	7		6
Ospa wietrzna	Ogółem	Wiek 0-19	Wiek ≥ 20	
	252	252		

Źródło: MZ-54 PSSE w Otwocku

Tabela 15. OBOWIĄZKOWE SZCZEPIENIA POEKSPozyCYJNE, wg WIEKU

Liczba zaszczepionych ^a	Ogółem	Wiek 0-19	Wiek 20-29	Wiek ≥ 30
Błonica				
Tężec	704	5	138	561
Wścieklizna				

Źródło: MZ-54 PSSE w Otwocku

W realizacji Programu Szczepień Ochronnych przez placówki medyczne na terenie powiatu otwockiego wyłaniają się dwa główne problemy. Pierwszym z nich jest stale rosnąca liczba rodziców przeciwnych szczepieniom ochronnym, już od pierwszych dni życia dziecka. Pomimo starań personelu medycznego w wielu przypadkach nie udaje się nakłonić rodziców do zmiany swoich przekonań o konieczności i skuteczności szczepień ochronnych. Ponadto, na co wskazują pielęgniarki z punktów szczepień, komunikacja z rodzicami, którzy nie realizują szczepień u swoich dzieci, jest bardzo utrudniona. Nie odbierają wezwań na szczepienia, telefonów, nie pojawiają się w przychodni, nawet po stronie dzieci chorych. Jeśli już dochodzi do rozmów bezpośrednich lub telefonicznych, często są to rozmowy bardzo nieprzyjemne, wywołujące silne emocje ze strony rodziców, w tym przede wszystkim agresję. Rodzice/opiekunowie prawni przychodzą na wizyty z listą pytań dot. powikłań po szczepieniach i żądają pisemnego oświadczenia od lekarza o braku niepożądanych działań po szczepieniu. Drugi problem stanowią brakujące karty uodpornienia w związku ze zmianą miejsca zamieszkania pacjentów i co za tym idzie rotacją między przychodniami. Wiąże się to z koniecznością pozyskania przez placówki POZ dokumentacji szczepień dzieci do nich zapisanych. Wielu opiekunów utrudnia ten proces, nie podając nazwy dotychczasowej placówki obejmującej dziecko opieką medyczną lub placówki, do której mają zamiar zapisać dziecko, w związku ze zmianą adresu zamieszkania, tym sposobem stara się ukryć niechęć do szczepień i uniknąć konsekwencji. Podstawą wykonania lub kontynuacji szczepienia ochronnego jest dla lekarza i pielęgniarki wgląd w dwa dokumenty: kartę uodpornienia i książeczkę szczepień. Brak historii szczepień dziecka, utrudnia ich dalszą realizację. W roku sprawozdawczym przybyło na teren powiatu otwockiego 330 nowych pacjentów w rocznikach 2025-2006, natomiast ubyło 14 dzieci.

1.3. Stan sanitarno-higieniczny podmiotów wykonujących działalność leczniczą

W 2025 roku na terenie powiatu otwockiego zarejestrowanych było 197 podmiotów wykonujących działalność leczniczą. Ich zestawienie przedstawia poniższa tabela.

Tabela 16. Podmioty lecznicze wykonujące działalność leczniczą

Podmioty lecznicze pod nadzorem PSSE	Podmioty lecznicze w rozbiu na:		Liczba obiektów	
			rok ubiegły	rok bieżący
podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne	szpitale	nie będące przedsiębiorcami	3	3
		będące przedsiębiorcami	6	7
	ZOL w strukturach szpitali		0	0
	ZOL poza szpitalami		4	4
	ZPO w strukturach szpitali		1	0
	ZPO poza szpitalami		2	2
	hospicja w strukturach szpitali		1	0
	hospicja poza szpitalami		0	1
podmioty lecznicze wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne	Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria nie będące przedsiębiorcami		9	9
	Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria będące przedsiębiorcami		51	52
	Pogotowia ratunkowe i zespoły wyjazdowe		2	2
	Medyczne laboratoria diagnostyczne		6	6
	Zakłady rehabilitacji leczniczej		1	1
	Inne		4	3
Gabinety indywidualnej, specjalistycznej, grupowej praktyki lekarskiej o profilu niezabiegowym			50	50
Gabinety indywidualnej, specjalistycznej, grupowej praktyki lekarskiej o profilu zabiegowym (w tym gab. stomatologiczne)			58	57
RAZEM			198	197

Sekcja Epidemiologii przeprowadziła w nich łącznie 47 kontroli sanitarnych. Nałożono jeden mandat na kwotę 150 złotych w szpitalu nie będącym przedsiębiorcą. Kontrola dotyczyła interwencji w sprawie nienależytych warunków higieniczno-sanitarnych

w łazience dla pacjentów i odwiedzających jednego z Oddziałów. Ww. nieprawidłowości niezwłocznie usunięto.

Wydano 5 decyzji merytorycznych: 2 nakazujące, 3 przedłużające. Decyzje nakazujące oraz obciążające adresatów decyzji opłatą za czynności kontrolne:

- Szpital nie będący przedsiębiorcą - nieprawidłowy stan sanitarno-higieniczny łazienki dla pacjentów jednego z oddziałów. Decyzję wykonano w całości.
- Lecznictwo ambulatoryjne - przychodnia będąca przedsiębiorcą: opracowanie, wdrożenie i nadzór nad dokumentami zawierającymi opis sposobu postępowania w przypadku podejmowania działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych oraz prowadzenie z określoną częstotliwością kontroli wewnętrznych w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych. Decyzję wykonano w całości.

Tabela 17. Aktualne nazwy i adresy placówek lecznictwa zamkniętego wraz liczbą łóżek

Szpital <u>nie będące przedsiębiorcami</u> (publiczne)- 3	Adres	Stan łóżek
Podmiot: Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny im. Prof. Adama Grucy Centrum Medycznego Kształcenia Podyplomowego. Zakład leczniczy: Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny im. Prof. Adama Grucy CMKP-Szpital	05-400 Otwock ul. Konarskiego 13	360
Podmiot: Mazowieckie Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruźlicy Zakład leczniczy: Szpital Specjalistyczny	05-400 Otwock ul. Narutowicza 80 05-400 Otwock ul. Reymonta 83/91	301
Podmiot: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Szpital Specjalistyczny Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Otwocku Zakład leczniczy: Szpital Specjalistyczny	05-400 Otwock ul. B. Prusa 1/3	167
Szpital <u>będące przedsiębiorcami</u> (niepubliczne) – 7		
Podmiot: Europejskie Centrum Zdrowia Otwock Sp. z o.o. Zakład leczniczy: Europejskie Centrum Zdrowia Otwock, Szpital im. F. Chopina	01-014 Warszawa, ul. Żytnia 16 C 05-400 Otwock, ul. Borowa 14/18	99
Podmiot: Klinika Medyczna Ibis Sp. z o.o. i Wspólnicy Sp.k. Jednostki organizacyjne Szpitala IBIS Oddział okulistyczny, blok operacyjny, oddział chirurgii ogólnej	01-013 Warszawa, ul. Kacza 8 05-400 Otwock, ul. Borowa 14/18	5
Podmiot: American Heart of Poland Spółka Akcyjna Zakład leczniczy: Centrum Kardiologii -Szpital	43-450 Ustroń, ul. Sanatoryjna 1 05-410 Józefów Nadwiślańska 37	25
Podmiot: Mazowieckie Centrum Neuropsychiatrii Spółka z Ograniczoną Odpowiedzialnością Zakład leczniczy: Szpital Psychiatryczno-Neurorehabilitacyjny (jednostki w Zagórzcu, Otwocku, Józefowie)	05-462 Zagórze gm. Wiązowna 05-400 Otwock, ul. Kochanowskiego 27/29 05-420 Józefów,	162+77 miejsc w oddziałach dziennych

	<i>ul. 3 Maja 127</i>	
Podmiot: MIRAI CLINIC Spółka z Ograniczoną Odpowiedzialnością Zakład leczniczy: MIRAI Szpital	05-400 Otwock, ul. Armii Krajowej 8	10
Podmiot: Powiatowe Centrum Zdrowia Spółka z Ograniczoną Odpowiedzialnością Zakład leczniczy: Szpital Powiatowy	05-400 Otwock, ul. Batorego 44	101
Podmiot: Medical Clinic of Warsaw Spółka z Ograniczoną Odpowiedzialnością Zakład leczniczy: Zespół Chirurgii Jednego Dnia w Józefowie	02-652 Warszawa, ul. Magazynowa 11/38 05-420 Józefów ul. Topolowa 16	7
Hospicjum udzielające całodobowych świadczeń zdrowotnych <u>nie będące przedsiębiorcami</u> -1		
Podmiot: Mazowieckie Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruźlicy Zakład leczniczy: Hospicjum	05-400 Otwock, ul. Narutowicza 80	25
Zakłady Pielęgnacyjno-Opiekuńcze – 2 <u>będące przedsiębiorcami</u>		
Podmiot: Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczo Rehabilitacyjny „MARIA” Maria Kałuża w spadku Zakład leczniczy: Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczo Rehabilitacyjny „MARIA”	05-077 Zakręt, ul. Piękna 6	50
Podmiot: Powiatowe Centrum Zdrowia Spółka z Ograniczoną Odpowiedzialnością Zakład leczniczy: Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy	05-400 Otwock, ul. Batorego 44C	35
Zakłady Opiekuńczo – Lecznicze – 1 <u>nie będące przedsiębiorcami</u>		
Podmiot: Ośrodek Readaptacyjno - Rehabilitacyjny Zakład leczniczy: Zakład Opiekuńczo-Leczniczy	05-480 Karczew, ul. Anielin 2	68
Zakłady Opiekuńczo – Lecznicze – 3 <u>będące przedsiębiorcami</u>		
Podmiot: Zgromadzenie Sióstr Małych Misjonarek Miłosierdzia (Orionistek) Zakład leczniczy: Zakład Opiekuńczo – Leczniczy dla Przewlekłe Chorych Zgromadzenia Sióstr „Orionistek”	05-540 Zalesie Górne ul. Piękna 44/46 05-400 Otwock, ul. Zamenhoffa 22	35
Podmiot: EMEIS POLSKA Sp. z o.o. Zakład leczniczy: Ośrodek Stacjonarny „MARIANNA” ZOL	00-838 Warszawa, ul. Prosta 69 05-462 Wiązowna, Majdan, ul. Trasa Lubelska 13	115
Podmiot: LNA SANTE ORIGIN Spółka z Ograniczoną Odpowiedzialnością Zakład leczniczy: CENTRUM ORIGIN OTWOCK	01-821 Warszawa, ul. Hajoty 49 05-400 Otwock, ul. Bernardyńska 13	90

1.3.1. Spełnienie wymagań

Obiekty, w których przeprowadzono kontrole w 2025 r. spełniają wymagania techniczne zawartych w przepisach prawnych lub też trwa przedłużające postępowanie administracyjne. W 1 przypadku w **Szpitalu nie będącym przedsiębiorcą** w łazience dla pacjentów oddziału: zniszczona futryna drzewiowa, ubytki płytek glazury, brudne, poźółkle

ściany, brak kratki odpływu wody przy wannie, popękana glazura przy podstawie wanny, zniszczone kaloryfery. WC pacjentów i WC dla odwiedzających oddział: zniszczone drzwi – powyższe było przedmiotem wydanej decyzji, którą zrealizowano w całości.

1.3.2. Utrzymanie czystości bieżącej i porządku

Utrzymaniem czystości i porządku w nadzorowanych placówkach zajmują się w większości osoby zatrudnione na etatach. W 2 szpitalach funkcjonują Działy Higieny, w 2 sprzątaniem zajmuje się firma zewnętrzna/panie osoby sprzątające, w 5 pozostałych sprzątają salowe lub personel sprzątający. W przychodniach zatrudniony jest personel sprzątający, a w gabinetach praktyk lekarskich utrzymaniem czystości zajmuje się personel własny. We wszystkich podmiotach opracowana jest procedura sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń oraz postępowania ze sprzętem do sprzątania. Sprzątanie pomieszczeń odbywa się przy użyciu wózków dwuwiadrowych oraz płaskich nakładek na mopy. W jednym ze szpitali gruntowne czyszczenie powierzchni odbywa się przy użyciu maszyny czyszczącej z zastosowaniem środków chemii profesjonalnej i nałożeniem powłoki akrylowej.

W Szpitalu Mazowieckiego Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruźlicy w Otwocku sprzątaniem zajmuje się Dział Higieny stworzony dla potrzeb Centrum. Obejmuje on ciągi komunikacyjne, korytarze, sale chorych, WC i łazienki dla pacjentów tylko w trzech budynkach: budynek główny, budynek chirurgii (oprócz bloku operacyjnego i pracowni endoskopowej) oraz budynek B. Metody sprzątania – system dwuwiadrowy z wymienialnymi końcówkami mopa, w użyciu ścierki w odpowiednim kolorze. Sprzątaniem pozostałych pomieszczeń tj. gabinetów, dyżurek pielęgniarskich, kuchenek oddziałowych oraz pokoi socjalnych zajmują się panie salowe, system sprzątania jak w całym szpitalu.

W Szpitalu Neuropsychiatrycznym w Zagórzach sprzątaniem na terenie wszystkich placówek MCN zajmują się panie salowe oraz personel sprzątający zatrudniony w podmiocie. Sprzęt do ręcznego sprzątania czyli mopy, ścierki, wiaderka odpowiadają kolorom zgodnym z zapisem przeznaczenia w Planie Higieny. Proces sprzątania prowadzony jest przez zastosowanie detergentów, środków myjąco-dezynfekujących oraz dezynfekcyjnych stosowanych w zależności od zagrożenia. W szpitalu funkcjonuje system wymiennych końcówek do mopów. W oddziałach używane są mopy płaskie. Sprzęt do sprzątania po użyciu jest myty i dezynfekowany. Końcówki mopów i kolorowe ściereczki

po użyciu są prane w pralce z użyciem proszku piorąco-dezynfekcyjnego, w temperaturze 60°C i suszone lub oddawane do pralni.

W Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny im. Prof. Adama Grucy w Otwocku sprzątaniem zajmują się pracownicy SPSK zatrudnieni na umowę o pracę, pod nadzorem koordynatora opieki pielęgniarskiej danego oddziału lub kierownika danej jednostki organizacyjnej. Sprzątanie odbywa się według planów higieny przy pomocy środków chemii profesjonalnej i preparatów dezynfekcyjnych. Do utrzymania czystości wykorzystywane są wózki kuwetowe oraz wózki dwuwiaderkowe z praskami i mopami płaskimi oraz ściereczki z zachowaniem kodów kolorów (czerwony i niebieski). Mopy i ściereczki wielokrotnego użycia po użyciu przekazywane są do pralni. Gruntowne czyszczenie powierzchni odbywa się przy użyciu maszyny czyszczącej jednotarczowej z zastosowaniem środków chemii profesjonalnej, po czym nakładana jest powłoka akrylowa.

W Europejskim Centrum Zdrowia oraz Klinika Medyczna IBIS w Warszawie - Szpital jednego dnia w Otwocku sprzątaniem zajmuje się personel sprzątający zatrudniony w podmiocie: personel jest zaopatrzony w wielofunkcyjne wózki kuwetowe z wydzielaniem przestrzeni na środki czystości i odpady, mopy i ściereczki jednorazowego kontaktu przeznaczone do konkretnych obszarów, fumigacja (zamglawianie). Maszyny szorująco-zbierające do czyszczenia dużych powierzchni, każdy element wyposażenia wózka jest regularnie dezynfekowany i przechowywany w odpowiednio wyznaczonych strefach. Do procesu mycia, dezynfekcji i dekontaminacji stosowane są specjalistyczne środki o szerokim spectrum działania z wykorzystaniem środków ochrony osobistej. Mopy i ściereczki po użyciu przekazywane są do pralni zewnętrznej.

W Centrum Kardiologii - Szpital w Józefowie sprzątaniem zajmuje się firma zewnętrzna. Sprzątanie odbywa się na podstawie planu higieny z wykorzystaniem system nakładek i ściereczek jednego kontaktu.

W Szpitalu Powiatowego Centrum Zdrowia sp. z o. o. w Otwocku sprzątaniem zajmują się panie salowe – zatrudnione przez PCZ. Metoda sprzątania – mop jednego kontaktu (oddziały), metoda dwuwiaderkowa (część administracyjna i ciągi komunikacyjne).

W Szpitalu MIRAI CLINIC w Otwocku na bloku operacyjnym sprzątaniem zajmują się pracownicy kliniki zatrudnieni o pracę pod nadzorem pielęgniarki oddziałowej. W pozostałych jednostkach organizacyjnych sprzątanie wykonują pracownicy firmy zewnętrznej. Sprzątanie odbywa się według planu higieny przy pomocy środków chemii profesjonalnej i preparatów dezynfekcyjnych. Do utrzymania czystości wykorzystywane są

wózki dwuwiaderkowe z praskami mopami płaskimi oraz ściereczki z zachowaniem kolorów (czerwony i niebieski). Nakładki na mopy i ściereczki po użyciu przekazywane są do pralni.

W Szpitalu MSWiA w Otwocku sprzątaniem zajmuje się personel zatrudniony w szpitalu. Metoda sprzątania-system kuwetowy, mop jednego kontaktu, system kolorów jednorazowych ściereczek do powierzchni dotykowych.

Medical Clinic of Warsaw Zespół chirurgii jednego dnia sprzątaniem placówki zajmuje się personel sprzątający zatrudniony w podmiocie, sprzątanie zgodnie z Planem Higieny.

1.3.3. Postępowanie z bielizną szpitalną

We wszystkich całodobowych podmiotach leczniczych wydzielone są pomieszczenia lub miejsca do przechowywania bielizny czystej, jak również wydzielone pomieszczenia lub miejsca do składowania bielizny brudnej. Bielizna czysta do oddziałów jest przywożona wózkami o zamkniętej przestrzeni ładunkowej bądź przynoszona w workach foliowych i przekazywana do magazynu lub miejsca bielizny czystej. Bielizna brudna zbierana jest bezpośrednio na sali chorego do worków foliowych lub brezentowych umocowanych na stelażach i przewożona wózkami o zamkniętej przestrzeni ładunkowej do brudownika lub pomieszczenia zbiorczego. Wszystkie podmioty posiadają umowę na pranie bielizny z pralniami zewnętrznymi. Częstotliwość przekazywania brudnej bielizny do pralni zależy od charakteru szpitala lub zakładu. Podczas kontroli podmiotów leczniczych zaobserwowano, iż personel medyczny nosi odzież roboczą z krótkimi rękawem.

1.3.4. Dezynfekcja

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

producenta. Narzędzia metalowe są dezynfekowane i myte w gabinetach zabiegowych w wydzielonych zlewach, metodą ręczną, zalecano automatyczne mycie i dezynfekcję narzędzi wielorazowego użytku, kontrolę procesów mycia i dezynfekcji. Natomiast narzędzia z bloków operacyjnych i w centralnej sterylizatorni (SPSK im. Prof. A. Grucy) myte są w myjniach dezynfektorach automatycznych i myjce ultradźwiękowej. W salach chorych w oddziałach ogólnych powierzchnie bezdotykowe, które są dokładnie myte profesjonalnymi detergentami nie stanowią znaczącego zagrożenia zakażeniem. Natomiast powierzchnie dotykowe lub wyposażenie zanieczyszczone materiałem potencjalnie zakaźnym poddawane są miejscowej dezynfekcji. Myciu i dezynfekcji poddawane są również wszystkie urządzenia i sprzęt medyczny, baseny, kaczki, łóżka (stelaże). Do tego celu wykorzystywane są myjnie dezynfektory oraz w kilku przypadkach metoda tradycyjna - ręczna. Koce, materace i poduszki są trudne do dezynfekcji. Te które pokryte są powłoką wodoodporną czyszczone są detergentami i dezynfekowane preparatami chlorowymi. Preparaty dezynfekcyjne dobrane i stosowane są zgodnie z wskazaniami producenta. Preparaty dezynfekcyjne przygotowywane i przechowywane są w wydzielonych szafkach np. pod zlewem (dotyczy gabinetów) lub składzikach porządkowych. W żadnym podmiocie leczniczym nie funkcjonuje stacja przygotowania łóżek.

Ocena wyposażenia brudowników w myjnie-dezynfektory do basenów lub inne urządzenia:

W podmiotach udzielających świadczeń stacjonarnych i całodobowych w myjnie dezynfektory i maceratory do basenów i kaczek wyposażone są wyłącznie szpitale, w pozostałych podmiotach całodobowych używane są pampersy. Łącznie w 6 szpitalach zamontowanych jest 43 myjni dezynfektorów i 5 maceratorów:

- 21 myjni dezynfektorów w szpitalu ortopedycznym;
- 15 myjni dezynfektorów w szpitalu gruźliczym oraz 2 maceratory;
- 2 myjnie dezynfektory w Europejskim Centrum Zdrowia oraz 3 maceratory;
- 3 myjnie dezynfektory w szpitalu powiatowym;
- 1 myjnia dezynfektor w szpitalu kardiologicznym;
- 1 myjnia dezynfektor w Mirai Clinic.

Producenci deklarują zgodność z wymaganiami Normy **PN-EN ISO 15883**, parametry procesów: 85-95°C, 6-12 min, deklarowana wartość AO – 60.

1.3.5. Sterylizacja

Tabela 18. Liczba sterylizatorów wg wzoru:

Rodzaj sterylizatora	Rodzaj podmiotu	Liczba sterylizatorów	
		2024 r.	2025 r.
autoklawy			
	szpitale	9	11
	lecznictwo ambulatoryjne	28	33
	gabinety praktyki lekarskiej	41	43
sterylizatory na ciepło suche*	szpitale	0	0
	lecznictwo ambulatoryjne	0	0
	gabinety praktyki lekarskiej	0	0
sterylizatory na tlenek etylenu	szpitale	1	1
sterylizatory na formaldehyd	szpitale	0	0
sterylizatory na nadtlenek wodoru (plazmowe)	szpitale	3	3
	lecznictwo ambulatoryjne	0	0

We wszystkich nadzorowanych podmiotach prowadzona jest dokumentacja każdego cyklu sterylizacji z zapisem daty sterylizacji, osoby odpowiedzialnej, wyniku kontroli chemicznej, numeru cyklu, wydruku lub zapisu elektronicznego. Do bieżącej kontroli każdego procesu sterylizacji używane są wskaźniki chemiczne klasy 4 lub 5 lub 6 umieszczane wewnątrz pakietów z narzędziami. Pakiety z narzędziami i materiałem do sterylizacji są opisywane ręcznie, pieczętowane lub metkowane. W każdym podmiocie leczniczym prowadzone są rejestry procesów sterylizacji: karty pamięci lub wydruków lub rejestry odręczne. Coraz częściej dokumentacja umożliwia powiązanie pakietu (procesu) z pacjentem. Wszystkie autoklawy podlegają kontroli fizycznej (termometry, manometry, kontrolki świetlne). Biologiczna kontrola skuteczności sterylizacji w autoklawach przeprowadzana jest z częstotliwością nie rzadziej niż 1x w miesiącu i 1x w tygodniu.

Zalecano stosowanie testów szybkiego odczytu ze zwiększeniem częstotliwości kontroli biologicznej w każdym procesie sterylizacji. Jednocześnie zalecano: automatyczną rejestrację procesów, automatyczne znakowanie pakietów. W sterylizatorniach szpitalnych w celu sprawdzenia działania sterylizatora i jego gotowości do prawidłowej pracy wykonuje się testy szczelności Bowie-Dicka. Kilkanaście podmiotów wyposażonych jest w inkubatory testów biologicznych wraz z testami biologicznymi, test wykonywany jest samodzielnie 1x w tygodniu. W 2025 r. odnotowano używanie 15 inkubatorów do testów szybkiego odczytu. Wiele placówek wykonuje sterylizację w Centralnej Sterylizatorni Szpitala Ortopedycznego. Kontrola parametrów z automatyczną rejestracją + kontrola chemiczna 6 typu i kontrola biologiczna 1x w tygodniu. Zwalnianie implantów – test kontroli wsadu w PCD – każdy wsad, kontrola parametrów fizycznych oraz kontrola biologiczna 1 x w tygodniu. Sterylizacja niskotemperaturowa – kontrola biologiczna każdy wsad, kontrola chemiczna test typu 5 w pakiecie reprezentatywnym.

Sterylizatornie w nadzorowanych placówkach

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

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

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

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

Pomiędzy strefą brudną i czystą zainstalowane są myjnie dezynfektory.

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

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

- III strefa artykułów sterylnych – wyładunek i magazynowanie wysterylizowanych materiałów sterylnych do czasu przekazania ich na bloki operacyjne i oddziały szpitalne. Między strefą sterylną znajduje się pomieszczenie wydawania materiałów sterylnych.

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

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

Centralna Sterylizatornia trzystrefowa w Szpitalu MIRAI Clinic w Otwocku:

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

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

Pomiędzy strefą brudną i czystą zainstalowana jest myjnia dezynfektor.

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

Pomiędzy strefą czystą a sterylną zainstalowane są 2 sterylizatory przelotowe.

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

Między strefą sterylną znajduje się pomieszczenie wydawania materiałów sterylnych.

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

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

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

Europejskie Centrum Zdrowia w Otwocku:

1 punkt sterylizacji – sterylizacja odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu (punkcie sterylizacji), w którym zamontowane są 2 sterylizatory plazmowe oraz 2 autoklawy. Rozwiązanie przestrzenne sterylizatorni zapewnia na każdym etapie technologicznym jednokierunkowy ruch materiałów od punktu przyjęcia materiału skażonego do punktu wydania materiału sterylnego. Wysterylizowane materiały są transportowane czystym wózkiem do bloku operacyjnego i przechowywane w magazynie produktów sterylnych. W 2024 r. zalecono: rozdzielenie procesów mycia i dezynfekcji od procesów sterylizacji i rozważenie zorganizowania ich w oddzielnych pomieszczeniach. Pomieszczenie

sterylizacji jest małe i ciasne, funkcjonuje nieprzerwalnie od 8 do 19. W szpitalu wykonywanych jest dużo wysokospecjalistycznych operacji, wymagających użycia dużej ilości sterylnych narzędzi wielorazowych. W żadnej z ww. sterylizatori nie jest wykonywana resterylizacja lub reprocessowanie wyrobów medycznych.

Szpital MCLCHPiG w Otwocku:

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

1.3.6. Gospodarka odpadami niebezpiecznymi w miejscu powstawania

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

1.3.7. Zakażenia szpitalne

We wszystkich nadzorowanych szpitalach zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych są powołane zespoły i komitety kontroli zakażeń szpitalnych. W skład zespołu wchodzi: lekarz jako przewodniczący zespołu, pielęgniarka epidemiologiczna oraz mikrobiolog. W 3 przypadkach mikrobiolog zatrudniony w laboratorium szpitalnym, w 3 przypadkach umowa z laboratorium zewnętrznym, w 1 przypadku przewodniczący zespołu pełni również funkcję mikrobiologa, a w 3 przypadkach brak mikrobiologa (są to 2 szpitale jednego dnia oraz 1 szpital leczenia uzależnień). W jednym szpitalu nie będącym przedsiębiorcą jest nie wystarczająca liczba pielęgniarek epidemiologicznych - na 1 etat przypada 301 łóżek. W pozostałych 9 szpitalach jest wystarczająca liczba pielęgniarek epidemiologicznych.

Wdrożone są procedury zapobiegania zakażeniom i obowiązujące definicje UE/ECDC. Wykonywane są badania przesiewowe u pacjentów z grup ryzyka oraz zapewniona jest izolacja pacjentów zakażonych lub skolonizowanych drobnoustrojami alarmowymi. Prowadzona jest polityka antybiotykowa, opracowane procedury, prowadzone audyty antybiotykowe oraz analizy zużycia w DDD. Na bieżąco prowadzone są szkolenia personelu. Wdrożony jest program WHO/CMJ „Higiena rąk to bezpieczna opieka”, „5 momentów higieny rąk”, oraz prowadzone są analizy zużycia preparatu do dezynfekcji rąk w stosunku do średniej liczby procedur wykonywanych przy pacjencie.

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

Ogniska epidemiczne w szpitalach

W 2025 r. zarejestrowano 2 ogniska szpitalne w szpitalach niepublicznych. Jedno dot. występowania grypy typu B wśród pracowników oddziału kardiologicznego, drugie zakażeń wirusem Sars-CoV-2 wśród pacjentów oddziału chorób wewnętrznych. Ogniska wystąpiły w 2 różnych szpitalach. Przeprowadzono kontrolę w ognisku wywołanym SarS-CoV-2.

W obydwu przypadkach postępowanie ZKZSz w szpitalach było prawidłowe. Działania Zespołów ograniczyły rozprzestrzenianie się ognisk na inne oddziały. Wdrożono procedury izolacji, wydzieleniu strefy "czystej" i "brudnej", i wzmożonego reżimu sanitarnego polegającego na m.in. zaleceniu noszenia maseczek ochronnych, częstym myciu rąk i prowadzeniu dekontaminacji powierzchni dotykowych i całych oddziałów, zamgławianiu, wstrzymaniu nowych przyjęć na oddział i/lub odwiedzin; wypisanie pacjentów, którzy nie wymagali już hospitalizacji; profilaktyczne podanie leków pozostałym pacjentom i personelowi z kontaktu z chorym personelem, testowanie osób z kontaktu z chorymi.

Ocena miesięcznych raportów o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitali (badania mikrobiologiczne).

W 2025 r. zgodnie z załącznikiem do rozporządzenia MZ z 25.05.2023 r. wszystkie szpitale podległe PSSE w Otwocku przekazują raporty miesięczne z badań mikrobiologicznych, które następnie rejestrowane są w systemie SEPIS.

W roku 2025 – przesłano łącznie 36 raportów zerowych. Najwięcej badań mikrobiologicznych wykonywanych jest w MCLCHPiG – 29 698 (duża liczba badań ze względu na badania w kierunku gruźlicy) oraz w SPSK im. Adama Grucy – 10 310 (również duża liczba badań ze względu na zabiegowy zakres szpitala). Najmniejszą liczbę badań wykazuje szpital jednego dnia – w roku 27 badań, co jest uzasadnione krótką hospitalizacją pacjenta.

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

We wszystkich podmiotach leczniczych kontrole wewnętrzne odbywają się według opracowanego harmonogramu/planu kontroli na dany rok. Dokumentacja z kontroli jest prowadzona na bieżąco a raporty są przedstawiane kierownictwu. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości prowadzone są kontrole sprawdzające po max. 3 miesiącach lub zgodnie z wyznaczonym terminem. Kontrole wewnętrzne przeprowadzają pielęgniarki epidemiologiczne, pielęgniarki koordynujące lub właściciele podmiotów leczniczych. Dokumentacja prowadzona jest w postaci pisemnej lub elektronicznej w formie raportów kontroli. Częstotliwość zgodna z obowiązującymi przepisami tj. nie rzadziej niż co 6 miesięcy. W dwóch przypadkach w obszarze przeprowadzonych kontroli wewnętrznych, osoba kontrolująca stwierdziła nieprawidłowości, których nie uwzględniła w raportach kontroli. Po stwierdzeniu nieprawidłowości w terminie 3 miesięcy od dnia przekazania raportu nie przeprowadzono powtórnej kontroli. Wydano zalecenia, które zostały zrealizowane i potwierdzone dostarczonymi do PSSE protokołami.

1.3.9. Wdrożenie procedur poekspozycyjnych w podmiotach leczniczych

We wszystkich nadzorowanych w 2025 r. podmiotach leczniczych wspólnie z Sekcją Nadzoru Higieny Pracy oceniano procedury poekspozycyjne. Raporty o zranieniach sporządzane są co pół roku, prowadzony jest rejestr zranień. Na podstawie oceny ryzyka (aktualizowanej co 2 lata) wdrażany jest bezpieczny ostry sprzęt chroniący przed zranieniem/zakłuciem. Przeprowadzane są szkolenia pracowników z procedur poekspozycyjnych.

1.3.10. Skargi, interwencje, odwołania, zażalenia dotyczące podmiotów leczniczych

W 2025 r. do PSSE w Otwocku wpłynęły 4 interwencje dot. podmiotów leczniczych. Jedna z interwencji dotyczyła wzrostu zachorowań wśród pacjentów ZOL – interwencja potwierdziła się, zachorowania spowodowane były Norowirusami. Trzy kolejne interwencje dotyczyły palenia papierosów przez pacjentów jednego szpitala specjalistycznego z długim pobytem. Ponadto, w jednej z tych interwencji podniesiony był zły stan sanitarno-higieniczny łazienki w oddziale – interwencja potwierdziła się, wydano decyzję administracyjną nakazującą przywrócenie właściwego stanu technicznego i sanitarno-higienicznego łazienek oraz ukarano mandatem karnym (na sumę 150 zł) osobę odpowiedzialną za nadzór w oddziale.

1.3.11. Wnioski dotyczące nadzoru prowadzonego przez Sekcję Epidemiologii

1. Oceny sytuacji epidemiologicznej na terenie powiatu otwockiego dokonano na podstawie wybranych zarejestrowanych chorób zakaźnych zgłoszonych do PPIS.
2. W 2025 r. wszczęto 6446 dochodzeń epidemiologicznych dotyczących chorób zakaźnych.
3. Sytuację epidemiologiczną w powiecie otwockim w 2025 r. można uznać za względnie stabilną. Zachorowania na krztusiec w powiecie znacząco spały. Obserwujemy trendy spadkowe w przypadku chorób wieku dziecięcego: ospy wietrznej i płonicy.
4. W przypadku wirusowego zapalenia wątroby typu A (WZW A) – zaobserwować można trend wzrostowy zachorowań, podobnie jak i w całym kraju. Podobnie wzrosła liczba odnotowanych przypadków zakażeń wirusem RSV, grypy potwierdzonej testami antygenowymi, biegunek i zapaleń żołądkowo-jelitowych BNO.
5. Szczepienia ochronne realizowane były zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych na 2025 r.
6. Ilość osób zgłoszonych przez podmioty lecznicze w raporcie o przypadkach niewykonania obowiązkowych szczepień ochronnych na koniec IV kwartału roku 2025 w stosunku do roku 2024 znacząco wzrosła.
7. W 2025 roku zarejestrowanych było 197 podmiotów wykonujących działalność leczniczą.

8. W szpitalach wdrożony jest udokumentowany system zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych, prowadzone są rejestry zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych.
9. W roku 2025 zaobserwowano dalszy spadek występowania ognisk epidemicznych w szpitalach.

1.4. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej

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

1.4.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

Według stanu na dzień 31.12.2025 r. wodę dla mieszkańców powiatu otwockiego dostarczało 13 wodociągów publicznych (tabela 19):

- 5 wodociągów publicznych o wydajności od 1000 do 10 000 m³ wody/dobę: w Otwocku, w Józefowie, w Bocianie, w Lipowie, w Majdanie;
- 8 wodociągów publicznych o wydajności od 100 do 1000 m³ wody/dobę: w Osiecku, w Sobieniach Jeziorach, w Glinie, w Ostrowie, w Rzakcie, w Celestynowie, w Glinkach, w Regucie.

Tabela 19. Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę do spożycia na terenie powiatu otwockiego w 2025 r.

Rodzaj wodociągu	Produkcja wody [m ³ /dobę]	Liczba wodociągów	Liczba ludności [tys.]
Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia	≤ 100	0	0
	101 - 1 000	8	30,673
	1 001 - 10 000	5	85,182
	10 001 - 100 000	0	0
Inne podmioty zaopatrujące w wodę		29	0,275
Razem		42	116,130

Wodociągi publiczne działają w oparciu o zasoby wód podziemnych, w 2025 r. pobieranych z 40 studni o głębokości od 20 m do 226 m. Woda surowa podlega uzdatnianiu m.in. poprzez filtrację eliminującą nadmierną ilość żelaza i manganu z wody. W celu zmniejszenia zawartości manganu i żelaza stosuje się również napowietrzanie.



Ponadto do poprawy mętności w dwóch wodociągach stosowany jest siarczan glinu. W czterech wodociągach publicznych do dezynfekcji zastosowano lampy UV. W jednym wodociągu stosuje się na stałe dozowanie podchlorynu sodu do dezynfekcji końcowej. W pozostałych wodociągach w sytuacjach uzasadnionych oraz po awariach jest możliwość dozowania podchlorynu sodu.

W 2025 r. przeprowadzono kontrole sanitarne w 13 wodociągach publicznych oraz w 3 wodociągach indywidualnych w zakresie oceny stanu sanitarno – technicznego i sanitarno-higienicznego stacji uzdatniania wody oraz ujęć wody, zabezpieczenia zbiorników wody czystej i ujęć wody przed dostępem osób nieupoważnionych, oceny realizacji wewnętrznej kontroli jakości wody prowadzonej przez zarządzającego zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). W jednym z wodociągów publicznych stwierdzono nieprawidłowość: nieterminowe przysyłanie sprawozdań z badań wody – wyniki badania wody z przekroczeniem wartości parametrycznej manganu przesłane do PPIS w Otwocku w terminie przekraczającym 7 dni roboczych od dnia sporządzenia sprawozdania. W jednym z wodociągów indywidualnych stwierdzono nieprawidłowość dotyczącą braku wykonania badań jakości wody zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem przez PPIS w Otwocku.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku zgodnie z art. 12 i 13 ustawy z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (Dz. U. z 2024 r. poz. 757) oraz przepisami wykonawczymi do ww. ustawy, prowadzi systematyczny monitoring jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi rozprowadzanej w systemach wodociągowych wodociągów publicznych i wodociągach indywidualnych, wykorzystujących własne ujęcia wody do prowadzonej działalności. Ponadto zgodnie z art. 5 ust. 1a ww. ustawy przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne (właściciel, administrator urządzenia wodnego) zobowiązane jest do prowadzenia

regularnej, wewnętrznej kontroli jakości wody i zapewnienia dobrej jakości wody dla odbiorców.

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

Inspekcja Sanitarna na podstawie wyników badań próbek wody pobranych w ramach prowadzonego nadzoru oraz wyników badań wody przekazywanych przez administratorów wodociągów dokonuje oceny jakości wody. Oceniono, że na dzień 31 grudnia 2025 r. we wszystkich nadzorowanych wodociągach publicznych woda była przydatna do spożycia przez ludzi. O wydanych ocenach jakości wody w nadzorowanych wodociągach informowano administratorów wodociągów oraz władze samorządowe.

Dobłą jakość pod względem mikrobiologicznym przez cały 2025 r. notowano w 9 wodociągach publicznych (w 2024 r. w 6, w 2023 r. w 4, w 2022 r. w 7, w 2021 r. w 6), w 4 wodociągach w wodzie stwierdzono podwyższone parametry mikrobiologiczne:

- w wodociągu publicznym w Otwocku w 2 próbkach wody stwierdzono obecność bakterii grupy coli oraz w 3 próbkach przekroczenie zalecanej wartości parametrycznej ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C;
- w wodociągu publicznym w Glinkach w 1 próbce wody stwierdzono przekroczenie zalecanej wartości parametrycznej ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C;
- w wodociągu publicznym w miejscowości Bocian w 1 próbce wody stwierdzono przekroczenie zalecanej wartości parametrycznej ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C;
- w wodociągu publicznym w miejscowości Regut w 1 próbce wody stwierdzono przekroczenie zalecanej wartości parametrycznej ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C.

Dobłą jakość wody pod względem fizyko-chemicznym przez cały 2025 r. notowano w 9 wodociągach (w 2024 r. w 10, w 2023 r. w 8, w 2022 r. w 7, w 2021 r. w 13), w 4 wodociągach w wodzie stwierdzono podwyższone parametry fizyko-chemiczne:

- w wodociągu publicznym w Otwocku w próbkach wody pobranych do badania w trakcie trwającej awarii na stacji uzdatniania wody przy ul. Karczewskiej 48, spowodowanej pęknięciem głównej magistrali wodociągowej doprowadzającej wodę ze studni i oderwaniem się osadu od ścian przewodu wodociągowego oraz zanieczyszczeniem filtrów, stwierdzono przekroczenie wartości parametrycznej żelaza, manganu oraz podwyższoną mętność. Z uwagi na awarię procesu uzdatniania do sieci rozdzielczej podawana była woda surowa. Uszkodzona magistrala wodociągowa stwarzała potencjalne ryzyko i niebezpieczeństwo powstania negatywnych skutków zdrowotnych u mieszkańców zaopatrywanych w wodę z wodociągu publicznego w Otwocku, w związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku po wspólnych ustaleniach ze Sztabem Zarządzania Kryzysowego w Otwocku w dniu 02.04.2025 r. wydał komunikat o braku przydatności wody do spożycia, który obowiązywał do dnia 07.04.2025 r., następnie ze względu na przekroczenia w wodzie uzdatnionej parametrów żelaza, manganu oraz mętności PPIS w Otwocku wydał komunikat o warunkowej przydatności wody do spożycia. Administrator wodociągu systematycznie monitorował jakość wody w wodociągu publicznym w Otwocku. Próbkę wody do badania były również pobierane w ramach prowadzonego nadzoru przez PPIS w Otwocku. W dniu 17.04.2025 r. na podstawie wyników badań próbek wody Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku stwierdził przydatność wody do spożycia w wodociągu publicznym w Otwocku. Ponadto w próbkach wody pobieranych do badania w trakcie trwającej warunkowej przydatności wody do spożycia od lipca do listopada b.r. przekroczony był parametr manganu oraz krótkotrwale wystąpiło przekroczenie wartości parametrycznej niklu;
- w wodociągu publicznym w miejscowości Lipowo w 1 próbce wody pobranej do badania stwierdzono podwyższoną mętność oraz przekroczenie wartości parametrycznej żelaza;
- w wodociągu publicznym w miejscowości Ostrów w 1 próbce wody pobranej do badania stwierdzono obcy zapach;
- w wodociągu publicznym w miejscowości Sobienie Jeziory w 2 próbkach wody pobranych do badania stwierdzono podwyższoną mętność.

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

Nadzorowano także jakość wody w 29 wodociągach lokalnych – (w 2024 r. – w 27, w 2023 r. w 26, w 2022 r. w 22, w 2021 r. w 16), wykorzystujących własne ujęcia wody do prowadzonej działalności (7 w szpitalach, 4 w domach opieki, 8 w podmiotach działających na rynku spożywczym, 1 w stacji paliw, 9 – inne podmioty), w których badania były wykonywane w ramach kontroli wewnętrznej przez administratorów/właścicieli wodociągów. W 1 wodociągu indywidualnym stwierdzono obecność bakterii grupy coli, w 2 wodociągach obecność bakterii grupy coli oraz ponadnormatywną ogólną liczbę mikroorganizmów w 1 ml wody w temp. 22°C, w 4 wodociągach stwierdzono ponadnormatywną ogólną liczbę mikroorganizmów w 1 ml wody w temp. 22°C. W 1 wodociągu indywidualnym w wodzie stwierdzono podwyższone parametry fizykochemiczne: nikiel oraz mangan, w 1 wodociągu stwierdzono podwyższoną mętność, w 1 wodociągu podwyższoną wartość parametryczną żelaza i manganu oraz podwyższoną mętność. W przypadku jednego z wodociągów indywidualnych wydana jest decyzja o warunkowej przydatności wody do spożycia ze względu na podwyższoną wartość parametryczną żelaza, manganu i podwyższoną mętność oraz nakazująca doprowadzenie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pochodzącej z ujęcia indywidualnego do wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Do końca roku 2025 administrator wodociągu nie doprowadził jakości wody do wymogów obowiązującego rozporządzenia. W dalszym ciągu prowadzone są działania naprawcze.

W pozostałych wodociągach indywidualnych podjęte przez administratorów działania naprawcze doprowadziły jakość wody do wymogów obowiązującego rozporządzenia. W pozostałych obiektach jakość wody w zakresie zbadanych parametrów zarówno mikrobiologicznych jak i fizyko-chemicznych była zgodna z obowiązującymi przepisami.

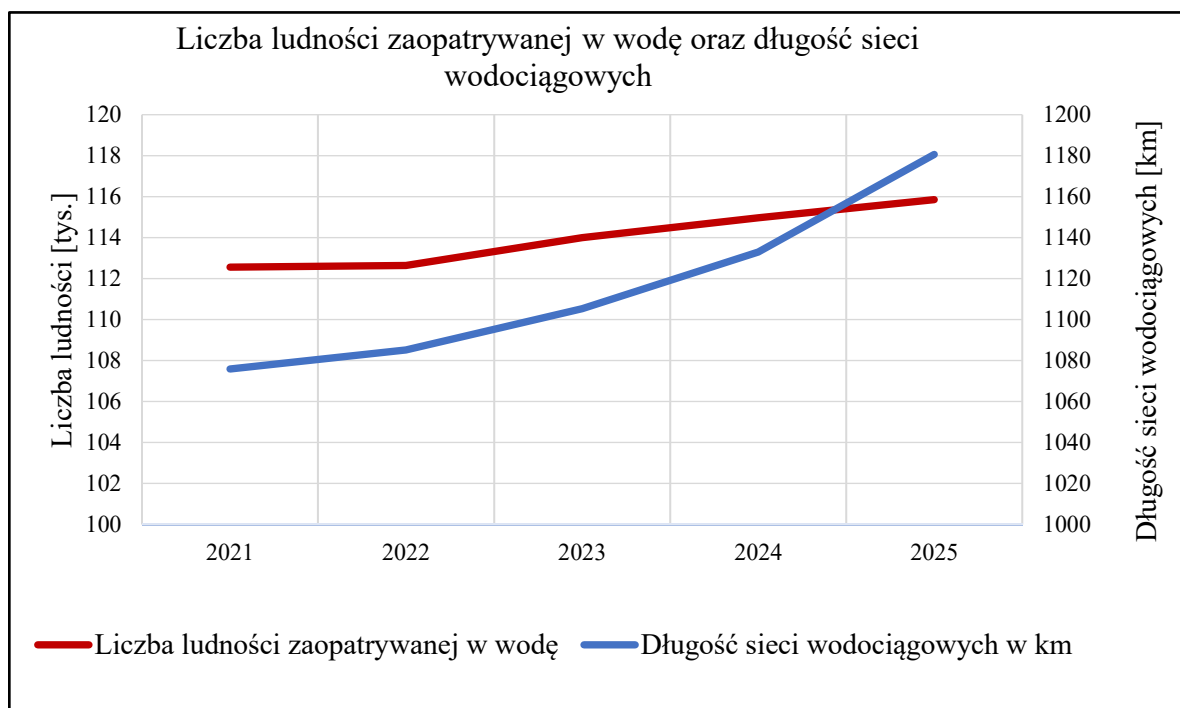
W 2025 r. przedstawiono do wglądu wyniki badania substancji promieniotwórczych w wodzie z 3 wodociągów publicznych: Józefów, Celestynów, Glina. Przeprowadzone badania nie wykazały przekroczenia wartości parametrycznych.

W 2025 r. nadzorowane wodociągi publiczne powiatu otwockiego, produkowały średnio 19259 m³ wody na dobę, zaopatrując w nią 115855 mieszkańców powiatu otwockiego.

Długość sieci wodociągowych w wodociągach publicznych zaopatrujących w wodę mieszkańców powiatu otwockiego wynosi 1180,61 km i systematycznie jest rozbudowywana, w 2025 r. zwiększyła się o 47,42 km, w 2024 r. zwiększyła się o 27,89 km,

w 2023 r. o 20,17 km, w 2022 r. o 9,22 km, w 2021 r. o 2,5 km nowych odcinków sieci (wykres 20).

Wykres 20. Liczba ludności zaopatrywanej w wodę oraz długość sieci wodociągowych w latach 2021-2025



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

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

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

Legioneloza jest chorobą układu oddechowego, wywoływaną przez bakterie *Legionella*, które mogą przeżyć w wodzie o bardzo różnej temperaturze. Optymalna temperatura dla rozwoju bakterii *Legionella sp.* (od 20°C do 50°C), jest również najczęściej utrzymywaną temperaturą wody w instalacji ciepłej wody użytkowej w budynkach. W związku z powyższym, należy dokonywać okresowych przegrzewów instalacji podwyższając temperaturę wody >70°C. Bakterie *Legionella sp.* występują m.in. w urządzeniach kąpielowych, prysznicach, myjniach i klimatyzatorach. Do zakażenia bakterią *Legionella* dochodzi drogą inhalacyjną poprzez wdychanie skażonego aerozolu wraz z parą wodną. Ze względu na powszechne zasiedlanie instalacji wodnych pałeczkami *Legionella sp.* i realne zagrożenie zakażenia ludzi niezmiernie ważne jest prowadzenie działań mających na celu ograniczenie ich występowania i namnażania.

W 2025 r. w podmiotach wykonujących działalność leczniczą, w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne kontynuowano badania jakości ciepłej wody użytkowej pod kątem obecności bakterii *Legionella sp.* W tym okresie w ramach sprawowanego nadzoru pobrano 78 próbek wody z instalacji wody ciepłej w 15 obiektach – 22 budynki (podmioty wykonujące działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne). Ponadto pobrano 9 próbek ciepłej wody użytkowej na obecność bakterii *Legionella sp.* - w DPS, w budynku wielolokalowym oraz w budynkach jednorodzinnych.

W oparciu o wyniki badań w 17 próbkach stwierdzono ponadnormatywną liczbę bakterii *Legionella sp.*, w tym na podstawie wyników badań w 1 próbce pobranej w ramach prowadzonego nadzoru przez PPIS w Otwocku stwierdzono skażenie bardzo wysokie, w 2 próbkach pobranych w ramach prowadzonego nadzoru przez PPIS stwierdzono skażenie wysokie oraz w 14 próbkach pobranych w ramach kontroli wewnętrznej przez administratorów/zarządców budynków a także nadzoru prowadzonego przez PPIS w Otwocku stwierdzono średnie skażenie ciepłej wody.

W przypadku skażenia sieci wodociągowej bakteriami *Legionella sp.* (skażenie bardzo wysokie, skażenie wysokie, skażenie średnie - jeżeli większość próbek była pozytywna) wdrażano postępowania administracyjne, wydano 5 decyzji nakazujących m.in. podjęcie działań naprawczych oraz doprowadzenie jakości wody ciepłej w instalacji do wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W przypadku wystąpienia ponadnormatywnej liczby bakterii *Legionella sp.* administratorzy/zarządcy budynków podejmowali działania

naprawcze, informując o zakresie wykonywanych prac Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Otwocku. Działania podejmowane przez ww. podmioty doprowadzały jakość wody do wymagań określonych w obowiązujących przepisach.

1.4.3. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli

W 2025 r. Uchwałą Rady Gminy w Wiązownie została przyjęta organizacja kąpieliska w Kącku.



W lipcu 2025 r. w trakcie trwania sezonu kąpielowego przeprowadzono kontrolę sanitarną na terenie kąpieliska, w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości. W trakcie kontroli sanitarnej stwierdzono, że teren był wykoszony, utrzymany czysto, wyznaczono plażę, umożliwiono skorzystanie z przenośnych, nieskanalizowanych toalet publicznych. Na terenie kąpieliska odpady komunalne gromadzone były w workach, umieszczonych na metalowych stelażach. Przy wejściu na teren kąpieliska na tablicy informacyjnej umieszczony był regulamin kąpieliska, adres Urzędu Gminy oraz aktualna ocena jakości wody w kąpielisku, a także dane wraz z numerem telefonu organizatora kąpieliska. Organizator kąpieliska opracował harmonogram pobierania próbek wody z kąpieliska w sezonie kąpielowym w 2025 r. Harmonogram zatwierdzony został przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Otwocku. Przed sezonem kąpielowym, w ramach kontroli urzędowej została pobrana próbka wody do badań przez przedstawicieli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Otwocku i zbadana przez Oddział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Warszawie, ul. Żelazna 79. Pozostałe próbki wody do badań pobierane były w ramach kontroli

wewnętrznej prowadzonej przez Ośrodek Rekreacji w Kącku, ul. Malownicza 2 i 2a, 05-462 Wiązowna. Ponadto podczas sezonu kąpielowego organizator kąpieliska dokonywał obserwacji wizualnej jakości wody w kąpielisku. Właściciel kąpieliska na podstawie badań wody oraz na podstawie obserwacji wizualnej jakości wody w kąpielisku nie stwierdzał pogorszenia jakości wody w kąpielisku oraz nie zarejestrował zanieczyszczeń w wodzie, mogących mieć wpływ na jej jakość oraz zdrowie kąpiących się osób. Na podstawie badań próbek wody wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej zgodnie z ustalonym harmonogramem oraz badania wykonanego w ramach kontroli urzędowej wydano 5 ocen jakości wody (4 oceny bieżące i 1 sezonowa ocena jakości wody - oceniono jakość wody jako doskonałą).

W 2025 r. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Otwocku nie otrzymała zgłoszenia o zorganizowaniu miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpieli na terenie powiatu otwockiego.

1.4.4. Pływalnie



Pływalnia w Józefowie. Źródło zdjęcia: ICSiR w Józefowie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku sprawuje nadzór nad 1 pływalnią krytą ogólnodostępną oraz nieckami basenowymi znajdującymi się w 3 hotelach.

Zarządcy pływalni realizują zapisy rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022 r. poz. 1230).

Przedstawione przez zarządzających pływalniami harmonogramy kontroli jakości wody na pływalniach na 2025 r. określające zakres i częstotliwość badań wykonywanych w ramach kontroli wewnętrznej zostały zatwierdzone przez PPIS w Otwocku. Zarządzający pływalniami są zobowiązani do prowadzenia systematycznych i udokumentowanych badań jakości wody, prowadzonych zgodnie z ustalonym z Inspekcją Sanitarną harmonogramem poboru próbek wody do badań, w celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego wszystkim użytkownikom pływalni. Szczególne znaczenie ma nadzór nad jakością mikrobiologiczną wody. Zanieczyszczenia mikrobiologiczne wnoszone są do wody przez użytkowników pływalni, którzy mogą zanieczyszczać wodę przede wszystkim drobnoustrojami bytującymi w przewodzie pokarmowym, w górnych drogach oddechowych, błonach śluzowych i na skórze. Oprócz drobnoustrojów wchodzących w skład normalnej mikroflory, mogą to być również mikroorganizmy chorobotwórcze, będące przyczyną infekcji. Występowanie patogenów w wodzie tj. *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa* w istotny sposób może negatywnie wpływać na zdrowie kąpiących się osób.

W pływalniach badania jakości wody wykonywane były zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem. W przypadku jednej pływalni, w okresie trwającego remontu (ponad 2 miesiące), który obejmował m.in.: wymianę central wentylacyjnych, uszczelnienie dachu, remont sauny, wymiana barierek ochronnych w szatniach i przy jacuzzi, wykonanie instalacji cyrkulacji wody w dwóch brodzikach do dezynfekcji stóp wraz z automatycznym odczytem, prace konserwacyjne na zjeżdżalni, renowacja barierki przy zjeżdżalni, nowe fugi epoksydowe na całej plaży basenowej, badania jakości wody wykonywane były ze zmniejszoną częstotliwością. Przed oddaniem pływalni do użytkowania po remoncie jakość wody została zbadana w pełnym zakresie.

Ponadto w 2025 r. w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego pracownicy PSSE w Otwocku pobrali próbki wody do badania w 4 obiektach pływalni. Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań stwierdzono przydatność wody do kąpieli.

W 2025 r. przeprowadzono kontrole sanitarne w 4 pływalniach. W wyniku kontroli pływalni nie stwierdzono nieprawidłowości. W 2025 r. na pływalniach krótkotrwale występowały przekroczenia parametrów fizykochemicznych, a mianowicie:

- chlor związany - w 1 pływalni w 2 nieckach basenowych oraz w systemach cyrkulacji, a także w 1 pływalni w systemach cyrkulacji 3 niecek basenowych;
- chloroform - w 2 pływalniach w systemach cyrkulacji niecek;

- mętność - w 1 pływalni w systemie cyrkulacji jacuzzi oraz w niecce basenowej, a także w 1 pływalni w systemie cyrkulacji niecki basenowej;
- utlenialność - w 2 pływalniach w nieckach basenowych.

W przypadku stwierdzonych przekroczeń zarządzający pływalnią niezwłocznie podejmowali działania naprawcze, które doprowadzały jakość wody do wymogów obowiązującego rozporządzenia. W przypadku jednej pływalni do końca 2025 r. nie doprowadzono jakości wody w zakresie mętności w systemie cyrkulacji niecki jacuzzi do wymogów obowiązującego rozporządzenia.

W 2025 r. woda we wszystkich pływalniach w zakresie mikrobiologicznym odpowiadała wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

W powiecie otwockim funkcjonuje basen rehabilitacyjny znajdujący się na terenie jednego ze szpitali, który nie podlega przepisom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. W 2025 r. nie planowano kontroli szpitala, w którym znajduje się basen rehabilitacyjny.

1.4.5. Obiekty użyteczności publicznej

Hotele i obiekty świadczące usługi noclegowe

Pod nadzorem znajduje się 8 obiektów skategoryzowanych (8 hoteli), w tym 3 hotele z nieckami basenowymi oraz 5 hoteli bez niecek basenowych. Ponadto pod nadzorem PSSE w Otwocku znajduje się 15 innych obiektów świadczących usługi hotelarskie. W 2025 r. w zakresie higieny komunalnej przeprowadzono kontrolę sanitarną w 3 hotelach nie posiadających niecek basenowych oraz w 3 hotelach posiadających niecki basenowe. Zakres przedmiotowy kontroli przeprowadzonej w obiektach hotelowych oraz w innych obiektach świadczących usługi hotelarskie obejmował m.in.: ocenę stanu higieniczno-sanitarnego pokoi, węzłów higieniczno-sanitarnych, postępowanie z czystą oraz brudną bielizną, nadzór nad jakością wody w instalacji c.w.u., nadzór nad jakością wody przeznaczoną do spożycia przez ludzi pochodzącą z ujęcia własnego, stosowane preparaty do dezynfekcji rąk, powierzchni, odbiór nieczystości stałych, aktualność dokumentów potwierdzających drożność wentylacji, przestrzeganie przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Kontrole tematyczne obejmowały zakres dotyczący prowadzenia nadzoru nad jakością wody w pływalniach znajdujących się w hotelach, bieżący stan sanitarno-

higieniczny w nieckach basenowych, stosowane preparaty do dezynfekcji. W roku sprawozdawczym w jednym ze skontrolowanych obiektów stwierdzono nieprawidłowości w zakresie higieniczno-sanitarnym. Właściciel hotelu został ukarany mandatem karnym za nieprawidłową gospodarkę odpadami komunalnymi, nieład i nieporządek. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

W 2025 r. do PPIS w Otwocku wpłynęła jedna interwencja dotycząca podejrzenia niewłaściwej jakości wody na pływalni w jednym z hoteli. Przeprowadzona kontrola w tym zakresie nie wykazała nieprawidłowości. W związku z wniesioną interwencją pobrano próbki wody do badania, w wyniku których stwierdzono przekroczenie chloru związanego w niecce basenowej, w niecce jacuzzi, w systemie cyrkulacji basenu rekreacyjnego oraz w systemie cyrkulacji jacuzzi. Wszczęte zostało postępowanie administracyjne. Zarządzający pływalnią niezwłocznie podjął działania naprawcze, które doprowadziły jakość wody do wymogów obowiązującego rozporządzenia. Postępowanie administracyjne zostało umorzone.

W innych obiektach świadczących usługi hotelarskie przeprowadzono kontrole sanitarne w 2 obiektach. W jednym z obiektów stwierdzono nieprawidłowości w zakresie sanitarno-porządkowym. Ze względu na niewłaściwy stan sanitarny pokoi oraz łazienek oraz niewłaściwe warunki prania, suszenia i przechowywania bielizny pościelowej wydana została decyzja nakazująca usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości oraz wydana decyzja obciążająca opłatą za nieprawidłową kontrolę.

W drugim ze skontrolowanych obiektów w wyniku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Szpitala

W ewidencji PSSE w Otwocku znajduje się 10 szpitali. W 2025 r. w zakresie higieny komunalnej skontrolowano 5 szpitali, przeprowadzono 6 kontroli. Zakres przedmiotowy kontroli obejmował m.in: postępowanie z odpadami, w tym z odpadami medycznymi, postępowanie z bielizną szpitalną, postępowanie ze zwłokami ludzkimi, zapewnienie rezerwowego źródła wody w obiekcie, nadzór nad instalacją wody ciepłej, przestrzeganie przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

W jednym z obiektów stwierdzono nieprawidłowość dotyczącą braku wykonania badania jakości wody w kierunku obecności bakterii *Legionella sp.* w związku

ze stwierdzonym wysokim skażeniem, zgodnie z częstotliwością określoną w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 7 grudnia 2017 roku (Dz.U. z 2017 r. poz. 2294). W jednym ze szpitali kontrola była przeprowadzona w związku z wniesioną do PPIS w Otwocku interwencją, dotyczącą niewłaściwego postępowania z odpadami medycznymi, w tym transportu odpadów medycznych. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. W wyniku przeprowadzonych kontroli w szpitalach wydano doraźne zalecenia. W jednym z obiektów wydana została decyzja zmieniająca termin realizacji obowiązku dotyczącego zapewnienia rezerwowego źródła wody w szpitalu.

W związku ze złą jakością wody ciepłej w instalacji ciepłej wody w szpitalach wydano 3 decyzje nakazujące m.in. podjęcie działań naprawczych oraz doprowadzenie jakości wody ciepłej w instalacji do wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Dworce PKP

Na terenie powiatu otwockiego znajdują się 2 dworce PKP. W 2025 r. nie planowano kontroli dworców PKP. Od 2023 r. trwa postępowanie administracyjne dotyczące jednego z dworców, wydana została decyzja nakazująca usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. W grudniu 2025 r. wydana została decyzja zmieniająca termin realizacji wykonania nakazów do końca marca 2027 r.

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

Pod nadzorem PSSE w Otwocku znajduje się 5 obiektów. W 2025 r. skontrolowano 2 obiekty. W jednym z obiektów kontrola była przeprowadzona w związku z wniesioną interwencją. Zakres przedmiotowy kontroli obejmował: czystość bieżącą w pokojach i sanitariatach przeznaczonych dla pensjonariuszy, pranie bielizny i pościeli podopiecznych, przechowywanie pościeli czystej, gromadzenie bielizny i pościeli brudnej, przestrzeganie przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Kontrola w drugim obiekcie była przeprowadzona w związku z pismem z Mazowieckiego Urzędu Wojewódzkiego w sprawie palarni papierosów. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. W obu obiektach wydano doraźne zalecenia.

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

Pod nadzorem PSSE w Otwocku jest 12 obiektów. W 2025 r. skontrolowano 6 obiektów, przeprowadzono 8 kontroli. Zakres przedmiotowy kontroli obejmował m.in.: czystość bieżącą w pokojach i sanitariatach przeznaczonych dla pensjonariuszy, pranie bielizny i pościeli podopiecznych, przechowywanie pościeli czystej, gromadzenie bielizny i pościeli brudnej, postępowanie z odpadami, stosowane środki do dezynfekcji i utrzymania czystości, zaopatrzenie w wodę zimną i ciepłą, nadzór nad instalacją ciepłej wody użytkowej, przestrzeganie przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. W wyniku kontroli w żadnym z obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości, wydano doraźne zalecenia. W jednym z obiektów przeprowadzono kontrole sprawdzające wykonania nakazów decyzji, w wyniku których stwierdzono zrealizowanie decyzji w całości. W dwóch obiektach kontrola została przeprowadzona w związku z pismami wniesionymi przez Mazowiecki Urząd Wojewódzki z prośbą o przeprowadzenie kontroli w zakresie oceny stanu higieniczno-sanitarnego w obiektach.

Środowiskowe Domy Samopomocy umieszczone w rejestrze wojewody mazowieckiego

Pod nadzorem PSSE w Otwocku znajdują się 3 obiekty. W 2025 r. nie planowano kontroli w środowiskowych domach samopomocy.

Zakłady/salony branży beauty, tatuażu, odnowy biologicznej itp.

W 2025 r. zarejestrowanych było 240 obiektów (w 2024 r. – 252, w 2023 r. – 263, w 2022 r. - 257, w 2021 r. – 244), w tym zakłady/salony świadczące usługi fryzjerskie oraz fryzjersko-barberskie (98), zakłady/salony kosmetyczne bez przerywania ciągłości tkanek (11), solaria (4), zakłady/salony odnowy biologicznej bez przerywania ciągłości tkanek (10), zakłady/salony kosmetyczne wykonujące zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek (103), zakłady/salony tatuażu wykonujące zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek (4), mobilne usługi z branży beauty (10).



Łącznie w 2025 r. przeprowadzono 61 kontroli (w 2024 r. – 87, w 2023 r. – 55, w 2022 r. – 61, w 2021 r. – 10). W wyniku kontroli sanitarnych przeprowadzonych w roku sprawozdawczym w 8 obiektach stwierdzono nieprawidłowości, m.in. niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny - na wózku fryzjerskim przy jednym ze stanowisk: szuflady z licznymi włosami, nakładki na maszynki pozostawione w metalowym pudełku z licznymi włosami, maszynki do włosów z licznymi włosami, pozostawione nożyczki po skończonej pracy w brudnej szufladzie na wózku fryzjerskim, grzebienie brudne z licznymi włosami; półka przy tym stanowisku z licznymi włosami, poustawiane na półce butelki z kosmetykami zakurzone, na ramie lustra zalegająca warstwa kurzu i włosów, zakurzone brudne i z włosami wyposażenie zakładu: parownica, półki, fotel, koszyczki na kosmetyki do włosów; w szafce pod lustrem nieład, nieporządek, brudne w środku półki z włosami, czyste pędzle do farby z włosami, brudne opakowania z kosmetykami, w brudnej reklamówce wałki do trwałości z licznymi włosami, z resztkami opakowań i papierów, w pudełku na maszynkę brudne z resztkami włosów nakładki na maszynkę, czyste waciki kosmetyczne w foliowej torbie częściowo poplamione; podłoga w kątach z resztkami włosów, na listwach przypodłogowych kurz i włosy, na ścianach miejscami resztki włosów, na ramie okiennej resztki włosów; brak mydła w płynie oraz ręczników jednorazowych w gabinecie fryzjerskim, brak preparatu do dezynfekcji rąk; pojemnik na płyn do dezynfekcji narzędzi brudny, zakurzony, wewnątrz sporządzony płyn (bez nazwy preparatu, stężenia), płyn mętny, brak informacji o dacie sporządzenia; dla klientów stosowane ręczniki jednorazowego użytku przechowywane na zakurzonej, brudnej półce, ręczniki zakurzone, miejscami poplamione; brudna gąbka z włosami na półce przy myjce fryzjerskiej pomiędzy kosmetykami fryzjerskimi; odpady stałe gromadzone w worku foliowym składowane bezpośrednio na podłodze; na kratce wentylacyjnej i przewodach przedłużaczy

elektrycznych oraz rozgałęziacz do gniazdka elektrycznego zalegający kurz i resztki włosów. W gabinetach kosmetycznych/tatuażu wykonujących zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek stwierdzano: brak kontroli biologicznej procesów sterylizacji, brak procedury, niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny, nieprawidłowe postępowanie z narzędziami, brak przeglądu autoklawu. W 8 obiektach nałożono mandaty karne na łączną kwotę 2 000,00 zł.

W dalszym ciągu część zakładów/salonów branży beauty otwiera się nie informując o tym inspekcji sanitarnej, często nie posiadając wiedzy o wymaganiach przy świadczeniu tego typu usług. W przeciągu ostatnich 2 lat obserwuje się zawieszanie działalności gospodarczej w zakresie prowadzonych usług fryzjerskich oraz salonów kosmetycznych wykonujących zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek.

W trakcie kontroli w salonach branży beauty sprawdzano m.in. dostępność właściwych preparatów do dezynfekcji powierzchni, do dezynfekcji narzędzi, do dezynfekcji rąk, stan higieniczno-sanitarny obiektu. Ponadto w gabinetach kosmetycznych kontrolowano sposób postępowania z narzędziami wielokrotnego użytku naruszającymi ciągłość tkanek – dezynfekcja, sterylizacja narzędzi, przechowywanie narzędzi sterylnych.

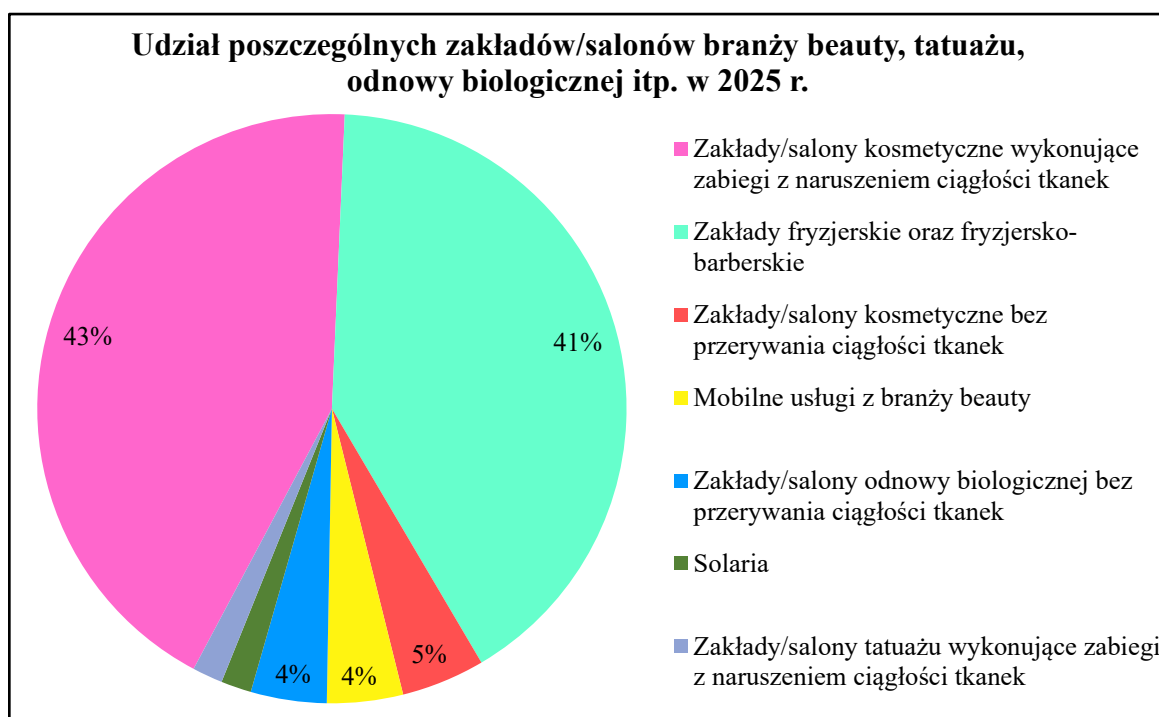
Kontrola procesów sterylizacji.

Kontrolą objęto również zgodność opracowanych procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi ze sposobem postępowania w gabinetach, w tym zasady stosowania sprzętu poddawanego sterylizacji oraz sposoby przeprowadzania dezynfekcji skóry i błon śluzowych oraz dekontaminacji pomieszczeń i urządzeń.

W 2025 r. największą liczbę obiektów w tej grupie będących pod nadzorem PSSE w Otwocku stanowiły zakłady/salony kosmetyczne wykonujące zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek – 43% w ogólnej liczbie zakładów, na drugim miejscu znajdują się zakłady/salony świadczące usługi fryzjerskie oraz fryzjersko-barberskie - 41%.

Szczegółowe dane przedstawia poniżej wykres 21.

Wykres 21. Udział poszczególnych zakładów/salonów branży beauty, tatuażu, odnowy biologicznej itp. w 2025 r.



W roku sprawozdawczym pracownicy PSSE w Otwocku upowszechniali wiedzę w zakresie zagrożeń wynikających przy świadczeniu usług branży beauty (usługi fryzjerskie, kosmetyczne) oraz w gabinetach odnowy biologicznej oraz gabinetach tatuażu. Przypominano o konieczności właściwego postępowania z narzędziami wielorazowego użytku naruszającymi ciągłość tkanek a także przestrzeganiu procedur dekontaminacji powierzchni i urządzeń w związku z ryzykiem przeniesienia drobnoustrojów chorobotwórczych (bakterii, wirusów, grzybów) na inne osoby. Mając na uwadze bezpieczeństwo klientów gabinetów i ryzyko przeniesienia choroby zakaźnej lub zakażenia zalecano zorganizowanie stanowiska sterylizacji gabinetowej zapewniając ruch postępowy wyrobów, od wyrobów skażonych do wyrobów sterylnych. Przy organizacji stanowiska sterylizacji gabinetowej zalecano skorzystanie z „Ogólnych wytycznych dla wszystkich podmiotów wykonujących procesy dekontaminacji, w tym sterylizacji wyrobów medycznych i innych przedmiotów wielorazowego użytku wykorzystywanych przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych oraz innych czynności, podczas których może dojść do przeniesienia choroby zakaźnej lub zakażenia”. Ponadto w trakcie kontroli zalecano wykorzystanie schematu graficznego stanowiska sterylizacji gabinetowej opracowanego przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego, Państwowy Zakład Higieny.

Inne obiekty

Pod nadzorem jest 5 ustępów publicznych: 1 w parku miejskim w Otwocku, 2 w centrum Miasta Józefów, 1 na terenie oczyszczalni ścieków dla miasta Józefów, 1 na terenie placu zabaw w miejscowości Wiązowna. W 2025 r. skontrolowano 4 ustępy publiczne. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan higieniczno-sanitarny bez zastrzeżeń. W jednym obiekcie wydano doraźne zalecenia po kontroli.

Działalność pozaplanowa

W 2025 r. do PPIS w Otwocku wpłynęło 26 interwencji (w 2024 r. – 34 interwencje, w 2023 r. – 13, w 2022 r. – 29, w 2021 r. - 15).

Trzy interwencje dotyczyły nieodpowiedniej jakości wody w wodociągach publicznych, a mianowicie nieodpowiedniej barwy. W żadnym przypadku nie potwierdzono zasadności wniesionej interwencji.

Osiem interwencji dotyczyło m.in. niewłaściwego gromadzenia, odbierania oraz gospodarowania odpadami komunalnymi, usuwania nieczystości płynnych oraz niehigienicznego użytkowania mieszkania w bloku mieszkalnym. Sprawy te przekazywane były zgodnie z kompetencjami do właściwych Urzędów Miast i Gmin oraz do zarządców budynków.

Jedna interwencja dotyczyła niewłaściwego stanu higieniczno-sanitarnego oraz niewłaściwej opieki nad pensjonariuszami w domu pomocy społecznej. W obiekcie nie potwierdzono zasadności wniesionej interwencji.

Pięć interwencji dotyczyło niewłaściwego stanu higieniczno-sanitarnego w gabinetach branży beauty (usługi fryzjersko/kosmetyczne), odnowy biologicznej oraz w gabinecie tatuażu. W przypadku czterech obiektów stwierdzono nieprawidłowości, na właścicieli obiektów nałożono mandaty karne.

Trzy interwencje dotyczyły zanieczyszczania odchodami gołębi posesji oraz elewacji zewnętrznych budynków. W przypadku dwóch obiektów wystosowano pisma do zarządców budynków, w jednym przypadku wystosowano pismo do Powiatowego Lekarza Weterynarii oraz do Urzędu Miasta rzeczowo właściwego do rozpoznania sprawy.

Jedna z interwencji dotyczyła niewłaściwej jakości wody w pływalni w obiekcie hotelowym. Przeprowadzono kontrolę, pobrano próbki wody do badania. Przeprowadzona kontrola w tym zakresie nie wykazała nieprawidłowości. Wyniki badań wody wykazały

przekroczenie chloru związanego w niecce basenowej rekreacyjnej, w niecce jacuzzi, w systemie cyrkulacji basenu rekreacyjnego oraz w systemie cyrkulacji jacuzzi. Wszczęte zostało postępowanie administracyjne. Zarządzający pływalnią niezwłocznie podjął działania naprawcze, które doprowadziły jakość wody do wymogów obowiązującego rozporządzenia. Postępowanie administracyjne zostało umorzone.

Trzy z wniesionych interwencji dotyczyły m.in. odcięcia dostaw wody i zamknięcia przyłącza kanalizacyjnego dla budynku jednorodzinnego, nielegalnie prowadzonej działalności gospodarczej w zakresie usług hotelowych, hałasu powodowanego organizacją imprezy masowej.

Dwie interwencje dotyczyły niewłaściwej gospodarki odpadami medycznymi, w tym jedna dotyczyła obiektu szpitala. W jednym z przypadków dokonano wizji lokalnej, w drugim przypadku przeprowadzono kontrolę sanitarną w obiekcie. Nie potwierdzono zasadności wniesionych interwencji.

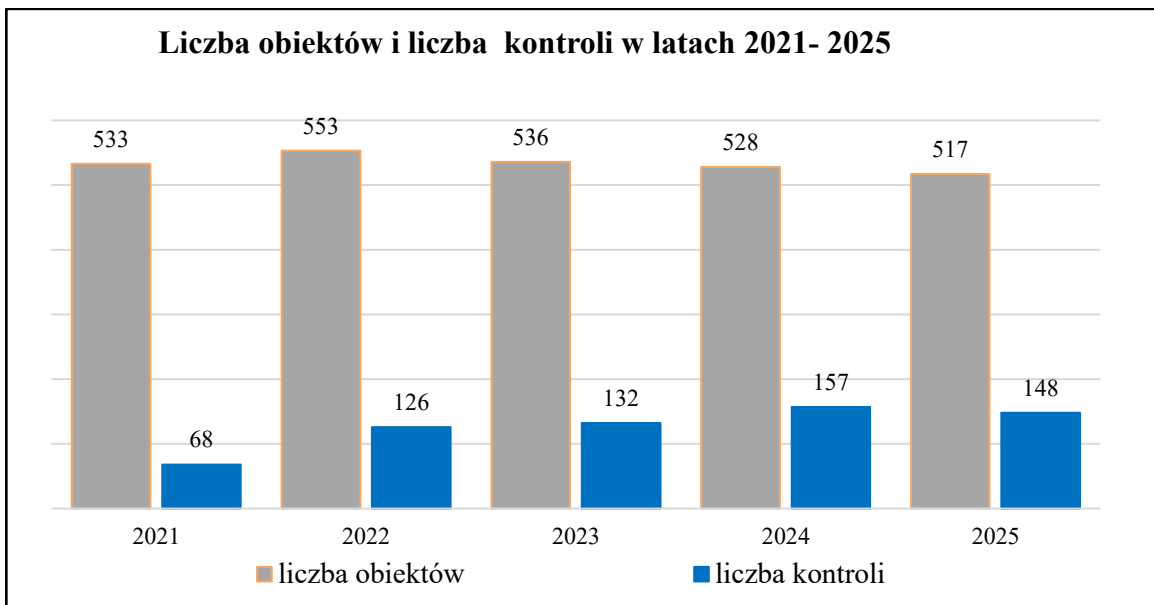
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku rozpatrując każdy wniosek o interwencję zwraca szczególną uwagę na możliwe wystąpienie zagrożenia życia i/lub zdrowia ludzi. Wielokrotnie stwierdza się, że zagrożenie jest znikome lub nie występuje, a skierowane pismo z prośbą o interwencję nosi znamiona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

1.4.6. Wnioski dotyczące działalności Sekcji higieny komunalnej

Na dzień 31.12.2025 r. w Sekcji Higieny Komunalnej zarejestrowanych było 517 obiektów użyteczności publicznej (w 2024 r. – 528, w 2023 r. - 536, w 2022 r. - 553, w 2021r. – 533). Ogółem w 2025 r. w tych obiektach przeprowadzono 148 kontroli, w 2024 r. – 157 kontroli, w 2023 r. - 132 kontrole, w 2022 r. - 126 kontroli, w 2021 r. - 68 kontroli.

Szczegółowe dane dotyczące obiektów użyteczności publicznej znajdujących się pod nadzorem Sekcji Higieny Komunalnej PSSE w Otwocku oraz liczbę wykonanych w nich kontroli w latach 2021-2025 przedstawia wykres 22.

Wykres 22. Liczba obiektów i liczba kontroli w latach 2021- 2025



W grupie obiektów, w których najczęściej jest nowo uruchamianej działalności są gabinety branży beauty i odnowy biologicznej, zwiększa się zarówno ich ilość jak i zakres świadczonych usług. W związku z brakiem aktów prawnych określających szczegółowe wymagania dla salonów branży beauty, m.in. zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, a także odnowy biologicznej oraz brakiem obowiązku zgłaszania rozpoczęcia działalności w tym zakresie Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu należy w dalszym ciągu prowadzić wzmożony nadzór nad przestrzeganiem właściwego stanu higieniczno-sanitarnego w ww. obiektach.

W 2025 r. wydano w sumie 36 decyzji administracyjnych, m.in. 11 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości, 12 decyzji dotyczących wyrażenia zgody na ekshumację zwłok/szczątków, decyzję dotyczącą wywozu zwłok/szczątków poza granicę RP, decyzję zatwierdzającą system jakości prowadzonych badań wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w laboratorium. Ponadto w 2025 r. PPIS w Otwocku wydał 8 postanowień oraz 17 opinii, w tym 9 opinii dotyczących imprez masowych.

W 2025 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku wydał 32 decyzje rachunkowe.

W 2025 r. pracownicy Sekcji Higieny Komunalnej PSSE w Otwocku pobrali 222 próbki wody do badania, w tym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, ciepłej wody użytkowej, wody z niecek basenowych na pływalniach oraz wody w kąpielisku. W 7 obiektach, w których prowadzone było dochodzenie epidemiologiczne przez Sekcję

Epidemiologii, podjęto działania dotyczące sprawdzenia wewnętrznej instalacji c.w.u. w kierunku obecności bakterii *Legionella sp.* w miejscu zamieszkania osób chorych, w tym w 5 budynkach jednorodzinnych, w 1 Domu Pomocy Społecznej, w 1 budynku wielolokalowym. Wyniki uzyskanych badań wskazywały, że w jednym domu jednorodzinnym stwierdzono skażenie znikome instalacji c.w.u. bakteriami *Legionella*, w pozostałych obiektach brak skażenia. Ze względu na obecność bakterii *Legionella sp.* w c.w.u. (skażenie znikome) w budynku jednorodzinnym zalecono podjąć działania profilaktyczne – przegrzewy i płukanie instalacji.

Sekcja Higieny Komunalnej w roku sprawozdawczym na bieżąco prowadziła nadzór nad jakością wody przeznaczoną do spożycia przez ludzi w nadzorowanych wodociągach, zarówno w wodociągach publicznych jak i pochodzącą z ujęć indywidualnych, wykorzystywaną w ramach prowadzonej działalności gospodarczej a także w budynkach użyteczności publicznej.

Ponadto Sekcja Higieny Komunalnej prowadziła stały nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej w kierunku obecności bakterii *Legionella sp.* w podmiotach wykonujących działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne, w budynkach zamieszkania zbiorowego oraz w budynkach użyteczności publicznej, w których w trakcie ich użytkowania wytwarzany jest aerozol wodno-powietrzny, a także nadzór nad jakością wody na pływalniach oraz w trakcie trwania sezonu letniego nadzór nad jakością wody w kąpielisku.

1.5. Stan sanitarny żywności, żywienia, przedmiotów użytku

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Otwocku, zatrudnieni w Sekcji Higieny Żywności i Żywienia, w ramach urzędowej kontroli żywności zapewniają stałe monitorowanie bezpieczeństwa żywności oraz zapobieganie potencjalnym zagrożeniom zdrowia konsumentów. Praca ta związana jest z prowadzeniem nadzoru nad warunkami produkcji, przechowywania, sprzedaży oraz transportu środków spożywczych i materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, a także z oceną sposobu żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego oraz oceną jakości żywności w aspekcie zdrowotnym.



W świetle obowiązujących regulacji prawnych producent żywności ponosi pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo zdrowotne produkowanych oraz wprowadzanych do obrotu artykułów spożywczych. Prawo żywnościowe stanowi, iż żywność niebezpieczna nie może być wprowadzana do obrotu,

co zostało jednoznacznie określone w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

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

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z późniejszymi zmianami.

Zgodnie z prowadzonym przez PPIS w Otwocku rejestrem zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2025 roku nadzorem objętych było 1549 obiektów.

Liczbę nadzorowanych obiektów na przestrzeni ostatnich pięciu lat przedstawia tabela 20.

Tabela 20. Liczba zakładów w grupach obiektów w latach 2020-2025.

Grupa obiektów	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Zakłady produkcji żywności	306	307	339	356	353	358
Zakłady obrotu żywnością	682	663	696	671	623	665
Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego	177	209	238	218	229	239
Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego	197	177	174	194	194	199
Środki transportu	86	41	44	48	53	54
Zakłady produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	19	19	19	19	18	20
Zakłady obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	9	9	11	14	13	14
Razem	1487	1490	1521	1535	1515	1549

Zródło: Opracowanie własne.

Z powyższych danych wynika, że w 2025 r. liczba zakładów objętych nadzorem wzrosła o 2% w porównaniu z 2024 r. Powstały nowe zakłady produkujące żywność, obiekty obrotu żywnością, w tym sklepy internetowe oraz zakłady żywienia zbiorowego – zarówno typu otwartego (restauracje i bary typu fast food), jak i zamkniętego, np. bloki żywienia w przedszkolach i szkołach.

W 2025 r. pracownicy sekcji Higieny Żywności i Żywienia przeprowadzili 517 kontroli w obiektach produkujących i wprowadzających do obrotu żywności oraz wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. W ramach przeprowadzonych kontroli zrealizowano:

- 168 kontroli sanitarnych (kompleksowych) zgodnie z Harmonogramem kontroli na rok 2025;
- 181 kontroli sprawdzających;
- 84 kontroli przeprowadzono na wniosek o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności organów PIS lub na wniosek o dokonanie zmian w tym rejestrze;
- 11 kontroli przeprowadzonych na zlecenie w związku z wydaniem opinii na środek transportu do przewozu środków spożywczych;
- 72 kontrole tematyczne, w tym:
 - 8 kontroli w związku z powiadomieniami Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (Rapid Alert System for Food and Feed);

- 42 kontrole w związku ze zgłoszeniami dotyczącymi złej jakości produktów spożywczych lub nieprawidłowości w procesie produkcji i wprowadzania środków spożywczych do obrotu;
- 12 kontroli przeprowadzonych w ramach akcji letniej i zimowej;
- 7 kontroli dotyczących warunków przechowywania wód mineralnych;
- 4 kontrole dotyczące suplementów diety.

Ponadto przeprowadzono 41 kontroli na wniosek o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej (w tym: 40 kontroli dokumentacji dot. zgłoszonego towaru i 1 kontrolę zgłoszonego towaru oraz dokumentacji).

W roku sprawozdawczym pracownicy sekcji Higieny Żywności i Żywienia wydali 35 decyzji administracyjnych, z czego:

- 30 decyzji zobowiązujących do poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładów;
- 3 decyzje wstrzymujące prowadzenie działalności produkcyjnej, wydane w związku ze złym stanem sanitarnym, obecnością gryzoni oraz nieprawidłowym stanem technicznym zakładów;
- 1 decyzja zakazująca wprowadzanie do obrotu produktów zawierających w swoim składzie liść senesu (*Cassia angustifolia*) - składnik o działaniu leczniczym;
- 1 decyzja nakazująca usunięcie informacji wskazujących właściwości lecznicze z etykiety suplementu diety.

Ponadto wydano 48 decyzji zatwierdzających, 32 decyzje wykreślające obiekt z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS, 37 decyzji wygaszających, 59 decyzji zmieniających decyzję zatwierdzającą lub administracyjną, 1 decyzję umarzającą decyzje administracyjne.

W związku z niewykonaniem nakazów z decyzji administracyjnych na przedsiębiorców wystawiono 2 tytuły wykonawcze oraz 7 postanowień o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny, po stwierdzeniu naruszenia przepisów art. 103 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, kieruje wniosek o nałożenie kary pieniężnej do Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. W 2025 roku skierowano 8 wniosków (4 wnioski na podstawie art. 103 ust. 1 pkt 4 za rozpoczęcie działalności bez uzyskania decyzji zatwierdzającej; 3 wnioski na podstawie art. 103 ust. 1 pkt 5 (prowadzenie działalności

w zakresie niezgodnym z posiadaną decyzją zatwierdzającą; 1 wniosek na podstawie art. 103 ust. 1 pkt 1b lit. c (nieprawidłowa etykieta i internetowa prezentacja produktu).

W ramach urzędowej kontroli żywności oraz monitoringu pobrano do badań 248 próbek środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Próbki poddano badaniom w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, tj.: *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* STEC/VTEC, oraz fizykochemicznym, obejmującym m.in. oznaczenie zawartości metali ciężkich, pozostałości pestycydów, wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) oraz obecności substancji dodatkowych. W związku ze stwierdzeniem obecności bakterii chorobotwórczej *Salmonella enterica* zakwestionowano pięć próbek mięsa z kurczaka. Produkt został zgłoszony do systemu RASFF. Zakwestionowano również próbkę pn. „Kapusta pekińska” ze względu na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) dla chloropiryfosu (pozostałość pestycydu). Produkt ten również został zgłoszony do systemu RASFF.

Zgodnie z ustaleniami zawartymi w porozumieniu pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Otwocku a Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Otwocku, pięć zakładów produkujących środki spożywcze, wykorzystujących również surowce pochodzenia zwierzęcego, objętych jest wspólnym nadzorem obu inspekcji, w ramach którego przeprowadzane są wspólne kontrole. W 2025 roku wszystkie pięć obiektów zostało wspólnie skontrolowanych.



W 2025 r. do PSSE w Otwocku wpłynęły 62 powiadomienia w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (Rapid Alert System for Food and Feed), w tym 2 powiadomienia zakwalifikowane jako informacyjne, 12 jako powiadomienia informacyjne w celu zwrócenia uwagi, 39 jako powiadomienia informacyjne w celu podjęcia działań, 3 powiadomienia o niezgodności oraz 6 powiadomień alarmowych. Wśród wszystkich zarejestrowanych powiadomień RASFF 45 dotyczyło środków spożywczych, natomiast 17 produktów pochodzenia zwierzęcego. Działania w ramach systemu RASFF sprowadzały się do kontroli przeprowadzanych w obiektach lub przeprowadzonych postępowań wyjaśniających. Większość produktów objętych powiadomieniami sprzedanych zostało indywidualnym klientom, w kilku

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

W 2025 r., w związku ze stwierdzonymi niezgodnościami, do systemu RASFF zgłoszono 5 produktów (opracowano pięć powiadomień), tj.:

1. Płatki owsiane bezglutenowe – stwierdzono obecność glutenu na poziomie 47 +/- 7 mg/kg. Firma w ramach badań właścicielskich uzyskała nieprawidłowy wynik, poinformowała o zaistniałej sprawie PSSE w Otwocku. Opracowano powiadomienie. Kwestionowany produkt został wycofany ze sklepów Leclerc, a pozostały w magazynie surowiec w ilości 437 kg został zablokowany. Płatki otrzymane ze sklepów Leclerc oraz surowiec z magazynu zwrócono do dostawcy surowca firmy AGROL, ul. Płocka 53, 09-140 Raciąż.
2. Ostropest plamisty mielony – stwierdzono przekroczenie NDP kadmu. Firma w ramach badań właścicielskich uzyskała nieprawidłowy wynik, poinformowała o zaistniałej sprawie PSSE w Otwocku. Opracowano powiadomienie. Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające, wysłano pismo do PPIS w Poznaniu sprawującego nadzór nad zakładem produkcyjnym surowiec. Firma Intenson S. A. wycofała z obrotu kwestionowany produkt oraz poinformowała odbiorców o zaistniałej sytuacji.
3. Jogurt mascarpone mango marakuja – stwierdzono bombaż opakowań. W związku z interwencją konsumencką przeprowadzono kontrolę w sklepie Biedronka 05- 480 Karczew, ul. Świderska i potwierdzono zgłoszenie. Opracowano powiadomienie w iRASFF oraz przekazano dokumentację do producenta ww. produktu oraz do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Łowiczu zgodnie z właściwością miejscową celem podjęcia działań zgodnie z kompetencjami.
4. Kapusta pekińska – przekroczenie wartości NDP chlorpiryfosu. Produkt został pobrany w ramach urzędowej kontroli żywności zgodnie z harmonogramem poboru próbek przez pracowników PSSE w Otwocku. Opracowano powiadomienie w iRASFF. W ramach działań wyjaśniających wysłano pismo do PPIS w Garwolinie nadzorującego producenta kapusty. W czasie kontroli u producenta kapusty pekińskiej pozostała ilość kapusty z kwestionowanej partii została zablokowana (1500kg). Zostały pobrane próbki do badań przez przedstawiciela WIORIN oddział w Garwolinie. W próbce wykryto acetamipiryd, dokonano zniszczenia 1,5 tony kapusty.

5. Kurczak farmerski – filet z piersi kurczaka – wykryto *Salmonella enterica* subsp. *Enterica* w 25 g 1z 5 próbek produktu. Utworzono powiadomienie w systemie iRASFF, wysłano pismo do organu sprawującego nadzór – Powiatowego Lekarza Weterynarii w Sieradzu.

Do PSSE w Otwocku w 2024 roku wpłynęło 51 interwencji (50 w 2023 r.) poruszających różne problemy dotyczące niezgodności związanych z jakością środków spożywczych. 20 uznano jako zasadne, cztery sprawy przekazano do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Otwocku. Do PSSE w Otwocku w 2025 roku wpłynęło 65 interwencji. Spośród nich 24 uznano za zasadne, natomiast 11 przekazano do rozpatrzenia właściwym organom, zgodnie z ich kompetencjami.

Tabela 21. Porównanie danych z ostatnich pięciu lat.

Wyszczególnienie	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Liczba przeprowadzonych kontroli	173	465	481	559	570	517
Liczba decyzji administracyjnych	18	13	18	36	24	35
w tym unieruchamiających	0	3	4	3	3	3
Liczba wydanych decyzji kosztowych	129	288	319	348	346	364
Liczba wniosków wysłanych do WSSE w Warszawie o ukaranie na podstawie art. 103 ust. 1	4	11	19	8	6	8
Liczba nałożonych mandatów karnych w roku	13	105	87	80	90	102
Kwota w złotych nałożonych mandatów karnych	3200	26100	30800	27200	33400	36000
Udział nałożonych mandatów w stosunku do liczby przeprowadzonych kontroli	11,2%	22,5%	39,1%	21,4%	15,8%	19,7%
Średnia wysokość mandatu w roku w złotych	246	248	354	340	371	352
Ilość pobranych prób	214	241	245	275	275	248
Ilość zakwestionowanych prób	0	3	0	2	5	6
Udział zakwestionowanych próbek żywności	0,0%	1,2%	0,0%	0,7%	1,8%	2,4%

Źródło: Opracowanie własne.

W porównaniu z rokiem 2024, w 2025 roku przeprowadzono o 10% mniej kontroli, wydano o 50% więcej decyzji administracyjnych oraz o 5% więcej decyzji kosztowych i wysłano o 33% więcej wniosków do Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o ukaranie na podstawie art. 103 ust. 1 o ukaranie. Wydano taką samą liczbę decyzji administracyjnych nakazujących wstrzymanie prowadzenia działalności do czasu usunięcia nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli.

Za stwierdzone podczas kontroli uchybienia higieniczno-sanitarne nałożono więcej mandatów karnych niż w 2024 r.:

- w 2024 roku 90 mandaty na łączną kwotę 33400,00 złotych.
- w 2025 roku 102 mandaty karne na łączną kwotę 36000,00 złotych.

Udział nałożonych mandatów karnych w stosunku do liczby przeprowadzonych kontroli wynosił 19,7% , natomiast w 2024 r. był niższy i wynosił 15,8%.

Mandaty karne nakładano głównie za następujące uchybienia:

- brak czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu;
- zły stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń produkcyjnych oraz socjalno-sanitarnych;
- zabrudzone powierzchnie maszyn, urządzeń, sprzętu, wyposażenia meblowego oraz elementów mających kontakt z żywnością;
- niewłaściwą higienę osobistą personelu (brak odpowiedniej odzieży ochronnej, brak zabezpieczenia włosów);
- brak aktualnych orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu;
- brak środków do higienicznego mycia i suszenia rąk;
- nieprawidłowe przechowywanie artykułów spożywczych, narażonych na wtórne zanieczyszczenie (brak właściwej segregacji surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, przechowywanie nieopakowanej żywności w otwartych pojemnikach, brak zabezpieczenia przed zanieczyszczeniami);
- brak zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego – przechowywanie artykułów wymagających obniżonej temperatury poza urządzeniami chłodniczymi;
- sprzedaż artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości;
- brak prowadzenia identyfikowalności dostawców środków spożywczych;
- brak wdrożenia i stosowania zasad GHP, GMP oraz HACCP w zakładzie.

Na koniec roku z wdrożonymi zasadami GHP/GMP było 1549 zakładów, natomiast system HACCP wprowadziło 119 zakładów. Systematycznie zwiększa się liczba zakładów stosujących zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).

W dużych zakładach produkcyjnych, zgodnie z zasadami HACCP, powołane są zespoły odpowiedzialne za nadzór nad bezpieczeństwem wyrobu końcowego. Gorzej sytuacja wygląda w zakładach o niewielkiej obsadzie kadrowej, w których nie wyznaczono koordynatora odpowiedzialnego za system jakości.

Zauważalny jest jednak wzrost świadomości przedsiębiorców, którzy coraz większy nacisk kładą na wdrażanie systemów jakości, takich jak GMP, GHP, HACCP czy BRC. W zakładach stosujących te systemy przez wiele lat nie notowano wystawiania decyzji administracyjnych nakazujących zamknięcie działalności. Nadal wiele obiektów kontynuowało prace modernizacyjne mające na celu poprawę warunków higieniczno-sanitarnych. W 2025 roku kilkadziesiąt zakładów wdrożyło zasady GHP, GMP i HACCP.

Stan sanitarno-higieniczny obiektów żywności i żywienia w powiecie otwockim pozostaje zróżnicowany. Działają tu, zarówno nowoczesne zakłady produkcyjne, obiekty żywienia zbiorowego typu otwartego (restauracje, bary fast food), markety, jak i zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (kuchnie w szkołach, przedszkolach oraz domach opieki dla osób starszych), zarówno w nowych, jak i starszych, małych obiektach, które nie mają możliwości rozbudowy ani modernizacji.

W wielu zakładach żywieniowo-żywnościowych stan sanitarny ulega systematycznej poprawie, dzięki rosnącej świadomości przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań oraz stosowaniu zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP.

Na podstawie analizy dokumentacji z kontroli sanitarnych za rok 2025 można stwierdzić, że większość uchybień wynikała z nieświadomości pracowników sektora spożywczego, braku szkoleń zapewnianych przez przedsiębiorców oraz niewdrożenia systemu HACCP i zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej. Analiza nieprawidłowości wykazała, że w pełni wymagania prawa żywnościowego spełniają przede wszystkim duże firmy, ukierunkowane na jakość produktu i zadowolenie klienta, wdrażające systemy jakości w każdym obszarze działalności.

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

Analiza wyników kontroli w kolejnych latach wykazuje, że świadomość przedsiębiorców oraz podejmowane przez nich działania w celu poprawy stanu higieniczno-sanitarnego, wdrażanie zasad GHP, GMP i systemu HACCP są coraz bardziej widoczne. Ogółem wzrosła liczba obiektów z wdrożonymi zasadami GHP, GMP i HACCP. Przedsiębiorcy w ramach wewnętrznej kontroli często sami decydowali się na modernizację pomieszczeń, co poprawiało stan techniczny obiektów.

W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności nadzór sanitarny będzie kontynuowany, szczególnie w obszarach, w których wciąż stwierdza się nieprawidłowości, takich jak: brak wdrożonych i skutecznych systemów kontroli wewnętrznej, niewłaściwe znakowanie wyrobów, brak identyfikowalności surowców i produktów, wprowadzanie do obrotu środków spożywczych niewłaściwej jakości, nieprzestrzeganie łańcucha chłodniczego oraz nieprawidłowe procesy mycia i dezynfekcji.

Konieczne jest również kontynuowanie szkoleń oraz stałego instruktażu prowadzonego w trakcie kontroli sanitarnych. Ważnym elementem pozostaje współpraca producentów z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, co często sprzyja poprawie stanu sanitarnego obiektów i jakości produkowanej żywności.

Aby prawidłowo wykonywać zadania w zmieniającym się porządku prawnym i w ramach zintegrowanego systemu bezpieczeństwa żywności Unii Europejskiej, niezbędne jest ciągle doskonalenie wiedzy pracowników poprzez udział w szkoleniach wewnętrznych i zewnętrznych.

Ponadto, w trosce o zdrowie publiczne, konieczne jest kontynuowanie działań edukacyjnych prowadzących do wzrostu świadomości społeczeństwa w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz upowszechniania wiedzy na temat racjonalnego żywienia i zdrowego trybu życia.

1.6. Obiekty produkcji i obrotu żywnością

1.6.1. Wytwórnice lodów

Produkcja lodów w 2025 r., podobnie jak w roku poprzednim, prowadzona była w dziewięciu zakładach: po jednym w Otwocku, Majdanie, Malcanowie i Kołbieli, dwa w Karczewie oraz trzy w Józefowie. Na terenie powiatu otwockiego zlokalizowane są dwa duże, całoroczne zakłady produkcyjne,

tj. Lodziarnie Firmowe Sp. z o.o. S.K.A. w Wiązownie oraz Hela Prima w Karczewie, których asortyment sprzedawany jest na terenie całego kraju oraz za granicą.



Pozostałe zakłady prowadzą działalność na skalę lokalną, głównie w sezonie letnim. Produkcja lodów oparta jest na półproduktach (mleko, śmietanka, mleko w proszku, pasty smakowe), z wyjątkiem wytwórni lodów Babcia Hela w Józefowie, w której lody wytwarzane są na bazie mleka, śmietanki oraz jaj kurzych.

We wszystkich zakładach wdrożone zostały zasady GHP/GMP oraz system HACCP. Pobrano do badania w zakresie mikrobiologicznym dziesięć próbek lodów, podobnie jak w poprzednich latach żadna nie była kwestionowana. Wszystkie zakłady zostały skontrolowane. Za zły stan sanitarny nałożono na dwóch przedsiębiorców dwa mandaty karne.

1.6.2. Automaty do lodów

Produkcja lodów z automatu odbywała się w sezonie letnim w trzech zakładach (dwa w Otwocku i jeden w Celestynowie). Lody produkowane były z gotowych mieszanek. We wszystkich zakładach wdrożone zostały zasady GHP/GMP. Pobrano do badania w zakresie mikrobiologicznym pięć próbek lodów, które nie zostały zakwestionowane. Wszystkie automaty do lodów zostały skontrolowane i nie stwierdzono w nich nieprawidłowości.



1.6.3. Wytwórnie mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi

Na terenie powiatu otwockiego usytuowana jest tylko jedna wytwórnia tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi. - Bunge Polska Sp. z o. o., 05-480 Karczew, ul. Jagodne 1. Zakład ten jest pod wspólnym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego oraz Powiatowego Lekarza Weterynarii. W 2025 roku została przeprowadzona wspólna kontrola obu inspekcji i nie stwierdzono nieprawidłowości.



1.6.4. Piekarnie

Liczba piekarni nie uległa zmianie w porównaniu do 2024 roku, nadal jest dziewięć zakładów. W tej grupie producentów występuje zróżnicowana skala wielkości produkcji – od jednej z największych piekarni w Polsce, tj. Piekarnia Oskroba S.A. (Człkówka 90, 05-340 Kołbiel), po małą piekarnię z wyrobami gruzińskimi, produkującą na skalę lokalną. W 2025 r. przeprowadzono 17 kontroli, za zły stan sanitarno-porządkowy nałożono 3 mandaty karne. Na poprawę stanu sanitarno-technicznego wystawiono 1 decyzję administracyjną.



1.6.5. Ciastkarnie

W 2025 roku powstał 1 zakład cukierniczy (ART. – PIEK 05-430 Celestynów, ul. Osiecka 2), a 2 zostały zlikwidowane. Obecnie jest 13 cukierni, w których przeprowadzono 16 kontroli. Za zły stan sanitarny nałożono 1 mandat karny. Na poprawę stanu sanitarno-technicznego wystawiono 2 decyzje administracyjne, w tym 1 nakazującą wstrzymać działalność.



1.6.6. Browary i słodownie

Obecnie w tej grupie znajduje się jeden zakład produkujący piwo, działający w skali lokalnej.

1.6.7. Przetwórnictwo owocowo-warzywne

W 2025 roku nie powstał żaden nowy zakład. Nadal funkcjonuje 11 zakładów, z czego 5 zostało skontrolowanych; w żadnym z nich nie stwierdzono nieprawidłowości. W jednym zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie przechowywania mrożonych owoców. W trzech zakładach prowadzona jest działalność w zakresie kwaszenia kapusty

i ogórków, w jednym zakładzie — działalność polegająca na tłoczeniu soków, natomiast pozostałe sześć obiektów stanowią sortownie owoców i warzyw (pomidory, jabłka, owoce miękkie).



1.6.8. Zakłady garmażeryjne

W 2025 roku powstał 1 nowy zakład garmażeryjny Pierogarnia na Widelcu, 05-400 Otwock, ul. Sportowa 2/4. Obecnie jest 12 zakładów, w których przeprowadzono 21 kontroli, z uwagi na za zły stan sanitarny nałożono 2 mandaty karne oraz na poprawę stanu sanitarno-technicznego wydano 2 decyzje administracyjne.

Pod wspólnym nadzorem PIS i IW jest tylko jeden zakład garmażeryjny „Kotwica” A. Godlewski, Duchnów ul. Bosmańska 35, pozostałe 11 obiektów nadzorowane są wyłącznie przez PIS.



1.6.9. Wytwórnice makaronów

W 2025 roku zlikwidował się zakład „FIORI FOODS s.c.”, produkujący makarony mrożone. Obecnie w rejestrze zakładów jest 1 zakład P.P.H. ”Tabit” Sp. z o. o., 05-462 Wiązowna ul. Boryszewska 8 wykorzystujący do produkcji makaronów świeże jaja kurze.

Na ww. zakład została wydana nowa decyzja zatwierdzająca w związku ze zmianą zakresu (rozszerzenie o etykietowanie makaronów bezglutenowych dostarczanych do zakładu w opakowaniach jednostkowych od zewnętrznych dostawców).

1.6.10. Wytwórnice wyrobów cukierniczych

W 2025 roku wykreślono z rejestru zakład produkujący mrożone ciasto francuskie STAN-FOOD POLSKA, 05-480 Karczew, ul. Armii Krajowej 52, a 2 zakłady zawiesiły swoją działalność. Obecnie pod nadzorem jest 6 wytwórni wyrobów cukierniczych, **w których przeprowadzono 5 kontroli i nałożono 1 mandat karny.**

1.6.11. Wytwórnice suplementów diety

W 2025 roku powstał nowy zakład produkcji suplementów diety w Otwocku, ul. Warsztatowa 11 należący do MedicaPlast Service sp. z o.o. sp. k., 00-240 Warszawa, Al. „Solidarności” 68 lok. 121, w którym prowadzona jest działalność w zakresie produkcji (mieszania, rozlewania, pakowania, etykietowania i konfekcjonowania) suplementów diety w postaci płynnej, konfekcjonowania w saszetki suplementów diety w postaci sypkiej oraz blistrowania i pakowania suplementów diety. W ww. zakładzie produkowane są suplementy diety na zlecenie i pod marką firmy Medicaline Sp. z o.o., 05-480 Karczew, Ostrówiec 150. Na zakład produkcji suplementów diety w Ostrówcu 150 firmy Medicaline Sp. z o.o. 05-480 Karczew, Ostrówiec 150 również została wydana nowa decyzja zatwierdzająca, w związku z rozbudową budynku o nowe pomieszczenia oraz zmianą formy prawnej na spółkę z ograniczoną odpowiedzialnością.



Zgodnie z oświadczeniem firmy GEMIPHARMA spółka z ograniczoną odpowiedzialnością w zakładzie w Karczewie przy ul. Adama Mickiewicza 36, nie jest prowadzona produkcja suplementów diety (zawieszona działalność). Obecnie w rejestrze są 3 wytwórnice suplementów diety, w których przeprowadzono 11 kontroli oraz wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą usunięcie informacji wskazujących właściwości lecznicze z etykiety suplementu diety.

1.6.12 Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni



W 2025 r. do rejestru zakładów wpisano 8 nowych producentów, obecnie zarejestrowanych jest 268 podmiotów. Wśród nich znajduje się 10 producentów owoców miękkich oraz 8 producentów warzyw liściastych. Do rejestru nie wpisano producentów prowadzących rolniczy handel detaliczny (RHD). W 2025 r. skontrolowano 2,25% producentów produkcji pierwotnej. Dominującym rodzajem upraw owoców miękkich na terenie powiatu otwockiego są truskawki, warzyw – pomidory szklarniowe.

W ramach porozumienia o współdziałaniu Państwowej Inspekcji Sanitarnej z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego, przeprowadzono wspólnie cztery kontrole w gospodarstwach rolno - ogrodniczych.

1.6.13. Producenci żywności w warunkach domowych

W 2025 r. do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności PIS wpisano 1 producenta żywności w warunkach domowych, który prowadzi działalność w zakresie produkcji ciast i tortów na indywidualne zamówienia klientów.

1.6.14. Inne wytwórnice żywności

W 2025 roku powstał nowy zakład konfekcjonowania mieszanek ziołowych w Józefowie, ul. Ogrodowa 1A/60. Działalność zawiesił 1 zakład produkcji kanapek Invest Vend 05-462 Wiązowna, Izabela 17.

1.6.15. Sklepy spożywcze

Na terenie powiatu otwockiego w 2025 roku w rejestrze zakładów znajdowało się 457 sklepów spożywczych, w tym 18 supermarketów. Do badań pobrano 172 próbek żywności, 5 próbek (filet z piersi kurczaka) zostało zakwestionowanych po wykryciu bakterii chorobotwórczych *Salmonella enterica* subsp. *Enterica*. Produkt został zgłoszony do systemu iRASFF. Przeprowadzono 92 kontrole (w tym 10 w supermarketach). Za zły stan sanitarny nałożono 21 mandatów karnych (w tym 5 mandatów w supermarketach). W celu poprawy stanu sanitarno-technicznego wydano 8 decyzji administracyjnych (w tym 1 dotyczącą supermarketu).

Tabela 22. Zestawienie obiektów.

Lp.	Firma	Adres siedziby	Liczba obiektów			
			sklepy	supermarkety	hipermarkety	razem
1.	API Market	05-200 Wołomin ul. Kościelna 3	1	0	0	1
2.	Carrefour Polska Sp. z o.o.	03-734 Warszawa ul. Targowa 72	0	2	0	2
3.	Lidl Polska Sklepy Spożywcze Sp. z o.o. Sp. k.	62-080 Tarnowo Podgórne Jankowice ul. Poznańska 48	0	3	0	3
4.	Netto Sp. z o.o.	71-627 Szczecin ul. 1 Maja 38-39	0	3	0	3
5.	Jeronimo Martins Dystrybucja S.A	62-025 Kostrzyn ul. Żniwna 5	0	7	0	7
6.	DINO	63-700 Krotoszyn ul. Ostrowska 127	3	0	0	3
7.	Stokrotka	05-400 Otwock ul. Warsztatowa 2	8	0	0	8
8.	Kulfon	05-340 Kołbiel, ul. 1 Maja	3	0	0	3
9.	Delikatesy Maja	05-320 Mrozy, ul. Pokoju 7/1	1	0	0	1
10.	Lewiatan	87-800 Włocławek, ul. J. Kilińskiego 10	2	0	0	2
11.	Livio	44-335 Jastrzębie Zdrój, ul. Pszczyńska 186	3	0	0	3
12.	ALDI	41-530 Chorzów ul. Niedźwiedźiniec 10	2	0	0	2

Tabela 5 Sieci handlowe. Opracowanie własne.



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

W dalszym ciągu, chociaż w mniejszej liczbie przypadków, stwierdzano: brak segregacji artykułów spożywczych, niehigieniczną sprzedaż nieopakowanych środków spożywczych, niewłaściwą temperaturę przetrzymywania produktów nietrwałych, w sprzedaży stwierdzano przeterminowane artykuły spożywcze lub bez prawidłowej identyfikacji. Wyeliminowanie tego typu nieprawidłowości wymaga kontynuowania działań kontrolnych w kolejnych latach.

1.6.16. Kioski spożywcze na targowiskach, obiekty ruchome i tymczasowe, inne obiekty obrotu żywnością, apteki

Zgodnie z rejestrem zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2025 roku nadzorem objętych było 41 obiektów ruchomych i tymczasowych prowadzących działalność w zakresie sprzedaży środków spożywczych; 25 kiosków spożywczych zlokalizowanych na targowiskach: w Otwocku, Kołbieli i Celestynowie; 55 innych obiektów obrotu żywnością (m.in. sklepy internetowe, punkty

pocztowe); 24 apteki. Przeprowadzono ww. obiektach 36 kontrole i nałożono 4 mandaty karne.

1.6.17. Magazyny hurtowe

Pod nadzorem PPIS były 63 magazyny hurtowe. Powstały 2 nowe magazyny suplementów diety. Przeprowadzono 18 kontroli. Na poprawę stanu sanitarno-technicznego wydano dwie decyzje administracyjne, za zły stan sanitarny nałożono 2 mandaty karne. Za rozpoczęcie działalności bez zatwierdzenia wysłano 2 wnioski do WSSE w Warszawie.

1.6.18. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym zakłady małej gastronomii

W 2025 r. powstało 18 nowych zakładów, w tym 9 w grupie „zakłady małej gastronomii” i 6 obiektów gastronomicznych ruchomych i tymczasowych, a z rejestru zostało wykreślone 8 obiektów. W rejestrze pod nadzorem PPIS jest 239 obiektów, w których przeprowadzono 159 kontroli, za zły stan sanitarno-porządkowy nałożono 52 mandaty karne, na poprawę stanu sanitarno-technicznego wydano 7 decyzji administracyjnych, w tym 2 unieruchamiające zakład. Tę grupę obiektów cechuje duża różnorodność pod względem zakresu prowadzonej działalności, wielkości pomieszczeń, poziomu wyposażenia, jakości świadczonych usług, od zakładów produkujących szeroki asortyment posiłków w pełnym zakresie do niewielkich punktów gastronomicznych oferujących dania typu fast food z gotowych produktów. Można wyodrębnić w tej grupie zakładów obiekty nowe, zbudowane od podstaw z przeznaczeniem do takiej działalności oraz obiekty w istniejących budynkach, często „starych”, poddanych adaptacji.

Stwierdzone niezgodności wynikały z braku czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu: brudne ściany, sufity, brudne, niedomyte podłogi, brudne glazury, brudny, niedomyty sprzęt, brak czystości i porządku w pomieszczeniu szatni, brudno utrzymane pojemniki na odpady, brudno utrzymane toalety dla pracowników.

W zakładach kontrolowano:

- jakość zdrowotną oraz pochodzenie surowców;
- funkcjonowanie systemu identyfikowalności żywności tzw. Traceability;
- warunki przechowywania surowców, półproduktów i gotowych posiłków;
- prawidłowość procesów technologicznych, poszczególnych etapów procesu produkcyjnego;

- prawidłowość prowadzenia procesów mycia i dezynfekcji;
- funkcjonalność pomieszczeń z uwzględnieniem stref krzyżowania się dróg „czystych” i „brudnych”;
- sposób gromadzenia i usuwania odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych;
- informowanie konsumentów o składnikach alergennych znajdujących się w oferowanych produktach;
- prawidłowość dokumentowania przestrzegania zasad GHP/GMP;
- wdrożenie i utrzymywanie systemu HACCP;
- procedury zabezpieczania i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej.



Pozytywnie można ocenić nowe zakłady, działające w nowo powstałych obiektach lub przystosowanych na ten cel zgodnie z obowiązującymi wymogami, prowadzące kontrolę wewnętrzną.

1.6.19. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

Pod nadzorem PSSE w Otwocku znajdowało się 185 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego. W 110 kuchniach prowadzona jest pełna produkcja potraw od surowca.



Podobnie jak w latach ubiegłych, stan czystości i porządku w blokach żywienia w szpitalach, szkołach i przedszkolach można ocenić pozytywnie. Personel przestrzega zasad higieny, mimo że w niektórych obiektach nadal występują stosunkowo trudne warunki lokalowe.

Stan tych zakładów systematycznie się poprawia – istniejące obiekty są modernizowane, a także powstają nowe placówki.

Na przestrzeni ostatnich kilku lat obserwuje się sukcesywne polepszenie warunków w tej grupie obiektów. Istotny wpływ na ta sytuację mają środki finansowe, które przekazywane są przez organy założycielskie na inwestycje w celu poprawienia warunków sanitarno-higienicznych i dostosowania zakładów do obowiązujących wymogów.

Modernizacja większości placówek odbywa się często poprzez rozbudowę, co wymaga czasu i dużych nakładów finansowych. W większości przypadków zostało to ujęte w długoletnich planach finansowych poszczególnych gmin.

W wielu placówkach żywione są dzieci, młodzież, osoby starsze oraz osoby chore, co powoduje konieczność zwracania szczególnej uwagi na jakość posiłków z punktu widzenia zasad racjonalnego żywienia.



W 2025 roku podczas kontroli oceniono sposób żywienia w 18 zakładach, w tym:

- 6 przedszkolach z kuchnią własną;
- 1 żłobku funkcjonującym w systemie cateringowym;
- 3 domach pomocy społecznej działających w systemie cateringowym, w których oceniono żywienie całodzienne;
- 2 szpitalach (1 z kuchnią własną, 1 w systemie cateringowym) – w obu oceniono żywienie całodzienne;
- 2 szkołach funkcjonujących w systemie cateringowym;
- 1 stołówce w specjalnym ośrodku szkolno-wychowawczym z kuchnią własną;
- 3 zakładach usług cateringowych.

Uwagi do przedstawionych jadłospisów zgłoszono w 17 obiektach. Dotyczyły one najczęściej:

- podawania zbyt małej ilości warzyw i owoców do posiłków;
- braku dwóch porcji mleka i produktów mlecznych w dziennym jadłospisie;
- braku fermentowanych produktów mlecznych;
- braku różnorodności podawanych dań;
- podawania nadmiernej ilości produktów wysokoprzetworzonych;
- braku wyszczególnienia pełnego składu potraw oraz ich gramatury;
- braku informacji dotyczących rodzaju obróbki cieplnej oraz stosowanego tłuszczu;
- braku oznaczenia alergenów w jadłospisie.

Do każdego obiektu przesłano ocenę jadłospisów wraz z uwagami i zaleceniami.

Oceniono również 2 jadłospisy dekadowe zakładów cateringowych dostarczających posiłki spoza powiatu otwockiego (w jednym przypadku wniesiono uwagi, w drugim – drobne uwagi). Informację dotyczącą jednej firmy cateringowej przekazano do właściwej terenowo PSSE, na obszarze której prowadzi ona działalność.

W 2025 r. pod nadzorem PPIS znajdowały się 33 stołówki szkolne prowadzące żywienie uczniów. W 24 stołówkach posiłki obiadowe przygotowywane są na miejscu, natomiast w 9 obiektach wydawane są gotowe posiłki dostarczane w systemie cateringowym. We wszystkich zakładach opracowano i wdrożono procedury GHP i GMP.

W 2025 r. pod nadzorem znajdowało się również 67 stołówek przedszkolnych prowadzących żywienie dzieci. W 34 placówkach produkcja posiłków odbywała się od surowca, natomiast w 33 przedszkolach posiłki były dostarczane w systemie cateringowym.

Dane dotyczące zaplecza kuchennego w szkołach i przedszkolach w 2025 r przedstawia poniższa tabela.

Tabela 23. Dane dotyczące zaplecza kuchennego w szkołach i przedszkolach w 2025.

Wyszczególnienie	Zaplecze kuchenne	
	w szkołach	w przedszkolach
liczba zakładów w nadzorze	33	67
liczba zakładów przygotowujących posiłki od surowców	24	34
liczba zakładów prowadzących działalność w systemie cateringowym	9	33
liczba kontroli	11	16
liczba zakładów skontrolowanych	9	13
liczba zakładów ze stwierdzonymi nieprawidłowościami	1	9
liczba zakładów z wdrożonymi zasadami GHP/GMP/HACCP	33	67
liczba zakładów z wdrożonymi zasadami HACCP	2	0
% zakładów z wdrożonymi zasadami GHP/GMP	100%	100%
% zakładów z wdrożonymi zasadami HACCP	6%	0%
liczba wystawionych mandatów	0	2
Łączna wartość wystawionych mandatów w złotych	0 zł	500,00 zł
liczba wystawionych wniosków o ukaranie do PWIS	0	0

Źródło: Opracowanie własne.

Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

Ilość zakładów w porównaniu do poprzedniego roku nie uległa zmianie (nadal jest 12 obiektów, w tym 9 prowadzących działalność w systemie cateringowym). Ww. obiektach przeprowadzono 8 kontroli, za zły stan sanitarno-porządkowy nałożono 1 mandat karny.

Stołówki na koloniach i półkoloniach

W czasie wypoczynku letniego i zimowego dzieci, przeprowadzono 12 kontroli tematycznych. W ramach akcji „Bezpieczne wakacje” przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego m.in. w obiektach letniego wypoczynku dzieci i młodzieży, obiektach kolonijnych oraz półkoloniach tj.:

- Obóz pod namiotami zorganizowany przez Stowarzyszenie Rodzin im. Bł. Mamy Róży, ul. Podleśna 4, 05-462 Malcanów umiejscowiony na terenie starej szkoły w Ponurzycy 49a, 05-430 Celestynów. Śniadania, obiady i kolacje były przygotowywane na miejscu.
- Obóz harcerski Szczepu „Lubicz” w Głupiance zorganizowany przez ZHR Okręg Mazowiecki, ul. Ursynowska 36/38, 02-605 Warszawa; posiłki przygotowywane były w kuchni obozowej.
- Obóz konny w Ponurzycy 2, 05-430 Celestynów. Obiady były dowożone z firmy cateringowej z terenu powiatu otwockiego, śniadania, obiady i kolacje przygotowywane były na miejscu.
- Półkolonia letnia w Szkole Podstawowej w Gliniance, ul. Napoleńska 1, obiad i podwieczorek był dostarczany z zewnętrznej firmy cateringowej, drugie śniadanie dzieci spożywały we własnym zakresie.
- Półkolonia letnia w Parku rozrywki Majaland, ul. Przelotowa 1, 05-462 Wiązowna, śniadania spożywane przez dzieci we własnym zakresie, obiady i podwieczorki przygotowywane w kuchni restauracji „Maja” w Parku Rozrywki Majaland.

W okresie ferii zimowych 2025 dokonano oceny stanu sanitarno-higienicznego w miejscach zorganizowanego wypoczynku dzieci i młodzieży tj.:

- Szkoła Podstawowa z Oddziałami Integracyjnymi im. Bohaterów Lotników Polskich w Wiązownie, ul. Kościelna 20 – posiłki dla dzieci przygotowywane były w kuchni szkolnej.
- Szkoła Podstawowa im. Wincentego Witosa w Gliniance, ul. Napoleńska 1- posiłki dla dzieci przygotowywane były w kuchni szkolnej.
- Szkoła Podstawowa Nr 2 w Józefowie, ul. Graniczna 26 – obiady dostarczane przez firmę cateringową z powiatu otwockiego, śniadania dzieci przynosiły we własnym zakresie.
- Klub Grota OSM, Karczew, ul. Grota Roweckiego 2 – dwudaniowe obiady spożywane były w pobliskim lokalu gastronomicznym, śniadanie dzieci spożywały we własnym zakresie.
- Gminny Ośrodek Kultury, Wiązowna, ul. Lubelska 53 – obiad dostarczany przez firmę cateringową z powiatu otwockiego, śniadania dzieci przynosiły we własnym zakresie.

- Szkoła Podstawowa im. 1 Pułku Szwoleżerów Józefa Piłsudskiego w Malcanowie, ul. Mazowiecka 55, obiad przygotowywany był kuchni szkolnej, śniadania dzieci przynosiły z domu.
- Centrum Kultury i Sportu w Karczewie, ul. Widok 2, posiłki dostarczane przez firmę cateringową z powiatu otwockiego.

W skontrolowanych obiektach w ramach „Bezpiecznych Wakacji i Ferii” nie stwierdzono nieprawidłowości.

Szpital

W 2025 roku 2 obiekty zawiesiły swoją działalność tj.: blok żywienia w Szpitalu Euromedic Onkoterapia Sp. z o.o. Otwock, ul. Borowa 14/18 oraz w Regionalnym Ośrodku Hematologiczno – Onkologicznym Otwock, ul. Batorego 44. Obecnie pod nadzorem jest 10 bloków żywienia w szpitalach. Przeprowadzono 6 kontroli, na poprawę stanu sanitarno-technicznego wydano 2 decyzje administracyjne.

Domy Opieki Społecznej

W 2025 roku powstał nowy zakład Kuchnia w Domu Pomocy Społecznej "WRZOS" Otwock, ul. Zagłoby 8, w którym prowadzona jest produkcja pełna od surowca. Zawieszona została działalność w zakładzie w Rozdzielni posiłków w Miejscu zakwaterowania dla Seniorów Józefów, ul. Brzozowa 10 (działalność w systemie cateringowym). W związku z powyższym ilość obiektów w grupie „bloki żywienia w domach opieki społecznej” nie uległa zmianie i nadzorem objętych jest 28 zakładów. Przeprowadzono 16 kontroli, za zły stan sanitarno-porządkowy nałożono 4 mandaty karne.

1.6.20. Zakłady usług cateringowych

W 2025 roku powstał 1 nowy zakład usług cateringowych „Food De Mar”, 05-480 Karczew, ul. Mochnackiego 48, z rejestru wykreślono 1 zakład Slowfood Catering & Service, Otwock, ul. Portowa 9 oraz 1 zakład zawiesił działalność - Zakład usług cateringowych 05-400 Otwock, ul. Literacka 8. Pod nadzorem jest 14 obiektów. W zakładzie „Poezja Smaku”, 05-480 Karczew, ul. Rynek Zygmunta Starego 21 został rozszerzony zakres prowadzonej działalności o produkcję dań bezglutenowych. Przeprowadzono 19 kontroli. Za zły stan sanitarno- porządkowy nałożono 5 mandatów karnych oraz na poprawę stanu sanitarno-technicznego wydano 3 decyzje administracyjne.

1.6.21. Zakłady produkujące materiały i wyroby do kontaktu z żywnością

Nadzorem objęte jest 20 zakładów produkujących materiały i wyroby do kontaktu z żywnością. Ponadto dwie wytwórnie zawiesiły działalność na czas nieokreślony. W wytwórniach objętych nadzorem prowadzona jest głównie produkcja opakowań do żywności z wykorzystaniem folii HDPE i LDPE. W 2025 r. skontrolowano 2 zakłady.



1.7. Graniczna kontrola sanitarna

W 2025 r. wydano 51 świadectw eksportowych potwierdzających spełnienie wymagań zdrowotnych. Zakładami eksportującymi środki spożywcze objętymi nadzorem sanitarnym są: firmy P.P.H „Tabit” ul. Boryszewska Wiązowna, CHOCOMOCO Sp. z o. o., ul. Turystyczna Wiązowna, INTENSON S. A., Całowanie 96 G Karczew oraz Bunge Polska Sp. z o.o. ul. Jagodne 1, Karczew. W 2025 r. wydano również świadectwa dla firmy La Vida Business Development Daniel Bury ul. Prosta 70, 00-838 Warszawa, która środki spożywcze przechowuje w magazynie Perfect Meridan Sp. z o. o., ul. Turystyczna 8, 05-462 Wiązowna.

Tabela 24. Zestawienie wydanych świadectw jakości zdrowotnej lub świadectw przydatności do produkcji – liczba ocenionych partii towaru.

Import				Eksport			
Liczba wydanych świadectw jakości zdrowotnej lub świadectw przydatności do produkcji dla		Liczba ocenionych partii towaru		Liczba wydanych świadectw jakości zdrowotnej lub świadectw przydatności do produkcji dla		Liczba ocenionych partii towaru	
Materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	Środków spożywczych	Materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	Środków spożywczych	Materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	Środków spożywczych	Materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	Środków spożywczych
0	0	0	0	0	51	0	169

Tabela 7 Import i eksport żywności. Źródło: Opracowanie własne.

1.8. Wnioski dotyczące bezpieczeństwa żywności

- W zakładach produkujących środki spożywcze należy zobowiązywać pracowników i właścicieli do zachowania właściwej higieny produkcji i sprzedaży nie tylko poprzez działania represyjne, lecz przede wszystkim poprzez przekazywanie wiedzy merytorycznej oraz szkolenia z zakresu zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP.
- W zakładach gastronomicznych, ze względu na procesy przygotowywania żywności nietrwałej, niosące ryzyko zatruc pokarmowych, należy nadal podejmować systematyczne działania zmierzające do zapewnienia prawidłowych warunków produkcji środków spożywczych oraz zobowiązywać przedsiębiorców do utrzymywania skutecznej kontroli wewnętrznej bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Należy mobilizować przedsiębiorców do przeprowadzania prac modernizacyjnych, ukierunkowanych na poprawę warunków higieniczno-sanitarnych w zakładach.
- Należy wskazywać przedsiębiorcom konieczność prowadzenia raportów żywieniowych, gdyż ich analiza w istotny sposób umożliwia ocenę prawidłowości żywienia dzieci. Obecnie modelowe racje pokarmowe mają formę zaleceń. Niektóre placówki nie prowadzą pełnych raportów żywieniowych, co uniemożliwia ocenę sposobu żywienia. Ponadto brak jest przepisów określających obowiązkowe normy żywieniowe, co ogranicza możliwość egzekwowania prawidłowego żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
- Mając na uwadze zmieniający się porządek prawny oraz wdrażanie nowych, nie zawsze w pełni sprawnie funkcjonujących systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w zintegrowanych strukturach Unii Europejskiej, konieczne jest ciągle doskonalenie wiedzy pracowników poprzez udział w szkoleniach wewnętrznych i zewnętrznych.
- Niezbędne jest kontynuowanie działań edukacyjnych prowadzących do wzrostu świadomości społeczeństwa w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia, a także upowszechnianie wiedzy na temat racjonalnego żywienia i zdrowego stylu życia.
- W trosce o pogłębianie wiedzy osób zainteresowanych, na oficjalnych stronach internetowych Państwowej Inspekcji Sanitarnej na bieżąco publikowane są informacje dotyczące bezpieczeństwa produkcji żywności oraz żywienia ludzi.

1.9. Stan sanitarny środowiska pracy

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

1.9.1. Nadzór nad warunkami środowiska pracy

W roku 2025 Sekcja Higieny Pracy przeprowadziła 76 kontroli w 73 zakładach pracy zatrudniających 7319 pracowników (na zarejestrowanych 385 zakładach pracy, zatrudniających 21210 pracowników). W 5 zakładach stwierdzono nieprawidłowości (w 2024 r. w 4 zakładach), co oznacza, że w ok. 1,15% skontrolowanych zakładów nie przestrzegane są wymagania higieniczne i zdrowotne wobec zatrudnionych pracowników. Także kontrola obowiązku wykonywania przez pracodawców badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy wykazała, że w 2 skontrolowanych zakładach (w 2024 r. także w 2 zakładach) nie przeprowadzono ich w obowiązującym terminie. Polecono usunąć te nieprawidłowości.



Do obowiązków pracodawców należy wykonywanie profilaktycznych badań lekarskich wstępnych i okresowych pracowników oraz ocena ryzyka zawodowego pracowników związanego z wykonywaną pracą. Ocena ta dokonywana jest w celu wykrycia zagrożeń w środowisku pracy oraz wprowadzenia środków ograniczających szkodliwy wpływ procesu pracy na pracownika. W 2025 r. wszyscy pracownicy w skontrolowanych zakładach posiadali aktualne orzeczenia lekarskie. W 2 zakładach na 73 skontrolowane w 2025 r. nie okazano aktualnego ryzyka zawodowego opracowanego dla pracowników. Wydano decyzje, ryzyko zawodowe zaktualizowano i pracownicy zostali z nim zapoznani. Nieprawidłowości dotyczące warunków bhp stwierdzono w 3 zakładach (w roku 2024 – w 1 zakładzie). Dotyczyły one nieprawidłowego stanu pomieszczeń higieniczno-sanitarnych (zniszczonej podłogi w magazynie, braku zabezpieczenia podłoża pod pojemnikami z chemikaliami żrącymi, brakiem prysznica w pomieszczeniu pracy przy

chemikaliach żrących, zniszczonej podłogi w szatni dla pracowników. Wydano decyzje administracyjne, nieprawidłowości zostały usunięte.

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



Na terenie powiatu otwockiego najczęściej występującym czynnikiem szkodliwym w środowisku pracy jest hałas, na który narażonych jest ponad 3000 pracowników. We wszystkich skontrolowanych zakładach pracy (na 70 skontrolowanych w 2025 r., w których występuje hałas), okazano aktualne badania i pomiary hałasu – bez przekroczeń najwyższego dopuszczalnego natężenia hałasu.

Na terenie Powiatu Otwockiego są zakłady pracy, w których stwierdzono przekroczenia najwyższego dopuszczalnego natężenia hałasu (85 dB). Dotyczy to 127 pracowników. Obniżenie poziomu hałasu metodami technicznymi jest często bardzo trudne, a czasami wręcz niewykonalne, ponieważ stosowane w produkcji maszyny i urządzenia, nawet fabrycznie nowe, przekraczają niejednokrotnie dopuszczalne normy emisji. Na podstawie rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 5 sierpnia 2005 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy pracach związanych z narażeniem na hałas lub drgania mechaniczne, w celu zapobiegania skutkom zdrowotnym wywołanym przez hałas podejmowane są działania organizacyjno-techniczne zmierzające do ograniczenia narażenia pracowników. W ramach realizacji tych programów, pracownicy zatrudnieni w warunkach narażenia na hałas są informowani i szkoleni w temacie możliwych zagrożeń, przepisów i ochrony przed hałasem, wyposażeni są we właściwie dobrane, atestowane ochronniki słuchu, których stosowanie jest nadzorowane i egzekwowane przez pracodawcę, a strefy zagrożenia hałasem są oznakowane. Pracownicy są też poddawani okresowym badaniom lekarskim rozszerzonym o badania słuchu. Tam gdzie to możliwe, jest wprowadzana rotacja pracowników na stanowiskach pracy oraz zwiększona jest liczba przerw w pracy, pomieszczenia socjalne oddzielone są od pomieszczeń produkcyjnych i wygłuszone.

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

też działania w celu ograniczenia rozprzestrzeniania hałasu poprzez stosowanie środków ochrony zbiorowej (obudowy dźwiękochłonne, ekrany akustyczne, kabiny dźwiękoizolacyjne, materiały pochłaniające dźwięk).

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

Na terenie powiatu otwockiego narażenie pracowników na pyły występuje w 40 zakładach pracy, w których na obecność pyłów w powietrzu narażonych jest około 1600



pracowników. W roku 2025 skontrolowano 15 zakładów, w których występują pyły (w 2024 r. skontrolowano 20 firm), m.in.: piekarnie, zakłady przemysłu kosmetycznego, zakłady produkujące różne wyroby z drewna, warsztaty samochodowe z lakierniami, zakłady naprawiające i budujące drogi. Na podstawie analizy okazanych wyników badań i pomiarów w 2 zakładach, na stanowiskach pracy (12 pracowników narażonych na pyły mąki) stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego stężenia (NDS) pyłów - wskaźnika zagrożenia powstawania chorób układu oddechowego (m. in. pylicy). Zgodnie z przepisami Kodeksu Pracy, pracodawca ma obowiązek chronić zdrowie i życie pracowników, poprzez zapewnienie im bezpiecznych i higienicznych warunków pracy. Dotyczy to również wdrażania działań profilaktycznych w tym zakresie. W związku z tym, pracodawcy starają się odpowiednio zmniejszyć narażenie pracowników na pyły, poprzez poprawę wentylacji, izolację pomieszczeń szczególnie narażonych na działanie



**NIEBEZPIECZNE SUBSTANCJE
I PREPARATY CHEMICZNE**

pyłów, stosowanie nawilżaczy oraz wyciągów podczas obróbki materiałów, poprawę wentylacji czy stosowanie środków ochrony indywidualnej: masek przeciwpyłowych oraz odzieży ochronnej.

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

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

Skierowane jest ono do producentów, importerów i dalszych użytkowników, w tym pracowników i konsumentów. Dotyczy dostaw i stosowania chemikaliów. Obejmuje swoim zakresem także oznakowanie, które umożliwia informowanie użytkownika danej substancji lub mieszaniny chemicznej o zagrożeniach, tak by zwrócić uwagę użytkownika na konieczność unikania narażenia i będącego jego następstwem ryzyka. Substancje chemiczne i ich mieszaniny, które stwarzają zagrożenie występują nie tylko w dużych zakładach przemysłowych, ale także w małych i średnich przedsiębiorstwach. Stanowią one potencjalne zagrożenie chemiczne, ponieważ uwalniane do środowiska pracy w trakcie procesów technologicznych mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia pracowników oraz stać się źródłem zanieczyszczenia powietrza. Nieprawidłowe stosowanie chemikaliów a także nieprawidłowe ich magazynowanie, zwłaszcza niezgodne z zaleceniami producenta (zawartymi w kartach charakterystyki), mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia pracowników.

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

Narażenie pracowników z terenu powiatu otwockiego na środki chemiczne występuje w 153 zakładach stosujących substancje i mieszaniny niebezpieczne. Są to:

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

Przeanalizowano wyniki badań i pomiarów czynników chemicznych w 33 skontrolowanych zakładach (na 56 skontrolowanych w 2025 r., w których stosowane są chemikalia) i nie stwierdzono przekroczeń NDS na stanowiskach pracy. Podczas kontroli dotyczących stosowania substancji i mieszanin chemicznych zwracano uwagę na prawidłowość oznakowania chemikaliów stosowanych i magazynowanych w zakładach pracy oraz czy pracownicy zostali zapoznani z kartami charakterystyki tych chemikaliów. Karta charakterystyki substancji lub mieszaniny zawiera informacje dotyczące niebezpiecznych właściwości oraz zagrożeń, jakie może stwarzać ich działanie. W karcie tej znajdują się informacje o sposobie bezpiecznego stosowania, zasadach postępowaniu w przypadku pożaru, czy niezamierzonego uwolnienia do środowiska, o warunkach transportu oraz o możliwych sposobach udzielania pierwszej pomocy w przypadku narażenia na działanie takiego produktu. W 1 zakładzie pracy stwierdzono nieprawidłowości przy stosowaniu substancji i mieszanin chemicznych: brak prysznica przy pomieszczeniu wytwarzania emulsji oraz brak zabezpieczenia podłogi i podłoża, na których są ustawione mauzery z substancjami żrącymi (kwasem solnym i emulsją). Wydano decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości.



Pod egidą Europejskiej Agencji Chemikaliów (ECHA) funkcjonuje tzw. Forum wymiany informacji o egzekwowaniu przepisów. Jest to sieć organów kontroli nad chemikaliami w państwach członkowskich, której misją jest zapewnienie dokładnego, skoordynowanego i zharmonizowanego egzekwowania przepisów REACH, CLP i PIC (rozporządzenie dotyczące wywozu i przywozu niektórych niebezpiecznych chemikaliów i produktów biobójczych w UE, Norwegii, Islandii i Liechtensteinie. W związku z tą działalnością powstają inicjatywy, których wynikiem są m.in. coroczne projekty REACH-EN-FORCE (REF). Przedstawiciel Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest członkiem forum, zatem PIS uczestniczy w takich projektach, jednakże w 2025 r. PPIS w Otwocku nie przeprowadzano projektów REACH-EN-FORCE (uczestniczą w nich wybrane PSSE).

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

Na terenie powiatu otwockiego, w roku 2025 w 41 zakładach pracy występowały substancje, preparaty, czynniki i procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy. W 2024 roku zostało zmienione rozporządzenie Ministra Zdrowia

dotyczące substancji, preparatów, czynników i procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy zostały wpisane prace związane z narażeniem na pył drewna, na krzemionkę krystaliczną (frakcja respirabilna powstająca w trakcie pracy) oraz prace związane z narażeniem na spaliny emitowane z silników Diesla. Pracodawcy zakładów, w których występuje narażenie na substancje, preparaty, czynniki i procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, mają obowiązek przekazania do inspekcji sanitarnej corocznej informacji o substancjach, preparatach, czynnikach albo procesach o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy na odpowiednim załączniku do rozporządzenia. W czerwcu 2024 r. zmienione zostały przepisy Kodeksu pracy. W związku z wdrożeniem unijnej Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2022/431 z dnia 9 marca 2022 r. zmieniającej dyrektywę 2004/37/WE w sprawie ochrony pracowników przed zagrożeniem dotyczącym narażenia na działanie czynników rakotwórczych lub mutagenów podczas pracy, zmienione zostało prawo. Do obowiązujących regulacji prawnych w zakresie czynników rakotwórczych i mutagennych wprowadzono substancje chemiczne, ich mieszaniny, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu reprotoksycznym. Działają one szkodliwie na rozrodczość. Oznacza to niekorzystny wpływ na funkcje rozrodcze i płodność u dorosłych mężczyzn i kobiet oraz na rozwój potomstwa w następstwie narażenia na substancję lub mieszaninę. Zgodnie z rozporządzeniem CLP jako działanie szkodliwe na rozrodczość uważa się również wpływ substancji/mieszanin na laktację lub oddziaływanie szkodliwe na dzieci karmione piersią.

Na terenie powiatu otwockiego istnieją zakłady pracy, których pracownicy są narażeni na substancje chemiczne, ich mieszaniny, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym, mutagennym i reprotoksycznym. Są to m.in.:

- zakłady stolarskie, w których używane jest drewno, ze względu na narażenie na ich pyły;
- zakłady służby zdrowia, gdzie występuje tlenek etylenu w procesie sterylizacji i używany jest formaldehyd (np. w pracowniach patomorfologii), a także te, w których stosowane są leki cytostatyczne;
- pracownie radiologiczne ze względu na promieniowanie jonizujące podczas badań;
- Narodowe Centrum Badań Jądrowych i Zakład Unieszkodliwiania Odpadów Promieniotwórczych ze względu na promieniowanie α , β , γ , X i neutronowe;
- przedsiębiorstwa budowy dróg ze względu na kontakt z benzo/a/pirenem;
- warsztaty samochodowe ze względu na spaliny emitowane z silników Diesla;

- zakłady, w których występuje narażenie na krzemionkę krystaliczną;
- zakłady, w których odbywa się spawanie (ze względu na narażenie na tlenek węgla);
- apteki, w których robione są leki tzw. recepturowe, sporządzone w aptece na podstawie recepty lekarskiej (substancje zakwalifikowane jako rakotwórcze i reprotoksyczne: Amonowy bromek, Boraks, Fenobarbital, Hydrokortyzon, Kwas borowy (w tym 3% roztwór kwasu borowego), Finasteryd, Witamina A, Chloramfenikol, Metronidazol, Testosteron mikronizowany.

W roku 2025 skontrolowano 15 takich zakładów (w roku 2024 – 19), w których narażonych na te czynniki było 819 pracowników. Badania środowiskowe nie wykazały przekroczenia dopuszczalnych norm.

Wszystkie zakłady pracy, w których występuje narażenie na czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym, zobowiązane są do prowadzenia rejestru prac i rejestru pracowników narażonych na te czynniki. Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2024 r. w sprawie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy (Dz. U. z 2024 r. poz. 1126), pracodawca przekazuje informację o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym właściwemu państwowemu wojewódzkiemu inspektorowi sanitarnemu oraz właściwemu okręgowemu inspektorowi pracy niezwłocznie po rozpoczęciu działalności oraz corocznie, w terminie do dnia 15 stycznia za rok poprzedni. Podczas kontroli nie stwierdzono uchybień w tym zakresie.

1.9.6. Nadzór nad pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwym biologicznym



W powiecie otwockim w 82 zakładach znajdujących się w rejestrze, 5802 pracowników narażonych jest na działanie czynników biologicznych. W roku 2025 przeprowadzono 21 kontroli w zakładach pracy (w 2024 roku – w 29 zakładach), w których narażonych jest 1947 pracowników na czynniki biologiczne - z tego około 810 pracowników narażonych jest na 3 grupę zagrożenia czynnikiem biologicznym (tj. czynnikiem, mogącym wywoływać u ludzi ciężkie choroby zakaźne). Narażenie to występuje: w szpitalach, w leśnictwie,

w zakładach usług komunalnych zajmujących się odpadami stałymi i płynnymi w zakładach zajmujących się zaopatrzeniem ludności w wodę i odprowadzaniem ścieków z kanalizacji miejskiej oraz w zakładach energetycznych zajmujących się naprawami linii energetycznych w terenie. Pracodawca zakładu, w którym występuje narażenie na 3 grupę zagrożenia czynnikiem biologicznym, ma obowiązek, poza sporządzeniem ryzyka zawodowego, sporządzić rejestr pracowników i rejestr prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 lub 4 grupy zagrożenia. Kontrole wykazały, że pracownicy są prawidłowo zaopatrzeni w odzież ochronną i środki ochrony osobistej, sporządzane jest ryzyko zawodowe. Brak rejestru pracowników i rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 lub 4 grupy zagrożenia, stwierdzono w 1 zakładzie pracy, wydano decyzję administracyjną, nieprawidłowości zostały rejestry zostały opracowane.

Od 2013 roku obowiązuje rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2013 roku w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy wykonywaniu prac związanych z narażeniem na zranienie ostrymi narzędziami używanymi przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych (Dz. U. z 2013 r. poz. 696), które zobowiązuje pracodawców m.in. do sporządzania co pół roku raportów dotyczących zranień ostrymi narzędziami używanymi przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych oraz co 2 lata aktualizacji ryzyka zawodowego.

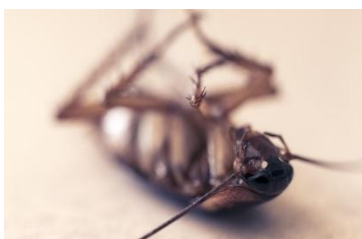
W roku 2025 skontrolowano 4 podmioty lecznicze, zatrudniające 556 pracowników i 3 zakłady opieki leczniczej zatrudniające 202 pracowników (w roku 2024 – razem skontrolowano 17 podmiotów), w których udzielane są świadczenia zdrowotne.

We wszystkich zakładach raporty dotyczące zranień były sporządzane.

1.9.7. Nadzór nad wprowadzaniem do obrotu środków biobójczych

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

odstraszanie, unieszkodliwianie organizmów szkodliwych, zapobieganie ich działaniu lub zwalczanie ich w jakikolwiek sposób inny niż działanie czysto fizyczne lub mechaniczne. Produkty biobójcze przed wprowadzeniem do obrotu powinny być zarejestrowane. Zgodnie z ustawą o produktach biobójczych, udostępniane na rynku i stosowane na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej są produkty biobójcze, na które zostało wydane pozwolenie albo zezwolenie na handel równoległy albo pozwolenie na obrót. Działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej w tym obszarze polega m.in. na kontroli posiadania i ważności pozwolenia na wprowadzanie do obrotu, statusu substancji czynnej, czy oznakowania.



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku otrzymuje, na zasadzie powiadomień alarmowych, informacje o wprowadzaniu do obrotu na terenie całego kraju środków biobójczych, które zawierają substancje czynne niedozwolone lub nie mają pozwolenia na obrót. W 2025 r. PPIS w Otwocku przeprowadzono 7 kontroli (w porównaniu w roku 2024 - 5 kontroli) w sklepach i hurtowniach wprowadzających do obrotu środki biobójcze - nie stwierdzono nieprawidłowości.

1.9.8. Nadzór nad kosmetykami

Kosmetyki to przede wszystkim mieszaniny związków chemicznych, które ze względu na swoje przeznaczenie, a więc bezpośredni kontakt ze skórą, podporządkowane są pewnym normom oraz przepisom prawnym. W związku z tym jednym z najważniejszych aspektów, który reguluje wprowadzenie kosmetyku na rynek europejski jest Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) dotyczący produktów kosmetycznych. Instytucje te nakładają największy zakres obowiązków przede wszystkim dla producentów i importerów kosmetyków.



Państwowy powiatowy inspektor sanitarny właściwy ze względu na siedzibę zakładu wytwarzającego produkty kosmetyczne prowadzi wykaz zakładów wytwarzających produkty kosmetyczne (rejestr zakładów). Wykaz zakładów służy monitorowaniu przestrzegania zasad dobrej praktyki produkcji zgodnie z art. 22 rozporządzenia nr 1223/2009. Wytwórca składa wnioski o wpis do wykazu zakładów, w postaci papierowej albo elektronicznej, w terminie 30 dni od dnia rozpoczęcia prowadzenia działalności w zakładzie wytwarzającym produkty kosmetyczne. Ponadto zgodnie z przepisami

rozporządzenia (WE) Nr 1223/2009 dotyczącymi produktów kosmetycznych, kosmetyki podlegają rejestracji w bezpłatnej, internetowej bazie CPNP (Cosmetic Products Notification Portal) prowadzonej przez Komisję Europejską. Wytwórcy są zobowiązani do posiadania oraz udostępniania podczas kontroli dokumentacji dla danego produktu kosmetycznego. Jednym z najważniejszych dokumentów danego produktu kosmetycznego jest raport bezpieczeństwa produktu kosmetycznego (część A i B), który zawiera:

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

Bez tych informacji nie można przeprowadzić oceny ryzyka danego produktu kosmetycznego. Zgodnie z artykułem 20 rozporządzenia 1223/2009/WE komunikacja produktu kosmetycznego nie może zawierać elementów sugerujących właściwości, których produkt nie posiada. Produkty kosmetyczne nie mogą zawierać:

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

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

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

– wykaz składników kosmetyku poprzedzony wyrazem „ingredients”.

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

Państwowa Inspekcja Sanitarna jest powołana do sprawowania nadzoru nad produktami kosmetycznymi, odpowiada za weryfikację czy producent lub inna osoba odpowiedzialna dopełnił wszystkich obowiązków związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa kosmetyku.

Kary za nieprzestrzeganie przepisów w zakresie dotyczącym produktów kosmetycznych są wysokie i mogą sięgać nawet 100 000,00 zł (szczegółowe informacje opisane w rozdziale 5 ustawy o produktach kosmetycznych).

Od 2023 r. nadzór nad bezpieczeństwem kosmetyków prowadzony jest, tak jak nadzór nad innymi chemikaliami, przez Sekcję Higieny Pracy. W rejestrze PPIS w Otwocku znajduje się 14 zakładów produkujących i konfekcjonujących kosmetyki oraz 2 zakłady, w których odbywa się rozlewanie, konfekcja perfum oraz ich sprzedaż detaliczna.

W roku 2025 przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych w 8 zakładach (w roku 2024 w 9 zakładach), w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania jakim powinny odpowiadać produkty kosmetyczne wprowadzane do obrotu na terytorium Unii Europejskiej, określone w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącym produktów kosmetycznych (Dz. Urz. UE. L Nr 342, str. 59, z późn. zm.), w zakresie przestrzegania przepisów Ustawy z dnia 4 października 2018 r. o produktach kosmetycznych (Dz.U. 2018 poz. 2227) oraz na podstawie Rozporządzenia Komisji (UE) 2022/1176 z dnia 7 lipca 2022 r. zmieniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 w odniesieniu do stosowania niektórych filtrów UV w produktach kosmetycznych. W skontrolowanych zakładach wytwarzanie produktów kosmetycznych odbywa się zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Przeprowadzone kontrole dotyczyły także oceny zgodności oznakowania opakowania jednostkowego produktu kosmetycznego z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawnych, zgodności

dokumentacji produktu kosmetycznego z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawnych. Także nie stwierdzono nieprawidłowości.

W związku z wejściem w życie w 2022 r. bezwzględnego zakazu dostępności na rynku produktów zawierających: aldehyd 2-(4-tertbutylobenzylo) propionowy (nazwa zwyczajowa: lilial) oraz pirytonian cynku, oraz przepisów określających nowe ograniczenia dotyczące filtrów UV: benzofenon-3 i oktokrylen, Sekcja Higieny Pracy skoncentrowała się na kontroli firm kosmetycznych pod kątem dostosowania do tych przepisów.

Branża kosmetyczna w Unii Europejskiej podlega ścisłym regulacjom, które ewoluują wraz z postępem naukowym i społecznymi oczekiwaniami dotyczącymi bezpieczeństwa produktów. W ostatnich latach Komisja Europejska wprowadziła wiele zmian w regulacjach, które stanowią ramy prawne dla kosmetyków w UE. W czerwcu 2024 roku Komisja Europejska przedstawiła projekt regulacji „Omnibus Act VII” dotyczący zakazu stosowania w kosmetykach nowych substancji sklasyfikowanych jako CMR (rakotwórcze, mutagenne lub toksyczne dla rozrodczości) na podstawie Rozporządzenia (UE) 2024/197. Nowe przepisy obowiązują od 1 września 2025 roku, rozszerzają listę substancji zakazanych w kosmetykach na terenie Unii Europejskiej, m.in. o:

- Dimetyltolilaminę (N,N-dimethyl-p-toluidine) – stosowaną jako środek kondycjonujący paznokcie, sklasyfikowaną jako rakotwórcza 1B;
- Trimethylbenzoyl diphenylphosphine oxide (TPO) – używany jako środek kondycjonujący skórę, sklasyfikowany jako toksyczny dla rozrodczości 1B;
- Tetrabromobisfenol-A – substancję chemiczną o szerokim zastosowaniu, zakazaną ze względu na toksyczność;
- Dibutylo-tlenek cyny i maleinian dibutylocyny – związki używane w produktach technicznych;
- Bisfenol AF (4,4'-[2,2,2-trifluoro-1-(trifluoromethyl)ethyldiene]diphenol) – chemiczny analog bisfenolu A;
- 4-nitrosomorfolinę – uznaną za rakotwórczą i zakazaną w kosmetykach;
- Substancje stosowane w chemii przemysłowej, takie jak reakcje mas z udziałem fosfonianów czy związków epoksydowych.

W związku z powyższym:

- od 1 września 2025 r. – nowe produkty kosmetyczne zawierające substancje zakazane w ramach tego aktu prawnego nie będą mogły być wprowadzane na rynek.

- do 1 maja 2026 r. – wszystkie produkty kosmetyczne niespełniające wymogów muszą zostać wycofane z rynku.

W kwietniu 2024 r. Rozporządzenie Komisji (UE) 2024/996 wprowadziło zmiany w zasadach stosowania niektórych substancji w kosmetykach na terenie Unii Europejskiej, w związku z wynikami badań naukowych oraz rekomendacją Komitetu Naukowego ds. Bezpieczeństwa Konsumentów (SCCS). Najważniejszym celem zmian jest podniesienie poziomu bezpieczeństwa konsumentów poprzez ograniczenie stosowania lub zakaz niektórych składników mogących potencjalnie szkodzić zdrowiu.

Rozporządzenie to obejmuje kilka grup składników:

- Retinoidy – używane w kosmetykach jako środki przeciwstarzeniowe (zmiany wynikają z obaw związanych z kumulacyjną ekspozycją na witaminę A, która w nadmiarze może prowadzić do problemów zdrowotnych, w tym uszkodzenia wątroby i zaburzeń metabolizmu);
- Substancje wybielające: Alpha-Arbutin i Arbutin, które są stosowane w produktach rozjaśniających skórę. Regulacje mają ograniczyć ryzyko nadmiernej ekspozycji na hydrochinon, który w wysokich stężeniach jest toksyczny;
- Substancje zaburzające funkcjonowanie układu hormonalnego m.in.: Genisteina, Daidzeina, Kwas kojowy;
- Triklosan i triklokarban;
- Filtry UV: Zakaz stosowania 4-Methylbenzylidene Camphor, który jest całkowicie zakazany ze względu na jego potencjalny wpływ na układ hormonalny. Produkty zawierające tę substancję muszą zostać wycofane z rynku do 1 maja 2026 r.

1.9.9. Nadzór nad detergentami



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

klasyfikacji, oznakowania czy pakowania. Na oznakowaniu opakowania detergentu powinny się znaleźć:

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

Na producencie ciąży też obowiązek udostępniania szerokiemu ogółowi konsumentów, na stronie internetowej, uproszczonej wersji arkusza danych składników. W 2025 roku została przeprowadzona 1 kontrola podmiotu będącego producentem detergentów. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

1.9.10. Nadzór nad prekursorami kategorii 2 i 3

Prekursory narkotyków, w zależności od wielkości ryzyka związanego z wytworzeniem z nich substancji psychoaktywnej, podzielono na cztery kategorie. Są to substancje, z których bezpośrednio można tworzyć związki psychoaktywne lub inne substancje pomocnicze, znajdujące przez organy ścigania w nielegalnych laboratoriach. Państwowa Inspekcja Sanitarna prowadzi nadzór nad przestrzeganiem przez podmioty stosujące i wprowadzające do obrotu prekursory narkotyków: kategorii 2A (bezwodnik octowy, czerwony fosfor), kategorii 2B (kwas fenyllooctowy, kwas antranilowy, piperydyna, nadmanganian potasu i ich sole), kategorii 3 (kwas chlorowodorowy, kwas siarkowy, toluen, eter etylu, aceton, keton metylowo-etylowy i ich sole z wyjątkiem soli kwasu chlorowodorowego i kwasu siarkowego), obowiązków wynikających z ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii i rozporządzeń Wspólnotowych. Nadzór nad prekursorami kat. 2 (prekursory podkategorii 2A: Bezwodnik octowy, Czerwony fosfor oraz podkategorii 2B: Kwas fenyllooctowy, Kwas antranilowy, Piperydyna, Nadmanganian

potasu) i kat. 3 (Kwas chlorowodorowy - Chlorowodór, Kwas siarkowy, Toluen, Eter etylu - Eter dietylowy, Aceton, Keton metylowo-etylowy – MEK), zgodnie z art. 44 ustawy z dnia 29 lipca 2005 roku, o przeciwdziałaniu narkomanii nadzór nad prekursorami kat. 2 i 3, sprawuje państwowy powiatowy inspektor sanitarny właściwy ze względu na siedzibę wytwórcy, importera lub innego podmiotu wprowadzającego do obrotu – poprzez:

- wydawanie zezwoleń na wywóz/przywóz prekursorów;
- sprawdzenie legalności funkcjonowania firm podlegających obowiązkowi rejestracji (użytkowników prekursorów podkategorii 2A oraz podmiotów wprowadzających prekursory podkategorii 2A i 2B do obrotu).

Na terenie powiatu otwockiego, nie ma zakładów, które ubiegałyby się o zezwolenie na wywóz prekursorów. W 2025 r., na wniosek Biura ds. Substancji Chemicznych skontrolowano firmę wprowadzającą do obrotu produkty chemiczne, w tym prekursory. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W ramach nadzoru nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3, Sekcja Higieny Pracy PPIS w Otwocku przeprowadziła dodatkowo 1 kontrolę w podmiocie wprowadzającym do obrotu prekursory narkotyków kategorii 2 i 3. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Podczas kontroli w zakładach stosujących prekursory (Bezwodnik octowy, Czerwony fosfor, w działalności zawodowej, także sprawdzano prawidłowość stosowania prekursorów. PPIS w Otwocku co roku zwraca się z prośbą do zakładów stosujących w swojej działalności prekursory o informację dotyczącą ilości zużycia prekursorów.

1.9.11. Nadzór nad pracownikami mającymi kontakt z azbestem



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

przeszkolonych pracowników i mogące prowadzić prace z azbestem. Zgodnie z § 6 ust. 2 rozporządzenia Ministra Gospodarki z 5 sierpnia 2010 r., zmieniającym rozporządzenie w sprawie sposobów i warunków bezpiecznego użytkowania i usuwania wyrobów zawierających azbest (Dz. U. z 2010 r. Nr 162, poz. 1089), wykonawca prac polegających na zabezpieczeniu lub usunięciu wyrobów zawierających azbest z miejsca, obiektu, urządzenia budowlanego lub instalacji przemysłowej, a także z terenu prac obowiązany jest do zgłoszenia zamiaru przeprowadzenia tych prac właściwemu organowi nadzoru budowlanego, właściwemu okręgowemu inspektorowi pracy oraz właściwemu państwowemu inspektorowi sanitarnemu, w terminie co najmniej 7 dni przed rozpoczęciem prac. Jednakże, w związku z brakiem obowiązku uzyskania pozwolenia na demontaż wyrobów zawierających azbest przez firmy wykonujące wymianę pokryć dachowych można przypuszczać, że prace te mogą być wykonywane we własnym zakresie. W roku 2025 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny otrzymał informacje o terminie i miejscu usuwania elementów zawierających azbest od kilku firm, ale zarejestrowanych poza powiatem otwockim. Prace polegały na odebraniu i transporcie na składowiska przygotowanych materiałów. Nieduża liczba lub brak kontroli spowodowana jest tym, że większość zgłoszeń dotyczy wyłącznie odbioru azbestu wcześniej usuniętego z budynków i składowanego na prywatnych posesjach. Stałym problemem jest brak informacji od firm do Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dokładnym terminie i miejscu planowanych prac związanych z usuwaniem azbestu. Podawana jest tylko planowana data rozpoczęcia i zakończenia tych prac na terenie danej gminy pod wskazanymi adresami jednakże prace te w dużej mierze zależą od warunków pogodowych i możliwości dojazdu pracowników tych firm.

1.9.12. Choroby zawodowe

Inspekcja Sanitarna realizując zadania dotyczące nadzoru nad warunkami pracy prowadzi również postępowania administracyjne w sprawie chorób zawodowych. Za chorobę zawodową uważa się chorobę, wymienioną w wykazie chorób zawodowych, będącym załącznikiem do rozporządzenia z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych (t. j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1836), jeżeli w wyniku oceny warunków pracy można stwierdzić bezspornie lub z wysokim prawdopodobieństwem, że została ona spowodowana działaniem czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy albo w związku ze sposobem wykonywania pracy. Sporządzona zostaje

ocena narażenia zawodowego u osoby, u której podejrzewa się chorobę zawodową, w oparciu o informacje o przebiegu zatrudnienia w narażeniu na czynnik szkodliwy dla zdrowia, który może być przyczyną powstania choroby zawodowej lub mieć związek ze sposobem wykonywania pracy (np. nadmiernym przeciążeniem układu ruchu). W toku postępowania Inspektor Sanitarny wydaje imienną decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej lub decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. Sekcja Higieny Pracy PSSE w Otwocku sporządza też karty oceny narażenia zawodowego dla innych stacji (dla osób, u których podejrzewa się chorobę zawodową, a którzy kiedyś pracowali na terenie powiatu otwockiego).

Niewielkie uprzemysłowienie powiatu otwockiego wiąże się z małym narażeniem pracowników na uciążliwe i szkodliwe czynniki mogące powodować wystąpienie chorób zawodowych. W 2025 r. postępowania administracyjne w sprawie chorób zawodowych prowadzone były na podstawie przepisów określonych w rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych (t. j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1836) oraz rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 2002 r. w sprawie dokumentowania chorób zawodowych i skutków tych chorób (t. j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1542).



W roku 2025, PPIS w Otwocku otrzymał 10 zgłoszeń podejrzenia choroby zawodowej u pracowników z zakładów pracy na terenie powiatu otwockiego oraz 5 wniosków o przeprowadzenie oceny narażenia zawodowego u osób, które kiedyś były zatrudnione w zakładach powiatu otwockiego.

PPIS w Otwocku, w roku 2025, wydał 3 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej:

- 2 decyzje choroby zawodowej: „przewlekłe choroby układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka” wpisanych w wykazie chorób zawodowych określonym w przepisach w sprawie chorób zawodowych, wydanych na podstawie art. 237 § 1 pkt 3-6 i § 11 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy - poz. 20.1 u rolnika i pracownika piekarni;

- 1 decyzję: „przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głośni i trwałą dysfonią”, zamieszczoną w wykazie chorób zawodowych w poz. 15.3 u nauczyciela.

Wydano też 3 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej „przewlekłe choroby układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka” u pracownika sklepu, pracownika banku i pracownika urzędu.

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

Do Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy też nadzór w zakresie przestrzegania przepisów zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej



Polskiej środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych w rozumieniu ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1939). Środek zastępczy, zwany potocznie dopalaczem, to produkt zawierający substancję o działaniu na ośrodkowy układ nerwowy, który może być użyty w takich samych celach jak środek odurzający,

substancja psychotropowa lub nowa substancja psychoaktywna, którego wytwarzania i wprowadzanie do obrotu nie jest regulowane na podstawie odrębnych przepisów. Nowa substancja psychoaktywna to każda substancja lub grupa substancji pochodzenia naturalnego lub syntetycznego w formie czystej lub w formie preparatu działająca na ośrodkowy układ nerwowy, inna niż substancja psychotropowa i środek odurzający, stwarzająca, zgodnie z rekomendacją Zespołu do spraw oceny ryzyka zagrożeń dla zdrowia lub życia ludzi związanych z używaniem nowych substancji psychoaktywnych, zagrożenie dla zdrowia lub zagrożenie społeczne porównywalne do zagrożeń stwarzanych przez substancję psychotropową lub środek odurzający lub, które naśladują działanie tych substancji, określona w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wykazu substancji psychotropowych, środków odurzających oraz nowych substancji psychoaktywnych.

Zapoczątkowane w roku 2010 działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych na terytorium

Rzeczypospolitej Polskiej były kontynuowane w roku 2025. Do końca września 2010 roku sprzedaż dopalaczy odbywała się za pośrednictwem wyspecjalizowanych sklepów stacjonarnych i internetowych. Obecnie sprzedaż dopalaczy jest w Polsce zakazana. Nowelizacje ustawy z dnia 29 lipca 2005 roku o przeciwdziałaniu narkomanii pozwoliły m.in. na stosowanie sankcji karnych w odniesieniu do nowych substancji psychoaktywnych. Nowelizacje rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 sierpnia 2018 roku w sprawie wykazu substancji psychotropowych, środków odurzających oraz nowych substancji psychoaktywnych (t. j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1139) umożliwiły szybką regulację środków zastępczych (tak, że znalazły się na liście nowych substancji psychoaktywnych). Przyczyniło się to do tego, że w sprzedaży stosunkowo rzadko pojawiają się nowe modyfikacje istniejących już substancji zwane środkami zastępczymi. Większość nielegalnych działań, związanych z m.in. wytwarzaniem, przetwarzaniem, wprowadzaniem do obrotu czy udzielaniem osobie trzeciej, podlega obecnie przepisom karnym i działaniom Policji.

Państwowa Inspekcja Sanitarna ma także obowiązek rejestrować przypadki zatrucia środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną albo podejrzenie wystąpienia takiego zatrucia albo zgonu, którego przyczyną mogło być albo było zatrucie środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną. Podmioty wykonujące działalność leczniczą oraz podmioty przeprowadzające badanie pośmiertne, zgodnie art. 30 a ustawy z dnia 29 lipca 2005 roku o przeciwdziałaniu narkomanii (t. j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1939), mają obowiązek zgłaszać państwowemu powiatowemu inspektorowi sanitarnemu, właściwemu ze względu na siedzibę tego podmiotu, wystąpienie zatrucia środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną albo podejrzenie wystąpienia takiego zatrucia albo zgonu, którego przyczyną mogło być albo było zatrucie środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną. W 2025 roku PPIS w Otwocku nie otrzymał informacji o takich zatruciach.

Inspekcja Sanitarna we współpracy z Policją prowadzi monitoring wprowadzania do obrotu dopalaczy, w stacjonarnych punktach sprzedaży oraz przez Internet. W 2025 roku nie uzyskano informacji o prowadzeniu takiej działalności na terenie powiatu otwockiego, jednakże dwukrotnie odbyły się kontrole przeprowadzone wraz z Policją w lokalach, w których dawniej istniały salony gier z automatami, w obiektach z zakładami buchmacherskimi, w sklepach z e-papierosami, gdzie mogłyby być sprzedawane środki zastępcze, w sklepach sprzedających wyroby z konopi oraz w sklepach z produktami

alkoholowymi. Podczas tych kontroli przypominano o zakazie sprzedaży nieletnim papierosów, e-papierosów i alkoholu.

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

1.9.14. Inne działania sekcji higieny pracy

W roku 2025 realizowano też, jak w roku 2024, kontrole przedsiębiorców prowadzących działalność gospodarczą w dziedzinie paliw ciekłych (2 kontrole). Przeprowadzono kontrole w zakresie przestrzegania przepisów określających nie tylko wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące utrzymania należytego stanu higienicznego zakładu pracy, warunków zdrowotnych środowiska pracy, a zwłaszcza zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy, przestrzegania przez producentów, importerów, osoby wprowadzające do obrotu stosujące lub eksportujące substancje chemiczne, preparaty chemiczne lub wyroby, obowiązków wynikających z ustawy z dnia 25 lutego 2011 roku o substancjach i ich mieszaninach (t. j. Dz. U. z 2022 roku poz. 1816), ale też w zakresie posiadanych koncesji dotyczących paliw ciekłych (ustawa z dnia 10 kwietnia 1997 roku - Prawo Energetyczne (t. j. Dz. U. z 2024 roku poz. 266 z późn. zm.).

Ponadto w roku 2025 rozpatrywano interwencje, z których 16 dotyczyło produktów chemicznych (oznakowania kosmetyków - 5, ogólnej działalności firm odpowiedzialnych za wprowadzanie kosmetyków do obrotu – 4, nieprawidłowych kart charakterystyki – 2, braku rejestracji środków biobójczych – 4, oznakowania produktów biobójczych - 1). Jedynie 2 interwencje zostały potwierdzone. 2 interwencje dotyczyły nieprawidłowych warunków bhp oraz nieprawidłowych warunków środowiskowych. Interwencje dotyczyły działalności 2 zakładów i informacje, które zawarto w interwencjach nie potwierdziły się.

Większość interwencji było bezzasadnych. Część interwencji zostało przekazanych zgodnie z kompetencjami do Mazowieckiego Wojewódzkiego Inspektora Ochrony Środowiska, Okręgowego Inspektoratu Pracy w Warszawie, Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej, Komendy Powiatowej Państwowej Straży Pożarnej.

1.9.15. Wnioski dotyczące środowiska pracy

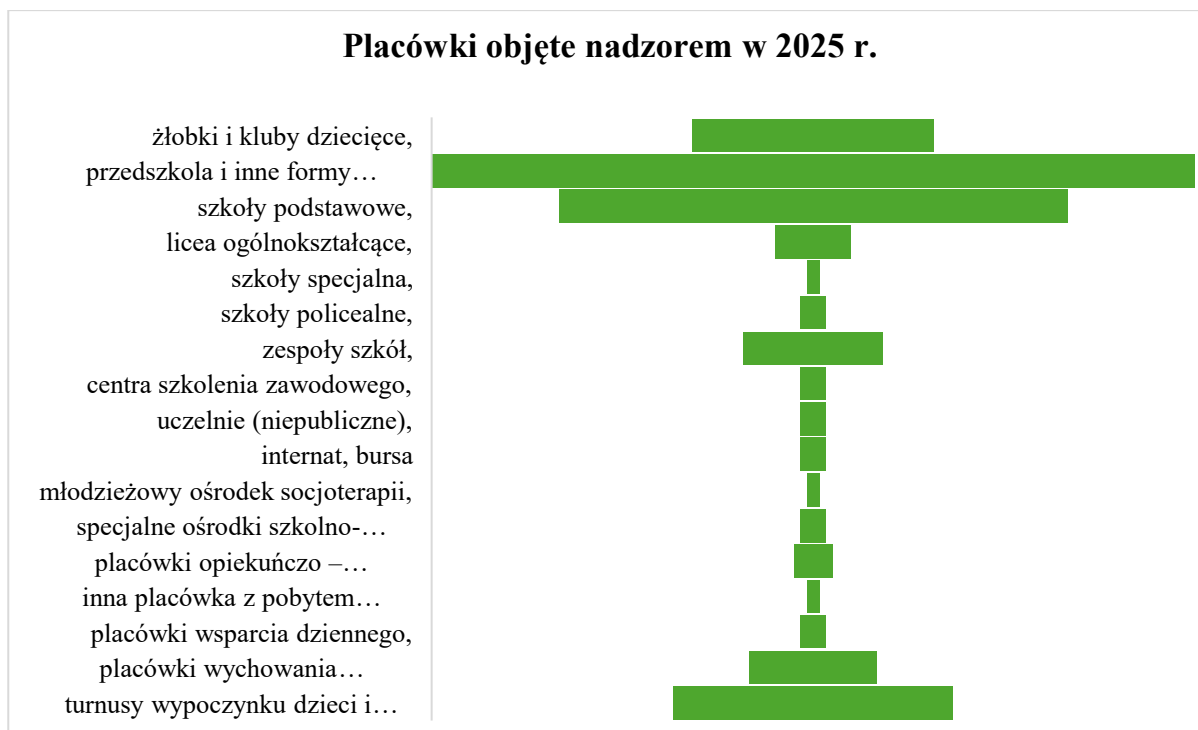
W nadzorowanym terenie nie zanotowano zakładów, w których warunki zdrowotne środowiska pracy byłyby złe. Działania o charakterze informacyjno-edukacyjnym prowadzone przez pracowników Higieny Pracy PSSE w Otwocku podczas kontroli sanitarnych oraz wzrost świadomości pracodawców w zakresie bezpieczeństwa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

1.10. Stan sanitarny placówek nauczania, wychowania i opieki na terenie działalności PSSE w Otwocku w 2025 roku

W Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży w 2025 roku zatrudnione były 2 osoby. Zadania sekcji na terenie powiatu otwockiego wynikały przede wszystkim z ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej i polegały na sprawowaniu bieżącego nadzoru nad stałymi placówkami nauczania, opieki i wychowania oraz sezonowymi placówkami wypoczynku, w celu osiągnięcia optymalnych warunków sanitarnych pobytu dzieci i młodzieży w tych placówkach. W 2025 r. nadzorem objęte były 162 placówki nauczania, wychowania i opieki oraz 123 turnusy wypoczynku dzieci i młodzieży w tym:

- 19 żłobków i klubów dziecięcych;
- 59 przedszkoli i innych form wychowania przedszkolnego (punkty przedszkolne);
- 40 szkół podstawowych;
- 6 liceów ogólnokształcące;
- 1 szkoła specjalna;
- 1 szkoła policealna;
- 11 zespołów szkół;
- 2 centra szkolenia zawodowego;
- 2 uczelnie (niepubliczne);
- 1 internat, 1 bursa;
- 1 młodzieżowy ośrodek socjoterapii;
- 2 specjalne ośrodki szkolno-wychowawcze;
- 3 placówki opiekuńczo-wychowawcze;
- 1 inna placówka z pobytem całodobowym;
- 2 placówki wsparcia dziennego;
- 10 placówek wychowania pozaszkolnego;
- 123 turnusy wypoczynku dzieci i młodzieży w tym: 24 turnusów wypoczynku zimowego, 99 turnusów wypoczynku letniego.

Wykres. 23. Placówki objęte nadzorem w 2025 r.



W roku 2025 rozpatrzono 5 interwencji, z których 3 były zasadne:

- jedna interwencja dotyczyła niewłaściwego stanu higienicznego urządzeń sanitarnych w niepublicznej szkole podstawowej – przeprowadzono 2 kontrole, nałożono mandat karny oraz wydano zalecenia usunięcia stwierdzonych uchybień, zalecenia zostały wykonane – interwencja zasadna;
- jedna interwencja dotyczyła niewłaściwego stanu higienicznego jak i technicznego pomieszczeń sanitarnych, sal dydaktycznych oraz placu zabaw w niepublicznej szkole podstawowej – przeprowadzono 2 kontrole i wydano decyzję nakazującą, zalecenia wykonano - interwencja zasadna;
- jedna dotyczyła złego stanu higienicznego w niepublicznym przedszkolu, przeprowadzono kontrolę, nałożono mandat karny i wydano zalecenia nakazujące usunięcie nieprawidłowości – interwencja zasadna;
- jedna dotyczyła występowania wszawicy w publicznej szkole podstawowej, przeprowadzono kontrolę – interwencja bezzasadna;
- jedna dotyczyła edukacji domowej – interwencja bezzasadna.

W 85 nadzorowanych placówkach przeprowadzono 96 kontroli, co stanowi 52,5% placówek będących w ewidencji oraz 22 kontrole placówek sezonowych. Wydano 2 opinie sanitarne w celach rejestracji działalności placówek dla policealnych szkół grupy PASCAL.

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

- Promocji Zdrowia – 32 wspólnych kontroli/wizytacji. Każda z sekcji w swoim zakresie. Działania edukacyjno-informacyjne dotyczyły: profilaktyki zażywania środków psychoaktywnych i alkoholu, profilaktyki chorób przenoszonych przez kleszcze, profilaktyki czerniaka, zasad higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk, profilaktyki wszawicy, zasad bezpiecznego zachowania podczas ferii zimowych i wakacji;
- Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego – 6 wspólnych kontroli w ramach opiniowania nowo otwieranych lub rozbudowywanych placówek oświatowych, opiekuńczych lub wychowawczo-oświatowych;
- Higieny Żywności Żywienia – 4 wspólne kontrole stałych placówek, oraz 19 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży, w których prowadzone jest dożywianie;
- Epidemiologii i Promocji Zdrowia – przeprowadzono 4 działania informacyjno-edukacyjne dotyczące Programu szczepień p. HPV skierowane do rodziców uczniów w wieku 9-14 lat.

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

1.10.1. Żłobki i przedszkola

W 2025 r. na terenie powiatu otwockiego funkcjonowało 19 żłobków i klubów dziecięcych, 59 przedszkoli oraz punktów przedszkolnych. W stosunku do roku ubiegłego ubyło 1 niepubliczne przedszkole i 1 niepubliczny punkt przedszkolny.

Uczestniczono w odbiorze nowo wybudowanego gminnego żłobka i przedszkola w Sobieniach-Jeziorach oraz publicznego przedszkola Nr 1 w Józefowie. W pozostałych kontrolowanych placówkach przeprowadzano bieżące remonty i konserwacje dotyczące malowania pomieszczeń, bieżących napraw i wymiany sprzętu sanitarnego.



Przedszkole Nr 1 w Józefowie, Źródło zdjęcia: fot. PSSE Otwock

W roku 2025 stan sanitarno-higieniczny większości placówek nie budził istotnych zastrzeżeń. Wyjątek stanowiło jedno niepubliczne przedszkole, w którym stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny. Wydano zalecenia usunięcia nieprawidłowości, a właściciela przedszkola ukarano mandatem. Rozpatrzono jedną zasadną interwencję.

1.10.2. Szkoły podstawowe

W 2025 r. na terenie powiatu otwockiego funkcjonowało 40 szkół podstawowych oraz 1 specjalna szkoła podstawowa. Liczba szkół utrzymuje się na tym samym poziomie, co w roku ubiegłym. Zakończono rozbudowę Szkoły Podstawowej Nr 2 w Józefowie i oddano do użytku nową salę sportową wraz z zapleczem sanitarnym.



Szkoła Podstawowa Nr 2 w Otwocku. Źródło zdjęcia: fot. PSSE Otwock

Zakończono budowę i oddano do użytku zadaszenie boisk przy szkołach podstawowych nr 2, 4, 5, 6 i 12 w Otwocku oraz zakończono budowę placu zabaw przy szkołach podstawowych nr 2 i 12 w Otwocku. We wszystkich skontrolowanych szkołach przeprowadzono drobne remonty, naprawy i konserwacje. Rozbudowy szkół oraz wszelkie prace remontowe w znaczny sposób przyczyniły się do poprawy stanu technicznego placówek nauczania i wychowania, poprawiając tym samym warunki do nauki jak i komfort pobytu uczniów w tych placówkach.

Zły stan techniczny odnotowano w 2 szkołach, co stanowi 5,9% wszystkich skontrolowanych placówek tego typu. Stwierdzone uchybienia dotyczyły: złego stanu technicznego pomieszczeń sanitarnych, sal dydaktycznych, pomieszczeń komunikacyjnych, przebieralni przy sali gimnastycznej, złego stanu technicznego urządzeń sanitarnych. Przyczyną złego stanu technicznego szkół był wg oświadczenia dyrekcji brak środków finansowych na remonty oraz trudności wynikające z procedur przetargowych. W roku 2025 stan sanitarno-higieniczny większości placówek nie budził istotnych zastrzeżeń. Wyjątek stanowiła jedna niepubliczna szkoła, w której stwierdzono zaniedbania czystości. Wydano zalecenia usunięcia nieprawidłowości a właściciela szkoły ukarano mandatem. Ponadto rozpatrzono 3 interwencje z czego 2 uznano za zasadne.

W roku 2025 dokonano oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych. Badaniem objęto 742 uczniów w 4 szkołach podstawowych. Pomimo zapewnienia przez szkoły miejsca na pozostawienie części podręczników i przyborów szkolnych zgodnie z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu, u 99 uczniów stwierdzono nadmierną wagę tornistrów (większą niż 15% masy ciała).



Źródło zdjęcia: fot. PSSE Otwock



S.P. Nr 12 w Otwocku.. Źródło zdjęcia: PSSE w Otwocku

1.10.3. Zespoły Szkół

W roku sprawozdawczym pod nadzorem sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży znajdowało się 11 zespołów szkół, w których funkcjonowało 5 przedszkoli, 6 szkół podstawowych, 3 technika, 3 szkoły branżowe i 4 szkoły policealne. Bieżące naprawy, drobne remonty i konserwacje przeprowadzono we wszystkich skontrolowanych placówkach. W złym stanie technicznym znajdował się 1 zespół szkół, którego przyczyną był według oświadczenia dyrekcji brak środków finansowych na remonty. W roku 2025 stan sanitarno-higieniczny większości placówek nie budził istotnych zastrzeżeń.

1.10.4. Placówki z pobytem całodobowym

W roku 2025 na terenie powiatu otwockiego funkcjonowało 9 placówek tego typu, z czego kontroli poddano 4. Kontrolowane obiekty były w pełni dostosowane do potrzeb przebywających w nich dzieci i utrzymane w dobrym stanie sanitarno-higienicznym.

1.10.5. Placówki wychowania pozaszkolnego i wsparcia dziennego

Na terenie powiatu otwockiego znajdują się 2 niepubliczne placówki wsparcia dziennego, 1 Powiatowy Młodzieżowy Dom Kultury, 5 ognisk pracy pozaszkolnej, 4 pozaszkolne placówki specjalistyczne. Przeprowadzona w 1 placówce kontrola wykazała zły stan techniczny pomieszczeń. Wydano wystąpienie pokontrolne.

1.10.6. Higiena procesów nauczania

Sytuacja w zakresie ergonomii mebli w szkołach i przedszkolach z roku na rok ulega systematycznej poprawie. Placówki nabywają nowe meble certyfikowane zgodnie z PN. Podczas kontroli oceniono dostosowanie mebli do warunków antropometrycznych uczniów i przedszkolaków. Ocenę przeprowadzono w 15 przedszkolach, 3 szkołach podstawowych i 1 zespole szkół. Łącznie skontrolowano 1632 stanowiska. Nieprawidłowości stwierdzono w 3 szkołach podstawowych i 1 zespole szkół. Wydano zalecenia pokontrolne.

Higienicznej ocenie rozkładów zajęć lekcyjnych poddano 73 oddziały w 11 szkołach podstawowych oraz 49 oddziałów w 4 zespołach szkół. Nieprawidłowości stwierdzono 1 szkole podstawowej i w 1 zespole szkół. W systemie dwuzmianowym pracowało 14 szkół podstawowych oraz 4 zespoły szkół co stanowi 47% skontrolowanych obiektów. Przyczyną tego zjawiska jest niedostateczna ilość sal dydaktycznych w stosunku do liczby uczniów. We wszystkich kontrolowanych szkołach zapewniono mieszany system przerw (część

przerw 5 i 10 min oraz przynajmniej 1 dłuższą przerwę przeznaczoną na posiłek). Wszystkim uczniom umożliwiono spędzanie przerw na świeżym powietrzu.

1.10.7. Warunki do utrzymania higieny osobistej w placówkach nauczania i wychowania

Oceniając warunki do utrzymania higieny osobistej skontrolowano 85 placówek wszystkich typów. Stwierdzono, że pomieszczenia sanitarno-higieniczne dla uczniów w większości obiektów utrzymywane były w dobrym stanie sanitarno-higienicznym, zaopatrzone w środki higieny osobistej tj. mydło w dozowniku, ręczniki papierowe lub suszarki, papier toaletowy. Urządzenia sanitarne na ogół znajdowały się w pełnej sprawności technicznej, a przy każdej umywalce zapewniono ciepłą wodę użytkową.



Przedszkole Nr 1 w Józefowie, Źródło zdjęcia: fot. PSSE Otwock

W 2025 r. wydano 2 decyzje oraz 4 zalecenia lub wystąpienia pokontrolne nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego sanitariatów dla dzieci (wymiana zniszczonych urządzeń sanitarnych, malowanie ścian, wymiana lub naprawa zniszczonej stolarki drzwiowej). Niedostateczną liczbę urządzeń sanitarnych (umywalek, oczek ustępowych, pisuarów) stwierdzono w 10 placówkach. Zaniedbania czystości i porządku stwierdzono w 2 placówkach niepublicznych (1 szkoła i 1 przedszkole). Nałożono 2 mandaty karne na łączną kwotę 400 zł.

1.10.8. Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w szkołach

Oceniając szkoły pod kątem posiadanej infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego jako kluczowego elementu dla zapewnienia uczniom odpowiednich warunków do aktywności fizycznej, stwierdzono, że:

- 16 skontrolowanych szkół posiadało szkolny zespół sportowy, co stanowi 38% skontrolowanych szkół;
- 7 szkół posiadało salę gimnastyczną i boisko, co stanowi 16,7% skontrolowanych szkół;
- 4 szkoły posiadały salę zastępczą/rekreacyjną i boisko, co stanowi 8,5% skontrolowanych szkół;
- 7 szkół dysponowało tylko boiskiem szkolnym, co stanowi 16,7% skontrolowanych szkół;
- 3 szkoły nie posiadały ani sali gimnastycznej ani boiska szkolnego, a zajęcia W-F odbywały się poza placówkami w wynajętych obiektach sportowych. co stanowi 7,1% skontrolowanych szkół.

Pomimo systematycznej rozbudowy infrastruktury do prowadzenia zajęć fizycznych w szkołach, w dalszym ciągu obserwuje się prowadzenie tych zajęć w korytarzach szkolnych. Zjawisko to występowało w 3 placówkach, co stanowi 7% skontrolowanych pod tym kątem szkół. Aktywność fizyczna jest ważnym czynnikiem warunkującym prawidłowy rozwój i zdrowie ucznia, dlatego też istotne jest zapewnienie odpowiednich warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.

1.10.9. Żywnienie dzieci i młodzieży

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



Obraz wygenerowany przez AI

Wydawanie ciepłych posiłków prowadzone było przez wszystkie skontrolowane szkoły podstawowe oraz zespoły szkolno-przedszkolne. Posiłki przygotowywane i wydawane były przez własne kuchnie w 19 szkołach podstawowych (56% wszystkich skontrolowanych szkół) i 4 zespołach, posiłki dowożone zapewniło 15 szkół podstawowych (44% wszystkich skontrolowanych szkół). Obiady jednodaniowe serwowano w 7 szkołach i jednym zespole, natomiast pełne obiady w 27 szkołach podstawowych, w trzech zespołach szkół. Z obiadów korzystało łącznie 8003 uczniów. Drugie śniadanie organizowane było w 16 placówkach dla 945 uczniów. Z dofinansowanych posiłków korzystało ok. 900 uczniów.

1.10.10. Wypoczynek letni i zimowy

W roku 2025 zorganizowanych było 24 turnusów wypoczynku zimowego i 99 turnusów wypoczynku letniego. Skontrolowano łącznie 22 turnusy, z których korzystało 797 dzieci i młodzieży. W ramach akcji letniego i zimowego wypoczynku podjęto zintegrowane działania z Komendą Powiatową Policji, Komendą Powiatową Państwowej Straży Pożarnej w Otwocku, z sekcją Higieny Żywności i Żywienia w zakresie warunków prowadzonego żywienia oraz z sekcją Promocji Zdrowia w celu propagowania zachowań prozdrowotnych.



Obóz pod namiotami w Celestynowie. Źródło zdjęcia: fot. PSSE Otwock

Na terenie powiatu otwockiego wypoczynek odbywał się w większości przypadków w obiektach znajdujących się pod stałym nadzorem Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży

dlatego też w trakcie kontroli nie stwierdzono istotnych nieprawidłowości. Pod względem sanitarnym placówki sezonowe były dobrze przygotowane. Wszystkie turnusy były zgłoszone do Kuratorium Oświaty i uzyskały pozwolenie na prowadzenie działalności. Dzikich placówek nie było.

1.10.11. Wnioski dotyczące placówek nauczania, wychowania i opieki

Warunki sanitarno-higieniczne w placówkach oświatowo-wychowawczych na terenie powiatu otwockiego ulegają systematycznej poprawie. Choć przeprowadzane remonty zapewniają coraz lepsze warunki sanitarne pobytu dzieci i uczniów, to zdarzają się placówki, w których od wielu lat widoczne jest niedofinansowanie szczególnie w zakresie poprawy warunków technicznych. Brak środków finansowych jest jedynym powodem przedłużania terminów wykonania nakazów wydanych decyzji administracyjnych.

Systematycznie wymieniany jest sprzęt i urządzenia sportowe, które w większości placówek posiadają już certyfikaty lub atesty, spełniając tym samym wymogi bezpieczeństwa.

Obowiązek zapewnienia uczniom miejsca na pozostawianie w placówce części podręczników był zapewniony przez wszystkie kontrolowane szkoły.

Wszystkie skontrolowane placówki przestrzegały ustawę o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego podejmowane były działania o charakterze informacyjno-edukacyjnym m.in. udzielano instruktaży dotyczących właściwego przygotowania ergonomicznego stanowiska ucznia, jak zapobiegać nadmiernemu obciążeniu tornistrów/plecaków wśród dzieci w zakresie profilaktyki wad postawy, a także jak zapobiegać wszawicy. Edukacją zdrowotną objęto 90% skontrolowanych placówek.

W stosunku do lat ubiegłych w roku sprawozdawczym znacząco spadła liczba wniosków o wydanie opinii sanitarnych dla nowych placówek.

Liczba kontroli interwencyjnych w ostatnich latach utrzymuje się na zbliżonym poziomie, wzrosła natomiast liczba interwencji uzasadnionych.

Sytuacja w zakresie dostosowania mebli edukacyjnych do wymagań ergonomii w placówkach przedszkolnych i szkolnych w ciągu ostatnich lat uległa znaczącej poprawie.

Turnusy wypoczynku dzieci i młodzieży w większości zorganizowane były i funkcjonowały tak jak w latach ubiegłych bez istotnych zastrzeżeń. Organizatorzy zapewnili uczestnikom wypoczynku bezpieczne i higieniczne warunki pobytu.

1.11. Promocja Zdrowia

1.11.1. Profilaktyka, czyli zapobieganie

Profilaktyka to zespół działań ukierunkowanych na zapobieganie występowaniu chorób, urazów oraz innych problemów zdrowotnych. Jej głównym celem jest utrzymanie dobrego stanu zdrowia populacji oraz niedopuszczenie do rozwoju chorób. Działania profilaktyczne, a także edukacja zdrowotna, odgrywają szczególnie istotną rolę w obliczu narastających zagrożeń związanych zarówno z chorobami zakaźnymi, jak i niezakaźnymi, których wskaźniki epidemiologiczne w ostatnich latach wykazują wyraźną tendencję wzrostową.

1.11.2. Tematyka działalności

W 2025 roku działania Inspekcji Sanitarnej w obszarze promocji zdrowia były realizowane w oparciu o założenia Narodowego Programu Zdrowia, wytyczne Głównego Inspektoratu Sanitarnego, rekomendacje Światowej Organizacji Zdrowia (WHO), a także w odpowiedzi na aktualną sytuację epidemiologiczną oraz potrzeby zdrowotne mieszkańców powiatu.

Głównym zadaniem podejmowanych inicjatyw było kształtowanie postaw sprzyjających zdrowiu u osób w każdym wieku — od dzieci w wieku przedszkolnym po osoby starsze — oraz edukacja dotycząca profilaktyki chorób. Regularne działania edukacyjne, ukierunkowane na rozwijanie prawidłowych nawyków i zachowań zdrowotnych, przyczyniają się do poprawy jakości życia i wspierają prawidłowe funkcjonowanie jednostki w społeczeństwie.

1.11.3. Tematy wiodące w roku 2025

Przedsięwzięcia prozdrowotne realizowane w 2025 roku były oparte na priorytetach określonych w Narodowym Programie Zdrowia, który stanowi kluczowy dokument strategiczny Ministerstwa Zdrowia, ukierunkowany na poprawę zdrowia publicznego w Polsce. Program na lata 2021–2025 koncentruje się na pięciu najważniejszych obszarach:

- promocji zdrowego stylu życia oraz zapobieganiu chorobom związanym z nadwagą i otyłością;
- przeciwdziałaniu uzależnieniom od substancji psychoaktywnych, alkoholu, papierosów i wyrobów nikotynowych;

- wzmacnianiu zdrowia psychicznego;
- działaniach poprawiających jakość środowiska i jego wpływ na zdrowie człowieka;
- profilaktyce chorób zakaźnych.

W 2025 roku w placówkach oświatowo-wychowawczych realizowano liczne inicjatywy promujące m.in. zdrowy styl życia, zasady prawidłowego odżywiania, profilaktykę uzależnień oraz zapobieganie chorobom zakaźnym. Dzięki tym działaniom możliwe było systematyczne wzmacnianie świadomości zdrowotnej dzieci i młodzieży oraz rozwijanie nawyków sprzyjających zdrowiu.

1.11.4. Programy i przedsięwzięcia prozdrowotne

Państwowa Inspekcja Sanitarna realizuje szereg programów prozdrowotnych ukierunkowanych na edukację w zakresie zdrowego stylu życia, wspieranie pozytywnych zmian nawyków oraz zapobieganie chorobom. Działania te kierowane są do szerokiego grona odbiorców: od dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym, przez młodzież ze szkół średnich, kadrę pedagogiczną i rodziców, po dorosłych mieszkańców powiatu otwockiego oraz seniorów.

Program „Czyste powietrze wokół nas” adresowany jest do dzieci w wieku 5–6 lat oraz ich rodziców i opiekunów. Jego głównym założeniem jest ochrona najmłodszych przed szkodliwym wpływem dymu tytoniowego. Program stanowi wprowadzenie do cyklu działań antytytoniowych skierowanych do dzieci.



Program ma charakter profilaktyczny. Jego celem jest kształtowanie u dzieci świadomej postawy dbania o własne zdrowie w sytuacjach, w których mogą być narażone na kontakt z osobami palącymi. Udział w programie pozwolił zarówno dzieciom, jak i rodzicom poszerzyć wiedzę na temat szkodliwości dymu papierosowego, a także

uświadomił im zagrożenia wynikające z biernego palenia (wdychania tzw. dymu bocznego). Program przyczynił się również do zwiększenia świadomości na temat negatywnego wpływu różnego rodzaju dymów na jakość powietrza i zdrowie. Program „Czyste powietrze wokół nas” pełni rolę pierwszego etapu w edukacji antytytoniowej najmłodszych, budując fundamenty pod zdrowe nawyki i świadome postawy, które mogą towarzyszyć im przez całe życie.

Program „Skąd się biorą produkty ekologiczne”

Okres przedszkolny to kluczowy etap w rozwoju dziecka, podczas którego kształtują się postawy i nawyki wpływające na zdrowie zarówno obecnie, jak i w przyszłości. Dlatego tak ważne jest, aby już od najmłodszych lat prowadzić edukację dotyczącą zasad prawidłowego żywienia, jakości produktów spożywczych oraz świadomych wyborów



żywieniowych. Wczesne utrwalenie zdrowych nawyków sprzyja późniejszemu prowadzeniu prozdrowotnego stylu życia. Program „Skąd się biorą produkty ekologiczne” skierowany jest do dzieci w wieku 5–6 lat uczęszczających do przedszkoli. Jego celem jest zwiększanie świadomości najmłodszych w zakresie rolnictwa ekologicznego oraz promowanie właściwych nawyków żywieniowych i higienicznych. Dzięki zajęciom dzieci poznają różnicę między produktami ekologicznymi a konwencjonalnymi, uczą się, skąd pochodzą zdrowe produkty i dlaczego warto je wybierać. Realizacja programu stanowi ważny element troski o zdrowie uczniów, wspierając ich w kształtowaniu postaw, które mogą pozytywnie wpływać na ich dobrostan przez całe życie.

Program „Bieg po zdrowie” to program antytytoniowej edukacji zdrowotnej opracowany przez Główny Inspektorat Sanitarny we współpracy z ekspertami. W 2025 roku zajęcia realizowane w ramach programu opierały się na różnorodnych metodach aktywizujących, dostosowanych do wieku uczestników. Kluczowym elementem programu

było rozwijanie kreatywności uczniów oraz zachęcanie ich do aktywnego udziału w zajęciach. Program adresowany jest nie tylko do uczniów klas IV, lecz również do ich rodziców i opiekunów, co znacząco zwiększyło skuteczność działań profilaktycznych.



Realizacja programu w szkołach przyczyniła się do utrwalenia pozytywnych przekonań dotyczących zdrowia oraz osłabienia błędnych postaw i mitów, które mogą negatywnie wpływać na podejmowanie decyzji sprzyjających zdrowemu stylowi życia.

Program „Trzymaj Formę”

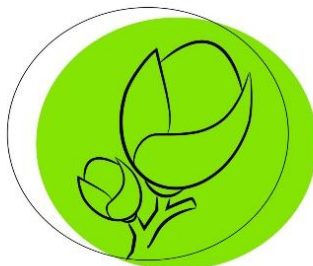
Jednym z kluczowych działań ukierunkowanych na przeciwdziałanie otyłości wśród dzieci i młodzieży było zaangażowanie szkół podstawowych w realizację programu „Trzymaj Formę”. Program ten promował zdrowy styl życia wśród uczniów klas V–VIII,



koncentrując się na dwóch filarach: regularnej aktywności fizycznej oraz zbilansowanym odżywianiu. Udział w programie przyczynił się do poprawy nawyków żywieniowych uczniów, zwiększenia ich wiedzy na temat komponowania pełnowartościowych posiłków oraz wzrostu poziomu aktywności fizycznej, co bezpośrednio wpłynęło na poprawę kondycji i ogólnego stanu zdrowia. Realizacja programu angażowała całą społeczność szkolną — nauczycieli, rodziców i uczniów — co sprzyjało budowaniu

środowiska wspierającego zdrowe wybory oraz wzmacniało wspólne działania na rzecz promowania zdrowego stylu życia.

Program „#ŻyjDobrze” został opracowany w celu promowania świadomych wyborów zdrowotnych i podkreślenia wpływu codziennych zachowań na ogólny stan zdrowia oraz jakość życia.



#ŻyjDobrze

Treści programowe obejmowały kluczowe zagadnienia związane z higieną, zasadami zdrowego żywienia, znaczeniem regularnej aktywności fizycznej, rolą profilaktyki zdrowotnej oraz wybranymi aspektami dotyczącymi zdrowia psychicznego.

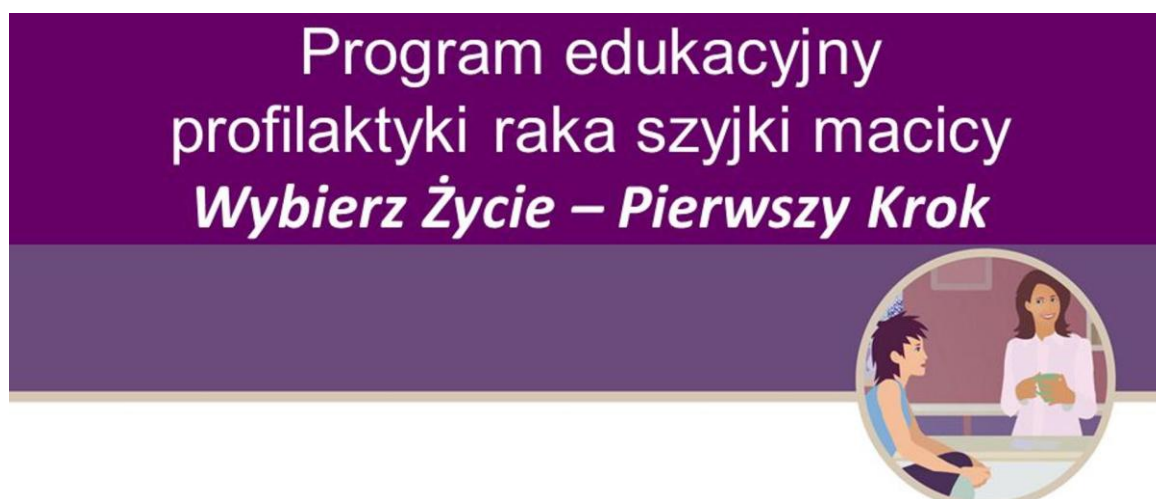
Program skierowany był do szerokiego grona odbiorców, w tym:

- uczniów klas 0–3 oraz 4–8 szkół podstawowych;
- rodziców i opiekunów;
- kadry pedagogicznej.

Udział w programie przyniósł wymierne korzyści. Uczniowie utrwaliли nawyki sprzyjające zdrowiu, poszerzyli wiedzę na temat czynników wpływających na dobrostan psychiczny i fizyczny oraz zwiększyli swoją świadomość zdrowotną. Program wspierał również szkoły i rodziców w budowaniu środowiska sprzyjającego zdrowemu stylowi życia i podejmowaniu świadomych, prozdrowotnych decyzji.

Program „Wybierz Życie – Pierwszy Krok” jest jednym z kluczowych działań edukacyjnych realizowanych w zakresie profilaktyki zakażeń wirusem brodawczaka ludzkiego (HPV) wśród młodzieży szkół średnich. HPV jest jednym z najczęściej występujących wirusów przenoszonych drogą kontaktów seksualnych, a część jego typów wiąże się bezpośrednio z ryzykiem wystąpienia nowotworów, w tym raka szyjki macicy. Z tego względu szczególnie istotne jest prowadzenie działań edukacyjnych skierowanych

do młodych osób, które wchodzą w okres dojrzewania i podejmowania pierwszych świadomych decyzji zdrowotnych.



W roku 2025 celem programu było zwiększenie poziomu wiedzy uczniów szkół średnich na temat:

- dróg szerzenia się wirusa brodawczaka ludzkiego (HPV);
- konsekwencji zdrowotnych związanych z zakażeniem;
- możliwości zapobiegania zakażeniom, w tym poprzez szczepienia ochronne
- znaczenia regularnych badań profilaktycznych, takich jak cytologia.

Istotnym elementem programu było także kształtowanie świadomości zdrowotnej młodzieży, w tym rozwijanie odpowiedzialnych postaw prozdrowotnych. Zajęcia edukacyjne umożliwiły uczniom zdobycie rzetelnych informacji na temat profilaktyki chorób wywołanych przez HPV, a także obalenie funkcjonujących w społeczeństwie mitów dotyczących zakażeń i szczepień.

Program „Zdrowe piersi są OK!” miał na celu kształtowanie u młodzieży szkół średnich prawidłowych nawyków związanych z pielęgnacją piersi oraz budowanie



świadomości dotyczącej metod zapobiegania rakowi piersi. Istotnym elementem programu było zapoznanie uczniów z zasadami regularnego samobadania piersi, wczesnego wykrywania niepokojących zmian oraz znaczenia badań profilaktycznych w dorosłym życiu. Adresatami przedsięwzięcia byli uczniowie szkół średnich, którzy na tym etapie rozwoju wkraczają w okres kształtowania postaw i odpowiedzialności za własne zdrowie. Program umożliwił im zdobycie rzetelnej wiedzy medycznej, obalenie mitów dotyczących chorób piersi oraz zrozumienie, jak duże znaczenie ma wczesna diagnostyka w zmniejszaniu ryzyka związanego z nowotworami. Zajęcia prowadzone w ramach programu sprzyjały otwartej rozmowie o zdrowiu, wzmacniały świadomość młodych ludzi w zakresie czynników ryzyka oraz promowały zachowania prozdrowotne, które mogą zapoczątkować w przyszłości. Dzięki udziałowi w programie młodzież została wyposażona w podstawowe umiejętności i wiedzę, które mogą odegrać kluczową rolę w utrzymaniu zdrowia w dorosłym życiu.

Program „Znamie! Znam je?” – jest inicjatywą edukacyjną ukierunkowaną na profilaktykę czerniaka oraz zwiększanie świadomości młodzieży na temat wczesnego rozpoznawania zmian skórnych o charakterze nowotworowym. Czerniak jest jednym z najbardziej agresywnych nowotworów skóry, a jego wczesne wykrycie znacząco zwiększa szanse wyleczenia. Dlatego szczególnie ważne jest wyposażenie młodych osób w wiedzę umożliwiającą ocenę niepokojących zmian skórnych oraz podejmowanie odpowiednich działań profilaktycznych.

Celem programu było podniesienie poziomu wiedzy uczniów na temat:

- czynników ryzyka rozwoju czerniaka;
- zasad bezpiecznego korzystania ze słońca oraz unikania ekspozycji na promieniowanie UV;
- prawidłowego samobadania skóry i obserwacji znamion;



- objawów, które mogą wskazywać na konieczność konsultacji dermatologicznej.

W ramach programu szczególny nacisk położono na naukę rozpoznawania niepokojących zmian skórnych na podstawie zasady ABCDE, obejmującej: asymetrię, brzegi, kolor, duży rozmiar oraz ewolucję znamienia. Uczniowie zostali również zapoznani z wpływem stylu życia na ryzyko wystąpienia nowotworów skóry, w tym niebezpieczeństwami związanymi z korzystaniem z solarium.

Program „ARS, czyli jak dbać o miłość” to inicjatywa profilaktyczna ukierunkowana na ograniczenie używania tytoniu, alkoholu i innych substancji psychoaktywnych przez kobiety w wieku prokreacyjnym, tj. między 15. a 49. rokiem życia.



Młodzież uczestnicząca w programie zdobywała wiedzę na temat wpływu alkoholu, narkotyków i innych środków psychoaktywnych na relacje międzyludzkie oraz funkcjonowanie w życiu społecznym. Istotnym elementem programu było kształtowanie poczucia odpowiedzialności za przyszłe role rodzicielskie oraz uświadomienie młodzieży, jak poważne konsekwencje zdrowotne mogą wynikać ze stosowania substancji psychoaktywnych przez kobiety w ciąży. Podkreślano szczególnie ryzyko zaburzeń rozwojowych u dzieci oraz trwałych uszkodzeń zdrowia spowodowanych ekspozycją płodu na toksyczne substancje, np. alkohol. Program sprzyjał budowaniu postaw prozdrowotnych, wzmacnianiu odpowiedzialnych decyzji oraz promowaniu świadomego, zdrowego stylu życia wśród młodego pokolenia.

Program #MłodziŚwiadomi to ogólnopolska inicjatywa edukacyjna Państwowej Inspekcji Sanitarnej, której głównym celem jest podniesienie świadomości na temat chorób przenoszonych drogą płciową (STI/STD) oraz promowanie odpowiedzialnych postaw w obszarze zdrowia intymnego.



Inicjatywa została opracowana przez Główny Inspektorat Sanitarny w odpowiedzi na rosnącą liczbę zachorowań oraz niski poziom wiedzy w polskim społeczeństwie.

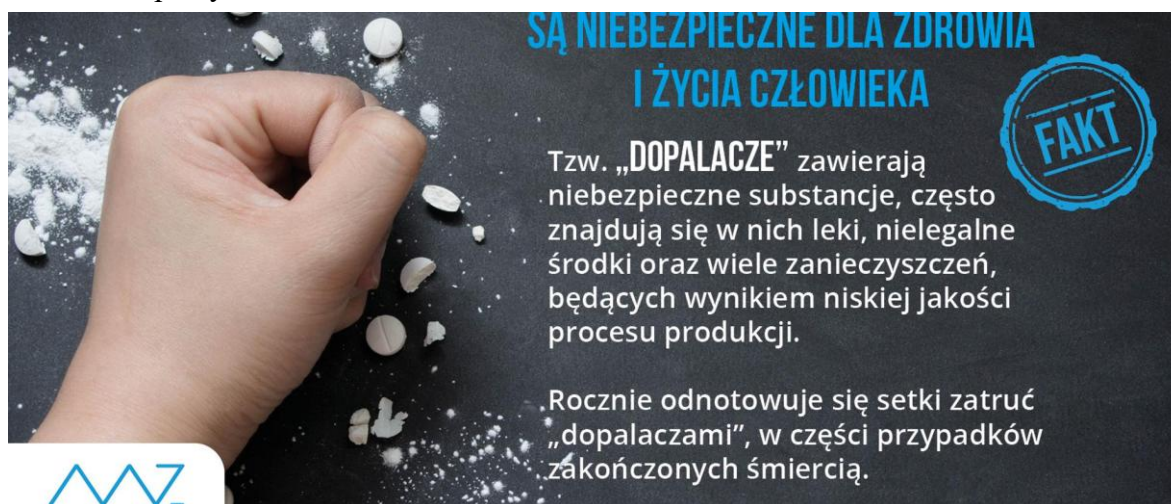
Główne cele programu to:

- Edukacja i profilaktyka: Dostarczenie rzetelnej i aktualnej wiedzy na temat chorób przenoszonych drogą płciową, ich objawów oraz sposobów zapobiegania;
- Obalanie mitów: Walka z fałszywymi informacjami i szkodliwymi stereotypami dotyczącymi zachowań seksualnych i infekcji;
- Kształtowanie postaw: Promowanie odpowiedzialności za zdrowie własne i partnera oraz zachęcanie do podejmowania świadomych decyzji;
- Zwiększenie dostępności diagnostyki: Upowszechnianie wiedzy o tym, gdzie i jak można wykonać badania w kierunku STI.

Program jest skierowany przede wszystkim do: uczniów klas 3–5 szkół ponadpodstawowych, studentów wszystkich uczelni wyższych, kadry pedagogicznej oraz osób chcących podnieść swoje kompetencje w tym zakresie.

W 2025 roku działania związane z profilaktyką zażywania nowych narkotyków (tzw. „dopalaczy”) oraz innych substancji psychoaktywnych realizowane były poprzez szereg działań edukacyjnych skierowanych do młodzieży szkół średnich. Nowe narkotyki, o zróżnicowanym i często nieznanym składzie chemicznym, zawierają substancje psychoaktywne stanowiące poważne zagrożenie dla zdrowia i życia, a ich działanie może

obejmować m.in. pobudzenie, zaburzenia świadomości, problemy oddechowe czy zaburzenia pracy serca.



W ramach podejmowanych inicjatyw zrealizowano:

- warsztaty profilaktyczne z wykorzystaniem alko- i narkogogli dla uczniów szkół średnich;
- promocję treści dotyczących zapobiegania uzależnieniom podczas prowadzenia stoisk prozdrowotnych w trakcie imprez plenerowych;
- popularyzację treści antynarkotykowych w mediach społecznościowych, ukierunkowanych na zwiększenie wśród młodzieży świadomości w zakresie uzależnień od środków psychoaktywnych.

Działania te miały na celu wzmacnianie wiedzy na temat zagrożeń wynikających z używania substancji psychoaktywnych oraz promowanie postaw sprzyjających zdrowemu i bezpiecznemu stylowi życia.

Profilaktyka zakażeń wirusem HIV miała na celu ograniczenie rozprzestrzeniania zakażeń wirusem HIV oraz zachorowań na AIDS, a także kształtowanie właściwych postaw wobec problemów zdrowotnych i społecznych związanych z tą chorobą. Na terenie powiatu otwockiego działania profilaktyczne realizowane były w ramach Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS, a także poprzez inicjatywy związane z obchodami Światowego Dnia Walki z AIDS. Przedsięwzięcia te obejmowały m.in. edukację zdrowotną, promocję bezpiecznych zachowań oraz upowszechnianie wiedzy na temat możliwości testowania i wczesnego wykrywania zakażeń.



Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS

W roku 2025 celem Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS było podnoszenie poziomu wiedzy społeczeństwa na temat HIV i AIDS, a także promowanie szerokiego dostępu do usług diagnostycznych w zakresie profilaktyki zakażeń. Program zakłada zwiększenie dostępności do anonimowego i bezpłatnego testowania w kierunku HIV oraz promowanie działań sprzyjających wczesnemu wykrywaniu zakażeń.

Realizację założeń programowych wzmacniały coroczne obchody Światowego Dnia Walki z AIDS, podczas których prowadzono intensyfikację działań edukacyjnych, informacyjnych oraz promujących testowanie się w kierunku wirusa HIV.

Europejski Tydzień Szczepień. W 2025 roku obchody Europejskiego Tygodnia Szczepień koncentrowały się na podkreśleniu pilnej potrzeby osiągnięcia wysokiego oraz wyrównanego poziomu wyszczepialności we wszystkich społecznościach. Celem kampanii było zwrócenie uwagi na znaczenie szczepień jako najskuteczniejszej metody zapobiegania chorobom zakaźnym, a także przeciwdziałanie wybuchom epidemii chorób, którym można zapobiec dzięki immunizacji. Działania realizowane w ramach ETS obejmowały promocję wiedzy na temat szczepień, upowszechnianie rzetelnych informacji oraz zachęcanie do korzystania z dostępnych programów szczepień ochronnych.

Akcja „Bezpieczne Ferie” i „Bezpieczne Wakacje”.



Z każdym rokiem rośnie liczba placówek oferujących różne formy wypoczynku letniego i zimowego dla dzieci i młodzieży. W związku z tym szczególnego znaczenia nabierają skoordynowane działania służb — Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Policji oraz Państwowej Straży Pożarnej — ukierunkowane na zapewnienie bezpieczeństwa i promocję zdrowia wśród uczestników wypoczynku.

W 2025 roku działania te koncentrowały się na prowadzeniu zajęć edukacyjnych dotyczących:

- higieny osobistej i profilaktyki chorób „brudnych rąk”;
- zasad bezpiecznego wypoczynku zimowego i letniego;
- udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej;
- profilaktyki chorób przenoszonych przez kleszcze oraz chorób odzwierzęcych;
- zapobiegania zatruciom pokarmowym;
- bezpieczeństwa w ruchu drogowym;
- ochrony przed nadmierną ekspozycją na promieniowanie UV.
- przeciwdziałania używaniu substancji psychoaktywnych przez młodzież.

Wieloletnia, skuteczna współpraca z Policją i Państwową Strażą Pożarną umożliwiła realizację spójnych i kompleksowych działań edukacyjnych skierowanych do dzieci i młodzieży, a także wzmocniła nadzór nad miejscami potencjalnej sprzedaży substancji psychoaktywnych.

W ramach akcji „Bezpieczne Ferie” oraz „Bezpieczne Wakacje” prowadzono również szeroką kampanię informacyjną w mediach, w tym na Facebooku oraz na stronie internetowej PSSE w Otwocku. Miało to na celu dotarcie do jak najszerszej grupy odbiorców i wzmocnienie przekazu dotyczącego zasad bezpiecznego wypoczynku.

1.12. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

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

Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, zgodnie z ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 725, z późn. zm), należy:

- Uzgadnianie dokumentacji projektowych dotyczących budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych;
- Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych;
- Sprawowanie nadzoru pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych przy opiniowaniu projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, uzgadnianiu warunków zabudowy i zagospodarowania terenu, na podstawie ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2024 r. poz. 1112, z późn. zm.);
- Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru nad warunkami higieny środowiska przy wydawaniu opinii do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach w trybie określonym w ustawie z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2024 r. poz. 1112, z późn. zm.).

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

W 2025 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajął stanowisko w **1929** sprawach. Działalność Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego polegała na kontroli przestrzegania

wymagań higienicznych i zdrowotnych przedsięwzięć na etapie planowania, budowy i dopuszczeniu do użytkowania.

W roku 2025, zaobserwowano znaczny wzrost do roku ubiegłego, działania gmin powiatu w sferze gospodarki przestrzennej, które mają na celu wprowadzenie ładu przestrzennego na polu społecznym, gospodarczym i ekologicznym.

W roku sprawozdawczym w ramach planowania urbanistycznego wydano **19** opinii dotyczących uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanych do miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, do projektów planu ogólnego gminy. Wpłynęło **30 wniosków** o zaopiniowanie **projektów miejscowych planów zagospodarowania** przestrzennego terenów położonych, w **6** przypadkach odstąpiono od potrzeby przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko

W roku 2025 wpłynęło **1748** wniosków o uzgodnienie projektów decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu oraz lokalizacji inwestycji celu publicznego, dotyczących głównie budynków mieszkalnych jednorodzinnych oraz zespołów budynków mieszkalnych.

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

W roku 2025 na wnioski wójtów gmin powiatu otwockiego, burmistrzów, a także Prezydenta Miasta Otwocka wydano łącznie **42** opinie w sprawie **przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko** dla planowanych przedsięwzięć, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby - do określenia zakresu raportu oddziaływania tych przedsięwzięć na środowisko. Potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko i wykonania raportu o oddziaływaniu na środowisko tutaj. Inspektor Sanitarny orzekał dla tych przedsięwzięć, których podstawowe dane charakteryzujące inwestycję, skala, rodzaj planowanej technologii oraz emitowanych zanieczyszczeń, wskazywały na duże prawdopodobieństwo wystąpienia uciążliwego lub szkodliwego oddziaływania na środowisko, zdrowie, warunki i życie ludzi. Wydawane opinie w sprawie potrzeby

przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko dla przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko dotyczyły m.in.: przebudowy i rozbudowy dróg powiatowych i gminnych, budowy zespołu budynków mieszkalnych, budynków handlowo-usługowych oraz stacji paliw.

W przedmiocie wydania opinii dotyczących warunków realizacji inwestycji przed uzyskaniem przez inwestora **decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach** zajęto stanowisko w **5** przypadkach. Opinie odnosiły się m.in. do: budowy budynków mieszkalnych jednorodzinnych w zabudowie bliźniaczej i wolnostojącej, zakładu zbierania i przetwarzania odpadów, budynku magazynowego z częścią handlowo – usługową. Opiniowane raporty oceny oddziaływania na środowisko zawierały rozwiązania chroniące i ograniczające negatywne oddziaływanie na środowisko.

W procesie inwestycyjnym, na etapie projektowania obiektów budowlanych, w tym uzyskiwania decyzji o pozwolenie na budowy, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku uzgadniał pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych **projekty budowlane i technologiczne**. Opiniując dokumentację projektową szczególną uwagę zwracano na prawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń, prawidłowe ciągi technologiczne, właściwe wyposażenie w urządzenia sanitarne, odpowiednio zaprojektowaną wentylację i klimatyzację, warunki socjalno-sanitarne, prawidłowe wykończenie pomieszczeń oraz zgodność zaprojektowania obiektu z obowiązującymi przepisami i normami. Zaopiniowano pozytywnie 1 dokumentację projektową dotyczącą przychodni zdrowia.

W 2025 roku zapobiegawczy nadzór sanitarny uczestniczył łącznie w **32** kontrolach w związku z **dopuszczeniem do użytkowania obiektów budowlanych** oraz w kontrolach związanych ze sprawdzeniem warunków higieniczno-sanitarnych w lokalach adaptowanych na działalność usługową.

Najwięcej obiektów dotyczyło: budowy i rozbudowy hal magazynowo - produkcyjnych, placówek oświatowych (przedszkola i zadaszenia istniejących boisk szkolnych), budynków handlowo – usługowych, obiektów służby zdrowia oraz budynków mieszkalnych jedno- i wielorodzinnych. W 2025 roku łącznie zajęto **52** stanowiska w sprawie dopuszczenia obiektów do użytkowania (w trybie art. 56 ustawy Prawo budowlane). W trakcie czynności odbiorowych sprawdzano stan nowo wybudowanych lub adaptowanych budynków pod kątem właściwych warunków sanitarno

-higienicznych. Wśród nich istotną rolę pełni odpowiedni układ funkcjonalny pomieszczeń, ich wykończenie, zachowanie odpowiedniego ciągu technologicznego, właściwa wymiana powietrza w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi, optymalne oświetlenie, utrzymanie w pomieszczeniach pracy odpowiednich poziomów hałasu zgodnych z obowiązującymi przepisami, prawidłowa gospodarka wodno-ściekowa i odpadowa. Znaczna część nowo wybudowanych budynków podłączona jest do sieci wodno-kanalizacyjnej. Duże obiekty kubaturowe wyposażone były w instalacje wentylacji mechanicznej nawiewno-wywiewnej i klimatyzacji. We wszystkich obiektach przed oddaniem do użytku przeprowadzono badanie wody potwierdzające spełnienie parametrów bakteriologiczno - chemicznych wody.

Podczas uczestnictwa w dopuszczeniu do użytkowania ww. obiektów dokonywano sprawdzenia zgodności zrealizowanych inwestycji z uzgodniami pod względem higieniczno-sanitarnym dokumentacją projektów oraz z wymogami sanitarnymi określonymi przez obowiązujące przepisy.

Najczęściej spotykanymi nieprawidłowościami w trakcie przeprowadzanych kontroli były niewłaściwe rozwiązania instalacji wentylacji (niezgodne z projektem) w budynkach. Wszystkie sprawy związane z dopuszczeniem do użytkowania po usunięciu nieprawidłowości zostały ostatecznie pozytywnie rozpatrzone. Charakterystyczne obiekty oddane do użytkowania w 2025 r. w powiecie otwockim to:

- Centrum Naukowo – Dydaktyczne i Ćwiczeń Kadawerowych Szpitala Klinicznego na potrzeby Samodzielnego Publicznego Szpitala Klinicznego im. Prof. Adama Grucy CMKP w Otwocku;
- Rozbudowa i przebudowa Komendy Powiatowej Policji w Otwocku;
- Budynek Przychodni Zdrowia z apteką w Wiązownie;
- Dom Pomocy Społecznej „WRZOS” w Otwocku;
- Przedszkole z oddziałami żłobkowymi w Sobieniach – Jeziory;
- Przedszkole miejskie w Józefowie;
- Zadaszenie boiska wielofunkcyjnego z zapleczem sanitarnym przy Szkole Podstawowej Nr 2 w Otwocku;
- Centrum Projektowania i Syntezy Radiofarmaceutyków Ukierunkowanych Molekularnie – CERAD na terenie Narodowego Centrum Badań Jądrowych w Otwocku.



Budynek Przychodni Zdrowia z apteką w Wiązownie (źródło: <https://www.przegladotwocki.pl/>)



Centrum Naukowo – Dydaktyczne i Ćwiczeń Kadawerowych Szpitala Klinicznego im. Prof. Adama Grucy CMKP w Otwocku (źródło: <https://ibg.gda.pl/>)



Centrum Naukowo – Dydaktyczne i Ćwiczeń Kadawerowych Szpitala Klinicznego im. Prof. Adama Grucy CMKP w Otwocku (źródło: <https://ibg.gda.pl/>)



Rozbudowa i przebudowa Komendy Powiatowej Policji w Otwocku (źródło: <https://iotwock.info/>)



Dom Pomocy Społecznej „WRZOS” w Otwocku (źródło: <https://powiat-otwocki.pl/>)



Przedszkole z oddziałami żłobkowymi w Sobieniach – Jezioro (źródło: portalotwocki.pl)



Przedszkole miejskie w Józefowie (źródło: PSSE Otwock)



Centrum Projektowania i Syntezy Radiofarmaceutyków Ukierunkowanych Molekularnie – CERAD na terenie Narodowego Centrum Badań Jądrowych w Otwocku (źródło: <https://www.polatom.pl/>)



Zadaszenie boiska wielofunkcyjnego z zapleczem sanitarnym przy Szkole Podstawowej Nr 2 w Otwocku
(źródło: PSSE Otwock)

Podsumowując rok 2025 widoczny jest rozwój infrastruktury powiatu otwockiego. Nowo wybudowane obiekty zaprojektowane zostały w sposób respektujący wymagania ochrony środowiska oraz przepisy techniczno-budowlane. Wzrasta poprawa warunków życia i zdrowia mieszkańców powiatu, na co wpływ ma m.in. budowa sieci wodociągowej oraz podłączenie do niej budynków mieszkalnych (gmina: Osieck, Wiązowna, Józefów, Kołbiel) oraz inwestycje związane z przebudową i modernizacją istniejącej infrastruktury drogowej (gmina: Kołbiel, Karczew, Osieck, Józefów), a także rozbudową obiektów oświatowych.