



**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
WE WŁOCŁAWKU**

**STAN
BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
Miasta Włocławek w 2019 roku**

Włocławek, marzec 2020



„Nadzorujemy i kreujemy działania mające na celu dobro i zdrowie publiczne obywateli. Naszym zadaniem jest minimalizowanie skutków zdarzeń niekorzystnie wpływających na życie Polaków – informujemy, aktywizujemy i edukujemy.”

(Główny Inspektorat Sanitarny)

Spis treści		Strona
1.	Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych i zakażeń	4
2.	Stan sanitarny placówek ochrony zdrowia	9
3.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	11
4.	Stan sanitarny pływalni, kąpielisk	12
5.	Stan sanitarny obiektów żywienia zbiorowego, produkcji i obrotu środkami spożywczymi	14
6.	Środowisko pracy i choroby zawodowe	18
7.	Warunki sanitarno-higieniczne w placówkach nauczania, wychowania i wypoczynku dzieci i młodzieży	19
8.	Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej oraz środków transportu	20
9.	Zapobiegawczy nadzór sanitarny	23
10.	Środki zastępcze/nowe substancje psychoaktywne („dopalacze”)	25
11.	Promocja zdrowia	25
12.	Oddział Laboratoryjny	27
13.	Podsumowanie	28

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Włocławku obejmuje swoim nadzorem obszary Miasta Włocławka (powiat grodzki) i Powiatu Włocławskiego (powiat ziemski). Ogółem w 2019 roku nadzorem objętych było 4900 obiektów (2375 na obszarze Miasta Włocławka i 2525 na obszarze Powiatu Włocławskiego).

Obiekty objęte nadzorem	Liczba obiektów		
	ogółem	Miasto Włocławek	Powiat Włocławski
w zakresie nadzoru nad obiektami komunalnymi	982	599	383
w zakresie nadzoru przeciwepidemicznego	319	237	82
w zakresie higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku	2868	1081	1787
w zakresie prewencji chorób zawodowych	492	310	182
w zakresie higieny dzieci i młodzieży	239	147	92
Ogółem	4900	2374	2526

W 2019 roku pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie Miasta Włocławka i Powiatu Włocławskiego przeprowadzili łącznie 2267 kontroli i wizytacji, wydając przy tym 324 decyzje merytoryczne, 580 decyzji płatniczych i 192 postanowienia oraz nakładając 103 mandaty i 1 karę pieniężną, na łączną kwotę 41600 zł.

Liczba kontroli/ wizytacji			Liczba decyzji merytorycznych			Liczba postanowień			Liczba nałożonych mandatów		
Miasto Włocławek	Powiat Włocławski	razem	Miasto Włocławek	Powiat Włocławski	razem	Miasto Włocławek	Powiat Włocławski	razem	Miasto Włocławek	Powiat Włocławski	razem
1439	828	2267	175	149	324	94	98	192	62	41	103



AB 600

W ramach działalności akredytowanego laboratorium wykonano łącznie 25336 badań, wykonując przy tym 46140 oznaczeń (w tym 3370 oznaczeń chemicznych, 5099 oznaczeń fizycznych i 37671 oznaczeń mikrobiologicznych).

1. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych i zakażeń

W 2019 roku sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych i zakażeń była zróżnicowana, ale należy uznać ją za dobrą. Podobnie jak w latach wcześniejszych obserwowano cykliczne zmiany zapadalności potwierdzające sezonowość występowania niektórych chorób lub kontynuację wcześniejszych trendów. Nie przywleczono na teren naszego powiatu i miasta chorób szczególnie niebezpiecznych i wysoce zakaźnych takich jak: dżuma, cholera, malaria, wąglik, poliomyelitis, gorączki krwotoczne.

W omawianym okresie do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Włocławku zgłoszono 1033 przypadki chorób zakaźnych i zakażeń z Miasta Włocławek (w 2018 roku – 1144), które podlegały obowiązkowi zgłaszania. Z powodu zgłoszonych chorób hospitalizowano 284 osób. Opracowano 293 ogniska chorób zakaźnych. Odnotowano 9 zgonów mieszkańców Włocławka – zmarły 3 kobiety i 6 mężczyzn. Najczęstszą przyczyną zgonów były posocznice. Podobnie jak w latach ubiegłych najwięcej zejść śmiertelnych odnotowano u osób w wieku powyżej 60 lat. Dane epidemiologiczne dotyczące wybranych chorób zakaźnych pozyskane z podmiotów leczniczych Miasta Włocławek i Powiatu Włocławskiego przedstawiono w tabeli.

*Wybrane choroby zakaźne w Powiecie Włocławskim i Mieście Włocławek w latach 2017-2019
Liczba zachorowań i zapadalność na 100 tys. mieszkańców*

Lp.	Jednostka chorobowa	2017				2018				2019			
		Zachorowania		Zapadalność		Zachorowania		Zapadalność		Zachorowania		Zapadalność	
		Miasto	Powiat	Miasto	Powiat	Miasto	Powiat	Miasto	Powiat	Miasto	Powiat	Miasto	Powiat
1	Plonica (szkarlatyna)	63	25	56,20	28,90	45	41	40,42	47,42	29	30	26,30	34,83
2	Odra	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3	Różyczka	0	2	0	2,32	3	4	2,69	4,63	1	0	0,91	0
4	Ospa wietrzna	359	565	320,23	653,08	576	238	517,43	275,26	594	448	538,59	520,14
5	Krztusiec	25	14	22,30	16,18	19	17	17,07	19,66	6	2	5,44	2,32
6	Świnka (nagminne zapalenie przyusznicy)	3	9	2,68	10,4	5	5	4,50	5,78	2	1	1,81	1,16
7	Wirusowe zapalenie wątroby – ogółem	35	18	31,22	20,81	9	10	8,08	11,57	30	16	27,20	18,57
8	Wirusowe zapalenie wątroby – typu A	3	1	2,68	1,16	0	0	0	0	0	0	0	0
9	Wirusowe zapalenie wątroby – typu B	23	10	20,52	11,56	3	7	2,69	8,10	20	14	18,13	16,25
10	Wirusowe zapalenie wątroby – typu C	9	7	8,03	8,09	6	3	5,39	3,47	10	2	9,07	2,32
11	Bakteryjne zatrucia i zakażenia pokarmowe – ogółem	47	43	41,92	49,70	70	64	62,88	74,02	54	52	48,96	60,37
12	Bakteryjne zatrucia pokarmowe – Salmonelozы	18	14	16,06	16,18	19	19	17,07	21,97	15	21	13,60	24,38
13	Inne Salmonelozы (zakażenia pozajelitowe)	5	2	4,46	2,31	1	1	0,9	1,16	2	2	1,81	2,32
14	Wirusowe zakażenia jelitowe – ogółem	252	197	224,79	227,71	239	293	214,71	338,87	176	154	159,58	178,80
15	Borelioza	33	15	29,44	17,34	13	9	11,68	10,41	26	17	23,57	19,74
16	Nowo wykryte zakażenie HIV	2	0	1,78	0	0	1	0	1,16	2	0	1,81	0
17	AIDS	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,91	0
18	Grypa i podejrzenia grypy – ogółem	4013	3242	3579,65	3747,41	2308	3270	2073,32	3781,96	1770	3097	1604,90	3595,68
19	W tym u dzieci w wieku 0-14 lat	1494	1453	10103,47	11507,09	565	1578	3879,70	12536,74	532	1576	3690,09	12621,13
20	Grypa – ogółem (przypadki potwierdzone)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21	W tym u dzieci w wieku 0-14 lat	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22	Gruźlica	18	5	16,06	5,78	7	12	6,29	13,88	8	15	4,08	7,64

1.1. Choroby zakaźne objęte programem obowiązkowych szczepień ochronnych

Choroby zakaźne objęte programem szczepień ochronnych podlegają szczególnemu nadzorowi epidemiologicznemu z uwagi na wciąż realne zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci oraz nasilające się działania ruchów antyszczepionkowych. Szczepienia są najlepszą formą profilaktyki chorób zakaźnych i prowadzone są zgodnie z opracowywanym co roku Programem Szczepień Ochronnych. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych, którym zapobiega się za pomocą szczepień ochronnych zależy od poziomu ich realizacji. Wysoki odsetek zaszczepionych osób zapewnia odporność populacyjną, która zapobiega epidemicznemu szerzeniu się chorób oraz chroni przed zachorowaniem również osoby nieuodpornione.

W 2019 roku z grupy tych chorób nie wystąpiły zachorowania na odrę, tężec, poliomyelitis, błonicę i zakażenia wywołane przez *Haemophilus influenzae* typu b.

W ramach uczestnictwa w koordynowanym przez WHO programie „Eliminacja odrzy/różyczki” stałemu monitorowaniu podlegały zachorowania na odrę i różyczkę. W związku ze wzrostem liczby zachorowań na odrę w Polsce i całym regionie europejskim wprowadzono zmiany w Programie Szczepień Ochronnych na 2019 rok dotyczące szczepień przeciw odrze, śwince i różyczce. Do tej pory szczepienia realizowane były w cyklu dwudawkowym u dzieci w 2 i 10 roku życia. Dawkę przypominającą szczepionki przeciw odrze, śwince i różyczce przesunięto z 10 na 6 rok życia w celu zapewnienia ochrony dzieciom przed rozpoczęciem nauki w szkole.

W związku z uczestnictwem w koordynowanym przez WHO programie eradykacji poliomyelitis prowadzono nadzór i monitoring ostrych porażań wiotkich u dzieci do lat 14, mający na celu potwierdzenie lub wykluczenie występowania dzikich szczepów wirusa polio. Pomimo, iż Europa jest wolna od polio, nadal istnieje ryzyko zawleczenia zachorowań do naszego regionu. Dzikie wirusy polio wciąż jest aktywny w innych regionach świata (Afganistan, Nigeria, Pakistan), konieczne zatem jest zachowanie szczególnej czujności oraz utrzymanie wysokiego odsetka osób zaszczepionych. W 2019 roku zgłoszono 1 przypadek podejrzenia ostrego porażenia wiotkiego u 6 letniego chłopca z Włocławka. Choroba zakończyła się wyzdrowieniem.

Utrzymała się niewielka liczba zachorowań na *świnkę* – zarejestrowano 2 przypadki (w 2018 roku – 5 przypadków) i *różyczkę* – zarejestrowano 1 przypadek (w 2018 roku – 3 przypadki). Obserwowana niska zapadalność to efekt wprowadzonych w 2003 roku powszechnych szczepień przeciw odrze, śwince i różyczce.

W 2019 roku korzystnym zjawiskiem był znaczny spadek liczby zgłoszonych zachorowań na *krztusiec*. Zarejestrowano 6 przypadków (w 2018 roku – 19 przypadków); z powodu nasilonych objawów infekcji 2 osoby hospitalizowano. Odnotowano 2 zachorowania w ognisku rodzinnym. W przypadku krztuśca obserwuje się zjawisko naturalnej utraty odporności, uzyskanej zarówno w wyniku szczepienia jak i po przechorowaniu oraz znacznej wrażliwości populacji na zakażenie. W celu utrzymania odporności przeciw krztuścowi wprowadzono do Programu Szczepień Ochronnych w 2016 roku drugą dawkę szczepienia przypominającego u dzieci w 14 roku życia, co również ma wpływ na poprawę sytuacji epidemiologicznej.

Odnotowano więcej zachorowań na *ospę wietrzną* – zarejestrowano 594 przypadki (w 2018 roku – 576 przypadków). Podobnie jak w latach ubiegłych, najczęściej zachorowań wystąpiło w grupie wieku 0-14 lat – 93% ogółu zachorowań; z powodu nasilonych objawów hospitalizowano 2 osoby. Odnotowano zachorowania w 25 ogniskach rodzinnych, 15 ze środowiska szkolnego i 24 przedszkolnego. Najskuteczniejszym działaniem profilaktycznym są szczepienia ochronne, które w obowiązującym programie szczepień ochronnych nadal obejmują tylko dzieci do 12 roku życia z grup ryzyka.

1.2. Zatrucia i zakażenia pokarmowe wywołane przez biologiczne czynniki chorobotwórcze

Z uwagi na ważną rolę w zdrowiu publicznym, zatrucia i zakażenia pokarmowe wciąż wymagają stałego nadzoru oraz podejmowania działań zapobiegawczych. Występowanie ich związane jest z warunkami higieny przygotowywania i spożywania potraw w środowisku domowym oraz utrzymywaniem właściwego stanu sanitarno-higienicznego obiektów produkcji i obrotu żywnością oraz zakładów żywienia zbiorowego.

W odniesieniu do roku poprzedniego odnotowano mniej przypadków *zatruc i zakażeń pokarmowych o etiologii bakteryjnej* jak i *wirusowej*. Podobnie jak w ubiegłych latach nie rejestrowano przypadków zatruc grzybami, jadem kiełbasianym, włośnicy, czerwonej bakteryjnej i zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A; nie odnotowano również ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową.

Przyczyną wszystkich zarejestrowanych *bakteryjnych zatruc pokarmowych* były pałeczki *Salmonella*. Zarejestrowano 15 przypadków (w 2018 roku – 19 przypadków). Najczęściej występującym nośnikiem zatruc pokarmowych były potrawy z jaj i dodatkiem surowych jaj.

Wśród czynników etiologicznych *innych bakteryjnych zakażeń jelitowych* nadal dominowały laseczki *Clostridioides difficile*, przy czym ich liczba zmalała. Były one przyczyną 24 przypadków zakażeń jelitowych (w 2018 roku – 36 przypadków). Większość zachorowań (71%) wystąpiła wśród osób powyżej 60 lat obciążonych przewlekłymi chorobami i poddawanych antybiotykoterapii. W tej grupie zakażeń odnotowano również 14 przypadków *kampylobakteriozy* i 1 przypadek zakażeń wywołanych przez pałeczki *Escherichia coli*. Nośnikami pokarmowymi tych zakażeń były najczęściej warzywa, owoce lub ich przetwory.

W 2019 roku zgłoszono ogółem 176 przypadków *wirusowych zakażeń jelitowych* (w 2018 roku – 239 przypadków). Najwięcej zgłoszonych przypadków dotyczyło zakażeń wywołanych przez rotawirusy (74%). Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 stanowiły 53% wszystkich zachorowań wirusowych.

1.3. Choroby przenoszone przez naruszenie ciągłości tkanek

Zakażenia wirusami hepatotropowymi z uwagi na groźne następstwa zdrowotne zostały objęte działaniami zapobiegawczymi określonymi zadaniami Narodowego Programu Zdrowia na lata 2016-2020. W maju 2016 roku została przyjęta przez WHO globalna strategia zwalczania wirusowego zapalenia wątroby w sektorze zdrowia na lata 2016-2021, która zakłada wyeliminowanie wszystkich typów tych zakażeń jako zagrożenia dla zdrowia publicznego do 2030 roku.

W analizowanym okresie odnotowano wzrost liczby zgłoszonych zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby. Zarejestrowano 30 nowo wykrytych przypadków zachorowań (w 2018 roku – 9 przypadków). Nie odnotowano zachorowań o etiologii mieszanej B+C.

W 2019 roku zgłoszono 20 przypadków *wirusowego zapalenia wątroby typu B* (w 2018 roku – 3 przypadki). Większość zachorowań miała przebieg bezobjawowy (95%). Zgłaszane przypadki częściej dotyczyły mężczyzn (55%). Wszystkie zachorowania wystąpiły u osób dorosłych, przy czym większość u osób w wieku powyżej 30 lat (95%). Nie notowano zachorowań w grupie wiekowej 0-14 lat, która objęta jest szczepieniami ochronnymi w okresie noworodkowym, co świadczy o skuteczności obowiązkowych szczepień przeciwko tej chorobie.

W okresie sprawozdawczym zarejestrowano 10 przypadków zachorowań na *wirusowe zapalenie wątroby typu C* (w 2018 roku – 6 przypadków). Zgłaszane przypadki częściej dotyczyły kobiet (60%). Wszystkie zachorowania wystąpiły u osób dorosłych, przy czym większość u osób w wieku powyżej 30 lat (90%). Zachorowania miały przebieg bezobjawowy, a aktywność zakażenia potwierdzono wykryciem materiału genetycznego HCV RNA.

Analiza dostępnych informacji o możliwych czynnikach ryzyka wykazała, że wszystkie osoby zakażone wirusami HBV i HCV miały wykonywane w placówkach medycznych zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek (zabiegi chirurgiczne i stomatologiczne). Niektórzy korzystali także z zabiegów upiększających (tatuáže i kolczykowanie).

Zakażenia wirusami hepatotropowymi wciąż stanowią istotny problem zdrowia publicznego. Wobec braku możliwości szczepień przeciw zakażeniom HCV oraz wskazywaniu procedur przebiegających z naruszeniem ciągłości tkanek jako prawdopodobnej drogi przenoszenia tych zakażeń, upowszechnianie wiedzy na temat sposobów zapobiegania zakażeniom krwiopochodnym we wszystkich obszarach, również niemedyceznym, edukacja na temat zagrożeń wynikających również z ekspozycji zawodowej pracowników medycznych oraz nadzór nad przestrzeganiem procedur higieniczno-sanitarnych w placówkach medycznych jest ważnym elementem zapobiegania często nieodwracalnym skutkom zakażeń tymi wirusami.

W analizowanym okresie zarejestrowano 2 zakażenia HIV i 1 zachorowanie na AIDS.

1.4. Choroby inwazyjne

Zakażenia meningokokowe, pneumokokowe i wywołane przez *Haemophilus influenzae* są przyczyną poważnych zespołów chorobowych, do których należą m. in. zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i/lub zapalenie mózgu, posocznica oraz zapalenie płuc.

W 2019 roku spośród rejestrowanych chorób inwazyjnych nie zgłoszono zakażeń meningokokowych oraz wywołanych przez *Haemophilus influenzae*.

Odnotowano 4 przypadki inwazyjnej choroby pneumokokowej (w 2018 roku – 7 przypadków). Choroba miała postać posocznicy (1), zapalenia płuc (1), zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych (1), a u 1 chorego rozpoznano dwie postacie kliniczne zakażenia: posocznicę i zapalenie płuc. Wszystkie zachorowania wystąpiły u osób dorosłych, najwięcej u osób w wieku powyżej 60 lat (75% ogółu zachorowań).

Podobnie jak w ubiegłych latach dominującą postacią kliniczną inwazyjnych zakażeń wywoływanych przez paciorkowce ropotwórcze – *Streptococcus pyogenes* była róża (stanowiła 79% wszystkich przypadków). Zgłoszono 23 zachorowania (w 2018 roku – 25 zachorowań); 74% ogółu zachorowań dotyczyło osób w wieku powyżej 50 lat. Inną postacią inwazyjnych zakażeń wywołanych przez *Streptococcus pyogenes* była posocznica – zgłoszono 6 przypadków; w 1 przypadku choroba zakończyła się zgonem. Oprócz postaci inwazyjnej zakażeń wywołanych przez paciorkowce ropotwórcze, zarejestrowano 29 przypadków *plonicy* (w roku 2018 – 45 przypadków). Wszystkie zachorowania wystąpiły u dzieci do lat 14.

1.5. Neuroinfekcje

W 2019 roku zarejestrowano 8 przypadków infekcyjnych chorób (w 2018 roku – 9 przypadków): 2 o etiologii wirusowej, 3 bakteryjnej, w 3 przypadkach nie określono czynnika etiologicznego. U 1 chorego rozpoznano zapalenie mózgu, a u 7 zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych. Wszystkie zachorowania zakończyły się wyzdrowieniem.

1.6. Choroby przenoszone przez kleszcze

Kleszcze to pajęczaki szczególnie niebezpieczne ze względu na przenoszone patogeny, m.in. wirusy zapalenia mózgu i opon mózgowych oraz bakterie wywołujące boreliozę. Na nadzorowanym terenie wystąpiły tylko zachorowania na *boreliozę*, która jest wieloukładową przewlekłą chorobą wywoływaną przez krętki z rodzaju *Borrelia*. W jej przebiegu wyodrębnia się fazę wczesną w postaci rumienia wędrującego oraz późną, w której dochodzi do zakażenia wielu narządów i układów (nerwowego, kostno-stawowego, krążenia). Do kontaktu z kleszczem częściej dochodzi w pobliżu miejsca zamieszkania (działki rekreacyjne, ogródki przydomowe, miejskie parki i inne tereny zielone) niż na terenach leśnych. Z powodu braku możliwości czynnego uodpornienia przeciwko tej chorobie, duże znaczenie w profilaktyce mają działania zapobiegawcze polegające na stosowaniu zabezpieczeń chroniących przed kleszczami (odzież chroniąca przed ekspozycją na kleszcze, środki odstraszające – repelenty).

Zarejestrowano 26 przypadków tej choroby (w 2018 roku – 13 przypadków). Od kilku lat zauważalny jest trend zgłaszania zachorowań na boreliozę przez cały rok, przy czym szczyt zachorowań przypada na miesiące letnie. W okresie od czerwca do września zarejestrowano 50% wszystkich zgłoszonych przypadków boreliozy. U wszystkich chorych rozpoznano wczesną skórą postać choroby – rumień wędrujący. Większość chorych (92%) to osoby dorosłe. Analiza uzyskanych informacji wykazała, że większość osób (58%) nie zauważyła ukąszenia przez kleszcza. U pozostałych osób do narażenia najczęściej dochodziło w pobliżu miejsca zamieszkania (tereny zielone i przydomowe ogródki).

1.7. Gruźlica

W 2019 roku zarejestrowano 8 przypadków zachorowań na gruźlicę (w 2018 roku – 7 zachorowań). Wszystkie zachorowania wystąpiły u osób dorosłych; w 1 przypadku choroba zakończyła się zgonem (zmarła 64 letnia kobieta). Częściej chorowali mężczyźni – 62% ogółu zachorowań. Wszyscy chorzy byli hospitalizowani, poddani leczeniu i pozostają pod opieką lekarzy specjalistów. Osoby pozostające w bliskim kontakcie z chorymi prątkującymi objęto nadzorem epidemiologicznym oraz opieką lekarską (poddane one zostały badaniom klinicznym i diagnostycznym).

Systematycznie prowadzony i doskonalony nadzór epidemiologiczny oraz zaangażowanie lekarzy POZ w nadzór nad osobami ze styczności z chorymi, to niezbędny element zwalczania gruźlicy, który może skutkować ograniczeniem szerzenia się zakażeń oraz spadkiem zapadalności na tę chorobę.

1.8. Choroby przenoszone drogą płciową

W 2019 roku zarejestrowano 5 przypadków wszystkich postaci kiły (3 wczesne i 2 późne postaci) oraz 4 przypadki rzeżączki. Wszystkie zachorowania wystąpiły u mężczyzn w wieku powyżej 20 lat.

1.9 Grypa i zachorowania grypopodobne

Zachorowania objęte obowiązkiem raportowania to przypadki grypy rozpoznawane klinicznie i/lub laboratoryjnie oraz wszystkie rozpoznane klinicznie zachorowania grypopodobne i ostre zakażenia dróg oddechowych. W roku sprawozdawczym zgłoszono ogółem 1770 przypadków, w tym 532 (30%) dzieci do lat 14 (w 2018 roku – 2308 przypadków, w tym 565 – 24% dzieci do lat 14). Szczyt zachorowań obserwowano w okresie sprawozdawczym pomiędzy 8 a 15 lutego (174 przypadki); największą liczbę zachorowań notowano w miesiącach lutym i grudniu (po 25%). W 2018 roku szczyt zachorowań odnotowano w okresie od 23 do 31 stycznia (366 przypadków), a największą liczbę zachorowań odnotowano w miesiącach styczniu (30%) i lutym (39%).

Od wielu lat omawiane zachorowania stanowią najliczniejszą grupę spośród chorób podlegających nadzorowi epidemiologicznemu. Celem ograniczenia liczby zachorowań oraz powikłań spowodowanych przez wirusy grypy, niezbędnym jest promowanie wszelkich działań zmierzających do zapobiegania zachorowaniom poprzez upowszechnianie idei szczepień ochronnych oraz przestrzegania zasad zdrowego stylu życia. Szczepienia ochronne to najskuteczniejsza metoda zapobiegania grypie i jej groźnym powikłaniom.

1.10. Wykonawstwo szczepień ochronnych

Szczepienia ochronne są najskuteczniejszą metodą zapobiegania chorobom zakaźnym, które stanowią nadal realne zagrożenie zwłaszcza dla dzieci. Odgrywają kluczową rolę w uzyskaniu nie tylko odporności indywidualnej, ale i populacyjnej, która zapobiega epidemicznemu szerzeniu się chorób. Warunkiem osiągnięcia odporności zbiorowej jest wysoki odsetek zaszczepionych osób. Szczepienia ochronne realizowano zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych obowiązującym w 2019 roku. Ocenę realizacji Programu Szczepień Ochronnych w 2019 roku dokonano w oparciu o analizę danych uzyskanych ze sprawozdań z wykonania szczepień ochronnych przekazanych przez świadczeniodawców prowadzących szczepienia ochronne w Mieście Włocławek i Powiecie Włocławskim.

W roku sprawozdawczym na terenie Miasta Włocławek obowiązkowe szczepienia ochronne dzieci i młodzieży finansowane z budżetu Ministra Zdrowia prowadzone były przez 20 świadczeniodawców sprawujących podstawową opiekę zdrowotną oraz 1 oddział neonatologiczny. Szczepieniami objęto 19576 osób – dzieci i młodzież do lat 19. Szczepienia obowiązkowe osób narażonych w sposób szczególny na zakażenie wykonywane były w 3 punktach szczepień.

Stan zaszczepienia niemowląt w 1 roku życia przeciwko gruźlicy utrzymał się na wysokim poziomie; szczepienia przeciw wirusowemu zapaleniu wątroby typu B realizowane były na poziomie wyższym niż w roku ubiegłym. W analizowanej grupie wiekowej nadal obserwowane są tendencje spadkowe w wykonawstwie szczepień przeciwko błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis, Haemophilus influenzae typu b oraz Streptococcus pneumoniae. Przyczyn tej sytuacji można upatrywać w znacznie większej liczbie urodzeń w drugim półroczu 2019 roku oraz przekładaniu przez rodziców terminów szczepień dzieci na późniejsze miesiące życia.

Szczepienia u dzieci w 2 roku życia realizowane były na poziomie nieco wyższym niż w roku ubiegłym. Tylko odsetek realizacji szczepień przeciwko odrze, śwince i różyczce był niższy. Tendencja spadkowa wykonawstwa tych szczepień jest wynikiem czasowego odroczenia znacznej liczby dzieci od wykonania ich z powodu przeciwwskazań zdrowotnych oraz dalszego rozpowszechniania przez ruchy antyszczepionkowe fałszywej informacji o wpływie szczepionki MMR na występowanie w okresie wczesnodziecięcym autyzmu, co powoduje, że rodzice coraz częściej odmawiają szczepień bądź przekładają je na później.

Szczepienia obowiązkowe w grupie dzieci i młodzieży szkolnej

Szczepienia przeciwko	2017		2018		2019	
	Miasto	Powiat	Miasto	Powiat	Miasto	Powiat
Gruźlicy w 1 r.ż.	99,0	99,7	99,2	99,2	99,4	99,8
Wirusowemu zapaleniu wątroby typu B w 1 r.ż.	85,8	89,8	82,4	85,8	86,1	87,8
Błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis, Haemophilus influenzae typu b w 1 r.ż.	48,5	51,2	44,6	50,4	42,9	47,2
Wirusowemu zapaleniu wątroby typu B w 2 r.ż.	99,3	99,8	98,2	99,4	99,0	99,7
Streptococcus pneumoniae w 1 r.ż.	56,6	63,3	52,0	61,7	50,5	56,6
Streptococcus pneumoniae w 2 r.ż.	-	-	96,5	99,4	97,6	98,5
Błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis, Haemophilus influenzae typu b w 2 r.ż.	98,1	99,8	96,0	99,4	96,4	98,2
Odrze, śwince, różyczce w 2 r.ż.	65,7	82,0	67,5	84,6	66,3	81,6
Błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis w 6 r.ż.	88,0	95,0	82,6	92,6	81,5	90,4
Odrze, śwince, różyczce w 6 r.ż.	-	-	-	-	69,1	74,4
Odrze, śwince, różyczce w 10 r.ż.	91,8	96,5	86,2	96,5	84,2	96,1
Błonicy, tężcowi, krztuścowi w 14 r.ż.	92,9	98,6	92,1	96,7	90,5	95,5
Błonicy, tężcowi w 19 r.ż.	89,8	97,2	91,5	95,2	86,1	96,0

Obowiązkowe szczepienia ochronne w grupach dzieci i młodzieży szkolnej realizowane były na poziomie niższym w stosunku do roku 2018. W związku z sytuacją epidemiologiczną odry w Europie, przesunięto wiek podawania dawki przypominającej szczepionki przeciw odrze, śwince i różyczce z 10 na 6 rok życia. W przypadku szczepień przeciwko tym jednostkom chorobowym uzyskano niższe odsetki zaszczepienia.

Podobnie jak w latach wcześniejszych prowadzono profilaktykę tężcową u osób zranionych w celu indywidualnej ochrony przed zakażeniem. W analizowanym okresie, podobnie jak w latach wcześniejszych, nie rejestrowano zachorowań na tężec. W związku z narażeniem na zakażenie wścieklizną (po pogryzieniu, podrapaniu przez zwierzęta – głównie psy i koty) podjęto szczepienia u 13 osób (w 2018 roku u 18 osób).

Szczepienia obowiązkowe osób narażonych w sposób szczególny na zakażenie w związku z przesłankami klinicznymi lub epidemiologicznymi oraz szczepienia zalecane

Szczepienia przeciwko	2017		2018		2019	
	Miasto	Powiat	Miasto	Powiat	Miasto	Powiat
Wirusowemu zapaleniu wątroby typu B	711	383	438	265	409	194
Wirusowemu zapaleniu wątroby typu A	39	7	54	7	72	10
Grypie	3473	1826	4152	2022	4320	1938
Durowi brzuszemu	38	8	35	5	43	2
Ospie wietrznej	240	42	229	53	271	95
Streptococcus pneumoniae	753	420	573	544	91	36
Kleszczowemu zapaleniu mózgu	49	19	133	65	299	97
Neisseria meningitidis	128	20	250	115	151	67
Zakażeniu wirusem brodawczaka ludzkiego	161	0	114	3	50	6
Biegunce rotawirusowej	171	154	193	134	307	165

Prowadzono także szczepienia obowiązkowe osób narażonych w sposób szczególny na zakażenie w związku z przesłankami klinicznymi lub epidemiologicznymi oraz szczepienia zalecane. W przypadku szczepień przeciwko pneumokokom znaczny spadek liczby osób zaszczepionych wynika z wprowadzenia obowiązku tych szczepień u dzieci urodzonych po 31.12.2016 roku.

Realizacja szczepień zalecanych jest zróżnicowana – wynika z aktualnej sytuacji epidemiologicznej wybranych chorób, podróży służbowych i w celach turystycznych oraz przekazywanych w mediach informacji nt. występujących zagrożeń epidemiologicznych.

W analizowanym okresie kontynuowano stały nadzór nad dystrybucją, transportem i przechowywaniem preparatów szczepionkowych u świadczeniodawców w zakresie zachowania łańcucha chłodniczego, w celu utrzymania immunogenności szczepionek. W 1 podmiocie leczniczym wymieniono system całodobowego monitorowania warunków termicznych w urządzeniu chłodniczym na nowocześniejszy z możliwością rejestracji elektronicznej a w 2 zakupiono profesjonalne chłodnie do przechowywania preparatów szczepionkowych. Ogółem na 24 nadzorowane punkty szczepień, 21 wyposażonych jest w elektroniczne systemy całodobowego monitorowania temperatury.

W ramach realizacji działań w zakresie zgłaszania i rejestracji niepożądanych odczynów poszczepiennych w 2019 roku zgłoszono 7 przypadków niepożądanych odczynów poszczepiennych (w 2018 roku – 10). Sześć zakwalifikowano jako łagodne, jeden przypadek jako ciężki – dziecko hospitalizowano, a po pięciu dniach leczenia szpitalnego wypisano do domu w stanie ogólnym dobrym. Wszystkie osoby zostały objęte indywidualnym nadzorem lekarskim i epidemiologicznym.

Niekorzystnym dla realizacji szczepień ochronnych są nasilające się działania ruchów antyszczepionkowych, mające wpływ na decyzje rodziców dotyczące szczepień. W 2019 roku od obowiązku wykonania szczepień ochronnych uchylało się 27 osób, co skutkowało niezaszczepieniem 26 dzieci. W roku sprawozdawczym zgłoszono 4 nowe osoby uchylające się od wykonania obowiązku szczepień (w 2018 roku – 4) co skutkowało niezaszczepieniem 7 dzieci. W stosunku do osób uchylających się od obowiązku szczepień prowadzono postępowania mające na celu jego wyegzekwowanie.

2. Stan sanitarny placówek ochrony zdrowia

Ocena stanu sanitarnego pomieszczeń i urządzeń wykorzystywanych przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych przez podmioty wykonujące działalność leczniczą na terenie Miasta Włocławek za rok 2019

W roku 2019 na terenie Miasta Włocławek nadzorem objęto 94 obiekty należące do podmiotów leczniczych oraz 159 praktyk zawodowych. Skontrolowano 73 obiekty należące do podmiotów leczniczych (77,6%) oraz 51 praktyk zawodowych (32%).

Działalność kontrolna w podmiotach leczniczych na terenie Miasta Włocławek za rok 2019

Działalność lecznicza	Według ewidencji stan na 31.12.2019 r.	Liczba obiektów skontrolowanych stan na 31.12.2019 r.	Liczba przeprowadzonych kontroli w 2019 r.
Działalność lecznicza wykonywana przez podmioty lecznicze	94	73	173
Działalność lecznicza wykonywana przez praktyki zawodowe	159	51	55
Razem	253	124	228

Stan sanitarny zdecydowanej większości skontrolowanych obiektów należących do podmiotów leczniczych (99%) oceniono jako dobry. Są to wszystkie szpitale, zakłady rehabilitacji leczniczej, medyczne laboratoria diagnostyczne, inne zakłady opieki zdrowotnej, większość przychodni oraz wszystkie praktyki zawodowe (lekarzy, dentyków, pielęgniarek, rehabilitantów).

Negatywnie pod względem stanu sanitarnego, w tym technicznego, oceniono 1 przychodnię udzielającą ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych.

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im bł. ks. J. Popiełuszki we Włocławku jest największym podmiotem leczniczym udzielającym świadczeń zdrowotnych na nadzorowanym terenie. Mieści się w kilku budynkach, zarejestrowane są w nim obecnie 22 oddziały szpitalne o charakterze leczniczo-zabiegowym (w tym 1 neonatologiczny), szpitalny oddział ratunkowy, główny blok operacyjny, a także zakłady (patomorfologii, rehabilitacji, diagnostyki: obrazowej, laboratoryjnej i mikrobiologicznej), pracownice, zespół opieki ambulatoryjnej z poradniami, stacja pogotowia ratunkowego z zespołami ratownictwa medycznego (8 podstawowymi i 1 specjalistycznym), zespół całodobowej opieki pozaszpitalnej oraz apteka i bank krwi. Szpital posiada 521 łóżek na oddziałach i 6 łóżek w SOR.

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Włocławku jest w trakcie realizowania inwestycji dotyczącej budowy oraz przebudowy istniejących budynków, jak również wyposażenia pomieszczeń zarówno remontowanych, jak i nowo wybudowanych. W roku sprawozdawczym zakończono generalne remonty i modernizacje w budynkach: nr 12 (planowany oddział geriatrii) i nr 7 (oddział rehabilitacji, zakład rehabilitacji, poradnia rehabilitacyjna). Wykonano również malowanie ścian i sufitów w oddziałach: chirurgii ogólnej (pomieszczenia na II piętrze), położniczo-ginekologicznym (część korytarza i dyżurka pielęgniarek), kardiologicznym (gabinet lekarski i pokój socjalny), wewnętrznym I (pracownia Echo Serca i poczekalnia), anestezjologicznym (pokój lekarski), a także w szatni dla personelu kuchni głównej szpitala. Wykonano część zaleceń decyzji administracyjnej wydanej przez PPIS we Włocławku, których termin upłynął w grudniu 2019 roku, m.in. zamontowano płuczko-dezynfekторы w brudownikach na dziewięciu szpitalnych oddziałach, a przy Pracowni Endoskopii Przewodu Pokarmowego w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym zapewniono dodatkowo bidet. Przeprowadzono remont garaży dla ambulansów i budynku przy ul. Lunewil, w którym stacjonują Zespoły Ratownictwa Medycznego (pokoje ratowników, naprawa dachu).

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im bł. ks. J. Popiełuszki we Włocławku jest jedynym szpitalem we Włocławku posiadającym Zakład Patomorfologii. W jego skład wchodzi prosektorium oraz laboratorium, w którym wykonywane są badania histopatologiczne i cytologiczne pobranego materiału. W prosektorium wydzielone jest pomieszczenie z szafą chłodniczą do przechowywania zwłok

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny posiada certyfikat jakości ISO 9001:2015, ważny do 12.09.2020 roku. Dotyczy świadczenia usług medycznych w zakresie leczenia szpitalnego, rehabilitacji, opieki paliatywnej i hospicyjnej, leczenia tlenem, ambulatoryjnej opieki specjalistycznej, diagnostyki, ratownictwa medycznego i transportu sanitarnego.

Na terenie miasta Włocławka funkcjonują również 3 inne szpitale. Są to: Szpital Specjalistyczny BARSKA, Specjalistyczny Szpital Rehabilitacyjny BARSKA oraz szpital jednodniowy „Diag Med Plus”.

W skład Szpitala Specjalistycznego BARSKA wchodzi 1 oddział chirurgiczny posiadający 16 łóżek w 7 salach chorych z węzłami higieniczno – sanitarnymi, blok operacyjny z dwiema salami operacyjnymi wraz z zapleczem oraz zespół poradni.

W Specjalistycznym Szpitalu Rehabilitacyjnym funkcjonuje 1 oddział rehabilitacji leczniczej z 15 salami chorych, w których znajduje się 30 łóżek. Wyposażenie wszystkich sal chorych oraz zlokalizowanych przy salach pomieszczeń higieniczno-sanitarnych dostosowane jest do potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo.

Szpital jednodniowy znajduje się na trzeciej kondygnacji w budynku Zakładu Medycznego „Diag Med Plus” Sp. z o.o. we Włocławku. W skład szpitala wchodzi oddział chirurgiczny z 12 łózkami oraz blok operacyjny z zapleczem i sterylizatornią.

Szpitale wyposażone są w nowoczesny sprzęt i aparaturę medyczną, a ich pomieszczenia i urządzenia spełniają wymagania, jakim powinny odpowiadać podmioty wykonujące działalność leczniczą, w zakresie świadczonych usług medycznych.

Stan sanitarny większości obiektów udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych oraz praktyk zawodowych oceniono jako dobry. Są to: laboratoria diagnostyczne, zakłady rehabilitacji leczniczej i inne obiekty świadczące usługi ambulatoryjne m.in. gabinety lekarskie w szkołach, Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa Terenowy Oddział we Włocławku, większość przychodni oraz wszystkie praktyki zawodowe: lekarskie, lekarzy dentystów i fizjoterapeutów.

Negatywnie pod względem stanu technicznego oceniono 1 przychodnię we Włocławku. W obiekcie; w poradni ginekologicznej brak jest bezpośredniego połączenia gabinetu lekarskiego z kabiną higieniczną wyposażoną w bidet. Obiekt nie spełnia wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą. Właściciel przychodni został zobowiązany decyzją administracyjną do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

W skontrolowanych placówkach udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych nie stwierdzono braków w wyposażeniu w sprzęt medyczny, szczególnie jednorazowego użycia do obsługi pacjentów, nie odnotowano braków w zaopatrzeniu w materiały opatrunkowe i bieliznę.

W kontrolowanych obiektach najczęściej instalowana jest wentylacja grawitacyjna, a dodatkowo także klimatyzacja. Nadzór nad prawidłowością działania urządzeń klimatyzacyjnych w placówkach leczniczych sprawują firmy zewnętrzne, które systematycznie wykonują przeglądy i konserwacje. Podczas kontroli okazywano do wglądu dokumenty z przeprowadzanych przeglądów i czyszczenia urządzeń klimatyzacyjnych.

Wszystkie skontrolowane w roku 2019 placówki medyczne posiadają opracowane, wdrożone i zaktualizowane procedury postępowania z odpadami medycznymi wraz z instrukcjami selektywnego zbierania odpadów w miejscu ich powstawania, aktualne umowy ze specjalistycznymi firmami odbierającymi te odpady, karty przekazania odpadów oraz dokumenty potwierdzające unieszkodliwienie poprzez spalanie zakaźnych odpadów medycznych.

Odpady medyczne w podmiotach leczniczych i praktykach zawodowych zbierane są selektywnie w miejscach ich powstawania: ostre do plastikowych pojemników jednorazowych, odpornych na przekłucie lub przecięcie, pozostałe do worków foliowych umieszczonych w pojemnikach pedałowach lub na stelażach. Pojemniki i worki z odpadami posiadały odpowiednie oznakowania (kod odpadów medycznych, nazwa wytwórcy odpadów, numer REGON wytwórcy odpadów, numer księgi rejestrowej podmiotu leczniczego, data i godzina otwarcia, data i godzina zamknięcia). Odpady medyczne przenoszone są ze stanowisk pracy w zamykanych pojemnikach transportowych do pomieszczeń przeznaczonych do przechowywania tych odpadów.

W większości obiektów odpady medyczne przechowywane są w magazynach odpadów (szpitale i duże podmioty lecznicze) lub w pomieszczeniach z urządzeniami chłodniczymi. Magazyny odpadów posiadają niezależne wejścia, monitoring temperatury, są zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych, posiadają ściany i podłogi wykonane z materiałów łatwo zmywalnych, umożliwiających dezynfekcję, posiadają drzwi wejściowe bez progu. W mniejszych obiektach m.in. praktykach zawodowych odpady medyczne zbierane są w miejscu powstawania i w odpowiednio krótkim terminie - bezpośrednio z gabinetów odbierane przez firmy zewnętrzne do unieszkodliwiania.

W roku 2019 nie stwierdzono przypadków niewłaściwego postępowania z odpadami medycznymi w podmiotach leczniczych.

Postępowanie z bielizną czystą i brudną w obiektach należących do podmiotów leczniczych

W roku sprawozdawczym postępowanie z bielizną czystą i brudną w skontrolowanych obiektach należących do podmiotów leczniczych oraz praktykach zawodowych oceniono jako właściwe.

We wszystkich placówkach, które były kontrolowane opracowane oraz zaktualizowane są szczegółowe procedury postępowania z bielizną czystą i brudną. Pranie bielizny ze szpitali oraz z innych placówek korzystających z bielizny wielokrotnego użytku zlecać jest firmom zewnętrznym. Firmy te, poza praniem bielizny, przeprowadzają również jej dezynfekcję oraz zapewniają własne środki transportu do przewozu bielizny czystej i brudnej. Czysta bielizna przywożona jest w opakowaniach foliowych i składowana w magazynach bielizny czystej lub w wydzielonych, zamykanych szafach.

W przeważającej części placówek ambulatoryjnych oraz praktykach zawodowych stosowana jest wyłącznie bielizna jednorazowego użytku – ręczniki, podkłady, obłożenia foteli i leżanek oraz serwety.

Badania mikrobiologiczne bielizny czystej wykonywały: Wojewódzki Szpital Specjalistyczny, Szpital Specjalistyczny BARSKA oraz Specjalistyczny Szpital Rehabilitacyjny BARSKA w ramach kontroli wewnętrznych. Do badań laboratoryjnych pobrano łącznie 27 prób. W badanych próbach nie stwierdzono patogenów chorobotwórczych.

3. Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

Nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi sprawowany jest przez Państwową Inspekcję Sanitarną na podstawie ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz ustawy z dnia 7 czerwca 2001r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków. Szczegółowe wymagania w zakresie parametrów fizycznych, chemicznych i mikrobiologicznych zostały określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W ramach prowadzonego nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej m.in. weryfikują wywiązywanie się przedsiębiorstw wodociągowo-kanalizacyjnych oraz podmiotów dostarczających lub wykorzystujących wodę pochodzącą z ujęć indywidualnych z realizacji badań jakości wody zgodnie z ustalonym harmonogramem i terminowym przekazywaniem sprawozdań z badań jakości wody, gromadzą, weryfikują, analizują i oceniają dane uzyskane w wyniku prowadzonego monitoringu jakości wody, informują właściwego starostę/burmistrza/wójta o jakości wody na nadzorowanym terenie, wykonują badania wody zgodnie z ustalonym na dany rok planem działania, wydają okresowe i obszarowe oceny jakości wody, a w przypadku pogorszenia jakości wody wydają komunikaty dla mieszkańców informujące o ograniczeniach w korzystaniu z wody oraz obowiązujących zaleceniach, jednak to producenci wody mają obowiązek zapewnienia odbiorcom wody bezpiecznej dla zdrowia. W tym celu zobowiązani są do prowadzenia regularnej wewnętrznej kontroli jakości wody w punktach zgodności, z częstotliwością i zakresem badań wynikającym z harmonogramów uzgodnionych z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym we Włocławku.

Na terenie Miasta Włocławek w roku 2019 nadzorem sanitarnym objęto 1 wodociąg służący zbiorowemu zaopatrzeniu w wodę oraz 3 wodociągi należące do podmiotów wykorzystujących wodę pochodzącą z indywidualnych ujęć, w tym Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. bł. ks. J. Popieluszki we Włocławku

Eksploatacją ujęć oraz dostarczaniem wody w ramach zbiorowego zaopatrzenia w wodę zajmuje się Miejskie Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o. o. we Włocławku. Wodociąg oparty jest na 3 ujęciach głębinowych: Krzywe Błota, Zazamcze i Zawisłe. Produkcja wody z wodociągu Włocławek w roku 2019 wyniosła średnio 15801 m³ /dobę. Z wody dostarczanej w ramach zbiorowego zaopatrzenia z wodociągu miejskiego we Włocławku korzystało 101600 osób. Do badań laboratoryjnych w ramach monitoringu jakości wody realizowanego przez PPIS we Włocławku oraz w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez zarządzającego wodociągiem pobrano 219 próbek wody przeznaczonej do spożycia.

W roku 2019 woda z wodociągu miejskiego we Włocławku odpowiadała wymaganiom rozporządzenia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Mieszkańcy miasta korzystali z wody przydatnej do spożycia przez ludzi i bezpiecznej dla zdrowia.

W roku sprawozdawczym nadzorem objęto również 3 urządzenia wodociągowe zlokalizowane na terenie Miasta Włocławek, należące do podmiotów wykorzystujących wodę pochodzącą z indywidualnych ujęć. W grupie tej znajduje się Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. bł. ks. J. Popieluszki we Włocławku oraz 2 wodociągi zakładowe (Anwil i Geberit).

Podmioty wykorzystujące wodę z ujęć indywidualnych w roku 2019 dostarczały wodę spełniającą wymagania, prawidłowej jakości zarówno pod względem mikrobiologicznym jak i fizykochemicznym, ocenioną jako przydatną do spożycia przez ludzi.

W celu zapewnienia odbiorcom wody bezpiecznej dla zdrowia wszyscy producenci wody na terenie Miasta Włocławek w roku 2019 r. prawidłowo prowadzili kontrolę wewnętrzną jakości wody. Badania wykonywano w laboratoriach Państwowej Inspekcji Sanitarnej i laboratoriach zewnętrznych posiadających zatwierdzony system jakości prowadzonych badań, zgodnie z harmonogramami uzgodnionym z PPIS we Włocławku, a wyniki badań wody przekazywano w terminach określonych w obowiązującym rozporządzeniu. MPWiK Sp. z o.o. we Włocławku posiada własne laboratorium badania wody, które poza akredytacją PCA uzyskało zatwierdzenie PPIS we Włocławku systemu prowadzonych badań jakości wody.

Podobnie jak w latach ubiegłych, w roku 2019 r. przedsiębiorstwa wodociągowe na terenie miasta Włocławka nie występowały o udzielenie odstępstwa ze względu na przekroczenie jakiegokolwiek parametru istotnego dla bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentów, określonego w załączniku nr 1 część B do rozporządzenia MZ w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Mieszkańcy miasta Włocławka nie zgłaszali również reakcji niepożądanych związanych ze spożyciem wody.

W roku 2019 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Włocławku przekazał Prezydentowi Miasta Włocławek ocenę obszarową jakości wody dotyczącą zaopatrzenia mieszkańców w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi. Ocena zawierała informacje dotyczące m.in. spełnienia przez wodę wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia, wykaz producentów wody oraz informacje o wielkości produkcji, liczbie ludności zaopatrywanej w wodę, jakości wody, sposobach uzdatniania, prowadzonych postępowaniach administracyjnych i prowadzonych przez producentów wody działaniach naprawczych.

4. Stan sanitarny kąpielisk i pływalni

4.1. Kąpieliska

W sezonie letnim 2019 funkcjonowały 2 kąpieliska zorganizowane przez Ośrodek Sportu i Rekreacji we Włocławku. Jedno zlokalizowane na terenie miasta, na jeziorze Czarnym, drugie na jeziorze Wikaryjskim w Warząchewce Polskiej na terenie gminy Włocławek. Rada Miasta Włocławek podjęła uchwały w sprawie określenia sezonu kąpielowego oraz wykazu kąpielisk. Organizator w ramach kontroli wewnętrznej ustalił z PPIS we Włocławku harmonogram pobierania próbek wody w sezonie kąpielowym, systematycznie wizualnie nadzorował wodę w kąpieliskach, pobierał próbki do badań laboratoryjnych w trakcie sezonu kąpieliskowego w ustalonych z PPIS we Włocławku punktach, wykonywał badania wody z kąpielisk, dokumentował i przekazywał wyniki badań wody oraz informował osoby kąpiące się o jakości wody w kąpieliskach.

Przed rozpoczęciem oraz w trakcie sezonu letniego woda w kąpieliskach na jeziorach Czarnym i Wikaryjskim była przydatna do kąpeli. W sezonie letnim nie wystąpiły sytuacje czasowego zamknięcia kąpielisk. Wydano 5 ocen o przydatności wody do kąpeli dotyczących kąpieliska na jeziorze Czarnym i 5 na jeziorze Wikaryjskim. Kąpieliska były prawidłowo oznakowane. Na tablicach informacyjnych, na stronach internetowych organizatora i PSSE we Włocławku oraz w serwisie kąpieliskowym zamieszczano aktualne informacje i komunikaty. Na kąpieliskach byli zatrudnieni ratownicy wodni. Zapewniono możliwość korzystania z toalet, ustawiono kosze lub worki na odpady komunalne, które były systematycznie opróżniane. Pracownicy PSSE we Włocławku oraz organizator kąpielisk aktualizowali na bieżąco dane umieszczane w ogólnopolskim serwisie kąpieliskowym prowadzonym przez GIS, co dawało możliwość użytkownikom kąpielisk uzyskania bieżącej informacji dotyczącej m.in. oceny przydatności wody do kąpeli, rodzaju wywieszanej flagi, temperatury wody i powietrza, informacji o infrastrukturze.

4.2. Pływalnie

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad jakością wody na pływalniach na podstawie rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. poz. 2016).

W roku 2019 na terenie Miasta Włocławek nadzorem objęto 5 pływalni, w tym oddaną do użytkowania po modernizacji Pływalnię Delfin. Pływalnia Delfin posiada obecnie 3 niecki basenowe, 2 wanny jacuzzi, zjeżdżalnię, sauny, szatnie z węzłami higieniczno-sanitarnymi. Dwie niecki wyposażono w urządzenia wytwarzające aerozol wodno-powietrzny.

Właściciele i zarządzający pływalniami prowadzili prawidłowo kontrolę wewnętrzną jakości wody. Badania wykonywano zgodnie z uzgodnionymi harmonogramami, a wyniki badań wody na bieżąco przekazywano PPIS we Włocławku.

W roku 2019 w wodzie w 2 pływalniach stwierdzono zanieczyszczenie mikrobiologiczne. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Włocławku w obydwu przypadkach nakazał natychmiastowe wyłączenie niecek basenowych z użytkowania i podjęcie działań naprawczych mających na celu wyeliminowanie zanieczyszczenia mikrobiologicznego. Po przeprowadzeniu działań naprawczych zarządzający pływalniami przedłożyli wyniki badań wody, potwierdzające spełnienie wymagań określonych w obowiązującym rozporządzeniu w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

Przekroczenia parametrów mikrobiologicznych incydentalnie występowały również w wodzie na innych pływalniach. Zarządzający podejmowali działania naprawcze we własnym zakresie np. zwiększając okresowo poziom chloru wolnego i w krótkim czasie uzyskiwali poprawę jakości wody.

W roku 2019 w wodzie basenowej na pływalni Delfin oraz na pływalni w obiekcie hotelowym stwierdzono przekroczenia dopuszczalnych maksymalnych wartości chloroformu. W wodzie basenowej stwierdzono również przekroczenie Σ THM, chloru związanego i chloru wolnego oraz utlenialności. W związku ze stwierdzonymi przekroczeniami parametrów fizykochemicznych wydano decyzje nakazujące doprowadzenie wody na pływalniach do prawidłowej jakości, które są w trakcie realizacji.

W roku 2019, podwyższona wartość chloroformu w wodzie basenowej występowała również na pływalni MBM we Włocławku. Decyzja wydana w roku 2018 jest w dalszym ciągu w trakcie realizacji.

4.3. Ocena jakości wody ciepłej w budynkach, w których udzielane są świadczenia zdrowotne stacjonarne, całodobowe, w budynkach zamieszkania zbiorowego oraz w budynkach użyteczności publicznej, w których w trakcie ich użytkowania wytwarzany jest aerozol wodno-powietrzny - skażenie bakteriami *Legionella sp.*

W ramach nadzoru prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Włocławku w roku 2019 ocenę skażenia instalacji ciepłej wody przez bakterie z rodzaju *Legionella sp.* przeprowadzono w 3 obiektach: Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. bł. ks. J. Popiełuszki we Włocławku, Placówce Opiekuńczo-Wychowawczej Maluch we Włocławku i Domu Pomocy Społecznej „Na Skarpie” we Włocławku. W obiektach nie stwierdzono skażenia instalacji ciepłej wody bakteriami z rodzaju *Legionella sp.*

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Włocławku mając na względzie zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego wody w budynkach, skierował pisma do właścicieli i zarządzających obiektami, w których, w trakcie ich użytkowania wytwarzany jest aerozol wodno-powietrzny, przypominając o obowiązku wykonywania badań ciepłej wody użytkowej, w celu dokonania oceny skażenia instalacji wodociągowej ciepłej wody przez bakterie z rodzaju *Legionella sp.*

W ramach kontroli wewnętrznej ocenę skażenia instalacji ciepłej wody przez bakterie z rodzaju *Legionella sp.* przeprowadzili zarządzający 24 obiektów: 4 szpitali, 10 placówek opiekuńczo-wychowawczych oraz 10 innych podmiotów m.in. hoteli i obiektów hotelarskich, domu pomocy społecznej, siłowni.

W okresie sprawozdawczym w 4 obiektach (3 placówkach opiekuńczo-wychowawczych i 1 pensjonacie) stwierdzono średnie skażenie bakteriami z rodzaju *Legionella sp.* W próbkach wody stwierdzono obecność bakterii z rodzaju *Legionella sp.* w liczbie od 179 do 420 jtk/100 ml. W związku z tym, zarządzających 3 obiektami zobowiązano decyzjami administracyjnymi do natychmiastowego podjęcia działań naprawczych i doprowadzenia instalacji ciepłej wody do prawidłowej jakości. Kolejne badania wykonane w tych obiektach po 4 tygodniach wykazały prawidłową jakość ciepłej wody użytkowej.

W jednym przypadku, w 1 próbce wody pobranej z natrysku stwierdzono średnie skażenie bakteriami z rodzaju *Legionella sp.* – ryzyko zdrowotne określono jako niskie. Dyrektor szkoły podstawowej natychmiast podjął działania naprawcze mające na celu doprowadzenie ciepłej wody do prawidłowej jakości.

Wszyscy zarządzający szpitalami, w 2019 r. wykonali badania ciepłej wody użytkowej dwukrotnie w ciągu roku w ramach kontroli wewnętrznej. Sprawozdania z badań przekazywano PPIS we Włocławku. W obiektach tych, w roku sprawozdawczym, nie stwierdzono skażenia instalacji ciepłej wody użytkowej bakteriami z rodzaju *Legionella sp.*

Również w budynkach użyteczności publicznej w roku 2019 nie stwierdzono skażenia instalacji wewnętrznej ciepłej wody użytkowej bakteriami *Legionella sp.* Uznano, że systemy wodne są pod kontrolą i nie wymagają specjalnych działań. Część zarządzających obiektami kolejne badania będzie mogło wykonać po 3 latach, gdyż badania wykonane w roku 2019, były kolejnymi badaniami wykonanymi w odstępach rocznych, w których liczba bakterii z rodzaju *Legionella sp.* wynosiła < 100 jtk/100 ml wody.

Na terenie Miasta Włocławek w 2019 r. w rejestrze zakładów prowadzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Włocławku znajdowało się ogółem 1081 obiektów, tj. o 10 obiektów mniej niż w 2018 roku.

Bieżącym nadzorem sanitarnym objęto:

- zakłady produkcji żywności (piekarnie, ciastkarnie, automaty do lodów, przetwórnice owocowo-warzywne, wytwórnie wyrobów cukierniczych, koncentratów spożywczych, substancji dodatkowych);
- obiekty zajmujące się sprzedażą środków spożywczych (sklepy, markety, hurtownie, kioski, ruchome punkty sprzedaży, firmy transportowe, sklepy zielarskie i apteki);
- zakłady żywienia zbiorowego (restauracje, zakłady małej gastronomii oraz stołówki szkolne i przedszkolne, stołówki w żłobkach, domach opieki społecznej i domach dziecka, stołówki pracownicze i inne zakłady);
- obiekty produkcji i obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością;
- obiekty obrotu kosmetykami.

Nadzór sanitarny nad produkcją i obrotem żywnością był realizowany poprzez wykonywanie planowanych kontroli kompleksowych, podczas których dokonywano oceny m.in. stanu sanitarno-technicznego i porządkowego pomieszczeń zakładu i środków transportu, jakości żywności, surowców i składników, stanu higieny i dokumentacji zdrowotnej zatrudnionego personelu, ciągłości łańcucha chłodniczego, kontroli warunków żywienia zbiorowego, stopnia wdrożenia zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i systemu HACCP. Nadzór nad jakością zdrowotną środków spożywczych oraz wyrobów do kontaktu z żywnością był realizowany poprzez pobór próbek do badań laboratoryjnych zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego oraz poprzez kontrole importowanych lub eksportowanych środków spożywczych. Ponadto przeprowadzano kontrole sanitarne na wniosek przedsiębiorcy w związku z zatwierdzeniem nowo powstałego zakładu lub zmiany zakresu prowadzonej działalności. Nadzorowano obiekty letniego wypoczynku dzieci i młodzieży oraz obiekty działające sezonowo (np. automaty do lodów). Przeprowadzano także kontrole w związku ze zgłoszonymi przez klientów interwencjami.

Najliczniejszą grupą obiektów były zakłady zajmujące się sprzedażą środków spożywczych (sklepy, markety, hurtownie, kioski, punkty sprzedaży, obiekty ruchome i tymczasowe) - w ewidencji znajdowało się 655 zakładów. Odnotowano zmniejszenie liczby obiektów zajmujących się sprzedażą środków spożywczych w stosunku do roku 2018 o 45. Przeprowadzono 329 kontroli sanitarnych, podczas których stwierdzano następujące nieprawidłowości: w sprzedaży żywności „przeterminowana”, brak oznakowania środków spożywczych, nieprawidłową sprzedaż żywności (narażona na zanieczyszczenie), nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny ścian, sufitów i podłóg, brak do wglądu aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu, brak czystości i porządku w pomieszczeniach, niewłaściwy stan techniczny powierzchni urządzeń i sprzętu mającego kontakt z żywnością, brak bieżących zapisów wynikających z systemów kontroli wewnętrznej. W związku ze stwierdzonymi uchybieniami podejmowano następujące działania represyjne: wydawano decyzje administracyjne nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego zakładów, wydawano zalecenia doraźne, przeprowadzano kontrole sprawdzające. Osoby odpowiedzialne za stwierdzone nieprawidłowości karano grzywnami w postaci mandatów karnych, ogółem nałożono 33 mandaty na kwotę 5900 zł.

Na polecenie Głównego Inspektora Sanitarnego w marketach przeprowadzono kontrole dot. przestrzegania zasad GHP, postępowania z odpadami, szczególnie pochodzenia zwierzęcego, zabezpieczenia przed szkodnikami, przestrzegania terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości oraz warunków przewozu towarów spożywczych. W marketach kontrolowano także stan higieniczny wózków i koszyków zakupowych. W wyniku kontroli stwierdzono brak czystości sali sprzedaży, pomieszczeń magazynowych, brudne kosze zakupowe; środki spożywcze sprzedawane bez opakowań jednostkowych niezabezpieczone przed zanieczyszczeniem; ubytki płytek podłogowych, ubytki farby ze ścian, skorodowane regały, w sprzedaży środki spożywcze po terminie przydatności do spożycia. Osoby odpowiedzialne za stwierdzone nieprawidłowości zostały ukarane grzywnami w drodze mandatu karnego, nałożono 2 mandaty na kwotę 200 zł. Ponadto w punktach sprzedaży detalicznej na polecenie Głównego Inspektora Sanitarnego przeprowadzono kontrole sanitarne dot. zagadnień związanych z dystrybucją mięsa wołowego. Sprawdzone identyfikacyjność mięsa wołowego wprowadzanego do obrotu oraz zagadnienia dot. zagospodarowywania produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego i tzw. „zwrotów”. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Zgodnie z jednym z zasadniczych zamierzeń Głównego Inspektora Sanitarnego dot. wzmocnienia nadzoru nad przestrzeganiem wymagań w odniesieniu do sprzedaży internetowej suplementów diety oraz żywności specjalnego przeznaczenia pod kątem zgodności z obowiązującym prawem żywnościowym nadal prowadzony był monitoring sprzedaży suplementów diety na portalu Allegro.pl. W wyniku kontroli stron internetowych jednego z użytkowników z Włocławku stwierdzono szereg nieprawidłowości, m.in. w opisie produktów stosowano oświadczenia, które przypisywały środkowi spożywczemu szczególne właściwości i sugerowały, że jego spożycie zmniejsza czynnik w rozwoju choroby. W ofercie znajdowały się także produkty, o których w rejestrze produktów objętych powiadomieniem o pierwszym wprowadzaniu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej prowadzonym przez Głównego Inspektora Sanitarnego była informacja, że firma zrezygnowała z wprowadzania do obrotu. Otrzymywano także informacje od państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych o nieprawidłowościach związanych ze sprzedażą suplementów

diety. W związku z powyższym do przedsiębiorcy wysyłano pisma nakazujące weryfikację opisów produktów oraz wszczęto postępowanie administracyjne. Sprzedający zweryfikował opisy, postępowanie zostało umorzone.

W stosunku do tego samego przedsiębiorcy Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Włocławku wydał dwie decyzje z rygorem natychmiastowej wykonalności nakazujące wycofanie z obrotu ww. produktów, poinformowanie nabywców produktów o ich wycofaniu z obrotu, nie wprowadzanie do obrotu przedmiotowych produktów do czasu zakończenia postępowania wyjaśniającego prowadzonego przez Głównego Inspektora Sanitarnego oraz nakazujące przedstawienie do wglądu dokumentu potwierdzającego sposób postępowania z wycofanym z obrotu produktem. Przedsiębiorca wycofał ze sprzedaży produkty, jednak w związku z niewykonaniem wszystkich obowiązków decyzji prowadzono postępowanie administracyjno-egzekucyjne.

Kontynuowano wzmożony nadzór nad sprzedażą mięsa i postępowaniem z odpadami w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF). Podczas przeprowadzanych kontroli zwracano szczególną uwagę na pochodzenie i identyfikację produktów mięsnych oraz zagospodarowanie odpadów pochodzenia zwierzęcego.

W trakcie przeprowadzanych kontroli sanitarnych sprawdzano, czy w przypadku sprzedaży żywności bez opakowania jednostkowego są dostępne dla klientów informacje dotyczące wykazu składników, w tym składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, które zostały użyte przy wytwarzaniu lub przygotowywaniu żywności i nadal są obecne w produkcie gotowym. Przeprowadzone kontrole w okresie sprawozdawczym wykazały poprawę w tym zakresie, między innymi z uwagi na większą świadomość właścicieli i pracowników zakładów.

Nadal prowadzono wzmożony nadzór nad warzywami i owocami wprowadzanymi do obrotu. Sprawdzano między innymi czy towarzysząca produktom dokumentacja umożliwia ich identyfikację oraz czy zawiera informacje dotyczące kraju pochodzenia. Przeprowadzone kontrole sanitarne wykazały, że warzywa i owoce dostarczane są do sklepów najczęściej z hurtowni wraz z towarzyszącą dokumentacją dotyczącą pochodzenia omawianych produktów.

Drugą grupę obiektów pod względem liczebności stanowiły zakłady żywienia zbiorowego (restauracje, zakłady małej gastronomii oraz stołówki szkolne i przedszkolne, stołówki w domach opieki społecznej i domach dziecka, stołówki pracownicze i inne zakłady). Pod nadzorem znajdowało się 314 obiektów (o 18 obiektów więcej niż w 2018 r.), w których przeprowadzono 151 kontroli sanitarnych.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to niewłaściwy stan sanitarno-techniczny zakładu i brak czystości. Ponadto stwierdzano: brak do wglądu orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, niewłaściwe magazynowanie żywności i składników, nieprawidłowy stan urządzeń i sprzętu. Stwierdzono także rozszerzenie zakresu prowadzonej działalności o podaż potraw na naczyniach wielokrotnego użytku przy braku zmywalni naczyń lub produkcję potraw na bazie surowca, mimo braku wydzielonej obieralni wstępnej. W celu poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładu wydawano decyzje administracyjne nakazujące, zalecenia doraźne, a za niewłaściwy stan higieniczny zakładów karano osoby odpowiedzialne grzywnami w drodze mandatów karnych. Łącznie w zakładach żywienia zbiorowego nałożono 25 mandatów karnych na kwotę 6300 zł.

W zakładzie małej gastronomii stwierdzono rozszerzenie zakresu prowadzonej działalności o przygotowywanie potraw od surowca oraz dokonanie zmian w rozkładzie pomieszczeń; brak do wglądu aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników; brudne urządzenia chłodnicze; brak do wglądu opracowanego systemu GHP i HACCP i bieżących zapisów wynikających z ww. dokumentacji; brak bieżących zapisów z przeprowadzonego monitoringu w celu zabezpieczenia obiektu przed szkodnikami; w pomieszczeniu przygotowywania i wydawania potraw brak umywalki do mycia rąk; brak ciepłej wody przy umywalce do mycia rąk w wc; brak udostępnionej konsumentom informacji o wykazie składników wszystkich potraw serwowanych w obiekcie wraz z wyszczególnionymi alergenami lub substancjami powodującymi reakcje nietolerancji. Osobę odpowiedzialną ukarano grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości 200 zł. Kontrola sprawdzająca wykazała, że przedsiębiorca usunął większość uchybień, natomiast w związku z nieprzedstawieniem do wglądu aktualnego orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika, opracowanego systemu HACCP oraz wykazu składników wszystkich potraw serwowanych w obiekcie z uwzględnieniem alergenów wobec przedsiębiorcy prowadzono postępowanie administracyjne.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono kontrole sanitarne w dwóch szpitalach: w szpitalu wojewódzkim posiadającym własne zaplecze gastronomiczne oraz w szpitalu prowadzącym żywienie w systemie cateringowym. Nie stwierdzono uchybień sanitarno-technicznych. Podczas kontroli w szpitalu wojewódzkim dokonano teoretycznej oceny jadłospisu dekadowego dla diety ogólnej i stwierdzono nieprawidłowości polegające na podawaniu pacjentom małych ilości warzyw/owoców do posiłków. Dokonano powtórnej oceny jadłospisu po zwiększeniu stawki żywieniowej - nie stwierdzono nieprawidłowości. Ponadto przeprowadzono pomiary temperatur dań obiadowych w Kuchni Głównej przed wyjazdem na oddziały szpitalne, a następnie przeprowadzono pomiary temperatur dań obiadowych na oddziałach szpitalnych i stwierdzono na jednym z oddziałów temperatury niższe od zaleceń HACCP. Aby zachować prawidłową temperaturę potraw wydawanych pacjentom wydano zalecenia dotyczące transportu posiłków na oddziały. Także przeprowadzona ocena jadłospisu w szpitalu prowadzącym żywienie w systemie cateringowym nie była pozytywna z uwagi na podawanie na śniadanie i kolacje małych ilości warzyw/owoców. W obu szpitalach pacjentom podawano informacje dot. składników potraw oraz składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji w potrawach.

W związku z przekształceniem Centrum Opieki nad Dzieckiem na placówki opiekuńczo-wychowawcze i otwieranie nowych placówek zapewniających całodobową opiekę i wychowanie dla maksymalnie 14 dzieci w każdym obiekcie, do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Włocławku wpłynęły wnioski o zatwierdzenie i o wpis do rejestru tych placówek. Zatwierdzono stołówki w trzech nowych placówkach i jedną w budynku funkcjonującego wcześniej jako centrum opieki nad dzieckiem, do prowadzenia działalności w zakresie przygotowywania posiłków

od surowca i żywienia wychowanków z wykorzystaniem naczyń wielokrotnego stosowania. Do trzech placówek posiłki obiadowe są przygotowywane i dowożone przez miejską jadalnię. W placówce posiłki są rozdzielane do naczyń wielokrotnego stosowania, pozostałe posiłki wychowankowie przygotowują sami z pomocą wychowawców. W jednej placówce wszystkie posiłki dla wychowanków przygotowuje kuchnia w placówce opiekuńczo-wychowawczej mieszczącej się w sąsiednim budynku. Gotowe posiłki w pojemnikach są dostarczane do placówki i rozdzielane do naczyń na miejscu.

W placówkach oświatowo-wychowawczych sprawdzano przestrzeganie rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. W placówkach dokonano oceny sposobu żywienia dzieci i młodzieży na podstawie jadłospisów dekadowych. Większość jadłospisów była skonstruowana w prawidłowy sposób w zakresie stosowania dodatków owoców, warzyw, źródła pełnowartościowego białka, urozmaicenia pod względem zastosowanych technik kulinarnych, atrakcyjności pod względem barw, smaków i konsystencji. W części jadłospisów stwierdzono niezgodności z obowiązującym rozporządzeniem: brak potrawy z ryb w tygodniu, brak dodatku owoców lub warzyw do posiłków śniadaniowych, za dużo potraw smażonych w tygodniu. Osobom zajmującym się układaniem jadłospisów udzielano instruktażu dot. zasad żywienia dzieci i młodzieży.

W zakładach żywienia zbiorowego zwracano uwagę, czy konsumentom są udostępniane informacje dot. wykazu składników potraw i informacje o obecności składników lub substancji pomocniczych powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w posiłkach podawanych konsumentowi. W przypadkach stwierdzonych nieprawidłowości, wydawano zalecenia, które zostawały w krótkim czasie wykonywane.

Podczas roku sprawozdawczego w 4 restauracjach oraz w 5 zakładach małej gastronomii przeprowadzono oceny jakości tłuszczów smażalniczych z wykorzystaniem testera oleju. Wszystkie pomiary były zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25.09.2012 r. w sprawie określenia maksymalnych poziomów substancji zanieczyszczających, które mogą znajdować się w tłuszczach stosowanych do smażenia oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowanych do ich oznaczania (Dz. U. z 2012 r. poz. 1096).

W nadzorze znajdowało się 59 zakładów produkcji żywności (piekarnie, ciastkarnie, automaty do lodów, przetwórnice owocowo-warzywne, wytwórnie wyrobów cukierniczych, koncentratów spożywczych i inne wytwórnie), tj. o 13 więcej niż w 2018 roku. W roku sprawozdawczym działalność rozpoczęły m.in.: piekarnia gruzińsko-ormiańska, ciastkarnia produkująca pączki, zakład produkcji kanapek (po zmianie lokalizacji), zakład produkujący wyroby garmazeryjne z możliwością konsumpcji na miejscu i sprzedaży w sklepie firmowym.

Zakład zajmujący się głównie konfekcjonowaniem bakalii oraz produkcją karmelków rozszerzył swoją działalność o konfekcjonowanie mieszanek bakalii. Wydano decyzję zatwierdzającą nową linię produkcyjną. Podczas kontroli kompleksowej przeprowadzonej w tym zakładzie skontrolowano stosowanie substancji dodatkowych, warunki ich magazynowania, dawkowania, oznakowanie. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W jednej z ciastkarni podczas kontroli sanitarnej stwierdzono nieprawidłowy stan sanitarny obiektu, sprzętu i wyposażenia, nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych, brak umywalki do mycia rąk w wc dla personelu, brak wentylacji w magazynie środków spożywczych oraz w hali produkcyjnej, przeterminowane produkty, nieprawidłowo przechowywane środki spożywcze, brak do wglądu orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych właściciela, brak opracowanego szczegółowego wykazu składników wyrobów ciastkarskich produkowanych w zakładzie, środki transportu do przewozu wyrobów własnych nie zgłoszone do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS. Właściciela ciastkarni ukarano grzywną w drodze mandatu karnego na kwotę 400 zł. Uchybienia doraźne przedsiębiorca wykonał w krótkim czasie, co potwierdziła kontrola sprawdzająca, natomiast w zakresie uchybień technicznych została wydana decyzja administracyjna.

Działalność kontrolna w obiektach żywnościowo-żywnościowych

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów	Liczba kontroli	Liczba decyzji administracyjnych nakazujących/zmieniających	Liczba pobranych próbek	Liczba mandatów/kwotę w zł
Produkcja żywności	59	57	4/4	21	3/ 1200 zł
Obrót żywnością	655	329	8/10	203	33 / 5950 zł
Żywienie zbiorowe	314	151	5/3	12	25 /6300 zł
Obiekty produkcji i obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością	34	3	0	2	-
Obiekty obrotu kosmetykami	19	1	0	1	-
Razem	1081	541	17/17	239	61 /13450 zł

5.1. Interwencje konsumentów

Klienci obiektów obrotu żywnością zgłosili 22 interwencje, które niejednokrotnie dotyczyły więcej niż jednej nieprawidłowości, dotyczyły m.in.:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości, po terminach przydatności do spożycia oraz bez etykiet - razem 5 interwencji, w tym 2 interwencje dodatkowo dotyczyły nieprawidłowego stanu sanitarnego sali sprzedaży, stoiska mięsnego,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych, (mięso i jego przetwory),
- obecności gryzoni i insektów w sklepie,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych z ciałami obcymi,
- przeprowadzania remontu w sklepie w trakcie działalności.
- niewłaściwej higieny osobistej pracownika,
- nieprawidłowego przechowywania odpadów.

Przeprowadzone kontrole w 4 przypadkach potwierdziły wniesione uwagi. Potwierdzona została obecność karaczanów w sklepie. Właściciel obiektu zaprzestał prowadzenia działalności handlowej oraz niezwłocznie przeprowadził dezynsekcję i doprowadził pomieszczenia do właściwego stanu sanitarnego. Kontrola sprawdzająca nie wykazała obecności szkodników w sklepie. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym w wysokości 500 zł. Potwierdzono interwencję dot. sprzedaży środków spożywczych „przeterminowanych” i nieprawidłowego stanu sanitarnego w sklepie oraz interwencję dot. nieusuwania i składowania odpadów w workach, zaśmieconego terenu wokół sklepu. Za stwierdzone nieprawidłowości osoby odpowiedzialne ukarano grzywną w drodze mandatu karnego, nałożono dwa mandaty po 200 zł. W jednym przypadku, w wyniku interwencji, zaprzestano prowadzenia działalności handlowej do czasu zakończenia remontu.

Konsumenci zgłoszyli ogółem 6 interwencji dot. zakładów żywnościowych. Jedną z interwencji dotyczyła niewłaściwej jakości podawanych potraw, w szczególności mięsa na kebab i warzyw oraz niewłaściwej jakości tłuszczu do smażenia, przeterminowanych środków spożywczych sprzedawanych w zakładzie małej gastronomii działającym na tzw. Pchlim targu. Przeprowadzona kontrola interwencyjna potwierdziła wniesione zarzuty, za co ukarano osobę odpowiedzialną mandatem karnym na kwotę 500 zł. Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która potwierdziła wykonanie zaleceń pokontrolnych.

Przyjęto interwencję klienta dotyczącą zatrudniania osób bez orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Przeprowadzono kontrolę interwencyjną, potwierdzono brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych oraz stwierdzono nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny zakładu, za co przedsiębiorcę ukarano mandatem karnym na kwotę 150 zł. Wpłynęło również pismo od Komendanta Placówki Straży Granicznej dot. możliwości zatrudniania w jednym z lokali gastronomicznych pracownika „obcokrajowca” bez badań lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych. Przeprowadzona kontrola sanitarna, która nie potwierdziła stawianych zarzutów.

Za pośrednictwem Państwowej Inspekcji Handlowej otrzymano interwencję dotyczącą jakości serwowanych posiłków w przedszkolu niepublicznym z żywieniem opartym na systemie cateringowym. W trakcie kontroli stwierdzono przechowywanie posiłków dla dzieci poza urządzeniem chłodniczym w zmywalni naczyń stołowych, w urządzeniach chłodniczych przechowywano środki spożywcze przeznaczone do żywienia dzieci, produkty należące do personelu oraz niemyte i nieobrane surowe warzywa i owoce. Ponadto odnotowano brak opracowanej i udostępnionej rodzicom dzieci przedszkolnych informacji o wykazie składników śniadań i podwieczorków podawanych dzieciom, a opracowana informacja o wykazie składników obiadów nie była udostępniona. Wniesiono również uwagi do jadłospisu dekadowego. Właściciela placówki ukarano mandatem karnym w wysokości 300 zł. Przeprowadzono kontrolę sanitarną, która potwierdziła usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

Klienci i konsumenci wnoszący skargi, z wyjątkiem anonimowych, otrzymali pisemne informacje o podjętych działaniach oraz o wynikach przeprowadzonych kontroli.

5.2. Import i eksport

W roku 2019 r. w zakładzie przetwórstwa owocowo-warzywnego (chłodni) przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych w ramach granicznej kontroli i wydano 6 świadectw potwierdzających spełnienie wymagań zdrowotnych przez żywność importowaną. Zakład importował żurawinę zamrożoną z Kanady. W chłodni przeprowadzono 17 kontroli sanitarnych, wydano 17 świadectw jakości zdrowotnej. Zakład eksportował zamrożoną kukurydzę w kolbach do Bahrajnu, Kuwejtu, Libanu, Kataru oraz malinę zamrożoną do Libanu.

5.3. Działania w ramach systemu RASFF i RAPEX

W związku z powiadomieniami alarmowymi i informacyjnymi w systemie RASFF (System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych) podejmowano czynności związane z procesem wycofywania z miejsc obrotu środków spożywczych nieprawidłowej jakości zdrowotnej. Produkty nie spełniające kryteriów określonych w obowiązujących przepisach to:

- kielbasa surowa metka łososiowa, sezam łuskany, jaja, pieprz czarny mielony, kebab, gorczyca; ser podpuszczkowy - ze względu na zagrożenie mikrobiologiczne;
- płatki owsiane, mąka z orkisz, rodzynki, masło orzechowe, suplement diety, sól warzona, porzeczka czerwona świeża, seler korzeniowy, biszkopty ze względu na zagrożenie chemiczne;
- pieczarki marynowane - ze względu na niedeklarowanie na opakowaniu produktu składnika alergenowego;

- burgery wołowe- ze względu na brak udokumentowanego przeprowadzenia badań poubojowych;
- gołąbki, mieszanka warzywna- ze względu na zanieczyszczenie fragmentami szkła;
- musli – ze względu na obecność szypulek jabłek w produkcie;
- orzeszki ziemne w cieście – ze względu na wykrycie niedeklarowanego składnika alergennego – glutenu.

Nadzorowano także wycofywanie bambusowych kubków do kawy zakwestionowanych z powodu migracji specyficznej formaldehydu.

5.4. Ocena jakości zdrowotnej próbek pobranych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu

Do badań laboratoryjnych z obiektów będących w nadzorze pobierano próbki zgodnie z „Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej na 2019 rok”. Pobrano także próbki w związku ze zgłoszonymi interwencjami konsumentów. Łącznie pobrano i przekazano do badań laboratoryjnych 254 próbek żywności, 6 próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz 1 próbkę kosmetyku.

Zakwestionowane zostały 2 próbki suplementów diety. W jednym produkcie w wyniku badań laboratoryjnych stwierdzono obniżoną zawartość kofeiny w stosunku do ilości deklarowanej na opakowaniu, a oznakowanie produktu wprowadzało konsumenta w błąd co do charakteru i właściwości produktu. Drugi suplement diety został zakwestionowany z uwagi na nieprawidłowe oznakowanie. W obu przypadkach poinformowano państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych właściwych ze względu na miejsce prowadzenia działalności przedsiębiorców.

5.5. Współpraca z innymi inspekcjami i jednostkami

W roku sprawozdawczym zorganizowano dwa spotkania z Powiatowym Lekarzem Weterynarii. Podczas spotkań omawiano tematy takie jak: aktualna sytuacja w zakresie afrykańskiego pomoru świń, kontrole sklepów wielkopowierzchniowych oferujących w okresie przedświątecznym w sprzedaży żywe karpie, wspólne kontrole obiektów zlokalizowanych na targowiskach, prowadzenie dochodzeń w przypadku stwierdzenia włósnicy w przebadanych próbkach mięsa dzików. Podobnie jak w poprzednim roku prowadzono z przedstawicielem Inspekcji Weterynaryjnej monitoring na targowiskach w zakresie kontroli nielegalnej sprzedaży mięsa i produktów z mięsa wieprzowego oraz z dzików w związku z wystąpieniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF) – nie stwierdzono nieprawidłowości.

W ramach współdziałania i współpracy Inspekcji Handlowej przekazywano aktualne rejestry podmiotów przechowujących i wprowadzających do obrotu środki spożywcze oraz kopie protokołów z kontroli sanitarnych przeprowadzonych w obiektach, w których stwierdzono nieprawidłowości dotyczące wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości/terminu przydatności do spożycia, niewłaściwej jakości itp.

Inspekcja Farmaceutyczna przysyłała aktualny wykaz aptek i punktów aptecznych. Przekazywano Inspekcji Farmaceutycznej informacje dot. wyników badań laboratoryjnych próbek suplementów diety pobranych w aptekach lub sklepach zielarskich. Zgodnie z ustaleniami, Inspekcja Farmaceutyczna była telefonicznie informowana o zamiarze poboru próbki do badań laboratoryjnych.

6. Środowisko pracy i choroby zawodowe

Nadzór sanitarny nad warunkami pracy wykonywany przez Państwową Inspekcję Sanitarną służy ujawnianiu i ocenie zagrożeń zdrowotnych, dokonywaniu oceny narażenia zawodowego i stymulowaniu pracodawców do poprawy warunków pracy.

Warunki zdrowotne w środowisku pracy i związane z nimi traktowanie zdrowia mają istotny wpływ na kreowanie powszechnych postaw wobec zdrowia i zachowań zdrowotnych.

W 2019 roku ewidencją objęto 310 obiektów zlokalizowanych na terenie miasta Włocławka. W obiektach (zakładach produkcyjnych) zatrudnionych było 20490 pracowników. Przeprowadzono 88 kontroli w 75 obiektach zatrudniających 7712 osób. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Włocławku w ramach prowadzonych postępowań wydał 27 decyzji administracyjnych, w tym 15 decyzji zobowiązujących podmioty gospodarcze do usunięcia istniejących nieprawidłowości stwierdzonych podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych.

W ramach nadzoru bieżącego nad zakładami pracy oraz prewencji chorób zawodowych szczególny nacisk położono na kontrole przestrzegania przepisów prawa w zakresie:

- realizacji ogólnych wymogów bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy,
- ekspozycji pracowników na szkodliwe dla zdrowia czynniki pyłowe, chemiczne, fizyczne i biologiczne,
- ekspozycji pracowników na działanie czynników rakotwórczych lub mutagennych w środowisku pracy,
- stosowania substancji stwarzających zagrożenie i ich mieszanin w działalności zawodowej,
- wprowadzania do obrotu substancji stwarzających zagrożenie i ich mieszanin,
- wprowadzania do obrotu i stosowania prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3,
- wprowadzania do obrotu produktów biobójczych oraz detergentów,

- stosowania art. 5 ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Najczęściej stwierdzane uchybienia:

- brak aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych i uciążliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- brak zapewnienia wymiany powietrza w pomieszczeniach higienicznosanitarnych,
- niewłaściwy stan pomieszczeń higienicznosanitarnych,
- przekroczone dopuszczalne wartości stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy,
- niewystarczające natężenie oświetlenia na stanowiskach pracy,
- nieaktualna dokumentacja oceny ryzyka zawodowego,
- brak sporządzenia i wprowadzenia w życie działań zawartych w programie organizacyjno-technicznym zmierzającym do ograniczenia narażenia na hałas i drgania mechaniczne na stanowiskach pracy,
- brak wyników pomiarów środowiska pracy w zakresie natężenia oświetlenia,
- brak zaprowadzonego rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi,
- brak zaprowadzonego rejestru pracowników narażonych na działanie czynników rakotwórczych,
- brak przekazania Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu w Bydgoszczy informacji o czynnikach rakotwórczych.

Kontrole sanitarne, ocena narażenia zawodowego sporządzona w oparciu o wyniki pomiarów stężeń i natężeń czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy oraz decyzje administracyjne wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Włocławku, spowodowały poprawę warunków higieny pracy w kontrolowanych obiektach oraz poprawę stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń pracy i pomieszczeń higienicznosanitarnych. Poprawa warunków pracy podyktowana jest dokonanymi w zakładach zmianami technologicznymi, organizacyjnymi, modernizacją parku maszynowego oraz wyposażeniem pracowników w indywidualne środki ochrony indywidualnych.

Warunki higieniczno-sanitarne w zakładach pracy ulegają poprawie, a ich stan uzależniony jest od wielu czynników m.in. świadomości pracodawcy, stanu finansowego firmy, dbałości o prestiż, konkurencyjności. Zauważa się, że w przypadku firm o uregulowanej formie własności i ugruntowanej pozycji na rynku coraz więcej środków zaangażowanych jest w prawidłowe organizowanie stanowisk pracy, a także pomieszczeń higieniczno-sanitarnych.

Na podstawie badań laboratoryjnych wykonanych w środowisku pracy stwierdzono przekroczenia wartości najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i natężeń (NDN) czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy w zakresie: stężenia zapylenia, natężenia hałasu i natężenia drgań mechanicznych. W stosunku do przedsiębiorców, będących właścicielami zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych, prowadzone są stosowne postępowania administracyjne w celu poprawy warunków pracy.

6.1. Choroby zawodowe

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Włocławku, w związku z postępowaniami wszczętymi w latach poprzednich, wydał w 2019 roku 3 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej oraz 5 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

W 2019 roku zgłoszono 11 podejrzeń o chorobę zawodową nabytą u pracodawców mających siedzibę na terenie Włocławka. Przeprowadzono dochodzenia epidemiologiczne.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Włocławku w trakcie prowadzonych postępowań dotyczących chorób zawodowych ściśle współpracuje z jednostkami orzecznictwem I stopnia, którymi są Wojewódzki Ośrodek Medycyny Pracy Poradnia Chorób Zawodowych we Włocławku oraz Wojewódzki Szpital Zespolony im. L. Rydygiera w Toruniu, Przychodnia Chorób Zakaźnych i Pasożytniczych.

O wszystkich przypadkach stwierdzenia bądź braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej powiadamiana jest Państwowa Inspekcja Pracy – przesyłane są decyzje administracyjne wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Włocławku.

7.	Warunki sanitarno-higieniczne w placówkach nauczania, wychowania i wycieczek dzieci i młodzieży
-----------	--

W 2019 roku w nadzorze Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Włocławku znajdowało się 110 placówek stałych i 37 sezonowych. Skontrolowano 56 placówek stałych oraz 27 placówek zimowego i letniego wypoczynku. Przeprowadzono łącznie 120 kontroli (93 w obiektach stałych oraz 27 w placówkach sezonowych) oceniając m.in. stan sanitarny, a także warunki nauki i pobytu dzieci i młodzieży w placówkach.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Włocławku wydał 11 decyzji administracyjnych zmieniających termin usunięcia wcześniej stwierdzonych nieprawidłowości. Wydano też 3 decyzje dotyczące spełnienia warunków sanitarno-lokalowych w żłobkach oraz 5 opinii dotyczących bezpiecznych i higienicznych warunków nauki i pracy pomieszczeń przeznaczonych na potrzeby prowadzenia zajęć dydaktycznych.

W ramach oceny warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania na terenie miasta Włocławek dokonano oceny dostosowania mebli edukacyjnych do wzrostu przedszkolaków w 8 przedszkolach. Stwierdzono, że dzieci korzystają z 457 stanowisk (stolików i krzeseł) zestawionych prawidłowo i dostosowanych do ich wzrostu.

W 5 oddziałach (1 szkole podstawowej) na terenie miasta Włocławek dokonano oceny tygodniowego rozkładu zajęć lekcyjnych w zakresie rozpoczynania zajęć oraz różnicy liczby godzin pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Podczas kontroli w 17 placówkach na terenie Miasta Włocławek tj. w 7 szkołach podstawowych, 2 liceach ogólnokształcących, 1 branżowej szkole I stopnia, 4 zespołach szkół ogólnokształcących oraz 3 zespołach szkół ponadpodstawowych sprawdzono, czy zapewniono uczniom możliwość pozostawiania części podręczników i przyborów szkolnych. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

W 2 skontrolowanych szkołach podstawowych, 2 liceach ogólnokształcących oraz w 2 zespołach szkół ogólnokształcących i 2 zespołach szkół ponadpodstawowych dokonano oceny realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji niebezpiecznych i ich mieszaninach. Niebezpieczne substancje i ich mieszaniny były przechowywane prawidłowo, w oryginalnych, zamkniętych pojemnikach odpowiednio oznakowanych. Osoby pracujące z substancjami niebezpiecznymi miały dostęp do kart charakterystyki stosowanych substancji oraz preparatów chemicznych i zostały wyposażone w środki ochrony indywidualnej.

W czasie kontroli placówek zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży nieprawidłowości nie stwierdzono. Pomieszczenia w skontrolowanych obiektach utrzymane były w czystości i porządku, w dobrym stanie sanitarno-higienicznym. Urządzenia, sprzęt i meble zapewniały bezpieczne użytkowanie. W pomieszczeniach sanitarno-higienicznych zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę oraz środki higieny osobistej. Standardy dostępności do urządzeń sanitarnych były zachowane, a urządzenia sanitarne utrzymywane były w pełnej sprawności i czystości. Celem ostrzeżeń pogodowych lub ewentualnego wsparcia działań w przypadku ewakuacji przekazano kierownikom letniego wypoczynku numer telefonu i adres poczty elektronicznej do Całodobowego Powiatowego Centrum Zarządzania Kryzysowego we Włocławku.

W 2019 roku wykonano obowiązki wynikające z decyzji wydanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Włocławku tj.:

- w Przedszkolu Publicznym Nr 19 we Włocławku doprowadzono do właściwego stanu podłogi w salach zajęć - założono podłogi szwedzkie,
- w Szkole Podstawowej Nr 23 we Włocławku doprowadzono do właściwego stanu sanitarno-technicznego oraz łatwo zmywalnego podłogi w salach lekcyjnych na parterze i I piętrze - uzupełniono brakujące płytki PCV i poddano konserwacji,
- w Zespole Szkolno-Przedszkolnym nr 1 we Włocławku doprowadzono do właściwego stanu zniszczony parkiet w salach zajęć w grupie 5 i 6 latków – zamontowano panele podłogowe,
- W Zespole Szkół Nr 4 we Włocławku doprowadzono do właściwego stanu sanitarno-technicznego podłogi w dwóch korytarzach na I piętrze o łącznej powierzchni 300 m² - wymieniono płytki PCV na gresy,
- w Zespole Szkół Ekonomicznych w ramach generalnego remontu, rozbudowy i przebudowy obiektu doprowadzono do właściwego stanu ściany i sufity w korytarzu na II piętrze, wymieniono na nowe trzy okna w korytarzu bocznym. Ponadto część pomieszczeń sanitarnych (rozbieralnia i natryskownia) w sąsiedztwie sali gimnastycznej wyremontowano i zaadaptowano na sale lekcyjne. W ramach rozbudowy powstała: szatnia chłopców z umywalnią, szatnia dziewcząt z umywalnią, gabinet pielęgniarstwa, pokój nauczycieli wychowania fizycznego z umywalnią.

W okresie przerwy wakacyjnej w szkołach na terenie miasta Włocławka prowadzono prace remontowo - przygotowawcze polegające m.in. na : odnowieniu sal zajęć, korytarzy szkolnych, klatek schodowych, szatni i pomieszczeń bloku sportowego oraz bloku żywieniowego; wymianie lub konserwacji stolarki okiennej i drzwiowej; przeprowadzeniu remontów podłóg w salach dydaktycznych, w korytarzach szkolnych, w pomieszczeniach bloku sportowego; malowaniu ścian i sufitów, wymianie instalacji wodno-kanalizacyjnej, armatury i białego montażu w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych; wymianie instalacji elektrycznej oraz punktów świetlnych; zakupu sprzętu i wyposażenia sal dydaktycznych; konserwacji placów zabaw oraz boisk szkolnych.

Ponadto przy Zespole Szkół Nr 11 we Włocławku prowadzono prace związane z dalszą rozbudową infrastruktury sportowej - wykonano 80 m bieżni tartanowej, rozbieg do skoku w dal ze skocznią oraz koło do pchnięcia kulą.

Podsumowując należy stwierdzić, że warunki sanitarno-higieniczne w placówkach nauczania i wychowania uległy poprawie, ale niektóre obiekty nadal wymagają modernizacji.

8. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej oraz środków transportu

W grupie obiektów użyteczności publicznej w ewidencji znajduje się 465 obiektów, skontrolowano 226 (48,6%), przeprowadzono w nich 215 kontroli. Ponadto skontrolowano 18 środków transportu drogowego: 15 samochodów do przewozu zwłok i szczątków ludzkich oraz 3 samochody do przewozu chorych.

Obiekty	Liczba obiektów według ewidencji stan na 31.12.2019 r.	Liczba obiektów skontrolowanych stan na 31.12.2019 r.	Liczba przeprowadzonych kontroli w 2019 r.
Ustępy publiczne i ogólnodostępne	10	5	5
Domy pomocy społecznej, inne jednostki pomocy społecznej, placówki zapewniające opiekę całodobową, dzienne domy pobytu, schroniska dla bezdomnych	6	6	8
Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie	19	13	13
Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej	251	110	121
Dworzec i przystanek kolejowy, dworzec autobusowy	3	3	3
Tereny rekreacyjne, przystanie jednostek pływających	5	5	5
Cmentarze	3	1	1
Domy przedpogrzebowe	5	4	4
Piaskownice, place zabaw, siłownie zewnętrzne	29	29	4
Inne obiekty użyteczności publicznej (m.in. obiekty sportowe, kulturalno-widowiskowe, apteki, kostnice)	134	50	51
Razem	465	226	215

Na koniec 2019 r. stan sanitarny i techniczny skontrolowanych obiektów użyteczności publicznej był zadowalający. Pozytywnie oceniono m.in. domy pomocy społecznej, środowiskowy dom samopomocy, schroniska dla bezdomnych, dworzec autobusowy, tereny rekreacyjne, place zabaw, siłownie zewnętrzne, ustępy publiczne i ogólnodostępne, dworzec kolejowy, cmentarze, obiekty kulturalno-widowiskowe, większość zakładów świadczących usługi fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej, hotele oraz inne obiekty świadczące usługi hotelarskie oraz wszystkie środki transportu.

Poniżej przedstawiono wybrane grupy obiektów użyteczności publicznej.

Schroniska dla bezdomnych

We Włocławku znajdują się 2 schroniska dla osób bezdomnych. Prowadzone są przez Caritas Diecezji Włocławskiej. Jedno z nich przeznaczone jest dla bezdomnych kobiet i mężczyzn, natomiast drugie tylko dla bezdomnych mężczyzn. Placówki zostały skontrolowane, a ich stan sanitarno – higieniczny i techniczny oceniono jako dobry.

W schroniskach zapewnionych jest łącznie 175 miejsc dla osób bezdomnych (125 w schronisku przy ul. Karnkowskiego i 50 przy ul. Płockiej). Ponadto na parterze schroniska przy ul. Karnkowskiego we Włocławku znajduje się schronisko dla bezdomnych z usługami opiekuńczymi (25 miejsc), objętych stałą opieką. Bezdomni mają tu zapewnione zakwaterowanie, całodzienną wyżywienie oraz opiekę i pomoc pielęgniarstwa.

W schroniskach sprzątaniem pomieszczeń zajmują się sami mieszkańcy, korzystają ze sprzętu porządkowego oraz środków czystości zapewnionych przez Caritas.

W 2019 roku w budynku schroniska przy ul. Karnkowskiego zorganizowano nową pralnię. Wydzielono w niej pomieszczenie z koszami do gromadzenia bielizny brudnej, pomieszczenie przeznaczone na suszenie i magiel, pomieszczenie z szafami do przechowywania koców, kołder, poduszek, pościeli i ręczników oraz suszarnię letnią. Poza tym, w schronisku na każdym piętrze, w węzłach higieniczno-sanitarnych znajdują się pralki do prania odzieży osób bezdomnych.

Bezdomni spożywają obiady w jadalni miejskiej, natomiast pozostałe posiłki przygotowują sobie we własnym zakresie, w kuchniach znajdujących się na terenie obiektów.

W schroniskach na bieżąco przeprowadzane są prace remontowe. W 2019 roku m.in.: pomalowano ściany w pokojach, palarni, w kuchence, w świetlicy, doposażano pokoje w nowe meble, w pokojach i na korytarzach wymieniono oświetlenie na nowe (ledowe), wyremontowano łazienki (wymieniono armaturę sanitarną, płytki podłogowe i ściennie).

Nadzorowane obiekty, mimo że utrzymane są we właściwym stanie sanitarno-higienicznym, jednak nie w pełni spełniają wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 27 kwietnia 2018 r. w sprawie minimalnych standardów noclegowni, schronisk dla osób bezdomnych, schronisk dla osób bezdomnych z usługami opiekuńczymi i ogrzewalni. Okres dostosowania schronisk dla osób bezdomnych do obowiązujących standardów upływa 31 grudnia 2020 r.

Hotele i obiekty hotelarskie

Bazę noclegową na terenie miasta Włocławek stanowi 19 obiektów całorocznych (9 hoteli i 1 pensjonat o ustalonej klasyfikacji oraz 9 innych obiektów świadczących usługi hotelarskie). Hotele oraz inne obiekty noclegowe utrzymane są we właściwym stanie sanitarnym i higienicznym. Właściciele wykazują dużą dbałość o czystość i porządek w jednostkach mieszkalnych, pomieszczeniach sanitarno-higienicznych i ciągach komunikacyjnych. Zapewnione jest właściwe zaopatrzenie i przechowywanie środków czystości i płynów dezynfekcyjnych. W obiektach posiadających klimatyzację prowadzone są regularne przeglądy i prace konserwacyjne instalacji i urządzeń. Obiekty tej grupy, poza bazą noclegową, posiadają również sale konferencyjno-szkoleniowe, sale imprez okolicznościowych, świadczą usługi hotelarskie, gastronomiczne, są organizatorami imprez rodzinnych i integracyjnych.

Jeden hotel został oceniony w minionym roku, jako zły. Przeprowadzona kontrola wykazała wiele nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego m.in. niewłaściwy stan sanitarny wykładzin podłogowych, brudne ściany i sufity z ubytkami farby i tynku w pokojach dla gości oraz innych pomieszczeniach (magazynowych, gospodarczych, porządkowych). W związku z tym, PPIS we Włocławku wydał decyzję nakazującą usunięcie wszystkich stwierdzonych nieprawidłowości w terminie do 30.11.2020 r.

Zakłady świadczące usługi fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej

Jest to najliczniejsza grupa wśród obiektów użyteczności publicznej. W liczbie 251 stanowią 54% wszystkich obiektów tej grupy.

W roku 2019, w 1 zakładzie kosmetycznym stwierdzono nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu higieniczno-sanitarnego. Za brak opracowanych i stosowanych procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi, brak sterylnych narzędzi używanych przy wykonywaniu czynności, w trakcie których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich, niewłaściwe stosowanie środków do dezynfekcji powierzchni i skóry, niewłaściwe przechowywanie zużytych narzędzi jednorazowych, brak zamieszczonych oznaczeń słownych i graficznych informujących o zakazie palenia papierosów elektronicznych w obiekcie, osobę odpowiedzialną ukarano grzywną w drodze mandatu karnego.

Ponadto, w roku sprawozdawczym, w 3 zakładach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego pomieszczeń m.in. zacieki i ubytki tynku i farby na ścianach i sufitach, zniszczone obicia urządzeń siłowych, uniemożliwiające prawidłowe ich mycie i dezynfekcję, zniszczone panele podłogowe; brak ciepłej wody przy umywalce i zlewie porządkowym. W związku z tym, właścicieli zakładów zobowiązano decyzjami do doprowadzenia obiektów do właściwego stanu technicznego. Zalecenia decyzji zostały wykonane w ciągu roku i obiekty te uzyskały ocenę pozytywną.

Pozostałe obiekty świadczące usługi fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej utrzymane były w dobrym stanie sanitarnym i higienicznym. Wyposażone są w profesjonalny sprzęt, zapewniają szeroki zakres wykonywanych usług. Do dezynfekcji narzędzi i sprzętu używane są preparaty o szerokim spektrum działania (bakteriobójcze, grzybobójcze, wirusobójcze i prątkobójcze). W czasie świadczenia usług stosowana jest bielizna jednorazowa i wielokrotnego użycia. Bielizna wielokrotnego użycia, głównie ręczniki i pelerynki prane są najczęściej w domach właścicieli.

Zabiegi kosmetyczne i tatuażu przeprowadzane są przy użyciu narzędzi jednorazowego lub wielokrotnego użytku. Narzędzia wielokrotnego użytku poddawane są sterylizacji w autoklawach, stanowiących wyposażenie obiektów lub właściciele zlecają wykonanie tych procesów innym jednostkom, najczęściej podmiotom leczniczym. Właściciele zakładów kosmetycznych posiadający autoklawy sprawdzają skuteczność procesów sterylizacji za pomocą testów chemicznych i mikrobiologicznych. W zakładach, w których wykonywane są zabiegi, podczas których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich opracowane i wdrożone są stosowne procedury postępowania.

Wśród obiektów tej grupy znajdują się również zakłady udostępniające solaria. W roku 2019 solaria kontrolowane były m.in. pod kątem przestrzegania zapisów ustawy z dnia 15.09.2017 r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium. W obiektach poddanych kontroli zamieszczone były widoczne i czytelne oznakowania o zakazie udostępniania solarium osobom, które nie ukończyły 18 roku życia oraz informacje o ryzyku związanym z korzystaniem z solarium. Podczas kontroli nie stwierdzono przypadków udostępniania solarium osobom nieletnim.

Domy przedpogrzebowe i kostnice – postępowanie ze zwłokami i szczątkami ludzkimi

Postępowanie ze zwłokami i szczątkami ludzkimi w roku 2019 oceniono jako prawidłowe. Nadzorem objęto 5 domów przedpogrzebowych i 3 kostnice. Wszystkie domy przedpogrzebowe zlokalizowane są przy zakładach pogrzebowych. Jedna kostnica usytuowana jest na cmentarzu komunalnym, a dwie przy kościołach parafialnych. Domy

przedpogrzebowe mają zapewnione pomieszczenia przeznaczone do przygotowania zwłok do pochówku, chłodnie do przechowywania zwłok, kaplice do odprawiania ceremonii pogrzebowych oraz zaplecze techniczne. Pomieszczenia do przygotowania zwłok do pochówku posiadają prawidłowo wykończone, zmywalne ściany i podłogi, właściwą wentylację, zapewnioną ciepłą i zimną wodę, odpowiednie stoły ze stali nierdzewnej oraz szafy chłodnicze do przechowywania zwłok. Przy jednym domu przedpogrzebowym we Włocławku działa spopielnia zwłok i szczątków ludzkich. Jest to jedyny tego typu obiekt na nadzorowanym terenie.

Kostnice służą wyłącznie do przechowywania zwłok przed pochówkiem. Wyposażone są w urządzenia chłodnicze, pomieszczenia do odprawiania ceremonii pogrzebowych, miejsca lub pomieszczenia porządkowe.

W roku 2019 sprawowano również bezpośredni nadzór nad prawidłowością przeprowadzania 32 ekshumacji na cmentarzach zlokalizowanych we Włocławku. Nie stwierdzono nieprawidłowości zarówno w zakresie postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi, jak i w zakresie stanu sanitarnego i technicznego pomieszczeń i urządzeń domów przedpogrzebowych i kostnic.

Środki transportu

W roku 2019 skontrolowano 18 środków transportu: 3 samochody do przewozu chorych oraz 15 samochodów do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. Wszystkie uzyskały pozytywną ocenę pod względem stanu sanitarnego i higienicznego.

Samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich spełniają wymagania obowiązujących przepisów. Są trwale oznakowane, posiadają kabinę kierowcy odizolowaną od części przeznaczonej na umieszczenie zwłok albo szczątków ludzkich, zabezpieczenie przed przesuwaniem się trumny podczas przewozu, podłogę z materiałów łatwo zmywalnych i odpornych na działanie środków dezynfekcyjnych oraz wydzielone miejsce na przechowywanie środków dezynfekcyjnych, sprzętu myjąco-czyszczącego oraz jednorazowych rękawic ochronnych.

9.	Zapobiegawczy nadzór sanitarny
-----------	---------------------------------------

Działalność Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w strukturze Państwowej Inspekcji Sanitarnej polega na analizie projektowanych działań: planistycznych, inwestycyjnych i systemowo-organizacyjnych, rozwiązań techniczno-budowlanych obiektów i infrastruktury oraz technologicznych procesów, pod kątem ich wpływu na zdrowie i życie ludzi.

Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego ma na celu zapewnienie, na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz na etapie planowania i następnie realizacji inwestycji, właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w obiektach przeznaczonych na pobyt ludzi, w taki sposób, aby podczas użytkowania obiektów nie powstały zagrożenia dla zdrowia i życia ludzi, powodowane przyjętymi w tym zakresie rozwiązaniami. Analiza zaproponowanych rozwiązań w szczególności przeprowadzana jest w aspekcie oceny ryzyka narażenia ludności na czynniki uciążliwe lub szkodliwe dla zdrowia człowieka, w miejscu jego przebywania tj. zamieszkania, pracy, nauki, wychowania, sportu, rekreacji, wypoczynku, obsługi pasażerskiej, placówkach ochrony zdrowia.

Stanowiska zajmowane były wyłącznie na wniosek zainteresowanych podmiotów lub w związku z wystąpieniami organów prowadzących postępowania główne i realizowane były zgodnie z art. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz innych ustaw i przepisów wykonawczych.

Do zadań zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w szczególności należało:

- opiniowanie i uzgadnianie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin,
- opiniowanie przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko,
- uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dot. budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych,
- uczestniczenie w dopuszczeniu do użytku obiektów budowlanych.

Planowanie przestrzenne ma za zadanie realizować zasadę ładu przestrzennego, zrównoważonego rozwoju, a także wprowadzać rozwiązania mające na celu ochronę środowiska, w tym zdrowia ludzi. W zakresie planowania przestrzennego działania Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego polegają na uzgadnianiu projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz ich zmian, uchwalanych przez rady miasta oraz poprzedzających je i wiążących dla planów, studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego terenów. Plany te stanowią podstawę do późniejszego ustalania przez właściwe organy warunków zabudowy i zagospodarowania terenu, a także lokalizowania inwestycji celu publicznego. Projekty miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, co potwierdzały załączone do nich „Prognozy oddziaływania na środowisko”, zawierały zapisy i rozwiązania minimalizujące szkodliwe oddziaływanie na środowisko, przyrodę i krajobraz kulturowy oraz zdrowie ludzi planowanych do wprowadzenia zagospodarowań.

Odrębną kwestią w działaniach zmierzających do poprawy stanu sanitarno-higienicznego stanowi opiniowanie i określanie warunków realizacji przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko.

Przy uzgadnianiu tych przedsięwzięć, brano pod uwagę:

- zawartość karty informacyjnej przedsięwzięcia, zakres i szczegółowość danych w niej ujętych,
- charakter przedsięwzięcia i jego skalę, wielkość i rodzaj zajmowanego terenu, planowaną technologię, wielkość produkcji oraz przewidywane rozwiązania techniczne i organizacyjne mające na celu eliminowanie lub ograniczanie skutków jego realizacji,
- usytuowanie przedsięwzięcia względem terenów chronionych, istniejący i planowany charakter zagospodarowania, występowanie zbiorników wód podziemnych, ukształtowanie i przeznaczenie terenu.

Opinie wydane w 2019 roku na terenie Miasta Włocławek

Rodzaje wydanych opinii	Liczba opinii Miasto Włocławek
uzgodnienia projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego	2
uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko	2
opinie co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko	17
uzgodnienia warunków do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach	2
inne opinie, w tym dotyczące projektów decyzji o warunkach zabudowy oraz pisma	6
Razem	30

W 2019 r. nie wpłynął żaden wniosek o wydanie opinii sanitarnej przed wydaniem postanowienia przez regionalnego dyrektora ochrony środowiska w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia w ramach ponownej oceny oddziaływania na środowisko oraz o wydanie opinii w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko.

W procesie inwestycyjnym przedsięwzięć uzgodniono pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych 3 dokumentacje projektowe dotyczące w szczególności budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych. Przy uzgadnianiu dokumentacji projektowych sprawdzano, czy dla planowanego zakresu i programu funkcjonowania obiektu zostaną spełnione wymagania określone w przepisach szczegółowych oraz przepisach i normach wynikających z zapisów ustawy Prawo budowlane. Oceniano rozwiązania proponowane przez projektantów w aspekcie m.in. zagwarantowania odpowiednich warunków sanitarno- higienicznych w miejscach pobytu ludzi poprzez zastosowanie prawidłowych warunków techniczno- użytkowych pomieszczeń, właściwej wymiany powietrza w projektowanych pomieszczeniach oraz odpowiedniego oświetlenia. Zwracano również uwagę na konieczność zapewnienia odpowiednich warunków pracy osobom zatrudnionym. Uzgadniane projekty dotyczyły budynku stacji uzdatniania wody, gabinetu kardiologicznego, pomieszczeń oddziału położniczego. Ponadto zgodnie z rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jaki powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (t. j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1065) zajęto 1 stanowisko w formie decyzji dotyczące zastosowania rozwiązań innych niż określone w obowiązujących przepisach prawnych, w tym zakresie warunków technicznych udzielające zgodę na zastosowanie recyrkulacji powietrza w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. błogosławionego księdza Jerzego Popiełuszki we Włocławku określając dodatkowe warunki.

W 2019 roku na terenie miasta Włocławka przeprowadzono łącznie 131 kontroli sanitarnych, w tym uczestniczono w dopuszczeniu do użytkowania 72 obiektów budowlanych. W ramach czynności kontrolnych, w związku z dopuszczeniem do użytkowania nowowytbudowanych obiektów dokonywano sprawdzenia zgodności realizacji budynków z dokumentacją projektową, decyzją pozwolenie na budowę oraz zapoznawano się z przedstawionymi dokumentami i sprawozdaniami z pomiarów, badań, sprawdzeń (pomiaru skuteczności wentylacji, dezynfekcji sieci, świadectwa badania wody i inne), które wykonano w celu potwierdzenia założeń projektowych oraz spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych odpowiednio do zakresu tych dokumentów. Obiekty użytku publicznego dopuszczane do użytkowania przekazywane są do bieżącego nadzoru sanitarnego w ramach działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej, celem sprawowania stałej kontroli nad przestrzeganiem przepisów w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych. W wielu przypadkach wprowadzane były przez inwestora zmiany w trakcie realizacji inwestycji. Projektanci nanosili zmiany w dokumentacji, a kierownicy budowy w oświadczeniach kierownika budowy o zakończeniu robót budowlanych jeśli zmiany były nieistotne lub wykonywali projekt zamienny z decyzją zamienną pozwolenie na budowę w przypadku znaczących zmian. Wśród obiektów kontrolowanych znalazły się między innymi na terenie miasta Włocławka: niepubliczny żłobek, punkt przedszkolny, publiczny żłobek integracyjny, klub dziecięcy, placówka opiekuńczo-wychowawcza, budynek Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej we Włocławku, budynek Zespołu Szkół Ekonomicznych we Włocławku, sala zabaw dla dzieci, pawilony handlowe, budynek nr 7 i nr 12 Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego im. błogosławionego księdza Jerzego Popiełuszki we Włocławku, hala produkcyjna, hala magazynowo-

produkcyjna, sala widzeń, gabinety rehabilitacyjne, masażu, gabinet ginekologiczny, kardiologiczny, stomatologiczny, salony fryzjerskie, kosmetyczne, sklepy spożywcze, lokale gastronomiczne, w tym pizzerie i kawiarnie i sklep zielarsko-medyczny.

Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego związana była z całym procesem inwestycyjnym, zapobiegała nieprawidłowościom higieniczno-sanitarnym realizowanych inwestycji lub będących w fazie projektowania, uzgadniania i opiniowania. Działania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego były wykonywane zgodnie z obowiązującymi procedurami systemu jakości działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej, obowiązującymi przepisami prawa oraz w terminach wynikających z przepisów Kodeksu postępowania administracyjnego. Przeważającą pozycję wśród rozpatrywanych spraw zajmowały opinie sanitarne wydane w związku z dopuszczeniem obiektów do użytkowania oraz kontrolach związanych ze sprawdzeniem zachowania warunków higieniczno-sanitarnych w lokalach adaptowanych, a także opinie co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko. Większość opinii dotyczyło przedsięwzięć, których potencjalny wpływ na środowisko jest niewielki, w związku z powyższym w większości przypadkach stwierdzono brak konieczności sporządzenia raportu o oddziaływaniu na środowisko, co z kolei spowodowało brakiem opinii w sprawie środowiskowych uwarunkowań w danym roku. Liczba uzgodnień dokumentacji projektowej spadła, a pozostałych wydanych opinii utrzymuje się na podobnym poziomie jak w latach poprzednich.

10. Środki zastępcze/nowe substancje psychoaktywne („dopalacze”)

Państwowa Inspekcja Sanitarna od 2010 r. realizuje zadania polegające na egzekwowaniu przestrzegania ustawowego zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych („dopalaczy”).

W 2019 roku przeprowadzono 41 monitoringów w zakresie przeciwdziałania wprowadzaniu do obrotu środków zastępczych. W monitorowanych obiektach nie stwierdzono w sprzedaży środków zastępczych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Włocławku, na podstawie Porozumienia zawartego dnia 26 listopada 2018 r. w Warszawie pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym, Komendantem Głównym Policji, Szefem Krajowej Administracji Skarbowej, Prokuratorem Krajowym, Komendantem Głównym Straży Granicznej i Głównym Inspektorem Farmaceutycznym o współpracy w celu sprawnego i skutecznego wykonywania zadań w zakresie przeciwdziałania wprowadzaniu do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych współpracuje z wszystkimi ww. instytucjami.

W 2019 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Włocławku wpłynęło 8 zgłoszeń zatruc/podejrzeń zatruc substancjami psychoaktywnymi (alkoholem, narkotykami) oraz 2 zgłoszenia zgonów, w jednym przypadku spowodowane zatruciem glikolem etylenowym, a w drugim przypadku amfetaminą. Nie odnotowano zgłoszeń zatruc środkami zastępczymi.

11. Promocja zdrowia

W 2019 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna inicjowała, koordynowała i realizowała na terenie miasta Włocławka i powiatu włocławskiego 13 programów edukacyjnych oraz interwencje nieprogramowe (kampanie społeczne, akcje informacyjno - edukacyjne, konkursy). Realizowane zadania oświatowo-zdrowotne promowały prawidłowe odżywianie oraz aktywność fizyczną edukowały w zakresie profilaktyki chorób zakaźnych, higieny, zdrowego stylu życia bez uzależnień, w tym od środków psychoaktywnych. Jednym z ważniejszych przedsięwzięć była realizacja i podsumowanie XIII edycji ogólnopolskiego programu edukacyjnego pt. „Trzymaj Formę!”, którego celem jest zwiększenie świadomości nt. wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie. W programie uczestniczyło 1614 uczniów z 10 szkół podstawowych miasta Włocławka. W placówkach oświatowych kontynuowane były programy z zakresu edukacji antytytoniowej takie jak: „Czyste powietrze wokół nas” dla 5 i 6 latków, „Nie pal przy mnie proszę” dla klas I-III szkół podstawowych, „Bieg po zdrowie” dla kl. IV szkół podstawowych i „Znajdź właściwe rozwiązanie” dla starszych klas szkół podstawowych i III klas gimnazjów. Wymienionymi programami edukacyjnymi objęto 2750 uczniów, programy realizowało 10 przedszkoli i 34 szkoły. W ramach profilaktyki palenia tytoniu inicjowano i koordynowano przedsięwzięcia informacyjno-edukacyjne związane z obchodami Światowego Dnia bez Tytoniu (31 maja), który przebiegał pod hasłem „Tytoń i zdrowie płuc” oraz Światowego Dnia Rzucania Palenia (21 listopada). W ramach profilaktyki uzależnień od środków psychoaktywnych prowadzone były działania edukacyjne w ramach akcji „Stop dopalaczom!”. Pracownicy PSSE we Włocławku organizowali punkty informacyjno-edukacyjne, prowadzili rozmowy indywidualne z dyrektorami szkół oraz pedagogami szkolnymi na temat zagrożeń zdrowotnych związanych z zażywaniem środków psychoaktywnych. Elementem wzmacniającym działania wśród dzieci i młodzieży były konkursy: na plakat z hasłem dot. profilaktyki uzależnień od środków psychoaktywnych, zorganizowany wśród uczestników zimowego wypoczynku oraz ogólnopolski konkurs na film krótkometrażowy pt. „Szkoła wolna od używek”. W maju 2019 r. zorganizowano szkolenie pt. „Dopalacze – innowacje w psychoterapii i profilaktyce uzależnień”, w którym uczestniczyli pracownicy opieki społecznej, służby zdrowia, funkcjonariusze służby więziennej, policji, straży miejskiej oraz nauczyciele i pedagodzy zajmujący się młodzieżą z problemami wychowawczymi z Włocławka

i Powiatu Włocławskiego (47 osób). Szkolenie poprowadził specjalista w dziedzinie profilaktyki uzależnień od środków psychoaktywnych.

W czerwcu 2019 r. zakończyła się VI edycja programu edukacyjnego dla uczniów szkół ponadgimnazjalnych pt. „Ars, czyli jak dbać o miłość?” realizowanego w ramach projektu KIK/68 „Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych”. Do programu przystąpiło 10 szkół z miasta Włocławek, obejmując edukacją 185 uczniów. W ramach profilaktyki próchnicy zębów realizowana była kolejna edycja programu pt. „Radosny Uśmiech, Radosna Przyszłość”. W programie uczestniczyło 902 uczniów klas I szkół podstawowych z 18 szkół. Uczniowie uczestniczący w programie otrzymywali szczoteczki do zębów zakupione m.in. przez Urząd Miasta Włocławek jako pomoc w realizacji przedsięwzięcia.

Do dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym oraz ich rodziców skierowany był program edukacyjny dot. profilaktyki chorób odkleszczowych pt. „Chroń się przed kleszczami wszystkimi sposobami”. Program realizowano w 14 placówkach, edukacją objęto 1173 dzieci i 567 rodziców i opiekunów.

W 2019 r. podejmowano działania oświatowo-zdrowotne zapobiegające rozprzestrzenianiu się chorób zakaźnych (m.in. HIV/AIDS, HCV, grypa). W ramach profilaktyki HIV/AIDS prowadzono działania informacyjno-edukacyjne wraz z dystrybucją ulotek i broszur. Na stronie internetowej zamieszczono informacje np. z okazji Międzynarodowego Dnia Pamięci Zmarłych na AIDS. Inicjowano działania w ramach obchodów Światowego Dnia AIDS (1 grudnia). Młodzież włocławskich szkół ponadpodstawowych przystąpiła do konkursu pt. „Międzywojewódzki Festiwal Krótkich Filmów HIV”. Wśród laureatów były uczennice z I LO we Włocławku, które reprezentowały woj. kujawsko-pomorskie na uroczystej gali wręczenia nagród w Centrum Filmowym w Gdyni. W grudniu 2019 r. zorganizowano dwudniowe szkolenie (warsztaty) dla nauczycieli i pedagogów szkolnych w zakresie profilaktyki HIV/AIDS oraz profilaktyki uzależnień od substancji psychoaktywnych. W szkoleniu wzięło udział 16 nauczycieli ze szkół miasta Włocławka i Powiatu Włocławskiego.

Inne działania dotyczyły szczepień ochronnych, które odgrywają ważną rolę w zapobieganiu chorobom zakaźnym. Rozpowszechniano wiedzę na temat szczepień m.in. poprzez kampanię #zaszczepieniBezpieczni oraz w ramach Europejskiego Tygodnia Szczepień.

Ponadto rozpropagowano ogólnopolski konkurs dla nauczycieli „Zaszczep się wiedzą o szczepieniach”, jednym z laureatów konkursu został nauczyciel ze Społecznego Liceum w Choceniu. Jak co roku propagowano przesłanie Światowego Dnia Zdrowia (7 IV), którego tematem przewodnim była powszechna opieka zdrowotna, uniwersalny jej zasięg ze szczególnym uwzględnieniem roli systemu POZ.

Wraz z rozpoczęciem wakacji prowadzono działania informacyjno-edukacyjne pn. „Bezpieczne wakacje”. Zwracano uwagę na bezpieczne zachowania podczas wypoczynku m.in. takie jak: bezpieczne plażowanie, przypominano zasady bezpieczeństwa podczas upałów, zwracano uwagę na zagrożenia zdrowotne związane z zażywaniem środków psychoaktywnych. Akcją edukacyjną objęto 923 osób z 18 placówek letniego wypoczynku w mieście. We wrześniu 2019 r. zainaugurowano dwa programy edukacyjne kierowane do uczniów szkół ponadgimnazjalnych „Znamie znam je.” z zakresu zapobiegania nowotworom skóry (5 szkół) oraz „Podstępne WZW” (5 szkół). Do dzieci 5 i 6 letnich skierowano program pt. „Skąd się biorą produkty ekologiczne”. Realizacji pilotażowej edycji tego programu podjęło 7 przedszkoli. W ramach Ogólnopolskiego Dnia Tornistra (1 października), w Szkole Podstawowej nr 14 we Włocławku prowadzono działania edukacyjne tj. pogadanki z dziećmi oraz nauczycielami i personelem medycznym z zakresu edukacji zdrowotnej ukierunkowanej na profilaktykę wad postawy. Na stronie internetowej PSSE zamieszczono informacje skierowane do uczniów, rodziców i nauczycieli.

W związku z obchodami jubileuszu 100 - lecia Służb Sanitarnych w Polsce i 65-lecia Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dniu 26 listopada 2019 roku w Centrum Kultury „Browar B” we Włocławku odbyła się konferencja pt. „100 lat Służb Sanitarnych w Polsce”. Patronat nad konferencją objął Główny Inspektor Sanitarny oraz Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Bydgoszczy. Podczas konferencji zostały zaprezentowane wykłady: „Zdrowotne znaczenie przyjaźni w relacjach międzyludzkich”, który wygłosił prof. dr hab. Roman Ossowski z Wydziału Psychologii Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy oraz „Szczepmy się, bo zdrowie jest jedno” wygłoszony przez prof. dr n. med. Iwonę Paradowską – Stankiewicz, konsultanta krajowego ds. epidemiologii z Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego - PZH w Warszawie. W konferencji wzięli udział m.in. przedstawiciele placówek oświatowych, podmiotów leczniczych, przedsiębiorców, jednostek samorządu terytorialnego - ok. 200 osób. Zadania z zakresu oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia realizowane były przy współpracy Urzędu Miasta Włocławek, Urzędów Miast i Gmin Powiatu Włocławskiego, placówek oświatowych, placówek ochrony zdrowia, organizacji pozarządowych, służb mundurowych oraz lokalnych mediów.

W ramach oceny realizacji interwencji programowych w placówkach oświatowych we Włocławku w 2019 roku przeprowadzono 58 wizytacji.

12. Oddział Laboratoryjny

Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Włocławku jest laboratorium badawczym, kontrolno-pomiarowym, wykonującym badania wynikające z bieżącego nadzoru sanitarnego oraz świadczącym usługi w zakresie badań laboratoryjnych:

- wody,
- żywności,
- środowiska pracy,
- materiału biologicznego ludzkiego

zgodnie z wymaganiami normy PN-EN ISO/IEC 17025:2005 „Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących”.

Podczas przeprowadzania badań w *Oddziale Laboratoryjnym* stosuje się metody opublikowane w aktach prawnych, znormalizowane metody badawcze (polskie oraz angielskojęzyczne normy), metodyki placówek naukowo-badawczych oraz procedury badawcze własne. Oddział Laboratoryjny posiada Certyfikat Akredytacji Laboratorium Badawczego Nr AB 600 nadany w 2005 r. przez Polskie Centrum Akredytacji, co zapewnia wysoką jakość badań.

W roku 2019 Oddział Laboratoryjny wykonał łącznie 25336 badań, wykonując przy tym 46140 oznaczeń (w tym 3370 oznaczeń chemicznych, 5099 oznaczeń fizycznych i 37671 oznaczeń mikrobiologicznych).

Laboratorium Badania Wody i Żywności

Laboratorium wykonuje badania chemiczne, fizyczne i mikrobiologiczne:

- wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,
- wody z kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli,
- wody z pływalni,
- wody ciepłej w kierunku bakterii Legionella,
- żywności.

Laboratorium badające wodę i żywność pracuje w Zintegrowanym Systemie Badań Żywności dla woj. kujawsko-pomorskiego, wraz z laboratoriami w Bydgoszczy, Toruniu i Grudziądzu. Badania wody oraz badania żywności wykonywane są dla miasta Włocławka i powiatów: włocławskiego, lipnowskiego, rypińskiego.

Laboratorium Oceny Środowiska Pracy

Laboratorium wykonuje badania fizyczne i chemiczne czynników szkodliwych i uciążliwych dla zdrowia w środowisku pracy oraz czynników szkodliwych w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi. Zakres wykonywanych badań w środowisku pracy dotyczy analizy narażenia pracowników na takie czynniki jak: hałas, zapylenie, niebezpieczne czynniki chemiczne (rozpuszczalniki organiczne, formaldehyd, żelazo i mangan). Przeprowadzone są również pomiary oświetlenia, mikroklimatu oraz tlenu azotu, ditlenku azotu i tlenu węgla. Celem pomiarów jest kontrola warunków pracy, które mogą wpłynąć na pogorszenie stanu zdrowia pracowników.

Laboratorium Epidemiologii

Laboratorium wykonuje badania mikrobiologiczne:

- materiału biologicznego ludzkiego (próbek kału) w kierunku pałeczek jelitowych z rodzaju Salmonella i Shigella,
- skuteczności procesów sterylizacji przy pomocy biologicznych wskaźników kontroli procesów sterylizacji – sporal A i sporal S.

System Zarządzania Laboratorium

W Oddziale Laboratoryjnym od 2005 roku funkcjonuje System Zarządzania. System obejmuje wszystkie sfery działalności laboratoryjnej oraz każdy etap procesu badania, od otrzymania zapytania ofertowego, aż do odbioru przez klienta wyników badań. System Zarządzania funkcjonuje właściwie, co potwierdza certyfikat akredytacji wydany przez Polskie Centrum Akredytacji dnia 26.04.2006 r., ważny do 25.04.2021 r. Laboratorium posiada obszerną dokumentację związaną ze sterowaniem jakości badań. Dla wszystkich metod fizykochemicznych oraz mikrobiologicznych opracowano szczegółowe plany sterowania jakością badań, które określają sposób sterowania jakością, częstość analizy próbek kontrolnych oraz rodzaj i miejsce zapisu uzyskanych wyników badań.

13. Podsumowanie

1. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych i zakażeń w 2019 roku była stabilna. Nie stwierdzono epidemicznego wzrostu zachorowań na żadną ze zgłaszanych chorób zakaźnych, ani zjawisk mogących zagrażać bezpieczeństwu zdrowotnemu mieszkańców miasta Włocławka.
2. Wzrastająca liczba rodziców uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych i tym samym liczba niezaszczepionych osób (dzieci i młodzieży), może w przyszłości przynieść szkodliwe następstwa dla zdrowia publicznego.
3. W roku 2019 mieszkańcy miasta Włocławka korzystali z wody dobrej jakości, przydatnej do spożycia przez ludzi. Konsumenci nie zgłaszali reakcji niepożądanych, związanych ze spożyciem wody.
4. Wszystkie podmioty zarządzające wodociągami zbiorowego i indywidualnego zaopatrzenia w wodę prawidłowo prowadziły kontrolę wewnętrzną jakości wody. Badania wykonywano w laboratoriach Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub w laboratoriach o zatwierdzonym systemie jakości, zgodnie z harmonogramami uzgodnionymi z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym we Włocławku.
5. Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych na terenie miasta Włocławka obiektów, w których udzielane są świadczenia zdrowotne oraz obiektów użyteczności publicznej i środków transportu oceniono jako dobry i był porównywalny z latami ubiegłymi.
6. Odnotowywane nieprawidłowości dotyczące utrzymania właściwego stanu sanitarnego obiektów żywnościowo-żywnościowych oraz oferowania środków spożywczych o niewłaściwej jakości (np. przeterminowane), wynikają z niskiej świadomości przedsiębiorców odpowiedzialnych za bezpieczeństwo zdrowotne żywności wprowadzanej do obrotu.
7. Warunki sanitarno-higieniczne w skontrolowanych placówkach nauczania i wychowania ulegają poprawie, jednak obiekty te, z uwagi na stopień eksploatacji nadal wymagają podejmowania działań w zakresie napraw i remontów.
8. Skutkiem działań prowadzonych od kilku lat przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Włocławku na nadzorowanym terenie nie funkcjonuje żaden punkt sprzedaży środków zastępczych/nowych substancji psychoaktywnych.
9. Prowadzona systematycznie działalność informacyjno-edukacyjna w zakresie promocji zdrowia kierowana do określonych adresatów (dzieci, młodzieży, dorosłych) zmienia świadomość, pogłębia wiedzę społeczeństwa, a tym samym zachęca do zmiany stylu życia i dbałości o zdrowie własne i najbliższych.
10. Dynamizm zjawisk, które mogą nieść zagrożenia zdrowotne (choroby zakaźne, choroby nowotworowe, uzależnienia chemiczne, w tym nowe narkotyki) skłaniają do podejmowania kolejnych przedsięwzięć prozdrowotnych.

Włocławek, 24 marca 2020 r.

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
we Włocławku
Magdalena Fejdlowska