

UCHWAŁA NR XLI/328/2022
RADY POWIATU WĄGROWIECKIEGO

z dnia 25 maja 2022 r.

w sprawie przyjęcia informacji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wągrowcu o stanie sanitarnym i sytuacji epidemiologicznej powiatu wągrowieckiego za rok 2021.

Na podstawie art.12a ust.3 ustawy z dnia 14 marca 1985r.o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r. poz. 195 z późn.zm) Rada Powiatu Wągrowieckiego uchwala, co następuje :

§ 1. Przyjąć informację Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wągrowcu o stanie sanitarnym i sytuacji epidemiologicznej powiatu wągrowieckiego za rok 2021, w brzmieniu załącznika do niniejszej uchwały.

§ 2. Wykonanie uchwały powierza się Zarządowi Powiatu Wągrowieckiego

§ 3. Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

Przewodnicząca Rady Powiatu

Małgorzata Osuch



**OCENA STANU SANITARNEGO
I SYTUACJI EPIDEMIOLOGICZNEJ
POWIATU WĄGROWIECKIEGO
w 2021 r.**

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

1. Wstęp

Powiat wągrowiecki jest powiatem średniej wielkości położonym w północno-wschodniej części województwa wielkopolskiego o powierzchni 1040,8 km² z przewagą obszarów produkcji rolnej i terenów rekreacyjnych. Zgodnie ze stanem na dzień 30.06.2021 r. liczył 69970 mieszkańców. Gęstość zaludnienia wynosiła 67,23 osoby/ km² i była niższa od średniej krajowej.

Zgodnie z jednolitym wykazem obiektów na koniec 2021 r. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna rejestrowała 2153 obiekty podlegające kontroli w tym 952 podmioty działające w zakresie produkcji pierwotnej i/lub sprzedaży bezpośredniej oraz rolniczego handlu detalicznego.

W roku sprawozdawczym wykonano 5567 kontroli planowanych, rekontroli, kontroli doraźnych oraz wywiadów epidemiologicznych. Wydano 136 decyzji administracyjnych, 68 decyzji płatniczych. Nałożono 11 mandatów karnych na łączną kwotę 1600,- zł. Pobrano 356 próbek do badań laboratoryjnych.

Trwająca w roku sprawozdawczym pandemia Covid 19 wpłynęła w sposób zasadniczy na pracę Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wągrowcu. Większość pracowników Oddziału Nadzoru, Stanowiska Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, a okresowo także administracji oddelegowanych zostało w związku z nadal utrzymującą się dużą ilością zadań do pracy związanej ze zwalczaniem Covid 19. Jednocześnie wprowadzane na terenie całego kraju obostrzenia powodowały, że część obiektów przeznaczonych zgodnie z planem pracy na rok 2021 do kontroli była zamknięta co wpłynęło na znaczną modyfikację planów kontroli. Obejmowano także kontrolami doraźnymi obiekty celem sprawdzenia przestrzegania wprowadzonych na terenie kraju obostrzeń związanych ze stanem epidemii. Przeprowadzono 767 takich kontroli za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 189 mandatów na kwotę 12350 zł.

2. Sytuacja kadrowa

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wągrowcu zatrudnionych było na koniec 2021 r. 29 pracowników realizujących 27,08 etatów z czego 21,5 to etaty merytoryczne, 5,58 to etaty administracyjne, techniczne i obsługi.

W działalności merytorycznej zatrudniano 16 osób z wykształceniem magisterskim, 2 z wykształceniem inżynierskim, 2 w wykształceniu licencyjnym i 2 z wykształceniem średnim.

3. Higiena Komunalna

3.1. Ocena zaopatrzenia ludności w wodę. Urządzenia do zaopatrywania w wodę, ocena jakości wody do spożycia przez ludzi.

Nazwa wodociągu	produkcja wody m ³ /d	liczba ludności zaopatrywanej (w tys)	liczba badań	liczba badań kontrola urzędowa	liczba badań kontrola wewnętrzna	jakość wody w skali całego roku
WP Parkowo	20	0,02	monitoring gr. A	2	2	- przydatna
			monitoring gr. B	1	1	
			nadzór	0	3	
WP Smogulec	42	0,353	monitoring gr. A	2	2	- przydatna
			monitoring gr. B	1	1	
			nadzór	0	0	
WP Łukowo	122,1	0,61	monitoring gr. A	4	4	- przydatna
			monitoring gr. B	1	1	
			nadzór	0	8	
WP Jabłkowo	110	1,006	monitoring gr. A	4	4	- przydatna
			monitoring gr. B	1	1	
			nadzór	0	2	
WP Żelice	121,7	0,65	monitoring gr. A	4	4	- przydatna
			monitoring gr. B	1	1	
			nadzór	0	7	

WP Żabiczyn	162,3	0,52	monitorin g gr. A	4	4	- przydatna
			monitorin g gr. B	1	1	
			nadzór	0	2	
WP Pawłowo Skockie	169	0,704	monitorin g gr. A	4	4	- przydatna
			monitorin g gr. B	1	1	
			nadzór	0	1	
WP Gołaszewo	118,6	0,53	monitorin g gr. A	4	4	- przydatna
			monitorin g gr. B	1	1	
			nadzór	0	2	
WP Mokronosy	229,3	0,717	monitorin g gr. A	4	4	- przydatna
			monitorin g gr. B	1	1	
			nadzór	0	0	
WP Lęgniszewo	174	0,776	monitorin g gr. A	4	4	- przydatna
			monitorin g gr. B	1	1	
			nadzór	0	2	
WP Kozielecko	195	0,826	monitorin g gr. A	4	4	- przydatna
			monitorin g gr. B	1	1	
			nadzór	0	2	
WP Ochodza	209,9	1,41	monitorin g gr. A	4	4	- przydatna
			monitorin g gr. B	1	1	

			nadzór	0	0	
WP Pawłowo Żońskie	236,3	0,9	monitorin g gr. A	4	4	- przydatna
			monitorin g gr. B	1	1	
			nadzór	0	1	
WP Międzyzlesie	231,8	0,723	monitorin g gr. A	4	4	- przydatna
			monitorin g gr. B	1	1	
			nadzór	0	3	
WP Roszkowo	155,3	0,771	monitorin g gr. A	4	4	- przydatna
			monitorin g gr. B	1	1	
			nadzór	0	2	
WP Morakowo	255	0,854	monitorin g gr. A	4	4	- przydatna
			monitorin g gr. B	1	1	
			nadzór	0	2	
WP Kaliszany	267,8	0,6	monitorin g gr. A	4	4	- przydatna
			monitorin g gr. B	1	1	
			nadzór	0	2	
WP Niemczyn	273,9	1,358	monitorin g gr. A	4	4	- przydatna
			monitorin g gr. B	1	1	
			nadzór	0	1	
WP Mieścisko	327,6	3	monitorin g gr. A	4	4	- przydatna

			monitorin g gr. B	1	1	
			nadzór	0	2	
WP Damasławek	380,6	2,177	monitorin g gr. A	4	4	- przydatna
			monitorin g gr. B	1	1	
			nadzór	0	5	
WP Popowo Kościelne	370,7	1,8	monitorin g gr. A	4	4	- przydatna
			monitorin g gr. B	1	1	
			nadzór	0	0	
WP Kobylec	377,1	1,85	monitorin g gr. A	4	4	- przydatna
			monitorin g gr. B	1	1	
			nadzór	0	2	
WP Grabowo	360	1,353	monitorin g gr. A	4	4	- przydatna
			monitorin g gr. B	1	1	
			nadzór	0	3	
WP Łekno	409,5	2,22	monitorin g gr. A	4	4	- przydatna
			monitorin g gr. B	1	1	
			nadzór	0	2	
WP Rudnicze	407,2	1,46	monitorin g gr. A	4	4	- przydatna
			monitorin g gr. B	1	1	
			nadzór	0	3	

WP Wapno	448,5	2,969	monitorin g gr. A	4	4	- przydatna
			monitorin g gr. B	1	1	
			nadzór	0	0	
WP Gołańcz	855	4,576	monitorin g gr. A	4	4	- przydatna
			monitorin g gr. B	1	1	
			nadzór	0	2	
WP Skoki	991	6,381	monitorin g gr. A	4	4	- przydatna
			monitorin g gr. B	1	1	
			nadzór	0	0	
WP Wągrowiec	4262	27,72	monitorin g gr. A	16	16	- przydatna
			monitorin g gr. B	3	2	
			nadzór	1	3	

3.1.3. Wodociągi o wydajności do 100 m³/dobę

4 wodociągi lokalne w miejscowościach: Rejowiec Poznański w Bazie Paliw nr 4, Bazie Obozowo-Biwakowej ZHP w Rościnnie, Parking Skoki, Gospodarstwo Agroturystyczne Ostrowo Młyn woda odpowiadała wymogom.

3.1.4. Badania w kierunku bakterii Legionella sp.

W roku sprawozdawczym badań w kierunku bakterii Legionella w próbkach wody z sieci nie pobierano.



3.2. Ocena jakości wody w kąpieliskach otwartych i obiektach krytych:

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.

3.2.1. Kąpielisko miasto Wągrowiec

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

W celu oceny jakości wody pobrano do badań 1 próbkę w ramach kontroli urzędowej i 4 w ramach kontroli wewnętrznej.

c) nie wydano orzeczeń o nieprzydatności wody do kąpiel
d) ocena roczna – analiza wody pozytywna w całym sezonie.

3.2.2. Kąpielisko Kozielsko gmina Damasławek

a) kąpielisko położone nad jeziorem stępuchowskim 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 przebieralnie, toalety i natryski w tym dla niepełnosprawnych, posiada dostęp do punktu czerpania wody z odprowadzeniem do ścieków, kosze na śmieci, teren skanalizowany zaopatrzone w bieżącą wodę. Kąpielisko posiada maszt z flagą WOPR-u, ratowników, wydzielone miejsce do kąpiel dla dzieci. Na terenie kąpieliska znajduje się tablica informacyjna oraz regulamin dla osób kąpiących się i uprawiających sporty wodne.

W celu oceny jakości wody pobrano do badań 1 próbki w ramach kontroli urzędowej i 7 próbek w ramach kontroli wewnętrznej przekroczeń nie stwierdzono.

c) ocena roczna – niedostateczna.

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.

W celu oceny jakości wody pobrano do badań 1 próbkę w ramach kontroli urzędowej, 4 w ramach kontroli wewnętrznej.

- c) nie wydano orzeczeń o nieprzydatności wody do kąpielii
- d) ocena roczna – analiza wody pozytywna w całym sezonie.

3.2.4. Kąpielisko Kamienica gmina Wągrowiec

- a) kąpielisko położone nad jeziorem kaliszańskim w Kamienicy,
- b) teren kąpieliska nie ogrodzony, posiada wyznaczone strefy do kąpielii ogrodzone bojami, nie posiada strefy do rekreacji i sportów, posiada dostęp do punktu czerpania wody z odprowadzeniem ścieków, kosze na śmieci, toalety – w tym dla niepełnosprawnych, Kąpielisko posiada maszt z flagą WOPR-u, ratowników, wydzielone miejsce do kąpielii dla dzieci. Na terenie kąpieliska znajduje się tablica informacyjna oraz regulamin dla osób kąpiących się i uprawiających sporty wodne.

W celu oceny jakości wody pobrano do badań 1 próbkę w ramach kontroli urzędowej i 4 w ramach kontroli wewnętrznej.

- c) nie wydano orzeczeń o nieprzydatności wody do kąpielii
- d) ocena roczna – analiza wody pozytywna w całym sezonie.

3.2.5. Miejsca wykorzystywane do kąpielii w roku sprawozdawczym nie było.



3.2.6. Pływalnie kryte – 2 obiekty

1. Aquapark Wągrowiec: obiekt o charakterze parku wodnego

liczba pobranych próbek wody w ramach kontroli urzędowej i wewnętrznej w 2021 r.

Rodzaj kontroli	Liczba próbek bakteriologia	Liczba próbek fizykochemia	ogółem	w tym ile z przekroczeniami	przekroczone parametry	uwagi:
Kontrola urzędowa	24	10	34	0	-	
Kontrola wewnętrzna	105	78	183	0	-	
suma	129	88	217	0	-	

Stan sanitarno – higieniczny pomieszczeń nie budził zastrzeżeń.

Badania w kierunku obecności bakterii rodzaju Legionella - 5 próbek w ramach kontroli urzędowej i 27 w ramach kontroli wewnętrznej przekroczeń nie stwierdzono.

2. Basen kąpielowy ORW Wielspin w Wągrowcu

liczba pobranych próbek wody w ramach kontroli urzędowej i wewnętrznej w 2019 r.

<i>Rodzaj kontroli</i>	<i>Liczba próbek bakteriologia</i>	<i>Liczba próbek fizykochemia</i>	<i>ogółem</i>	<i>w tym ile z przekroczeniami</i>	<i>przekroczone parametry</i>	<i>uwagi:</i>
Kontrola urzędowa	9	3	12	0	-	
Kontrola wewnętrzna	29	18	47	0	-	
suma	38	21	59	0	-	

Badania w kierunku obecności bakterii rodzaju Legionella - 1 próbka w ramach kontroli urzędowej i 2 w ramach kontroli wewnętrznej przekroczeń nie stwierdzono.

Stan sanitarno – higieniczny pomieszczeń nie budził zastrzeżeń.

3.3. Nadzór sanitarny nad zakładami opieki zdrowotnej.



Hospicjum Św. Samarytanina w Wągrowcu

3.3.1 Szpital ZOZ Wągrowiec

Obiekt Szpitala jest niedostosowany do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.03.2019r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz.U. z 2019 r. poz. 595). Posiada program dostosowawczy oraz Postanowienie Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, w którym stwierdzono, że brak spełnienia przywołanych wymagań ma znaczny wpływ na bezpieczeństwo pacjentów. Szpital zaproponował rozwiązania mające na celu dostosowanie do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia oraz wskazał terminy dostosowań, uznając jako ostateczny termin wykonania 31.12.2022 r.

3.3.2. Hospicja stacjonarne – 1 obiekt

NZOZ Hospicjum Miłosiernego Samarytanina w Wągrowcu. Przeprowadzono 2 kontrole. Jedna planowa jedna interwencyjna pralnictwo i gospodarka bielizną szpitalną, dezynfekcja powierzchni pomieszczeń, postępowanie z odpadami medycznymi uchybień nie stwierdzono. Obiekt jest w dobrym stanie technicznym. Stan sanitarny nie budził zastrzeżeń.

3.3.3. Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria 30 obiektów.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 18 przeprowadzono 18 kontroli. Poprawia się stan sanitarno-techniczny obiektów, w roku sprawozdawczym stwierdzono prowadzenie remontów podnoszących standard udzielanych świadczeń medycznych. Stan sanitarno-higieniczny skontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń.

3.3.4. Medyczne laboratoria diagnostyczne 3 objekty.

Przeprowadzono 2 kontrole. W obiektach skontrolowanych pralnictwo i gospodarka odzieżą, utrzymanie czystości, dezynfekcja powierzchni i pomieszczeń, postępowanie z odpadami medycznymi uchybień nie stwierdzono, stan sanitarno-higieniczny placówki nie budził zastrzeżeń.

3.3.5. Zakłady rehabilitacji leczniczej 4 objekty.

Skontrolowano 1, przeprowadzono 1 kontrolę Pralnictwo i gospodarka odzieżą, utrzymanie czystości dezynfekcja powierzchni i pomieszczeń, postępowanie z odpadami medycznymi uchybień nie stwierdzono, stan sanitarno-higieniczny obiektu nie budził zastrzeżeń. Obiekt w dobrym stanie technicznym.

3.3.6. Inne zakłady opieki zdrowotnej 17 obiektów

Nadzorem objęto 17, skontrolowano 8 obiektów. W tej grupie 9 gabinetów stanowiły gabinety profilaktyki i pomocy przedlekarskiej w szkołach, 2 placówki to praktyki pielęgniarskie świadcząc usługi medyczne wykonywane przede wszystkim w domu chorego, a także na miejscu z wykorzystywaniem własnego gabinetu zabiegowego, 1 placówka to praktyka pielęgniarska świadcząca usługi medyczne wykonywane przede wszystkim w domu chorego, 1 placówka Regionalnego Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Poznaniu Placówka Terenowa w Wągrowcu, 1 placówka Dravis sp. z o.o. Stacja Dializ w Wągrowcu, 62-100 Wągrowiec, ul. Kościuszki 55, 1 placówka DIAGNOSTYKA sp. z o.o. punkt pobrań materiału biologicznego, 62-100 Wągrowiec, ul. Przemysłowa 40A, 1 placówka DIAGNOSTYKA Sp. z o.o. punkt pobrań materiału biologicznego, 62-085 Skoki, ul. Ciastowicza 12 oraz 1 placówka DIAGNOSTYKA Spółka z o.o. punkt pobrań materiału biologicznego 62-130 Gołańcz, ul. Walki Młodych 20. 1 placówka CDL Łódź Pracownia Diagnostyki Laboratoryjnej Wągrowiec Punkt Pobran materiału biologicznego, 62-100 Wągrowiec, ul. Przemysłowa 38. Pralnictwo i gospodarka odzieżą, utrzymanie czystości i dezynfekcja powierzchni i pomieszczeń, postępowanie z odpadami medycznymi w skontrolowanych obiektach uchybień nie stwierdzono, stan sanitarno-higieniczny obiektów nie budził zastrzeżeń.

3.3.7. Indywidualne praktyki lekarskie 2 objekty.

W roku sprawozdawczym nie skontrolowane.

3.3.8. Indywidualne praktyki lekarzy dentyków 7 obiektów.

Skontrolowano 5, objekty te są w dobrym stanie sanitarno - technicznym. Pralnictwo i gospodarka odzieżą, utrzymanie czystości, dezynfekcja powierzchni i pomieszczeń, postępowanie z odpadami medycznymi uchybień nie stwierdzono, stan sanitarno-higieniczny obiektów nie budził zastrzeżeń.

3.3.9. Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie 38 objekty.

W roku sprawozdawczym jedna zlikwidowana. Skontrolowano 4 praktyki, wykonano 4 kontrole. Pralnictwo i gospodarka odzieżą, utrzymanie czystości, dezynfekcja powierzchni i pomieszczeń, postępowanie z odpadami medycznymi uchybień nie stwierdzono, stan sanitarno-higieniczny obiektów nie budził zastrzeżeń. Wydano 1 decyzję administracyjną dot.

doprowadzenia do przepisowego stanu sanitarnego pomieszczeń gabinetu diagnostyczno-zabiegowego oraz poczekalni.

3.3.10. Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentystów 22 obiekty.

Jedna praktyka zlikwidowana. Skontrolowano 8 obiektów przeprowadzono 8 kontroli. Stan sanitarno-techniczny dobry, pralnictwo i gospodarka odzieżą, utrzymanie czystości, dezynfekcja powierzchni i pomieszczeń, postępowanie z odpadami medycznymi uchybień nie stwierdzono, stan sanitarno-higieniczny obiektów nie budził zastrzeżeń. W niektórych obiektach prowadzone są remonty poprawiające stan techniczny.

3.3.11. Grupowe praktyki lekarzy dentystów 1 obiekt.

W roku sprawozdawczym 1 kontrola. Stan sanitarno-techniczny dobry, pralnictwo i gospodarka odzieżą, utrzymanie czystości, dezynfekcja powierzchni i pomieszczeń, postępowanie z odpadami medycznymi uchybień nie stwierdzono, stan sanitarno-higieniczny obiektów nie budził zastrzeżeń.

3.3.12. Indywidualne praktyki pielęgniarek i położnych 6 obiektów.

4 to gabinety profilaktyki i pomocy przedlekarskiej w szkołach, jedna placówka wykonująca usługi medyczne w zakresie opieki pielęgniarskiej dla pacjentów na turnusach rehabilitacyjnych oraz jedna placówka to praktyka pielęgniarska świadcząca usługi medyczne wykonywane przede wszystkim w domu chorego, a także na miejscu z wykorzystaniem pomieszczeń lekarza POZ. Wykonano 2 kontrole w 2 placówkach. Stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń. Stan sanitarno-techniczny dobry, pralnictwo i gospodarka odzieżą, utrzymanie czystości, dezynfekcja powierzchni i pomieszczeń, postępowanie z odpadami medycznymi uchybień nie stwierdzono, stan sanitarno-higieniczny obiektów nie budził zastrzeżeń.

3.4. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.

3.4.1. Ustępy publiczne

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

3.4.2 Domy Pomocy Społecznej zapewniające opiekę całodobową

3 Domy Pomocy Społecznej – DPS Srebrna Góra gmina Wapno 60 pensjonariuszy, DPS Mateusz Kozłowski Jabłkowo gmina Skoki 30 pensjonariuszy, Dom Seniora „Pod jednym dachem” Bukowiec gmina Wągrowiec 11 pensjonariuszy. W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 obiekty dostosowane do potrzeb mieszkańców, stan sanitarno-higieniczny bez zastrzeżeń.

3.4.3. Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej :

4 obiekty: Dzienny Dom Seniora. W okresie sprawozdawczym nie kontrolowany, Warsztaty Terapii Zajęciowej w Wągrowcu w okresie sprawozdawczym nie kontrolowany, Warsztaty Terapii Zajęciowej w Gołańczy 1 kontrola stan sanitarno – techniczny budynków i pomieszczeń nie budzi zastrzeżeń, Środowiskowy Dom Samopomocy w Wągrowcu

3.4.4. Noclegownie i domy dla bezdomnych

Liczba obiektów według ewidencji – 1, w roku sprawozdawczym nie kontrolowano

3.4.5. Hotele

Według ewidencji 2 obiekty, liczba obiektów skontrolowanych – 2, liczba przeprowadzonych kontroli – 2, 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. Obiekty te można zaliczyć do 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 25, 4 ośrodki wczasowo-turystycznych, 10 z pokojami gościnnymi, 9 gospodarstw agroturystycznych, 1 baza obozowo-biwakowa, 1 kemping. Liczba obiektów skontrolowanych – 17, przeprowadzono 17 kontroli. 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 10, przeprowadzono 10 kontroli. Stan sanitarno-techniczny zakładów dobry, ok. 50 % zakładów można zaliczyć do obiektów wyróżniających się pod względem estetyki i wyposażenia. Są to zakłady z pełnym zapleczem socjalnym i pomieszczeniami sanitarnymi. Stan sanitarno – techniczny zakładów ulega ciągłej systematycznej poprawie.

3.4.8. Zakłady kosmetyczne

liczba obiektów 26, liczba skontrolowanych 6. Zabiegi sterylizacyjno – dezynfekcyjne i sanityzacyjne prowadzone w zakładach nie budzą zastrzeżeń. Często do zabiegów wykorzystuje się sprzęt jednorazowego użytku. Gospodarka odpadami prowadzona prawidłowo. Większość zakładów stosuje wyłącznie bieliznę jednorazową. Wielorazowa brudna bielizna gromadzona jest w oznakowanych pojemnikach. Pranie zlecane zakładom wyspecjalizowanym. Stan sanitarno - higieniczny skontrolowanych zakładów nie budził zastrzeżeń. Pozytywnie oceniono stosowanie procedur sanitarno – higienicznych.

3.4.9. Zakłady tatuażu

2 obiekty; skontrolowano 2. Stan sanitarno - higieniczny nie budzi zastrzeżeń, wyposażenie zakładu właściwe. Powierzchnie zmywalne, nienasiąkliwe, czystość ścian, posadzek oraz stan sanitarno-techniczny prawidłowy. Zabiegi sterylizacyjne, dezynfekcyjne, sanityzacyjne nie budzą zastrzeżeń. Stosuje się narzędzia jednorazowego użytku.

3.4.10. Zakłady odnowy biologicznej

Liczba obiektów w ewidencji - 9 w roku sprawozdawczym skontrolowano 1, przeprowadzono. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego, posiadają 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

sanitarно-higieniczny zakładów bez zastrzeżeń. Pozytywnie oceniono stosowanie procedur sanitarno – higienicznych.

3.4.11. Inne zakłady, w których jest świadczona łącznie więcej niż jedna usługa – fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu.

Liczba obiektów 20. Skontrolowanych 5. Stan sanitarny zakładów nie budził zastrzeżeń. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego, posiadają 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.

3.4.12. Dworce autobusowe

1 obiekt, skontrolowano 1 liczba kontroli 1. Obiekt znajduje się w budynku dworca kolejowego w Zintegrowanym Centrum Komunikacyjnym w Wągrowcu. Dworzec posiada nowe perony. 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 toalet. Obiekt zaopatrzone w wodę z wodociągu publicznego - analiza wody pozytywna. Nieczystości płynne odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej. Odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach. Obiekt dostosowany dla osób niepełnosprawnych. Na terenie obiektów obowiązuje całkowity zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych. Stan sanitarno – higieniczny nie budzi zastrzeżeń.

3.4.13. Dworce i przystanki kolejowe

Według ewidencji 4 obiekty. W roku sprawozdawczym kontrolą objęto 3 obiekty. 1 dworzec kolejowy i 3 przystanki (Skoki, Sława, Gołańcz). Dworzec kolejowy w Wągrowcu mieści się w budynku Zintegrowanego Centrum Komunikacyjnego Wągrowiec. W obiekcie znajduje się hol, poczekalnia dla podróżnych, toalety. Perony wyposażone w ławki i kosze na śmieci. Obiekt zaopatrzone w wodę z wodociągu publicznego - analiza wody pozytywna. Nieczystości płynne odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej. Odpady komunalne gromadzone w pojemnikach i odbierane przez firmę posiadającą wymagane zezwolenie. Obiekt dostosowany dla osób niepełnosprawnych. Na terenie obowiązuje całkowity zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych. Stan sanitarno-higieniczny nie budzi zastrzeżeń. Przystanki kolejowe - bez obsady osobowej. Perony wyposażone w wiaty przystankowe, ławki oraz kosze na śmieci. Stan sanitarny nie budził zastrzeżeń.



Dworzec kolejowy w Wągrowcu po modernizacji.

3.4.14. Tereny rekreacyjne

Według ewidencji 18, skontrolowano 2. W trakcie kontroli zwracano uwagę na wymianę piasku w piaskownicach oraz na stan techniczny huśtawek wraz ze sprzętem służącym do zabaw dla dzieci. Kontrolowano również zabezpieczenie przed dostępem zwierząt. Wszystkie skontrolowane tereny rekreacyjne oceniono pozytywnie pod względem techniczno-sanitarnym.

3.4.15. Cmentarze

W ewidencji stacji znajdują się 24 cmentarze. W roku sprawozdawczym nie kontrolowano.

3.4.16. Zakłady pogrzebowe

Na terenie powiatu w ewidencji znajdują się 4 zakłady pogrzebowe, w roku sprawozdawczym skontrolowano 4. Zakłady spełniały wymogi w stosunku do zakresu wykonywanych usług.

3.4.17. Inne obiekty użyteczności publicznej

W roku sprawozdawczym objęto nadzorem 43. Skontrolowano 13, stan sanitarno-higieniczny obiektów oceniono jako dobry.

3.4.18. Środki transportu.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 8 kontroli środków transportu do przewozu zwłok. Przeprowadzono 1 kontrolę autokarów wycieczkowych oraz 1 kontrolę autobusu przewożącego pracowników . Stan sanitarny dobry.



4. Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

4.1. Ogólna charakterystyka stanu sanitarnego obiektów żywnościowo-żywnościowych.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Wągrowcu sprawowała nadzór nad 1658 obiektami żywnościowo-żywnościowymi (w tym 952 podmiotami działającymi w zakresie produkcji pierwotnej, rolniczego handlu detalicznego oraz dostaw bezpośrednich), wytwórniami i miejscami obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zakładami wytwarzającymi i konfekcjonującymi produkty kosmetyczne, a także środkami transportu. Skontrolowano 225 obiektów, co stanowi 32% obiektów figurujących w ewidencji (nie dotyczy produkcji pierwotnej, rolniczego handlu detalicznego i dostaw bezpośrednich).

Przeprowadzono ogółem 361 kontroli sanitarnych w: obiektach żywnościowo-żywnościowych, wytwórniami i miejscach obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zakładach wytwarzających i konfekcjonujących produkty kosmetyczne, a także środków transportu.

W roku sprawozdawczym wpisano do rejestru zakładów 11 producentów rolnych prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej, 2 producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich, 3 producentów pierwotnych prowadzących rolniczy handel detaliczny i dostawy bezpośrednie.

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.

Na koniec roku 2021 stwierdzono:

- wdrożone zasady GHP/GMP w 708 zakładach,
- wdrożone zasady systemu HACCP w 526 zakładach.

Ogółem wydano 118 decyzji, w tym 56 decyzji zatwierdzających i 33 decyzje płańnicze.

W celu wyegzekwowania poprawy stanu sanitarno-technicznego oraz zapewnienia bezpieczeństwa i właściwej jakości produkowanej lub wprowadzanej do obrotu żywności wydano 4 decyzje administracyjne nakładające obowiązek usunięcia uchybień.

Za stwierdzone w czasie kontroli nieprawidłowości natury sanitarno-porządkowej nałożono 11 mandatów karnych na kwotę 1600 zł.

Oceniono na podstawie arkusza oceny 125 zakładów i zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka 12 zakładów, do kategorii średniego ryzyka 101 zakładów i do kategorii wysokiego ryzyka 12 zakładów.

W roku sprawozdawczym pobrano 120 próbek, w tym 3 próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, 1 próbkę żywności zakwestionowano.

W roku sprawozdawczym rozpatrzono 24 interwencje konsumenckie dotyczyły niewłaściwej jakości środków spożywczych i niehigienicznych warunków produkcji i sprzedaży żywności. W 11 przypadkach zarzuty zgłaszane w zażaleniach potwierdziły się.

W okresie wakacyjnym, od połowy czerwca do połowy września przeprowadzono w obiektach żywienia zbiorowego oraz miejscach obrotu żywnością kontrole weekendowe. Łącznie w 2021 r. skontrolowano 36 obiektów, w 1 stwierdzono nieprawidłowości natury sanitarno-higienicznej, osobę winną ukarano mandatem karnym w wysokości 200 zł.

Ponadto w obiektach znajdujących się pod nadzorem PPIS w Wągrowcu przeprowadzono kontrole mające na celu sprawdzenie przestrzegania nakazów i zakazów wprowadzonych w związku ze stanem epidemii na terenie kraju.

Zestawienie tabelaryczne stanu sanitarnego obiektów w porównaniu z rokiem 2020

Lp.		Rok 2020	Rok 2021
1.	Liczba obiektów wg ewidencji	1610	1658
2.	Liczba obiektów skontrolowanych	227	225
3.	Ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu	125	126
4.	Liczba przeprowadzonych kontroli i rekontroli	318	361
5.	Liczba decyzji administracyjnych	11	4
6.	Liczba nałożonych mandatów	10	11
7.	Kwota nałożonych mandatów (w zł)	2250	1600
8.	Liczba upomnień	0	0
9.	Liczba postanowień o nałożeniu grzywny	0	0
10.	Kwota nałożonych grzywien (w zł)	0	0
11.	Liczba wniosków o ukaranie do Sądu Grodzkiego	0	0
12.	Liczba próbek pobranych	103	120
13.	Liczba próbek kwestionowanych	0	1

W związku z zaangażowaniem pracowników Sekcji HŻiŻ w działalność przeciwepidemiczną ograniczono liczbę przeprowadzanych kontroli.

4.2. Opis grup obiektów żywnościowo - żywieniowych.

4.2.1. Wytwórnice lodów – ogółem według ewidencji – 2 zakłady

Wszystkie zakłady skontrolowano i na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji zakwalifikowano do zakładów wysokiego ryzyka. Zakłady posiadają wdrożone i utrzymane zasady systemu HACCP. Ogółem przeprowadzono 4 urzędowe kontrole żywności. Celem poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładu oraz zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanej żywności wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą usunięcie uchybień. Zarządzenia decyzji zostały wykonane.

4.2.2. Automaty do lodów – ogółem według ewidencji – 14 zakładów. W roku sprawozdawczym 1 zakład został zlikwidowany, 1 zakład zawiesił działalność. Skontrolowano 12 zakładów, 7 oceniono i na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji zakwalifikowano do zakładów średniego ryzyka. Wszystkie zakłady posiadały wdrożone zasady GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP. Ogółem przeprowadzono 15 urzędowych kontroli żywności, nieprawidłowości nie stwierdzono.

4.2.3. Piekarnie – ogółem według ewidencji – 10 zakładów. Skontrolowano 6 zakładów, 4 oceniono i na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji zakwalifikowano do zakładów niskiego ryzyka. Wszystkie posiadały wdrożone procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP. Ogółem w zakładach przeprowadzono 7 urzędowych kontroli żywności. W czasie przeprowadzanych kontroli zwracano uwagę na zabezpieczenie zakładów przed dostępem gryzoni oraz szkodników zbożowo-mącznych, a także prowadzone działania profilaktyczne. Zwracano również uwagę na jakość i przechowywanie surowców, na znakowanie wyrobów gotowych z uwzględnieniem alergenów, używane materiały opakowaniowe oraz stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i wyposażenia.

4.2.4. Ciastkarnie – ogółem według ewidencji – 9 zakładów.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 8 zakładów i na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji zakwalifikowano do zakładów wysokiego ryzyka. Wszystkie posiadały wdrożone procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP. W czasie kontroli zwracano uwagę na przechowywanie i jakość surowców używanych do produkcji, w szczególności jaj, mas jajecznych, tłuszczów smażalniczych, substancji dodatkowych, a także na stosowane opakowania, znakowanie wyrobów gotowych z uwzględnieniem alergenów oraz stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia. Do badań laboratoryjnych pobrano 10 próbek żywności. Próbkę nie podlegały kwestionowaniu.

4.2.5. Zakłady garmażeryjne – ogółem według ewidencji 2 zakłady.

Wszystkie zakłady skontrolowano i na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji zakwalifikowano do zakładów wysokiego ryzyka. W czasie kontroli zwracano uwagę na przechowywanie i jakość surowców używanych do produkcji oraz stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia. Wszystkie posiadały wdrożone procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP.

4.2.6. Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego – ogółem według ewidencji 4 zakłady. Skontrolowano 2 zakłady, 1 oceniono i na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji zakwalifikowano do zakładów niskiego ryzyka. Ogółem przeprowadzono 4 kontrole, w czasie których zwracano uwagę na jakość surowców, zabezpieczenie zakładów przed dostępem gryzoni, szkodników zbożowo-mącznych, stan sanitarno-techniczny pomieszczeń. Do badań laboratoryjnych pobrano 12 próbek żywności, nie podlegały kwestionowaniu.

4.2.7. Wytwórnia koncentratów spożywczych – ogółem według ewidencji 1 zakład. W zakładzie przeprowadzono 1 kontrolę i na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji zakwalifikowano do zakładów średniego ryzyka. Podczas kontroli zwracano uwagę na jakość surowców, zabezpieczenie zakładu przed dostępem gryzoni, stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i wyposażenia zakładu.

4.2.8. Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni – według ewidencji 952 gospodarstwa rolne, w tym 912 to producenci pierwotni, 6 to dostawcy bezpośredni, 2 to producenci pierwotni i rolniczy handel detaliczny, 29 to producenci pierwotni i dostawcy bezpośredni, 3 to producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny i dostawcy bezpośredni. Skontrolowano 5 gospodarstw, 1 oceniono i na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji zakwalifikowano do zakładów niskiego ryzyka. Ogółem przeprowadzono 5 kontrole, do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbkę żywności. Próbkę nie kwestionowano.

4.2.9. Producenci żywności w warunkach domowych - według ewidencji 1 zakład, w roku sprawozdawczym rozpoczął działalność produkcji ciast i pieczywa w warunkach domowych. Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną.

4.2.10. Inne wytwórnie żywności – ogółem według ewidencji 4 zakłady. Były to: 1 zakład produkcji etanolu (gorzelnia), 1 zakład produkcji spirytusu surowego i wyrobów alkoholowych, 1 zakład produkcji kostek lodu, 1 zakład konfekcjonowania mieszanek przyprawowych, ziół i bakali. W roku sprawozdawczym 1 zakład skontrolowano.

4.2.11. Sklepy spożywcze – ogółem według ewidencji – 253 zakłady, w tym 25 marketów. Ogółem skontrolowano 72 zakłady, z czego 25 oceniono i na podstawie arkusza oceny zakładu obrotu żywności zakwalifikowano do zakładów średniego ryzyka. Celem poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładu oraz zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego wprowadzanej do obrotu żywności wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą usunięcie uchybień. Zarządzenia decyzji zostały wykonane.

W roku sprawozdawczym w zakładach przeprowadzono ogółem 136 urzędowych kontroli żywności, w tym 45 interwencyjnych, z czego 15 dotyczyło marketów. Kontrole interwencyjne przeprowadzono w związku z otrzymanymi zgłoszeniami w systemie RASFF oraz ze złożonymi przez konsumentów zażaleniami dotyczącymi nie przestrzegania zasad higieny w obrocie żywnością.

Osoby winne zaniedbań natury sanitarnej ukarano 9 mandatami karnymi na łączną sumę 1100 zł, w tym 3 mandaty karne nałożono w marketach na sumę 400 zł. W czasie przeprowadzanych kontroli zwracano uwagę na przyjęcie i przechowywanie środków spożywczych, w szczególności nietrwałych mikrobiologicznie, znakowanie żywności, sposób usuwania odpadów – w tym żywności przeterminowanej oraz byłej żywności pochodzenia zwierzęcego kategorii 3. Ponadto w związku z przypadkami występowania afrykańskiego pomoru świń (ASF) prowadzono nadzór nad obrotem mięsem i jego przetworami szczególnie z dziczyzny. W związku z ogłoszonym stanem epidemii i wydanymi rozporządzeniem

nakazami i zakazami, kontrolowano zabezpieczenie osób obsługujących w środki ochrony osobistej (maseczki, rękawiczki jednorazowe) oraz w środki dezynfekcyjne, przestrzeganie dystansu między klientami.

Ogółem w sklepach spożywczych pobrano 74 próbki środków spożywczych z czego w marketach 73 próbki, 1 próbkę selera korzeniowego kwestionowano z uwagi na przekroczenie dopuszczalnego poziomu kadmu.

4.2.12. Kioski – ogółem według ewidencji – 4 zakłady.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 1 obiekt i na podstawie arkusza oceny zakładu obrotu żywności zakwalifikowano do zakładów średniego ryzyka.

4.2.13. Apteki – ogółem według ewidencji – 19 obiektów.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 11 obiektów, ogółem przeprowadzono 11 kontroli – w tym 10 interwencyjnych. Kontrole interwencyjne przeprowadzono w związku z otrzymanymi zgłoszeniami w systemie RASFF. Do badań laboratoryjnych pobrano 2 próbki suplementów diety, nie podlegały kwestionowaniu.

4.2.14. Magazyny hurtowe – ogółem według ewidencji 15 obiektów. Skontrolowano 5 zakładów, 4 oceniono i na podstawie arkusza oceny zakładu obrotu żywności 1 zakład zakwalifikowano do zakładów niskiego ryzyka, natomiast 3 do zakładów średniego ryzyka. Celem poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładu oraz zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego wprowadzanej do obrotu żywności wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą usunięcie uchybień. Zarządzenia decyzji zostały wykonane. Do badań laboratoryjnych pobrano 8 próbek środków spożywczych, nie podlegały kwestionowaniu.

4.2.15. Obiekty ruchome i tymczasowe – ogółem według ewidencji 21 obiektów.

Obiekty ruchome i tymczasowe to mobilne punkty sprzedaży lodów, handel obwoźny rybami i ich przetworami, okazjonalna sprzedaż żywych ryb, autosklepy wprowadzające do obrotu na placach targowych mięso i wyroby wędliniarskie, stragany wprowadzające do obrotu środki spożywcze pakowane. W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 obiekty. Ogółem przeprowadzono 11 urzędowych kontroli żywności.

W roku sprawozdawczym w związku z przypadkami występowania na terenie kraju afrykańskiego pomoru świń (ASF) prowadzono wzmożony nadzór nad obrotem mięsem i jego przetworami. W ramach współpracy wspólnie z przedstawicielami WIS kontrolowano punkty prowadzące handel obwoźny mięsem i wędlinami na zorganizowanych placach targowych. W związku z ogłoszonym stanem epidemii i wydanymi rozporządzeniem nakazami i zakazami kontrolowano zabezpieczenie osób obsługujących w środki ochrony osobistej (maseczki, rękawice jednorazowe) oraz w środki dezynfekcyjne.

4.2.16. Środki transportu – ogółem według ewidencji 78 indywidualnych środków transportu żywności należących do firm transportowych lub osób indywidualnych prowadzących działalność gospodarczą w tym zakresie. W roku sprawozdawczym przeprowadzono

4 kontrole środków transportu. Skontrolowane środki transportu prawidłowe, przystosowane do przewozu środków spożywczych zarówno luzem, jak i w opakowaniach jednostkowych i/lub zbiorczych czy odpowiednich pojemnikach.

4.2.17. Inne obiekty obrotu żywnością – ogółem według ewidencji – 51 obiektów.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 6 obiektów, w których przeprowadzono 7 urzędowych kontroli żywności.

4.2.18. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego – ogółem według ewidencji 121 zakładów, w tym 23 zakłady dużej gastronomii, 16 zakładów małej gastronomii tymczasowych lub ruchomych, 3 gospodarstwa agroturystyczne oraz 79 innych zakładów małej gastronomii. Ogółem skontrolowano 51 zakładów, z czego 41 oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego, 3 zakwalifikowano do zakładów niskiego ryzyka, natomiast 38 do zakładów średniego ryzyka. Celem poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładu oraz zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego wprowadzanej do obrotu żywności wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą usunięcie uchybień. Zarządzenia decyzji zostały wykonane. Ogółem w zakładach żywienia zbiorowego otwartego przeprowadzono 88 urzędowych kontroli żywności, w tym 7 interwencyjnych. Kontrole interwencyjne przeprowadzono w związku z otrzymanymi zgłoszeniami w systemie RASFF oraz ze złożonymi przez konsumentów zażaleniami dotyczącymi nie przestrzegania higieny w zakładach. Osoby winne zaniedbań sanitarnych ukarano mandatami karnymi. W czasie przeprowadzanych urzędowych kontroli w zakładach żywienia zbiorowego zwracano uwagę na mycie i dezynfekcję naczyń stołowych, warunki ich przechowywania, jakość i warunki przechowywania jednorazowych opakowań do żywności, postępowanie z odpadami i żywnością o niewłaściwych wymaganiach zdrowotnych oraz zużytymi tłuszczami smażalniczymi. Ponadto zwracano również uwagę na udostępnianie konsumentom informacji o składzie serwowanej żywności oraz występujących w niej alergenach, a także skuteczną ochronę zakładów przed szkodnikami i działania profilaktyczne prowadzone w tym zakresie. W związku z przypadkami występowania afrykańskiego pomoru świń (ASF) prowadzono nadzór nad stosowanym w żywieniu i wprowadzanym do obrotu mięsem, w szczególności wieprzowym i dziczyzną oraz jego przetworami. W związku z ogłoszonym stanem epidemii i wydanymi rozporządzeniem nakazami i zakazami kontrolowano zabezpieczenie osób obsługujących w środki ochrony osobistej (maseczki, przyłbice, rękawice jednorazowe) oraz w środki dezynfekcyjne.

4.2.19. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego – ogółem według ewidencji 80 zakładów.

Skontrolowano łącznie 26 placówek żywienia zbiorowego typu zamkniętego, 24 oceniono. na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego, wszystkie obiekty zakwalifikowano do zakładów średniego ryzyka. Ogółem przeprowadzono 29 urzędowych kontroli żywności.

4.2.19.1 Bufety przy zakładach pracy – ogółem 1, przeprowadzono 1 kontrolę w związku z podjęciem działalności w roku 2021.

4.2.19.2. Stołówki w domach wczasowych – ogółem według ewidencji 4 placówki. Skontrolowano 1 placówkę, przeprowadzono 1 kontrolę i na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego zakwalifikowano do zakładów średniego ryzyka.

4.2.19.3. Bloki żywienia w szpitalach – ogółem według ewidencji 1 obiekt, skontrolowany i na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego zakwalifikowany do zakładów średniego ryzyka. W roku sprawozdawczym kuchnia szpitalna prowadzona była przez przedsiębiorcę prywatnego. W kuchni przygotowywane są posiłki dla pacjentów szpitala, hospicjum, Zakładu Opiekuńczo Leczniczego, aresztantów Komendy Powiatowej Policji oraz osób indywidualnych korzystających ze stołówki. Wszystkie posiłki przygotowywane w kuchni szpitalnej, wydawane są na oddziały szpitala: chirurgiczny,

położniczo-ginekologiczny, wewnętrzny, dziecięcy i mieszcząca się w oddzielnym budynku kuchenkę w Zakładzie Opiekuńczo Leczniczym.

Zakład posiada opracowane procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz wdrożone i utrzymane zasady systemu HACCP. Wyznaczone krytyczne punkty kontroli i punkty kontrolne monitorowane i dokumentowane. Ponadto zakład posiada stały monitoring szkodników prowadzony przez zewnętrzną firmę specjalistyczną.

W czasie kontroli zwrócono uwagę na jakość i przechowywanie surowców używanych do przygotowywanych potraw oraz na jakość żywienia. Jadłospisy opracowywane właściwie, układane z zasadami racjonalnego żywienia. W składzie potraw wyszczególniono substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji. Ogółem w roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 urzędową kontrolę żywności kuchni centralnej i 1 w kuchenkach oddziałowych.

4.2.19.4. Bloki żywienia w domach opieki społecznej – ogółem według ewidencji 3 zakłady w tym 1 prowadzący żywienie w systemie cateringowym. Ogółem przeprowadzono 3 urzędowe kontrole żywności. 2 zakłady oceniono i na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego zakwalifikowano do zakładów średniego ryzyka.

4.2.19.5. Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka – ogółem według ewidencji 2 zakłady.

W 1 placówce przygotowywane i wydawane są posiłki dla dzieci w wieku żłobkowym od ukończenia 20-go tygodnia do 3 lat. Posiłki przygotowywane są od surowca do gotowego wyrobu w pomieszczeniach kuchni głównej obiektu. Mieszanki mleczne dostarczane są przez rodziców, ich przygotowywanie odbywa się w wydzielonej do tego celu kuchni mlecznej. Zakład posiada opracowane procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz wdrożone i utrzymane zasady systemu HACCP. Wyznaczone krytyczne punkty kontroli i punkty kontrolne monitorowane i dokumentowane. Ponadto obiekt posiada stały monitoring szkodników prowadzony przez zewnętrzną firmę specjalistyczną.

W drugiej placówce żywienie prowadzone jest w systemie cateringowym. Posiłki obiadowe produkowane, porcjowane i dostarczane są przez zewnętrzną firmę cateringową, posiadającą wdrożony system HACCP. Dowóz odbywa się specjalistycznym środkiem transportu, w pojemnikach termoizolacyjnych.

Ogółem przeprowadzono 2 urzędowe kontrole, oceniono 2 zakłady i na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego zakwalifikowano do zakładów średniego ryzyka.

4.2.19.6. Stołówki szkolne – ogółem według ewidencji – 21 placówek, w tym 14 prowadzących żywienie w systemie cateringowym. W roku sprawozdawczym 5 placówek skontrolowano i na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego zakwalifikowano do zakładów średniego ryzyka. W związku z ogłoszonym stanem epidemii na terenie kraju i wprowadzeniem nauki zdalnej, pozostałych placówek nie skontrolowano.

4.2.19.7. Stołówki w bursach i internatach - ogółem według ewidencji 1 zakład. Przeprowadzono 1 kontrolę i na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego zakwalifikowano do zakładów średniego ryzyka.

4.2.19.8. Stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach – ogółem według ewidencji 7 placówek. W roku sprawozdawczym obiektów nie skontrolowano.

4.2.19.9. Stołówki w przedszkolach – ogółem według ewidencji 25 placówek, z czego 17 prowadziło żywienie w systemie cateringowym.

Ogółem skontrolowano 10 zakładów, 9 placówek oceniono i na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego zakwalifikowano do zakładów średniego ryzyka. Pozostałych placówek nie skontrolowano.

W roku sprawozdawczym ogółem przeprowadzono 10 urzędowych kontroli żywności.

4.2.19.10. Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych – ogółem według ewidencji 2 placówki. W roku sprawozdawczym skontrolowano i oceniono 1 placówkę na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego i zakwalifikowano do zakładów średniego ryzyka. Jest to całodobowa placówka resocjalizacyjna dla młodzieży.

4.2.19.11. Inne zakłady żywienia – ogółem według ewidencji 13 zakładów, w tym 1 w systemie cateringowym. W roku 2021 skontrolowano 2 zakłady, które oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia i zakwalifikowano do zakładów średniego ryzyka. Ogółem przeprowadzono 3 urzędowe kontrole żywności. W czasie przeprowadzanych urzędowych kontroli zwracano uwagę na jakość stosowanych surowców i składników, warunki ich przechowywania, postępowanie z odpadami i żywnością o niewłaściwych wymaganiach zdrowotnych

4.2.19.12. Zakłady usług cateringowych – ogółem według ewidencji 4 zakłady.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 3 zakłady, 2 oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia i zakwalifikowano do zakładów średniego ryzyka. Ogółem przeprowadzono 3 urzędowe kontrole żywności. W czasie przeprowadzanych urzędowych kontroli zwracano uwagę na jakość stosowanych surowców i składników, warunki ich przechowywania, postępowanie z odpadami i żywnością o niewłaściwych wymaganiach zdrowotnych.

W czasie kontroli placówek żywienia zbiorowego zamkniętego zwracano szczególną uwagę na jakość i sposób żywienia dzieci i młodzieży w szkołach, w przedszkolach, pensjonariuszach domów pomocy społecznej, pacjentów szpitala. Dokonywane były oceny sposobu żywienia (jadłospisy).

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 zajmujące się wywozem i utylizacją odpadów, prowadzenie przez zakłady zapisów GHP w tym zakresie.

Ponadto zwracano uwagę na zabezpieczenie zakładów przez dostępem szkodników oraz działania profilaktyczne w wymienionym zakresie.

W związku z przypadkami występowania afrykańskiego pomoru świń (ASF) prowadzono wzmożony nadzór nad stosowanym w żywieniu mięsem, w szczególności wieprzowym, jego przetworami, a także na postępowanie z odpadami poprodukcyjnymi i pokonsumpcyjnymi, ich usuwanie, przechowywanie i odbiór przez firmy specjalistyczne, prowadzone zapisy ww. zakresie. Ponadto przypominano kierownictwu kontrolowanych zakładów jak i zatrudnionemu personelowi o przestrzeganiu zasad dobrej praktyki higieny w procesach przygotowywania i wydawania posiłków jak i higieny osobistej, o należytnym doborze dostawców w szczególności mięsa i jego przetworów, zielonych warzyw podawanych w postaci surowej, owoców miękkich, ziół w doniczkach. Udzielano stosownych instruktaży, podawano informacje o możliwości skorzystania przy planowaniu i układaniu jadłospisów, norm żywieniowych opracowanych dla populacji polskiej przez Instytut Żywności i Żywienia, wykorzystaniu dostępnej na rynku literatury.

4.2.20. Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – ogółem według ewidencji 2 zakłady. W roku sprawozdawczym 2 zakłady skontrolowano i oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i zakwalifikowano do zakładów niskiego ryzyka. Do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki przedmiotów użytku. Próbki nie podlegały kwestionowaniu.

4.2.21. Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością – ogółem według ewidencji 5 zakładów. W roku sprawozdawczym zakładów nie skontrolowano.

4.3. Nadzór nad obiektami wytwarzania, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami.

4.3.1. Zakłady wytwarzające i konfekcjonujące produkty kosmetyczne – ogółem według ewidencji 2 zakłady. 1 zakład zajmuje się wytwarzaniem i konfekcjonowaniem kosmetyków (między innymi płyny do kąpieli, mydła w płynie, żele pod prysznic, szampony do włosów) oraz kosmetyków dla dzieci (mydła w piance, żele do kąpieli, płyny do kąpieli, szampony). Przeprowadzono 1 kontrolę w zakresie zgodności warunków wytwarzania kosmetyków, dokumentacji produktu kosmetycznego oraz zgodności oznakowania opakowania jednostkowego produktu kosmetycznego z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawa. Drugi zakład w drugiej połowie roku podjął działalność w zakresie produkcji i konfekcjonowania produktów kosmetycznych przeznaczonych do pielęgnacji stóp.

4.3.2 Obiekty obrotu produktami kosmetycznymi – ogółem według ewidencji 4 zakłady. W roku sprawozdawczym w obiektach obrotu kosmetykami przeprowadzono 2 kontrole sanitarne.

4.4. Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych.

Zamierzony na rok 2021 dla PSSE w Wągrowcu plan poboru próbek żywności i wyrobów do kontaktu z żywnością został zrealizowany w całości. Łącznie pobrano do badań laboratoryjnych 109 próbek środków spożywczych oraz 3 próbki wyrobów do kontaktu z żywnością. 75 próbek żywności przebadano w kierunku mikrobiologicznym, (70 próbek pobranych w ramach kontroli urzędowej żywności, a 5 w ramach monitoringu). Pozostałe 34 próbki badane w kierunku chemicznym, w tym 32 pobrane w ramach urzędowej kontroli żywności, 4 pobrane w ramach urzędowej kontroli żywności + monitoring, 1 próbka w ramach monitoringu. Wynik jednej próbki środka spożywczego został kwestionowany, ze względu na przekroczenie dopuszczalnego poziomu kadmu – seler korzeń. Pozostałe bez uwag.

Część pobranych próbek do badań laboratoryjnych została oceniona w kierunku zgodności znakowania z obowiązującymi przepisami prawa, uwag nie wniesiono.

W ramach rezerwy przewidzianej w planie pobierania próbek pobrano 8 próbek żywności, w tym 3 próbki słonecznika łuskanego i 5 próbek dania złożonego (zupa pieczarkowa).

Środki spożywcze przebadano w kierunku: zanieczyszczeń mikrobiologicznych, pozostałości pestycydów, zawartości metali, pozostałości azotanów, obecności mykotoksyn, WWA, alkaloidów tropanowych, 3-MCPD, zawartość jodu, wit. C, kwasu erukowego, substancji dodatkowych, takich jak: sztuczne substancje słodzące, substancje konserwujące.

W związku z występującymi nieprawidłowościami w oznakowaniu i reklamie suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia oraz środków spożywczych

wzbogaconych witaminami i składnikami mineralnymi prowadzono bieżący nadzór w obrocie (w tym sprzedaży internetowej) oraz dokonywano kontroli prawidłowości znakowania ww. produktów. Skontrolowano 23 suplementy diety, 5 środków spożywczych specjalnego przeznaczenia i 6 środków spożywczych wzbogaconych witaminami lub składnikami mineralnymi. Nieprawidłowości w ww. zakresie nie stwierdzono.

Do badań analitycznych oraz w kierunku znakowania pobrano 4 próbki suplementów diety i 3 próbki żywności specjalnego przeznaczenia – wyników nie kwestionowano. Na terenie powiatu wągrowieckiego nie ma producentów suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia oraz środków spożywczych wzbogaconych witaminami lub składnikami mineralnymi.

W czasie przeprowadzanych kontroli w obiektach żywnościowo-żywnościowych zwracano uwagę na występowanie środków spożywczych zawierających GMO. W nadzorowanych obiektach nie stwierdzono żywności zawierającej GMO. W zakładach produkcyjnych kontrolowano znakowanie oraz dokumentację stosowanych surowców mogących potencjalnie zawierać GMO. Uwag nie wniesiono.

Podczas kontroli urzędowych w obiektach żywnościowo-żywnościowych prowadzono nadzór nad znakowaniem żywności, ze szczególnym uwzględnieniem sprawdzania składu środków spożywczych – w tym zawartych w nich alergenów oraz stosowanych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych. Kontrolowano przestrzeganie terminów przydatności do spożycia lub dat minimalnej trwałości. Zwracano uwagę na prawidłowe przechowywanie żywności (temperatura, wilgotność) oraz zabezpieczenie przed zanieczyszczeniem.

W ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywności Zwierząt (RASFF) do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wągrowcu wpłynęły 24 powiadomienia alarmowe, w tym 3 od Powiatowego Lekarza Weterynarii w Poznaniu, 13 powiadomień informacyjnych, w tym 1 od Powiatowego Lekarza Weterynarii w Poznaniu oraz 8 pism o środkach spożywczych, które nie spełniały wymagań przepisów prawnych, stanowiących potencjalne zagrożenie dla zdrowia i życia konsumentów.

Do najczęściej występujących zagrożeń otrzymywanych w ramach systemu RASFF w 2021 r. należały zanieczyszczenia chemiczne żywności. Przedmiotem 13 powiadomień i 2 pism było wykrycie tlenu etylenu w produktach, które zostały wykorzystane do produkcji środków spożywczych. Dotyczyło to:

- granulatu pressCAL®MD92.5 wykorzystanego do produkcji suplementów diety;
- mączki chleba świętojańskiego wykorzystywanego do produkcji konserw rybnych, serków homogenizowanych "Jana", kremu budyniowego Super Wanilia, zamiennika śmietany Master Gourmet;
- substancji dodatkowej LYGOMME firmy Cargill użytej do produkcji lodów i szynki ciemnej termo;
- ekstraktu z pędów bambusa bamboo shot extract wykorzystanego do produkcji suplementu diety Kerabione;
- węgla wapnia, którego w formie zwapniałych wodorostów użyto do produkcji suplementu diety Molekinosteo.

Tlenek etylenu stwierdzono również w suplemencie diety Floractin kapsułki.

Pozostałe powiadomienia w związku z zanieczyszczeniem chemicznym żywności dotyczyły:

- stwierdzenia glikolu propylenowego w napojach Monster i Burn;
- stwierdzenie estrów 3MPCD w oleju palmowym rafinowanym z Niemiec oraz oleju palmowym ze Szwajcarii;
- przekroczenie ilości pestycydów w truskawkach mrożonych z Egiptu, marchwi, mandarynkach z Turcji i pomarańczach z Egiptu;

- stwierdzenie obecności ochratoksyny A w mące razowej;
- stwierdzenie niezadeklarowanej substancji SYLDENAFIL w produkcie TOTAL MEN.

W roku sprawozdawczym otrzymano 13 powiadomień w sprawie zanieczyszczeń mikrobiologicznych żywności, 11 z nich dotyczyło stwierdzenia obecności pałeczek *Salmonella* w różnych elementach tuszki drobiowej (skrzydełka, nogi, szyjki, filety), 2 powiadomienia dotyczyły wykrycia pałeczek *Salmonella Enteritidis* w jajach konsumpcyjnych.

Przedmiotem kolejnych 6 powiadomień były wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, w których stwierdzono:

- migrację pierwszorzędowych amin aromatycznych (chochla Florina z Chin, łyżka do serwowania ONYX, łyżka spaghetti scoop);
- obecność włókna bambusowego w składzie zestawu naczyń bambusowych;
- zmian organoleptycznych (smak, zapach) w produkcie Travel Cup Sinsay z Chin.

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 materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością – jakość zdrowotna przedmiotów użytku.

Nadzór sanitarny nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością obejmuje zarówno warunki sanitarne, jak i higieniczne podczas ich produkcji, a także bezpieczeństwo zdrowotne tych produktów.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 zakłady produkcji opakowań przeznaczonych do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Zakłady posiadały wdrożone zasady dobrej praktyki produkcyjnej oraz wdrożone i udokumentowane systemy jakości. Do każdej wyprodukowanej partii wyrobów gotowych dołączana jest pisemna deklaracja zgodności. Do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Pobrane próbki przebadano w kierunku migracji globalnej i specyficznej – wyniki niekwestionowane.



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, ośrodkach wczasowych oraz pacjentów szpitala i pensjonariuszy domów opieki społecznej.

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

Podczas przeprowadzanych kontroli w placówkach żywienia zbiorowego zamkniętego z osobami odpowiedzialnymi za żywienie dzieci i młodzieży omawiano sposoby

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



5. Zapobiegawczy nadzór sanitarny:

Do głównych zadań zapobiegawczego nadzoru sanitarnego należało: opiniowanie miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, uzgadnianie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko, wydawanie opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby - co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko, wydawanie opinii przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach, uczestniczenie w odbiorach końcowych obiektów, uzgadnianie dokumentacji projektowej.

5.1. Opinie sanitarne - wydano 168 opinii sanitarnych w tym:

- 94 opinie sanitarne co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym 1 opinia stwierdzająca taką potrzebę i określająca zakres raportu o oddziaływaniu na środowisko;
- 4 opinie sanitarne przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach; Wydawanie opinii następowało po przeanalizowaniu dokumentacji planowanego przedsięwzięcia, wielokrotnie wzywano organy wiodące do uzupełnienia wniosków.
- 32 opinie sanitarne dotyczące uczestniczenia w odbiorach końcowych obiektów, zgodnie z art. 56 Prawa Budowlanego;
- 10 opinii sanitarnych dotyczących uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko;

- 21 opinii dotyczących miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i studium;
- 1 opinia sanitarna dot. uzgodnienia dokumentacji projektowej.
- na wnioski inwestorów wydano 6 opinii sanitarnych dotyczących obiektów w związku z ubieganiem się o pomoc finansową na realizowanie inwestycji, wspomagane przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa ze środków Unii Europejskiej.



6. Higiena Pracy :

6.1. Nadzór bieżący nad zakładami pracy.

W roku 2021 objętych nadzorem przez PSSE w Wągrowcu było 191 zakładów pracy, w których zatrudniano 8010 pracowników. Przeprowadzono 62 kontrole. Liczba zatrudnionych w skontrolowanych zakładach wynosiła 3064 osoby. W 4 skontrolowanych w 2021 r. zakładach stwierdzono przekroczenia NDS, NDN w narażeniu pracuje 46 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 2021 na terenie powiatu wągrowieckiego było 108 podmiotów wprowadzających do obrotu substancje i mieszaniny chemiczne w tym:

1 producent alkoholu etylowego, 4 dalszych użytkowników - formulatorów stosujących substancje i mieszaniny chemiczne w działalności zawodowej – 1 formulator detergentów, 1 produktów biobójczych i mieszanin chemicznych, 1 formulator detergentów i bejcy do drewna, 1 formulator chemii budowlanej (kleje, zaprawy tynkarskie).

Przeprowadzono 22 kontrole (chemia budowlana, środki myjące, dezynfekujące, detergenty, środki ochrony roślin, impregnaty do drewna.)

W 2021 r. na terenie powiatu wągrowieckiego były 132 podmioty stosujące substancje i mieszaniny chemiczne, którzy nie są formulatorami.

6.2.2. Nadzór nad produktami biobójczymi.

W roku sprawozdawczym produkty biobójcze wprowadzało do obrotu 56 podmiotów gospodarczych. W ramach nadzoru nad tymi produktami przeprowadzono 18 kontroli, 15 kontroli u wprowadzających do obrotu produkty biobójcze (hurtownie, sklepy), 3 kontrole u stosujących w działalności zawodowej produkty biobójcze (m.in. środki myjące dezynfekujące, dezynfekujące, impregnaty do drewna, impregnaty stosowane w budownictwie, środki owadobójcze, grzybobójcze).

6.2.3. Nadzór nad prekursorami kategorii 2 i 3.

Ogółem przeprowadzono 12 kontroli w ramach nadzoru nad prekursorami kategorii 2 i 3 w 3 obiektach uchybień nie stwierdzono.

Najczęściej stosowane w działalności zawodowej prekursory kat. 2 i 3 to:

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

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

6.3. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi.

W roku sprawozdawczym objętych nadzorem były 54 zakłady, w których występowały czynniki rakotwórcze lub mutagenne. Przeprowadzono 6 kontroli w zakresie substancji, mieszanin chemicznych, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy w 6 zakładach. W skontrolowanych zakładach narażonych na czynniki rakotwórcze było 66 pracowników, w tym 13 kobiet i 53 mężczyzn. Pracownicy tych zakładów, posiadają aktualne orzeczenia lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań do prac z w/w czynnikiem. Zostali przeszkoleni przez uprawnione instytucje w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przestrzegania procedur dotyczących bezpiecznego postępowania z czynnikami rakotwórczymi. 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 czynnikiem rakotwórczym i rejestry pracowników narażonych na działanie tych czynników.

Pracodawcy zatrudniający pracowników w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi przesyłają informacje do Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu. Prowadzone są rejestry procesów technologicznych, prac i rejestry pracowników zatrudnionych w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi, prowadzone są szkolenia, pracownicy zapoznani zostali z oceną ryzyka zawodowego, pracodawcy zapewniają pracownikom odzież ochronną i ochrony indywidualne, np. w zakładach obrabiających drewno pracownicy stosują maseczki, pracownicy narażeni na promieniowanie jonizujące objęci są indywidualną kontrolą dawek napromieniowania. Stanowiska pracy na których występuje czynnik rakotwórczy zostały oznakowane.

Prace związane z narażeniem na azbest:

PPIS w Wągrowcu w 2021 r. otrzymał 1 zgłoszenie prac polegających na zabezpieczeniu lub usuwaniu wyrobów zawierających azbest, które obejmowały 42 lokalizacje. Podczas wizytacji posesji nie udało się skontrolować prawidłowości prac dotyczących zbiórek zdemontowanych płyt azbestowych, z uwagi na szeroki zakres dat wykonania ww. prac podanych w zgłoszeniach.

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

6.4. Nadzór nad czynnikami biologicznymi.

W roku 2021 objęto nadzorem 116 zakładów, w których występowały czynniki biologiczne. W ramach oceny warunków pracy i ryzyka zawodowego pracowników narażonych na działanie czynników biologicznych w środowisku pracy przeprowadzono 8 kontroli w 6 zakładach.

W skontrolowanych zakładach w roku 2021 na czynniki biologiczne narażonych było ogółem 51 pracowników, zaklasyfikowanych do 2 grupy zagrożenia.

Pracodawcy zapewniają pracownikom narażonym na działanie tych czynników techniczne środki ochrony takie jak: wentylacja mechaniczna, klimatyzacja, ściany, podłogi, okna, drzwi łatwe do utrzymania czystości, rozdział pracy z materiałem skażonym 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 takie jak znaki ostrzegające przed zagrożeniem biologicznym, warunki bezpiecznego zbierania i usuwania odpadów z zastosowaniem bezpiecznych i oznakowanych pojemników, opracowano instrukcje mycia i dezynfekcji sprzętu, narzędzi, powierzchni roboczych, pomieszczeń, pracownicy są przeszkoleni z zakresu bhp i udzielania I pomocy z uwzględnieniem narażenia na czynniki biologiczne.

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 takimi jak: 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.

PPIS w Wągrowcu w 2021 r. otrzymał 2 orzeczenia lekarskie o rozpoznaniu choroby zawodowej oraz wydał 2 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej:

Jedna to choroba zakaźna lub pasożytnicza albo jej następstwa -COVID -19, druga to choroby zakaźna lub pasożytnicza albo jej następstwa - gruźlica płuc wymienionej w poz. 26 wykazu chorób zawodowych.

Poza tym wpłynęły dwa orzeczenia lekarskie o braku podstaw do rozpoznaniu choroby zawodowej – przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym trwającym co najmniej 15 lat.

6.6. Działania w ramach systemu RAPEX.

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

6.7. Dopalacze

Na terenie działania PPIS w Wągrowcu nie ma podmiotów zajmujących się handlem środkami zastępczymi. Nie otrzymano żadnego zgłoszenia z placówek ochrony zdrowia o podejrzeniach zatruc dopalaczami.



7. Ocena sytuacji epidemiologicznej.

Sytuacja epidemiologiczna w powiecie wągrowieckim w roku 2021 była zdeterminowana trwającą pandemią Covid 19. W zakresie zapadalności na choroby zakaźne ujmowane w ocenie sytuacji epidemiologicznej sytuacja w roku 2021 była mniej korzystna w porównaniu do roku 2020. Nastąpił wzrost zapadalności na: zatrucia pokarmowe wywołane pałeczką Salmonella, bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez Clostridium difficile, wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe wywołane głównie przez rotawirusy, biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, wirusowe zapalenie wątroby typu C, świnkę, choroby przenoszone drogą płciową (kiłę), styczość i narażenie na wścieklicę, ospę wietrzną i boreliozę.

Spadek zapadalności dotyczył takich chorób zakaźnych jak: krztusiec, płonica, wirusowe zapalenie wątroby typu B oraz biegunki u dzieci do lat 2. Nie wystąpiły przypadki zachorowań na inwazyjną chorobę wywołaną przez meningokoki, pneumokoki i Haemophilus influenzae oraz zapalenia opon mózgowych o etiologii bakteryjnej i wirusowej.

7.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową:

7.1.1. Jak w latach poprzednich nie zanotowano zachorowań na dur brzuszny, dury rzekome i czerwonkę bakteryjną, zatrucia toksyną botulinową i jersiniozy. W roku 2021 zarejestrowano 6 przypadków zatruc pokarmowych wywołanych pałeczkami Salmonella. Zapadalność wzrosła z 4,27 w roku 2020r. do 8,58 w roku 2021. U 4 chorych zidentyfikowano pałeczki Salmonella Enteritidis (badania kału) 1 przypadek to Salmonella Enterica Supsp., 1 przypadek bez serotypowania. Były to zachorowania pojedyncze, niepowiązane epidemiologicznie o nieznanym lub domniemanym źródle zakażenia.

7.1.2. Biegunki dzieci do lat 2 – spadła zapadalność z 1504,78 w roku 2020 do 1426,53 w roku 2021. Spośród 20 przypadków zgłoszonych, 17 dzieci było hospitalizowanych. U 3 dzieci nie wykonano żadnych badań diagnostycznych. Wirusologicznie przebadano 14 przypadków, wykryto w 2 przypadkach- rotawirusy, w 3 przypadkach – norowirusy oraz w 1 przypadku- adenowirusy, pozostałe 8 wyniki ujemne.

Dzieci leczone ambulatoryjnie - 3 przypadki, bez badań diagnostycznych.

7.1.3. Nosiciele zarazków schorzeń jelitowych - nie zarejestrowano nosicielstwa pałeczek Salmonella typhi, paratyphi, pałeczek Shigella. Zarejestrowano 5 przypadków nosicielstwa pałeczek Salmonella Enteritidis.

7.1.4. Ogniska zachorowań - w roku sprawozdawczym nie wystąpiły ogniska zbiorowych zatruc pokarmowych.

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

7.2.1. Wirusowe zapalenie wątroby typu B

współczynnik zapadalności z roku na rok spada w roku sprawozdawczym zmalał z 4,27 w roku 2020 do 2,85 w roku sprawozdawczym. Zarejestrowano 2 przypadki jako wirusowe zapalenie wątroby typu B bliżej nie określone. Wszystkie zachorowania zarejestrowano zgodnie z definicją przyjętą na potrzeby nadzoru epidemiologicznego jako przypadki potwierdzone na podstawie badania antygenu HBs i są to przypadki nowo wykryte. Zachorowania wystąpiły w środowisku wiejskim i miejskim po 1 przypadku. Zanotowano zachorowania w grupie wieku od 20-29 lat – 1 przypadek, od 50-59 lat – 1 przypadek. Nie notowano zachorowań jako ekspozycji zawodowej. Zgony nie wystąpiły.

7.2.2. Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)

Zapadalność w 2021 wyniosła 5,72 i wzrosła w stosunku do roku 2020 (4,27). Zarejestrowano w roku sprawozdawczym 4 zachorowania u 2 chłopców i 2 dziewczynek ze środowiska wiejskiego. Przypadki zakwalifikowano na podstawie objawów jako możliwe. Troje dzieci było wcześniej zaszczepione p/świnie. W jednym przypadku brak szczepienia (odroczenie).

7.2.3 Zarejestrowano przypadek podejrzenia ostrego porażenia wiotkiego u dziecka do lat 14. Badania kału nie potwierdziło zakażenia wirusem polio.

7.2.4. W minionym roku nie wystąpiły przypadki zachorowania na krztusiec, różyczkę, odrę, tężec i nagminne porażenie dziecięce .

7.3. Neuroinfekcje oraz choroba meningokokowa i inne wywołane przez *Streptococcus pneumoniae* oraz *Haemophilus influenzae*.

W roku 2021 nie zarejestrowano przypadków zapalenia opon mózgowych i mózgu o etiologii bakteryjnej czy wirusowej. Nie wystąpiły zachorowania na chorobę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae*, a także nie zarejestrowano przypadków zachorowania na chorobę inwazyjną wywołaną przez meningokoki i *Haemophilus influenzae*.

7.4. Choroby odzwierzęce - Nie wystąpiły w roku 2021 zachorowania na włośnicę, toksoplazmozę wrodzoną, leptospirozę, bąblowicę, wągrzycę, listeriozę

7.5. Inne choroby zakaźne:

7.5.1. Ospa wietrzna – rok 2021 charakteryzował się wzrostem ilości zachorowań. Zapadalność wyniosła z 115,35/100 tys. w roku 2020 do 148,64/100 tys. mieszkańców. Spośród 104 zarejestrowanych przypadków chorowały głównie dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym w środowisku wiejskim. Znaczny wzrost zachorowań miał miejsce w I i II

kwartale 2021r. Chorzy leczeni ambulatoryjnie. Chorowały osoby nie szczepione przeciwko ospie wietrznej.

7.5.2. Borelioza – zarejestrowano 3 przypadki zachorowań co daje zapadalność 4,28 i jest nieco wyższa niż w 2020 r. - 2,84. Zachorowania zakwalifikowano jako przypadki potwierdzone. We wszystkich przypadkach u osób wystąpił rumień wędrujący. Zachorował 1 mężczyzna i 2 kobiety. Zachorowania miały miejsce w środowisku wiejskim – 1 przypadek, w środowisku miejskim – 2 przypadki wszystkie leczone ambulatoryjnie. Źródłem zakażenia były ukłucia przez kleszcze, do których doszło w różnych miejscach na terenie powiatu wągrowieckiego.

Zachorowania nie były związane z narażeniem zawodowym.

7.5.3. Wirusowe zapalenie wątroby typu C - współczynnik zapadalności wzrósł z 0 w 2020 r. do 5,72 w roku sprawozdawczym. Zarejestrowano 4 przypadki jako wirusowe zapalenie wątroby typu C bliżej nieokreślone. Wszystkie zachorowania zarejestrowano zgodnie z definicją przyjętą na potrzeby nadzoru epidemiologicznego jako przypadki potwierdzone na podstawie badania p/ciała anty-HCV i HCV-RNA są to przypadki nowo wykryte. Zachorowania wystąpiły w środowisku wiejskim – 2 i miejskim 2 przypadki. Zachorowały 3 kobiety i jeden mężczyzna. Zanotowano zachorowania w grupie wieku od 30-39 lat – 3 przypadki, od 40-49 lat – 1 przypadek.

Nie notowano zachorowań jako ekspozycji zawodowej. Zgony nie wystąpiły.

7.5.4. Zapobieganie wściekliznie - do Powiatowej Stacji Sanitarno–Epidemiologicznej w Wągrowcu zgłoszono w roku sprawozdawczym zgłoszono 87 przypadków styczności i narażenia na wściekliznę. W związku z brakiem możliwości wykluczenia zakażenia wścieklizną u 7 osób podjęto szczepienia p. wściekliznie. Nie zarejestrowano żadnego dodatniego wyniku w kierunku wścieklizny u zwierząt.

7.5.5. W roku 2021 nie zanotowano przypadków zachorowania na posocznice i zakażenia pozajelitowe wywołane Salmonellą,

7.6. Gruźlica:

W roku 2021 nie odnotowano przypadków zachorowań na gruźlicę w związku z tym nie obejmowano nadzorem osób z bezpośredniego kontaktu.

7.7. Choroby przenoszone drogą płciową:

W roku 2021 zarejestrowano 5 przypadków chorób przenoszonych drogą płciową były to zachorowania na kiłę wczesną- 1 przypadek i inne postacie kiły – 4 przypadki. Nastąpił wzrost zapadalności w porównaniu z rokiem 2020 z 2,84 do 7,15. Nie zanotowano natomiast zachorowań na ziarnicę weneryczną i rzeżączkę i inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie. Przypadki dotyczyły czterech mężczyzn i jednej kobiety. Leczone ambulatoryjnie – 3 osoby, w warunkach szpitalnych 2 osoby.

7.8. COVID-19 – pierwsze przypadki Covid 19 odnotowano na terenie powiatu wągrowieckiego na początku kwietnia 2020.

Zestawienie Covid 19 rok 2020 w stosunku do 2021

	2020	2021
zachorowania	1821	3836
hospitalizacje	196	417
zgony	64	133
kwarantanny	9984	11000
nadzór epidemiologiczny	578	256

Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2020-2021

Lp.	Kod wg ICD-10	Jednostka chorobowa	2020		2021		
			l. zachorowań	zapadalność	l. zachorowań	zapadalność	
0	1	2					
1	A00	Cholera ^{UE}	-	-	-	-	
2	A01.0	Dur brzuszny ^{UE}	-	-	-	-	
3	A01.1-3	Dury rzekome A, B, C ^{UE}	-	-	-	-	
4	A02.0	Salmonelozja	zatrucie pokarmowe ^{UE/PL}	3	4,27	6	8,58
5	A02.1		posocznica ^{PL}	-	-	-	-
6	A02.2-8		inne zakażenie 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 (werotoksyczną) ^{UE}	-	-	-	-
10	A04.4		wywołane przez <i>E. coli</i> inną i BNO	-	-	-	-
11	A04.5		wywołane przez <i>Campylobacter</i> ^{UE}	-	-	-	-
12	A04.6		wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i> lub <i>pseudotuberculosis</i> ^{UE}	-	-	-	-
13	A04.7		wywołane przez <i>Clostridium difficile</i> ^{PL}	2	2,84	4	5,72
14	A04.8		inne określone	-	-	-	-
15	A04.9		nieokreślone	-	-	-	-
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>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
20	A05.3-8		inne określone	-	-	-	-
21	A05.9		nieokreślone	-	-	-	-
22	A05	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe u dzieci do lat 2 ⁶⁾	-	-	-	-	
23	A07.1	Giardioza (lamblioza) ^{UE}	-	-	-	-	
24	A07.2	Kryptosporidioza ^{UE}	-	-	-	-	
25	A08.0	Wirusowe zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez rotawirusy	6	8,54	7	10,00
26	A08.1		wywołane przez norowirusy	-	-	3	4,28
27	A08.2-3		inne określone	3	4,27	1	1,43
28	A08.4		nieokreślone	-	-	-	-
29	A08.0-4	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁷⁾	5	341,99	6	427,96	
30	A09	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	ogółem	28	39,87	36	51,45
31			w tym u dzieci do lat 2	17	1162,79	14	998,57

32	A20	Dżuma ^{UE}	-	-	-	-	
33	A21	Tularemia ^{UE}	-	-	-	-	
34	A22	Wąglik ^{UE}	-	-	-	-	
35	A23	Brucelozą: nowe zachorowania ^{UE}	-	-	-	-	
36	A24.0	Nosacizna ^{PL}	-	-	-	-	
37	A27	Leptospiroza ^{UE}	-	-	-	-	
38	A28.2	Jersinioza pozajelitowa ^{PL}	-	-	-	-	
39	A31	Mikobakteriozy - inne i BNO	-	-	-	-	
40	A32	Listerioza ^{UE}	-	-	-	-	
41	A33-A35	Tężec ^{UE}	ogółem	-	-	-	
42	A33		noworodków	-	-	-	-
43	A36	Błonica ^{UE}	-	-	-	-	
44	A37	Krztusiec ^{PL}	1	1,42	-	-	
45	A38	Płonica (szkarlatyna) ^{PL}	9	12,81	2	2,85	
46	A39	Choroba meningokokowa, inwazyjna ^{UE/PL 8)}	ogółem	-	-	-	
47	A39.0; A39.8/G05.0		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	-	-	-	-
48	A39.1-4		posocznica	-	-	-	-
49	A39.5-9		inna określona i nieokreślona	-	-	-	-
50	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna ^{PL 9)}	ogółem	3	4,27	-	-
51	A46		róża	3	4,27	-	-
52	A48.3		zespół wstrząsu toksycznego	-	-	-	-
53	B95.0/O85		gorączka pługowa	-	-	-	-
54	B95.0/ (...)		inna określona i nieokreślona ¹⁰⁾	-	-	-	-
55	A48.1	Legionelloza	choroba legionistów ^{UE/PL}	-	-	-	-
56	A48.2		gorączka Pontiac ^{PL}	-	-	-	-
57	A50	Kila ^{UE/PL}	wrodzona	-	-	-	-
58	A51		wczesna	-	-	1	1,43
59	A52		późna	-	-	-	-
60	A53		inne postaci kily i kila nieokreślona	2	2,84	4	5,72
61	A54	Rzeżączka ^{UE/PL}	-	-	-	-	
62	A55	Ziarnica weneryczna wywołana przez Chlamydie ^{UE/PL}	-	-	-	-	
63	A56	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie ^{UE/PL}	-	-	-	-	
64	A69.2	Borelioza z Lyme	ogółem ^{UE/PL}	2	2,84	3	4,28
65			neuroborelioza ^{UE}	-	-	-	-
66	A70	Ornitozy (zakażenia <i>Chlamydia psittaci</i>)	-	-	-	-	
67	A75	Dur wysypkowy	-	-	-	-	
68	A78	Gorączka Q ^{UE}	-	-	-	-	
69	A77; A79	Gorączka płamista i inne riketsjozy ¹¹⁾	-	-	-	-	
70	A80.1-2,4	Poliomyelitis ^{UE/PL}	wywołane dzikim wirusem	-	-	-	-
71	A80.0,3-8		wyw. wirusem pochodzenia szczepionkowego	-	-	-	-
72	—	Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat	-	-	1	1,43	
73	A81.0	Encefalopatie gąbczaste	choroba Creutzfeldta-Jakoba (CJD) ^{PL}	-	-	-	-
74	A81.0		wariant choroby Creutzfeldta-Jakoba (vCJD) ^{UE}	-	-	-	-
75	A81		inne i nieokreślone	-	-	-	-
76	A82	Wścieklizna ^{UE}	-	-	-	-	
77	Z20.3/ Z24.2; Z28	Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień ¹²⁾	5	7,12	7	10,00	
78	A84	Kleszczowe zapalenie mózgu ^{UE}	-	-	-	-	
79	B00.4	Inne opryszczkowe	-	-	-	-	

80	A81.1;A83;A85;B02.0	wirusowe zapalenie mózgu	inne określone	-	-	-	-
81	A86		nieokreślone	-	-	-	-
82	—		w innych chorobach objętych MZ-56 ¹³⁾	-	-	-	-
83	A87.0	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	enterowirusowe	-	-	-	-
84	B00.3		opryszczkowe	-	-	-	-
85	A87.1-9;B02.1		inne określone i nieokreślone	-	-	-	-
86	—		w innych chorobach objętych MZ-56 ¹⁴⁾	-	-	-	-
87	A90-1	Gorączka denga (klasyczna lub krwotoczna) ^{UE}		-	-	-	-
88	A92.0	Choroba wywołana przez wirus Chikungunya ^{UE}		-	-	-	-
89	A92.3	Gorączka zachodniego Nilu ^{UE}		-	-	-	-
90	A92.8	Choroba wywołana przez wirus Zika ^{UE}		-	-	-	-
91	A95	Żółta gorączka ^{UE}		-	-	-	-
92	A96.2;A98.3-4	Wirusowe gorączki krwotoczne ^{UE}	Ebola, Marburg, Lassa ¹¹⁾	-	-	-	-
93	A96.0-1,8-9;A98.0-2,5-8,A99		inna określona i nieokreślona ¹¹⁾	-	-	-	-
94	A98.5	Choroba wywołana przez hantawirusy ^{PL}		-	-	-	-
95	B01	Ospa wietrzna		81	115,35	104	148,64
96	B03	Ospa prawdziwa ^{UE}		-	-	-	-
97	B05	Odra ^{UE}		-	-	-	-
98	B06	Różyczka ^{UE/PL}		-	-	-	-
99	B08.8	Pryszczycza		-	-	-	-
100	B15	Wirusowe zapalenie wątroby	typu A ^{UE}	-	-	-	-
101	B16		typu B - ostre ^{UE/PL}	-	-	-	-
102	B18.0-1		typu B - przewlekłe i BNO ^{UE/PL 15)}	3	4,27	2	2,85
103	B17.1		typu C - ostre – ogółem ^{UE/PL}	-	-	-	-
104	B17.1		typu C - ostre wg definicji UE	-	-	-	-
105	B18.2		typu C - przewlekłe i BNO ^{UE/PL 16)}	-	-	4	5,72
106	B17.0,2-8;B18.8-9;B19		inne i nieokreślone	-	-	-	-
107	B20-B24	AIDS – Zespół nabytego upośledzenia odporności ^{UE/PL}		-	-	-	-
108	Z21	Nowo wykryte zakażenia HIV ^{UE, 17)}		-	-	2	2,85
109	B26	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic) ^{UE/PL}		1	1,42	4	5,72
110	B50-B54	Malaria (zimnica) ^{UE}		-	-	-	-
111	B67	Bąblowica (echinokokoza) ^{UE}		-	-	-	-
112	B69	Wągrzyca (cysticerkoza)		-	-	-	-
113	B75	Włośnica ^{UE}		-	-	-	-
114	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna ^{UE, 18)}	ogółem	2	2,84	-	-
115	B95.3/G04.2;G00.1		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	-	-	-	-
116	A40.3		posocznica	1	1,42	-	-
117	J13;B95.3/(...)		inna określona i nieokreślona	1	1,42	-	-
118	B96.2/D59.3	Zespół hemolityczno-mocznicowy w przebiegu zak. <i>E. coli</i> ^{UE, 19)}		-	-	-	-
119	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i> , inwazyjna ^{UE/PL 20)}	ogółem	-	-	-	-
120	B96.3/G04.2;G00.0		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	-	-	-	-
121	A41.3		posocznica	-	-	-	-
122	A49.2;J14;B96.3/(...)		inna określona i nieokreślona	-	-	-	-
123	G01;G04.2;G05.0;	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	w innych chorobach objętych MZ-56 ²¹⁾	-	-	-	-
124	G00.2-8;G04.2		inne określone	-	-	-	-
125	G00.9;G04.2		inne, nieokreślone	1	1,42	-	-

126	G03	Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone		-	-	2	2,85
127	G04.8-9	Zapalenie mózgu inne i nieokreślone		-	-	-	-
128	J09	Grypa ptaków typu A/H5 lub A/H5N1 u ludzi ^{UE/PL, 22)}		-	-	-	-
129	J10-J11	Grypa ^{UE/PL}	ogółem	3	4,27	-	-
130			u dzieci w wieku 0-14 lat	3	26,46	-	-
131	P35.0	Wrodzone choroby wirusowe	różyczka wrodzona ^{UE}	-	-	-	-
132	P35.8		choroba wywołana przez wirus Zika ^{UE}	-	-	-	-
133	P35.3-9		inne określone i nieokreślone ¹⁾	-	-	-	-
134	P37.1	Inne wrodzone zakażenia i choroby pasożytnicze	toksoplazmoza ^{UE}	-	-	-	-
135	P37.2		listerioza ^{UE}	-	-	-	-
136	P37.3-4,8-9		inne określone i nieokreślone ¹⁾	-	-	-	-
137	U04	SARS – Zespół ostrej niewydolności oddechowej ^{UE, 23)}		-	-	-	-
138	T60	Zatrucia pestycydami – ostre ²³⁾		-	-	-	-
139	T61	Zatrucia naturalnie toksycznymi substancjami spożywanymi jako pokarm ²³⁾	ryby, skorupiaki i inne produkty morza	-	-	-	-
140	T62.0		grzyby	-	-	-	-
141	T62.1-2		jagody i inne części roślin	-	-	-	-
142	T64	Ostre zatrucia żywnością skażoną biologicznie i/lub chemicznie ²³⁾	mikotoksyny	-	-	-	-
143	-		dioksyny	-	-	-	-
144	-		polichlorowane bifenylo	-	-	-	-
145	-		inne określone i nieokreślone	-	-	-	-
146	U07.1-2	Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)		Nie wypełniać			
147		Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)-przypadki możliwe					
Suma kontrolna				184		213	

Uwagi! Do obliczeń wykorzystano:

Stan ludności na dzień 30.06.2020 – 70 216, dzieci do lat 2 stan na dzień 30.06.2020r. – 1462 , dzieci do lat 14 stan na 30.06.2020r.- 11 335

Stan ludności na dzień 30.06.2021 – 69 970, dzieci do lat 2 stan na dzień 30.06.2021r. – 1402 , dzieci do lat 14 stan na 30.06.2019r.- 11 189

7.9. Szczepienia ochronne.

W okresie sprawozdawczym 16 placówek powiatu wągrowieckiego realizowało szczepienia w ramach Programu Szczepień Ochronnych. PSSE w Wągrowcu realizując PSO zamówiła 13281 preparatów szczepionkowych o wartości 495055,27, które zostały rozdyskrebowane wśród placówek szczepiących.

7.9.1. Szczepienia obowiązkowe:

W roku sprawozdawczym zgodnie z programem szczepień ochronnych zaszczepiono 79,43 % dzieci i młodzieży. Wskaźnik ten zmalał o 0,93 % w stosunku do roku ubiegłego. W grupie dzieci niezaszczepionych w stosunku do roku ubiegłego wzrosła liczba dzieci odroczonej z powodu choroby, w roku bieżącym z tego powodu nie zaszczepiono 284 dzieci w tym przeciwskazania okresowe posiadało 16 dzieci, przeciwskazania stałe posiadało 8 dzieci, a 260 dzieci to odroczenia z powodu krótkotrwałej choroby. Natomiast wzrosła liczba dzieci przebywających długotrwale za granicą w roku bieżącym z tego powodu nie zaszczepiono 54 dzieci. W 2021 roku 129 osób uchylało się od szczepień obowiązkowych w stosunku do tych osób podjęto postępowania administracyjne na skutek tego 15 osób wykonało obowiązek szczepień ochronnych. Wydano 3 tytuły wykonawcze, skierowano 3 wnioski do Wojewody o

nałożeniu grzywny w celu przymuszenia do wykonania szczepień ochronnych. Na koniec roku 2021 z tytułu uchylania się od szczepień ochronnych pozostało niezaszczepionych 92 dzieci i młodzieży.

7.9.2. Szczepienia zalecane:

W roku sprawozdawczym wzrosła liczba osób, które poddały się szczepieniem zalecanym z wyjątkiem szczepień przeciwko kleszczowe zapalenie mózgu, szczepieniom p/wzw A, szczepieniom p/wirusem brodawczaka w POZ wynosiło to odpowiednio:

LICZBA OSÓB PRZECIWKO CHOROBY	2020	2021
p/kleszczowe zapalenie mózgu	84	37
p/meningokokom	207	272
p/grypie	1487	1987
p/WZW A	52	30
p/ospa wietrzna	202	202
p/wirusem brodawczaka HPV	53	5
Kampania HPV roczniki 2006-2007	470	632

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

osoby z bliskiego otoczenia osób zakażonych HBV oraz inne osoby przewlekłe chore o wysokim ryzyku zakażenia oraz osoby przygotowujące się do zabiegów operacyjnych zaszczepiono 212 osób.

7.9.4. Niepożądane odczyny poszczepienne:

W roku sprawozdawczym stwierdzono 15 odczynów poszczepiennych. W tym 9 odczynów poszczepiennych po podaniu preparatu szczepionkowego p/Covid, 3 odczyny poszczepienne po podaniu preparatu szczepionkowego DTP, ACT-Hib, IPV, 1 odczyn poszczepienny po PCV, Hexacima, 2 odczyny poszczepienne po szczepionce MMR. Zakwalifikowano 13 odczynów poszczepiennych łagodnych, 1 odczyn ciężki, 1 odczyn poważny.

Rodzaj szczepionki	Ilość odczynów	Klasyfikacja odczynów
COVID-19	9	8 łagodnych, 1 ciężki
DTP, ACT-HiB, IPV	3	3 łagodne
PCV, Hexacima	1	łagodny
MMR	2	1 łagodny, 1 poważny



8. Higiena Dzieci i Młodzieży

8.1. Nadzór nad placówkami nauczania i wychowania

Na koniec roku 2021 w ewidencji placówek obejmowanych nadzorem istniały 73 obiekty, w tym 25 przedszkoli, 1 klub dziecięcy, 4 żłobki, 22 szkoły podstawowe, 7 zespołów szkół, 1 liceum ogólnokształcące, 1 rzemieślnicza szkoła branżowa I stopnia, 1 szkoła wyższa, 5 placówek z pobytem całodobowym dzieci i młodzieży oraz 6 innych placówek oświatowo-wychowawczych. W skontrolowanych placówkach łącznie przebywało 8379 dzieci i młodzieży. W ramach nadzoru nad tymi placówkami przeprowadzono 52 kontrole.

W związku z trwającym na terenie kraju stanem epidemii znaczna przez część roku szkolnego placówki oświatowo-wychowawczych prowadziły naukę zdalną. Sytuacja ta spowodowała, że nie odbyła się część zaplanowanych na 2021 r. kontroli stanu sanitarnego nadzorowanych placówek, a co za tym idzie zebrane w ciągu roku sprawozdawczego dane nie dają pełnego obrazu stanu placówek na terenie powiatu wągrowieckiego. Kontrole przeprowadzone w czasie trwania epidemii wykazały, że dyrektorzy podjęli działania mające na celu zapewnienie odpowiedniego stanu sanitarno - higienicznego i bezpieczeństwa w swoich obiektach, dostosowując ich działalność do obowiązujących w czasie trwania epidemii przepisów prawa i wytycznych.

8.2. Zmiany w infrastrukturze obiektów oświatowych

Przedszkole Publiczne w Wapnie zostało przeniesione do innego budynku. Dawny budynek Warsztatów Terapii Zajęciowej w Wapnie został zaadaptowany na potrzeby tego przedszkola. Budynek jest parterowy, dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych. Dla dzieci przeznaczono przestronne, klimatyzowane sale zajęć z bezpośrednio do nich przylegającymi pomieszczeniami sanitarnymi oraz dużą szatnię. Obiekt posiada także własną kuchnię.



Fot. Przedszkole Publiczne w Wapnie-sala zajęć
(źródło: archiwum placówki)



Fot. Przedszkole Publiczne w Wapnie-szatnia
(źródło: archiwum placówki)

Powstała Niepubliczna Szkoła Podstawowa PROGRESSIO z Oddziałami Integracyjnymi w Wągrowcu ul. Przemysłowa14. Na potrzeby szkoły przeznaczono budynek, w którym do września 2018 r. działała Akademia Talentów Prywatna Szkoła Podstawowa w Wągrowcu.



Fot. Budynek Niepublicznej Szkoły Podstawowej PROGRESSIO z Oddziałami Integracyjnymi w Wągrowcu (źródło: archiwum placówki)



Fot. Sala dydaktyczna- Niepubliczna Szkoła Podstawowa PROGRESSIO z Oddziałami Integracyjnymi w Wągrowcu (źródło: archiwum placówki)



Fot. Sala rehabilitacyjna- Niepubliczna Szkoła Podstawowa PROGRESSIO z Oddziałami Integracyjnymi w Wągrowcu (źródło: archiwum placówki)

8.3. Dożywianie dzieci i młodzieży w szkole:

W 2021 r. szkoły na terenie powiatu wągrowieckiego prowadziły dożywianie uczniów w formie obiadów. Ciepłe posiłki (jedno lub dwudaniowe) wydawano w 3 skontrolowanych w tym zakresie placówkach. Ogółem w obiektach skontrolowanych z obiadów korzystało 122 dzieci i młodzieży, z posiłków dofinansowanych korzystało 30 uczniów.

8.4. Ergonomia w szkole:

Ocenę dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii przeprowadzono w 18 przedszkolach i 1 szkole podstawowej. Meble były prawidłowo zestawione, oznakowane, rozmiary dla danego ucznia zostały wpisane w dziennikach lekcyjnych. Łącznie oceną objęto 524 stanowiska w 27 oddziałach 9 placówek. W celu weryfikacji prawidłowego zestawienia mebli i dostosowania ich do wzrostu uczniów przeprowadzono 145 pomiarów stanowisk.

8.5. Higieniczna ocena rozkładu zajęć lekcyjnych:

Rozkłady zajęć oceniono w 9 placówkach: 3 szkołach podstawowych 1 liceum, 1 szkole branżowej I stopnia i 4 zespołach szkół. W 4 placówkach stwierdzono nieprawidłowości - różnica godzin lekcyjnych pomiędzy dniami tygodnia była większa niż 1 godzina w 42 oddziałach ze 169 ocenianych. Zalecono uwzględnienie potrzeby równomiernego obciążenia uczniów zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia przy najbliższej zmianie planu zajęć.

8.6. Kontrola placówek wypoczynku dzieci i młodzieży:

W 2021 r. skontrolowano 20 turnusów letniego wypoczynku dzieci i młodzieży, w tym. Na objętych kontrolą turnusach wypoczywało łącznie 676 dzieci i młodzieży. Wypoczynek ten

organizowany był zarówno w miejscu zamieszkania, jaki i formach wyjazdowych. W miejscu zamieszkania turnusy odbywały się w szkołach i obiektach sportowo-rekreacyjnych. Formy wyjazdowe wypoczynku organizowane były na bazie obiektów stałych: szkół, ośrodków wczasowych, wypoczynkowych i sportowych.



9. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia

9.1. Interwencje programowe

9.1.1. Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS”

a. Akcja informacyjno – edukacyjna „Bezpieczne Walentynki 2021”

Akcja „Bezpieczne Walentynki 2021”, ze względu na sytuację epidemiologiczną, została przeprowadzona jedynie w formie elektronicznej. Aktualne dane epidemiologiczne, grafiki oraz materiały informacyjne na temat HIV/AIDS i innych chorób przenoszonych drogą płciową zostały umieszczone na stronie internetowej i profilu FB.

b. Kampania edukacyjno-informacyjna pod hasłem „Czy wiesz, że...”

Krajowe Centrum ds. AIDS w czerwcu i listopadzie 2021 r. przeprowadziło kolejną edycję działań edukacyjno-informacyjnych pod hasłem „Czy wiesz, że...”, będących kontynuacją kampanii profilaktycznej HIV/AIDS z 2020 r.

Kampania została przygotowana w oparciu o wyniki badań społecznych dotyczących wiedzy na temat HIV/AIDS w Polsce oraz informacje przekazane przez konsultantów z Poradni Internetowej HIV/AIDS oraz z Telefonu Zaufania HIV/ AIDS. Badania wykazały, że nastąpił spadek poziomu wiedzy oraz powielane są różne mity i przesady na temat HIV i AIDS.

Grupą docelową kampanii był ogół społeczeństwa, ze szczególnym uwzględnieniem osób z grup wiekowych 18 - 34 lata oraz 35 – 49 lat.

Kampania ma na celu:

- podniesienie poziomu wiedzy, odczarowanie mitów i przybliżenie faktów na temat wirusa HIV, choroby AIDS oraz innych STIs:

- zwiększenie wśród grupy docelowej świadomości, że istnieje możliwość szybkiej diagnostyki, a wykonanie testu jest jedyną metodą rozpoznania zakażenia HIV i innych STIs.
- rozpropagowanie informacji o miejscach, gdzie można uzyskać fachową wiedzę i pomoc w temacie HIV/AIDS oraz innych STIs

c. Konkurs „Nie daj szansy AIDS”

WSSE w Poznaniu była organizatorem konkursu pod hasłem „Nie daj szansy AIDS”, skierowanego do uczniów szkół ponadpodstawowych. Odbyła się XIX edycja konkursu, a zadanie konkursowe polegało na wykonaniu przez uczniów infografiki pod hasłem „Nie daj szansy AIDS”, która propagowała wiedzę o zakażeniach HIV i zakażeniach przenoszonych drogą płciową. W etapie powiatowym oceniano 20 prac uczniów z 4 szkół ponadpodstawowych, w etapie szkolnym konkursu wzięło udział 57 uczniów. Z uwagi na sytuację epidemiologiczną, nie odbyła się konferencja podsumowująca działania na temat profilaktyki HIV/AIDS, nagrody zostały przekazane do szkół po uprzednim ustaleniu telefonicznym z dyrekcjami tych szkół.

d. Projekt „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia kontra HIV”

W powiecie wągrowieckim szkolenie zostało przeprowadzone w październiku, wzięło w nim udział 16 uczniów z Zespołu Szkół w Gołańczy. Zostali oni przeszkoleni w zakresie profilaktyki HIV/AIDS i otrzymali certyfikat Młodzieżowego Lidera Zdrowia kontra HIV. Młodzieżowi Liderzy Zdrowia to osoby, które poprzez „edukację rówieśniczą” będą w środowisku szkolnym, a także podczas różnych spotkań towarzyskich, uświadamiać o ryzyku zakażenia HIV/AIDS. Zadaniem MLZ będzie również pomaganie rówieśnikom w rozwiązywaniu ich problemów, a także współpraca z nauczycielami w przygotowywaniu różnych zajęć poświęconych tematyce HIV/AIDS.

9.1.2. Program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość?”

W roku szkolnym 2020/2021 w 2 szkołach ponadpodstawowych z terenu powiatu realizowano VIII 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”). Program zrealizowano zgodnie z założeniami i w oparciu o scenariusze, zawarte w poradniku. W roku szkolnym 2020/2021 w programie uczestniczyło 169 uczniów z Zespołu Szkół w Gołańczy i Zespołu Szkół nr 1 w Wągrowcu.

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

Program realizowany był w 10 przedszkolach i 1 szkole podstawowej z oddziałem zerowym z terenu powiatu i objął swym zasięgiem 377 dzieci 5 i 6-letnich. Podstawowym celem programu było zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub gdy dorośli palą przy nich tytoń, a także wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy. Przed rozpoczęciem tej edycji programu przesłano do placówek informację o jego

kontynuacji oraz rozdysponowano materiały do jego realizacji. Program został zrealizowany zgodnie z założeniami w formie zaproponowanych 5 zajęć warsztatowych. Dzięki programowi dzieci usystematyzowały swoją wiedzę na temat szkodliwości dymu tytoniowego, dowiedziały się jak dbać o zdrowie swoje i innych.

9.1.4. Program „Mamo, Tato – co Wy na to?”

Celem ogólnym programu było zwrócenie uwagi rodziców i opiekunów dzieci 5-6 letnich na specyfikę ich rozwoju, istotę zmian fizycznych i psychicznych, których doświadczają, ze szczególnym naciskiem na ich potrzeby, słabości i kryzysy. Wśród treści merytorycznych znajdują się tematy dotyczące m.in. lęków dziecięcych, dbałości o ciało, żywienia, szczepień ochronnych, chorób pasożytniczych. Pracownicy OZ i PZ przeprowadzili dystrybucję materiałów do 19 placówek realizujących program. Rozdysponowano 439 kompletów materiałów (broшуra i odblask). Z opinii kadry przedszkolnej wynika, że program cieszył się zainteresowaniem wśród rodziców, chętnie wykonywali wspólnie z dziećmi zadania i przesyłali zdjęcia z ich realizacji.

9.1.5. Program „Skąd się biorą produkty ekologiczne”

Celem ogólnopolskiego programu edukacyjnego było zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Główne założenia programu to:

- kształtowanie umiejętności wyboru produktów ekologicznych,
- zrozumienie, czym jest rolnictwo i produkty ekologiczne,
- propagowanie zdrowego stylu życia,
- zwiększanie wiedzy i świadomości przedszkolaków o nawykach higieniczno-zdrowotnych.

I edycja programu odbyła się w 2 przedszkolach, którym przekazano materiały do jego realizacji (broшуry, scenariusze zajęć). W programie wzięło udział 94 dzieci i 40 rodziców. W opinii koordynatorów przedszkolnych realizacja programu, przyczyniła się do podniesienia wiedzy dzieci na temat produktów ekologicznych. Zdobytą wiedzę i umiejętności dzieci będą mogły wraz z rodzicami stosować w codziennym życiu.

Program przyczynił się do promowania zdrowego stylu życia.

9.2. Interwencje nieprogramowe

9.2.1. Obchody Światowego Dnia bez Tytoniu.

Z powodu pandemii nie przeprowadzono działań dla mieszkańców powiatu. Na stronie internetowej PSSE w Wągrowcu umieszczono informację na temat tegorocznych obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu. Do szkół ponadpodstawowych w powiecie przesłano pismo informujące na temat Światowego Dnia bez Tytoniu.

9.2.2. Obchody Światowego Dnia Rzucania Palenia.

a. Konkurs na krzyżówkę z hasłem dotyczącą zdrowia i szkodliwości palenia tytoniu.

Pracownik OZ i PZ PSSE w Wągrowcu wraz z pedagogiem szkolnym z Zespołu Szkół nr 1 w Wągrowcu w dniu 9 listopada br. rozdał we wszystkich klasach pierwszych krzyżówkę z hasłem. Prawidłowo podane hasło i rozwiązane przez uczniów krzyżówki zostały zebrane

do wspólnego „worka”, aby w Światowym Dniu Rzucania Palenia losowo wybrani uczniowie mogli otrzymać nagrody.

b. Akcja informacyjno-edukacyjna

- W Zespole Szkół nr 1 w Wągrowcu pracownik OZ i PZ przeprowadzili prelekcję na temat przyczyn, konsekwencji palenia papierosów (przygotowano prezentację multimedialną), odbyła się również emisja filmu edukacyjnego „Nie spal się na starcie”.

- W tym też dniu na terenie szkoły zorganizowano punkt informacyjno-edukacyjny, w którym pracownik OZ i PZ udzielał informacji na temat szkodliwości palenia tytoniu, inhalowania e-papierosów, rozdawano ulotki.

9.2.3. Projekt edukacyjny „Mały kleszcz - duży problem?”

W ramach projektu na temat profilaktyki chorób odkleszczowych przeprowadzono następujące działania

a. Pogadanka

Pogadanka odbyła się w Ośrodku Szkolno-Wypoczynkowym „Pajęczyna” w Rościnnie Las, skierowana była do 55 harcerzy z ZHP Chorągiew WLKP. Hufiec Jarocin, którzy uczestniczyli w obozie. Wykorzystano prezentację multimedialną i filmy edukacyjne.

b. Dystrybucja ulotek

Plakaty i ulotki rozdysponowano do 16 placówek podstawowej opieki zdrowotnej, 30 placówek szkolno-przedszkolnych oraz otrzymali je organizatorzy wypoczynku letniego na terenie naszego powiatu (10 podmiotów).

c. Rozpropagowanie informacji o profilaktyce chorób odkleszczowych.

Na FB stacji ukazały się 2 informacje na temat profilaktyki chorób odkleszczowych.

Podsumowanie działalności oświatowo - zdrowotnej i promocji zdrowia

W roku 2021 podstawą do podejmowania zadań dotyczących pionu oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia PSSE w Wągrowcu, były zasadnicze zamierzenia, które uwzględniały główny kierunek działania, jakim było „realizowanie programów edukacyjnych i kampanii społecznych w obszarze promocji zdrowia i profilaktyki chorób”. Realizowano programy i interwencje nieprogramowe zarówno krajowe, jak i wojewódzkie, prowadzono różnorodne działania edukacyjno – informacyjne. Na bieżąco aktualizowana była strona internetowa stacji, gdzie informowano społeczność lokalną o podejmowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wągrowcu inicjatywach promujących zdrowie oraz umieszczano, na podstawie przesyłanych przez WSSE w Poznaniu informacji, komunikaty dotyczące różnych problemów zdrowotnych.