



**OCENA STANU SANITARNEGO
I SYTUACJI EPIDEMIOLOGICZNEJ
POWIATU WĄGROWIECKIEGO
w 2015 r.**

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

Dostępna na 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 31.12.2014 r. liczył 69887 ludności.

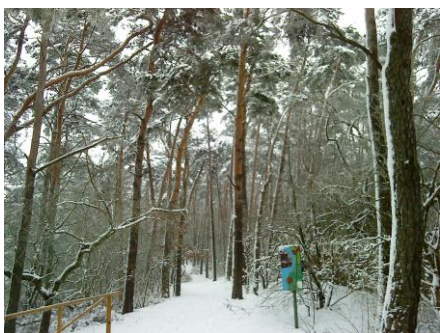
Zgodnie z jednolitym wykazem obiektów na koniec 2015 r. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna rejestrowała 1326 obiekty podlegające kontroli oraz 813 podmiotów działających w zakresie produkcji pierwotnej i/lub sprzedaży bezpośredniej. W roku sprawozdawczym wykonano 1737 kontrole planowane, rekontrole oraz kontrole doraźne. Celem poprawy stanu sanitarno-higienicznego wydano 283 decyzje administracyjne. Pobrano do badań 453 prób.



2. Sytuacja kadrowa

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wągrowcu zatrudnionych było na koniec 2015 r. 27 pracowników realizując 24,88 etatu z czego 19 to etaty merytoryczne realizujące zagadnienia kontrolne, 5,88 to etaty administracyjne.

W działalności merytorycznej zatrudniano 13 osób z wykształceniem magisterskim, 2 z wykształceniem inżynierskim, 3 w wykształceniu licencjackim 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- 27650.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 8, eksploatowanych w 2015 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: pobrano 16 próbek wody w ramach monitoringu kontrolnego i 3 próbki wody w ramach monitoringu przeglądowego.
 - liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom – 0,
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 9 ,
- 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 2015 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:
 - pobrano 4 próbki wody w ramach MK i 1 próbkę wody w ramach MP.
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 2.
- 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- 6426.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2015 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: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego i 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego, 2 próbki nadzorowe.
 - liczba próbek nie odpowiadającym wymaganiom – 0,
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 2.
- 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- 552.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2015 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: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego i 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.
 - liczba próbek nie odpowiadających wymaganiom 0
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 2 w tym 2 jako przydatne do spożycia przez ludzi.
- 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- 1981.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2015 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) jakość wody: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego i 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 2 w tym 2 jako przydatne do spożycia przez ludzi.
 - liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom – 0.
- h) końcowa ocena roczna wodociągu – stan sanitarny wodociągu zachowany. Wodociąg produkuje wodę przydatną do spożycia

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

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 774.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2015 r. 2, głębokość nr 1 – 109,5m. 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:
 - pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego, 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.
 - liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom – 0
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 2 jako przydatne do spożycia przez ludzi.
- 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- 1266.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg:
 - liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2015 r. 2, głębokość nr 1 – 119,0 m i nr 2 – 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 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: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego i 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego 1 próbka nadzorowa.
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 2 jako przydatne do spożycia.
 - liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom – 0.
- 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- 906.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2015 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 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:
 - pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego i 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 2 jako przydatne do spożycia przez ludzi

- liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom - 0.
- 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- 1539.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2015 r. 2, głębokość 142 m i 165 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 – 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: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego, 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.
 - liczba próbek wody nie odpowiadających wymaganiom - 0.
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 2 woda przydatna do spożycia.
- 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- 2215.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2015 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: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego i 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 2 woda przydatna do spożycia przez ludzi.
- h) końcowa ocena roczna wodociągu — wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

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

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 837.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2015 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: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego i 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.

- liczba wydanych ocen jakości wody – 2 woda przydatna do spożycia przez ludzi.

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 2015 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: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego i 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.

- liczba wydanych ocen jakości wody – 2 w tym 2 jako przydatne do spożycia przez ludzi.

- liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom – 0.

h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę przydatną do spożycia.

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

a) liczba zaopatrywanej ludności- 960.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 3, eksploatowanych w 2015 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 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: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego i 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.

- liczba wydanych ocen jakości wody – 2 w tym 2 jako przydatne do spożycia.

- liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom 0.

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 2015 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: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego i 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.

- liczba wydanych ocen jakości wody 2 w tym 2 jako przydatne do spożycia

- liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom 0.

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 - 2541 ludzi.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg:

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2015 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: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego, 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.

- liczba wydanych ocen jakości wody – 2 w tym 2 jako przydatne do spożycia przez ludzi.

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

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

a) liczba zaopatrywanej ludności- 775 ludzi.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2015 r. 2, głębokość nr 1 – 124,0m 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: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego, 1 próbkę w ramach monitoringu przeglądowego.
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 2 w tym 2 jako przydatne do spożycia przez ludzi.
- 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 2015 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: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego,1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 2 w tym 2 jako przydatne do spożycia przez ludzi .
- 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 2015 r. 1, głębokość nr 1 – 137,0m. -
 - 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: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego i 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.

- liczba wydanych ocen jakości wody – 2 w tym 2 jako przydatne do spożycia przez ludzi.
- 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 2015 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: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego i 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 2 w tym 2 jako przydatne do spożycia przez ludzi.
- 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- 591.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2015 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 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: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego, 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 2 w tym 2 przydatna do spożycia przez ludzi.
 - liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom – 0
- 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 - 1027 .
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 1, eksploatowanych w 2015 r. 1, głębokość nr 1 – 148,0m
 - 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: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego, 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.

- liczba wydanych ocen jakości wody – 2 woda odpowiada wymogom.

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- 664.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni 2, eksploatowanych w 2015 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: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego, 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego 1 próba nadzorowa.

- liczba wydanych ocen jakości wody – 2 woda odpowiada wymogom.

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 2015 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: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego, 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego,.

- liczba wydanych ocen jakości wody – 2 woda odpowiada wymogom.

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 2015 r. głębokość 148 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: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego, 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego,

- liczba wydanych ocen jakości wody – 1 woda odpowiada wymogom.

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 - 604.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni 2, eksploatowanych w 2015 r. głębokość 116-123,5 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 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: pobrano 2 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego,

- liczba wydanych ocen jakości wody – 1 woda odpowiada wymogom.

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 - 742.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni 1, eksploatowanych w 2015 r. głębokość 147 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: pobrano 2 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego i 1 monitoringu przeglądowego,
- liczba wydanych ocen jakości wody – 1 woda odpowiada wymogom.
- h) końcowa ocena roczna wodociągu – stan sanitarny wodociągu zachowany. Woda przydatna do spożycia.

Podsumowanie grupy wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę o produkcji 100 - 1000 m³ na dobę

Liczba próbek		Liczba urządzeń dostarczających wodę			Liczba ludności zaopatrywanej w wodę (w tys.)	
		odpowiadających wymaganiom	nie odpowiadająca wymaganiom		odpowiadająca wymaganiom	nie odpowiadającą wymaganiom
zbadanych ogółem	nie odpowiadających		razem	w tym pod wzgl. bakteriologicznym		
112	0	23	0	0	29,3	0,0

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. 1 miejsce wykorzystywane do kąpiei.

3.2.1. Kąpielisko miasto Wągrowiec

- a) kąpielisko położone nad jeziorem Durowskim w Wągrowcu,
- b) teren kąpieliska nie ogrodzony, posiada wyznaczone strefy do kąpiei, 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 kąpiei dla dzieci. Na terenie kąpieliska znajduje się tablica informacyjna oraz regulamin dla osób kąpiących się i uprawiających sporty wodne.

- c) liczba wykonanych badań próbek wody w ramach kontroli urzędowej – 2
 - d) liczba wykonanych badań próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej - 8
 - e) liczba wyników badań próbek przekroczonych - 0
 - f) przekroczone parametry fizykochemiczne - 0
 - g) przekroczone parametry bakteriologiczne - 0
 - h) nie wydano orzeczeń o nieprzydatności wody do kąpiel
 - i) 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 kąpiel, pomosty z możliwością cumowania sprzętu wodnego strefę do rekreacji i sportów. Kąpielisko posiada pełne zaplecze socjalno-sanitarne wyposażone w przebieralnię, 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 kąpiel dla dzieci. Na terenie kąpieliska znajduje się tablica informacyjna oraz regulamin dla osób kąpiących się i uprawiających sporty wodne.
 - c) liczba wykonanych badań próbek wody w ramach kontroli urzędowej – 2
 - d) liczba wykonanych badań próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej - 8
 - e) liczba wyników badań próbek przekroczonych - 0
 - f) przekroczone parametry fizykochemiczne - 0
 - g) przekroczone parametry bakteriologiczne - 0
 - h) nie wydano orzeczeń o nieprzydatności wody do kąpiel
 - i) 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 kąpiel 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 kąpiel 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) liczba wykonanych badań próbek wody w ramach kontroli urzędowej – 2
 - d) liczba wykonanych badań próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej - 10
 - e) liczba wyników badań próbek przekroczonych - 0
 - f) przekroczone parametry fizykochemiczne - 0
 - g) przekroczone parametry bakteriologiczne - 0
 - h) nie wydano orzeczeń o nieprzydatności wody do kąpiel
 - i) 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 kąpiel 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 kąpiel dla dzieci. Na terenie

kąpieliska znajduje się tablica informacyjna oraz regulamin dla osób kąpiących się i uprawiających sporty wodne.

- c) liczba wykonanych badań próbek wody w ramach kontroli urzędowej – 2
 - d) liczba wykonanych badań próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej - 10
 - e) liczba wyników badań próbek przekroczonych - 0
 - f) przekroczone parametry fizykochemiczne - 0
 - g) przekroczone parametry bakteriologiczne - 0
 - h) nie wydano orzeczeń o nieprzydatności wody do kąpieli
 - i) ocena roczna – analiza wody pozytywna w całym sezonie.
- Klasyfikacja wody – „dobra”

3.2.5. Miejsce Wykorzystywane do Kąpieli 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 kąpieli, 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 kąpieli 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.
- c) liczba próbek: ogółem 4 próbki; w ramach kontroli urzędowej: 0; w ramach kontroli wewnętrznej: 4. W sezonie 2 próbki liczba kontroli protokolarnych: 1
- d) wydano 2 bieżące oceny jakości wody o przydatności wody do kąpieli.

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 przybyły 3 obiekty skontrolowano 28 obiektów przeprowadzono 31 kontroli.

3.3.3. Medyczne laboratoria diagnostyczne.

5 obiektów, przeprowadzono 5 kontroli, decyzji administracyjnych nie wydawano.

3.3.4. Zakłady rehabilitacji leczniczej

Nadzorem objęto - 3 obiekty. Skontrolowano 3, decyzji administracyjnych nie wydano.

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..

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 w roku sprawozdawczym przybyła 1 placówka

3.3.11. Indywidualne praktyki pielęgniarek i położnych

Nadzorem objęto 6 obiektów. Stan sanitarno-techniczny dobry.

Ogółem w roku sprawozdawczym w zakładach opieki zdrowotnej, praktykach lekarskich i pielęgniarskich przeprowadzono 120 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 zachowany.

3.4.2. Baseny kąpielowe

Na terenie działalności PSSE w Wągrowcu znajdują się 3 baseny kąpielowe kryte, stan sanitarno-techniczny zachowany, .

liczba próbek wody pobranych z basenów do badań bakteriologicznych – 120.

Stan sanitarno-techniczny obiektów zachowany.

W roku sprawozdawczym został uruchomiony basen w Hotelu Pietrak z przeznaczeniem dla gości hotelowych.

3.4.3. Dzienny Dom Pomocy Społecznej.

- a) Liczba obiektów w ewidencji - 1
- b) Liczba obiektów skontrolowanych 1
- c) Liczba placówek całodobowych 0
- d) Liczba domów dziennego pobytu 1

- e) Liczba przeprowadzonych kontroli ogółem 1
 - f) decyzji merytorycznych nie wydawano
- Stan sanitarno – techniczny budynków i pomieszczeń zachowany.

3.4.4. 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.

3.4.5. 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

3.4.6. Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie – w ewidencji znajduje się 20 obiektów. 9 ośrodków wczasowo-turystycznych, 6 obiektów z pokojami gościnnymi, 5 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.

3.4.7. Zakłady fryzjerskie - liczba obiektów w ewidencji 46. 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.

3.4.8. Zakłady kosmetyczne - liczba obiektów 21, liczba obiektów skontrolowanych 20. Stan sanitarno - higieniczny skontrolowanych zakładów nie budził zastrzeżeń. Pozytywnie oceniono stosowanie procedur sanitarno – higienicznych.

3.4.9. Zakłady odnowy biologicznej - liczba obiektów w ewidencji - 4 w roku sprawozdawczym skontrolowano wszystkie. 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.

3.4.10. Inne zakłady, w których jest świadczona łącznie więcej niż jedna usługa – fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu. Liczba obiektów 23. Skontrolowanych 23.

W jednym z zakładów stwierdzono nieprzepisowy stan sanitarno – higieniczny nałożono mandat 200,-.

W innych przypadkach stan sanitarny zakładów nie budził zastrzeżeń, w porównaniu z rokiem ubiegłym uległ poprawie. Zaobserwowano, że zakłady poprawiają standard i wyposażenie salonów. Nastąpiła też większa dbałość o stan sanitarny i techniczny obiektów.

3.4.11. Dworce autobusowe - nadzorem objęto dworzec autobusowy w Wągrowcu. Obiekt przeniesiono do wyremontowanego 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.

3.4.12. Dworce i przystanki kolejowe - w roku sprawozdawczym kontrolą objęto 3 obiekty: 1 Dworzec PKP w Wągrowcu - budynek dworca przeszedł pod zarząd Gminy Miejskiej Wągrowiec obecnie przeprowadzana jest całkowita rewitalizacja obiektu.. 2 przystanki kolejowe - bez obsady osobowej. Podczas remontu linii kolejowej Poznań-Wągrowiec wyremontowano perony(wyposażono w wiaty przystankowe, ławki oraz kosze na śmieci).

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

3.4.14. 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 zadowalający.

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

3.4.16. Inne obiekty użyteczności publicznej - w roku sprawozdawczym objęto nadzorem 39 obiektów. Skontrolowano 36. 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.

3.4.17. 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 zadowalający.



4. Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

4.1. Ogólna charakterystyka stanu sanitarnego obiektów żywnościowo-żywieniowych.

Powiatowa Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Wągrowcu sprawowała nadzór nad 1468 obiektami żywnościowo-żywieniowymi (w tym 813 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 371 obiektów, co stanowi 56,6 % obiektów figurujących w ewidencji (nie dotyczy produkcji pierwotnej i sprzedaży bezpośredniej).

Przeprowadzono ogółem 552 kontrole sanitarnych w obiektach żywnościowo-żywieniowych, wytwórniach i miejscach obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zakładach produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami oraz środkach transportu.

W roku sprawozdawczym wpisano do rejestru zakładów 482 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 2015 stwierdzono:

- wdrożone zasady GHP/GMP w 663 zakładach
- wdrożone zasady systemu HACCP w 411 zakładach.

W celu wyegzekwowania poprawy stanu sanitarno - technicznego oraz zapewnienia bezpieczeństwa i właściwej jakości produkowanej lub wprowadzanej do obrotu żywności wydano 44 decyzje administracyjne nakładające obowiązek usunięcia uchybień

1. sklepy – 22 decyzje
2. zakłady żywienia zbiorowego otwarte - mała gastronomia - 9 decyzji
3. piekarnie – 6 decyzji
4. ciastkarnie – 3 decyzje

5. magazyny hurtowe – 1 decyzja
6. zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego – 1 decyzja
7. bloki żywienia w szpitalach – 1 decyzja
8. inne zakłady żywienia – 1 decyzja

Wydano 2 upomnienia.

Za stwierdzone w czasie kontroli nieprawidłowości natury sanitarno- porządkowej nałożono 56 mandatów karnych na kwotę 10 650 PLN.

Ocenę stanu sanitarnego przeprowadzono w 281 obiektach, co stanowi 75,7 % obiektów skontrolowanych. W wyniku przeprowadzonych ocen sanitarnych 9 obiektów uzyskało ocenę niezgodną z wymaganiami, co stanowi 3,2 % obiektów ocenionych.

W roku sprawozdawczym pobrano ogółem 140 próbek do badań:

- 134 próbki żywności z czego zakwestionowano 1 próbkę soli spożywczej jodowanej z uwagi na brak w oznakowaniu umieszczenia przez producenta tabeli wartości odżywczej.
- 3 próbki materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, próbek nie kwestionowano.
- 3 próbki kosmetyków, nie podlegały kwestionowaniu.

W roku sprawozdawczym rozpatrzono 33 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 23 przypadkach zarzuty zgłaszane w zażaleniach potwierdziły się.

Zestawienie tabelaryczne stanu sanitarnego obiektów w porównaniu z rokiem 2014

Lp.		Rok 2014	Rok 2015
1.	Liczba obiektów wg ewidencji	965	1468
2.	Liczba obiektów skontrolowanych	410	371
3.	Ocenionych na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego	311	281
4.	W tym niezgodnych	13	9
5.	Liczba przeprowadzonych kontroli i rekontroli	565	552
6.	Liczba decyzji administracyjnych	30	44
7.	Liczba nałożonych mandatów	35	56
8.	Kwota nałożonych mandatów (w zł)	6850	10 650
9.	Liczba upomnień	2	2
10.	Liczba postanowień o nałożeniu grzywny	1	0
11.	Kwota nałożonych grzywien (w zł)	200	0
12.	Liczba wniosków o ukaranie do Sądu Grodzkiego	0	0
13.	Liczba próbek pobranych	123	140
14.	Liczba próbek kwestionowanych	2	1

Stan sanitarny obiektów żywności i żywienia (wyrażony w % obiektów „niezgodnych”) w porównaniu z rokiem 2014.

Lp.	Rodzaj obiektów	Rok 2014	Rok 2015
1.	Piekarnie	0%	11,1%
2.	Magazyny hurtowe	0%	11,1%
3.	Sklepy spożywcze	8,3%	4,3%
4.	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte w tym mała gastronomia	1,8%	3,4%
5.	Ciastkarnie	7,7%	0%

4.2. Opis grup obiektów żywnościowo - żywieniowych.

4.2.1. Piekarnie – ogółem według ewidencji – 11 zakładów. W roku sprawozdawczym skontrolowano 10 obiektów, oceniono 9 placówek zgodnie z obowiązującymi arkuszami oceny zakładu produkcji. 1 zakład uzyskał ocenę sanitarną niezgodną z wymaganiami obowiązującego prawa żywnościowego z uwagi na obecność gryzoni i ich liczne ślady (ekskrementy), brudno utrzymane pomieszczenia, zatrudnianie osób bez aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych. 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. Ogółem w zakładach przeprowadzono 15 urzędowych kontroli żywności w tym 3 kontrole interwencyjne po złożonych zażaleniach konsumentów na niewłaściwe warunki higieniczno-sanitarne produkcji i stan sanitarno- techniczny pomieszczeń.

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.

W roku sprawozdawczym w czasie przeprowadzanych kontroli zwracano szczególną uwagę na zabezpieczenie obiektów przed dostępem gryzoni i szkodników zbożowo-mącznych oraz na stosowane substancje dodatkowe do żywności, materiały do pakowania pieczywa i wyrobów piekarskich (folia, woreczki). Podczas kontroli zakładów zwracano również uwagę na stan sanitarno-techniczny i wyposażenie posiadanych środków transportu pieczywa.

Celem poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładów oraz bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanego i wprowadzanego do obrotu pieczywa i wyrobów piekarskich wydano ogółem 6 decyzji administracyjnych w tym 1 o unieruchomieniu zakładu. Zarządzenia decyzji zostały wykonane w 4 przypadkach, 2 postępowania administracyjne w toku.

Za stwierdzone zaniedbania natury sanitarnej nałożono 3 mandaty karne na sumę 900 PLN.

4.2.2. Magazyny hurtowe – ogółem według ewidencji - 17 placówek, w roku sprawozdawczym. 2 zakłady nie podjęły działalności. Skontrolowano 11 obiektów, oceniono stan sanitarny 9 placówek zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny zakładu obrotu żywnością z czego 1

otrzymał ocenę niezgodną z obowiązującymi wymogami z uwagi na brak czystości w zakładzie (brudne, zakurzone półki i przechowywana żywność, brudne posadzki).

17 zakładów posiada wdrożone zasady GHP/GMP, 16 posiada wdrożone zasady systemu HACCP. Ogółem przeprowadzono 19 urzędowych kontroli żywności z czego 1 kontrolę interwencyjną w związku ze złożonym zażaleniem konsumentem dotyczącym wprowadzania do obrotu żywności po upływie daty minimalnej trwałości. Za stwierdzone zaniedbania natury sanitarnej nałożono 4 mandaty karne na sumę 1250 PLN.

Celem poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładów i zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowotnego wydano 1 decyzję administracyjną.

4.2.3. Sklepy spożywcze - ogółem według ewidencji – 270 w tym 17 marketów. W roku sprawozdawczym likwidacji uległy 3 małe placówki handlowe. Ogółem skontrolowano 155 placówek z czego 117 oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny zakładu obrotu żywnością. W wyniku oceny 5 (w tym 1 market) zakładów uzyskało 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). Ogółem w roku sprawozdawczym wydano 22 decyzje nakazujące usunięcie uchybień oraz celem poprawy stanu sanitarno-technicznego i zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowotnego wprowadzanej do obrotu żywności.. 2 decyzje dotyczyły marketów, w 20 przypadkach zarządzenia decyzji zostały wykonane, w 2 postępowanie w toku.

Najczęściej stwierdzane uchybienia:

- brudne ściany i sufity z odpryskami farby, zawilgoceniem, nieprawidłowe posadzki z ubytkami, trudne do utrzymania w czystości,
- niewłaściwie usytuowane i urządzone stanowiska mycia i dezynfekcji sprzętu i wyposażenia,
- 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 umywalek do mycia rąk,
- brak segregacji żywności w urządzeniach chłodniczych,
- środki spożywcze nietrwałe (produkty nabiałowe) przechowywane w temperaturze otoczenia,
- wprowadzanie do obrotu żywności bez pełnego oznakowania,
- brudne wózki i kosze zakupowe.

Osoby winne zaniedbań sanitarnych ukarano 37 mandatami karnymi na łączną sumę 6300 PLN w tym w marketach 13 mandatów karnych na sumę 2 550 PLN.

Ogółem w placówkach przeprowadzono 270 urzędowych kontroli żywności w tym 29 interwencyjnych z czego 11 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, złą jakość wędlin (poddawanie ich zabiegom odświeżania), wprowadzanie do obrotu nieświeżego mięsa, zepsutych warzyw i owoców, brak segregacji żywności w urządzeniach chłodniczych, brudne wózki i kosze zakupowe dla klientów, wprowadzanie do obrotu żywności bez oznakowania (ryby mrożone, mięso, wędliny). W 6 przypadkach zgłaszane w zażaleniach zarzuty nie potwierdziły się.

Ogółem w sklepach spożywczych pobrano 107 próbek środków spożywczych :

- w ramach urzędowej kontroli żywności 72 próbki,
- w ramach monitoringu 4 próbki,

- w ramach urzędowej kontroli + monitoring 19 próbek,
- w ramach rezerwy przewidzianej w planie pobierania próbek pobrano: 10 próbek herbaty miętowej w związku ze złożonym zażaleniem konsumentów oraz 2 próbki wędlin.

Zakwestionowano 1 próbkę soli spożywczej jodowanej z uwagi na brak w oznakowaniu umieszczenia przez producenta tabeli wartości odżywczej. 1 próbkę soli spożywczej jodowanej opatrzono uwagą z powodu błędów w znakowaniu.

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 prowadzącymi w większości skuteczne działania profilaktyczne w ww. zakresie. Zwracano również uwagę na sposób usuwania odpadów, usuwania żywności przeterminowanej lub nieprzydatnej do spożycia oraz byłej żywności pochodzenia zwierzęcego kategorii 3. Sklepy wielkopowierzchniowe 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 tym zakresie nieprawidłowości nie stwierdzono.

4.2.4. Zakłady żywienia zbiorowego otwarte – ogółem według ewidencji 95 zakładów w tym 84 zakłady małej gastronomii. W roku sprawozdawczym rozpoczęła działalność 1 restauracja natomiast 6 punktów małej gastronomii nie podjęło działalności. Skontrolowano 69 zakładów z czego 58 oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny zakładu obrotu żywnością. W wyniku przeprowadzonej oceny 2 zakłady otrzymały ocenę sanitarną niezgodną z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, dotyczyły zakładów małej gastronomii z uwagi na niezachowanie czystości pomieszczeń, sprzętu i wyposażenia.

Najczęściej występujące niezgodności:

- brudne, zawilgocone z odpryskami farby ściany i sufity w pomieszczeniach,
- brak orzeczeń lekarskich o stanie zdrowia zatrudnionego personelu,
- brak dopływu ciepłej wody do stanowisk mycia sprzętu i mycia rąk,
- brak prawidłowo urządzonych stanowisk mycia żywności,
- zniszczone podłogi, z ubytkami w pomieszczeniu produkcyjnym,
- brak skutecznej wentylacji w zakładzie.

Ogółem w zakładach żywienia zbiorowego otwartego przeprowadzono 103 urzędowe kontrole żywności w tym 88 w zakładach małej gastronomii.

W czasie przeprowadzania urzędowych kontroli żywności w zakładach żywienia zbiorowego stosujących tłuszcze smażalnicze oraz produkty pochodzenia zwierzęcego zwracano szczególną uwagę na ich jakość, pochodzenie i przechowywanie, na jakość i warunki przechowywania bezpośrednich, jednorazowych opakowań do żywności. Zwracano także uwagę na prawidłowe postępowanie z odpadami i żywnością o niewłaściwych wymaganiach zdrowotnych, zużytymi tłuszczami smażalniczymi, 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. Ponadto zwracano również uwagę na skuteczną ochronę zakładów przed szkodnikami i działania profilaktyczne prowadzone w tym zakresie.

95 zakładów posiadało wdrożone zasady GHP/GMP oraz 52 zakłady wdrożone zasady systemu HACCP. Ogółem w zakładach żywienia zbiorowego otwartego przeprowadzono 103 urzędowe kontrole żywności w tym 9 kontroli interwencyjnych po złożonych zażaleniach

konsumenckich na zły stan sanitarno-higieniczny. Zarzuty zgłaszane w zażaleniach potwierdziły się. Ogółem wydano 9 decyzji administracyjnych w celu poprawy stanu sanitarno-higienicznego jak i technicznego zakładów oraz zapewnienia bezpieczeństwa przygotowywanej i wprowadzanej do obrotu żywności. Za stwierdzone w trakcie kontroli nieprawidłowości osoby winne zaniedbań sanitarnych ukarano 11 mandatami karnymi na sumę 2000 PLN.

W sezonie letnim objęto wzmożonym nadzorem sanitarnym sezonowe 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. Ciastkarnie – ogółem według ewidencji – 14 zakładów. W roku sprawozdawczym podjęła działalność 1 nowa placówka. Skontrolowano 10 zakładów, 9 oceniono zgodnie z obowiązującymi arkuszami oceny zakładu produkcji. Wszystkie zakłady uzyskały ocenę sanitarną zgodną z obowiązującymi wymaganiami.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości:

- brudne zawilgocone ściany i sufity, z odpryskami farby,
- nieprawidłowo magazynowane surowce.

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 jajowe, natomiast do wypieku ciast surowe jaja. W czasie przeprowadzanych kontroli zwracano uwagę na posiadaną dokumentację, sposób mycia i dezynfekcji jaj przed wybicciem, pochodzenie mas jajowych świeżych, posiadane procedury, instrukcje i zapisy w ww. zakresie, a także na skuteczną ochronę zakładów przed szkodnikami i monitoring w tym zakresie prowadzony przez zakłady DDD. Zwracano również uwagę na sposób postępowania z odpadami, użytymi 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 stosowane do wyrobów cukierniczych trwałe opakowania (folia, kartony) oraz stosowane surowce i warunki ich przechowywania, stosowane substancje dodatkowe. Nieprawidłowości 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 13 urzędowych kontroli żywności. Wydano 3 decyzje administracyjne w celu poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładów oraz zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności (ciasta i wyroby ciastkarskie). Postępowanie w toku w 2 przypadkach.

W ramach urzędowej kontroli i monitoringu pobrano 10 próbek ciast kremowych oraz w ramach urzędowej kontroli pobrano 5 próbek masy jajowej do badań mikrobiologicznych. Próbkę nie podlegały kwestionowaniu.

4.2.6. Wytwórnie lodów – według ewidencji - 2 zakłady, które 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.

4.2.7. Automaty do lodów – według ewidencji – 18 zakładów. W roku sprawozdawczym, powstały 4 nowe, likwidacji uległ 1 punkt. Skontrolowano 16 zakładów, 12 oceniono na podstawie obowiązujących arkuszy oceny zakładu produkcji, wszystkie uzyskały ocenę zgodną z obowiązującymi wymaganiami prawa żywnościowego. W 16 placówkach wdrożono zasady systemu HACCP, natomiast procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP w 18 zakładach. Ogółem przeprowadzono 17 urzędowych kontroli, niezgodności nie stwierdzono.

4.2.8. Zakłady garmazeryjne – według ewidencji 3 zakłady wszystkie skontrolowano, 2 oceniono zgodnie z obowiązującymi arkuszami oceny zakładu produkcji, uzyskały ocenę zgodną z wymaganiami obowiązujących przepisów prawa żywnościowego. 1 zakład usytuowany w wydzielonych, odpowiednio wyposażonych pomieszczeniach przy ciastkarni. 1 zakład mieści się w adaptowanych, przystosowanych pomieszczeniach. Ogółem w zakładach przeprowadzono 3 urzędowe kontrole żywności. W czasie prowadzonych kontroli zwrócono uwagę na jakość, rodzaj i pochodzenie wykorzystywanych do produkcji surowców, używane opakowania jednostkowe stosowane do produkowanych wyrobów, prawidłowość oznakowania wyrobów, przestrzeganie instrukcji i procedur z zakresu GHP/GMP, stan sanitarno-higieniczny i wyposażenie posiadanych środków transportu. Wszystkie zakłady posiadają wdrożone instrukcje i procedury z zakresu GHP/GMP, 2 zakłady mają wdrożone zasady systemu HACCP.

4.2.9. Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego – według ewidencji 4 zakłady. Skontrolowano 3 zakłady, 2 oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny zakładu produkcji. Zakłady uzyskały ocenę zgodną z wymaganiami obowiązujących przepisów prawa żywnościowego.

Zakłady posiadają wdrożone zasady systemu HACCP oraz 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. Skontrolowano również stan sanitarno-higieniczny posiadanych środków transportu przeznaczonych do przewozu mąki i przetworów zbożowo-mącznych. Ogółem w zakładach przeprowadzono 6 urzędowych kontroli żywności w tym 2 interwencyjne w związku z otrzymanymi pismami dotyczącymi zanieczyszczenia mąki i pieczywa szkodnikami zbożowo-mącznymi.

Celem poprawy stanu sanitarno-technicznego oraz zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanej żywności wydano 1 decyzję administracyjną, zarządzenia decyzji wykonano.

W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań 5 próbek ziarna zbóż, 3 próbki mąki, 2 próbki zmiotek. Probki nie podlegały kwestionowaniu.

4.2.10. Inne wytwórnie żywności – ogółem według ewidencji 801 zakładów.

Są to 2 zakłady produkcji etanolu (gorzelnie), 1 zakład prowadzący produkcję i konfekcjonowanie proszku kakaowego oraz 798 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 2 kontrole: w tym 1 interwencyjną w zakładzie produkcyjnym w związku z otrzymaniem kwestionowanych wyników z uwagi na przekroczony poziom aflatoksyn w surowcu oraz wspólnie z przedstawicielami IOŚ 1 kontrolę gospodarstwa rolnego połączoną z poborem próbki ziemniaków do badań laboratoryjnych. Probka nie podlegała kwestionowaniu.

4.2.11. Kioski – według ewidencji - 7 placówek. 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 5 placówek, 3 oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem. Ogółem przeprowadzono 5 urzędowych kontroli w tym 2 interwencyjne w związku ze złożonymi zażaleniami konsumenckimi na wprowadzanie do obrotu w kioskach usytuowanych na terenie placówek oświatowych żywności nie odpowiadającej obowiązującym od 01.09.2015r. przepisom. Zarzuty zawarte w zażaleniach nie potwierdziły się.

4.2.12. Obiekty ruchome i tymczasowe – ogółem według ewidencji 18 obiektów. Były to: placówki 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 w handlu obwoźnym, wózek gastronomiczny. W roku sprawozdawczym skontrolowano 4 placówki z czego 1 oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem. Ogółem przeprowadzono 4 kontrole urzędowe żywności w tym 1 interwencyjną w związku zażaleniem konsumenckim dotyczącym nieprzestrzegania higieny w obrocie rybami żywymi. Zarzuty zgłaszane w zażaleniu potwierdziły się. Osobę winną zaniedbań sanitarnych ukarano mandatem karnym w wys. 200 PLN.

4.2.13. Środki transportu - ogółem według ewidencji 56 indywidualnych środków transportu żywności należących do firm transportowych lub osób indywidualnych prowadzących działalność gospodarczą w tym zakresie. Przeprowadzono 12 kontroli środków transportu. Skontrolowane środki transportu były przeznaczone i 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

4.2.14. Inne obiekty obrotu żywnością – ogółem według ewidencji – 80 placówek.

Były to stoiska spożywcze: na stacjach benzynowych, stoiska sprzedaży środków spożywczych w sklepach wielobranżowych, stoiska sprzedaży środków spożywczych w placówkach pocztowych, stoisko sprzedaży środków spożywczych w salonie gier, 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 słodczy, przekąsek typu snack, chipsów, napojów w tym alkoholowych, alkoholu, suplementów diety. W roku sprawozdawczym skontrolowano 6 placówek, w których przeprowadzono 8 urzędowych kontroli żywności. W czasie kontroli większych nieprawidłowości nie stwierdzono.

4.2.15. Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte ogółem według ewidencji 59 zakładów.

W roku sprawozdawczym podjęła działalność 1 placówka. Ogółem skontrolowano 55, ocenę stanu sanitarnego przeprowadzono w 53 placówkach, wszystkie oceniono jako zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego. Ogółem przeprowadzono 60 urzędowych kontroli żywności.

a. stołówki w domach wczasowych – ogółem według ewidencji 5 placówek. Wszystkie zakłady skontrolowano i oceniono. 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 5 urzędowych kontroli żywności.

b. Bloki żywienia w szpitalach – 1 obiekt, skontrolowany i oceniony zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny zakładu obrotu żywnością.

W I kwartale roku sprawozdawczego żywieniem w szpitalu zajmowała się firma cateringowa zewnętrzna. Od II kwartału roku sprawozdawczego kuchnia szpitalna jest prowadzona przez przedsiębiorcę prywatnego. Zakład uzyskał ocenę sanitarną zgodną z obowiązującymi wymogami, posiada opracowane procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz wdrożone 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 4 urzędowe kontrole żywności. W związku z pogorszeniem stanu sanitarno-technicznego w pomieszczeniach kuchni celem jego poprawy oraz zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowotnego przygotowywanych i wydawanych posiłków wydano 1 decyzję administracyjną. Postępowanie w toku.

c. bloki żywienia w domach opieki społecznej – ogółem według ewidencji 1 zakład. W roku sprawozdawczym zakładu nie kontrolowano.

d. stołówki szkolne – według ewidencji - 14 placówek.

W roku sprawozdawczym podjęła działalność 1 stołówka zajmująca się żywieniem dzieci i młodzieży w systemie cateringowym. Ogółem w 5 stołówkach prowadzone jest żywienie w systemie cateringowym. Posiłki dostarczane są do stołówek specjalistycznymi środkami transportu z zakładów znajdujących się pod nadzorem organów PIS. W roku sprawozdawczym skontrolowano wszystkie placówki, w 13 placówkach przeprowadzono ocenę stanu sanitarnego, zakłady zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 14 urzędowych kontroli żywności wszystkie posiadają opracowane i wdrożone instrukcje z zakresu GHP/GMP, 12 wdrożone zasady systemu HACPP.

e. stołówki na koloniach, półkoloniach, obozach, zimowiskach – według ewidencji 5 placówek.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 3 placówki. Oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem 2 placówki. Stan sanitarno-higieniczny skontrolowanych placówek zgodny z obowiązującymi wymogami obowiązującego prawa żywnościowego.

Wszystkie placówki posiadają wdrożone instrukcje i procedury z zakresu GHP/GMP, 3 zakłady posiadają wdrożone zasady systemu HACCP.

f. stołówki w przedszkolach – według ewidencji 17 placówek.

skontrolowano 17 zakładów, wszystkie oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny stanu sanitarnego, uzyskały ocenę sanitarną zgodną z wymaganiami prawa żywnościowego. W części przedszkoli publicznych oraz 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 16 wdrożone zasady systemu HACCP.

g. zakłady usług cateringowych – 4 placówki. 3 zakłady zajmują się przygotowywaniem posiłków i 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, 3 zakłady mają wdrożone zasady systemu HACCP.

h. inne zakłady żywienia – 12 placówek. W roku sprawozdawczym 1 nie podjęła działalności.

Inne zakłady żywienia to;

- stołówka charytatywna działająca przy kościele parafialnym, przygotowująca i wydająca posiłki dla osób ubogich i bezdomnych,
- stołówka w hospicjum dla osób terminalnie chorych. Posiłki dla hospicjum przygotowywane w kuchni szpitalnej i dostarczane do placówki w pojemnikach termoizolacyjnych,
- gospodarstwa agroturystyczne,
- zakłady zajmujące się przygotowywaniem i wydawaniem posiłków uczestnikom organizowanych imprez okolicznościowych.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 11 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, przedszkolach oraz korzystających ze zorganizowanego wypoczynku letniego i zimowego, oraz pacjentów szpitala.. 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. 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 wskazówek na temat układania jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia zgodnie z 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 przed dostępem szkodników oraz działania profilaktyczne w wymienionym zakresie.

4.2.16. Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – ogółem według ewidencji 2 zakłady. Jeden 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.

4.2.17. Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością – według ewidencji 4 zakłady. W roku sprawozdawczym skontrolowano 1 zakład zajmujący się obrotem materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

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

4.3.1. Zakłady produkujące i konfekcjonujące kosmetyki – 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. Zakład posiada wdrożony i utrzymany system zarządzania jakością.

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 zakresie zgodności oświadczeń stosowanych w produktach kosmetycznych.

4.3.3. Obiekty obrotu kosmetykami według ewidencji 5 placówek. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 4 kontrole sanitarne w tych obiektach z czego 3 w związku z otrzymanymi informacjami w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Produktach Niebezpiecznych (RAPEX).

4.4. Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych.

W 2015r. pobrano zgodnie z planem 116 próbek środków spożywczych do badań laboratoryjnych. W ramach kontroli urzędowej pobrano 82 próbki, w ramach monitoringu 5 oraz 29 wspólnych urzędowych z monitoringowymi. Z powyższych prób 50 zbadano pod względem mikrobiologicznym, 66 pod względem chemicznym. Część prób pobranych do badań laboratoryjnych została oceniona w kierunku zgodności znakowania z obowiązującymi przepisami prawa. Zakwestionowano 1 próbę soli spożywczej jodowanej z uwagi na brak w oznakowaniu umieszczenia przez producenta tabeli wartości odżywczej. Kolejną próbę soli opatrzono uwagą również dotyczącą nieprawidłowości w znakowaniu wartością odżywczą.

W ramach rezerwy przewidzianej w planie pobierania próbek pobrano 10 próbek herbaty miętowej w związku z zażaleniem konsumentów i 2 próby wyrobów wędliniarskich w związku z misją FVO. Ponadto przekazano do badań 3 próby mąki i 2 próby zmiotek z uwagi na otrzymane 2 pisma dotyczące zanieczyszczenia mąki i pieczywa szkodnikami zbożowo-mącznymi. W związku ze 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 oraz zawartości substancji dodatkowych takich jak: barwniki, sztuczne substancje słodzące, substancje konserwujące.

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 28 suplementów diety, 23 środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i 2 środki spożywcze wzbogacone

witaminami lub składnikami mineralnymi. Nieprawidłowości w ww. zakresie nie stwierdzono. Do badań analitycznych oraz w kierunku znakowania pobrano 2 próby suplementów diety, prób nie kwestionowano.

W czasie przeprowadzanych kontroli w obiektach żywnościowo-żywnościowych zwracano uwagę na występowanie środków spożywczych zawierających GMO. W nadzorowanych obiektach żywności zawierającej GMO nie stwierdzono. Pobrano 1 próbę frytek mrożonych ziemniaczanych 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.

W ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt (RASFF) do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wągrowcu przesłano 6 powiadomień alarmowych, 2 powiadomienia informacyjne i 2 pisma o środkach spożywczych oraz materiałach i wyrobach do kontaktu z żywnością, które nie spełniały wymagań przepisów prawnych stanowiących potencjalne zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów.

Przedmiotem 2 powiadomień alarmowych były zanieczyszczenia chemiczne żywności tj. przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu Q Zearalemonu i Ochrotoksyny A w rodzynekach. Ponadto w produkcie garmażeryjnym „Galaretki z piersi z kurczaka na wywarze” stwierdzono obecność bakterii *Listeria monocytogenes*. Kolejne 2 powiadomienia alarmowe dotyczyły migracji metali ciężkich z obrzeża kieliszków szklanych z Chin oraz kieliszków zdobionych do szampana wyprodukowanych w Polsce. Ponadto w produkcie bezglutenowym pn. „Ryż Dziki” stwierdzono obecność glutenu.

Z przesłanych w 2015r. powiadomień informacyjnych, pierwszy dotyczył przekroczenia dopuszczalnego poziomu barwnika- czerwieni koszenilowej E 124 w produkcie pn. „Koktajl o smaku czarnej porzeczki Novello”. Przedmiotem drugiego powiadomienia był suplement diety „PUMP IT”, w którego składzie stwierdzono siarczan agmatyny – składnik nowej żywności, który nie został zgłoszony do Państwa Członkowskiego i dlatego nie ma prawa być wprowadzany do obrotu.

Ponadto w ramach systemu RASFF otrzymano 2 pisma. Pierwsze od Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Piotrkowie Trybunalskim dotyczyło stwierdzenia obecności siarczynów w rodzynekach z Czech. Przedmiotem drugiego pisma było stwierdzenie obecności bakterii *Listeria monocytogenes* w „Szynte ze wsi”, które za pośrednictwem WPWIS zostało przesłane przez Powiatowego Lekarza Weterynarii w Wolsztynie.

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

4.5. Nadzór nad przedmiotami użytku – jakość zdrowotna przedmiotów użytku.

Nadzór sanitarny nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością obejmuje zarówno sanitarno-higieniczne warunki produkcji jak i bezpieczeństwo zdrowotne tych produktów.

W roku sprawozdawczym skontrolowano, 1 zakład produkcji opakowań do żywności, 1 zakład zajmujący się nadrukiem na opakowaniach do żywności. W wyniku przeprowadzonych ocen sanitarnych zakłady uzyskały ocenę zgodną z wymaganiami.

W ramach urzędowej kontroli do badań laboratoryjnych pobrano 3 próby materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. Prób nie kwestionowano.

4.6. 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. W kontrolowanych placówkach dokonano 38 ocen jadłospisów w: stołówki w domach czasowych, blokach żywienia w szpitalach, stołówkach szkolnych, stołówkach na koloniach półkoloniach, obozach, zimowiskach, stołówkach przedszkolnych, zakładach usług cateringowych nieprawidłowości nie stwierdzono.

Podczas przeprowadzanych kontroli w placówkach żywienia zbiorowego zamkniętego omawiano z osobami odpowiedzialnymi za żywienie dzieci i młodzieży sposoby prawidłowego żywienia. Udzielano instruktażu na temat układania jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia oraz od 01.09.2015r. z przepisami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r. 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 (Dz. U. z 2015 r., poz. 1256), wykorzystywania dostępności na rynku warzyw i owoców sezonowych. 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 całymi zestawami posiłków.

4.7. Informacja o współpracy z innymi jednostkami.

W roku 2015 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, nielegalnej sprzedaży ryb żywych 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 IOŚ kontrolę w gospodarstwie rolnym.



5. Zapobiegawczy nadzór sanitarny.

5.1. W roku sprawozdawczym wydano łącznie 8 postanowień, w tym:

- uzgodnienia i zaopiniowania projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego – 3;
- uzgodnienia decyzji o warunkach zabudowy – 5;

5.2. Wydano 98 opinii sanitarnych, w tym:

- 33 opinii co do potrzeby przeprowadzania oceny oddziaływania na środowisko, w tym 12 stwierdzających taką potrzebę i określających zakres raportu o oddziaływaniu na środowisko;
- 11 opinii przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach;
- 37 opinii sanitarnych dotyczących uczestniczenia w odbiorach końcowych obiektów, w tym 33 dotyczące dopuszczenia do użytkowania obiektu budowlanego, zgodnie z art. 56 Prawa Budowlanego i 4 opinie sanitarne dla pozostałych obiektów (m. in. zakłady fryzjerskie, gabinety kosmetyczne);
- 10 opinii dotyczących uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko;
- na wniosek inwestorów wydano 4 opinie sanitarne dotyczące obiektów w związku z ubieganiem się o pomoc finansową na realizowane inwestycji, wspomagane przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa ze środków Unii Europejskiej.

5.3. Odbiory budowlane:

Przeprowadzono łącznie 37 odbiorów, w tym 33 odbiory końcowe obiektów budowlanych na podstawie art. 56 Prawa Budowlanego.



6. Higiena Pracy :

6.1. Nadzór bieżący nad zakładami pracy.

W roku 2015 objętych nadzorem przez PSSE w Wągrowcu były 301 zakładów pracy, w których zatrudniano 6599 pracowników. Przeprowadzono 158 kontroli w 126 zakładach.

W 14 nadzorowanych zakładach stwierdzono przekroczenia NDS/NDN. W zakładach tych 278 pracowników pracuje w przekroczeniach NDS/NDN czynników szkodliwych dla zdrowia, w tym: pyły – w 4 zakładach narażonych 30 pracowników, czynniki fizyczne – hałas – w 11 zakładach narażonych 248 pracowników,
- drgania mechaniczne o działaniu miejscowym – w 4 zakładach 27 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 2015 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 101 kontroli w 95 obiektach, w tym:

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

Wydano 4 decyzje dotyczących stosowania substancji i mieszanin chemicznych w działalności zawodowej.

6.2.2 Nadzór nad produktami biobójczymi.

W roku 2014 produkty biobójcze wprowadzało do obrotu 59 podmiotów gospodarczych w tym 2 odpowiedzialne za pierwsze wprowadzenie.

W ramach nadzoru nad tymi produktami przeprowadzono 71 kontroli w 52 obiektach, w tym:

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

- 37 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 2015 na terenie powiatu wągrowieckiego przeprowadzono 70 kontroli w ramach nadzoru nad prekursorami kategorii 2 i 3 w 59 obiektach, w tym: 2 kontrole w 2 obiektach wprowadzającym do obrotu prekursory kategorii 2 – uchybień nie stwierdzono, 42 kontrole u wprowadzających do obrotu produkty biobójcze (hurtownie, sklepy) 34 kontrole u stosujących w działalności zawodowej produkty biobójcze (m.in. środki myjąco dezynfekujące, dezynfekujące, impregnaty do drewna, impregnaty stosowane w budownictwie, środki owadobójcze, grzybobójcze).

Ogółem 17 zakładów stosuje w działalności zawodowej prekursory kat. 2 i 3.

Najczęściej stosowane w działalności zawodowej prekursory 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.

6.3. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi.

W 2015 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 których narażonych na czynniki rakotwórcze (kontakt) było 52 pracowników, w tym 6 kobiet i 46 mężczyzn:

prace związane z narażeniem na azbest:

- 7 pracowników, mężczyzn w 3 zakładach:
 - PKD 38 – w 1 zakładzie narażonych 2 pracowników zajmujących się transportem wyrobów zawierających azbest,
 - PKD 43 - w 2 zakładach narażonych 5 pracowników zajmujących się usuwaniem wyrobów zawierających azbest (materiały konstrukcyjne pokrycia dachowe).

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

W 2015 r. jeden ze skontrolowanych zakładów wykonywał prace związane z usuwaniem wyrobów zawierających azbest. Do PPIS w Wągrowcu zgłosił 1 przystąpienie do prac polegających na usunięciu wyrobów zawierających azbest - usuwanie pokrycia dachowego budynku mieszkalnego (płyty cementowo – azbestowe (eternit), azbest chryzotylowy - zgłoszenia przystąpienia do prac polegających na usunięciu wyrobów zawierających azbest PPIS otrzymał w dzień wykonywania tych prac.

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 Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Prowadzone są rejestry procesów technologicznych, prac i rejestry pracowników zatrudnionych w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi, 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 2015 objęto nadzorem 107 zakładów, w których występowały czynniki biologiczne. W ramach oceny warunków pracy i ryzyka zawodowego pracowników narażonych na działanie czynników biologicznych w środowisku pracy przeprowadzono 32 kontrole w 30 zakładach.

W skontrolowanych zakładach narażonych było ogółem 370 pracowników, w tym:

- 352 narażonych na czynniki biologiczne zaklasyfikowane do 2 grupy zagrożenia,
- 18 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 sprawozdawczym PPIS w Wągrowcu wydał 7 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej:

- Pylica płuc. Pylica krzemowa. Poz. 3.1. (1)
- Astma oskrzelowa. Poz. 6. (1)
- Przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: wtórne zmiany przerostowe fałdów głosowych. Poz. 15.2. (1)
- Przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głosi i trwałą dysfonią. Poz. 15.3. (1)
- Choroby skóry: alergiczne kontaktowe zapalenie skóry. Poz. 18.1. (1)
- Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa. Poz. 26. (Borelioza) (2)

oraz 2 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

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 powiatu wągrowieckiego w dniu 27.02.2015 r. przeprowadzono działania, których celem była kontrola wytypowanych miejsc, w których może odbywać się sprzedaż środków zastępczych. Wspólnie z policjantami KPP w Wągrowcu skontrolowano 6 obiektów. W trakcie kontroli ww. placówek zwracano uwagę na produkty pozbawione etykiet, tzw. „produkty kolekcjonerskie” i „dopalacze”. Sprawdzano skład artykułów pod kątem występowania substancji zakazanych w ustawie o przeciwdziałaniu narkomani. Nieprawidłowości, jak również sklepów zajmujących się sprzedażą środków zastępczych nie ujawniono. Nie wykryto także produktów zawierających substancje zakazane.



W dniu 08.04.2015r. przeprowadzono działania w Młodzieżowym Ośrodku Socjoterapii, których celem było skontrolowanie placówki pod kątem narkotyków oraz środków zastępczych (ewentualnego posiadania „dopalaczy” przez wychowanków placówki). Kontrola odbyła się wspólnie z policjantami Komendy Powiatowej Policji w Wągrowcu. W trakcie kontroli nie ujawniono w posiadaniu wychowanków MOS w Gołańczy narkotyków oraz środków zastępczych bądź innych substancji chemicznych zakazanych w ustawie o przeciwdziałaniu narkomanii.



7. Ocena sytuacji epidemiologicznej.

W roku sprawozdawczym sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych przedstawiała się podobnie jak w 2014 roku.

Nastąpił spadek zapadalności na: zatrucia pokarmowe wywołane pałeczkami Salmonella, inne bakteryjne zatrucia pokarmowe nie określone, biegunki o prawdopodobnie zakaźnym

pochodzeniu ogółem, w tym biegunki u dzieci do lat 2, wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy, norowirusy i zakażenia o etiologii nieokreślonej, lambliozę, różyczkę, styczość i narażenie na wściekliznę, po których podjęto szczepienia przeciw wściekliznie.

Nie wystąpiły zachorowania na inwazyjne choroby wywołane przez *Neisseria Meningitidis*, *Streptococcus Pneumoniae*, *Haemophilus influenzae* oraz bakteryjne i wirusowe zapalenie opon mózgowych i mózgu.

Odnotowano natomiast wzrost zapadalności na takie choroby zakaźne jak : wirusowe zapalenie wątroby typu B i C, boreliozę, krztusiec, ospę wietrzną, świnkę i gripę.

7.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową.

Jak w latach poprzednich nie zanotowano zachorowań na dur brzuszny, dury rzekome i czerwone bakterijne.

7.1.1. Zatrucia pokarmowe:

jest to kolejny rok spadku zapadalności na zatrucia pokarmowe wywołane pałeczkami *Salmonella* z 11,46 w roku 2013 i 4,30 w roku 2014 do 0 w roku 2015.

Nie zarejestrowano również przypadków wirusowego zapalenia wątroby typu A oraz zatrucia toksyną botulinową, enterotoksyną gronkowcową i jersinioz.

7.1.2. Biegunki dzieci do lat 2:

spadła zapadalność z 4258,15 w roku 2014 do 2959,06 roku 2015. Spośród 44 przypadków zgłoszonych, 42 dzieci było hospitalizowanych. Przebadano bakteriologicznie 20 przypadków - wyniki ujemne. Wirusologicznie 22 przypadki, wykryto w 21 przypadkach - rotawirusy, w 1 przypadku – norowirusy. Dzieci leczone ambulatoryjnie - 2 przypadki, bez badań diagnostycznych.

7.1.3. Nosiciele schorzeń jelitowych:

nie zarejestrowano nosicielstwa pałeczek *Salmonella typhi*, paratyphi, pałeczek *Shigella*, a także nosicielstwa wywołanego przez inne pałeczki *Salmonella*, tym samym na dzień 31.12.2015r. nie pozostała pod nadzorem żadna osoba.

7.1.4. Ogniska zachorowań:

W roku 2015 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 wzrost zapadalności z 1,43 w roku 2014 do 31,48 w roku 2015. Zarejestrowano 22 przypadki zachorowań. Zachorowało 13 kobiet i 9 mężczyzn. W środowisku miejskim wystąpiło 12 przypadków, a w środowisku wiejskim 10 przypadków. U wszystkich chorych wykonano badania serologiczne krwi w kierunku przeciwciał przeciw *Bordetella pertussis*. Na podstawie definicji przypadku na potrzeby nadzoru epidemiologicznego zakwalifikowano: 13 zachorowań jako przypadki potwierdzone, 1 zachorowanie – przypadek prawdopodobny, 8 zachorowań - przypadki możliwe. Zachorowania w grupach wiekowych : od 0-4 lat – 2 przypadki, od 5-9 lat – 5 przypadków, od 10-14 lat – 3 przypadki, od 15-19 lat – 9 przypadków, od 20-29 lat – 1 przypadek, od 30-39 lat – 2 przypadki. Trzej dzieci było hospitalizowanych, pozostałe 19 osób leczono

w warunkach ambulatoryjnych. U 20 chorych wykonano szczepienia przeciw krztuścowi zgodnie z PSO obowiązującym w danym roku. Dwie osoby dorosłe nie posiadały udokumentowanej historii szczepień.

7.2.2. Wirusowe zapalenie wątroby typu B:

współczynnik zapadalności wzrósł z 11,46 do 22,89. Zarejestrowano 16 przypadków jako wirusowe zapalenie wątroby typu B bliżej nieokreślone (BNO). Wszystkie zachorowania zarejestrowano zgodnie z nową definicją na potrzeby nadzoru epidemiologicznego jako przypadki potwierdzone na podstawie badania antygenu HBs, są to przypadki nowowykryte. Zachorowania wystąpiły w środowisku wiejskim 6 przypadków i środowisku miejskim – 2. Zanotowano zachorowania w grupie wieku od 20-29 lat – 9 przypadków, od 30-39 lat – 2 przypadki, od 40-49 – 1 przypadek, 60 i powyżej – 4 przypadki. Zakażenia stwierdzono u 9 mężczyzn i 7 kobiet. Siedem osób nie było szczepionych przeciwko WZW typu B, 9 osób miało wykonane szczepienia pełne. Nie notowano zachorowań jako ekspozycji zawodowej. Zgony nie wystąpiły.

7.2.3. Świnka (nagminne zapalenie przyusznic):

Zapadalność wzrosła z 2,86 w 2014 roku do 4,29 w 2015. Zarejestrowano w roku sprawozdawczym 3 przypadki zachorowań, u 7 letniego chłopca ze środowiska wiejskiego oraz 5 i 6 letnich dziewczynek ze środowiska wiejskiego i miejskiego. Przypadki zakwalifikowano na podstawie objawów jako możliwe. Dzieci były szczepione przeciwko śwince, otrzymały 1 dawkę w 2010 r..

W minionym roku nie było przypadków zachorowań na różyczkę, odrę, tężec, nagminne porażenie dziecięce oraz nie zarejestrowano ostrych porażień wiotkich

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

Nie zanotowano przypadków zapalenia opon mózgowych o etiologii bakteryjnej i wirusowej. Zarejestrowano 1 przypadek zapalenia opon mózgowych o etiologii innej i nieokreślonej (G03) oraz zapalenie opon mózgowych w przebiegu boreliozы. Zachorowania wystąpiły w II i III kwartale 2015 roku.

Nie wystąpiły zachorowania na chorobę meningokokową, chorobę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae* oraz *Haemophilus influenzae*.

7.2.5. Choroby odzwierzęce:

nie wystąpiły w roku 2014 zachorowania na włośnicę, leptospirozę, bąblowicę, wągryzycę, listeriozę i toksoplazmozę wrodzoną.

7.3. Inne choroby zakaźne:

7.3.1. Wirusowe zapalenia wątroby typu C:

zapadalność wzrosła z 5,73 w 2014r. do 8,59 w roku 2015. Zarejestrowano 6 przypadków (według definicji z 2014r.). Zachorował 1 mężczyzna i 5 kobiet. Zachorowania wystąpiły: 4 w środowisku miejskim i 2 w środowisku wiejskim. Przypadki potwierdzone badaniami HCV-RNA.

Nie notowano zachorowań jako ekspozycji zawodowej. Nie zarejestrowano zgonów.

7.3.2. Ospa wietrzna:

kolejny rok znacznego wzrostu zapadalności z 252,19 w 2013 do 667,33 w roku 2014 i 755,50 w roku 2015. Spośród 528 zarejestrowanych przypadków chorowały głównie dzieci

w wieku szkolnym i przedszkolnym w środowisku miejskim. Znaczny wzrost zachorowań miał miejsce w I i II kwartale 2015 r. W 3 przypadkach chorzy byli hospitalizowani z powodu cięższego przebiegu zachorowania. Chorowały osoby nie szczepione przeciwko ospie wietrznej.

7.3.3. Borelioza:

zarejestrowano 4 przypadki zachorowania co daje zapadalność 5,72. 3 przypadki potwierdzone i 1 przypadek prawdopodobny. U 66 letniego mężczyzny ze środowiska miejskiego w czasie hospitalizacji rozpoznano zapalenie opon mózgowych (neuroboreliozę), co potwierdziło badanie płynu mózgowo-rdzeniowego w kierunku przeciwciał przeciw *Borrelia burgdorferi* metodą Western-blot. Jedna osoba leczona z powodu boreliozy przewlekłej - postać stawowa. W pozostałych 2 przypadkach wystąpił rumień wędrujący. Nie wystąpiły przypadki narażenia zawodowego. Źródłem zakażeń były ukłucia przez kleszcze, które miały miejsce na terenie powiatu wągrowieckiego.

7.3.4. Zapobieganie wściekliznie:

do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wągrowcu zgłoszono w roku sprawozdawczym 96 przypadków styczności i narażenia na wściekliznę o 57 mniej niż w 2014 r. W związku z brakiem możliwości wykluczenia zakażenia wścieklizną u 6 osób podjęto szczepienia p. wściekliznie w roku 2014 postępowanie to wdrożono w 13 przypadkach.

W roku 2015 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.

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.

Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2014-2015

L.p	Kog wg ICD-10	Jednostka chorobowa		2014		2015	
0	1	2		l. zachorowań	zapadalność	l. zachorowań	zapadalność
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}	3	4,30	-	-
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}	1	1,43	-	-
12	A04.6		wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i> lub <i>pseudotuberculosis</i> ^{UE}	-	-	-	-
13	A04.7		wywołane przez <i>Clostridium difficile</i>	4	5,73	4	5,72
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	7	10,02	-	-
22	A05	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe u dzieci do lat 2 ^{/6}		-	-	-	-
23	A07.1	Lamblioza (giardioza) ^{UE}		2	2,86	1	1,43
24	A07.2	Kryptosporidioza ^{UE}		-	-	-	-
25	A08.0	Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez rotawirusy	48	68,74	54	77,27
26	A08.1		wywołane przez norowirusy	34	48,69	2	2,86
27	A08.2-3		inne określone	-	-	1	1,43
28	A08.4		nie określone	4	5,73	-	-
29	A08.0-4	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ^{/7}		29	1929,47	22	1474,53
30	A09	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	ogółem	70	100,24	45	64,39
31			w tym u dzieci do lat 2	35	2328,68	22	1474,53
32	A20	Dżuma ^{UE}		-	-	-	-
33	A21	Tularemia ^{UE}		-	-	-	-

34	A22	Waglik ^{UE}		-	-	-	-
35	A23	Bruceloza: nowe zachorowania ^{UE}		-	-	-	-
36	A24.0	Nosaczna ^{PL}		-	-	-	-
37	A27	Leptospiroza ^{UE}		-	-	-	-
-	A28.2	Jersinioza pozajelitowa ^{UE}		-	-	-	-
-	A31	Mikobakteriozy - inne i BNO		-	-	-	-
-	A32	Listerioza ^{UE}		-	-	-	-
41	A33-35		ogółem	-	-	-	-
42	A33		Tężec ^{UE}	noworodków	-	-	-
43	A36	Błonica ^{UE}		-	-	-	-
44	A37	Krzusiec ^{UE}		1	1,43	22	31,48
45	A38	Plonica (szkarlatyna) ^{PL}		15	21,48	15	21,46
46	A39	Choroba meningokokowa, inwazyjna ^{UE/PL /8}	ogółem	-	-	-	-
47	A39.0;A39.8		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	-	-	-	-
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	2	2,86	1	1,43
51	A46		róża	2	2,86	1	1,43
52	A48.3		zespół wstrząsu toksycznego	-	-	-	-
53	B95.0/O85		gorączka pługowa	-	-	-	-
54	B95.0/(...)		inna określona i nie określona ^{/10}	-	-	-	-
55	A48.1	Legioneloza	choroba legionistów ^{UE}	-	-	-	-
56	A48.2		gorączka z Pontiac ^{PL}	-	-	-	-
57	A50		wrodzona i noworodków	-	-	-	-
58	A51		wczesna	-	-	-	-
59	A52		późna	-	-	-	-
60	A53	Kiła	inne postacie kiły i kiła nie określona	-	-	1	1,43
61	A54	Rzeączka		-	-	1	1,43
62	A55	Ziarnica weneryczna wywołana przez Chlamydie		-	-	-	-
63	A56	Inne choroby przenoszone droga płciową wywołane przez Chlamydie		-	-	1	1,43
64	A69.2	Borelioza z Lyme ^{PL}		1	1,43	4	5,72
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		-	-	-	-

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	Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień ^{/11}		13	18,62	6	8,59
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	1	1,43	-	-
81	—		w innych chorobach objętych MZ-56 ^{/12}	1	1,43	-	-
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		466	667,33	528	755,51
93	B03	Ospa prawdziwa ^{UE}		-	-	-	-
94	B05	Odra ^{UE}		-	-	-	-
95	B06	Różyczka ^{UE}		4	5,73	-	-
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 ^{/15}	8	11,46	16	22,89
100	B17.1; B18.2		typu C: wg definicji przypadku - 2014 r. ^{UE /16,17}	4	5,73	6	8,59
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
105	B26	Świnka (nagminne zapalenie przyusznicy) ^{UE}		2	2,86	3	4,29
106	B50-B54	Malaria (zimnica) ^{UE}		-	-	-	-

107	B67	Bąblowica (echinokokoza) ^{UE}		-	-	-	-
108	B69	Wągrzyca (cysticerkoza)		-	-	-	-
109	B75	Włośnica ^{UE}		-	-	-	-
110	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna ^{UE/20}	ogółem	-	-	-	-
111	B95.3/G04.2;G00.1		zapalenie opon mózgowych i/ lub mózgu	-	-	-	-
112	A40.3		posocznica	-	-	-	-
113	B95.3/(...)		inna określona i nie określona	-	-	-	-
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	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	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	1	1,43	6	8,59
126			u dzieci w wieku 0-14 lat	-	-	2	16,66
127	P35.0	Wrodzone choroby wirusowe	różyczka wrodzona ^{UE}				
128	P35.1-9		inne określone i nie określone				
129	P37.1	Inne wrodzone zakażenia i choroby pasożytnicze	toksoplazmoza ^{UE}				
130	P37.2		listerioza ^{UE}				
131	P37.3-9		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				763	-	769	-

Uwagi: Do obliczeń wykorzystano: stan ludności na dzień 30.06.2014r.- **69 830**, dzieci do lat 2 stan na dzień 30.06.2014r.- **1503**, 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**.

7.6. Szczepienia ochronne.

W okresie sprawozdawczym 15 placówek w powiecie wągrowieckim wykonywało szczepienia ochronne.

7.6.1. Szczepienia obowiązkowe:

W roku sprawozdawczym zaszczepiono 84,00 % dzieci i młodzieży zgodnie z programem szczepień ochronnych. Wskaźnik ten spadł z 99,00 % w roku 2014 i 98,9 % w roku 2013. Przyczyną tak niskiej wszechspółalności był brak szczepionki DTaP w końcówce roku sprawozdawczego. Szczepienia zostaną uzupełnione w I kwartale 2016 r.

W grupie dzieci nieszczepionych 34 przebywało długotrwale za granicą, u 10 szczepienia odroczone. Przeciwwskazania stałe posiadało 3 dzieci.

W 2015 r. 13 osób uchylało się od szczepień obowiązkowych, w roku 2014 uchylało się 9 osób (podjęto postępowanie administracyjne).

7.6.2. Niepożądane odczyny poszczepienne:

W roku sprawozdawczym nie odnotowano przypadków występowania NOP-ów

7.6.3. Przechowywanie, transport, termin ważności preparatów szczepionkowych:

W roku sprawozdawczym ujawniono 1 przypadek nieprawidłowego postępowania z preparatami szczepionkowymi.



8. Higiena Dzieci i Młodzieży

8.1. Nadzór nad placówkami nauczania i wychowania

W roku 2015, nadzorem sanitarnym objęto 61 obiektów, w tym 21 przedszkoli, 2 kluby dziecięce, 15 szkół podstawowych, 5 gimnazjów, 9 zespołów szkół, 1 ponadgimnazjalną szkołę zawodową, 1 szkołę wyższą oraz 7 innych placówek oświatowo-wychowawczych. W skontrolowanych placówkach łącznie przebywało 10093 dzieci i młodzieży. W ramach nadzoru nad tymi placówkami przeprowadzono 76 kontroli, wydano 2 merytoryczne decyzje administracyjne.



Akademia Talentów Prywatna Szkoła Podstawowa w Wągrowcu
– pierwsza prywatna szkoła podstawowa na terenie powiatu wągrowieckiego w roku 2015 zyskała nową jadalnię

Wyniki przeprowadzonych w roku 2015 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 Gimnazjum Nr 1 Gminy Wągrowiec wyremontowano i rozbudowano budynek, w którym mieści się sala gimnastyczna, oddział przedszkolny w Potulicach zyskał nowy plac zabaw. Prowadzone sukcesywnie prace, w tym także w zakresie zagospodarowania terenu wokół placówek oświatowo - wychowawczych, wpływają na poprawę bezpieczeństwa dzieci i młodzieży oraz estetykę szkół.



Sala gimnastyczna Gimnazjum Nr 1 Gminy Wągrowiec



Plac zabaw przy oddziale przedszkolnym w Potulicach.

8.2. Dożywianie dzieci i młodzieży w szkole:

W 2015 r. szkoły na terenie powiatu wągrowieckiego prowadziły dożywianie uczniów w formie obiadów. Ciepłe posiłki (jedno lub dwudaniowe) wydawano w 26 placówkach. Ogółem z obiadów skorzystało 1432 dzieci i młodzieży. Z posiłków dofinansowanych skorzystało 805 uczniów.

8.3. Ergonomia w szkole:

Ocenę dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii przeprowadzono w 18 przedszkolach, 13 szkołach podstawowych, 6 gimnazjach i 1 ponadgimnazjalnej szkole zawodowej. Meble były prawidłowo zestawione, oznakowane, rozmiary mebli dla danego ucznia zostały wpisane w dziennikach lekcyjnych. W celu weryfikacji prawidłowego zestawienia mebli i dostosowania ich do wzrostu uczniów przeprowadzono 335 pomiarów stanowisk.

8.4. Higieniczna ocena rozkładu zajęć lekcyjnych

Rozkłady zajęć lekcyjnych oceniono w 27 szkołach podstawowych, 12 gimnazjach i 1 ponadgimnazjalnej szkole zawodowej. W 3 placówkach 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 2015 r. skontrolowano 52 turnusy wypoczynku dzieci i młodzieży, w tym 44 turnusy wypoczynku letniego oraz 8 turnusów wypoczynku zimowego. Na objętych kontrolą turnusach wypoczywało łącznie 1936 dzieci i młodzieży (w tym 1729 latem i 207 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 2015”

Akcja została przeprowadzona 10 i 12 lutego 2015r. udział wzięli uczniowie pięciu klas II liceum (117 uczniów). Podczas spotkań dyskutowano na temat ryzyka zakażenia HIV, testowania w kierunku HIV oraz zapobiegania nowym zakażeniom, przedstawiono prezentacje multimedialne, film oświatowy oraz rozpowszechniono materiały edukacyjne. W ramach akcji przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych do szkolnych gabinetów profilaktycznych i pubu w Wapnie. Na stronie internetowej stacji umieszczono artykuł na temat „Walentynek” i punktu konsultacyjno – diagnostycznego w Poznaniu.

b. Szkolenie dla Młodzieżowych Liderów Zdrowia kontra HIV

W szkoleniu, które odbyło się 26 maja 2015 r. wzięło udział 20 uczniów z Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Gołańczy. Na początku szkolenia oraz po jego zakończeniu młodzież wypełniła ankietę oceniającą poziom wiedzy z zakresu profilaktyki HIV, AIDS. Zgodnie z programem szkolenie podzielone było na część teoretyczną i warsztatową. Na zakończenie młodzież obejrzała film oświatowy pt. „Miało być inaczej”, a także prezentacje multimedialne wykonane przez uczniów ze szkół ponadgimnazjalnych w ramach konkursu „Młodość kontra HIV”. Po przeprowadzonym szkoleniu dokonano analizy ankiet wstępnych i końcowych, z których wynika, że poziom wiedzy młodzieży po szkoleniu wzrósł o 21,5%, zmalała liczba złych odpowiedzi o 10,25% a odpowiedzi „nie wiem” nie udzielił żaden uczeń.

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 wykonaniu fotografii pod tytułem „Uzależnienia sprzyjają HIV”. Celem konkursu było zwrócenie uwagi na zależności pomiędzy używaniem substancji psychoaktywnych, a ryzykiem zakażenia HIV.

Do konkursu przystąpiły 4 szkoły gimnazjalne, w etapie szkolnym wzięło udział 40 uczniów. Komisja konkursowa etapu powiatowego nagrodziła następujące osoby:

I miejsce- Paulina Stosik z Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Antoniewie,

II miejsce- Anna Ciszak z Gimnazjum Nr 1 w Wągrowcu,
III miejsce- Błażej Kanhen z Młodzieżowego Ośrodka Socjoterapii w Gołańczy,
Wyróżnienie otrzymał Kasper Grzegorzewski z Gimnazjum w Skokach.

d. Konkurs wiedzy „Gra w odpowiedzi na HIV”.

Konkurs wiedzy o HIV/AIDS „Gra w odpowiedzi na HIV...”, którego organizatorem była Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Wągrowcu, odbył się 1 grudnia 2015 r. w I Liceum Ogólnokształcącym w Wągrowcu. Organizacja konkursu polegała na opracowaniu regulaminu konkursowego i pytań konkursowych, przeprowadzeniu narady z dyrekcją I Liceum Ogólnokształcącego w Wągrowcu, przesłaniu pism i regulaminu do szkół ponadgimnazjalnych oraz przygotowaniu innych pomocy związanych z obsługą techniczną konkursu (prezentacja, dźwięk itp.). Celem było zachęcenie uczniów do wzajemnej edukacji, podniesienie poziomu wiedzy o HIV/AIDS oraz przełożenie jej na bezpośrednie zachowania. 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 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 – Joanna Romel z I Liceum Ogólnokształcącego w Wągrowcu

II miejsce – Natalia Marciniak z Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Gołańczy

III miejsce – Kamila Derezińska z Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 w Wągrowcu

e. Konkurs „Druga strona wakacji”

Konkurs skierowano do uczestników wypoczynku letniego, zorganizowanego przez firmę ELTUR, którzy przebywali w siedzibie Szkoły Podstawowej nr 3 w Wągrowcu przy ul. Letniej w Wągrowcu. Odbyło się spotkanie z organizatorem wypoczynku, w celu ustalenia zasad przeprowadzenia konkursu. Celem konkursu było uświadomienie, że zagrożenie HIV może dotyczyć każdego człowieka, wskazanie na sposoby bezpiecznego zachowania, które wykluczają możliwość zakażenia się wirusem HIV. Zadaniem konkursowym było wykonanie przez uczestników tematycznej ulotki skierowanej do młodych ludzi zachęcającej do podejmowania bezpiecznych zachowań. Praca miała zainteresować rówieśników oraz starszych kolegów i koleżanki tematyką HIV/AIDS oraz uświadomić im jakie zachowania są ryzykowne. W konkursie udział wzięło 11 uczestników wypoczynku przyznano nagrody i wyróżnienia.

f. Dzień Pamięci o Zmarłych na AIDS

Z okazji Dnia Pamięci o Zmarłych na AIDS (przypadający dn. 17 maja), pracownicy OZ i PZ PSSE w Wągrowcu zorganizowali 15 maja w Gimnazjum nr 1 w Wągrowcu punkt informacyjny – edukacyjny. Podczas akcji dyskutowano z młodzieżą na temat ryzyka zakażenia HIV oraz rozpowszechniano ulotki, broszury dotyczące profilaktyki HIV/AIDS.

g. 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 2015 r. Konferencja z okazji Światowego Dnia AIDS odbyła się 1 grudnia br. w auli I Liceum Ogólnokształcącego w Wągrowcu wzięli w niej udział uczniowie ze szkół gimnazjalnych, ponadgimnazjalnych, dyrektorzy szkół, nauczyciele oraz zaproszeni goście: 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...”. W trakcie uroczystości głos zabrali przedstawiciel 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 2015. Laureatom konkursów wręczono nagrody.



Konkurs „Gra w odpowiedzi na HIV”
w I Liceum Ogólnokształcącym w Wągrowcu.

h. Społeczne kampanie informacyjne.

Krajowe Centrum ds. AIDS było organizatorem 3 kampanii:

- kampanii edukacyjnej „Coś Was łączy? Zrób Test na HIV”, która ma zachęcić do wykonania badań w kierunku HIV w celu poznania swojego statusu serologicznego oraz upowszechnić informacje na temat HIV/AIDS i sposobów zmniejszania ryzyka zakażenia.
- kampanii „HIVokryzja. Wyleczmy się”, której celem jest eliminowanie uprzedzeń wobec osób zakażonych.
- konkursu wiedzy w ramach kampanii edukacyjnej skierowanej do kobiet w wieku prokreacyjnym „Jeden test. Dwa życia. Zrób test na HIV. Dla siebie i swojego dziecka.”. Ideą konkursu była popularyzacja wiedzy na temat HIV/AIDS oraz zwiększenie świadomości dotyczącej testowania w kierunku HIV wśród kobiet, a dzięki temu zmniejszenie liczby zakażeń HIV wśród nowo narodzonych dzieci.

Realizacja kampanii na szczeblu powiatowym polegała na dystrybucji materiałów informacyjno-oświatowych oraz informowaniu społeczności lokalnej poprzez stronę internetową i prasę lokalną.

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 2 oddziałów przedszkolnych (14 placówek) z terenu powiatu. Objął swym zasięgiem 598 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 rozdyskrebowano materiały do jego realizacji. Pracownicy OZ i PZ PSSE w Wągrowcu przeprowadzili 14 wizytacji, w celu oceny programu. Ze sporządzonych ocen wynika, że rodzice zostali poinformowani o programie i wyrazili zgodę na jego przeprowadzenie. W programie uczestniczyło 422 rodziców, którzy brali udział w takich działaniach jak: wykonywanie prac plastycznych razem z dziećmi, wspólne

projektowanie emblematu „Nie pal”, udział rodziców w konkursie, wspólna wycieczka po okolicy, warsztaty, 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 2014/2015 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.

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

Program skierowany do uczniów klas I-III szkół podstawowych, w powiecie wągrowieckim. Realizowany w 15 placówkach, 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 616 dzieci z klas I-III szkół podstawowych.

Dodatkowym działaniem wzmacniającym program było zorganizowanie przez OZ i PZ 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 umiejętności radzenia sobie w sytuacji, gdy inni przy nich palą. Zadanie konkursowe polegało na przygotowaniu zawieszki na drzwi o tematyce antynikotynowej, sugerującej zakaz palenia papierosów w obecności dzieci. W etapie szkolnym konkursu udział wzięło ok. 400 uczniów z 12 szkół podstawowych. Na etap powiatowy konkursu nadesłano 37 prac, komisja konkursowa przyznała 3 nagrody i 3 wyróżnienia. Laureatami konkursu zostali:

I miejsce- Oliwia Klimczak ze Szkoły Podstawowej w Popowie Kościelnym

II miejsce- Maja Brzykcy ze Szkoły Podstawowej w Mieścisku

III miejsce- Emilia Król ze Szkoły Podstawowej nr 4 w Wągrowcu

Wyróżnienia:

Antonina Tondel ze Szkoły Podstawowej nr 2 w Wągrowcu

Magdalena Kwiatecka ze Szkoły Podstawowej w Rejowcu

Justyna Próchniak ze Szkoły Podstawowej nr 4 w Wągrowcu

Uroczystość wręczenia nagród odbyła się 2 czerwca 2015 r. z udziałem Wicestarosty Wągrowieckiego, kierownika Biura Spraw Obywatelskich i Zdrowia Starostwa Powiatowego w Wągrowcu oraz PPIS w Wągrowcu. W opinii koordynatorów szkolnych program „Nie pal przy mnie, proszę” jest dobrym uzupełnieniem i utrwaleniem zdobytych wiadomości przez uczniów w zakresie edukacji społecznej. Dzieci chętnie uczestniczą w zajęciach i dobrze się bawią. Pod względem merytorycznym program był dobrze przygotowany.

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 19 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 umożliwiał realizację zajęć różnymi metodami aktywizującymi dostosowanymi do możliwości intelektualnych oraz umiejętności uczniów. Edukacją objęto 924 uczniów ze szkół podstawowych i gimnazjów.

Dodatkowym działaniem wzmacniającym program było zorganizowanie przez Oświatę Zdrowotną i Promocję Zdrowia PSSE w Wągrowcu konkursu plastycznego, który polegał na wykonaniu zakładki do książki związanej tematycznie z profilaktyką palenia tytoniu i skierowany był do uczniów starszych klas szkoły podstawowej oraz uczniów szkół gimnazjalnych, w których realizowany jest program o tej samej nazwie, co konkurs. Celem konkursu było kształtowanie postaw i zachowań przeciwytytoniowych wśród młodzieży oraz rozwijanie umiejętności określania korzyści przebywania w środowisku wolnym od dymu tytoniowego. W konkursie w etapie szkolnym udział wzięło ok. 700 uczniów z 15 szkół podstawowych i gimnazjalnych. Komisja konkursowa oceniła 48 prac przesłanych na etap powiatowy konkursu i przyznała 3 nagrody oraz 5 wyróżnień. Laureatami konkursu zostali:

I miejsce- Bartek Włodarczyk z Gimnazjum nr 1 w Wągrowcu

II miejsce- Martyna Chudzik ze Szkoły Podstawowej w Skokach

III miejsce- Joanna Czaplińska z Zespołu Szkół w Gołańczy

Wyróżnienia:

Sandra Michałek z Gimnazjum w Skokach

Zuzanna Grewling z Zespołu Szkół w Wapnie

Kamila Burzyńska z Zespołu Szkół w Morakowie

Weronika Ratajczak ze Szkoły Podstawowej nr 2 w Wągrowcu

Jakub Kucharski ze Szkoły Podstawowej nr 3 w Wągrowcu

Uroczystość wręczenia nagród odbyła się 2 czerwca 2015 r. z udziałem Wicestarosty Wągrowieckiego, kierownika Biura Spraw Obywatelskich i Zdrowia Starostwa Powiatowego w Wągrowcu oraz PPIS w Wągrowcu.

Pracownicy OZ i PZ przeprowadzili wizytacje w 19 placówkach realizujących program, w celu jego oceny. W wyniku przeprowadzonych wizytacji stwierdzono, że program swym zasięgiem objął 924 uczniów w tym 479 gimnazjalistów i 445 uczniów szkół podstawowych. Program został zrealizowany zgodnie z założeniami w formie zaproponowanych 5 zajęć warsztatowych. Koordynatorzy szkolni przesłali do PSSE w Wągrowcu informacje z jego realizacji w roku szkolnym 2014/2015 na podstawie których powiatowy koordynator sporządził ankietę zbiorczą. W opinii koordynatorów program jest merytorycznie dobrze przygotowany, zawiera najważniejsze elementy profilaktyki.

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

W roku 2015 realizowana była kolejna 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. Tegoroczne zadanie konkursowe polegało na przygotowaniu projektu graficznego o tematyce antytytoniowej, który będzie mógł być wszechstronnie wykorzystany w celach promocyjnych. Na etap powiatowy konkursu przesłano 22 prace uczniów klas V z 18 szkół podstawowych z terenu powiatu. Ocenie podlegała ich zgodność z regulaminem, czytelność przekazu, pomysłowość i estetyka wykonania. Komisja konkursowa oceniając prace zwracała szczególną uwagę na możliwość wykorzystania ich jako projektów graficznych w celach promocyjnych.

Komisja wyłoniła następujących laureatów.

I miejsce - Mikołaj Kucharski ze Szkoły Podstawowej w Popowie Kościelnym

II miejsce- Jagoda Bosacka ze Szkoły Podstawowej nr 4 w Wągrowcu

III miejsce- Martyna Jagodyńska ze Szkoły Podstawowej nr 2 w Wągrowcu

Przyznano 2 wyróżnienia dla:

Anny Wojciechowskiej ze Szkoły Podstawowej im. Ks. Jakuba Wujka w Siennie

Nikoli Ślęzak z Zespołu Szkół w Gołańczy

Nagrody uczestnikom etapu powiatowego konkursu zostały wręczone na uroczystości podsumowującej działania z zakresu profilaktyki antynikotynowej 2 czerwca 2015 r.

e. Obchody Światowego Dnia bez Tytoniu

31 maja obchodzony był Światowy Dzień bez Tytoniu tegoroczne hasło obchodów brzmiało „Stop nielegalnemu obrotowi wyrobami tytoniowymi”. W tym roku Światowa Organizacja Zdrowia chciała pokazać, iż nielegalny handel wyrobami tytoniowymi stanowi zagrożenie dla gospodarki oraz zdrowia obywateli, a także dla prawa i porządku publicznego. Biorąc pod uwagę dostępność ekonomiczną wyrobów tytoniowych, ograniczenie dostępności tanich papierosów pochodzących z nielegalnych źródeł, ma ogromne znaczenie dla zdrowia ludzi. Wyeliminowanie lub ograniczenie nielegalnego handlu będzie powodowało zmniejszenie liczby osób palących papierosy, a co za tym idzie – zmniejszy liczbę zachorowań na choroby odtytoniowe. Obchody Światowego Dnia bez Tytoniu wykorzystano aby przypominać, że palenie tytoniu uznano za najważniejszy czynnik zagrożenia zdrowia i przedwczesnej umieralności na całym świecie, także w Polsce.

W ramach obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu 2 czerwca 2015 r. odbyła się konferencja podsumowująca przedsięwzięcia realizowane w powiecie. Wzięli w niej udział uczniowie ze szkół podstawowych i gimnazjalnych, rodzice, nauczyciele (41 osób) oraz zaproszeni goście: p. Michał Piechocki – Wicestarosta Wągrowiecki, p. Barbara Lisetty - kierownik Biura Spraw Obywatelskich i Zdrowia, oraz p. Paweł Gilewski - PPIS w Wągrowcu. Nagrody laureatom i uczestnikom konkursów wręczali przedstawiciele Starostwa Powiatowego oraz PPIS w Wągrowcu. Po konferencji odbyła się wystawa prac konkursowych i dystrybucja ulotek (materiały nierozpowszechnione pozostawiono dla czytelników biblioteki).



Konferencja z okazji obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu.

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

Konkurs skierowano do uczestników wypoczynku letniego, zorganizowanego przez firmę ELTUR, którzy przebywali w siedzibie Szkoły Podstawowej nr 3 w Wągrowcu przy ul. Letniej. Odbyło się spotkanie z organizatorem wypoczynku, w celu ustalenia zasad przeprowadzenia konkursu. Celem konkursu było kształtowanie umiejętności dokonywania świadomych i przemyślanych decyzji dotyczących palenia tytoniu, a zadanie polegało na wykonaniu zakładki do książki związanej z profilaktyką palenia papierosów. Udział w konkursie wzięło 25 osób w wieku 10-11 lat, przyznano nagrody i wyróżnienia.

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 listopada 2015 r. w siedzibie Gimnazjum, wzięło w nim udział 21 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 23%, natomiast zmalała liczba odpowiedzi „nie wiem” o 28,6%.



Szkolenie dla Młodzieżowych Liderów Zdrowia kontra Tytoń
w Gimnazjum Nr 1 w Wągrowcu.

h. Szkolenie dla pracowników zakładu pracy

Szkolenie zorganizowane przez OZ i PZ PSSE w Wągrowcu miało na celu podniesienie poziomu wiedzy na temat konsekwencji palenia tytoniu oraz pomóc w podjęciu decyzji o zaprzestaniu palenia. Nawiązano współpracę z dyrekcją Zakładu Przemysłu Drzewnego LINDNER w Wągrowcu przy ul. Gnieźnieńskiej 67, która umożliwiła zorganizowanie szkolenia w zakładzie. Szkolenie dla pracowników odbyło się 24 marca 2015 r. uczestniczyło w nim 41 osób. Przygotowano prezentację multimedialną oraz stoisko informujące - edukacyjne, zachęcano do wykonania testu uzależnienia od nikotyny oraz testu motywacji do rzucania palenia. Zainteresowanym osobom wykonano pomiar tlenu węgla we wydychanym powietrzu przy użyciu smokerlyzera.

i. Obchody Światowego Dnia Rzucania Palenia

Obchody Światowego Dnia Rzucania Palenia w naszym powiecie polegały na zorganizowaniu 2 akcji informacyjno – edukacyjnych:

- Impreza zdrowotna w ramach obchodów ŚDRP dla uczniów ZSP w Gołańczy, która odbyła się 18 listopada polegała na zorganizowaniu punktu informacyjnego, edukowaniu zainteresowanych osób w zakresie profilaktyki palenia tytoniu, spożywania alkoholu i przyjmowania innych substancji psychoaktywnych, dystrybucji ulotek oraz wykonaniu pomiarów zawartości tlenu węgla w wydychanym powietrzu przy użyciu smokerlyzera, dla

zainteresowanych uczniów i nauczycieli. Z badań skorzystało 30 osób. Odbył się również konkurs wiedzy na temat zdrowego stylu życia i szkodliwości palenia tytoniu, w którym wzięło udział 40 uczniów. W akcji wzięło udział około 100 uczniów.

- Akcja zdrowotna w ramach obchodów ŚDRP dla mieszkańców powiatu wągrowieckiego została zorganizowana przed siedzibą PSSE w Wągrowcu 19 listopada 2015 r. Podczas akcji zorganizowano punkt informacyjny gdzie edukowano zainteresowane osoby w zakresie profilaktyki palenia tytoniu, spożywania alkoholu i przyjmowania innych substancji psychoaktywnych, rozpowszechniano materiały edukacyjne, wykonywano pomiary zawartości tlenku węgla w wydychanym powietrzu przy użyciu smokerlyzera, z których skorzystało 20 osób. Przeprowadzono konkurs wiedzy na temat szkodliwości palenia tytoniu i zdrowego stylu życia. W akcji wzięło udział ok. 40 osób.



Akcja zdrowotna w ZSP w Gołańczy (badanie smokerlyzerem).

9.1.3. Program Trzymaj Formę.

W roku szkolnym 2014/2015 odbyła się IX edycja programu, który realizowany był przez 228 uczniów klas V i VI z 7 szkół podstawowych oraz 346 uczniów klas I-III z jednego 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. IX edycja programu przebiegała pod hasłem „Rodzino Trzymaj Formę” i miała na celu zwiększenie (za pośrednictwem dzieci) zaangażowania rodziców i opiekunów w działania programowe. We wszystkich szkołach realizujących program przeprowadzono wizytacje, ze sporządzonych ocen wynika, że edukacją objęto 574 uczniów oraz 191 rodziców, którzy wspierali rzeczowo i finansowo realizowane przez szkoły projekty. Rodzice aktywnie pomagali w realizacji i organizacji działań programowych oraz brali udział w szkolnych imprezach zdrowotnych. Program cieszył się dużym zainteresowaniem wśród uczniów, którzy chętnie brali udział w różnorodnych inicjatywach i zadaniach. Z opinii koordynatorów szkolnych wynika, że realizacja programu przyczyniła się do:

- kształtowania prawidłowych nawyków żywieniowych,
- wzrostu aktywności fizycznej,
- popularyzacji rajdów oraz zabaw na świeżym powietrzu,
- wyrobienia nawyku prawidłowego wyboru produktów spożywczych dostępnych w sklepach, z uwzględnieniem informacji na etykietach.

9.1.4. Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych.

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 2015 w ramach Programu prowadzono 8 działań kampanijnych (dwukrotnie przed siedzibą PSSE w Wągrowcu, w Parku 600 – lecia w Wągrowcu podczas Powiatowych Dni Zdrowia, w Przedszkolu w Łosińcu, w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Gołańczy, w Centrum Rozrywki dla Dzieci „Wesoła Minka”, Przyszpitalnej Szkole Rodzenia w Wągrowcu, a także w Przychodni Medycyny Rodzinnej Rybska, Sokalski i Partnerzy Spółka Lekarzy w Wągrowcu). Działania te polegały na zorganizowaniu punktów informacyjno – edukacyjnych promujących zdrowy styl życia, wolny od nałogów, wykonywaniu pomiarów zawartości tlenku węgla w wydychanym powietrzu przy użyciu smokerlyzera, rozpowszechnianiu ulotek tematycznie związanych z Projektem KIK/68 oraz kampanią „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu”. Podczas trwania Programu: 413 osób skorzystało z punktu informacyjno – edukacyjnego; w tym: 175 osób przebadano na zawartość tlenku węgla w wydychanym powietrzu.

W ramach „Profilaktycznego programu w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych” w roku szkolnym 2014/2015 w 5 szkołach ponadgimnazjalnych z terenu powiatu zrealizowano II 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 2015 OZ i PZ PSSE w Wągrowcu koordynowała realizację programu oraz przeprowadziła 5 wizytacji oceniających jego II edycję. Program zrealizowano zgodnie z założeniami i w oparciu o scenariusze, zawarte w poradniku. W roku szkolnym 2014/2015 w programie uczestniczyło 224 uczniów szkół ponadgimnazjalnych.



Akcje informacyjno - edukacyjne przed siedzibą PSSE w Wągrowcu.

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. Program w powiecie wągrowieckim realizowany był w 24 placówkach oświatowych (przedszkola i szkoły podstawowe z oddziałami przedszkolnymi), a edukacją objęto 1035 dzieci i ich rodziców.

Realizacja programu przez koordynatorów powiatowych polegała na dystrybucji materiałów edukacyjnych do programu (przekazano broszury dla rodziców, kolorowanki dla dzieci oraz informację dla nauczycieli), przeprowadzeniu konkursu plastycznego dla dzieci i ich rodziców pt. „Higieniczny plan dnia”. Organizacja konkursu polegała na opracowaniu regulaminu konkursu, przesłaniu pism zapraszających do udziału w konkursie do placówek realizujących program, przeprowadzeniu narady z przedstawicielem Centrum Rozrywki dla Dzieci „Wesoła Minka” w celu pozyskania partnera oraz przeprowadzeniu etapu powiatowego, umieszczeniu informacji o konkursie na stronie internetowej stacji.

Do udziału w konkursie zaproszone zostały dzieci z oddziałów „O” wraz z rodzicami i opiekunami. Zadanie konkursowe polegało na wykonaniu 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 166 dzieci i ich rodziców. Na etap powiatowy konkursu przesłano 13 prac, komisja konkursowa przyznała nagrody i wyróżnienia. Finał konkursu zorganizowano 10.04.2015 r. w „Wesołej Mince”, gdzie przygotowano wystawę prac laureatów konkursu.

Wizytacje dotyczące oceny programu rozpoczęto w marcu br. a zakończono we wrześniu.

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 2015 w 34 przedszkolach i szkołach. Koordynatorzy powiatowi byli realizatorami następujących przedsięwzięć:

- Imprezy środowiskowe:

Festyn dla dzieci i ich rodziców z Przedszkola w Jabłkowie wraz z oddziałami, który odbył się 25 maja w Przedszkolu w Łosińcu i połączony był z „III Olimpiadą sportową przedszkolaków”. W zabawach i zawodach sportowych udział wzięły dzieci z Przedszkola w Jabłkowie wraz z oddziałami w Rejowcu i Łosińcu oraz zaproszeni goście z Przedszkola w Potrzebanowie i Przedszkola w Skokach. Pracownicy OZ i PZ zorganizowali stoisko informacyjno – edukacyjne dotyczące Projektu. Dzieci wraz z rodzicami aktywnie uczestniczyły w konkurencjach sportowych. W festynie uczestniczyło 154 dzieci (71 dzieci 5–6 – letnich) oraz ich rodzice.

- Festyn dla dzieci z Przedszkola nr 6 im. Czerwonego Kapturka w Wągrowcu

16 września 2015 r. dzieci z oddziałów „0” z Przedszkola nr 6 w Wągrowcu uczestniczyły w zabawach i zawodach sportowych zorganizowanych w ramach Projektu „Bądźmy zdrowi – wiemy, więc działamy”. Podczas festynu przeprowadzono quiz - dzieci odpowiadały na pytania dotyczące odżywiania, higieny oraz aktywnego spędzania wolnego czasu.



Festyn w Przedszkolu nr 6 im. Czerwonego Kapturka w Wągrowcu.

- Konkurs plastyczny na plakat pod hasłem „Bądźmy zdrowi”.

Konkurs skierowany do młodzieży szkół gimnazjalnych a jego celem było zachęcenie młodych ludzi do zdrowego stylu życia, poprzez wykształcenie właściwych nawyków i umiejętności prozdrowotnych. W etapie szkolnym konkursu udział wzięło 231 uczniów, a na etap powiatowy przesłano 22 prace z 9 szkół gimnazjalnych. Komisja konkursowa etapu powiatowego wyłoniła następujących laureatów:

I miejsce – Krystian Chmielewski z Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Antoniewie,

II miejsce – Zuzanna Lijewska z Gimnazjum nr 1 Gminy Wągrowiec w Wągrowcu,

III miejsce – Aleksandra Sołtys z Gimnazjum nr 1 w Wągrowcu,

Przyznano 2 wyróżnienia dla Klaudii Adamskiej z Zespołu Szkół w Smogulcu i Anny Buksakowska z Zespołu Szkół w Gołānczy.

- Szkolenie dla gimnazjalistów.

Szkolenie, w którym wzięli udział uczniowie klasy I A i I B Gimnazjum w Rābczynie odbyło się 20 listopada br. Szkolenie obejmowało zagadnienia dotyczące racjonalnego odżywiania, wpływu aktywności fizycznej na zdrowie oraz warsztaty na temat edukacji konsumenckiej. Podczas warsztatów młodzież uczyła się odczytywać etykiety i oceniać je pod względem prawidłowości zapisów, obliczała BMI oraz rozwiązywała krzyżówkę. Po przeprowadzonym szkoleniu odbyła się dystrybucja materiałów dla uczniów klas I i ich rodziców.

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

Wychodząc naprzeciw zagrożeniom związanym z używaniem środków psychoaktywnych, „dopalaczy”, opracowany został przez Wojewódzkā Stacjē Sanitarno – Epidemiologicznā w Poznaniu projekt edukacyjny „Wiem – nie biorę! Jestem bezpieczny”. Projekt jest częścιā

programu Komendy Wojewódzkiej Policji w Poznaniu pt. „Dopalacze niszczą życie” prowadzonego 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 w oparciu o założenia programu „Smak Życia czyli debata o „dopalaczach” również na terenie powiatu wągrowieckiego. Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Wągrowcu w październiku i listopadzie 2015 r. zorganizowała dwa szkolenia dla kadry pedagogicznej i pielęgniarek środowiska szkolnego ze wszystkich szkół gimnazjalnych, ponadgimnazjalnych z powiatu oraz pięć spotkań z młodzieżą z tych placówek.

W ramach projektu „Wiem – nie biorę! Jestem bezpieczny” w roku 2015 uczestniczyło w spotkaniach zorganizowanych przez PSSE w Wągrowcu 130 uczniów. Zgodnie z założeniem dążenia do jak najszerszego zasięgu tej interwencji w placówkach oświatowych i wychowawczych z terenu powiatu wągrowieckiego zajęcia realizowane były przez nauczycieli, pedagogów, pielęgniarki w taki sposób przeszkolono 213 uczniów z 3 szkół ponadgimnazjalnych oraz 418 uczniów z 5 szkół gimnazjalnych



Zajęcia profilaktyczne dla młodzieży w Gimnazjum nr 1 Gminy Wągrowiec.



Zajęcia profilaktyczne dla młodzieży w ZSP nr 1 w Wągrowcu.

9.3. Inne przedsięwzięcia

9.3.1. Obchody „Światowego Dnia Zdrowia”

W 2015 roku tematem przewodnim ogłoszonym przez Światową Organizację Zdrowia było „Bezpieczeństwo żywności”, a hasłem obchodów: „Z pola na stół – uczynić jedzenie bezpiecznym”. W dniu 9 kwietnia na Targowisku pracownicy OZ i PZ PSSE w Wągrowcu we współpracy z Biurem Spraw Obywatelskich i Zdrowia Starostwa Powiatowego w Wągrowcu, zorganizowali akcję zdrowotną. Mieszkańcy powiatu wągrowieckiego odwiedzając stoisko promujące bezpieczną żywność, mieli możliwość uzyskania porad na temat zdrowego stylu życia, w szczególności racjonalnego odżywiania. Mogli również wziąć udział w konkursie o zdrowiu z nagrodami. Osoby zainteresowane mogły skorzystać z bezpłatnych konsultacji dietetycznych i pomiarów wagi ciała oraz tkanki tłuszczowej.



Akcja zdrowotna na targowisku z okazji Światowego Dnia Zdrowia.

9.3.2. Program „Bezpieczne życie seniora”

Komenda Powiatowa Policji w Wągrowcu jest organizatorem projektu profilaktycznego skierowanego do seniorów pt. „Bezpieczne Życie Seniorów”. Celem programu jest 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. W lutym 2015 r. zorganizowano spotkanie na Uniwersytecie Trzeciego Wieku, podczas którego pracownicy OZ i PZ przedstawili zagadnienia dotyczące bezpiecznego i zdrowego żywienia oraz profilaktyki palenia tytoniu. Rozpowszechniono ulotki na temat profilaktyki tytoniu oraz etykiety dotyczące prawidłowego znakowania żywności. W spotkaniu uczestniczyło ok. 80 osób.

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 od marca do maja 2015 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 Powiatowej Policji w Wągrowcu Nadleśnictwem Durowo oraz lekarzem stomatologiem.

Pracownicy OZ i PZ zorganizowali 10 spotkań dotyczących promowania zdrowego stylu życia i higieny. Przygotowano dla uczniów pogadankę, prezentację multimedialną pt. „Jestem czyścioszek i dbam o zdrowie” oraz rebusy i rymowanki na temat zdrowia. W zajęciach wzięło udział ok. 550 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 2015 r. podczas wypoczynku letniego w Rościnnie-Las prowadzonego przez Kostrzyńskie Stowarzyszenie „Dorośli-Dzieciom” pracownicy OZ i PZ PSSE w Wągrowcu zorganizowali konkurs na plakat pod hasłem „Bezpiecznie i aktywnie w wakacje”. Celem konkursu było zachęcenie dzieci i młodzieży do aktywnego spędzania wakacji oraz kształtowanie u nich umiejętności dokonywania przemyślanych i świadomych decyzji, dotyczących podejmowanych zachowań podczas wakacji. W konkursie udział wzięło 15 uczestników wypoczynku, przyznano I, II, III miejsce i wyróżnienie.

9.3.5. Konkurs „Dbam o zdrowie”

Pracownicy OZ i PZ PSSE w Wągrowcu w lipcu 2015 r. przeprowadzili konkurs dotyczący zdrowego stylu życia wśród dzieci i młodzieży przebywających na wypoczynku w Gospodarstwie Agroturystycznym w Kozielsku. Zadanie konkursowe polegało na wykonaniu plakatu pod hasłem „Dbam o zdrowie”. 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. Komisja konkursowa oceniła 13 prac i wyłoniła laureatów I, II i III miejsca oraz przyznała 2 wyróżnienia.