



**OCENA STANU SANITARNEGO
I SYTUACJI EPIDEMIOLOGICZNEJ
POWIATU WĄGROWIECKIEGO
w 2017 r.**

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

Ocena dostępna na stronie www.psse-wagrowiec.pl



1. Wstęp



Powiat wągrowiecki jest powiatem średniej wielkości położonym w północno-wschodniej części województwa wielkopolskiego o powierzchni 1040,8 km² z przewagą obszarów produkcji rolnej i terenów rekreacyjnych. Zgodnie ze stanem na dzień 30.06.2017 r. liczył 69994 mieszkańców. Gęstość zaludnienia wynosiła 67,25 osoby/ km² i była niższa od średniej krajowej.

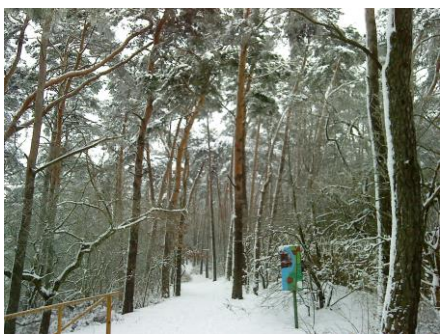
Zgodnie z jednolitym wykazem obiektów na koniec 2017 r. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna rejestrowała 1258 obiekty podlegające kontroli oraz 888 podmiotów działających w zakresie produkcji pierwotnej i/lub sprzedaży bezpośredniej. W roku sprawozdawczym wykonano 1657 kontroli planowanych, rekontroli oraz kontroli doraźnych. Celem poprawy stanu sanitarno-higienicznego wydano 177 decyzji administracyjnych. Nałożono 26 mandatów karnych na łączną kwotę 4450 zł. Pobrano 397 prób do badań laboratoryjnych



2. Sytuacja kadrowa

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wągrowcu zatrudnionych było na koniec 2017 r. 23 pracowników realizując 22 etaty z czego 18 to etaty merytoryczne realizujące zagadnienia kontrolne, 4,0 to etaty administracyjne.

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



3. Higiena Komunalna

Ocena zaopatrzenia ludności w wodę.

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

3.1.1. Urządzenia na terenie miast.

1. Wodociąg publiczny Wągrowiec - wydajność 1000-10000m³/dobę

a) liczba zaopatrywanej ludności- 27720.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 8, eksploatowanych w 2017 r. 8, głębokość od 120-125m.
- lokalizacja ujęć-5 studni tereny rolnicze, 3 studnie teren przedsiębiorstwa wodociągowego.
- wyznaczono strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodno prawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- studnie głębinowe monitorowane przez wyspecjalizowaną firmę ochroniarską, stosowane są elektroniczne czujki ruchu.

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

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

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

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

g) jakość wody:

PARAMETRY	Liczba badań wykonanych w ramach:	LICZBA BADAŃ		NAZWA PARAMETRU	LICZBA PRZEKROCZEŃ (należy podać także wartości przekroczeń)
		ogółem	w tym kwestionowanych		
bakteriologiczne	Kontrola urzędowa	19	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	19	0	-	-
fizykochemiczne	Kontrola urzędowa	19	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	19	0	-	-

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

2. Wodociąg publiczny Golańcz - wydajność 100-1000 m³/dobę

a) liczba zaopatrywanej ludności- 4608.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 4, eksploatowanych w 2017 r. 4, głębokość od 44 - 48 m.
- lokalizacja ujęć-1 studnia tereny rolnicze, 3 studnie na terenie SUW.
- wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnym strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.

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

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

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

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

g) jakość wody:

PARAMETRY	Liczba badań wykonanych w ramach:	LICZBA BADAŃ		NAZWA PARAMETRU	LICZBA PRZEKROCZEŃ (należy podać także wartości przekroczeń)
		ogółem	w tym kwestionowanych		
bakteriologiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-
fizykochemiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-

	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-
--	---------------------	---	---	---	---

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

3. Wodociąg publiczny Skoki - wydajność 100-1000 m³/dobę

a) liczba zaopatrywanej ludności- 6393.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2017 r. 2, głębokość 42 i 110m.

- lokalizacja ujęć - 2 studnie na terenie SUW.

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

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

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

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

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

g) jakość wody:

PARAMETRY	Liczba badań wykonanych w ramach:	LICZBA BADAŃ		NAZWA PARAMETRU	LICZBA PRZEKROCZEŃ (należy podać także wartości przekroczeń)
		ogółem	w tym kwestionowanych		
bakteriologiczne	Kontrola urzędowa	7	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-
fizykochemiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-

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

3.1.2. Urządzenia w terenie wiejskim wszystkie o wydajności 100-1000 m³/dobę

1. Wodociąg publiczny Kaliszany

a) liczba zaopatrywanej ludności- 595.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2017 r. 2, głębokość nr 1 i 2 - 108m.

- lokalizacja ujęć - 2 studnie na terenie SUW.

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

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

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

PARAMETRY	Liczba badań wykonanych w ramach:	LICZBA BADAŃ		NAZWA PARAMETRU	LICZBA PRZEKROCZEŃ (należy podać także wartości przekroczeń)
		ogółem	w tym kwestionowanych		
bakteriologiczne	Kontrola urzędowa	7	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-
fizykochemiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-

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

2. Wodociąg publiczny Kobylec

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 1880.
b) ujęcia wody zasilające wodociąg
- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2017 r. 2, głębokość nr 1- 38 m i 2 – 45 m.
- lokalizacja ujęć - 2 studnie na terenie SUW .
- wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodno prawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
c) stosowane metody i środki uzdatniania wody-filtracja, i napowietrzanie. Do dezynfekcji stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji.
d) liczba przeprowadzonych kontroli – 2 protokolarne i 1 jakości wody.
e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.
g) jakość wody:

PARAMETRY	Liczba badań wykonanych w ramach:	LICZBA BADAŃ		NAZWA PARAMETRU	LICZBA PRZEKROCZEŃ (należy podać także wartości przekroczeń)
		Ogółem	w tym kwestionowanych		
bakteriologiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-
fizykochemiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-

	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-
--	---------------------	---	---	---	---

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

3. Wodociąg publiczny Pawłowo Żońskie

a) liczba zaopatrywanej ludności- 840.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2017 r. 2, głębokość nr 1 – 112 m i nr 2 – 165,5m

- lokalizacja ujęć - 2 studnie na terenie SUW.

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

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

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

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

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

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

g) jakość wody:

PARAMETRY	Liczba badań wykonanych w ramach:	LICZBA BADAŃ		NAZWA PARAMETRU	LICZBA PRZEKROCZEŃ (należy podać także wartości przekroczeń)
		ogółem	w tym kwestionowanych		
bakteriologiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-
fizykochemiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-

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

4. Wodociąg publiczny Ochodza

a) liczba zaopatrywanej ludności- 1325.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg:

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2017 r. 2, głębokość nr 1 – 123,0 m i nr 2 – 124,0m

- lokalizacja ujęć - 2 na terenie SUW.

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

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

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

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

PARAMETRY	Liczba badań wykonanych w ramach:	LICZBA BADAŃ		NAZWA PARAMETRU	LICZBA PRZEKROCZEŃ (należy podać także wartości przekroczeń)
		Ogółem	w tym kwestionowanych		
bakteriologiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-
fizykochemiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-

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

5. Wodociąg publiczny Żelice.

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 662.
b) ujęcia wody zasilające wodociąg
- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2017 r. 2, głębokość 120 i 135 m
- lokalizacja ujęć - 2 na terenie SUW.
- wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodno prawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
c) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie.
Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.
d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarne i 2 jakości wody.
e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.
g) jakość wody:

PARAMETRY	Liczba badań wykonanych w ramach:	LICZBA BADAŃ		NAZWA PARAMETRU	LICZBA PRZEKROCZEŃ (należy podać także wartości przekroczeń)
		ogółem	w tym kwestionowanych		
bakteriologiczne	Kontrola urzędowa	7	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-
fizykochemiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-

	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-
--	----------------------------	---	---	---	---

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

6. Wodociąg publiczny Rudnicze

a) liczba zaopatrywanej ludności- 1522.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2017 r. 2, głębokość 140 m i 142 m

- lokalizacja ujęć - 2 na terenie SUW.

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

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

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

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

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

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

g) jakość wody:

PARAMETRY	Liczba badań wykonanych w ramach:	LICZBA BADAŃ		NAZWA PARAMETRU	LICZBA PRZEKROCZEŃ (należy podać także wartości przekroczeń)
		Ogółem	w tym kwestionowanych		
bakteriologiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-
fizykochemiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-

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

7. Wodociąg publiczny Łekno.

a) liczba zaopatrywanej ludności- 2232.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2017 r. 2, głębokość 112,0 i 125,0m

- lokalizacja ujęć - 2 na terenie SUW.

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

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

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

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

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

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

g) jakość wody:

PARAMETRY	Liczba badań wykonanych w ramach:	LICZBA BADAŃ		NAZWA PARAMETRU	LICZBA PRZEKROCZEŃ (należy podać także wartości przekroczeń)
		ogółem	w tym kwestionowanych		
bakteriologiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-
fizykochemiczne	Kontrola urzędowa	9	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-

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

8. Wodociąg publiczny Lęgniszewo.

a) liczba zaopatrywanej ludności- 837.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2017 r. 2, głębokość 37,5m. i 40,0m

- lokalizacja ujęć-2 na terenie SUW.

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

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

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

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

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

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

g) jakość wody:

PARAMETRY	Liczba badań wykonanych w ramach:	LICZBA BADAŃ		NAZWA PARAMETRU	LICZBA PRZEKROCZEŃ (należy podać także wartości przekroczeń)
		ogółem	w tym kwestionowanych		
bakteriologiczne	Kontrola urzędowa	7	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	7	0	-	-
fizykochemiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-

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

9. Wodociąg publiczny Grabowo.

a) liczba zaopatrywanej ludności - 1398.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg:

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2017 r. 2, głębokość 81,0 m i 81,0m

- lokalizacja ujęć - 2 na terenie SUW.

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

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

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

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

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

g) jakość wody:

PARAMETRY	Liczba badań wykonanych w ramach:	LICZBA BADAŃ		NAZWA PARAMETRU	LICZBA PRZEKROCZEŃ (należy podać także wartości przekroczeń)
		Ogółem	w tym kwestionowanych		
bakteriologiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	9	0	-	-
fizykochemiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-

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

10. Wodociąg publiczny Morakowo.

a) liczba zaopatrywanej ludności- 889.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 3, eksploatowanych w 2017 r. 3, głębokość nr 1 – 18,9 m .

i nr 2 – 81,0m, nr – 3- 81,0m

-lokalizacja ujęć - 3 na terenie SUW.

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

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

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

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

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

g) jakość wody:

PARAMETRY	Liczba badań wykonanych w ramach:	LICZBA BADAŃ		NAZWA PARAMETRU	LICZBA PRZEKROCZEŃ (należy podać także wartości przekroczeń)
		ogółem	w tym kwestionowanych		
bakteriologiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	6	0	-	-
fizykochemiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-

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

11. Wodociąg publiczny Wapno.

a) liczba zaopatrywanej ludności- 3077 ludzi.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2017 r. 2, głębokość 36 -38 m

- lokalizacja ujęć-2 na terenie SUW.

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

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

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

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

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

g) jakość wody:

PARAMETRY	Liczba badań wykonanych w ramach:	LICZBA BADAŃ		NAZWA PARAMETRU	LICZBA PRZEKROCZEŃ (należy podać także wartości przekroczeń)
		Ogółem	w tym kwestionowanych		
bakteriologiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	7	0	-	-
fizykochemiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-

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

12. Wodociąg publiczny Damasławek .

a) liczba zaopatrywanej ludności - 2539 ludzi.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg:

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2017 r. 2, głębokość nr 1 – 145,0 m i nr 2 – 146,0 m

- lokalizacja ujęć-2 teren SUW.

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

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

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

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

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

g) jakość wody:

PARAMETRY	Liczba badań wykonanych w ramach:	LICZBA BADAŃ		NAZWA PARAMETRU	LICZBA PRZEKROCZEŃ (należy podać także wartości przekroczeń)
		ogółem	w tym kwestionowanych		
bakteriologiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	6	0	-	-
fizykochemiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-

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

13. Wodociąg publiczny Międzyzlesie .

a) liczba zaopatrywanej ludności- 772 ludzi.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2017 r. 2, głębokość nr 1 – 126,0m i nr 2 – 114,0m

-lokalizacja ujęć-2 na terenie SUW.

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

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

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

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

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

g) jakość wody:

PARAMETRY	Liczba badań wykonanych w ramach:	LICZBA BADAŃ		NAZWA PARAMETRU	LICZBA PRZEKROCZEŃ (należy podać także wartości przekroczeń)
		ogółem	w tym kwestionowanych		
bakteriologiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	7	0	-	-
fizykochemiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	6	0	-	-

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

14. Wodociąg publiczny Niemczyn.

a) liczba zaopatrywanej ludności- 1568.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2017 r. 2, głębokość nr 1 – 137,0 m i nr 2 – 135,0 m

- lokalizacja ujęć-2 na terenie SUW.

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

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

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

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

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

g) jakość wody:

PARAMETRY	Liczba badań wykonanych w ramach:	LICZBA BADAŃ		NAZWA PARAMETRU	LICZBA PRZEKROCZEŃ (należy podać także wartości przekroczeń)
		ogółem	w tym kwestionowanych		
bakteriologiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-
fizykochemiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-

	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-
--	---------------------	---	---	---	---

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

15. Wodociąg publiczny Mieścisko.

a) liczba zaopatrywanej ludności- 3000.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 1, eksploatowanych w 2017 r. 1, głębokość nr 1 – 124,0m. -
 lokalizacja ujęć-1 na terenie SUW.

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

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

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

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

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

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

g) jakość wody:

PARAMETRY	Liczba badań wykonanych w ramach:	LICZBA BADAŃ		NAZWA PARAMETRU	LICZBA PRZEKROCZEŃ (należy podać także wartości przekroczeń)
		ogółem	w tym kwestionowanych		
bakteriologiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	6	0	-	-
fizykochemiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	7	0	-	-

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

16. Wodociąg publiczny Popowo Kościelne.

a) liczba zaopatrywanej ludności- 1800.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2017 r. 2, głębokość nr 1 – 135,0 m. i
 nr 2 – 135,5m

- lokalizacja ujęć-2 na terenie SUW.

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

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

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

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

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

g) jakość wody:

PARAMETRY	Liczba badań wykonanych w ramach:	LICZBA BADAŃ		NAZWA PARAMETRU	LICZBA PRZEKROCZEŃ (należy podać także wartości przekroczeń)
		ogółem	w tym kwestionowanych		
bakteriologiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	6	0	-	-
fizykochemiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-

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

17. Wodociąg publiczny Kozielsko.

a) liczba zaopatrywanej ludności- 592.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2017 r. 2, głębokość nr 1 – 125,0m

Nr – 2 – 129,5m

- lokalizacja ujęć-2 na terenie SUW.

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

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

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

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

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

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

g) jakość wody:

PARAMETRY	Liczba badań wykonanych w ramach:	LICZBA BADAŃ		NAZWA PARAMETRU	LICZBA PRZEKROCZEŃ (należy podać także wartości przekroczeń)
		ogółem	w tym kwestionowanych		
bakteriologiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	6	0	-	-
fizykochemiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-

	Kontrola wewnętrzna	8	0	-	-
--	---------------------	---	---	---	---

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

18. Wodociąg publiczny Jabłkowo.

a) liczba zaopatrywanej ludności - 1018 .

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 1, eksploatowanych w 2017 r. 1, głębokość nr 1 – 147,0m
lokalizacja ujęcia-1 teren SUW.

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

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

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

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

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

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

g) jakość wody:

PARAMETRY	Liczba badań wykonanych w ramach:	LICZBA BADAŃ		NAZWA PARAMETRU	LICZBA PRZEKROCZEŃ (należy podać także wartości przekroczeń)
		Ogółem	w tym kwestionowanych		
bakteriologiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	7	0	-	-
fizykochemiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-

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

19. Wodociąg publiczny Mokronosy.

a) liczba zaopatrywanej ludności- 662.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni 2, eksploatowanych w 2017 r. głębokość 155-156 m.
lokalizacja ujęcia-1 teren SUW.

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

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

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

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

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

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

g) jakość wody:

PARAMETRY	Liczba badań wykonanych w ramach:	LICZBA BADAŃ		NAZWA PARAMETRU	LICZBA PRZEKROCZEŃ (należy podać także wartości przekroczeń)
		ogółem	w tym kwestionowanych		
bakteriologiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	7	0	-	-
fizykochemiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-

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

20. Wodociąg publiczny Gołaszewo.

a) liczba zaopatrywanej ludności- 530.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni 1, eksploatowanych w 2017 r. głębokość 131 m. lokalizacja ujęcia-1 teren SUW.

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

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

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

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

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

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

g) jakość wody:

PARAMETRY	Liczba badań wykonanych w ramach:	LICZBA BADAŃ		NAZWA PARAMETRU	LICZBA PRZEKROCZEŃ (należy podać także wartości przekroczeń)
		ogółem	w tym kwestionowanych		
bakteriologiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	6	0	-	-
fizykochemiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-

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

21. Wodociąg publiczny Roszkowo.

a) liczba zaopatrywanej ludności- 789.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni 1, eksploatowanych w 2017 r. głębokość 118 m.

lokalizacja ujęcia-1 teren SUW.

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

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

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

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

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

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

g) jakość wody:

PARAMETRY	Liczba badań wykonanych w ramach:	LICZBA BADAŃ		NAZWA PARAMETRU	LICZBA PRZEKROCZEŃ (należy podać także wartości przekroczeń)
		ogółem	w tym kwestionowanych		
bakteriologiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	8	0	-	-
fizykochemiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-

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

22. Wodociąg publiczny Łukowo

a) liczba zaopatrywanej ludności - 620.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni 2, eksploatowanych w 2017 r. głębokość 116-123 m.

lokalizacja ujęcia-2 teren SUW.

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

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

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

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

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

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

g) jakość wody:

PARAMETRY	Liczba badań	LICZBA BADAŃ	NAZWA	LICZBA
-----------	--------------	--------------	-------	--------

TRY	wykonanych w ramach:	Ogółem	w tym kwestionowanych	PARAMETRU	PRZEKROCZEŃ (należy podać także wartości przekroczeń)
bakteriologiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-
fizykochemiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	7	0	-	-

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

23. Wodociąg publiczny Pawłowo Skockie.

a) liczba zaopatrywanej ludności - 720.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni 1, eksploatowanych w 2017 r. głębokość 66 m. lokalizacja ujęcia-1 teren SUW.

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

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

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

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

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

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

g) jakość wody:

PARAMETRY	Liczba badań wykonanych w ramach:	LICZBA BADAŃ		NAZWA PARAMETRU	LICZBA PRZEKROCZEŃ (należy podać także wartości przekroczeń)
		ogółem	w tym kwestionowanych		
bakteriologiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	7	0	-	-
fizykochemiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-

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

24. Wodociąg publiczny Żabiczyn

a) liczba zaopatrywanej ludności - 520.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni 1, eksploatowanych w 2017 r. głębokość 112 m. lokalizacja ujęcia-1 teren SUW.

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

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

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

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

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

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

g) jakość wody:

PARAMETRY	Liczba badań wykonanych w ramach:	LICZBA BADAŃ		NAZWA PARAMETRU	LICZBA PRZEKROCZEŃ (należy podać także wartości przekroczeń)
		ogółem	w tym kwestionowanych		
bakteriologiczne	Kontrola urzędowa	3	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	3	0	-	-
fizykochemiczne	Kontrola urzędowa	3	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	3	0	-	-

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

Poza tym nadzorowano 2 wodociągi publiczne o wydajności do 100 m³/dobę tj.: Smogólec i Parkowo gm. Gołańcz jakość wody nie budziła zastrzeżeń

PSSE w Wągrowcu nadzorowała także 5 innych wodociągów w miejscowościach: Rejowiec Poznański w Bazie Paliw nr 4, Bazie Obozowo-Biwakowej ZHP w Rościnnie, ZOZ Poznań Stare Miasto w Rościnnie, Gospodarstwo Agroturystyczne Ostrowo Młyn i Parking Skoki. W tych wodociągach woda odpowiadała wymogom.



3.2. Ocena jakości wody w kąpieliskach:

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

3.2.1. Kąpielisko miasto Wągrowiec

a) kąpielisko położone nad jeziorem Durowskim w Wągrowcu,

b) teren kąpieliska nie ogrodzony, posiada wyznaczone strefy do kąpiel, strefę do rekreacji i sportów, pomosty, możliwość cumowania sprzętu wodnego, posiada dostęp do punktu czerpania wody z odprowadzeniem ścieków, brak przystosowania dla osób niepełnosprawnych, kosze na śmieci, toalety, przebieralnie. Kąpielisko posiada maszt z flagą WOPR-u, ratowników, wydzielone miejsce do kąpiel dla dzieci. Na terenie kąpieliska znajduje się tablica informacyjna oraz regulamin dla osób kąpiących się i uprawiających sporty wodne.

c) nie wydano orzeczeń o nieprzydatności wody do kąpiel

d) ocena roczna – analiza wody pozytywna w całym sezonie.

Klasyfikacja wody – „doskonała”

3.2.2. Kąpielisko Kozielsko gmina Damasławek

a) kąpielisko położone nad jeziorem Stępushowskim gm. Damasławek,

b) teren kąpieliska nie ogrodzony, posiada pomosty które wyznaczają strefy do 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 zaopatrzone w bieżącą wodę. Kąpielisko posiada maszt z flagą WOPR-u, ratowników, wydzielone miejsce do kąpiel dla dzieci. Na terenie kąpieliska znajduje się tablica informacyjna oraz regulamin dla osób kąpiących się i uprawiających sporty wodne.

c) nie wydano orzeczeń o nieprzydatności wody do kąpiel

d) ocena roczna – analiza wody pozytywna w całym sezonie.

Klasyfikacja wody – „doskonała”.

3.2.3. Kąpielisko Kobylec gmina Wągrowiec

a) kąpielisko położone nad jeziorem Kobyleckim w Kobylcu,

b) teren kąpieliska nie ogrodzony, posiada wyznaczone strefy do kąpiel ogrodzone bojami oraz pomost pływający, możliwość cumowania sprzętu wodnego, nie posiada dostępu do punktu czerpania wody, brak przystosowania dla osób niepełnosprawnych, kosze na śmieci, toalety typu TOY-TOY . Obiekt posiada maszt z flagą WOPR-u, ratowników, wydzielone miejsce do kąpiel oraz miejsce na plaży dla dzieci (plac zabaw). Na terenie kąpieliska znajduje się tablica informacyjna oraz regulamin dla osób kąpiących się i uprawiających sporty wodne.

c) nie wydano orzeczeń o nieprzydatności wody do kąpiel

d) ocena roczna – analiza wody pozytywna w całym sezonie.

Klasyfikacja wody – „doskonała”

3.2.4. Kąpielisko Kamienica gm. Wągrowiec

a) kąpielisko położone nad jeziorem Kaliszańskim w Kamienicy,

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

c) nie wydano orzeczeń o nieprzydatności wody do kąpiel

d) ocena roczna – analiza wody pozytywna w całym sezonie.

Klasyfikacja wody – „dobra”

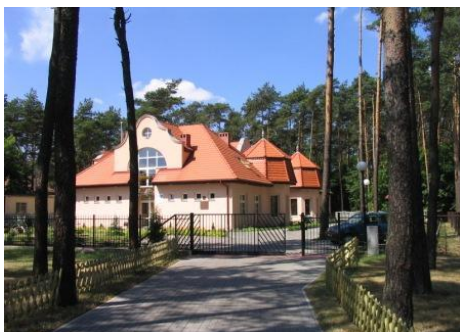
Dokonując oceny kąpielisk pobrano do badań łącznie 20 prób

- w ramach nadzoru sanitarnego – 4 próbki

- w ramach kontroli wewnętrznej – 16 próbki

3.2.5. Miejsce Wykorzystywane do Kąpieli w roku sprawozdawczym nie było.

3.3. Nadzór sanitarny nad zakładami opieki zdrowotnej.



Hospicjum Św. Samarytanina w Wągrowcu

3.3.1. Hospicja stacjonarne – 1 obiekt

NZOZ Hospicjum Miłosiernego Samarytanina w Wągrowcu. Przeprowadzono 1 kontrolę. Pralnictwo i gospodarka bielizną szpitalną, utrzymanie czystości i dezynfekcja powierzchni pomieszczeń hospicjum oraz porządek w otoczeniu obiektu, postępowanie z odpadami medycznymi uchybień nie stwierdzono.

3.3.2. Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria 29 obiektów.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 28 obiektów przeprowadzono 28 kontroli. Poprawia się stan sanitarno-techniczny obiektów, w roku sprawozdawczym stwierdzono prowadzenie licznych remontów podnoszących standard udzielanych usług medycznych. Stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń.

3.3.3. Medyczne laboratoria diagnostyczne 4 obiekty.

Skontrolowano wszystkie, przeprowadzono 4 kontrole. Pralnictwo i gospodarka odzieżą, utrzymanie czystości i dezynfekcja powierzchni i pomieszczeń, postępowanie z odpadami medycznymi uchybień nie stwierdzono. Stan sanitarno-higieniczny kontrolowanych placówek nie budził zastrzeżeń.

3.3.4. Zakłady rehabilitacji leczniczej 3 obiekty.

Skontrolowano 3, przeprowadzono 3 kontrole Pralnictwo i gospodarka odzieżą, utrzymanie czystości i dezynfekcja powierzchni i pomieszczeń, postępowanie z odpadami medycznymi uchybień nie stwierdzono, stan sanitarno-higieniczny obiektów nie budził zastrzeżeń.

3.3.5. Inne zakłady opieki zdrowotnej 17 obiektów

Nadzorem objęto 17, skontrolowano 17 obiektów. W tej grupie 10 gabinetów stanowiły gabinety profilaktyki i pomocy przedlekarskiej w szkołach, 2 placówka praktyka pielęgniarska świadcząca usługi medyczne wykonywane przede wszystkim w domu chorego. 1 placówka Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Poznaniu Placówka Terenowa w Wągrowcu, 1 placówka NZSOZ AVITUM, 64-300 Nowy Tomyśl, ul. Sienkiewicza 3 Stacja Dializ w Wągrowcu, oraz 2 placówki DIAGNOSTYKA sp. z o.o. Punkt Pobrań materiału biologicznego, Centrum diagnostyki Laboratoryjnej Łódź punkt pobrań materiału biologicznego Wągrowiec Przemysłowa 38. Pralnictwo i gospodarka odzieżą, utrzymanie czystości i dezynfekcja powierzchni i pomieszczeń, postępowanie z odpadami medycznymi uchybień nie stwierdzono, stan sanitarno-higieniczny obiektów nie budził.

3.3.6. Indywidualne praktyki lekarskie 2 obiekty

W roku sprawozdawczym obiektów tych nie zaplanowano do kontroli.

3.3.7. Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie 44 obiekty

Skontrolowano 20 praktyk, wykonano 22 kontrole, wydano 2 decyzje administracyjne dot. poprawy stanu sanitarno - technicznego obiektu oraz problemów dot. procedur higieniczno-dezynfekcyjnych w praktyce.

3.3.8. Indywidualne praktyki lekarzy dentystów 10 obiektów

Skontrolowano 7 obiektów, wykonano 8 kontrole, obiekty te są w dobrym stanie sanitarno - technicznym. Pralnictwo i gospodarka odzieżą, utrzymanie czystości i dezynfekcja powierzchni i pomieszczeń, postępowanie z odpadami medycznymi uchybień nie stwierdzono, stan sanitarno-higieniczny obiektów nie budził zastrzeżeń.

3.3.9. Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentystów 23 obiekty

Skontrolowano 19 obiektów przeprowadzono 20 kontrole. Stan sanitarno-techniczny dobry. W jednym przypadku wydano decyzję administracyjną ze względu na stan sanitarno-techniczny. Pralnictwo i gospodarka odzieżą, utrzymanie czystości i dezynfekcja powierzchni i pomieszczeń, postępowanie z odpadami medycznymi uchybień nie stwierdzono, stan sanitarno-higieniczny obiektów nie budził zastrzeżeń.

3.3.10. Grupowe praktyki lekarzy dentystów 1 placówka

Skontrolowana. Pralnictwo i gospodarka odzieżą, utrzymanie czystości i dezynfekcja powierzchni i pomieszczeń, postępowanie z odpadami medycznymi uchybień nie stwierdzono, stan sanitarno-higieniczny obiektu nie budził zastrzeżeń.

3.3.11. Indywidualne praktyki pielęgniarek i położnych 7 obiektów.

Nadzorem objęto 7 obiektów. Wykonano 7 kontrole. Stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń.

3.4. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.

3.4.1. Ustępy publiczne

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

3.4.2. Baseny kąpielowe

Na terenie działalności PSSE w Wągrowcu znajduje się:

- a. 1 aquapark – Aquapark Wągrowiec; przeprowadzono 2 kontrole stan sanitarno-techniczny nie budził zastrzeżeń. Liczba próbek wody pobranych do badań – 85 w ramach kontroli urzędowej i 138 w ramach kontroli wewnętrznej.
- b. 1 basen w Ośrodku Rehabilitacyjnym Wielospin w Wągrowcu; przeprowadzono 2 kontrole sanitarne stan sanitarno - techniczny nie budził zastrzeżeń. Pobrano do badań 26 prób wody w ramach kontroli urzędowej i 36 w ramach kontroli wewnętrznej.

Jakość wody oraz bieżący stan sanitarno-higieniczny w obu obiektach nie kwestionowane.

3.4.3 Domy Pomocy Społecznej zapewniające opiekę całodobową

1 Dom Pomocy Społecznej – gmina Skoki. Obiekt przystosowany do 30 pensjonariuszy. Przeprowadzono 1 kontrolę, stan sanitarno-higieniczny obiektu nie budził zastrzeżeń.

3.4.4. Dzienny Dom Seniora.

Liczba obiektów w ewidencji – 1, skontrolowanych 1, liczba przeprowadzonych kontroli ogółem 1 stan sanitarno – techniczny budynków i pomieszczeń zachowany.

3.4.5. Noclegownie i domy dla bezdomnych

Liczba obiektów według ewidencji – 1, liczba obiektów skontrolowanych – 1, liczba przeprowadzonych kontroli – 1, obiekt zaopatrzony w wystarczającą ilość środków czystościowych i dezynfekcyjnych, noclegownia zapewnia bieliznę pościelową, ręczniki, bieliznę osobistą oraz czystą odzież. Baza noclegowa: dwa pokoje mieszkalne odrębne dla kobiet i mężczyzn (w każdym miejsca do spania) – stan sanitarno-techniczny pomieszczeń oraz sprzętu zachowany. Urządzono dwa pomieszczenia higieniczne (odrębne dla kobiet i mężczyzn), każde wyposażone w 1 oczko ustępowe, umywalkę do rąk oraz prysznic. Ww. urządzenia sprawne, powierzchnie ścian i posadzek łatwowymywalne stan sanitarno – higieniczny bez zastrzeżeń.

3.4.6. Hotele

Według ewidencji 2 obiekty, liczba obiektów skontrolowanych – 2, liczba przeprowadzonych kontroli – 4, decyzji merytorycznych nie wydawano.

Hotele zaopatrują się w wodę z wodociągu publicznego Wągrowiec (jakość dobra). Odprowadzenie ścieków do sieci kanalizacji miejskiej w Wągrowcu. Nieczystości stałe gromadzone są w kubłach i wywożone przez specjalistyczne firmy na składowisko odpadów.

Obiekty zaopatrzone w wystarczającą ilość środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Obiekty skategoryzowane. Pokoje hotelowe o wysokim standardzie. Stan sanitarny bez uwag, urządzenia sprawne. Obiekty te można zaliczyć do wyróżniających się pod względem sanitarno-technicznym .



Ośrodek Rehabilitacyjny Wielspin w Wągrowcu

3.4.7. Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie

w ewidencji znajduje się 19, 8 ośrodków czasowo-turystycznych, 7 z pokojami gościnnymi, 4 gospodarstwa agroturystyczne. Liczba obiektów skontrolowanych – 16, przeprowadzono 19 kontroli. Wszystkie nadzorowane obiekty były zaopatrzone w wystarczającą ilość środków czystości i dezynfekcyjnych. Stan sanitarny pomieszczeń mieszkalnych, sanitariatów i zaplecza – zachowany.

3.4.8. Zakłady fryzjerskie

liczba obiektów w ewidencji 45. Liczba obiektów skontrolowanych 42. Stan sanitarno-techniczny zakładów dobry, ok. 50 % zakładów można zaliczyć do obiektów wyróżniających się pod względem estetyki i wyposażenia. Są to zakłady z pełnym zapleczem socjalnym i pomieszczeniami sanitarnymi. Stan sanitarno – techniczny zakładów ulega ciągłej systematycznej poprawie.

3.4.9. Zakłady kosmetyczne

liczba obiektów 24, liczba obiektów skontrolowanych 19. Zabiegi sterylizacyjno – dezynfekcyjne i sanityzacyjne prowadzone w zakładach nie budzą zastrzeżeń. Często do zabiegów wykorzystuje się sprzęt jednorazowego użytku. Gospodarka odpadami prowadzona prawidłowo. 14 zakładów stosuje wyłącznie bieliznę jednorazową, pozostałe jednorazową i wielorazową – brudna bielizna gromadzona jest w oznakowanych pojemnikach. Stan sanitarno – higieniczny skontrolowanych zakładów nie budził zastrzeżeń. Pozytywnie oceniono stosowanie

procedur sanitarno – higienicznych. W trakcie kontroli propagowano projekt na rzecz ograniczenia zakażeń krwiopochodnych w Polsce oraz rozpowszechniano materiały edukacyjne pn.: Plan Higieniczny Salonu Kosmetycznego.

3.4.10. Zakłady tatuażu

2 obiekty; skontrolowano 2, liczba przeprowadzonych kontroli 2. W stosunku do roku 2016 przybył 1 obiekt. Stan sanitarno - higieniczny nie budzi zastrzeżeń, wyposażenie zakładów właściwe. Powierzchnie zmywalnych, nienasiąkliwe, czystość ścian, posadzek oraz stan sanitarno-techniczny prawidłowy. Zabiegi sterylizacyjne, dezynfekcyjne, sanityzacyjne nie budzą zastrzeżeń. W trakcie kontroli propagowano projekt na rzecz ograniczenia zakażeń krwiopochodnych w Polsce oraz rozpowszechniano materiały edukacyjne pn.: Plan Higieniczny Salonu Tatuażu.

3.4.11. Zakłady odnowy biologicznej

Liczba obiektów w ewidencji - 6 w roku sprawozdawczym skontrolowano 3 przybyły 2 obiekty. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego, posiadają instalację wodociągową z punktami poboru wody ciepłej i zimnej, odprowadzenie nieczystości płynnych do sieci kanalizacji komunalnej, odbiór odpadów komunalnych – umowa w czynszu za lokal, stan sanitarno-higieniczny zakładów bez zastrzeżeń. Pozytywnie oceniono stosowanie procedur sanitarno – higienicznych.

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

Liczba obiektów 22. Skontrolowanych 22. stan sanitarny zakładów nie budził zastrzeżeń. Zaobserwowano, że zakłady poprawiają standard i wyposażenie salonów. Nastąpiła też większa dbałość o stan sanitarny i techniczny obiektów.

3.4.13. Dworce autobusowe

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

3.4.14. Dworce i przystanki kolejowe

W roku sprawozdawczym kontrolą objęto 3 obiekty: 1 Dworzec PKP w Wągrowcu – budynek pod zarządem Gminy Miejskiej Wągrowiec przeprowadzono rewitalizację obiektu.. 2 przystanki kolejowe - bez obsady osobowej. Stan sanitarno – higieniczny bez zastrzeżeń.



Dworzec kolejowy w Wągrowcu po modernizacji.

3.4.15. Tereny rekreacyjne

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

3.4.16. Cmentarze

W ewidencji stacji znajdują się 24 cmentarze. W roku sprawozdawczym skontrolowano 6. Wszystkie skontrolowane cmentarze były ogrodzone, wyposażone w śmietniki. Administratorzy posiadają umowy na odbiór odpadów komunalnych. Zaopatrzenie w wodę z wodociągów sieciowych. Stan sanitarny obiektów zadowalający.

3.4.16. Zakłady pogrzebowe

Na terenie powiatu w ewidencji znajduje się 5 zakładów pogrzebowych 5 skontrolowano. Ogółem przeprowadzono 5 kontroli. Decyzji administracyjnych nie wydano. Nie stwierdzono nieprawidłowości w działalności tych zakładów.

Zakłady dysponują środkami transportu do przewozu zwłok w sumie 7 samochodów, skontrolowano wszystkie. Stan sanitarny obiektów i środków transportu zadowalający.

3.4.17. Inne obiekty użyteczności publicznej

W roku sprawozdawczym objęto nadzorem 41. Skontrolowano 25. Największy obiekt to Międzygminne Składowisko Odpadów Komunalnych Sp. z o.o. Toniszewo 31 wysypisko śmieci ogrodzone, otoczone zielenią z zapleczem socjalnym. Pozostałe skontrolowane obiekty to targowiska, boiska, domy kultury, oczyszczalnie ścieków, kino, parkingi, hala sportowa, stan sanitarno-higieniczny tych obiektów oceniono jako dobry.

3.4.18. Środki transportu.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole autokarów wycieczkowych . Stan sanitarny dobry.



4. Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

4.1. Ogólna charakterystyka stanu sanitarnego obiektów żywnościowo-żywnościowych.

Powiatowa Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Wągrowcu sprawowała nadzór nad 1553 obiektami żywnościowo-żywnościowymi (w tym 888 podmiotów działających w zakresie produkcji pierwotnej i/lub sprzedaży bezpośredniej), wytwórniami i miejscami obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zakładami produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami oraz środkami transportu. Skontrolowano 370 obiektów, co stanowi 56 % obiektów figurujących w ewidencji (nie dotyczy produkcji pierwotnej i sprzedaży bezpośredniej).

Przeprowadzono ogółem 509 kontroli sanitarnych w obiektach żywnościowo-żywnościowych, wytwórniami i miejscach obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zakładach produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami oraz środkach transportu.

W roku sprawozdawczym wpisano do rejestru zakładów 27 producentów rolnych prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej i sprzedaży bezpośredniej głównie ziarna zbóż, rzepaku oraz ziemniaków i buraków cukrowych itp.

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

W celu wyegzekwowania poprawy stanu sanitarno - technicznego oraz zapewnienia bezpieczeństwa i właściwej jakości produkowanej lub wprowadzanej do obrotu żywności wydano 22 decyzje administracyjne nakładających obowiązek usunięcia uchybień w sklepach – 9 decyzji, piekarniach – 5 decyzji, marketach – 2 decyzje, stołówkach szkolnych 2 decyzje, zakładach żywienia zbiorowego - 2 decyzje, ciastkarniach 1 decyzja, innych zakładach żywienia 1 decyzja. Wydano 1 upomnienie w postępowaniu administracyjnym.

Za stwierdzone w czasie kontroli nieprawidłowości natury sanitarno- porządkowej nałożono 25 mandatów karnych na kwotę 4350,- PLN.

Ocenę stanu sanitarnego przeprowadzono w 298 obiektach, co stanowi 80,5 % obiektów skontrolowanych. W wyniku przeprowadzonych ocen sanitarnych 6 obiektów uzyskało ocenę niezgodną z wymaganiami, co stanowi 2 % obiektów ocenionych.

W roku sprawozdawczym pobrano 160 próbek do badań z czego zakwestionowano 1, 3 próbki materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, próbek nie kwestionowano, 3 próbki kosmetyków, nie kwestionowano.

Zestawienie tabelaryczne stanu sanitarnego obiektów w roku 2017 w porównaniu z rokiem 2016.

Lp.		Rok 2016	Rok 2017
1.	Liczba obiektów wg ewidencji	1516	1553
2.	Liczba obiektów skontrolowanych	381	370
3.	Ocenionych na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego	292	298
4.	W tym niezgodnych	8	6
5.	Liczba przeprowadzonych kontroli i rekontroli	532	509
6.	Liczba decyzji administracyjnych	25	22
7.	Liczba nałożonych mandatów	36	25
8.	Kwota nałożonych mandatów (w zł)	5750	4350
9.	Liczba upomnień	2	1
10.	Liczba postanowień o nałożeniu grzywny	0	0
11.	Kwota nałożonych grzywien (w zł)	0	0
12.	Liczba wniosków o ukaranie do Sądu Grodzkiego	0	0
13.	Liczba próbek pobranych	145	160
14.	Liczba próbek kwestionowanych	4	1

W roku sprawozdawczym rozpatrzono 21 interwencji konsumenckich. Zgłaszane zarzuty głównie dotyczyły niewłaściwej jakości środków spożywczych i niehigienicznych warunków produkcji i sprzedaży żywności. W 10 przypadkach zarzuty zgłaszane w zażaleniach potwierdziły się.

4.2. Opis grup obiektów żywnościowo - żywieniowych.

4.2.1. Ciastkarnie – ogółem według ewidencji – 14 zakładów.

Skontrolowano 12 zakładów i oceniono zgodnie z obowiązującymi arkuszami oceny zakładu produkcji, 1 zakład uzyskał ocenę sanitarną niezgodną z obowiązującymi wymaganiami. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości: brudne zawilgocone ściany i sufity, brudne z ubytkami posadzki, nieszczelne drzwi w magazynie mąki, brudno utrzymane pomieszczenia, sprzęt i wyposażenie. brudno utrzymane stanowiska mycia zniszczone, uszkodzone blachy ciastkarskie.

Wszystkie 14 zakładów posiada wdrożone procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz wdrożone zasady systemu HACCP. Zakłady używają w większości do produkcji a szczególnie ciast kremowych pasteryzowane masy jajeczne lub jaja w proszku, natomiast do wypieku ciast surowe jaja. W czasie przeprowadzanych kontroli zwracano uwagę na posiadaną dokumentację, sposób mycia i dezynfekcji jaj przed wybiciem, pochodzenie jaj surowych, świeżych, mas jajecznych, świeżych oraz jaj w proszku, posiadane procedury, instrukcje i zapisy w ww. zakresie, a także na skuteczną ochronę zakładów przed szkodnikami. Zwracano również uwagę na sposób postępowania z odpadami, zużytymi tłuszczami smaźalniczymi, jakość pojemników, kontenerów, odbiór odpadów przez firmy specjalistyczne zajmujące się wywozem i utylizacją odpadów, prowadzenie zapisów z zakresu GHP/GMP. W czasie prowadzonego bieżącego nadzoru zwracano uwagę na jakość i przechowywanie surowców używanych do produkcji, stosowane substancje dodatkowe,

opakowania do wyrobów cukierniczych trwałych (folia, kartony) i ich znakowanie z uwzględnieniem występujących alergenów. Nieprawidłowości w ww. zakresie nie stwierdzono.

Kontrolowano również stan sanitarno - techniczny posiadanych środków transportu przeznaczonych do przewozu ciast, wyposażenie w urządzenia zapewniające odpowiednią temperaturę w czasie transportu, sprzęt do monitorowania temperatury oraz zapisy z tych czynności. Większych nieprawidłowości w czasie prowadzonych kontroli nie stwierdzono. W roku sprawozdawczym ogółem w zakładach przeprowadzono 20 urzędowych kontroli żywności. Wydano 1 decyzję administracyjną w celu poprawy stanu sanitarno - technicznego zakładu oraz zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności (ciasta i wyroby ciastkarskie). Ogółem w roku sprawozdawczym za stwierdzone zaniedbania natury sanitarnej nałożono 2 mandaty karne na sumę 300zł.

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

4.2.2. Sklepy spożywcze – ogółem według ewidencji 261 placówek w tym 18 marketów. W roku sprawozdawczym uległo likwidacji 7 placówek handlowych. Ogółem skontrolowano 138 z czego 113 oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny zakładu obrotu żywnością. W wyniku oceny 5 obiektów uzyskało ocenę niezgodną z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego z uwagi na nie zachowanie czystości pomieszczeń zakładu, urządzeń, sprzętu i wyposażenia, higienę osobistą personelu (zatrudnianie osób bez aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno -epidemiologicznych), niewłaściwe przechowywanie żywności (środki spożywcze wymagające warunków chłodniczych przechowywane poza urządzeniami chłodniczymi, w temperaturze otoczenia). W 1 przypadku ocena niezgodna z obowiązującymi przepisami dotyczyła marketu z uwagi na liczne ślady (odchody) gryzoni w magazynach i na sali sprzedaży. Ogółem w roku sprawozdawczym wydano 11 decyzji nakazujących usunięcie uchybień, celem poprawy stanu sanitarno-technicznego placówek i zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowotnego wprowadzanej do obrotu żywności w tym 1 wstrzymującą sprzedaż w markecie. 9 decyzji dotyczyło małych sklepów spożywczych, w 10 przypadkach zarządzenia decyzji zostały wykonane, natomiast w 1 przypadku postępowanie w toku.

Stwierdzano zaniedbania w zakresie bieżącego stanu sanitarnego. Osoby winne tych zaniedbań ukarano mandatami karnymi (18 osób na łączną sumę 3050 zł).

Ogółem w placówkach handlowych przeprowadzono 218 urzędowych kontroli żywności w tym 28 interwencyjnych. Kontrole interwencyjne przeprowadzono w związku z otrzymanymi zgłoszeniami w systemie RASFF oraz ze złożonymi przez konsumentów zażaleniami dotyczącymi nie przestrzegania higieny w obrocie żywnością, brudno utrzymane pomieszczenia, wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, złą jakością żywności (herbata zanieczyszczona ciałem obcym), obecność szkodników w żywności (mąka żytnia), przechowywanie żywności nietrwałej mikrobiologicznie (mięsa drobiowego) poza urządzeniem chłodniczym w temperaturze otoczenia, obecność gryzoni w sklepie. W 7 przypadkach zgłaszane w zażaleniach zarzuty nie potwierdziły się.

Wszystkie skontrolowane placówki posiadały wdrożone procedury GHP/GMP. Ponadto nieznacznie wzrosła liczba placówek z wdrożonym systemem HACCP w stopniu zapewniającym kontrolę najważniejszych zagrożeń bezpieczeństwa zdrowotnego wprowadzanej do obrotu żywności. Sklepy wielkopowierzchniowe w zakresie zwalczania szkodników posiadały umowy z firmami DDD prowadzącymi w większości skuteczne działania profilaktyczne w tym zakresie. Natomiast właściciele małych placówek

w większości prowadzili ww. działania we własnym zakresie. Zwracano również uwagę na sposób usuwania odpadów, usuwania żywności przeterminowanej lub nieprzydatnej do spożycia oraz byłej żywności pochodzenia zwierzęcego kategorii 3. Sklepy wielko - powierzchniowe (markety) posiadały wydzielone i wyposażone w odpowiednie pojemniki pomieszczenia na segregację i składowanie odpadów, odpowiednie umowy z firmami specjalistycznymi na ich odbiór, potwierdzane stosowną dokumentacją. Natomiast w małych sklepach odpady były usuwane do śmietników oraz odbierane przez firmy specjalistyczne. W roku sprawozdawczym w czasie przeprowadzanych kontroli zwracano uwagę na występowanie i prawidłowości w oznakowaniu żywności zawierającej GMO, suplementów diety, na znakowanie żywności ze szczególnym uwzględnieniem oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych. W tym zakresie nieprawidłowości nie stwierdzono.

Ponadto w związku z przypadkami występowania afrykańskiego pomoru świń (ASF) oraz nieprawidłowościami w obrocie jajami i ich produktami prowadzono wzmożony nadzór nad obrotem mięsem i jego przetworami oraz jajami. Kontrolowano w związku powyższym wnikliwie dokumentację z przyjęcia towarów, przechowywania, umowy z firmami odbierającymi odpady kategorii 3, nieprawidłowości ww. zakresie nie stwierdzono

4.2.3. Piekarnie – ogółem według ewidencji – 11 zakładów. W roku sprawozdawczym skontrolowano 10 obiektów i oceniono zgodnie z obowiązującymi arkuszami oceny zakładu. Wszystkie uzyskały ocenę sanitarną zgodną z obowiązującymi wymaganiami. Wszystkie posiadały wdrożone zasady GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP. Większość piekarni to małe zakłady rodzinne o niedużej produkcji, prowadzące sprzedaż głównie na rynek lokalny i w powiatach ościennych.

Ogółem w tych zakładach przeprowadzono 16 urzędowych kontroli żywności.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to: brudne zawilgocone ściany, sufity, z ubytkami, z odpryskami farby, wyeksploatowane urządzenia i sprzęt produkcyjny w zakładzie, nieprawidłowe odpływy, nieszczelności przy umywalkach do mycia rąk, nieprawidłowe, uszkodzone, z ubytkami farby drzwi w pomieszczeniach produkcyjnych, niesprawnie działający system grzewczy, utrudniający zapewnienie właściwych parametrów temperatury i wilgotności w pomieszczeniu garowni.

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

Celem poprawy stanu sanitarno - technicznego zakładów oraz bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanego i wprowadzanego do obrotu pieczywa i wyrobów piekarskich wydano 5 decyzji administracyjnych. Zarządzenia decyzji zostały wykonane.

4.2.4. Automaty do lodów – ogółem według ewidencji - 15 obiektów, w roku sprawozdawczym podjął działalność 1 nowy zakład. Skontrolowano wszystkie 15, a 13 oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny zakładu produkcji żywności. Wszystkie otrzymały ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego.

15 zakładów posiadało wdrożone zasady GHP/GMP oraz 14 zakładów posiadało wdrożone zasady systemu HACCP. Ogółem przeprowadzono 18 urzędowych kontroli żywności,

w tym 1 interwencyjną w związku ze złożonym zażaleniem konsumentkim na niewłaściwe przechowywanie dodatków do lodów (sosy), brak zapisów z zakresu GHP/GMP i HACCP. Za stwierdzone zaniedbania natury sanitarnej nałożono 2 mandaty karne.

4.2.5. Zakłady żywienia zbiorowego otwarte – ogółem według ewidencji 95 zakładów w tym 79 zakładów małej gastronomii. W roku sprawozdawczym likwidacji uległy 2 zakłady. Skontrolowano 76 zakładów z czego 63 oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny zakładu obrotu żywnością i/lub zakładu żywienia zbiorowego. W wyniku przeprowadzonej oceny wszystkie zakłady otrzymały ocenę sanitarną zgodną z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.

Najczęściej występujące niezgodności: brudne, zawilgocone z odpryskami farby ściany i sufity w pomieszczeniach, brak dopływu ciepłej wody do stanowisk mycia rąk, uszkodzony odpływ ze zlewu, niewłaściwa wentylacja w pomieszczeniach, nieskuteczna, stosowanie do produkcji i wprowadzanie do obrotu żywności po upływie daty minimalnej trwałości lub przydatności do spożycia, brak bieżących zapisów z GHP/GMP i HACCP.

Ogółem w zakładach żywienia zbiorowego otwartego przeprowadzono 100 urzędowych kontroli żywności w tym 78 w zakładach małej gastronomii.

W czasie przeprowadzania urzędowych kontroli w zakładach stosujących tłuszcze smażalnicze oraz produkty pochodzenia zwierzęcego zwracano szczególną uwagę na ich jakość, pochodzenie i przechowywanie. Zwracano również uwagę na warunki przechowywania naczyń stołowych oraz na jakość i warunki przechowywania bezpośrednich, jednorazowych opakowań do żywności. Zwracano także uwagę na prawidłowe postępowanie z odpadami i żywnością o niewłaściwych wymaganiach zdrowotnych, zużytymi tłuszczami smażalniczymi, a także na pojemniki, kontenery na odpady, odbiór przez firmy specjalistyczne zajmujące się wywozem i utylizacją, prowadzenie przez zakłady zapisów GHP w tym zakresie, udostępnianie konsumentom informacji o występujących alergenach w serwowanej przez zakłady żywności. Zwracano również uwagę na skuteczną ochronę zakładów przed szkodnikami i działania profilaktyczne prowadzone w tym zakresie. Ponadto w związku z przypadkami występowania afrykańskiego pomoru świń (ASF) oraz nieprawidłowościami w obrocie jajami i ich produktami prowadzono wzmożony nadzór nad stosowanym w żywieniu i wprowadzanym do obrotu mięsem w szczególności wieprzowym i dziczyzną, jego przetworami oraz jajami

95 zakładów posiadało wdrożone zasady GHP/GMP oraz 70 zakładów wdrożone zasady systemu HACCP. Oprócz urzędowych kontroli żywności przeprowadzono 3 kontrole interwencyjne po złożonych zażaleniach konsumentkich na zły stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń, wprowadzanie do obrotu żywności po upływie daty minimalnej trwałości i lub/terminu przydatności do spożycia. Zarzuty zgłaszane w zażaleniach potwierdziły się. Ogółem wydano 2 decyzje administracyjne celem poprawy stanu zarówno sanitarno - higienicznego i technicznego zakładów oraz zapewnienia bezpieczeństwa przygotowywanej i wprowadzanej do obrotu żywności. Za stwierdzone nieprawidłowości osoby winne zaniedbań sanitarnych ukarano 2 mandatami karnymi na sumę 400 zł.

Ponadto w związku z pojawiającymi się przypadkami na terenie województwa wielkopolskiego zachorowań na WZW typu A w czasie przeprowadzanych urzędowych kontroli żywności przypominano kierownictwu kontrolowanych zakładów jak i zatrudnionemu personelowi o przestrzeganiu zasad dobrej praktyki higieny w procesach produkcji jak i higieny osobistej, o należytnym doborze dostawców w szczególności zielonych warzyw, owoców miękkich, ziół w doniczkach. Udzielano stosownych instruktaży, dostarczano do zakładów żywienia zbiorowego ulotki, plakaty promujące właściwe zasady higieny.

4.2.6. Wytwórnice lodów – ogółem według ewidencji - 2 zakłady wszystkie skontrolowano, 1 oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny zakładu produkcji, uzyskał ocenę zgodną z wymaganiami obowiązującego prawa żywnościowego. Zakłady posiadają wdrożone i utrzymane zasady systemu HACCP.

Ogółem przeprowadzono 4 urzędowe kontrole w tym 1 interwencyjną w związku z przesłanymi kwestionowanymi wynikami badania prób lodów. Stwierdzono nieprawidłowości wskazujące na nieprzestrzeganie zasad dobrej praktyki produkcyjnej i dobrej praktyki higienicznej oraz właściwej kontroli wewnętrznej przy produkcji i dystrybucji lodów. Osobę winną zaniedbań sanitarnych ukarano mandatem karnym w wysokości 300 zł.

4.2.7. Zakłady garmazeryjne – ogółem według ewidencji 3 zakłady. W roku sprawozdawczym skontrolowano i oceniono wszystkie zgodnie z obowiązującymi arkuszami oceny zakładu produkcji, uzyskały ocenę zgodną z wymaganiami obowiązujących przepisów prawa żywnościowego. 1 zakład usytuowany przy ciastkarni odpowiednio urządzony i wyposażony w niezbędny sprzęt i urządzenia. 1 zakład nowocześnie urządzony i wyposażony zajmuje się składaniem kanapek. 1 zakład mieści się w adoptowanych, przystosowanych pomieszczeniach. Ogółem w zakładach przeprowadzono 3 urzędowe kontrole żywności. W czasie prowadzonych kontroli zwrócono uwagę na jakość, rodzaj, pochodzenie wykorzystywanych do produkcji składników i surowców, używane opakowania jednostkowe stosowane do pakowania produkowanych wyrobów, prawidłowość oznakowania wyrobów gotowych (wyszczególnienie w zakresie alergenów), na przestrzeganie instrukcji i procedur z zakresu GHP/GMP, na stan sanitarno - higieniczny i wyposażenie posiadanych środków transportu, usuwanie odpadów poprodukcyjnych, przechowanie i odbiór przez firmy specjalistyczne szczególnie odpadów kategorii 3. Wszystkie zakłady posiadają wdrożone instrukcje i procedury z zakresu GHP/GMP oraz wdrożone zasady systemu HACCP.

4.2.8. Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego – ogółem według ewidencji 4 zakłady. Skontrolowano i oceniono wszystkie zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny zakładu produkcji. Zakłady uzyskały ocenę zgodną z wymaganiami obowiązujących przepisów prawa żywnościowego. Zakłady posiadają wdrożone i utrzymane zasady systemu HACCP oraz posiadają system zarządzania jakością. W czasie kontroli zwracano szczególną uwagę na pochodzenie i jakość surowca, ochronę zakładów przed szkodnikami zarówno gryzoniami jak i zbożowo - mącznymi. W tym zakresie zakłady posiadają umowy ze specjalistycznymi firmami DDD. Kontrolowano również stan sanitarno-higieniczny posiadanych środków transportu przeznaczonych do przewozu mąki i przetworów zbożowo - mącznych. Ogółem w zakładach przeprowadzono 9 urzędowych kontroli żywności w tym 1 interwencyjną dotyczącą znakowania wyrobów gotowych (mąka) w dużych opakowaniach. Do badań laboratoryjnych pobrano 12 próbek żywności. Wyniki nie podlegały kwestionowaniu.

4.2.9 Wytwórnia koncentratów spożywczych – ogółem według ewidencji 1 zakład skontrolowany i oceniony zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny stanu sanitarnego. Zakład zgodny z obowiązującymi wymogami. Prowadzi działalność na rynku krajowym i UE, posiada wdrożony i utrzymany system HACCP. Ponadto w czasie kontroli zwrócono uwagę na jakość używanych do produkcji surowców, stosowane opakowania do żywności, właściwe znakowanie wyrobów uwzględniające informacje o występujących substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji oraz stan sanitarno - higieniczny posiadanych środków transportu. Przeprowadzono 1 urzędową kontrolę żywności.

4.2.10. Inne wytwórnie żywności – ogółem według ewidencji 868 zakładów.

Były to: 2 zakłady produkcji etanolu (gorzelnie), 1 zakład produkcji kostek lodu, 1 zakład konfekcjonowania mieszanek przyprawowych, ziół i bakalii oraz 864 producentów rolnych. W roku sprawozdawczym zawiesił działalność zakład produkcji i konfekcjonowania proszku kakaowego. Producenci rolni to przede wszystkim producenci ziarna zbóż, rzepaku oraz w mniejszym stopniu ziemniaków, buraków cukrowych, warzyw okopowych, owoców oraz nasion roślin strączkowych. W roku sprawozdawczym przeprowadzono ogółem 8 urzędowych kontroli w tym 3 w gospodarstwach rolnych. W 11 zakładach wdrożono instrukcje i procedury z zakresu GHP/GMP, w 5 zasady systemu HACCP. Wspólnie z przedstawicielami PIORiN i IOŚ przeprowadzono 1 kontrolę gospodarstwa rolnego u producenta ziarna zbóż, rzepaku, ziemniaków, buraków cukrowych oraz produkcji i sprzedaży bezpośredniej truskawek. Ponadto w roku sprawozdawczym przeprowadzono kontrole u 2 producentów rolnych: 1 zajmującego się produkcją ziarna zbóż, rzepaku, ziemniaków oraz buraków cukrowych, 1 producenta ziarna zbóż, rzepaku oraz zajmującego się produkcją i sprzedażą bezpośrednią ziemniaków na cele spożywcze. Skontrolowani producenci rolni produkcję, zbiór oraz przechowywanie swoich płodów prowadzili w oparciu o zasady dobrej praktyki rolniczej (GAP).

4.2.11. Kioski – ogółem według ewidencji - 8 placówek. W roku sprawozdawczym uruchomiono 2 w placówkach oświatowych. W obiektach tych do obrotu wprowadzana była żywność głównie w opakowaniach jednostkowych. Wszystkie posiadają wdrożone instrukcje i procedury z zakresu GHP, 6 zasady systemu HACCP.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 6 placówek, a oceniono 4 zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny zakładu obrotu żywnością. W skontrolowanych obiektach mieszczących się na terenie placówek oświatowych zwracano uwagę czy wprowadzane do obrotu grupy środków spożywczych były zgodne z obowiązującymi przepisami nieprawidłowości nie stwierdzono.

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

17 zakładów posiadało wdrożone zasady GHP/GMP a 16 wdrożone i utrzymane zasady systemu HACCP. Ogółem przeprowadzono 15 urzędowych kontroli żywności z czego 1 kontrolę interwencyjną w związku z zażaleniem konsumenckim dotyczącym wprowadzania do obrotu nieautoryzowanych produktów zawierających nasiona chia. Zarzuty zażalenia nie potwierdziły się.

4.2.13. Obiekty ruchome i tymczasowe – ogółem według ewidencji 21 obiektów. Do ww. obiektów należą: mobilne punkty sprzedaży lodów, punkty prowadzące handel obwoźny rybami i ich przetworami, okazjonalne punkty sprzedaży żywych ryb, autosklep zajmujący się obwoźną sprzedażą pieczywa, autosklepy wprowadzające do obrotu na zorganizowanych placach targowych wyroby wędliniarskie, stragany prowadzące sprzedaż środków spożywczych pakowanych, przyczepy gastronomiczne prowadzące sprzedaż kurczaków z rożna, kielbasek w handlu obwoźnym, wózek gastronomiczny. W roku sprawozdawczym skontrolowano 4 obiekty z czego 1 oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem. Ogółem przeprowadzono 4 kontrole urzędowe żywności, większych nieprawidłowości nie stwierdzono.

4.2.14. Środki transportu - ogółem według ewidencji 66 środków transportu żywności należących do firm transportowych lub osób indywidualnych prowadzących działalność gospodarczą w tym zakresie. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 4 kontrole. Skontrolowane środki transportu prawidłowe, przystosowane do przewozu środków spożywczych zarówno luzem jak i w opakowanych jednostkowych i/lub zbiorczych. Wyposażone w urządzenia i sprzęt zapewniający bezpieczeństwo przewożonej żywności (urządzenia zapewniające odpowiednie warunki chłodnicze, sprzęt do monitorowania, odczytu i zapisu temperatury, zabezpieczenie przed zanieczyszczeniem). Wszystkie posiadają opracowane procedury i instrukcje z zakresu GHP.

4.2.15. Inne obiekty obrotu żywnością – ogółem według ewidencji – 87 placówek. Były to stoiska spożywcze: na stacjach benzynowych, stoiska sprzedaży środków spożywczych w sklepach wielobranżowych, stoiska sprzedaży środków spożywczych w placówkach pocztowych, saloniki prasowe wprowadzające do obrotu środki spożywcze trwałe mikrobiologicznie w opakowaniach jednostkowych, apteki i sklepy zielarskie wprowadzające do obrotu suplementy diety i kosmetyki, sklep zabawkowo - sportowy i sklep sportowy wprowadzające do obrotu suplementy diety i środki specjalnego przeznaczenia, producenci rolni owoców i warzyw prowadzący sprzedaż bezpośrednią wymienionych produktów na targowisku i/lub zaopatrujący sklepy lokalne, placówki bazy logistyczno-przechowalniczej nasion zbóż na cele spożywcze, placówka zajmująca się pośrednictwem sprzedaży warzyw i owoców mrożonych. Na stoiskach spożywczych prowadzono sprzedaż środków spożywczych pakowanych, głównie słodczy, przekąsek typu snack, chipsów, napojów w tym alkoholowych, alkoholu, suplementów diety. W roku sprawozdawczym skontrolowano 9 placówek, w których przeprowadzono 13 urzędowych kontroli żywności w tym 1 wspólnie z przedstawicielami PIORiN gospodarstwa rolnego zajmującego się produkcją zbóż, rzepaku, warzyw dyniowatych i okopowych, ziemniaków i ich sprzedażą bezpośrednią. W czasie kontroli większych nieprawidłowości nie stwierdzono. Ogółem 87 placówek posiadało wdrożone zasady GHP/GMP i/lub GAP oraz 12 wdrożone zasady systemu HACCP

4.2.16. Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte - ogółem według ewidencji 69 zakładów. Skontrolowano 60 placówek, ocenę stanu sanitarnego przeprowadzono w 51 placówkach, wszystkie ocenione zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego. Ogółem przeprowadzono 65 urzędowych kontroli żywności.

4.2.16.1. Stołówki w domach wczasowych – ogółem według ewidencji 4 placówki. W roku sprawozdawczym 1 placówka zawiesiła działalność. Skontrolowano i oceniono 4 placówki. W wyniku oceny stanu sanitarnego wszystkie uzyskały ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami. Wszystkie placówki posiadają wdrożone procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP. Ogółem w placówkach przeprowadzono 4 urzędowe kontrole żywności.

4.2.16.2. Bloki żywienia w szpitalach – 1 obiekt, skontrolowany i oceniony zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny zakładu obrotu żywnością. W wyniku oceny sanitarnej zakład uzyskał ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami. Zakład posiada opracowane procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz wdrożone i utrzymane zasady systemu HACCP. Wyznaczone krytyczne punkty kontroli i punkty kontrolne monitorowane i dokumentowane. Ponadto zakład posiada stały monitoring szkodników prowadzony przez zewnętrzną firmę specjalistyczną.

Ogółem w roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 urzędową kontrolę żywności. W czasie kontroli zwrócono uwagę na jakość i przechowywanie surowców używanych

do przygotowywanych potraw oraz na jakość żywienia. Jadłospisy opracowywane właściwie, układane z zasadami racjonalnego żywienia. W składzie potraw wyszczególniono substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji.

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

4.2.16.4. Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka – ogółem według ewidencji 1 zakład. W placówce wydawane są posiłki obiadowe w systemie cateringowym. Posiłki obiadowe produkowane, porcjowane i dostarczane są przez zewnętrzną firmę cateringową. Dowóz odbywa się specjalistycznym środkiem transportu w pojemnikach termoizolacyjnych. Ogółem przeprowadzono 2 urzędowe kontrole, zakład oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego, niezgodności nie stwierdzono.

4.2.16.5. Stołówki szkolne – ogółem według ewidencji - 18 placówek w tym prowadzących żywienie w systemie cateringowym 13. Ogółem w 13 stołówkach prowadzone jest żywienie w systemie cateringowym. Posiłki dostarczane są specjalistycznymi środkami transportu z zakładów znajdujących się pod nadzorem organów PIS. W roku sprawozdawczym skontrolowano 17 placówek, natomiast w 12 placówkach przeprowadzono ocenę stanu sanitarnego zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego, zakłady zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 17 urzędowych kontroli żywności. Celem poprawy stanu sanitarno - technicznego placówek oraz zapewnienia bezpieczeństwa przygotowywanych i wydawanych posiłków wydano 2 decyzje administracyjne. Zarządzenia wydane w decyzji stały się bezprzedmiotowe w związku z likwidacją stołówki. 18 placówek posiada opracowane i wdrożone instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz 15 wdrożone i utrzymane zasady systemu HACCP.

4.2.16.6 Stołówki na koloniach, półkoloniach, obozach, zimowiskach – ogółem według ewidencji 7 placówek. W roku sprawozdawczym skontrolowano 2. Przeprowadzono 4 urzędowe kontrole w placówkach zorganizowanego wypoczynku letniego i/lub zimowego dla dzieci i młodzieży. Stan sanitarno - higieniczny skontrolowanych placówek zgodny z obowiązującymi wymogami obowiązującego prawa żywnościowego.

4.2.16.7. Stołówki w przedszkolach – ogółem według ewidencji 19 placówek. Skontrolowano 17 zakładów prowadzących żywienie, oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny stanu sanitarnego, uzyskały ocenę sanitarną zgodną z wymaganiami prawa żywnościowego, W 11 placówkach przedszkolnych prowadzone jest żywienie w systemie cateringowym. W roku sprawozdawczym ogółem przeprowadzono 18 urzędowych kontroli żywności. Wszystkie te obiekty posiadają wdrożone instrukcje i procedury z zakresu GHP/GMP w 17 wdrożono zasady systemu HACCP.

4.2.16.8. Zakłady usług cateringowych – ogółem 4 placówki. 3 zakłady zajmują się przygotowywaniem posiłków, dostarczaniem ich specjalistycznym środkiem transportu do

placówek przedszkolnych. 1 kuchnia cateringowa zajmuje się przygotowywaniem posiłków (dań obiadowych, wyrobów garmazeryjnych) dla odbiorców zewnętrznych.

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

4.2.16.9. Inne zakłady żywienia – ogółem 14 placówek. W roku sprawozdawczym podjęła działalność 1 nowa placówka. Skontrolowano 13 placówek, a 11 oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem zakładu obrotu żywnością i/lub żywienia zbiorowego. Oceniane zakłady uzyskały ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego. Ogółem przeprowadzono 14 urzędowych kontroli żywności. Wszystkie zakłady posiadały opracowane i wdrożone instrukcje z zakresu GHP/GMP a 11 zakładów wdrożone zasady systemu HACCP. Celem poprawy stanu sanitarno technicznego zakładu oraz zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego przygotowywanych i wydawanych posiłków wydano 1 decyzję administracyjną. Zarządzenia zawarte w decyzji zostały wykonane.

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

Osobom odpowiedzialnym udzielano instruktażu i wskazówek na temat układania jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia.

Zwracano również uwagę na prawidłowe postępowanie z odpadami i żywnością o niewłaściwych wymaganiach zdrowotnych a w szczególności na właściwe pojemniki, kontenery na odpady, odbiór przez firmy specjalistyczne zajmującymi się wywozem i utylizacją odpadów, prowadzenie przez zakłady zapisów GHP w tym zakresie.

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

W związku z przypadkami występowania afrykańskiego pomoru świń (ASF) oraz nieprawidłowościami w obrocie jajami i ich produktami prowadzono wzmoczony nadzór nad stosowanym w żywieniu mięsem w szczególności wieprzowym, jego przetworami oraz jajami a także na postępowanie z odpadami poprodukcyjnymi i pokonsumpcyjnymi, ich usuwanie, przechowywanie i odbiór przez firmy specjalistyczne, prowadzone zapisy ww. zakresie. Ponadto w związku z pojawiającymi się przypadkami na terenie województwa wielkopolskiego zachorowań na WZW typu A w czasie przeprowadzanych urzędowych kontroli żywności w placówkach przypominano kierownictwu kontrolowanych zakładów jak i zatrudnionemu personelowi o przestrzeganiu zasad dobrej praktyki higieny w procesach przygotowywania i wydawania posiłków jak i higieny osobistej, o należytnym doborze dostawców w szczególności zielonych warzyw podawanych w postaci surowej, owoców miękkich, ziół w doniczkach. Udzielano stosownych instruktaży, dostarczano do zakładów żywienia zbiorowego ulotki, plakaty promujące właściwe zasady higieny.

W ramach programów zdrowotnych rozpowszechniano również zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia dotyczące ograniczenia ilości spożywanej soli w codziennej diecie, jej wpływu na rozwój chorób m.in. układu krążenia w przekazywanych informacjach i dostarczanych do placówek broszurach.

4.2.17 Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – ogółem według ewidencji 2 zakłady. W roku sprawozdawczym 2 zakłady skontrolowano i oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny stanu sanitarnego. Zakłady uzyskały ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami, posiadają wdrożone zasady dobrej praktyki produkcyjnej oraz wdrożone i udokumentowane systemy jakości oparte o zasady HACCP oraz ISO. Do każdej wyprodukowanej partii wyrobów gotowych dołączana jest pisemna deklaracja zgodności. Do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki przedmiotów użytku. Próbkę nie podlegały kwestionowaniu.

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

4.3.1. Zakłady produkujące i konfekcjonujące kosmetyki

Według ewidencji 1 zakład zajmuje się produkcją jak i również konfekcjonowaniem kosmetyków. Zakład posiada wdrożony i utrzymany system zarządzania jakością, posiada odpowiednią dokumentację bezpieczeństwa produktu kosmetycznego.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w zakładzie. W wyniku kontroli dokonano oceny w zakresie warunków produkcji, dokumentacji oraz oznakowania opakowań jednostkowych. Zakład uzyskał ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami.

4.3.2. Obiekty obrotu kosmetykami

Według ewidencji 4 placówki. W roku sprawozdawczym w tych obiektach przeprowadzono 2 kontrole sanitarne. Do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki kosmetyków, próbek nie kwestionowano.

4.4. Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych.

W 2017 r. pobrano zgodnie z planem 135 próbek środków spożywczych do badań laboratoryjnych. W ramach kontroli urzędowej pobrano 64 próbki środków spożywczych, w ramach monitoringu 7 oraz 64 wspólnych urzędowych z monitoringowymi. Z powyższych prób 81 zbadano pod względem mikrobiologicznym, 54 pod względem chemicznym. Zakwestionowano 1 próbę soli stołowej jodowanej z uwagi na przekroczoną zawartość jodanu potasu. Część prób pobranych do badań laboratoryjnych została oceniona w kierunku zgodności znakowania z obowiązującymi przepisami prawa. 7 próbek opatrzone uwagi.

W ramach rezerwy przewidzianej w planie pobierania próbek w związku z zażaleniami konsumentów pobrano 5 próbek mąki żytniej z uwagi na niewłaściwe cechy organoleptyczne i obecność szkodników zbożowo – mącznych oraz 1 próbkę owoców kaka z powodu wystąpienia objawów wskazujących na dolegliwości ze strony układu pokarmowego i oddechowego po spożyciu przedmiotowego owocu. W związku z poszerzeniem zakresu badań żywności w kierunku oznaczania alkaloidów tropanowych do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbę kaszy jaglanej i 1 mąki gryczanej oraz 1 próbę ziarna jęczmienia do badań w kierunku cytryniny. Ponadto w związku z otrzymanym powiadomieniem od Powiatowego Lekarza Weterynarii w Wągrowcu informacji o wystąpieniu Salmonelli w wędlinach surowych u lokalnego producenta – pobrano z obrotu 5 prób metki rycerskiej i 5 kiełbasy polskiej surowej do badań mikrobiologicznych. Powyższych prób nie kwestionowano.

Środki spożywcze badano w kierunku: pozostałości pestycydów, zawartości metali szkodliwych dla zdrowia, pozostałości azotanów w warzywach oraz produktach dla dzieci, mykotoksyn, skażenia promieniotwórczego, GMO, zawartości substancji dodatkowych takich jak: barwniki, sztuczne substancje słodzące, substancje konserwujące. W związku

z występującymi nieprawidłowościami w oznakowaniu i reklamie suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia (w tym dla sportowców) oraz środków spożywczych wzbogaconych witaminami, składnikami mineralnymi prowadzono bieżący nadzór w obrocie (w tym sprzedaży internetowej) oraz dokonywano kontroli prawidłowości znakowania ww. produktów. Skontrolowano 29 suplementów diety, 5 środków spożywczych specjalnego przeznaczenia i 5 środków spożywczych wzbogaconych witaminami lub składnikami mineralnymi. Nieprawidłowości w ww. zakresie nie stwierdzono. Do badań analitycznych oraz w kierunku znakowania pobrano 3 próby suplementów diety – prób nie kwestionowano. Na terenie powiatu wągrowieckiego nie ma producentów suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia oraz środków spożywczych wzbogaconych witaminami lub składnikami mineralnymi.

W nadzorowanych obiektach żywności zawierającej GMO nie stwierdzono. W zakładach produkcyjnych kontrolowano znakowanie oraz dokumentację stosowanych surowców mogących potencjalnie zawierać GMO. Uwag nie wniesiono. Pobrano 1 próbę środka spożywczego specjalnego przeznaczenia (mleko następne dla niemowląt) do badań laboratoryjnych w kierunku GMO. Próby nie kwestionowano.

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

- artykuły spożywcze po terminie przydatności do spożycia lub upływie daty minimalnej trwałości,
- środki spożywcze łatwopsujące przechowywane w temperaturze otoczenia (produkty nabiałowe, wędliny, mięso drobiowe),
- środki spożywcze bez pełnego oznakowania lub niewłaściwym oznakowaniem,
- nieprawidłowo przechowywane środki spożywcze (pieczywo nieopakowane narażone na zanieczyszczenie),
- obecność szkodników, ciał obcych w żywności.

W ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt (RASFF) do Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Wągrowcu przesłano 5 powiadomień alarmowych i 1 powiadomienie informacyjne o środkach spożywczych, które nie spełniały wymagań przepisów prawnych stanowiących potencjalne zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów. Przedmiotem 3 powiadomień alarmowych było stwierdzenie obecności pałeczek Salmonella w artykułach spożywczych. Kolejne powiadomienie alarmowe dotyczyło stwierdzenia obecności fragmentu metalu w produkcie pn. „Xylitol Sugarfree Drops”.

Przesłane w 2017 r. powiadomienie informacyjne dotyczyło przekroczenia najwyższych dopuszczalnych poziomów benzo(a)piranu i sumy WWA w suplemencie diety pn. „Spirulina” sproszkowana alga morska.

W roku sprawozdawczym 1 powiadomienie alarmowe dotyczyło „Smoczka kauczukowego Campol Babies” w którym stwierdzono migrację N- nitrozoamin oraz substancji zdolnych do tworzenia nitrozoamin.

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

4.5. Ocena sposobu żywienia.

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

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

Oceniono jadłospisy metodą teoretyczną 1 w żywieniu szpitalnym, 1 jadłospis w żywieniu w domu opieki społecznej, 13 jadłospisów stołówek szkolnych, 1 jadłospis stołówki kolonijnej, 17 jadłospisów w przedszkolach, 1 jadłospis usług cateringowych. W ocenianych jadłospisach nieprawidłowości nie stwierdzono.

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



5. Zapobiegawczy nadzór sanitarny.

Do głównych zadań zapobiegawczego nadzoru sanitarnego należało: opiniowanie miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, uzgadnianie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko, wydawanie opinii co do potrzeby 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, uczestniczenie w odbiorach końcowych obiektów, uzgadnianie dokumentacji projektowej.

5.1. Opinie sanitarne - wydano 101 opinii (wzrost o 12 w stosunku do roku ubiegłego), w tym:

- 39 opinii sanitarnych co do potrzeby przeprowadzania oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym 12 opinii stwierdzających taką potrzebę i określających zakres raportu o oddziaływaniu na środowisko;
- 10 opinii sanitarnych przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach;
- 22 opinie sanitarne dotyczące uczestniczenia w odbiorach końcowych obiektów, zgodnie z art. 56 Prawa Budowlanego;
- 19 opinii sanitarnych dotyczących uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko;
- 3 opinie dotyczące miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego;
- na wniosek inwestorów wydano 2 opinie sanitarne dotyczące obiektów w związku z ubieganiem się o pomoc finansową na realizowanie inwestycji, wspomagane przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa ze środków Unii Europejskiej.
- 3 opinie sanitarne wydane na podstawie ustawy Prawo Farmaceutyczne
- 3 opinie sanitarne dotyczące uzgodnienia dokumentacji projektowej.



6. Higiena Pracy :

6.1. Nadzór bieżący nad zakładami pracy.

W roku 2017 objętych nadzorem było 300 zakładów pracy, w których zatrudniano 7637 pracowników. Przeprowadzono 137 kontroli w 119 zakładach.

W 7 nadzorowanych zakładach stwierdzono przekroczenia NDS/NDN. W zakładach tych 196 pracowników pracuje w przekroczeniach NDS/NDN czynników szkodliwych dla zdrowia, w tym: pyły – w 1 zakład - narażonych 35 pracowników, czynniki fizyczne – hałas – w 7 zakładach narażonych 196 pracowników, drgania mechaniczne o działaniu miejscowym – w 3 zakładach 28 pracowników, czynniki chemiczne – w roku sprawozdawczym nie stwierdzono.

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

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

W roku 2017 na terenie powiatu węgrowskiego liczba podmiotów wprowadzających do obrotu substancje i mieszaniny chemiczne przedstawiała się następująco: 2 producentów, 4 dalszych użytkowników - formulatorów stosujących substancje i mieszaniny chemiczne w działalności zawodowej, 118 dystrybutorów, 159 dalszych użytkowników stosujących substancje i mieszaniny chemiczne w działalności zawodowej.

W omawianym zagadnieniu przeprowadzono 111 kontroli w 87 obiektach, w tym:

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

6.2.2 Nadzór nad produktami biobójczymi.

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

W ramach nadzoru nad tymi produktami przeprowadzono 69 kontrole w 61 obiektach, w tym:

- 2 kontrole w 2 obiektach odpowiedzialnych za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktów biobójczych,
- 34 kontrole u wprowadzających do obrotu produkty biobójcze (hurtownie, sklepy),
- 33 kontrole u stosujących w działalności zawodowej produkty biobójcze (m.in. środki myjąco-dezynfekujące, dezynfekujące, impregnaty do drewna, impregnaty stosowane w budownictwie, środki owadobójcze, grzybobójcze).

6.2.3. Nadzór nad prekursorami kategorii 2 i 3.

W roku 2017 na terenie powiatu wągrowieckiego 3 podmioty wprowadzały do obrotu prekursory narkotyków kategorii 2 i 3 w tym kategorii 2 – 1 podmiot (nadmanganian potasu jako środek do dezynfekcji w rolnictwie) oraz 2 podmioty wprowadzały do obrotu prekursory narkotyków kategorii 3 (aceton jako rozcieńczalnik) poza tym 17 zakładów stosuje w działalności zawodowej prekursory kat. 2 i 3, najczęściej stosowane to:

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

Ogółem przeprowadzono 11 kontroli w ramach nadzoru nad prekursorami kategorii 2 i 3 w 10 obiektach, w tym: 1 kontrolę w 1 obiekcie wprowadzającym do obrotu prekursory kategorii 2, 1 kontrolę w 1 obiekcie wprowadzającym do obrotu prekursory kategorii 3 – uchybień nie stwierdzono, 9 kontroli przeprowadzono w 9 zakładach stosujących w działalności zawodowej prekursory kategorii 2 i 3 - uchybień nie stwierdzono.

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

6.3. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi.

W 2017 r. objętych nadzorem było 31 zakładów, w których występowały czynniki rakotwórcze lub mutagenne.

Przeprowadzono 11 kontroli w zakresie substancji, mieszanin chemicznych, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy w 11 zakładach, gdzie narażonych na te czynniki (kontakt) było 106 pracowników, w tym 18 kobiet i 88 mężczyzn.

Prace związane z narażeniem na azbest:

liczba pracowników zatrudnionych w narażeniu na azbest:

- 7 pracowników, mężczyzn w 3 zakładach.

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

W roku 2017 PPIS w Wągrowcu otrzymał 3 zgłoszenia prac polegających na usunięciu wyrobów zawierających azbest z budynków mieszkalnych pokrytych płytami falistymi.

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

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

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

Stanowiska pracy na których występuje czynnik rakotwórczy zostały oznakowane.

Przeprowadzono 1 kontrolę po otrzymaniu informacji od WIOŚ, dotyczącą nieprawidłowego składowania, magazynowania oraz oznakowania i zabezpieczenia odpadów zawierających azbest. Zakład wykonujący ww. prace nie wypełnił ciążącego na nim obowiązku zgłoszenia zamiaru przeprowadzenia prac polegających na usuwaniu wyrobów zawierających azbest, co uniemożliwiło przeprowadzenie efektywnego nadzoru sanitarnego. Po dokonaniu oględzin miejsca składowania zdemontowanych pokryć dachowych sprawę przekazano do wykorzystania służbowego Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Koninie, na którego terenie działalności zarejestrowana jest firma świadcząca usługi usuwania azbestu.

6.4. Nadzór nad czynnikami biologicznymi.

W roku 2017 objęto nadzorem 110 zakładów, w których występowały szkodliwe czynniki biologiczne na stanowiskach pracy.

W ramach oceny warunków pracy i ryzyka zawodowego pracowników narażonych na działanie tych czynników przeprowadzono 30 kontroli w 30 zakładach.

W tych zakładach w roku sprawozdawczym narażonych było ogółem 330 pracowników, w tym:

- 236 narażonych na czynniki biologiczne zaklasyfikowane do drugiej grupy zagrożenia,
- 94 narażonych na czynniki biologiczne zaklasyfikowane do trzeciej grupy zagrożenia – hodowla drobiu, leśnicy, usługi leśne, oczyszczalnie ścieków, wysypiska odpadów komunalnych, służba zdrowia.

Pracodawcy zapewniają pracownikom narażonym na działanie czynników biologicznych:

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

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

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

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

6.5. Choroby zawodowe.

W roku 2017 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wągrowcu otrzymał 6 zgłoszeń podejrzeń chorób zawodowych, 2 orzeczenia lekarskie o rozpoznaniu choroby zawodowej, 5 orzeczeń lekarskich o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

Przeprowadzono 9 ocen narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem lub rozpoznaniem choroby zawodowej.

W roku sprawozdawczym PPIS w Wągrowcu wydał 1 decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej: przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym trwającym co najmniej 5 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głosu i trwałą dysfonią oraz 3 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

6.6. Działania w ramach systemu RAPEX.

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

6.7. Dopalacze

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

W ramach współpracy z KP Policji w Wągrowcu prowadzane były wspólne kontrole z przedstawicielami Komendy Powiatowej Policji w ramach porozumienia z dnia 26.10.2012 r. zawartego pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym, Szefem Służby Celnej, Komendantem Głównym Policji i Głównym Inspektorem Farmaceutycznym o współpracy w zakresie przeciwdziałania wprowadzania do obrotu na terytorium RP środków zastępczych oraz procedurą współdziałania organów PIS z Policją, Wojewódzkim Inspektoratem Inspekcji Handlowej, Wojewódzkim Inspektoratem Inspekcji Farmaceutycznej i Kuratorium Oświaty w zakresie zadań wynikających z ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii. W okresie sprawozdawczym prowadzono takie działania w ramach międzynarodowej operacji PANGEA, której celem była kontrola wytypowanych miejsc, w których może odbywać się sprzedaż środków zastępczych. Wspólnie z funkcjonariuszami Policji skontrolowano 1 obiekt nieprawidłowości nie stwierdzono.

Prowadzono liczne działania oświatowo – zdrowotne skierowane do młodzieży zostały one opisane w punkcie 9.2.3. niniejszego opracowania.



7. Ocena sytuacji epidemiologicznej.

W roku sprawozdawczym nastąpił spadek zapadalności na: zatrucia pokarmowe wywołane pałeczkami Salmonella, biegunki o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu – ogółem, styczność i narażenie na wściekliznę, po których podjęto szczepienia, płonicę, wirusowe zapalenie wątroby typu B, różę.

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

Odnotowano natomiast wzrost zapadalności na takie choroby zakaźne jak: wirusowe zapalenie wątroby typu A i C, wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy i inne określone, w tym zakażenia u dzieci do lat 2, kiłę, boreliozę, ospę wietrzną, zapalenie opon mózgowych o nieokreślonej etiologii.

7.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową:

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

7.1.1. Zatrucia pokarmowe - w roku 2017 zarejestrowano 4 przypadki zatruc pokarmowych wywołanych pałeczkami Salmonella. Zapadalność zmalała z 10 w roku 2016 do 5,71 w roku

2017 r. W 3 przypadkach zidentyfikowano pałeczki Salmonella Enteritidis, w jednym przypadku była to Salmonella enterica subsp. enterica grupa BO(O:4); szczep jednofazowy H:i. Chorowały dzieci i młodzież w grupach wiekowych: 0-4 lat – 2 dzieci, 10-19 lat – 1 osoba, oraz 1 osoba powyżej 60 roku życia. Wszystkie przypadki były w czasie rozpoznania i leczenia hospitalizowane. Były to zachorowania pojedyncze, niepowiązane epidemiologicznie o nieznanym źródle zakażenia.

7.1.2. Biegunki dzieci do lat 2 - wzrosła zapadalność z 1998,62 w roku 2016 do 3994,85 w roku 2017. Spośród 62 przypadków zgłoszonych, 55 dzieci było hospitalizowanych. Przebadano bakteriologicznie 15 przypadków - wyniki ujemne. Jedno dziecko bez badań diagnostycznych. Wirusologicznie 39 przypadków, wykryto w 35 przypadkach- rotawirusy, w 3 przypadkach – adenowirusy, u jednego dziecka wyniki ujemne. Dzieci leczone ambulatoryjnie - 7 przypadków, bez badań diagnostycznych.

7.1.3. Nosiciele zarazków schorzeń jelitowych - nie zarejestrowano nosicielstwa pałeczek Salmonella typhi, paratyphi, pałeczek Shigella, zarejestrowano 4 przypadki nosicielstwa wywołanego przez inne pałeczki Salmonella (3 S. Enteritidis i 1 Salmonella enterica subsp. enterica grupa BO(O:4). Na dzień 31.12.2017 r. pozostała pod nadzorem 1 osoba.

7.1.4. Wirusowe Zapalenie Wątroby typu A - w 2017 r. nastąpił ogólnopolski wzrost zachorowań na WZW typu A. Na terenie powiatu zarejestrowano 4 przypadki zachorowań, co daje zapadalność 5,71 przy zapadalności 13,97 na terenie województwa wielkopolskiego. W latach wcześniejszych zachorowań tych nie rejestrowano. Zachorowania wystąpiły u 3 mężczyzn w przedziale wieku od 20-29 lat i 1 zachorowanie u kobiety w wieku 46 lat. 3 zachorowania miały miejsce w środowisku wiejskim, 1 w środowisku miejskim. Wszystkie przypadki były hospitalizowane, były to zachorowania sporadyczne, nie powiązane epidemiologicznie. Na potrzeby nadzoru epidemiologicznego przypadki zakwalifikowano jako potwierdzone, uwzględniając objawy kliniczne tych zachorowań oraz wykonanie u pacjentów badań serologicznych w kierunku przeciwciał anty - HAV w klasie IgM. Osoby z bliskiego kontaktu domowego chorych oraz uzasadnione kontakty w miejscu pracy zostały objęte nadzorem lekarskim. Wśród tych osób nie pojawiły się objawy choroby.

7.1.5. Ogniska zachorowań - w roku 2017 nie wystąpiły ogniska zbiorowych zatruc pokarmowych oraz innych zachorowań.

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

7.2.1. Krztusiec - zapadalność utrzymała się na poziomie roku 2016 tj. 10.01. Zarejestrowano 7 przypadków zachorowań 5 kobiet i 2 mężczyzn. W środowisku miejskim wystąpiły 2 przypadki, a w środowisku wiejskim 5 przypadków. U wszystkich chorych wykonano badania serologiczne krwi w kierunku przeciwciał przeciw Bordetella pertussis. Na podstawie definicji przypadku na potrzeby nadzoru epidemiologicznego zakwalifikowano: 3 zachorowania jako przypadki potwierdzone, 3 zachorowania - przypadki możliwe, 1 zachorowanie - przypadek prawdopodobny. U 6 chorych wykonano szczepienia przeciw krztuścowi zgodnie z PSO obowiązującym w danym roku. Jedna osoba dorosła nie posiadała udokumentowanej historii szczepień.

7.2.2. Wirusowe zapalenie wątroby typu B - współczynnik zapadalności zmalał z 25,75 w 2016 do 17,14 w 2017 r. Zarejestrowano 12 przypadków jako wirusowe zapalenie wątroby

typu B bliżej nie określone (BNO). Wszystkie zachorowania zarejestrowano zgodnie z definicją przyjętą na potrzeby nadzoru epidemiologicznego jako przypadki potwierdzone na podstawie badania antygenu HBs, są to przypadki nowo wykryte. Sześć osób nie było szczepionych przeciwko WZW typu B oraz 6 osób miało wykonane pełne szczepienia. Nie notowano zachorowań jako ekspozycji zawodowej. Zgony nie wystąpiły.

7.2.3. Świnka (nagminne zapalenie przyusznic) – Zapadalność nieznacznie wzrosła z 1,43 w 2016 do 2,86 w 2017r. Zarejestrowano w roku sprawozdawczym 2 zachorowania u chłopców w wieku 5 i 11 lat, ze środowiska miejskiego. Przypadki zakwalifikowano na podstawie objawów jako możliwe. Dzieci były szczepione przeciwko śwince, 1 i 2 dawkami odpowiednio w roku 2013 i 2015.

W minionym roku nie wystąpiły przypadki zachorowania na różyczkę, odrę, tężec, nagminne porażenie dziecięce oraz przypadki podejrzenia ostrego porażenia wiotkiego.

7.2.4. Neuroinfekcje oraz choroby - meningokokowa, pneumokokowa i wywołana przez Hemophilus influenzae - Zarejestrowano 1 przypadek inwazyjnej choroby wywołanej przez Streptococcus pneumoniae u 55 letniego mężczyzny ze środowiska miejskiego. Badanie molekularne (PCR) płynu mózgowo-rdzeniowego wykonane w KOROUm potwierdziło zakażenie tą bakterią. Zachorowanie zakończyło się zgonem pacjenta. Ponadto zarejestrowano 4 przypadki zapalenia opon mózgowych o etiologii nieokreślonej.

7.2.5. Choroby odzwierzęce - nie wystąpiły w roku 2017 zachorowania na włośnicę, leptospirozę, bąblowicę, wągrycę, listeriozę i toksoplazmozę wrodzoną.

7.3. Inne choroby zakaźne:

7.3.1. Wirusowe zapalenia wątroby typu C – zapadalność wzrosła z 1,43 w roku 2016 do 8,57 roku 2017. Zarejestrowano 6 przypadków (według definicji z 2014r.) jako potwierdzone. Zakażonym wykonano badanie HCV-RNA. Zachorowania wystąpiły u 5 mężczyzn i 1 kobiety. Nie notowano zachorowań po ekspozycji zawodowej. Nie zarejestrowano zgonów.

7.3.2. Ospa wietrzna – rok 2017 charakteryzował się wzrostem ilości zachorowań. Zapadalność wzrosła z 20,46 w 2016 r. do 352,89 w roku sprawozdawczym. Spośród 247 zarejestrowanych przypadków chorowały głównie dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym w środowisku miejskim. Znaczny wzrost zachorowań miał miejsce w I i II kwartale 2017. Chorzy byli leczeni ambulatoryjnie, tylko w jednym przypadku zastosowano hospitalizację. Chorowały osoby nie szczepione przeciwko ospie wietrznej.

7.3.3. Borelioza - zarejestrowano 4 przypadki zachorowań co daje zapadalność 5,71. Wzrost z 1,43 w roku 2016. 3 przypadki potwierdzone (wystąpił rumień wędrujący) i 1 przypadek prawdopodobny (borelioza stawowa). Zachorował 1 mężczyzna i 3 kobiety ze środowiska miejskiego .Trzy osoby leczone były w warunkach ambulatoryjnych i 1 osobę hospitalizowano. Źródłem zakażenia były ukłucia przez kleszcze, do których doszło w różnych miejscach na terenie powiatu wągrowieckiego.

7.3.4. Zapobieganie wściekliznie - do Powiatowej Stacji Sanitarno–Epidemiologicznej w Wągrowcu zgłoszono w roku sprawozdawczym zgłoszono 123 przypadki styczości i narażenia na wściekliznę o 15 więcej niż w 2016 r. W związku z brakiem możliwości wykluczenia zakażenia wścieklizną u 6 osób podjęto szczepienia p. wściekliznie.

W roku 2017 nie zanotowano przypadków zachorowania na posocznice i zakażenia pozajelitowe wywołane *Salmonellą*, oraz zakażenia enterokrwotocznymi szczepami *E. coli*.

7.3.6. Gruźlica:

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

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

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

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

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

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

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

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

W roku 2017 otrzymano 3 formularze z rozpoznaniem gruźlicy płuc, objęto nadzorem 8 osób z otoczenia chorych.

7.3.7 Choroby przenoszone drogą płciową:

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

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

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

W roku 2017 odnotowano 1 przypadek zachorowania wywołany chlamydią oraz 6 przypadków kiły.

Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2016-2017

L.p	Kog wg ICD-10	Jednostka chorobowa		2016		2017	
0	1	2		l. zachorowań	zapadalność	l. zachorowań	zapadalność
1	A00	Cholera ^{UE}		-	-	-	-
2	A01.0	Dur brzuszny ^{UE/PL}		-	-	-	-
3	A01.1-3	Dury rzekome A,B,C ^{UE/PL}		-	-	-	-
4	A02.0	Salmoneloza	zatrucia pokarmowe ^{UE}	7	10,01	4	5,71
5	A02.1		posocznica ^{PL}	-	-	-	-
6	A02.2-8		inne zakażenia pozajelitowe ^{PL}	-	-	-	-
7	A03	Czerwonka bakteryjna (szigelozja) ^{UE}		-	-	-	-
8	A04.0-2	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez <i>E. coli</i> biegunkotwórczą ^{PL /4}	-	-	-	-
9	A04.3		wywołane przez <i>E. coli</i> enterokrwotoczną ^{UE}	-	-	-	-
10	A04.4		wywołane przez <i>E. coli</i> inną i BNO	-	-	-	-
11	A04.5		wywołane przez <i>Campylobacter</i> ^{UE}	-	-	-	-
12	A04.6		wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i> lub <i>pseudotuberculosis</i> ^{UE}	-	-	-	-
13	A04.7		wywołane przez <i>Clostridium difficile</i>	1	1,43	5	7,14
14	A04.7-8		inne określone	-	-	-	-
15	A04.9		nie określone	-	-	-	-
16	A04	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ^{/5}		-	-	-	-
17	A05.0	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe (ogółem)	gronkowcowe	-	-	-	-
18	A05.1		jadem kielbasianym (botulizm) ^{UE/PL}	-	-	-	-
19	A05.2		wywołane przez <i>Cl. perfringens</i>	-	-	-	-
20	A05.3-8		inne określone	-	-	-	-
21	A05.9		nie określone	-	-	-	-
22	A05	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe u dzieci do lat 2 ^{/6}		-	-	-	-
23	A07.1	Lamblioza (giardioza) ^{UE}		1	1,43	-	-
24	A07.2	Kryptosporidioza ^{UE}		-	-	-	-
25	A08.0	Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez rotawirusy	14	20,43	62	88,57
26	A08.1		wywołane przez norowirusy	2	2,86	-	-
27	A08.2-3		inne określone	3	4,29	6	8,57
28	A08.4		nie określone	2	2,86	4	5,71
29	A08.0-4	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ^{/7}		11	758,10	41	2641,75
30	A09	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	ogółem	66	94,42	35	50,00
31			w tym u dzieci do lat 2	18	1240,52	21	1353,09
32	A20	Dżuma ^{UE}		-	-	-	-
33	A21	Tularemia ^{UE}		-	-	-	-

34	A22	Waglik ^{UE}		-	-	-	-
35	A23	Bruceloza: nowe zachorowania ^{UE}		-	-	-	-
36	A24.0	Nosacizna ^{PL}		-	-	-	-
37	A27	Leptospiroza ^{UE}		-	-	-	-
38	A28.2	Jersinioza pozajelitowa ^{UE}		1	1,43	-	-
39	A31	Mikobakteriozy - inne i BNO		-	-	-	-
40	A32	Listerioza ^{UE}		-	-	-	-
41	A33-35	Tężec ^{UE}	ogółem	-	-	-	-
42	A33		noworodków	-	-	-	-
43	A36	Błonica ^{UE}		-	-	-	-
44	A37	Krzusiec ^{UE}		7	10,01	7	10,00
45	A38	Płonica (szkarlatyna) ^{PL}		6	8,58	2	2,86
46	A39	Choroba meningokokowa, inwazyjna ^{UE/PL/8}	ogółem	1	1,43	-	-
47	A39.0;A39.8		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	1	1,43	-	-
48	A39.1-4		posocznica	-	-	-	-
49	A39.5-9		inna określona i nie określona	-	-	-	-
50	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna ^{/PL.9}	ogółem	3	4,29	2	2,86
51	A46		róża	3	4,29	1	1,43
52	A48.3		zespół wstrząsu toksycznego	-	-	-	-
53	B95.0/O85		gorączka pługowa	-	-	-	-
54	B95.0/(...)		inna określona i nie określona ^{/10}	-	-	1	1,43
55	A48.1	Legioneloza	choroba legionistów ^{UE}	-	-	-	-
56	A48.2		gorączka z Pontiac ^{PL}	-	-	-	-
57	A50	Kila	wrodzona i noworodków	-	-	-	-
58	A51		wczesna	1	1,43	1	1,43
59	A52		późna	-	-	-	-
60	A53		inne postaci kily i kila nie określona	2	2,86	5	7,14
61	A54	Rzeżączka		-	-	-	-
62	A55	Ziarnica weneryczna wywołana przez Chlamydie		-	-	-	-
63	A56	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie		2	2,86	1	1,43
64	A69.2	Borelioza z Lyme ^{PL}		1	1,43	4	5,71
65	A70	Ornitozy (zakażenia <i>Chlamydia psittaci</i>)		-	-	-	-
66	A75	Dur wysypkowy		-	-	-	-
67	A78	Gorączka Q ^{UE}		-	-	-	-
68	A77; A79	Gorączka płamista i inne riketsjozy		-	-	-	-
69	A80.1-2,4	Poliomyelitis ^{UE/PL}	wywołane dzikim wirusem	-	-	-	-
70	A80.0,3-8		wyw. wirusem pochodzenia szczepionkowego	-	-	-	-
71	—	Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat		1	1,43	-	-

72	A81.0	Encefalopatie gąbczaste	choroba Creutzfeldta-Jakoba (CJD) ^{PL}	-	-	-	-
73	A81.0		wariant choroby Creutzfeldta-Jakoba (vCJD) ^{UE}	-	-	-	-
74	A81		inne i nie określone	-	-	-	-
75	A82	Wścieklizna ^{UE}		-	-	-	-
76	Z20.3/Z24.2	Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień ^{/11}		10	14,31	6	8,57
77	A84	Kleszczowe zapalenie mózgu ^{PL}		-	-	-	-
78	B00.4	Inne wirusowe zapalenie mózgu	opryszczkowe	-	-	-	-
79	A81.1;A83;A85;B02.0		inne określone	-	-	-	-
80	A86		nie określone	-	-	-	-
81	—		w innych chorobach objętych MZ-56 ^{/12}	-	-	-	-
82	A87.0	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	enterowirusowe	-	-	-	-
83	B00.3		opryszczkowe	-	-	-	-
84	A87.1-9;B02.1		inne określone i nie określone	-	-	-	-
85	—		w innych chorobach objętych MZ-56 ^{/13}	-	-	-	-
86	A90-1	Gorączka denga (klasyczna lub krwotoczna) ^{PL}		-	-	-	-
87	A92.3	Gorączka zachodniego Nilu ^{UE}		-	-	-	-
88	A95	Żółta gorączka ^{UE}		-	-	-	-
89	A96.2;A98.3-4	Wirusowe gorączki krwotoczne ^{UE}	Ebola, Marburg, Lassa ^{/14}	-	-	-	-
90	A92.0;A96.0-1,8-9;A98.0-2,5-8,A99		inne określone i nie określone ^{/14}	-	-	-	-
91	A98.5	Choroba wywołana przez hantawirusy ^{PL}		-	-	-	-
92	B01	Ospa wietrzna		143	204,58	247	352,89
93	B03	Ospa prawdziwa ^{UE}		-	-	-	-
94	B05	Odra ^{UE}		-	-	-	-
95	B06	Różyczka ^{UE}		-	-	-	-
96	B08.8	Pryszczycza		-	-	-	-
97	B15	Wirusowe zapalenie wątroby	typu A ^{UE}	-	-	4	5,71
98	B16		typu B - ostre ^{UE}	-	-	-	-
99	B18.0-1		typu B - przewlekłe ^{/15}	18	25,75	12	17,14
100	B17.1; B18.2		typu C: wg definicji przypadku - 2014 r. ^{UE /16,17}	1	1,43	6	8,57
101	odpowiednio		typu B+C (zakażenie mieszane) ^{/18}	-	-	-	-
102	B17.0,2-8;B18.8-9;B19		inne i nie określone	-	-	-	-
103	B20-B24	AIDS-Zespół nabytego upośledzenia odporności ^{UE/PL}		-	-	-	-
104	Z21	Nowo wykryte zakażenia HIV ^{UE/19}		2	2,86	1	1,43
105	B26	Świnka (nagminne zapalenie przyusznicy) ^{UE}		1	1,43	2	2,86
106	B50-B54	Malaria (zimnica) ^{UE}		-	-	-	-
107	B67	Bąblowica (echinokoza) ^{UE}		-	-	-	-

108	B69	Wągrzyca (cysticerkoza)		-	-	-	-
109	B75	Włośnica ^{UE}		-	-	-	-
110	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna ^{UE/20}	ogółem	-	-	1	1,43
111	B95.3/G04.2;G00.1		zapalenie opon mózgowych i/ lub mózgu	-	-	1	1,43
112	A40.3		posocznica	-	-	-	-
113	B95.3/(...)		inna określona i nie określona	-	-	-	-
114	B96.2/D59.3	Zespół hemolityczno-mocznicowy w przebiegu zak. <i>E. coli</i> ^{UE/21}		-	-	-	-
115	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i> , inwazyjna ^{UE/PL 22}	ogółem	-	-	-	-
116	B96.3/G04.2;G00.0		zapalenie opon mózgowych i/ lub mózgu	-	-	-	-
117	A41.3		posocznica	-	-	-	-
118	B96.3/(...)		inna określona i nie określona	-	-	-	-
119	G01;G04.2;G05.0;	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	w innych chorobach objętych MZ-56 ^{/23}	-	-	-	-
120	G00.2-8;G04.2		inne określone	-	-	-	-
121	G00.9;G04.2		inne, nie określone	-	-	-	-
122	G03	Zapalenie opon mózgowych inne i nie określone		-	-	4	5,71
123	G04.0,8-9	Zapalenie mózgu inne i nie określone		-	-	-	-
124	J09	Grypa ptaków typu A/H5 lub A/H5N1 u ludzi ^{UE/PI 24}		-	-	-	-
125	J10-J11	Grypa ^{UE/PL}	ogółem	4	5,72	5	7,14
126			u dzieci w wieku 0-14 lat	4	33,53	-	-
127	P35.0	Wrodzone choroby wirusowe	różyczka wrodzona ^{UE}	-	-	-	-
128	P35.1-9		inne określone i nie określone	-	-	-	-
129	P37.1	Inne wrodzone zakażenia i choroby pasożytnicze	toksoplazmoza ^{UE}	-	-	-	-
130	P37.2		listerioza ^{UE}	-	-	-	-
131	P37.3-9		inne określone i nie określone	-	-	-	-
132	U04	SARS-Zespół ostrej niewydolności oddechowej ^{UE/24}		-	-	-	-
133	T60	Zatrucia pestycydami - ostre ²⁵		-	-	-	-
134	T61	Zatrucia naturalnie toksycznymi substancjami spożytymi jako pokarm ²⁵	ryby, skorupiaki i inne produkty morza	-	-	-	-
135	T62.0		grzyby	-	-	-	-
136	T62.1-2		jagody i inne części roślin	-	-	-	-
137	T64	Ostre zatrucia żywnością skażoną biologicznie i/lub chemicznie ²⁵	mikotoksyny	-	-	-	-
138	—		dioksyny	-	-	-	-
139	—		polichlorowane bifenyle	-	-	-	-
140	—		inne określone i nie określone	-	-	-	-
Suma kontrolna				339	-	491	-

Uwagi: Do obliczeń wykorzystano:

stan ludności na dzień 30.06.2016r. – **69 900**, dzieci do lat 2 stan na dzień 30.06.2016r. – **1451**, dzieci do lat 14 stan na 30.06.2016r. – **11 928**.

Stan ludności na dzień 30.06.2017r. – **69 994**, dzieci do lat 2 stan na dzień 30.06.2017r. – **1552**.

7.6. Szczepienia ochronne.

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

7.6.1. Szczepienia obowiązkowe:

W roku sprawozdawczym zaszczepiono 82,43 % dzieci i młodzieży zgodnie z programem szczepień ochronnych jest to spadek w stosunku do roku 2016 2,46 % z 84,89%.

W grupie dzieci nieszczepionych 107 dzieci przebywało długotrwale za granicą co stanowi wzrost z 34 w 2016, a odroczone z powodu choroby 114 dzieci. W tym przeciwwskazania stałe posiadało 7 dzieci.

W 2017 roku w stosunku do 40 osób podjęto postępowania administracyjne w związku z nieszczepieniem dzieci na skutek tego 19 osób wykonało obowiązek szczepień ochronnych. Wydano 7 tytułów wykonawczych, skierowano 7 wniosków do Wojewody Wielkopolskiego o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia rodziców do wykonania szczepień ochronnych. Na koniec roku 2017 pozostało 25 osób młodocianych nie zaszczepionych pomimo ciążącego obowiązku.

7.6.2. Szczepienia zalecane:

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

LICZBA OSÓB PRZECIWKO CHOROBY	2016	2017
p/kleszczowe zapalenie mózgu	24	36
p/meningokokom	74	105
p/rotawirusom	228	254
p/grypie	2540	1316
p/WZW A	48	103
p/ospa wietrzna	101	153

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

- a. osoby z bliskiego otoczenia osób zakażonych HBV zaszczepiono 24 osoby
- a. osoby zakażone wirusem zapalenia wątroby typu C (HCV) zaszczepiono 2 osoby
- b. inne osoby przewlekłe chore o wysokim ryzyku zakażenia oraz osoby przygotowujące się do zabiegów operacyjnych zaszczepiono 614 osób

7.6.4. Niepożądane odczyny poszczepienne:

W roku sprawozdawczym stwierdzono 4 łagodne odczyny poszczepienne: po szczepieniu BCG, Tetraxim, Infanrix hexa, Pentaxim (gorączka, bolesność węzłów chłonnych, ropień podskórny).

7.6.5. Przechowywanie, transport, termin ważności preparatów szczepionkowych:

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



8. Higiena Dzieci i Młodzieży

8.1. Nadzór nad placówkami nauczania i wychowania

Na koniec roku 2017 w ewidencji placówek obejmowanych nadzorem istniały 63 obiekty, w tym 23 przedszkola, 1 klub dziecięcy, 3 żłobek, 23 szkoły podstawowe, 1 gimnazjum, 3 zespołów szkół, 1 rzemieślniczą szkołę branżową I stopnia, 1 szkołę wyższą oraz 7 innych placówek oświatowo-wychowawczych. W skontrolowanych placówkach łącznie przebywało 9592 dzieci i młodzieży. W ramach nadzoru nad tymi placówkami przeprowadzono 91 kontroli.

Wyniki przeprowadzonych w roku 2017 kontroli potwierdzają w większości przypadków poprawę stanu technicznego i sanitarnego placówek oświatowo - wychowawczych, a tym samym warunków nauczania i wychowania dzieci i młodzieży. Przeprowadzone kontrole wykazały, że dyrektorzy placówek prowadzą na bieżąco remonty, naprawy, prace konserwatorskie oraz nabywają nowe, certyfikowane wyposażenie przykładami mogą być tu:

- przebudowa i rozbudowa przedszkola w Damasławku,



Fot. Rozbudowany budynek Publicznego Przedszkola w Damasławku
(źródło: strona internetowa placówki)



Fot. Publiczne Przedszkola w Damasławku- pomieszczenie higieniczno-sanitarne przy sali zajęć
(źródło: strona internetowa placówki)

-przebudowa budynków dydaktycznych Szkoły Podstawowej w Wągrowcu przy ul. Kolejowej,



Fot. Budynek Szkoły Podstawowej w Wągrowcu ul. Kolejowa 14 po termomodernizacji.
(źródło: archiwum placówki)



Fot. Szkoła Podstawowa w Wągrowcu ul. Kolejowa 14
(źródło: archiwum placówki)

-przeniesienie Rzemieślniczej Szkoły Branżowej I stopnia do nowych budynków



Fot. Budynek Rzemieślniczej Szkoły Branżowej I Stopnia w Wągrowcu .
(źródło: strona internetowa placówki)

-urządzenie placu zabaw przy Szkole Podstawowej nr 1 w Wągrowcu przy ul. Św Wojciecha.



Fot. Plac zabaw przy Szkole Podstawowej Nr 1 w Wągrowcu ul. św. Wojciecha 20
(źródło: strona internetowa placówki)

Z rzeczy negatywnych można wymienić występowanie dwuzmianowości w 4 skontrolowanych szkołach.

We wszystkich skontrolowanych szkołach będących pod nadzorem została zapewniona uczniom możliwość pozostawiania części podręczników i przyborów szkolnych. W salach lekcyjnych dla uczniów przeznaczono indywidualne lub zbiorowe miejsca na pozostawianie pomocy szkolnych. W 5 placówkach uczniowie posiadają osobiste, zamykane szafki.

8.2. Dożywianie dzieci i młodzieży w szkole:

W 2017 r. szkoły na terenie powiatu wągrowieckiego prowadziły dożywianie uczniów w formie obiadów. Ciepłe posiłki (jedno lub dwudaniowe) wydawano w 21 placówkach. Ogółem z obiadów skorzystało 1462 dzieci i młodzieży. Z posiłków dofinansowanych skorzystało 641 uczniów.

8.3. Ergonomia w szkole:

Ocenę dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii przeprowadzono w 12 przedszkolach, 14 szkołach podstawowych, 1 gimnazjum oraz w Rzemieślniczej Szkole Branżowej I Stopnia w Wągrowcu. Meble były prawidłowo zestawione, oznakowane, rozmiary dla danego ucznia zostały wpisane w dziennikach lekcyjnych. W celu weryfikacji prawidłowego zestawienia mebli i dostosowania ich do wzrostu uczniów przeprowadzono pomiary 224 stanowisk.

8.4. Higieniczna ocena rozkładu zajęć lekcyjnych

Rozkłady zajęć lekcyjnych oceniono w 27 szkołach podstawowych, 4 gimnazjach i 1 szkole zawodowej. W 6 placówkach stwierdzono nieprawidłowości, które dotyczyły zbyt dużej różnicy liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia. Zalecono uwzględnienie potrzeby równomiernego obciążenia uczniów zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia przy najbliższej zmianie planu zajęć.

8.5. Kontrola placówek wypoczynku dzieci i młodzieży:

W 2017 r. skontrolowano 57 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży, w tym 49 turnusów wypoczynku letniego oraz 8 turnusów wypoczynku zimowego. Na objętych kontrolą turnusach wypoczywało łącznie 1978 dzieci i młodzieży (w tym 1692 latem i 286 zimą). Wypoczynek ten organizowany był zarówno w miejscu zamieszkania, jak i formach wyjazdowych. W miejscu zamieszkania odbywał się w szkołach, świetlicach wiejskich i obiektach sportowo-rekreacyjnych. Formy wyjazdowe wypoczynku organizowane były na bazie obiektów stałych: szkół, ośrodków wczasowych, wypoczynkowych i sportowych.

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



9. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia

9.1. Programy krajowe

9.1.1. Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV:

a. Akcja informacyjno – edukacyjna „Bezpieczne Walentynki 2017”

Akcja została przeprowadzona 14 lutego 2017 r. wzięło w niej udział 136 uczniów z 6 klas I technikum z Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 1 w Wągrowcu. Podczas spotkania dyskutowano na temat ryzyka zakażenia HIV, testowania w kierunku HIV oraz zapobiegania nowym zakażeniom, przedstawiono prezentacje multimedialne oraz film oświatowy. W ramach akcji przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych do szkół ponadgimnazjalnych i rozpowszechniono 40 broszur „To warto wiedzieć o HIV i AIDS”, 100 broszur „HIV?! AIDS?! O co kaman”, 80 broszur „Zakażenia przenoszone drogą płciową”. Na stronie internetowej stacji umieszczono artykuł na temat „Walentynek” i punktu konsultacyjno – diagnostycznego w Poznaniu.

b. Szkolenie dla Młodzieżowych Liderów Zdrowia kontra HIV

W powiecie wągrowieckim szkolenie zostało przeprowadzone 10 maja 2017 r. wzięło w nim udział 23 uczniów z Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Gołańczy. Zostali oni przeszkoleni w zakresie profilaktyki HIV/AIDS i otrzymali certyfikat Młodzieżowego Lidera

Zdrowia kontra HIV. Młodzieżowi Liderzy Zdrowia to osoby, które poprzez „edukację rówieśniczą” będą w środowisku szkolnym, a także podczas różnych spotkań towarzyskich, uświadamiać o ryzyku zakażenia HIV/AIDS. Zadaniem MLZ będzie również pomaganie rówieśnikom w rozwiązywaniu ich problemów, a także współpraca z nauczycielami w przygotowywaniu różnych zajęć poświęconych tematyce HIV/AIDS.

c. Konkurs „Nie daj szansy AIDS”

Organizatorem konkursu była Wojewódzka Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Poznaniu, a na szczeblu powiatowym Powiatowa Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Wągrowcu. Zadanie konkursowe polegało na nakręceniu przez uczniów szkół ponadgimnazjalnych filmu pod tytułem „Krótka historia o HIV”. Film miał uświadamiać, że wiedza jest istotnym elementem w profilaktyce zakażeń HIV oraz innymi chorobami przenoszonymi drogą płciową. Warto wiedzieć więcej o drogach zakażenia, towarzyszących objawach, leczeniu i profilaktyce, aby żyć bezpiecznie, chronić siebie i innych. Film miał zwrócić uwagę na konieczność wykonywania testów na HIV, po ryzykownym zachowaniu. Autorzy w swoich filmach mieli zachęcić młodych ludzi do zainteresowania się w/w tematyką. Do konkursu przystąpiła tylko jedna szkoła, Zespół Szkół nr 1 w Wągrowcu, film nakręcony przez Dawida Muchę, Mikołaja Patelskiego i Sebastiana Gawlittę został laureatem tego konkursu i reprezentował nasz powiat w etapie wojewódzkim konkursu, gdzie został wyróżniony.

d. Konkurs „Młodość kontra HIV”

Organizatorem konkursu skierowanego do uczniów VII klas szkoły podstawowej oraz II i III klas gimnazjalnych z terenu naszego powiatu była Powiatowa Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Wągrowcu. Celem konkursu było uświadomienie, że zagrożenie HIV może dotyczyć każdego człowieka oraz zachęcić uczniów do wzajemnej edukacji na temat HIV/AIDS. Zadanie konkursowe polegało na wykonaniu tematycznej ulotki dla młodych ludzi. Treści zawarte w wykonanej przez uczniów ulotce miały zainteresować rówieśników tematyką HIV/AIDS oraz uświadomić im, kiedy należy wykonać test na HIV.

W etapie szkolnym konkursu wzięło udział 440 uczniów z 11 szkół, w etapie powiatowym wyłoniono laureatów z pośród 32 nadesłanych prac.

I miejsce przyznano Oliwii Piechnik ze Szkoły Podstawowej nr 2 w Wągrowcu,

II miejsce zajęła Laura Zakierska z MOW w Antoniewie,

III miejsce zajęła Aleksandra Lipińska ze Szkoły Podstawowej w Gołańczy,

a wyróżnienie przyznano Zuzannie Michalak z Gimnazjum w Rąbczynie i Ewelinie Maślance ze Szkoły Podstawowej w Wapnie.



Laureaci konkursu „Młodość kontra HIV”

e. Powiatowe obchody Światowego Dnia AIDS

1 grudnia 2017 r. w auli Zespołu Szkół nr 1 w Wągrowcu odbyła się konferencja podsumowująca działania dotyczące profilaktyki HIV/AIDS w naszym powiecie. W konferencji udział wzięli Przewodnicząca Rady Powiatu pani Małgorzata Osuch, Starosta Wągrowiecki pan Tomasz Kranc, kierownik Wydział Spraw Obywatelskich i Zdrowia pani Barbara Linetty oraz Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wągrowcu pan Paweł Gilewski. W tym dniu w szkole zorganizowano akcję informacyjno – edukacyjną, podczas której rozpowszechniano wśród uczniów ulotki dotyczące profilaktyki zakażeń HIV, a na znak solidarności z osobami żyjącymi z HIV/AIDS przypinano uczniom i przybyłym gościom czerwone wstążeczki. Podczas konferencji podsumowano konkursy dotyczące tematyki HIV/AIDS, które zostały zorganizowane w naszym powiecie. Patronat nad konkursami objął Starosta Wągrowiecki a nagrody dla uczestników konkursów zakupione zostały z budżetu powiatu przeznaczonego na promocję i ochronę zdrowia.



Obchody Światowego Dnia AIDS
w Zespole Szkół nr 1 w Wągrowcu.

9.1.2. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce.

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

Program skierowany był do dzieci 5 i 6- letnich z 11 przedszkoli i 1 oddziału przedszkolnego przy szkole podstawowej (12 placówek) z terenu powiatu i objął swym zasięgiem 577 przedszkolaków. Podstawowym celem Programu było zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub dorośli palą przy nich tytoń, a także wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy. Przed rozpoczęciem tej edycji programu przesłano do placówek informację o jego kontynuacji oraz rozdyskrebowano materiały do jego realizacji. Pracownicy PSSE w Wągrowcu przeprowadzili 12 wizytacji, w celu oceny programu. Ze sporządzonych ocen wynika, że rodzice zostali poinformowani o programie i wyrazili zgodę na jego przeprowadzenie. W programie uczestniczyło 468 rodziców, którzy brali udział w takich działaniach jak: zajęcia otwarte, warsztaty, festyny, spotkanie z klubami sportowymi, prowadzenie zajęć, zabaw ruchowych na świeżym powietrzu, spacer, wycieczki, teatrzyki, konkursy, gazetki tematyczne. Program został zrealizowany zgodnie z założeniami w formie zaproponowanych 5 zajęć warsztatowych. Nauczyciele z Zespołu Szkolno - Przedszkolnego w Łeknie zaprosili pracowników PSSE w Wągrowcu na finał realizacji tegorocznej edycji programu. Dyrektor placówki przypomniał dzieciom, jak ważne jest dbanie o środowisko i czyste powietrze, a pracownik Stacji podsumował działania podejmowane w przedszkolu. Dzieci przedstawiły krótki program artystyczny i zaśpiewały piosenkę o „Dinku”. Z opinii realizatorów wynika, że zarówno dzieci, jak i rodzice chętnie uczestniczyli w realizacji programu. Zajęcia prowadzone były tak, aby dzieci aktywnie brały w nich udział. W wyniku zajęć przedszkolaki usystematyzowały swoją wiedzę na temat różnych rodzajów dymu. Rodzice wspierali nauczycieli podczas realizacji programu.



Finał tegorocznej edycji programu „Czyste powietrze wokół nas”
w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Łeknie

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

Program skierowany był do uczniów klas I-III szkół podstawowych z terenu powiatu wągrowieckiego. Realizowany był w 15 szkołach podstawowych miał charakter profilaktyczny, a jego celem było zmniejszenie narażenia dzieci na bierne palenie tytoniu, poprzez wykształcenie świadomej umiejętności radzenia sobie w sytuacjach, w których inne osoby palą przy nich papierosy. Program umożliwia realizację zajęć różnymi metodami aktywizującymi dostosowanymi do możliwości rozwojowych dzieci. Edukacją objęto 999 dzieci z 52 oddziałów klas I-III szkół podstawowych.

Dodatkowym działaniem wzmacniającym program było zorganizowanie przez PSSE w Wągrowcu konkursu plastycznego. Konkurs skierowany był do uczniów klas I - III szkół podstawowych, w których realizowany jest program o tej samej nazwie, co konkurs. Celem konkursu „Nie pal przy mnie, proszę” było uświadomienie dzieciom, że palenie tytoniu jest szkodliwe dla zdrowia oraz wykształcenie u dzieci umiejętności radzenia sobie w sytuacji, gdy inni przy nich palą. Zadanie konkursowe polegało na przygotowaniu tabliczki na drzwi sugerującej zakaz palenia papierosów w obecności dzieci. W konkursie w etapie szkolnym udział wzięło 503 uczniów z 8 szkół podstawowych, na etap powiatowy przesłano 24 prace. Komisja konkursowa oceniła prace biorąc pod uwagę zgodność z regulaminem oraz kreatywność uczestników.

Laureatami konkursu zostali:

I miejsce – Sebastian Jakubowski ze Szkoły Podstawowej w Niemczynie

II miejsce – Jacek Broniewski ze Szkoły Podstawowej nr 4 w Wągrowcu

III miejsce – Kacper Rosiński ze Szkoły Podstawowej w Popowie Kościelnym

Wyróżnienia przyznano następującym uczestnikom:

Zofia Jurasz z Zespołu Szkół w Gołańczy

Oliwia Fajek ze Szkoły Podstawowej nr 2 w Wągrowcu

Amelia Jarzębowska ze Szkoły Podstawowej nr 4 w Wągrowcu

Patronat nad konkursami objął Starosta Wągrowiecki, a nagrody zostały zakupione z budżetu powiatu przeznaczonego na ochronę i promocję zdrowia. Uroczystość wręczenia nagród odbyła się 30 maja z udziałem Starosty Wągrowieckiego i PPIS w Wągrowcu.

Wizytacje dotyczące oceny programu rozpoczęto w marcu br. a zakończono w czerwcu, przeprowadzono 15 wizytacji, (co stanowi 100% zaplanowanych wizytacji) i 15 ocen. Realizatorzy szkolni realizowali program z wykorzystaniem Poradnika dla nauczyciela, w formie zaproponowanych 5 zajęć warsztatowych. We wszystkich placówkach rodzice zostali poinformowani realizacji programu. W realizacji interwencji uczestniczyło 52 realizatorów, wychowawców klas I-III. W opinii koordynatorów szkolnych program „Nie pal przy mnie, proszę” jest dobrym uzupełnieniem i utrwaleniem zdobytych wiadomości przez uczniów w zakresie edukacji antytytoniowej. Dzieci chętnie uczestniczą w zajęciach i są bardzo aktywne. Pod względem merytorycznym program dobrze przygotowany.



Laureaci konkursu „Nie pal przy mnie, proszę”

c. Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej „Bieg po zdrowie”

W roku szkolnym 2016/2017 rozpoczęto realizację nowego programu antytytoniowej edukacji zdrowotnej „Bieg po zdrowie” opracowanego w Głównym Inspektoracie Sanitarnym we współpracy z ekspertami. Celem programu jest zwiększenie wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów i używania e-papierosów, program skierowany był do uczniów klas IV szkół podstawowych.

Każda placówka otrzymała atrakcyjne, bogato ilustrowane materiały dydaktyczne takie jak: podręcznik dla nauczyciela, zeszyt ćwiczeń dla ucznia plakaty, ulotkę informacyjną 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. Program skierowany był także do rodziców i opiekunów uczniów, ponieważ zwiększa to skuteczność programów profilaktycznych. Z perspektywy kształtowania postaw prozdrowotnych, również w zakresie profilaktyki palenia tytoniu, bardzo ważna jest współpraca rodzica z dzieckiem, ich wzajemne relacje oraz

dawanie dobrego przykładu. W I edycji programu udział wzięło 5 szkół podstawowych, edukacją zdrowotną objęto 145 uczniów oraz 139 rodziców. W opinii koordynatorów szkolnych program jest dobrze przygotowany i pozytywnie odebrany przez uczniów.

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

Program skierowany do uczniów klas V i VI szkoły podstawowej oraz klas I - III szkół gimnazjalnych w powiecie wągrowieckim realizowany był w 19 placówkach. Program miał charakter profilaktyczny, a jego celem było zapobieganie paleniu tytoniu wśród młodzieży szkolnej, poprzez zwiększenie wiedzy w zakresie szkodliwości dymu tytoniowego oraz kształtowanie umiejętności dbania o zdrowie własne i swoich bliskich. Program umożliwiał realizację zajęć różnymi metodami aktywizującymi dostosowanymi do możliwości intelektualnych oraz umiejętności uczniów. Edukacją objęto 546 uczniów szkół podstawowych, 862 uczniów gimnazjum (łącznie 1408 uczniów).

Dodatkowym działaniem wzmacniającym program było zorganizowanie przez PSSE w Wągrowcu konkursu plastycznego. Konkurs skierowany był do uczniów starszych klas szkoły podstawowej i gimnazjum, w których realizowany jest program o tej samej nazwie, co konkurs. Zadanie konkursowe polegało na wykonaniu ulotki, związanej tematycznie z profilaktyką palenia tytoniu, skierowanej do osób młodych. Ulotka mogła być wykonana techniką plastyczną z możliwością wykorzystania grafiki komputerowej - format ulotki A5 dwustronny. W konkursie w etapie szkolnym udział wzięło 560 uczniów z 15 szkół. Komisja konkursowa etapu powiatowego oceniła 52 prace, biorąc pod uwagę zgodność z regulaminem, pomysłowość oraz trafność argumentów. Wyłoniono następujących laureatów:

I miejsce – Kinga Jaruzal z Zespołu Szkół w Wapnie

II miejsce – Weronika Narloch z MOW w Antoniewie

III miejsce – Maria Stachowiak z Gimnazjum w Wągrowcu

a wyróżnienia otrzymały Hanna Patelska z Zespołu Szkół w Panigrodzu i Agata Andrzejczak ze Szkoły Podstawowej nr 4 w Wągrowcu

Patronat nad konkursami objął Starosta Wągrowiecki, a nagrody zostały zakupione z budżetu powiatu przeznaczonego na ochronę i promocję zdrowia. Uroczystość wręczenia nagród odbyła się 30 maja z udziałem Starosty Wągrowieckiego i PPIS w Wągrowcu.

Wizytacje dotyczące oceny programu rozpoczęto w marcu br. a zakończono w czerwcu, przeprowadzono 19 wizytacji, (co stanowi 100% zaplanowanych wizytacji) i sporządzono 19 ocen. Realizatorzy szkolni przeprowadzili interwencje z wykorzystaniem Poradnika dla nauczyciela, w formie zaproponowanych 5 zajęć warsztatowych. W realizacji interwencji uczestniczyło ok. 60 realizatorów, byli to najczęściej wychowawcy klas, nauczyciele uczący biologii i pedagodzy szkolni. W opinii koordynatorów program jest merytorycznie dobrze przygotowany, zawiera najważniejsze elementy profilaktyki.

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

W roku 2017 realizowana była XVII edycja wojewódzkiego konkursu „Palić, nie palić- oto jest pytanie?”, skierowanego do uczniów klas V szkół podstawowych. Celem konkursu jest poszerzenie wiedzy uczniów na temat negatywnych skutków palenia tytoniu, promowanie niepalenia papierosów i inhalowania e-papierosów oraz kształtowanie postaw asertywnych wobec osób palących papierosy. Tegorocznym zadaniem konkursowym jest samodzielne przygotowanie rebusu z hasłem promującym niepalenie.

Posiedzenie komisji konkursowej etapu powiatowego odbyło się 13 kwietnia, w naradzie udział wzięli: Barbara Linetty- kierownik Wydziału Spraw Obywatelskich i Zdrowia Starostwa Powiatowego w Wągrowcu, Ina Łapacz, Ewa Czarnecka – PSSE w Wągrowcu.

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

Ocenie podlegało 13 prac, a komisja przyznała następujące miejsca:

I miejsce – Karolina Malinowska ze Szkoły Podstawowej w Mieścisku

II miejsce – Maksymilian Jurek z Zespołu Szkół w Smogulcu

III miejsce – Nikola Owecka z Zespołu Szkół w Morakowie

Wyróżnienie przyznano Julii Gaudyn ze Szkoły Podstawowej w Pawłowie Żońskim i Kimbali Ajwang z Zespołu Szkół w Wapnie

Starostwo Powiatowe w Wągrowcu objęło patronat nad etapem powiatowym konkursu, fundując nagrody rzeczowe, które laureatom i uczestnikom konkursu zostały wręczone 30 maja na uroczystości podsumowującej działania z zakresu profilaktyki antynikotynowej.

f. Obchody Światowego Dnia bez Tytoniu

31 maja przypadał Światowy Dzień bez Tytoniu. Głównym zamierzeniem tegorocznego obchodu Światowego Dnia bez Tytoniu, którego hasło brzmiało „Tytoń – zagrożenie dla rozwoju”, jest zwrócenie uwagi na związki między stosowaniem wyrobów tytoniowych, kontrolą tytoniu i zrównoważonym rozwojem, a także pokazanie, w jaki sposób poszczególni ludzie mogą przyczynić się do trwałego, wolnego od tytoniu świata... Czy to poprzez zobowiązanie się do nie podejmowania prób palenia tytoniu, czy też zrezygnowanie z tego nawyku. Obchody Światowego Dnia bez Tytoniu są dobrym momentem, aby przypominać, że palenie tytoniu uznano za najważniejszy czynnik zagrożenia zdrowia i przedwczesnej umieralności na całym świecie, także w Polsce.

Na konferencji, która odbyła się 30 maja w Centrum Edukacji Europejskiej w Wągrowcu, podsumowano konkursy zorganizowane w ramach profilaktyki antynikotynowej. Odbyła się również wystawa prac laureatów konkursów i zorganizowano stoisko z materiałami oświatowymi. W uroczystości z okazji obchodów „Światowego Dnia bez Tytoniu” wzięli udział uczniowie ze szkół podstawowych i gimnazjalnych, rodzice, nauczyciele (ok. 48 osób) i zaproszeni goście: Starosta Wągrowiecki p. Tomasz Kranc, kierownik Wydziału Spraw Obywatelskich i Zdrowia p. Barbara Lisetty oraz PPIS w Wągrowcu p. Paweł Gilewski.

Patronat nad konkursami objął Starosta Wągrowiecki, a nagrody zostały zakupione z budżetu powiatu przeznaczonego na ochronę i promocję zdrowia. Informacja na temat obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu ukazała się na stronach internetowych PSSE w Wągrowcu i Starostwa Powiatowego w Wągrowcu.

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

Konkurs plastyczny na plakat „Papierosów nie palę i tym się chwalę” przeprowadzono podczas wypoczynku letniego w Gospodarstwie Agroturystycznym w Kozielsku. Odbyła się narada z organizatorem wypoczynku, w celu ustalenia zasad przeprowadzenia konkursu. Celem konkursu było kształtowanie umiejętności dokonywania świadomych i przemyślanych decyzji dotyczących palenia tytoniu, a zadanie polegało na wykonaniu plakatu tematycznie związanego z profilaktyką palenia tytoniu. W konkursie wzięło udział 17 uczestników wypoczynku letniego w wieku od 8 do 14 lat. Odbyła się narada komisji konkursowej, podczas której sporządzono protokół, w którym zawarto ustalenia na temat rozstrzygnięcia konkursu oraz rozdano nagrody laureatom i uczestnikom konkursu.

h. Konkurs wiedzy na temat profilaktyki palenia tytoniu i zdrowego stylu życia.

Konkurs przeprowadzono 19 lipca 2017 r. w Gospodarstwie Agroturystycznym Gminy Budzyń w Kamienicy, skierowany był do uczestników wypoczynku letniego, udział w nim wzięło 60 uczestników w wieku od 10 do 14 lat. Zorganizowano konkurs wiedzy na temat zdrowego stylu życia i szkodliwości palenia tytoniu, który polegał na udzielaniu odpowiedzi na wylosowane pytania. Prawidłowe odpowiedzi zostały nagrodzone drobnymi nagrodami. Młodzież podzielona na grupy rozwiązywała również krzyżówkę z hasłem, 2 pierwsze grupy, które najszybciej rozwiązały krzyżówkę i prawidłowo podały hasło otrzymały nagrody. Odbyla się emisja prezentacji multimedialnej na temat ww. tematyki i przeprowadzono dystrybucję ulotek.

i. Szkolenie dla Młodzieżowych Liderów Zdrowia kontra Tytoń

Szkolenie zorganizowano dla uczniów 2 oddziałów klas III Gimnazjum w Rąbczynie. Opracowano program szkolenia, prezentację multimedialną, przygotowano materiały do części ćwiczeniowej i niezbędną dokumentację dotyczącą szkolenia. Szkolenie odbyło się 26 października w siedzibie Gimnazjum, wzięło w nim udział 31 uczniów. Na początku szkolenia oraz po jego zakończeniu młodzież wypełniła ankietę oceniającą poziom wiedzy z zakresu profilaktyki antynikotynowej. Następnie odbywały się zajęcia integracyjne, wykłady i warsztaty. Po przeprowadzonym szkoleniu dokonano analizy ankiet wstępnych i końcowych, z których wynika, że liczba prawidłowych odpowiedzi wzrosła o 42,32%, liczba nieprawidłowych odpowiedzi zmalała do 8,39% (o 5,42%), natomiast liczba odpowiedzi „nie wiem” zmniejszyła się o 36,90%. Uczniowie po zakończeniu zajęć otrzymali certyfikaty Młodzieżowego Lidera Zdrowia kontra Tytoń.

j. Obchody Światowego Dnia Rzucania Palenia

Światowy Dzień Rzucania Palenia, obchodzony w tym roku 16. listopada, był okazją do podjęcia przez pracowników PSSE w Wągrowcu, działań promujących zdrowy styl życia.

W Zespole Szkół nr 1 w Wągrowcu odbyła się prelekcja na temat przyczyn, konsekwencji palenia tytoniu, rozdawano ulotki oraz przeprowadzono konkurs - krzyżówkę dotyczącą zdrowia i szkodliwości palenia tytoniu. Losowo wybrani uczestnicy konkursu otrzymali nagrody rzeczowe. Szczególnym zainteresowaniem młodzieży cieszyły się badania zawartości tlenu węgla w wydychanym powietrzu przy użyciu smokerlyzera. Uświadomiły one sporej grupie młodych ludzi, że palenie papierosów niekorzystnie wpływa na ich zdrowie, czego dowodem były negatywnie wysokie wyniki pomiarów.

Akcja prozdrowotna w wągrowieckim zakładzie firmy Benecke Kaliko polegała na zorganizowaniu stoiska edukacyjnego i skierowana była do pracowników zakładu. Podczas akcji pracownicy zakładu odpowiadali na losowo wybrane pytania na temat profilaktyki palenia tytoniu, rozdawano ulotki oraz przeprowadzano badania smokerlyzerem. W akcjach zdrowotnych wzięło udział 227 osób.



Światowy Dzień Rzucania Palenia w ZS 1 w Wągrowcu



Światowy Dzień Rzucania Palenia w Benecke Kaliko w Wągrowcu

9.1.3. Program „Trzymaj Formę”.

W roku szkolnym 2016/2017 odbyła się XI edycja programu, który realizowany był przez 401 uczniów klas V i VI z 8 szkół podstawowych oraz 120 uczniów klas I z 1 gimnazjum. Celem programu była edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród uczniów poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety w oparciu o indywidualną odpowiedzialność i wolny wybór jednostki. Powiatowi koordynatorzy programu przesłali pismo informujące placówki realizujące program o jego kontynuacji w tym roku szkolnym oraz rozdysponowali materiały do jego realizacji.

We wszystkich szkołach realizujących program przeprowadzono wizytacje, ze sporządzonych ocen wynika, że edukacją objęto 521 uczniów a program cieszył się dużym zainteresowaniem wśród uczniów, którzy chętnie brali udział w różnorodnych inicjatywach i zadaniach. Z opinii koordynatorów szkolnych wynika, że uczniowie chętnie uczestniczyli w zaplanowanych działaniach, lubią ruch na świeżym powietrzu, rozumieją potrzebę wdrażania w życie zbilansowanej diety, zdają sobie sprawę (przynajmniej teoretycznie) z negatywnych skutków

nie stosowania jej i unikania aktywności fizycznej. Rodzice uczniów realizujących program wspierali rzeczowo i finansowo realizowane przez szkoły projekty oraz brali udział w szkolnych imprezach zdrowotnych. Program realizowany metodą projektu został dobrze przyjęty przez uczniów i rodziców, co w konsekwencji zapowiada jego pomyślną kontynuację w nowym roku szkolnym.

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

Głównym celem programu, realizowanego od 2012 r., było ograniczenie używania tytoniu, alkoholu i innych substancji psychoaktywnych przez kobiety w wieku prokreacyjnym, tj. między 15 a 49 rokiem życia. W lutym 2017 przeprowadzono na oddziale położniczym ZOZ w Wągrowcu (wśród 12 położnic) badania ankietowe „Zachowania zdrowotne kobiet w ciąży”, których celem było zdiagnozowanie poziomu ryzykownych zachowań zdrowotnych kobiet ciężarnych w Polsce oraz ich wpływu na zdrowie potomstwa. Opracowano raport, będący wynikiem analizy danych uzyskanych w toku ogólnopolskich badań ankietowych, które były powtórzeniem badań z roku 2013. Badania te pozwoliły ocenić stan zdrowia położnic, poziom ich wiedzy i zachowań prozdrowotnych na przestrzeni lat 2013-2017. W roku 2017 realizowana była ogólnopolska kampania „Melanż. Oczekiwanie vs. Rzeczywistość”, której celem było zwrócenie uwagi młodzieży na negatywne skutki korzystania z używek, rozpowszechnienie wiedzy na temat wpływu uzależnienia na życie człowieka oraz promocja zdrowego trybu życia, wolnego od nałogów. Do szkół ponadgimnazjalnych z terenu powiatu przekazano materiały kampanijne - spoty, prezentację multimedialną, scenariusz lekcji „Jak rozmawiać z młodzieżą na temat używek?”. Pracownicy przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych do podmiotów leczniczych- 19 placówek; rozpowszechniono materiały z kampanii „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu” (ulotki ciąża – 1715, ulotki rodzina – 1585, broszury ciąża – 225, broszury rodzina – 135, plakaty – 64).

W ramach „Profilaktycznego programu w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych” w roku szkolnym 2016/2017 w 4 szkołach ponadgimnazjalnych z terenu powiatu zrealizowano IV edycję programu „ARS, czyli jak dbać o miłość?”, którego zasadniczym celem jest wyposażenie młodzieży w wiedzę i umiejętności zmniejszające ryzyko utraty zdrowia i życia ich samych oraz ich potomków, zwłaszcza spowodowane używaniem substancji psychoaktywnych (nikotyna, alkohol, narkotyki, „dopalacze”). W roku 2017 PSSE w Wągrowcu koordynowała realizację programu oraz przeprowadziła 4 wizytacje oceniające jego IV edycję. Program zrealizowano zgodnie z założeniami i w oparciu o scenariusze, zawarte w poradniku. W roku szkolnym 2016/2017 w programie uczestniczyło 237 uczniów szkół ponadgimnazjalnych.

9.2. Programy wojewódzkie

9.2.1. Program „Moje dziecko idzie do szkoły”

Organizatorem programu realizowanego na terenie województwa wielkopolskiego była Wojewódzka Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Poznaniu. W powiecie wągrowieckim program realizowany był w 24 placówkach oświatowych (przedszkola i szkoły podstawowe z oddziałami przedszkolnymi), a edukacją objęto 777 dzieci i ich rodziców.

Celem Programu było ukształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności prozdrowotnych wśród dzieci 5 i 6-letnich i ich rodziców a w szczególności podniesienie poziomu wiedzy rodziców i dzieci na temat wybranych elementów zdrowego stylu życia oraz

zainteresowanie rodziców zdrowiem swoich dzieci i czynnikami wpływającymi na jego zachowanie.

Realizacja programu przez koordynatorów powiatowych polegała na przesłaniu do placówek pisma informującego o kontynuacji programu oraz dystrybucji materiałów edukacyjnych do programu (przekazano broszury dla rodziców, kolorowanki dla dzieci oraz informację dla nauczycieli). Dodatkowym działaniem była organizacja i przeprowadzenie konkursu plastycznego dla dzieci i ich rodziców pt. „Higieniczny plan dnia”. Do udziału w konkursie zaproszone zostały dzieci z oddziałów „O” wraz z rodzicami i opiekunami. Zadanie konkursowe polegało na wykonaniu przez dzieci i ich rodziców kolażu ukazującego higieniczny plan dnia (np. troska o własne ciało, zdrowe odżywianie, ruch na świeżym powietrzu, wypoczynek, czystość i ład otoczenia). Celem konkursu było propagowanie zdrowego stylu życia, w tym dbanie o higienę oraz kształtowanie postawy przestrzegania właściwych nawyków higienicznych i dbałości dzieci o własne zdrowie.

Z nadesłanych protokołów komisji konkursowej etapu przedszkolnego wynikało, że w konkursie wzięło udział 75 dzieci oraz ich rodzice. Na etap powiatowy konkursu przesłano 17 prac, komisja konkursowa przyznała I, II i III miejsce ex aeqo oraz 2 wyróżnienia. Finał konkursu zorganizowano 11.04.2017 r. w Centrum Rozrywki dla Dzieci „Wesoła Minka”, gdzie oprócz rozdania nagród dzieci uczestniczące w etapie powiatowym konkursu bawiły się wraz z paniami animatorkami, przygotowano również wystawę prac laureatów konkursu.

Wizytacje w celu oceny realizacji programu odbywały się we wszystkich placówkach realizujących program, sporządzono 24 oceny realizacji programu. W wizytacjach wzięli udział dyrektorzy szkół, a oceny realizacji programu odbyły się w obecności realizatorów. Program objął swym zasięgiem 777 dzieci z oddziałów „O”. Wszyscy rodzice na zebraniach w organizowanych w placówkach otrzymali „Broszury dla Rodziców”, a zagadnienia ujęte w programie omawiane były przez realizatorów na 1-2 spotkaniach.

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



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

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

Inicjatorem projektu „Bądźmy zdrowi - wiemy, więc działamy” była Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poznaniu.

Celem Projektu był wzrost świadomości społecznej na temat wpływu odżywiania i aktywności fizycznej na zachowanie i umacnianie zdrowia, a w szczególności zmniejszenie liczby dzieci i młodzieży z nadwagą, otyłością i chorobami dietozależnymi na terenie województwa wielkopolskiego. Projekt skierowany był do dzieci sześcioletnich i młodzieży ze szkół gimnazjalnych oraz ich rodziców. Projekt na terenie powiatu wągrowieckiego kontynuowany był w roku 2017 w 34 przedszkolach i szkołach gimnazjalnych. Koordynatorzy powiatowi byli realizatorami następujących przedsięwzięć:

Imprezy środowiskowe:

- W Przedszkolu Milenium „Mali odkrywcy” w Popowie Kościelnym, 1 czerwca, odbył się Festyn „Czas na zdrowie”, którego celem było propagowanie zdrowego stylu życia. Pracownicy OZ i PZ zorganizowali stoisko informacyjno - edukacyjne, rozdawali ulotki oraz przeprowadzili konkurs wiedzy na temat zdrowego stylu życia. Dzieci brały udział w grach, zabawach i konkurencjach sportowych. W festynie uczestniczyła cała społeczność przedszkolna, dzieciom 6 - letnim wręczono gadżety zakupione ze środków finansowych projektu, a uczestnicy konkursu, którzy odpowiedzieli prawidłowo na pytanie konkursowe zostali nagrodzeni drobnymi upominkami.

- 8 czerwca odbył się festyn skierowany do przedszkolaków z Zespołu Szkolno - Przedszkolnego w Łeknie, w którym wzięło udział 97 dzieci (w tym 76 dzieci z grupy „0”). Na początku festynu przeprowadzono krótką pogadankę na temat zdrowego stylu życia i podsumowali tegoroczną edycję Projektu. Przedszkolaki uczestniczyły w grach, zabawach i konkurencjach sportowych na świeżym powietrzu, a na zakończenie otrzymały koszulki z logo Projektu i zakładki.



Festyn w Popowie Kościelnym



Festyn w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Łeknie

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

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

Konkurs skierowany był do uczniów klas II i III z oddziałów gimnazjalnych, w etapie szkolnym konkursu wzięło udział 289 uczniów gimnazjum, na etap powiatowy wpłynęło 12 prac z 9 szkół. Wszystkie prace były zgodne z Regulaminem, po naradzie komisja przyznała:

I miejsce – Aleksandra Lipińska ze Szkoły Podstawowej w Gołańczy

II miejsce – Nina Domagała ze Szkoły Podstawowej w Wągrowcu

III miejsce – Aleksandra Sajnaj ze Szkoły Podstawowej w Wapnie

Wyróżnienia: Dawid Dittmajer ze Szkoły Podstawowej w Morakowie i Marita Komasińska z Gimnazjum nr 3 Gminy Wągrowiec w Rąbczynie.

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

- Szkolenie dla gimnazjalistów.

W szkoleniu, które odbyło się 31.10.2017 r. wzięło udział 24 uczniów z klasy II c oddziału gimnazjalnego ze Szkoły Podstawowej nr 1 w Wągrowcu. Szkolenie obejmowało zagadnienia dotyczące racjonalnego odżywiania oraz wpływu aktywności fizycznej na zdrowie. Po części teoretycznej odbyły się warsztaty na temat edukacji konsumenckiej, podczas których młodzież uczyła się odczytywać etykiety produktów spożywczych i oceniać je pod względem prawidłowości zapisów, obliczała BMI oraz rozwiązywała krzyżówkę. Odbyła się również dystrybucja broszur dla gimnazjalistów i ich rodziców, ulotek dotyczących znakowania etykiet produktów spożywczych oraz długopisów.

- Informacja i promocja w mediach.

Na stronie internetowej PSSE w Wągrowcu umieszczano aktualne informacje wraz z fotorelacją na temat podejmowanych działań w ramach Projektu.

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

Celem projektu, opracowanego przez Wojewódzką Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Poznaniu i wdrożonego na terenie powiatu wągrowieckiego, był wzrost świadomości społecznej na temat wpływu narkotyków i nowych substancji psychoaktywnych na organizm człowieka. PSSE w Wągrowcu była organizatorem 2 szkoleń profilaktycznych dla uczniów ze szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych. Zajęcia przeprowadzono w oparciu o założenia programu „Smak życia, czyli debata o „dopalaczach”, opracowano program szkoleń, prezentację multimedialną oraz pomoce do części warsztatowej szkolenia. Młodzież przed i po szkoleniach wypełniła ankiety na temat „dopalaczy”. W szkoleniach uczestniczyło 53 uczniów z Gimnazjum w Skokach i I Liceum ogólnokształcącego w Wągrowcu.

- Dodatkowo w ramach profilaktyki „dopalaczy” pracownik Stacji uczestniczył w spotkaniu, skierowanym do wychowanków (ok. 85 osób) Młodzieżowego Ośrodka Socjoterapii w Gołańczy, podczas którego przeprowadzono prelekcję i wyemitowano film „Dopalacze. Nie zamykaj oczu”.

- Przeprowadzono 2 akcje zdrowotne dotyczące profilaktyki używania środków zastępczych, podczas wypoczynku letniego w Ośrodku Agroturystycznym Gminy Budzyń w Kamienicy oraz w Ośrodku Sportu i Rekreacji w Wągrowcu. Działanie polegało na zorganizowaniu konkursu plastycznego na plakat „Uzależnieniom mówię NIE!”, zachęcający młodych ludzi do zdrowego stylu życia, wolnego od nałogów (24 osoby), przeprowadzeniu prelekcji, wyemitowaniu filmu profilaktycznego, dyskusji z młodzieżą oraz dystrybucji ulotek na temat uzależnień. W spotkaniach wzięło udział łącznie 86 uczestników kolonii.



Zajęcia w I Liceum Ogólnokształcącym w Wągrowcu



Laureaci konkursu „Uzależnieniom mówię NIE!”

9.3. Inne przedsięwzięcia

9.3.1. Obchody „Światowego Dnia Zdrowia”

Tematem przewodnim tegorocznego Światowego Dnia Zdrowia - 7 kwietnia, była depresja, a rok 2017 obchodzony był pod hasłem „Depresja – porozmawiajmy o niej”.

Depresja dotyczy ludzi w różnym wieku, z różnych środowisk i mieszkających we wszystkich krajach. Jest przyczyną cierpień psychicznych i negatywnie wpływa na zdolność cierpiących na depresję osób do wykonywania nawet najprostszych codziennych czynności, a niekiedy prowadzi do zniszczenia relacji z rodziną i przyjaciółmi i niezdolności do pracy zarobkowej. W najgorszym przypadku depresja może być przyczyną samobójstwa i jest drugą najczęściej występującą przyczyną zgonów w grupie osób w wieku 15-29 lat. Depresji można jednak zapobiegać i można ją leczyć. Lepsze zrozumienie tego, czym jest depresja i w jaki sposób można jej zapobiegać lub leczyć, pomoże zmniejszyć stygmatyzację związaną z tą chorobą i może zachęcić więcej osób do szukania pomocy.

W Światowym Dniu Zdrowia w auli ZSP nr 2 w Wągrowcu zorganizowano spotkanie z uczniami tej szkoły, aby porozmawiać na temat depresji, która była tematem przewodnim tegorocznych obchodów. W trakcie spotkania uczniowie obejrzeli krótki film „Wielu z nas ma swojego czarnego psa” oraz wysłuchali prelekcji na temat depresji, którą wygłosił Jakub Kaczmarek z NZOZ „Poradnie Specjalistyczne” w Wągrowcu. Został rozstrzygnięty również konkurs ph. „Ja wiem – zapytaj mnie, dlaczego warto rozmawiać o depresji” zorganizowany przez PSSE w Wągrowcu. Zadanie konkursowe polegało na napisaniu wypowiedzi pisemnej na temat depresji, a konkurs skierowany był do uczniów z ZSP nr 2 w Wągrowcu. W związku z tym, że napłynęły 3 prace uczennic z klasy I B LO nie wyłoniono laureatów, a autorki przeczytały swoje prace uczniom zgromadzonym w auli. W spotkaniu wziął udział Wicestarosta Wągrowiecki, Kierownik Wydziału Spraw Obywatelskich i Zdrowia oraz PPIS w Wągrowcu. Ze środków przeznaczonych na promocję i ochronę zdrowia Starostwa Powiatowego w Wągrowcu zakupiono nagrody dla uczestników konkursu oraz wydrukowano

ulotki i plakaty na temat depresji, które za pośrednictwem placówek oświatowych, medycznych trafiły do młodzieży, kobiet po porodzie, rodziców i seniorów.

Na bieżąco aktualizowano i umieszczano na stronie internetowej artykuły na temat Światowego Dnia Zdrowia.



Światowy Dzień Zdrowia w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Wągrowcu

9.3.2. Program „Super wiewiórka przyjaciółka Oli i Kuby”

Program z zakresu zdrowia, higieny, bezpieczeństwa, humanitaryzmu i tolerancji, którego inicjatorem jest Koło Środowiskowe PCK w Wągrowcu skierowany był do uczniów klas III szkół podstawowych oraz dzieci w wieku przedszkolnym. Realizowany był on od marca do czerwca 2017 r. Zorganizowano 9 spotkań dotyczących promowania zdrowego stylu życia i higieny. Przygotowano dla uczniów pogadankę, prezentację multimedialną pt. „Jestem czystoszek i dbam o zdrowie” oraz rebusy i rymowanki na temat zdrowia. W zajęciach wzięło udział ok. 870 dzieci. Program na terenie powiatu wągrowieckiego realizowany jest od roku 2012 i charakteryzuje go interdyscyplinarność poruszanej tematyki oraz zaangażowanych edukatorów z lokalnych instytucji i organizacji pozarządowych.

9.3.3. Konkurs „Bezpiecznie i aktywnie w wakacje”

W lipcu br. odbył się konkurs plastyczny na plakat pt. „Bezpiecznie i aktywnie w wakacje” dla uczestników wypoczynku letniego w Ośrodku Agroturystycznym Gminy Budzyń w Kamienicy. Celem konkursu było zachęcenie dzieci i młodzieży do aktywnego spędzania wakacji oraz kształtowanie u nich umiejętności dokonywania przemyślanych i świadomych decyzji, dotyczących podejmowanych zachowań w czasie wakacji. Zadanie konkursowe polegało na wykonaniu plakatu dotyczącego ww. tematyki. W konkursie wzięło udział 6 uczestników w wieku od 8 do 10 lat.

9.3.4. Konkurs „Zdrowy styl życia”

W sierpniu 2017 r. zorganizowano 3 konkursy dotyczące zdrowego stylu życia oraz higieny, wśród dzieci i młodzieży przebywających na wypoczynku letnim w Gospodarstwie Agroturystycznym w Kozielsku i Świetlicy Socjoterapeutycznej w Wągrowcu. Celem konkursów było zachęcenie do kształtowania właściwych nawyków i umiejętności prozdrowotnych, a także wzrost poziomu świadomości społecznej dotyczącej wpływu

żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie. Zadanie konkursowe polegało na wykonaniu plakatu lub kolażu „Higieniczny plan dnia”. W konkursach udział wzięło łącznie 36 uczestników półkolonii/kolonii.



Uczestnicy konkursu „Zdrowy styl życia” ze Świetlicy Socjoterapeutycznej w Wągrowcu

Podsumowanie działalności oświatowo - zdrowotnej i promocji zdrowia

W roku 2017 podstawą do podejmowania zadań przez pracowników oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia PSSE w Wągrowcu, były zasadnicze zamierzenia, które uwzględniały główny kierunek działania, jakim było „inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i nadzorowanie działalności w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób.” Pracownicy realizowali programy i interwencje nieprogramowe zarówno krajowe, jak i wojewódzkie, które bardzo często wzmacniane były dodatkowymi inicjatywami powiatowymi. Prowadzili różnorodne działania edukacyjno - informacyjne, organizowali szkolenia, narady, konferencje, imprezy zdrowotne i konkursy. Na bieżąco aktualizowana była strona internetowa stacji, gdzie informowano społeczność lokalną o podejmowanych, przez OZ i PZ PSSE w Wągrowcu inicjatywach promujących zdrowie oraz umieszczano na podstawie przesyłanych przez WSSE w Poznaniu informacji, komunikaty dotyczące różnych problemów zdrowotnych. Niektóre artykuły, materiały edukacyjne rozpowszechniane były drogą elektroniczną do placówek oświatowych czy związanych z ochroną zdrowia.

Zgodnie z harmonogramem nadzoru nad obiektami PSSE w Wągrowcu przeprowadzono 51 wizytacji w placówkach (100% zaplanowanych) i sporządzono 83 oceny realizacji programów. Dzięki współpracy z Wydziałem Spraw Obywatelskich i Zdrowia Starostwa Powiatowego w Wągrowcu i środkom finansowym zabezpieczonymi w budżecie powiatu przeznaczonymi na ochronę i promocję zdrowia, możliwe było zorganizowanie różnych przedsięwzięć prozdrowotnych i dotarcie do szerokiego grona odbiorców.