

## **Ocena narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne w 2007r w laboratoriach diagnostycznych i zakładach produkujących żywność.**

W związku z zaplanowanymi na rok 2007 kontrolami, dotyczącymi oceny narażenia pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne w laboratoriach diagnostycznych i w zakładach produkujących żywność, pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej pionu higieny pracy przeprowadzili kontrole warunków zdrowotnych środowiska pracy, pod kątem narażenia na te czynniki.

Przeprowadzone kontrole dotyczyły głównie przestrzegania przepisów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005r. *w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki* (Dz. U. Nr 81, poz. 716) oraz rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. *w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy* (Dz. U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650).

Rozporządzenie Ministra Zdrowia, wdrażające do prawa polskiego postanowienia dyrektywy 2000/54/WE w sprawie ochrony zdrowia pracowników przed ryzykiem związanym z narażeniem na działanie czynników biologicznych w miejscu pracy, przedstawia:

- klasyfikację i alfabetyczny wykaz szkodliwych czynników biologicznych;
- wykaz prac narażających pracowników na działanie czynników biologicznych (załącznik 2 );
- szczegółowe warunki ochrony pracowników przed zagrożeniami spowodowanymi przez szkodliwe czynniki biologiczne, w tym rodzaje środków niezbędnych do zapewnienia ochrony zdrowia i życia pracowników narażonych na działanie tych czynników, zakres stosowania tych środków oraz warunki i sposób monitorowania stanu zdrowia narażonych pracowników;
- sposób prowadzenia rejestru prac narażających pracowników oraz rejestru pracowników zatrudnionych przy tych pracach, sposób przechowywania i przekazywania tych rejestrów do właściwych podmiotów w celu rozpoznania lub stwierdzenia choroby zawodowej.

W załączniku nr 2 do rozporządzenia przedstawiono wykaz prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych. Należą do nich m.in.:

- ❖ prace w zakładach produkujących żywność;
- ❖ prace, podczas których dochodzi do kontaktu ze zwierzętami lub produktami pochodzenia zwierzęcego;
- ❖ prace w jednostkach ochrony zdrowia;
- ❖ prace w laboratoriach klinicznych, weterynaryjnych lub diagnostycznych.

Rozporządzenie nakłada na pracodawcę obowiązek przeprowadzenia i udokumentowania oceny ryzyka zawodowego, na jakie jest lub może być narażony pracownik oraz stosowania wszelkich dostępnych środków eliminujących narażenie lub ograniczających stopień narażenia, według warunków zamieszczonych w rozporządzeniu.

Kryteria dokonania oceny ryzyka zostały zamieszczone w § 5 do ww. rozporządzenia. Ponadto ocena ta powinna być okresowo weryfikowana oraz przeprowadzana po każdej zmianie warunków pracy, mogącej mieć wpływ na narażenie.

Pracodawca w celu ochrony pracowników powinien m.in.

- stosować wszelkiego rodzaju dostępne środki zapobiegawcze eliminujące lub ograniczające stopień zagrożenia ze strony szkodliwych czynników biologicznych;
- przekazywać do właściwego inspektora sanitarnego informacje dotyczące użycia szkodliwego czynnika biologicznego m.in. do celów naukowo-badawczych;
- prowadzić rejestr prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych;
- stosować procedury bezpiecznego postępowania z materiałem biologicznym;
- zapewnić pracownikom narażonym na szkodliwe czynniki biologiczne dostępnych szczepień ochronnych;
- zapewnić szkolenia pracowników w zakresie zagadnień dotyczących narażenia na czynniki biologiczne oraz udostępnienie pracownikom informacji zawartych w w/w rejestrze;
- stosować znak ostrzegawczy przed zagrożeniem biologicznym;
- zapewniać pracownikom odpowiednie środki hermetyczności;

- zapewniać warunki bezpiecznego zbierania przez pracowników, przechowywania oraz usuwania odpadów;
- prowadzić rejestr pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych.

Zważywszy na powyższe, pracownicy pionu higieny pracy podczas przeprowadzonych kontroli szczególną uwagę zwracali na następujące zagadnienia:

- 1) ocenę ryzyka zawodowego:
  - czy przy jej przeprowadzeniu uwzględniono narażenie pracowników na czynniki biologiczne;
  - czy ocena ryzyka została przeprowadzona zgodnie z kryteriami określonymi w § 5 rozporządzenia Ministra Zdrowia w *sprawie szkodliwych czynników biologicznych*, tj. czy uwzględniała: klasyfikację i wykaz szkodliwych czynników biologicznych, rodzaj, stopień oraz czas trwania narażenia na działanie szkodliwego czynnika biologicznego, informację na temat potencjalnego działania alergizującego lub toksycznego szkodliwego czynnika abiologicznego, choroby, która może wystąpić w następstwie wykonywanej pracy, stwierdzonej choroby, która ma bezpośredni kontakt z wykonywaną pracą;
- 2) szkolenia pracowników z zakresu szkodliwości zdrowotnych;
- 3) profilaktykę medyczną – badania wstępne, okresowe i kontrolne, szczepienia ochronne;
- 4) stan techniczny pomieszczeń pracy – zastosowanie przez pracodawców środków ochrony zbiorowej (m.in. wentylacja, ograniczenie dostępu do niektórych pomieszczeń);
- 5) wyposażenie pracowników w środki ochrony indywidualnej – czy zostali wyposażeni, czy środki te zostały odpowiednio dobrane do istniejących zagrożeń;
- 6) czy zapewniono odpowiednie warunki odkażania, czyszczenia, a w razie konieczności niszczenia odzieży i środków ochrony indywidualnej;
- 7) stan sanitarny pomieszczeń pracy (możliwość mycia i dezynfekcji, szatnie, warunki do prania i odkażania odzieży ochronnej i roboczej);
- 8) czy zostały opracowane instrukcje bezpiecznej pracy, procedury postępowania w razie wypadku;

- 9) sprawdzono czy prowadzone są rejestry prac i rejestry pracowników narażonych na czynniki biologiczne.

Należy podkreślić, że prawidłowo przeprowadzona ocena ryzyka na podstawie właściwie zdefiniowanych zagrożeń, stanowi podstawę do zastosowania przez pracodawcę odpowiednich środków ochrony pracowników (technicznych, organizacyjnych i środków ochrony indywidualnej).

Pracownicy pionu higieny pracy powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych skontrolowali na terenie całej Polski: 1 069 laboratoriów diagnostycznych oraz 4 585 zakładów produkujących żywność, w następujących gałęziach przemysłu spożywczego - produkcji olejów i margaryn, przetwórstwa warzyw, przetwórstwa owoców (mrożonki), przetwórstwa mleka (mleko i przetwory mleczne), przetwórstwa zbóż (młyny i kaszarnie), przetwórstwa mięsa wieprzowego, drobiowego (masarnie), przetwórstwa ryb, piekarni i ciastkarni, produkcji makaronu, ubojni drobiu i żywca wieprzowego, produkcji win, produkcji piwa, produkcji wody mineralnej, produkcji pieczarek, pakowania i magazynowania cukru, sortowania i pakowania jaj. W wyniku podjętych działań kontrolnych - przeprowadzono łącznie 8143 kontrole (1 392 kontrole w laboratoriach diagnostycznych i 6 751 kontrole w zakładach produkujących żywność).

Najczęściej stwierdzane podczas kontroli nieprawidłowości dotyczyły braku:

1. oceny ryzyka zawodowego pod kątem narażenia pracowników na czynniki biologiczne;
2. aktualnych zaświadczeń profilaktycznych badań lekarskich;
3. przeszkolenia pracowników z zakresu biologicznych szkodliwości zawodowych;
4. rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych;
5. \_rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych;
6. oznakowania znakiem ostrzegającym przed zagrożeniem biologicznym (dot. laboratoriów diagnostycznych).

Jednocześnie należy stwierdzić, że poza wymienionymi uchybieniami pracodawcy stosowali środki eliminujące potencjalne narażenia na czynniki biologiczne, takie jak:

- hermetyzacja procesów produkcyjnych, tam gdzie jest to wykonalne;
- zastosowanie środków ochrony zbiorowej (wyposażenie hal produkcyjnych w systemy wentylacji mechanicznej wywiewnej, stosowanie powierzchni łatwozmywalnych, opracowanie i systematyczne wdrażanie procedur dezynfekcji hal produkcyjnych oraz wszystkich urządzeń i narzędzi używanych w procesach produkcyjnych przy użyciu odpowiedniego sprzętu środków dezynfekcyjnych, stosowanie lamp emitujących promieniowanie ultrafioletowe o działaniu bakteriobójczym i inne);
- zastosowanie środków ochrony indywidualnej (m.in. komplety odzieży roboczej, obuwie robocze, środki ochrony układu oddechowego i inne);
- zapewnienie pracownikom środków higieny osobistej oraz środków do odkażania skóry lub błon śluzowych;
- zapewnienie pracownikom bezpiecznych warunków odkażania, czyszczenia, a w razie konieczności niszczenia odzieży, środków ochrony indywidualnej i wyposażenia, które uległy skażeniu szkodliwym czynnikiem biologicznym;
- zapewnienie warunków bezpiecznego zbierania, przechowywania oraz usuwania odpadów przez pracowników, z zastosowaniem bezpiecznych i oznakowanych pojemników;
- zapewnienie za zgodą pracownika, szczepień ochronnych pracownikom.

W przypadkach, w których stwierdzono naruszenie wymagań higieniczno-sanitarnych, zostało wszczęte postępowanie administracyjne mające na celu wyegzekwowanie od pracodawców obowiązków wynikających z przepisów j.w. w zakresie objętym kontrolą sanitarną.

W toku prowadzonego postępowania administracyjnego wydano 2579 decyzji (302 decyzje w laboratoriach diagnostycznych i 2 277 decyzji w zakładach produkujących żywność), nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

## **Podsumowanie:**

Na podstawie przeprowadzonych kontroli można wywnioskować, iż w większości skontrolowanych zakładach wdrożono bądź też sukcesywnie wdraża się wymagania prawne w zakresie ochrony pracowników zawodowo narażonych na czynniki biologiczne.

Największe problemy pracodawcy mają z przeprowadzeniem oceny ryzyka zawodowego w związku z narażeniem pracowników na czynniki biologiczne.

Pomimo, że rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005r. *w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia, oraz ochrony zdrowia pracowników* obowiązuje już od ponad 2 lat, pracodawcy wielu zakładów w dalszym ciągu nie przeprowadzają oceny ryzyka zawodowego w związku z występowaniem w ich zakładzie narażenia na czynniki biologiczne, co przekłada się na wyniki skuteczności w podejmowaniu właściwych działań profilaktycznych.

Dlatego też wychodząc na przeciw potrzebom (pracodawców i pracowników), pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej podjęli w nadzorowanych zakładach działania instruktażowe, pomocne przy wdrażaniu zapisów rozporządzenia m.in., udzielano informacji na temat nowych wymogów prawnych, przekazywano uwagi i wskazówki pomocne przy opracowywaniu oceny ryzyka zawodowego.

Niezależnie od powyższego celem przybliżenia zagadnień związanych z występowaniem w środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej rozpowszechniali wśród podmiotów gospodarczych, w których występują bądź stosowane są czynniki biologiczne, publikację wydaną w ramach realizacji Polsko-Niemieckiej Umowy Bliźniaczej Phare PL/IB/2002/SO/02 „Wdrażanie prawa pracy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy włączając czynniki biologiczne” nt. „*Co warto wiedzieć na temat czynników biologicznych*”.

**Tabela 1. Zestawienie liczbowe kontroli w laboratoriach diagnostycznych w 2007r.**

Lp.	Województwo	Liczba laboratoriów diagnostycznych w ewidencji	Liczba skontrolowanych laboratoriów diagnostycznych	Liczba przeprowadzonych kontroli ogółem	Liczba przeprowadzonych kontroli sprawdzających	Liczba wydanych decyzji	Liczba decyzji wykonanych w 2007r.	Liczba wydanych upomnień
1	Dolnośląskie	94	79	104	28	31	11	1
2	Mazowieckie	159	109	120	27	24	9	2
3	Zachodniopomorskie	56	49	76	21	15	6	-
4	Podkarpackie	76	73	108	28	23	14	2
5	Wielkopolskie	117	91	100	17	13	6	-
6	Opolskie	33	33	42	10	10	7	-
7	Warmińskomazurskie	51	46	65	21	15	6	-
8	Łódzkie	92	81	101	15	5	2	1
9	Lubelskie	72	60	80	16	12	8	-
10	Małopolskie	91	76	116	31	27	14	-
11	Świętokrzyskie	69	52	63	12	10	4	-
12	Śląskie	199	121	170	54	61	35	4
13	Lubuskie	44	33	48	12	15	6	1
14	Pomorskie	72	65	84	17	16	10	1
15	Kujawkopomorskie	68	51	60	16	16	9	2
16	Podlaskie	50	50	55	4	9	5	-
	<b>SUMA</b>	<b>1 343</b>	<b>1 069</b>	<b>1 392</b>	<b>329</b>	<b>302</b>	<b>152</b>	<b>14</b>

**Tabela 2. Zestawienie liczbowe kontroli w zakładach produkujących żywność w 2007r.**

Lp.	Województwo	Liczba zakładów w ewidencji produkujących żywność	Liczba skontrolowanych zakładów produkujących żywność	Liczba przeprowadzonych kontroli ogółem	Liczba przeprowadzonych kontroli sprawdzających	Liczba decyzji wydanych	Liczba decyzji wykonanych w 2007r.	Liczba wydanych upomnień
1	Dolnośląskie	410	249	448	184	188	113	8
2	Mazowieckie	773	410	661	284	256	111	37
3	Zachodnio-pomorskie	520	297	385	193	161	105	23
4	Podkarpackie	379	259	455	205	178	91	20
5	Wielkopolskie	838	515	634	172	130	92	4
6	Opolskie	151	85	123	36	52	37	2
7	Warmińsko-mazurskie	460	270	507	240	182	145	28
8	Łódzkie	580	370	460	84	82	65	6
9	Lubelskie	341	249	328	62	55	37	13
10	Małopolskie	425	172	253	66	99	48	1
11	Świętokrzyskie	426	246	349	96	97	73	4
12	Śląskie	1075	407	651	253	270	170	21
13	Lubuskie	307	121	212	74	88	58	13
14	Pomorskie	529	374	491	236	193	130	5

15	Kujawsko-pomorskie	559	300	470	176	158	109	16
16	Podlaskie	263	261	324	65	88	63	14
	SUMA	8 036	4 585	6 751	2 426	2 277	1 447	215