

PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA

GRANICZNA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
w Elblągu



RAPORT
o stanie sanitarnym obiektów
zlokalizowanych na terenie Portu Morskiego Elbląg
w 2021 roku

Elbląg

Luty 2022

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 Kaliningradzkim, 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.

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

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 2021 r. sprawowano nadzór w 1 obiekcie leczenia otwartego funkcjonującego w granicach Portu Morskiego Elbląg. Przychodnia ma charakter konsultacyjno-diagnostyczny i zabiegowy. Świadczy usługi ambulatoryjne w zakresie medycyny pracy i świadczeń dodatkowych, łącznie z zabiegami naruszającymi ciągłość tkanek przy użyciu sprzętu jednorazowego.

Przychodnia zajmuje wysoki parter budynku administracyjnego przystosowanego do obsługi osób niepełnosprawnych za pomocą platformy do transportu pionowego. Pomieszczenia posiadają powierzchnię zapewniającą właściwe świadczenie usług, spełniają wymogi przepisów. Kształt i powierzchnia pomieszczeń umożliwiają zainstalowanie oraz użytkowanie urządzeń, aparatury i sprzętu medycznego, stanowiących niezbędne wyposażenie do wykonywania świadczeń zdrowotnych. Ściany, podłogi wykonane są z materiałów nienasiąkliwych, łatwo zmywalnych, odpornych na działanie wilgoci i środków dezynfekcyjnych. Połączenie ścian z podłogą wykonano w sposób umożliwiający 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 wyposażono w 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. Wszystkie urządzenia posiadają atesty. W pomieszczeniach zamontowano wentylację mechaniczną. Gabinet zabiegowy, hol główny oraz część gabinetów lekarskich wyposażono w klimatyzację. Zapewnione są stałe zwiększone przepływy powietrza w pomieszczeniach. Wszystkie urządzenia podlegają okresowym przeglądom zgodnie z zaleceniem producenta.

Przy wejściu do przychodni usytuowano dystrybutor z płynem do dezynfekcji dłoni oraz umieszczono informację o obowiązku zasłaniania ust i nosa.

W przychodni z każdym pacjentem jest przeprowadzany wywiad, po którym następuje kwalifikacja pacjenta do gabinetu lekarskiego lub izolatorium. Pracownicy zaopatrzeni są w środki ochrony indywidualnej (maseczki jednorazowe, rękawiczki, przyłbice, fartuchy flizelinowe). Zgodnie z procedurą w pokoju socjalnym oraz szatni mogą przebywać maksymalnie dwie osoby. W miejscach, gdzie następuje styczność z pacjentem zamontowane są osłony oraz obowiązuje nakaz zachowania dystansu, o czym przypomina oznakowania pionowe i poziome.

W placówce wytwarza się odpady medyczne o kodzie 18 01 03, które zbierane są do worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej koloru czerwonego, wytrzymałych, odpornych na działanie wilgoci. Worki umieszczane są w oznakowanych, zamykanych pojemnikach uruchamianych pedałem nożnym. Odpady medyczne o ostrych końcach zbiera się w miejscu ich powstawania do pojemników jednorazowego użycia, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci, przekłucie i przecięcie. Pojemniki i worki zapełnia się do 2/3 ich objętości w sposób umożliwiający ich bezpieczne zamknięcie. Worki z odpadami posiadają widoczne oznakowanie identyfikujące. Przechowywane są w przenośnym urządzeniu chłodniczym, lodówce z monitorowaną temperaturą. Urządzenie chłodnicze umieszczono w zamykanym pomieszczeniu gospodarczym. Odpady odbiera wyspecjalizowana firma, która w ciągu 72 godzin przewozi do zakładu utylizacji.

W placówce korzysta się głównie ze sprzętu jednorazowego użytku. Prawidłowo dobiera się i stosuje środki dezynfekcyjne.

Przychodnia realizuje program PROFILAKTYKA 40+ oraz przeprowadza szczepienia przeciwko grypie i COVID-19. W izolacie w wyznaczonych godzinach wykonywane są testy antygenowe na obecność wirusa SARS-CoV-2.

Obiekty żywnościowo – żywieniowe

W 2021 roku na obszarze portu w Elblągu funkcjonowało 20 zakładów żywnościowo - żywieniowych: 6 zakładów obrotu oraz 13 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, 1 zakład usług cateringowych. Łącznie przeprowadzono w tych zakładach 51 kontroli sanitarnych, w jednym zakładzie przeprowadzono kontrolę w związku z prośbą klienta o interwencję w sprawie niewłaściwego sposób sporządzania drinków serwowanych w lokalu. W związku z utrzymującą się sytuacją epidemiczną w Polsce zrealizowano dodatkowo 9 kontroli tematycznych oceniających przestrzeganie zalecanych wytycznych GIS dla funkcjonowania gastronomii w czasie epidemii SARS-COV-2. 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, obowiązków śledzenia pochodzenia towarów, a także przestrzeganie zasad higieny. Wystawiono 6 decyzji administracyjnych: 1 decyzję zmieniającą termin w decyzji nakazującej usunięcie nieprawidłowości sanitarno-technicznych, 1 decyzję zatwierdzającą zakład, 1 decyzję niezatwierdzającą zakład oraz 3 decyzje wykreślające z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS. Nie wystawiano mandatów karnych.

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. System HACCP został wdrożony i jest utrzymywany w stopniu zadowalającym we wszystkich zakładach żywnościowo-żywieniowych funkcjonujących na terenie działalności PGIS. Wszystkie zakłady były utrzymane w dobrym stanie technicznym, czystości i porządku.

W 2021 roku podobnie, jak i w roku poprzednim z uwagi na brak zgłoszeń na obszarze portu nie dokonywano granicznych kontroli sanitarnych.

Morskie Przejście Graniczne Elbląg

Budynek odpraw paszportowo-celnych Morskiego Przejścia Granicznego Elbląg w 2021 r. podobnie jak w latach ubiegłych z uwagi na brak ruchu pasażerskiego nie był wykorzystywany. Obiekt pozostawał jednak w pełnej gotowości, utrzymywany był w dobrym stanie sanitarno - porządkowym i sanitarno-technicznym. W pomieszczeniach sanitarnych stosowano bieżącą dezynfekcję, zapewniono środki higieny. Terminal jest w pełni przystosowany do odprawy granicznej osób, w tym osób niepełnosprawnych oraz samochodów osobowych. Posiada wydzielone pomieszczenie zastępcze 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.

Na terenie przejścia znajduje się punkt poboru wody dla jednostek pływających. W pobranej przed sezonem do badania próbce wody z tego punktu nie stwierdzono przekroczeń obowiązujących parametrów.

Nabrzeże rzeki Elbląg

Nabrzeże rzeki Elbląg, które po modernizacji umożliwia cumowanie jednostek pływających zaopatrzone jest 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 odbierane były na zlecenie bezpośrednio ze statków przez 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 funkcjonowały 3 obiekty stanowiące bazę noclegową tj. dwa obiekty całoroczne oraz jeden sezonowy kemping – wszystkie zlokalizowane w Elblągu.

Wszystkie 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. Prawidłowe było postępowanie z bielizną czystą i brudną - we wszystkich przypadkach prane przez firmy zewnętrzne.

Na kempingu na potrzeby turystów wydzielono pomieszczenie kuchenne z aneksem na pralkę, boisko do siatkówki, miejsce do grillowania, mini plac zabaw dla dzieci, a także miejsce gdzie właściciele psów mogą je wykapać. Istnieje możliwość wypożyczenia rowerów oraz sprzętu wędkarskiego. Obiekt wyposażono również w punkt zrzutu ścieków z carawaningów (bezpośrednio do sieci kanalizacyjnej), zapewniono dostęp do hydrantu z wodą do mycia otoczenia.

W obiektach prowadzono okresową dezynfekcję koców, poduszek, kołder.

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 jak maseczki, rękawiczki, zapewniono środki do dezynfekcji rąk. 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 (ewentualnie według potrzeb), 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.

Przestrzegano limitu klientów mogących jednocześnie korzystać z pomieszczeń.

Obiekty wyposażono w dostateczną ilość pojemników i kontenerów na odpady komunalne, które opróżniane były zgodnie z harmonogramem wyznaczonym przez UM w Elblągu. Prowadzono selektywną zbiórka odpadów. We wszystkich obiektach zapewniono apteczki pierwszej pomocy medycznej.

Przystanie jednostek pływających, rekreacyjnych i sportowych

W minionym roku nadzorem objętych było 6 obiektów zlokalizowanych w Elblągu. We wszystkich przystaniach jednostek pływających, rekreacyjnych i sportowych zachowany był bieżący stan sanitarny oraz dobry stan techniczny. Przed rozpoczęciem sezonu przeprowadzono w nich gruntowne sprzątanie po przerwie zimowej, według potrzeb dokonano koniecznych napraw, lub też odmalowano pomieszczenia. Na terenie Ośrodka Sportów Wodnych Fala w Elblągu trwa budowa nowego budynku sanitarnego oraz modernizacja budynku administracyjnego.

Również administratorzy tych obiektów w związku z trwającą epidemią COVID-19 kontynuowali 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.

Pracownicy przystani wyposażeni byli w środki ochrony indywidualnej.

W obiektach wyposażonych w punkty poboru wody dla jednostek pływających pobrano jej próbki do badań laboratoryjnych. We wszystkich przypadkach jakość wody odpowiadała obowiązującym standardom.

Wszystkie obiekty wyposażone były w kontenery lub pojemniki na odpady komunalne. Prowadzono selektywną zbiórkę odpadów. Odpady wywożone były zgodnie z harmonogramami obowiązującymi w danej miejscowości.

W obiektach zapewniono apteczki pierwszej pomocy medycznej

Parkingi

Nadzorem objęty był 1 parking dla samochodów ciężarowych w Elblągu –w obiekcie zapewniono pomieszczenia sanitarne zarówno dla obsługi jak i kierowców – czystość bieżąca zachowana. Pomieszczenia dodatkowo wyposażono w pojemniki do dezynfekcji rąk. Zapewniono apteczkę pierwszej pomocy medycznej.

Higiena pracy w zakładach

Środowisko pracy.

Sekcja Higieny Pracy w 2021 roku nadzorem obejmowała 149 podmiotów gospodarczych zatrudniających 7100 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
7100	149	68	51	26	4

Struktura zakładów uwzględniająca wielkość zatrudnienia nie uległa zmianie i nadal większość 80 % stanowią małe firmy zatrudniające do 50 osób, w tym 46 % firm zatrudniających do 9 osób.

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

W 2021 roku w związku z nadal trwającym stanem epidemii wywołanej zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 mając na uwadze zminimalizowanie ryzyka rozprzestrzeniania się choroby COVID-19 kontynuowano przeprowadzanie wielu działań zapobiegawczych.

Do pracodawców wystosowano pisma z apelami o wdrażanie procedur minimalizujących rozprzestrzenianie się wirusa SARS-CoV-2 wśród pracowników w miejscu pracy. Wykorzystując komunikację telefoniczną internetową udzielano porad, konsultacji. 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 bezpośrednio 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. Środki o działaniu biobójczym używane do dezynfekcji rąk oraz powierzchni stosowane przez kontrolowane podmioty posiadały wymagane prawem pozwolenia.

Wdrożone procedury, świadomość zagrożenia, wyposażenie pracowników w środki ochrony indywidualnej, dystans między stanowiskami pracy, dostęp do środków dezynfekcyjnych zapewniły skuteczną ochronę. Nie było przypadków konieczności unieruchomienia zakładu z powodu ogniska choroby COVID-19.

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 pracowni ków narażony ch	Czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy							
	hałas	wibracja	pyły	czynniki chemiczn e	czynniki biologiczn e	czynniki rakovórcz e	mikroklima t gorący	mikroklima t zimny
	184	47	40	19	60	536	22	32

Pod wzmożonym nadzorem GSSE w Elblągu jest 14 zakładów pracy o szczególnym zagrożeniu zawodowym, w jednym badani wykazały powyżej pięciokrotne przekroczenia NDN hałasu, a w 13 występuje narażenie na działanie czynników rakotwórczych i mutagennych.

Ogółem narażonych na czynniki rakotwórcze jest 536 osób, w tym na związki chromu (VI) 49 osób, pył drewna 383 osoby, formaldehyd 21 osoby, krzemionka krystaliczna - frakcja respilabilna 36 osób, promieniowanie jonizujące 47 osoby, a w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi w środowisku pracy pozostają 33 osoby (benzen, WWA, wodzian hydrazyny [40%] i bezwodnik chromowy, substancje i mieszaniny o działaniu rakotwórczym).

W roku 2021 przeprowadzono 39 kontroli w 37 zakładach pracy. W wyniku tych kontroli wydano 2 decyzje administracyjne. Jedna decyzje dotyczyły przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy oraz jedna decyzja dotycząca dokonania oceny ryzyka zawodowego występującego przy wykonywanych w zakładzie pracach.

Choroby zawodowe

Następstwem pracy w warunkach szkodliwych dla zdrowia mogą być choroby zawodowe. W 2021 roku, otrzymano jedno zgłoszenie dotyczące podejrzenia choroby zawodowej.

Sporządzono 1 kartę oceny narażenia zawodowego i przeprowadzono wizytację w zakładzie pracy w ramach postępowania wyjaśniającego dotyczącego choroby zawodowej.

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

Realizując nadzór w 2021 roku przeprowadzono kontrole:

w zakresie przestrzegania przepisów ustawy o substancjach chemicznych i ich mieszaninach w tym:

- wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin przeprowadzono 1 kontrolę
- stosowania chemikalia w działalności zawodowej przeprowadzono 8 kontroli,
- u producenta - 1 kontrola

w zakresie przestrzegania przepisów ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii dotyczących prekursorów narkotykowych II i III – 3 kontrole,

w zakresie przestrzegania przepisów ustawy o produktach biobójczych w tym:

- stosowania produktów biobójczych w działalności zawodowej przeprowadzono 9 kontrole,
- w zakresie oceny warunków pracy w podmiotach wykonujących działalność leczniczą przeprowadzono 1 kontrolę.

Transport wodny

W 2021 roku nadzorem objęto 16 statków pasażerskich żeglugi śródlądowej. 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 kontroli poddano 11 sprawozdań z wykonanych badań laboratoryjnych. Woda spełniała wymagania zawarte 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 wzmociono reżim sanitarny. Podróżni oraz załoga przed wejściem na pokład dezynfekowali ręce oraz nosili maseczki zasłaniające nos i usta (oprócz sterówki i przestrzeni otwartej). Po zakończonym rejsie toalety, pokład, poręcze, klamki, stoliki, siedziska były dokładnie dezynfekowane.

W roku 2021 na 8 jednostkach funkcjonowały niewielkie bufety. Wszystkie objęto nadzorem. Ich działalność była zgodna z wydanymi decyzjami o zatwierdzeniu. Stan sanitarno-porządkowy spełniał wymagania przepisów prawnych. Ich działalność była zgodna z wydanymi decyzjami. We wszystkich prawidłowo realizowano kontrolę wewnętrzną w oparciu o zasady GHP/GMP oraz HACCP. Pracownicy posiadali wymagane przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Inne obiekty

Bieżący stan sanitarny, a także techniczny Młodzieżowego Domu Kultury zlokalizowanego na obszarze portu Elbląg - nie budził zastrzeżeń.