



**OCENA STANU SANITARNEGO
I SYTUACJI EPIDEMIOLOGICZNEJ
POWIATU WĄGROWIECKIEGO
w 2018 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 30.06.2018 r. liczył 70130 mieszkańców. Gęstość zaludnienia wynosiła 67,38 osoby/ km² i była niższa od średniej krajowej.

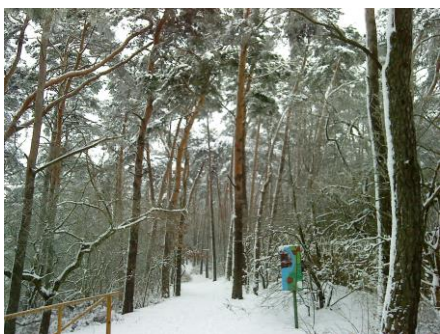
Zgodnie z jednolitym wykazem obiektów na koniec 2018 r. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna rejestrowała 1246 obiekty podlegające kontroli oraz 904 podmiotów działających w zakresie produkcji pierwotnej i/lub sprzedaży bezpośredniej. W roku sprawozdawczym wykonano 1660 kontroli planowanych, rekontroli oraz kontroli doraźnych. Celem poprawy stanu sanitarno-higienicznego wydano 164 decyzje administracyjne. Nałożono 22 mandatów karnych na łączną kwotę 3250 zł. Pobrano 477 prób do badań laboratoryjnych



2. Sytuacja kadrowa

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wągrowcu zatrudnionych było na koniec 2018 r. 24 pracowników realizując 22,33 etaty z czego 18 to etaty merytoryczne realizujące zagadnienia kontrolne, 4,33 to etaty administracyjne, techniczne i obsługi.

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



3. Higiena Komunalna

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

3.1.1. Urządzenia na terenie miast.

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

a) liczba zaopatrywanej ludności- 27720.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 8, eksploatowanych w 2018 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 protokolarnie 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	21	0	-	-
fizykochemiczne	Kontrola urzędowa	19	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	21	0	-	-

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

B. Wodociąg publiczny Gołańcz - wydajność 100-1000 m³/dobę

a) liczba zaopatrywanej ludności- 4608.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 4, eksploatowanych w 2018 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	8	0	-	-
fizykochemiczne	Kontrola urzędowa	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	5	0	-	-

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

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

a) liczba zaopatrywanej ludności- 6393.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2018 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	5	0	-	-
	Kontrola wewnętrzna	8	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 - 24 wodociągi w miejscowościach: **Kaliszany, Kobylec, Pawłowo Żońskie, Ochodza, Żelice, Rudnicze, Łekno, Lęgniszewo, Grabowo, Morakowo, Wapno, Damasławek, Międzylesie, Niemczyn, Mieścisko, Popowo Kościelne, Kozielsko, Jabłkowo, Mokronosy, Gołaszewo, Roszkowo, Łukowo, Pawłowo Skockie, Żabiczyn.**

Liczba próbek			Liczba ludności zaopatrywanej w wodę (w tys.)		
Rodzaj kontroli	zbadanych ogółem	nie odpowiadających	odpowiadająca wymaganiom	warunkowo-odpowiadająca	nie odpowiadająca wymaganiom
Kontrola urzędowa	120	0	30,4	0	0
Kontrola wewnętrzna	180	0			

We wszystkich wodociągach woda odpowiadała normatywom ustawowym, a stan sanitarno – higieniczny urządzeń nie budził zastrzeżeń.

3.1.3. Wodociągi o wydajności do 100 m³/dobę

Nadzorowano 2 wodociągi publiczne w miejscowościach Smogólec i Parkowo gm. Gołańcz; jakość wody nie budziła zastrzeżeń oraz 5 wodociągów lokalnych 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. Woda odpowiadała wymogom.

3.1.4. Badania w kierunku bakterii Legionella sp.

W roku sprawozdawczym wykonywano badania w kierunku bakterii Legionella po 4 próby pobrano w Ośrodku Wypoczynkowym Wielspin Wągrowiec ul. Jeziorna 16 (pokoje pensjonariuszy), w hali sportowej w Skokach ul. Parkowa 2 (szatnie sportowców) wyniki niekwestionowane, 8 prób pobrano w dwóch obiektach pozostających pod nadzorem WSSE w Poznaniu: ZOZ Wągrowiec łazienki w oddziałach szpitalnych i DPS Srebrna Góra łazienki ogólnodostępne dla pensjonariuszy.



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

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

3.2.1. Kąpielisko miasto Wągrowiec

a) kąpielisko położone nad jeziorem Durowskim w Wągrowcu,

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

W celu oceny jakości wody pobrano do badań 5 prób.

c) nie wydano orzeczeń o nieprzydatności wody do kąpiel

– Nieprawidłowości stwierdzone w kąpielisku w czasie trwania sezonu kąpielowego to zły stan techniczny pomostów. O sytuacji powiadomiono jednostkę nadrzędną (Burmistrza Miasta Wągrowca) zgodnie z art. 30 Ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

3.2.2. Kąpielisko Kozielsko gmina Damasławek

a) kąpielisko położone nad jeziorem Stępuchowskim gm. Damasławek,

b) teren kąpieliska nie ogrodzony, posiada pomosty które wyznaczają strefy do kąpiel, 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.

W celu oceny jakości wody pobrano do badań 5 prób.

c) nie wydano orzeczeń o nieprzydatności wody do kąpiel

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

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.

Wystąpił zakwit sinic od dnia 23.08.2018 do 27.08.2018r.- kąpielisko zostało zamknięte przez PPIS Wągrowcu

3.2.4. Kąpielisko Kamienica gm. Wągrowiec

a) kąpielisko położone nad jeziorem Kaliszańskim w Kamienicy,

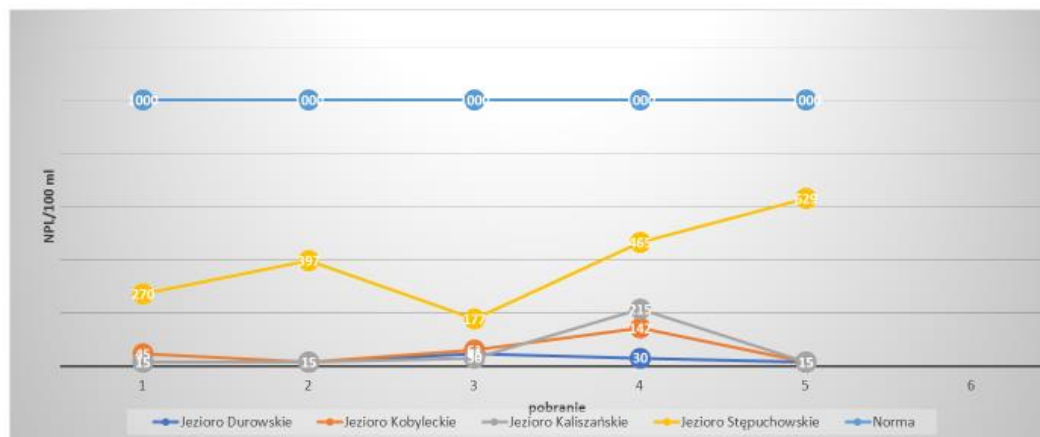
b) teren kąpieliska nie ogrodzony, posiada wyznaczone strefy do kąpiel ogrodzone bojami, nie posiada strefy do rekreacji i sportów, posiada dostęp do punktu czerpania wody z odprowadzeniem ścieków, kosze na śmieci, toalety – w tym dla niepełnosprawnych, Kąpielisko posiada maszt z flagą WOPR-u, ratowników, 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.

Dokonując oceny kąpielisk pobrano do badań łącznie 20 prób w ramach nadzoru sanitarnego 4 próbki, w ramach kontroli wewnętrznej 16 próbek.

E. coli w kąpieliskach pow. wągrowieckiego w sezonie 2018



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

3.2.6. Pływalnie kryte – 2 obiekty

1. Aquapark Wągrowiec: obiekt o charakterze parku wodnego

liczba pobranych próbek wody w ramach kontroli urzędowej i wewnętrznej w 2018 r.

Rodzaj kontroli	Liczba próbek bakteriologia	Liczba próbek fizykochemia	ogółem	w tym ile z przekroczeniami	przekroczone parametry	uwagi:
Kontrola urzędowa	92	28	92	0	-	
Kontrola wewnętrzna	138	138	138	0	-	
suma	230	166	230	0	-	

Stan sanitarno – higieniczny pomieszczeń nie budził zastrzeżeń.

2. Basen kąpielowy ORW Wielspin w Wągrowcu

liczba pobranych próbek wody w ramach kontroli urzędowej i wewnętrznej w 2018 r.

Rodzaj kontroli	Liczba próbek bakteriologia	Liczba próbek fizykochemia	ogółem	w tym ile z przekroczeniami	przekroczone parametry	uwagi:
Kontrola urzędowa	26	6	26	0	-	
Kontrola wewnętrzna	36	24	36	0	-	
suma	62	30	62	0	-	

Stan sanitarno – higieniczny pomieszczeń nie budził zastrzeżeń.

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, dezynfekcja powierzchni pomieszczeń, postępowanie z odpadami medycznymi uchybień nie stwierdzono. Obiekt jest w dobrym stanie technicznym. Stan sanitarny nie budził zastrzeżeń.

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

W roku sprawozdawczym skontrolowano 28 przeprowadzono 30 kontroli (2 kontrole sprawdzające). 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, 1 placówka praktyka pielęgniarska świadcząca usługi medyczne wykonywane przede wszystkim w domu chorego. 1 placówka Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Poznaniu Placówka Terenowa w Wągrowcu, 1 placówka NZSOZ AVITUM, 64-300 Nowy Tomyśl, ul. Sienkiewicza 3 Stacja Dializ w Wągrowcu, oraz 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 przeprowadzono 2 kontrole uchybień sanitarnych nie stwierdzono.

3.3.7. Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie 44 obiekty

Skontrolowano 25 praktyk, wykonano 25 kontroli. 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.

3.3.8. Indywidualne praktyki lekarzy dentystów 12 obiektów

Skontrolowano 9 obiektów w tym 2 nowopowstałe, 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 21 obiektów przeprowadzono 21 kontroli. Stan sanitarno-techniczny dobry. 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 kontroli. 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 kontroli. Stan sanitarny bez zastrzeżeń.

3.4.2 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.

3.4.3. Dzienny Dom Seniora.

Liczba obiektów w ewidencji – 1, skontrolowanych 1, stan sanitarno – techniczny budynków i pomieszczeń nie budzi zastrzeżeń.

3.4.4. 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.

3.4.5. 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

3.4.6. Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie

w ewidencji znajduje się 19, 5 ośrodków wczasowo-turystycznych, 9 z pokojami gościnnymi, 5 gospodarstwa agroturystyczne. Liczba obiektów skontrolowanych – 17, przeprowadzono 21 kontroli. Wszystkie nadzorowane obiekty były zaopatrzone w wystarczającą ilość środków czystości i dezynfekcyjnych. Stan sanitarny pomieszczeń mieszkalnych, sanitariatów i zaplecza – zachowany.

3.4.7. Zakłady fryzjerskie

liczba obiektów w ewidencji 49. Liczba obiektów skontrolowanych 47, nie skontrolowano 2 ze względu na zawieszoną działalność. Stan sanitarno-techniczny zakładów dobry, ok. 50 % zakładów można zaliczyć do obiektów wyróżniających się pod względem estetyki i wyposażenia. Są to zakłady z pełnym zapleczem socjalnym i pomieszczeniami sanitarnymi. Stan sanitarno – techniczny zakładów ulega ciągłej systematycznej poprawie.

3.4.8. Zakłady kosmetyczne

liczba obiektów 25, liczba obiektów skontrolowanych 20. 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.

3.4.9. Zakłady tatuażu

2 obiekty; skontrolowano 2, liczba przeprowadzonych kontroli 2. 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.

3.4.10. 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.

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

Liczba obiektów 21. Skontrolowanych 21. stan sanitarny zakładów nie budził zastrzeżeń. Zaobserwowano, że zakłady poprawiają standard i wyposażenie salonów. Nastąpiła też większa dbałość o stan sanitarny i techniczny obiektów.

3.4.12. Dworce autobusowe

1 obiekt, znajduje się w wyremontowanym budynku dworca kolejowego w Zintegrowanym Centrum Komunikacyjnym w Wągrowcu. Dworzec posiada nowe perony. W obiekcie znajduje się kasa biletowa, pokój dla kierowców, pomieszczenie socjalne z toaletą dla pracowników. Podróżni wspólnie z podróżnymi dworca kolejowego korzystają z poczekalni i z toalet. Obiekt zaopatrzony w wodę z wodociągu publicznego -analiza wody pozytywna. Nieczystości płynne odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej. Odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach i odbierane przez firmę posiadającą wymagane zezwolenie. Obiekt dostosowany dla osób niepełnosprawnych. Na terenie obiektów obowiązuje całkowity zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych. Stan sanitarno – higieniczny nie budzi zastrzeżeń.

3.4.13. Dworce i przystanki kolejowe

W roku sprawozdawczym kontrolą objęto 3 obiekty. 1 dworzec kolejowy i 2 przystanki (Skoki, Sława). Dworzec kolejowy w Wągrowcu mieści się w budynku Zintegrowanego Centrum Komunikacyjnego Wągrowiec. W obiekcie znajduje się hol, poczekalnia dla podróżnych, toalety. Perony wyposażone w ławki i kosze na śmieci. Obiekt zaopatrzony w wodę z wodociągu publicznego - analiza wody pozytywna. Nieczystości płynne odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej. Odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach i odbierane przez firmę posiadającą wymagane zezwolenie. Obiekt dostosowany dla osób niepełnosprawnych. Na terenie obowiązuje całkowity zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych. Stan sanitarno-higieniczny nie budzi zastrzeżeń.

Przystanki kolejowe - bez obsady osobowej. Podczas remontu linii kolejowej Poznań-Wągrowiec wyremontowano perony (wyposażono w wiaty przystankowe, ławki oraz kosze na śmieci).



Dworzec kolejowy w Wągrowcu po modernizacji.

3.4.14. 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.

3.4.15. Cmentarze

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

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 8 samochodów, skontrolowano wszystkie. Stan sanitarny obiektów i środków transportu zadowolający.

3.4.17. Inne obiekty użyteczności publicznej

W roku sprawozdawczym objęto nadzorem 42. Skontrolowano 31. 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 1542 obiektami żywnościowo-żywnościowymi (w tym 904 podmioty działające 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 355 obiektów, co stanowi 56 % obiektów figurujących w ewidencji (nie dotyczy produkcji pierwotnej i sprzedaży bezpośredniej).

Przeprowadzono ogółem 510 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 środkami transportu.

W roku sprawozdawczym wpisano do rejestru zakładów 17 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 10 decyzji administracyjnych nakładających obowiązek usunięcia uchybień w sklepach – 3 decyzje, piekarniach – 1 decyzja, marketach – 4 decyzje, magazyny hurtowe - 1 decyzja, zakłady żywienia zbiorowego otwarte - duża gastronomia – 1 decyzja. Wydano 1 upomnienie w postępowaniu administracyjnym.

Za stwierdzone w czasie kontroli nieprawidłowości natury sanitarno - porządkowej nałożono 22 mandatów karnych na kwotę 3250,- PLN.

W 1 przypadku w związku z możliwością popełnienia przestępstwa skierowano sprawę do Prokuratury Rejonowej w Wągrowcu.

Ocenę stanu sanitarnego przeprowadzono w 287 obiektach, co stanowi 80,4 % obiektów skontrolowanych. W wyniku przeprowadzonych ocen sanitarnych 6 obiektów uzyskało ocenę niezgodną z wymaganiami, co stanowi 2,1 % obiektów ocenionych.

W roku sprawozdawczym pobrano 166 próbek do badań z czego zakwestionowano 2 próbki zaprawy cytrynowej oraz 2 próbki makaronu ugotowanego ze względu na niewłaściwe cechy organoleptyczne. 2 próbki opatrzone uwagą odnośnie znakowania.

Oprócz tego pobrano 3 próbki materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością - nie kwestionowano i 3 próby kosmetyków - nie kwestionowano.

Zestawienie tabelaryczne stanu sanitarnego obiektów w 2018 r. w porównaniu z rokiem 2017.

Lp.		Rok 2017	Rok 2018
1.	Liczba obiektów wg ewidencji	1553	1542
2.	Liczba obiektów skontrolowanych	367	355
3.	Ocenionych na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego	298	287
4.	W tym niezgodnych	6	6
5.	Liczba przeprowadzonych kontroli i rekontroli	509	510
6.	Liczba decyzji administracyjnych	22	10
7.	Liczba nałożonych mandatów	25	22
8.	Kwota nałożonych mandatów (w zł)	4350	3250
9.	Liczba upomnień	1	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	160	166
14.	Liczba próbek kwestionowanych	1	4

W roku sprawozdawczym rozpatrzono 26 interwencji konsumenckich (5 więcej niż w roku 2017). Zgłaszane zarzuty głównie dotyczyły niewłaściwej jakości środków spożywczych i niehigienicznych warunków produkcji i sprzedaży żywności. W 13 przypadkach (50%) zarzuty zgłaszane w zażaleniach potwierdziły się, 1 zgłoszoną informację przekazano zgodnie z właściwością miejscową.

4.2. Opis grup obiektów żywnościowo - żywieniowych.

4.2.1. Magazyny hurtowe – ogółem według ewidencji 17 obiektów. W roku sprawozdawczym skontrolowano 15 zakładów z czego 13 placówek oceniono zgodnie z obowiązującymi arkuszami oceny sanitarnej zakładu obrotu żywnością. W wyniku oceny 1 zakład uzyskał ocenę niezgodną z obowiązującymi wymaganiami. Stwierdzone nieprawidłowości: brudne, zawilgocone ściany i sufity, brudne zakurzone regały i magazynowane środki spożywcze, brudno utrzymane pomieszczenia, brak aktualnych orzeczeń lekarskich zatrudnionego personelu.

Celem poprawy stanu sanitarnego i technicznego obiektu wydano decyzję administracyjną, za stwierdzone nieprawidłowości natury porządkowej osoby winne ukarano 2 mandatami karnymi na łączną sumę 200zł.

Wszystkie obiekty posiadają opracowane i wdrożone procedury, instrukcje z zakresu GHP, a 16 posiada opracowane i wdrożone zasady systemu HACCP. Ogółem przeprowadzono 24 urzędowe kontrole żywności w tym 3 kontrole interwencyjne w związku z otrzymanymi zgłoszeniami w ramach systemu RASFF dotyczącymi środków spożywczych o niewłaściwej jakości.

4.2.2. Otwarte zakłady żywienia zbiorowego według ewidencji 90 zakładów w tym 74 zakłady małej gastronomii. W roku sprawozdawczym uległo likwidacji 5 placówek. Skontrolowano 75 zakładów z czego oceniono 66 zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego. W wyniku przeprowadzonych ocen 2 zakłady otrzymały ocenę sanitarną niezgodną 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 przy stanowisku mycia sprzętu i wyposażenia, brudno utrzymane urządzenia chłodnicze, brudno utrzymany sprzęt produkcyjny i wyposażenie.

Ogółem w zakładach żywienia zbiorowego otwartego przeprowadzono 95 urzędowych kontroli żywności w tym 74 w zakładach małej gastronomii oceniając warunki przechowywania naczyń stołowych, jakość i warunki przechowywania bezpośrednich, jednorazowych opakowań do żywności, postępowanie z odpadami i żywnością o niewłaściwych wymaganiach zdrowotnych, zużytymi tłuszczami smaźalniczymi, na właściwe pojemniki, kontenery na odpady, odbiór przez firmy specjalistyczne zajmujące się ich wywozem i utylizacją, prowadzenie przez zakłady zapisów GHP w tym zakresie, udostępnianie konsumentom informacji o występujących alergenach i składzie serwowanej przez zakłady żywności. Ponadto zwracano również uwagę na skuteczną ochronę zakładów przed szkodnikami i działania profilaktyczne prowadzone w tym zakresie. W związku z przypadkami występowania afrykańskiego pomoru świń (ASF) prowadzono wzmożony nadzór nad stosowanym w żywieniu i wprowadzanym do obrotu mięsem w szczególności wieprzowym i dziczyzną oraz jego przetworami. Kontrolowano w związku z powyższym dokumentację dotyczącą przyjęcia towarów, przechowywanie, umowy z firmami odbierającymi odpady kategorii 3, nieprawidłowości ww. zakresie nie stwierdzono.

Wydano 1 decyzję administracyjną celem poprawy stanu zarówno sanitarno - higienicznego jak i technicznego zakładu oraz zapewnienia bezpieczeństwa przygotowywanej i wprowadzanej do obrotu żywności. Za stwierdzone nieprawidłowości osoby winne zaniedbań sanitarnych ukarano 2 mandatami karnymi na sumę 300 zł.

W sezonie letnim, w dniach wolnych od pracy nadzorem sanitarnym objęto sezonowe jak i stałe zakłady żywienia zbiorowego otwartego, zlokalizowane na szlakach przemieszczania się turystów. Zaniedbań sanitarnych nie stwierdzono.

4.2.3. Sklepy spożywcze – ogółem według ewidencji – 238 placówek w tym 18 marketów. W roku sprawozdawczym uległy likwidacji 23 placówki handlowe. Skontrolowano 126 z czego 108 oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny zakładu obrotu żywnością. W wyniku oceny 3 zakłady uzyskały ocenę niezgodną z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego. Ogółem w roku sprawozdawczym wydano 7 decyzji nakazujących usunięcie uchybień, celem poprawy stanu sanitarno-technicznego placówek i zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowotnego wprowadzanej do obrotu żywności. Najczęściej stwierdzane uchybienia: brudne ściany i sufity z odpryskami farby, zawilgoczeniami, nieprawidłowe posadzki z ubytkami, trudne do utrzymania w czystości, zatrudnianie osób bez aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno - epidemiologicznych, oferowanie do sprzedaży żywności po upływie terminu przydatności do spożycia lub upływie daty minimalnej trwałości, brak dopływu ciepłej wody bieżącej do umywalek do mycia rąk i stanowisk mycia, w obrocie środki spożywcze bez pełnego oznakowania lub z niewłaściwym oznakowaniem, niewłaściwe warunki sprzedaży żywności nieopakowanej (pieczywo nieopakowane na stoiskach narażone na zanieczyszczenie), obecność szkodników w żywności (larwy w orzechach).

Osoby winne zaniedbań natury sanitarnej ukarano 16 mandatami karnymi na łączną sumę 2400 zł.

Ogółem w placówkach handlowych przeprowadzono 213 urzędowych kontroli żywności w tym 20 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 utrzymanych pomieszczeń, stosowania niewłaściwych środków myjąco-dezynfekcyjnych do mycia urządzeń chłodniczych, wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, brudnych koszy zakupowych, przechowywania żywności nietrwałej mikrobiologicznie (wyroby garmazeryjne) w niewłaściwej temperaturze (uszkodzone urządzenia chłodnicze).

4.2.4. Ciastkarnie – ogółem według ewidencji – 11 skontrolowano i oceniono zgodnie z obowiązującymi arkuszami oceny zakładu produkcji 10 zakładów. Wszystkie zakłady uzyskały ocenę sanitarną zgodną z obowiązującymi wymaganiami. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to: brudne zawilgocone ściany i sufity w pomieszczeniach, brak badań właścicielskich surowców, półproduktów i wyrobów gotowych. Ogółem wszystkie zakłady posiadają wdrożone procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz wdrożone zasady systemu HACCP. W czasie przeprowadzanych kontroli zwracano uwagę na posiadaną dokumentację, sposób mycia i dezynfekcji jaj przed wybicciem, pochodzenie jaj surowych, świeżych, mas jajecznych świeżych jak i 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 smażalniczymi, właściwe pojemniki, kontenery, 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 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 14 urzędowych kontroli żywności.

4.2.5. Wytwórnice lodów – ogółem według ewidencji - 2 zakłady. Wszystkie zakłady skontrolowano i oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny zakładu produkcji, obie wytwórnice uzyskały ocenę zgodną z wymaganiami obowiązującego prawa żywnościowego. Zakłady posiadają wdrożone i utrzymane zasady systemu HACCP. Przeprowadzono 2 urzędowe kontrole żywności, nieprawidłowości nie stwierdzono.

4.2.6. Automaty do lodów – ogółem według ewidencji - 13 placówek. W roku sprawozdawczym uległy likwidacji 2 placówki. Skontrolowano wszystkie 13, a 12 oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny zakładu produkcji żywności. Wszystkie otrzymały ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego. Wszystkie zakłady posiadały wdrożone zasady GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP. Ogółem przeprowadzono 14 urzędowych kontroli żywności.

4.2.7. Piekarnie – ogółem według ewidencji – 9 zakładów. Skontrolowano 9 zakładów, 8 oceniono zgodnie z obowiązującymi arkuszami oceny zakładu produkcji, uzyskały ocenę

sanitarną zgodną z obowiązującymi wymaganiami. Wszystkie zakłady posiadały wdrożone zasady GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP. Większość piekarni to małe zakłady rodzinne o niewielkiej produkcji, wprowadzające swoje wyroby głównie na rynek lokalny i w powiatach ościennych. Ogółem w zakładach przeprowadzono 10 urzędowych kontroli żywności. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości: brudne zawilgocone ściany, sufity, z ubytkami, z odpryskami farby, nieprawidłowe, uszkodzone, z ubytkami farby drzwi w pomieszczeniach produkcyjnych. Celem poprawy stanu sanitarno - technicznego zakładów oraz bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanego i wprowadzanego do obrotu pieczywa i wyrobów piekarskich wydano ogółem 1 decyzję administracyjną, postępowanie w toku.

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

4.2.8. Zakłady garmazeryjne – ogółem według ewidencji 2 zakłady. Oba skontrolowane i ocenione zgodnie z obowiązującymi arkuszami oceny zakładu produkcji, uzyskały one ocenę zgodną z wymaganiami obowiązujących przepisów prawa żywnościowego. Ogółem w zakładach przeprowadzono 2 urzędowe kontrole żywności. W czasie prowadzonych kontroli zwrócono uwagę na jakość, rodzaj, pochodzenie wykorzystywanych do produkcji składników i surowców, używane opakowania jednostkowe stosowane do pakowania produkowanych wyrobów, prawidłowość oznakowania wyrobów gotowych (wyszczególnienie alergenów), na przestrzeganie instrukcji i procedur z zakresu GHP/GMP, na stan sanitarno - higieniczny i wyposażenie posiadanych środków transportu, 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.

4.2.9. Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego – ogółem według ewidencji 4. Skontrolowano i oceniono wszystkie zakłady zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny zakładu produkcji. Wszystkie 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 ww. zakresie zakłady posiadają umowy ze specjalistycznymi firmami DDD. Kontrolowano również stan sanitarno-higieniczny posiadanych środków transportu przeznaczonych do przewozu mąki i przetworów zbożowo - mącznych. Ogółem w zakładach przeprowadzono 7 urzędowych kontroli żywności.

4.2.10. 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 alergię lub reakcje nietolerancji oraz stan sanitarno - higieniczny posiadanych środków transportu.

4.2.11. Inne wytwórnie żywności – ogółem według ewidencji 883 zakłady (w tym 879 producentów rolnych). 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 7 urzędowych kontroli w tym 2 w gospodarstwach rolnych. W zakładach wdrożono instrukcje i procedury z zakresu GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP. Wspólnie z przedstawicielami IOŚ przeprowadzono 1 kontrolę gospodarstwa rolnego zajmującego się produkcją truskawki deserowej. Skontrolowani producenci rolni produkcję, zbiór oraz przechowywanie swoich owoców prowadzili w oparciu o zasady dobrej praktyki rolniczej (GAP).

4.2.12. Kioski – ogółem według ewidencji - 7 placówek do obrotu wprowadzana była żywność głównie w opakowaniach jednostkowych. Wszystkie placówki posiadają wdrożone instrukcje i procedury z zakresu GHP oraz 5 zasady systemu HACCP.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 3 placówki i oceniono 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 od dnia 26.07.2016r., nieprawidłowości nie stwierdzono.

4.2.13. Obiekty ruchome i tymczasowe – ogółem według ewidencji 24 obiekty. Do ww. obiektów należą: mobilne punkty sprzedaży lodów, punkty prowadzące handel obwoźny rybami i ich przetworami, okazjonalne punkty sprzedaży żywych ryb, autosklepy wprowadzające do obrotu na zorganizowanych placach targowych wyroby wędliniarskie, stragany prowadzące sprzedaż środków spożywczych pakowanych, przyczepy gastronomiczne prowadzące sprzedaż kurczaków z rożna, kiełbasek w handlu obwoźnym, wózek gastronomiczny, sprzedaż waty cukrowej. W roku sprawozdawczym skontrolowano 6 placówek z czego 1 oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem. Ogółem przeprowadzono 18 urzędowych kontroli żywności w tym 1 interwencyjną w związku ze złożonym zażaleniem konsumenckim dotyczącym zatrudniania osób bez aktualnych orzeczeń lekarskich, obecność zwierząt domowych w punkcie sprzedaży ryb. Zgłaszane zarzuty potwierdziły się, osobę winną zaniedbań sanitarnych ukarano mandatem karnym na kwotę 100 zł.

W roku sprawozdawczym w związku z przypadkami występowania afrykańskiego pomoru świń (ASF) prowadzono wzmożony nadzór nad obrotem mięsem i jego przetworami. W ramach współpracy wspólnie z przedstawicielami WIS kontrolowano punkty prowadzące handel obwoźny mięsem i wędlinami na zorganizowanych placach targowych. W związku powyższym kontrolowano dokumentację z pochodzenia i przyjęcia towarów, przechowywania, umowy dotyczące usuwania odpadów szczególnie kategorii 3. Ogółem przeprowadzono 12 wspólnych kontroli ww. punktów, nieprawidłowości nie stwierdzono.

4.2.14. Środki transportu - ogółem według ewidencji 68 indywidualnych środków transportu żywności należących do firm transportowych lub osób indywidualnych prowadzących działalność gospodarczą w tym zakresie.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 4 kontrole środków transportu w tym 1 interwencyjną w związku złożonym zażaleniem na niehigieniczne warunki transportu posiłków, brudno utrzymaną część załadowniczą pojazdu. Zgłaszane zarzuty potwierdziły się. Osobę winną zaniedbań sanitarnych ukarano mandatem karnym w wys. 250 zł.

Ponadto skontrolowane pozostałe środki transportu prawidłowe, przystosowane do przewozu środków spożywczych zarówno luzem jak i w opakowanych jednostkowych i/lub zbiorczych czy odpowiednich pojemnikach. Wyposażone w urządzenia i sprzęt zapewniający bezpieczeństwo przewożonej żywności (urządzenia zapewniające odpowiednie warunki chłodnicze, mroźnicze, 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, 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 7 placówek, w których przeprowadzono 8 urzędowych kontroli żywności. W czasie kontroli większych nieprawidłowości nie stwierdzono. Ogółem 87 placówek posiadało wdrożone zasady GHP/GMP i/lub GAP oraz 17 wdrożone zasady systemu HACCP. W roku sprawozdawczym skontrolowano także z przedstawicielami PIORiN 1 producenta rolnego zajmującego się produkcją ziarna zbóż, rzepaku oraz produkcją i sprzedażą bezpośrednią ziemniaków na cele spożywcze.

4.2.16. Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte- ogółem według ewidencji 74 zakłady. Skontrolowano 67, ocenę stanu sanitarnego przeprowadzono w 54 placówkach, wszystkie ocenione zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego. Ogółem przeprowadzono 78 urzędowych kontroli żywności w tym 7 interwencyjnych w związku ze złożonymi zażaleniami dotyczącymi jakości żywienia w placówkach przedszkolnych oraz jakość żywienia świadczonego na rzecz placówek przedszkolnych przez firmę cateringową.

4.2.16.1. Stołówki w domach czasowych – ogółem według ewidencji 5 placówek. W roku sprawozdawczym podjęła działalność 1 placówka. Skontrolowano 4, a 3 oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem stanu sanitarnego, wszystkie uzyskały ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami. Wszystkie placówki posiadają wdrożone procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP. Ogółem w placówkach przeprowadzono 5 urzędowych kontroli żywności.

4.2.16.2. Bloki żywienia w szpitalach – 1 obiekt, skontrolowany i oceniony zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny zakładu obrotu żywnością. W roku sprawozdawczym kuchnia szpitalna prowadzona była przez przedsiębiorcę prywatnego. Przygotowywano posiłki dla pacjentów szpitala, hospicjum, pacjentów zakładu opiekuńczo-leczniczego, aresztantów Komendy Powiatowej Policji oraz osób indywidualnych korzystających ze stołówki. W wyniku oceny sanitarnej zakład uzyskał ocenę sanitarną zgodną z obowiązującymi wymogami, 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. Zwrócono uwagę na jakość i przechowywanie surowców używanych do przygotowywanych potraw oraz na jakość żywienia. Jadłospisy opracowywane właściwie, układane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia. W składzie potraw wyszczególniono substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji. Ponadto w czasie kontroli stwierdzono nieprawidłowości takie jak: brudne ściany w pomieszczeniu kuchni właściwej, brudne ściany w pomieszczeniu obieralni warzyw i ziemniaków, brudny sufit pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych, skorodowane ażurowe półki (raszki) w szafie chłodniczej do przechowywania mięsa i wędlin. Celem poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektu oraz zapewnienia bezpieczeństwa przygotowywanych i wprowadzanych do obrotu posiłków wszczęto postępowanie celem wydania decyzji administracyjnej

4.2.16.3. Bloki żywienia w domach opieki społecznej – ogółem według ewidencji 2 zakłady. W roku sprawozdawczym podjął działalność 1. W zakładzie tym wydawane są posiłki obiadowe, przygotowywane i dostarczane przez zewnętrzną firmę cateringową, natomiast posiłki śniadaniowe, podwieczorki i kolacje przygotowywane są na miejscu. Zakłady skontrolowano, 1 oceniono zgodnie z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego, zakład zgodny z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego. Ogółem przeprowadzono 2 urzędowe kontrole żywności.

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 produkowane, porcjowane i dostarczane przez zewnętrzną firmę cateringową. Dowóz odbywa się specjalistycznym środkiem transportu w pojemnikach termoizolacyjnych. Ogółem przeprowadzono 1 urzędowe kontrole, zakład oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego, niezgodności nie stwierdzono..

4.2.16.5. Stołówki szkolne – ogółem według ewidencji - 17 placówek w tym prowadzących żywienie w systemie cateringowym 12, w 5 przypadkach posiłki przygotowywane są na miejscu. Posiłki w systemie cateringowym dostarczane są do stołówek specjalistycznymi środkami transportu z zakładów znajdujących się pod nadzorem organów PIS. W roku sprawozdawczym skontrolowano 15 placówek i przeprowadzono ocenę stanu sanitarnego zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego, wszystkie zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego. W roku sprawozdawczym ogółem przeprowadzono 15 urzędowych kontroli żywności. 17 placówek posiada opracowane i wdrożone instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz wdrożone i utrzymane zasady systemu HACCP. Stan sanitarny nie budził zastrzeżeń.

4.2.16.6 Stołówki na koloniach, półkoloniach, obozach, zimowiskach – ogółem według ewidencji 7 placówek. W roku sprawozdawczym skontrolowano 5. Przeprowadzono 5 urzędowych kontroli 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 21 placówek.

W roku sprawozdawczym powstały 2 placówki przedszkolne. W 15 placówkach żywienie prowadzone w systemie cateringowym. Ogółem skontrolowano 21 zakładów i 18 oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny stanu sanitarnego, uzyskały ocenę sanitarną

zgodną z wymaganiami prawa żywnościowego. Dostarczane posiłki przygotowywane są w zakładach żywienia zbiorowego podlegających urzędowej kontroli organów PIS. Posiłki dowożone specjalistycznymi środkami transportu w specjalnych pojemnikach termoizolacyjnych. Wszystkie placówki posiadają wdrożone instrukcje i procedury z zakresu GHP/GMP, w 20 wdrożono zasady systemu HACCP.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 30 urzędowych kontroli żywności w tym 6 interwencyjnych w związku ze złożonymi zażaleniami rodziców na jakość żywienia. Pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki potrawy (makaron ugotowany) dostarczonego przez firmę cateringową. W wyniku przeprowadzonych badań próbki zakwestionowano z uwagi na smak i zapach lekko kwaśny świadczący o zepsuciu produktu. W związku z powyższym PPIS skierował zawiadomienie do prokuratury o podejrzeniu popełnienia przestępstwa. Postępowanie w toku.

4.2.16.8. Zakłady usług cateringowych – ogółem 5 placówek. 3 zakłady zajmują się przygotowaniem posiłków, dostarczaniem ich specjalistycznym środkiem transportu do placówek przedszkolnych oraz myciem pojemników termoizolacyjnych i sprzętu. 2 kuchnie cateringowe zajmują się przygotowaniem posiłków (dań obiadowych, wyrobów garmażeryjnych) dla odbiorców zewnętrznych.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 4 urzędowe kontrole żywności w tym 1 interwencyjną w związku ze złożonym zażaleniem na jakość żywienia. Oceniono 1 zakład zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego, który uzyskał ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego. Wszystkie zakłady posiadają wdrożone procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz wdrożone zasady systemu HACCP.

4.2.16.9. Inne zakłady żywienia – ogółem 15 placówek. W roku sprawozdawczym skontrolowano 14 placówek, które oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem zakładu obrotu żywnością i/lub żywienia zbiorowego. Oceniane zakłady uzyskały ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego. Ogółem przeprowadzono 15 urzędowych kontroli żywności. Wszystkie zakłady posiadały opracowane i wdrożone instrukcje z zakresu GHP/GMP a 13 zakładów wdrożone zasady systemu HACCP.

W czasie kontroli placówek żywienia zbiorowego zamkniętego zwracano uwagę na jakość i sposób żywienia dzieci i młodzieży w szkołach oraz korzystających ze zorganizowanego wypoczynku letniego i zimowego, w przedszkolach, pacjentów szpitala, pensjonariuszy domów pomocy społecznej. Dokonywane są oceny sposobu żywienia (jadłospisy), w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości wydawano zalecenia.

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

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

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

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

4.2.17 Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – ogółem według ewidencji 2 zakłady. 1 zakład zajmuje się produkcją opakowań jednorazowych z polistyrenu, przeznaczonych do bezpośredniego kontaktu z żywnością oraz folii dla przemysłu spożywczego. Drugi zakład zajmuje się głównie nadrukiem na opakowaniach przeznaczonych do bezpośredniego kontaktu z żywnością, szczególnie wyrobów mleczarskich. W roku sprawozdawczym 2 zakłady skontrolowano i oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny stanu sanitarnego. Zakłady uzyskały ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami, posiadają wdrożone zasady dobrej praktyki produkcyjnej oraz wdrożone i udokumentowane systemy jakości oparte o zasady HACCP oraz ISO. Do każdej wyprodukowanej partii wyrobów gotowych dołączana jest pisemna deklaracja zgodności. Do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki przedmiotów użytku. Próbki 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 (między innymi płyny do kąpieli, mydła w płynie, żele pod prysznic, szampony do włosów). Zakres sprzedaży wyrobów gotowych obejmuje kraj oraz UE. Część produkowanych kosmetyków jest wprowadzana do obrotu w sieci sklepów wielkopowierzchniowych. Pomieszczenia zakładu funkcjonalne, właściwie wyposażone, w dobrym stanie sanitarnym i technicznym. Zakład sukcesywnie rozbudowywany, modernizowany i dostosowywany do warunków i rodzaju prowadzonej produkcji. Odpady segregowane, przechowywane w zamkniętych, wydzielonych, oznakowanych segmentach, wywożone przez firmy specjalistyczne. Zakład posiada wdrożony i utrzymany system zarządzania jakością. W zakładzie przechowywana jest aktualna, pełna oraz odpowiednio zabezpieczona dokumentacja, której głównym elementem jest raport bezpieczeństwa produktu kosmetycznego.

Ogółem 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 6 kontroli sanitarnych. Do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki kosmetyków, próbek nie kwestionowano.

4.4. Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych.

W 2018r. pobrano zgodnie z planem 141 próbek środków spożywczych do badań laboratoryjnych. W ramach kontroli urzędowej pobrano 64 próbki środków spożywczych, w ramach monitoringu 4 oraz 73 wspólnych urzędowych z monitoringowymi. Z powyższych prób 76 zbadano pod względem mikrobiologicznym, 65 pod względem chemicznym. Prób nie kwestionowano. Ponadto pobrano 1 próbkę ziarna jęczmienia w kierunku zawartości mykotoksyn oraz 2 próbki ziarna owsa na obecność pestycydów próby niekwestionowane. Część prób pobranych do badań laboratoryjnych została oceniona w kierunku zgodności znakowania z obowiązującymi przepisami prawa. 2 próbki opatrzone uwagą. Były to: 1 próbka soli spożywczej jodowanej ze względu na błędny zapis zawartości jodanu potasu w 100 g produktu oraz 1 próbka mleka następnego Bebiko 2 R z uwagi na brak określenia kategorii zastosowanej substancji dodatkowej.

W ramach rezerwy przewidzianej w planie pobierania próbek, w związku z zażaleniami konsumentkami pobrano do badań laboratoryjnych 4 próbki deseru mlecznego z bitą śmietaną z uwagi na zapleśnienie produktu oraz 6 próbek wody źródlanej Saquaro i 2 próbki wody mineralnej Polaris z powodu niewłaściwych cech organoleptycznych. Ww. próbek nie kwestionowano. Kolejne pobrane próbki związane z zażaleniami konsumentkami tj. 2 próbki zaprawy cytrynowe i 2 próbki makaronu ugotowanego podlegały kwestionowaniu z uwagi na niewłaściwe cechy organoleptyczne.

Środki spożywcze badano w kierunku: pozostałości pestycydów, zawartości metali szkodliwych dla zdrowia, pozostałości azotanów w warzywach oraz produktach dla dzieci, mykotoksyn, skażenia promieniotwórczego, GMO, WWA, 3-MPCD, 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 i składnikami mineralnymi prowadzono bieżący nadzór w obrocie (w tym sprzedaży internetowej) oraz dokonywano kontroli prawidłowości znakowania ww. produktów. Skontrolowano 52 suplementy diety, 5 środków spożywczych specjalnego przeznaczenia i 4 środki spożywcze wzbogacone witaminami lub składnikami mineralnymi. Nieprawidłowości w ww. zakresie nie stwierdzono. Do badań analitycznych oraz w kierunku znakowania pobrano 3 próby suplementów diety – nie kwestionowano.

W czasie przeprowadzanych kontroli w obiektach żywnościowo - żywieniowych zwracano uwagę na występowanie środków spożywczych zawierających GMO (nie stwierdzono). W zakładach produkcyjnych kontrolowano znakowanie oraz dokumentację stosowanych surowców mogących potencjalnie zawierać GMO. Uwag nie wniesiono. Pobrano 1 próbkę 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 niewłaściwej temperaturze (produkty garmazeryjne, lody),

- nieprawidłowo przechowywane środki spożywcze (wyroby cukiernicze nieopakowane narażone na zanieczyszczenie),
- obecność szkodników w żywności (larwy w orzechach)
- środki spożywcze bez pełnego oznakowania lub z niewłaściwym oznakowaniem

W związku z powyższym zastosowano postępowanie mandatowe.

W ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywnienia Zwierząt (RASFF) do Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Wągrowcu przesłano 10 powiadomień alarmowych, 1 powiadomienie informacyjne oraz 1 pismo Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych o środkach spożywczych, które nie spełniały wymagań przepisów prawnych stanowiących potencjalne zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów.

Do najczęściej występujących zagrożeń otrzymywanych w ramach systemu RASFF w 2018 r. należały zanieczyszczenia chemiczne żywności. Przedmiotem 2 powiadomień alarmowych było przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu Ochratosyny A, pierwsze dotyczyło „ Rodzynek Bakplanet” 90 g pochodzących z Turcji, drugie „ Rodzynek Sułtańskich” także pochodzących z Turcji. Kolejne powiadomienie przesłano w sprawie suplementów diety, w których stwierdzono wysoki poziom niedozwolonej substancji 1,3-dimetyloamylaminy (1,3-DMAA) oraz niedozwolonego sterydu anaboliczno-androgennego metasteronu. W minionym roku przekazano również pismo Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w związku ze stwierdzeniem najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) pozostałości pestycydu w dwóch partiach pomidorów pochodzących z Albanii.

W roku sprawozdawczym przesłano 4 powiadomienia alarmowe dotyczące żywności, w której stwierdzono zanieczyszczenia mikrobiologiczne. Pierwsze 2 powiadomienia dotyczyły naturalnej wody źródlanej w której stwierdzono bakterie grupy coli, kolejne dotyczyło wody źródlanej niegazowanej ze względu na obecności bakterii *Pseudomonas aeruginosa* oraz 1 przesłane w związku z wystąpieniem zatruc bakterią *Salmonella Agona* u niemowląt poniżej 6 miesięcy, które związane było ze spożyciem mleka początkowego dla niemowląt we Francji.

Otrzymane w 2018r. powiadomienie informacyjne przesłano w związku ze stwierdzeniem zmienionych cech organoleptycznych wódki luksusowej 0,7 l. W roku sprawozdawczym 1 powiadomienie alarmowe przekazano z uwagi na przekroczenie dopuszczalnej migracji specyficznej formaldehydu z wyrobu do kontaktu z żywnością - „Kubek termiczny bambusowy”.

Ponadto w ramach systemu RASFF przesłano 2 powiadomienia alarmowe z których pierwsze dotyczyło możliwości nagłego oddzielenia pokrywy podczas otwierania puszki z kawą ziarnistą, drugie suplementu diety, którego skład był tożsamy ze składem produktu leczniczego, przy czym w kwestionowanym produkcie stwierdzono podwójną dawkę substancji aktywnych w stosunku do produktu leczniczego.

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.

- Bloki żywienia w szpitalach.

Oceniono 1 jadłospis metodą teoretyczną. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

- Bloki żywienia w domach opieki społecznej.

Oceniono 1 jadłospis metodą teoretyczną. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

- Stołówki szkolne.

Oceniono 15 jadłospisów metodą teoretyczną. Stwierdzono nieprawidłowości w dwóch jadłospisach. W jednym jadłospisie nie uwzględniono w tygodniu potrawy z ryb, a w drugim pełnowartościowego białka.

- Stołówki na koloniach, półkoloniach, obozach i zimowiskach.

Oceniono 2 jadłospisy metodą teoretyczną. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

- Stołówki w przedszkolach.

Oceniono 25 jadłospisów metodą teoretyczną. W jednym jadłospisie stwierdzono zbyt małą podaż mleka i jego przetworów, warzyw i owoców oraz w tygodniu nie podano potrawy z ryb.

- Zakłady usług cateringowych

Oceniono 2 jadłospisy metodą teoretyczną. 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 z przepisami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 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 wysokiej wartości energetycznej, podawane atrakcyjnie pod względem organoleptycznym. Ponadto omawiano wpływ prawidłowego żywienia na rozwój psychofizyczny dzieci i młodzieży, efektywność nauczania oraz zachowanie prawidłowego stanu zdrowia. Udzielano informacji na temat możliwości korzystania z dostępnej na rynku literatury zawierającej modelowe racje pokarmowe wraz z całym zestawem posiłków oraz rekomendacji Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.



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 100 opinii w tym:

- 45 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;
- 12 opinii sanitarnych przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach;
- 20 opinie sanitarne dotyczące uczestniczenia w odbiorach końcowych obiektów, zgodnie z art. 56 Prawa Budowlanego;
- 9 opinii sanitarnych dotyczących uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko;
- 7 opinie dotyczące miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego;
- na wniosek inwestorów wydano 7 opinii sanitarnych dotyczących obiektów w związku z ubieganiem się o pomoc finansową na realizowanie inwestycji, wspomagane przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa ze środków Unii Europejskiej.



6. Higiena Pracy :

6.1. Nadzór bieżący nad zakładami pracy.

W roku 2018 objętych nadzorem było 297 zakładów pracy, w których zatrudniano 7729 pracowników. Przeprowadzono 158 kontroli w 114 zakładach.

W 15 nadzorowanych zakładach stwierdzono przekroczenia NDS/NDN. W zakładach tych 295 pracowników pracuje w przekroczeniach NDS/NDN czynników szkodliwych dla zdrowia, w tym: pyły – w 2 zakładach - narażonych 42 pracowników, czynniki fizyczne – hałas – w 13 zakładach narażonych 211 pracowników, drgania mechaniczne o działaniu miejscowym – w 2 zakładach 11 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 2018 na terenie powiatu wągrowieckiego liczba podmiotów wprowadzających do obrotu substancje i mieszaniny chemiczne przedstawiała się następująco: 1 producent, 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 115 kontroli w 98 obiektach, w tym:

- 1 kontrola u producentów substancji chemicznych,
- 33 kontrole u wprowadzających do obrotu substancje i mieszaniny chemiczne (sklepy, hurtownie),
- 1 kontrolę u dalszego użytkownika i formulatora,
- 80 kontroli 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 93 kontrole w 63 obiektach, w tym:

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

6.2.3. Nadzór nad prekursorami kategorii 2 i 3.

W roku 2018 na terenie powiatu wągrowieckiego 3 podmioty wprowadzały do obrotu prekursorzy narkotyków:

- kategorii 2 (1 zakład) – nadmanganian potasu (jako środek do dezynfekcji w rolnictwie – wylęgarnia drobiu i w praktyce weterynaryjnej)
- kategorii 3 (2 zakłady) – aceton (jako rozcieńczalnik – hurtownie materiałów budowlanych).

Ogółem przeprowadzono 8 kontroli w ramach nadzoru nad prekursorami kategorii 2 i 3 w 7 obiektach, uchybień nie stwierdzono.

17 podmiotów stosuje w działalności zawodowej prekursorzy kat. 2 i 3. najczęściej

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

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

6.3. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi.

W 2018 r. objętych nadzorem było 31 zakładów, w których występowały czynniki rakotwórcze lub mutagenne.

Przeprowadzono 12 kontroli w zakresie substancji, mieszanin chemicznych, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy w 12 zakładach, gdzie narażonych na te czynniki (kontakt) było 161 pracowników, w tym 46 kobiet i 115 mężczyzn.

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

Prowadzone są rejestry procesów technologicznych, prac i rejestry pracowników zatrudnionych w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi, 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.

Prace związane z narażeniem na azbest:

liczba pracowników zatrudnionych w narażeniu - 7 pracowników, mężczyzn w 3 zakładach:

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

Otrzymano w roku sprawozdawczym 3 zgłoszenia prac polegających na usuwaniu azbestu – zbiórki z posesji. Przeprowadzono 2 kontrole, w miejscach wskazanych w zgłoszeniach. Stwierdzono odpady płyt azbestowych pochodzących z demontażu pokryć dachowych. W jednym przypadku demontażem zajmował się właściciel posesji i nie zapewnił on prawidłowego zabezpieczenia i oznakowania zdemontowanych płyt azbestowych przeznaczonych do transportu. W drugim przypadku zabezpieczenie płyt azbestowych

zgodnie z przepisami, natomiast brak prawidłowego oznakowania. Poinformowano właścicieli posesji o konieczności usunięcia ww. nieprawidłowości.

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

6.4. Nadzór nad czynnikami biologicznymi.

W roku 2018 objęto nadzorem 112 zakładów, w których występowały czynniki biologiczne. W ramach oceny warunków pracy i ryzyka zawodowego pracowników narażonych na działanie czynników biologicznych w środowisku pracy przeprowadzono 34 kontrole w 34 zakładach.

W skontrolowanych zakładach w roku 2018 narażonych było ogółem 618 pracowników, w tym:

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

Pracodawcy zapewniają pracownikom narażonym na działanie czynników biologicznych:

- techniczne środki ochrony – wentylacja mechaniczna, klimatyzacja, ściany, podłogi, okna, drzwi łatwe do utrzymania czystości, rozdział pracy z materiałem skażonym i do pracy czystej, zapewniono warunki do mycia i dezynfekcji rąk, pojemniki z mydłem, płynem dezynfekcyjnym uruchamiane bez kontaktu z dłonią (służba zdrowia, produkcja żywności), pomieszczenia higieniczno-sanitarne, wydzielone pomieszczenie do spożywania posiłków,
- organizacyjne środki ochrony – znaki ostrzegające przed zagrożeniem biologicznym, zapewniono warunki bezpiecznego zbierania i usuwania odpadów z zastosowaniem bezpiecznych i oznakowanych pojemników, opracowano instrukcje mycia i dezynfekcji sprzętu, narzędzi, powierzchni roboczych, pomieszczeń, pracownicy przeszkoleni z zakresu bhp i udzielania I pomocy z uwzględnieniem narażenia na czynniki biologiczne,
- środki ochrony indywidualnej – pracownicy wyposażeni w odzież i obuwie robocze, środki ochrony indywidualnej (rękawice, okulary), testy do badań kleszczy pod kątem nosicielstwa boreliozji, 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 2018 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wągrowcu otrzymał 1 zgłoszenie o podejrzeniu choroby zawodowej, 3 orzeczenia lekarskie o rozpoznaniu choroby zawodowej, 1 orzeczenie lekarskie o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

Przeprowadzono 5 ocen narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem lub rozpoznaniem choroby zawodowej.

PPIS w Wągrowcu w 2018 r. wydał 3 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej:

- 1 – Przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat. Poz. 15
- 1 – Przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat wtórne zmiany przerostowe fałdów głosowych. Poz. 15.2.
- 1 – Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – borelioza. Poz. 26.

Wydano 1 decyzję 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.

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



7. Ocena sytuacji epidemiologicznej.

Sytuację epidemiologiczną w zakresie zapadalności na choroby zakaźne w roku 2018 można uznać za zadawalającą i korzystną w porównaniu z rokiem 2017r. Nastąpił spadek zapadalności na: zatrucia pokarmowe wywołane pałeczkami Salmonella, wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy, w tym u dzieci do lat 2, krztusiec, ospę wietrzną, wirusowe zapalenie wątroby typu A i B oraz zapalenie opon mózgowych o nieokreślonej etiologii.

Odnotowano natomiast wzrost zapadalności na takie choroby zakaźne jak : wirusowe zapalenie wątroby typu C, biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, w tym zakażenia u dzieci do lat 2, bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem), w tym zakażenia Clostridium difficile, boreliozę, styczość i narażenie na wściekliznę, po których podjęto szczepienia oraz choroby inwazyjne wywołane przez Neisseria meningitidis i Streptococcus pneumoniae.

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 - zarejestrowano 3 przypadki **wywołane pałeczkami Salmonella**. Zapadalność zmalała z 5,71 w roku 2017 do 4,28 w roku 2018 r. W 1 przypadku zidentyfikowano pałeczki Salmonella Enteritidis, w drugim Salmonella enterica subsp. enterica grupa BO(O:4); szczep jednofazowy H:i, w trzecim pałeczki Salmonelli (nie określono serogrupy). Chorowały dzieci i młodzież w grupach wiekowych: 0-4 lat – 2 dzieci, 5-9 lat – 1. 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 spadła zapadalność z 3994,85 roku 2017 do 3620,47 w roku 2018. Spośród 58 przypadków zgłoszonych, 49 dzieci było hospitalizowanych. Przebadano bakteriologicznie 9 przypadków, w 8 badaniach - wyniki ujemne, u 1 dziecka wykryto Escherichię coli ESBL. Wirusologicznie przebadano 27 przypadków, wykryto w 23 przypadkach - rotawirusy, w 4 przypadkach – adenowirusy. Dzieci leczone ambulatoryjnie - 9 przypadków, bez badań diagnostycznych.

7.1.3. Nosiciele zarazków schorzeń jelitowych - nie zarejestrowano nosicielstwa pałeczek Salmonella typhi, paratyphi, pałeczek Shigella. Zarejestrowano w roku sprawozdawczym 3 przypadki nosicielstwa pałeczek Salmonella, w tym: 1 Salmonella Enteritidis i 1 Salmonella enterica subsp. enterica grupa BO(O:4); szczep jednofazowy H:i oraz 1 przypadek bez

określenia serogrupy. Wykreślono z rejestru 2 nosicielei zarejestrowanych w ciągu roku 1 ze stanu roku poprzedniego. Na dzień 31.12.2018r. pozostała pod nadzorem 1 osoba.

7.1.4. Wirusowe Zapalenie Wątroby typu A . Na terenie powiatu zarejestrowano 2 przypadki zachorowań, co daje zapadalność 2,85(spadek w porównaniu z rokiem 2017 – 5,41). Zachorowanie wystąpiło u mężczyzny w przedziale wieku od 50-59 lat oraz u kobiety w przedziale wiekowym 40-49 lat. Zachorowania miały miejsce w środowisku wiejskim. Przypadki były hospitalizowane i miały charakter sporadyczny, nie powiązany 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-Total. Osoby z bliskiego kontaktu domowego chorych objęto nadzorem lekarskim. Wśród tych osób nie pojawiły się objawy choroby.

7.1.5. Ogniska zachorowań - w roku 2018 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 nieznacznie spadła z 10,00 w roku 2017 do 8,56 w 2018. Zarejestrowano 6 przypadków zachorowania na krztusiec. Były to 2 kobiety i 4 mężczyzn. W środowisku miejskim wystąpiły 3 przypadki, w środowisku wiejskim także 3 przypadki. U wszystkich chorych wykonano badania serologiczne krwi w kierunku przeciwciał przeciw Bordetella pertussis. Na podstawie definicji przypadku na potrzeby nadzoru epidemiologicznego zakwalifikowano: 5 zachorowań jako przypadki potwierdzone, 1 zachorowanie - przypadek możliwy. Zachorowania w grupach wiekowych : od 0-4 lata – 2 przypadki, od 5-9 lat – 1 przypadek, od 15-19 lat – 2 przypadki, 30-39 – 1 przypadek. Jedna osoba była hospitalizowana, pozostałe 5 osób leczono w warunkach ambulatoryjnych. U wszystkich chorych wykonano szczepienia przeciw krztuścowi zgodnie z PSO obowiązującym w danym roku.

7.2.2. Wirusowe zapalenie wątroby typu B współczynnik zapadalności systematycznie z roku na rok maleje zmalał z 17,14 w roku 2017 do 7,13 w roku sprawozdawczym. Zarejestrowano 5 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 nowowykryte. Zachorowania wystąpiły w środowisku wiejskim - 1 przypadek i środowisku miejskim – 4 przypadki. Zanotowano zachorowania w grupie wieku od 20-29 lat – 3 przypadki, od 30-39 lat – 2 przypadki u 4 mężczyzn i 1 kobiety. Jedna osoba nie była szczepiona przeciwko WZW typu B, a 4 osoby miały wykonane pełne szczepienia. Nie notowano zachorowań jako ekspozycji zawodowej. Zgony nie wystąpiły.

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

7.3. Neuroinfekcje oraz choroba meningokokowa i inne wywołane przez *Streptococcus pneumoniae* oraz *Haemophilus influenzae*. Nie zanotowano przypadków zapalenia opon mózgowych i mózgu o etiologii bakteryjnej. Zarejestrowano 1 przypadek wirusowego

zapalenia opon mózgowych oraz 1 przypadek zapalenia opon mózgowych o etiologii nieokreślonej.

Wzrosła zapadalność na inwazyjną chorobę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae*. Zarejestrowano 2 zachorowania z objawami:

- zapalenia opon mózgowych u 66 letniego mężczyzny ze środowiska wiejskiego. Badanie molekularne (PCR) płynu mózgowo-rdzeniowego wykonane w KOROUN potwierdziło zakażenie tą bakterią. Zachorowanie zakończyło się zgonem pacjenta.
- posocznicy u 32 letniej kobiety ze środowiska wiejskiego z chorobą nowotworową. Posiew krwi potwierdził zakażenie pneumokokami. Zachorowanie zakończyło się zgonem.

W IV kwartale 2018 wystąpiło zachorowanie na inwazyjną chorobę meningokokową pod postacią zapalenia opon mózgowych. Badanie molekularne (PCR) płynu mózgowo-rdzeniowego wykonane w KOROUN potwierdziło zakażenie bakterią *Neisseria meningitidis*. Zachorował 11 miesięczny chłopiec ze środowiska wiejskiego. U osób ze styczności z chorym dzieckiem zastosowano chemioprophylaktykę. Zachorowanie zakończyło się wyzdrowieniem.

W 2018r. nie zarejestrowano przypadków zachorowania na chorobę inwazyjną wywołaną przez *Haemophilus influenzae*.

7.4. Choroby odzwierzęce - nie wystąpiły w roku 2018 zachorowania na włośnicę, leptospirozę, bąblowicę, węgrycę, listeriozę i toksoplazmozę wrodzoną.

7.5. Inne choroby zakaźne:

7.5.1. Wirusowe zapalenia wątroby typu C – zapadalność wzrosła z 8,57 w roku 2017 do 19,96 roku 2018. Zarejestrowano 14 przypadków (według definicji z 2014r.) jako potwierdzone. Zakażonym wykonano badanie HCV-RNA. Zachorowania wystąpiły u 9 mężczyzn i 5 kobiet. W grupie wiekowej od 20-29 lat – 2 przypadki, od 30-39 lat – 5 przypadków, od 40-49 lat – 2 przypadki, od 50-59 lat 5 przypadków.

Nie notowano zachorowań jako ekspozycję zawodową. Nie zarejestrowano zgonów.

7.5.2. Ospa wietrzna – rok 2018 charakteryzował się spadkiem ilości zachorowań . Zapadalność wyniosła 172,54/100 tys. mieszkańców. Spośród 121 zarejestrowanych przypadków chorowały głównie dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym w środowisku miejskim. Znaczny wzrost zachorowań, miał miejsce w I i IV kwartale 2018. Chorzy byli leczeni ambulatoryjnie. Chorowały osoby nie szczepione przeciwko ospie wietrznej.

7.5.3. Borelioza – zarejestrowano 5 przypadków zachorowań co daje zapadalność 7,13. Wszystkie zakwalifikowano jako przypadki potwierdzone. U 2 osób wystąpił rumień wędrujący, w 3 przypadkach objawy neuroinfekcji. Zachorowało 2 mężczyzn i 3 kobiety. W środowisku wiejskim – 4 osoby, w środowisku miejskim- 1 osoba. Cztery 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. Zachorowania nie były związane z narażeniem zawodowym.

7.5.4. Zapobieganie wściekliznie - do Powiatowej Stacji Sanitarno–Epidemiologicznej w Wągrowcu zgłoszono w roku sprawozdawczym zgłoszono 108 przypadki styczności i narażenia na wściekliznę o 15 mniej niż w 2017 r. W związku z brakiem możliwości wykluczenia zakażenia wścieklizną u 8 osób podjęto szczepienia p. wściekliznie.

7.5.5. W roku 2018 nie zanotowano przypadków zachorowania na posocznice i zakażenia pozajelitowe wywołane *Salmonellą*, oraz zakażenia enterokrwotocznymi szczepami *E. coli*.

7.6. 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.

W roku 2018 otrzymano 5 formularzy z rozpoznaniem gruźlicy, 28 osób objęto nadzorem w otoczeniu chorych.

7.7 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 chlamydia oraz 6 przypadków kiły.

W roku 2018 nie odnotowano zachorowań przenoszonych drogą płciową.

Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2017-2018

L.p	Kog wg ICD-10	Jednostka chorobowa	2017		2018		
			l. zachorowań	zapadalność	l. zachorowań	zapadalność	
0	1	2					
1	A00	Cholera ^{UE}	-	-	-	-	
2	A01.0	Dur brzuszny ^{UE/PL}	-	-	-	-	
3	A01.1-3	Dury rzekome A,B,C ^{UE/PL}	-	-	-	-	
4	A02.0	Salmonelozy	zatrucia pokarmowe ^{UE}	4	5,71	3	4,28
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> enterokrwtoczną ^{UE}	-	-	-	-
10	A04.4		wywołane przez <i>E. coli</i> inną i BNO	-	-	1	1,43
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>	5	7,14	6	8,56
14	A04.7-8		inne określone	-	-	1	1,43
15	A04.9		nie określone	-	-	-	-
16	A04		Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁵	-	-	1	62,42
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}	-	-	-	-	
24	A07.2	Kryptosporydioza ^{UE}	-	-	-	-	
25	A08.0	Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez rotawirusy	62	88,57	49	69,87
26	A08.1		wywołane przez norowirusy	-	-	1	1,43
27	A08.2-3		inne określone	6	8,57	12	17,11
28	A08.4		nie określone	4	5,71	6	8,56
29	A08.0-4	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁷	41	2641,75	27	1685,39	
30	A09	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe	ogółem	35	50,00	63	89,83

31		BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	w tym u dzieci do lat 2	21	1353,09	30	1872,66
32	A20	Dżuma ^{UE}		-	-		
33	A21	Tularemia ^{UE}		-	-		
34	A22	Wąglik ^{UE}		-	-	-	-
35	A23	Bruceloza: nowe zachorowania ^{UE}		-	-	-	-
36	A24.0	Nosacizna ^{PL}		-	-	-	-
37	A27	Leptospiroza ^{UE}		-	-	-	-
38	A28.2	Jersinioza pozajelitowa ^{UE}		-	-	-	-
39	A31	Mikobakteriozy - inne i BNO		-	-	-	-
40	A32	Listerioza ^{UE}		-	-	-	-
41	A33-35	Tężec ^{UE}	ogółem	-	-	-	-
42	A33		noworodków	-	-	-	-
43	A36	Blonica ^{UE}		-	-	-	-
44	A37	Krztusiec ^{UE}		7	10,00	6	8,56
45	A38	Plonica (szkarlatyna) ^{PL}		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		ogółem	2	2,86	2	2,85
51	A46	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna ^{/PL 9}	róża	1	1,43	2	2,85
52	A48.3		zespół wstrząsu toksycznego	-	-	-	-
53	B95.0/O85		gorączka płożowa	-	-	-	-
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	-	-
59	A52		późna	-	-	-	-
60	A53		inne postacie kily i kila nie określona	5	7,14	-	-
61	A54	Rzeżączka		-	-	-	-
62	A55	Ziarnica weneryczna wywołana przez Chlamydie		-	-	-	-
63	A56	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie		-	-	-	-
64	A69.2	Borelioza z Lyme ^{PL}		4	5,71	5	7,13
65	A70	Ornitozy (zakażenia <i>Chlamydia psittaci</i>)		-	-	-	-
66	A75	Dur wysypkowy		-	-	-	-
67	A78	Gorączka Q ^{UE}		-	-	-	-

68	A77; A79	Gorączka plamista i inne riketsjozy		-	-	-	-
69	A80.1-2,4	Poliomyelitis ^{UE/PL}	wywołane dzikim wirusem	-	-	-	-
70	A80.0,3-8		wywołane wirusem pochodzenia szczepionkowego	-	-	-	-
71	—	Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat		-	-	-	-
72	A81.0	Encefalopatie gąbczaste	choroba Creutzfeldta-Jakoba (CJD) ^{PL}	-	-	-	-
73	A81.0		wariant choroby Creutzfeldta-Jakoba (vCJD) ^{UE}	-	-	-	-
74	A81		inne i nie określone	-	-	-	-
75	A82	Wścieklizna ^{UE}		-	-	-	-
76	Z20.3/Z24.2	Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień ^{/11}		6	8,57	8	11,41
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	-	-	1	1,43
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		247	352,89	121	172,54
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	5,41	2	2,85
98	B16		typu B - ostre ^{UE}	-	-	-	-
99	B18.0-1		typu B - przewlekłe ^{/15}	12	17,14	5	7,13
100	B17.1; B18.2		typu C: wg definicji przypadku - 2014 r. ^{UE /16,17}	6	8,57	14	19,96

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}		1	1,43	3	4,28
105	B26	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic) ^{UE}		2	2,86	-	-
106	B50-B54	Malaria (zimmica) ^{UE}		-	-	-	-
107	B67	Bąblowica (echinokokoza) ^{UE}		-	-	-	-
108	B69	Wągrzyca (cysticerkoza)		-	-	-	-
109	B75	Włośnica ^{UE}		-	-	-	-
110	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna ^{UE/20}	ogółem	1	1,43	2	2,85
111	B95.3/G04.2; G00.1		zapalenie opon mózgowych i/ lub mózgu	1	1,43	1	1,43
112	A40.3		posocznica	-	-	1	1,43
113	B95.3/(...)		inna określona i nie określona	-	-	-	-
114	B96.2/D59.3	Zespół hemolityczno-mocznicy 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	1	1,43
123	G04.0,8-9	Zapalenie mózgu inne i nie określone		-	-	-	-
124	J09	Grypa ptaków typu A/H5 lub A/H5N1 u ludzi ^{UE / PL 24}		-	-	-	-
125	J10-J11	Grypa ^{UE/PL}	ogółem	5	7,14	5	7,13
126			u dzieci w wieku 0-14 lat	-	-	1	8,81
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				491	-	382	-

Uwagi! Do obliczeń wykorzystano:

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

Stan ludności na dzień 30.06.2018 – 70 130, dzieci do lat 2 stan na dzień 30.06.2018r. – 1602 , dzieci do lat 14 stan na 30.06.2018r.- 11 357

7.6. Szczepienia ochronne.

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

7.6.1. Szczepienia obowiązkowe:

W roku sprawozdawczym zaszczepiono 80,28 % dzieci i młodzieży zgodnie z programem szczepień ochronnych jest to spadek w stosunku do roku 2017 o 2,15 % z 82,43 %.

W grupie dzieci nieszczepionych 81 przebywało długotrwale za granicą co stanowi spadek o 26 w stosunku do 2017, a odroczone z powodu choroby 272 dzieci. W tym przeciwwskazania stałe posiadało 7 dzieci, okresowe 10, reszta 255 to odroczenia z powodu krótkotrwałej choroby.

W 2018 roku w stosunku do 71 osób podjęto postępowania administracyjne w związku z nieszczepieniem dzieci na skutek tego 19 osób wykonało obowiązek szczepień ochronnych. Wydano 4 tytuły wykonawcze, skierowano 4 wnioski do Wojewody Wielkopolskiego o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia rodziców do wykonania szczepień ochronnych. Na koniec roku 2018 pozostały 43 osoby nie zaszczepione pomimo ciężącego 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	2017	2018
p/kleszczowe zapalenie mózgu	36	112
p/meningokokom	105	119
p/rotawirusom	254	279
p/grypie	1316	2094
p/WZW A	103	77
p/ospa wietrzna	153	145
p/HPV indywidualnie	12	11
p/HPV w ramach programu profilaktyki finansowanego ze środków Starostwa Powiatowego	0	202

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

- a. osoby z bliskiego otoczenia osób zakażonych HBV zaszczepiono 9 osób
- b. osoby zakażone wirusem zapalenia wątroby typu C (HCV) zaszczepiono 7 osób.
- c. inne osoby przewlekłe chore o wysokim ryzyku zakażenia oraz osoby przygotowujące się do zabiegów operacyjnych zaszczepiono 424 osoby

7.6.4. Niepożądane odczyny poszczepienne:

W roku sprawozdawczym stwierdzono 3 łagodne odczyny poszczepienne: po szczepieniu Hexacima, Tetraxim, DTP (gorączka, reakcja alergiczna obrzęk ramienia).

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 2018 w ewidencji placówek obejmowanych nadzorem istniało 66 obiektów, w tym 26 przedszkoli, 1 klub dziecięcy, 3 żłobki, 22 szkoły podstawowe, 1 gimnazjum, 4 zespoły szkół, 1 rzemieślnicza szkoła branżowa I stopnia, 1 szkoła wyższa oraz 7 innych placówek oświatowo-wychowawczych. W skontrolowanych placówkach łącznie przebywało 9476 dzieci i młodzieży. W ramach nadzoru nad tymi placówkami przeprowadzono 86 kontroli.

Wyniki przeprowadzonych w roku 2018 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. Ponadto Samorzady gminne sfinalizowały w roku sprawozdawczym inwestycje znacząco poprawiające infrastrukturę placówek oświatowych. Przykładami mogą być tu:

- przebudowa i rozbudowa Szkoły Podstawowej nr 3 przy ul. Letniej w Wągrowcu,



Fot. Szkoła Podstawowa Nr 3 w Wągrowcu ul. Letnia 1-sala gimnastyczna
(źródło: archiwum placówki)



Fot. Szkoła Podstawowa Nr 3 w Wągrowcu ul. Letnia 1- zaplecze sanitarne przy sali gimnastycznej
(źródło: archiwum placówki)

-rozbudowa budynku Szkoły Podstawowej w Gołańczy:



Fot. Szkoła Podstawowa w Gołańczy -hala sportowa
(źródło: archiwum placówki)



Fot. Szkoła Podstawowa w Gołańczy -świetlica
(źródło: archiwum placówki)

- adaptacja budynku dawnej przychodni na Przedszkole w miejscowości Pawłowo Żońskie



Fot. Zespół Szkolno-Przedszkolny w Pawłowie Żońskim -sala zajęć w przedszkolu
(źródło: archiwum placówki)

- przebudowa budynku przedszkola i rozbudowa budynku szkoły o salę gimnastyczną w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Łeknie.



Fot. Zespół Szkolno-Przedszkolny w Łeknie - nowa sala zajęć w przedszkolu
(źródło: archiwum placówki)



Fot. Zespół Szkolno-Przedszkolny w Łeknie - sala gimnastyczna
(źródło: archiwum placówki)

Doszło także do pozytywnych zmian organizacyjnych (w żadnej ze szkół nie odnotowano przypadków nauki w systemie dwuzmianowym).

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 6 placówkach uczniowie posiadają osobiste, zamykane szafki.

8.2. Dożywianie dzieci i młodzieży w szkole:

W 2018 r. szkoły na terenie powiatu wągrowieckiego prowadziły dożywianie uczniów w formie obiadów. Ciepłe posiłki (jedno lub dwudaniowe) wydawano w 22 placówkach. Ogółem z obiadów skorzystało 1254 dzieci i młodzieży. Z posiłków dofinansowanych skorzystało 700 uczniów.

8.3. Ergonomia w szkole:

Ocenę dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii przeprowadzono w 16 przedszkolach i 16 szkołach podstawowych. Meble były prawidłowo zestawione, oznakowane, rozmiary dla danego ucznia zostały wpisane w dziennikach lekcyjnych. Łącznie oceną objęto 1999 stanowisk. W celu weryfikacji prawidłowego zestawienia mebli i dostosowania ich do wzrostu uczniów przeprowadzono pomiary 272 stanowisk.

8.4. Higieniczna ocena rozkładu zajęć lekcyjnych

Rozkłady zajęć lekcyjnych oceniono w 26 szkołach podstawowych, 1 gimnazjum i w 3 ponadgimnazjalnych szkołach zawodowych. W 5 szkołach podstawowych 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 2018 r. skontrolowano 63 turnusy wypoczynku dzieci i młodzieży, w tym 51 turnusów wypoczynku letniego oraz 12 turnusów wypoczynku zimowego. Na objętych kontrolą turnusach wypoczywało łącznie 2416 dzieci i młodzieży (w tym 1921 latem i 495 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.

8.6. Badania problemowe:

W październiku 2018 r. w 48 oddziałach 2 szkół podstawowych na terenie powiatu wągrowieckiego w ramach badań ogólnokrajowych została przeprowadzona ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów. W celu dokonania tej oceny zważono 883 uczniów i ich tornistry. U 27% uczniów ciężar tornistra nie przekraczał 10% masy ich ciała (mieścił się w normie niskiej), u 43% ciężar tornistra mieścił się w przedziale pomiędzy ponad 10% do 15% masy ich ciała (nie przekraczał normy wysokiej), a 30 % uczniów nosiło tornistry, których waga przekracza 15% masy ich ciała (przekraczała proponowane normy). **W klasach I-III** 25% dzieci miało tornistry w normie niskiej, 36% w normie wysokiej, a 39% powyżej normatywu. **W klasach IV-tych** wyniki były najgorsze 11% dzieci miało tornistry w normie niskiej, 35% w normie wysokiej, a 54% powyżej normatywu. **W klasach V-tych** 17% dzieci miało tornistry w normie niskiej, 46% w normie wysokiej, a 37% powyżej normatywu. **W klasach VI – VIII** 42% dzieci miało tornistry w normie niskiej, 49% w normie wysokiej, a 9% powyżej normatywu (w tych rocznikach wyniki były najlepsze). Największe przekroczenie normy wystąpiło u uczennicy IV klasy (waga tornistra stanowiła 27% masy ciała dziewczynki). Zastosowane normatywy przyjęto za Centralnym Instytutem Ochrony Pracy.



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 2018”

Akcja informacyjno – edukacyjna została przeprowadzona w Wągrowcu w Zespole Szkół nr 1 w Wągrowcu przy ul. Kcyńskiej 48 oraz w Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym w Antoniewie. W Zespole Szkół nr 1 akcja została przeprowadzona 5 lutego, udział w niej wzięło 210 uczniów. W Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym w Antoniewie, 5 lutego przeprowadzono zajęcia profilaktyczne dla wychowanków, udział w nich wzięło 17 osób. Podczas spotkań z młodzieżą dyskutowano na temat ryzyka zakażenia HIV, testowania w kierunku HIV oraz zapobiegania nowym zakażeniom, przedstawiono prezentacje multimedialne, film oświatowy oraz spot „Mam czas rozmawiać”, a także rozpowszechniono materiały edukacyjne. W ramach akcji przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych 5 placówek oświatowych i rozpowszechniono: 10 broszur „To warto wiedzieć o HIV i AIDS”, 20 broszur „HIV?! AIDS?! O co kaman”, 100 broszur „Zakażenia przenoszone drogą płciową”, 100 broszur „Mini rozmówki rodzinne” oraz podkładowki pod napoje.

Na stronie internetowej stacji umieszczono informacje na temat aktualnej sytuacji epidemiologicznej dotyczącej HIV/AIDS oraz wykaz punktów konsultacyjno – diagnostycznych w Polsce.

b. Szkolenie dla Młodzieżowych Liderów Zdrowia kontra HIV

W powiecie wągrowieckim szkolenie zostało przeprowadzone 18 maja 2018 r. wzięło w nim udział 24 uczniów z Zespołu Szkół nr 2 w Wągrowcu. 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. Światowy Dzień Pamięci o Zmarłych na AIDS

Dzień Pamięci o Zmarłych na AIDS obchodzony jest od 1983 roku, w każdą третią niedzielę maja. Wspomnienie osób, które odeszły z powodu AIDS, ma na celu zwrócenie uwagi całego świata na fakt, że zapobieganie HIV/AIDS, pomoc osobom żyjącym z HIV i chorym na AIDS i ich rodzinom nie jest tylko sprawą rządów, ale spoczywa również w rękach społeczności lokalnych. Z okazji Dnia Pamięci o Zmarłych na AIDS, w Wągrowcu pracownik OZ i PZ PSSE w Wągrowcu, przeprowadził zajęcia z przedszkolakami w oparciu o opracowaną prezentację multimedialną „O mikrobach i przyjaźni z okazji Dnia Pamięci o Zmarłych na AIDS”, opowiadanie „Mali przyjaciele” oraz kolorowanke „Zawsze razem”, którą wręczono wszystkim małym uczestnikom spotkania.

d. Konkurs „Nie daj szansy AIDS”

Organizatorem konkursu było PTOZ – oddział Terenowy w Poznaniu oraz Wojewódzka Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Poznaniu, a na szczeblu powiatowym Powiatowa Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Wągrowcu.

Zadanie konkursowe polegało na nakręceniu, przez uczniów oddziałów gimnazjalnych i uczniów ze szkół ponadgimnazjalnych, filmu pod tytułem „Krótki film o HIV”. Film miał uświadamiać, że wiedza jest istotnym elementem w profilaktyce zakażeń HIV, że warto wiedzieć więcej o drogach zakażenia, towarzyszących objawach, leczeniu i profilaktyce, aby żyć bezpieczniej, 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 tą tematyką.

W etapie szkolnym konkursu 24 uczniów z 6 szkół wykonało 10 filmów, z których 6 trafiło na etap powiatowy konkursu. Komisja konkursowa wyłoniła następujących laureatów:
I miejsce zajęła ekipa filmowa ze Szkoły Podstawowej w Morakowie
II miejsce zajęła ekipa filmowa z Zespołu Szkół NR 1 w Wągrowcu
III miejsce zajęła ekipa filmowa ze Szkoły Podstawowej w Smogulcu
Wyróżnienie przyznano uczennicy z I Liceum Ogólnokształcącego w Wągrowcu.

e. Konkurs „Młodość kontra HIV”

Organizatorem konkursu skierowanego do uczniów VII i VIII klas szkół podstawowych z terenu naszego powiatu była Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Wągrowcu. Celem konkursu było uświadomienie, że zagrożenie HIV może dotyczyć każdego człowieka oraz zachęcenie 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 153 uczniów z 4 szkół, w etapie powiatowym wyłoniono laureatów z pośród 12 nadesłanych prac.

I miejsce przyznano uczennicy ze Szkoły Podstawowej w Gołańczy,
II miejsce zajęła uczennica z MOW w Antoniewie,

III miejsce zajął uczeń ze Szkoły Podstawowej w Wapnie,
Wyróżnienie przyznano uczennicy ze Szkoły Podstawowej w Morakowie.

f. Powiatowe obchody Światowego Dnia AIDS

30 listopada br. w auli I Liceum Ogólnokształcącego w Wągrowcu odbyła się konferencja podsumowująca działania dotyczące profilaktyki HIV/AIDS, których organizatorem była Państwowa Inspekcja Sanitarna powiatu wągrowieckiego. W konferencji udział wzięli Przewodnicząca Rady Powiatu pani Małgorzata Osuch, Wicestarosta Wągrowiecki pan Michał Piechocki 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. Odbyła się również prelekcja pani Sylwii Wojtysiak na temat „Profilaktyka HIV/AIDS oraz zagadnienia z zakresu uzależnień. Czynniki ryzyka a dokonywane wybory”.

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.



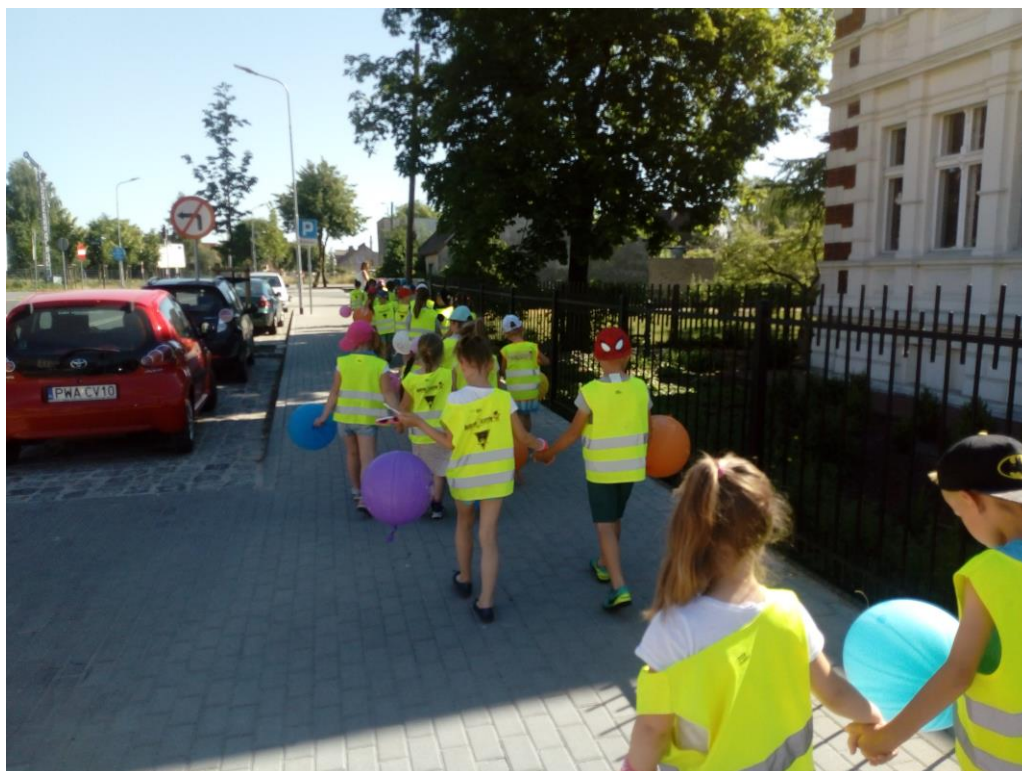
Powiatowe obchody Światowego Dnia AIDS

9.1.2. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce.

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

Program realizowany był w 13 przedszkolach i 2 szkołach podstawowych z terenu powiatu i objął swym zasięgiem 664 dzieci 5 i 6-letnich. 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 rozdystrybuowano materiały do jego realizacji. Pracownicy OZ i PZ PSSE w Wągrowcu przeprowadzili 15 wizytacji, w celu oceny programu. W programie uczestniczyło również 427 rodziców, którzy brali udział w takich działaniach jak: zajęcia otwarte, warsztaty, festyny, zabaw ruchowych na świeżym powietrzu, spacer, wycieczki, teatrzyki, konkursy, gazetki tematyczne. Program został zrealizowany zgodnie z założeniami w formie zaproponowanych 5 zajęć warsztatowych. Dodatkowym działaniem w ramach programu było zorganizowanie przez pracowników OZ i PZ PSSE w Wągrowcu, przy współpracy z dyrekcją i nauczycielami z przedszkola „Akademia Talentów” w Wągrowcu marszu antytytoniowego ulicami miasta, który odbył się 29 maja br. Uczestnicy marszu (30 przedszkolaków wraz z nauczycielami oraz pracownikami PSSE w Wągrowcu) wręczali ulotki profilaktyczne oraz fiszki edukacyjne na temat palenia papierosów napotkanym przechodniom – rozpowszechniono materiały edukacyjne ok. 100 osobom. Celem marszu było propagowanie życia wolnego od dymu tytoniowego oraz uświadomienie, jakie konsekwencje zdrowotne niesie za sobą palenie papierosów. Dzięki programowi dzieci usystematyzowały swoją wiedzę na temat szkodliwości dymu tytoniowego, dowiedziały się jak dbać o zdrowie swoje i innych. Wzrosły kompetencje dzieci w zakresie radzenia sobie, gdy inni przy nich palą. Dzieci bardzo chętnie poznały Dinusia i piosenkę o nim, starannie i z wielkim zaangażowaniem uzupełniały kolorowankę. Wzrosła również świadomość rodziców na temat znaczenia ich roli w rozwoju zdrowotnym dzieci.



Marsz z przedszkolakami z „Akademii Talentów”.

b. 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 II edycji programu udział wzięło 9 szkół podstawowych, edukacją zdrowotną objęto 355 uczniów oraz 388 rodziców. W opinii koordynatorów szkolnych program jest dobrze przygotowany i pozytywnie odebrany przez uczniów.

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

W roku 2018 realizowana była XVIII edycja konkursu o zasięgu wojewódzkim „Palić, nie palić- oto jest pytanie?” skierowanego do uczniów klas V szkół podstawowych. Celem konkursu było poszerzenie wiedzy uczniów na temat negatywnych skutków palenia tytoniu, promowanie niepalenia papierosów i inhalowania e-papierosów oraz kształtowanie postaw asertywnych wobec osób palących papierosy. Zadanie konkursowe polegało na samodzielnym przygotowaniu gry planszowej promującej zdrowy styl życia wolny od nałogu palenia papierosów i inhalowania e-papierosów. Do konkursu przystąpiło 8 szkół podstawowych, co stanowi 40% szkół podstawowych z terenu powiatu, do których przesłano informację o konkursie. W etapie szkolnym konkursu wzięło udział 67 uczniów, na etap powiatowy konkursu wpłynęło 11 prac.

W naradzie komisji konkursowej udział wzięli: Barbara Linetty- kierownik Wydziału Spraw Obywatelskich i Zdrowia Starostwa Powiatowego w Wągrowcu, Ina Łapacz, Ewa Czarnecka – Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia PSSE w Wągrowcu

Ocenię podlegało 11 prac, a komisja przyznała następujące miejsca:

I miejsce – uczeń ze Szkoły Podstawowej w Mieścisku

II miejsce – uczeń ze Szkoły Podstawowej w Wapnie

III miejsce – uczennica ze Szkoły Podstawowej w Jabłkowie, Filia Lechlin

Wyróżnienie: uczennica ze Szkoły Podstawowej w Skokach.

Starostwo Powiatowe w Wągrowcu objęło patronat nad etapem powiatowym konkursu, fundując nagrody rzeczowe, które laureatom konkursu zostały wręczone 16 maja w siedzibie PSSE w Wągrowcu.

d. Obchody Światowego Dnia bez Tytoniu

„Tytoń i choroby serca” to temat przewodni Światowego Dnia Bez Tytoniu w 2018 r. Badania naukowe potwierdzają, że palenie tytoniu jest jednym z najważniejszych czynników ryzyka chorób układu krążenia. Nikotyna powoduje przyspieszenie czynności serca, wzrost ciśnienia tętniczego i skurcz naczyń obwodowych, a tlenek węgla i inne toksyny zawarte w dymie tytoniowym przyspieszają postęp miażdżycy. Palenie tytoniu znacznie zwiększa ryzyko rozwoju chorób serca i nagłej śmierci sercowej.

W roku 2018 w ramach Światowego Dnia bez Tytoniu Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Wągrowcu była współorganizatorem konkursu wiedzy „Nikotyna to na Twoje zdrowie kosa”, który przeprowadzono w Gimnazjum w Rąbczynie. Konkurs polegał na rozwiązaniu przez uczniów testu dotyczącego profilaktyki palenia tytoniu. W konkursie wzięło udział 20 uczniów, wyłoniono laureatów I, II, III miejsca. Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymali nagrody, które zostały zakupione z budżetu powiatu przeznaczonego na ochronę i promocję zdrowia. Nagrody wręczono 28.05.2018 r., podczas finału Dnia, obchodzonego pod hasłem „Nikotyna to twój wróg, lepiej wybierz ruch”. W ramach tej akcji zdrowotnej uczniowie rywalizowali w różnych dyscyplinach, konkursach sportowych. Celem było propagowanie zdrowego stylu życia, wolnego od uzależnienia od palenia papierosów. Pracownicy OZ i PZ PSSE w Wągrowcu rozpowszechnili, wśród ok. 70 uczniów, ulotki profilaktyczne oraz fiszki edukacyjne.



Światowy Dzień bez Tytoniu w Gimnazjum w Rąbczynie.

e. 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 31 października w siedzibie Gimnazjum, wzięło w nim udział 28 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 28% (ankieta wstępna - 55,57%, ankieta końcowa - 83,57%), liczba nieprawidłowych odpowiedzi zmalała o 2,86% (ankieta wstępna - 13,29%, ankieta końcowa - 10,43%), natomiast liczba odpowiedzi „nie wiem” zmniejszyła się o 25,14% (ankieta wstępna - 31,14%, ankieta końcowa - 6%). Wszyscy uczniowie biorący udział w szkoleniu otrzymali długopisy, ulotki oraz fiszki edukacyjne.

f. Obchody Światowego Dnia Rzucania Palenia

Światowy Dzień Rzucania Palenia tradycyjnie, jak co roku, był okazją do podjęcia w listopadzie, przez pracowników PSSE w Wągrowcu, działań promujących zdrowy styl życia. Pracownicy PSSE w Wągrowcu podczas akcji prozdrowotnej 15 listopada na targowisku miejskim udzielali porad osobom, które w rozmowie przyznały się, że palą papierosy. Rozdawano ulotki tematyczne, długopisy, torby oraz zachęcano do rzucenia palenia.

W Zespole Szkół nr 1 w Wągrowcu 22 listopada odbyła się prelekcja na temat przyczyn i konsekwencji palenia papierosów, 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 smokeryzera. Uświadomiły one sporej grupie młodych ludzi, że palenie papierosów niekorzystnie wpływa na ich zdrowie, czego dowodem były negatywnie wysokie wyniki pomiarów.

Warto podkreślać, że świadomość konsekwencji zdrowotnych, społecznych to najlepszy sposób, aby nie zaczynać palić i dobra motywacja, aby rzucić palenie...

g. Antytytoniowe akcje profilaktyczne.

Działanie edukacyjne, zrealizowane przez pracowników OZ i PZ PSSE w Wągrowcu, skierowane było do młodzieży gimnazjalnej i ponadgimnazjalnej. Spotkania te odbyły się w Szkole Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Wągrowcu, w Młodzieżowym Ośrodku Socjoterapii w Gołańczy oraz podczas Powiatowych Targów Edukacyjnych. Zorganizowano stoisko informacyjno-edukacyjne gdzie rozmawiano z młodzieżą o konsekwencjach zdrowotnych palenia papierosów, wykonywano badania smokeryzerem oraz rozpowszechniano ulotki. Przeprowadzono również prelekcję „Profilaktyka palenia tytoniu” Łącznie w 3 spotkaniach udział wzięło ok. 290 uczniów.



Akcja profilaktyczna podczas Powiatowych Targów Edukacyjnych.

9.1.3. Program „Trzymaj Formę”.

W roku szkolnym 2017/2018 odbyła się XII edycja programu, który realizowany był przez 485 uczniów klas V, VI i VII z 10 szkół podstawowych. 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 rozdystrybuowali materiały do jego realizacji.

We wszystkich szkołach realizujących program przeprowadzono wizytacje, ze sporządzonych ocen wynika, że edukacją objęto 485 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 otrzymali ulotki tematyczne, wspierali rzeczowo i finansowo realizowane przez szkoły projekty oraz brali udział w szkolnych imprezach zdrowotnych.

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

W roku szkolnym 2017/2018 w 4 szkołach ponadgimnazjalnych z terenu powiatu zrealizowano V 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 2018 OZ i PZ PSSE w Wągrowcu koordynowała realizację programu oraz przeprowadziła 4 wizytacje oceniające jego V edycję. Program zrealizowano zgodnie z założeniami i w oparciu o scenariusze, zawarte w poradniku. W roku szkolnym 2016/2017 w programie uczestniczyło 185 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 551 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 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 konkursu plastycznego dla dzieci i ich rodziców pt. „Higieniczny plan dnia”. Do udziału w konkursie zaproszone zostały dzieci z oddziałów „0”. Zadanie konkursowe polegało na wykonaniu przez dzieci z danego oddziału „0” kolażu ukazującego higieniczny plan dnia (m.in. 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 213 dzieci. Na etap powiatowy konkursu przesłano 17 prac z 8 placówek, komisja konkursowa przyznała I, II i III miejsce. Finał konkursu zorganizowano 20 kwietnia w Centrum Rozrywki dla Dzieci „Wesoła Minka”, gdzie oprócz rozdania nagród dzieci z trzech zwycięskich oddziałów bawiły się wraz paniami animatorkami, przygotowano również wystawę prac laureatów konkursu. Wizytacje w celu oceny realizacji programu odbywały się we wszystkich placówkach realizujących program, sporządzono 16 ocen realizacji programu.



Finał konkursu „Higieniczny plan dnia”

9.2.2. Program „Wybierz życie- pierwszy krok”

Program edukacyjny „Wybierz Życie-Pierwszy Krok” obejmuje tematykę profilaktyki raka szyjki macicy. Celem programu jest zwiększenie poziomu wiedzy na temat profilaktyki raka szyjki macicy i roli wirusa HPV w jego powstawaniu oraz kształtowanie świadomości na temat czynników zwiększających ryzyko raka szyjki macicy. Program realizowany był w 2 szkołach ponadgimnazjalnych i objął swym zasięgiem 166 uczniów. Edukatorzy szkolni otrzymali pomoce dydaktyczne takie jak poradnik i prezentacja multimedialna oraz plakat, a uczniowie otrzymali zakładki tematyczne oraz ulotki. Podczas realizacji programu korzystano także ze strony internetowej programu, która stanowi atrakcyjne i cenne źródło wiedzy nie tylko dla uczniów, ale także dla rodziców i realizatorów programu.

9.2.3. 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. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia PSSE w Wągrowcu była organizatorem dwóch 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”. Pracownicy OZ i PZ PSSE w Wągrowcu przeprowadzili szkolenia dla 29 uczniów klas gimnazjalnych z Młodzieżowego Ośrodka Socjoterapii w Gołańczy i 23 uczniów szkoły zawodowej i liceum z Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Antoniewie.

Prowadzono również inne działania edukacyjne na temat zagrożeń wynikających z używania środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych, skierowane do młodzieży. Działania te polegały na:

- przeprowadzeniu prelekcji na temat uzależnień, a zwłaszcza nowych narkotyków tzw. „dopalaczy”,
- emisji filmu pt. „Dopalacze nie zamykaj oczu”,
- zorganizowaniu konkursów plastycznych na plakat zachęcający młodych ludzi do zdrowego stylu życia, wolnego od nałogów (używania narkotyków, w tym „dopalaczy”).

Z dodatkowych zajęć edukacyjnych skorzystało ok. 460 osób.

9.3. Inne przedsięwzięcia

9.3.1. Obchody „Światowego Dnia Zdrowia”

Światowy Dzień Zdrowia w 2018 roku przebiegał pod hasłem „Zdrowie dla wszystkich”, a jego tematem przewodnim była „Powszechna opieka zdrowotna: wszędzie dla każdego”. Pracownicy Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Wągrowcu byli realizatorami i koordynatorami działań podejmowanych w ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia. Partnerem PSSE w Wągrowcu przy organizacji akcji zdrowotnej był Wydział Spraw Obywatelskich i Zdrowia Starostwa Powiatowego w Wągrowcu oraz Ośrodek Medycyny Rodzinnej Michalska, Nowakowska i Partnerzy Spółka Partnerska Pielęgniarek i Położnych w Wągrowcu. Akcja zdrowotna dla mieszkańców powiatu odbyła się 12 kwietnia przed siedzibą Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Wągrowcu. Osobom zainteresowanym pielęgniarki z Ośrodka Medycyny Rodzinnej w Wągrowcu bezpłatnie mierzyły ciśnienie tętnicze krwi oraz badały poziom cukru we krwi. Pracownicy OZ i PZ PSSE w Wągrowcu udzielali porad zdrowotnych i rozdawali ulotki. Odbył się również konkurs wiedzy o zdrowiu przeprowadzony przez przedstawicielki Wydziału Spraw Obywatelskich i Zdrowia Starostwa Powiatowego w Wągrowcu i OZ i PZ PSSE w Wągrowcu. Prawidłowe odpowiedzi zostały nagrodzone gadżetami promującymi powiat oraz książkami o tematyce zdrowotnej. W akcji wzięło udział ok. 100 osób, które były pozytywnie zaskoczone tą inicjatywą i zadowolone z otrzymanych nagród oraz możliwości wykonania badań, z których skorzystało ok. 70 osób.

Dodatkowym działaniem w ramach obchodów ŚDZ było przeprowadzenie prelekcji nt. „Edukacja zdrowotna” dla członków Stowarzyszenia „Zdrowy Styl” z Gołańczy. Rozpowszechniono również materiały oświatowe promujące zdrowy styl życia (ulotki- 100 szt., broszury- 100 szt. z kampanii „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu” oraz różne ulotki onkologiczne – łącznie 100 szt.).



Akcja zdrowotna z okazji Światowego Dnia Zdrowia

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 2018 r. Zorganizowano 8 spotkań dotyczących promowania zdrowego stylu życia i higieny. Przygotowano dla uczniów pogadankę, prezentację multimedialną pt. „Jestem czystoszek i dbam o zdrowie” oraz rebusy i rymowanki na temat zdrowia. W zajęciach wzięło udział 407 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. „Mały kleszcz - duży problem?”

Akcja edukacyjna na temat kleszczy polegała na przeprowadzeniu szkoleń w oparciu o materiały edukacyjne otrzymane podczas narady pionu OZ i PZ. W naszym powiecie odbyły się 2 szkolenia, które skierowane były do 104 seniorów z sekcji turystycznej Uniwersytetu Trzeciego Wieku w Wągrowcu oraz 34 uczniów z Zespołu Szkół w Gołańczy. Podczas spotkań wykorzystano prezentację multimedialną oraz filmy edukacyjne.



Prelekcja dla seniorów z Uniwersytetu Trzeciego Wieku.

9.3.4. Akcja „Wypoczynek letni dzieci i młodzieży”

W okresie wakacyjnym pracownicy OZ i PZ PSSE w Wągrowcu prowadzili, wśród dzieci i młodzieży korzystających z różnych form wypoczynku letniego działania profilaktyczne.

a. Przeprowadzono 4 konkursy dotyczące profilaktyki palenia tytoniu, w których wzięły udział łącznie 62 osoby:

- konkurs plastyczny „Papierosów nie palę i tym się chwalę”,
- konkurs wiedzy – krzyżówka „Nie palę chcę być zdrowy”,
- konkurs rebus „Palenie nie jest w modzie i szkodzi urodzie”.

b. Odbyły się prelekcje/pogadanki na temat używania środków zastępczych „dopalaczy” i narkotyków oraz emisje filmu edukacyjnego „Dopalacze nie zamykaj oczu” dla 73 uczestników 2 kolonii/obozów oraz 2 konkursy plastyczne „Uzależnieniom mówię NIE!” skierowane do 79 uczestników 2 obozów/kolonii.

c. Odbyły się prelekcje/pogadanki na temat zapobiegania zakażeniom HIV/AIDS wśród młodych ludzi oraz emisja filmów edukacyjnych, dotyczących tej problematyki. W spotkaniu profilaktycznym wzięło udział 25 osób.

d. Zorganizowano 2 konkursy plastyczne dotyczące zdrowego stylu życia, w tym aktywnego i bezpiecznego spędzania czasu w trakcie wakacji, skierowane do 93 uczestników 2 obozów/kolonii.

e. Działania informacyjno – edukacyjne w ramach akcji „Mały kleszcz – duży problem”, skierowane były do 22 organizatorów wypoczynku, którym przekazywano materiały oświatowe oraz kleszczołapki.

e. Dystrybucje materiałów informacyjno – edukacyjnych dotyczących ww. tematów, w tym ulotki „Patent na bezpieczne wakacje”.



Spotkanie profilaktyczne na obozie w Kamienicy.

Podsumowanie działalności oświatowo - zdrowotnej i promocji zdrowia

W roku 2018 podstawą do podejmowania zadań przez pracowników oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia PSSE w Wągrowcu, były zasadnicze zamierzenia, które uwzględniały główny kierunek działania, jakim było „realizowanie programów edukacyjnych i kampanii społecznych w obszarze promocji zdrowia i profilaktyki chorób” oraz „inicjowanie zadań w obszarze edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia zgodnych z potrzebami społeczności lokalnych, w tym związanych ze specyficzną sytuacją epidemiologiczną powiatu”. 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 o podejmowanych, przez PSSE w Wągrowcu, inicjatywach promujących zdrowie oraz umieszczano, na podstawie przesyłanych przez WSSE w Poznaniu informacji, komunikaty dotyczące różnych problemów zdrowotnych. Niektóre artykuły, materiały edukacyjne rozpowszechniane były drogą elektroniczną do placówek oświatowych i ochrony zdrowia..

Zgodnie z harmonogramem nadzoru nad obiektami PSSE w Wągrowcu przeprowadzono 49 wizytacji w placówkach (100% zaplanowanych) i sporządzono 60 ocen realizacji programów. Dzięki współpracy z Wydziałem Spraw Obywatelskich i Zdrowia Starostwa Powiatowego w Wągrowcu i środkom finansowym zabezpieczonym w budżecie powiatu przeznaczonym na ochronę i promocję zdrowia, możliwe było zorganizowanie różnych przedsięwzięć prozdrowotnych i dotarcie do szerszego grona odbiorców.