

UCHWAŁA NR XI/81/2025
RADY POWIATU WĄGROWIECKIEGO

z dnia 26 marca 2025 r.

w sprawie przyjęcia informacji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wągrowcu o stanie bezpieczeństwa sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej powiatu wągrowieckiego za rok 2024.

Na podstawie art.12a ust.3 ustawy z dnia 14 marca 1985r.o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416) Rada Powiatu Wągrowieckiego uchwala, co następuje :

§ 1. Przyjąć informację Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wągrowcu o stanie bezpieczeństwa sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej powiatu wągrowieckiego za rok 2024, 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

Natalia Palczyńska



**OCENA STANU SANITARNEGO
I SYTUACJI EPIDEMIOLOGICZNEJ
POWIATU WĄGROWIECKIEGO
w 2024 r.**

**Przygotowała:
Dagmara Kłosowicz**

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 30.06.2022 r. liczył 68166 mieszkańców. Gęstość zaludnienia wynosiła 66,36 osoby/ km² i była niższa od średniej krajowej.

Zgodnie z jednolitym wykazem obiektów na koniec 2024 r. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna rejestrowała 2145 obiekty podlegające kontroli.

W roku sprawozdawczym wykonano 1336 kontroli planowanych, rekontroli, kontroli doraźnych oraz wywiadów epidemiologicznych. Wydano 116 decyzji administracyjnych, 92 decyzji płatniczych. Nałożono 20 mandatów karnych na łączną kwotę 4650,00 zł. Pobrano 507 próbek do badań laboratoryjnych.

2. Sytuacja kadrowa

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wągrowcu zatrudnionych było na koniec 2024 r. 26 pracowników realizujących 24,83 etatów z czego 20 to etaty merytoryczne, 4,83 to etaty administracyjne, techniczne i obsługi. W działalności merytorycznej zatrudniano 15 osób z wykształceniem magisterskim, 2 z wykształceniem inżynierskim, 3 w wykształceniu licencjackim.

3. Higiena Komunalna

3.1. Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi produkowaną przez przedsiębiorstwa wodociągowe oraz wodą wykorzystywaną w ramach prowadzonej działalności gospodarczej z ujęć lokalnych/zakładowych.

W 2024 roku w ewidencji stacji sanitarno-epidemiologicznej znajdowały się 33 wodociągi. Ujęcia wody posiadają wyznaczone, oznakowane, zagospodarowane i zamykane strefy ochrony bezpośredniej wyznaczone na podstawie decyzji ustanawiających strefy ochrony ujęć wód podziemnych wydanych przez właściwe organy. Urządzenia uzdatniające w stacjach uzdatniania wody utrzymane są w dobrym stanie sanitarno-technicznym,

na bieżąco konserwowane. Studnie utrzymane czysto, włązy i obudowy szczelne w dobrym stanie technicznym.

Tabela 1. Urządzenia wodociągowe produkujące wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi w powiecie wągrowieckim w roku 2024.

Produkcja wody [m3/dobę]	Liczba wodociągów wg ewidencji	Nazwa wodociągu	Skontrolowane Wodociągi	
			Liczba	%
< 100	6	1. Wodociąg publiczny Żabiczyn	6	100
		2. Wodociąg publiczny Smogulec		
		3. Wodociąg lokalny Parking Skoki		
		4. Wodociąg lokalny ZHP Rościno		
		5. Wodociąg Zakładowy Rejowiec – Baza Paliw		
		6. Wodociąg lokalny Ostrowo Młyn – wykreślony		
101 – 1000	25	1. Wodociąg publiczny Łukowo	25	100
		2. Wodociąg publiczny Jabłkowo		
		3. Wodociąg publiczny Żelice		
		4. Wodociąg publiczny Pawłowo Skockie		
		5. Wodociąg publiczny Gołaszewo		
		6. Wodociąg publiczny Mokronosy		
		7. Wodociąg publiczny Łęgniszewo		
		8. Wodociąg publiczny Stępuchowo		
		9. Wodociąg publiczny Ochodza		
		10. Wodociąg publiczny Pawłowo Żońskie		
		11. Wodociąg publiczny Międzylesie		
		12. Wodociąg publiczny Roszkowo		
		13. Wodociąg publiczny Morakowo		
		14. Wodociąg publiczny Kaliszany		
		15. Wodociąg publiczny Niemczyn		
		16. Wodociąg publiczny Miłosławice		
		17. Wodociąg publiczny Damasławek		
		18. Wodociąg publiczny Popowo Kościelne		
		19. Wodociąg publiczny Kobylec		
		20. Wodociąg publiczny Grabowo		
		21. Wodociąg publiczny Łekno		
		22. Wodociąg publiczny Potulice		
		23. Wodociąg publiczny Stołężyn		

		24. Wodociąg publiczny Gołańcz		
		25. Wodociąg publiczny Potulin		
1001 – 10 000	2	1. Wodociąg publiczny Wągrowiec	2	100
		2. Wodociąg publiczny Roszkówko		

W roku sprawozdawczym Stacja Uzdatniania Wody w Łeknie została całkowicie zmodernizowana.

3.2. Wodociągi o wydajności do 100 m³/dobę

- 3 wodociągi lokalne: Baza Biwakowa ZHP Rościno, Parking Skoki, Gospodarstwo Agroturystyczne Ostrowo Młyn
- 1 wodociąg zakładowy: Baza Paliw nr 4 w Rejowcu
- 2 wodociągi publiczne: WP Żabiczyn, WP Smogulec.

W roku sprawozdawczym z ewidencji wykreślono 1 wodociąg lokalny - Gospodarstwo Agroturystyczne Ostrowo Młyn ze względu na niewykorzystywanie wody z ujęcia w ramach prowadzenia działalności gospodarczej. Woda obecnie wykorzystywana na zasadach zwykłego korzystania z wód (zaspokojenie potrzeb osobistych i swojego gospodarstwa domowego) – nie podlega kontroli organów PIS.

3.3. Wodociągi o wydajności 101 – 1000 m³/dobę

W ewidencji znajduje się 25 wodociągów o produkcji wody powyżej 100 m³/dobę. W ciągu roku wydano 3 decyzje warunkowej przydatności wody do spożycia dla wodociągów:

- WP Potulin ze względu na przekroczenie parametru fizykochemicznego – manganu,
- WP Żelice ze względu na przekroczenie parametrów organoleptycznych – barwy i mętności, WP Łekno i WP Łukowo ze względu na przekroczenie parametru organoleptycznego – barwy.

Przekroczenia te nie mają negatywnego wpływu na zdrowie konsumentów, mogą jedynie obniżać cechy organoleptyczne. W czasie obowiązywania decyzji podejmowano działania naprawcze w celu przywrócenia jakości wody do wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294).

W ubiegłym roku z powodu skażenia mikrobiologicznego wody stwierdzono brak przydatności wody do spożycia z WP Kaliszany (okres trwania 7 dni). Zaopatrywanym mieszkańcom zapewniono wodę butelkową oraz dostarczano wodę przeznaczoną do spożycia specjalnie do tego przeznaczoną cysterną.

W ocenie rocznej jakość wody dystrybuowana przez wszystkie wodociągi została sklasyfikowana jako przydatna.

3.4. Wodociągi o wydajności 1001 – 10 000 m³/dobę

W ewidencji 2 obiekty. W ciągu roku brak zdarzeń mogących mieć negatywny wpływ na jakość wody i jej bezpieczeństwo zdrowotne. W ocenie rocznej jakość wody została sklasyfikowana jako przydatna.

3.5. Badania w kierunku bakterii Legionella sp.

W roku sprawozdawczym pobrano do badań w kierunku bakterii Legionella 12 próbek wody ciepłej z sieci. Kontrole poborowe przeprowadzono w DPS Srebrna Góra, Hospicjum Wągrowiec, ZOZ Wągrowiec. Żadna pobranych próbek nie była kwestionowana.

W ramach nadzoru sanitarnego, w związku z wystąpieniem zachorowania na legionellozę u jednego z mieszkańców powiatu pobrano 2 próbki wody ciepłej w kierunku b. Legionella z dwóch punktów na sieci właściwych ze względu na miejsce zamieszkania osoby chorej. Wynik badania negatywny.

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

W roku sprawozdawczym zgłoszono 3 kąpieliska zgodnie z opiniowanymi projektami uchwał rad gmin. Wszystkie podmioty starające się o utworzenie kąpielisk posiadały pozwolenia wodnoprawne, zaktualizowane profile wody w kąpieliskach oraz pozostałe dane dotyczące planowanego kąpieliska. Wszystkie wnioski zostały rozpatrzone pozytywnie.

3.6.1. Kąpielisko Kozielsko gmina Damasławek

- kąpielisko położone nad Jeziorem Stępushowskim gm. Damasławek,
- teren kąpieliska nie ogrodzony, posiada pomosty, które wyznaczają strefy do kąpiel, pomsty 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 zaopatrzony w bieżącą wodę. Kąpielisko posiada maszt z flagą WOPR-u, wydzielone miejsce do kąpiel dla dzieci. Nadzorowane przez ratowników. 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 6 próbek w ramach kontroli wewnętrznej.

Wyniki wszystkich przeprowadzonych badań próbek wody (pobranych w ramach kontroli urzędowej oraz w ramach kontroli wewnętrznej) spełniały wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. „w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpiel” (Dz. U. z 2019 r. poz. 255) z wyjątkiem próbki pobranej 5 sierpnia 2024 r., w której stwierdzono przekroczenie liczby enterokoków kałowych.

Krótkotrwałe zanieczyszczenie nie miało niekorzystnego wpływu na jakość wody w kąpielisku przez okres dłuższy niż 72 godziny od pierwszego naruszenia jakości wody w kąpielisku.

Tymczasowy zakaz kąpiei trwał od 7 sierpnia 2024 r. do 12 sierpnia 2024 r. Poza ww. skażeniem nie zgłoszono wystąpienia zmian, które mogłyby mieć wpływ na pogorszenie jakości wody w kąpielisku.

Na podstawie wyników badań pobranych próbek wody w sezonach kąpielowych 2021-2024 wodę w kąpielisku sklasyfikowano jako „dobrą”.

3.6.2. Kąpielisko Kobylec gmina Wągrowiec

- kąpielisko położone nad Jeziorem Kobyleckim w Kobylcu,
- teren kąpieliska nie ogrodzony, posiada wyznaczone strefy do kąpiei 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, wydzielone miejsce do kąpiei oraz miejsce na plaży dla dzieci (plac zabaw). Nadzorowane przez ratowników. 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 próbki w ramach kontroli wewnętrznej.

Wyniki wszystkich przeprowadzonych badań próbek wody (pobranych w ramach kontroli urzędowej oraz w ramach kontroli wewnętrznej) spełniały wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. „w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpiei” (Dz. U. z 2019 r. poz. 255) z wyjątkiem próbki pobranej 19 sierpnia 2024 r., w której stwierdzono przekroczenie liczby Enterokoków kałowych.

Tymczasowy zakaz kąpiei trwał od 22 sierpnia 2024 r. do 26 sierpnia 2024 r.

Poza ww. skażeniem nie zgłoszono wystąpienia zmian, które mogłyby mieć wpływ na pogorszenie jakości wody w kąpielisku.

Na podstawie wyników badań pobranych próbek wody w sezonach kąpielowych 2021-2024 wodę w kąpielisku sklasyfikowano jako „doskonałą”.

3.6.3. Kąpielisko Kamienica gmina Wągrowiec

- kąpielisko położone nad Jeziorem Kaliszańskim w Kamienicy,
- teren kąpieliska nie ogrodzony, posiada wyznaczone strefy do kąpiei 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.

Obiekt posiada maszt z flagą WOPR-u, wydzielone miejsce do kąpiei dla dzieci. Nadzorowany przez ratowników. 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.

Wyniki wszystkich przeprowadzonych badań próbek wody (pobranych w ramach kontroli urzędowej oraz w ramach kontroli wewnętrznej) spełniały wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. „w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli” (Dz. U. z 2019 r. poz. 255).

Nie zgłoszono wystąpienia zmian, które mogłyby mieć wpływ na pogorszenie jakości wody w kąpielisku.

Na podstawie wyników badań pobranych próbek wody w sezonach kąpielowych 2021-2024 wodę w kąpielisku sklasyfikowano jako „doskonałą”.

3.6.4. Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli

W roku sprawozdawczym zgłoszono dwa miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli nad Jeziorem Włókna w Potrzebnie, gm. Skoki. Przeprowadzono jedną kontrolę sanitarną, która nie wykazała nieprawidłowości.

Do infrastruktury miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpieli należała plaża, boisko do piłki plażowej i siatkowej, boisko do gry w koszykówkę, stół do gry w ping-ponga oraz wyznaczone i oznakowane strefy do kąpieli (linie ograniczające obszar do kąpieli – liny torowe koloru czerwonego i żółtego). Blisko miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpieli ścieżka edukacyjna „ryby i woda”. Udostępniano również sprzęt wodny (kajaki, rowerki wodne) oraz leżaki. Na terenie obiektu znajdowały się dwie przebieralnie terenowe. Teren wyposażony w kosze na śmieci i dwa TOI TOI. Dozór codzienny prowadzony był przez pracowników stałych.

Miejsce okazjonalnie wykorzystane do kąpieli oznaczone było tablicą informacyjną, umieszczoną w łatwo dostępnym i widocznym miejscu, w jego bezpośrednim sąsiedztwie. Nadzorowane przez ratowników.

W celu oceny jakości wody pobrano do badań łącznie 4 próbki wody w ramach kontroli wewnętrznej, wyniki nie wykazały przekroczeń badanych parametrów.

3.7. Pływalnie kryte – 2 obiekty

3.7.1. Aquapark Wągrowiec: obiekt o charakterze parku wodnego

Tabela 2. Liczba pobranych próbek wody w ramach kontroli urzędowej i wewnętrznej w 2024 r.

Rodzaj kontroli	Liczba próbek bakteriologia	Liczba próbek fizyko-chemia	Ogółem	w tym, ile z przekroczeniami	Przekroczone parametry
Kontrola urzędowa	32	10	42	8	1.Liczba mikroorganizmów (36°C) 2.Chloroform
Kontrola wewnętrzna	172	220	237	29	1.Liczba mikroorganizmów (36°C) 2.Chloroform
Suma	204	230	279	37	-

Stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń nie budził zastrzeżeń.

Badania w kierunku obecności bakterii rodzaju Legionella –10 próbek w ramach kontroli urzędowej i 67 w ramach kontroli wewnętrznej. Nie stwierdzono przekroczeń.

3.7.2. Basen kąpielowy ORW Wielspin Sp. z o.o. w Wągrowcu

Tabela 3. Liczba pobranych próbek wody w ramach kontroli urzędowej i wewnętrznej w 2024 r.

Rodzaj kontroli	Liczba próbek bakteriologia	Liczba próbek fizyko-chemia	Ogółem	w tym, ile z przekroczeniami	Przekroczone parametry
Kontrola urzędowa	9	3	12	3	1.Liczba mikroorganizmów (36°C) 2. Chloroform 3.Escherichia coli
Kontrola wewnętrzna	46	60	106	19	1.Liczba mikroorganizmów (36°C) 2. Chloroform 3. Chlor wolny
Suma	55	63	118	22	-

Badania w kierunku obecności bakterii rodzaju Legionella – 1 próbka w ramach kontroli urzędowej i 8 w ramach kontroli wewnętrznej przekroczeń nie stwierdzono.
Stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń nie budził zastrzeżeń.

3.8. Nadzór sanitarny nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą.

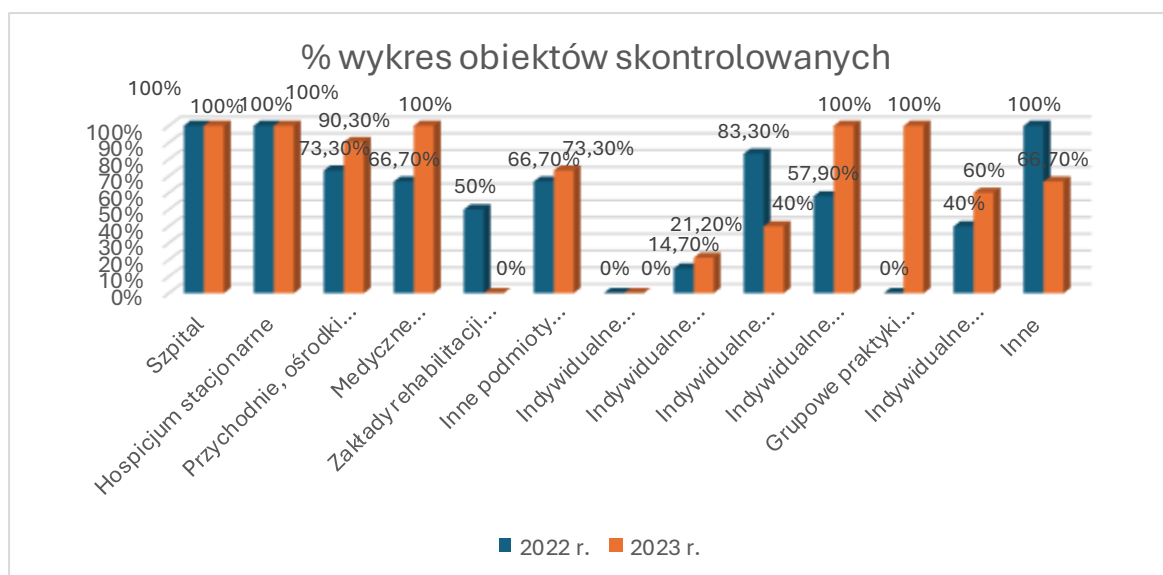
W roku sprawozdawczym objęto nadzorem 110 podmiotów wykonujących działalność leczniczą, w tym 46 podmiotów leczniczych i 64 praktyki zawodowe lekarskie, lekarzy dentyków, pielęgniarek i położnych, fizjoterapeutów. W stosunku do roku sprawozdawczego 2023 przybyły 4 obiekty, natomiast zdjęto z ewidencji 18 obiektów. Ogółem przeprowadzono 75 kontroli, w tym 58 kontroli kompleksowych, 2 kontrole interwencyjne, 11 kontroli sprawdzających realizację wydanych decyzji administracyjnych, 2 kontrole poborowe wody ciepłej w kierunku bakterii Legionella sp. oraz 2 kontrole w związku z dostosowaniem obiektów do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą. Wydano 2 decyzje merytoryczne, 6 decyzji płatniczych, 2 decyzje prolongujące, 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne oraz 1 decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności. Nałożono 1 mandat karny.

Obiekty podmiotów wykonujące działalność leczniczą będące pod nadzorem PSSE w Wągrowcu:

Wyszczególnienie	Liczba obiektów według ewidencji nadzień 31.12.2024	Liczba obiektów skontrolowanych	% obiektów skontrolowanych
Szpital	1	1	100%
Hospicjum stacjonarne	1	1	100%
Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria	29	14	48,3%
Medyczne laboratoria diagnostyczne	2	1	50%
Zakłady rehabilitacji leczniczej	1	1	100%
Inne podmioty lecznicze	12	8	66,7%
Indywidualne praktyki lekarskie	2	2	100%
Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie	24	18	75%
Indywidualne praktyki lekarzy dentyków	10	5	50%
Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentyków	16	2	12,5%
Grupowe praktyki lekarzy dentyków	1	0	0%

Indywidualne praktyki pielęgniarskie	8	3	37,5%
Inne	3	2	66,7%

Podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne



Podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne

3.8.1 Szpital ZOZ Wągrowiec

Szpital jest obiektem niedostosowanym do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą.

W związku z niedostosowaniem się do aktualnych wymogów prawnych Zespół Opieki Zdrowotnej posiadał program dostosowawczy oraz Postanowienie Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 15.02.2018 r., w którym stwierdzono, że brak spełnienia przywołanych wymagań ma znaczny wpływ na bezpieczeństwo pacjentów. Termin wykonania prac dostosowawczych został ustalony do dnia 31.12.2022 r.

W latach 2023 oraz 2024 zostały wydane decyzje merytoryczne z terminem wykonania nieprawidłowości do 31.01.2025 r., 31.07.2025 r., 30.09.2025 r. oraz 31.12.2025 r.

W roku 2024 przeprowadzono 1 kontrolę kompleksową, 4 kontrole sprawdzające, 1 kontrolę interwencyjną oraz 1 kontrolę poborową wody ciepłej w kierunku badania bakterii Legionella sp. Wydano 3 decyzje merytoryczne, w tym 2 decyzje prolongujące.

Stwierdzone nieprawidłowości ujęte w decyzjach dotyczyły głównie: braku dostępu do łóżek pacjentów z trzech stron, w tym z dwóch dłuższych w salach chorych, braku odstępów między łózkami umożliwiającymi swobodny dostęp do pacjentów, niezmywalnych oraz zniszczonych mebli i wyposażenia w pokojach łóżkowych, braku pomieszczenia gabinetu diagnostyczno-zabiegowego, braku pomieszczenia porządkowego, braku wentylacji mechanicznej wyciągowej w brudownikach, braku natrysków w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych, nieprawidłowego stanu sanitarno-technicznego podłóg oraz ścian, nieprawidłowych okien w oddziale dziecięcym, złego stanu sanitarno-technicznego zestawów urządzeń umożliwiających mycie i pielęgnację niemowląt oraz nieprawidłowego postępowania z odpadami medycznymi.

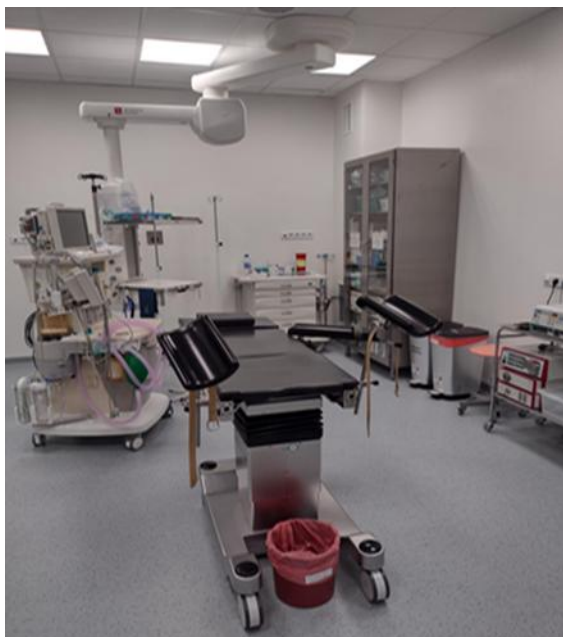
Kontrole przeprowadzone w roku 2024 wykazały, że pomimo wykonania szeregu nieprawidłowości, m. in. z programu dostosowawczego i decyzji merytorycznej wydanej w 2023 roku Szpital nadal nie spełnia wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (t. j. z 17 stycznia 2022 r., Dz.U. z 2022 r. poz. 402). W dalszym ciągu stwierdzono zły stan sanitarno-techniczny Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego (termin wykonania nieprawidłowości ujęto w decyzji z 2023 r. do 31 lipca 2025 r.). Pomimo prowadzenia remontów i modernizacji nadal stwierdzono nieprawidłowości stanu sanitarno-technicznego w oddziale dziecięcym i chirurgicznym. Natomiast poprawie uległ stan oddziału ginekologicznego i wewnętrznego. Nie stwierdzono nieprawidłowości w Oddziale Anestezjologii i Intensywnej Terapii oraz na Bloku Operacyjnym.



Sala łóżkowa Oddział Ginekologiczny
Fot. Agnieszka Borkowska



Łóżko do transportu pacjentów na Bloku Operacyjnym
Fot. Agnieszka Borkowska



Sala zabiegowo-operacyjna Oddział Ginekologiczny
Fot. Agnieszka Borkowska



Światlica dla dzieci Oddział Dziecięcy
Fot. Agnieszka Borkowska

3.8.2. Hospicja stacjonarne – 1 obiekt

Ośrodek Opieki Pozaszpitalnej Hospicjum Miłosiernego Samarytanina w Wągrowcu. Przeprowadzono 1 kontrolę planową oraz 1 kontrolę poborową wody ciepłej do badań w kierunku bakterii Legionelli sp. 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.



Budynek Hospicjum
Fot. Renata Bednarska



Otoczenie budynku Hospicjum
Fot. Renata Bednarska

Podmioty lecznicze wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne, w tym praktyki zawodowe.

3.8.3. Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria - 31 obiektów

W stosunku do roku 2023 przybył 1 obiekt, natomiast zdjęto z ewidencji 3 obiekty.

Przeprowadzono 14 kontroli kompleksowych, w tym 1 kontrolę w obiekcie zlikwidowanym oraz 4 kontrole sprawdzające. Wydano 1 upomnienie, 2 decyzje merytoryczne, w tym 1 umarzającą oraz 4 decyzje płatnicze.

Na podstawie kontroli sanitarnych przeprowadzonych w placówkach stan sanitarno-techniczny podmiotów należy ocenić jako dobry z wyjątkiem 2 podmiotów, w których stwierdzono nieprawidłowości w zakresie m. in.: złego stanu sanitarno-technicznego i higienicznego, brak bieżącej ciepłej wody, braku zmywalności i możliwości dezynfekcji powierzchni mebli, postępowania z odpadami medycznymi. Jednocześnie poprawie uległ stan sanitarno-techniczny pozostałych skontrolowanych obiektów. Jeden z obiektów został przeniesiony do nowych, przestronnych pomieszczeń.

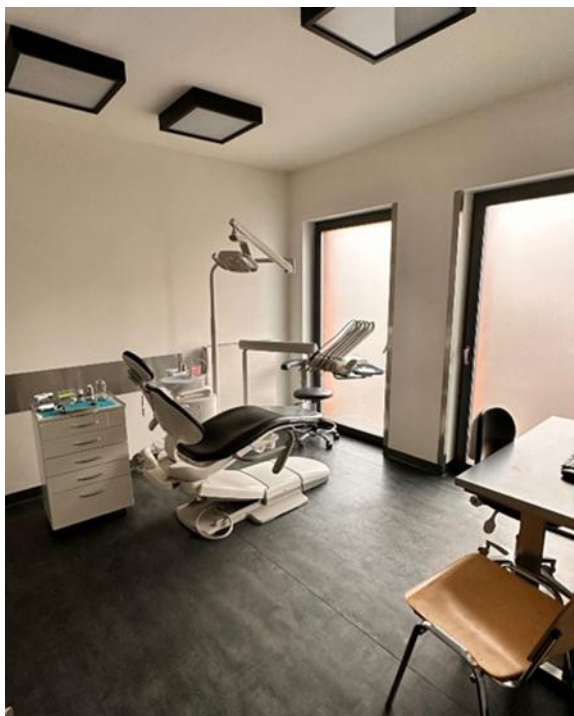


Podmiot Leczniczy AMIRA-DENT
gabinet stomatologiczny
Fot. Renata Bednarska



Podmiot leczniczy AMIRA-DENT
pomieszczenie higieniczno-sanitarne dla pacjentów
Fot. Renata Bednarska

Prowadzone remonty w innych placówkach wpłynęły na poprawę ich stanu sanitarnego i technicznego, co podniosło również standard udzielanych w nich świadczeń medycznych.



Podmiot Leczniczy MEDIROOT
gabinet stomatologiczny
Fot. Urszula Korzeniowska lek. dent.



Podmiot leczniczy MEDIROOT
poczekalnia
Fot. Urszula Korzeniowska lek. dent.

3.8.4. Medyczne laboratoria diagnostyczne - 2 obiekty

W stosunku do roku 2023 zdjęto z ewidencji 1 obiekt. Przeprowadzono 1 kontrolę kompleksową.

W obiekcie skontrolowano bieżącą czystość i utrzymanie porządku, postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi, pralnictwo i gospodarkę odzieżą, dezynfekcję powierzchni i pomieszczeń. Uchybień nie stwierdzono. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny tej placówki nie budził zastrzeżeń.

3.8.5. Zakłady rehabilitacji leczniczej - 1 obiekt

Przeprowadzono 1 kontrolę kompleksową. Stan sanitarno-techniczny dobry, pralnictwo i gospodarka odzieżą, utrzymanie czystości, dezynfekcja powierzchni i pomieszczeń, postępowanie z odpadami medycznymi – uchybień nie stwierdzono.

3.8.6. Inne zakłady opieki zdrowotnej - 12 obiektów

W stosunku do roku 2023 zdjęto z ewidencji 3 obiekty.

Pod nadzorem jest 12 obiektów, w tym: 5 gabinetów profilaktyki i pomocy przedlekarskiej w szkołach, 2 placówki praktyki pielęgniarstwa świadczące usługi medyczne wykonywane przede wszystkim w domu chorego, a także na miejscu z wykorzystywaniem własnego

gabinetu zabiegowego, 1 placówka Regionalnego Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Poznaniu Placówka Terenowa w Wągrowcu, 1 placówka Stacja Dializ w Wągrowcu oraz 3 placówki Punktu Pobrań materiału biologicznego do badań laboratoryjnych. Skontrolowano 8 placówek, w tym w 1 zlikwidowanej. Przeprowadzono 8 kontroli kompleksowych oraz 1 kontrolę sprawdzającą. Wydano 1 decyzję płatniczą.

W obiektach skontrolowano bieżącą czystość i utrzymanie porządku, postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi, pralnictwo i gospodarkę odzieżą, dezynfekcję powierzchni i pomieszczeń. W jednej placówce stwierdzono nieprawidłowości w zakresie m. in.: złego stanu sanitarno-technicznego ścian, postępowania z bielizną oraz z odpadami medycznymi. Nieprawidłowości zostały niezwłocznie usunięte, co wykazała kontrola sprawdzająca. W pozostałych placówkach uchybień nie stwierdzono. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny tych placówek nie budził zastrzeżeń.

3.8.7. Indywidualne praktyki lekarskie - 2 obiekty

Przeprowadzono 2 kontrole kompleksowe. Stan sanitarno-techniczny dobry, pralnictwo i gospodarka odzieżą, utrzymanie czystości, dezynfekcja powierzchni i pomieszczeń, postępowanie z odpadami medycznymi – uchybień nie stwierdzono.

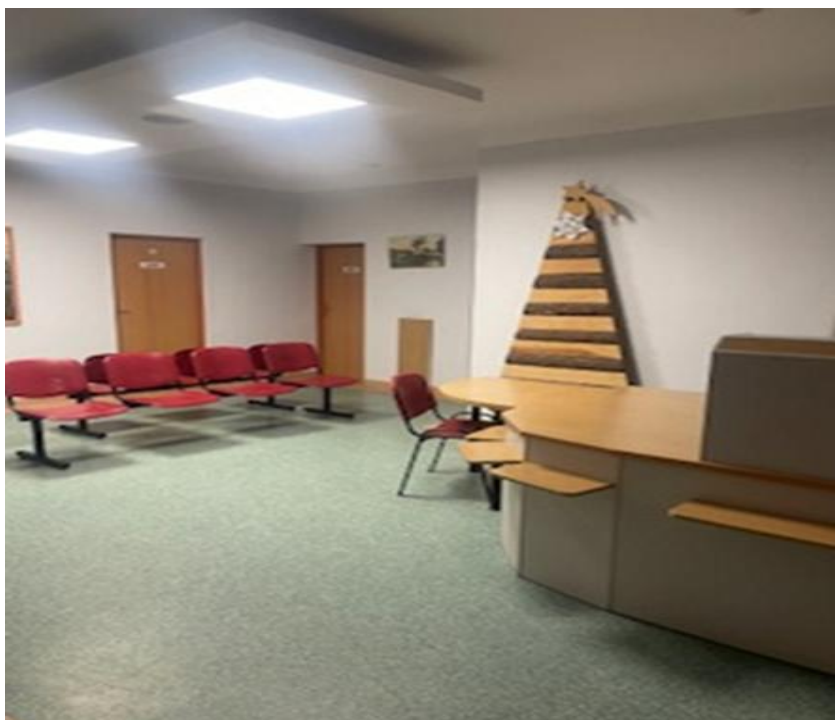
3.8.8. Indywidualne praktyki lekarzy dentystów - 10 obiektów

Skontrolowano 5 obiektów, przeprowadzono 5 kontroli kompleksowych. Obiekty te są w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Kontrole przeprowadzane w placówkach w 2024 r. nie wykazały uchybień w utrzymaniu bieżącej czystości i porządku, dezynfekcji powierzchni i pomieszczeń, gospodarce z odzieżą oraz postępowaniu z odpadami medycznymi.

3.8.9. Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie - 24 obiekty

W stosunku do roku 2023 zdjęto z ewidencji 9 obiektów. Skontrolowano 18 obiektów, w tym 2 obiekty zlikwidowane. Przeprowadzono 18 kontroli kompleksowych oraz 1 kontrolę sprawdzającą wykonanie decyzji merytorycznej wydanej w 2021 roku i decyzji prolongującej w 2023 r. Decyzję wykonano.

Stan sanitarno-higieniczny i techniczny obiektów nie budził zastrzeżeń, a doraźne remonty przeprowadzane w 5 placówkach wpływały na poprawę ich stanu sanitarnego i technicznego. Pralnictwo i gospodarka odzieżą, utrzymanie czystości, dezynfekcja powierzchni i pomieszczeń, postępowanie z odpadami medycznymi – uchybień nie stwierdzono.



Gabinet Lekarza Rodzinnego Małgorzata Warzybok
Fot. Renata Bednarska

3.8.10. Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentystów - 16 obiektów

W 2024 roku 2 indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentystów została zlikwidowane. Skontrolowano 2 obiekty. Przeprowadzono 2 kontrole kompleksowe. 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 tej grupie obiektów przeprowadzono również 1 kontrolę interwencyjną w zakresie oceny przestrzegania procedur higieniczno-sanitarnych, terminów przydatności do użycia wyrobów medycznych oraz innych produktów używanych w gabinecie. Stwierdzono nieprawidłowości w zakresie m. in.: nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego sprzętu medycznego, stosowania wysterylizowanych narzędzi stomatologicznych wielokrotnego użycia do leczenia pacjenta po okresie daty ważności, stosowanie przeterminowanych środków dezynfekcyjnych oraz przeterminowanych tabletek służących dzieciom do płukania jamy ustnej.

Wydano 1 decyzję merytoryczną z rygorem natychmiastowej wykonalności, 1 decyzję płaćniczą. Właściciela praktyki ukarano mandatem karnym. Przeprowadzono 1 kontrolę sprawdzającą. Nieprawidłowości wykonano.

3.8.11. Grupowe praktyki lekarzy dentystów - 1 obiekt

W roku sprawozdawczym nie planowano do kontroli.

3.8.12. Indywidualne praktyki pielęgniarek i położnych - 8 obiektów

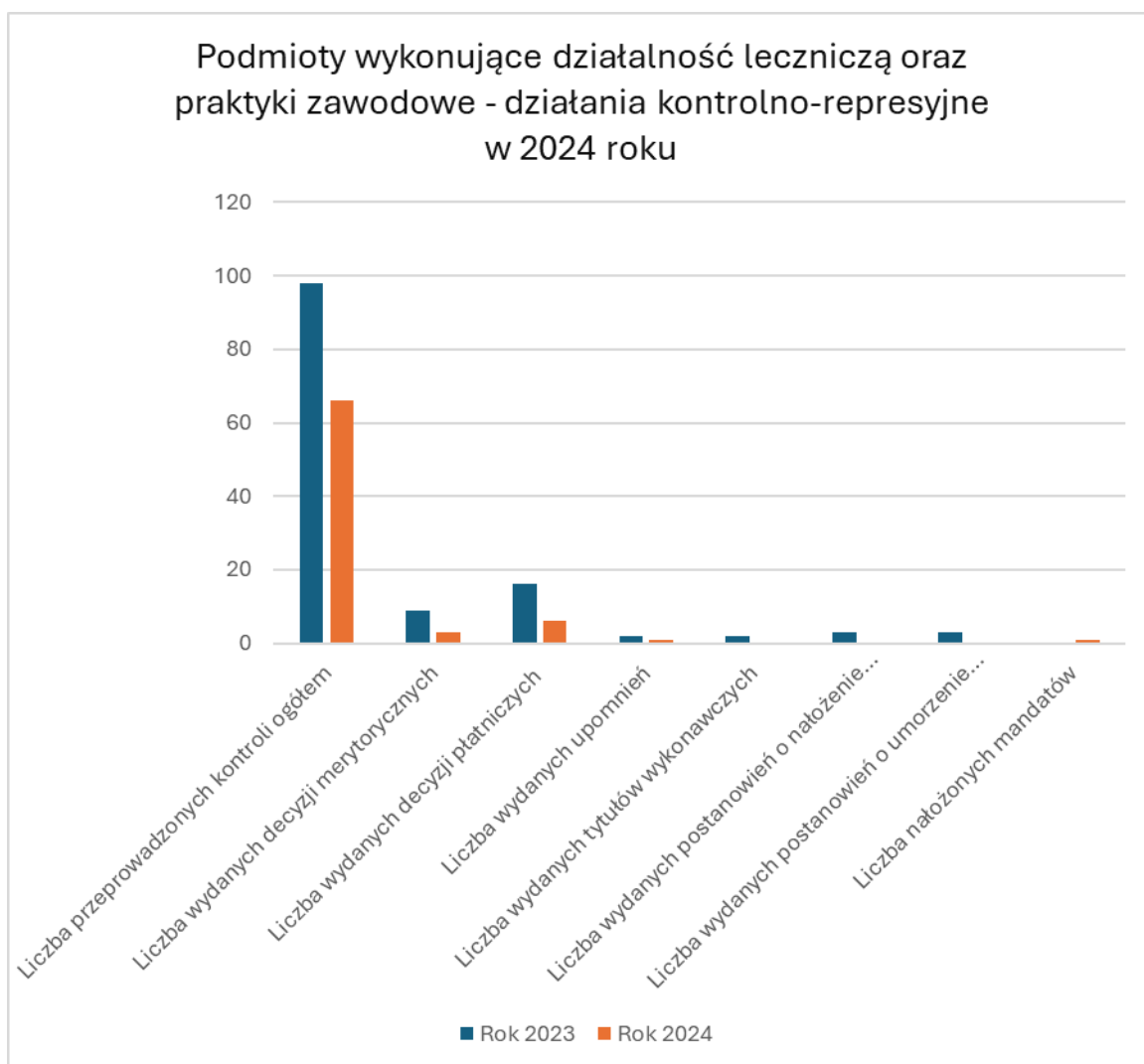
W 2024 roku przybyły 3 obiekty. Siedem praktyk to gabinety profilaktyki i pomocy przedlekarskiej w szkołach oraz jedna placówka to praktyka pielęgniarska świadcząca usługi medyczne wykonywane przede wszystkim w domu chorego, a także na miejscu z wykorzystaniem pomieszczeń lekarza POZ. Wykonano 3 kontrole w 3 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.

3.8.13. Inne - 3 obiekty

Do tej grupy wliczono 1 gabinet medycyny estetycznej oraz 2 gabinety fizjoterapii. Skontrolowano 2 obiekty, przeprowadzono 2 kontrole kompleksowe. Stan sanitarno-techniczny dobry, pralnictwo i gospodarka odzieżą, utrzymanie czystości, dezynfekcja powierzchni i pomieszczeń, postępowanie z odpadami medycznymi – uchybień nie stwierdzono.

Działalność kontrolno-represyjna w podmiotach leczniczych wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne, w tym praktykach zawodowych.

Państwowa Powiatowa Inspekcja Sanitarna w Wągrowcu w 2024 r. sprawowała nadzór sanitarny nad podmiotami leczniczymi (ambulatoryjne świadczenia zdrowotne) wykonującymi działalność leczniczą oraz działalnością leczniczą wykonywaną przez praktyki zawodowe w celu zapewnienia bezpiecznych warunków realizowanych świadczeń zdrowotnych. W stosunku do roku 2023 zmniejszyła się liczba obiektów. W 2024 roku przybyły 4 obiekty, zlikwidowano 18 obiektów. Skontrolowano 56 obiektów, w tym 32 obiekty praktyki zawodowej. Przeprowadzono 66 kontroli, w tym 56 kontroli kompleksowych, 7 kontroli sprawdzających, 1 kontrolę interwencyjną oraz 2 inne - kontrole w zlikwidowanych gabinetach profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej w szkole na prośbę Wojewody Kujawsko-Pomorskiego w związku z dostosowaniem ww. gabinetów do rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą z dnia 26 marca 2019 r. Na podstawie przeprowadzonych kontroli sanitarnych w podmiotach leczniczych lecznictwa otwartego i praktykach zawodowych w analizowanym okresie stan sanitarno-higieniczny oraz techniczny tych placówek należy ocenić jako dobry z wyjątkiem 3 obiektów, w których podczas przeprowadzania kontroli stwierdzono nieprawidłowości. W związku z powyższym podejmowano stosowne działania wyjaśniające i egzekwujące. Nieprawidłowości zostały wykonane co stwierdziły kontrole sprawdzające przeprowadzone w tych placówkach. W stosunku do roku 2023 zmniejszyła się liczba postępowań administracyjnych. Wydano 3 decyzje merytoryczne, w tym 1 z rygorem natychmiastowej wykonalności, 1 decyzję umarzającą oraz 6 decyzji płatniczych, 1 upomnienie, 1 mandat karny.



3.9. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.

3.9.1. Ustępy publiczne

Na terenie działalności PSSE w Wągrowcu znajdują się 3 ustępy publiczne. Skontrolowano 1 ustęp tj. ustęp publiczny w Mieścisku. Obiekt w dobrym stanie sanitarnym i technicznym. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

3.9.2. Domy Pomocy Społecznej zapewniające opiekę całodobową

Na terenie powiatu wągrowieckiego znajdują się 3 obiekty

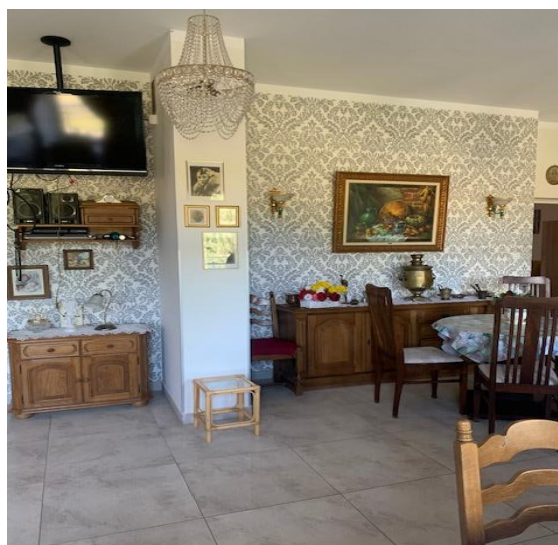
- **DPS Srebrna Góra** gmina Wapno - 60 pensjonariuszy,
- **Dom Opieki „Nasz Dom” Jabłkowo** gmina Skoki - 25 mieszkańców,
- **Dom Seniora „Pod jednym dachem” Bukowiec** gmina Wągrowiec – 17 mieszkańców.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 3 obiekty dostosowane do potrzeb mieszkańców. Ww. obiekty sprawowały opiekę nad osobami niepełnosprawnymi, przewlekle chorymi oraz

osobami w podeszłym wieku, zgodnie z uzyskanym pozwoleniem wydanym przez Wojewodę Wielkopolskiego. Stan sanitarno-higieniczny bez zastrzeżeń.



Dom Seniorsa „Pod jednym dachem” Bukowiec
Fot. Renata Bednarska



Dom Seniorsa „Pod jednym dachem” Bukowiec
Fot. Renata Bednarska

3.9.3. Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej:

W ewidencji 4 obiekty: Warsztaty Terapii Zajęciowej ul. Taszarowo w Wągrowcu oraz Środowiskowy Dom Samopomocy, ul. Piaskowa w Wągrowcu, Dzienny Dom Seniorsa ul. Powstańców w Wągrowcu, Warsztaty Terapii Zajęciowej ul. K. Libelta w Gołańczy.

W roku 2024 nie kontrolowano.

3.9.4. Noclegownie i domy dla bezdomnych

Liczba obiektów według ewidencji – 1, tj. Noclegownia prowadzona przez Stowarzyszenie im. ks. Jerzego Nawarda Musolfi w Wągrowcu, Pl. Kardynała Wyszyńskiego.

W roku sprawozdawczym nie kontrolowano.

3.9.5. Hotele

Według ewidencji 2 obiekty, liczba obiektów skontrolowanych – 1, decyzji merytorycznej nie wydawano.

Hotel zaopatruje się w wodę z wodociągu publicznego Wągrowiec (jakość wody dobra). Odprowadzenie ścieków do sieci kanalizacji miejskiej w Wągrowcu. Nieczystości stałe gromadzone są w kontenerach i wywożone przez specjalistyczne firmy na składowisko odpadów. Obiekt zaopatrzony w wystarczającą ilość środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Obiekt skategoryzowany. Pokoje hotelowe o wysokim standardzie. Stan sanitarny bez uwag, urządzenia sprawne. Obiekt można zaliczyć do wyróżniających się pod względem sanitarno-technicznym.

3.9.6. Campingi

W ewidencji – 2 obiekty – Camping Nr 177 w Wągrowcu – w zarządzie Ośrodka Sportu i Rekreacji w Wągrowcu oraz pole Kampingowe przy ul. Turystycznej w Skokach.

Skontrolowano 1 obiekt, w sezonie letnim 2024 roku przeprowadzono 1 kontrolę Pola Kampingowego w Skokach. Obiekt przystosowany do rodzaju prowadzonej działalności. Stan sanitarny i techniczny obiektu bez uwag, urządzenia sprawne. Obiekt można zaliczyć do wyróżniających się pod względem sanitarnym i technicznym.

3.9.7. Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie

W ewidencji znajdują się 24 obiekty wczasowo-turystyczne, w tym: 3 ośrodki wczasowe, 12 obiektów z pokojami gościnnymi, 8 gospodarstw agroturystycznych, 1 Baza Obozowo-Biwakowa w Rościnnie. Liczba obiektów skontrolowanych - 11, przeprowadzono 12 kontroli, w tym 1 kontrolę sprawdzającą.

Podczas kontroli sprawdzających przygotowanie obiektów do sezonu letniego w 1 obiekcie stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-technicznego domków letniskowych, terenu wokół domków oraz ogrodzenia. Wydano zalecenia, które zostały wykonane przed rozpoczęciem sezonu letniego.

W trakcie trwania sezonu letniego wszystkie nadzorowane obiekty zaopatrzone w wystarczającą ilość środków higienicznych i dezynfekcyjnych. Stan sanitarny pomieszczeń mieszkalnych, sanitariatów i zaplecza bez uwag. Wyposażenie pokoi oraz łazienek w dobrym stanie sanitarnym i technicznym. Tereny przy obiektach uporządkowane, zagospodarowane na potrzeby gości. Zaopatrzenie w wodę z wodociągów publicznych jak i z wodociągów lokalnych (ujęcia własne). Odpady zbierane selektywnie, odbiór przez firmy specjalistyczne (deklaracje złożone we właściwych jednostkach samorządowych). Gromadzenie i odprowadzanie ścieków w obiektach nie podłączonych do kanalizacji publicznej – prawidłowe (odbierane przez firmy specjalistyczne).



Agroturystyka Radosław Zabder Kamienica
Fot. Renata Bednarska



Agroturystyka Radosław Zabder Kamienica
Fot. Renata Bednarska

3.9.8. Zakłady fryzjerskie

Liczba obiektów w ewidencji 45. W 2024 roku skontrolowano 24 zakłady. Przeprowadzono 25 kontroli, w tym 1 kontrolę sprawdzającą. W 1 zakładzie stwierdzono nieprawidłowości stanu sanitarnego. Nałożono 1 mandat karny. Wydano 1 decyzję płatniczą. Stan sanitarno-techniczny pozostałych zakładów dobry. Stosowane narzędzia oraz urządzenia w dobrym stanie technicznym i sanitarnym. Narzędzia dezynfekowane prawidłowo. Postępowanie z bielizną prawidłowe. Większość zakładów stosuje bieliznę jednorazową. Ściany i posadzki w pomieszczeniach prawidłowe. Około 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.

3.9.9. Zakłady kosmetyczne i tatuażu.

Liczba obiektów w ewidencji – 34, liczba skontrolowanych obiektów wyniosła 18. Zakłady stosowały narzędzia wielorazowe oraz jednorazowe. Zabiegi sterylizacyjno-dezynfekcyjne prowadzone w zakładach nie budzą zastrzeżeń. Obserwuje się doposażanie zakładów we własne autoklawy (klasy B) wykorzystywane do sterylizacji narzędzi wielorazowych. Zakłady nie wykonujące zabiegów naruszających ciągłość tkanki stosują narzędzia jednorazowe. Postępowanie z narzędziami i urządzeniami prawidłowe, zgodne z opracowanymi procedurami postępowania podczas sterylizacji, dezynfekcji i sanitzacji. W większości zakładów stosowana bielizna jednorazowa. Postępowanie z bielizną prawidłowe. Pranie bielizny wielorazowej zlecane firmom wyspecjalizowanym. Salony wykazały dbałość o estetykę poprzez zapewnienie czystych ścian, posadzek w dobrym stanie technicznym i sanitarnym, nowoczesne wyposażenie w meble w tym stanowiska do zabiegów (meble i wyposażenie o gładkich, nienasiąkliwych powierzchniach). Gospodarka odpadami prowadzona prawidłowo. Stan sanitarno-higieniczny skontrolowanych zakładów nie budził zastrzeżeń.

3.9.10. Zakłady odnowy biologicznej.

Liczba obiektów w ewidencji – 8, w roku sprawozdawczym skontrolowano 5, przeprowadzono 5 kontroli. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego, posiadają instalację wodociągową z punktami poboru wody ciepłej i zimnej, odprowadzenie nieczystości płynnych do sieci kanalizacyjnej komunalnej, odbiór odpadów komunalnych – umowa w czynszu za lokal bądź złożone deklaracje w urzędach, odbiór przez firmy specjalistyczne. Urządzenia do ćwiczeń sprawne. Sale ćwiczeń posiadają prawidłowe posadzki oraz ściany. Stan sanitarno-higieniczny zakładów bez zastrzeżeń.

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

Liczba obiektów 14. Skontrolowanych 9, przeprowadzono 9 kontroli. Stan sanitarny i techniczny 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 bądź złożone deklaracje w urzędach. Odpady komunalne odbierane są przez firmy specjalistyczne.

3.9.12. Dworce autobusowe

Liczba obiektów według ewidencji – 1. W roku sprawozdawczym nie kontrolowano.

3.9.13. Dworce i przystanki kolejowe

Według ewidencji 4 obiekty, 1 dworzec i 3 przystanki kolejowe. Skontrolowano 1 przystanek kolejowy. Przystanek bez obsady osobowej. Perony wyposażone w wiaty przystankowe, ławki oraz kosze na śmieci. Stan sanitarny nie budził zastrzeżeń.

3.9.14. Tereny rekreacyjne

Liczba obiektów według ewidencji 18, skontrolowano 7, przeprowadzono 7 kontroli. 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. Skontrolowane tereny rekreacyjne oceniono pozytywnie pod względem techniczno-sanitarnym.



Plac zabaw Wągrowiec ul. Straszewska
Fot. Renata Bednarska



Plac zabaw Wągrowiec ul. Wiśniowa
Fot. Renata Bednarska

3.9.15. Cmentarze

W ewidencji stacji znajdują się 24 cmentarze. Skontrolowano 9, przeprowadzono 9 kontroli. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

3.9.16. Zakłady pogrzebowe

Na terenie powiatu w ewidencji znajdują się 4 zakłady pogrzebowe, w roku sprawozdawczym skontrolowano 1. Zakład spełniał wymogi w stosunku do zakresu wykonywanych usług.

3.9.17. Inne obiekty użyteczności publicznej (targowiska, obiekty sportowe, stacje paliw, domy kultury, muzea, pralnie, parkingi, składowiska odpadów, firmy transportowe).

W roku sprawozdawczym według ewidencji 45 obiektów. Skontrolowano 20, stan sanitarno-higieniczny obiektów oceniono jako dobry.

3.9.18. Środki transportu.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę środka transportu do przewozu zwłok oraz skontrolowano 1 autokar wycieczkowy. Stan sanitarny dobry.

4. OCENA STANU SANITARNEGO W ZAKRESIE HIGIENY ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA

4.1 Zakres nadzoru sanitarnego.

W roku 2024 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wągrowcu znajdowało się 1708 zakładów (w 2023 r. – 1722). W liczbie tej mieści się:

- 1038 zakładów produkcji żywności, tj. 3 wytwórnie lodów, 9 automatów do lodów, 9 piekarni, 10 ciastkarni, 2 wytwórnie napojów alkoholowych, 2 zakłady garmazeryjne, 4 zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego, 1 wytwórnia koncentratów spożywczych, 9 zakładów produkcji żywności w warunkach domowych, 1 zakład produkcji etanolu (gorzelnia), 1 zakład produkcji kostek lodu, 1 zakład konfekcjonowania mieszanek przyprawowych, ziół i bakalii oraz 920 podmiotów produkcji pierwotnej, 5 dostawców bezpośrednich, 3 producentów pierwotnych i prowadzących rolniczy handel detaliczny, 50 producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich, 8 producentów pierwotnych prowadzących dostawy bezpośrednie i rolniczy handel detaliczny;
- 451 zakładów obrotu żywnością, tj. 213 sklepów spożywczych (w tym 30 marketów), 6 kiosków spożywczych, 14 magazynów hurtowych, 18 aptek 32 obiekty ruchome i tymczasowe, 100 środków transportu, 68 innych obiektów obrotu żywnością (stoiska spożywcze na stacjach paliw, w urzędach pocztowych, w sklepach przemysłowych).
- 205 zakładów żywienia zbiorowego (w tym 122 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego), tj. 25 restauracji, 68 zakładów małej gastronomii, 26 obiektów ruchomych i tymczasowych, 3 gospodarstwa agroturystyczne oraz 83 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, tj. 1 bufet przy zakładzie pracy, 4 stołówki w domach wczasowych, 1 blok żywienia w szpitalu, 4 bloki żywienia w domach opieki społecznej, 3 stołówki z żłobkach, 22 stołówki szkolne, 1 stołówka w bursie, 26

stołówek

w przedszkolach, 2 stołówki w zakładach wychowawczych, 7 stołówek na koloniach oraz 12 innych zakładów żywienia zbiorowego i 4 zakłady usług cateringowych.

- 3 wytwornie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz 7 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

Przeprowadzono ogółem 324 kontrole sanitarne w obiektach żywnościowo-żywnieniowych, wytwórniach i miejscach obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Wydano łącznie 96 decyzji, w tym 31 decyzji zatwierdzających i 48 decyzji płatniczych. 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 17 mandaty karne na kwotę 3650 zł.

Zgodnie z kategoryzacją oraz oceną zakładów do kategorii niskiego ryzyka zakwalifikowano 1213 zakłady, do kategorii średniego ryzyka 477 zakładów i do kategorii wysokiego ryzyka 14 zakładów.

W roku sprawozdawczym 2024 pobrano ogółem 194 próbki, w tym 4 próbki wyrobów i materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Zakwestionowano 2 próbki.

W roku 2024 rozpatrzono 13 interwencji konsumenckich. Głównie dotyczyły niewłaściwej jakości środków spożywczych, niewłaściwego sposobu przechowywania żywności, niehigienicznych warunków produkcji i sprzedaży żywności oraz niewłaściwego sposobu gospodarowania odpadami. W 8 przypadkach zarzuty zgłaszane w zażaleniach potwierdziły się.

W okresie wakacyjnym, od połowy czerwca do końca września przeprowadzano w obiektach: żywienia zbiorowego, produkcji żywności oraz obrotu żywnością kontrole weekendowe. Łącznie w 2024 r. skontrolowano 40 obiektów, w 2 zakładach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego i wyposażenia oraz wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu ważności.

Zestawienie tabelaryczne stanu sanitarnego obiektów w porównaniu z rokiem 2023

Lp.		Rok 2023	Rok 2024
1.	Liczba obiektów wg ewidencji	1722	1708
2.	Liczba obiektów skontrolowanych	293	250
3.	Liczba obiektów ocenionych	213	161
4.	Liczba przeprowadzonych kontroli i rekontroli	404	324

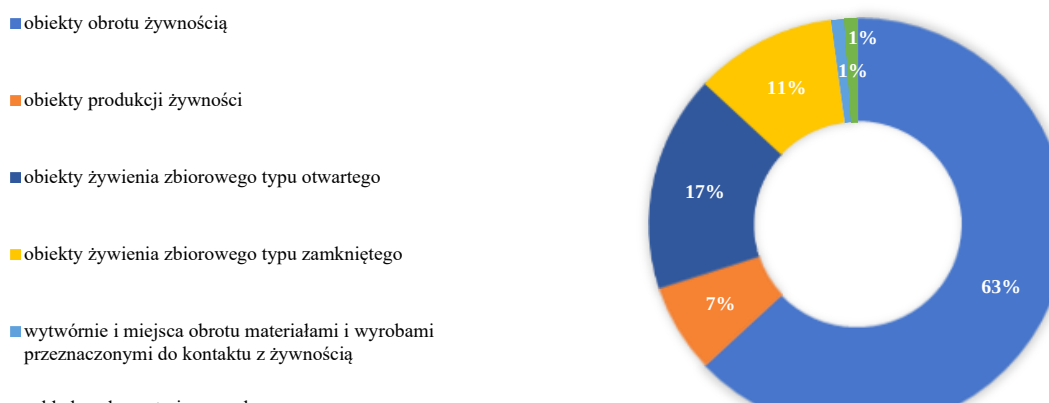
5.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych	67	48
6.	Liczba decyzji wstrzymania działalności	0	0
7.	Liczba decyzji płatniczych	59	48
8.	Liczba nałożonych mandatów	24	17
9.	Kwota nałożonych mandatów (w zł)	5350	3650
10.	Liczba upomnień	0	0
11.	Liczba postanowień o nałożeniu grzywny	0	0
12.	Kwota nałożonych grzywien (w zł)	0	0
13.	Liczba wniosków o ukaranie do PWIS	0	0
14.	Liczba rozpatrzonych skarg	15	13
15.	Liczba próbek pobranych	189	194
16.	Liczba próbek kwestionowanych	1	2

4.2. Ocena stanu sanitarnego najbardziej znaczących grup obiektów w prowadzonym nadzorze (z krótką charakterystyką obiektów niezgodnych wraz z oceną systemu GHP/HACCP dla wymienionej kategorii obiektów):

4.2.1. Obiekty obrotu żywnością.

Obiekty obrotu żywnością to największa grupa nadzorowanych zakładów, stanowiąca 63 % obiektów według ewidencji.

Procentowy udział obiektów danej kategorii względem wszystkich obiektów w ewidencji



W roku 2024 skontrolowano 90 obiektów, w których przeprowadzono 130 kontroli, w tym 12 interwencyjnych. W czasie bieżącego nadzoru nad obiektami obrotu żywnością zwracano uwagę na przyjęcie i przechowywanie środków spożywczych, w szczególności

nietrwałych mikrobiologicznie, znakowanie żywności, sposób usuwania odpadów – w tym żywności przeterminowanej, żywności pochodzenia zwierzęcego kategorii 3 oraz prawidłowości funkcjonowania systemu HACCP. Do kategorii niskiego ryzyka zakwalifikowano 192 zakłady, do kategorii średniego ryzyka 259 zakładów. Żadnego zakładu nie zakwalifikowano do kategorii wysokiego ryzyka.

Za nieprzestrzeganie wymagań dotyczących zachowania czystości i porządku oraz higieny sprzedaży środków spożywczych nałożono 8 mandatów na sumę 1650 zł.

Do najczęściej występujących nieprawidłowości w obiektach obrotu żywnością należą:

- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości,
- brudne regały przeznaczone do przechowywania środków spożywczych,
- zakurzone środki spożywcze oferowane do sprzedaży,
- brudne pomieszczenia oraz sprzęt do mycia wyposażenia.

W grupie obiektów obrotu żywnością wszystkie zakłady posiadają opracowane instrukcje z zakresu dobrej praktyki higienicznej, natomiast 255 obiektów posiada wdrożony i utrzymany system HACCP, co stanowi 56,54 % wszystkich obiektów obrotu żywnością. Do tej grupy należą markety, hurtownie i sklepy wprowadzające do obrotu środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie. W obiektach tych prowadzone są działania polegające na monitorowaniu temperatury przechowywania żywności w warunkach chłodniczych, rejestrowaniu dostaw żywności, a także prowadzone są rejestry z wykonanych zabiegów mycia i dezynfekcji oraz monitoringu obecności szkodników. Natomiast w sklepach prowadzących sprzedaż środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie, środkach transportu do przewozu żywności oraz innych niewielkich zakładach obrotu, kontrola wewnętrzna dostosowana jest do wielkości i profilu zakładu.

Ogółem w obiektach obrotu pobrano 127 próbek środków spożywczych.



4.2.2. Obiekty produkcji żywności.

Ogółem według ewidencji 52 zakłady. W roku 2024 skontrolowano 31 obiektów, w których przeprowadzono 45 kontroli. Na terenie objętym działalnością stacji wpisane do rejestru zakładów jako producenci żywności są: wytwórnie lodów, automaty do lodów, piekarnie, ciastkarnie, wytwórnie napojów alkoholowych, w tym win, zakłady garmazeryjne, zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego, zakłady produkcji żywności w warunkach domowych, zakład produkcji etanolu (gorzelnia), zakład produkcji kostek lodu, zakład konfekcjonowania mieszanek przyprawowych, ziół i bakali oraz wytwórnie koncentratów spożywczych.

W czasie bieżącego nadzoru nad zakładami produkcji żywności zwracano uwagę na przechowywanie i jakość surowców używanych do produkcji, stosowane opakowania, znakowanie wyrobów gotowych z uwzględnieniem alergenów, stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia oraz prawidłowości funkcjonowania systemu HACCP. W piekarniach oraz młynach zwracano szczególną uwagę na zabezpieczenie zakładów przed dostępem gryzoni oraz szkodników zbożowo-mącznych, a także prowadzone działania profilaktyczne. Do kategorii niskiego ryzyka zakwalifikowano 18 zakładów, do kategorii średniego ryzyka 22 zakłady, do kategorii wysokiego ryzyka 12 zakładów, do których należą między innymi wytwórnie lodów i ciastkarnie ze względu na profil prowadzonej działalności oraz asortyment produkowanych wyrobów (produkcja wyrobów ciastkarskich z kremem niepoddanym obróbce termicznej oraz lodów z udziałem mleka). Ponadto ze względu na niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i wyposażenia w jednej piekarni zmieniono kategorię ryzyka z niskiego na średnie oraz w celu zapewnienia bezpieczeństwa i właściwej jakości produkowanej żywności wydano 3 decyzje administracyjne. Za nieprzestrzeganie wymagań dotyczących zachowania czystości i porządku w zakładach produkujących żywność osoby winne ukarano 2 mandatami karnymi na łączną sumę 350 zł. Do najczęściej występujących nieprawidłowości w zakładach produkcji żywności należą:

- brudne ściany i sufity w pomieszczeniach produkcyjnych piekarni,
- skorodowane drzwi w pomieszczeniach piekarni,
- zdarta farba na przesiewaczu mąki i mieszadle do ciasta w piekarni,
- brudna posadzka w pomieszczeniach wytwórni lodów,
- niezabezpieczone kosze na śmieci na hali produkcyjnej w wytwórni lodów,
- brudne ściany w magazynie mąki w zakładzie przetwórstwa zbożowego,
- ubytki w posadzce w zmywalni sprzętu produkcyjnego ciastkarni.

Zakłady produkcji żywności posiadają wdrożone systemy HACCP dostosowane do profilu ich działalności. Analizy zagrożeń obejmują wszystkie etapy prowadzonych w zakładach działań. Zgodnie z zapisami w dokumentacji weryfikację systemu HACCP, przeprowadza się każdorazowo w przypadku wprowadzenia zmian lub wystąpienia sytuacji problemowych. Ponadto w ramach kontroli wewnętrznej zakłady produkcyjne posiadają opracowane plany badania wyrobów gotowych. W trakcie kontroli przedstawiano do wglądu

wyniki badań wyprodukowanych wyrobów. Duże zakłady produkcyjne oprócz badań wyrobów gotowych posiadają wyniki badań stosowanych surowców i składników, wyniki z pobranych wymazów z badania sprzętu produkcyjnego, a także higieny rąk pracowników. W przypadku stwierdzonych niezgodności powinno być wdrażane postępowanie korygujące mające na celu powrót do akceptowalnej sytuacji. Wskazane podczas kontroli nieprawidłowości pozwalają stwierdzić, iż nie we wszystkich zakładach kontrola wewnętrzna jest skuteczna, nie podjęto w nich w odpowiednim czasie działań naprawczych. Ogółem w zakładach produkcyjnych pobrano 49 próbek środków spożywczych.



Zdjęcie nr 2 – Automat do lodów „Słodka Babeczka” ul. 11 Listopada 2A, 62-100 Wągrowiec
(fot. Bartosz Kantorski PSSE w Wągrowcu)

4.2.3. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego.

Do grupy obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego zakwalifikowano 25 restauracji, 68 zakładów małej gastronomii, 26 obiektów ruchomych lub tymczasowych, oraz 3 gospodarstwa agroturystyczne. W roku 2024 skontrolowano 65 zakładów, w których przeprowadzono 78 kontroli, w tym 5 interwencyjnych. W czasie przeprowadzanych urzędowych kontroli w zakładach żywienia zbiorowego zwracano uwagę na jakość i warunki przechowywania stosowanych surowców i składników, mycie i dezynfekcję naczyń stołowych, postępowanie z odpadami. Ponadto zwracano 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. Do kategorii niskiego ryzyka zakwalifikowano 14 zakładów, do kategorii średniego ryzyka 107 zakładów oraz 1 zakład do kategorii wysokiego ryzyka ze względu na stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości. Do najczęściej występujących nieprawidłowości w obiektach żywienia zbiorowego typu otwartego należą:

- zużyty sprzęt produkcyjny,
- niewłaściwy sposób przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych (brak segregacji),
- używanie do produkcji potraw środków spożywczych po upływie ważności,
- brudne ściany w pomieszczeniach, w których przygotowuje się żywność,
- ubytki w posadzce w pomieszczeniu kuchennym,
- brudne pomieszczenia, sprzęt i wyposażenie w zakładach (posadzki, urządzenia chłodnicze, szafki podręczne, okap, kłoc do mięsa),
- skorodowane urządzenia chłodnicze,
- brak skutecznego zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, stwierdzono karaluchy w pomieszczeniach małej gastronomii,
- brudne moskitiery w drzwiach i oknach pomieszczenia kuchennego.

Za nieprzestrzeganie wymagań dotyczących zachowania czystości i porządku oraz higieny podczas przygotowywania potraw osoby winne ukarano 6 mandatami karnymi na łączną sumę 1450 zł.

W celu wyegzekwowania poprawy stanu sanitarno-technicznego oraz zapewnienia bezpieczeństwa żywności wydano 1 decyzję administracyjną.

W grupie obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego wszystkie zakłady posiadają opracowane instrukcje z zakresu dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych, natomiast 108 wdrożony system HACCP, co stanowi 88,5 % wszystkich obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego. Analizy zagrożeń przeprowadzone są prawidłowo, szczególną uwagę w tych obiektach zwraca się na jakość stosowanych surowców i składników, właściwe warunki ich przechowywania oraz higieniczne przygotowywanie potraw. Wyznaczone w tych zakładach krytyczne punkty kontroli oraz punkty kontroli wskazują, iż właśnie te obszary najczęściej są monitorowane. Wiele zakładów posiada opracowany system HACCP, jednak z ich prawidłowym utrzymaniem ma problemy. Wykazane podczas kontroli nieprawidłowości pozwalają stwierdzić, iż kontrola wewnętrzna tych zakładów jest nieskuteczna, nie podjęto w odpowiednim czasie działań korygujących, pomimo niezgodności.

Kontrole interwencyjne przeprowadzano w związku ze składanymi przez konsumentów zażaleniami oraz zgłaszanymi w systemie RASFF powiadomieniami. Zażalenia dotyczyły niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych obiektów oraz podaży produktów niewłaściwej jakości zdrowotnej. Potwierdzono zasadność zgłoszonych zażaleń w 3 skontrolowanych zakładach.



Zdjęcie nr 3 – Zakład małej gastronomii „KABUL” ul. 11 Listopada 2A, 62-100 Wągrowiec
(fot. Bartosz Kantorski PSSE Wągrowiec)

4.2.4. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

W roku 2024 skontrolowano łącznie 41 placówek żywienia zbiorowego zamkniętego, przeprowadzono 45 kontroli, w tym 1 interwencyjną. Na terenie objętym działalnością stacji wpisane do rejestru w powyższej grupie są: żłobki, stołówki w szkołach, przedszkolach, bursach, internatach, zakładach specjalnych i wychowawczych, koloniach oraz szpital i domy pomocy społecznej. Wszystkie zakłady, po uwzględnieniu profilu działalności oraz arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego zostały zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka, określonej w instrukcji kryteriów oceny zakładu. W żadnym przypadku nie nastąpiła zmiana kategorii ryzyka. Wskazane zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego posiadają wdrożone systemy HACCP, dostosowane do profilu ich działalności. Analizy zagrożeń obejmują wszystkie etapy prowadzonych w zakładach działań – z wyszczególnieniem potencjalnych i rzeczywistych zagrożeń. Wyznaczone krytyczne punkty kontroli i punkty kontrolne monitorowane i dokumentowane. W przypadku stwierdzonych niezgodności wdrażane jest postępowanie korekcyjne oraz korygujące, zgodnie z opracowanymi w tym zakresie procedurami i instrukcjami mającymi na celu powrót do akceptowalnej sytuacji. Zgodnie z zapisami w dokumentacji weryfikację systemu HACCP przeprowadza się każdorazowo w przypadku wprowadzenia zmian lub wystąpienia sytuacji problemowych.

Placówki oświatowe

W roku sprawozdawczym skontrolowano wszystkie bloki żywienia w placówkach oświatowych (szkoły, przedszkola, bursę, zakład specjalno-wychowawczy, żłobek), w których posiłki przygotowywane są do surowca do gotowego wyrobu, tj. w 18 obiektach oraz 18 stołówek prowadzących żywienie w systemie cateringowym, gdzie następuje rozdział i porcjowanie posiłków. Podczas kontroli zwracano uwagę na warunki sanitarno-higieniczne

podczas przygotowywania potraw, jakość stosowanych surowców i składników oraz skuteczność mycia i dezynfekcji naczyń stołowych; na bieżąco prowadzone były zapisy w kartach kontroli wewnętrznej, dotyczącej monitorowania krytycznych i kontrolnych punktów kontroli. W powyższym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości. W placówkach, gdzie żywienie prowadzone jest w systemie cateringowym, posiłki dostarczane są przez firmy zewnętrzne, które posiadają wdrożone systemy HACCP. Dowóz odbywa się specjalistycznymi środkami transportu, w pojemnikach termoizolacyjnych. Placówki te posiadają opracowane i wdrożone procedury dotyczące dostarczania, kontroli i wydawania posiłków, mycia i dezynfekcji naczyń, utrzymania czystości w kuchenkach do rozdziału posiłków, a także zidentyfikowane zagrożenia dla procesu przyjęcia i wydawania posiłków.

W czasie kontroli placówek oświatowych zwracano szczególną uwagę na jakość i sposób żywienia dzieci i młodzieży, dokonywane były oceny sposobu żywienia (jadłospisy). W jednostkach systemu oświaty, w których prowadzone jest całodienne wyżywienie sprawdzano czy jadłospisy dekadowe spełniają wymagania rozporządzenia MZ z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży 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. Oceniono 34 jadłospisy metodą teoretyczną, nieprawidłowości nie stwierdzono. Ponadto w ramach monitoringu pobrano i przekazano do badań laboratoryjnych 3 próbki posiłków obiadowych w przedszkolach. Podczas przeprowadzanych kontroli w placówkach 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 ww. rozporządzenia MZ. Zwracano uwagę, aby przy układaniu jadłospisów planowane zestawy posiłków były urozmaicone, 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.

Szpital

Na terenie działania tutejszego organu sanitarnego znajduje się 1 szpital. Wszystkie posiłki przygotowywane są w kuchni szpitalnej (dzierżawionej przez przedsiębiorcę prywatnego świadczącego usługi w zakresie żywienia pacjentów) i wydawane wg ustalonego harmonogramu na oddziały szpitala. Na oddział chirurgiczny, wewnętrzny, dziecięcy i do Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego posiłki dostarczane są w termosach i pojemnikach termoizolacyjnych, natomiast na ginekologię w jednostkowych naczyniach jednorazowego użytku w pojemnikach termoizolacyjnych. Rozdział posiłków odbywa się w kuchenkach oddziałowych, które wyposażone są w zlewy, umywalki, urządzenia do mycia i dezynfekcji naczyń stołowych, szafki na naczynia, wózki na posiłki oraz windę. Ponadto oddziały posiadają opracowane instrukcje dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny kuchenek oddziałowych nie budzi zastrzeżeń i jest zgodny

z wymaganiami.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę. Całodzienne wyżywienie składa się z 3 posiłków: śniadanie, obiad, kolacja. Dodatkowo II śniadanie i podwieczorek dostarczane są na oddział dziecięcy i dla diety cukrzycowej. Każdy oddział szpitala posiada opracowane przez firmę przygotowującą posiłki dostęp do informacji nt. składu posiłków z wyszczególnieniem alergenów. Ponadto w jadłospisie oznaczono składniki posiłków powodujące alergię lub nietolerancję pokarmową.

W roku sprawozdawczym w kuchni szpitalnej przeprowadzono 1 kontrolę, w czasie kontroli zwracano uwagę na jakość surowców i składników używanych do przygotowywania potraw oraz jakość żywienia. Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości dotyczących stanu sanitarno-technicznego obiektu. Jadłospisy diety podstawowej i modyfikowanej układane są przez dietetyka i szefa kuchni, natomiast diety specjalistyczne dodatkowo na zlecenie lekarza prowadzącego. W składzie potraw wyszczególniono substancje powodujące alergię lub reakcje nietolerancji. W roku sprawozdawczym oceniono jadłospis dla diety podstawowej z wykorzystaniem „Arkusza oceny dekadowej jadłospisu”. Powyższa ocena wykazała, iż sposób żywienia pacjentów jest zadowalający.

Pomieszczenia kuchni szpitalnej mieszczą się w parterowym pawilonie połączonym z blokiem głównym szpitala.

Domy opieki społecznej

Dom Pomocy Społecznej w Srebrnej Górze

Dom Pomocy Społecznej usytuowany jest w trzech budynkach zespołu dworsko-parkowego: pałacu oraz dwóch oficynach. Pałac stanowi część administracyjną, w budynku tym, w przyziemiu mieści się blok żywienia z jadalnią. Oficyny stanowią część mieszkalną, z dwoma kuchenkami podręcznymi będącymi do dyspozycji mieszkańców DPS, w których istnieje możliwość przygotowania ciepłych napojów oraz dodatkowych posiłków. W bloku żywienia przygotowywane są posiłki (śniadania, obiady dwudaniowe, podwieczorki, kolacje) od surowca do gotowej potrawy dla pensjonariuszy DPS-u, według sporządzonego dekadowego jadłospisu. Podaż dań w naczyniach wielokrotnego użytku. Konsumpcja posiłków odbywa się w stołówce bądź w pokojach pensjonariuszy, usytuowanych w dwóch sąsiednich oficynach. W sytuacji tego wymagającej, niesprawni mieszkańcy mogą być karmieni przez opiekunów.

Dom Pomocy Społecznej w Jabłkowie

Drugim zakładem jest Dom Pomocy Społecznej zlokalizowany w budynku wolnostojącym w Jabłkowie. W obiekcie przeprowadzono 1 kontrolę urzędową. W zakładzie prowadzona jest działalność obejmująca przygotowywanie i wydawanie posiłków (śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje) dla pensjonariuszy zakładu. Podaż dań i napojów w naczyniach wielokrotnego użytku. Większość pensjonariuszy spożywa posiłki w salonie, natomiast dla osób leżących posiłki dostarczane są bezpośrednio do pokoi, niesprawni mieszkańcy są karmieni przez opiekunów. Oceniono jeden jadłospis dekadowy metodą teoretyczną.

Jadłospis prawidłowy. W placówce dostępne są w formie pisemnej informacje na temat składników powodujących alergie lub nietolerancję pokarmową.

Dom Seniora „Pod Jednym Dachem”

Dom Seniora zlokalizowany w budynku usługowym w Bukowcu. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę. W zakładzie prowadzona jest działalność obejmująca przygotowywanie (od surowca do gotowego wyrobu) i wydawanie posiłków (śniadania, obiady dwudaniowe, kolacje) dla ok. 20 pensjonariuszy zakładu. Podaż dań i napojów w naczyniach wielokrotnego użytku. Przez większość pensjonariuszy posiłki są spożywane w jadalni, natomiast dla osób leżących posiłki dostarcza się bezpośrednio do pokoi, niesprawni mieszkańcy karmieni są przez opiekunów. Posiłki przygotowywane są w danym dniu według sporządzonego tygodniowego jadłospisu. Codzienne wyżywienie uwzględnia dietę podstawową, lekkostrawną. Jadłospisy układane przez właściciela zakładu z uwzględnieniem potrzeb i sugestii pensjonariuszy. Oceniono jeden jadłospis metodą teoretyczną. Jadłospis prawidłowy. W jadłospisach wyszczególnione alergeny.

Dzienny Dom Seniora

Placówka zajmuje się wspieraniem seniorów oraz zapewnieniem im opieki w dni powszednie w godzinach popołudniowych. W tym czasie otrzymują oni posiłek obiadowy, dostarczany przez firmę cateringową będącą pod nadzorem PPIS w Wągrowcu, posiadającą wdrożony i utrzymany system HACCP. W roku sprawozdawczym placówki nie skontrolowano.

4.2.5. Pozostałe obiekty żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

Ogółem 21 zakładów, skontrolowano 14. Do tej grupy obiektów należą bufety przy zakładach pracy, stołówki w domach wczasowych, zakłady usług cateringowych oraz zakłady prowadzące działalność w zakresie organizowania imprez okolicznościowych. Wszystkie zakłady zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka. W żadnym obiekcie nie nastąpiła zmiana kategoryzacji zakładu. W kontrolowanych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości.

4.2.6. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, RHD – krótka charakterystyka wskazanych obiektów.

Na terenie powiatu wągrowieckiego ogółem zarejestrowano 920 producentów pierwotnych, 5 dostawców bezpośrednich, 3 producentów pierwotnych i rolniczy handel detaliczny (RHD), 50 producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich oraz 8 producentów pierwotnych, dostawców bezpośrednich i RHD. W ramach planu działania na 2024 rok dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach porozumienia z dnia 22.12.2020 r. przeprowadzono wspólnie z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa i Inspekcji Ochrony Środowiska 2 kontrole sanitarne u producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

Zgodnie z planem kontroli obiektów na 2024 r. przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w zakresie warunków sanitarno-higienicznych największego na terenie powiatu wągrowieckiego podmiotu produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich, który zajmuje się uprawą truskawki deserowej. Ww. gospodarstwo posiada wdrożony system GLOBAL GAP. W ramach kontroli wewnętrznej truskawki badane są w kierunku pozostałości pestycydów, metali ciężkich. Podczas kontroli dokonano poboru 5 próbek truskawek, próbek nie kwestionowano.

W roku 2024 przeprowadzono także 1 kontrolę sanitarną w zakresie warunków sanitarno-higienicznych, zgodnie z planem kontroli obiektów producenta pierwotnego, rolniczego handlu detalicznego i dostawcy bezpośredniego, który zajmuje się uprawą malin oraz produkcją z nich pasteryzowanych soków.

4.2.7. Środki transportu

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli tutejszej Inspekcji znajduje się 100 indywidualnych środków transportu żywności należących do firm transportowych lub osób indywidualnych prowadzących działalność gospodarczą w tym zakresie.

Zakłady zajmujące się produkcją i dystrybucją żywności w większości dysponują własnymi, dobrymi pod względem sanitarnym i technicznym, przeznaczonymi wyłącznie do przewozu żywności środkami transportu. Opracowane procedury i instrukcje na podstawie zasad systemu HACCP obowiązujące w zakładach przestrzega się również w ich środkach transportu. Kolejne, niebudzące zastrzeżeń pod względem sanitarnymi technicznym, zgłaszane przez zakłady środki transportu są wpisywane do rejestrów zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

4.3.Kontrole weekendowe

W roku sprawozdawczym, w okresie wakacyjnym od 20 czerwca do 30 września prowadzono wzmożony nadzór sanitarny obiektów produkcji i obrotu żywności, obiektów żywienia zbiorowego poprzez prowadzenie kontroli sanitarnych w dni wolne od pracy. Obiekty zlokalizowane na terenie powiatu wągrowieckiego, w miejscach atrakcyjnych dla mieszkańców pod względem wypoczynkowym, w których zwracano szczególną uwagę na ich stan sanitarno-higieniczny, jakość wprowadzanej do obrotu żywności, stan zdrowia personelu, gospodarowanie odpadami i ochronę zakładu przed dostępem szkodników. Łącznie przeprowadzono kontrole w 40 obiektach.

Spośród ww. zakładów, w dwóch skontrolowanych obiektach stwierdzono następujące nieprawidłowości: niewłaściwy stan sanitarny sprzętu i wyposażenia w restauracji (brudne okapy gastronomiczne, brudne kloce do mięsa, brudny grill gazowy) oraz stwierdzono środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości w sklepie spożywczym - na osoby winne zaniedbań nałożono mandaty karne.

4.4 Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów. Zatrucia pokarmowe, w tym grzybowe:

W okresie letnim i jesiennym na targowiskach miejskich przeprowadzano kontrole punktów sprzedaży grzybów. W trakcie kontroli sprawdzano warunki sanitarne ich sprzedaży, a także klasyfikator grzybów oceniał wizualnie oferowane do sprzedaży grzyby oraz sprawdzał prawidłowość wypełnienia atestów.

Ponadto klasyfikator grzybów udzielał porad w zakresie przynależności gatunkowej grzybów oraz wystawiał atesty na grzyby świeże.

4.4.1. Ogniska zatruć pokarmowych.

W roku sprawozdawczym nie odnotowano zbiorowych zatruć pokarmowych.

4.4.2. Zatrucia grzybami.

W roku sprawozdawczym na terenie powiatu wągrowieckiego nie wystąpiły przypadki zatruć grzybami.

4.5 Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Wągrowcu w roku sprawozdawczym otrzymała 1 powiadomienie alarmowe, 6 powiadomień informacyjnych w celu podjęcia działań oraz 3 powiadomienia o niezgodności.

Przedmiotem 5 powiadomień były zanieczyszczenia chemiczne żywności, dotyczyły one: przekroczenia NDP pozostałości pestycydów, w tym m. in. Chlorku piryfosu w herbacie pochodzącej z Chin, stwierdzenia barbaloiny w suplemencie diety, przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu zawartości fosforanów w krewetkach, przekroczenia NDP alkaloidów pirolizydynowych w Oregano pochodzącym z Turcji, a także stwierdzenia ochratoksyny A w mące żytniej razowej.

Jedno powiadomienie o niezgodności dotyczyło nieautoryzowanej genetycznie zmodyfikowanej odmiany siemienia lnianego.

Przedmiotem kolejnego powiadomienia informacyjnego było stwierdzenie obecności glutenu w produkcie określonym jako bezglutenowy.

Kolejne 3 powiadomienia dotyczyły wykrycia zanieczyszczeń mikrobiologicznych w żywności, w związku z wykryciem obecności bakterii *Salmonella* oraz *Campylobacter* w kebabie drobiowym, wykryciem obecności pałeczek *Salmonella spp.* w kebabie drobiowym,

a także wykryciem bakterii *Salmonella Newport* w serze żółtym.

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

4.6. Badania laboratoryjne próbek żywności.

W roku sprawozdawczym Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Wągrowcu pobrała (zgodnie z planem pobierania próbek) i przekazała do badań laboratoryjnych łącznie 172 próbek środków spożywczych. Do badań pod względem mikrobiologicznym pobrano 99 próbek żywności – w tym 75 próbek w ramach kontroli urzędowych i 24 próbek w ramach monitoringu. Pozostałe 70 próbek żywności pobrano w kierunku oznaczenia zawartości zanieczyszczeń chemicznych – w tym 63 próbek w ramach kontroli urzędowych, 3 próbki w ramach kontroli urzędowych i monitoringu oraz 4 próbki w ramach monitoringu. Powyższe próbki środków spożywczych badane były m.in. na zawartość mikotoksyn, metali ciężkich czy pestycydów. 2 próbki żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności zostały pobrane tylko w kierunku oceny znakowania. 1 próbkę żywności w ramach urzędowej kontroli pobrano w kierunku wykrycia organizmów zmodyfikowanych genetycznie.

Wśród wszystkich pobranych próbek żywności zakwestionowano 2 próbki podrobów drobiowych z uwagi na wykrycie obecności *Campylobacter spp.* w 10 g.

Ponadto 15 pobranych próbek środków spożywczych oceniono pod względem zgodności znakowania z obowiązującymi przepisami prawa, nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

W ramach rezerwy przewidzianej w planie pobierania próbek żywności pobrano:

- 10 próbek lodów z automatu w kierunku oznaczenia zanieczyszczeń mikrobiologicznych (UKŻ),
- 3 próbki posiłków obiadowych w przedszkolu w kierunku oznaczenia kaloryczności (M),
- 2 próbki owoców (śliwki, morele) w kierunku oznaczenia zawartości metali (UKŻ),
- 1 próbkę chipsów ziemniaczanych w kierunku oznaczenia zawartości metali (UKŻ + M),
- 1 próbkę papryki w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów (UKŻ),
- 1 próbkę wody źródlanej niegazowanej w kierunku oceny organoleptycznej (UKŻ).

4.7 Badania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W 2024 roku pobrano w ramach kontroli urzędowych i przekazano do badań laboratoryjnych 4 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Pobrane próbki badane były w kierunku migracji specyficznej (łyżki z nylonu, zestaw pojemników do przechowywania żywności) oraz oceny organoleptycznej (bidony) – próbek nie kwestionowano.

4.8 Nadzór nad produkcją i obrotem żywności specjalnego przeznaczenia i suplementów diety.

Na terenie powiatu wągrowieckiego nie ma producentów suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środków spożywczych wzbogaconych witaminami lub składnikami mineralnymi.

W trakcie prowadzonego bieżącego nadzoru nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup oraz żywnością wzbogaconą, oceniono pod względem zgodności znakowania z obowiązującymi przepisami prawa: 12 suplementów diety dostępnych w obrocie stacjonarnym i oferowanych w sprzedaży internetowej – nieprawidłowości nie stwierdzono.

W roku sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 4 próbki suplementów diety, 7 próbek środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, 1 próbka środka spożywczego wzbogaconego witaminami i składnikami mineralnymi oraz 1 środek spożywczy specjalnego przeznaczenia medycznego – wyników nie kwestionowano.

4.9 Produkcja i obrót żywnością genetycznie modyfikowaną i nową żywnością.

W czasie przeprowadzanych kontroli w obiektach żywnościowo-żywieniowych 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. W roku 2024 pobrano 1 próbkę żywności (chrupki kukurydziane) w kierunku GMO – wyniki niekwestionowane.

4.10 Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

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 1 zakład produkcji opakowań przeznaczonych do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Zakład posiadał 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 w miejscach obrotu pobrano 4 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Pobrane próbki przebadano w kierunku migracji specyficznej oraz oceny organoleptycznej – wyniki niekwestionowane.

4.11 Informacje o współpracy z innymi jednostkami kontrolnymi, organizacjami konsumenckimi i środkami masowego przekazu.

W roku 2024 zgodnie z Porozumieniem pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Wągrowcu i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Wągrowcu o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej, prowadzono wymianę informacji dotyczących wyników badań laboratoryjnych wskazujących na niewłaściwą jakość środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego, zgodnie z kompetencjami przekazywano zażalenia konsumenckie oraz aktualizowano listy podmiotów działających na rynku spożywczym wspólnie nadzorowanych przez organy IW oraz PIS. W I półroczu 2024 r. przeprowadzano cyklicznie wspólne kontrole z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej na targowisku miejskim

w zakresie nielegalnego wprowadzania do obrotu mięsa i produktów z mięsa wieprzowego i dzików, które mogły być przedmiotem przemytu przez granice Polski z Ukrainy i Białorusi. Zgodnie z porozumieniem dotyczącym współdziałania organów urzędowej kontroli (PIS, IOŚ, PIORiN) w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego, przeprowadzono wspólnie z PIORiN i IOŚ kontrole w gospodarstwach rolnych zajmującym się produkcją pierwotną i dostawami bezpośrednimi owoców i warzyw.

W 2024 r. na stronie internetowej oraz w mediach społecznościowych zamieszczono informacje dotyczące bezpieczeństwa żywności i żywienia.

4.12 Wnioski

W roku sprawozdawczym podczas bieżącego nadzoru szczególną uwagę zwracano na zapewnienie właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, skuteczne stosowanie zasad systemu HACCP a także prawidłowe znakowanie żywności ze szczególnym uwzględnieniem suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia oraz środków spożywczych wzbogaconych witaminami lub składnikami mineralnymi. W związku z przesłanymi powiadomieniami w ramach systemu RASFF podejmowano niezwłocznie działania wyjaśniające, w tym monitorowano wycofywanie środków spożywczych niewłaściwej jakości. Zgłaszane przez konsumentów zażalenia traktowano priorytetowo i mając na względzie zdrowie i życie ludzi wyjaśniano niezwłocznie ich zasadność. W trakcie bieżącego nadzoru zwracano szczególną uwagę na przestrzeganie zasad zdrowego żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach oświaty.

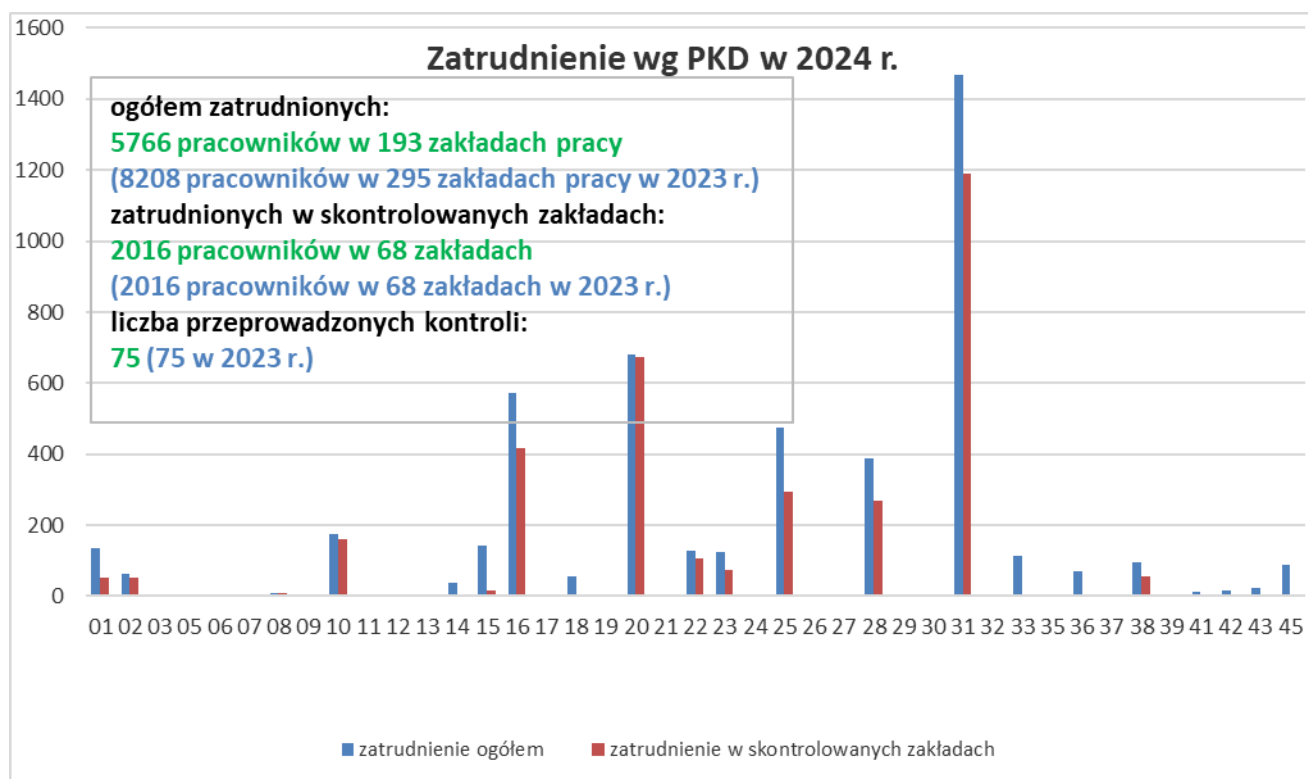
Pracownicy nadzoru sanitarnego HŻiŻ mieli możliwość poszerzania swojej wiedzy dzięki uczestnictwu w szkoleniach organizowanych w formie on-line.

Kontynuowano współpracę z innymi jednostkami kontrolnymi, samorządem terytorialnym oraz innymi instytucjami.

5. Higiena Pracy:

5.1. Nadzór bieżący nad zakładami pracy.

W roku 2024 objętych nadzorem przez PSSE w Wągrowcu było 193 zakładów pracy, w których zatrudniano 5766 pracowników. Przeprowadzono 94 kontrole w 82 zakładach. Liczba zatrudnionych w skontrolowanych zakładach wynosiła 4040 osoby.



W 8 skontrolowanych w 2024 r. zakładach stwierdzono przekroczenia NDN i NDS, w narażeniu pracuje 198 pracowników (144 osób w narażeniu na hałas, 37 osób w narażeniu na drgania mechaniczne, 22 osób w narażeniu na pyły, 36 osób w narażeniu na czynniki chemiczne).

5.2. Nadzór nad chemikaliami:

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

W roku 2024 na terenie powiatu węgrowskiego ogólna liczba podmiotów **wprowadzających do obrotu substancje i mieszaniny chemiczne wynosiła – 37**, w tym:

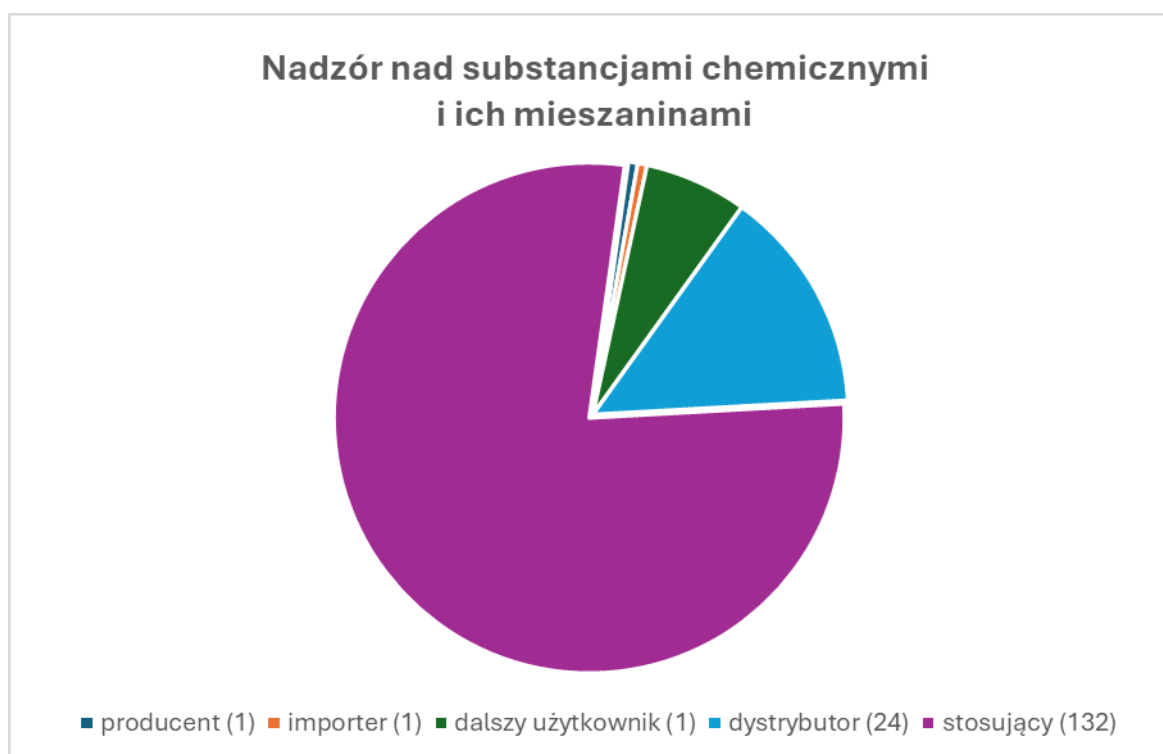
- 1 producent – 1 producent alkoholu etylowego,
- 1 importer – środki ochronne do drewna,
- 11 dalszych użytkowników - formulatorów stosujących substancje i mieszaniny chemiczne w działalności zawodowej – 1 formulator detergentów, 2 formulatorów kosmetyków, 1 produktów biobójczych i mieszanin chemicznych, 1 formulator detergentów i bejcy do drewna, 4 formulatorów chemii budowlanej (kleje, zaprawy tynkarskie), 2 formulatorów farb i lakierów,
- 24 dystrybutorów środków chemicznych.

W 2024 r. na terenie powiatu wągrowieckiego ogólna liczba podmiotów **stosujących substancje i mieszaniny chemiczne**, którzy nie są formulatorami wynosiła 132.

(Liczba podmiotów wprowadzających do obrotu oraz stosujących substancje i mieszaniny chemiczne nie zmieniła się w porównaniu do roku 2023)

W roku 2024 przeprowadzono 46 kontrole związanych z wprowadzaniem i stosowaniem substancji chemicznych i ich mieszanin.

Liczba podmiotów zobowiązanych do rejestracji substancji – 1 producent alkoholu etylowego.



5.2.2. Nadzór nad produktami biobójczymi.

W 2024 r. w ewidencji obiektów są 2 podmioty odpowiedzialne za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktów biobójczych. Podmioty te uzyskały pozwolenie na wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych:

- producent środków myjąco-dezynfekujących dla przemysłu spożywczego i rolnictwa,
- pierwszy wprowadzający do obrotu na terytorium RP produkty biobójcze przeznaczone do konserwacji drewna,

Liczba podmiotów odpowiedzialnych za wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych na terenie powiatu wągrowieckiego – 23, w tym 2 podmioty odpowiedzialne za pierwsze wprowadzenie.

W ramach nadzoru nad produktami biobójczymi przeprowadzono 26 kontroli:

- 16 kontroli u wprowadzających do obrotu produkty biobójcze (hurtownie, sklepy),
- 10 kontroli u stosujących w działalności zawodowej produkty biobójcze (m.in. środki myjące dezynfekujące, dezynfekujące, impregnaty do drewna, impregnaty stosowane w budownictwie, środki owadobójcze, grzybobójcze).

5.2.3. Nadzór nad prekursorami kategorii 2 i 3.

W roku 2024 na terenie powiatu wągrowieckiego przeprowadzono 2 kontrole w 2 podmiotach, które wprowadzały do obrotu prekursory narkotyków oraz 2 kontrole u 2 stosujących prekursory narkotyków w działalności zawodowej.

Ogółem przeprowadzono 4 kontrole w ramach nadzoru nad prekursorami kategorii 2 i 3 w 4 obiektach.

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

- 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 prekursorów odbywa się zgodnie ze złożoną deklaracją.

5.2.4 Nadzór nad detergentami

PPIS w Wągrowcu w roku 2024 w ewidencji obiektów miał 9 podmiotów, które zajmują się wprowadzaniem do obrotu detergentów, w tym 3 producentów i 6 dystrybutorów.

Przeprowadzono 4 kontroli w 3 obiektach zajmujących się wprowadzaniem do obrotu detergentów i stosowaniem ich w działalności zawodowej.

5.2.5. Nadzór nad produktami kosmetycznymi

W 2024 r. pod nadzorem PPIS w Wągrowcu znajdowały się 3 zakłady wytwarzające i konfekcjonujące produkty kosmetyczne.

W ewidencji znajduje się 8 obiektów zajmujących się obrotem produktami kosmetycznymi (pierwszy wprowadzający). W roku 2024 przeprowadzono 7 kontroli w 7 obiektach zajmujących się obrotem produktami kosmetycznymi.

W 2024 roku nie otrzymano zgłoszeń dot. notyfikacji otrzymanych z systemu RAPEX.

5.2.6. Środki zastępcze (dopalacze) i nowe substancje psychoaktywne

Na terenie działania PPIS w Wągrowcu nie ma podmiotów zajmujących się handlem środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi. Nie otrzymano żadnego zgłoszenia z placówek ochrony zdrowia o podejrzeniach zatruc ww. środkami. W ramach nadzoru nad środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi w 2024 r. monitorowano rynek sprzedaży produktów na bazie konopi – podczas kontroli nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości.

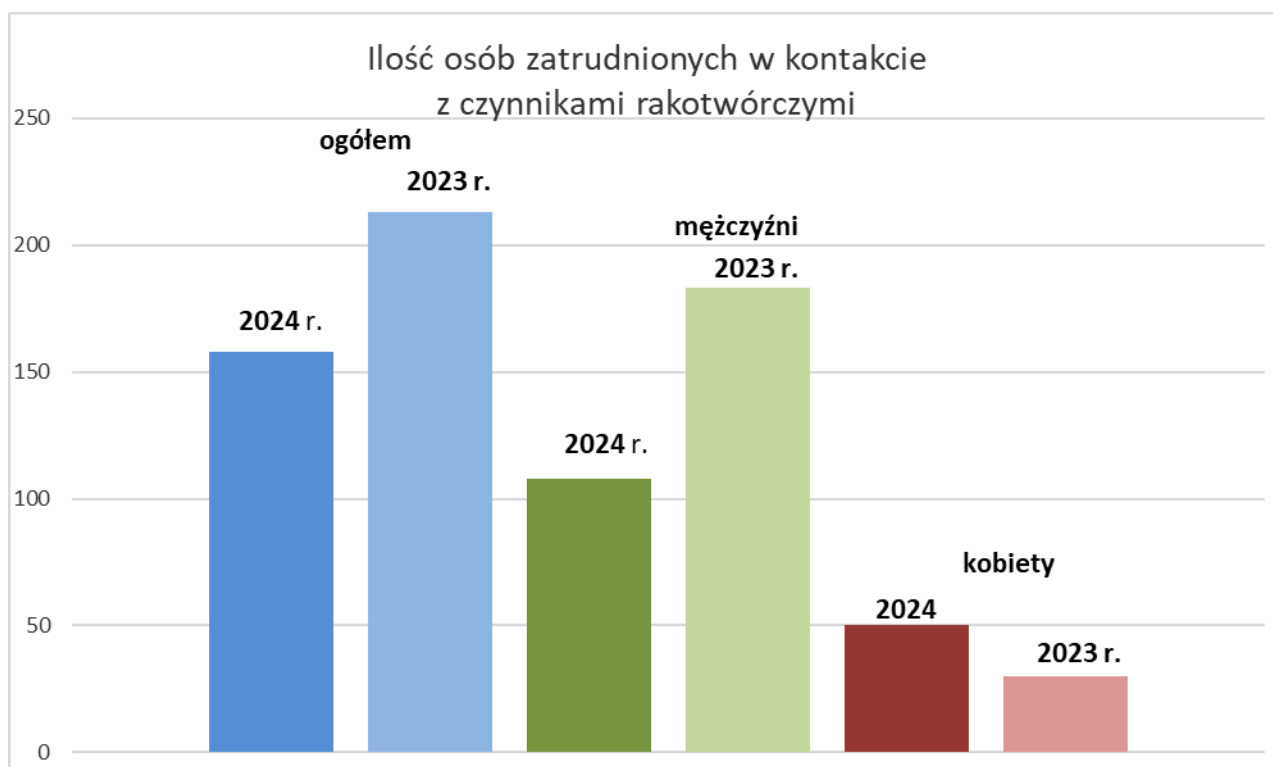
5.3. Nadzór nad środowiskiem pracy:

5.3.1. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi.

W 2024 r. nadzorem objęto 79 zakłady, w których występowały czynniki rakotwórcze lub mutagenne.

Przeprowadzono 9 kontroli w zakresie substancji, mieszanin chemicznych, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy w 9 zakładach.

W zakładach skontrolowanych w roku 2024 pracujących w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi było 158 (213 w 2023 r.) pracowników, w tym 50 kobiet (30 w 2023 r.) i 108 (183 w 2023 r.) mężczyzn.



Pracownicy zakładów, gdzie występują czynniki rakotwórcze posiadają aktualne orzeczenia lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań do prac z ww. czynnikiem. Pracownicy zostali przeszkoleni przez uprawnione instytucje w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przestrzegania procedur dotyczących bezpiecznego z czynnikami rakotwórczymi. Pracodawcy wyposażyli pracowników w odpowiednią odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej stosownie do rodzaju i stopnia zagrożenia.

Pracodawcy zatrudniający pracowników w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi przesyłają informacje do Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu oraz Okręgowego Inspektora Pracy.

Prowadzone są rejestry procesów technologicznych, prac i rejestry pracowników zatrudnionych w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi, szkolenia, pracownicy zapoznani zostali z oceną ryzyka zawodowego, pracodawcy zapewniają pracownikom odzież ochronną i ochrony indywidualne, np. w zakładach obrabiających drewno pracownicy stosują maseczki. Stanowiska pracy na których występuje czynnik rakotwórczy zostały oznakowane.

Pracodawcy podczas sprawowania bieżącego nadzoru sanitarnego byli informowani o konieczności składania właściwemu PWIS oraz PIP informacji o substancjach chemicznych ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

Prace związane z narażeniem na azbest:

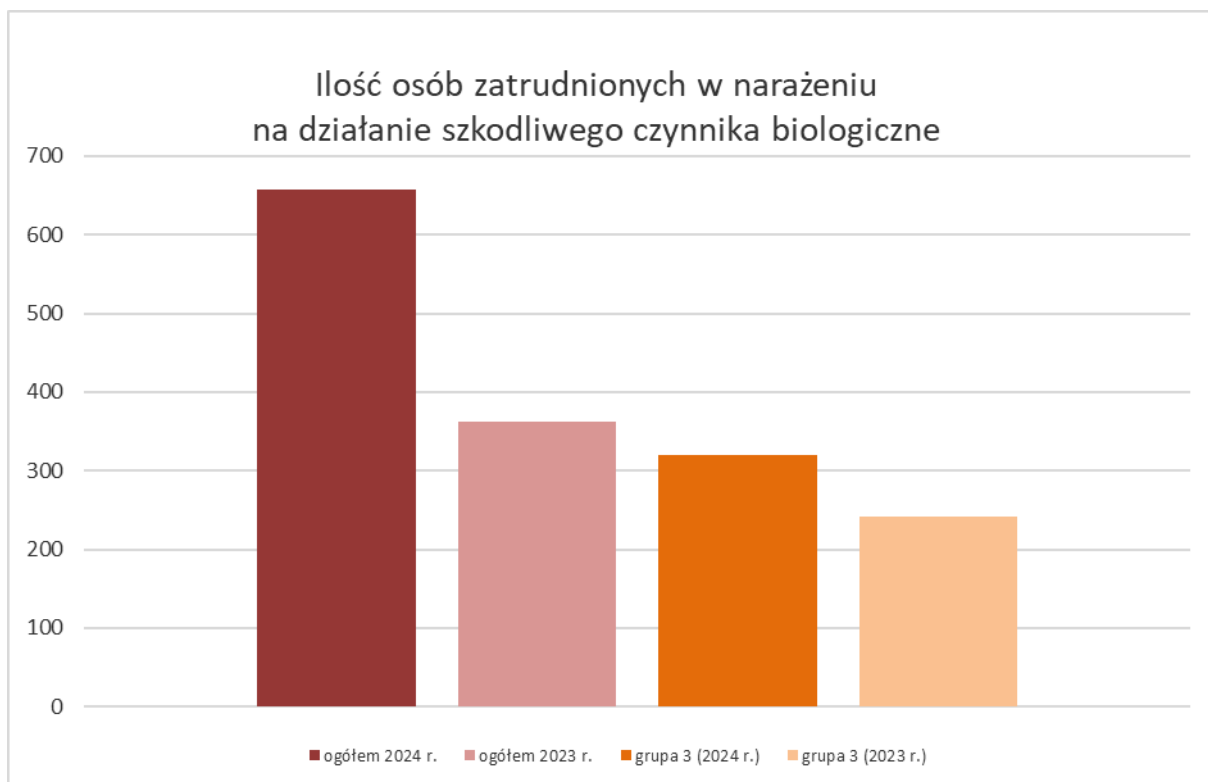
PPIS w Wągrowcu otrzymał w 2024 r. – 13 zgłoszeń, w tym: 3 zgłoszenie dotyczące demontażu płyt azbestowych i 10 zgłoszeń dotyczących transportu wyrobów zawierających azbest (dla 299 lokalizacji). Zgłoszenia wpływają do PPIS w Wągrowcu po czasie wykonania prac – skontrolowano 1 miejsce wskazane w zgłoszeniu dotyczące demontażu.

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

5.3.2. Nadzór nad czynnikami biologicznymi.

W roku 2024 objęto nadzorem 72 zakładów, w których występowały czynniki biologiczne. W ramach oceny warunków pracy i ryzyka zawodowego pracowników narażonych na działanie czynników biologicznych w środowisku pracy przeprowadzono 20 kontroli w 20 zakładach.

W skontrolowanych zakładach w roku 2024 narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne było ogółem 658 pracowników (363 w 2023 r.) – narażenie na czynnik biologiczny zakwalifikowany do 2 grupy zagrożenia, w tym 320 (242 w 2023 r.) pracowników narażonych na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do 3 grupy zagrożenia.



Pracodawcy zapewniają pracownikom narażonym na działanie czynników biologicznych:

- techniczne środki ochrony – wentylacja mechaniczna, klimatyzacja, ściany, podłogi, okna, drzwi łatwe do utrzymania czystości, rozdział pracy z materiałem skażonym i do pracy czystej, zapewniono warunki do mycia i dezynfekcji rąk, pojemniki z mydłem, płynem dezynfekcyjnym uruchamiane bez kontaktu z dłonią (służba zdrowia, produkcja żywności), pomieszczenia higieniczno-sanitarne, wydzielone pomieszczenie do spożywania posiłków,
- organizacyjne środki ochrony – znaki ostrzegające przed zagrożeniem biologicznym, zapewniono warunki bezpiecznego zbierania i usuwania odpadów z zastosowaniem bezpiecznych i oznakowanych pojemników, opracowano instrukcje mycia i dezynfekcji sprzętu, narzędzi, powierzchni roboczych, pomieszczeń, pracownicy przeszkoleni z zakresu bhp i udzielania I pomocy z uwzględnieniem narażenia na czynniki biologiczne.

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

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

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

5.3.3. Choroby zawodowe.

PPIS w Wągrowcu w 2024 r. wydał 3 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej:

1 – przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka w poz. 20.1 wykazu chorób zawodowych.

1 – przewlekła choroba narządu głosu spowodowana nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głosu i trwałą dysfonią, wymieniona w poz. 15.3 wykazu chorób zawodowych.

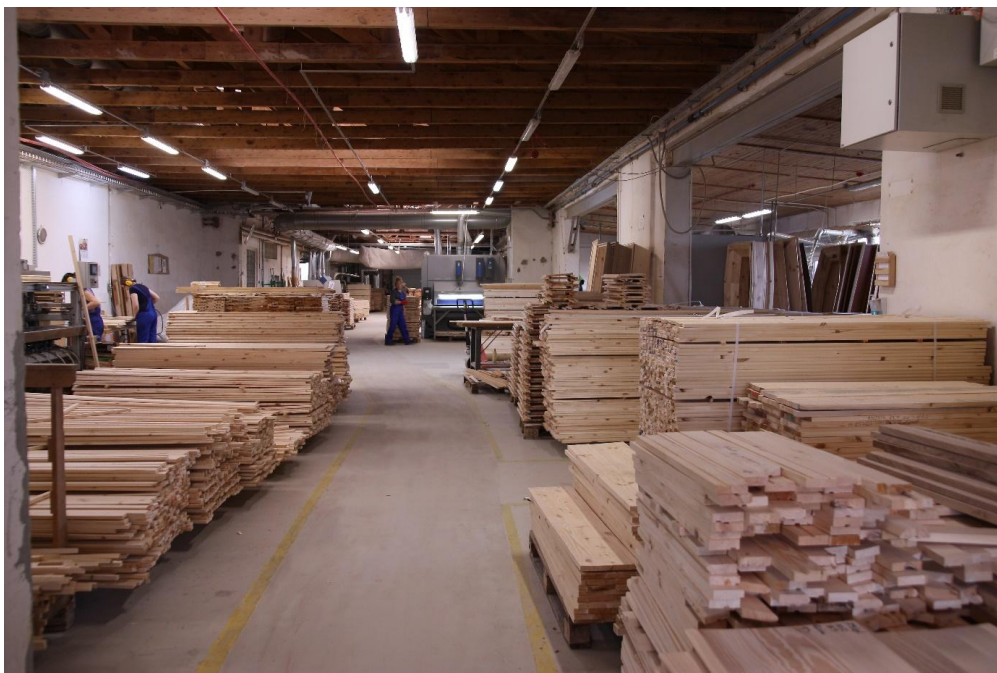
1 – choroba skóry – alergiczne kontaktowe zapalenie skóry w poz. 18.1 wykazu chorób zawodowych.

Podczas przeprowadzania ocen narażenia zawodowego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wągrowcu stwierdził, że okres narażenia zawodowego na czynnik, który wskazuje się, jako przyczynę choroby zawodowej (dla wszystkich stwierdzonych w 2024 r. chorób zawodowych – poz. 18.1, 15.3 oraz 20.1), związany był z wieloletnią pracą na danym stanowisku pracy w narażeniu na czynnik powodujący chorobę.





Skontrolowany w 2024 r. zakład Benecke Kaliko S.A. (międzynarodowy producent sztucznej skóry dla przemysłu samochodowego)





Skontrolowany w 2024 r. zakład LINDNER Sp. z o.o. (międzynarodowy producent trumien)

6. OCENA SYTUACJI EPIDEMIOLOGICZNEJ W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zapadalności na choroby zakaźne, ujmowane w ocenie sytuacji epidemiologicznej, była w 2024 roku mniej korzystna w porównaniu do roku 2023.

Nastąpił wzrost zapadalności na: wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy, norowirusy oraz inne określone, w tym u dzieci do lat 2, płonicę, inną postać kiły i kiłę nieokreśloną, pogryzienia przez zwierzęta podejrzane o wściekliznę, po których podjęto szczepienia, ospę wietrzną, chorobę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae* – zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu oraz inna określona i nieokreślona, zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19), zakażenia wirusem RSV w tym u dzieci do lat 2, grypę potwierdzoną wynikiem szybkiego testu antygenowego. Pojawiły się nowe zachorowania na: inne bakteryjne zakażenia jelitowe określone i nieokreślone, w tym u dzieci do lat 2, giardiozę, kryptosporidiozę, krztusiec, legionelozę, inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chłamydie, różyczkę.

Spadek zapadalności dotyczył takich chorób zakaźnych jak: zatrucia pokarmowe wywołane przez *Salmonelozę*, inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *Clostridium difficile*, wirusowe zakażenia jelitowe nieokreślone, biegunki i zapalenie żołądkowo jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, w tym u dzieci do lat 2, chorobę wywołaną przez *Streptococcus pyogenes*, w tym różę, boreliozę, wirusowe zapalenie wątroby typu B – przewlekłe i BNO, typu C – przewlekłe i BNO, nowo wykrytych zakażeń HIV.

Nie wystąpiły przypadki zachorowań na listeriozę, ostre porażenie wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat, inwazyjną chorobę wywołaną przez *Heamophilus influenzae* oraz wirusowe zapalenie opon mózgowych.

Lp.	Kod wg ICD-10	Jednostka chorobowa		2023		2024	
				I. zachorowań	zapadalność	I. 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	Salmoneloz	zatrucie pokarmowe ^{UE/PL}	13	18,85	6	8,71
5	A02.1		posocznica ^{PL}	1	1,45		
6	A02.2-8		inne zakażenie pozajelitowe ^{PL}			1	1,45
7	A03	Czerwonka bakteryjna (szigeloz) ^{UE}					
8	A04.0-2	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez <i>E. coli</i> biegunkotwórczą ^{PL 4)}				
9 +	A04.3		wywołane przez <i>E. coli</i> enterokrwotoczną ^{UE}				
10	A04.4		wywołane przez <i>E. coli</i> inną i BNO				
11	A04.5		wywołane przez <i>Campylobacter</i> ^{UE}	1	1,45		
12	A04.6		wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i> lub <i>Yersinia pseudotuberculosis</i> ^{UE}				
13	A04.7		wywołane przez <i>Clostridium difficile</i> ^{PL}	32	46,38	24	34,83
14	A04.8		inne określone				
15	A04.9		nieokreślone			3	4,35
16	A04	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁵⁾				1	1,45
17	A05.0	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe (ogółem)	gronkowcowe				
18	A05.1		jadem kiełbasianym (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}				1	1,45
24	A07.2	Kryptosporydioza ^{UE}				1	1,45
25	A08.0	Wirusowe zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez rotawirusy	5	7,25	14	20,32
26	A08.1		wywołane przez norowirusy	9	13,05	10	14,51
27	A08.2-3		inne określone	7	10,15	10	14,51
28	A08.4		nieokreślone	33	47,83	18	26,13
29	A08.0-4	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁷⁾		12	17,39	21	30,48
30	A09	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie	ogółem	193	279,68	133	193,04
31			w tym u dzieci do lat 2	22	31,88	21	30,48
32	A20	Dżuma ^{UE}					
33	A21	Tularemia ^{UE}					
34	A22	Wąglik ^{UE}					
35	A23	Bruceloza: 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				
0	1		2				
43	A36	Błonica	^{UE}				
44	A37	Krztusiec	^{PL}			62	89,99
45	A38	Płonica (szkarlatyna)	^{PL}	35	50,73	50	72,57
46	A39	Choroba meningokokowa, inwazyjna ^{UE/PL 8)}	ogółem	1	1,45		
47	A39.0;		zapalenie opon mózgowych i/lub	1	1,45		
48	A39.1-4		posocznica	1	1,45		
49	A39.5-9		inna określona i nieokreślona				
50	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus</i> <i>pyogenes</i> , inwazyjna ^{PL 9)}	ogółem	28	40,59	11	15,97
51	A46		róża	24	34,79	11	15,97
52	A48.3		zespół wstrząsu toksycznego				
53	B95.0/O85		gorączka połogowa				
54	B95.0/ (...)		inna określona i nieokreślona ¹⁰⁾	4	5,80		
55	A48.1	Legionelozą	choroba legionistów ^{UE/PL}			2	2,90
56	A48.2		gorączka Pontiac ^{PL}				
57	A50	Kiła ^{UE/PL}	wrodzona				
58	A51		wczesna	1	1,45		
59	A52		późna				
60	A53		inne postacie kiły i kiła nieokreślona	1	1,45	4	5,80
61	A54	Rzeżączka ^{UE/PL}		1	1,45		
62	A55	Ziarnica weneryczna wywołana przez Chlamydie ^{UE/PL}				1	1,45
63	A56	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie ^{UE/PL}					
64	A69.2	Borelioza z Lyme	ogółem ^{UE/PL}	10	14,50	9	13,06
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				
72	—	Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat					
73	A81.0	Encefalopatie gąbczaste	choroba Creutzfeldta-Jakoba (CJD) ^{PL}				
74	A81.0		wariant choroby Creutzfeldta-Jakoba (vCJD)				
75	A81		inne i nieokreślone				
76	A82	Wścieklizna ^{UE}					
77	Z20.3/	Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień		14	20,30	17	24,67
78	A84	Kleszczowe zapalenie mózgu ^{UE}					
79	B00.4	Inne wirusowe zapalenie mózgu	opryszczkowe				
80	A81.1;A83;		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	Ebola, Marburg, Lassa ¹¹⁾				
93	A96.0-1,8-9; A98.3-4;A99.0-1	gorączki	inna określona i nieokreślona ¹¹⁾				
94	A98.5	Choroba wywołana przez hantawirusy ^{PL}					
95	B01	Ospa wietrzna		215	311,62	390	566,06
0	1	2					
96	B03	Ospa prawdziwa ^{UE}					
97	B04	Ospa małopía ^{UE}					
98	B05	Odra ^{UE}					
99	B06	Różyczka ^{UE/PL}				1	1,45
100	B08.8	Pryszczycza					
101	B15	Wirusowe zapalenie wątroby	typu A ^{UE}	1	1,45		
102	B16		typu B - ostre ^{UE/PL}	1	1,45		
103	B18.0-1		typu B - przewlekłe i BNO ^{UE/PL 15)}	8	11,60	7	10,16
104	B17.1		typu C - ostre – ogółem ^{UE/PL}	1	1,45		
105	B17.1		typu C - ostre wg definicji UE				
106	B18.2		typu C - przewlekłe i BNO ^{UE/PL 16)}	5	7,25	1	1,45
107	B17.0,2-9; B18.8-9;B19		inne i nieokreślone				
108	B20-B24	AIDS – Zespół nabytego upośledzenia odporności ^{UE/PL}					
109	Z21	Nowo wykryte zakażenia HIV ^{UE, 17)}					
110	B26	Świnka (nagminne zapalenie przyusnic) ^{UE/PL}					
111	B50-B54	Malaria (zimnica) ^{UE}					
112	B67	Bąblowica (echinokokoza) ^{UE}					
113	B69	Wągrzyca (cysticerkoza)					
114	B75	Włośnica ^{UE}					
115	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna ^{UE, 18)}	ogółem	1	1,45	3	4,35
116	B95.3/G04.2; G00.1		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu			2	2,90
117	A40.3		posocznica	1	1,45		
118	J13;B95.3/(...)		inna określona i nieokreślona			1	1,45
119	B96.2/D59.3	Zespół hemolityczno-mocznicy w przebiegu zak. <i>E. coli</i> ^{UE, 19)}					
120	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i> , inwazyjna ^{UE/PL 20)}	ogółem				
121	B96.3/G04.2; G00.0		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				
122	A41.3		posocznica				
123	A49.2;J14; B96.3/(...)		inna określona i nieokreślona				
124	G01;G04.2; G05.0	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	w innych chorobach objętych MZ-56 ²¹⁾				
125	G00.2-8;G04.2		inne określone	1	1,45		
126	G00.9;G04.2		inne, nieokreślone				
127	G03	Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone		1	1,45	1	1,45
128	G04.8-9	Zapalenie mózgu inne i nieokreślone					
129	J09	Grypa ptaków typu A/H5 lub A/H5N1 u ludzi ^{UE/PL, 22)}					
130	J10-J11	Grypa ^{UE/PL}	ogółem			6	8,71

131			u dzieci w wieku 0-14 lat			1	1,45
132	P35.0	Wrodzone	różyczka wrodzona ^{UE}				
133	P35.8	choroby	choroba wywołana przez wirus Zika ^{UE}				
134	P35.3-9	wirusowe	inne określone i nieokreślone ¹¹⁾				
135	P37.1	Inne wrodzone	toksoplazmoza ^{UE}				
136	P37.2	zakażenia	listerioza ^{UE}				
137	P37.3-4,8-9	i choroby pasożytnicze	inne określone i nieokreślone ¹¹⁾				
138	U04	SARS – Zespół ostrej niewydolności oddechowej ^{UE, 23)}					
139	U07.1-2	Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19) ^{UE}		275	398,58	332	481,88
140		Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19) – przypadki możliwe ^{UE}		38	55,08	37	53,70
141	T60	Zatrucia pestycydami – ostre ²³⁾					
142	T61	Zatrucia naturalnie toksycznymi	ryby, skorupiaki i inne produkty morza				
143	T62.0	substancjami spożytkimi	grzyby				
144	T62.1-2	jako pokarm ²³⁾	jagody i inne części roślin				
0	1	2					
145	T64	Ostre zatrucia	mikotoksyny				
146	-	żywnością skażoną	dioksyny				
147	-	biologicznie i/lub	polichlorowane bifenyle				
148	-	chemicznie ²³⁾	inne określone i nieokreślone				
149	-	Ciężkie ostre zapalenia wątroby o nieustalonej etiologii ^{UE, 24)}	prawdopodobne				
150	-		powiązane epidemiologicznie				
151	J12.1;J20.5;	Zakażenia	ogółem	4	5,8	90	130,63
152	J21.0;B97.4/(...)	wirusem RSV	w tym u dzieci do lat 2	2	2,9	33	47,90
153	J10-J11	Grypa potwierdzona wynikiem szybkiego testu antygenowego ²⁵⁾		44	63,78	322	467,36

6.1. Choroby, szerzące się drogą pokarmową

7.1.1 Podobnie jak w latach poprzednich nie zanotowano zachorowań na dur brzuszny, dury rzekome i czerwonkę bakteryjną oraz zatrucia toksyną botulinową i jersiniozy .

6.1.2. Biegunki u dzieci do lat 2 – wzrosła ilość chorych z 34 przypadków w 2023 r. do 43 przypadków w roku 2024 co daje zapadalność 62,41. Spośród 43 przypadków zgłoszonych, 20 dzieci było hospitalizowanych. U 21 dzieci nie wykonano badań diagnostycznych. Przebadano 22 przypadki. Wykryto u dzieci hospitalizowanych w 14 przypadkach zakażenia wirusowe (rotawirusy, norowirusy i adenowirusy), u 6 dzieci leczonych ambulatoryjnie zdiagnozowano norowirusy, a u 1 dziecka rotawirusy. Zarejestrowano 1 zakażenie bakteryjne w 2024 r., u dziecka, które było hospitalizowane.

6.1.3. W roku 2024 zarejestrowano 6 przypadków zatruc pokarmowych wywołanych pałeczkami Salmonella. Zapadalność spadła z 18,85 w roku 2023 r. do 8,71 w roku 2024. U wszystkich tych osób w badaniu kału zidentyfikowano pałeczki Salmonella Enterica, Były to zachorowania pojedyncze, niepowiązane epidemiologicznie, o nieznanym źródle zakażenia. Zachorowania wystąpiły w grupach wiekowych: 0-4 lata – 5 osób, 5-9 lat – 1 osoba.

Środowisko zamieszkania: 4 osoby mieszkające w mieście i 2 na wsi. 5 przypadków w czasie rozpoznania i leczenia hospitalizowano, a 1 leczono w warunkach ambulatoryjnych.

W 2024 roku nie zarejestrowano przypadków **wirusowego zapalenia wątroby typu A**.

6.1.4. Nosiciele zarazków schorzeń jelitowych - nie zarejestrowano nosicielstwa pałeczek Salmonella typhi, paratyphi, pałeczek Shigella.

Zarejestrowano w roku sprawozdawczym 4 przypadki nosicielstwa pałeczek Salmonella. Wykreślono z rejestru 5 nosicieli zarejestrowanych w ciągu roku oraz 1 osobę z roku 2023. Na dzień 31.12.2024 r. nie pozostawały pod nadzorem żadne osoby.

6.1.5. Ogniska zachorowań.

W roku 2024 nie zarejestrowano ognisk zatrucia pokarmowego (tab. 4.), natomiast wystąpiło 5 ognisk krztuśca, które objęło 10 osób, w tym 6 osób to dzieci do 14 lat. Miejsce wystąpienia ognisk to mieszkania własne tych osób. 1 osoba była hospitalizowana, była to kobieta zamieszkująca na wsi w wieku 31 lat.

6.2. Choroby w zakresie, których prowadzi się szczepienie ochronne, w tym objęte programami eliminacji

Wirusowe zapalenie wątroby typu B – współczynnik zapadalności spadł z 11,60 w 2023 r. do 10,16 w 2024 r. Zarejestrowano 7 przypadków jako wirusowe zapalenie wątroby typu B przewlekłe i bliżej nie określone (BNO). Wszystkie zachorowania zarejestrowano zgodnie z definicją przyjętą na potrzeby nadzoru epidemiologicznego jako przypadki potwierdzone na podstawie badań laboratoryjnych. Zachorowania wystąpiły w środowisku miejskim – 6 przypadki i w środowisku wiejskim – 1 przypadek. Zanotowano zachorowania w grupie wieku od 30-39 lat – 4 przypadki, od 40-49 lat – 1 przypadek, powyżej 60 lat – 2 przypadki. Nie notowano zachorowań jako ekspozycji zawodowej. Zgony nie wystąpiły.

W minionym roku nie wystąpiły przypadki zachorowania na świnkę, odrę, tężec, nagminne porażenie dziecięce i ostre porażenie wiotkie u dzieci do lat 14 natomiast zarejestrowano 62 przypadki krztuśca co daje zapadalność 89,99 na 100 tyś. mieszkańców oraz 1 przypadek różyczki, który dotyczył osoby płci męskiej, zamieszkującej w mieście, zaszczepionej jedną dawką.

6.3. Choroby odzwierzęce

W roku 2024 nie zarejestrowano zachorowania na choroby odzwierzęce takie jak: listerioza, włośnica, toksoplazmoza, leptospiroza, tasiemczyca w tym bąblowica.

6.4. Inne choroby zakaźne

6.4.1. Salmoneloza pozajelitowa – zarejestrowano 1 przypadek zakażenia pozajelitowego pod postacią innego zakażenia pozajelitowego, co daje zapadalność 1,45 na 100 tyś.

mieszkańców. Zachorowanie dotyczyło mężczyzny ze środowiska wiejskiego. Zachorowanie zarejestrowano jako przypadek potwierdzony, na podstawie kryterium laboratoryjnego – badanie ropy i izolacja pałeczek z rodzaju Salmonella.

6.4.2. Borelioza – zarejestrowano 9 przypadków zachorowań, co daje zapadalność 13,06 i jest niższa niż w 2023 r. (14,50). Wszystkie przypadki zakwalifikowano jako potwierdzone. Lekarze rozpoznali u tych osób rumień wędrujący. Zachorowania dotyczyły 4 mężczyzn i 5 kobiet. W środowisku miejskim zanotowano 5 przypadków, a w środowisku wiejskim 4 przypadki. Wszystkie osoby leczone były ambulatoryjnie. Zachorowania nie były związane z narażeniem zawodowym.

6.4.3. Wirusowe zapalenie wątroby typu C - współczynnik zapadalności spadł z 7,25 w 2023 roku do 5,81 w 2024 roku. Zarejestrowano 4 przypadki jako wirusowe zapalenie wątroby typu C przewlekłe i bliżej nieokreślone (BNO). Wszystkie zachorowania zarejestrowano zgodnie z definicją przyjętą na potrzeby nadzoru epidemiologicznego jako przypadki potwierdzone na podstawie badania HCV-RNA. Są to przypadki nowo wykryte. Zachorowania wystąpiły w środowisku wiejskim – 2 przypadki i miejskim - 2 przypadki. Zachorowały 2 kobiety i 2 mężczyzn. Zanotowano zachorowania w grupie wieku od 30-39 lat – 2 przypadki, od 50-59 lat – 1 przypadek, od >60 lat – 1 przypadek. Nie notowano zachorowań jako ekspozycji zawodowej. Zgony nie wystąpiły.

6.4.4. Ospa wietrzna – rok 2024 charakteryzował się wzrostem ilości zachorowań - zapadalność na 100 tys. mieszkańców wyniosła 566,06, a w 2023 r. wynosiła 311,62. spośród 390 zarejestrowanych przypadków chorowały głównie dzieci. Wystąpiły także zachorowania w przedziale wiekowym 25-29 lat – 3 osoby, 30-34 lata – 6 osób, 35-39 lat – 5 osób, 40-44 lata 3 osoby, 50-59 lat – 1 osoba. Dominowały zachorowania wśród mężczyzn, w wieku szkolnym i przedszkolnym, w środowisku wiejskim. W większości chorzy leczeni byli ambulatoryjnie, natomiast 2 osoby były hospitalizowane.

6.5. Zakażenia szpitalne

Na terenie powiatu wągrowieckiego funkcjonuje 1 szpital Zespołu Opieki Zdrowotnej w Wągrowcu. Szpital nie posiada własnego laboratorium mikrobiologicznego, jednakże korzysta z usług laboratorium zewnętrznego ALAB, z którym ma podpisaną umowę w zakresie wykonywania badań bakteriologicznych i cytologicznych. Dostęp do badań zapewniony jest całodobowo.

Na podstawie przekazanego raportu rocznego o bieżącej sytuacji epidemiologicznej w 2023 r. oraz o występowaniu patogenów alarmowych w tej placówce stwierdzono, że wykonano 2559 badań mikrobiologicznych, co daje 20,64 badania mikrobiologiczne na łóżko/rok oraz 54,11 badania mikrobiologiczne na 100 pacjentów. Przy czym liczba łóżek w 2023 roku to 124, z czego wykorzystano 74,75 %. hospitalizując 4729 pacjentów.

Raport uwzględnił następujące patogeny alarmowe:

- liczba pacjentów z *Staphylococcus aureus* MRSA – 8, co daje zapadalność 1,69 na 1000 pacjentów (najwyższy współczynnik zapadalności dotyczył Oddziału Chirurgicznego 1,27/1000),
 - liczba pacjentów z *Enterococcus faecalis* VRE – 1, co daje zapadalność 0,21 na 1000 pacjentów (dotyczyło Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego),
 - liczba pacjentów z *Enterococcus faecium* VRE – 11, co daje zapadalność 2,33 na 1000 pacjentów (najwyższy współczynnik zapadalności dotyczył Oddziału 4,84/1000),
 - liczba pacjentów z *Escherichia coli* ESBL (+) – 1, co daje zapadalność 0,21 na 1000 pacjentów (dotyczyło Oddziału Wewnętrznego 0,80/1000),
 - liczba pacjentów z *Klebsiella* spp. ESBL (+) – 9, co daje zapadalność 1,90 na 1000 pacjentów (najwyższy współczynnik zapadalności dotyczył Oddziału Wewnętrznego 4,84/1000),
 - liczba pacjentów z *Klebsiella* spp. CPE – 3, co daje zapadalność 0,63 na 1000 pacjentów (najwyższy współczynnik zapadalności dotyczył Oddziału Anestezjologii i Intensywnej Terapii 55,55/1000),
 - liczba pacjentów z kolonizacją *Klebsiella pneumoniae* MBL-NDM – 1 co daje zapadalność 0,21 na 1000 pacjentów (dotyczyło Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego),
 - liczba pacjentów z *Enterobacter* spp. ESBL (+) – 2, co daje zapadalność 0,42 na 1000 pacjentów (najwyższy współczynnik zapadalności dotyczył Oddziału Anestezjologii i Intensywnej Terapii 55,55/1000),
 - liczba pacjentów z *Acinetobacter* spp. – 6, co daje zapadalność 1,27 na 1000 pacjentów (3 przypadki dotyczyły Oddziału Anestezjologii i Intensywnej Terapii 83,33/1000, 3 przypadki dotyczyły Oddziału Chirurgicznego 1,27/1000),
 - liczba pacjentów z *Clostridium difficile* – 27, co daje zapadalność 5,71 na 1000 pacjentów (najwyższy współczynnik zapadalności dotyczył Oddziału Wewnętrznego 17,76/1000),
 - liczba pacjentów z Rotawirusami – 1, co daje zapadalność 0,21 na 1000 pacjentów (patogen wystąpił na Oddziale Dziecięcym, zapadalność 2,53/1000),
 - liczba pacjentów z WZW typu C - 1, co daje zapadalność 0,21 na 1000 pacjentów (dotyczyło Oddziału Wewnętrznego 0,80/1000),
 - liczba pacjentów z HIV - 1, co daje zapadalność 0,21 na 1000 pacjentów (dotyczyło Oddziału Wewnętrznego 0,80/1000),
- Najwyższy współczynnik zapadalności w ujęciu całego szpitala dotyczył *Acinetobacter* spp. w Oddziale Anestezjologii i Intensywnej Terapii i wyniósł 83,33/1000 pacjentów.
- Najniższy współczynnik zapadalności dotyczył wykrycia *Enterococcus faecalis* VRE w Zakładzie Opiekuńczo-Lecznicznym, *Escherichia coli* ESBL, WZW typu C oraz HIV na Oddziale wewnętrznym i wyniósł 0,80/1000 pacjentów.

6.6. Szczepienia ochronne

W okresie sprawozdawczym 15 placówek powiatu wągrowieckiego realizowało szczepienia obowiązkowe w ramach Programu Szczepień Ochronnych (PSO).

PSSE w Wągrowcu realizując PSO zamówiła 11089 preparatów szczepionkowych o wartości 782126,84, które zostały rozdyskretuowane wśród placówek wykonujących szczepienia ochronne.

W roku sprawozdawczym 2024 po kontrolach placówek w zakresie szczepień ochronnych stwierdzono, że wszystkie przychodnie posiadają elektroniczny system monitorowania temperatury w urządzeniach chłodniczych do przechowywania preparatów szczepionkowych. System składa się z rejestratorów temperatury wyposażonych w specjalne karty SIM. System umożliwia m.in. wysyłanie SMS/e-mail z powiadomieniami oraz automatyczne generowanie raportów.

W stosunku do 2023 roku 3 placówki zakupiły rejestrator temperatury w których jest stosowany elektroniczny system monitorowania temperatury w urządzeniach chłodniczych.



Poczekalnia Poradni Podstawowej
Opieki Zdrowotnej SALUS
Fot. Renata Bednarska



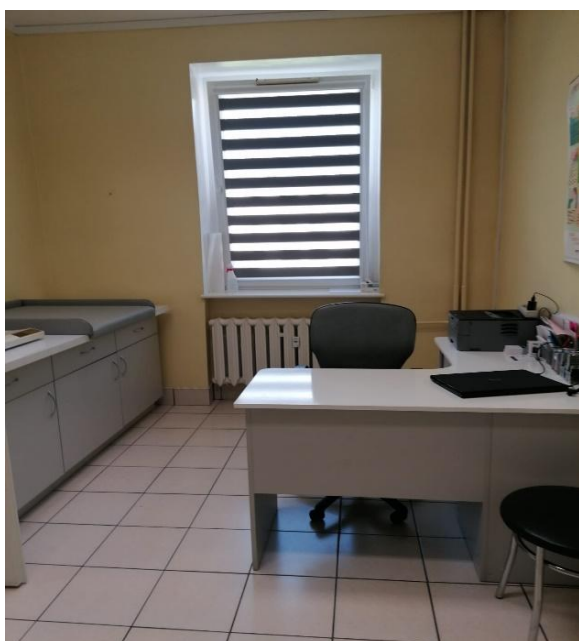
Punkt szczepień
Fot. Renata Bednarska



Pomieszczenie higieniczno-sanitarne
Poradni Podstawowej Opieki Zdrowotnej SALUS
Fot. Renata Bednarska



Punkt szczepień
Fot. Renata Bednarska



Gabinet lekarski Przychodni
Medycyny Rodzinnej Gołańcz
Fot. Renata Bednarska

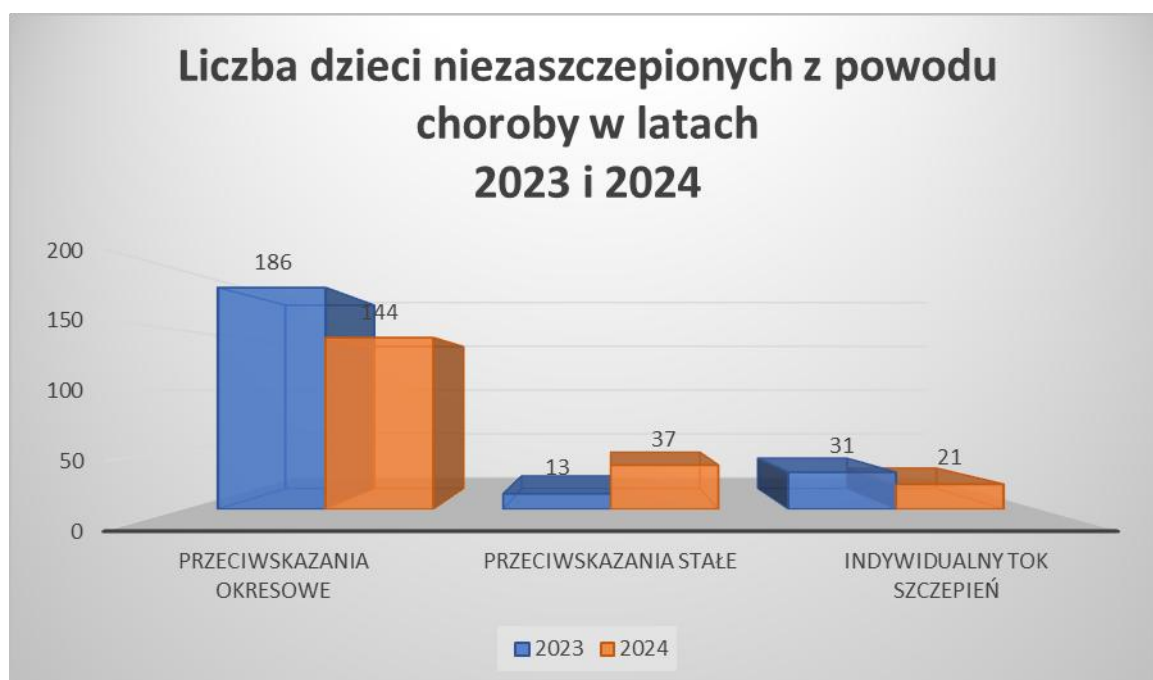


Punkt szczepień
Fot. Renata Bednarska

6.6.1. Szczepienia obowiązkowe

W roku sprawozdawczym zgodnie z programem szczepień ochronnych zaszczepiono 94,04 % dzieci i młodzieży. Wskaźnik ten obniżył się o 0,59 % w stosunku do roku ubiegłego. W grupie dzieci niezaszczepionych w stosunku do roku ubiegłego obniżyła się liczba dzieci odroczonech **z powodu choroby**, w roku bieżącym z tego powodu nie zaszczepiono 202

dzieci, w tym przeciwskazania okresowe posiadało 144 dzieci, przeciwskazania stałe posiadało 37 dzieci, indywidualny tok szczepień 21 dzieci. Również obniżyła się liczba dzieci przebywających długotrwale za granicą w roku bieżącym z tego powodu nie zaszczepiono 56 dzieci.



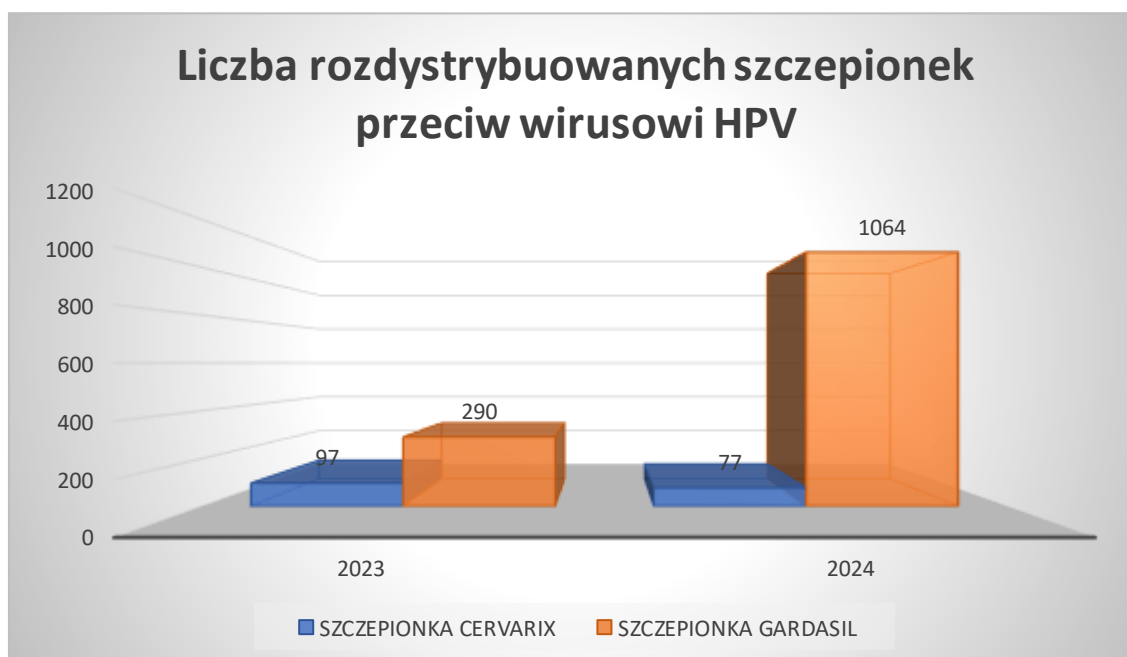
W 2024 roku 201 osób uchylało się od wykonania szczepień obowiązkowych. W stosunku do tych osób podjęto postępowania administracyjne na skutek tego 32 osób wykonało obowiązek szczepień ochronnych. Wydano 4 tytuły wykonawcze, 18 upomnień, 49 wezwań, skierowano 4 wnioski do Wojewody Wielkopolskiego o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia do wykonania szczepień ochronnych. Na koniec roku 2024 z tytułu uchylania się od szczepień ochronnych pozostało 169 osób. W stosunku do 2023 roku w 2024 r. przybyły 54 osoby uchylających się od szczepień.



6.6.2. Powszechny Program Szczepień przeciw HPV

W okresie sprawozdawczym wszystkie placówki POZ powiatu wągrowieckiego oraz 13 szkół podstawowych przystąpiło do powszechnego programu szczepień przeciwko HPV.

W roku sprawozdawczym 2024 rozdystrybuowano wśród placówek wykonujących szczepienia przeciw HPV 1141 preparatu szczepionkowego, zaszczepiono 818 dzieci w rocznikach od 2011 do 2015.



6.6.3. Szczepienia w grupach ryzyka (szczepienia p/WZW B)

Szczepieniami ochronnymi przeciw wzv typu B objęto osoby z bliskiego otoczenia osób zakażonych HBV oraz inne osoby przewlekłe chore o wysokim ryzyku zakażenia oraz osoby przygotowujące się do zabiegów operacyjnych. Razem zaszczepiono 108 osób.

6.6.4. Niepożądane odczyny poszczepienne

W roku sprawozdawczym stwierdzono 1 odczyn poszczepienny po podaniu preparatu szczepionkowego MMR (**szczepionka przeciw odrze (measles), śwince (mumps) oraz różyczce (rubella)**) - odczyn poważny.

6.6.5. Kontrole Placówek Podstawowej Opieki Zdrowotnej

W roku sprawozdawczym skontrolowano 15 placówek Podstawowej Opieki Zdrowotnej w zakresie szczepień ochronnych oraz zgłaszalność chorób zakaźnych.

W jednej placówce stwierdzono nieprawidłowości w zakresie nierzetelnego prowadzenia dokumentacji dotyczących szczepień ochronnych oraz niezgłaszalność zachorowań na choroby zakaźne.

Przeprowadzono dwie interwencje: **jedna interwencja** dotyczyła nieprzestrzegania reżimu sanitarno-epidemiologicznego przez personel placówki (nieprawidłowo zdezynfekowany sprzęt medyczny wykorzystywany podczas zabiegów, brak mycia i dezynfekcji rąk przez personel medyczny) - podczas przeprowadzania kontroli interwencyjnej ww. nieprawidłowości nie potwierdzono, **druga interwencja** dotyczyła braku zmiany rękawiczek ochronnych podczas pobierania krwi pomiędzy pacjentami w laboratorium medycznym.

Za stwierdzone w czasie kontroli nieprawidłowości wydano jedną decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności, dwie decyzje płaćnicze oraz nałożono jeden mandat w wysokości 300 zł.

7. Higiena Dzieci i Młodzieży

7.1. Nadzór nad placówkami nauczania i wychowania

W 2024 roku na terenie powiatu wągrowieckiego nadzorem objęto 77 placówek nauczania i wychowania, w tym:

- żłobki i kluby dziecięce,
- przedszkola i punkty przedszkolne,
- szkoły podstawowe,
- zespoły szkół,

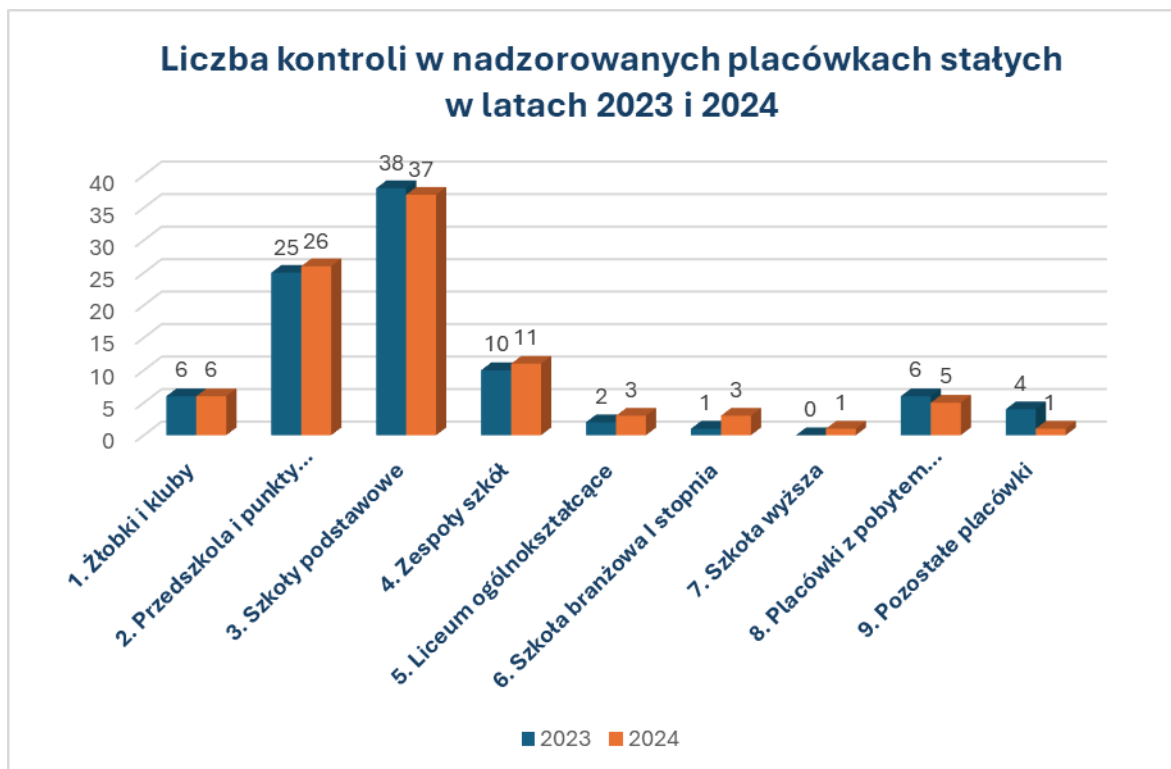
- liceum ogólnokształcące,
- szkołę branżową I stopnia,
- szkołę wyższą,
- placówki z pobytem dziennym i całodobowym,
- pozostałe placówki.



W zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania dotyczące higieny i stanu sanitarnego pomieszczeń oraz sprzętu używanego w placówkach skontrolowano 67 placówek stałych (87%). W ramach nadzoru przeprowadzono 93 kontrole placówek nauczania i wychowania, oceniając ich stan sanitarny pod względem:

- posiadanej infrastruktury,
- bieżącej czystości i porządku,
- warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów,
- dostępności do profilaktycznej opieki medycznej,
- przechowywania substancji chemicznych i ich mieszanin,
- organizacji dożywiania,
- ergonomii stanowiska pracy ucznia,
- higieny pracy umysłowej,
- możliwości pozostawienia podręczników i przyborów szkolnych,

- analizy obciążenia uczniów ciężarem tornistrów,
- przygotowania placówek do rozpoczęcia nowego roku szkolnego.



W ramach działań pokontrolnych roku 2024 wydano 4 decyzje merytoryczne:

- 2 zmieniające termin wykonania nakazów,
- 1 umarzającą postępowanie administracyjne,
- 1 potwierdzającą spełnienie warunków sanitarno-lokalowych w żłobku.

Ponadto do jednego z organów prowadzących wystosowano wystąpienie pokontrolne dotyczące 4 szkół, w których nie jest realizowana opieka zdrowotna nad uczniami w placówkach.

Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek

Rodzaj placówki	Liczba placówek				
	nowo oddanych w nowych obiektach	nowo otwartych w obiektach istniejących	po remontach generalnych	z nowo oddanymi obiektami sportowymi	z modernizowanymi blokami sportowymi
Żłobki	0	1	0	0	0
Przedszkola	0	1	1	0	0
Szkoły Podstawowe	0	0	1	0	0

Zespoły szkół	0	0	0	0	1
Placówki całodobowe	0	1	0	0	0
OGÓŁEM	0	3	2	0	1

- **Żłobki**

Powstał **Prywatny Żłobek „Bajkowa Polanka 2 w 1 wędrowcy” w Wągrowcu** przy ul. Reja 4a. Na pobyt dzieci w żłobku przeznaczono dwie sale - jedna o powierzchni 44,46 m², druga o powierzchni 96,63 m². Sale dla dzieci wyposażone zostały w meble dostosowane do wzrostu dzieci, szafki, półki, leżaki, szafy do przechowywania pościeli i leżaków, zabawki, stanowiska do przewijania. Dla dzieci wydzielono dwa pomieszczenia sanitarne (wyposażone w trzy miski ustępowe, cztery umywalki i brodzik z natryskiem). Przy wejściu do żłobka wydzielono szatnię wyposażoną w indywidualne szafki.



Żłobek „Bajkowa Polanka 2 w 1 wędrowcy” w Wągrowcu

Fot. Ewa Czarnecka



Sala zajęć w Żłobku „Bajkowa Polanka 2 w 1 wędrowcy” w Wągrowcu
Fot. Paulina Walkowiak



Sala zajęć w Żłobku „Bajkowa Polanka 2 w 1 wędrowcy” w Wągrowcu
Fot. Paulina Walkowiak

- Punkty przedszkolne

W Skokach przy ul. Mickiewicza 3a powstał **Punkt Terapeutyczno-Przedszkolny dla Dzieci z Autyzmem w Ulu**. Na potrzeby punktu przedszkolnego przeznaczono lokal na parterze budynku jednorodzinnego. Na pobyt dzieci przeznaczono salę o powierzchni 32 m². Sala dla dzieci wyposażona jest w dostosowane do zasad ergonomii, posiadające certyfikaty stoliki i krzesła, szafki oraz zabawki. Pomieszczenie higieniczno-sanitarne dla dzieci wyposażone jest w umywalkę, miskę ustępową, brodzik z natryskiem oraz podest umożliwiający dzieciom bezpieczne korzystanie z wyposażenia. Przy wejściu do lokalu

znajduje się pomieszczenie z wydzielonym miejscem do przechowywania odzieży wierzchniej.



Sala zajęć w Punkcie Terapeutyczno-Przedszkolnym dla Dzieci z Autyzmem w Ulu
Fot. Ewa Czarnecka



Sala zajęć w Punkcie Terapeutyczno-Przedszkolnym dla Dzieci z Autyzmem w Ulu
Fot. Ewa Czarnecka



Pomieszczenie higieniczno-sanitarne w Punkcie Terapeutyczno-Przedszkolnym dla Dzieci z Autyzmem w Ulu
Fot. Ewa Czarnecka

- Przedszkola

Przedszkole „Leśne Ludki” w Mieścisku zyskało nową siedzibę. Ze względu na ograniczenia lokalowe dotychczasowego budynku przedszkola, mieściły się w nim tylko 3 oddziały. Dwa oddziały przedszkola funkcjonowały w budynku szkoły podstawowej, a jeden w budynku lokalnego domu kultury. Budynek szkoły podstawowej został poddany przebudowie. Przebudowa obejmowała adaptację pomieszczeń szkolnych na przedszkole, dostosowanie obiektu dla osób niepełnosprawnych oraz do wymagań przeciwpożarowych. W budynku znajduje się 7 sal zajęć, szatnia, pomieszczenia sanitarne dla dzieci i personelu oraz pomieszczenie sanitarne dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością, rozdzielnia posiłków i zmywalnia naczyń, pomieszczenie socjalne, porządkowe oraz pomieszczenia biurowe i techniczne. Całość obiektu została przystosowana dla potrzeb osób niepełnosprawnych poprzez montaż windy osobowej, która zapewnia dostęp do pomieszczeń użytkowych na piętrze, wykonanie przed wejściem do budynku podjazdu dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich oraz wydzielenie toalety dostosowanej dla osób niepełnosprawnych.



Sala zajęć w Przedszkolu „Leśne Ludki” w Mieścisku
Fot. Danuta Ciszewska



Szatnia w Przedszkolu „Leśne Ludki” w Mieścisku
Fot. Danuta Ciszewska



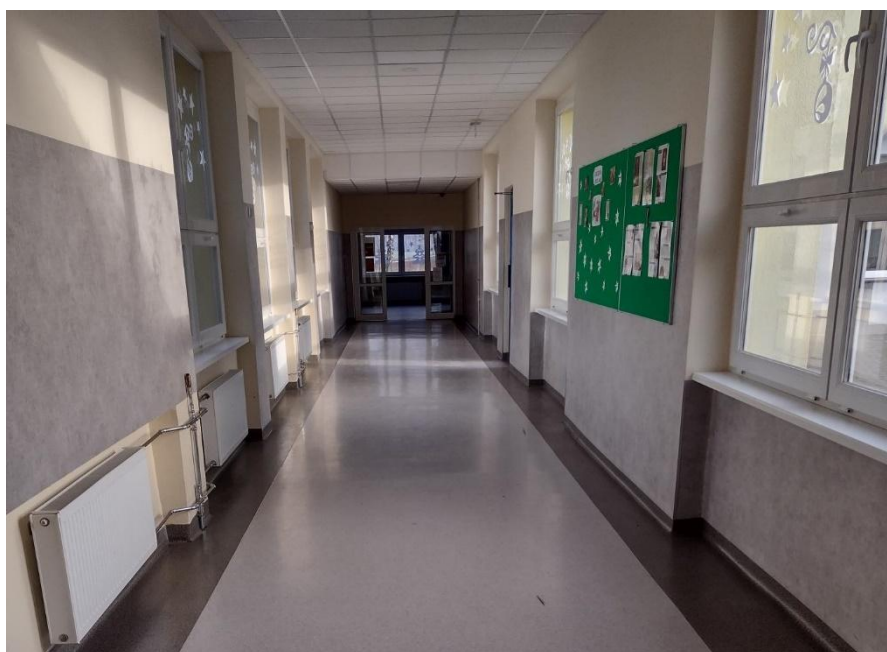
Pomieszczenie higieniczno-sanitarne w Przedszkolu „Leśne Ludki” w Mieścisku
Fot. Danuta Ciszewska

- Szkoły podstawowe

Budynek Szkoły Podstawowej w Żelicach został zmodernizowany. Wyremontowane zostały sale lekcyjne, ciągi komunikacyjne i pomieszczenia sanitarne. W ramach prac remontowych wymieniono drzwi do pomieszczeń, podłogi, część okien, instalację wodno-kanalizacyjną oraz elektryczną.



Korytarz w Szkole Podstawowej w Żelicach
Fot. Ewa Czarnecka



Korytarz w Szkole Podstawowej w Żelicach
Fot. Ewa Czarnecka



Pomieszczenie higieniczno-sanitarne w Szkole Podstawowej w Żelicach

Fot. Ewa Czarnecka

- Zespoły szkół

W **Zespole Szkół Nr 1 w Wągrowcu** powstało zaplecze socjalne krytego boiska sportowego tzw. łącznik pomiędzy budynkiem szkoły i krytym boiskiem. W łączniku wydzielono komunikację oraz 2 szatnie. Przy każdej szatni jest pomieszczenie sanitarno-higieniczne wyposażone w oczko ustępowe i umywalkę do mycia rąk oraz pomieszczenie z 3 kabinami prysznicowymi.



Łącznik w Zespole Szkół Nr 1 w Wągrowcu
Fot. Izabella Krystkowiak



Szatnia w łączniku w Zespole Szkół Nr 1 w Wągrowcu
Fot. Izabella Krystkowiak



Pomieszczenie higieniczno-sanitarne w łączniku w Zespole Szkół Nr 1 w Wągrowcu
Fot. Izabella Krystkowiak

- Placówki całodobowe

W Młodzieżowym Ośrodku Socjoterapii w Gołańczy powstał warsztat, w którym odbywa się praktyczna nauka zawodu - mechanik pojazdów samochodowych. Pomieszczenie warsztatu wyposażono w sprzęty i urządzenia niezbędne do prowadzenia zajęć praktycznych, takie jak: podnośnik krzyżakowy, podnośnik nożycowy, wyważarka kół, sprężarka, ściągarka opon, imadła.



Warsztat samochodowy w Młodzieżowym Ośrodku Socjoterapii w Gołańczy

Fot. Agnieszka Winiecka



Warsztat samochodowy w Młodzieżowym Ośrodku Socjoterapii w Gołębicy
Fot. Agnieszka Winiecka

7.2 Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Rodzaj placówki		Liczba placówek posiadających									
		tylko					salę		szkolny zespół sportowy		
				boisko sportowe			gimnastyczną i salę zastępczą/ rekreacyjną				
Szkoły podstawowe	20	0	2	6	0	2	0	0	7	1	2
Licea ogólnokształcące	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Szkoła branżowe	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	7	0	0	2	1	0	0	0	3	1	0
RAZEM	29	0	3	8	1	2	0	0	11	2	2

Tabela. Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w szkołach na terenie powiatu wągrowieckiego.

W 2024 roku skontrolowano 29 szkół pod kątem zapewnienia warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. W wyniku kontroli stwierdzono, że 2 placówki nie posiadają własnej infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. W jednej z tych szkół zajęcia ruchowe odbywają się w wynajmowanej sali gimnastycznej, a w drugiej na placu rekreacyjnym oraz w świetlicy wiejskiej.

Ponadto uczniowie 14 skontrolowanych szkół, niezależnie od posiadanej własnej infrastruktury do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego, korzystali z zajęć sportowych również poza placówką np. na: basenie, boisku i stadionie sportowym oraz sali gimnastycznej.

7.3. Ergonomia w szkole

Ocenę dostosowania mebli edukacyjnych do warunków antropometrycznych uczniów i przedszkolaków przeprowadzono w 10 przedszkolach (w tym w 2 należących do zespołów szkół), w 7 szkołach podstawowych, w 1 liceum ogólnokształcącym i w 1 szkole branżowej I stopnia. Łącznie oceną objęto 1496 stanowisk pracy ucznia/przedszkolaka. W wyniku przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości w zakresie dostosowania stanowisk pracy uczniów do ich wzrostu stwierdzono w 1 placówce w 1 oddziale. W ciągu miesiąca dyrektor placówki zapewnił właściwe meble dla wszystkich uczniów. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca w tym zakresie nie wykazała już nieprawidłowości.



7.4. Higieniczna ocena rozkładu zajęć lekcyjnych

Plany lekcji oceniono w 20 szkołach podstawowych, w 1 liceum ogólnokształcącym, w 1 szkole branżowej I stopnia oraz w 7 zespołach szkół. W 18 placówkach stwierdzono nieprawidłowości - różnica godzin lekcyjnych pomiędzy dniami tygodnia była większa niż 1 godzina. Poinformowano dyrektorów placówek o kryteriach oceny rozkładu zajęć lekcyjnych i zalecono uwzględnienie potrzeby równomiernego obciążenia uczniów zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia przy najbliższej zmianie planu zajęć. Jako główną przyczynę trudności w ułożeniu planu zajęć zgodnie z kryteriami zawartymi w rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach, dyrektorzy placówek wskazują konieczność zatrudniania nauczycieli pracujących również w innych placówkach.

W skontrolowanych placówkach poza pięciominutowymi i dziesięciominutowymi przerwami stosowana jest co najmniej jedna przerwa dłuższa. Przy sprzyjających warunkach pogodowych uczniowie spędzają przerwy międzylekcyjne na świeżym powietrzu.

7.5. Możliwość pozostawienia w szkole podręczników i przyborów szkolnych

W 2024 r. w zakresie zapewnienia uczniom miejsca na pozostawianie podręczników i przyborów szkolnych skontrolowano 29 placówek. W 8 placówkach wszystkim uczniom zapewniono indywidualne, zamykane szafki, w 4 placówkach indywidualne szafki mają do dyspozycji głównie uczniowie klas starszych, a dla dzieci młodszych przeznaczono półki w salach zajęć, natomiast w 17 placówkach uczniowie mogą pozostawiać podręczniki i przybory szkolne np. w wyznaczonych szafach w salach lekcyjnych, w szafkach w świetlicach lub szatniach.

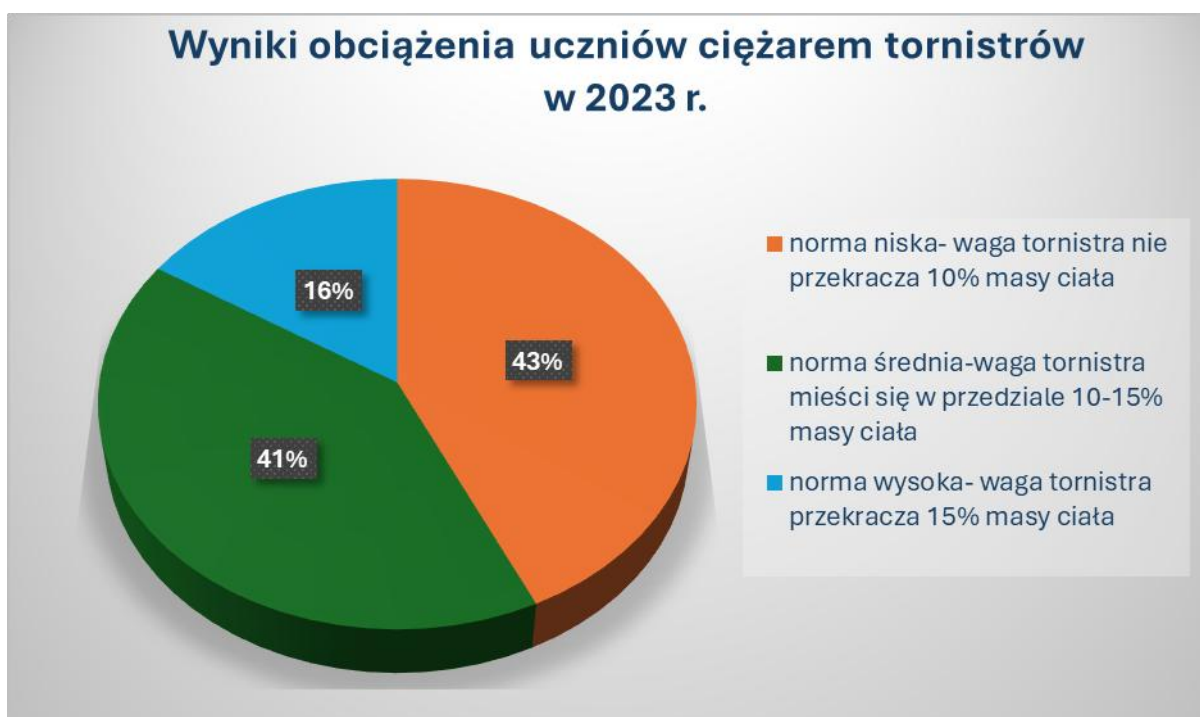


Szafki indywidualne w Szkole Podstawowej Nr 4 w Wągrowcu

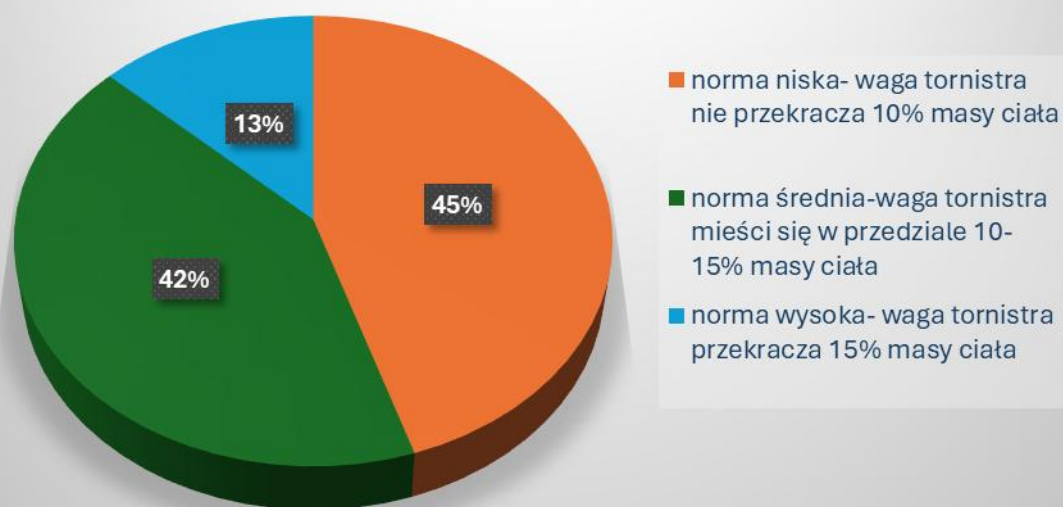
Fot. Ewa Czarnecka

7.6. Ocena obciążenia uczniów wagą tornistrów

W 2024 r. w 77 oddziałach 10 szkół podstawowych powiatu węgrowskiego przeprowadzono ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów. W celu dokonania tej oceny zważono 1250 uczniów i ich tornistry z zawartością i bez zawartości. W wyniku kontroli stwierdzono, że u 558 uczniów (45%) ciężar tornistra nie przekracza 10% masy ciała (norma niska), u 524 uczniów (42%) ciężar tornistra mieści się w przedziale 10-15% masy ciała (norma średnia), a 168 uczniów (13%) nosi tornistry, których waga przekracza 15% masy ich ciała. Z przebadanych oddziałów najbardziej obciążeni tornistrami w dniu kontroli byli uczniowie klas czwartych, gdzie u 24% uczniów waga tornistrów przekraczała 15% masy ich ciała oraz klas pierwszych, gdzie problem przeciążonych tornistrów dotyczył 20% uczniów. Podczas kontroli stwierdzono, że poza podręcznikami, zeszytami i podstawowymi przyborami szkolnymi, na ciężar plecaka składają się również dodatkowe piórniki, książki, termosy i butelki plastikowe z napojami, śniadaniówki, słodycze, telefony, zabawki i stroje gimnastyczne.



Wyniki obciążenia uczniów ciężarem tornistrów w 2024 r.



W szkołach, w których stwierdzono nadmierne obciążenie uczniów ciężarem tornistrów prowadzono działania edukacyjne – rozmowy z dyrektorami i nauczycielami, pogadanki z uczniami oraz instruktaże prawidłowego pakowania tornistra, a także przekazywano ulotkę dla rodziców z informacją, ile ważył tornister dziecka w dniu kontroli wraz z zaleceniami dotyczącymi plecaków szkolnych.



7.7. Dożywianie dzieci i młodzieży w szkole

W 2024 r. szkoły na terenie powiatu wągrowieckiego prowadziły dożywianie uczniów głównie w formie obiadów. Ciepłe posiłki (jednodaniowe lub dwudaniowe) wydawano w 22 skontrolowanych w tym zakresie placówkach. Ogółem w placówkach skontrolowanych z obiadów korzystało 1346 dzieci i młodzieży, a 38 uczniów otrzymywało śniadania. Z posiłków dofinansowanych korzystało 275 uczniów.

7.8. Warunki do utrzymania higieny osobistej w placówkach nauczania i wychowania

Wszystkie placówki oświatowo-wychowawcze na terenie powiatu wągrowieckiego zaopatrywane są w wodę z urządzeń wodociągowych zbiorowego zaopatrzenia. Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, dostarczanej do tych placówek, nie budziła zastrzeżeń. Odpady stałe gromadzone są w pojemnikach zamykanych i workach przeznaczonych do tego celu, a ścieki pochodzące z wyżej wymienionych obiektów, są odprowadzane do kanalizacji centralnej lub zbiorników bezodpływowych. Zbiorniki bezodpływowe posiada 11 z 67 skontrolowanych w tym zakresie placówek. Placówki korzystające ze zbiorników bezodpływowych zlokalizowane na obszarach wiejskich nieposiadających sieci kanalizacyjnej. W wyniku przeprowadzonych kontroli, podobnie jak w latach ubiegłych, nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie gospodarowania odpadami oraz ściekami.

Niezachowanie standardu dostępności do urządzeń sanitarnych (co najmniej 1 umywalka na 20 osób, co najmniej 1 miska ustępowa i 1 pisuar na 30 chłopców oraz 1 miska ustępowa na 20 dziewcząt) stwierdzono w 7 skontrolowanych w roku 2024 placówkach: w 2 przedszkolach, w 1 szkole podstawowej, w 1 liceum ogólnokształcącym i 3 zespołach szkół. Najtrudniejsza sytuacja w tym zakresie ma miejsce, podobnie jak w roku ubiegłym, w dwóch szkołach ponadpodstawowych, gdzie przekroczenie liczby uczniów na każde urządzenie sanitarne w sanitariatach ogólnodostępnych wynosi powyżej 75%.

Podczas kontroli pomieszczeń higieniczno-sanitarnych nie stwierdzono zaniedbań porządku i czystości, pomieszczenia wyposażone były w mydło w płynie, papier toaletowy, ręczniki papierowe lub suszarki do rąk i przy wszystkich umywalkach w kabinach prysznicowych zapewniony był dostęp do ciepłej wody.

7.9. Nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi w szkołach

Substancje chemiczne i ich mieszaniny jako wyposażenie pracowni chemicznych w roku 2024 posiadały 4 ze skontrolowanych w tym zakresie szkół. W pracowniach znajdowały się aktualne spisy posiadanych substancji chemicznych, wymagane karty charakterystyki, substancje niebezpieczne były właściwie oznakowane i przechowywane. W widocznych miejscach znajdowały się instrukcje bhp oraz apteczki z podstawowymi materiałami do udzielania pierwszej pomocy, pracownie wyposażono w umywalki z bieżącą ciepłą i zimną wodą. W skontrolowanych placówkach doświadczenia, z wykorzystaniem niebezpiecznych

substancji chemicznych i ich mieszanin, przeprowadzane są przez nauczyciela w formie pokazu dla uczniów.

7.10. Realizacja opieki zdrowotnej nad uczniami w szkołach

W myśl ustawy z dnia 12 kwietnia 2019 r. o opiece zdrowotnej nad uczniami, opieka zdrowotna nad uczniami jest realizowana w szkole i obejmuje profilaktyczną opiekę zdrowotną, promocję zdrowia oraz opiekę stomatologiczną, a podmiotami zapewniającymi warunki organizacyjne opieki zdrowotnej nad uczniami są: dyrektor szkoły, organ prowadzący szkołę.

W wyniku kontroli przeprowadzonych w 2024 roku stwierdzono, że spośród skontrolowanych w tym zakresie 29 placówek, gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej posiada 18 z nich, a w 6 szkołach opieka zdrowotna świadczona jest w pomieszczeniach zastępczych. W 5 skontrolowanych placówkach profilaktyczna opieka zdrowotna nad uczniami nie jest realizowana. Według informacji uzyskanych od dyrektorów szkół i organów prowadzących sytuacja ta jest spowodowana przejściem pielęgniarek na emeryturę i trudnościami z pozyskaniem nowych.

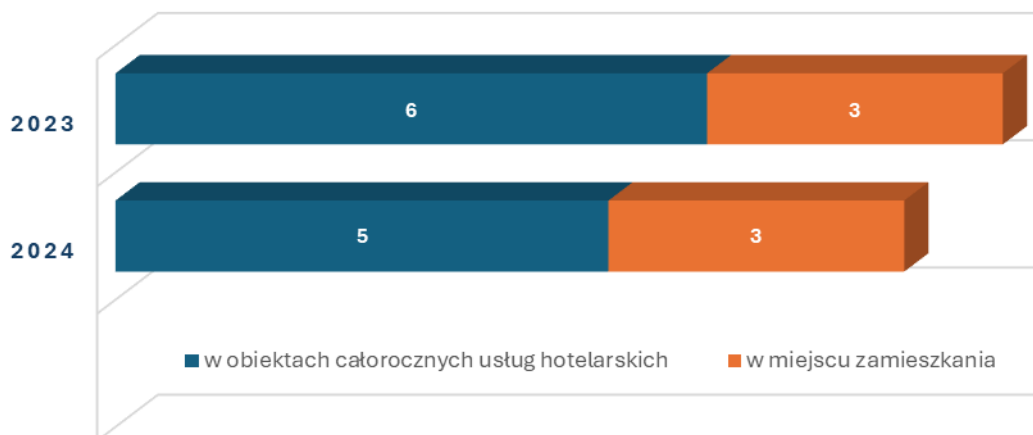
Stan sanitarno-techniczny oraz porządkowy pomieszczeń, w których realizowana jest profilaktyczna opieka zdrowotna nad uczniami nie budził zastrzeżeń

W trakcie przeprowadzonych w 2024 r. kontroli stwierdzono, że opiekę stomatologiczną swoim uczniom zapewniają wszystkie skontrolowane w tym zakresie szkoły. W 1 placówce gabinet stomatologiczny funkcjonuje na terenie szkoły, do 1 szkoły dojeżdża dentobus, a uczniowie 27 szkół korzystają z gabinetów stomatologicznych zlokalizowanych poza terenem szkoły.

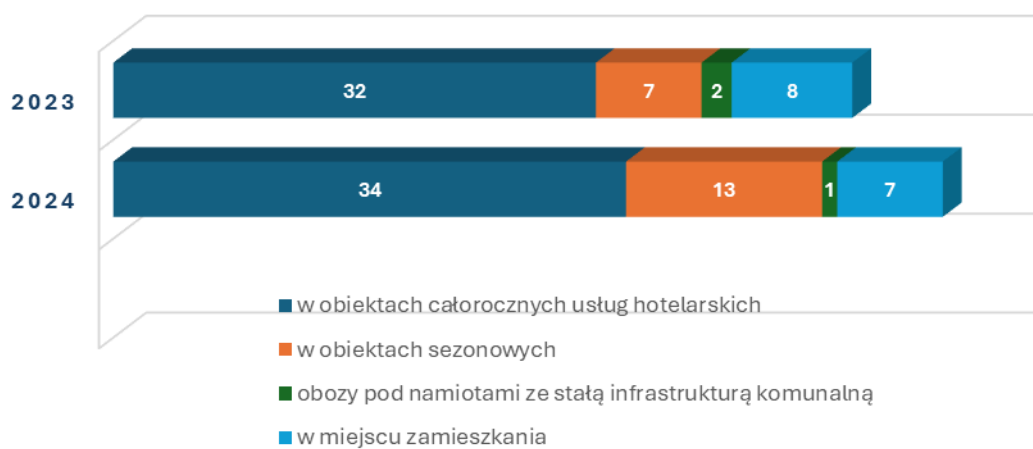
7.11. Kontrole placówek wypoczynku dzieci i młodzieży

W 2024 r. skontrolowano 8 z 12 zgłoszonych w internetowej bazie wypoczynku (www.wypoczynek.men.gov.pl) turnusów zimowego oraz 55 z 84 zgłoszonych w bazie turnusów letniego wypoczynku dzieci i młodzieży. Na objętych kontrolą turnusach zimą wypoczywało 235, a latem 2133 dzieci i młodzieży. Wypoczynek ten organizowany był zarówno w miejscu zamieszkania, jak i formach wyjazdowych. W miejscu zamieszkania turnusy odbywały się w szkołach, świetlicach i obiektach sportowo-rekreacyjnych. Formy wyjazdowe wypoczynku organizowane były na bazie obiektów stałych: ośrodków wczasowych, wypoczynkowych i sportowych.

Liczba skontrolowanych turnusów wypoczynku zimowego w latach 2023 i 2024



Liczba skontrolowanych turnusów wypoczynku letniego w latach 2023 i 2024





7.12. Podsumowanie

Wyniki przeprowadzonych w roku 2024 kontroli, brak konieczności podejmowania interwencji oraz dokonywania zamknięć lub wyłączeń z użytkowania obiektów, potwierdzają dobry stan sanitarno-higieniczny placówek oświatowo – wychowawczych na terenie powiatu wągrowieckiego.

O systematycznej poprawie warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach świadczą dokonane w roku 2024 zmiany w infrastrukturze nadzorowanych obiektów, w tym nowo oddane obiekty, obiekty po generalnych remontach i rozbudowach.

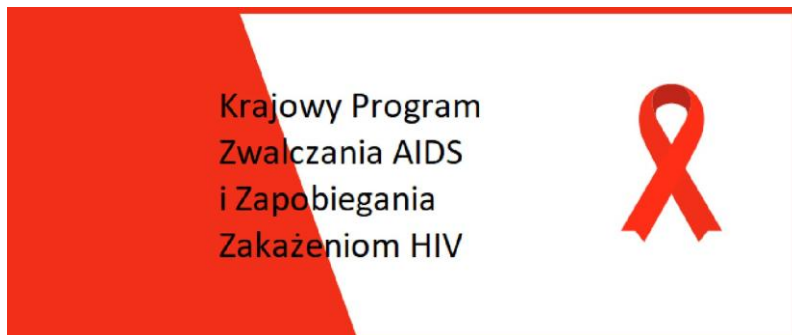
Organy prowadzące placówki oświatowe, dbając o bezpieczne i higieniczne warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach, dokonują sukcesywnych remontów, modernizacji, bieżących napraw i konserwacji posiadanego wyposażenia, zakupu nowych i wymiany zużytych sprzętów.

W wyniku przeprowadzonych w 2024 r. kontroli nie stwierdzono zaniedbań porządku i czystości, ani łamania zakazu palenia tytoniu na terenie placówek oświatowych. Stwierdzone podczas kontroli uchybienia, dotyczące głównie stanu technicznego pomieszczeń, były usuwane w ciągu krótkich terminów deklarowanych przez dyrektorów placówek.

8. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia

8.1. Interwencje programowe

9.1.1. Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS



a. Akcja informacyjno – edukacyjna „Bezpieczne Walentynki 2024”

Przeprowadzono 2 akcje informacyjno-edukacyjne:

- w I Liceum Ogólnokształcącym w Wągrowcu w dniu 9 lutego 2024 r. dla ok. 100 uczniów klas IV
- w Młodzieżowym Ośrodku Socjoterapii w Gołańczy dla 21 wychowanków ośrodka, w Dniu Zakochanych 14 lutego 2024 r.

Podczas spotkania z młodzieżą dyskutowano na temat ryzyka zakażenia HIV, zapobiegania nowym zakażeniom oraz testowania zwłaszcza w punktach PKD. Przedstawiono prezentację multimedialną, filmy oświatowe, a także rozpowszechniono materiały edukacyjne. Na stronie internetowej i fb stacji umieszczono informacje na temat akcji „Bezpieczne Walentynki”.

b. Międzynarodowy Dzień Pamięci o Zmarłych na AIDS

Międzynarodowy Dzień Pamięci o Zmarłych na AIDS - *International AIDS Candlelight Memorial* – obchodzony jest co roku w trzecią niedzielę maja.

Przeprowadzono 2 akcje profilaktyczne w dniu 20 maja 2024 r.

- w Przedszkolu nr 7 w Wągrowcu dla 50 przedszkolaków
- w Miejskim Domu Kultury w Wągrowcu dla 60 seniorów z Klubu Seniora „Srebrna Nić”.

W przedszkolu przeprowadzono zajęcia „O przyjaźni i wirusie HIV”, przeczytano dzieciom opowiadanie „Mali przyjaciele” oraz historię z broszurki „Zawsze razem”, z której rysunki zostały przez przedszkolaki pokolorowane. W klubie seniora „Srebrna Nić” przeprowadzono prelekcję na temat profilaktyki HIV. Omówiono kwestie dotyczące: sytuacji epidemiologicznej, dróg zakażenia, ryzyka zakażenia HIV, testowania w kierunku HIV. Przekazał materiały edukacyjne. Na FB stacji umieszczono post i rolkę z przeprowadzonej akcji.

c. Konkurs „Nie daj szansy AIDS”

Organizatorem konkursu pod hasłem „Nie daj szansy AIDS”, skierowanego do uczniów szkół ponadpodstawowych była WSSE w Poznaniu. Odbędzie się XXII edycja konkursu,

Zadanie konkursowe w roku 2024 polegało na wykonanie plakatu w dowolnej technice plastycznej lub wykorzystanie grafiki komputerowej. Plakat powinien informować, a przede wszystkim przekonywać o konieczności wykonania testu w kierunku HIV po każdym ryzykownym zachowaniu.

W etapie szkolnym konkursu wzięło udział 40 uczniów z 5 szkół. W etapie powiatowym oceniono 23 prace przesłane ze szkół.

Komisja konkursowa, w składzie: Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wągrowcu, Ina Łapacz i Ewa Czarnecka pracownicy OZ i PZ PSSE w Wągrowcu, oceniła prace i przyznała:

I miejsce Gabrieli Stefańskiej z I Liceum Ogólnokształcącego w Wągrowcu

II miejsce Lenie Kujawie z Zespołu Szkół nr 1 w Wągrowcu

III miejsce Oliwii Dembskiej z Zespołu Szkół w Gołańczy

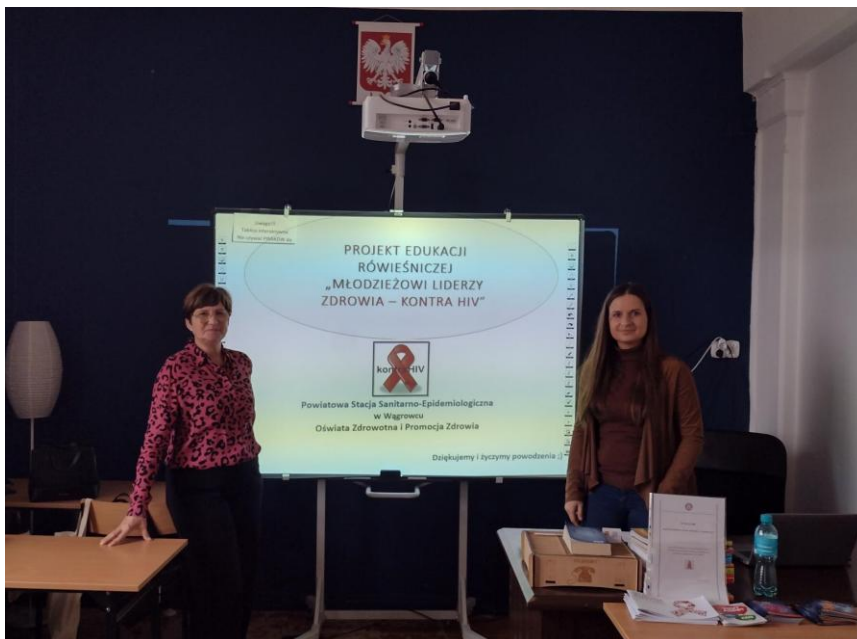
Informację o rozstrzygnięciu konkursu umieszczono na stronie internetowej i fb stacji.

Nagrody laureatom etapu powiatowego konkursu zostały wręczone 2 grudnia br. Na uroczystości z okazji obchodów Światowego Dnia AIDS w Zespole Szkół nr 1 w Wągrowcu.

Nagrody rzeczowe dla laureatów i uczestników etapu powiatowego konkursu ufundowane zostały z budżetu powiatu przeznaczonego na promocję i ochronę zdrowia.

d. Projekt „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia kontra HIV”

W powiecie wągrowieckim szkolenie zostało przeprowadzone w październiku 2024 r., wzięło w nim udział 23 uczniów z Zespołu Szkół nr 2 w Wągrowcu. Uczniowie zostali 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. Informacja na temat przeprowadzonego szkolenia została umieszczona na FB stacji.



e. Obchody Światowego Dnia AIDS

W Zespole Szkół nr 1 w Wągrowcu zorganizowano obchody Światowego Dnia AIDS. Pracownik OZ i PZ opracował prezentację multimedialną dotyczącą Światowego Dnia AIDS, którą wykorzystał podczas uroczystości finałowej. Przedstawił dane epidemiologiczne, zachęcał uczestników do testowania w kierunku HIV oraz uświadamiał, jak ważna jest wiedza dotycząca tej problematyki. Zapoznał uczestników z tegorocznym hasłem obchodów „Wybierz drogę praw” oraz wyświetlił filmy oświatowe „Miało być inaczej” oraz „Życ z HIV”. Pracownicy OZ i PZ wręczyli nagrody uczestnikom konkursu wiedzy o HIV/AIDS oraz laureatom etapu powiatowego wojewódzkiego konkursu „Nie daj szansy AIDS”. Przesłano informację prasową do lokalnych mediów oraz zredagowano artykuł na temat działań edukacyjnych zrealizowanych przez PSSE w Wągrowcu, który został umieszczony na FB stacji. Na stronie internetowej stacji została umieszczona informacja prasowa o Światowym Dniu AIDS.



f. Kampania „Mój pierwszy raz”

Krajowe Biuro ds. AIDS przygotowało nową kampanię społeczną skierowaną dla młodych dorosłych pod hasłem „Mój pierwszy raz”. Działania kampanijne były prowadzone od 4 listopada do 1 grudnia 2024 r.

Większość z dorosłych Polaków jest aktywna seksualnie, ale tylko jedna osoba na, dziesięć chociaż raz w życiu wykonała test w kierunku HIV, mimo że główną drogą przenoszenia wirusa są kontakty seksualne niezabezpieczone prezerwatywą. Nadal liczna jest grupa osób, która nie jest świadoma swojego zakażenia i może nieumyślnie zakażać swoich partnerów.

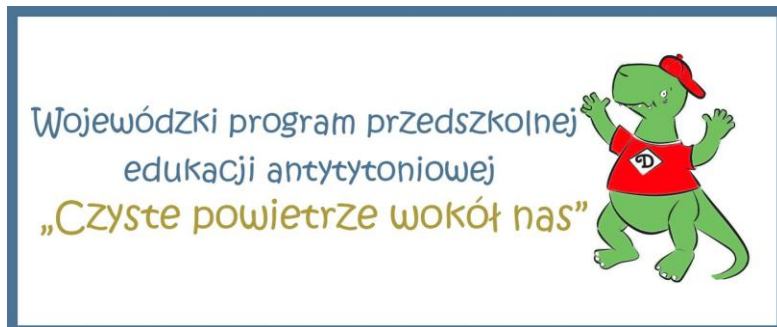
Celem kampanii jest popularyzacja wczesnej diagnostyki w kierunku HIV a zwłaszcza wykonania testu w kierunku HIV w punktach konsultacyjno-diagnostycznych tzw. PKD gdzie anonimowo, bezpłatnie i bez skierowania można wykonać test. W ramach działań kampanijnych opracowano artykuł do mediów lokalnych, na stronę internetową stacji oraz na FB stacji. Przesłano pisma informujące o kampanii do szkół ponadpodstawowych.

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



Program powstał dzięki wsparciu finansowemu Szwajcarii w ramach Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy. Wyjątkowość tego programu polega na nowoczesnym podejściu do profilaktyki uzależnień. W programie nie skupiono się na negatywnych skutkach zdrowotnych używania substancji psychoaktywnych (alkohol, dopalacze, narkotyki, nikotyna), ale na wartościach uznawanych przez młodych ludzi za ważne, takich jak miłość, rodzina, bezpieczeństwo, i o tym jak nadużywanie tych substancji może negatywnie wpływać na te wartości. W programie nie chodzi o zwykłe zapobieganie używania substancji psychoaktywnych, ale ujęte w kontekście macierzyństwa i ojcostwa, gdyż w tym kontekście zachowania te mogą być bardzo szkodliwe (FAS, poronienia). W roku szkolnym 2023/2024 w 2 szkołach ponadpodstawowych z terenu powiatu realizowano XI edycję programu „ARS, czyli jak dbać o miłość?”, był on zrealizowany zgodnie z założeniami i w oparciu o scenariusze, zawarte w poradniku. W XI edycji programu uczestniczyło 128 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”



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. Program realizowany był w 17 placówkach (przedszkola i szkoły podstawowe z oddziałami zerowymi) z terenu powiatu i objął swym zasięgiem 623 dzieci 5 i 6-letnich oraz 167 rodziców. Przed rozpoczęciem tej edycji programu przesłano do placówek informację o jego kontynuacji oraz rozdystrybuowano materiały do jego realizacji. Program został zrealizowany zgodnie z założeniami w formie zaproponowanych 5 zajęć warsztatowych. Z inicjatywy pracowników OZ i PZ PSSE w Wągrowcu w ramach obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu odbył się marsz antytytoniowy, w którym udział

wzięły dzieci z Przedszkola nr 7 w Wągrowcu wraz z opiekunami oraz pracownikami OZ i PZ wągrowieckiego Sanepidu. Uczestnicy marszu wręczali ulotki na temat palenia papierosów napotkanym przechodniom, a inicjatywa ta spotkała się z życzliwym przyjęciem mieszkańców naszego miasta.

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. Program realizowany był w 23 placówkach (przedszkola i szkoły podstawowe z oddziałami zerowymi) i objął swym zasięgiem 693 dzieci 5-6 letnich oraz 485 rodziców. Przed rozpoczęciem tej edycji programu przesłano do placówek informację o jego kontynuacji oraz rozdyskrebowano materiały do jego realizacji. Dodatkowym działaniem było przeprowadzenie pogadanki dla 50 starszaków z Przedszkola nr 7 w Wągrowcu. Z inicjatywy pracowników OZ i PZ odbył się konkurs na kolaż pod hasłem „Higieniczny plan dnia”, który cieszył się dużym zainteresowaniem dzieci i ich opiekunów przedszkolnych. W etapie przedszkolnym konkursu udział wzięło 272 dzieci z 11 placówek. Finał konkursu, w którym wzięli udział laureaci I, II i III miejsca odbył się 15 maja w centrum Rozrywki dla Dzieci „Wesoła Minka” w Wągrowcu. Nagrody dla laureatów konkursu zostały ufundowane przez Powiat Wągrowiecki, a dodatkowo dzieci

Z opinii kadry przedszkolnej wynika, że program cieszył się zainteresowaniem wśród rodziców, chętnie wykonywali wspólnie z dziećmi zadania zawarte w broszurze.



9.1.5. Program „Skąd się biorą produkty ekologiczne”



Jest to program edukacyjny dla przedszkoli opracowany wspólnie z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Celem programu 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.

Kolejna edycja programu odbyła się w 2 przedszkolach, którym przekazano materiały do jego realizacji w formie elektronicznej (broшуry, scenariusze zajęć). W programie wzięło udział 48 dzieci i 65 rodziców. W ramach programu został przeprowadzony konkurs pod tytułem „EKO jest lepsze!”, zadanie konkursowe polegało na przygotowaniu przez grupę przedszkolną pracy plastycznej w technice kolażu z różnych materiałów naturalnych. W naszym powiecie w konkursie udział wzięły 23 przedszkolaki z grupy „Smerfy” z Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Łeknie. 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.

9.1.6. Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej „Bieg po zdrowie”



Celem programu było zwiększenie wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów i używania e-papierosów, opóźnienie lub zapobiegnięcie inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży oraz pokazanie atrakcyjności życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego. W roku szkolnym 2023/2024 realizowano kolejną edycję programu w 1 szkole podstawowej, edukacją zdrowotną objęto 47 uczniów klas IV i 47 rodziców. Placówka otrzymała materiały dydaktyczne takie jak zeszyt ćwiczeń dla ucznia i ulotka informacyjna dla rodziców. Program realizowany był na 6 godzinach zajęć lekcyjnych, za pomocą zróżnicowanych metod aktywizujących, które stymulowały kreatywność uczniów, skłaniały ich do refleksji i wymiany doświadczeń.

W opinii koordynatorów szkolnych program jest dobrze przygotowany i pozytywnie odbierany przez uczniów.

9.1.7. Program profilaktyki raka szyjki macicy „Wybierz życie- pierwszy krok”



Program skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych ich rodziców i nauczycieli. Celem głównym programu jest podniesienie poziomu wiedzy na temat zagrożeń związanych z zakażeniami wirusem HPV oraz profilaktyka raka szyjki macicy.

Cele szczegółowe:

- zwiększenie poziomu wiedzy na temat profilaktyki raka szyjki macicy i roli HPV w jego powstawaniu,
- podniesienie świadomości nt. czynników zwiększających ryzyko raka szyjki macicy (profilaktyka pierwotna i wtórna),
- przygotowanie młodzieży do roli liderów edukacji zdrowotnej w środowisku lokalnym,
- dostarczenie informacji o świadczeniodawcach wykonujących badania cytologiczne, im wcześniej rozpocznie się leczenie, tym łatwiejsza będzie kuracja,

-motywowanie kobiet do regularnego poddawania się badaniom profilaktycznym przez całe życie.

W roku szkolnym 2023/2024 program realizowany był przez 5 szkół ponadpodstawowych z terenu powiatu i objął swym zasięgiem 997 uczniów i 186 rodziców. Koordynatorzy szkolni mieli możliwość wzięcia udziału w szkoleniu on-line zorganizowanym przez Fundację „Gwiazda Nadziei”, która jest partnerem tego programu. Placówki realizujące program otrzymały pomoce dydaktyczne takie jak poradnik i prezentacja multimedialna oraz plakat, a uczniowie otrzymali zakładki tematyczne oraz ulotki dla rodziców. Podczas realizacji programu korzystano także ze strony internetowej programu, która stanowi atrakcyjne i cenne źródło wiedzy nie tylko dla uczniów, ale także dla rodziców i realizatorów programu.

9.1.8. Program profilaktyki raka czerniaka „Znamię! Znam je.”



Program skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych. Celem programu jest zwiększenie świadomości młodzieży na temat czerniaka, jednego z najbardziej agresywnych nowotworów skóry oraz zachęcenie do regularnego badania skóry i przestrzegania podstawowych zasad ochrony przed czerniakiem. W roku szkolnym 2023/2024 odbyła się II edycja programu, Fundacja „Gwiazda Nadziei” zorganizowała szkolenie on-line dla koordynatorów szkolnych i pracowników stacji oraz przygotowała materiały do jego realizacji (poradnik dla nauczyciela, ulotki dla uczniów, plakat). W programie udział wzięło 5 szkół ponadpodstawowych z naszego powiatu uczestniczyło w nim 1058 uczniów. W opinii koordynatorów szkolnych program cieszył się wśród uczniów dużym zainteresowaniem, strona internetowa była też dla nich źródłem wiedzy, chętnie z niej korzystali.

9.1.9. Program edukacyjny „Trzymaj Formę!”



Państwowa Inspekcja Sanitarna we współpracy z Polską Federacją Producentów Żywności realizuje Ogólnopolski Program Edukacyjny „Trzymaj Formę!” propagujący zdrowy styl życia,

promujący zbilansowane odżywianie oraz aktywnością fizyczną. Głównym celem programu jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej i ich rodzin poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki.

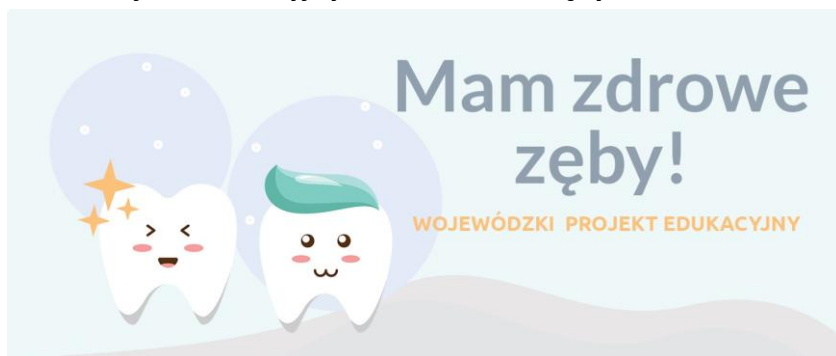
Działania podejmowane podczas realizacji programu zmierzają do zwiększenia świadomości uczestników programu dotyczącej wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie. Realizacja programu oparta jest na metodzie projektu, która dla młodych ludzi stanowi ciekawe wyzwanie i szanse współpracy z innymi. Udział w programie pomaga rozwijać zainteresowania uczniów i poszerza ich wiedzę o świecie. Pozwala wspólnie osiągnąć założony cel, wpływa na proces zdobywania nowej wiedzy oraz doświadczenia, a także pozwala wykształcić umiejętność radzenia sobie z zagadnieniem problemowym. Program skierowany jest do uczniów klas V – VIII szkół podstawowych. W roku szkolnym 2023/2024 odbyła się XVII edycja programu, zgodnie z regulaminem programu zorganizowano szkolenie dla koordynatorów szkolnych, wzięło w nim udział 22 nauczycieli. W naszym powiecie program realizowały 23 szkoły podstawowe i objął on swym zasięgiem 1452 uczniów z klas V-VIII oraz 921 rodziców.

W roku szkolnym 2023/2024 odbyła się XII edycja ogólnopolskiego Konkursu wiedzy o zdrowym stylu życia „Trzymaj Formę!”, do którego w naszym powiecie przystąpiło 16 uczniów z 3 szkół podstawowych, odbył się etap szkolny, do dalszych etapów uczniowie nie zakwalifikowali się.



9.2. Projekty edukacyjne

9.2.1. Projekt edukacyjny „Mam zdrowe zęby”



Celem ogólnym projektu jest budowanie właściwych nawyków i popularyzacja zasad poprawnej higieny jamy ustnej wśród dzieci w wieku wczesnoszkolnym, poprzez zwiększenie świadomości dzieci dotyczącej konieczności codziennej, systematycznej dbałości o zdrowie jamy ustnej i zębów, utrwalenie wiedzy na temat podstawowych zasad profilaktyki próchnicy oraz kształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności wśród dzieci dotyczących właściwej higieny jamy ustnej. Projekt skierowany był do uczniów klas I-III szkół podstawowych. Pracownicy OZ i PZ przeprowadzili (w oparciu o prezentację multimedialną) pogadanki z dziećmi na temat higieny jamy ustnej. Na każdym spotkaniu pokazano instruktaż prawidłowego szczotkowania zębów, a także przeprowadzono quiz wiedzy. Wszyscy uczniowie, biorący udział w pogadankach otrzymali magnes, kalendarz mycia zębów oraz broszurę z zadaniami do wykonania. Każda grupa biorąca udział w zajęciach otrzymała dyplom uczestnictwa. W zajęciach wzięło udział 352 uczniów z 14 szkół podstawowych z naszego powiatu.

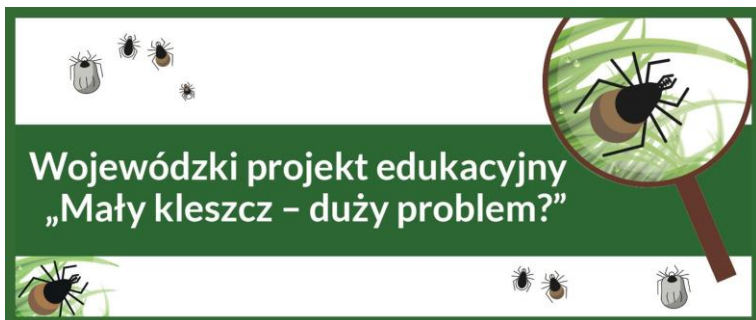




Dodatkowym działaniem była organizacja konkursu plastycznego „Myję zęby – moje odbicie w lustrze” dla uczniów klas I-III szkół podstawowych woj. wielkopolskiego. W naszym powiecie w konkursie wzięło udział 214 uczniów z 15 szkół podstawowych a prace laureatów I, II i III miejsca z naszego powiatu zostały przesłane na etap wojewódzki konkursu. Podsumowanie etapu powiatowego konkursu i uroczyste wręczenie nagród laureatom konkursu odbyło się w siedzibie naszej stacji.



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



Celem ogólnym projektu jest popularyzacja wiedzy wśród ogółu społeczeństwa woj. wielkopolskiego na temat kleszczy, związanych z nimi zagrożeń oraz profilaktyki chorób odkleszczowych, poprzez:

- zwiększenie świadomości dotyczącej konieczności stosowania środków ochrony osobistej (w tym repelentów) zmniejszających ryzyko ukąszenia przez kleszcze,
 - wzrost wiedzy wśród ogółu społeczeństwa na temat kleszczy, sposobu ich żerowania oraz profilaktyki chorób odkleszczowych,
 - propagowanie szczepień przeciwko kleszczowemu zapaleniu mózgu (KZM),
 - nabycie umiejętności samodzielnego i bezpiecznego usuwania kleszcza z wykorzystaniem odpowiednich narzędzi.
- W naszym powiecie w ramach projektu odbyły się szkolenie skierowane do seniorów z Klubu Seniora „Dębina” w Wągrowcu, wzięły w nim udział 22 osoby. Podczas wypoczynku letniego przeprowadzono 3 pogadanki dla 116 uczestników oraz 2 konkursy dla 59 uczestników obozów, kolonii i półkolonii. Podczas Festynu Cysterskiego, który odbył się w Eko-Parku w Wągrowcu pracownicy OZ i PZ zorganizowali stoisko edukacyjno-informacyjne promujące zdrowy styl życia, udzielano również instruktażu prawidłowego usuwania kleszcza, który cieszył się dużym zainteresowaniem wśród uczestników festynu. Odbyła się też dystrybucja ulotek tematycznych, na fb i stronie stacji umieszczono informacje na temat projektu.





9.2.3. Projekt edukacyjny, „Co kryją Twoje piersi?”



Wojewódzki projekt edukacyjny dotyczący profilaktyki raka piersi pt.: „Co kryją Twoje piersi?” realizowany jest od 2023 r. Celem projektu jest szybsze wykrywanie nowotworów piersi wśród mieszkańców woj. wielkopolskiego poprzez dostarczenie wiedzy na temat profilaktyki raka piersi (prewencji oraz badań przesiewowych), dostarczenie informacji o świadczeniodawcach wykonujących badania profilaktyczne na terenie woj. wielkopolskiego, motywowanie kobiet do regularnego poddawania się badaniom oraz uświadomienie zagrożenia zachorowania na raka piersi. Na terenie powiatu wągrowieckiego przeprowadzano 6 wykładów na temat epidemiologii nowotworów piersi, czynników ryzyka, objawów raka piersi oraz profilaktyki. Podczas spotkań odbywała się także nauka samobadania piersi z użyciem fantomów oraz dystrybucja ulotek „Badaj piersi” i kalendarzy badania piersi. W szkoleniach udział wzięło łącznie 162 osoby (urzędnicy z Urzędu Gminy w Wągrowcu, Urzędu Miasta w Wągrowcu, członkowie Stowarzyszenia „Zdrowy Styl” z Gołańczy oraz uczniowie i nauczyciele ze szkół ponadpodstawowych w Wągrowcu). Po szkoleniach sporządzono informacje, które umieszczono na FB (5 postów). Zredagowano artykuł na temat projektu, „Co kryją Twoje piersi”, który został przekazany do mediów lokalnych i umieszczony na stronie internetowej stacji.



9.2.4 Projekt edukacyjny „Talerz zdrowego żywienia”

Odbyła się pilotażowa edycja wojewódzkiego projektu edukacyjnego „Talerz zdrowego żywienia”. Celem projektu jest popularyzacja wiedzy na temat grup produktów żywnościowych, odpowiedniej ich proporcji w zbilansowanej diecie oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych. Projekt skierowany jest do dzieci w wieku przedszkolnym (5 i 6-latków) oraz wczesnoszkolnym (I-III klasa szkoły podstawowej). Na terenie naszego powiatu przeprowadzono 4 pogadanki dla 92 dzieci z 2 przedszkoli i 2 szkół podstawowych. Podczas spotkań z dziećmi wykorzystano prezentację oraz plansze z grafiką talerza zdrowia (pusty talerz podzielony na trzy części) oraz 2 talie kart przedstawiające produkty spożywcze, uczestnicy spotkania wzięli udział w zabawie polegającej na układaniu talerza zdrowego żywienia. Na zakończenie zajęć dzieci otrzymały broszury i magnesy, jako gadżet, który będzie mógł być umieszczony w jego kuchni dla przypomnienia albo być przyczynkiem do rozmowy ze swoją rodziną o sposobie żywienia w domu.



9.2.5 Projekt edukacyjny „Super Wiewiórka – przyjaciółka Oli i Kuby”

Projekt z zakresu zdrowia, higieny, bezpieczeństwa, humanitaryzmu i tolerancji, którego inicjatorem jest Koło Środowiskowe PCK w Wągrowcu skierowany był do dzieci w wieku wczesnoszkolnym z terenu naszego powiatu. Realizatorami w szkołach byli wychowawcy klas I-III, którzy współpracowali z Kołem Środowiskowym PCK w Wągrowcu, Powiatową Stacją

Sanitarно-Epidemiologiczną w Wągrowcu, Komendą Powiatowej Państwowej Straży Pożarnej w Wągrowcu, Komendą Powiatową Policji w Wągrowcu i Nadleśnictwem Durowo.

Pracownicy OZ i PZ zorganizowali 18 spotkań dotyczących promowania zdrowego stylu życia i higieny. Przygotowano dla uczniów pogadankę na temat profilaktyki chorób przenoszonych przez mikroby, prezentację multimedialną pt. „Jestem czyścioszek i dbam o zdrowie” oraz rebusy i rymowanki na temat zdrowia. W zajęciach wzięło udział 724 uczniów z 18 szkół podstawowych naszego powiatu. Program na terenie powiatu wągrowieckiego realizowany jest od roku 2012 i charakteryzuje go interdyscyplinarność poruszanej tematyki oraz zaangażowanych edukatorów z instytucji i organizacji pozarządowych naszego powiatu.

9.3. Interwencje nieprogramowe

9.3.1. Profilaktyka palenia tytoniu.

a. Wojewódzki konkurs „Palić, nie palić – oto jest pytanie?”

PSSE w Wągrowcu była organizatorem etapu powiatowego konkursu, celem konkursu było propagowanie zdrowego stylu życia wolnego od palenia tytoniu i inhalowania e-papierosów oraz promowanie niepalenia i nieużywania e-papierosów szczególnie środowisku młodzieży szkolnej. Tegoroczne zadanie konkursowe polegało na wykonaniu komiksu na temat palenia tytoniu, używania e-papierosów i innych wyrobów tytoniowych. Do konkursu przystąpiło 7 szkół podstawowych, w etapie szkolnym konkursu wzięło udział 34 uczniów klas V, na etap powiatowy konkursu wpłynęło 7 prac.

Komisja konkursowa oceniła prace i przyznała następujące miejsca:

I miejsce – Zofia Kwiatkowska ze Szkoły Podstawowej nr 4 w Wągrowcu

II miejsce ex aequo – Marta Kamińska ze Szkoły Podstawowej w Gołańczy

Nikodem Wojtkowiak ze Szkoły Podstawowej w Smogulcu

Praca Zofii Kwiatkowskiej reprezentowała nasz powiat w etapie wojewódzkim konkursu. Starostwo Powiatowe w Wągrowcu objęło patronat nad etapem powiatowym konkursu, fundując nagrody rzeczowe, które laureatom i uczestnikom konkursu zostały wręczone na spotkaniu w Starostwie powiatowym w Wągrowcu. Informację na temat rozstrzygnięcia konkursu pracownik umieścił na FB i stronie internetowej stacji.

b. Obchody Światowego Dnia bez Tytoniu pod hasłem „Chrońmy młodych ludzi przed wpływem przemysłu tytoniowego”

W ramach obchodów w roku 2024 pracownicy OZ i PZ przeprowadzili działania edukacyjne dla uczniów, rodziców oraz lokalnej społeczności:

- Pracownik OZ uczestniczył z kadrą z Przedszkola nr 7 w Wągrowcu w naradzie, dotyczącej organizacji marszu. Marsz odbył się 27 maja, rozpoczął się w Parku 600-

lecia i przebiegał przez kilka ulic miasta – trasa ok. 2 km. Przedszkolaki niosły tabliczki ze znakiem zakazu palenia oraz banery. Pracownicy OZ, nauczyciele oraz dzieci wręczali przechodniom ulotki oraz prowadzili rozmowy na temat szkodliwości palenia tytoniu. Na zakończenie marszu pracownicy OZ wszystkim dzieciom przekazali odbłaski.



- Pracownicy OZ zorganizowali w Sali Sesyjnej Starostwa Powiatowego w Wągrowcu finał etapu powiatowego konkursu „Palić, nie palić – oto jest pytanie?”. Zakupili nagrody, które zostały ufundowane z budżetu powiatu przeznaczonego na ochronę i promocję zdrowia. Pracownik OZ przygotował dyplomy, prezentację multimedialną dotyczącą tegorocznych obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu. W uroczystości, która odbyła się 27 maja, udział wzięli: Wicestarosta Wągrowiecki p. Jerzy Springer, kierownik Wydziału Spraw Obywatelskich i Zdrowia p. Kinga Kluczyńska i PPIS w Wągrowcu p. Dagmara Kłosowicz, laureaci i uczestnicy konkursu, nauczyciele i rodzice. Pracownik OZ podsumował etap powiatowy konkursu, przeprowadził krótką prelekcję na temat tegorocznych obchodów. Wszyscy uczestnicy finału obejrzyli film edukacyjny „Nie spał się na starcie”. Młodzież otrzymała dyplomy i nagrody.
- Pracownik OZ ustalił telefonicznie z nauczycielem z Zespołu Szkół nr 1 w Wągrowcu termin prelekcji. 28 maja w auli szkoły przeprowadził, w oparciu o wcześniej przygotowaną prezentację multimedialną, prelekcję dla uczniów z klas I technikum. Młodzież obejrzała film „Nie spał się na starcie” oraz otrzymała ulotki. Zainteresowani uczniowie ok. 30 osób, mieli wykonane badanie poziomu tlenu węgla w wydychanym powietrzu, za pomocą smokerlyzera.

- Pracownicy OZ zorganizowali punkt informacyjno-edukacyjny. Zakupili nagrody (bidony), które zostały ufundowane z budżetu powiatu przeznaczonego na ochronę i promocję zdrowia. Pracownik OZ opracował plakat - zaproszenie do udziału w akcji zdrowotnej, który został przesłany do prasy lokalnej. 29 maja przed siedzibą stacji pracownicy stacji wykonywali zainteresowanym osobom (50 osób) pomiary tlenu węgla w wydychanym powietrzu. Udzielali porad zdrowotnych i rozdawali ulotki. Przeprowadzili konkurs wiedzy o zdrowiu. Uczestnicy konkursu (40 osób) za prawidłowe odpowiedzi na pytania konkursowe otrzymywali nagrody i gadżety. Z porad w punkcie informacyjno-edukacyjnym skorzystało ok. 90 osób.



- Pracownicy stacji zorganizowali 1 czerwca punkt informacyjno-edukacyjny podczas Dnia Dziecka w OSiR w Wągrowcu. Przy wydzielonym „kąciku dla rodzica” pracownik rozmawiał na temat szkodliwości palenia tytoniu, inhalowania e-papierosów, biernego palenia oraz zachęcał do aktywnego spędzania czasu wolnego. Zainteresowanym osobom (30 osób) wykonywał badania za pomocą smokerlyzera i udzielał porad.
- Pracownicy OZ przygotowali wystawę z tematycznych ulotek w siedzibie stacji.
- Pracownik OZ opracował 6 postów, 1 rolkę z przeprowadzonych działań i tegorocznych obchodów, które umieścił na FB. Przekazał na stronę internetową stacji 2 artykuły.
- Pracownik OZ przekazał plakat, informację o obchodach Światowego Dnia bez Tytoniu do mediów lokalnych (portal Okno na Wągrowiec, portal WRC, Wasze Radio i Tygodnik Wągrowiecki).

c. Obchody Światowego Dnia Rzucania Palenia

W ramach obchodów w roku 2024 przeprowadzono następujące działania:

- Pracownik OZ przeprowadził dla wychowanków z Młodzieżowego Ośrodka Socjoterapii w Gołańczy prelekcję na temat negatywnych następstw palenia papierosów i innych wyrobów tytoniowych. Podczas spotkania wyświetlił film „Nie spal się na starcie”, wykonał palaczom badania poziomu tlenu w wydychanym powietrzu przy użyciu smokeryzera. Przekazał wychowankom ulotki tematyczne i pozostawił w placówce plakaty.
- Pracownik OZ przesłał druk krzyżówki „Nie palę, chcę być zdrowy” pedagogowi z Zespołu Szkół nr 1 w Wągrowcu, który w każdej z 6 klas przeprowadził konkurs. Wszystkie rozwiązane krzyżówki z danej klasy zostały zebrane do wspólnych klasowych „worków” i podczas akcji informacyjno-edukacyjnej, która odbyła się 22 listopada wylosowano uczestników konkursu - 4 uczniów z każdej klasy. Za prawidłowo rozwiązana krzyżówkę z hasłem wylosowany uczeń otrzymał nagrodę. Pracownicy OZ przeprowadzili w tym dniu prelekcję na temat konsekwencji palenia papierosów oraz pomocy palaczom, wyemitowano również film edukacyjny „Nie spal się na starcie”.
- W Zespole Szkół nr 1 w Wągrowcu pracownicy zorganizowali punkt informacyjno-edukacyjny, rozdawali ulotki i dyskutowali z uczniami, nauczycielami na temat szkodliwości palenia papierosów i e-papierosów oraz wykonywali badania smokeryzerem.
- Pracownicy OZ zorganizowali w holu PSSE w Wągrowcu wystawę tematyczną, przesłali informację na temat Światowego Dnia Rzucania Palenia do mediów lokalnych, opracowali 2 posty na FB oraz informację na stronę internetową stacji.

d. Szkolenie dla Młodzieżowych Liderów Zdrowia kontra Tytoń

W naszym powiecie szkolenie zorganizowano dla 13 uczniów z klasy VII b ze Szkoły Podstawowej nr 4 w Wągrowcu. Celem szkolenia było dostarczenie wiedzy na temat szkodliwego wpływu palenia tytoniu tradycyjnego i inhalowania e - papierosów na organizm człowieka, uzmysłowienie młodym ludziom przyczyn sięgania po papierosy i e-papierosy oraz kształtowanie umiejętności asertywnego zachowania w kontaktach z osobami palącymi. Projekt zakłada takie przygotowanie młodych ludzi, aby mogli, poprzez edukację rówieśniczą, dzielić się uzyskaną wiedzą na temat szkodliwości palenia tytoniu, ze swoimi kolegami i koleżankami. Opracowano program szkolenia, prezentację multimedialną, przygotowano materiały do części warsztatowej i niezbędną dokumentację dotyczącą szkolenia. Na początku szkolenia oraz po jego zakończeniu młodzież wypełniła ankietę oceniającą poziom wiedzy z zakresu profilaktyki antynikotynowej. Po zrealizowanym szkoleniu pracownik OZ i PZ dokonał analizy ankiet wstępnych i końcowych, z których wynika, że procent prawidłowych odpowiedzi młodzieży wzrósł

z 56, 92% do 100% (wzrósł o 43, 08%), po szkoleniu, zmniejszył się procent złych odpowiedzi z 5% do 0% oraz zmniejszył się procent odpowiedzi „nie wiem” z 38, 08% do 0%. Uczniowie obejrżeli również film edukacyjny na temat szkodliwości palenia tytoniu

Po zakończeniu zajęć uczniowie otrzymali certyfikaty Młodzieżowego Lidera Zdrowia kontra Tytoń.

9.3.2. Światowy Dzień Zdrowia



Światowy Dzień Zdrowia w 2024 roku przebiegał pod hasłem „Moje zdrowie, moje prawo”. Tematem przewodnim są coraz bardziej zagrożone prawa każdego człowieka do dostępu do wysokiej, jakości usług zdrowotnych, edukacji i informacji, bezpiecznej wody pitnej, czystego powietrza, dobrego odżywiania, godnych warunków mieszkania i pracy oraz wolności od dyskryminacji.

W ramach odchodów Światowego Dnia Zdrowia w naszym powiecie przeprowadzono akcję zdrowotną, w której wzięło udział około 100 osób:

- Pracownik OZ i PZ PSSE w Wągrowcu zorganizował 2 narady w celu pozyskania partnerów w celu organizacji obchodów Światowego Dnia Zdrowia. W naradach wzięły udział pielęgniarki z Ośrodka Medycyny Rodzinnej w Wągrowcu oraz kierownik Wydziału Spraw Obywatelskich i Zdrowia Starostwa Powiatowego w Wągrowcu.
- Umieszczono na stronie internetowej i facebooku stacji informacje na temat akcji, przesłano też informację do mediów lokalnych
- W dniu 4 kwietnia mieszkańcy powiatu, którzy w tym dniu udali się na targowisko miejskie usytuowane w pobliżu siedziby PSSE w Wągrowcu, mogli wziąć udział w akcji zdrowotnej. Pielęgniarki z OMR bezpłatnie badały poziom glukozy we krwi oraz mierzyły ciśnienia tętnicze krwi.
- Pracownicy Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Wągrowcu przy użyciu Smokerlyzera wykonywali pomiary tlenu węgla w wydychanym powietrzu, które pokazują palaczom stopień ich uzależnienia od nikotyny. Udzielano także porad zdrowotnych i rozdawano ulotki.
- Odbył się konkurs wiedzy o zdrowiu, przeprowadzony przez przedstawicielki Wydziału Spraw Obywatelskich i Zdrowia Starostwa Powiatowego w Wągrowcu

i pracowników Sanepidu. Ze środków powiatu wągrowieckiego przeznaczonych na promocję i ochronę zdrowia zakupiono nagrody (herbaty ziołowe), które otrzymywali uczestnicy konkursu za prawidłowe odpowiedzi na pytania konkursowe.

- Na stronie i facebooku stacji umieszczono relację z przeprowadzonej akcji zdrowotnej.



9.3.3. Kampanie informacyjne Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności **Kampania „Jedz bezpiecznie”**

Odbyła się IV edycja kampanii informacyjnej organizowanej przez Europejski Urząd do spraw Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), w roku 2024 kampania przebiegała pod nazwą #Safe2EatEU „Jedz bezpiecznie”. Celem kampanii jest przekazanie naukowych faktów na temat żywności w jasny, dokładny i zrozumiały sposób. Promowane treści mają pomóc konsumentom w dokonywaniu przemyślanych wyborów dotyczących bezpieczeństwa spożywanej przez nich żywności.

Adresatami kampanii są przede wszystkim mieszkańcy i mieszkanki Europy w wieku od 18 do 55 lat.

Tematy tegorocznej edycji kampanii to higiena żywności, choroby przenoszone przez żywność oraz suplementy diety.

Działania kampanijne w naszym powiecie polegały na:

- zorganizowaniu stoiska informacyjno-edukacyjnego

Przed siedzibą wągrowieckiego Sanepidu zorganizowano punkt informacyjno-edukacyjny na temat tegorocznej kampanii EFSA „Jedz bezpiecznie”. Mieszkańcy naszego miasta i okolic, którzy odwiedzili „czwartkowe targowisko” mogli porozmawiać na temat bezpieczeństwa żywności a w szczególności na temat higieny żywności, chorób przenoszonych przez żywność

oraz suplementów diety. Osoby zainteresowane otrzymywały ulotki na tematyczne, a dzieci komiks „Kodeks zdrowego życia” oraz odbłaski.

- przeprowadzeniu prelekcji

Pracownicy Sanepidu zorganizowali spotkanie z członkami Stowarzyszenia „Zdrowy Styl” z Gołańczy. Przeprowadzono prelekcję na temat higieny żywności i suplementów diety. Pracownik wykorzystał podczas spotkania prezentację multimedialną.

- umieszczanie postów na FB stacji na tematy dotyczące tegorocznej kampanii

Kampania „Dbaj o zdrowie roślin, chroń życie”

Odbyła się II edycja kampanii #PlantHealth4Life. Jej celem jest zwiększenie świadomości dotyczącej zdrowia roślin wśród mieszkańców Europy i wzbudzenie w nich poczucia zbiorowej odpowiedzialności za ich wspólne dobro. Głównym hasłem kampanii jest wezwanie: „Dbaj o zdrowie roślin, chroń życie”. Kampania prowadzona jest przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), Komisję Europejską (KE) i 22 organizacje partnerskie działające w poszczególnych państwach członkowskich Unii Europejskiej. Na temat przekazu kampanii rozmawiano podczas spotkania w Gołańczy z członkami Stowarzyszenia „Zdrowy styl”. Przesłano pismo do mediów lokalnych oraz posty na FB stacji.



9.3. 4. Akcja wypoczynek zimowy i letni dzieci i młodzieży

W trakcie trwania ferii zimowych pracownicy OZ i PZ przeprowadzili 7 pogadań dla uczestników półkolonii i obozów sportowych. Tematyka działań była bardzo różnorodna: profilaktyka palenia tytoniu, uzależnienia, wpływ napojów energetyzujących na organizm młodzieży, higiena osobista, profilaktyka próchnicy zębów. W spotkaniach uczestniczyło 219 uczestników wypoczynku zimowego.

W okresie wakacyjnym przeprowadzono wśród dzieci i młodzieży korzystających z różnych form wypoczynku letniego działania profilaktyczne:

- przeprowadzono 7 konkursów zarówno plastycznych jak i wiedzy na tematy takie jak: bezpieczne i aktywne wakacje, higiena, profilaktyka chorób odkleszczowych, uzależnienia i profilaktyka palenia tytoniu, w których wzięło udział 288 uczestników.
- działania informacyjno – edukacyjne w formie 10 pogadanek i prezentacji multimedialnych na temat profilaktyki chorób odkleszczowych, bezpiecznych i aktywnych wakacji, napojów energetyzujących oraz zdrowego stylu życia wysłuchało 408 uczestników wypoczynku letniego.



9.3.5 Europejski Tydzień Szczepień

Celem akcji było zwiększenie wiedzy na temat korzyści wynikających ze szczepień oraz ryzyka związanego ze spadkiem osób zaszczepionych. Celem prowadzonych przez Państwową Inspekcję Sanitarną działań było zaakcentowanie bezpieczeństwa i skuteczności szczepień, zwrócenie uwagi na manipulowanie faktami w celu dezinformacji na temat szczepień ochronnych oraz zachęcanie do korzystania z rzetelnych i sprawdzonych źródeł informacji. Pracownicy wągrowieckiego sanepidu zorganizowali punkt informacyjno-edukacyjny przed siedzibą PSSE w Wągrowcu na temat szczepień, z którego skorzystali przede wszystkim mieszkańcy udający się na czwartkowe targowisko. W punkcie informacyjno-edukacyjnym pracownicy stacji wraz z pielęgniarką do spraw szczepień uświadamiali osobom zainteresowanym, co zawdzięczamy szczepieniom, jak zmieniał się kalendarz szczepień obowiązkowych na przestrzeni kilkudziesięciu lat oraz jakie szczepienia są zalecane

w dorosłym życiu. Zachęcali do korzystania z rzetelnych źródeł informacji np. strony szczepienia.info. oraz wręczali ulotki tematyczne.

Odbyło się spotkanie z uczniami z Zespołu Szkół Powszechnych w Damasławku. Podczas zajęć zaprezentowano najważniejsze informacje dotyczące znaczenia szczepień dla osób w różnym wieku, omówiono kalendarz szczepień na rok 2024 r., ze szczególnym uwzględnieniem szczepienia obowiązkowego dla osób w 19 roku życia. Młodzież miała również możliwość wysłuchania krótkiego wykładu na temat szczepień przeciw HPV i innych szczepień zalecanych.



Podsumowanie

W roku 2024 podstawą do podejmowania działań przez pracowników oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia PSSE w Wągrowcu, były zadania priorytetowe i statutowe zawarte w Planie Zasadniczych Zadań na rok 2024. Pracownicy realizowali programy, interwencje nieprogramowe oraz projekty edukacyjne. Prowadzili różnorodne działania edukacyjno - informacyjne, organizowali szkolenia, narady, konkursy, przeprowadzali dystrybucję materiałów do realizacji programów oraz ulotek i plakatów. W roku 2024 przeprowadzono 47 wizytacji i sporządzono 80 ocen realizacji 8 programów. Na bieżąco aktualizowana była strona internetowa stacji, a na facebooku umieszczano informacje o podejmowanych przez pracowników Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Wągrowcu inicjatywach promujących zdrowie.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny:

Do zadań zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w 2024 r. należało m.in.:

- opiniowanie miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego;
- uzgadnianie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko;
- wydawanie opinii co do potrzeby przeprowadzania 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;
- uzgadnianie projektów decyzji o warunkach zabudowy;
- uczestniczenie w odbiorach końcowych obiektów;
- opracowywanie protokołów, opinii po dokonanych kontrolach.

Do Stanowiska Pracy Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wpłynęło ogółem ok. 500 pism, wniosków, informacji.

Wydano łącznie:

76 opinii sanitarnych, w tym:

- 42 opinie sanitarne co do potrzeby przeprowadzania oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym 10 opinii stwierdzających taką potrzebę i określających zakres raportu o oddziaływaniu na środowisko;
- 7 opinii sanitarnych przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach; Wydawanie opinii następowało po przeanalizowaniu dokumentacji planowanego przedsięwzięcia.
- 7 opinii sanitarnych dotyczących uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko;
- 4 opinie dotyczących miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i studium;
- 16 opinii sanitarnych dotyczących uczestniczenia w odbiorach końcowych obiektów, zgodnie z art. 56 Prawa Budowlanego.

10 zawiadomień wystawionych na wniosek inwestora, na podstawie art. 56 Prawo Budowlane o braku sprzeciwu do zamiaru przystąpienia do użytkowania w związku z zakończeniem inwestycji.

106 postanowień (103 postanowień uzgadniających projekty decyzji o warunkach zabudowy lub lokalizacji inwestycji celu publicznego i 3 inne postanowienia)

Wydawane opinie sanitarne sprawdzane były pod względem prawnym przez Radcę Prawnego, która parafuje każdą kopię pozostającą w Stacji. W przypadku nieterminowego załatwienia sprawy, strony powiadamiane były o tym fakcie pisemnie, z podaniem uzasadnienia i nowego terminu załatwienia sprawy.

17 decyzji płatniczych

1. Przeprowadzono łącznie **16** odbiorów końcowych obiektów budowlanych na podstawie art. 56 Prawa Budowlanego.

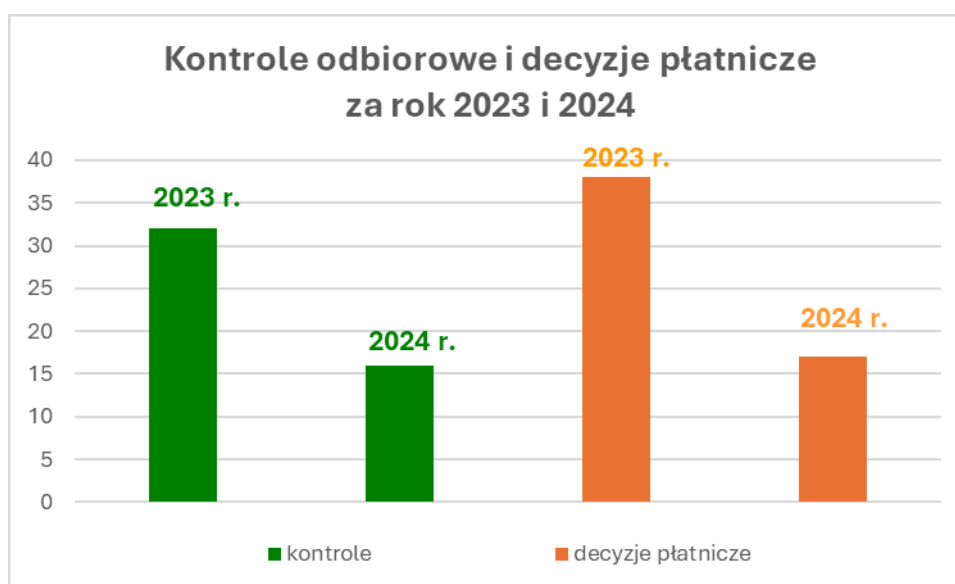
Odbiory przeprowadzone były przez pracownika Stanowiska Pracy do Spraw Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego oraz pracownika sekcji, któremu dany obiekt będzie podlegał w trakcie prowadzenia działalności. Sporadycznie Inwestor ustala odbiór z podaniem daty i godziny. Inwestor zawiadamia również inne organy takie jak: Powiatową Straż Pożarną, Inspekcję Ochrony Środowiska oraz o ile zachodzi taka potrzeba Powiatową Inspekcję Weterynaryjną. Na tak zwołanych odbiorach stawia się zawsze, oprócz naszych przedstawicieli, Powiatowa Straż Pożarna i w przypadku odbioru budynku inwentarskiego, również Inspekcja Weterynaryjna. W przypadku gdy zawiadomienie o odbiorze nie zawiera dokładnego terminu, przeprowadzamy czynności odbiorowe w ustawowym terminie – 14 dni, od daty zawiadomienia. Do najczęściej występujących usterek stwierdzanych w trakcie odbiorów obiektów zaliczyć można m.in. brak udokumentowania przez inwestorów sprawozdań z badań jakości wody odbieranego obiektu, brak umywalek w wymaganych pomieszczeniach lub zamiast umywalek instalowane były zlewy, w jednym przypadku brak odpowiedniego wykończenia ścian i podłóg z materiału łatwo zmywalnego. Stwierdzono poprawę w zakresie zgodności wykonania obiektów budowlanych z projektami budowlanymi uzgodnionymi przez rzeczoznawców do spraw sanitarno-higienicznych oraz w zakresie udokumentowania przez inwestorów sprawozdań skuteczności wentylacji grawitacyjnej, mechanicznej czy klimatyzacji.

2. W 2024 roku pracownik Stanowiska Pracy Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego brał udział w naradach pracowników organizowanych przez Dyrektora PSSE w Wągrowcu.
3. Ogólne wnioski:
 - w stosunku do 2023 r. liczba wydanych opinii sanitarnych zmalała (w roku 2023 – 127 opinie, natomiast w roku 2024 – 76);
 - w stosunku do 2023 r. nastąpił niewielki wzrost opinii dotyczących uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko (w roku 2023 odnotowano 6 opinii sanitarnych, natomiast w roku 2024 tych opinii było 7) oraz nastąpił spadek opinii dotyczących miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i studium (18 opinii sanitarnych w roku 2023,

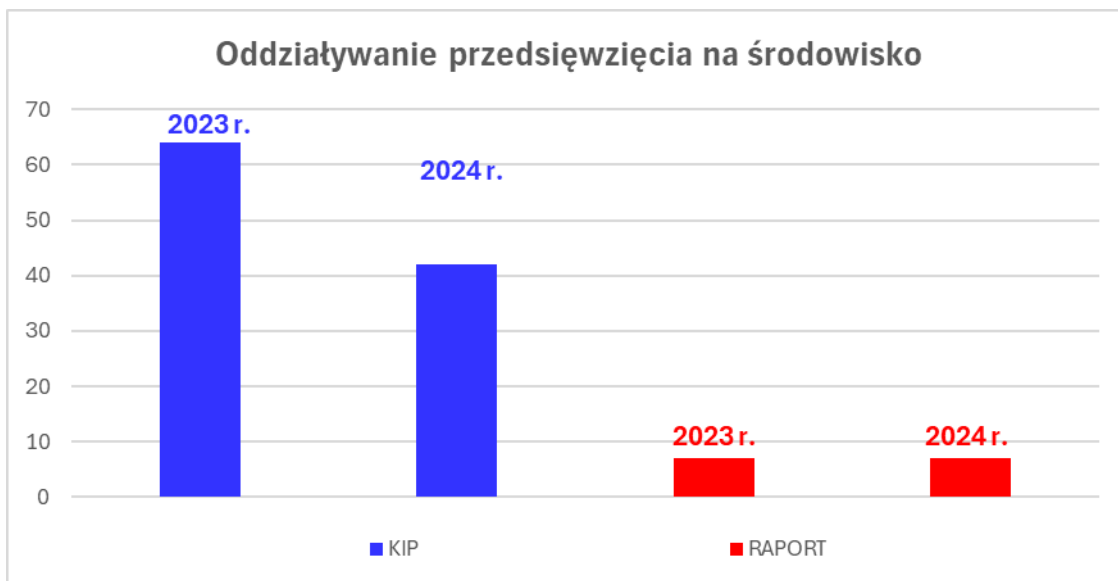
natomiast 4 w roku 2024);



- biorąc pod uwagę rok 2023 można stwierdzić, że nastąpił spadek liczby kontroli oraz wydanych decyzji płatniczych w porównaniu do roku 2024;



- w przypadku 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, wydano znacznie mniejszą ilość opinii sanitarnych w stosunku do roku 2023, natomiast wydano taką samą ilość opinii sanitarnych przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach w stosunku do roku 2023;



- w roku 2024 wydano o wiele większą ilość postanowień uzgadniających projekty decyzji o warunkach zabudowy lub lokalizacji inwestycji celu publicznego niż w roku 2023 (**103 w roku 2024**, natomiast 10 w roku 2023).

