

PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA

GRANICZNA STACJA SANITARNO - EPIDEMIOLOGICZNA
w ELBLĄGU



Raport Państwowego Granicznego Inspektora Sanitarnego w Elblągu
o stanie sanitarnym obiektów
zlokalizowanych na terenie Portu Morskiego Elbląg
w 2024 roku.

Elbląg

Luty 2025

W ramach realizacji ustawowych zadań, Państwowy Graniczny Inspektor Sanitarny w Elblągu monitoruje zagrożenia i ocenia epidemiologiczną sytuację wzdłuż granicy Rzeczypospolitej Polskiej z Federacją Rosyjską na odcinku z Obwodem Królewieckim, nadzorując zabezpieczenie granicy przed zawleczeniem do kraju chorób szczególnie niebezpiecznych, wysoce zakaźnych oraz przed skutkami ataku bioterrorystycznego. Przeprowadza graniczną kontrolę sanitarną, której celem jest utrzymanie bariery sanitarno-epidemiologicznej kraju poprzez niedopuszczenie do wprowadzenia na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej i Unii Europejskiej żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, których jakość zdrowotna nie odpowiada obowiązującym przepisom i może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia ludzi. Sprawuje nadzór sanitarny nad obiektami zlokalizowanymi na obszarze przejść granicznych, bezpieczeństwem wody, warunkami przewozu osób w ruchu międzynarodowym, substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, produktami biobójczymi, detergentami i prekursorami narkotyków kat. 2 i 3, a także nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy.

Oprócz działań prowadzonych na granicy RP Państwowy Graniczny Inspektor Sanitarny w Elblągu z uwagi na właściwość realizuje zadania z zakresu zdrowia publicznego na obszarze portów morskich i lotniczych na terenie województwa warmińsko – mazurskiego.

Niniejszy opracowanie przedstawia raport o bieżącym stanie sanitarnym obszaru Portu morskiego Elbląg.

Raport ten został opracowany w oparciu o wyniki kontroli przeprowadzonych na przestrzeni roku przez poszczególne sekcje wchodzące w skład Oddziału Nadzoru Granicznej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Elblągu.

Obiekty służące udzielaniu świadczeń zdrowotnych

W 2024 r. na obszarze Portu Morskiego Elbląg zlokalizowane były 4 podmioty udzielające świadczeń opieki zdrowotnej: 1 przychodnia, 2 podmioty lecznicze świadczące usługi pielęgniarские oraz 1 zespół transportu medycznego. We wskazanych obiektach pracownicy Granicznej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Elblągu przeprowadzili 4 kontrole kompleksowe w zakresie oceny warunków higieniczno-sanitarnych do udzielania świadczeń opieki zdrowotnej i sposobu postępowania z odpadami medycznymi oraz 1 kontrolę problemową w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

Przeprowadzone kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości. Stan sanitarno-higieniczny obiektów nie budził zastrzeżeń. Podmioty spełniały kryteria rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 402). Wyposażenie oraz warunki higieniczno-sanitarne odpowiadały profilom prowadzonych działalności i zakresowi udzielanych świadczeń zdrowotnych.

Gospodarkę odpadami komunalnymi prowadzono w sposób prawidłowy. Klasyfikacji odpadów dokonywano zgodnie z rozporządzeniem Ministra Klimatu z dnia 2 stycznia 2020 r. w sprawie katalogu odpadów (Dz. U. poz. 10). Zakłady posiadały wpis do Rejestru BDO oraz stosowały się do przepisów ustawy z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1587 ze zm.). Wszystkie nadzorowane podmioty wytwarzały odpady medyczne o kodzie 18 01 03*. Sposób postępowania z odpadami medycznymi był zgodny z przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi (Dz. U. poz. 1975). Odbiór odpadów medycznych przeprowadzano z właściwą częstotliwością, na podstawie umów zawartych z wyspecjalizowanymi firmami. Odpady przechowywano w urządzeniach chłodniczych z monitorowaną temperaturą usytuowanych w zamykanych pomieszczeniach. Prowadzono elektroniczną ewidencję i sprawozdawczość odpadów. W przypadku świadczenia usług poza siedzibą zakładów, odpady niezwłocznie przekazywano do miejsca magazynowania.

Zapewniono preparaty do dezynfekcji rąk, skóry, powierzchni i sprzętu medycznego oraz podstawowe środki i akcesoria do udzielania pierwszej pomocy z aktualnym terminem przydatności do użycia. Personel wyposażono w środki ochrony osobistej adekwatne do zagrożenia. Wyroby medyczne magazynowano w prawidłowych warunkach, z zachowanym terminem ważności. Zapas środków czystości, artykułów higienicznych oraz sprzęt porządkowy przechowywano w sposób zorganizowany.

W obiektach opracowano i wdrożono procedury higieniczno-sanitarne. Prowadzono regularną kontrolę wewnętrzną w zakresie zapobiegania oraz zwalczania zakażeń i chorób zakaźnych. Pracownicy posiadali aktualne orzeczenia lekarskie i przeszkolenie w zakresie obowiązujących procedur. Przestrzegano obowiązków wynikających z ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1162).

Obiekty podłączono do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej i ciepłowniczej. Typy zastosowanej wentylacji dostosowano do funkcji pomieszczeń. Wszystkie pomieszczenia przychodni wyposażono w klimatyzację. Przeprowadzono okresowe przeglądy instalacji oraz urządzeń wentylacji mechanicznej i klimatyzacji, które nie wykazały nieprawidłowości.

Kontrolę problemową przeprowadzono w związku z zawiadomieniem inwestora o zakończeniu przebudowy objętej nadzorem przychodni. Stwierdzono zgodność wykonania obiektu budowlanego z projektem budowlanym oraz wymaganiami higienicznymi i zdrowotnymi. Nie zgłoszono sprzeciwu odnośnie użytkowania obiektu.

W trakcie czynności kontrolnych każdorazowo realizowano działania informacyjno-edukacyjne dostosowane do zakresu przedmiotowego kontroli i bieżących zagrożeń zdrowotnych. Tematyka podjętych działań dotyczyła zasad prawidłowego utrzymania i eksploatacji instalacji wentylacji i klimatyzacji, ryzyka związanego z powszechnym zasiedlaniem instalacji wodnych pałeczkami bakterii Legionella i zagrożeniem zakażenia ludzi, charakterystyki i metod profilaktyki grypy ptaków, zalecanych szczepień ochronnych objętych refundacją Ministra Zdrowia. Na bieżąco przekazywano komunikaty, zalecenia i wytyczne Głównego Inspektoratu Sanitarnego oraz Ministerstwa Zdrowia.

Przychodnia

Działalność leczniczą prowadzono w zakresie konsultacyjno-diagnostyczno-zabiegowym. Świadczone stacjonarne oraz telemedyczne usługi ambulatoryjne w obszarze podstawowej i specjalistycznej opieki zdrowotnej.

W 2024 r. przeprowadzono przebudowę istniejącego zespołu gabinetów przychodni wraz z adaptacją sąsiednich pomieszczeń. W dyspozycji podmiotu pozostawało 14 gabinetów lekarskich, 3 ogólnodostępne pomieszczenia higieniczno-sanitarne dla pacjentów, w tym pomieszczenie przystosowane dla osób niepełnosprawnych, punkt rejestracji, pomieszczenie porządkowe z miejscem do czasowego magazynowania odpadów medycznych, pomieszczenie biurowe, magazyn medyczny oraz pomieszczenia dla personelu, tj. oddzielna szatnia damska i męska z węzłami sanitarnymi oraz jadalnia.

Przychodnię wyposażono w sprzęt i urządzenia medyczne posiadające wymagane atesty i dopuszczenia. W gabinetach zabiegowych stosowano sprzęt jednorazowego i wielokrotnego użytku. Sterylizację sprzętu wielokrotnego użytku zlecano uprawnionemu zewnętrznemu podmiotowi leczniczemu. W gabinetach używano jednorazowych rękawiczek i osłon na kozetki. Wydzielono miejsca do składowania bielizny brudnej i czystej. Pranie odzieży roboczej oraz ochronnej zlecano firmie zewnętrznej.

Prowadzono szczepienia obowiązkowe według kalendarza szczepień oraz wybrane szczepienia zalecane. Szczepionki przechowywano w urządzeniu chłodniczym z monitorowaną temperaturą. W przypadku zapotrzebowania wykonywano testy kasetkowe na obecność wirusa SARS-CoV-2, RSV i grypy. Przy wejściu do budynku zapewniono dystrybutor z płynem do dezynfekcji dłoni. W 2024 r. realizowano program pilotażowy „Profilaktyka 40 PLUS”, umożliwiający osobom po 40 r.ż. skorzystanie z pakietu bezpłatnych badań profilaktycznych.

Podmiot świadczący usługi pielęgniarские w domu pacjenta

Zakres działalności leczniczej podmiotu dotyczy świadczenia usług pielęgniarskiej opieki długoterminowej domowej przez wykwalifikowany personel pielęgniarский wyłącznie w miejscu zamieszkania pacjenta. Czynności prowadzone przez zatrudniony personel obejmują: kąpiel chorego, zmianę pościeli, podawanie leków, wykonywanie opatrunków, pielęgnację odleżyn. Świadczenia realizowano w ramach środków NFZ, na podstawie skierowania lekarza ubezpieczenia zdrowotnego.

W dyspozycji podmiotu pozostawały pomieszczenia wydzielone na parterze budynku administracyjno-usługowego: pomieszczenie biurowe, magazyn wyrobów medycznych oraz pomieszczenie higienicznosanitarne z przedsionkiem. Pomieszczenia użytkowano wspólnie z innym podmiotem leczniczym. Stosowano odzież ochronną i wyroby medyczne wyłącznie jednorazowego użytku. Personel wyposażono w środki niezbędne do udzielania świadczeń zdrowotnych w miejscu zamieszkania pacjenta.

Podmiot świadczący usługi pielęgniarskie w Domu Pomocy Społecznej

Działalność lecznicza zakładu polega na świadczeniu usług pielęgniarskiej opieki długoterminowej w Domu Pomocy Społecznej dla Dzieci. Do zadań personelu należy wykonywanie czynności pielęgnowania chorych, w tym: kąpiel chorego, zmiana pościeli, podawanie leków, wykonywanie opatrunków, pielęgnacja odleżyn, wykonywanie iniekcji dożylnych i domięśniowych, żywienie dojelitowe PEG, zakładanie sond, przetok kałowych. Realizowano zabezpieczenia dzienne i nocne pacjentów.

Miejsce świadczenia usług usytuowano na terenie działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Elblągu, natomiast siedzibę podmiotu zlokalizowano na obszarze Portu Morskiego Elbląg. Na potrzeby prowadzenia działalności na parterze budynku administracyjno-usługowego wydzielono pomieszczenie biurowe, magazyn wyrobów medycznych oraz pomieszczenie higienicznosanitarne z przedsionkiem. Pomieszczenia użytkowano wspólnie z innym podmiotem leczniczym. Stosowano odzież ochronną i wyroby medyczne wyłącznie jednorazowego użytku. Personel wyposażono w środki niezbędne do udzielania świadczeń zdrowotnych.

Zespół transportu medycznego

Zespół ratowników medycznych zabezpiecza transporty pacjentów szpitali zlokalizowanych głównie na terenie Warmii i Mazur. W zależności od potrzeb pacjenta, świadczenia realizowano w standardzie podstawowym (P): ratownik medyczny, kierowca – ratownik medyczny lub w standardzie specjalistycznym (S): 2 ratowników medycznych, lekarz, kierowca. W dyspozycji podmiotu pozostawał jeden specjalistyczny środek transportu – ambulans. Usługi wykonywano całodobowo, w ramach środków NFZ.

W dyspozycji podmiotu pozostawały pomieszczenia wydzielone na parterze budynku administracyjno-usługowego: pomieszczenie higienicznosanitarne z kabiną natryskową, pokój socjalny z szatnią i aneksem kuchennym oraz pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym przeznaczonym do magazynowania odpadów medycznych. Przed budynkiem wyznaczono miejsce postojowe dla ambulansu.

W przedziale medycznym ambulansu ściany i sufity wyłożone materiałem łatwo zmywalnym, szczelnym, odpornym na środki czyszczące i dezynfekcyjne. Podłoga antypoślizgowa, połączona szczelnie z zabudową ścian. Poszycie foteli wykonane z materiału łatwo zmywalnego. Zapewniono sprzęt i aparaturę medyczną umożliwiającą udzielanie świadczeń zdrowotnych w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia pacjenta. Wszystkie urządzenia posiadały atesty. Ambulans zaopatrzono w wyroby medyczne jednorazowego użytku oraz preparaty stężone przeznaczone do dezynfekcji powierzchni, sprzętu medycznego, skóry. Nie stosowano wyrobów medycznych wielokrotnego użytku. Pojazd oznakowany, wyposażony w system ogrzewania, wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną oraz oddzielną klimatyzację dla kabiny kierowcy i przedziału medycznego. Prania odzieży roboczej dokonywano we własnym zakresie.

Obiekty żywnościowo – żywieniowe

W 2024 roku na obszarze portu w Elblągu funkcjonowały **23** zakłady żywnościowo - żywieniowe: **2** magazyny hurtowe, **13** zakładów żywienia zbiorowego otwartego, **1** wytwórnia suplementów diety, **7** bufetów na jednostkach pływających. Łącznie przeprowadzono w tych zakładach **50** kontroli sanitarnych. Wystawiono łącznie **17** decyzji administracyjnych w tym **14** decyzji zatwierdzających zakład oraz **3** decyzje wykreślające zakłady z rejestru zakładów podlegających kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Nie wystawiano mandatów karnych.

Podczas przeprowadzanych kontroli oceniano: stan techniczny, stan czystości i porządku, warunki przechowywania żywności, warunki przygotowywania, porcjowania i serwowania potraw oraz mycia i dezynfekcji sprzętu i naczyń stołowych, realizację zasad systemu kontroli wewnętrznej w tym zasad GHP/GMP i HACCP ze szczególnym uwzględnieniem ich dokumentowania dla potrzeb oceny ryzyka zagrożenia bezpieczeństwa żywności oraz przestrzegania obowiązku zapewnienia identyfikacji surowców, półproduktów, produktów gotowych do spożycia i procesów.

Aby zwiększyć poziom ochrony zdrowia konsumentów i zagwarantować im prawo do informacji weryfikowano również prawidłowość przekazywania konsumentom informacji na temat alergenów w żywności.

W kontrolowanych obszarach nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan sanitarny obiektów produkujących żywność i wprowadzających ją do obrotu na terenie działania nie stwarzał zagrożenia dla zdrowia i życia ludzi. Był zadowalający. We wszystkich nadzorowanych zakładach funkcjonuje kontrola wewnętrzna, realizowana w oparciu o zasady GHP/GMP. Operatorzy żywności posiadają wdrożone procedury i systemy pozwalające na identyfikację pochodzenia wykorzystywanych surowców i miejsc dostarczenia swoich produktów (traceability). System HACCP został wdrożony i jest utrzymywany w stopniu zadowalającym we wszystkich zakładach żywnościowo-żywieniowych funkcjonujących na terenie działalności PGIS. W łańcuchu dostaw był przestrzegany obowiązek identyfikacji. Wszystkie zakłady były utrzymane w dobrym stanie technicznym, czystości i porządku.

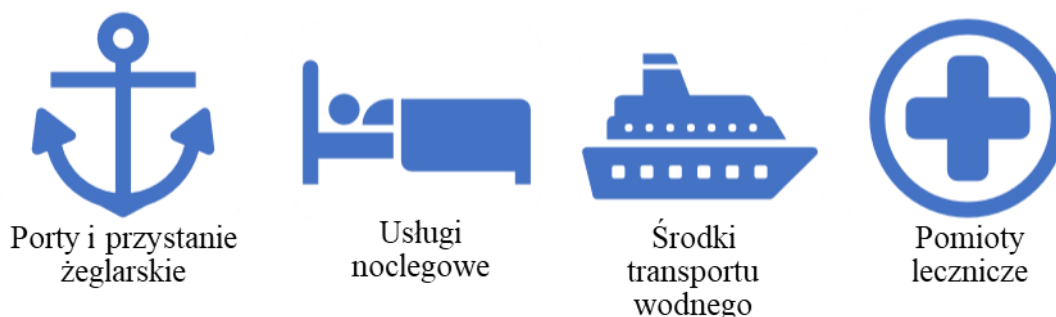
Podczas kontroli przedsiębiorcy byli informowani, że poprzez stronę internetową GSSE w Elblągu, a także stronę GIS jest możliwość śledzenia rzetelnych informacji dotyczących bezpieczeństwa żywności oraz ostrzeżeń publicznych na temat wycofywania z obrotu żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością

W 2024 roku podobnie, jak i w roku poprzednim z uwagi na brak zgłoszeń na obszarze portu nie dokonywano granicznych kontroli sanitarnych.

Obiekty i urządzenia użyteczności publicznej na terenie Portu Morskiego w Elblągu

Obiekty i urządzenia użyteczności publicznej na terenie Portu Morskiego w Elblągu, objęte nadzorem Państwowego Inspektora Sanitarnego w Elblągu, w większości związane są z turystyką, migracją ludności i służą głównie obsłudze podróżnych. Ze względu na funkcje można wyróżnić kilka głównych kategorii podmiotów, są to m.in. porty i przystanie żeglarskie, obiekty świadczące usługi noclegowe, środki transportu wodnego i podmioty lecznicze. Większość obiektów, z uwagi na charakter, związana jest z turystyką i funkcjonuje głównie w sezonie letnim. W 2024 r.

przeprowadzono łącznie 64 kontrole sanitarnych obiektów zlokalizowanych na terenie Portu Morskiego w Elblągu oraz 6 kontrole jakości wody.



Morskie Przejście Graniczne w Elblągu

W minionym roku została przeprowadzona 1 kompleksowa kontrolę Morskiego Przejścia Granicznego w Elblągu. Mimo braku ruchu osobowego i towarowego, obiekt pozostawał w stałej, pełnej gotowości do przeprowadzenia odpraw pasażerskich i spełniał wymagania higieniczne i sanitarno-techniczne. Budynek odpraw paszportowo-celnych Morskiego Przejścia Granicznego Elbląg w 2024 r. podobnie jak w latach ubiegłych, nie był wykorzystywany, dlatego część pomieszczeń została wyłączana z eksploatacji, natomiast pozostałe wykorzystywane są przez pracowników obsługi przejścia, służby graniczne oraz Graniczny Inspektorat Weterynarii. Przejście graniczne dysponuje pomieszczeniem zastępczym do izolowania osób podejrzanych o choroby zakaźne szczególnie niebezpieczne do czasu przyjazdu służb medycznych. Służby posiadają procedurę postępowania w sytuacji awaryjnej i są wyposażone w środki ochrony osobistej. Pomieszczenia higienicznosanitarne spełniały wymagania techniczne, zapewniono dostęp do bieżącej wody ciepłej i zimnej, urządzenia sanitarne oraz odpowiednią wentylację. Sanitariaty utrzymane były czysto, poddawane regularnie dezynfekcji, wyposażone w środki higieny. Terminal morskiego przejścia jest właściwie przystosowany do odprawy granicznej osób, w tym osób niepełnosprawnych, jednostek pływających oraz samochodów osobowych.

Gospodarkę odpadami prowadzono zgodnie z przepisami - realizowana była selektywna zbiórka odpadów. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie usuwania i gromadzenia odpadów. Przeglądy techniczne instalacji wentylacyjnej przeprowadzane były regularnie i terminowo.

Woda do obiektu dostarczana jest z wodociągu sieciowego Elbląg, na obszarze przejścia granicznego znajduje się punkt czerpalny wody, z którego korzystają statki pasażerskie, jachty i barki. Przeprowadzono kontrolę jakości wody do spożycia. Z punktu poboru wody dla jednostek pływających pobrano próbkę wody do badań w zakresie mikrobiologicznym. Na podstawie sprawozdania z badań przeprowadzonych przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Olsztynie, Laboratorium w Elblągu stwierdzono zgodność z wymaganiami zawartymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2017. 2294).

W trakcie czynności kontrolnych sprawdzano również realizację ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Obiekt nie posiada palarni, a zakaz palenia obowiązywał w pomieszczeniach budynku odpraw Morskiego Przejścia Granicznego w Elblągu. Stwierdzono poprawne oznaczenia informacji o zakazie w formie graficznej i słownej poprzez umieszczenie w widocznych miejscach stosownych oznaczeń. Nie odnotowano reklam wyrobów tytoniowych ani papierosów elektronicznych.

Nabrzeże rzeki Elbląg

Nabrzeże rzeki Elbląg umożliwia cumowanie jednostek pływających. Jednostki pasażerskie zatrzymują się przy Bulwarze Zygmunta Augusta, natomiast statki towarowe przy terminalu Składowo-Przeładunkowym. Nadbrzeże rzeki Elbląg wyposażone jest punkty poboru wody dla jednostek pływających. W pobranych przed sezonem do badań próbkach wody z tych punktów czerpalnych nie stwierdzono przekroczeń obowiązujących parametrów. W 2024 r. obszar miał uregulowaną gospodarkę odpadami – wyposażenie obejmowało dostateczną liczbę koszy na odpady komunalne oraz pojemniki na wody zęzowe i zaolejone (opróżniane przez specjalistyczne firmy). Nieczystości płynne z jednostek pływających cumujących przy nabrzeżu odbierane były na zlecenie bezpośrednio ze statków przez firmy posiadające stosowane zezwolenia. Teren nabrzeża pasażerskiego dostosowany jest do potrzeb osób niepełnosprawnych (podjazd dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich oraz kolorystyczne i fakturowe oznaczenia nawierzchniowe dla niewidomych i niedowidzących). Brak zaplecza sanitarnego dla żeglarzy.

Baza noclegowa

Bazę noclegową stanowią 4 obiekty świadczące usługi noclegowe. Prawie wszystkie podmioty czynne są przez cały rok, wyjątek stanowi camping, który jako jedyny funkcjonuje tylko w okresie letnim. W trakcie kontroli sprawdzano m.in. stan higieniczny, techniczny, stan sanitarno-techniczny wentylacji i klimatyzacji, gospodarkę odpadami, postępowanie z bielizną pościelową oraz przestrzeganie zakazu palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych. Podczas inspekcji nie wykryto istotnych uchybień ani naruszania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne.

Wszystkie pomieszczenia oraz ich wyposażenie utrzymane były w dobrym stanie technicznym, z zachowaniem czystości bieżącej. Ściany i posadzki sanitariatów wykonano z materiałów nienasiąkliwych, odpornych na działanie wilgoci, pomieszczenia te zaopatrzone były w środki czystości i higieny. Regularnie przeprowadzano dezynfekcję oraz dokładne sprzątanie. Zarządcy wszystkich kontrolowanych obiektów noclegowych przestrzegali wymagań dotyczących kontroli stanu technicznego przewodów kominowych i wentylacji. Przeglądy klimatyzacji i wentylacji były przeprowadzane regularnie z odpowiednią częstotliwością. Pozytywnie oceniono postępowanie z bielizną brudną i czystą – we wszystkich przypadkach pranie pościeli odbywało się poza obiektem i realizowały je specjalistyczne pralnie zewnętrzne. Pracownicy mający kontakt z bielizną pościelową posiadali aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Wszystkie podmioty prowadziły selektywną zbiórkę odpadów, nieczystości stałe gromadzone były w kontenerach (przepelnionych nie stwierdzono), a za usuwanie odpadów odpowiedzialna była firma realizująca usługę odbioru odpadów z nieruchomości zlokalizowanych na terenie miasta Elbląg.

Zarządcy obiektów świadczących usługi noclegowe dokładali wszelkich starań aby utrzymać dobry stan techniczny nieruchomości. W ciągu roku prowadzone były prace remontowo-konserwatorskie m.in. dokonano odmalowania pomieszczeń, przeprowadzano wymiany nawierzchni i instalacji elektrycznych.

Na wyposażeniu wszystkich podmiotów znajdowały się dobrze zaopatrzone apteczki pierwszej pomocy medycznej.

W zakresie realizacji przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych nie wykryto nieprawidłowości. Zgodnie z ustawą informacje o zakazie palenia wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych zamieszczone były w widocznych miejscach. Żaden obiekt nie był wyposażony w pomieszczenie palarni. Zarządcy za pomocą stosownych oznaczeń wyznaczali miejsca na świeżym powietrzu, gdzie palenie było dozwolone. Tereny zielone, parkingi obiektów hotelarskich utrzymane były czysto, zaopatrzone w dostateczną liczbę koszy na odpady. Administratorzy podmiotów dużą wagę zwracali na zapewnienie poczucia bezpieczeństwa osób korzystających z ich usług - posesje obiektów były ogrodzone, oświetlone i objęte monitoringiem.

Przystanie jednostek pływających, rekreacyjnych i sportowych oraz wypoczynek dzieci i młodzieży

W 2024 roku nadzorem objętych było 5 przystani jednostek pływających. Jedynie przystań kajakowa stanowi typowy całoroczny obiekt sportowy, pozostałe przystanie to podmioty o charakterze rekreacyjnym, działające w trakcie sezonu żeglarskiego. Nie odnotowano istotnych nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarnego i technicznego kontrolowanych podmiotów. Wszyscy zarządcy ośrodków prowadzili przygotowania do sezonu turystycznego - porządkowania terenu, naprawy pomostów, odnawianie elementów, przeglądy.

Istotną poprawę stanu technicznego obiektu odnotowano w Ośrodku Sportów Wodnych „Fala” w Elblągu. W ciągu ostatnich kilku lat wybudowano i wyposażono pawilon sanitarny oraz kuchenny dla żeglarzy, całkowicie zmieniono też układ i funkcje pomieszczeń. W minionym roku do użytku oddano nowe pomieszczenie świetlicy przeznaczone dla członków stowarzyszenia. Podczas remontu wymieniono okna, instalację elektryczną, odnowiono podłogę, ściany i sufity. Wydzielono również nowe pomieszczenia biurowe i gospodarcze, które były jeszcze w trakcie doposażania. Pomieszczenie kuchenne wyposażono w nowy sprzęt AGD.

Harcerski Ośrodek Wodny „Bryza” od zeszłego roku przygotowywał pomieszczenia dla harcerzy. W 2024 r. na terenie przystani wydzielono osobny podmiot, którym zarządza ZHP Hufiec Elbląg i który odpowiada za utrzymanie należytego stanu sanitarnego. Siedziba hufca składa się z 2 pomieszczeń sanitarnych (toaleta z przedsionkiem oraz oddzielne pomieszczenie z natryskami, ustępem i dwoma umywalkami), świetlicy, szatni, kuchni, pomieszczenia magazynowego. Wszystkie pomieszczenia przeszły gruntowny remont i są w bardzo dobrym stanie technicznym.

Poprawę stanu technicznego zaobserwowano również na przystani kajakowej - przeprowadzono remont szatni z sanitariatem z unowocześnieniem systemów wentylacyjnych. Podjęto także przygotowania do dalszych prac zaplanowanych w pozostałych pomieszczeniach higienicznosanitarnych.

Podczas kontroli przystani sprawdzano również stan sanitarno-techniczny wyposażenia udostępnianego do rekreacji wodnej. Nie odnotowano śladów pęknięć poszycia, uszkodzenia materiału czy widocznych śladów korozji mogących zagrażać bezpieczeństwu użytkowników sprzętu wodnego. Kamizelki asekuracyjne dostępne były w różnych rozmiarach (dla dorosłych

i dzieci), przechowywane w sposób zapewniający swobodny przepływ powietrza i prawidłowe suszenie. Sprzęt i akcesoria wodne utrzymane były w dobrym stanie technicznym i sanitarnym. Sposób jego konserwacji i magazynowania również nie budził zastrzeżeń.

Woda do wszystkich przystani dostarczana jest przez Elbląskie Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Spółka z o.o. Pomieszczenia sanitarne, w tym toalety i natryski wszystkich podmiotów utrzymane były we właściwym stanie higienicznym. Zapewniono środki higieny, regularną dezynfekcję, sprawne wyposażenie i sprawną wentylację. W obiektach, w których znajdowały punkty poboru wody dla jednostek pływających, pracownicy GSSE w Elblągu pobrali do badań próbki wody. Wydano oceny zgodności z wymaganiami - jakość wody pod względem parametrów mikrobiologicznych była zgodna z wymaganiami zawartymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2017. 2294).

We wszystkich obiektach stwierdzono prawidłowe oznakowanie zakazu palenia tytoniu, wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych. Administratorzy wyznaczyli miejsca na zewnątrz budynków, w których palenie było dozwolone, miejsca te były stosownie oznakowane i zaopatrzone w popielnice.

Ocenie poddawano również tereny należące do przystani. Obszary zielone oraz parkingi były utrzymane czysto, wyposażone w dostateczną liczbę koszy na odpady. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie gromadzenia i usuwania odpadów. Prowadzono selektywną zbiórkę odpadów, które odbierane i wywożone były zgodnie z miejskim harmonogramem.

Na terenie 2 obiektów zorganizowany był wypoczynek dzieci i młodzieży. Na przystani Grupy Wodnej przeprowadzano zajęcia szkoleniowe w formie półkolonii na sprzęcie pływającym: żeglarstwo, motorówki, kajaki, rowery wodne. Natomiast w siedzibie ZHP Hufiec Elbląg miały miejsce, kilkugodzinne zbiórki zuchów, harcerzy i instruktorów. Wszystkie obiekty spełniały wymagania formalne. W trakcie kontroli oceniano warunki zdrowotne, higieniczno-sanitarne i żywienie uczestników wypoczynku. Obiekty zostały dobrze przygotowane pod względem technicznym i sanitarnym - nieprawidłowości nie stwierdzono.

Transport wodny

W minionym roku nadzorem objęto 15 statków pasażerskich żeglugi śródlądowej, gdzie zostało przeprowadzonych 19 kontroli sanitarnych. Wszystkie jednostki spełniały obowiązujące wymagania higieniczne. Pomieszczenia dostępne dla pasażerów - pokład dolny i górny, utrzymywano w dobrym stanie sanitarno-porządkowym i sanitarno-technicznym. W sanitariatach zapewniano czystość bieżącą, dobry stan sanitarno-techniczny oraz odpowiednią ilość środków higienicznych i dezynfekujących. Gospodarka odpadami prowadzona była prawidłowo. Odpady komunalne, ścieki oraz odpady olejowe usuwały ze statków wyspecjalizowane firmy. Armatorzy jednostek posiadali aktualne umowy z właściwymi podmiotami na odbiór ścieków i odpadów komunalnych. Prowadzono rejestry gospodarki odpadami.

Na statkach wyposażonych w zbiorniki magazynujące wodę do spożycia sprawowany był nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody. Woda do badania pobierana była przed rozpoczęciem sezonu żeglugowego oraz w trakcie jego trwania. Łącznie ocenie poddano 28 sprawozdań z wykonanych badań laboratoryjnych, nie stwierdzono przekroczeń obowiązujących parametrów. Statki nieposiadające zbiorników na wodę pitną zaopatrzone były w wodę konfekcjonowaną dla załogi.

Podczas przeprowadzanych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących wymagań higienicznych i zdrowotnych oraz warunków środowiska pracy osób zatrudnionych na

statkach pasażerskich. Na jednostkach pływających zatrudnionych było 30 pracowników, na stanowiskach: kapitan, bosman, marynarz, sternik motorowodny. Większe statki obsługiwały 3 osoby, mniejsze 2 lub 1 pracownik. Badania i pomiary czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy wykonywane były zgodnie z przepisami. Na 4 statkach odstąpiono od wykonywania badań i pomiarów hałasu, ponieważ podczas dwóch ostatnich badań natężenie czynnika nie przekroczyło 0,2 NDN zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 2 lutego 2011 r. w sprawie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 419 ze zm.). W 3 jednostkach pływających nie są wykonywane badania hałasu, ponieważ posiadają nowoczesne silniki zaburtowe, warunki pracy załogi mogą być uznane za bezpieczne, narażenie na hałas wartość ekspozycji dziennej nie przekracza wartości dopuszczalnych. Na 8 statkach pracownicy narażeni byli na działanie czynników szkodliwych dla zdrowia i tam badania hałasu wykonywane były co 2 lata, mechanik zobowiązany był zakładać w maszynowni ochronniki słuchu. Pracodawcy prowadzili rejestry czynników szkodliwych oraz informowali pracowników o wynikach badań i pomiarów. Oceniali i dokumentowali ryzyko zawodowe, a także zapewniali pracownikom odpowiednie środki ochrony indywidualnej. Wszyscy zatrudnieni pracownicy posiadali aktualne orzeczenia lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy na określonym stanowisku. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w środowisku pracy.

Na 8 jednostkach pływających wydzielono niewielkie bufety. Na wniosek stron przeprowadzono kontrole oraz prowadzono postępowanie administracyjne w sprawie zatwierdzenia bufetów zlokalizowanych na statkach pasażerskich. W 2024 r. wydano łącznie 8 decyzji administracyjnych i zaświadczeń o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W trakcie sezonu objęto nadzorem wszystkie bufety. Woda z kranu w bufecie pobierana była przed sezonem oraz ponownie w trakcie jego trwania. Wyniki badań mikrobiologicznych wykonane w akredytowanym laboratorium odpowiadały wymaganiom zawartym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017 r. poz. 2294). Przeprowadzono 16 kontroli sanitarnych: kompleksowe w zakresie bezpieczeństwa żywności, tematyczne w zakresie realizacji kontroli wewnętrznej. Podczas przeprowadzania kontroli oceniano stan techniczny, stan czystości i porządku, warunki przechowywania żywności, realizację systemu kontroli wewnętrznej ze szczególnym uwzględnieniem ich dokumentowania dla potrzeb oceny ryzyka zagrożenia bezpieczeństwa żywności, obowiązek śledzenia pochodzenia towarów a także przestrzegania zasad higieny. Stan sanitarny spełniał wymagania przepisów prawnych i nie stwarzał zagrożenia dla zdrowia i życia ludzi. Ich działalność była zgodna z wydanymi decyzjami. We wszystkich prawidłowo realizowano kontrolę wewnętrzną w oparciu o zasady GHP/GMP oraz HACCP. Stan sanitarny obiektów był właściwy. Pracownicy posiadali, wymagane przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Inne obiekty

Na obszarze portu Elbląg usytuowany jest Młodzieżowym Domem Kultury oraz parking dla samochodów ciężarowych, które wzorem lat ubiegłych zostały objęte nadzorem przez Państwowego

Granicznego Inspektora Sanitarnego w Elblągu. Obiekty posiadały uregulowaną gospodarkę odpadami - wyposażone w dostateczną liczbę pojemników na odpady komunalne, które odbierane były zgonie z aktualnym harmonogramem wywozu nieczystości miasta. Zapewniono dostęp do zaplecza sanitarnego. Wszystkie pomieszczenia higienicznosanitarne utrzymane były czysto, zapewniono dostęp do bieżącej wody ciepłej i zimnej, środków higienicznych i sprawne wentylacje. Nie odnotowano nieprawidłowości w stanie technicznym pomieszczeń i ich wyposażeniu. W 2024 r. odnowiono prawie wszystkie pomieszczenia Młodzieżowego Domu Kultury, poza korytarzem i pracownią modelarską, które utrzymane były czysto.

Zapewniono apteczki pierwszej pomocy medycznej. Na terenie obu obiektów obowiązuje zakaz palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych, stosowne oznaczenia umieszczono w widocznych miejscach. Zakaz palenia był przestrzegany. Oba podmioty były utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

Działalność oświatowo-zdrowotna

Graniczna Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Elblągu od lat aktywnie prowadzi działalność oświatowo-zdrowotną i pobudza społeczność do aktywnych działań na rzecz własnego zdrowia. Kluczowe znaczenie w poprawie bezpieczeństwa zdrowotnego ma edukacja i świadomość w zakresie profilaktyki. Dlatego podczas kontroli prowadzono również działania edukacyjne w formie szkoleń, instruktarzy oraz przekazywania materiałów edukacyjnych.

Kierownikom sezonowych obiektów zakwaterowania turystycznego, gdzie możliwe jest powstawanie aerozolu wodno-powietrznego przekazano wytyczne opracowane przez PZH Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego, Państwowy Instytut Badawczy na temat legionellozowego zapalenia płuc oraz zalecenia dotyczące ponownego otwierania budynków użyteczności publicznej i zamieszkania zbiorowego po wydłużonym przestoju lub ograniczonej eksploatacji, w ramach działań zapobiegających zakażeniom bakterii z rodzaju *legionella*.

W obiekcie świadczącym usługi noclegowe przeprowadzono szkolenie stacjonarne nt. „Postępowanie z bielizną pościelową brudną i czystą oraz zagrożenia zdrowotne wynikające z braku zachowania zasad higieny pościeli”.

W środkach transportu wodnego prowadzono działania edukacyjne w zakresie palenia tytoniu i nowatorskich wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych. Przekazano informacje o negatywnych skutkach palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych min. o chorobach wynikających z wieloletniego palenia oraz zaostrzeniu się stanu wielu schorzeń skóry. Wskazano rządowe strony internetowe, w celu poszerzenia informacji i skorzystania z pomocy w walce z nałogiem.

W zakładach pracy przeprowadzano działania edukacyjne dotyczące:

- szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy,
- promieniowania jonizującego pochodzącego ze źródeł sztucznych i naturalnych, występującego w środowisku pracy w tym wykonywania pomiarów radonu oraz techniczne metody służące ograniczeniu jego nadmiernego stężenia w pomieszczeniach zamkniętych,
- zapewnienia właściwych wymagań dla wentylacji i klimatyzacji w pomieszczeniach pracy i pomieszczeniach socjalnych,
- zagrożeń wynikających z występowania w środowisku pracy niebezpiecznych dla zdrowia czynników rakotwórczych, mutagennych lub reprotoksycznych.

— zbiorowych i indywidualnych metod ograniczenia hałasu w środowisku pracy.

Ponadto informowano pracodawców o konieczności przestrzegania wymagań prawnych ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Powiadamiano o kampanii związanej z bezpieczeństwem pracy w świecie cyfrowym w celu podniesienia świadomości na temat wpływu technologii cyfrowych na bezpieczeństwo i zdrowie w miejscu pracy. Również mając na uwadze, że natryski w zakładach pracy wytwarzają aerozol wodno-powietrzny, a w okresie letnim z uwagi na urlopy jest znacznie mniejszy pobór wody i wzrasta ryzyko namnożenia się Legionelli w instalacji wodnej omawiano sposoby zminimalizowania ryzyka zakażenia, objawów choroby którą ta bakteria wywołuje.

Higiena pracy w zakładach

Środowisko pracy.

Sekcja Higieny Pracy w 2024 roku nadzorem obejmowała 116 podmiotów gospodarczych zatrudniających 5562 osoby.

Tabela I. Struktura zakładów według wielkości zatrudnienia:

Liczba zatrudnionych w zakładach objętych ewidencją	Liczba zakładów według ewidencji				
	razem rubryki 3 - 6	Zatrudnionych pracowników:			
		do 9 osób	10 – 49 osób	50- 249 osób	250 i więcej osób
1	2	3	4	5	6
5562	131	52	35	26	3

Struktura zakładów uwzględniająca wielkość zatrudnienia nie uległa znaczącej zmianie i nadal większość 75 % stanowią małe firmy zatrudniające do 50 osób, w tym 58 % firm zatrudniających do 9 osób.

Większość zewidencjonowanych obiektów to zakłady o profilu produkcji i obróbki metali, wyrobów metalowych oraz produkcji mebli.

Ocena środowiska pracy i narażenia zawodowego.

W wyniku przeprowadzonych badań i pomiarów stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy stwierdzono w 11 zakładach objętych nadzorem przekroczenia normatywów higienicznych określających bezpieczne dla zdrowia warunki pracy.

W nadzorowanych zakładach narażenie na czynniki szkodliwe dla zdrowia przedstawia się następująco:

Czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy								
Ilość pracowników narażonych	hałas	wibracja	pyły	czynniki chemiczne	czynniki biologiczne	czynniki rakotwórcze	mikroklimat gorący	mikroklimat zimny
	172	16	34	15	79	562	20	30

Pod wzmożonym nadzorem GSSE w Elblągu jest 17 zakładów pracy o szczególnym zagrożeniu zawodowym, w dwóch badania wykazały powyżej pięciokrotne przekroczenia NDN hałasu, a w 15 występuje narażenie na działanie czynników rakotwórczych, mutagennych lub reprotoksycznych.

Narażenie na wybrane czynniki rakotwórcze, mutagenne i reprotoksyczne kształtuje się w następujący sposób:

związki chromu (VI) - 37 osób

tlenek węgla – 8 osób

pył drewna - 365 osób,

Alkohol furfurylowy i formaldehyd – 31 osób,

krzemionka krystaliczna - frakcja respirabilna - 125 osób,

promieniowanie jonizujące - 52 osób,

W kontakcie z czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi w środowisku pracy pozostają 22 osoby (benzen, WWA, chryzen, substancje i mieszaniny o działaniu rakotwórczym).

W roku 2024 przeprowadzono w zakładach pracy 42 kontrole. W ich wyniku wydano 9 decyzji administracyjnych zawierających 15 nakazów dotyczących:

- wykonania badań i pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy (1 nakaz),
- założenia i prowadzenia rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia w pełnym zakresie ich występowania (1 nakaz),
- założenia i dokonywania wpisów do kart badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia (1 nakaz),
- ograniczenia do możliwie najniższego poziomu, uwzględniając dostępne rozwiązania techniczne oraz postęp naukowo-techniczny przekroczenia najwyższych dopuszczalnych natężeń hałasu na stanowiskach pracy (2 nakazy),
- ograniczenia do możliwie najniższego poziomu, uwzględniając dostępne rozwiązania techniczne oraz postęp naukowo-techniczny przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń pyłu drewna na stanowiskach pracy (1 nakaz),
- dokonania oceny ryzyka zawodowego występującego na stanowiskach pracy blacharza i lakiernika (1 nakaz),
- prowadzenia właściwie dokumentacji oceny ryzyka zawodowego przy wykonywanych w zakładzie pracach oraz stosowanych niezbędnych środków profilaktycznych (1 nakaz),
- zapewnienia nieodpłatnie posiłków profilaktycznych zatrudnionym pracownikom wykonującym prace związane z wysiłkiem fizycznym, powodującym w ciągu zmiany

roboczej efektywny wydatek energetyczny organizmu powyżej 1500 kcal (6280 kJ) u mężczyzn i powyżej 1000 kcal (4187 kJ) u kobiet, wykonujących swoje czynności w pomieszczeniach zamkniętych, w których ze względów technologicznych utrzymuje się stała temperatura poniżej 10°C w formie jednego dania gorącego, zawierające około 50-55% węglowodanów, 30-35% tłuszczów, 15% białek oraz posiadające wartość kaloryczną około 1000 kcal (1 nakaz),

- zapewnienia należytego stanu techniczny posadzki w ciągu komunikacyjnym pomiędzy halą produkcyjną a magazynem wyrobów gotowych (1 nakaz),
- poprawy stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń socjalnych (m. in. zapewnić pracownikom szatnię z właściwą wentylacją oraz w prawidłowym stanie higieniczno-sanitarnym, zapewnić pomieszczenie do spożywania posiłków oraz właściwie wyposażenie w jadalni (5 nakazów)

Choroby zawodowe

Następstwem pracy w warunkach szkodliwych dla zdrowia mogą być choroby zawodowe. W 2024 roku w sumie prowadzone były 3 postępowania dotyczące podejrzenia chorób zawodowych. Sporządzono 2 karty oceny narażenia zawodowego oraz przeprowadzono dwie wizytacje w zakładach pracy w ramach postępowań wyjaśniających. Po wydaniu przez Wojewódzki Ośrodek Medycyny Pracy w Olsztynie Orzeczenia lekarskiego o rozpoznaniu choroby zawodowej jedno postępowanie zakończono wystawieniem decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej z poz. 3.5 wykazu chorób zawodowych, stanowiącego załącznik do rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych (Dz.U. z 2022 r. poz. 1836) - pylicę płuc - pylica azbestowa oraz pozostałe pylice krzemianowe. Strony nie wniosły odwołania i decyzja jest prawomocna.

Substancje chemiczne i ich mieszaniny, prekursory narkotyków, procesy i czynniki o działaniu rakotwórczym i mutagennym, czynniki biologiczne oraz produkty biobójcze.

Realizując nadzór w 2024 roku przeprowadzono kontrole tematyczne w zakresie:

- nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami w tym stosowania w działalności zawodowej oraz wprowadzania do obrotu - 11 kontroli
- nadzoru nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3 – 2 kontrole
- nadzoru nad produktami biobójczymi – 3 kontrole
- nadzoru nad substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy – 9 kontroli
- nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy – 5 kontroli

Dodatkowo przeprowadzono 2 kontrole w zakresie oceny warunków pracy w podmiotach wykonujących działalność leczniczą. Podczas przeprowadzanych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

W ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w 2024 roku wydano 1 opinię sanitarną uzgadniającą projekt budowlany.

Uczestniczono w dopuszczeniu do użytkowania trzech obiektów budowlanych

W trybie ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnieniu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływaniu na środowisko (t.j. Dz. U. z 2021, poz. 247) wydano 1 opinię sanitarną dla przedsięwzięcia pn: „Tor wodny na rzece Elbląg na odcinku P2-Port”, w której stwierdzono, że dla parametrów określonych w karcie informacyjnej, nie ma potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko.

Rozpatrzono 1 wniosek w sprawie zaopiniowania projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego terenów, dla których Państwowy graniczny Inspektor Sanitarny w Elblągu jest organem właściwym. Po zapoznaniu się z projektem i dołączoną dokumentacją wydano opinię, w której oceniono pozytywnie pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych przedłożony projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego terenów.

Podsumowanie

Działalność inspekcyjna w minionym roku sprawozdawczym prowadzona była w sposób zaplanowany i celowy. Realizowano plany i zamierzenia służące ochronie zdrowia ludzkiego i środowiska. Zidentyfikowane zagrożenia mające związek z pogorszeniem jakości wody wykrywano szybko i skutecznie je eliminowano. Przeprowadzano instruktarze oraz przekazywano materiały edukacyjne. Na bieżąco usuwane były drobne nieprawidłowości stwierdzone w trakcie kontroli. Poziom bezpieczeństwa w zakresie funkcjonowania obiektów przedstawiał się na dobrym poziomie. Poprawa warunków technicznych nadzorowanych obiektów, działania kontrole i informacyjno-edukacyjne oraz współpraca z administratorami obiektów bezpośrednio przełożyły się na poprawę warunków sanitarno-technicznych oraz zminimalizowaniu ryzyka wystąpienia zagrożeń dla bezpieczeństwa zdrowia ludzi.