

PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA

GRANICZNA STACJA SANITARNO - EPIDEMIOLOGICZNA
w ELBLĄGU



**Ocena stanu sanitarnego terenów portów morskich z wyłączeniem
przejsć granicznych zlokalizowanych się na terenie działania
Państwowego Granicznego Inspektora Sanitarnego w Elblągu
w 2020 roku**

Elbląg

luty 2021 rok

Wstęp

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 funkcjonujących na terenie województwa warmińsko – mazurskiego.

Niniejszy opracowanie przedstawia raport o bieżącym stanie sanitarnym nadzorowanych terenów portów morskich z wyłączeniem przejść granicznych zlokalizowanych się na terenie działania Państwowego Granicznego Inspektora Sanitarnego w Elblągu. Obejmuje ocenę warunków zdrowotnych we wszystkich nadzorowanych obszarach w szczególności w zakresie stanu sanitarnego obiektów służących udzielaniu świadczeń zdrowotnych, stanu sanitarnego obiektów żywnościowo – żywieniowych, jakości zdrowotnej żywności, stanu sanitarnego obiektów użyteczności publicznej, jakości wody przeznaczonej do spożycia oraz środowiska pracy.

Obiekty służące udzielaniu świadczeń zdrowotnych

W 2020 r. sprawowano nadzór w 1 obiekcie leczenia otwartego leżącego w granicach Portu Morskiego Elbląg (drugi obiekt zaplanowany do kontroli zakończył działalność). Przeprowadzono w nim 2 kontrole sanitarne.

Nadzorowana przychodnia ma charakter konsultacyjno-diagnostyczny i zabiegowy. Świadczy usługi ambulatoryjne w zakresie medycyny pracy łącznie z zabiegami naruszającymi ciągłość tkanek przy użyciu sprzętu jednorazowego. Funkcjonuje w części budynku administracyjnego. Prowadzi do niej wejście z przestrzeni zewnętrznej od strony ulicy po schodach na wysoki parter. Osoby niepełnosprawne i poruszające się na wózkach inwalidzkich mają dostęp do przychodni za pośrednictwem platformy do transportu pionowego.

W 2020 r. zakończono przebudowę istniejącego zespołu gabinetów. Przychodnię powiększono o cztery gabinety lekarskie konsultacyjne, jeden gabinet ginekologiczny z kabiną higieny, dodatkowy ustęp dla personelu oraz pomieszczenie porządkowe. Wszystkie gabinety zostały wyposażone w instalację klimatyzacyjną, a WC i pomieszczenie gospodarcze w wentylację mechaniczną wywiewną.

Pomieszczenia placówki posiadają powierzchnię zapewniającą właściwe świadczenie usług, spełniają wymogi przepisów. Kształt i powierzchnia pomieszczeń umożliwiają zainstalowanie i użytkowanie urządzeń, aparatury i sprzętu medycznego stanowiących niezbędne wyposażenie do wykonywania świadczeń zdrowotnych. Ściany i podłogi wykonane są z materiałów nienasiąkliwych, łatwo zmywalnych, odpornych na działanie wilgoci i środków dezynfekcyjnych. Połączenie ścian z podłogą umożliwia dezynfekcję. Przedmioty stanowiące wyposażenie obiektu mają powierzchnię gładką, nie wchłaniającą wody, odporną na uszkodzenia mechaniczne i działanie środków dezynfekcyjnych. Pomieszczenia, w których wykonywane są badania lub zabiegi mają zainstalowane umywalki z baterią z ciepłą i zimną wodą, uruchamianą bez kontaktu z dłonią, dozowniki z mydłem i środkiem dezynfekcyjnym oraz pojemniki na ręczniki jednorazowego użytku. Wyposażenie pomieszczeń posiada atesty.

W zakładzie wykorzystywano bieliznę jednorazowego użytku oprócz fartuchów, które oddawano do prania zewnętrznej firmie. W większości używano sprzętu jednorazowego użytku oraz prawidłowo dobierano i stosowano środki dezynfekcyjne. Sprzęt wielokrotnego użycia przewożono do centralnej sterylizatorni w szpitalu będącym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Elblągu.

Utrzymanie porządku i czystości zapewniała zewnętrzna firma usługowa, posiadająca uprawnienia do sprzątania placówek medycznych.

Funkcjonowały procedury zabezpieczenia przed dostępem szkodników. Podczas przeprowadzanej kontroli nie stwierdzono obecności insektów ani gryzoni.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami. Stosowana była segregacja odpadów medycznych i odpadów komunalnych. W obiekcie powstają odpady o kodzie 18 01 03. Ewidencja ich wytwarzania prowadzona była prawidłowo na kartach odpadów. Odpady medyczne zbierane do worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej koloru czerwonego, wytrzymałych, odpornych na działanie wilgoci i oznakowanych, przetrzymuje się zamykanych pojemnikach uruchamianych pedałem pozwalającym na uniknięcie zakażenia osób mających kontakt z workiem. Odpady medyczne o ostrych końcach

zbiera się w miejscu ich powstawania do pojemników jednorazowego użycia, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie i przecięcie. Pojemniki i worki zapełnia się do 2/3 ich objętości w sposób umożliwiający ich bezpieczne zamknięcie. Worki z odpadami posiadały widoczne oznakowanie identyfikujące.. Odbierane były przez firmę zajmującą się odbiorem odpadów medycznych i weterynaryjnych, ich transportem oraz unieszkodliwianiem.

Z uwagi na zagrożenie COVID-19 Centrum Medyczne Lux-Med wprowadziło procedury przeciwepidemiczne: „Ścieżka Pacjenta w Sezonie Infekcyjnym 2020/2021 w Grupie LUX MED.”, „Ścieżka wykonania szczepienia z teleporady i wizyty stacjonarnej” zaktualizowano wytyczne dotyczące wykonywania triażu pacjenta przy wejściu do Centrum Medycznego. Pracowników zaopatrzone w środki ochrony indywidualnej (maseczki jednorazowe, rękawiczki, przyłbice, fartuchy flizelinowe). Wprowadzono ograniczenia w ilości osób przebywających w jednym pomieszczeniu. W miejscach gdzie jest styczność z pacjentem zamontowano osłony, wprowadzono nakaz zachowania dystansu oraz zasłaniania ust i nosa informując poprzez oznakowanie pionowe i poziome. Przy wejściu do placówki zainstalowano dystrybutor z płynem do dezynfekcji dłoni oraz wykonuje się pomiar temperatury ciała każdej wchodzącej osoby oraz przeprowadza wywiad zdrowotny. W wyniku dokonanego triażu pacjent kierowany jest do gabinetu lekarskiego lub do izolatorium.

Obiekty żywnościowo - żywieniowe

W 2020 roku na obszarze portu w Elblągu funkcjonowało 15 zakładów żywnościowo - żywieniowych (3 zakłady obrotu i 11 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, 1 zakład usług cateringowych) oraz 2 zakłady obrotu na terenie portu w Tolkmicku. Łącznie przeprowadzono w tych zakładach 45 kontroli sanitarnych. Podczas przeprowadzanych kontroli oceniano stan techniczny, stan czystości i porządku, warunki przechowywania żywności, warunki przygotowywania, porcjowania i serwowania potraw oraz mycia i dezynfekcji sprzętu, naczyń, realizację zasad systemu kontroli wewnętrznej w tym zasad GHP, GMP i HACCP ze szczególnym uwzględnieniem ich dokumentowania dla potrzeb oceny ryzyka zagrożenia bezpieczeństwa żywności, obowiązek śledzenia pochodzenia towarów, a także przestrzeganie zasad higieny, usuwanie odpadów, w tym zużytych tłuszczów smażalniczych. Mając na uwadze epidemię COVID-19 sprawdzano przestrzeganie przepisów przeciwepidemicznych. We wszystkich nadzorowanych zakładach prawidłowo funkcjonowała kontrola wewnętrzna, realizowana w oparciu o zasady GHP/GMP. Operatorzy żywności posiadali wdrożone procedury i systemy pozwalające na identyfikację pochodzenia wykorzystywanych surowców i miejsc dostarczenia swoich produktów. System HACCP został wdrożony i jest utrzymywany w stopniu zadowalającym w 16 zakładach. Pozostałe są w trakcie wdrażania procedur w oparciu o zasady HACCP. Wszystkie zakłady były utrzymane w czystości i porządku. W jednym zakładzie żywienia otwartego stwierdzono zły stan techniczny ścian sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych. Wystawiono decyzję administracyjną nakazującą usunięcie nieprawidłowości. W uruchomionych po lockdownie zakładach gastronomicznych oraz działających zakładach obrotu przestrzegano zasad minimalizujących

ryzyko rozprzestrzeniania się wirusa SARS-CoV-2 określonych w wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego.

Nabrzeże rzeki Elbląg

Nabrzeże rzeki Elbląg, które po modernizacji umożliwi cumowanie jednostek pływających zaopatrzone było w pojemniki na odpady komunalne oraz pojemniki na wody zęzowe i zaolejone (opróżniane przez specjalistyczne firmy). Nie stwierdzono przepełnionych. Nieczystości płynne z jednostek pływających cumujących przy nabrzeżu odbierały na zlecenie bezpośrednio ze statków firmy posiadające zezwolenia. Teren nabrzeża w ciągu całego roku utrzymany był w czystości i porządku

Przed rozpoczęciem sezonu turystycznego pobrano do badania próbki wody do spożycia z punktów czerpalnych, z których zaopatrują się w wodę jednostki pływające. Jakość wody była zgodna z obowiązującymi wymaganiami.

Baza noclegowa

Na terenie działania funkcjonują 3 obiekty stanowiące bazę noclegową tj. Usługi Noclegowe „Wodnik”, kemping oraz nowo wybudowany Hostel „Pod Cisem” – wszystkie zlokalizowane w Elblągu.

Obiekty utrzymane były we właściwym stanie sanitarnym i technicznym. W pomieszczeniach mieszkalnych, sanitariatach i ciągach komunikacyjnych utrzymywano bieżącą czystość i porządek. W pomieszczeniach sanitarnych zapewniono bieżącą dezynfekcję i środki higieny. Prawidłowo postępowano z bielizną czystą i brudną (we wszystkich przypadkach prane przez firmy zewnętrzne). Okresowo przeprowadzano dezynfekcję koców, poduszek, kołder.

Obiekty wyposażono w dostateczną ilość pojemników i kontenerów na odpady komunalne, które opróżniane były zgodnie z harmonogramem. Prowadzono selektywną zbiórkę odpadów. Zapewniono apteczki pierwszej pomocy medycznej

Zgodnie z zaleceniami, w celu zapobiegnięcia zakażeniem wirusem wywołującym COVID-19 administratorzy podjęli działania aby zwiększyć bezpieczeństwo i ochronę zdrowia zarówno dla gości jak i dla pracowników. Pracowników wyposażono w środki ochrony indywidualnej (maseczki lub przyłbice, rękawiczki, zapewniono środki do dezynfekcji rąk) i zapoznano jak poprawnie z nich korzystać. Zobowiązano do częstego mycia i dezynfekcji rąk, zachowania bezpiecznej odległości między współpracownikami. Zgodnie z wyjaśnieniami administratorów zwiększono częstotliwość dezynfekcji pomieszczeń sanitarnych, a także wprowadzono dezynfekcję powierzchni wspólnych jak poręcze, włączniki światła, blaty itp.

W pokojach mieszkalnych zrezygnowano z rutynowego, codziennego sprzątania (chyba że zachodziła potrzeba), odbywało się ono po opuszczeniu przez turystów. Pokoje również były gruntownie wietrzone.

Wszystkie obiekty noclegowe wyposażone były w pojemniki ze środkiem do dezynfekcji rąk. Pojemniki umieszczano w pomieszczeniach sanitarnych, a także w obrębie pokoi i miejscach ogólnodostępnych jak recepcja czy korytarze. Zapewniono możliwość zakupu maseczek. Przestrzegano limitu klientów mogących jednocześnie korzystać z pomieszczeń.

Przystanie jednostek pływających rekreacyjnych i sportowych

W bieżącym roku nadzorem objętych było 7 funkcjonujących obiektów: 4 w Elblągu oraz po jednej w Nadbrzeżu, Tolkmicku i Nowej Pasłęce.

Na terenie wszystkich przystani jednostek pływających, rekreacyjnych i sportowych zachowany był bieżący stan sanitarny oraz dobry stan techniczny. Zapewniono apteczki pierwszej pomocy medycznej. Przed rozpoczęciem sezonu dokonano koniecznych napraw, według potrzeb odmalowano pomieszczenia. Wszystkie przystanie wyposażone były w kontenery lub pojemniki na odpady komunalne, w niektórych przypadkach dodatkowo zastosowano system workowy. Prowadzono selektywną zbiórkę odpadów. Odpady wywożone były zgodnie z harmonogramami obowiązującymi w danej miejscowości.

Administratorzy tych obiektów w związku z trwającą epidemią COVID-19 wdrożyli odpowiednie działania w celu minimalizowania ryzyka zakażenia wirusem SARS-CoV-2. We wszystkich obiektach zwiększono częstotliwość dezynfekcji w pomieszczeniach sanitarnych, pomieszczenia wyposażono w dozowniki ze środkiem do dezynfekcji rąk, w widocznych miejscach umieszczono instrukcje mycia i dezynfekcji rąk. Personelowi zapewniono środki ochrony indywidualnej.

Na terenie Stacji Wodnej w Nadbrzeżu zlokalizowane są domki noclegowe, dlatego też w tym obiekcie administrator wdrożył wszelkie zalecenia przeciwepidemiczne dotyczące obiektów hotelarskich. Wypożyczany sprzęt pływający po każdym użyciu był dezynfekowany przez pracowników.

Wszystkie przystanie oprócz Przystani Kajakowej w Elblągu, która wykorzystywana jest do treningów kajakarskich i nie przybijają do niej większe jednostki, wyposażone są w punkty poboru wody dla jednostek pływających - we wszystkich przypadkach jej jakość odpowiadała obowiązującym standardom.

Plaże i miejsca wykorzystywane do kąpieli

W minionym sezonie letnim, podobnie jak i w ostatnich latach na nadzorowanym terenie nie było miejsc gdzie bezpiecznie można było się kąpać. W miejscowościach, w których gdzieś funkcjonowały miejsca wykorzystywane do kąpieli tj. w Suchaczu, Kadynach i Tolkmicku zorganizowano plaże. Ponadto w minionym sezonie w sierpniu uruchomiono plażę we Fromborku, z nowo wybudowanym zapleczem sanitarnym (natryski, szatnie, kabiny ustępowe) oraz siłownią zewnętrzną.

Wszystkie wyposażone były w zaplecza sanitarne Wprawdzie plaża w Tolkmicku zgodnie z wyjaśnieniami Starostwa Elbląskiego nie posiadała administratora z powodu braku chętnych do przystąpienia do przetargu na ten teren, to jednak utrzymywana była bardzo czysto, o co zadbał właściciel punktu gastronomicznego zlokalizowanego w pobliżu. Udostępnił on również osobom przebywającym na plaży pawilon sanitarny. Wszystkie pomieszczenia sanitarne wyposażono w środki higieny oraz dozowniki ze środkiem do dezynfekcji rąk oraz umieszczono w nich w widocznych miejscach instrukcje mycia i dezynfekcji rąk. Personelowi zapewniono maseczki i rękawiczki.

Wszystkie obiekty wyposażone były w pojemniki do gromadzenia odpadów, prowadzono selektywną zbiórkę odpadów.

Tereny plaż oraz wydzielonych przy nich parkingów utrzymywane były w dobrym stanie sanitarno-higienicznym.

Na plażach w Kadynach i w Suchaczu była możliwość wypożyczenia sprzętu pływającego, wydzielono tam również mini place zabaw dla dzieci. Zgodnie z wyjaśnieniami dzierżawców w związku z epidemią COVID-19 sprzęt pływający każdorazowo po użyciu był dezynfekowany przez pracowników, również w ciągu dnia kilkakrotnie dezynfekowano urządzenia na placach zabaw.

Inne obiekty użyteczności publicznej

Bieżący stan sanitarny, a także techniczny pozostałych obiektów tj. parkingu dla pojazdów ciężarowych ul. Radomska i Młodzieżowego Domu Kultury ul. Warszawska był dobry.

Transport wodny

Sekcja Higieny Transportu w sezonie letnim 2020 objęła nadzorem sanitarnym 13 statków pasażerskich żeglugi śródlądowej. Przed rozpoczęciem sezonu oraz w trakcie jego trwania przeprowadzono łącznie 17 kontroli - kompleksowe i tematyczne, w zakresie: przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne oraz warunki środowiska pracy, przestrzegania warunków gromadzenia, przechowywania i usuwania odpadów i ścieków ze statków oraz zaopatrzenia jednostek w wodę do spożycia.

Wszystkie statki 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 dostawę wody oraz 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 oceniono 16 sprawozdań z wykonanych badań w zakresie spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Statki nie posiadające zbiorników na wodę pitną zaopatrzone były w wodę konfekcjonowaną dla załogi.

Podczas przeprowadzanych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących higieny i warunków środowiska pracy osób zatrudnionych na statkach pasażerskich. Badania i pomiary czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy wykonywane były zgodnie z przepisami. Pracodawcy prowadzili rejestry czynników szkodliwych oraz informowali pracowników o wynikach badań i pomiarów. Oceniali i dokumentowali ryzyko zawodowe, a także zapewniali pracownikom środki ochrony indywidualnej. Wszyscy zatrudnieni pracownicy posiadali aktualne orzeczenia lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy na określonym stanowisku.

W związku z sytuacją epidemiczną w kraju – SARS-CoV-2, załoga nosiła maseczki zasłaniające nos i usta. Po zakończonym rejsie pokład, poręcze, klamki, stoliki, siedziska były dezynfekowane. Raz w tygodniu statki były ozonowane. Podróżni przed wejściem na pokład zobowiązani byli do dezynfekcji rąk oraz nosić maseczkę zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

Higiena pracy w zakładach

Środowisko pracy.

Sekcja Higieny Pracy w 2020 roku nadzorem obejmowała 143 podmioty gospodarcze zatrudniające 7031 osób.

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
7031	143	64	49	26	4

Struktura zakładów uwzględniająca wielkość zatrudnienia nie uległa zmianie i nadal większość 80 % stanowią małe firmy zatrudniające do 50 osób, w tym 57 % firm zatrudniających do 9 osób.

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

W 2020 roku w związku ze stanem epidemii wywołanej zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 mając na uwadze zminimalizowanie ryzyka rozprzestrzeniania się choroby COVID-19 przeprowadzono wiele działań zapobiegawczych.

Do pracodawców wystosowano pisma z apelami o wdrażanie procedur minimalizujących rozprzestrzenianie się wirusa SARS-CoV-2 wśród pracowników w miejscu pracy. Utrzymując kontakt e-mailowy, telefoniczny udzielano wsparcia merytorycznego. Przekazywano informacje o zagrożeniach, przeciwepidemiczne wytyczne otrzymane z Głównego Inspektoratu Sanitarnego, prowadzono szkolenia on-line. Informowano o aktualizowanych na bieżąco zagrożeniach, wytycznych oraz komunikatach dotyczących sytuacji epidemiologicznej znajdujących się na stronach Głównego Inspektoratu Sanitarnego i Ministerstwa Zdrowia.

Podczas przeprowadzanych kontroli warunków środowiska pracy zwracano szczególną uwagę na przestrzeganie wydanych przepisów w związku ze stanem epidemii. oraz stosowania wytycznych przeciwepidemicznych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Pracownikom zapewniono środki ochrony indywidualnej, środki dezynfekcyjne na stanowiskach pracy i w innych właściwych miejscach. W dużych zakładach w sposób udokumentowany wprowadzono procedury ograniczające do minimum kontakty wśród pracowników, jak zakaz podawania ręki, czy przekazywania informacji twarzą w twarz, uniemożliwiono przebywanie w jednym pomieszczeniu osób, których ilość nie pozwala na zachowanie odległości 2 m, spotkania bezpośrednie zastąpiła komunikacja za pośrednictwem środków zdalnej komunikacji, tam, gdzie jest to możliwe, polecono wykonywanie pracy zdalnie, wdrożono reżim sanitarny narzucający częste mycie rąk, a gdzie nie ma możliwości ich dezynfekcji, dezynfekcji dotykanych powierzchni sprzętu, maszyn i urządzeń.

Wśród pracowników nadzorowanych zakładów były potwierdzone przypadki zakażenia wirusem SARS-CoV-2, nie spowodowały one jednak ognisk. W wyniku przeprowadzonych przez pracowników sekcji epidemiologii dochodzeń epidemiologicznych i działań zapobiegawczych ustalono, że osoby zainfekowane nie zarażyły innych w miejscu pracy. Wdrożone procedury, świadomość zagrożenia, wyposażenie pracowników w środki ochrony indywidualnej, dystans między stanowiskami pracy, dostęp do środków dezynfekcyjnych zapewniły skuteczną ochronę.

Ocena środowiska pracy i narażenia zawodowego.

W wyniku przeprowadzonych badań i pomiarów stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy stwierdzono w 14 zakładach objętych nadzorem przekroczenia normatywów higienicznych określających bezpieczne dla zdrowia warunki pracy.

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

Ilość pracowników narażonych	Czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy						
	hałas	wibracja	pyły	czynniki chemiczne	czynniki biologiczne	czynniki rakotwórcze	mikroklimat zimny
	147	23	33	9	55	479	32

Pod wzmożonym nadzorem GSSE w Elblągu jest 13 zakładów pracy o szczególnym zagrożeniu zawodowym, w jednym badania wykazały powyżej pięciokrotne przekroczenia NDN hałasu, a w 12 występuje narażenie na działanie czynników rakotwórczych i mutagennych.

Ogółem narażonych na czynniki rakotwórcze jest 479 osób, w tym na związki chromu (VI) 25 osób, pył drewna 28 osób, formaldehyd 22 osoby, krzemionka krystaliczna - frakcja respilabilna 41 osób, promieniowanie jonizujące 154 osoby, a w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi w środowisku pracy pozostaje 209 osób (benzen, WWA, wodzian hydrazyny [40%] i bezwodnik chromowy).

W roku 2020 przeprowadzono 36 kontroli w 33 zakładach pracy. W wyniku tych kontroli wydano 3 decyzje administracyjne.

Dwie decyzje dotyczyły przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy oraz jedna decyzja uchylająca.

Choroby zawodowe

Następstwem pracy w warunkach szkodliwych dla zdrowia mogą być choroby zawodowe.

W 2020 roku nie otrzymano zgłoszeń dotyczących podejrzeń chorób zawodowych.

W ramach prowadzonego postępowania wyjaśniającego związanego z uchyleniem przez Warmińsko-Mazurskiego Państwowego Inspektora Sanitarnego w Olsztynie decyzji PGIS w Elblągu o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej: przewlekłej choroby układu ruchu wywołanej sposobem wykonywania pracy: przewlekłe zapalenie okołostawowe barku; przesłuchano 6 świadków, ponownie sporządzono kartę oceny narażenia zawodowego, którą wysłano wraz z dokumentacją do Instytutu Medycyny Pracy w Łodzi w celu ustosunkowania się co do treści orzeczenia.

W toku postępowania w sprawie choroby zawodowej Państwowy Graniczny Inspektor Sanitarny wydał 2 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej wystawiono oraz 2 postanowienia.

Substancje chemiczne i ich mieszaniny, prekursory narkotyków, czynniki biologiczne oraz produkty biobójcze.

Nadzór w zakresie przestrzegania przepisów ustawy o substancjach chemicznych i ich mieszaninach.

Realizując nadzór w zakresie przestrzegania przepisów ustawy o substancjach chemicznych i ich mieszaninach w 2020 roku skontrolowano 17 podmiotów gospodarczych w zakresie:

- wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin przeprowadzono 1 kontrolę
- stosowania chemikalia w działalności zawodowej przeprowadzono 6 kontroli,
- stosowania produktów biobójczych w działalności zawodowej przeprowadzono 8 kontroli,
- w zakresie oceny warunków pracy w podmiotach wykonujących działalność leczniczą przeprowadzono 2 kontrole.