



**OCENA STANU SANITARNEGO
I SYTUACJI EPIDEMIOLOGICZNEJ
POWIATU WĄGROWIECKIEGO
w 2016 r.**

**Przygotował:
Paweł Gilewski
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Wągrowcu**

Ocena dostępna na stronie www.psse-wagrowiec.pl



1. Wstęp



Powiat wągrowiecki jest powiatem średniej wielkości położonym w północno-wschodniej części województwa wielkopolskiego o powierzchni 1040,8 km². Zgodnie ze stanem na dzień 31.12.2016 r. liczył 69900 ludności.

Zgodnie z jednolitym wykazem obiektów na koniec 2016 r. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna rejestrowała 1308 obiekty podlegające kontroli oraz 840 podmiotów działających w zakresie produkcji pierwotnej i/lub sprzedaży bezpośredniej. W roku sprawozdawczym wykonano 1662 kontrole planowane, rekontrole oraz kontrole doraźne. Celem poprawy stanu sanitarno-higienicznego wydano 174 decyzje administracyjne. Pobrano do badań 441 prób.



2. Sytuacja kadrowa

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wągrowcu zatrudnionych było na koniec 2016 r. 24 pracowników realizując 22,75 etatu z czego 18,75 to etaty merytoryczne realizujące zagadnienia kontrolne, 4,0 to etaty administracyjne.

W działalności merytorycznej zatrudniano 14 osób z wykształceniem magisterskim, 2 z wykształceniem inżynierskim, 3 w wykształceniu licencyjnym i 3 z wykształceniem średnim.



3. Higiena Komunalna

Ocena zaopatrzenia ludności w wodę.

3.1. Urządzenia do zaopatrywania w wodę i ocena jakości wody do spożycia przez ludzi.

3.1.1. Urządzenia na terenie miast.

1. Wodociąg publiczny Wągrowiec- wodociąg o produkcji 1000-10000m³/dobę

a) liczba zaopatrywanej ludności- 27381.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 8, eksploatowanych w 2016 r. 8, głębokość od 120-125m.

- lokalizacja ujęć-5 studni tereny rolnicze, 3 studnie teren przedsiębiorstwa wodociągowego.

- wyznaczono strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodno prawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.

- studnie głębinowe monitorowane przez wyspecjalizowaną firmę ochroniarską, stosowane są elektroniczne czujki ruchu.

c) stosowane metody i środki uzdatniania wody - filtracja i napowietrzanie. Dezynfekcja wody stała stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.

d) liczba przeprowadzonych kontroli – 2 protokolarne i 9 jakości wody

- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
 f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.
 g) jakość wody:

RODZAJ KONTROLI	ZAKRES	MK	MP	N		RAZEM MK + MP + N	
Kontrola urzędowa	ILOŚĆ	16	3	0		19	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	0	19	19
Kontrola wewnętrzna	ILOŚĆ	16	3	0		19	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	0	19	19

- h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje obecnie wodę dobrą, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

2. Wodociąg publiczny Golańcz - wodociąg o wydajności 100-1000 m³/dobę

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 4669.
 b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 4, eksploatowanych w 2016 r. 4, głębokość od 44 - 48 m.
 - lokalizacja ujęć-1 studnia tereny rolnicze, 3 studnie na terenie SUW.
 - wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnym strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
 c) stosowane metody i środki uzdatniania wody - filtracja i napowietrzanie, dezynfekcja okresowa stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.
 d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 2 jakości wody.
 e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
 f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.
 g) jakość wody:

RODZAJ KONTROLI	ZAKRES	MK	MP	N		RAZEM MK + MP + N	
Kontrola urzędowa	ILOŚĆ	4	1	0		5	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	0	5	5
Kontrola wewnętrzna	ILOŚĆ	4	1	1		6	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				1	1	6	6

h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

3. Wodociąg publiczny Skoki - wodociąg o wydajności 100-1000 m³/dobę

a) liczba zaopatrywanej ludności- 6389.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2016 r. 2, głębokość 42 i 110m.

- lokalizacja ujęć - 2 studnie na terenie SUW.

- wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.

c) stosowane metody i środki uzdatniania wody-filtracja , napowietrzanie, odmanganianie, do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii oraz nie dokonano modernizacji istniejącej.

d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarne i 2 jakości wody.

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.

g) jakość wody:

RODZAJ KONTROLI	ZAKRES	MK	MP	N		RAZEM MK + MP + N	
				B	Ch	B	Ch
Kontrola urzędowa	ILOŚĆ	4	1	0		5	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	0	5	5
Kontrola wewnętrzna	ILOŚĆ	4	1	0		5	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	0	5	5

h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

3.1.2. Urządzenia w terenie wiejskim.

1. Wodociąg publiczny Kaliszany - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę

a) liczba zaopatrywanej ludności- 592.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2016 r. 2, głębokość nr 1 i 2 - 108m.

- lokalizacja ujęć-2 studnie na terenie SUW.

- wyznaczono strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodno prawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.

c) stosowane metody i środki uzdatniania wody - filtracja i napowietrzanie. Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu.

d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 2 jakości wody.

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.

g) jakość wody:

RODZAJ KONTROLI	ZAKRES	MK	MP	N		RAZEM MK + MP + N	
Kontrola urzędowa	ILOŚĆ	4	1	0		5	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	0	5	5
Kontrola wewnętrzna	ILOŚĆ	4	1	2		7	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				2	2	7	7

h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

2. Wodociąg publiczny Kobylec - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę

a) liczba zaopatrywanej ludności- 1810.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2016 r. 2, głębokość nr 1- 38 m i 2 – 45 m.

- lokalizacja ujęć - 2 studnie na terenie SUW .

- wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodno prawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.

c) stosowane metody i środki uzdatniania wody-filtracja, i napowietrzanie. Do dezynfekcji stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji.

d) liczba przeprowadzonych kontroli – 2 protokolarne i 1 jakości wody.

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.

g) jakość wody:

RODZAJ KONTROLI	ZAKRES	MK	MP	N		RAZEM MK + MP + N	
Kontrola urzędowa	ILOŚĆ	4	1	0		5	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	0	5	5
Kontrola wewnętrzna	ILOŚĆ	4	1	7		12	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				1	7	6	12

h) końcowa ocena roczna wodociągu – stan sanitarny wodociągu zachowany. Wodociąg produkuje wodę dobrą.

3. Wodociąg publiczny Pawłowo Żońskie - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę

a) liczba zaopatrywanej ludności- 838.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2016 r. 2, głębokość nr 1 – 112 m i nr 2 – 165,5m
- lokalizacja ujęć - 2 studnie na terenie SUW.
- wyznaczono strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodno prawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- c) stosowane metody i środki uzdatniania wody - filtracja i napowietrzania.
Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.
- d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarne i 2 jakości wody
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
- f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.
- g) jakość wody:

RODZAJ KONTROLI	ZAKRES	MK	MP	N		RAZEM MK + MP + N	
Kontrola urzędowa	ILOŚĆ	4	1	0		5	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	0	5	5
Kontrola wewnętrzna	ILOŚĆ	4	1	2		7	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				1	2	6	7

- h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

4. Wodociąg publiczny Ochodza - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 1271.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg:
 - liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2016 r. 2, głębokość nr 1 – 123,0 m i nr 2 – 124,0m
 - lokalizacja ujęć - 2 na terenie SUW.
 - wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodno prawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- c) stosowane metody i środki uzdatniania wody - filtracja i napowietrzanie.
Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.
- d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarne i 2 jakości wody
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
- f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.
- g) jakość wody:

RODZAJ KONTROLI	ZAKRES	MK	MP	N		RAZEM MK + MP + N	
Kontrola	ILOŚĆ	4	1	0		5	

urzędowa	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	0	5	5
Kontrola wewnętrzna	ILOŚĆ	4	1	2		7	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				1	2	6	7

h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

5. Wodociąg publiczny Żelice - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę.

a) liczba zaopatrywanej ludności- 663.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2016 r. 2, głębokość 120 i 135 m

- lokalizacja ujęć - 2 na terenie SUW.

- wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodno prawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.

c) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie.

Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.

d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 2 jakości wody.

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.

g) jakość wody:

RODZAJ KONTROLI	ZAKRES	MK	MP	N		RAZEM MK + MP + N	
Kontrola urzędowa	ILOŚĆ	4	1	0		5	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	0	5	5
Kontrola wewnętrzna	ILOŚĆ	4	1	9		14	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				4	8	9	13

h) końcowa ocena roczna wodociągu – stan sanitarny wodociągu zachowany, woda przydatna do spożycia.

6. Wodociąg publiczny Rudnicze - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę

a) liczba zaopatrywanej ludności- 1518.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2016 r. 2, głębokość 140 m i 142 m

- lokalizacja ujęć - 2 na terenie SUW.

- wyznaczono strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.

c) stosowane metody i środki uzdatniania wody - filtracja i napowietrzanie.

Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.

d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 2 jakości wody.

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.

g) jakość wody:

RODZAJ KONTROLI	ZAKRES	MK	MP	N		RAZEM MK + MP + N	
				B	Ch	B	Ch
Kontrola urzędowa	ILOŚĆ	4	1	0		5	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	0	5	5
Kontrola wewnętrzna	ILOŚĆ	4	1	3		8	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				1	3	6	8

h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę przydatną do spożycia, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

7. Wodociąg publiczny Łekno - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę.

a) liczba zaopatrywanej ludności- 2200.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2016 r. 2, głębokość 112,0 i 125,0m

- lokalizacja ujęć - 2 na terenie SUW.

- wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodno prawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.

c) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie.

Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.

d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 2 jakości wody.

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.

g) jakość wody:

RODZAJ KONTROLI	ZAKRES	MK	MP	N		RAZEM MK + MP + N	
				B	Ch	B	Ch
Kontrola urzędowa	ILOŚĆ	4	1	0		5	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	0	5	5
Kontrola wewnętrzna	ILOŚĆ	4	1	7		12	
	w tym			B	Ch	B	Ch

				0	7	5	12
--	--	--	--	---	---	---	----

h) końcowa ocena roczna wodociągu — wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

8. Wodociąg publiczny Lęgniszewo - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę.

a) liczba zaopatrywanej ludności- 837.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2016 r. 2, głębokość 37,5m. i 40,0m

- lokalizacja ujęć-2 na terenie SUW.

- wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.

c) stosowane metody i środki uzdatniania wody-filtracja i napowietrzanie.

Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.

d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarne i 2 jakości wody..

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.

g) jakość wody:

RODZAJ KONTROLI	ZAKRES	MK	MP	N		RAZEM MK + MP + N	
				B	Ch	B	Ch
Kontrola urzędowa	ILOŚĆ	4	1	0		5	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	0	5	5
Kontrola wewnętrzna	ILOŚĆ	4	1	2		7	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	2	5	7

h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

9. Wodociąg publiczny Grabowo - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę.

a) liczba zaopatrywanej ludności - 1415.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg:

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2016 r. 2, głębokość 81,0 m i 81,0m

- lokalizacja ujęć - 2 na terenie SUW.

- wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnym strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.

c) stosowane metody i środki uzdatniania wody - filtracja i napowietrzanie .Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.

d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarne i 2 jakości wody..

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

f) W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii

g) jakość wody:

RODZAJ KONTROLI	ZAKRES	MK	MP	N		RAZEM MK + MP + N	
Kontrola urzędowa	ILOŚĆ	4	1	0		5	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	0	5	5
Kontrola wewnętrzna	ILOŚĆ	4	1	0		5	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	0	5	5

h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

10. Wodociąg publiczny Morakowo - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę.

a) liczba zaopatrywanej ludności- 903.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 3, eksploatowanych w 2016 r. 3, głębokość nr 1 – 18,9 m .

i nr 2 – 81,0m, nr – 3- 81,0m

- lokalizacja ujęć - 3 na terenie SUW.

- wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.

c) stosowane metody i środki uzdatniania wody-filtracja i napowietrzanie .Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.

d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 2 jakości wody.

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

f) W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.

g) jakość wody:

RODZAJ KONTROLI	ZAKRES	MK	MP	N		RAZEM MK + MP + N	
Kontrola urzędowa	ILOŚĆ	4	1	0		5	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	0	5	5
Kontrola wewnętrzna	ILOŚĆ	4	1	2		7	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				2	0	7	5

h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

11. Wodociąg publiczny Wapno - wodociąg o wydajności 100-1000 m³/dobę.

a) liczba zaopatrywanej ludności- 2990 ludzi.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2016 r. 2, głębokość 36 -38 m
- lokalizacja ujęć-2 na terenie SUW.
- wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodno - prawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- c) stosowane metody i środki uzdatniania wody - filtracja, odmanganianie i napowietrzanie nadmanganian potasu, do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.
- d) liczba przeprowadzonych kontroli – 2 protokolarna i 2 jakości wody.
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
- f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.
- g) jakość wody:

RODZAJ KONTROLI	ZAKRES	MK	MP	N		RAZEM MK + MP + N	
Kontrola urzędowa	ILOŚĆ	4	1	0		5	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	0	5	5
Kontrola wewnętrzna	ILOŚĆ	4	1	0		5	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	0	5	5

- h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

12. Wodociąg publiczny Damasławek - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę.

- a) liczba zaopatrywanej ludności - 2539 ludzi.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg:
 - liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2016 r. 2, głębokość nr 1 – 145,0m. i nr 2 – 146,0m
 - lokalizacja ujęć-2 teren SUW.
 - wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodno prawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- c) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie .Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.
- d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 2 jakości wody.
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
- f) W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.
- g) jakość wody:

RODZAJ KONTROLI	ZAKRES	MK	MP	N		RAZEM MK + MP + N	
Kontrola	ILOŚĆ	4	1	0		5	

urzędowa	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	0	5	5
Kontrola wewnętrzna	ILOŚĆ	4	1	3		8	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				2	2	7	7

h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno - techniczny wodociągu zachowany.

13. Wodociąg publiczny Międzyzlesie - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę.

a) liczba zaopatrywanej ludności- 772 ludzi.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2016 r. 2, głębokość nr 1 – 126,0m i nr 2 – 114,0m

-lokalizacja ujęć-2 na terenie SUW.

- wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.

c) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie .Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.

d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarne i 2 jakości wody.

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

f) W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.

g) jakość wody:

RODZAJ KONTROLI	ZAKRES	MK	MP	N		RAZEM MK + MP + N	
Kontrola urzędowa	ILOŚĆ	4	1	0		5	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	0	5	5
Kontrola wewnętrzna	ILOŚĆ	4	1	3		8	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				2	1	7	6

h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno - techniczny wodociągu zachowany..

14. Wodociąg publiczny Niemczyn - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę.

a) liczba zaopatrywanej ludności- 1567.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2016 r. 2, głębokość nr 1 – 137,0m. i nr 2 – 135,0m

- lokalizacja ujęć-2 na terenie SUW.

- wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.

c) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie .Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.

d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarne i 2 jakości wody.

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.

g) jakość wody:

RODZAJ KONTROLI	ZAKRES	MK	MP	N		RAZEM MK + MP + N	
				B	Ch	B	Ch
Kontrola urzędowa	ILOŚĆ	4	1	0		5	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	0	5	5
Kontrola wewnętrzna	ILOŚĆ	4	1	2		7	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				1	2	6	7

h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno - techniczny wodociągu zachowany.

15. Wodociąg publiczny Mieścisko - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę.

a) liczba zaopatrywanej ludności- 3000.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 1, eksploatowanych w 2016 r. 1, głębokość nr 1 – 124,0m. - lokalizacja ujęć-1 na terenie SUW.

- wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodno prawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.

c) stosowane metody i środki uzdatniania wody - filtracja i napowietrzanie .

Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.

d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarne i 2 jakości wody.

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.

g) jakość wody:

RODZAJ KONTROLI	ZAKRES	MK	MP	N		RAZEM MK + MP + N	
				B	Ch	B	Ch
Kontrola urzędowa	ILOŚĆ	4	1	0		5	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	0	5	5
Kontrola	ILOŚĆ	4	1	1		6	

wewnętrzna	w tym			B	Ch	B	Ch
				1	0	6	5

h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

16. Wodociąg publiczny Popowo Kościelne - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę.

a) liczba zaopatrywanej ludności- 1800.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2016 r. 2, głębokość nr 1 – 135,0 m. i
nr 2 – 135,5m

- lokalizacja ujęć-2 na terenie SUW.

- wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.

c) stosowane metody i środki uzdatniania wody-filtracja i napowietrzanie .Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.

d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 2 jakości wody.

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.

g) jakość wody:

RODZAJ KONTROLI	ZAKRES	MK	MP	N		RAZEM MK + MP + N	
Kontrola urzędowa	ILOŚĆ	4	1	0		5	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	0	5	5
Kontrola wewnętrzna	ILOŚĆ	4	1	1		6	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				1	1	6	6

h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

17. Wodociąg publiczny Kozielsko - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę.

a) liczba zaopatrywanej ludności- 592.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2016 r. 2, głębokość nr 1 – 125,0m
Nr – 2 – 129,5m

- lokalizacja ujęć-2 na terenie SUW.

- wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.

c) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie.

Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.

- d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 2 jakości wody.
 e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
 f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.
 g) jakość wody:

RODZAJ KONTROLI	ZAKRES	MK	MP	N		RAZEM MK + MP + N	
				B	Ch	B	Ch
Kontrola urzędowa	ILOŚĆ	4	1	2		7	
	w tym			2	0	7	5
Kontrola wewnętrzna	ILOŚĆ	4	1	6		11	
	w tym			2	4	7	9

h) końcowa ocena roczna wodociągu — stan sanitarny wodociągu zachowany, wodociąg produkuje wodę dobrą.

18. Wodociąg publiczny Jabłkowo - wodociąg o wydajności 100-1000 m³/dobę.

- a) liczba zaopatrywanej ludności - 1018 .
 b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 1, eksploatowanych w 2016 r. 1, głębokość nr 1 – 147,0m lokalizacja ujęcia-1 teren SUW.
 - wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
 c) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie.
 Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.
 d) liczba przeprowadzonych kontroli – 2 protokolarne i 2 jakości wody.
 e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
 f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.
 g) jakość wody:

RODZAJ KONTROLI	ZAKRES	MK	MP	N		RAZEM MK + MP + N	
				B	Ch	B	Ch
Kontrola urzędowa	ILOŚĆ	4	1	0		5	
	w tym			0	0	5	5
Kontrola wewnętrzna	ILOŚĆ	4	1	0		5	
	w tym			0	0	5	5

h) końcowa ocena roczna wodociągu – stan sanitarny wodociągu zachowany. Woda przydatna do spożycia.

19. Wodociąg publiczny Mokronosy - wodociąg o wydajności 100-1000 m³/dobę

a) liczba zaopatrywanej ludności- 662.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni 2, eksploatowanych w 2016 r. głębokość 155-156 m.

lokalizacja ujęcia-1 teren SUW.

- wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.

c) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie.

Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.

d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarne i 2 jakości wody.

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.

g) jakość wody:

RODZAJ KONTROLI	ZAKRES	MK	MP	N		RAZEM MK + MP + N	
				B	Ch	B	Ch
Kontrola urzędowa	IŁOŚĆ	4	1	0		5	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	0	5	5
Kontrola wewnętrzna	IŁOŚĆ	4	1	2		7	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				1	2	6	7

h) końcowa ocena roczna wodociągu – stan sanitarny wodociągu zachowany. Woda przydatna do spożycia.

20. Wodociąg publiczny Gołaszewo - wodociąg o wydajności 100-1000 m³/dobę

a) liczba zaopatrywanej ludności- 530.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni 1, eksploatowanych w 2016 r. głębokość 131 m. lokalizacja ujęcia-1 teren SUW.

- wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.

c) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie.

Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.

d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarne i 1 jakości wody.

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.

g) jakość wody:

RODZAJ KONTROLI	ZAKRES	MK	MP	N		RAZEM MK + MP + N	
Kontrola urzędowa	ILOŚĆ	4	1	0		5	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	0	5	5
Kontrola wewnętrzna	ILOŚĆ	4	1	1		6	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				1	0	6	5

h) końcowa ocena roczna wodociągu – stan sanitarny wodociągu zachowany. Woda przydatna do spożycia.

21. Wodociąg publiczny Roszkowo - wodociąg o wydajności 100-1000 m³/dobę

a) liczba zaopatrywanej ludności- 781.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni 1, eksploatowanych w 2016 r. głębokość 118 m.

lokalizacja ujęcia-1 teren SUW.

- wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.

c) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie.

Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.

d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarne i 1 jakości wody.

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.

g) jakość wody:

RODZAJ KONTROLI	ZAKRES	MK	MP	N		RAZEM MK + MP + N	
Kontrola urzędowa	ILOŚĆ	4	1	0		5	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	0	5	5
Kontrola wewnętrzna	ILOŚĆ	4	1	2		7	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	2	5	7

h) końcowa ocena roczna wodociągu – stan sanitarny wodociągu zachowany. Woda przydatna do spożycia.

22. Wodociąg publiczny Łukowo - wodociąg o wydajności 100-1000 m³/dobę

a) liczba zaopatrywanej ludności - 610.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni 2, eksploatowanych w 2016 r. głębokość 116-123 m.

lokalizacja ujęcia-2 teren SUW.

- wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.

c) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie.

Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.

d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarnie i 2 jakości wody.

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.

g) jakość wody:

RODZAJ KONTROLI	ZAKRES	MK	MP	N		RAZEM MK + MP + N	
				B	Ch	B	Ch
Kontrola urzędowa	ILOŚĆ	4	1	0		5	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	0	5	5
Kontrola wewnętrzna	ILOŚĆ	4	1	7		12	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				3	7	8	12

h) końcowa ocena roczna wodociągu – stan sanitarny wodociągu zachowany. Woda przydatna do spożycia.

23. Wodociąg publiczny Pawłowo Skockie - wodociąg o wydajności 100-1000 m³/dobę

a) liczba zaopatrywanej ludności - 740.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni 1, eksploatowanych w 2016 r. głębokość 66 m. lokalizacja ujęcia-1 teren SUW.

- wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.

c) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie.

Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.

d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarnie i 1 jakości wody.

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.

g) jakość wody:

RODZAJ KONTROLI	ZAKRES	MK	MP	N		RAZEM MK + MP + N	
				B	Ch	B	Ch
Kontrola urzędowa	ILOŚĆ	4	1	0		5	
	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	0	5	5
Kontrola	ILOŚĆ	4	1	3		8	

wewnętrzna	w tym			B	Ch	B	Ch
				0	3	5	8

h) końcowa ocena roczna wodociągu – stan sanitarny wodociągu zachowany. Woda przydatna do spożycia.

PSSE w Wągrowcu nadzorowała także 4 wodociągi o wydajności do 100 m³/dobę w miejscowościach: Rejowiec Poznański w Bazie Paliw nr 4 oraz w Bazie Obozowo-Biwakowej w Rościnnie, ZOZ Poznań Stare Miasto w Rościnnie i Gospodarstwo Agroturystyczne Ostrowo Młyn. W tych wodociągach woda odpowiadała wymogom.



3.2. Ocena jakości wody w kąpieliskach:

W roku sprawozdawczym zgłoszono 4 kąpieliska zgodnie z opiniowanymi projektami uchwał rad gmin. Wszystkie podmioty starające się o utworzenie kąpielisk posiadały pozwolenia wodnoprawne, profile wody w kąpieliskach oraz pozostałe dane dotyczące planowanego kąpieliska. Wszystkie wnioski zostały rozpatrzone pozytywnie. Poza tym zgłoszono 1 miejsce wykorzystywane do kąpeli.

3.2.1. Kąpielisko miasto Wągrowiec

- a) kąpielisko położone nad jeziorem Durowskim w Wągrowcu,
 - b) teren kąpieliska nie ogrodzony, posiada wyznaczone strefy do kąpeli, strefę do rekreacji i sportów, pomosty, możliwość cumowania sprzętu wodnego, posiada dostęp do punktu czerpania wody z odprowadzeniem ścieków, brak przystosowania dla osób niepełnosprawnych, kosze na śmieci, toalety, przebieralnie. Kąpielisko posiada maszt z flagą WOPR-u, ratowników, wydzielone miejsce do kąpeli dla dzieci. Na terenie kąpieliska znajduje się tablica informacyjna oraz regulamin dla osób kąpiących się i uprawiających sporty wodne.
 - c) nie wydano orzeczeń o nieprzydatności wody do kąpeli
 - d) ocena roczna – analiza wody pozytywna w całym sezonie.
- Klasyfikacja wody – „doskonała”

3.2.2. Kąpielisko Kozielsko gmina Damasławek

- a) kąpielisko położone nad jeziorem Stępushowskim gm. Damasławek,
 - b) teren kąpieliska nie ogrodzony, posiada pomosty które wyznaczają strefy do kąpeli, pomosty z możliwością cumowania sprzętu wodnego strefę do rekreacji i sportów. Kąpielisko posiada pełne zaplecze socjalno-sanitarne wyposażone w przebieralnie, toalety i natryski w tym dla niepełnosprawnych, posiada dostęp do punktu czerpania wody z odprowadzeniem do ścieków, kosze na śmieci, teren skanalizowany zaopatrzone w bieżącą wodę. Kąpielisko posiada maszt z flagą WOPR-u, ratowników, wydzielone miejsce do kąpeli dla dzieci. Na terenie kąpieliska znajduje się tablica informacyjna oraz regulamin dla osób kąpiących się i uprawiających sporty wodne.
 - c) nie wydano orzeczeń o nieprzydatności wody do kąpeli
 - d) ocena roczna – analiza wody pozytywna w całym sezonie.
- Klasyfikacja wody – „doskonała”.

3.2.3. Kąpielisko Kobylec gmina Wągrowiec

- a) kąpielisko położone nad jeziorem Kobyleckim w Kobylcu,
 - b) teren kąpieliska nie ogrodzony, posiada wyznaczone strefy do kąpielii ogrodzone bojami oraz pomost pływający, możliwość cumowania sprzętu wodnego, nie posiada dostępu do punktu czerpania wody, brak przystosowania dla osób niepełnosprawnych, kosze na śmieci, toalety typu TOY-TOY . Obiekt posiada maszt z flagą WOPR-u, ratowników, wydzielone miejsce do kąpielii oraz miejsce na plaży dla dzieci (plac zabaw). Na terenie kąpieliska znajduje się tablica informacyjna oraz regulamin dla osób kąpiących się i uprawiających sporty wodne.
 - c) nie wydano orzeczeń o nieprzydatności wody do kąpielii
 - d) ocena roczna – analiza wody pozytywna w całym sezonie.
- Klasyfikacja wody – „doskonała”

3.2.4. Kąpielisko Kamienica gm. Wągrowiec

- a) kąpielisko położone nad jeziorem Kaliszańskim w Kamienicy,
 - b) teren kąpieliska nie ogrodzony, posiada wyznaczone strefy do kąpielii ogrodzone bojami, nie posiada strefy do rekreacji i sportów, posiada dostęp do punktu czerpania wody z odprowadzeniem ścieków, kosze na śmieci, toalety – w tym dla niepełnosprawnych, Kąpielisko posiada maszt z flagą WOPR-u, ratowników, wydzielone miejsce do kąpielii dla dzieci. Na terenie kąpieliska znajduje się tablica informacyjna oraz regulamin dla osób kąpiących się i uprawiających sporty wodne.
 - c) nie wydano orzeczeń o nieprzydatności wody do kąpielii
 - d) ocena roczna – analiza wody pozytywna w całym sezonie.
- Klasyfikacja wody – „dobra”

Dokonując oceny kąpielisk pobrano do badań łącznie 20 prób

- w ramach nadzoru sanitarnego – 4 próbki
- w ramach kontroli wewnętrznej – 16 próbek

3.2.5. Miejsce Wykorzystywane do Kąpielii przy Ośrodku „Wielspin”

- a) nad jeziorem Durowskim organizator - Wielspin sp. z o.o. Wągrowiec ul. Jeziorna 16
- b) infrastruktura - teren kąpieliska nie ogrodzony, posiada wyznaczone strefy do kąpielii, strefę do rekreacji i sportów, pomosty, możliwość cumowania sprzętu wodnego, posiada dostęp do punktu czerpania wody z odprowadzeniem ścieków, obiekt przystosowany dla osób niepełnosprawnych, kosze na śmieci, toalety, przebieralnie, ratownik z ośrodka w wyznaczonych godzinach i dniach, brak wydzielonego miejsca do kąpielii dla dzieci. Na kąpielisku obowiązuje zakaz wprowadzania zwierząt domowych. Na terenie kąpieliska znajduje się tablica informacyjna oraz regulamin dla osób kąpiących się i uprawiających sporty wodne, tablica informacyjna zawierająca adres, telefon. Z miejsca wykorzystywanego do kąpielii zbadano 1 próbkę w ramach kontroli wewnętrznej.

3.3. Nadzór sanitarny nad zakładami opieki zdrowotnej.



Hospicjum Św. Samarytanina w Wągrowcu

3.3.1. Hospicja stacjonarne – 1 obiekt

NZOZ Hospicjum Miłosiernego Samarytanina w Wągrowcu. Przeprowadzono 1 kontrolę.

3.3.2. Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria – ogółem – 28

W roku sprawozdawczym skontrolowano 28 obiektów przeprowadzono 28 kontroli. Stan sanitarno-higieniczny kontrolowanych placówek nie budził zastrzeżeń.

3.3.3. Medyczne laboratoria diagnostyczne.

Liczba laboratoriów zmieniła się z 5 w roku 2015 r. do 4 w 2016 r. (w trakcie roku sprawozdawczego zamknięciu uległo 1 laboratorium) Stan sanitarno-higieniczny kontrolowanych placówek nie budził zastrzeżeń.

3.3.4. Zakłady rehabilitacji leczniczej

Nadzorem objęto - 3 obiekty. Skontrolowano 3, decyzji administracyjnych nie wydano, stan sanitarno-higieniczny placówek nie budził zastrzeżeń.

3.3.5. Inne zakłady opieki zdrowotnej

Nadzorem objęto 17 obiektów. Skontrolowano 17 obiektów, decyzji administracyjnych nie wydawano. W tej grupie 12 gabinetów stanowiły gabinety profilaktyki i pomocy przedlekarskiej w szkołach, 1 placówka praktyka pielęgniarska świadcząca usługi medyczne wykonywane przede wszystkim w domu chorego. 1 placówka Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Poznaniu Placówka Terenowa w Wągrowcu, 1 placówka NZSOZ AVITUM, 64-300 Nowy Tomyśl, ul. Sienkiewicza 3 Stacja Dializ w Wągrowcu, oraz 1 placówka DIAGNOSTYKA sp. z o.o. Punkt Pobrań materiału biologicznego stan sanitarno-higieniczny kontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń

3.3.6. Indywidualne praktyki lekarskie

Nadzorem objęto 2, skontrolowano 2 obiekty, decyzji administracyjnych nie wydano.

3.3.7. Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie

Objęto nadzorem 46 placówek Stan sanitarno - techniczny tych obiektów można ocenić jako dobry.

3.3.8. Indywidualne praktyki lekarzy dentystów

Nadzorem objęto 11 obiektów, które są w dobrym stanie sanitarno - technicznym.

3.3.9. Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentystów

Nadzorem objęto 23 obiekty. Stan sanitarno-techniczny dobry.

3.3.10. Grupowe praktyki lekarzy dentystów 1 placówka stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń

3.3.11. Indywidualne praktyki pielęgniarek i położnych

Nadzorem objęto 7 obiektów. W roku sprawozdawczym przybył 1 obiekt Stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń .

Ogółem w roku sprawozdawczym w zakładach opieki zdrowotnej, praktykach lekarskich i pielęgniarskich przeprowadzono 117 kontroli. Większych uchybień i nieprawidłowości nie stwierdzano.

3.4. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.

3.4.1. Ustępy publiczne

Na terenie działalności PSSE w Wągrowcu znajdują się 3 ustępy publiczne przeprowadzono 6 kontroli. Stan sanitarny bez zastrzeżeń..

3.4.2. Baseny kąpielowe

Na terenie działalności PSSE w Wągrowcu znajdują się 2 baseny kąpielowe kryte, stan sanitarno-techniczny zachowany, liczba próbek wody pobranych z basenów do badań – 125 z Aquapark Wągrowiec i 41 z Basenu Wielspin Wągrowiec

Basen hotelowy Hotelu Pietrak zawiesił działalność z dniem 04.07.2016 r.

3.4.3 Domy Pomocy Społecznej.

Liczba obiektów w ewidencji na dzień 31.12.2016r. 1 Dom Pomocy Społecznej – Mateusz Kozłowski, Jabłkowo, gmina Skoki. Obiekt budowany na 30 pensjonariuszy. Stan sanitarno-higieniczny obiektu nie budził zastrzeżeń.

3.4.4. Dzienny Dom Seniora.

- a) Liczba obiektów w ewidencji - 1
 - b) Liczba obiektów skontrolowanych 1
 - c) Liczba przeprowadzonych kontroli ogółem 1
- decyzji merytorycznych nie wydawano
Stan sanitarno – techniczny budynków i pomieszczeń zachowany.

3.4.5. Noclegownie i domy dla bezdomnych

- a) liczba obiektów według ewidencji - 1:
- b) liczba obiektów skontrolowanych – 1.
- c) liczba przeprowadzonych kontroli – 1.
- d) zaopatrzenie obiektu w wodę z wodociągu publicznego Wągrowiec – analiza wody pozytywna.
- e) odprowadzenie ścieków do sieci kanalizacji miejskiej w Wągrowcu..
- f) nieczystości stałe gromadzone są w kubłach i wywożone przez specjalistyczną firmę na składowisko odpadów.
- g) obiekt zaopatrzony w wystarczającą ilość środków czystościowych i dezynfekcyjnych.
- h) noclegownia zapewnia bieliznę pościelową, ręczniki, bieliznę osobistą oraz czystą odzież.
- i.) baza noclegowa: dwa pokoje mieszkalne odrębne dla kobiet i mężczyzn (w każdym miejsc do spania) – stan sanitarno-techniczny pomieszczeń oraz sprzętu zachowany.
- j) warunki do utrzymania higieny osobistej – urządzono dwa pomieszczenia higieniczne (odrębne dla kobiet i mężczyzn), każde wyposażone w 1 oczko ustępowe, umywalkę do rąk oraz prysznic. Ww. urządzenia sprawne, powierzchnie ścian i posadzek łatwozmywalne.

3.4.6. Hotele

- a) w ewidencji 2 :
 - b) liczba obiektów skontrolowanych – 2
 - c) liczba przeprowadzonych kontroli – 4
 - d) decyzji merytorycznych nie wydawano
- Hotele zaopatrują się w wodę z wodociągu publicznego Wągrowiec (jakość wody dobra).
Odprowadzenie ścieków do sieci kanalizacji miejskiej w Wągrowcu..
Nieczystości stałe gromadzone są w kubłach i wywożone przez specjalistyczne firmy na składowisko odpadów.
Obiekty zaopatrzone w wystarczającą ilość środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Obiekty skategoryzowane. Pokoje hotelowe o wysokim standardzie. Stan sanitarny bez uwag, urządzenia

sprawne. Hotele można zaliczyć do obiektów wyróżniających się pod względem sanitarno-technicznym.



Ośrodek Rehabilitacyjny Wielspin w Wągrowcu

3.4.7. Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie – w ewidencji znajduje się 20 obiektów. 9 ośrodków wczasowo-turystycznych, 7 obiektów z pokojami gościnnymi, 4 gospodarstw agroturystycznych.

Liczba obiektów skontrolowanych – 20

Wszystkie nadzorowane obiekty były zaopatrzone w wystarczającą ilość środków czystości i dezynfekcyjnych. Stan sanitarny pomieszczeń mieszkalnych, sanitariatów i zaplecza – zachowany.

3.4.8. Zakłady fryzjerskie - liczba obiektów w ewidencji 44. Liczba obiektów skontrolowanych 43. Stan sanitarno-techniczny zakładów dobry, 17 zakładów można zaliczyć do obiektów wyróżniających się pod względem estetyki i wyposażenia. Są to zakłady z pełnym zapleczem socjalnym i pomieszczeniami sanitarnymi.

3.4.9. Zakłady kosmetyczne - liczba obiektów 22, liczba obiektów skontrolowanych 20. Stan sanitarno - higieniczny skontrolowanych zakładów nie budził zastrzeżeń.

Pozytywnie oceniono stosowanie procedur sanitarno – higienicznych.

3.4.10. Zakłady tatuażu uruchomiony w roku sprawozdawczym stan sanitarno higieniczny nie budzi zastrzeżeń, wyposażenie zakładu właściwe.

3.4.11. Zakłady odnowy biologicznej - liczba obiektów w ewidencji - 4 w roku sprawozdawczym skontrolowano 2 (2 nie skontrolowano – nieczynne). Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego, posiada instalację wodociągową z punktami poboru wody ciepłej i zimnej, odprowadzenie nieczystości płynnych do sieci kanalizacji komunalnej, odbiór odpadów komunalnych – umowa w czynszu za lokal, stan sanitarno-higieniczny zakładów bez zastrzeżeń. Pozytywnie oceniono stosowanie procedur sanitarno – higienicznych.

3.4.12. Inne zakłady, w których jest świadczona łącznie więcej niż jedna usługa – fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu. Liczba obiektów 22. Skontrolowanych 22. stan sanitarny zakładów nie budził zastrzeżeń. Zaobserwowano, że zakłady poprawiają standard i wyposażenie salonów. Nastąpiła też większa dbałość o stan sanitarny i techniczny obiektów.

3.4.13. Dworce autobusowe - nadzorem objęto dworzec autobusowy w Wągrowcu. Obiekt w budynku dworca PKP. W obiekcie znajduje się kasa biletowa, pokój dla kierowców, pomieszczenie socjalne z toaletą dla pracowników. Podróżni wspólnie z podróżnymi dworca kolejowego korzystają z poczekalni i z ustępów. Przeprowadzono 2 kontrole. Stan sanitarno-techniczny zachowany.

3.4.14. Dworce i przystanki kolejowe - w roku sprawozdawczym kontrolą objęto 3 obiekty: 1 Dworzec PKP w Wągrowcu - budynek dworca pod zarządem Gminy Miejskiej Wągrowiec przeprowadzono rewitalizację obiektu.. 2 przystanki kolejowe - bez obsady osobowej. Podczas

remontu linii kolejowej Poznań-Wągrowiec wyremontowano perony (wyposażono w wiaty przystankowe, ławki oraz kosze na śmieci).



Dworzec kolejowy w Wągrowcu po modernizacji.

3.4.15. Tereny rekreacyjne -18. Skontrolowano 18. W trakcie kontroli zwracano uwagę na wymianę piasku w piaskownicach oraz na stan techniczny huštawek wraz ze sprzętem służącym do zabaw dla dzieci. Wszystkie skontrolowane tereny rekreacyjne oceniono pozytywnie pod względem techniczno-sanitarnym.

3.4.16. Cmentarze W ewidencji stacji znajdują się 24 cmentarze. W roku sprawozdawczym skontrolowano 5. Wszystkie skontrolowane cmentarze były ogrodzone, wyposażone w śmietniki. Administratorzy posiadają umowy na odbiór odpadów komunalnych. Skontrolowane cmentarze zaopatrują się w wodę z wodociągów sieciowych. Stan sanitarny obiektów zadowolający.

3.4.16. Zakłady pogrzebowe – Na terenie powiatu w ewidencji znajdują się 5 zakłady pogrzebowe. Skontrolowano 5. Ogółem przeprowadzono 6 kontroli. Decyzji administracyjnych nie wydano. Zakłady dysponują środkami transportu do przewozu zwłok w sumie 7 samochodów. Nie stwierdzono nieprawidłowości w działalności tych zakładów.

3.4.17. Inne obiekty użyteczności publicznej - w roku sprawozdawczym objęto nadzorem 40 obiektów. Skontrolowano 35. 1 wysypisko śmieci ogrodzone, otoczone zielenią z zapleczem socjalnym.

Pozostałe skontrolowane obiekty to targowiska, boiska, domy kultury, oczyszczalnie ścieków, kino, parkingi, hala sportowa, stan sanitarno-higieniczny tych obiektów oceniono jako dobry.

3.4.18. Środki transportu. - w roku sprawozdawczym skontrolowano 9 środków transportu. Przeprowadzono 2 kontrole autokarów wycieczkowych . Stan sanitarny dobry.

W związku z kontrolą zakładów pogrzebowych skontrolowano 7 samochodów do przewozu zwłok i szczątków. Stan sanitarny zadowolający.



4. Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

4.1. Ogólna charakterystyka stanu sanitarnego obiektów żywnościowo-żywnościowych.

Powiatowa Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Wągrowcu sprawowała nadzór nad 1521 obiektami żywnościowo-żywnościowymi (w tym 840 podmiotów działających w zakresie produkcji pierwotnej i/lub sprzedaży bezpośredniej), wytwórniami i miejscami obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zakładami produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami oraz środkami transportu. Skontrolowano 381 obiektów, co stanowi 56 % obiektów figurujących w ewidencji (nie dotyczy produkcji pierwotnej i sprzedaży bezpośredniej).

Przeprowadzono ogółem 532 kontrole sanitarne w obiektach żywnościowo-żywnościowych, wytwórniami i miejscach obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zakładach produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami oraz środkami transportu.

W roku sprawozdawczym wpisano do rejestru zakładów 43 producentów rolnych prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej i sprzedaży bezpośredniej głównie ziarna zbóż, rzepaku oraz ziemniaków i buraków cukrowych.

Podstawą bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności jest wdrażanie i stosowanie zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz wprowadzanie i utrzymanie systemu HACCP. W nadzorowanych obiektach z każdym rokiem wzrasta odsetek zakładów z wdrożonymi zasadami HACCP (z wyłączeniem producentów rolnych).

Na koniec roku 2016 stwierdzono:

- wdrożone zasady GHP/GMP w 672 zakładach
- wdrożone zasady systemu HACCP w 416 zakładach.

W celu wyegzekwowania poprawy stanu sanitarno - technicznego oraz zapewnienia bezpieczeństwa i właściwej jakości produkowanej lub wprowadzanej do obrotu żywności wydano 25 decyzji administracyjnych nakładających obowiązek usunięcia uchybień

1. sklepy – 9 decyzje
2. zakłady żywienia zbiorowego otwarte - mała gastronomia - 3 decyzji
3. piekarnie – 5 decyzji
4. ciastkarnie – 1 decyzja
5. magazyny hurtowe – 2 decyzje
6. obiekty ruchome tymczasowe – 3
7. stołówki szkolne – 1 decyzja
8. stołówki w żłobkach i domach małego dziecka – 1 decyzja

Wydano 2 upomnienia.

Za stwierdzone w czasie kontroli nieprawidłowości natury sanitarno- porządkowej nałożono 36 mandatów karnych na kwotę 5750 PLN.

Ocenę stanu sanitarnego przeprowadzono w 292 obiektach, co stanowi 76,6 % obiektów skontrolowanych. W wyniku przeprowadzonych ocen sanitarnych 8 obiektów uzyskało ocenę niezgodną z wymaganiami, co stanowi 2,7 % obiektów ocenionych.

W roku sprawozdawczym pobrano ogółem 139 próbek do badań z czego zakwestionowano 4, 3 próbki materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, próbek nie kwestionowano, 3 próbki kosmetyków, nie kwestionowano.

Zestawienie tabelaryczne stanu sanitarnego obiektów w roku 2016 w porównaniu z rokiem 2015.

Lp.		Rok 2015	Rok 2016
1.	Liczba obiektów wg ewidencji	1468	1516
2.	Liczba obiektów skontrolowanych	371	381
3.	Ocenionych na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego	281	292
4.	W tym niezgodnych	9	8
5.	Liczba przeprowadzonych kontroli i rekontroli	552	532
6.	Liczba decyzji administracyjnych	44	25
7.	Liczba nałożonych mandatów	56	36
8.	Kwota nałożonych mandatów (w zł)	10 650	5750
9.	Liczba upomnień	2	2
10.	Liczba postanowień o nałożeniu grzywny	0	0
11.	Kwota nałożonych grzywien (w zł)	0	0
12.	Liczba wniosków o ukaranie do Sądu Grodzkiego	0	0
13.	Liczba próbek pobranych	140	145
14.	Liczba próbek kwestionowanych	1	4

W roku sprawozdawczym rozpatrzono 29 interwencje konsumenckie. Zgłaszane zarzuty głównie dotyczyły niewłaściwej jakości środków spożywczych i niehigienicznych warunków produkcji i sprzedaży żywności, braku orzeczeń lekarskich zatrudnionych osób oraz nieprawidłowego składowania odpadów komunalnych. W 16 przypadkach zarzuty zgłaszane w zażaleniach potwierdziły się.

4.2. Opis grup obiektów żywnościowo - żywieniowych.

4.2.1. Piekarnie – ogółem według ewidencji – 11 zakładów. W roku sprawozdawczym skontrolowano 11 obiektów i wszystkie oceniono zgodnie z obowiązującymi arkuszami oceny zakładu produkcji. W wyniku oceny 1 zakład uzyskał ocenę sanitarną niezgodną z wymaganiami obowiązującego prawa żywnościowego z uwagi na brudno utrzymane pomieszczenia (ściany, okna, parapety, posadzki, drzwi), sprzęt, wyposażenie i urządzenia. Wszystkie zakłady posiadały wdrożone zasady GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP. Większość piekarni to małe zakłady rodzinne o niedużej produkcji, prowadzące sprzedaż głównie na rynek lokalny i w powiatach ościennych. Mieszczą się one często w budynkach, usługowo-mieszkalnych i w związku z tym utrudnione jest prowadzenie prac remontowo modernizacyjnych. Pomimo trudności przedsiębiorcy starają się utrzymać wdrożone zasady systemu HACCP w zakładach.

Ogółem w zakładach przeprowadzono 18 urzędowych kontroli żywności.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości:

- brudne zawilgocone ściany, sufity, z ubytkami, z odpryskami farby,
- wyeksploatowane urządzenia i sprzęt produkcyjny w zakładzie,
- nieprawidłowe zabezpieczenie odpływu kanalizacji,
- nieprawidłowe, z ubytkami posadzki w pomieszczeniach produkcyjnych,
- niesprawne stanowisko mycia rąk.

W roku sprawozdawczym w czasie przeprowadzanych kontroli zwracano szczególną uwagę na zabezpieczenie obiektów przed dostępem gryzoni i szkodników zbożowo - mącznych. W większości zakłady posiadają umowy ze specjalistycznymi firmami DDD prowadzącymi monitoring i skuteczne działania profilaktyczne. Zwracano również uwagę na jakość i przechowywanie surowców, stosowane substancje dodatkowe do żywności oraz materiały do pakowania pieczywa i wyrobów piekarskich (folia, woreczki), właściwe znakowanie produkowanych wyrobów z uwzględnieniem informacji o występujących substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji. Podczas kontroli zakładów zwracano również uwagę na stan sanitarno - techniczny i wyposażenie posiadanych środków transportu pieczywa i wyrobów piekarskich. Nieprawidłowości w ww. zakresie nie stwierdzono.

Celem poprawy stanu sanitarno - technicznego zakładów oraz bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanego i wprowadzanego do obrotu pieczywa i wyrobów piekarskich wydano ogółem 5 decyzji administracyjnych. Zarządzenia decyzji zostały wykonane w 4 przypadkach, 1 postępowanie administracyjne w toku.

W roku sprawozdawczym za stwierdzone zaniedbania natury sanitarno - porządkowej nałożono 1 mandat karny na sumę 300 zł.

4.2.2. Automaty do lodów – ogółem według ewidencji - 14 placówek, w roku sprawozdawczym 4 zakłady nie podjęły działalności. Skontrolowano 12 obiektów i wszystkie oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny zakładu produkcji żywności z czego 1 otrzymał ocenę niezgodną z obowiązującymi wymogami z uwagi na zatrudnianie osób bez aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno - epidemiologicznych, brak dopływu ciepłej wody bieżącej do umywalk do mycia rąk.

14 zakładów posiada wdrożone zasady GHP/GMP oraz 12 zakładów posiada wdrożone zasady systemu HACCP. Ogółem przeprowadzono 14 urzędowych kontroli żywności, za stwierdzone zaniedbania natury sanitarnej ogółem nałożono 1 mandat karny na sumę 100 zł.

4.2.3. Ciastkarnie – ogółem według ewidencji – 14 zakładów.

Skontrolowano 14 zakładów, wszystkie oceniono zgodnie z obowiązującymi arkuszami oceny zakładu produkcji, 1 zakład uzyskał ocenę sanitarną niezgodną z obowiązującymi wymaganiami.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości: brudne zawilgocone ściany i sufity, z odpryskami farby, nieprawidłowo magazynowane surowce, brudno utrzymane pomieszczenia, sprzęt i wyposażenie.

Ogółem wszystkie 14 zakładów posiada wdrożone procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz wdrożone zasady systemu HACCP. Zakłady używają w większości do produkcji a szczególnie ciast kremowych pasteryzowane masy jajeczne, natomiast do wypieku ciast surowe jaja. W czasie przeprowadzanych kontroli zwracano uwagę na posiadaną dokumentację, sposób mycia i dezynfekcji jaj przed wybiciem, pochodzenie mas jajecznych świeżych, posiadane procedury, instrukcje i zapisy w ww. zakresie, a także na skuteczną ochronę zakładów przed szkodnikami. Monitoring w tym zakresie prowadzony przez zewnętrzne firmy specjalistyczne. Zwracano również uwagę na sposób postępowania z odpadami, zużytymi tłuszczami smażalniczymi, właściwe pojemniki, kontenery, odbiór odpadów przez firmy specjalistyczne zajmujące się wywozem i utylizacją

odpadów, prowadzenie zapisów GHP/GMP. W czasie prowadzonego bieżącego nadzoru zwracano uwagę na jakość i przechowywanie surowców używanych do produkcji, substancje dodatkowe, opakowania stosowane do wyrobów cukierniczych trwałych opakowania (folia, kartony) i ich znakowanie. Nieprawidłowości w ww. zakresie nie stwierdzono.

Kontrolowano również stan sanitarno - techniczny posiadanych środków transportu przeznaczonych do przewozu ciast, wyposażenie w urządzenia zapewniające odpowiednią temperaturę w czasie transportu, sprzęt do monitorowania temperatury oraz zapisy z tych czynności. Większych nieprawidłowości w czasie prowadzonych kontroli nie stwierdzono. W roku sprawozdawczym ogółem w zakładach przeprowadzono 19 urzędowych kontroli żywności. Ogółem wydano 1 decyzję administracyjną w celu poprawy stanu sanitarno - technicznego zakładów oraz zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności (ciasta i wyroby ciastkarskie). Zarządzenia zawarte w decyzji zostały wykonane.

Ogółem w roku sprawozdawczym za stwierdzone zaniedbania natury sanitarnej nałożono 1 mandat karny w wys. 200zł.

W ramach urzędowej kontroli i monitoringu pobrano 5 próbek ciast kremowych oraz w ramach urzędowej kontroli 5 próbek masy jajowej do badań mikrobiologicznych. Próbkę nie podlegały kwestionowaniu.

4.2.4. Zakłady żywienia zbiorowego otwarte – ogółem według ewidencji 97 zakładów w tym 83 zakłady małej gastronomii. W roku sprawozdawczym podjęły działalność 2 restauracje natomiast 1 punkt małej gastronomii nie podjął działalności. W roku sprawozdawczym skontrolowano 76 zakładów z czego 57 oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny zakładu obrotu żywnością. W wyniku przeprowadzonej oceny 2 zakłady otrzymały ocenę sanitarną niezgodną z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, 1 dotyczyła restauracji, 1 zakładu małej gastronomii z uwagi na zatrudnianie osób bez aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Najczęściej występujące niezgodności:

- a. brudne, zawilgocone z odpryskami farby ściany i sufity w pomieszczeniach,
- b. brak orzeczeń lekarskich o stanie zdrowia zatrudnionego personelu,
- c. brak dopływu ciepłej wody do stanowisk mycia rąk,
- d. zniszczony, wyeksploatowany sprzęt i urządzenia produkcyjne,
- e. stosowanie do produkcji i wprowadzanie do obrotu żywności po upływie daty minimalnej trwałości lub przydatności do spożycia,
- f. niewłaściwie przechowywane naczynia stołowe (narażone na zanieczyszczenie),
- g. brak bieżących zapisów z GHP/GMP.

Ogółem w zakładach żywienia zbiorowego otwartego przeprowadzono 100 urzędowych kontroli żywności w tym 83 w zakładach małej gastronomii.

W czasie przeprowadzania urzędowych kontroli żywności w zakładach żywienia zbiorowego stosujących tłuszcze smaźnicze oraz produkty pochodzenia zwierzęcego zwracano szczególną uwagę na ich jakość, pochodzenie i przechowywanie. Zwracano również uwagę na warunki przechowywania naczyń stołowych oraz na jakość i warunki przechowywania bezpośrednich, jednorazowych opakowań do żywności. Zwracano także uwagę na prawidłowe postępowanie z odpadami i żywnością o niewłaściwych wymaganiach zdrowotnych, użytymi tłuszczami smaźniczymi a w szczególności na właściwe pojemniki, kontenery na odpady, odbiór przez firmy specjalistyczne zajmujące się ich wywozem i utylizacją, prowadzenie przez zakłady zapisów GHP w tym zakresie, udostępnianie konsumentom informacji o występujących alergenach w serwowanej przez zakłady żywności.

Ponadto zwracano również uwagę na skuteczną ochronę zakładów przed szkodnikami i działania profilaktyczne prowadzone w tym zakresie.

W sezonie letnim w dniach wolnych od pracy i w godzinach popołudniowych przeprowadzono kontrole w zakładach żywienia zbiorowego otwartego w zakresie oceny bieżącego stanu sanitarno-higienicznego placówek. W 3 przypadkach stwierdzono niezgodności. Dotyczyły one wprowadzania do obrotu żywności po upływie daty minimalnej trwałości lub przydatności do spożycia, braku zapisów z GHP/GMP oraz HACCP, niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego w zakładach.

97 zakładów posiadało wdrożone zasady GHP/GMP oraz 56 zakładów wdrożone zasady systemu HACCP. Ogółem w zakładach żywienia zbiorowego otwartego przeprowadzono 100 urzędowych kontroli żywności w tym 3 kontrole interwencyjne po złożonych zażaleniach konsumenckich na zły stan sanitarno-higieniczny. Zarzuty zgłaszane w zażaleniach potwierdziły się. Ogółem wydano 3 decyzje administracyjne celem poprawy stanu zarówno sanitarno - higienicznego jak i technicznego zakładów oraz zapewnienia bezpieczeństwa przygotowywanej i wprowadzanej do obrotu żywności. Ponadto za stwierdzone w trakcie kontroli nieprawidłowości osoby winne zaniedbań sanitarnych ukarano 8 mandatami karnymi na sumę 1250 zł.

W roku sprawozdawczym w sezonie letnim wzmocnionym nadzorem sanitarnym objęto sezonowe jak i stałe zakłady żywienia zbiorowego otwartego, zlokalizowane na szlakach przemieszczania się turystów. W czasie przeprowadzanych kontroli celem zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego przygotowywanej i wprowadzanej do obrotu żywności, zwracano szczególną uwagę na stan sanitarno - techniczny pomieszczeń jak i zachowanie bieżącej czystości i porządku w zakładach jak i ich otoczeniu, a także na przestrzeganie zasad higieny przez zatrudniony personel.

4.2.5. Sklepy spożywcze – ogółem według ewidencji – 270 placówek w tym 18 marketów.

W roku sprawozdawczym podjął działalność 1 nowy market. Ogółem skontrolowano 159 placówek z czego 116 oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny zakładu obrotu żywnością. W wyniku oceny 3 zakłady uzyskały ocenę niezgodną z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego z uwagi na nie zachowanie czystości pomieszczeń zakładu (w tym urządzeń, sprzętu i wyposażenia), higienę osobistą personelu (zatrudnianie osób bez aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno -epidemiologicznych), niewłaściwe przechowywanie żywności (środki spożywcze wymagające warunków chłodniczych przechowywane poza urządzeniami chłodniczymi). Ogółem w roku sprawozdawczym wydano 9 decyzji nakazujących usunięcie uchybień, celem poprawy stanu sanitarno-technicznego placówek i zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowotnego wprowadzanej do obrotu żywności. Wszystkie decyzje dotyczyły małych sklepów spożywczych, w 7 przypadkach zarządzenia decyzji zostały wykonane, natomiast w 2 przypadkach postępowanie w toku.

Najczęściej stwierdzane uchybienia: brudne ściany i sufity z odpryskami farby, zawilgoczeniami, nieprawidłowe posadzki z ubytkami, trudne do utrzymania w czystości, zatrudnianie osób bez aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno - epidemiologicznych, oferowanie do sprzedaży żywności po upływie terminu przydatności do spożycia lub upływie daty minimalnej trwałości, brak dopływu ciepłej wody bieżącej do umywalk do mycia rąk, brak segregacji żywności w urządzeniach chłodniczych, środki spożywcze nietrwałe (produkty nabiałowe) przechowywane w temperaturze otoczenia, w obrocie środki spożywcze bez pełnego oznakowania.

Osoby winne zaniedbań natury sanitarnej ukarano 24 mandatami karnymi na łączną sumę 3800 zł.

Ogółem w placówkach handlowych przeprowadzono 246 urzędowych kontroli żywności w tym 41 interwencyjnych z czego 13 dotyczyło marketów. Kontrole interwencyjne

przeprowadzono w związku z otrzymanymi zgłoszeniami w systemie RASFF oraz ze złożonymi przez konsumentów zażaleniami dotyczącymi nie przestrzegania higieny w obrocie żywnością, wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, obecności szkodników w żywności (cukierki z larwami), złą jakością żywności (ciastka kremowe z pleśnią), brak segregacji żywności w urządzeniach chłodniczych, wprowadzanie do obrotu żywności bez oznakowania (przetwory wędliniarskie), wprowadzanie do obrotu nieświeżego mięsa, obecności gryzoni w sklepie. W 5 przypadkach zgłaszane w zażaleniach zarzuty nie potwierdziły się.

Ogółem w sklepach spożywczych pobrano 110 próbek środków spożywczych z czego w marketach 74 próbki:

- w ramach urzędowej kontroli żywności 70 próbek,
- w ramach monitoringu 4 próbki,
- w ramach urzędowej kontroli + monitoring 31 próbek,
- w ramach rezerwy przewidzianej w planie pobierania próbek pobrano: 5 próbek ciastek kremowych w związku ze złożonym zażaleniem konsumentkim.

W roku sprawozdawczym w czasie przeprowadzanych kontroli zwracano uwagę również na stopień wdrożenia GHP/GMP/HACCP. Wszystkie placówki posiadały wdrożone procedury GHP/GMP. Ponadto nieznacznie wzrosła liczba placówek z wdrożonym systemem HACCP w stopniu zapewniającym kontrolę najważniejszych zagrożeń bezpieczeństwa zdrowotnego wprowadzanej do obrotu żywności. Sklepy wielkopowierzchniowe w zakresie zwalczania szkodników posiadały umowy z firmami DDD prowadzonymi w większości skuteczne działania profilaktyczne w ww. zakresie. Natomiast właściciele małych placówek w większości prowadzili ww. działania we własnym zakresie. Zwracano również uwagę na sposób usuwania odpadów, usuwania żywności przeterminowanej lub nieprzydatnej do spożycia oraz byłej żywności pochodzenia zwierzęcego kategorii 3. Sklepy wielko - powierzchniowe (markety) posiadały wydzielone i wyposażone w odpowiednie pojemniki pomieszczenia na segregację i składowanie odpadów, odpowiednie umowy z firmami specjalistycznymi na ich odbiór, potwierdzone stosowną dokumentacją. Natomiast w małych sklepach odpady były usuwane do śmietników oraz odbierane przez firmy specjalistyczne. W roku sprawozdawczym w czasie przeprowadzanych kontroli zwracano uwagę na występowanie i prawidłowości w oznakowaniu żywności zawierającej GMO, suplementów diety, na znakowanie żywności ze szczególnym uwzględnieniem oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych. W ww. zakresie nieprawidłowości nie stwierdzono.

W roku sprawozdawczym w wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono ogółem, iż 270 placówek posiadało wdrożone zasady GHP/GMP a 230 wdrożone zasady systemu HACCP.

4.2.6. Wytwórnice lodów – ogółem według ewidencji - 2 zakłady skontrolowano i oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny zakładu produkcji. Wszystkie zakłady uzyskały ocenę zgodną z wymaganiami obowiązującego prawa żywnościowego. Posiadają wdrożone i utrzymane zasady systemu HACCP.

1 zakład zlokalizowany jest przy zakładzie ciastkarskim, zajmuje się produkcją lodów mlecznych i wodnych metodą tradycyjną, wprowadza je do obrotu w sieci własnych sklepów cukierniczych. Natomiast drugi zakład, który produkuje lody również metodą tradycyjną głównie na potrzeby własnego zakładu gastronomicznego oraz punktu sprzedaży. Nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno - technicznego pomieszczeń, wyposażenia i procesów produkcyjnych w zakładach nie stwierdzono.

Ogółem przeprowadzono 2 kontrole urzędowe żywności.

4.2.7. Zakłady garmażeryjne – ogółem według ewidencji 3 zakłady.

W roku sprawozdawczym skontrolowano i oceniono 2 zakłady zgodnie z obowiązującymi arkuszami oceny zakładu produkcji, uzyskały one ocenę zgodną z wymaganiami obowiązujących przepisów prawa żywnościowego. 1 zakład usytuowany przy ciastkarni z odpowiednim wyposażeniem. 1 zakład nowocześnie urządzony i wyposażony zajmuje się składaniem kanapek. 1 zakład mieści się w adoptowanych, przystosowanych pomieszczeniach. Ogółem w zakładach przeprowadzono 2 urzędowe kontrole żywności. W czasie prowadzonych kontroli zwrócono uwagę na jakość, rodzaj, pochodzenie wykorzystywanych do produkcji składników i surowców, używane opakowania jednostkowe stosowane do produkowanych wyrobów, prawidłowość oznakowania wyrobów gotowych (wyszczególnienie alergenów), na przestrzeganie instrukcji i procedur z zakresu GHP/GMP, na stan sanitarno - higieniczny i wyposażenie posiadanych środków transportu. Wszystkie zakłady posiadają wdrożone instrukcje i procedury z zakresu GHP/GMP oraz wdrożone zasady systemu HACCP.

4.2.8. Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego – ogółem według ewidencji 4 zakłady. Skontrolowano i oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny zakładu produkcji wszystkie. Zakłady te uzyskały ocenę zgodną z wymaganiami obowiązujących przepisów prawa żywnościowego.

Posiadają wdrożone i utrzymane zasady systemu HACCP oraz posiadają system zarządzania jakością. W czasie kontroli zwracano szczególną uwagę na pochodzenie i jakość surowca, ochronę zakładów przed szkodnikami zarówno gryzoniami jak i zbożowo-mącznymi. W ww. zakresie zakłady posiadają umowy ze specjalistycznymi firmami DDD. Kontrolowano również stan sanitarno-higieniczny posiadanych środków transportu przeznaczonych do przewozu mąki i przetworów zbożowo - mącznych. Ogółem w zakładach przeprowadzono 10 urzędowych kontroli żywności.

Do badań laboratoryjnych pobrano 17 próbek żywności:

- w ramach urzędowej kontroli 3 próbki ziarna zbóż, 1 próbkę mąki w kierunku obecności metali; 2 próbki ziarna zbóż w kierunku mykotoksyn,
- w ramach monitoringu 6 próbek przetworów zbożowo-mącznych (płatki pszenne, płatki żytnie, mąka pszenna, mąki żytnie) w kierunku alkaloidów sporyszu,
- w ramach rezerwy przewidzianej w planie poboru próbek pobrano 5 prób ziarna zbóż w kierunku cytryny. Próbki nie podlegały kwestionowaniu.

4.2.9. Wytwórnia koncentratów spożywczych – ogółem według ewidencji 1 zakład.

Zakład skontrolowano i oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny stanu sanitarnego. Zakład zgodny z obowiązującymi wymogami.

Prowadzi działalność na rynku krajowym i UE. Zakład posiada wdrożony i utrzymany system HACCP. Ponadto w czasie kontroli zwrócono uwagę na jakość używanych do produkcji surowców, stosowane opakowania żywności, właściwe znakowanie wyrobów uwzględniające informacje o występujących substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji oraz stan sanitarno - higieniczny posiadanych środków transportu.

Ogółem przeprowadzono 3 urzędowe kontrole żywności w tym 1 interwencyjną w związku z otrzymaniem pisma dotyczącym przekroczenia dopuszczalnej pozostałości pestycydu w suszu pietruszki. Ww. produkt został wycofany w całości z zakładu i przekazany dostawcy.

4.2.10. Inne wytwórnie żywności – ogółem według ewidencji 844 zakłady.

Były to: 2 zakłady produkcji etanolu (gorzelnie), 1 zakład prowadzący produkcję i konfekcjonowanie proszku kakaowego, nowopowstały 1 zakład produkcji kostek lodu oraz 840 producentów rolnych. Producenci rolni to przede wszystkim producenci ziarna zbóż,

rzepaku oraz w mniejszym stopniu ziemniaków, warzyw okopowych i owoców oraz nasion roślin strączkowych. W roku sprawozdawczym przeprowadzono ogółem 7 urzędowych kontroli. W 4 zakładach wdrożono instrukcje i procedury z zakresu GHP/GMP oraz w 3 zasady systemu HACCP. Wspólnie z przedstawicielami PIORiN i IOŚ przeprowadzono 1 kontrolę gospodarstwa rolnego zajmującego się produkcją truskawki deserowej. W roku sprawozdawczym skontrolowano także 1 producenta rolnego zajmującego się produkcją ziarna zbóż, rzepaku oraz produkcją i sprzedażą bezpośrednią ziemniaków na cele spożywcze a także owoców (jabłka, gruszki). Skontrolowani 2 producenci rolni produkcję, zbiór oraz przechowywanie swoich płodów prowadzili w oparciu o zasady dobrej praktyki rolniczej (GAP).

4.2.11. Kioski – ogółem według ewidencji - 6 placówek. W roku sprawozdawczym uległ likwidacji 1 kiosk szkolny. W kioskach wprowadzana była do obrotu żywność głównie w opakowaniach jednostkowych. Wszystkie posiadają wdrożone instrukcje i procedury z zakresu GHP oraz 2 zasady systemu HACCP.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 placówki a oceniono 1 placówkę zgodnie z obowiązującym arkuszem zakładu obrotu żywnością. Ogółem przeprowadzono 4 urzędowe kontrole w tym 2 interwencyjne w związku ze złożonymi zażaleniami konsumenckimi. 1 zażalenie dotyczyło wprowadzania do obrotu w kiosku usytuowanym na terenie placówki oświatowej żywności niezgodny z obowiązującym od 01.09.2015r. przepisom. Zarzuty zawarte w zażaleniu konsumenckim potwierdziły się. Osobę winną zaniedbań natury sanitarnej ukarano mandatem karnym w wys. 100, zł. Drugie zażalenie konsumenckie dotyczyło braku czystości oraz braku higieny osobistej osoby wprowadzającej do obrotu środki spożywcze. Zarzuty nie potwierdziły się.

4.2.12. Magazyny hurtowe – ogółem według ewidencji - 17 placówek. W roku sprawozdawczym. 2 zakłady nie podjęły działalności. Skontrolowano 13 obiektów a oceniono stan sanitarny 12 placówek zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny zakładu obrotu żywnością. Wszystkie otrzymały ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego.

17 zakładów posiadało wdrożone zasady GHP/GMP a 16 wdrożone i utrzymane zasady systemu HACCP. Ogółem przeprowadzono 18 urzędowych kontroli żywności z czego 1 kontrolę interwencyjną w związku z przesłanym pismem dotyczącym podejrzenia niewłaściwej jakości wprowadzanego środka spożywczego.

Celem poprawy stanu sanitarno - technicznego zakładów i zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowotnego wprowadzanej do obrotu żywności wydano 2 decyzje administracyjne.

Zarządzenia zawarte w decyzjach wykonano.

4.2.13. Obiekty ruchome i tymczasowe – ogółem według ewidencji 21 obiektów. W roku sprawozdawczym podjęły działalność 3 nowe placówki. Do ww. obiektów należy: mobilne punkty sprzedaży lodów, punkty prowadzące handel obwoźny rybami i ich przetworami, okazjonalne punkty sprzedaży żywych ryb, autosklep zajmujący się obwoźną sprzedażą pieczywa, stragany prowadzące sprzedaż środków spożywczych pakowanych, przyczepy gastronomiczne prowadzące sprzedaż kurczaków z rożna, kiełbasek w handlu obwoźnym, wózek gastronomiczny. W roku sprawozdawczym skontrolowano 6 placówek z czego 1 oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem. Ogółem przeprowadzono 10 kontroli urzędowych żywności w tym 1 interwencyjną w związku z zażaleniem konsumenckim dotyczącym intensywnego zapachu rybich odpadów oraz sprzedaży drobiu, jaj i warzyw w punkcie sprzedaży ryb żywych. Zarzuty zgłaszane w zażaleniu potwierdziły się. Wydano decyzję wstrzymującą sprzedaż żywności w punkcie. Po zapewnieniu właściwych warunków

sanitarno-technicznych w punkcie, przedstawieniu umowy na odbiór i utylizację odpadów kat.3 decyzję uchylono. Ogółem celem poprawy stanu sanitarno-technicznego placówek i zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowotnego wprowadzanej do obrotu żywności wydano 3 decyzje administracyjne w tym 1 wstrzymującą sprzedaż żywności. Zarządzenia decyzji zostały wykonane.

4.2.14. Środki transportu - ogółem według ewidencji 58 należących do firm transportowych lub osób indywidualnych prowadzących działalność gospodarczą w zakresie przewozu żywności. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 4 kontrole.

Skontrolowane środki transportu prawidłowe, przystosowane do przewozu środków spożywczych zarówno luzem jak i w opakowanych jednostkowych i/lub zbiorczych. Wyposażone w urządzenia i sprzęt zapewniający bezpieczeństwo przewożonej żywności (urządzenia zapewniające odpowiednie warunki chłodnicze, sprzęt do monitorowania, odczytu i zapisu temperatury, zabezpieczenie przed zanieczyszczeniem).

Wszystkie posiadają opracowane procedury i instrukcje z zakresu GHP.

4.2.15. Inne obiekty obrotu żywnością – ogółem według ewidencji – 84 placówki.

To stoiska spożywcze: na stacjach benzynowych, stoiska sprzedaży środków spożywczych w sklepach wielobranżowych, stoiska sprzedaży środków spożywczych w placówkach pocztowych, saloniki prasowe wprowadzające do obrotu środki spożywcze trwałe mikrobiologicznie w opakowaniach jednostkowych, suplementy diety, apteki i sklepy zielarskie wprowadzające do obrotu suplementy diety i kosmetyki, sklep zabawkowo - sportowy i sklep sportowy wprowadzające do obrotu suplementy diety i środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, producenci rolni owoców i warzyw prowadzący sprzedaż bezpośrednią wymienionych produktów na targowisku i/lub zaopatrujący sklepy lokalne, placówki żywienia zbiorowego, placówki bazy logistyczno-przechowalniczej nasion zbóż na cele spożywcze, placówka zajmująca się pośrednictwem sprzedaży warzyw i owoców mrożonych. Na stoiskach spożywczych prowadzono sprzedaż środków spożywczych pakowanych, głównie słodyczy, przekąsek typu snack, chipsów, napojów w tym alkoholowych, alkoholu, suplementów diety. W roku sprawozdawczym skontrolowano 8 placówek, w których przeprowadzono 9 urzędowych kontroli żywności w tym 1 wspólnie z przedstawicielem WIOŚ gospodarstwa rolnego zajmującego się produkcją i sprzedażą bezpośrednią. W czasie kontroli większych nieprawidłowości nie stwierdzono. Ogółem 84 placówki posiadały wdrożone zasady GHP/GMP i/lub GAP oraz 10 wdrożone zasady systemu HACCP. Do badań laboratoryjnych pobrano 2 próbki żywności. Były to: 1 próbka świeżych grzybów w kierunku skażeń promieniotwórczych, 1 próbka ziemniaków jadalnych w kierunku obecności metali. Próbkę nie podlegały kwestionowaniu.

4.2.16. Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte ogółem według ewidencji 64 zakłady.

Skontrolowano 57 obiektów, ocenę stanu sanitarnego przeprowadzono w 52 placówkach, wszystkie zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego. Ogółem przeprowadzono 62 urzędowe kontrole żywności.

a. stołówki w domach wczasowych – ogółem według ewidencji 5. Skontrolowano i oceniono 4. W wyniku oceny stanu sanitarnego wszystkie uzyskały ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami. Wszystkie placówki posiadają wdrożone procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP. Ogółem w placówkach przeprowadzono 4 urzędowe kontrole żywności.

b. bloki żywienia w szpitalach – 1 obiekt, skontrolowany i oceniony zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny zakładu obrotu żywnością. W roku sprawozdawczym kuchnia szpitalna prowadzona była przez przedsiębiorcę prywatnego. W kuchni przygotowywane są posiłki dla pacjentów szpitala, hospicjum, pacjentów zakładu opiekuńczo-leczniczego, aresztantów Komendy Powiatowej Policji oraz osób indywidualnych korzystających ze stołówki. W wyniku oceny sanitarnej zakład uzyskał ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami. Zakład posiada opracowane procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz wdrożone i utrzymane zasady systemu HACCP. Wyznaczone krytyczne punkty kontroli i punkty kontrolne monitorowane i dokumentowane. Ponadto zakład posiada stały monitoring szkodników prowadzony przez zewnętrzną firmę specjalistyczną. Ogółem w roku sprawozdawczym przeprowadzono 3 urzędowe kontrole. W czasie kontroli zwracano uwagę na jakość i przechowywanie surowców używanych do przygotowywanych potraw oraz na jakość żywienia. Jadłospisy opracowywane właściwie, układane z zasadami racjonalnego żywienia. W składzie potraw wyszczególniono substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji.

c. bloki żywienia w domach opieki społecznej – ogółem według ewidencji 1 zakład. W roku sprawozdawczym zakład skontrolowano i oceniono zgodnie z arkuszem oceny zakładu obrotu żywnością. Przeprowadzono 1 urzędową kontrolę. W zakładzie prowadzone jest żywienie w systemie cateringowym - obiady. Wydawane posiłki obiadowe dostarczane są do zakładu ze stołówki posiadającej wdrożony i utrzymany system HACCP. Dowóz posiłków odbywa się specjalistycznym środkiem transportu w pojemnikach termoizolacyjnych.

d. stołówki w żłobkach i domach małego dziecka – ogółem według ewidencji 1 zakład. W roku sprawozdawczym podjął działalność 1 zakład zajmujący się wydawaniem posiłków obiadowych w systemie cateringowym. Posiłki obiadowe produkowane, porcjowane i dostarczane są przez zewnętrzną firmę cateringową. Dowóz odbywa się specjalistycznym środkiem transportu w pojemnikach termoizolacyjnych. Celem zapewnienia właściwego stanu sanitarno-higienicznego bloku żywienia i bezpieczeństwa wydawanych posiłków wydano 1 decyzję administracyjną. Zarządzenia decyzji zostały wykonane. Ogółem przeprowadzono 2 urzędowe kontrole.

e. stołówki szkolne – ogółem według ewidencji - 18 placówek w tym prowadzących żywienie w systemie cateringowym 10.

W roku sprawozdawczym podjęły działalność 4 stołówki szkolne zajmujące się żywieniem dzieci i młodzieży w systemie cateringowym. Posiłki dostarczane są do stołówek specjalistycznymi środkami transportu z zakładów znajdujących się pod nadzorem organów PIS. W roku sprawozdawczym skontrolowano 15 placówek, natomiast w 13 przeprowadzono ocenę stanu sanitarnego, zakłady zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego. W roku sprawozdawczym ogółem przeprowadzono 17 urzędowych kontroli żywności w tym 1 interwencyjną w związku z zażaleniem na wydawanie posiłków w niewłaściwych warunkach. Zarzuty zażalenia nie potwierdziły się.

Wszystkie obiekty posiadają opracowane i wdrożone instrukcje z zakresu GHP/GMP, 12 ma wdrożone i utrzymane zasady systemu HACCP. Celem poprawy stanu sanitarno - technicznego placówki oraz zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowotnego przygotowywanych i wydawanych posiłków wydano 1 decyzję administracyjną. Zarządzenia decyzji zostały wykonane.

f. stołówki na koloniach, półkoloniach, obozach, zimowiskach – ogółem według ewidencji 4 placówki. W roku sprawozdawczym skontrolowano 1. Stan sanitarno - higieniczny skontrolowanej placówki zgodny z obowiązującymi wymogami obowiązującego prawa żywnościowego.

g. stołówki w przedszkolach – ogółem według ewidencji 17. Skontrolowano 17 wszystkie oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny stanu sanitarnego. Uzyskały ocenę sanitarną zgodną z wymaganiami prawa żywnościowego. W części przedszkoli publicznych żywienie prowadzone jest w systemie cateringowym. Natomiast we wszystkich przedszkolach niepublicznych żywienie prowadzone jest w systemie cateringowym. Dostarczane posiłki przygotowywane są w zakładach żywienia zbiorowego podlegających urzędowej kontroli organów PIS. Posiłki dowożone specjalistycznymi środkami transportu w specjalnych pojemnikach termoizolacyjnych. Ogółem w 9 przedszkolach prowadzone jest żywienie w systemie cateringowym. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 17 urzędowych kontroli żywności.

Wszystkie placówki posiadają wdrożone instrukcje i procedury z zakresu GHP/GMP oraz wdrożone zasady systemu HACCP.

h. zakłady usług cateringowych – 4 placówki. 3 zajmują się przygotowywaniem posiłków, dostarczaniem ich specjalistycznym środkiem transportu do placówek przedszkolnych oraz myciem pojemników termoizolacyjnych i sprzętu. 1 kuchnia cateringowa zajmuje się przygotowywaniem posiłków (dań obiadowych, wyrobów garmażeryjnych) dla odbiorców zewnętrznych.

W roku sprawozdawczym ogółem przeprowadzono 4 urzędowe kontrole żywności wraz z ocenami sanitarnymi. Zakłady zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego. Wszystkie posiadają wdrożone procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz 3 zakłady wdrożone zasady systemu HACCP.

i. inne zakłady żywienia – ogółem 13 placówek.

W roku sprawozdawczym podjęła działalność 1 nowa placówka. Skontrolowano 13 placówek i oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem zakładu obrotu żywnością. Oceniane zakłady uzyskały ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego. Ogółem przeprowadzono 13 urzędowych kontroli żywności. Wszystkie zakłady posiadały opracowane i wdrożone instrukcje z zakresu GHP/GMP, a 10 zakładów wdrożone zasady systemu HACCP.

W czasie kontroli placówek żywienia zbiorowego zamkniętego zwracano szczególną uwagę na jakość i sposób żywienia dzieci i młodzieży w szkołach i przedszkolach oraz korzystających ze zorganizowanego wypoczynku letniego i zimowego, pacjentów szpitala, pensjonariuszy domu pomocy społecznej. Dokonywane są oceny sposobu żywienia (jadłospisy), w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, stosowne zalecenia wydawane są osobom odpowiedzialnym za żywienie w placówkach.

W związku z wprowadzeniem od 01.09.2015r. ze zmianą z dnia 26.07.2016r. przepisów w sprawie wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty w czasie kontroli placówek znajdujących się na terenie ww. jednostek zwracano uwagę na wykorzystywanie w jadłospisach i przy przygotowywaniu posiłków produktów zgodnie z obowiązującymi przepisami. Osobom odpowiedzialnym udzielano instruktażu i stosownych wskazówek na temat układania jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i ww. przepisami.

Zwracano również uwagę na prawidłowe postępowanie z odpadami i żywnością o niewłaściwych wymaganiach zdrowotnych a w szczególności na właściwe pojemniki,

kontenery na odpady, odbiór przez firmy specjalistyczne zajmującymi się wywozem i utylizacją odpadów, prowadzenie przez zakłady zapisów GHP w tym zakresie. Ponadto zwracano uwagę na zabezpieczenie zakładów przez dostępem szkodników oraz działania profilaktyczne w wymienionym zakresie.

4.2.17. Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością ogółem według ewidencji 2 zakłady. 1 zakład zajmuje się produkcją opakowań jednorazowych z polistyrenu, przeznaczonych do bezpośredniego kontaktu z żywnością oraz folii dla przemysłu spożywczego. Drugi zakład zajmuje się głównie nadrukiem na opakowaniach przeznaczonych do bezpośredniego kontaktu z żywnością, szczególnie wyrobów mleczarskich. W roku sprawozdawczym 2 zakłady skontrolowano i oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny stanu sanitarnego. Zakłady uzyskały ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami, posiadają wdrożone zasady dobrej praktyki produkcyjnej oraz wdrożone i udokumentowane systemy jakości oparte o zasady HACCP oraz ISO. Do każdej wyprodukowanej partii wyrobów gotowych dołączana jest pisemna deklaracja zgodności. Do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki przedmiotów użytku. Próbkę nie podlegały kwestionowaniu.

4.2.18. Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością – według ewidencji 4 zakłady. W roku sprawozdawczym nie kontrolowane.

4.3. Nadzór nad obiektami produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami –

4.3.1. Zakłady produkujące i konfekcjonujące kosmetyki ogółem według ewidencji 1 zakład. zajmujący się produkcją i konfekcjonowaniem kosmetyków. Pomieszczenia zakładu funkcjonalne, właściwie wyposażone, w dobrym stanie sanitarno - technicznym. Zakład sukcesywnie rozbudowywany, modernizowany i dostosowywany do warunków i rodzaju prowadzonej produkcji. Odpady segregowane, przechowywane w zamkniętych, wydzielonych, oznakowanych segmentach, wywożone przez firmy specjalistyczne. Zakład posiada wdrożony i utrzymany system zarządzania jakością.

Ogółem przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w zakładzie. W wyniku 1 kontroli dokonano oceny w zakresie warunków produkcji, dokumentacji oraz oznakowania opakowań jednostkowych. Zakład uzyskał ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami. Ponadto przeprowadzono kontrolę w związku z otrzymanym pismem dotyczącym zakwestionowanego kosmetyku. Do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki kosmetyków, próbek nie kwestionowano

4.3.2. Obiekty obrotu kosmetykami według ewidencji 4 w roku sprawozdawczym nie skontrolowano.

4.4. Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych.

W 2016 r. pobrano zgodnie z planem 128 próbek środków spożywczych do badań laboratoryjnych. W ramach kontroli urzędowej pobrano 81 próbek środków spożywczych, w ramach monitoringu 11 oraz 36 wspólnych urzędowych z monitoringowymi. Z powyższych prób 71 zbadano pod względem mikrobiologicznym, 57 pod względem chemicznym. Część prób pobranych do badań laboratoryjnych została oceniona w kierunku zgodności znakowania z obowiązującymi przepisami prawa. Zakwestionowano 4 próbki:

W ramach rezerwy przewidzianej w planie pobierania próbek pobrano 5 ciast kremowych w związku z zażaleniem konsumentem na zanieczyszczenie ciast kremowych pleśnią i 5 prób ziarna zbóż w związku z poszerzeniem zakresu badań żywności w kierunku

mykotoksyn. Ponadto w związku z współdziałaniem organów urzędowej kontroli w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbę ziemniaków. Powyższych prób nie kwestionowano.

Środki spożywcze badano w kierunku: pozostałości pestycydów, zawartości metali szkodliwych dla zdrowia, pozostałości azotanów w warzywach oraz produktach dla dzieci, mykotoksyn, skażenia promieniotwórczego, GMO, glutenu, zawartości substancji dodatkowych takich jak: barwniki, sztuczne substancje słodzące, substancje konserwujące oraz alkaloidów sporyszu. W związku z występującymi nieprawidłowościami w oznakowaniu i reklamie suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (w tym dla sportowców) oraz środków spożywczych wzbogaconych witaminami, składnikami mineralnymi prowadzono bieżący nadzór w obrocie (w tym sprzedaży internetowej) oraz dokonywano kontroli prawidłowości znakowania ww. produktów. Skontrolowano 23 (w tym 3 przez internet) suplementy diety, 20 środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i 4 środki spożywcze wzbogacone witaminami lub składnikami mineralnymi. Nieprawidłowości w ww. zakresie nie stwierdzono. Do badań analitycznych oraz w kierunku znakowania pobrano 3 próby suplementów diety, w tym 2 opatrzone uwagami: tabletki musujące o smaku cytrynowym Pluss Magnez + witamina B₆ z uwagi na błędy w oznakowaniu, Vitamina C z uwagi na to, iż suplement nie figuruje w rejestrze produktów objętych powiadomieniem i pierwszym wprowadzeniu do obrotu na terytorium RP. Na terenie powiatu wągrowieckiego nie ma producentów suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środków spożywczych wzbogaconych witaminami lub składnikami mineralnymi.

W czasie przeprowadzanych kontroli w obiektach żywnościowo - żywieniowych zwracano uwagę na występowanie środków spożywczych zawierających GMO. W nadzorowanych obiektach żywności zawierającej GMO nie stwierdzono. W zakładach produkcyjnych kontrolowano znakowanie oraz dokumentację stosowanych surowców mogących potencjalnie zawierać GMO. Uwag nie wniesiono. Pobrano 1 próbę warzyw mrożonych do badań laboratoryjnych w kierunku GMO. Próby nie kwestionowano. Podczas kontroli urzędowych w obiektach obrotu prowadzono nadzór nad znakowaniem żywności, ze szczególnym uwzględnieniem oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych. Nieprawidłowości w ww. zakresie nie stwierdzono.

Kontrolowano przestrzeganie terminów przydatności do spożycia lub dat minimalnej trwałości. Zwracano uwagę na prawidłowe przechowywanie żywności (temperatura, wilgotność) oraz zabezpieczenie przed zanieczyszczeniem. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości:

- artykuły spożywcze po terminie przydatności do spożycia lub upływie daty minimalnej trwałości,
- środki spożywcze łatwopsujące przechowywane w temperaturze otoczenia (produkty nabiałowe),
- brak segregacji żywności w urządzeniach chłodniczych,
- wprowadzanie do obrotu żywności bez pełnego oznakowania
- obecności szkodników w żywności (larwy w cukierkach).

W ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywnienia Zwierząt (RASFF) do Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Wągrowcu przesłano 11 powiadomień alarmowych i 8 powiadomień informacyjnych o środkach spożywczych, które nie spełniały wymagań przepisów prawnych stanowiących potencjalne zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów.

Do najczęściej występujących zagrożeń otrzymany w ramach systemu RASFF w 2016r. należały zanieczyszczenia chemiczne żywności. Przedmiotem 3 powiadomień alarmowych było przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu WWA i benzo(a)piranu w produktach pn. „Czekolada mleczna DUET” (2 powiadomienia) oraz w suplemencie diety pn. „Chlorella” (1 powiadomienie). Ponadto w suplemencie diety pn. „Zioła Mnicha Herbata Pu - erh na odchudzanie” stwierdzono przekroczenie dopuszczalnego poziomu WWA. W produkcie pod nazwą „Śliwka suszona” stwierdzono przekroczenie dopuszczalnej zawartości kwasu sorbowego natomiast w „pieczywie chrupkim Trader Joe’s Voolkorn Knäcke” z Niemiec przekroczenie ochratoksyny A. Kolejne powiadomienie informacyjne dotyczyło produktu pn. „Nox Pump” pochodzącego z USA, w którym stwierdzono obecność niedozwolonych do stosowania w środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego aminokwasów: alfa-ketoglutaran L - argininy, jabłczan L – cytruliny, glicynopropionyl L – karnityna HCl, N – acetylo L – tyrozyna. Ponadto w produkcie pn. „Ikra rybia z gromadnika, czarna, solona” pochodzącego z Niemiec stwierdzono przekroczenie dopuszczalnego poziomu barwnika E 151 – czerń brylantynowa. Kolejne 2 powiadomienia dotyczyły wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W produkcie pn. „Kubek szklany kwadraty 350 ml” stwierdzono migrację metali ciężkich z obrzeża kubków, natomiast w produkcie pn. „Miska dekoracyjna 13*5,3cm” migrację formaldehydu.

Z przesłanych w 2016r. powiadomień alarmowych 2 dotyczyły zanieczyszczeń fizycznych żywności. W produktach pn. „SNICKERS, MARS, MILKY WAY, CELEBRATIONS, MINI MIX” z Holandii oraz „Knix kaszka manna śmietankowa” - z różnymi wsadami wyprodukowanymi w Niemczech, stwierdzono obecność kawałków plastiku.

W roku sprawozdawczym 2 powiadomienia dotyczyły zanieczyszczeń mikrobiologicznych żywności. Przedmiotem pierwszego było stwierdzenie obecności beztlenowców redukujących siarczany (*Clostridia*) w produkcie pn. „Naturalna woda mineralna niegazowana Polanicka Zdrój”. Drugie powiadomienie dotyczyło bombażu opakowań soku pomarańczowego pn. „Pure Fruit Orange” wyprodukowanego w Niemczech.

Kolejne powiadomienia informacyjne dotyczyły suplementów diety, które w swoim składzie zawierają składniki określone jako „nowa żywność”, które bez spełnienia wymogów ustawodawstwa nie mogą być wprowadzone do obrotu. Dotyczy to produktów pn. „Stewia – suszone liście”, suplementów diety: „CREA9 XTREME”, „SPEED - ER SHOT”, „Agmamax”, „LevroPump”, Pre Shock”, „Power Pump” oraz „Xtreme Detonator”.

Na podstawie otrzymany pism i powiadomień monitorowano wycofywanie produktów z rynku oraz podejmowano działania wyjaśniające i działania zaradcze stosownie do stwierdzonego stanu faktycznego.

4.5. Ocena sposobu żywienia.

W ramach nadzoru sanitarnego nad sposobem żywienia zwracano szczególną uwagę na żywienie dzieci i młodzieży korzystających z posiłków w szkołach, przedszkolach, na koloniach, obozach, ośrodkach czasowych oraz pacjentów szpitala.

W czasie kontroli zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego dokonano ocen jadłospisów dekadowych metodą teoretyczną.

Oceniono 1 jadłospis metodą teoretyczną w żywieniu szpitalnym Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Oceniono 1 w żywieniu w domach opieki społecznej jadłospis metodą teoretyczną. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Oceniono 13 jadłospisów stołówek szkolnych metodą teoretyczną. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Oceniono 1 jadłospis stołówki kolonijnej metodą teoretyczną. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Oceniono 17 jadłospisów w przedszkolach metodą teoretyczną. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Oceniono 1 jadłospis usług cateringowych metodą teoretyczną. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Podczas przeprowadzanych kontroli w placówkach żywienia zbiorowego zamkniętego z osobami odpowiedzialnymi za żywienie dzieci i młodzieży omawiano sposoby prawidłowego żywienia. Udzielano instruktażu na temat układania jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia oraz z przepisami zawartymi w Rozporządzeniach Ministra Zdrowia z dnia: 26 sierpnia 2015r. (Dz. U. z 2015r., poz. 1256) i 26 lipca 2016r. (Dz. U. z 2016r., poz. 1154) w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do spożycia dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Zwracano uwagę, aby przy układaniu jadłospisów planowane zestawy posiłków były urozmaicone, o właściwej wartości energetycznej, podawane atrakcyjnie pod względem organoleptycznym. Ponadto omawiano wpływ prawidłowego żywienia na rozwój psychofizyczny dzieci i młodzieży, efektywność nauczania oraz zachowanie prawidłowego stanu zdrowia. Udzielano informacji na temat możliwości korzystania z dostępnej na rynku literatury zawierającej modelowe racje pokarmowe wraz z całym zestawami posiłków.

4.7. Informacja o współpracy z innymi jednostkami.

W roku 2016 zgodnie z Porozumieniem pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Wągrowcu i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Wągrowcu o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej, prowadzono wymianę informacji dotyczących wyników laboratoryjnych wskazujących na niewłaściwą jakość produktów pochodzenia roślinnego przeznaczonych na cele paszowe oraz aktualizowano listy podmiotów działających na rynku spożywczym wspólnie nadzorowanych przez organy IW oraz PIS.

Zgodnie z porozumieniem dotyczącym współdziałania organów urzędowej kontroli w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego, przeprowadzono wspólnie z WIOŚ i PIORiN kontrolę w gospodarstwie rolnym zajmującej się produkcją truskawki deserowej oraz wspólnie z WIOŚ kontrolę w gospodarstwie zajmującym się produkcją, ziemniaków, ziaren zbóż, rzepaku oraz nasion strączkowych.

W roku sprawozdawczym w związku z prowadzoną przez NIK kontrolą w Urzędzie Miejskim w Wągrowcu przekazano do NIK Delegatura w Poznaniu informację w sprawie zatwierdzenia obiektu w którym prowadzona jest sprzedaż alkoholi i napojów alkoholowych.

W miesiącu wrześniu, w związku z zapytaniem dziennikarzy, przekazano do prasy telefonicznie informację na temat podejmowanych działań w sprawie zażalenia konsumentkiego.



5. Zapobiegawczy nadzór sanitarny.

5.1. Postanowienia - w roku sprawozdawczym wydano łącznie 5 postanowień dotyczących uzgodnienia decyzji o warunkach zabudowy;

5.2. Opinie sanitarne - wydano 89 opinii sanitarnych, w tym:

- 40 opinii sanitarnych co do potrzeby przeprowadzania oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym 16 opinii stwierdzających taką potrzebę i określających zakres raportu o oddziaływaniu na środowisko;
- 13 opinii sanitarnych przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach;
- 23 opinie sanitarne dotyczące uczestniczenia w odbiorach końcowych obiektów, zgodnie z art. 56 Prawa Budowlanego;
- 6 opinii sanitarnych dotyczących uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko;
- 2 opinie dotyczące miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego;
- na wnioski inwestorów wydano 5 opinii sanitarnych dotyczących obiektów w związku z ubieganiem się o pomoc finansową na realizowane inwestycje, wspomagane przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa ze środków Unii Europejskiej.

5.3. Odbiory budowlane - przeprowadzono łącznie 29 odbiorów, w tym 23 odbiory końcowe obiektów budowlanych na podstawie art. 56 Prawa Budowlanego. Należy podkreślić, że jakość odbieranych obiektów pod względem wykończenia i wyposażenia znacznie się poprawiła.



6. Higiena Pracy :

6.1. Nadzór bieżący nad zakładami pracy.

W roku 2016 objętych nadzorem przez PSSE w Wągrowcu były 293 zakłady pracy, w których zatrudniano 7451 pracowników. Przeprowadzono 107 kontroli w 96 zakładach.

W 24 nadzorowanych zakładach stwierdzono przekroczenia NDS/NDN. W zakładach tych 685 pracowników pracuje w przekroczeniach NDS/NDN czynników szkodliwych dla zdrowia, w tym:
pyły – w 7 zakładach narażonych 63 pracowników,
czynniki fizyczne – hałas – w 22 zakładach narażonych 558 pracowników,
- drgania mechaniczne o działaniu miejscowym – w 2 zakładach 30 pracowników.
czynniki chemiczne – w 2 zakładach narażonych 72 pracowników.
czynniki uciążliwe – oświetlenie – w 1 zakładzie narażonych 2 pracowników.

6.2. Nadzór nad substancjami i mieszaninami chemicznymi, produktami biobójczymi i prekursorami kat. 2 i 3.

6.2.1. Producenci i wprowadzający do obrotu oraz stosujący w działalności zawodowej substancje i mieszaniny chemiczne.

W roku 2016 na terenie powiatu wągrowieckiego liczba podmiotów wprowadzających do obrotu substancje i mieszaniny chemiczne przedstawiała się następująco:
2 producentów, 4 dalszych użytkowników - formulatorów stosujących substancje i mieszaniny chemiczne w działalności zawodowej, 118 dystrybutorów, 159 dalszych użytkowników stosujących substancje i mieszaniny chemiczne w działalności zawodowej.

W omawianym zagadnieniu przeprowadzono 91 kontroli w 74 obiektach, w tym:

- 2 kontrole u producentów substancji chemicznych,
- 23 kontrole u wprowadzających do obrotu substancje i mieszaniny chemiczne (sklepy, hurtownie),
- 3 kontrole u dalszych użytkowników i formulatorów,
- 63 kontrole u stosujących substancje i mieszaniny chemiczne, którzy nie są formulatorami.

6.2.2 Nadzór nad produktami biobójczymi.

W roku 2016 produkty biobójcze wprowadzało do obrotu 59 podmiotów gospodarczych w tym 2 odpowiedzialne za pierwsze wprowadzenie.

W ramach nadzoru nad tymi produktami przeprowadzono 44 kontrole w 42 obiektach, w tym:

- 2 kontrole w 2 obiektach odpowiedzialnych za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktów biobójczych,
- 17 kontroli u wprowadzających do obrotu produkty biobójcze (hurtownie, sklepy),

- 32 kontroli u stosujących w działalności zawodowej produkty biobójcze (m.in. środki myjąco-dezynfekujące, dezynfekujące, impregnaty do drewna, impregnaty stosowane w budownictwie, środki owadobójcze, grzybobójcze).

6.2.3. Nadzór nad prekursorami kategorii 2 i 3.

W roku 2016 na terenie powiatu wągrowieckiego 2 podmioty wprowadzały do obrotu prekursor narkotyków kategorii 2 – nadmanganian potasu (jako środek do dezynfekcji w rolnictwie) oraz 1 podmiot wprowadzał do obrotu prekursor narkotyków kategorii 3 – aceton (jako rozcieńczalnik)

Ogółem przeprowadzono 13 kontroli w ramach nadzoru nad prekursorami kategorii 2 i 3 w 12 obiektach,

w tym: 2 kontrole w 2 obiektach wprowadzających do obrotu prekursor kategorii 2
1 kontrolę w 1 obiekcie wprowadzającym do obrotu prekursor kategorii 3 – uchybień nie stwierdzono,
10 kontroli w 10 zakładach stosujących w działalności zawodowej prekursor kategorii 2 i 3 - uchybień nie stwierdzono.

17 zakładów stosuje w działalności zawodowej prekursor kat. 2 i 3.

Najczęściej stosowane w działalności zawodowej prekursor kat. 2 i 3:

- nadmanganian potasu (dezynfekcja – wylęgarnia drobiu) – 2 zakłady,
- kwas chlorowodorowy (procesy galwaniczne, analizy chemiczne) – 5 zakładów,
- kwas siarkowy (garbowanie skór, produkcja alkoholu etylowego, baseny kąpielowe, analizy chemiczne) – 6 zakładów,
- aceton (produkcja bejcy do barwienia drewna, mycie narzędzi i urządzeń do produkcji elementów z żywic epoksydowych) – 2 zakłady,
- metyloetyloketon (produkcja tkanin powlekanych PCV – sztuczna skóra) – 1 zakład,
- toluen (analizy chemiczne) – 1 zakład.

Stosujący w działalności zawodowej prekursor kat. 2 dokonują zakupu na podstawie złożonej u dystrybutora deklaracji. Wykorzystanie zgodne z deklaracją.

6.3. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi.

W 2016 r. objętych nadzorem było 30 zakładów, w których występowały czynniki rakotwórcze lub mutagenne.

Przeprowadzono 7 kontroli w zakresie substancji, mieszanin chemicznych, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy w 7 zakładach.

W 7 skontrolowanych zakładach narażonych na czynniki rakotwórcze (kontakt) było 144 pracowników, w tym 50 kobiet i 94 mężczyzn.

Prace związane z narażeniem na azbest:

liczba pracowników zatrudnionych w narażeniu na azbest:

- 7 pracowników, mężczyzn w 3 zakładach.

Chorób zawodowych związanych z narażeniem pracowników na pyły azbestu – nie stwierdzono.

W roku 2016 PPIS w Wągrowcu otrzymał 2 zgłoszenia prac polegających na usunięciu wyrobów zawierających azbest z budynków mieszkalnych pokrytych płytami falistymi. Przeprowadzono 1 kontrolę.

Pracownicy zakładów z terenu powiatu wągrowieckiego posiadają aktualne orzeczenia lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań do prac w kontakcie z azbestem. Pracownicy

i osoby kierujące lub nadzorujące usuwanie wyrobów zawierających azbest zostali przeszkoleni przez uprawnione instytucje w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przestrzegania procedur dotyczących bezpiecznego postępowania z wyrobami zawierających azbest. Pracodawcy wyposażyli pracowników w odpowiednią odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej stosownie do rodzaju i stopnia zagrożenia. Sporządzono i zapoznano pracowników z oceną ryzyka zawodowego, prowadzone są rejestry prac, których wykonywanie powoduje konieczność kontaktu z azbestem i rejestry pracowników narażonych na działanie azbestu oraz plan usuwania wyrobów zawierających azbest.

Pracodawcy zatrudniający pracowników w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi przesyłają informacje do Wielkopolskiego Państwowego Inspektora Sanitarnego.

Prowadzone są rejestry procesów technologicznych, prac i rejestry pracowników zatrudnionych w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi, szkolenia, pracownicy zapoznani zostali z oceną ryzyka zawodowego, pracodawcy zapewniają pracownikom odzież ochronną i ochrony indywidualne, np. w zakładach obrabiających drewno twarde i mieszane pracownicy stosują maseczki, pracownicy narażeni na promieniowanie jonizujące objęci są indywidualną kontrolą dawek napromieniowania.

Stanowiska pracy na których występuje czynnik rakotwórczy zostały oznakowane.

6.4. Nadzór nad czynnikami biologicznymi.

W roku 2016 objęto nadzorem 110 zakładów, w których występowały szkodliwe czynniki biologiczne na stanowiskach pracy.

W ramach oceny warunków pracy i ryzyka zawodowego pracowników narażonych na działanie tych czynników przeprowadzono 35 kontroli w 35 zakładach.

W tych zakładach w roku 2016 narażonych było ogółem 572 pracowników, w tym:

- 413 narażonych na czynniki biologiczne zaklasyfikowane do 2 grupy zagrożenia,
- 159 narażonych na czynniki biologiczne zaklasyfikowane do 3 grupy zagrożenia – hodowla drobiu, leśnicy, usługi leśne, oczyszczalnie ścieków, wysypiska odpadów komunalnych, służba zdrowia.

Pracodawcy zapewniają pracownikom narażonym na działanie czynników biologicznych:

- techniczne środki ochrony – wentylacja mechaniczna, klimatyzacja, ściany, podłogi, okna, drzwi łatwe do utrzymania czystości, rozdział pracy z materiałem skażonym i do pracy czystej, zapewniono warunki do mycia i dezynfekcji rąk, pojemniki z mydłem, płynem dezynfekcyjnym uruchamiane bez kontaktu z dłonią (służba zdrowia, produkcja żywności), pomieszczenia higieniczno-sanitarne, wydzielone pomieszczenie do spożywania posiłków,
- organizacyjne środki ochrony – znaki ostrzegające przed zagrożeniem biologicznym, zapewniono warunki bezpiecznego zbierania i usuwania odpadów z zastosowaniem bezpiecznych i oznakowanych pojemników, opracowano instrukcje mycia i dezynfekcji sprzętu, narzędzi, powierzchni roboczych, pomieszczeń, pracownicy przeszkoleni z zakresu bhp i udzielania I pomocy z uwzględnieniem narażenia na czynniki biologiczne,
- środki ochrony indywidualnej – pracownicy wyposażeni w odzież i obuwie robocze, środki ochrony indywidualnej (rękawice, okulary), testy do badań kleszczy pod kątem nosicielstwa boreliozy, aparaty do usuwania kleszczy, repelenty na owady i kleszcze.
- profilaktyczna ochrona zdrowia – pracownicy poddawani okresowo badaniom profilaktycznym, nie stwierdzano przeciwwskazań do pracy, pracownicy poddawani są szczepieniom ochronnym (wzw B, kleszczowe zapalenie opon mózgowych, grypa).

W ocenie ryzyka zawodowego uwzględniono klasyfikację, wykaz szkodliwych czynników biologicznych, rodzaj, stopień, czas narażenia, potencjalne działanie alergizujące lub toksyczne, informacje dotyczące chorób, które mogą wystąpić w następstwie wykonywanej pracy, prowadzony jest rejestr prac i rejestr pracowników.

Opracowano i zapoznano pracowników z procedurami bezpiecznego postępowania ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi – pobieranie, transport, dezynfekcja, bezpieczne usuwanie i postępowanie ze skażonymi odpadami.

Prowadzone są rejestry prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do grupy 3 lub 4 zagrożenia i rejestry pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do grupy 3 lub 4 zagrożenia.

6.5. Choroby zawodowe.

W roku 2016 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wągrowcu nie otrzymał zgłoszeń podejrzeń chorób zawodowych.

6.6. Działania w ramach systemu RAPEX.

W ramach działań dotyczących Systemu Wczesnego Ostrzegania o Produktach Niebezpiecznych (RAPEX) w roku sprawozdawczym nie stwierdzono wprowadzania do obrotu produktów notyfikowanych w systemie.

6.7. Dopalacze

Na terenie działania PPIS w Wągrowcu nie występują podmioty zajmujące się handlem środkami zastępczymi.

PPIS w Wągrowcu współpracował z Komendą Powiatową Policji w Wągrowcu. W ramach tej współpracy prowadzone są wspólne kontrole z przedstawicielami Komendy Powiatowej Policji w ramach porozumienia z dnia 26.10.2012 r. zawartego pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym, Szefem Służby Celnej, Komendantem Głównym Policji i Głównym Inspektorem Farmaceutycznym o współpracy w zakresie przeciwdziałania wprowadzania do obrotu na terytorium RP środków zastępczych oraz procedurą współdziałania organów PIS z Policją, Wojewódzkim Inspektoratem Inspekcji Handlowej, Wojewódzkim Inspektoratem Inspekcji Farmaceutycznej i Kuratorium Oświaty w zakresie zadań wynikających z ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii.

Obecnie handel dopalaczami realizowany jest głównie poprzez zamówienia internetowe. W roku sprawozdawczym PPIS w Koninie wystąpił z prośbą o przesłuchanie stron odnośnie prowadzonego postępowania administracyjnego w sprawie przesyłek zabezpieczonych przez funkcjonariuszy Komendy Miejskiej Policji w Koninie wraz z funkcjonariuszami Izby Celnej w Poznaniu w Urzędzie Pocztowym nr 2 w Koninie zawierających środki zastępcze. Sporządzono 2 protokoły przesłuchania stron zawierających wyjaśnienia, które przesłano do PPIS w Koninie.



7. Ocena sytuacji epidemiologicznej.

W roku sprawozdawczym sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych przedstawiała się korzystniej niż w 2015 roku.

Nastąpił spadek zapadalności na: biegunki o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu u dzieci do lat 2, wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy, w tym także u dzieci do lat 2., krztusiec, świnkę, płonicę, ospę wietrzną, grypę, wirusowe zapalenie wątroby typu C, boreliozę.

Nie wystąpiły zachorowania na inwazyjne choroby wywołane przez *Haemophilus influenzae* oraz bakteryjne i wirusowe zapalenie opon mózgowych i mózgu, różyczkę, ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową.

Odnotowano natomiast nieznaczny wzrost zapadalności na takie choroby zakaźne jak : zatrucia pokarmowe wywołane pałeczkami *Salmonella*, wirusowe zapalenie wątroby typu B oraz styczeń i narażenie na wściekliznę, po których podjęto szczepienia.

7.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową:

jak w latach poprzednich nie zanotowano zachorowań na dur brzuszny, dury rzekome i czerwonkę bakteryjną.

7.1.1. Zatrucia pokarmowe:

nie stwierdzono

7.1.2. Biegunki dzieci do lat 2:

rok sprawozdawczy jest kolejnym rokiem spadku zapadalności z 4258,15 w roku 2014 do 2959,06 roku 2015 i 1998,62 w 2016. Spośród 29 przypadków zgłoszonych, 25 dzieci było hospitalizowanych. Przebadano bakteriologicznie 15 przypadków - wyniki ujemne. Wirusologicznie 9 przypadki, wykryto w 8 przypadkach- rotawirusy, w 1 przypadku – norowirusy. Dzieci leczone ambulatoryjnie - 4 przypadki, bez badań diagnostycznych.

7.1.3. Nosiciele zarazków schorzeń jelitowych:

nie zarejestrowano nosicielstwa pałeczek *Salmonella typhi*, paratyphi, pałeczek *Shigella*, zarejestrowano 6 przypadków nosicielstwa wywołanego przez inne pałeczki *Salmonella* (5 *S. Enteritidis*, 1 *S. Typhimurium*). Na dzień 31.12.2016 r. pozostała pod nadzorem 1 osoba.

7.1.4. Ogniska zachorowań:

w roku 2016 nie wystąpiły ogniska zbiorowych zatruc pokarmowych oraz innych zachorowań.

7.2. Choroby w zakresie których prowadzi się szczepienia ochronne w tym objęte programami eliminacji.

7.2.1. Krztusiec:

nastąpił spadek zapadalności z 31,48 w roku 2015 do 10,01 w 2016 r. Zarejestrowano 7 przypadków zachorowań. Zachorowało 6 kobiet i 1 mężczyzn. W środowisku miejskim wystąpiło 4 przypadków, a w środowisku wiejskim 3 przypadków. U wszystkich chorych wykonano badania serologiczne krwi w kierunku przeciwciał przeciw Bordetella pertussis. Na podstawie definicji przypadku na potrzeby nadzoru epidemiologicznego zakwalifikowano: 2 zachorowań jako przypadki potwierdzone, 5 zachorowań - przypadki możliwe. Zachorowania w grupach wiekowych : od 0-4 lat – 1 przypadek, od 5-9 lat – 1 przypadek, od 10-14 lat – 2 przypadki, od 15-19 lat – 1 przypadek, od 30-39 lat – 1 przypadek 60 i powyżej 1 przypadek chorzy leczeni w warunkach ambulatoryjnych. U 5 chorych wykonano szczepienia przeciw krztuścowi zgodnie z PSO obowiązującym w danym roku. 1 osoba dorosła nie posiadała udokumentowanej historii szczepień.

7.2.2. Wirusowe zapalenie wątroby typu B:

współczynnik zapadalności wzrósł z 22,89 do 25,75. Zarejestrowano 17 przypadków jako wirusowe zapalenie wątroby typu B bliżej nieokreślone (BNO) oraz 1 przypadek postaci przewlekła. Wszystkie zachorowania zarejestrowano zgodnie z nową definicją na potrzeby nadzoru epidemiologicznego jako przypadki potwierdzone na podstawie badania antygenu HBs, są to przypadki nowozykryte. Zachorowania wystąpiły w środowisku wiejskim 13 przypadków i środowisku miejskim – 5. Zanotowano zachorowania w grupie wieku od 20-29 lat – 14 przypadków, od 40-49 – 2 przypadki, 50-59 2 przypadki. Zakażenia stwierdzono u 8 mężczyzn i 10 kobiet. 3 osoby nie były szczepione przeciwko WZW typu B, 15 osób miało wykonane szczepienia pełne.

Nie notowano zachorowań jako ekspozycji zawodowej. Zgony nie wystąpiły.

7.2.3. Świnka (nagminne zapalenie przyusznic):

zapadalność zmalała 4,29 w 2015 do 1,43 w 2016 r. Zarejestrowano w roku sprawozdawczym 1 przypadek zachorowania, u 6 letniej dziewczynki ze środowiska miejskiego. Przypadki zakwalifikowano na podstawie objawów jako możliwe. Dziecko było szczepione przeciwko śwince, otrzymały 1 dawkę w 2011 r.

W miesiącu maju zarejestrowano podejrzenie ostrego porażenia wiotkiego u 5 letniego chłopca ze środowiska wiejskiego. Chłopcu w ramach programu wykorzenia poliomielitis w regionie europejskim wykonano 2x badanie kału w kierunku izolacji enterowirusów w tym wirusa polio z przypadków ostrych porażen wiotkich (AFP) – wyniki ujemne.

W minionym roku nie było przypadków zachorowań na różyczkę, odrę, tężec, nagminne porażenie dziecięce.

7.2.4. Neuroinfekcje oraz choroby: meningokokowa, pneumokokowa i wywołana przez *Haemophilus influenzae*:

nie zanotowano przypadków zapalenia opon mózgowych i mózgu o etiologii bakteryjnej i wirusowej. Zarejestrowano 1 przypadek inwazyjnej choroby meningokokowej u 5-miesięcznej dziewczynki ze środowiska wiejskiego. Badanie molekularne (PCR) płynu mózgowo-rdzeniowego potwierdziło zakażenie *Neisseria meningitidis* grupy B. W stosunku do osób ze styczności z chorym dzieckiem zastosowano chemioprophylaktykę.

W miesiącu grudniu zarejestrowano przypadek choroby wywołanej przez *Streptococcus pneumoniae* objawiające się zapaleniem płuc. Badanie bakteriologiczne (izolacja) wydzieliny z górnych dróg oddechowych dało wynik dodatni. Chorowała 46 letnia kobieta ze środowiska wiejskiego.

W roku 2016 nie wystąpiły zachorowania na chorobę wywołaną przez *Haemophilus influenzae*.

7.2.5. Choroby odzwierzęce:

nie wystąpiły w roku 2016 zachorowania na włośnicę, leptospirozę, bąblowicę, wgrzycę, listeriozę i toksoplazmozę wrodzoną.

7.3. Inne choroby zakaźne:

7.3.1. Wirusowe zapalenia wątroby typu C:

zapadalność zmalała z 8,59 w roku 2015 do 1,43 w 2016 r. Zarejestrowano 1 przypadek. Zachorował 1 mężczyzna w środowisku miejskim. Przypadek potwierdzony badaniami HCV-RNA.

Nie notowano zachorowań jako ekspozycji zawodowej. Nie zarejestrowano zgonów.

7.3.2. Ospa wietrzna:

po kolejnych trzech latach wzrostu zapadalności rok 2016 charakteryzował się znacznym spadkiem ilości zachorowań. Zapadalność wyniosła 20,46 / 100 tys. mieszkańców. Spośród 143 zarejestrowanych przypadków chorowały głównie dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym w środowisku miejskim. Znaczny wzrost zachorowań miał miejsce w III i IV kwartale 2016. Wszyscy chorzy byli leczeni ambulatoryjnie. Chorowały osoby nie szczepione przeciwko ospie wietrznej.

7.3.3. Borelioza:

zarejestrowano 1 przypadek zachorowania co daje zapadalność 1,43. Zachorowanie zakwalifikowano jako przypadek potwierdzony. U 26 letniego mężczyzny wystąpił rumień wędrujący. Źródłem zakażenia było ukłucia przez kleszcze, które miało miejsce na terenie powiatu wągrowieckiego.

7.3.4. Zapobieganie wściekliznie:

do Powiatowej Stacji Sanitarno–Epidemiologicznej w Wągrowcu zgłoszono w roku sprawozdawczym 108 przypadków styczności i narażenia na wściekliznę o 12 więcej niż w 2015 r. W związku z brakiem możliwości wykluczenia zakażenia wścieklizną u 10 osób podjęto szczepienia p. wściekliznie.

W roku 2016 nie zanotowano przypadków zachorowania na posocznice i zakażenia pozajelitowe wywołane Salmonellą, oraz zakażenia enterokrwotocznymi szczepami E. coli.

7.3.6. Gruźlica:

w roku 2009 otrzymano do nadzoru 7 formularzy zgłoszeń gruźlicy płuc i gruźlicy pozapłucnej. Opracowano 7 formularzy wywiadów epidemiologicznych. Przekazano do nadzoru 15 osób z kontaktu z chorymi na gruźlicę.

W roku 2010 otrzymano 2 formularze prątkującej gruźlicy płuc. Opracowano 2 wywiady epidemiologiczne, objęto nadzorem 11 osób z kontaktu z chorymi na gruźlicę.

W roku 2011 otrzymano 6 formularzy z rozpoznaniem gruźlicy płuc objęto nadzorem 44 osoby z kontaktu z chorymi na gruźlicę.

W roku 2012 otrzymano 4 formularze z rozpoznaniem gruźlicy płuc. Objęto nadzorem 41 osób z kontaktu z chorymi na gruźlicę.

W roku 2013 otrzymano 4 formularze z rozpoznaniem gruźlicy płuc objęto nadzorem 11 osób z otoczenia chorych.

W roku 2014 otrzymano 6 formularze z rozpoznaniem gruźlicy płuc objęto nadzorem 46 osób z otoczenia chorych.

W roku 2015 otrzymano 3 formularze z rozpoznaniem gruźlicy płuc objęto nadzorem 14 osób z otoczenia chorych.

W roku 2016 otrzymano 4 formularze z rozpoznaniem gruźlicy płuc objęto nadzorem 36 osób z otoczenia chorych.

7.3.7 Choroby przenoszone drogą płciową:

od 01.04.2014 Państwowa Inspekcja Sanitarna przejęła rejestruje chorób przenoszonych drogą płciową (kiła, rzeżączka, ziarnica weneryczna oraz inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez chlamydia). W roku 2014 nie odnotowano takich przypadków.

W roku 2015 odnotowano 1 przypadek wywołane przez *Chlamydia trachomatis*, 1 przypadek rzeżączki, 1 przypadek kiły.

W roku 2016 odnotowano 2 przypadki *Chlamydia trachomatis* oraz 3 przypadki kiły.

Załącznik 1. Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2015-2016.

L.p	Kog wg ICD-10	Jednostka chorobowa	2015		2016			
			l. zachorowań	zapadalność	l. zachorowań	zapadalność		
0	1	2						
1	A00	Cholera ^{UE}	-	-	-	-		
2	A01.0	Dur brzuszny ^{UE/PL}	-	-	-	-		
3	A01.1-3	Dury rzekome A,B,C ^{UE/PL}	-	-	-	-		
4	A02.0	Salmonelozy	zatrucia pokarmowe ^{UE}	-	-	7	10,01	
5	A02.1			posocznica ^{PL}	-	-	-	-
6	A02.2-8			inne zakażenia pozajelitowe ^{PL}	-	-	-	-
7	A03	Czerwonka bakteryjna (szigelozja) ^{UE}	-	-	-	-		
8	A04.0-2	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez <i>E. coli</i> biegunkotwórczą ^{PL/4}	-	-	-	-	
9	A04.3		wywołane przez <i>E. coli</i> enterokrwotoczną ^{UE}	-	-	-	-	

10	A04.4		wywołane przez <i>E. coli</i> inną i BNO	-	-	-	-
11	A04.5		wywołane przez <i>Campylobacter</i> ^{UE}	-	-	-	-
12	A04.6		wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i> lub <i>pseudotuberculosis</i> ^{UE}	-	-	-	-
13	A04.7		wywołane przez <i>Clostridium difficile</i>	4	5,72	1	1,43
14	A04.7-8		inne określone	-	-	-	-
15	A04.9		nie określone	-	-	-	-
16	A04	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁵		-	-	-	-
17	A05.0	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe (ogółem)	gronkowcowe	-	-	-	-
18	A05.1		jadem kielbasianym (botulizm) ^{UE/PL}	-	-	-	-
19	A05.2		wywołane przez <i>Cl. perfringens</i>	-	-	-	-
20	A05.3-8		inne określone	-	-	-	-
21	A05.9		nie określone	-	-	-	-
22	A05	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe u dzieci do lat 2 ⁶		-	-	-	-
23	A07.1	Lamblioza (giardioza) ^{UE}		1	1,43	1	1,43
24	A07.2	Kryptosporidioza ^{UE}		-	-	-	-
25	A08.0	Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez rotawirusy	54	77,27	14	20,03
26	A08.1		wywołane przez norowirusy	2	2,86	2	2,86
27	A08.2-3		inne określone	1	1,43	3	4,29
28	A08.4		nie określone	-	-	2	2,86
29	A08.0-4	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁷		22	1474,53	11	758,10
30	A09	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	ogółem	45	64,39	66	94,42
31			w tym u dzieci do lat 2	22	1474,53	18	1240,52
32	A20	Dżuma ^{UE}		-	-	-	-
33	A21	Tularemia ^{UE}		-	-	-	-
34	A22	Wąglik ^{UE}		-	-	-	-
35	A23	Brucelloza: nowe zachorowania ^{UE}		-	-	-	-
36	A24.0	Nosaczka ^{PL}		-	-	-	-
37	A27	Leptospiroza ^{UE}		-	-	-	-
38	A28.2	Jersinioza pozajelitowa ^{UE}		-	-	1	1,43
39	A31	Mikobakteriozy - inne i BNO		-	-	-	-
40	A32	Listerioza ^{UE}		-	-	-	-
41	A33-35	Tęžec ^{UE}	ogółem	-	-	-	-
42	A33		noworodków	-	-	-	-
43	A36	Błonica ^{UE}		-	-	-	-
44	A37	Krzusiec ^{UE}		22	31,48	7	10,01
45	A38	Płonica (szkarlatyna) ^{PL}		15	21,46	6	8,58
46	A39	Choroba meningokokowa, inwazyjna ^{UE/PL/8}	ogółem	-	-	1	1,43
47	A39.0; A39.8/ G05.0		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	-	-	1	1,43

48	A39.1-4		posocznica	-	-	-	-
49	A39.5-9		inna określona i nie określona	-	-	-	-
50	wym.niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna ^{/PL 9}	ogółem	1	1,43	3	4,29
51	A46		róża	1	1,43	3	4,29
52	A48.3		zespół wstrząsu toksycznego	-	-	-	-
53	B95.0/O85		gorączka pólkowa	-	-	-	-
54	B95.0/(...)		inna określona i nie określona ^{/10}	-	-	-	-
55	A48.1	Legionelloza	choroba legionistów ^{UE}	-	-	-	-
56	A48.2		gorączka z Pontiac ^{PL}	-	-	-	-
57	A50	Kila	wrodzona i noworodków	-	-	-	-
58	A51		wczesna	-	-	1	1,43
59	A52		późna	-	-	-	-
60	A53	inne postacie kiły i kiła nie określona	1	1,43	2	2,86	
61	A54	Rzeżączka	1	1,43	-	-	
62	A55	Ziarnica weneryczna wywołana przez Chlamydie	-	-	-	-	
63	A56	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie	1	1,43	2	2,86	
64	A69.2	Borelioza z Lyme ^{PL}	4	5,72	1	1,43	
65	A70	Ornitozy (zakażenia <i>Chlamydia psittaci</i>)	-	-	-	-	
66	A75	Dur wysypkowy	-	-	-	-	
67	A78	Gorączka Q ^{UE}	-	-	-	-	
68	A77; A79	Gorączka plamista i inne riketsjozy	-	-	-	-	
69	A80.1-2,4	Poliomyelitis ^{UE/PL}	wywołane dzikim wirusem	-	-	-	-
70	A80.0,3-8		wyw. wirusem pochodzenia szczepionkowego	-	-	-	-
71	—	Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat	-	-	1	1,43	

72	A81.0	Encefalopatie gąbczaste	choroba Creutzfeldta-Jakoba (CJD) ^{PL}	-	-	-	-
73	A81.0		wariant choroby Creutzfeldta-Jakoba (vCJD) ^{UE}	-	-	-	-
74	A81		inne i nie określone	-	-	-	-
75	A82	Wścieklizna ^{UE}	-	-	-	-	
76	Z20.3/Z24.2:Z28	Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień ^{/11}	6	8,59	10	14,31	
77	A84	Kleszczowe zapalenie mózgu ^{PL}	-	-	-	-	
78	B00.4	Inne wirusowe zapalenie mózgu	opryszczkowe	-	-	-	-
79	A81.1;A83;A85;B02.0		inne określone	-	-	-	-
80	A86		nie określone	-	-	-	-
81	—		w innych chorobach objętych MZ-56 ^{/12}	-	-	-	-
82	A87.0	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	enterowirusowe	-	-	-	-
83	B00.3		opryszczkowe	-	-	-	-

-	A87.1-9;B02.1		inne określone i nie określone	-	-	-	-
85	—		w innych chorobach objętych MZ-56 ^{/13}	-	-	-	-
86	A90-1	Gorączka denga (klasyczna lub krwotoczna) ^{PL}		-	-	-	-
-	A92.3	Gorączka zachodniego Nilu ^{UE}		-	-	-	-
-	A95	Żółta gorączka ^{UE}		-	-	-	-
89	A96.2;A98.3-4	Wirusowe gorączki krwotoczne ^{UE}	Ebola, Marburg, Lassa ^{/14}	-	-	-	-
90	A92.0;A96.0-1.8-9;A98.0-2,5-8,A99		inne określone i nie określone ^{/14}	-	-	-	-
91	A98.5	Choroba wywołana przez hantawirusy ^{PL}		-	-	-	-
92	B01	Ospa wietrzna		528	755,51	143	20,46
93	B03	Ospa prawdziwa ^{UE}		-	-	-	-
94	B05	Odra ^{UE}		-	-	-	-
95	B06	Różyczka ^{UE}		-	-	-	-
96	B08.8	Pryszczycza		-	-	-	-
97	B15	Wirusowe zapalenie wątroby	typu A ^{UE}	-	-	-	-
98	B16		typu B - ostre ^{UE}	-	-	-	-
99	B18.0-1		typu B - przewlekłe i BNO ^{/15}	16	22,89	18	25,75
100	B17.1; B18.2		typu C: wg definicji przypadku - 2014 r. ^{UE /16,17}	6	8,59	1	1,43
101	odpowiednio		typu B+C (zakażenie mieszane) ^{/18}	-	-	-	-
102	B17.0,2-8;B18.8-9;B19		inne i nie określone	-	-	-	-
103	B20-B24	AIDS-Zespół nabytego upośledzenia odporności ^{UE/PL}		-	-	-	-
104	Z21	Nowo wykryte zakażenia HIV ^{UE/19}		3	4,29	2	2,86
105	B26	Świnka (nagminne zapalenie przyusznicy) ^{UE}		3	4,29	1	1,43
106	B50-B54	Malaria (zimnica) ^{UE}		-	-	-	-
107	B67	Bąblowica (echinokoza) ^{UE}		-	-	-	-
108	B69	Wągrzyca (cysticerkoza)		-	-	-	-
109	B75	Włośnica ^{UE}		-	-	-	-
110	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna ^{UE/20}	ogółem	-	-	1	1,43
111	B95.3/G04.2;G00.1		zapalenie opon mózgowych i/ lub mózgu	-	-	-	-
112	A40.3		posocznica	-	-	-	-
113	J13;B95.3/(...)		inna określona i nie określona	-	-	1	1,43
114	B96.2/D59.3	Zespół hemolityczno-mocznicowy w przebiegu zak. <i>E. coli</i> ^{UE/21}		-	-	-	-
115	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i> , inwazyjna ^{UE/PL 22}	ogółem	-	-	-	-
116	B96.3/G04.2;G00.0		zapalenie opon mózgowych i/ lub mózgu	-	-	-	-
117	A41.3		posocznica	-	-	-	-
118	J14;B96.3/(...)		inna określona i nie określona	-	-	-	-

119	G01;G04.2;G05.0;	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	w innych chorobach objętych MZ-56 ^{/23}	1	1,43	-	-
120	G00.2-8;G04.2		inne określone	-	-	-	-
121	G00.9;G04.2		inne, nie określone	-	-	-	-
122	G03	Zapalenie opon mózgowych inne i nie określone		1	1,43	-	-
123	G04.0,8-9	Zapalenie mózgu inne i nie określone		-	-	-	-
124	J09	Grypa ptaków typu A/H5 lub A/H5N1 u ludzi ^{UE/PI 24}		-	-	-	-
125	J10-J11	Grypa ^{UE/PL}	ogółem	6	8,59	4	5,72
126			u dzieci w wieku 0-14 lat	2	16,16	4	33,53
127	P35.0	Wrodzone choroby wirusowe	różyczka wrodzona ^{UE}	-	-	-	-
128	P35.3-9		inne określone i nie określone	-	-	-	-
129	P37.1	Inne wrodzone zakażenia i choroby pasożytnicze	toksoplazmoza ^{UE}	-	-	-	-
130	P37.2		listerioza ^{UE}	-	-	-	-
131	P37.3-4,8-9		inne określone i nie określone	-	-	-	-
132	U04	SARS-Zespół ostrej niewydolności oddechowej ^{UE/24}		-	-	-	-
133	T60	Zatrucia pestycydami - ostre ²⁵		-	-	-	-
134	T61	Zatrucia naturalnie toksycznymi substancjami spożytymi jako pokarm ²⁵	ryby, skorupiaki i inne produkty morza	-	-	-	-
135	T62.0		grzyby	-	-	-	-
136	T62.1-2		jagody i inne części roślin	-	-	-	-
137	T64	Ostre zatrucia żywnością skażoną biologicznie i/lub chemicznie ²⁵	mikotoksyny	-	-	-	-
138	—		dioksyny	-	-	-	-
139	—		polichlorowane bifenyle	-	-	-	-
140	—		inne określone i nie określone	-	-	-	-
Suma kontrolna				769	-	339	-

Uwagi: Do obliczeń wykorzystano: stan ludności na dzień 31.12.2014r.- **69 887**, dzieci do lat 2 stan na dzień 31.12.2014r.- **1492**, dzieci do lat 14 stan na dzień 31.12.2014r. – **12 002**, stan ludności na dzień 30.06.2016r.- **69 900**, dzieci do lat 2 stan na dzień 30.06.2016r.- **1451**, dzieci do lat 14 stan na dzień 30.06.2016r. – **11 928**.

7.6. Szczepienia ochronne.

W okresie sprawozdawczym 16 placówek w powiecie wągrowieckim wykonywało szczepienia ochronne.

7.6.1. Szczepienia obowiązkowe:

W roku sprawozdawczym zaszczepiono 84,89 % dzieci i młodzieży zgodnie z programem szczepień ochronnych. Wskaźnik ten spadł z 84,00 % w roku 2015. Przyczyną tak niskiej wszczepialności był brak szczepionki DTaP w końcu roku sprawozdawczego.

W grupie dzieci nieszczepionych 73 dzieci przebywały długotrwale za granicą co stanowi wzrost z 34 w 2015, a odroczone z powodu choroby 48 co stanowi wzrost z 10 odoczonych w roku 2015. W tym przeciwwskazania stałe posiadało 3 dzieci.

W 2016 r. 18 osób uchylało się od obowiązkowych szczepień ochronnych co stanowi wzrost z 13 osób w roku 2015 w stosunku do uchylających się podjęto postępowanie administracyjne w roku sprawozdawczym w wyniku tego postępowania wyegzekwowano poddanie szczepieniom 4 osoby.

7.6.2. Szczepienia zalecane:

W roku sprawozdawczym wzrosła liczba osób, które poddały się szczepieniom zalecanym z wyjątkiem szczepień p meningokokom i pneumokokom i wynosiła odpowiednio:

szczepienie	2015	2016
p/kleszczowe zapalenie mózgu	9	24
p/meningokokom	79	74
p/rotawirusom	207	228
p/grypie	1627	2540
p/pneumokokom	310	289

7.6.3 Szczepienia w grupach ryzyka (szczepienia p/WZW B):

- a. osoby z bliskiego otoczenia osób zidentyfikowanych jako zakażone HBV zaszczepionych 34.
- b. osoby zakażone HCV szczepiono 1 osobę.
- c. inne osoby przewlekle chore o wysokim ryzyku zakażenia oraz osoby przygotowujące się do zabiegów operacyjnych zaszczepiono 620 osób

7.6.4. Niepożądane odczyny poszczepienne:

W roku sprawozdawczym odnotowano wystąpienie odczynów poszczepiennych u 2 dzieci po następujących szczepionkach DTP, polio IMOVAX, Act – Hib oraz polio Sabin były to odczyny o przebiegu łagodnym z objawami: odczynu miejscowego, ograniczonej wysypki, porażenie wiotkie prawostronne.

7.6.5. Przechowywanie, transport, termin ważności preparatów szczepionkowych:

W roku sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości w postępowaniu z preparatami szczepionkowymi.



8. Higiena Dzieci i Młodzieży

8.1. Nadzór nad placówkami nauczania i wychowania

W roku 2016, nadzorem sanitarnym objęto 62 obiekty, w tym 21 przedszkoli, 2 kluby dziecięce, 1 żłobek, 15 szkół podstawowych, 5 gimnazjów, 9 zespołów szkół, 1 ponadgimnazjalną szkołę zawodowa, 1 szkołę wyższą oraz 7 innych placówek oświatowo-wychowawczych. W skontrolowanych placówkach łącznie przebywało 9920 dzieci i młodzieży. W ramach nadzoru nad tymi placówkami przeprowadzono 90 kontroli.

Wyniki przeprowadzonych w roku 2016 kontroli potwierdzają poprawę stanu technicznego i sanitarnego placówek oświatowo - wychowawczych, a tym samym warunków nauczania i wychowania dzieci i młodzieży. Przeprowadzone kontrole wykazały, że dyrektorzy placówek prowadzą na bieżąco remonty, naprawy, prace konserwatorskie oraz nabywają nowe, certyfikowane wyposażenie. Poprawiają się warunki do uprawiania sportu i rekreacji: np. w Szkole Podstawowej nr 2 w Wągrowcu oddano do użytku nowe boisko wielofunkcyjne. Prowadzone sukcesywnie prace, w tym także w zakresie zagospodarowania terenu wokół placówek oświatowo - wychowawczych, wpływają na poprawę bezpieczeństwa dzieci i młodzieży oraz estetykę szkół.



Fot. Boisko wielofunkcyjne Szkoły Podstawowej nr 2 w Wągrowcu.
(źródło: strona internetowa placówki)

8.2. Dożywianie dzieci i młodzieży w szkole:

W 2016 r. szkoły na terenie powiatu wągrowieckiego prowadziły dożywianie uczniów w formie obiadów. Ciepłe posiłki (jedno lub dwudaniowe) wydawano w 22 placówkach. Ogółem z obiadów skorzystało 1256 dzieci i młodzieży. Z posiłków dofinansowanych skorzystało 775 uczniów.

8.3. Ergonomia w szkole:

Ocenę dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii przeprowadzono w 11 przedszkolach, 10 szkołach podstawowych, 4 gimnazjach. Meble były prawidłowo zestawione, oznakowane, rozmiary dla danego ucznia zostały wpisane w dziennikach lekcyjnych. W celu weryfikacji prawidłowego zestawienia mebli i dostosowania ich do wzrostu uczniów przeprowadzono 145 pomiarów stanowisk.

8.4. Higieniczna ocena rozkładu zajęć lekcyjnych

Rozkłady zajęć lekcyjnych oceniono w 26 szkołach podstawowych, 12 gimnazjach i 1 ponadgimnazjalnej szkole zawodowej. W 1 placówce stwierdzono nieprawidłowości, które dotyczyły zbyt dużej różnicy liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia. Zalecono uwzględnienie potrzeby równomiernego obciążenia uczniów zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia przy najbliższej zmianie planu zajęć.

8.5. Kontrola placówek wypoczynku dzieci i młodzieży:

W 2016 r. skontrolowano 41 turnusy wypoczynku dzieci i młodzieży, w tym 36 turnusy wypoczynku letniego oraz 5 turnusów wypoczynku zimowego. Na objętych kontrolą turnusach wypoczywało łącznie 1476 dzieci i młodzieży (w tym 1278 latem i 198 zimą). Wypoczynek ten organizowany był zarówno w miejscu zamieszkania, jak i formach wyjazdowych. W miejscu zamieszkania odbywał się w szkołach, świetlicach wiejskich i obiektach sportowo-rekreacyjnych. Formy wyjazdowe wypoczynku organizowane były na bazie obiektów stałych: szkół, ośrodków wczasowych, wypoczynkowych i sportowych.

W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono zaniedbań stanu sanitarno – higienicznego w obiektach, w których wypoczywały dzieci. Stan sanitarny bloków żywieniowych również nie budził zastrzeżeń. W trakcie trwania wypoczynku letniego i zimowego nie wpłynęły żadne interwencje, skargi czy wnioski rodziców.



9. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia

9.1. Programy krajowe

9.1.1. Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV:

a. Akcja informacyjno – edukacyjna „Bezpieczne Walentynki 2017”

Akcja została przeprowadzona 12 lutego 2016r. udział w niej wzięło 143 uczniów z Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 1 w Wągrowcu. Podczas spotkania dyskutowano na temat ryzyka zakażenia HIV, testowania w kierunku HIV oraz zapobiegania nowym zakażeniom, przedstawiono prezentacje multimedialne i film oświatowy. W ramach akcji przeprowadzono również dystrybucję materiałów edukacyjnych. Na stronie internetowej stacji umieszczono artykuł na temat „Walentynek” i punktu konsultacyjno – diagnostycznego w Poznaniu.

b. Szkolenie dla Młodzieżowych Liderów Zdrowia kontra HIV

W roku 2015 Polskie Towarzystwo Oświaty Zdrowotnej - Oddział Terenowy w Poznaniu pozyskało środki finansowe z Fundacji „Pozytywnie Otwarci” na realizację szkoleń i projektu MLZ - kontra HIV na terenie Wielkopolski, w powiecie wągrowieckim szkolenie zostało przeprowadzone 6. kwietnia 2016r. 20 uczniów z 4 szkół ponadgimnazjalnych z terenu powiatu wągrowieckiego, zostało przeszkolonych w zakresie profilaktyki HIV/AIDS i otrzymało certyfikat Młodzieżowego Lidera Zdrowia kontra HIV. Młodzieżowi Liderzy Zdrowia to osoby, które poprzez „edukację rówieśniczą” będą w środowisku szkolnym, a także podczas różnych spotkań towarzyskich, uświadamiać o ryzyku zakażenia HIV/AIDS. Zadaniem MLZ będzie również pomaganie rówieśnikom w rozwiązywaniu ich problemów, a także współpracowanie z nauczycielami w przygotowywaniu różnych zajęć poświęconych tematyce HIV/AIDS.



Szkolenie dla Młodzieżowych Liderów Zdrowia kontra HIV

c. Konkurs „Nie daj szansy AIDS”

Organizatorem konkursu „Nie daj szansy AIDS” była Wojewódzka Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna w Poznaniu, a na szczeblu powiatowym Powiatowa Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna w Wągrowcu. Konkurs skierowany był do młodzieży szkół gimnazjalnych, a zadanie konkursowe polegało na nakręceniu filmu pod tytułem „Krótki film o HIV”. Film miał się jednoznacznie kojarzyć z profilaktyką HIV/AIDS i bezpiecznymi zachowaniami oraz profilaktyką uzależnień.

Do konkursu przystąpiły 4 szkoły gimnazjalne, w etapie szkolnym konkursu wzięło udział 19 uczniów z tych szkół. Komisja konkursowa etapu powiatowego oceniła 4 filmy, nagrane przez 10 uczniów.

Posiedzenie komisji konkursowej etapu powiatowego, w składzie p. Barbara Linetty – kierownik Wydziału Spraw Obywatelskich i Zdrowia w Starostwie Powiatowym w Wągrowcu, Ina Łapacz, Ewa Czarnecka – OZ i PZ PSSE w Wągrowcu, odbyło się 7 listopada br.

Komisja konkursowa etapu powiatowego wyłoniła następujących laureatów:

I miejsce- Bartosz Pewiński z Młodzieżowego Ośrodka Socjoterapii w Gołańczy

II miejsce- Klaudia Cieślik i Martyna Makiej z Gimnazjum Nr 1 Gminy Wągrowiec

III miejsce- Klaudia Adamska, Zofia Grembowska i Remigiusz Klar z Zespołu Szkół w Smogulcu

d. Powiatowe obchody Światowego Dnia AIDS

Celem corocznych obchodów było zwrócenie uwagi na problem HIV/AIDS we współczesnym świecie oraz podsumowanie działań realizowanych w ramach profilaktyki HIV/AIDS w powiecie wągrowieckim w 2016 r. Konferencja z okazji Światowego Dnia AIDS odbyła się 2 grudnia br. w auli Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 1 w Wągrowcu wzięli w niej udział uczniowie ze szkół gimnazjalnych, ponadgimnazjalnych, dyrektorzy szkół, nauczyciele oraz zaproszeni goście: Przewodnicząca Rady Powiatu Wągrowieckiego, Kierownik Biura Spraw Obywatelskich i Zdrowia Starostwa Powiatowego, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wągrowcu. Konferencja rozpoczęła się od przeprowadzenia konkursu wiedzy na temat HIV/AIDS pod hasłem „Gra w odpowiedzi na HIV...”. Reguły konkursu oparte były o elementy teleturnieju „Jeden z dziesięciu”, a prowadzącym był Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wągrowcu. do gry przystąpiło 12 uczniów klas I i II z 4 szkół ponadgimnazjalnych powiatu, którzy odpowiadali

na pytania z zakresu profilaktyki HIV/AIDS, sytuacji epidemiologicznej w Polsce i na świecie, znaczenia terminów HIV/AIDS, dróg i przebiegu zakażenia, zachowań ryzykownych, diagnostyki i leczenia, prawnych i etycznych aspektów oraz HIV/AIDS w mediach i kulturze.

Laureatami konkursu zostali:

I miejsce – Weronika Szewczuk z Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 w Wągrowcu

II miejsce – Ewelina Ciemna z I Liceum Ogólnokształcącego w Wągrowcu

III miejsce – Aleksandra Chojnacka z Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 w Wągrowcu

Po przeprowadzeniu konkursu głos zabrali: przedstawiciele Starostwa Powiatowego w Wągrowcu i PPIS w Wągrowcu, a pracownik OZ i PZ omówił działania zrealizowane w ramach profilaktyk HIV/AIDS w naszym powiecie w roku 2016. Laureatom konkursów wręczono nagrody.



Konkurs „Gra w odpowiedzi na HIV”
w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 w Wągrowcu.

9.1.2. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce

a. Przedszkolny Program Edukacji Antytytoniowej pt. „Czyste powietrze wokół nas”.

Program skierowany był do dzieci 5 i 6- letnich z 12 przedszkoli i 1 oddziału przedszkolnego przy szkole podstawowej (13 placówek) z terenu powiatu i objął swym zasięgiem 525 przedszkolaków. Podstawowym celem Programu było zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub dorośli palą przy nich tytoń, a także wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy. Przed rozpoczęciem tej edycji programu udzielono indywidualnego instruktażu koordynatorom oraz rozdystrybuowano materiały do jego realizacji. Pracownicy OZ i PZ PSSE w Wągrowcu przeprowadzili 13 wizytacji, w celu oceny programu. Ze sporządzonych ocen wynika, że rodzice zostali poinformowani o programie i wyrazili zgodę na jego przeprowadzenie. W programie uczestniczyło 409 rodziców, którzy brali udział w takich działaniach jak: spotkanie dla rodziców połączone z edukacją antynikotynową, wspólny rajd rowerowy, pogadanki i prezentacje.

Program został zrealizowany zgodnie z założeniami w formie zaproponowanych 5 zajęć warsztatowych. Koordynatorzy przedszkolni przesłali do PSSE w Wągrowcu informacje z realizacji Przedszkolnego Programu Edukacji Antytytoniowej w roku szkolnym 2015/2016 na podstawie, których powiatowy koordynator sporządził ankietę zbiorczą i sprawozdanie.

Program jest dostosowany do możliwości rozwojowych i intelektualnych dzieci. Scenariusze i zwarte w nich metody aktywizujące powodowały, że zajęcia wypełnione były zabawą i dzieci nie były znudzone i zniechęcone. Pomoce dydaktyczne takie jak plakat, płyta z piosenką o Dinku zostały pozytywnie ocenione przez realizatorów. Zaangażowanie dzieci, nauczycieli jak i rodziców jest potwierdzeniem zasadności wprowadzenia wychowania antytytoniowego, jako części wychowania zdrowotnego dla tej grupy wiekowej.

b. Program Edukacji Antytytoniowej „Nie pal przy mnie, proszę”.

Program skierowany był do uczniów klas I-III szkół podstawowych z terenu powiatu wągrowieckiego. Realizowany był w 15 szkołach podstawowych miał charakter profilaktyczny, a jego celem było zmniejszenie narażenia dzieci na bierne palenie tytoniu, poprzez wykształcenie świadomej umiejętności radzenia sobie w sytuacjach, w których inne osoby palą przy nich papierosy. Program umożliwia realizację zajęć różnymi metodami aktywizującymi dostosowanymi do możliwości rozwojowych dzieci. Edukacją objęto 936 dzieci z klas I-III szkół podstawowych.

Dodatkowym działaniem, który uatrakcyjnił program było zorganizowanie przez PSSE w Wągrowcu konkursu plastycznego. Konkurs skierowany był do uczniów klas I - III szkół podstawowych, w których realizowany jest program o tej samej nazwie, co konkurs. Celem konkursu „Nie pal przy mnie, proszę” było uświadomienie dzieciom, że palenie tytoniu jest szkodliwe dla zdrowia oraz wykształcenie u dzieci umiejętności radzenia sobie w sytuacji, gdy inni przy nich palą. Zadanie konkursowe polegało na przygotowaniu tabliczki na drzwi o tematyce antynikotynowej, sugerującej zakaz palenia papierosów w obecności dzieci. W etapie szkolnym konkursu udział wzięło 691 uczniów z 12 szkół podstawowych. Na etap powiatowy konkursu nadesłano 37 prac a komisja konkursowa przyznała 3 miejsca i 5 wyróżnień:

I miejsce – Mikołaj Pakos ze Szkoły Podstawowej w Mieścisku

II miejsce – Inez Czechowska ze Szkoły Podstawowej nr 4 w Wągrowcu

III miejsce – Szymon Ślęzak ze Szkoły Podstawowej w Niemczynie

Wyróżniono następujących uczestników:

Kornelia Bulińska ze Szkoły Podstawowej w Lechlinie

Małgorzata Kaleta ze Szkoły Podstawowej w Skokach

Bartek Pawlik z Zespołu Szkół w Żelicach

Jakub Kociszewski ze Szkoły Podstawowej nr 4 w Wągrowcu

Franek Leszczyński z Zespołu Szkół w Gołańczy

Patronat nad konkursami objął Starosta Wągrowiecki, a nagrody zostały zakupione z budżetu powiatu przeznaczonego na ochronę i promocję zdrowia. Uroczystość wręczenia nagród odbyła się 31 maja z udziałem PPIS w Wągrowcu.

Pracownicy OZ i PZ PSSE w Wągrowcu przeprowadzili 15 wizytacji, w celu oceny programu. Ze sporządzonych ocen wynika, że w realizacji uczestniczyło 44 realizatorów (wychowawców klas I-III), którzy przeprowadzili zajęcia w formie 5 zajęć warsztatowych z wykorzystaniem „Poradnika dla nauczyciela”.

W opinii koordynatorów szkolnych program „Nie pal przy mnie, proszę” jest dobrym uzupełnieniem i utrwaleniem zdobytych wiadomości przez uczniów w zakresie edukacji antytytoniowej. Dzieci chętnie uczestniczą w zajęciach i dobrze się bawią. Pod względem merytorycznym program dobrze przygotowany.



Laureaci konkursu „Nie pal przy mnie, proszę”

c. Program Profilaktyki Palenia Tytoniu „Znajdź Właściwe Rozwiązanie”.

Program skierowany do uczniów klas V i VI szkoły podstawowej oraz klas I - III szkół gimnazjalnych w powiecie wągrowieckim realizowany był w 20 placówkach. Program miał charakter profilaktyczny, a jego celem było zapobieganie paleniu tytoniu wśród młodzieży szkolnej, poprzez zwiększenie wiedzy w zakresie szkodliwości dymu tytoniowego oraz kształtowanie umiejętności dbania o zdrowie własne i swoich bliskich. Program umożliwił realizację zajęć różnymi metodami aktywizującymi dostosowanymi do możliwości intelektualnych oraz umiejętności uczniów. Edukacją objęto 1142 uczniów ze szkół podstawowych i gimnazjów.

Dodatkowym działaniem wzmacniającym program było zorganizowanie przez OZ i PZ PSSE w Wągrowcu konkursu plastycznego. Konkurs skierowany był do uczniów starszych klas szkoły podstawowej i gimnazjum, w których realizowany jest program o tej samej nazwie, co konkurs. W konkursie w etapie szkolnym udział wzięło 647 uczniów z 13 szkół, na etap powiatowy konkursu przesłano 41 prac. Celem konkursu było kształtowanie postaw i zachowań przeciwtytoniowych wśród młodzieży oraz rozwinięcie umiejętności określania korzyści przebywania w środowisku wolnym od dymu tytoniowego. Zadanie konkursowe polegało na wykonaniu ulotki, związanej tematycznie z profilaktyką palenia tytoniu, skierowanej do osób młodych. Ulotka mogła być wykonana techniką plastyczną z możliwością wykorzystania grafiki komputerowej - format ulotki – A5 dwustronny. Komisja konkursowa oceniła prace biorąc pod uwagę zgodność z regulaminem oraz kreatywność uczestników, przyznając I, II, III miejsce oraz 5 wyróżnień:

I miejsce – Dawid Kolembryk z MOW w Antoniewie

II miejsce - Anita Sydow z Gimnazjum w Skokach

III miejsce – Klaudia Kędziora z Zespołu Szkół w Smogulcu

Wyróżnienia:

Julia Wojciechowska z Zespołu Szkół w Morakowie

Julia Stasiak ze Szkoły Podstawowej nr 4 w Wągrowcu

Joanna Grochocińska z Gimnazjum w Mieścisku

Alicja Majchrzak ze Szkoły Podstawowej w Lechlinie

Albert Grzegorzewski ze Szkoły Podstawowej w Skokach

Patronat nad konkursami objął Starosta Wągrowiecki, a nagrody zostały zakupione z budżetu powiatu przeznaczonego na ochronę i promocję zdrowia. Uroczystość wręczenia nagród odbyła się 31 maja z udziałem PPIS w Wągrowcu.

Pracownicy OZ i PZ przeprowadzili wizytacje w 20 placówkach realizujących program, w celu jego oceny. W wyniku przeprowadzonych wizytacji stwierdzono, że program swym zasięgiem objął 1142 uczniów z klas gimnazjalnych i podstawowych. Program został zrealizowany zgodnie z założeniami w formie zaproponowanych 5 zajęć warsztatowych. Koordynatorzy szkolni przesłali do PSSE w Wągrowcu informacje z realizacji Programu w roku szkolnym 2015/2016 na podstawie, których powiatowy koordynator sporządził ankietę zbiorczą. W opinii koordynatorów szkolnych program jest merytorycznie dobrze przygotowany, zawiera najważniejsze elementy profilaktyki.

d. Konkurs pt. „Palić, nie palić- oto jest pytanie”

W roku 2016 realizowana była XVI edycja wojewódzkiego konkursu „Palić, nie palić- oto jest pytanie?”, skierowanego do uczniów klas V szkół podstawowych. Celem konkursu było poszerzenie wiedzy uczniów na temat negatywnych skutków palenia tytoniu, promowanie niepalenia oraz kształtowanie postaw asertywnych wobec osób palących papierosy. Tegorocznym zadaniem konkursowym było samodzielne przygotowanie *memu* o tematyce antytytoniowej. *Mem* mógł być w formie elektronicznej JPG, lub w formie rysunku w wersji czarno-białej, kolorowej lub w technikach mieszanych - format A-4 jednostronny. Powinien składać się z części graficznej oraz przekazu słownego (cytat znanych osób lub własny pomysł).

Komisja konkursowa etapu powiatowego konkursu oceniła prace biorąc pod uwagę zgodność z regulaminem, czytelność przekazu, pomysłowość i estetykę wykonania i zwróciła szczególną uwagę na możliwość wykorzystania, memów, jako projektów graficzno-słownych w celach promocyjnych.

W etapie szkolnym konkursu udział wzięło 221 uczniów, na etap powiatowy konkursu przesłano 13 prac uczniów klas V z 13 szkół podstawowych z terenu powiatu. Laureatami konkursu zostali:

I miejsce - Wiktoria Bugnacka z Zespołu Szkół w Żelicach

II miejsce - Hubert Bielecki z Zespołu Szkół w Smogulcu

III miejsce - Hanna Patelska z Zespołu Szkół w Panigrodzu

Wyróżnienie przyznano Romanie Olejniczak z Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Łeknie.

Starostwo Powiatowe w Wągrowcu objęło patronat nad etapem powiatowym konkursu, fundując nagrody rzeczowe, które laureatom i uczestnikom konkursu zostaną wręczone 31 maja na uroczystości podsumowującej działania z zakresu profilaktyki antynikotynowej.

e. Obchody Światowego Dnia bez Tytoniu

31 maja przypadał Światowy Dzień bez Tytoniu. Tegoroczne hasło obchodów brzmiało „Jednolite opakowania wyrobów tytoniowych - fakty i wyzwania”. W tym roku Światowa Organizacja Zdrowia chciała pokazać, iż jednolite opakowania są ważnym sposobem zmniejszenia popytu na wyroby tytoniowe. Zmniejszają one atrakcyjność wyrobów tytoniowych, ograniczają stosowanie opakowań do formy reklamy i promocji wyrobów tytoniowych, ograniczają mylące oznaczenia produktów i zwiększają efektywność ostrzeżeń zdrowotnych. Obchody Światowego Dnia bez Tytoniu są dobrym momentem aby przypominać, że palenie tytoniu uznano za najważniejszy czynnik zagrożenia zdrowia i przedwczesnej umieralności na całym świecie, także w Polsce.

Na konferencji, która odbyła się 31 maja w Centrum Edukacji Europejskiej w Wągrowcu, podsumowano konkursy zorganizowane w ramach profilaktyki antynikotynowej. W uroczystości wzięli udział uczniowie ze szkół podstawowych i gimnazjalnych, rodzice,

nauczyciele (ok. 40 osób) oraz zaproszeni goście: pracownik Wydziału Spraw Obywatelskich i Zdrowia p. Karolina Gotowa i PPIS w Wągrowcu p. Paweł Gilewski. Pracownik Omówiono działania realizowane przez PSSE w ramach profilaktyki antytytoniowej w powiecie i ogłoszono wyniki przeprowadzonych konkursów. Odbyła się wystawa prac konkursowych laureatów konkursów oraz zorganizowano stoisko z materiałami oświatowymi.

Patronat nad konkursami objął Starosta Wągrowiecki, a nagrody zostały zakupione z budżetu powiatu przeznaczonego na ochronę i promocję zdrowia.

Informacja na temat obchodów Światowego Dnia bez tytoniu ukazała się na stronach internetowych PSSE w Wągrowcu i Starostwa Powiatowego w Wągrowcu oraz Kurierze Powiatowym.

f. Konkurs „Papierosów nie palę i tym się chwale”.

Konkurs skierowany do wychowanków Placówki Opiekuńczo-Wychowawczej w Wągrowcu odbył się w sierpniu podczas wakacji letnich. Odbyła się narada z organizatorem wycieczki, w celu ustalenia zasad przeprowadzenia konkursu. Celem konkursu było kształtowanie umiejętności dokonywania świadomych i przemyślanych decyzji dotyczących palenia tytoniu, a zadanie polegało na wykonaniu plakatu tematycznie związanego z profilaktyką palenia tytoniu. W konkursie wzięło udział 6 wychowanków Placówki Opiekuńczo-Wychowawczej w Wągrowcu, komisja konkursowa przyznała I, II, III oraz wyróżnienie.

g. Szkolenie dla Młodzieżowych Liderów Zdrowia kontra Tytoń

Szkolenie zorganizowano dla uczniów I klas Gimnazjum nr 1 w Wągrowcu przy ul. Św. Wojciecha. Opracowano program szkolenia, prezentację multimedialną, przygotowano materiały do części ćwiczeniowej i niezbędną dokumentację dotyczącą szkolenia. Szkolenie odbyło się 25 października w siedzibie Gimnazjum, wzięło w nim udział 23 uczniów. Na początku szkolenia oraz po jego zakończeniu młodzież wypełniła ankietę oceniającą poziom wiedzy z zakresu profilaktyki antynikotynowej. Następnie odbywały się zajęcia integracyjne, wykłady i warsztaty. Po przeprowadzonym szkoleniu pracownicy OZ i PZ dokonali analizy ankiet wstępnych i końcowych, z których wynika, że wzrosła liczba prawidłowych odpowiedzi o 35, 31%, liczba nieprawidłowych odpowiedzi zmalała o 4, 18%, natomiast liczba odpowiedzi „nie wiem” zmalała o 31,13%.

h. Obchody Światowego Dnia Rzucania Palenia

Światowy Dzień Rzucania Palenia organizowany, co roku w Polsce od 1991, w trzeci czwartek listopada, był okazją do przeprowadzenia przez PSSE w Wągrowcu akcji prozdrowotnych wśród młodzieży.

Na godzinie wychowawczej w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 w Wągrowcu odbyło się spotkanie w trakcie, którego dyskutowano na temat przyczyn, konsekwencji palenia papierosów oraz argumentowano, dlaczego warto być wolnym od nałogu.

W Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Gołańczy, w holu szkoły, zorganizowano punkt profilaktyczny, rozdawano ulotki promujące zdrowy styl życia oraz przeprowadzono konkurs wiedzy dotyczący zdrowia i szkodliwości palenia tytoniu. Na zakończenie akcji, podczas apelu, wybrano losowo uczestników konkursu, którzy udzielili prawidłowo odpowiedzi na pytania i wręczono im nagrody rzeczowe.

Szczególnym zainteresowaniem młodzieży cieszyły się badania zawartości tlenku węgla w wydychanym powietrzu przy użyciu smokerlyzera. Uświadomiły one sporej grupie młodych ludzi, że palenie papierosów niekorzystnie wpływa na ich zdrowie, czego dowodem są negatywnie wysokie wyniki pomiarów.

W akcjach zdrowotnych wzięło udział ok. 130 uczniów i nauczycieli.



Akcja zdrowotna w ZSP w Gołańczy

9.1.3. Program Trzymaj Formę.

W roku szkolnym 2015/2016 odbyła się X edycja programu, który realizowany był przez 396 uczniów klas V i VI z 8 szkół podstawowych oraz 110 uczniów klas I z 1 gimnazjum. Celem programu była edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród uczniów poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety w oparciu o indywidualną odpowiedzialność i wolny wybór jednostki. Główny Inspektorat Sanitarny oraz Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców byli organizatorami Konkursu na projekt edukacyjny, który promował zmianę zachowań w zakresie stylu życia w środowisku lokalnym a zwłaszcza aktywność fizyczną oraz zdrowe i racjonalne odżywiania się młodzieży. W etapie powiatowym konkursu udział wzięły 2 szkoły realizujące program, komisja konkursowa wybrała pracę konkursową przesłaną przez Szkołę Podstawową w Niemczynie, która została przesłana na etap wojewódzki konkursu.

We wszystkich szkołach realizujących program przeprowadzono wizytacje, ze sporządzonych ocen wynika, że edukacją objęto 506 uczniów, program cieszył się dużym zainteresowaniem wśród uczniów, którzy chętnie brali udział w różnorodnych inicjatywach i zadaniach. Z opinii koordynatorów szkolnych wynika, że uczniowie chętnie uczestniczyli w zaplanowanych działaniach, lubią ruch na świeżym powietrzu, rozumieją potrzebę wdrażania w życie zbilansowanej diety, zdają sobie sprawę (przynajmniej teoretycznie) z negatywnych skutków nie stosowania jej i unikania aktywności fizycznej.

Zaproponowany projekt został dobrze przyjęty przez uczniów i rodziców, co w konsekwencji zapowiada pomyślną kontynuację programu w nowym roku szkolnym.

9.1.4. Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych (projekt KIK/68).

Głównym celem programu było ograniczenie używania tytoniu, alkoholu i innych substancji psychoaktywnych przez kobiety w wieku prokreacyjnym, tj. między 15 a 49 rokiem życia. W roku 2016 w ramach Programu prowadzono 6 działań kampanijnych (w kinie MDK w Wągrowcu, w Przedszkolu nr 7 w Wągrowcu, w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Gołańczy, w Przyszpitalnej Szkole Rodzenia w Wągrowcu, podczas wycieczki letniej w Rościnnie oraz Powiatowych Targów Edukacyjnych w hali OSIR). Działania te polegały na zorganizowaniu punktów informacyjno – edukacyjnych promujących zdrowy styl życia, wolny od nałogów, wykonywaniu pomiarów zawartości tlenu węgla w wydychanym

powietrzu przy użyciu smokerlyzera, rozpowszechnianiu ulotek tematycznie związanych z Projektem KIK/68 oraz kampanią „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu”. Program zasięgiem objął 393 osoby.

W ramach „Profilaktycznego programu w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych” w roku szkolnym 2015/2016 w 4 szkołach ponadgimnazjalnych z terenu powiatu zrealizowano III edycję programu **„ARS, czyli jak dbać o miłość?”**, którego zasadniczym celem jest wyposażenie młodzieży w wiedzę i umiejętności zmniejszające ryzyko utraty zdrowia i życia ich samych oraz ich potomków, zwłaszcza spowodowane używaniem substancji psychoaktywnych (nikotyna, alkohol, narkotyki, „dopalacze”).

W roku 2016 OZ i PZ PSSE w Wągrowcu koordynowała realizację programu oraz przeprowadziła 4 wizytacje oceniające jego III edycję. Program zrealizowano zgodnie z założeniami i w oparciu o scenariusze, zawarte w poradniku. W roku szkolnym 2015/2016 w programie uczestniczyło 239 uczniów szkół ponadgimnazjalnych.



Akcje informacyjno - edukacyjne w ramach Projektu KIK/68.

9.2. Programy wojewódzkie

9.2.1. Program „Moje dziecko idzie do szkoły”

Celem Programu było ukształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności prozdrowotnych wśród dzieci 5 i 6-letnich i ich rodziców a w szczególności podniesienie poziomu wiedzy rodziców i dzieci na temat wybranych elementów zdrowego stylu życia oraz zainteresowanie rodziców zdrowiem swoich dzieci i czynnikami wpływającymi na jego zachowanie. Inicjatorem programu była Wojewódzka Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Poznaniu, w powiecie wągrowieckim program realizowany był w 25 placówkach oświatowych (przedszkola i szkoły podstawowe z oddziałami przedszkolnymi), a edukacją objęto 841 dzieci i ich rodziców.

Realizacja programu przez koordynatorów powiatowych polegała na przesłaniu do placówek pisma informującego o kontynuacji programu oraz dystrybucji materiałów edukacyjnych do programu (przekazano broszury dla rodziców, kolorowanki dla dzieci oraz informację dla nauczycieli). Dodatkowym działaniem była organizacja i przeprowadzenie konkursu plastycznego dla dzieci i ich rodziców pt. „Higieniczny plan dnia”. Do udziału w konkursie zaproszone zostały dzieci z oddziałów „O” wraz z rodzicami i opiekunami. Zadanie konkursowe polegało na wykonaniu przez dzieci i ich rodziców kolażu ukazującego higieniczny plan dnia (np. troska o własne ciało, zdrowe odżywianie, ruch na świeżym powietrzu, wypoczynek, czystość i ład otoczenia). Celem konkursu było propagowanie zdrowego stylu życia, w tym dbanie o higienę oraz kształtowanie postawy przestrzegania właściwych nawyków higienicznych i dbałości dzieci o własne zdrowie. Z nadesłanych protokołów komisji konkursowej etapu przedszkolnego wynikało, że w konkursie wzięło udział 70 dzieci wraz z rodzicami. Na etap powiatowy konkursu przesłano 18 prac, komisja konkursowa przyznała I, II i III miejsce ex aeqo oraz 2 wyróżnienia. Finał konkursu zorganizowano 5.04.2016r. w „Wesołej Mince”, gdzie oprócz rozdania nagród dzieci uczestniczące w etapie powiatowym konkursu (wraz z rodzicami) bawiły się wspólnie z paniami animatorkami. Przygotowano również wystawę prac laureatów konkursu.

Wizytacje w celu oceny realizacji programu odbywały się od kwietnia do września 2016r. sporządzono 25 ocen realizacji programu. W wizytacjach wzięli udział dyrektorzy szkół, a oceny realizacji programu odbyły się w obecności realizatorów. Program objął swym zasięgiem 841 dzieci z oddziałów „0”. Wszyscy rodzice na zebraniach w organizowanych w placówkach otrzymali "Broszury dla Rodziców", a zagadnienia ujęte w programie omawiane były przez realizatorów na 1-2 spotkaniach.

W wyniku przeprowadzonych wizytacji stwierdzono, że Program był właściwie wdrażany i realizowany.



Finał konkursu „Higieniczny plan dnia” w „Wesołej Mince”



Wręczenie nagród laureatom konkursu „Higieniczny plan dnia”

9.2.2. Projekt PL0432 „Bądźmy zdrowi - wiemy, więc działamy”:

Celem Projektu był wzrost świadomości społecznej na temat wpływu odżywiania i aktywności fizycznej na zachowanie i umacnianie zdrowia, a w szczególności zmniejszenie liczby dzieci i młodzieży z nadwagą, otyłością i chorobami dietozależnymi na terenie województwa wielkopolskiego. Inicjatorem projektu „Bądźmy zdrowi - wiemy, więc działamy” była WSSE w Poznaniu. Projekt skierowany był do dzieci sześciolletnich oraz młodzieży ze szkół gimnazjalnych i ich rodziców. Projekt na terenie powiatu wągrowieckiego kontynuowany był w roku 2016 w 34 przedszkolach i szkołach gimnazjalnych. Koordynatorzy powiatowi byli realizatorami następujących przedsięwzięć:

Imprezy środowiskowe:

- Festyn w Przedszkolu Samorządowym im. Kubusia Puchatka w Skokach odbył się 1 czerwca w „Dniu Dziecka”. Przedszkole zorganizowało zabawę dla wszystkich dzieci, na którą zostali zaproszeni pracownicy OZ i PZ w Wągrowcu. Odbyły się tańce i ćwiczenia w rytm wesołej muzyki, a po zakończeniu zabawy dzieci otrzymały od pracowników OZ i PZ

PSSE w Wągrowcu koszulki, zakładki do książki oraz kolorowanki, zakupione ze środków finansowych projektu. W zabawie wzięło udział ok. 100 dzieci (w tym 55 dzieci 5-6 letnich).

- Festyn dla dzieci i rodziców w Przedszkolu w Łosińcu został zorganizowany podczas „IV Olimpiady Sportowej Przedszkolaków” i odbył się 13 czerwca br. W zabawach i zawodach sportowych udział wzięły dzieci z Przedszkola w Jabłkowie wraz z oddziałami w Rejowcu i Łosińcu oraz zaproszeni goście z Przedszkoli w Potrzezanowie i w Skokach. W festynie uczestniczyło 140 przedszkolaków, w tym 50 dzieci 5-6 letnich, które wraz z rodzicami aktywnie brały udział w konkurencjach sportowych, a po zakończeniu sportowych zmaganiach otrzymały od pracowników OZ i PZ PSSE w Wągrowcu gadzety zakupione ze środków finansowych projektu.

- Festyn w Przedszkolu nr 7 „Pod Grzybkiem” w Wągrowcu odbył się 6 października. W trakcie festynu przypomniano dzieciom o prawidłowym odżywianiu i o bardzo istotnych grach i zabawach sportowych na świeżym powietrzu. W związku z niesprzyjającą aurą przedszkolaki bawiły się w holu przedszkola, biorąc udział w zabawach i konkurencjach sportowych. Po jego zakończeniu dzieci dostały od pracowników oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia PSSE w Wągrowcu piłki, koszulki, zakładki do książki oraz kolorowanki. W grach i zabawach sportowych uczestniczyło ok. 125 dzieci, w tym 75 dzieci 5-6 letnich.

Konkurs plastyczny na plakat pod hasłem „Bądźmy zdrowi”.

W ramach realizacji Projektu „Bądźmy zdrowi - wiemy, więc działamy” w roku szkolnym 2016/17 przeprowadzona została VI edycja konkursu plastycznego na plakat pod hasłem „Bądźmy zdrowi”. Celem konkursu było zachęcenie młodych ludzi do kształtowania właściwych nawyków i umiejętności prozdrowotnych.

Konkurs skierowany był do uczniów klas I-III szkół gimnazjalnych, w etapie szkolnym konkursu udział wzięło 230 uczniów, na etap powiatowy konkursu nadesłano 9 plakatów. Komisja konkursowa etapu powiatowego obradowała 3.11. br. w siedzibie PSSE w Wągrowcu i wyłoniła następujących laureatów:

I miejsce - Zuzanna Lijewska z Gimnazjum nr 1 Gminy Wągrowiec

II miejsce – Wiktoria Paradowska z Gimnazjum w Rąbczynie

III miejsce - Martyna Walinciak z Gimnazjum Nr 1 w Wągrowcu

wyróżnienia przyznano Kindze Szymaniak z Zespołu Szkół w Panigrodzu oraz Dominikowi Ingotowi z Młodzieżowego Ośrodka Socjoterapii w Gołańczy.

Impreza podsumowująca etap powiatowy konkursu na plakat odbyła się 2 grudnia br. w auli Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 w Wągrowcu przy okazji podsumowania działań dotyczących profilaktyki HIV/AIDS, nagrody ufundowane przez WSSE w Poznaniu wręczał PPIS w Wągrowcu.

Szkolenie dla gimnazjalistów.

Szkolenie, w którym wzięli udział uczniowie klas I Gimnazjum w Rąbczynie odbyło się 21 października br. Szkolenie obejmowało zagadnienia dotyczące racjonalnego odżywiania oraz wpływu aktywności fizycznej na zdrowie. Po części teoretycznej odbyły się warsztaty na temat edukacji konsumenckiej, podczas których młodzież uczyła się odczytywać etykiety i oceniać je pod względem prawidłowości zapisów, obliczała BMI oraz rozwiązywała krzyżówkę. Wykładowcami byli Ina Łapacz i Ewa Czarnecka. Odbyła się również dystrybucja broszur dla gimnazjalistów, ulotek „etykieta” oraz długopisów.

Informacja i promocja w mediach.

Na stronie internetowej PSSE w Wągrowcu umieszczono 5 informacji na temat Projektu, a 4 z nich zostały również przesłane do WSSE w Poznaniu i umieszczone na stronie Projektu.

9. 2.3. Projekt „Wiem - nie biorę. Jestem bezpieczny”

Wychodząc naprzeciw pozornym korzyściom, których oczekiwać mogą młodzi ludzie w związku z używaniem od środków psychoaktywnych, „dopalaczy”, opracowany został przez Wojewódzką Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Poznaniu projekt edukacyjny „Wiem – nie biorę! Jestem bezpieczny”. Projekt jest częścią programu Komendy Wojewódzkiej Policji w Poznaniu pt. „Dopalacze niszczą życie” pod patronatem Wojewody Wielkopolskiego i Marszałka Województwa Wielkopolskiego oraz Kuratorium Oświaty w Poznaniu.

Wzrost świadomości społecznej na temat wpływu narkotyków i nowych substancji psychoaktywnych na organizm człowieka jest podstawowym celem projektu, który został wdrożony również na terenie powiatu wągrowieckiego. PSSE w Wągrowcu była organizatorem zajęć profilaktycznych dla uczniów ze szkół gimnazjalnych (przeprowadzono 3 szkolenia). Zajęcia przeprowadzono w oparciu o założenia programu „Smak życia, czyli debata o „dopalaczach”, opracowano program szkoleń, prezentację multimedialną oraz pomoce do części warsztatowej szkolenia. Młodzież przed i po szkoleniach wypełniła ankiety na temat „dopalaczy”. W 3 szkoleniach uczestniczyło 75 uczniów z Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Antoniewie, Zespołu Szkół w Wapnie oraz Zespołu Szkół w Żelicach.

Pracownicy PSSE w Wągrowcu dodatkowo w ramach profilaktyki koordynowali etap powiatowy konkursu na plakat „Stop dopalaczom” dla uczniów szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych, zorganizowany przez GIS oraz przeprowadzili 19.09.2016 r. w Zespole Szkół Powszechnych w Damasławku, Ogólnopolskie badanie ankietowe pt. „Młodzież a dopalacze – postawy i zachowania” realizowane przez GIS. Podczas wypoczynku letniego zorganizowany został konkurs plastyczny pt. „Uzależnieniom mówię NIE! ”, który skierowany był do uczestników wypoczynku letniego organizowanego przez Ochotniczą Straż Pożarną w Mieścisku w Rościnnie-Las. W konkursie udział wzięło 15 uczestników w wieku od 14 do 16 lat a komisja konkursowa przyznała I, II i III miejsce oraz 3 wyróżnienia.

W ramach współpracy z Komendą Powiatową Policji w Wągrowcu pracownicy OZ i PZ brali udział w pracach komisji konkursu na spot reklamowy o tematyce antydopalaczowej oraz w finale etapu powiatowego tego konkursu.

Wynikiem koordynowania projektu i kaskadowego wdrażania w szkołach, była jego realizacja w 21 placówkach i objęcie 2730 uczniów szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych oraz 427 rodziców. Działania te podejmowane były, aby zmniejszyć prawdopodobieństwo, że młodzi ludzie dorastając nie będą sięgać po substancje psychoaktywne, w tym „dopalacze”.



Zajęcia profilaktyczne dla młodzieży w Zespole Szkół w Żelicach.



Zajęcia profilaktyczne dla młodzieży w MOW w Antoniewie.

9.3. Inne przedsięwzięcia

9.3.1. Obchody „Światowego Dnia Zdrowia”

Światowa Organizacja Zdrowia w ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia propagowała działania mające na celu promocję wiedzy o cukrzycy. Wraz z rosnącym rozpowszechnieniem cukrzycy, coraz ważniejsze staje się posiadanie wiedzy o tym, jak można zminimalizować ryzyko wystąpienia choroby, a także o sposobach jej wykrywania i leczenia.

Organizując wydarzenia związane ze Światowym Dniem Zdrowia 2016, WHO zamierzała:

- doprowadzić do zwiększenia wiedzy o rosnącym rozpowszechnieniu cukrzycy, ogromnym obciążeniu tą chorobą i jej poważnych następstwach, zwłaszcza w krajach o niskich i średnich dochodach,
- spowodować podjęcie konkretnych, skutecznych i ekonomicznych działań w walce z chorobą, które będą obejmować zarówno profilaktykę, jak i metody diagnozy, leczenia i opieki nad osobami chorymi na cukrzycę,
- ogłosić pierwszy światowy raport o cukrzycy opisujący obciążenie chorobą i jej skutki oraz wzywający do wzmocnienia systemów ochrony zdrowia w celu zapewnienia lepszego nadzoru i profilaktyki cukrzycy oraz skuteczniejszego leczenia chorych.

Warto odnotować, że świat dokonał istotnego kroku w walce z epidemią cukrzycy, przyjmując, jako cel zmniejszenie o jedną trzecią liczby zgonów z powodu chorób niezakaźnych, w tym cukrzycy, do 2030 r. w ramach Celów Zrównoważonego Rozwoju. W związku z tym WHO wspiera państwa wdrażające polityki mające na celu zmniejszenie oddziaływania chorób niezakaźnych, w tym cukrzycy, nowotworów, chorób układu krążenia i płuc.

W ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia zorganizowano akcję zdrowotną „Pokonaj cukrzycę”, która odbyła się 7 kwietnia przed siedzibą Stacji.

Osobom zainteresowanym proponowano bezpłatne badania glukozy we krwi, które wykonywały pielęgniarki z ZOZ-u w Wągrowcu, oraz udział w konkursach o zdrowiu, przeprowadzonych przez przedstawicielki Wydziału Spraw Obywatelskich i Zdrowia Starostwa Powiatowego w Wągrowcu oraz pracownice OZ i PZ PSSE w Wągrowcu. Wągrowczanie mogli również skorzystać z konsultacji dietetycznych oraz pomiarów wagi ciała i tkanki tłuszczowej, przeprowadzonych przez dietetyka z Centrum Dietetycznego Naturhouse w Wągrowcu.

Zorganizowanie akcji zdrowotnej okazało się udanym pomysłem, wzięło w niej udział ok. 300 osób, które były pozytywnie zaskoczone tą inicjatywą i zadowolone z otrzymanych nagród oraz możliwości wykonania badań.



Akcja zdrowotna z okazji Światowego Dnia Zdrowia przed siedzibą PSSE w Wągrowcu.

9.3.2. Program „Bezpieczne życie seniorów”

Program „Bezpieczne życie seniorów” opracowała Komenda Wojewódzka Policji w Poznaniu przy współudziale Wojewódzkiego Inspektoratu Farmaceutycznego w Poznaniu, Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Poznaniu, Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu, Komendy Wojewódzkiej Państwowej Straży Pożarnej w Poznaniu oraz Izby Skarbowej w Poznaniu. Został opracowany poradnik pt. „Bezpieczne życie seniorów”, który zawiera diagnozę podstawowych zagrożeń związanych z aktywnością i funkcjonowaniem seniorów w społeczeństwie, treść poradnika obejmuje szereg porad dotyczących życia codziennego. Celem programu było uwrażliwienie seniorów na sytuacje zagrażające ich zdrowiu i życiu, w których mogą stać się ofiarami przestępstw oraz podniesienie samodzielności, zaradności i umiejętności seniorów w kwestii dbania o własne zdrowie, bezpieczeństwo, życie i mienie. Na terenie powiatu wągrowieckiego inicjatorem i koordynatorem programu była Komenda Powiatowa Policji w Wągrowcu, a realizatorami byli funkcjonariusze policji oraz pracownicy OZ i PZ PSSE w Wągrowcu. We wrześniu br. zorganizowano spotkanie z seniorami w Dziennym Domu Seniora w Wągrowcu, podczas którego pracownicy OZ i PZ przedstawili zagadnienia dotyczące bezpiecznego i zdrowego żywienia oraz profilaktyki palenia tytoniu. Rozpowszechniano poradniki „Bezpieczne życie seniorów” oraz ulotki na temat profilaktyki tytoniu, grypy i etykiety dotyczące prawidłowego znakowania żywności. W spotkaniu uczestniczyło ok. 100 osób. Program „Bezpieczne Życie Seniorów” porusza zagadnienia dotyczące unikania różnych niebezpieczeństw, dlatego skierowanie go do seniorów z naszego powiatu było jak najbardziej uzasadnione.

9.3.3. Program „Super wiewiórka przyjaciółka Oli i Kuby”

Program z zakresu zdrowia, higieny, bezpieczeństwa, humanitaryzmu i tolerancji, którego inicjatorem jest Koło Środowiskowe PCK w Wągrowcu skierowany był do uczniów klas III szkół podstawowych oraz dzieci w wieku przedszkolnym. Realizowany był on od marca do czerwca 2016 r. Realizatorami w szkołach byli wychowawcy klas III, którzy współpracowali z Kołem Środowiskowym PCK w Wągrowcu, Powiatową Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną w Wągrowcu, Komendą Powiatowej Państwowej Straży Pożarnej w Wągrowcu, Komendą Powiatową Policji w Wągrowcu Nadleśnictwem Durowo, dietetykiem z Centrum Dietetycznego Naturhause w Wągrowcu oraz lekarzem stomatologiem.

Pracownicy OZ i PZ zorganizowali 8 spotkań dotyczących promowania zdrowego stylu życia i higieny. Przygotowano dla uczniów pogadankę, prezentację multimedialną pt. „Jestem czystoszek i dbam o zdrowie” oraz rebusy i rymowanki na temat zdrowia. W zajęciach wzięło udział 470 dzieci. Program na terenie powiatu wągrowieckiego realizowany jest od roku 2012 i charakteryzuje go interdyscyplinarność poruszanej tematyki oraz zaangażowanych edukatorów z lokalnych instytucji i organizacji pozarządowych.

9.3.4. Konkurs „Bezpiecznie i aktywnie w wakacje”

W lipcu br. odbył się konkurs plastyczny na plakat pt. „Bezpiecznie i aktywnie w wakacje” dla uczestników wypoczynku letniego w Ośrodku Agroturystycznym Gminy Budzyń w Kamienicy. Celem konkursu było zachęcenie dzieci i młodzieży do aktywnego spędzania wakacji oraz kształtowanie u nich umiejętności dokonywania przemyślanych i świadomych decyzji, dotyczących podejmowanych zachowań w czasie wakacji. Zadanie konkursowe polegało na wykonaniu plakatu dotyczącego ww. tematyki. W konkursie wzięło udział 45 uczestników w wieku od 8 do 15 lat, komisja konkursowa przyznała I, II i III miejsce oraz 2 wyróżnienia.

9.3.5. Konkurs „Dbam o zdrowie”

W sierpniu 2016 r. odbył się konkurs dotyczący zdrowego stylu życia wśród dzieci i młodzieży przebywających na wypoczynku letnim w Gospodarstwie Agroturystycznym w Kozielsku. Celem konkursu było zachęcenie do kształtowania właściwych nawyków i umiejętności prozdrowotnych, a także wzrost poziomu świadomości społecznej dotyczącej wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie. Zadanie konkursowe polegało na wykonaniu plakatu pod hasłem „Dbam o zdrowie”. W konkursie udział wzięło 18 uczestników w wieku od 9 do 15 lat, którzy zostali podzieleni na 5 grup. Komisja konkursowa oceniła 5 grupowych prac konkursowych i przyznała I, II i III miejsce.



Uczestnicy konkursu „Dbam o zdrowie”

9.3.6. Akcja zdrowotna dla uczestników półkolonii.

PSSE w Wągrowcu we współpracy z KPP w Wągrowcu przeprowadziła akcję zdrowotną dotyczącą bezpieczeństwa oraz higieny. Przeprowadzono prelekcje na temat higieny rąk i zapobiegania grypie dla 38 uczestników półkolonii zorganizowanych w Miejskim Domu Kultury w Wągrowcu.



Akcja zdrowotna dla uczestników półkolonii w MDK w Wągrowcu.

Podsumowanie działalności oświatowo - zdrowotnej i promocji zdrowia

W roku 2016 podstawą do podejmowania zadań przez pracowników oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia PSSE w Wągrowcu, były zasadnicze zamierzenia, które uwzględniały główny kierunek działania, jakim było „inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i nadzorowanie działalności w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób.” Pracownicy realizowali programy i interwencje nieprogramowe zarówno krajowe, jak i wojewódzkie, które bardzo często wzmocnione były dodatkowymi inicjatywami powiatowymi. Prowadzili różnorodne działania edukacyjno - informacyjne, organizowali szkolenia, narady, konferencje, imprezy zdrowotne i konkursy. Na bieżąco aktualizowana była strona internetowa stacji, gdzie informowano społeczność lokalną o podejmowanych, przez PSSE w Wągrowcu inicjatywach promujących zdrowie oraz umieszczano, na podstawie przesyłanych przez WSSE w Poznaniu informacji, komunikaty dotyczące różnych problemów zdrowotnych. Niektóre artykuły, materiały edukacyjne rozpowszechniane były drogą elektroniczną do placówek oświatowo – zdrowotnych.

Zgodnie z harmonogramem nadzoru nad obiektami PSSE w Wągrowcu przeprowadzono 51 wizytacji w placówkach (100% zaplanowanych) i sporządzono 89 ocen realizacji programów. Dzięki współpracy z Wydziałem Spraw Obywatelskich i Zdrowia Starostwa Powiatowego w Wągrowcu i środkiem finansowym z budżetu powiatu przeznaczonym na ochronę i promocję zdrowia, możliwe było zorganizowanie różnych przedsięwzięć prozdrowotnych i dotarcie do szerszego grona odbiorców.