



**OCENA STANU SANITARNEGO
ORAZ SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA POWIATU
CZARNKOWSKO-TRZCIANECKIEGO W 2022 ROKU**

**POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
W CZARNKOWIE**

MARZEC 2023

Spis treści

Spis treści.....	2
WSTĘP	3
I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH	4
II. JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA	13
III. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK	17
V. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY	39
VI. WARUNKI SANITARNE W SZKOŁACH I INNYCH PALCÓWKACH OŚWIATOWO- WYCHOWAWCZYCH.....	46
VII. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU.....	49
VIII. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY	69
IX. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA	73
X . PODSUMOWANIE.....	78
XI. WNIOSKI.....	79

WSTĘP

Państwowa Inspekcja Sanitarna w Czarnkowie w 2022 r. realizowała statutowe zadania zgodnie z „Planem zasadniczych przedsięwzięć na 2022 rok”, obejmującym główne kierunki działania, zasadnicze zamierzenia oraz harmonogram nadzoru nad obiektami, co służyło zapewnieniu wysokiego poziomu bezpieczeństwa sanitarno-higienicznego ludności powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego.

Zgodnie z ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023 r. poz. 338) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie sprawuje nadzór w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim nad warunkami:

- higieny środowiska,
- higieny pracy w zakładach pracy,
- higieny procesów nauczania i wychowania,
- higieny wypoczynku i rekreacji,
- zdrowotnymi żywności, żywienia i produktów kosmetycznych,
- higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne.

Państwowa Inspekcja Sanitarna w Czarnkowie wykonywała wymienione zadania sprawując zapobiegawczy i bieżący nadzór sanitarny oraz prowadziła działalność zapobiegawczą i przeciwepidemiczną w zakresie chorób zakaźnych i zawodowych. Równie ważnym aspektem było promowanie zdrowego stylu życia poprzez działalność oświatowo-zdrowotną, nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody oraz chemikaliami.

Liczba ludności powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego na dzień 30.06.2022 r. ogółem wynosiła: 84 302. Liczba dzieci do lat 2 na dzień 31.12.2022 r. wynosiła: 1220.

W 2022 roku, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie realizując swoje obowiązki współpracował w szerokim zakresie z władzami samorządowymi, innymi służbami i inspekcjami. Współpraca dotyczyła w szczególności bieżącego nadzoru sanitarnego i promocji zdrowia.

W przedstawionym „Stanie sanitarnym i sytuacji epidemiologicznej powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego w roku 2022” ujęto sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych oraz wyniki nadzoru sanitarnego prowadzonego przez poszczególne sekcje Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Czarnkowie.

I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH

I. CELE I ZADANIA SEKCJI EPIDEMIOLOGICZNEJ

Sekcja Epidemiologii prowadzi działalność przeciwepidemiczną i zapobiegawczą w zakresie chorób zakaźnych, nadzoruje realizację systemu szczepień ochronnych, sprawuje nadzór nad przestrzeganiem przepisów prawa dotyczących standardów higieniczno-sanitarnych w podmiotach wykonujących działalność leczniczą oraz zasad profilaktyki zakażeń szpitalnych.

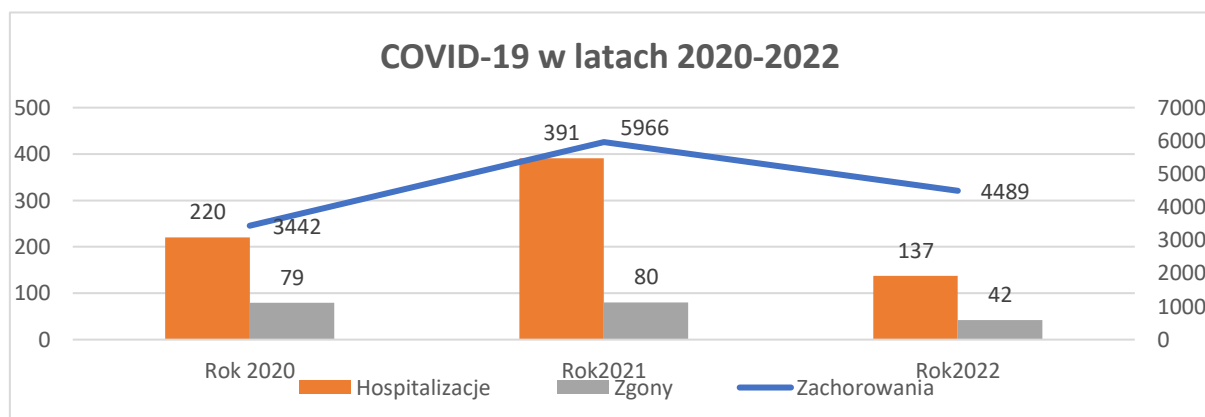
W 2022 r. przeprowadzono na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego:

- 29 kontroli sanitarnych podmiotów leczniczych,
- 281 kontroli przestrzegania nakazów i zakazów w związku z epidemią COVID-19

W zakresie panującej epidemii zakażeń SARS-CoV-2 w roku 2022 **odnotowano 4489 przypadków zachorowań**, w tym **137 hospitalizacji** i **41 zgonów**.

COVID19	Zachorowania	Hospitalizacje	Zgony
Rok 2020	3442	220	79
Rok 2021	5966	391	80
Rok 2022	4489	137	42

Tab.1. Zachorowania covid-19 w latach 2020-2022



Ryc.1. Zachorowania covid-19 latach 2020-2022

W sprawozdaniu MZ-55 zgłoszono w roku 2022 w sumie **13597 przypadków zachorowań możliwych na grypę**, zgodnie ze sprawozdaniami MZ-56 uzyskanymi od świadczeniodawców zarejestrowano w sumie **8 przypadków zachorowań na grypę** z czego **5 przypadków prawdopodobnych** i **3 przypadki potwierdzone**. Duża liczba zgłoszonych zakażeń możliwych grypopodobnych, może wynikać z faktu, iż w roku 2022 zmniejszyła się liczba wykonywanych testów na SARS-CoV-2, przez świadczeniodawców.

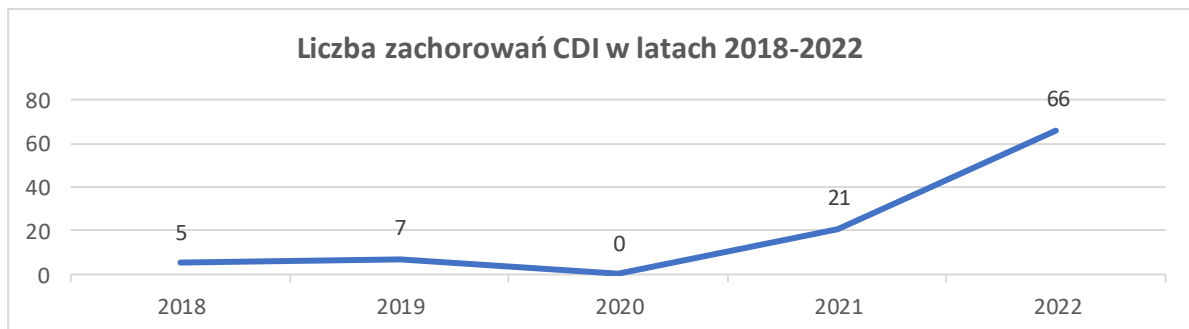
Bardzo ważnym problemem na terenie działalności Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Czarnkowie, w roku 2022 były choroby szerzące się drogą pokarmową, kontaktową ***Clostridioides difficile* (CDI)** i ***Salmonella enterica***.

W 2022 roku odnotowano **66 zachorowań na CDI** z czego odnotowano **jedno ognisko w Szpitalu Powiatowym w Trzciance**. Ognisko dotyczyło **5 osób**, wśród osób zakażonych była **1** kobieta lat 73 i **4** mężczyzn wieku od 66 do 77 lat. Wszystkie przypadki były hospitalizowane.

Przyczynami tak dużego wzrostu zakażeń na *Clostridioides difficile* jest nadużywanie antybiotyków bądź stosowanie długotrwałej antybiotykoterapii, w szczególności w leczeniu zakażeń wirusowych np. zachorowań na SARS-CoV-2 oraz droga kontaktowa, czyli nieprzestrzeganie prawidłowych zasad izolacji, higieny rąk i dezynfekcji. Zachorowaniom sprzyjał wiek pacjentów i choroby współistniejące.

Liczba zachorowań wywołanych przez <i>Clostridium difficile</i> (CDI) w latach 2018-2022 zarejestrowanych w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim	Rok
5	2018
7	2019
0	2020
21	2021
66	2022

Tab.2. Liczba zachorowań wywołanych przez CDI w latach 2018-2022



Ryc.2. Liczba zachorowań na Clostridium difficile w latach 2018-2022

W roku 2022 odnotowano **22 przypadki wywołane przez *Salmonella enterica***, z czego **20** przypadków to zakażenia jelitowe, **19** z nich wywołane zostały przez **serotyp *Enteritidis***, **5** przypadków wieku 0-4 lat, **6** przypadków od 5-9 lat, **5** przypadku wieku 10-19 lat, po **1** przypadku 32 i 51 roku życia, a 1 przypadek zakażenia jelitowego został wywołany u 73 letniego mężczyzny przez **serotyp *Typhimurium***, zarejestrowano **2** przypadki zakażeń pozajelitowych wywołanych przez **serotyp *Infantis i CO(O7)***. Z podziałem na płeć i miejsce zamieszkania - **10** przypadków zachorowań było wśród kobiet i **12** przypadków wśród mężczyzn, z czego **13** przypadków zamieszkiwało tereny wiejskie, a **9** przypadków pochodziło z miasta.

W roku 2022 roku **nie zgłoszono** do PSSE w Czarnkowie zachorowań na WZW typu A, na dur brzuszny, dury rzekome. Zarejestrowano **113** zachorowań wywołanych przez **rotawirusy** wszystkie osoby były nieszczepione, **11** przypadków wywołanych przez **norowirusy** i **37** przypadków przez **adenowirusy** oraz **114** przypadków **biegunek i zapaleń żołądkowych** o nieznaney lub nie określonej etiologii.

Z chorób wieku dziecięcego w roku 2022 zarejestrowano **277** przypadków na **ospę wietrzną**, **4** przypadki zachorowań na **płonicę**, nie zarejestrowano przypadków na odrę, świnkę i różyczkę.

Odnotowano **1** przypadek **posocznicy wywołany przez Streptococcus pneumoniae**, kobieta lat 70, **1** przypadek **wirusowego zapalenia mózgu wywołany przez wirus Epsteina-Barr (EBV)**, mężczyzna w 2 roku życia, **1** przypadek **zapalenia opon mózgowych** o nieznaney etiologii mężczyzna 30 lat oraz **1** przypadek **Zespołu Guillaina-Barrégo**, mężczyzna lat 10.

W roku 2022 zgłoszono **2** przypadki **podejrzenia zachorowania na gruźlicę** byli to mężczyźni wieku 46 i 63 lata, oraz **1** przypadek **potwierdzonej gruźlicy**, kobieta 63 lata.

Borelioza – zarejestrowano **19** przypadków z czego **1** przypadek miał postać potwierdzonej **neuroboreliozy**.

W 2022 roku **nie zgłoszono** nowo wykrytych zakażeń HIV, natomiast w wykryto **2** przypadki **kiły**, **1** przypadek potwierdzony u 67 letniego mężczyzny **1** przypadek możliwy u 28 letniej kobiety zarejestrowanej jako uchodźca narodowości ukraińskiej, zarejestrowano również **1** przypadek **rzeżączki** u 27 letniego mężczyzny. Obaj mężczyźni mieszkali w miejscowościach miejskich, kobieta mieszkała na terenie wiejskim.

Zapobieganie zachorowaniom na wścieklicznę oparte jest na profilaktycznym szczepieniu osób, które miały uszkodzoną skórę oraz kontakt ze śliną zwierzęcia poprzez pogryzienie, a zwierzę było nieznanne lub podejrzane o zachorowanie na wścieklicznę. W 2022 w porównaniu z rokiem 2021 **ilość osób szczepionych p/wścieklicznie była niższa o 8 przypadków i wyniosła 9 przypadków**.

Decyzję o zakwalifikowaniu do szczepień p/wścieklicznie podejmował lekarz w Poradni Chorób Zakaźnych 107 Szpitala Wojskowego w Wałczu i Wielospecjalistycznego Szpitala Miejskiego im. Józefa Strusia w Poznaniu.

I.2. Szczepienia ochronne w 2022 roku w powiecie czarnkowsko - trzcianeckim.

W powiecie czarnkowsko-trzcianeckim szczepienia ochronne są realizowane w **26** placówkach ochrony zdrowia, są to:

- 1 oddział noworodkowy w Szpitalu Powiatowym im. Jana Pawła II w Trzciance,
- SOR Szpitalu Powiatowym im. Jana Pawła II w Trzciance,
- Izba Przyjęć w Szpitalu w Czarnkowie,
- 23 przychodnie lekarskie.

Ilość dzieci i młodzieży podlegających obowiązkowym szczepieniom ochronnym w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim w roku 2022 to: **15973** osób (niemowlęta, dzieci, młodzież szkolna).

I.2.1. Stan zaszczepienia w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim.

W 2022 roku (podobnie jak w latach ubiegłych) obowiązywały szczepienia ochronne przypisane określonym grupom wiekowym:

- szczepienia noworodkowe przeciwko gruźlicy: **98,6%** całej populacji,
- szczepienia dzieci w pierwszym roku życia (niemowlęta): błonica, krztusiec, tężec, polio, streptococcus pneumoniae i haemophilus influenzae: **56,8%** całej populacji,
- szczepienia dzieci w drugim roku życia (takie jak w pierwszym roku życia, bez odry/świnki/różyczki, która jest wyszczególniona poniżej): **96,4%** całej populacji,
- szczepienia dzieci przeciwko odrze/świnie/różyczce w 2 roku życia: **74%**, w 6 roku życia: **97%**,
- szczepienia dzieci w 6 roku życia (błonica/ tężec/krztusiec oraz polio melitis): **99,4%**,
- szczepienia dzieci w 14 roku życia (błonica, tężec, krztusiec): **99,8%**,
- szczepienia młodzieży w 19 roku życia (tężec): **100%**.

Realizacja obowiązkowych szczepień ochronnych p/błonicy, tężcowi, krztuścowi, polio, Streptococcus pneumoniae i Haemophilus influenzae u dzieci w pierwszym roku życia zwiększyła się w stosunku do roku ubiegłego. Wzrost odsetka dzieci, które przekracza 50% zaszczepienia całej populacji, spowodowany jest nieosiągnięciem w 2022 roku wieku kalendarzowego u dzieci uprawnionych do wykonania przedmiotowego szczepienia z tytułu większej liczby urodzeń tych dzieci w I półroczu.

Zaszczepienie dziewczynek przeciwko różyczce w ubiegłym roku to: **99%** populacji dziewcząt, które podlegały do tego szczepienia w 2022 roku.

Stan zaszczepienia dzieci w 2022 roku w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim można uznać za dobry, tym bardziej, że ruchy antyszczepionkowe są bardzo aktywne i coraz bardziej ekspansywne, jeżeli chodzi o podejście do szczepień społeczeństwa.

I.2.2. Nadzór nad realizacją szczepień ochronnych.

Nadzór nad realizacją szczepień ochronnych w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim polega na kontroli wykonawstwa szczepień w oparciu o Program Szczepień Ochronnych, przestrzegania i zachowywania przez placówki medyczne łańcucha chłodniczego podczas transportu, przechowywania i monitorowania preparatów szczepionkowych. Kontrolowane są również warunki sanitarno-techniczne panujące w placówkach wykonujących szczepienia. Placówki realizujące szczepienia ochronne na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego to: Izba Przyjęć w Szpitalu Powiatowym w Czarnkowie realizująca szczepienia przeciwko tężcowi, Szpitalny Oddział Ratunkowy w Szpitalu Powiatowym im. Jana Pawła II w Trzciance realizujący szczepienia przeciwko tężcowi, Oddział Noworodkowy w Szpitalu Powiatowym im. Jana Pawła II w Trzciance realizujący szczepienia noworodkowe: przeciwko gruźlicy i przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby typu B oraz 23 przychodnie lekarskie prowadzące szczepienia ochronne w oparciu o PSO (Program Szczepień Ochronnych), będący Komunikatem Głównego Inspektora Sanitarnego.

PSSE w Czarnkowie prowadzi rejestr oraz postępowanie administracyjno-represyjne wobec rodziców, którzy nie szczepią swoich dzieci.

Ilość dzieci, których rodzice w 2022 roku odmówili wykonania jakichkolwiek szczepień obowiązkowych w powiecie czarnkowsko-trzcianeckiego wyniosła 6 osób. Od czasu prowadzenia rejestrów tj. od 2017 roku, dzieci z całkowitym brakiem jakichkolwiek szczepień PSSE w Czarnkowie wykazała 41 dzieci (łącznie z nowymi przypadkami).

I.2.3. Niepożądane odczyny poszczepienne.

W 2022 roku u trzech osób wystąpiły niepożądane odczyny poszczepienne związane z szczepieniami, w tym 1 NOP po szczepieniu przeciwko COVID-19 i 2 z Programu Szczepień Ochronnych po szczepieniu przeciwko odrze/śwince/różyczce. Były to szczepienia o charakterze poważnym i jeden ciężki (szczepienie przeciwko odrze/śwince/różyczce).

I.3. Przechowywanie, transport, termin ważności preparatów szczepionkowych.

Dystrybucja szczepionek na terenie działalności PSSE w Czarnkowie przebiega w sposób właściwy. Wszystkie punkty szczepień przechowują szczepionki w chłodziarkach o prawidłowym zakresie temperatur. Chłodziarki są w dobrym stanie technicznym a punkty szczepień są pod stałym nadzorem personelu. Szczepionki są starannie transportowane do punktów szczepień w torbach termicznych z wkładami chłodzącymi. Wszystkie punkty posiadają termometry umieszczane w termo-torbach i zeszyty do wpisywania temperatur przed i po transporcie szczepionek do przychodni. Podczas kontroli nie stwierdzono przeterminowanych preparatów szczepionkowych. W celu nadzoru nad przestrzeganiem dat ważności szczepionek będących w obrocie jest wymagane comiesięczne raportowanie stanów magazynowych przez punkty szczepień.

W 2022 roku zostały przeprowadzone kontrole losowo wybranych 7 punktów szczepień pod kątem prawidłowości prowadzenia dystrybucji preparatów szczepionkowych. Celem tych kontroli było sprawdzenie do jakiego stopnia punkty szczepień postępują z preparatami szczepionkowymi zgodnie z Dobrą Praktyką Dystrybucyjną (GDP).

Tab. 3. Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2021-2022

Lp.	Kod wg ICD-10	Jednostka chorobowa		2021		2022	
				l.	zapadalność	l.	zapadalność
0	1	2		l.	zapadalność	l.	zapadalność
1	A00	Cholera ^{UE}					
2	A01.0	Dur brzuszny ^{UE}					
3	A01.1-3	Dury rzekome A, B, C ^{UE}					
4	A02.0	Salmoneloza	zatrucie pokarmowe ^{UE/PL}	10	11,65	20	23,72
5	A02.1		posocznica ^{PL}			1	1,19
6	A02.2-8		inne zakażenie pozajelitowe ^{PL}	1	1,17	1	1,19
7	A03	Czerwonka bakteryjna (szigelozą) ^{UE}					
8	A04.0-2	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez <i>E. coli</i>				
9	A04.3		wywołane przez <i>E. coli</i> enterokrwotoczną (werotoksyczną) ^{UE}	1	1,17		
10	A04.4		wywołane przez <i>E. coli</i> inną i BNO				
11	A04.5		wywołane przez <i>Campylobacter</i> ^{UE}			1	1,19
12	A04.6		wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i> lub <i>pseudotuberculosis</i> ^{UE}				
13	A04.7		wywołane przez <i>Clostridium difficile</i> ^{PL}	21	24,47	66	78,29
14	A04.8		inne określone				
15	A04.9		nieokreślone				
16	A04	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2					
17	A05.0	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe (ogółem)	gronkowcowe				
18	A05.1		jadem kielbasianym (botulizm) ^{UE/PL}				
19	A05.2		wywołane przez <i>Clostridium</i>				
20	A05.3-8		inne określone				
21	A05.9		nieokreślone				
22	A05	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe u dzieci do lat					
23	A07.1	Giardioza (lamblioza) ^{UE}				3	3,56
24	A07.2	Kryptosporydioza ^{UE}					
25	A08.0	Wirusowe zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez rotawirusy	11	12,82	113	134,04
26	A08.1		wywołane przez norowirusy	20	23,3	11	13,05
27	A08.2-3		inne określone			37	43,89
28	A08.4		nieokreślone			1	1,19
29	A08.0-4	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁷⁾		14	16,31	41	48,63
30	A09	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	ogółem	82	95,53	114	135,23
31			w tym u dzieci do lat 2	12	13,98	5	5,93
32	A20	Dżuma ^{UE}					
33	A21	Tularemia ^{UE}					
34	A22	Wąglik ^{UE}					
35	A23	Bruceloza: nowe zachorowania ^{UE}					
36	A24.0	Nosacizna ^{PL}					
37	A27	Leptospiroza ^{UE}					
38	A28.2	Jersinioza pozajelitowa ^{PL}					

39	A31	Mikobakteriozy - inne i BNO					
40	A32	Listerioza ^{UE}					
41	A33-A35	Tężec ^{UE}	ogółem				
42	A33		noworodków				
43	A36	Błonica ^{UE}					
44	A37	Krzusiec ^{PL}					
45	A38	Płonica (szkarlatyna) ^{PL}		1	1,17	4	4,74
46	A39	Choroba meningokokowa, inwazyjna ^{UE/PL} 8)	ogółem				
47	A39.0; A39.8/G05.0		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				
48	A39.1-4		posocznica				
49	A39.5-9		inna określona i nieokreślona				
50	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna ^{PL} 9)	ogółem			2	2,37
51	A46		róża	1	1,17	2	2,37
52	A48.3		zespół wstrząsu toksycznego				
53	B95.0/O85		gorączka połogowa				
54	B95.0/ (...)		inna określona i nieokreślona ¹⁰⁾				
55	A48.1	Legionelloza	choroba legionistów ^{UE/PL}				
56	A48.2		gorączka Pontiac ^{PL}				
57	A50	Kiła ^{UE/PL}	wrodzona				
58	A51		wczesna				
59	A52		późna				
60	A53		inne postacie kiły i kiła nieokreślona			2	2,37
61	A54	Rzeżączka ^{UE/PL}				1	1,19
62	A55	Ziarnica weneryczna wywołana przez Chlamydie					
63	A56	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie ^{UE/PL}					
64	A69.2	Borelioza z Lyme	ogółem ^{UE/PL}	8	9,32	19	22,54
65			neuroborelioza ^{UE}			1	1,19
66	A70	Ornitozy (zakażenia <i>Chlamydia psittaci</i>)					
67	A75	Dur wysypkowy					
68	A78	Gorączka Q ^{UE}					
69	A77; A79	Gorączka plamista i inne riketsjozy ¹¹⁾					
70	A80.1-2,4	Poliomyelitis ^{UE/PL}	wywołane dzikim wirusem				
71	A80.0,3-8		wyw. wirusem pochodzenia				
72	—	Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat				1	1,19
73	A81.0	Encefalopatie gąbczaste	choroba Creutzfeldta-Jakoba (CJD) ^{PL}				
74	A81.0		wariant choroby Creutzfeldta-Jakoba				
75	A81		inne i nieokreślone				
76	A82	Wścieklizna ^{UE}					
77	Z20.3/Z24.2;Z28	Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień ¹²⁾		19	22,14	9	10,68
78	A84	Kleszczowe zapalenie mózgu ^{UE}					
79	B00.4	Inne wirusowe zapalenie	opryszczkowe				
80	A81.1;A83; A85;B02.0		inne określone				

81	A86	mózgu	nieokreślone				
82	—		w innych chorobach objętych MZ-56				
83	A87.0	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	enterowirusowe				
84	B00.3		opryszczkowe				
85	A87.1-9;B02.1		inne określone i nieokreślone			1	1,19
86	—		w innych chorobach objętych MZ-56				
87	A90-1	Gorączka denga (klasyczna lub krwotoczna) ^{UE}					
88	A92.0	Choroba wywołana przez wirus Chikungunya ^{UE}					
89	A92.3	Gorączka zachodniego Nilu ^{UE}					
90	A92.8	Choroba wywołana przez wirus Zika ^{UE}					
91	A95	Żółta gorączka ^{UE}					
92	A96.2; A98.3-4	Wirusowe gorączki krwotoczne ^{UE}	Ebola, Marburg, Lassa ¹¹⁾				
93	A96.0-1,8-9; A98.0-2,5-8,A99		inna określona i nieokreślona ¹¹⁾				
94	A98.5	Choroba wywołana przez hantawirusy ^{PL}					
95	B01	Ospa wietrzna		131	152,62	277	328,58
96	B03	Ospa prawdziwa ^{UE}					
97	B05	Odra ^{UE}					
98	B06	Różyczka ^{UE/PL}					
99	B08.8	Pryszczycza					
100	B15	Wirusowe zapalenie wątroby	typu A ^{UE}				
101	B16		typu B - ostre ^{UE/PL}				
102	B18.0-1		typu B - przewlekłe i BNO ^{UE/PL 15)}				
103	B17.1		typu C - ostre – ogółem ^{UE/PL}				
104	B17.1		typu C - ostre wg definicji UE				
105	B18.2		typu C - przewlekłe i BNO ^{UE/PL 16)}				
106	B17.0,2-8; B18.8-9;B19		inne i nieokreślone				
107	B20-B24	AIDS – Zespół nabytego upośledzenia odporności ^{UE/PL}					
108	Z21	Nowo wykryte zakażenia HIV ^{UE, 17)}		2	2,33		
109	B26	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic) ^{UE/PL}					
110	B50-B54	Malaria (zimnica) ^{UE}					
111	B67	Bąblowica (echinokokoza) ^{UE}					
112	B69	Wągrzyca (cysticerkoza)					
113	B75	Włośnica ^{UE}					
114	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna ^{UE, 18)}	ogółem	1	1,17	1	1,19
115	B95.3/G04.2; G00.1		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				
116	A40.3		posocznica	1	1,17	1	1,19
117	J13; B95.3/(...)		inna określona i nieokreślona				
118	B96.2/D59.3	Zespół hemolityczno-mocznicowy w przebiegu zak. <i>E. coli</i> ^{UE, 19)}					
119	wym. niżej	Choroba wywołana przez	ogółem				
120	B96.3/G04.2; G00.0		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				

121	A41.3	<i>Haemophilus influenzae</i> ,	posocznica				
122	A49.2;J14; B96.3/(...)	inwazyjna ^{UE/PL} 20)	inna określona i nieokreślona				
123	G01;G04.2; G05.0;	Bakteryjne zapalenie opon	w innych chorobach objętych MZ-56 ²¹⁾				
124	G00.2-8; G04.2	mózgowych	inne określone				
125	G00.9;G04.2	i/lub mózgu	inne, nieokreślone				
126	G03	Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone				1	1,19
127	G04.8-9	Zapalenie mózgu inne i nieokreślone					
128	J09	Grypa ptaków typu A/H5 lub A/H5N1 u ludzi ^{UE/PL, 22)}					
129	J10-J11	Grypa ^{UE/PL}	ogółem			8	9,49
130			u dzieci w wieku 0-14 lat			8	9,49
131	P35.0	Wrodzone choroby wirusowe	różyczka wrodzona ^{UE}				
132	P35.8		choroba wywołana przez wirus Zika ^{UE}				
133	P35.3-9		inne określone i nieokreślone ¹¹⁾				
134	P37.1	Inne wrodzone zakażenia i choroby pasożytnicze	toksoplazmoza ^{UE}				
135	P37.2		listerioza ^{UE}				
136	P37.3-4,8-9		inne określone i nieokreślone ¹¹⁾				
137	U04	SARS – Zespół ostrej niewydolności oddechowej ^{UE, 23)}					
138	T60	Zatrucia pestycydami – ostre ²³⁾					
139	T61	Zatrucia naturalnie toksycznymi substancjami spożytymi jako pokarm ²³⁾	ryby, skorupiaki i inne produkty morza				
140	T62.0		grzyby				
141	T62.1-2		jagody i inne części roślin				
142	T64	Ostre zatrucia żywnością skażoną biologicznie i/lub chemicznie ²³⁾	mikotoksyny				
143	-		dioksyny				
144	-		polichlorowane bifenyle				
145	-		inne określone i nieokreślone				
146	U07.1-2	Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)		5926	6904,1	4489	5324,9
147		Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)-przypadki możliwe		1	1,17	9	10,68
Suma kontrolna				6262	7295,56	5251	6227,62

II. JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA

II.1. Zaopatrzenie ludności w wodę do picia i na potrzeby gospodarcze.

Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego w 2021 r. znajdowało się **31 wodociągów**, które zajmują się zbiorowym zaopatrzeniem ludności w wodę. W zależności od wielkości dobowej produkcji wody ich ilość w poszczególnych grupach wyniosła:

- Wodociągi o wydajności <math><100\text{ m}^3/\text{dobę}</math> - 8 wodociągów
- Wodociągi o wydajności 100-1000 $\text{m}^3/\text{dobę}$ - 20 wodociągów
- Wodociągi o wydajności 1000-10 000 $\text{m}^3/\text{dobę}$ - 3 wodociągi

Ilość wodociągów w poszczególnych grupach uległa zmianie oraz łączna ilość wodociągów zmieniła się w porównaniu do roku 2021.

Wodociągi zarządzane są przez przedsiębiorstwa wodociągowe, które odpowiadają za jakość dostarczanej wody. Badania jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi prowadzą w ramach nadzoru jednostki Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz w ramach kontroli wewnętrznej przedsiębiorstwa wodociągowe, które przygotowują i przedstawiają do uzgodnienia Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu harmonogram prowadzenia badań oraz przekazują wyniki badania wody.

Wykaz wodociągów o wydajności <math><100\text{ m}^3/\text{dobę}</math>:

1. Jędrzejewo
2. Krucz
3. Pokrzywno
4. Radolin
5. Dzierżązno
6. Rudka
7. Stobno
8. Gulcz

Wykaz wodociągów o wydajności 100-1000 $\text{m}^3/\text{dobę}$:

1. Wieleń (Północny)
2. Wieleń (Południowy)
3. Rosko
4. Siedlisko
5. Lubasz
6. Ciszkowo
7. Kuźnica Czarnkowska
8. Gębice
9. Romanowo
10. Śmieszkowo
11. Huta

12. Drawsko
13. Połajewo
14. Krosinek
15. Tarnówko
16. Stajkowo
17. Sokołowo
18. Chełst
19. Sarbia
20. Biała

Wykaz wodociągów o wydajności 1000-10 000 m³/dobę

1. Czarnków
2. Trzcianka
3. Krzyż Wielkopolski

Jakość mikrobiologiczna wody.

W roku 2022 jakość mikrobiologiczna wody dostarczanej przez wodociągi na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego spełniała wymagania Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 roku, przy czym należy podkreślić, że zdecydowana większość wodociągów nie prowadzi stałej dezynfekcji wody a woda ujmowana jest ze źródeł podziemnych o różnej głębokości.

W roku 2022 roku stwierdzono tylko jeden przypadek okresowego pogorszenia jakości mikrobiologicznej wody, dotyczył wodociągu w Stajkowie, gdzie stwierdzono pojedyncze bakterie grupy coli w ilości 1 i 2 jtk/100 ml. Pozostałe parametry mikrobiologiczne spełniały wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017 r., poz.2294). Ww. rozporządzenie dopuszcza obecność pojedynczych bakterii grupy coli pod warunkiem nieobecności w badanej próbie bakterii Escherichia coli i enterokoków, których w badanych próbach nie stwierdzono oraz pod warunkiemjęcia działań naprawczych, które przedsiębiorstwo przeprowadziło.

Nie wystąpiło zagrożenie zdrowotne dla konsumentów i nie wydano ograniczeń i zaleceń sanitarnych dotyczących spożycia i użytkowania wody. Pogorszenie jakości wody było przejściowe i po kilku dniach uzyskano poprawę jej jakości. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie wydał dwa komunikaty o jakości wody, jeden o jej pogorszeniu w dniu 09.06.2022, drugi o poprawie w dniu 20.09.2022 r.

Co ważne, w roku 2022 nie stwierdzono przypadku przekroczeń parametrów mikrobiologicznych stanowiących zagrożenie dla zdrowia konsumentów.

Jakość fizykochemiczna wody.

Pod względem fizykochemicznym wszystkie wodociągi dostarczały wodę przydatną do spożycia przez ludzi. Stwierdzono tylko jeden przypadek okresowego pogorszenia jakości fizykochemicznej wody dotyczący wodociągu w Jędrzejewie (gm. Lubasz). Pogorszenie dotyczyło okresu kilku miesięcy i ustąpiło po przeprowadzeniu zmian w procesie uzdatniania

wody. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie wydał w dniu 26.04.2022 r. decyzję o warunkowej przydatności wody do spożycia ze względu na ponadnormatywną zawartość żelaza. Zostały wydane dwa komunikaty, pierwszy w dniu 04.04.2022 r. o jej pogorszeniu wraz z informacją, że przekroczenia te nie mają negatywnego wpływu na zdrowie konsumentów, mogą jednak obniżać cechy organoleptyczne wody: smak, zapach, barwę i powodować brunatne przebarwienia na urządzeniach sanitarnych czy pranych tkaninach oraz z dnia 08.11.2022 r. o jej poprawie. Nie wystąpiło zagrożenie zdrowotne dla konsumentów i nie wydano ograniczeń i zaleceń sanitarnych dotyczących spożycia i użytkowania wody.

Co istotne, w 2022 roku, nie stwierdzono przypadku przekroczeń parametrów stanowiących zagrożenie dla zdrowia konsumentów.

Oprócz wyżej wymienionych wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę PSSE w Czarnkowie obejmuje swoim nadzorem **wodociągi lokalne - ujęcia indywidualne**, które dostarczają lub wykorzystują wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia w ramach działalności gospodarczej lub budynkach użyteczności publicznej, budynkach zamieszkania zbiorowego lub podmiotach działających na rynku spożywczym. Takich wodociągów w 2022 r. na terenie powiatu było **9**.

Wszystkie zostały skontrolowane, także pod względem jakości wody. We wszystkich przypadkach woda spełniała wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia.

II.2. Legionella sp.

W roku 2022 kontynuowano badania jakości mikrobiologicznej ciepłej wody użytkowej pod kątem obecności w niej Legionella sp. Pobrano **10** prób:

- 4 próby wody z instalacji wody ciepłej w Szpitalu Powiatowym w Trzciance,
- 6 prób wody z instalacji wody ciepłej w Zespole Zakładów Opieki Zdrowotnej w Czarnkowie.

Żadna z prób nie została zakwestionowana.

Parametry ciepłej wody użytkowej reguluje rozporządzenie Ministra Infrastruktury z 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2015, poz. 1422 późn. zm.), w punktach czerpalnych temperatura wody ciepłej powinna wynosić 55-60°C, a w instalacji powinno przeprowadzać się okresową dezynfekcję termiczną przy temperaturze wody nie niższej niż 70°C i nie wyższej niż 80°C. Wymagania te spowodowane są faktem, że bakterie z rodzaju Legionella rozwijają się w środowisku wodnym w optymalnej temperaturze 38-42°C, a giną w temperaturze ok. 70°C. Występuje ok. 30 gatunków bakterii z rodzaju Legionella, część z nich jest chorobotwórcza, powodując m.in. objawy grypopodobne. Najbardziej znana i niebezpieczna to choroba legionistów, czyli legionellozowe zapalenie płuc wywoływane przez Legionella pneumophila.

II.3. Informacje dodatkowe.

W roku 2022 organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Czarnkowie przeprowadził **w obiektach wodnych 170 kontroli**, w tym 39 protokółarnych i 131 kontroli jakości wody.

Wydano **7 decyzji administracyjnych** dotyczących urządzeń wodnych oraz **2 decyzje rachunkowe**.

Pobrano 198 prób wody przeznaczonej do spożycia i 10 prób ciepłej wody użytkowej. Pod względem jakości zakwestionowano 6 prób, w tym pod względem fizykochemicznym 4 i pod względem mikrobiologicznym 2.

W ramach kontroli wewnętrznej przedsiębiorstwa wodociągowe i **podmioty pobrały 285 prób, z czego zakwestionowano 5 prób**, wszystkie pod względem fizykochemicznym.

II.4. Podsumowanie.

Badania wody przeznaczonej do spożycia prowadzone są w bardzo szerokim zakresie, który obejmuje oprócz badań podstawowych także takie parametry jak: azotyny, azotany, ołów, kadm, chrom, rtęć, arsen, cyjanki, pestycydy, WWA, THM, benzen, benzo(a)piren. Są to parametry, których zawartość w wodzie może stanowić zagrożenie dla zdrowia osób spożywających wodę i dlatego monitorowanie ich zawartości jest tak istotne. Jak do tej pory nie stwierdzono w pobranych na naszym terenie próbach przekroczeń tych substancji. W tak szerokim zakresie **przebadano 35 prób w ramach nadzoru Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz 41 prób w ramach kontroli wewnętrznej przedsiębiorstw wodociągowych i podmiotów**. Pozostałe próby zostały zbadane w podstawowym zakresie bakteriologicznym i fizykochemicznym.

Reasumując, jakość wody dostarczanej konsumentom w roku 2022 była zgodna z wymaganiami i jest to efekt wieloletnich starań i działań zarówno przedsiębiorstw wodociągowo-kanalizacyjnych, władz gminnych jak i organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Na przestrzeni ostatnich lat było widać systematyczną poprawę jakości wody i realizację wielu przedsięwzięć w tym kierunku, np. na terenie gminy Połajewo podjęto starania w celu reaktywacji wodociągu w Młynkowie, który zostanie uruchomiony najprawdopodobniej w styczniu 2023 r., zwodociągowano kolejne miejscowości, np. Biała i Hamrzysko. Prowadzone są na bieżąco prace remontowe, np. w roku 2022 wymieniono złoża filtracyjne w SUW w Połajewie, przeprowadzono częściową modernizację systemu napowietrzania wody w Trzciance, przeprowadzono demontaż dwóch hydroforów i montaż jednego zbiornika filtracyjnego i mieszacza wodno-powietrznego w SUW w Śmieszkowie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie kontynuuje wzmożony nadzór, w postaci dodatkowych, pozaplanowych badań, nad jakością wody dostarczanej z wodociągu w Sarbii, z uwagi na zgromadzone w 2018 r., bezpośrednio za ogrodzeniem stacji uzdatniania wody i ujęcia, odpady. W roku 2022 zbadano dodatkowo **7 prób**, pobranych w stacji uzdatniania wody w Sarbii. Wszystkie próby spełniały wymagania Ministra Zdrowia z 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. 2017.2294).

Mangan	Żelazo	Mętność	Bakterie grupy coli	Ogólna liczba mikro-organizmów w 22°C po 72h	Zapach	Escherichia coli	Enterokoki	Razem
-	4	2	2	1	-	-	-	6

Tab. 4. Stwierdzone przekroczenia w wodzie parametrów w badaniach inspekcji sanitarnej.

Mangan	Żelazo	Mętność	Bakterie grupy coli	Ogólna liczba mikro-organizmów w 22 °C po 72h	Zapach	Escherichia coli	Enterokoki	Razem
-	4	3	-	1	-	-	-	5

Tab. 5. Stwierdzone przekroczenia w wodzie parametrów w badaniach przedsiębiorstw wodociągowych.

III. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK

III. 1. Ustępy publiczne stałe, skanalizowane.

Liczba obiektów ujętych w ewidencji wynosi 3, liczba ta nie uległa zmianie w porównaniu z rokiem ubiegłym. Skontrolowano 3 obiekty, w Czarnkowie.

Pierwszy Obiekt jest własnością Urzędu Miasta w Czarnkowie, administrowany jest przez Zakład Usługowy Eugeniusz Handschke. Zakład odpowiedzialny jest za stan sanitarno-higieniczny obiektu, za stan techniczny odpowiada UM w Czarnkowie. Szalet mieści się w wolnostojącym murowanym budynku, umiejscowionym częściowo w zagłębieniu terenu. Do obiektu prowadzą schody w dół, osobne do części męskiej i damskiej z wydzielonymi kabinami oraz z umywalkami w przedsionkach, które posiadają wspólną część – zaplecze dla pracownika, z biurkiem, przeszkloną szybą z widokiem na część damską i męską, szafą na sprzęt i środki myjące. W części sanitarnej pomieszczenia wykafelkowane: posadzka i ściany. W każdym z przedsionków po 2 umywalki i ręczniki jednorazowe. Bieżąca woda z wodociągu publicznego, ścieki odprowadzane są do kanalizacji, automatyczna wentylacja mechaniczna (uruchamiana na czujnik ruchu). Woda ciepła z elektrycznego bojlera, obiekt ogrzewany – piec gazowy. Do gromadzenia odpadów komunalnych przed wejściem do toalety damskiej znajduje się duży zamykany pojemnik. Sprzątany codziennie przed zamknięciem obiektu.

Aktualnie obiekt został zamknięty do likwidacji.

Pozostałe **dwa obiekty** w Czarnkowie mieszczą się w drewnianych parterowych pawilonach na Placu Wolności i Parku Staszica w Czarnkowie przystosowane są dla osób niepełnosprawnych. Posiadają automatyczne drzwi otwierane na monety oraz zamontowane przewijaki dla dzieci. W pomieszczeniach WC jest wydzielona części męska i damska, woda ciepła z podgrzewaczy przepływowych, wyposażone w odpowiednią ilość środków higieny

osobistej: mydło w dozowniku, ręczniki w podajniku oraz papier toaletowy. Zapewniona wystarczająca ilość środków czystości służących do sprzątnia toalet oraz w środki do dezynfekcji. W toaletach zamontowana jest wentylacja automatyczna. Źródłem zaopatrzenia w wodę jest sieć wodociągowa, nieczystości płynne odprowadzane są do sieci kanalizacyjnych. Teren wokół budynków zadbane. Obiekty pod względem sanitarno-technicznym nie budziły zastrzeżeń. Toalety sprzątnane i dezynfekowane 2 x dziennie przez osobę zatrudnioną przez Urząd Miasta w Czarnkowie, stałego dozoru brak. Toalety czynne w godzinach 8.00-22.00. Na sprzęt do sprzątnia, środki dezynfekcyjne i środki czystości wydzielona metalowa szafka w części męskiej, zamykana, niedostępna dla osób postronnych.

III. 2. Hotele.

Na terenie działalności Stacji istnieją 4 hotele, liczba ta nie uległa zmianie w porównaniu z rokiem ubiegłym:

1. Trzcianka - „Hotel Ajaks” ul. P. Skargi 56
Ewelina Łuczak, Głuchowo, ul. Sławna 7, 64-052 Komorniki
2. Czarnków - hotel „LIDIA” ul. Przemysłowa 2 A
3. Smolarnia - Hotel Sp. z o. o. Smolarnia 27
4. Pestkownica 1 – „Rezydencja nad Jeziorem”

Skontrolowano 3 obiekty: Hotel „Ajaks” Trzcianka, Hotel „Smolarnia” Smolarnia 27, „Rezydencja nad Jeziorem”, Pestkownica 1.

Wszystkie obiekty utrzymane są na dobrym poziomie sanitarnym i technicznym. Zaopatrywane są w wodę z wodociągów publicznych, a ścieki odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej. Wyjątek stanowi „Rezydencja nad Jeziorem” w Pestkownicy. Obiekt posiada własne ujęcie wody oraz ekologiczną oczyszczalnię ścieków. W stosunku do tego obiektu wydano zalecenia dotyczące m.in. uporządkowania stacji uzdatniania wody, usunięcia z pomieszczenia zbędnego sprzętu i środków, które mogą stanowić źródło zanieczyszczenia w tym zmiany zapachu wody, zapewnienia prawidłowego stanu sanitarno-technicznego pomieszczenia umożliwiającego utrzymanie bieżącej czystości (szczelna posadzka), odmalowania ściany, oczyszczenia przewodów wodnych, zapewnienia w hydroforni apteczki I pomocy wraz z wyposażeniem, zapewnienia szczelnego wężu na studni.

Wszystkie hotele korzystają z usług pralni profesjonalnych, w żadnym z nich nie pierze się bielizny pościelowej na miejscu. Poduszki, kołdry, koce okresowo poddawane są czyszczeniu i praniu, a zapisy z tych zabiegów odnotowywane są w specjalnych rejestrach. Zaopatrzenie obiektów w środki dezynfekcyjne wystarczające.

Motele – brak

Pensjonaty - brak

Kempingi – brak

Domy Wycieczkowe – brak

Schroniska młodzieżowe, schroniska, pola biwakowe – brak

III.3. Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie.

W porównaniu z rokiem ubiegłym liczba obiektów uległa zmianie z 76 na 75.

W 2022 r. przeprowadzono 10 kontroli sanitarno-higienicznych tych obiektów. Pozostałe obiekty nie były zaplanowane do kontroli. Skontrolowane obiekty to: **7** obiektów zarezerwowanych jako pokoje gościnne, **2** ośrodki wypoczynkowe, czynne sezonowo oraz **1** gospodarstwo agroturystyczne.

W grupie obiektów jako pokoje gościnne skontrolowano:

1. Firma Usługowa, Produkcyjno- Handlowa "JAGNAR" Jadwiga Broda, Trzcianka ul. Joachima Lelewela 1 B
2. Gminna Spółdzielnia Samopomoc Chłopska w Wieleniu, ul. Staszica 3
3. Borowik i Muchomorek, Handel i Gastronomia, Krystyna Wachowiak Między ul. Powstańców Wielkopolskich 15
4. PORTUS Ośrodek szkoleniowo-rekreacyjny Marcin Błęcki, Lubasz ul. Płk Orłowskiego 12
5. Zajazd Meteor Lubasz ul. Chrobrego 88
6. January Ośrodek Wypoczynkowy, Straduń 14
7. Dom Sportowca, Kwiejce 20

W stosunku do **2** obiektów wydano doraźne zalecenia, a mianowicie, podczas kontroli w Gminnej Spółdzielni Samopomoc Chłopska w Wieleniu, w łazience ogólnodostępnej na ścianie znajdował się zardzewiały kaloryfer. Zalecenia brzmiały następująco:

1. Zapewnić odpowiedni stan techniczny kaloryfera.
2. Prowadzić rejestr prania i dezynfekcji koccy, kołder, poduszek i materacy.

W Domu Sportowca w Kwiejcach, również zalecono prowadzenie rejestru dezynfekcji koccy, kołder, poduszek i materacy.

Podczas kontroli stwierdzono, że **9** obiektów jest podłączonych do wodociągów publicznych, natomiast **1** obiekt posiada własne ujęcie wody. W **5** obiektach ścieki odprowadzane są do kanalizacji, w **2** obiektach ścieki odprowadzane są do zbiornika bezodpływowego, natomiast **3** posiadają własną oczyszczalnię. Pranie bielizny pościelowej w **7** przypadkach odbywa się w pralniach usługowych a w **3** obiektach we własnym zakresie. Zaopatrzenie w środki dezynfekcyjne i sprzęt czystościowy są wystarczające.

Obiekty wypoczynkowe sezonowe.

Obiekty noclegowe sezonowe - skontrolowano **2** obiekty: Ośrodek wypoczynkowy n/Jeziorem Królewskim w Krzyżu Wlkp., oraz Ośrodek wypoczynkowy w Lubaszu prowadzony przez Gminny Ośrodek Kultury.

W roku 2022 w Ośrodku wypoczynkowym n/Jeziorem Królewskim w Krzyżu Wlkp., dobudowano nowe toalety z 4 kabinami prysznicowymi i 2 kabinami WC i 6 umywalkami. Wykonano nowe zadaszanie przy obiekcie gastronomicznym ze stołami i krzesłami.

Stan sanitarny i techniczny kontrolowanych obiektów oraz udostępnianych przyczep kempingowych i pól namiotowych (Ośrodek wypoczynkowy w Lubaszu) prawidłowy. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Agroturystyka.

Skontrolowano **1** obiekt: Gospodarstwo agroturystyczne Romanowo Dolne - Osuch 6A, Urszula i Janusz Fąferek.

Stan techniczny obiektu i stan sanitarno-higieniczny bez zastrzeżeń. Obiekt posiada przyznaną kategoryzację, dwie gwiazdki przyznane przez Polską Federację Turystyki Wiejskiej GG. Zaopatrzony w wodę z wodociągu publicznego, ścieki odprowadzane do przydomowej oczyszczalni, a odpady komunalne odbierane są przez Piłski Międzygminny Związek Gospodarowania Odpadami.

III.4. Dworce autobusowe i przystanki.

W ewidencji na rok 2022 istniały **3** obiekty. W tej grupie nie przeprowadzono kontroli, ponieważ zaplanowano likwidację przystanków PKS w 2022 roku.

III.5. Dworce i stacje kolejowe.

Na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego znajduje się 5 obiektów, stan ten nie uległ zmianie w porównaniu z rokiem ubiegłym. W 2022 roku przeprowadzono **2** kontrole sanitarne dwóch dworców PKP.

Na dworcu **PKP w Krzyżu Wlkp.** toalety są skanalizowane, przystosowane do osób niepełnosprawnych. W dniu kontroli toalety stacjonarne nie były czynne, z powodu braku personelu do obsługi. Czynna tylko toaleta przenośna TOY-TOY, bez dostępu do bieżącej wody, brak papieru toaletowego, mydła w płynie, wewnątrz czysto, bez nieprzyjemnego zapachu. Poczekalnia wyposażona w plastikowe ławko-krzeselka oraz 5 pojemników metalowych na odpady komunalne z workiem wewnątrz. W holu i na poczekalni dworca ściany czyste, odświeżone. Na peronie nowe ławki drewniane i metalowe, trzy nowe wiaty zadane z przezroczystymi ścianami. Stan sanitarny nie budził zastrzeżeń.

Na dworcu **PKP w Drawskim Młynie** wydzielono w części budynku poczekalnię. W poczekalni znajdują się dwie ławki oraz pojemnik plastikowy na odpady komunalne z workiem foliowym. Na zewnątrz przy budynku dla osób podróżujących i korzystających z dworca PKP ustawiona przenośna kabina mobilna WC. W dniu kontroli brak papieru toaletowego, ręcznika jednorazowego, mydła w płynie oraz brak wody bieżącej. Na dwóch wyżej wymienionych dworcach nieczynne kasy biletowe. W czasie kontroli sanitarnej wydano zalecenia, które dotyczyły w obu dwóch przypadkach: wyposażać od zaraz w kabinach mobilnych: ręczniki jednorazowe, papier toaletowy, mydło w płynie oraz na dworcu PKP w Krzyżu Wlkp. zalecono podjąć działania w kierunku zapewnienia obsługi skanalizowanych toalet i ich uruchomienie. Stan sanitarno-techniczny w obu dworcach nie budził zastrzeżeń.

III.6. Przystanie jednostek pływających rekreacyjnych i sportowych.

W ewidencji istnieją **2** przystanie rzeczne, stan ten nie uległ zmianie w porównaniu z rokiem ubiegłym, obiekty skontrolowano.

Przystań rzeczna Marina w Czarnkowie.

Posiada wydzielone baseny jachtowe, które zostały wyposażone w pomosty drewniane. Zapewniony dostęp do wody pitnej, energii elektrycznej, możliwość usunięcia odpadów komunalnych stałych i płynnych, slip do wodowania i wyciągania jednostek pływających. Do dyspozycji korzystających i zwiedzających przystań jest zaplecze sanitarne oraz WC damska, męska i dla osób niepełnosprawnych, w każdej dwie kabiny prysznicowe. Otoczenie przystani utrzymane w należytym stanie, alejki spacerowe wyłożone kostki granitową, wyznaczony

parking samochodowy, wypożyczalnia kajaków, rowerów, wydzielone pomieszczenie z pralnią, kuchenką, na zewnątrz murowany grill. Przy przystani taras widokowy w kształcie pokładu statku. Stan sanitarno-techniczny nie budził zastrzeżeń. Otoczenie przystani utrzymane w należytym stanie.

Marina YNDZEL w Drawsku.

Obiekt usytuowany jest przy rzece Noteć-Starorzecze, jest przystanią rzeczną dla jednostek pływających na trasie Międzynarodowej Drogi Wodnej E-70, prowadzącej od Berlina do Kaliningradu. Zaplecze sanitarne składa się z trzech części: dla osób niepełnosprawnych, dla kobiet i mężczyzn, w każdej części prysznic i toalety. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego, ścieki odprowadzane są do kanalizacji wiejskiej. Oprócz tego wydzielono teren rekreacyjny: miejsce na ognisko i na namioty, alejki spacerowe z ławkami, miejsce do gry w siatkówkę plażową, przy marinie wypożyczalnia sprzętu pływającego i rowerów. Otoczenie zadbane i posprzątane, pojemniki na odpady czyste i opróżnione. Stan sanitarno-techniczny nie budził zastrzeżeń.

III.7. Zakłady fryzjerskie.

Ogółem według ewidencji na rok 2022 istnieje **59** obiektów. Skontrolowano **21** obiektów planowanych do kontroli w 2022 r. Dodatkowo miała miejsce 1 kontrola interwencyjna oraz 5 kontroli Covidowych.

Obiekty zaopatrywane są w wodę z wodociągów publicznych, nieczystości płynne odprowadzane są do kanalizacji miejskiej. Odpady stałe gromadzone w pojemnikach lub w kontenerach sukcesywnie opróżniane przez firmy specjalistyczne i wywożone na wysypiska odpadów komunalnych. Zakłady posiadają wentylacje grawitacyjną lub mechaniczną. Zakłady fryzjerskie stosują preparaty i środki dezynfekcyjne o szerokim spektrum działania bakterio-, grzybo-, i wirusobójcze zgodnie z zaleceniami producenta oraz ściśle przestrzegają parametry (stężenia roztworu i czasu działania preparatu), dezynfekcji rąk oraz do dezynfekcji narzędzi fryzjerskich oraz do preparatów myjąco-dezynfekcyjnych. Kontrolowane obiekty posiadają do wglądu dokumenty zakupu środka dezynfekcyjnego. Zakłady korzystają z bielizny jednorazowego użytku. Na brudne oraz czyste narzędzia fryzjerskie posiadają opisane pojemniki plastikowe z zamknięciem. Do przechowywania sprzętu porządkowego w zakładach są wyznaczone miejsca w pomieszczeniu WC lub w pomieszczeniu socjalnym zamontowane szafy na środki czystości, większa część zakładów posiada zlew na wysokość 0,5 m od podłogi. W zakładach istnieje informacja o zakazie palenia tytoniu w formie pisemnej i w formie graficznej oraz o zakazie palenia e-papierosów.

W jednym zakładzie przeprowadzono kontrolę interwencyjną. Za brak czystości na stanowisku fryzjerskim i brak środków dezynfekcyjnych oraz środki z nieaktualną datą przydatności nałożono mandat karny w wysokości 100 zł.

III.8. Zakłady kosmetyczne.

Ogółem według ewidencji na rok 2022 istnieje **61** obiektów.

Skontrolowano **17** obiektów planowanych, dodatkowo **4** kontrole Covidowe.

Zakłady funkcjonalne i estetycznie wykończone. W większości przypadków klienci przyjmowani są pojedynczo co umożliwia zachowanie właściwych warunków sanitarnych. Gabinety oferują gamę zabiegów pielęgnacyjnych takich jak: stylizacja paznokci i manicure, pielęgnacja twarzy, ultradźwięki, masaż twarzy, szyi i dekoltu, depilacja woskiem, przekłuwanie uszu, pedicure, henna brwi i rzęs, przedłużanie rzęs, mikrodermabrazja.

Wszystkie zakłady zaopatrywane są w wodę z wodociągu publicznego a nieczystości płynne odprowadzane są do kanalizacji. Odpady stałe gromadzone w pojemnikach lub w kontenerach sukcesywnie opróżniane przez firmy specjalistyczne i wywożone na wysypiska odpadów komunalnych na wyznaczonym wysypisku. W zakładach stosowane są preparaty i środki dezynfekcyjne o szerokim spektrum działania bakterio- grzybo-, i wirusobójczym zgodnie z zaleceniami producenta oraz ściśle przestrzegają sposobu stosowania preparatów do dezynfekcji rąk oraz do dezynfekcji narzędzi kosmetycznych. Narzędzia wielokrotnego użycia, które mogą naruszyć ciągłość skóry, po każdym kliencie poddawane są działaniu preparatu myjąco- dezynfekcyjnego oraz sterylizacji.

III.9. Zakłady tatuażu.

Ogółem według ewidencji na rok 2022 istnieje **6** obiektów. Przeprowadzono **3** kontrole. Podczas kontroli nie wydano zaleceń. Stan sanitarny i techniczny skontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń. Stosowane preparaty w odpowiednich datach przydatności. Sprzęt do tatuażu sprawny technicznie.

III.10. Zakłady odnowy biologicznej.

Ogółem według ewidencji na rok 2022 istnieją **24** obiekty (solaria - **4**, siłownie - **6**, fitness club - **4**, gabinet masażu - **8**, inne - **2**). Przeprowadzono **9** kontroli planowanych. Dodatkowo przeprowadzono **1** kontrolę siłowni i **1** kontrolę solarium dotyczące przestrzegania ustanowionych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

Siłownie.

Skontrolowano **2** obiekty.

Stan sanitarny i techniczny prawidłowy.

Solaria.

Kontrolę przeprowadzono w **2** obiektach.

Obiekty posiadają wentylację nawiewno-wywiewną. Stan sanitarny i techniczny prawidłowy.

Na tablicy informacyjnej oraz na wejściu do solarium informacja o zakazie udostępniania solarium osobom, które nie ukończyły 18. roku życia zgodnie z Rozporządzeniem Ministra.

Fitness club.

Skontrolowano **1** obiekt.

Obiekt świadczący usługi w zakresie odnowy biologicznej, dostosowany jest dla osób niepełnosprawnych: wejście oraz toaleta. Składa się z wielu pomieszczeń, parter: recepcja z fit barem, zapleczem socjalnym dla pracowników, hol z kanapami, solarium, łazienka ogólnodostępna dostosowana dla osób niepełnosprawnych, 2 sale do squash'a, sala funkcjonalna - siłownia, sala fitness, sala fit bike- rowerowa, szatnia męska z zapleczem

sanitarnym i z sauną. Piętro: szatnia damska z zapleczem sanitarnym i z sauną, siłownia, hol z kanapą i TV. Stan sanitarny i techniczny bez zastrzeżeń.

Gabinety masażu.

Skontrolowano 4 obiekty.

W tej grupie obiektów wyróżnia się Centrum Terapii i Rehabilitacji REHA-SENS ul. Zielona 4 Krzyż Wlkp. W lokalu inwestor prowadzi usługi rehabilitacyjne (wykonywane tylko z zakresu kinezyterapii, tj. indywidualna praca z pacjentem, ćwiczenia wspomagane, ćwiczenia czynne, bierne oraz masaże), terapie integracji sensorycznej, terapie: psychologiczną, logopedyczną/neurologiczną. Lokal posiada przyłącze do instalacji wodno-kanalizacyjnej, instalacji elektroenergetycznej, ogrzewanie centralne, oświetlony jest światłem dziennym i sztucznym. W pomieszczeniach przewidziano wentylację grawitacyjną. Podłogi oraz ściany wykonane są z materiałów trwałych o powierzchniach gładkich, zmywalnych, nienasiąkliwych, łatwych w utrzymaniu czystości. zatrudnienie 14 osób. Obiekt nowy i nowoczesny.

III.11. Inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu.

Ogółem według ewidencji na rok 2022 istnieje 19 obiektów. Skontrolowano 8 obiektów.

Wszystkie zakłady zaopatrywane są w wodę z wodociągów publicznych, nieczystości płynne odprowadzane są do kanalizacji miejskiej i wiejskiej. Odpady stałe gromadzone w pojemnikach lub w kontenerach sukcesywnie opróżniane przez firmy. Zakłady posiadają instrukcję postępowania z odpadami niebezpiecznymi, które gromadzone są w oznakowanych pojemnikach szczelnych, o nienasiąkliwych ścianach, bez możliwości ponownego otwarcia. We wszystkich ww. obiektach umieszczono informacje o zakazie palenia tytoniu. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

III.12. Domy Pomocy Społecznej.

Liczba obiektów w ewidencji na dzień 31.12.2022 r. wynosi 4. Liczba ta nie uległa zmianie w porównaniu z rokiem ubiegłym. Skontrolowano 3 obiekty.

1. Zespół Domów Pomocy Społecznej prowadzony przez Zgromadzenie Sióstr Franciszkanek Rodziny Maryi ul. Staszica 2, 64-730 Wieleń,
2. Dom Pomocy Społecznej w Wieleniu ul F Chopina 9, 64-730 Wieleń,
3. Dom Pomocy w Trzciance ul. 27 Stycznia 41, 64-980 Trzcianka.

Kontrolą objęto: pokoje mieszkalne pensjonariuszy, pomieszczenia sanitarne, pralnie, sposób gromadzenia odpadów komunalnych i medycznych, ambulatorium postępowanie ze zwłokami, pomieszczenia rehabilitacji, zaopatrzenie w wodę.

W 2 obiektach wydano zalecenia.

Dom Pomocy Społecznej, ul. 27 Stycznia 41, 64-980 Trzcianka:

1. Zaktualizować procedury profilaktyki zakażeń stosowanych w podmiocie.
2. Prowadzić rejestr temperatur w lodówce potwierdzający prawidłowy łańcuch chłodniczy dla leków.

3. Wprowadzić prawidłową dezynfekcję sprzętu wielorazowego, używanego w podmiocie wraz z opracowaną procedurą.
4. Zaktualizować procedurę postępowania z odpadami medycznymi.
5. W łazienkach nr. 118, 225, 322, 414, zlikwidować na suficie i części ścian zacieki oraz przeprowadzić poprawki malarskie.

Dom Pomocy Społecznej w Wieleniu ul. F. Chopina 9 64-730 Wieleń:

1. Wymienić pękniętą szybę w świetliku na poddaszu.
2. W gabinecie doraźnej pomocy medycznej zalecono zastosowanie dozownika do dezynfekcji rąk przy umywalce na stałe, a stosowanie przenośnego dozownika do dezynfekcji rąk przy wózku pielęgniarstwowym.

III.13. Cmentarze.

Liczba obiektów w porównaniu z rokiem ubiegłym nie zmieniła się i wynosi 37. Liczba skontrolowanych cmentarzy 5.

Na terenie cmentarzy usytuowane są domy przedpogrzebowe, murowane w jednym przypadku dom przedpogrzebowy usytuowany jest przy kościele wyznaczone tylko do ceremonii pożegnania zmarłego. Cmentarze posiadają punkty poboru wody zaopatrywane z wodociągów publicznych. Odpady komunalne gromadzone w pojemnikach plastikowych lub w kontenerach, systematycznie opróżniane przez firmy specjalistyczne posiadające zezwolenia. We wszystkich obiektach zrezygnowali z segregacji odpadów. Drogi, aleje częściowo utwardzone płytami chodnikowymi, kostką brukową. Teren cmentarzy utrzymany czysto. W obiektach stan sanitarno-techniczny zachowany.

III.14. Domy Przedpogrzebowe.

Ogółem według ewidencji na rok 2022 istnieje 6 domów przedpogrzebowych, skontrolowano 3 z nich. Liczba ta nie uległa zmianie w porównaniu do roku ubiegłego.

Stan sanitarno-higieniczny kontrolowanych domów przedpogrzebowych, kostnic wraz z pomieszczeniami pomocniczymi nie budził zastrzeżeń. Domy przedpogrzebowe składają się z chłodni do przechowywania zwłok, wyposażone w termometry do pomiaru temp. wewnątrz chłodni. Pomieszczenia do wykonywania ceremonii pogrzebowej, wyposażone w estetyczne ławki drewniane, tam też znajduje się wentylacja grawitacyjna w jednym przypadku znajduje się klimatyzacja. Domy przedpogrzebowe zaopatrują się w wodę z wodociągu publicznego, ścieki w 3 obiektach odprowadzane są do kanalizacji, w 1 do zbiornika bezodpływowego. W jednym przypadku zostało wydane zalecenie dotyczące stanu technicznego zabezpieczenia osłon na żarówki w pomieszczeniu socjalnym pracowników. Przy kontroli domów przedpogrzebowych skontrolowano 3 środki transportu do przewozu zwłok (szczątków). Dodatkowo skontrolowano 1 środek transportu do przewozu zwłok ze względu na zakup nowego samochodu i wystawienie opinii sanitarnej.

III.15. Inne obiekty użyteczności publicznej.

W ewidencji istnieje 30 obiektów, skontrolowano 9, nie skontrolowano 21 obiektów (nie zaplanowano do kontroli na rok 2022). Przeprowadzono ogółem 9 kontroli sanitarnych.

III.15.1. Stadiony.

Według ewidencji istnieje 13 obiektów, skontrolowano 3 obiekty, które były ujęte w planie kontroli na rok 2022. Skontrolowane zostały:

- Stadion miejski im. Józefa Noego w Wieleniu,
- Stadion sportowy w Czarnkowie ORLIK 2012,
- Stadion MKS Drawa Krzyż.

Wszystkie te stadiony są to stadiony sportowe, na których odbywają się turnieje piłki nożnej, siatkówki i koszykówki. W każdym z nich znajdują się pomieszczenia: zaplecze dla trenerów, magazyn sprzętu sportowego oraz dwa osobne sanitariaty, dwie szatnie dla kobiet oraz mężczyzn, dwa zaplecza sanitarne wyposażone w umywalkę, WC i natrysk, w tym jedno przystosowane dla osób z niepełnosprawnościami. Woda dostarczana jest z wodociągu publicznego, ścieki, sieć kanalizacyjna, odpady komunalne podpisana umowa z firmą specjalistyczną.

W obiektach umieszczona informacja o zakazie palenia w formie graficznej i pisemnej, oraz e-papierosy. Tereny te były zadbane i czyste. Stan sanitarno-techniczny zachowany.

III.15.2. Parkingi.

Według ewidencji na rok 2022 istnieją 2 obiekty, wszystkie skontrolowano.

Są to parkingi leśne, umożliwiające turystom dłuższy postój i odpoczynek podczas podróży. Parking leśny przy trasie Czarnków-Przybychowo-Oborniki wyposażony jest w wiatę do spożywania posiłków, z stołem i ławami, ustawione są pojemniki na odpady oraz 18 miejsc postojowych na samochody osobowe. Na parkingu znajduje się drabina metalowa do ćwiczeń odprężających, znajduje się także waga ITD do określenia wagi samochodów ciężarowych. Wjazd utwardzony asfaltem. Na parkingu brak toalet, w sezonie letnim 30.04-15.09 zostaną ustawione 2 toalety przenośne typu TOI-TOI. Teren wokół parkingów podczas kontroli był zadbane.

III.15.3. Domy Kultury.

Ogółem według ewidencji na rok 2022 istnieje 5 obiektów, liczba ta nie zmieniła się do roku ubiegłego, skontrolowano 2.

Miejskie Centrum Kultury w Krzyżu Wlkp. - prowadzi działalność w zakresie kultury, rozrywki i rekreacji. W obiekcie znajduje się wyremontowana sala widowiskowo-kinowa na 143 miejsca. W sali zostały wymienione wszystkie fotele na nowe. Przy scenie znajdują się dwie garderoby i toaleta. Obiekt posiada wentylację mechaniczną i klimatyzację. Stan sanitarno-technicznym nie budził zastrzeżeń.

Dom Kultury w Połajewie - prowadzi działalność w zakresie kultury, rozrywki i rekreacji. Obiekt posiada salę taneczną, gdzie odbywają się próby chóru. W obiekcie istnieje wentylacja nawiewno-wywiewna a na sali widowiskowej zamontowano klimatyzację. Przy ośrodku kultury znajduje się pomieszczenia biblioteczne z podziałem dla dzieci i dorosłych. W części bibliotecznej (w oddziale dla dorosłych) wykonano remont oraz kapitalny remont

toalety. Przeprowadzono również remonty sali kominkowej, świetlicy i kuchni, łącznie z wymianą mebli kuchennych. Stan techniczny obiektu i stan sanitarny bez zastrzeżeń.

III.15.4. Centra integracji społecznej.

W ewidencji na rok 2022 istnieją 2 obiekty. Jeden z nich przybył w roku 2022. Skontrolowano 1 obiekt.

Centrum Integracji Społecznej w Trzciance - nowo powstały obiekt mieści się w budynku wielokondygnacyjnym przy Placu Pocztowym w Trzciance, prowadzi działalność oświatową. Ma za zadanie realizację potrzeb mieszkańców Trzcianki w zakresie uczestnictwa w kulturze. Prowadzi szeroką działalność kulturalną oraz popularyzuje i promuje twórczość artystyczną we wszystkich dziedzinach sztuki. Centrum kultury inicjuje i stwarza warunki dla rozwoju artystycznego ruchu amatorskiego, prowadzi sekcje i zespoły artystyczne, prowadzi oraz koordynuje działania na terenie gminy. W obiekcie znajdują się pomieszczenia takie jak: punkt biblioteczny, punkt socjalny, sala widowiskowa na 180 miejsc oraz druga sala widowiskowa z wyjściem na taras, sala konferencyjna, garderoba, sanitariaty ogólnodostępne damsko męskie oraz osobne WC dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych, korytarze komunikacyjne, recepcja, szatnia na 112 miejsc, sala bufetowa. Obiekt posiada instalację wodno-kanalizacyjną, elektryczną, ogrzewanie z sieci ciepłowniczej, oświetlony jest światłem dziennym i sztucznym, doprowadzona jest woda ciepła i zimna. We wszystkich pomieszczeniach istnieje wentylacja nawiewno-wywiewna oraz na korytarzach klimatyzacja. Wszystkie pomieszczenia we właściwym stanie sanitarnym i technicznym. Obiekt zasługuje na wyróżnienie, ponieważ jest estetyczny wykończony, znajduje się w centrum miasta, otoczenie ładne, na zewnątrz wyznaczone miejsce na grę w szachy, ławki drewniane, obok park z drzewami oraz dużo zieleni, w środku parku znajduje się fontanna.

III.15.5. Pralnia.

Według ewidencji istnieje 1 obiekt, nie przeprowadzono kontroli w tej grupie obiektów, nie zaplanowano do kontroli w roku 2022.

III.15.6. Zakłady świadczące usługi pogrzebowe, środki transportu.

W ewidencji znajduje się 7 zakładów świadczących usługi pogrzebowe oraz środków transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. Liczba ta nie zmieniła się w porównaniu z rokiem ubiegłym. Skontrolowano 4 samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich z grupy „Domów Przedpogrzebowych” które posiadają samochody zarejestrowane jako pojazdy specjalne zgodnie z przepisami o ruchu drogowym.

Samochody te, posiadają trwałe oznakowania, wskazujące na ich przeznaczenie, kabinę kierowcy na stałe odizolowaną od części przeznaczonej na umieszczenie zwłok. Podłoga i część boczna ścian wykonana jest ze stali nierdzewnej, reszta ścian wyłożona wykładziną dywanową. Zamontowane są zabezpieczenia, które zabezpieczają trumnę przed przesuwaniem. Stan sanitarno-techniczny pojazdów nie budził zastrzeżeń.

Dodatkowo przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych na zakłady świadczące usługi pogrzebowe w zakresie nadzoru nad ekshumacjami.

Ogółem w obiektach użyteczności publicznej przeprowadzono 99 kontroli sanitarnych, (28 dodatkowych kontroli sanitarnych).

Postępowanie związane z przeprowadzonymi kontrolami:

- decyzja administracyjna – 0
- decyzja rachunek – 1 (zakład fryzjerski)
- upomnienia – 0
- mandaty karne –1 na sumę 100 zł
- tytuły wykonawcze – 0
- postanowień 11 – (w tym 11 postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy).
- wydano 15 opinii sanitarnych (2 opinie dot. regulaminu utrzymania czystości i porządku, 1 opinia dot. samochodu pogrzebowego, 3 opinie w sprawie wykazu kąpielisk na obszarze Gminy Lubasz, 9 opinii dotyczyło imprez masowych).
- wydano 129 decyzji dotyczących ekshumacji zwłok (szczątków) ludzkich.

III.17. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli.

W 2022 roku, na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego, zorganizowano wyłącznie kąpieliska, nie było miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli. W sezonie letnim 2022 pod nadzorem PPIS w Czarnkowie znajdowało się 5 kąpielisk:

- Kąpielisko w Lubaszcu na Jeziorze Dużym, czas trwania sezonu: 15.06.-31.08.2022 r.
- Kąpielisko Nowa Plaża w Trzciance na jeziorze Sarcze, czas trwania sezonu: 15.06.-31.08.2022 r.
- Kąpielisko Stara Plaża w Trzciance na jeziorze Sarcze, czas trwania sezonu: 01.07.-31.08.2022 r.
- Kąpielisko Logo w Trzciance na jeziorze Długim, czas trwania sezonu: 01.07.-31.08.2022 r.
- Kąpielisko w Krzyżu na jeziorze Królewskim, czas trwania sezonu: 01.07.-31.08.2022 r.

W każdym z kąpielisk, przed rozpoczęciem sezonu, pobrano do badań próby wody do kąpeli, w ramach kontroli urzędowej Państwowej Inspekcji Sanitarnej, a organizatorzy kąpielisk, w trakcie sezonu kąpieliskowego, prowadzili własne badania wody w ramach kontroli wewnętrznej. Wszyscy organizatorzy wywiązali się z tego obowiązku bez zarzutu. Z każdego kąpieliska, w trakcie sezonu, zostały pobrane po 3 próby wody do badań mikrobiologicznych a w przypadku kąpieliska Nowa Plaża 4 próby do badań mikrobiologicznych.

Rok 2022 był bardzo niekorzystny dla działalności kąpielisk ze względu na zakwit sinic, który wystąpił na wszystkich kąpieliskach, oprócz kąpieliska w Lubaszcu. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny orzekł w tych przypadkach brak przydatności wody do kąpeli, który obowiązywał na poszczególnych kąpieliskach w następujących terminach:

- Kąpielisko "Nowa Plaża" w Trzciance na jeziorze Sarcze: 03.08-18.08.2022; 22.08-28.08.2022 r.
- Kąpielisko "Stara Plaża" w Trzciance na jeziorze Sarcze: 03.08-18.08.2022; 22.08-28.08.2022 r.
- Kąpielisko "Logo" w Trzciance na jeziorze Długim: 22.08-28.08.2022 r.
- Kąpielisko w Krzyżu na jeziorze Królewskim: 22.06.-05.07.2022; 12-31.08.2022 r.

Przed i w trakcie sezonu skontrolowano wszystkie kąpieliska, przeprowadzono łącznie **38** kontroli sanitarnych. Wydano **1** decyzję rachunkową za kwestionowany obszar kontroli.

W ramach kontroli urzędowej pobrano **8** prób do badań mikrobiologicznych, w ramach kontroli wewnętrznej organizatora pobrano **19** prób do badań mikrobiologicznych. Zakwestionowano **3** próby pobrane w dniu 22.06.2022 r., z kąpieliska w Krzyżu Wielkopolskim oraz w Trzciance Stara Plaża i Logo. We wszystkich przypadkach stwierdzono przekroczenie dopuszczalnej ilości bakterii Escherichia coli.

Kąpieliska nie były jeszcze czynne, ale Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie wydał zakaz kąpeli, który został odwołany komunikatem z dnia 27.06.2022 r. w związku z pozytywnymi wynikami prób wody pobranymi w dniu 24.06.2022 r. Incydent został zakwalifikowany jako **krótkotrwałe zanieczyszczenie wody**, w związku z ich ustąpieniem przed upływem 72 h. Prawdopodobną przyczyną mogły być intensywne burze i opady, które miały miejsce 2-3 dni przed poborem.

Podczas sezonu żadna z prób nie została zakwestionowana ze względów mikrobiologicznych.

Infrastruktura i stan poszczególnych kąpielisk jest różny i wygląda następująco:

Wszystkie kąpieliska usytuowane są nad jeziorami, mają plaże, piaszczysto – trawiaste, cztery kąpieliska posiadają pomost: w Lubasz - w dobrym stanie technicznym, szeroki, drewniany, w Krzyżu Wilk. - wąski, drewniane przęsła, barierka drewniana z zewnętrznej strony, stan techniczny budzi zastrzeżenia ze względu na niestabilną konstrukcję i przechyloną miejscami powierzchnię, pomost jest stary, nie został wyremontowany przed otwarciem kąpieliska, co nastąpiło w roku 2019, doraźnie wymieniane są tylko nadpróchniałe i uszkodzone deski, w Trzciance Nowa Plaża - w roku 2019 r. na kąpielisku zacumowano nowy drewniany pomost pływający, w bardzo dobrym stanie technicznym, Stara Plaża w Trzciance - pomost drewniany, wyposażony w drabinki metalowe ułatwiające zejście bezpośrednio do wody, w dość dobrym stanie technicznym. Jedno kąpielisko, Logo nie posiada wcale pomostu. Poszczególne strefy do kąpeli są wytyczone bojami i na kąpieliskach, gdzie jest pomost, bojami i pomostem.

Wszystkie kąpieliska są strzeżone przez ratowników, w tym cztery: Krzyż i trzy kąpieliska w Trzciance przez grupę WOPR w Trzciance, drużyna Anioły.

Wszystkie kąpieliska mają zaplecze sanitarne z dostępem do WC, przy czym przy kąpieliskach **Nowa i Stara Plaża w Trzciance** ustawione są mobilne kabiny TOI-TOI, w tym jedna toaleta, przy każdym kąpielisku dostosowana dla osób niepełnosprawnych. Niestety, nie stanowi to dobrego rozwiązania z uwagi na brak bieżącej wody ciepłej i zimnej co utrudnia zachowanie higieny osób korzystających z toalety. Kabiny były serwisowane, dezynfekowane i sprzątane 2x tydzień przez firmę WC Serwis, z którą podpisano umowę.

Pozostałe kąpieliska mają dostęp do stacjonarnych łazienek i WC, które wyglądają następująco:

Kąpielisko w Krzyżu posiada dostęp do skanalizowanych toalet i łazienek na terenie ośrodka wypoczynkowego Świderek, które mają osobne sanitariaty męskie i damskie, w wolnostojącym murowanym, parterowym budynku, częściowo wyremontowanym, w tym damskie nowo otwarte w sezonie 2022, z osobnym wejściem od innej strony budynku.

Wewnątrz 4 kabiny prysznicowe z zasłonkami, 6 umywalk w tym 2 w części WC, 2 kabiny WC, w pomieszczeniu okna i wentylacja grawitacyjna, wpust podłogowy, wydzielone osobne pomieszczenie gospodarcze. Całość bardzo ładnie i estetycznie wyposażona i wykonana, ładna stolarka, ściany i posadzki wykafelkowane. Sanitariaty męskie mieszczą się obecnie w dawnej części i obejmują dwie kabiny WC z umywalkami oraz dwie łazienki z kabiną prysznicową. Każda z osobnym wejściem z zewnątrz, w jednej kabinie dodatkowo pisuar, w każdej wpust podłogowy. Pomieszczenia są wykafelkowane, z automatyczną wentylacją mechaniczną, ciepła woda z baterii słonecznych usytuowanych na dachu. Pomieszczenia były na bieżąco sprzątane i doposażane przez obsługę ośrodka. Toaleta jest bezpłatna.

Kąpielisko LOGO w Trzciance ma dostęp do zaplecza szatniowo-sanitarnego przy boiskach sportowych znajdujących się przy plaży. Obiekt został oddany do użytku w 2021 r., czynny w godzinach tak jak kąpielisko, jest to budynek parterowy, estetycznie wykończony elementami drewnianymi, wolnostojący, kontenerowy, w którym znajdują się: damska i męska szatnia z łazienką, pomieszczenie gospodarcze oraz łazienka dla osób niepełnosprawnych. W każdej z szatni 9 szafek, ławka i grzejnik elektryczny. W każdej z łazienek 2 umywalki i brodzik z natryskiem oraz WC wyposażone w misę ustępową, w części męskiej dodatkowo pisuar. Umywalnia dla osób niepełnosprawnych wyposażona w umywalkę i brodzik z natryskiem i siedziskiem oraz misę ustępową. Pomieszczenie gospodarcze wyposażone w umywalkę oraz grzejnik elektryczny. Obiekt posiada instalację wodną, kanalizacyjną, elektryczną, ogrzewanie elektryczne, oświetlony jest światłem dziennym i sztucznym, doprowadzona jest woda zimna i ciepła (elektryczne podgrzewcze do wody), grzejniki typu panelowego. We wszystkich pomieszczeniach jest wentylacja mechaniczna automatyczna i grawitacyjna, wpusty podłogowe w posadzce, kran do spłukiwania, ściany i posadzki łatwo zmywalne, wykafelkowane. Obok budynku, na otwartej przestrzeni usytuowano zewnętrzny prysznic zasilany wodą z budynku. Toaleta jest bezpłatna.

Kąpielisko w Lubaszu posiada skanalizowane toalety w wolnostojącym pawilonie parterowym, murowanym, z niepełnymi ścianami bocznymi zapewniającymi naturalną wentylację, prześwity zabezpieczone są siatką. Toalety posiadają wydzieloną część męską i damską, woda bieżąca zimna i ciepła ze wspólnego bojlera elektrycznego. Każda część posiada osobne wejście z zewnątrz. Ściany i posadzka wykafelkowane, wentylacja grawitacyjna naturalna, toaleta bezpłatna. W każdej części wydzielone są kabiny ustępowe, w części męskiej dodatkowo pisuary, umywalki do rąk, wpust podłogowy. Niestety, obiekt jest w coraz gorszym stanie technicznym, brak inwestycji powoduje pogarszanie się standardu z roku na rok, budynek z toaletami nie był remontowany od wielu lat, tylko doraźnie usuwane są usterki, w tym często w sposób prowizoryczny co ujemnie wpływa na wygląd obiektu, zużyte, przestarzałe wyposażenie toalet, zniszczona infrastruktura budynku: posadzki, stolarka drzwiowa, nieestetyczne przebieralnie, ogólnie całe zaplecze sanitarne o bardzo niskim standardzie i pogarszającym się stanie technicznym, wymagającym radykalnego odnowienia a nie tylko prowizorycznych i doraźnych napraw.

Na wszystkich kąpieliskach są przebieralnie, mobilne, plastikowe kabiny z zasłonką na trzech kąpieliskach w Trzciance, w Krzyżu: wolnostojąca, stacjonarna przebieralnia w postaci drewnianego parawanu zabezpieczonego od wewnątrz tekstylną osłoną. W Lubaszu stacjonarne przebieralnie znajdują się na ścianie bocznej budynku toalet, jest to konstrukcja drewniana dzieląca przestrzeń na poszczególne kabiny, ściany działowe i drzwi z konstrukcji drewnianej i pomalowanej płyty wiórowej, całość o niskim standardzie wykończenia: zniszczona stolarka drzwiowa, nierówne ściany pomalowane farbą olejną, ubytki w posadzce i prowizoryczne naprawy, drzwi od zewnątrz oklejone banerem o treści „Lubasz miejsce, które zachwyca”. Ponadto, wszystkie kąpieliska wyposażone były w kosze i kontenery na odpady, ławki przy plaży i alejkach spacerowych.

Przy kąpieliskach znajdują się tereny rekreacyjne w postaci placów zabaw dla dzieci, np. bezasekuracyjny park linowy, Park Ryb Słodkowodnych w Trzciance, boisk sportowych i miejsc do siatkówki plażowej, wypożyczalni sprzętu wodnego, a przy kąpielisku Logo zorganizowano w roku 2022 wodny plac zabaw uruchomiony poza wyznaczonym terenem do kąpiel, strzeżony zawsze przez jednego z ratowników. Atrakcja była bezpłatna, jest to dmuchana zjeżdżalnia do wody, przeznaczona dla dzieci od 12-go roku życia, umiejących pływać i w kamizelkach ratowniczych, dzieci młodsze muszą być pod opieką osób pełnoletnich. Korzystanie ze zjeżdżalni odbywało się turami, po kilkoro dzieci, które dowożono przez ratownika łódką, głębokość wody wokół zjeżdżalni ok. 3 m.

Na wszystkich kąpieliskach dyżurni ratownicy stosowali się do obowiązku wywieszania na maszcie odpowiednich kolorystycznie flag informacyjnych, wszędzie dostępny był regulamin kąpieliska oraz tablica informacyjna zawierająca dane o przydatności wody do kąpiel, warunkach pogodowych, danych organizatora, telefonach alarmowych, adresach strony internetowej, np. serwisu kąpieliskowego GIS (<https://sk.gis.gov.pl> serwisu kąpieliskowego).

Kontrola wewnętrzna jakości wody w kąpielisku prowadzona była na bieżąco, na kąpielisku w Lubaszu w formie papierowej, natomiast na wszystkich kąpieliskach w Trzciance i w Krzyżu Wlkp., w formie platformy elektronicznej, widocznej pod adresem: Dziennik Ratowniczy – nazwa kąpieliska (<https://dziennikratownika.pl>), np. Dziennik Ratowniczy - Logo (<https://dziennikratownika.pl>), w której codziennie wpisywane były następujące informacje: kto jest ratownikiem na kąpielisku w danym dniu, jakie są warunki pogodowe: temperatura wody i powietrza, wilgotność, ciśnienie, prędkość i kierunek wiatru, czy kąpiel jest dozwolona, jakie prace zostały przeprowadzone na kąpielisku, data ostatniej aktualizacji. Wszyscy organizatorzy bez zarzutu wywiązywali się z obowiązku prowadzenia badań jakości wody.

Na stronie Głównego Inspektoratu Sanitarnego, pod adresem: sk.gis.gov.pl, prowadzony jest serwis kąpieliskowy, w którym na bieżąco aktualizowane były informacje dotyczące wszystkich kąpielisk w Polsce, dane wprowadzane są przez organizatora kąpieliska i przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Wszyscy organizatorzy wywiązywali się terminowo z tego obowiązku.

Reasumując, organizatorzy kąpielisk dobrze wywiązywali się ze swoich obowiązków, stan sanitarno-techniczny kąpielisk ulega corocznej poprawie, jednak niekorzystnie na tym tle prezentuje się kąpielisko w Lubasz, ze względu na niski standard zaplecza sanitarnego.

Gdyby nie zakwit sinic, który wyłączył czasowo dostępność kąpeli na czterech z pięciu kąpielisk, można by pozytywnie podsumować rok 2022.

III.18. Pływalnie.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Czarnkowie znajdują się dwie pływalnie: sezonowa, Ośrodek Sportu i Rekreacji w Czarnkowie oraz całoroczna, Zespołu Placówek Oświatowych w Gębicach, która jest nieczynna od wprowadzenia stanu epidemii ze względu na SARS-CoV-2.

Pływalnia odkryta Ośrodek Sportu i Rekreacji w Czarnkowie, ul. Nowa 8

Pływalnia jest własnością Miasta Czarnków, administrowana przez jednostkę budżetową. Obiekt czynny jest tylko w sezonie letnim, w roku 2022 od 07.05.2022 do 04.09.2022 r. Stan techniczny i sanitarny obiektu jest bardzo dobry. Przeprowadzono 2 kontrole obiektu, wystawiono 1 decyzję rachunkową dotyczącą kosztów kwestionowanych badań.

Jest to kompleks rekreacyjny z pływalnią odkrytą, który mieści się na ulicy Nowej 8 w Czarnkowie. Położony jest w bliskiej odległości od rzeki Noteć, przy stadionie sportowym i kortach tenisowych. Składa się z dwóch niecek basenowych, zaplecza w postaci parterowego murowanego budynku, w którym znajdują się magazyny, łazienki, przebieralnie, stacja uzdatniania wody, zaplecze socjalne, pomieszczenie dla ratowników, bar gastronomiczny. Wokół niecek basenowych znajduje się trawiasto-piaszczysty teren rekreacyjno-plażowy z leżakami, parasolami, ławeczkami, boiskiem do siatkówki, koszykówki i minigolfa, placem zabaw dla dzieci, stanowiskiem do tenisa stołowego i stołem do gry w szachy, jest także bezpłatny dostęp do Internetu w formie WI- Fi oraz kręgielnia. Obok basenu, przy stadionie znajduje się rampa dla rolkarzy oraz siłownia na wolnym powietrzu, parking na rowery oraz wolnostojące murowane WC otwierane płatnym automatem. Do utrzymania zieleni służy deszczownia-włączana automatycznie 3 razy w tygodniu, w nocy w godzinach 22:30-3:30 (naprzemiennie z deszczowniami na terenie sąsiadującego stadionu sportowego), zasilana wodą z Noteci. Teren wokół niecek i drogi dojazdowe utwardzone kostką brukową.

Woda w nieckach ogrzewana jest w wymiennikach ciepła (nowe zamontowano w 2021 r.) do których trafia woda technologiczna ze Steico o temp. 80°C. Obiekt jest ogrodzony, przy wejściu znajduje się kasa biletowa z wypożyczalnią leżaków, piłek, kul bilardowych, parking dla rowerów, obiekt monitorowany jest całodobowo, wyposażony w 16 kamer. Bezpieczeństwo kąpiących zapewniało 3 ratowników. Pływalnia posiada 2 niecki basenowe. Niecka duża o wymiarach 50 m x 20 m, głębokość 1,2 m – 1,8 m, pojemność 1500 m³, niecka mała 20 m x 10 m, głębokość 0,4 m-1,2 m, pojemność 200 m³. Dno niecki basenu dużego pokryte jest płytkami, małego okładziną żywiczną, która ma 25 lat gwarancji, okładzinę zamontowano w 2022 r. przed sezonem i obecnie woda ma piękny szafirowy kolor (poprzednio turkusowy). W małej niecce znajduje się wysepka z fontanną - grzybek z kaskadą wodną oraz w jednym z brzegów zamontowane są dysze do jacuzzi.

Przy basenach zamontowane są zewnętrzne prysznice (5 szt.) z brodzikiem, z wodą ogrzewaną bateriami słonecznymi. Do dyspozycji osób korzystających z basenu jest także 40 płatnych (2 zł) szafek depozytowych na klucz, do przechowywania dokumentów.

Przed rozpoczęciem sezonu wykonano szereg prac remontowych poprawiających stan infrastruktury, takich jak: uzupełnienie płytek w niecce basenu dużego, wymiana pokrycia niecki basenu małego z folii na okładzinę żywiczną, która ma 25 lat gwarancji, wymieniono także naczynia wyrównawcze, przy prysznicach zamontowano nowe baterie, na przycisk, z ustawionym czasem działania co pozwoli na oszczędność zużywanej wody, wymieniono wszystkie muszle klozetowe w WC na kompakty, odmalowano ściany w przebieralniach i łazienkach, zamontowano dodatkową wentylację mechaniczną w łazienkach, dotychczas była tylko wentylacja grawitacyjna (kominki w suficie), obecnie jest dodatkowy kominek w suficie, a wentylacja włączana jest ręcznie przez ratownika. Podczas sezonu stan bieżącej czystości nie budził zastrzeżeń.

Jakość wody - w ramach nadzoru sanitarnego kontrola jakości wody prowadzona jest przez zarządzającego pływalnią oraz przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W ramach własnej kontroli wewnętrznej zarządzający pobrał 42 próby do badań mikrobiologicznych, w tym 24 z niecek basenowych, 14 z systemu cyrkulacji i 4 z natrysków oraz 28 prób do badań fizykochemicznych, w tym 18 z niecek basenowych i 10 z systemu cyrkulacji. W ramach kontroli urzędowej PIS do badań mikrobiologicznych pobrano 8 prób do badań mikrobiologicznych z tego 6 z niecek basenowych i 2 z systemu cyrkulacji oraz 4 próby do badań fizykochemicznych, w tym 2 z niecek basenowych i 2 z systemu cyrkulacji oraz 1 próbę wody doprowadzanej na basen.

Podczas całego sezonu woda w nieckach basenowych spełniała pod względem mikrobiologicznym wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. Jednocześnie podczas całego sezonu powtarzały się przekroczenia dopuszczalnej zawartości chloroformu w wodzie basenowej, które stwierdzono w czterech próbach z niecki basenu małego i dwóch próbach z niecki basenu dużego. W związku z faktem, iż dotychczas podejmowane działania, tj. zastosowanie od 2020 roku dodatkowych filtrów kokosowych, zwiększenie częstotliwości płukania filtrów i zastosowanie chlorynu sodu, nie dały pożądanego efektu w postaci redukcji zawartości chloroformu, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie zalecił, aby przeprowadzić dokładną analizę poszczególnych etapów uzdatniania pod kątem ich skuteczności i ewentualnej korekty lub modernizacji tak aby w następnym sezonie jakość chemiczna wody uległa poprawie. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie oczekuje na odpowiedź Ośrodka Sportu i Rekreacji w Czarnkowie, który został zobowiązany do przedstawienia informacji na ten temat.

IV. STAN SANITARNY OBIEKTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

W roku sprawozdawczym 2022 w nadzorze było ogółem 101 obiektów prowadzących działalność leczniczą wykonywaną przez podmioty lecznicze i działalność leczniczą wykonywaną przez praktykę zawodową oraz 26 gabinetów profilaktyki szkolnej.

IV.1. Działalność lecznicza wykonywana przez podmioty lecznicze.

- Szpitale **2** obiekty;
- Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria z izbą chorych, lecznice – **46** obiektów, ubyły 3.
- Zakłady rehabilitacji leczniczej – **3**.

IV.2. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową.

- Indywidualne praktyki lekarzy dentyków **20** obiektów, **2** obiekty ubyły, przybył **1**,
- Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie – **17** obiektów ubył **1 obiekt**,
- Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentyków- **1**, nie uległa zmianie,
- Indywidualne specjalistyczne praktyki pielęgniarek- 2 obiekty, nie uległa zmianie,
- Grupowe praktyki pielęgniarek – **7** obiektów, nie uległa zmianie,
- Liczba gabinetów profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej - **26** obiektów, nie uległa zmianie,
- Liczba skontrolowanych obiektów ogółem – **40** wykonujących działalność leczniczą jako podmioty lecznicze i wykonujące praktykę zawodową + **8** gabinetów profilaktyki zdrowotnej w szkołach,
- Liczba wydanych decyzji – **0**,
- Liczba decyzji rachunków – **1**,
- Liczba opinii sanitarnych – **1**,
- Mandat karny – **0**,
- Liczba pism w trybie art. 30 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej – **0**,
- Decyzji sanitarnych dotyczących programów dostosowawczych – **0** wydanych przez Nadzór Sanitarny,
- Opinie wydane przez nadzór sanitarny - **1**

W 2022 roku skontrolowano 2 szpitale:

1. Szpital Powiatowy im. Jana Pawła II, ul. Gen. W Sikorskiego 9, Trzcianka
2. Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej, ul. T. Kościuszki 96, Czarnków

Szpital Czarnków

ZZOZ w Czarnkowie jest podmiotem leczniczym niebędącym przedsiębiorcą. Nadzór nad nim sprawuje podmiot tworzący, którym jest Rada Powiatu Czarnkowsko-Trzcianeckiego.

Skontrolowano stan sanitarno-techniczny oddziałów szpitalnych: Chirurgicznego, Intensywnej Terapii, Internistycznego, Dziecięcego, Prosektorium, Magazynu odpadów medycznych, wind, ciągów komunikacyjnych, otoczenia szpitala.

Zalecenia z poprzedniej kontroli wykonano:

- Zaktualizować procedury postępowania ze zwłokami osób zmarłych, uzupełnić procedurę dotyczącą w zakresie dekontaminacji pomieszczeń w prosektorium.
- Dokonać aktualizacji procedur/ instrukcji. Schemat sprawdzanie i aktualizacji powinien odbywać się przynajmniej raz w roku, z odnotowaniem tego faktu, lub częściej zależności od zmian przepisów i wytycznych.
- Zapewnić na Oddziale Pediatrycznym, Oddziale Chorób Wewnętrznych, Oddziale Intensywnej Terapii Anestezjologii i Oddziale Chirurgicznym z pododdziałem Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej, środki do szybkiej dezynfekcji powierzchni metodą manualną np. typu chusteczki dezynfekcyjne, aby zapewnić bezproblemową dezynfekcję, jednocześnie ograniczając stosowanie sprayu ze względu na specyfikę pracy oraz przeszkolenie personelu co do zasad prawidłowych zachowań. Celem jest ograniczenie aerozoli w powietrzu ze względu na toksyczność i szkodliwość oparów środka oraz z uwagi na zalecenia producenta zawarte w „karcie charakterystyki” produktu.
- Doposażenie Oddziału Chorób Wewnętrznych w zamykany wózek z przeznaczeniem do pielęgnacji pacjentów.
- Uzupełnienie wózków serwisowych w kłapy zamykające.
- Regularne przeprowadzanie szkoleń personelu i sprawdzanie wiedzy, w szczególności personelu sprzątającego.

Po kontroli wydano zalecenia:

- Zaktualizować procedury QI-002/ZS i ujednoczyć postępowanie dotyczące wstępnej dezynfekcji narzędzi.
- Utrzymać przegrodę oddzielającą na korytarzu, utrudniając dostęp osób trzecich z głównego korytarza do pomieszczeń Sterylizacji i stref procesu technologicznego.

Szpital Trzcianka

Szpital Powiatowy w Trzciance jest szpitalem publicznym. W 2022 roku przeprowadzono kontrole sprawdzającą wykonanie decyzji i doraźnych zaleceń.

1. Nakazy ujęte w decyzji.

- Zapewnić właściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń higieniczno-sanitarnych w toalecie dla personelu na Oddziale Ratunkowym – wykonano.
- W łączniku pomiędzy pracownią Tomografii Komputerowej a Oddziałem Ginekologicznym zapewnić właściwy stan sanitarno-techniczny ścian – wykonano.
- Na Oddziale Położniczym i Noworodkowym w szatni damskiej zapewnić odległość 1,5 m między dwoma rzędami szaf pomiędzy głównym przejściem komunikacyjnym oraz odpowiednią ilość miejsc siedzących w stosunku do ilości szafek - w trakcie realizacji.
- Na Oddziale Chirurgii w sali nr 4 i nr 6 usunąć zacieki na suficie, doprowadzić wykładzinę w korytarzu do właściwego stanu sanitarno-technicznego – wykonano.
- Zapewnić właściwy stan sanitarno-higieniczny w Prosektorium – wykonano.

2. Doraźne zalecenia.

- Uzupełnić brak higienicznych mat antypoślizgowych pod natryskami – wykonano.
- Uzupełnić rury jarzeniowe w pomieszczeniu jadalni w budynku biurowym – wykonano.
- Usunąć sprzęt porządkowy z toalety w budynku biurowym – wykonano.

- Zwiększyć ilość miejsc siedzących w szatni pracowniczej damskiej – wykonano.
- Usunąć zacieki na suficie w budynku Prosektorium w pomieszczeniu, gdzie znajduje się chłodnia do przechowywania zwłok – wykonano.
- Doczyścić ściany, sufity, podłogi i szafki oraz uporządkować środki i narzędzia znajdujące się w szafach oraz nadzorować bieżący stan sanitarno-techniczny – wykonano.
- Zwiększyć na wyżej wymienionych jednostkach organizacyjnych, a w szczególności na Oddziale Noworodkowym ilości chusteczek do dezynfekcji obok stosowanych środków, aby zapewnić szybką dezynfekcję manualną ograniczając stosowanie sprayu ze względu na specyfikę pracy. Celem jest ograniczenie aerozoli w powietrzu ze względu na toksyczność i szkodliwość oparów środka oraz z uwagi na zalecenia producenta zawarte w „karcie charakterystyki” produktu – wykonano.
- Uzupełnienie ciągu komunikacyjnego - klatki schodowej w nowo oddanym budynku w dozowniki z płynem do higieny rąk oraz w prawidłowe oznaczenia – wykonano.
- Uporządkować toalety na poziomie „-1” i dostosować do użyteczności osób korzystających – wykonano.
- Ograniczenie dostępu niepowołanych osób na blok porodowy przeznaczony do cięć cesarskich oraz widoczne oznaczenia informujące o braku wejścia również dla innego personelu szpitala nie wchodzącego w skład zespołu operacyjnego – wykonano.

IV.3. Stan sanitarno-techniczny podmiotów lecznictwa otwartego.

Na koniec roku 2022 w lecznictwie otwartym nie ma obiektów które nie zrealizowały programu dostosowawczego do zgodności z wymogami rozporządzenia MZ w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą. Wszystkie obiekty spełniają wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia. W roku 2022 skontrolowano **27** przychodni, w których nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan techniczny i sanitarny prawidłowy. Przestrzegano w obiektach noszenia maseczek ze względu na stan zagrożenia epidemicznego. Wyposażenie w sprzęt medyczny, utrzymanie czystości i wyposażenie wewnątrz kontrolowanych pomieszczeń nie budziło zastrzeżeń. Przyjęcia pacjentów odbywają się już w obiekcie. W części nadal istnieją teleporady. W obiektach prowadzących działalność leczniczą wykonywaną przez praktykę zawodową wykonano **13** kontroli. Stan techniczny nie budził zastrzeżeń. Funkcjonalność dobra wszystkich obiektów. Wyposażenie w sprzęt medyczny, utrzymanie czystości i wyposażenie wewnątrz kontrolowanych pomieszczeń nie budziło zastrzeżeń. W placówkach opracowane są i wdrożone procedury higieniczne. Personel zapoznany z procedurami. Przestrzegano w obiektach noszenie maseczek ze względu na stan zagrożenia epidemicznego. Wyposażenie w sprzęt medyczny, utrzymanie czystości i wyposażenie wewnątrz kontrolowanych pomieszczeń nie budziło zastrzeżeń.

Utrzymanie czystości i utrzymanie porządku.

W kontrolowanych placówkach utrzymanie bieżącej czystości i porządku w pomieszczeniach gabinetów i węzłach sanitarnych nie budziło zastrzeżeń. Węzły sanitarne wyposażone w mydło, papier toaletowy, ręczniki jednorazowe, myte i dezynfekowane prawidłowo, wyposażenie w środki myjące i dezynfekcyjne wystarczające. Zakłady posiadają

wydzielone pomieszczenia lub miejsca do przechowywania środków czystości i sprzętu. Sprzęt do sprzątania oznakowany z przeznaczeniem do wyznaczonych pomieszczeń. Placówki posiadają opracowane procedury dotyczące mycia, dezynfekcji i sprzątania pomieszczeń.

Zaopatrzenie w wodę.

Wszystkie placówki zaopatrywane są w wodę do picia i na potrzeby gospodarcze z wodociągów publicznych miejskich i wiejskich. Woda z wodociągów przebadana, woda spełnia wymagania bakteriologiczne i fizykochemiczne dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Gromadzenie, transport, usuwanie i unieszkodliwianie odpadów stałych. Postępowanie z odpadami medycznymi.

Procedury postępowania z odpadami we wszystkich placówkach są prawidłowe. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w gospodarce odpadami niebezpiecznymi. Segregacja odpadów następuje w miejscu ich powstania. Odpady w podmiotach leczniczych i praktykach zawodowych gromadzone są w pojemnikach o właściwym stanie sanitarno-technicznym, odpowiednio oznakowanych. Pojemniki i worki prawidłowo opisane zgodnie z rozporządzeniem, nazwą wytwórcy, kodem odpadów, datą rozpoczęcia i datą zakończenia. Do czasu wywozu przechowywane w lodówce z temperaturą poniżej 10 stopni.

Odpady komunalne usuwane są do kontenerów lub pojemników usytuowanych w otoczeniu placówek, wywóz odpadów komunalnych firmy zewnętrzne działające na określonym terenie. Odpady medyczne zbierane są do worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej, koloru czerwonego, nieprzezroczystych, wytrzymałych, odpornych na działanie wilgoci i środków chemicznych z możliwością jednokrotnego zamknięcia.

Odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach zbiera się w pojemnikach jednorazowego użycia, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie bądź przecięcie koloru żółtego. We wszystkich skontrolowanych obiektach istnieją wydzielone pomieszczenia lub miejsca przy gabinetach lub w pomieszczeniach piwnicznych, gdzie przeznaczono do składowania lodówki wyposażone w termometry z temperaturą poniżej 10 stopni. Pomieszczenia zamykane zabezpieczone przed dostępem osób postronnych.

Żaden obiekt nie posiada pomieszczenia, w którym składowane są odpady bezpośrednio na podłodze. Wszystkie skontrolowane podmioty lecznicze i wykonywujące praktykę zawodową posiadają opracowane procedury postępowania z odpadami medycznymi. Personel zapoznany z procedurami postępowania. Nie stwierdzono przekroczenia czasu przechowywania odpadów w miejscu ich powstawania w podmiotach leczniczych.

Wszystkie skontrolowane podmioty lecznicze i wykonywujące praktykę zawodową posiadają karty przekazania odpadów firmie odbierającej. Wszystkie skontrolowane podmioty lecznicze i wykonywujące praktykę zawodową złożyły informacje do Urzędu Marszałkowskiego o wytwarzaniu odpadów medycznych. W większości odpady są wytwarzane o kodzie 180103.

W przypadku zakładów odbierający odpady medyczne sytuacja uległa zmianie w porównaniu do roku ubiegłego. W 2022 roku odpady odbierały dwie firmy tj. Firma REMONDIS Medison

Spółka z o.o. Dąbrowa Górnicza u. Puszkina 41 oraz Zakład Utylizacji Odpadów Sp. Z o.o. ul. Sulańska 11 62-510 Konin 3.

Gospodarka bielizną i pralnictwem.

Sytuacja nie uległa zmianie. Wszystkie podmioty lecznicze i wykonywające praktykę zawodową korzystają z usług pralni profesjonalnych głównie z Pralni wodnej przy ul. Słonecznej w Drezdenku właściciel PPUH „HYGEA” Lubasz ul. Szkolna 21 właściciel Czesław Golik. Transport bielizny czystej i brudnej zabezpieczają pralnie swoimi przystosowanymi środkami transportu.

Procedury dezynfekcji i sterylizacji.

W skontrolowanych placówkach wszystkie posiadają opracowane procedury dotyczące dezynfekcji pomieszczeń i sprzętu. Przychodnie lekarskie i zakłady opieki środowiskowo-rodzinnej działają na sprzęcie jednorazowym, nie stwierdzono nieprawidłowości. Natomiast skontrolowane gabinety stomatologiczne sprzęt wielokrotnego użytku dezynfekują i sterylizują we własnych autoklawach.

1. Wnioski dotyczące dezynfekcji:

- W skontrolowanych obiektach nie brakowało środków do dezynfekcji zwłaszcza rąk i powierzchni.
- Wszystkie skontrolowane przychodnie i praktyki lekarskie oraz pielęgniarskie posiadały procedury dezynfekcji dostosowane do potrzeb danej placówki służby zdrowia.

2. Wnioski dotyczące aseptyki i antyseptyki:

- W roku ubiegłym w skontrolowanych placówkach służby zdrowia nie stwierdzono nieprawidłowości w antyseptyce.
- Zwiększono nacisk na aseptykę oraz przestrzeganie jej zarówno przez personel medyczny jak i pacjentów odwiedzających przychodnie i praktyki lekarskie w wyniku trwającej pandemii COVID-19.
- Czystość pojemników, do których przelewane są płyny również nie budziła zastrzeżeń.
- W żadnej placówce medycznej nie stwierdzono przeterminowanych płynów do dezynfekcji rąk.

3. Wnioski dotyczące sterylizacji:

- W roku 2022 skontrolowane placówki medyczne, które posiadały własne sterylizatory i prowadziły sterylizację, to praktyki stomatologiczne. Pozostałe placówki wykorzystywały do swojej działalności narzędzia jednorazowego użytku.
- Nie stwierdzono zaniedbań w jakichkolwiek skontrolowanych praktykach stomatologicznych.
- Prowadzą one sterylizację gabinetową.

4. Wnioski dotyczące działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych (porównać z rokiem poprzednim):

- We wszystkich skontrolowanych placówkach medycznych były procedury higieniczne, podpisane przez kierownika i personel.
- Wszędzie posiadano udokumentowane kontrole wewnętrzne.

- Zabezpieczenie w środki ochrony indywidualnej w skontrolowanych placówkach było wystarczające.

W 2022 roku nie stwierdzono nieprawidłowości podczas przeprowadzonych kontroli. Każda kontrola jest omawiana z kierownikiem przychodni.

Dezynsekcja i deratyzacja.

W kontrolowanych placówkach nie stwierdzono obecności śladów gryzoni i insektów, w związku z tym nie były wykonywane zabiegi dezynsekcji i deratyzacji.

Porządek, czystość, estetyka, otoczenia placówek służby zdrowia lecznictwa otwartego.

Utrzymanie porządku i czystości w otoczeniu kontrolowanych obiektów nie budziło zastrzeżeń.

IV.4. Gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej.

Pod nadzorem PSSE w Czarnkowie znajduje się 26 gabinetów. W 2022 skontrolowano 23 gabinety. Nie skontrolowano 3, ponieważ ze względu na brak higienistki działalność została zawieszona. We wszystkich skontrolowanych placówkach stan techniczny jest prawidłowy nie stwierdzono nieprawidłowości.

Stan sanitarno-techniczny.

Właścicielami pomieszczeń są placówki oświatowe które podlegają pod Urzędy Miast i Gmin lub Szkoły średnie pod Starostwo. Za sprzęt i zaopatrzenie oraz remonty w gabinecie odpowiada Dyrektor placówki oświatowej. Bezpośrednią opiekę nad uczniami sprawują pielęgniarki środowiskowe i higienistki mające zarejestrowaną własną działalność.

Gabinety szkolne obsługuje 6 podmiotów:

1. Zakład Pielęgniarek i Higienistek Środowiskowych s.c. Salus ul. Wroniecka 136, Czarnków,
2. Ośrodek Pielęgniarstwa Środowiskowo-Rodzinnego i Medycyny Szkolnej „PIELMED” Połajewo, ul. Obornicka 1,
3. Zakład Higienistek Środowiskowych Szkolnych „ALMED” s.c. Trzcianka, ul. Broniewskiego 2,
4. Zakład Higienistek Środowiskowych Krzyż S.C.” HIGIENA” Krzyż, ul. Sienkiewicza 1,
5. Praktyka Pielęgniarska mgr Hanna Budek ul. Podgórna 8A, 64-720 Lubasz,
6. Krystyna Kantowicz HIGIENA SZKOLNA 89-350 Miasteczko Krajeńskie, ul. Szkolna 1 -jeden obiekt Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Trzcianka.

Podstawowa działalność polega na udzieleniu pierwszej pomocy, prowadzeniu badań przesiewowych i edukacji zdrowotnej.

Stan techniczny pomieszczeń utrzymany prawidłowy, podłogi łatwo zmywalne z możliwością dezynfekcji (posiadają kafelki lub wykładziny PCV) , ściany łatwo zmywalne z możliwością dezynfekcji do odpowiedniej wysokości. Przy umywalkach ściany wykafelkowane.

Sanitariaty znajdują się na terenie placówki szkolnej poza gabinetem, jedynie w Zespole Szkół w Krzyżu Wlkp. sanitariat z kabiną prysznicową znajduje się w gabinecie.

Wszystkie gabinety są dobrze wyposażone w sprzęt taki jak: nowa waga elektroniczna ze wzrostomierzem, nowa szafę przeszkloną na leki, biurko, fotel, krzesła, szafy na dokumentację, termometry elektroniczne, aparaty do ciśnienia, torby ratownicze, kozetkę

z parawanem, zestawy do odczytywania barw, skoliometr, tablice do badania wzroku, laptop z drukarką.

Bieżąca czystość i utrzymanie porządku.

W dniu kontroli stan czystości bieżącej w kontrolowanych placówkach był prawidłowy, stosowane są środki dezynfekcyjne do powierzchni i środek dezynfekcyjny do rąk. Sprzątanie pomieszczeń odbywa się przez personel placówki szkolnej.

Zaopatrzenie w wodę.

Wszystkie placówki zaopatrywane są w wodę do picia i na potrzeby gospodarze z wodociągów publicznych miejskich i wiejskich. Woda z wodociągów przebadana, woda spełnia wymagania bakteriologiczne i fizykochemiczne dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Postępowanie z odpadami medycznymi.

Gabinety zaopatrzone są w pojemniki na odpady medyczne, a pielęgniarki i higienistki szkolne prowadzące własną działalność posiadają podpisaną umowę z Firmą REMONDIS Medison Spółka z o.o. Dąbrowa Górnicza ul. Puszkina 41.

Podczas bieżącej działalności odpadów medycznych powstaje bardzo mało, ponieważ w przypadku skaleczenia, czy urazu zakładany jest opatrunek i uczeń odsyłany jest do placówki medycznej poza terenem szkoły.

W gabinecie nie wykonuje się żadnych zabiegów mogących naruszyć ciągłość tkanek.

Gospodarka bielizną i pralnictwo.

Przykrycia na kozetkę stosowane są jednorazowego użytku, pozostałe przykrycia i fartuchy ochronne zabierane są do prania w pralniach profesjonalnych przez pielęgniarki i higienistki szkolne.

Dezynfekcja i deratyzacja.

Gabinety sprzątane i dezynfekowane były na bieżąco. Najczęściej stosowane środki dezynfekcyjne to: Domestos do podłóg, Incidur Spray, Desprej, do pozostałych powierzchni, Manusan, AHD 1000 do rąk.

V. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

V.1. Nadzór bieżący nad zakładami pracy.

Sekcja Higieny Pracy posiada w ewidencji **196** zakładów pracy (stan na 31.12.2022 r.), w których zatrudnionych jest **10341** pracowników. Ewidencją objęte są zakłady z grupy rolnictwa i leśnictwa, górnictwa, przetwórstwa przemysłowego, produkcji drzewnej, metalowej, produkcji mebli, działalności poligraficznej i wydawniczej, dostawy wody, gospodarowania ściekami i odpadami, budownictwa, transportu, informacji i komunikacji, działalności związanej z obsługą na rynku nieruchomości, naprawy pojazdów samochodowych a także administracji publicznej i obrony narodowej oraz pozostałej działalności usługowej gdzie indziej nie sklasyfikowanej.

W ciągu 2022 r. roku uległo likwidacji **7** zakładów pracy.

Zakłady w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim, które uległy likwidacji 2022 r.
ROLPOL Sp. z o.o., ul. Wiejska 36, 64-720 Lubasz
PPHU E. Złocińska, ul. Sikorskiego 80, 64-980 Trzcianka
HENKEL POLSKA Sp. z o.o., Zakład Wrząca, 64-905 Stobno
ZUPH HARTMED, ul. Sikorskiego 76, 64-980 Trzcianka
ORLEN SP „MILEX”, ul. Grunwaldzka 13, 64-980 Trzcianka
AGRO-VIZ Jolanta Wiza, ul. Walki Młodych 1a, 64-761 Krzyż Wlkp.
PKS- Placówka w Czarnkowie, ul. Chodzieska 11, 64-700 Czarnków

Tab. 6. Zakłady w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim, które uległy likwidacji.

W 2022 roku doszło **21** nowych zakładów.

Nowo powstałe zakłady w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim 2022 r.
Rejonowy Związek Spółek Wodnych, ul. Wodna 5b, Śmieszkowo, Czarnków
ZUL i Transportowych Wiesław Szczudło, Dzierżąno Wielkie 118, Wieleń
EU PRODUCTION Sp. z o.o. Szczecinek, Szwalnia ul. Reymonta 14, Trzcianka
Tartak Tomasz Pajczyk, ul. Podgórna 39, Lubasz
Tartak Stolarska Adrian Cichorek, ul. Ustronna 22, Lubasz
Zakład Obróbki Aluminium „KOMARNICKA”, Kadłubek 1, Trzcianka
VERME SP. z o.o., ul. Radomska 13, Huta, Czarnków
BOSS COLOR Paweł Moszczyński, Malowanie proszkowe, Połajewo
WIKBUD Patryk Godawa, Komorzewo 17, Czarnków
Zakład Ogólnobudowlany MARBUD, os. Słowackiego 36, Trzcianka
Zakład Dekarsko-Blacharski Marian Michalski, ul. Szamotulska 19, Połajewo
Zakład Dekarsko-Blacharski Tomasz Nowak, ul. Szkolna 27, Połajewo
Stacja Paliw Amal FPHU Błoch Jan i Susek Jerzy, Rychlik 51, Trzcianka
PKN OPKN ORLEN S.A, Stacja Paliw nr 6573, ul. Wiejska, Śmieszkowo, Czarnków

Sklep Ogrodniczy, ul. Jana Pawła II 1, Krzyż Wlkp.
DOLNY BUS Marek Dolny, ul. Czarnkowska 19, Gulcz, Wieleń
BINEK Usługi Transportowe Przewóz Osób Radosław Gieremek, ul. Siedmiogóra 30, Czarnków
VIRTUS LOGISTIC Sp. z o.o. Gdynia, oddział- ul. Pogodna 2A, Czarnków
ACUS Transport, ul. Różana 1, Kuźnica Czarnkowska, Czarnków
P.P.H.U. KAMEX Marek Rojewski, ul. Potrzebowicka 8, Wieleń
RAJKO s.c. Transport międzynarodowy, maszyny bud Kosicka E. ul. Nowa, Lubasz

Tab. 7. Zakłady w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim, które powstały 2022 r.

W roku 2022 zaplanowano do kontroli wg. harmonogramu nadzoru nad obiektami **92** obiekty. Skontrolowano **84** obiektów według harmonogramu. Ogółem przeprowadzono 108 kontroli (sanitarne, tematyczne, sprawdzające), w tym m. in.:

- **17** kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami;
- **4** kontroli w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi;
- **31** kontrole w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy;
- **5** kontroli obiektów zajmujących się obrotem substancjami chemicznymi i ich mieszaninami;
- **12** kontroli obiektów stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny.

Pracownicy narażeni są na następujące czynniki szkodliwe:

- czynniki chemiczne;
- pyły;
- hałas;
- drgania.

oraz na czynniki uciążliwe:

- mikroklimat umiarkowany,
- oświetlenie.

Liczba zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia (czynniki chemiczne, hałas, drgania) NDS/NDN to **41**. Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach NDS/NDN (ogółem) to 980 osób.

Zakłady nadzorowane coraz częściej opracowują innowacyjne rozwiązania organizacyjne i techniczne, ukierunkowane na rozwój zasobów ludzkich oraz nowych wyrobów, technologii, metod i systemów zarządzania, których wykorzystanie przyczynia się do znaczącego ograniczenia liczby osób zatrudnionych w warunkach narażenia na czynniki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe oraz ograniczenia związanych z nimi wypadków przy pracy, chorób zawodowych i wynikających z tego strat ekonomicznych i społecznych.

W roku 2022 poprawiono warunki pracy rozbudowując firmę THULE Group Sp. z o.o., o nową część produkcyjno-administracyjną, również poprawiono warunki pracy remontując część higieniczno-sanitarną w firmie ZPD S.J Czyżewski, Piechota, Koch oraz przeprowadzając remont w Fabryce Sprzętu Okrętowego MEBLOMOR S.A. (zapewniono w pomieszczeniach pracy odpowiednią temperaturą do rodzaju wykonywanej pracy) - warunki pracy zostały poprawione w sumie **343** osobom.

W roku 2022 r. przeprowadzono również **24** kontrole produktów kosmetycznych (sklepy):

- **Forever Aloe Heat Lotion** przeprowadzono: 3 kontrole. Produkt został zgłoszony w systemie RAPEX z uwagi na stężenie salicylanu metylu, który może stanowić ryzyko dla konsumentów. W wyniku kontroli nie stwierdzono w sprzedaży ww. produktu kosmetycznego.
- **perfum marki Al. Haramain** przeprowadzono: **2** kontrole. Produkt został zgłoszony w systemie RAPEX z uwagi na zawartość karboksyaldehydu hydroksyizoheksylo-3-cykloheksanu (HICC lub Lyril) oraz Butylphenyl Methylpropional (Lilial), których stosowanie w produktach kosmetycznych jest zabronione zgodnie z załącznikiem II do Rozporządzenia (WE) nr 1223/2009 dot. produktów kosmetycznych. W wyniku kontroli nie stwierdzono w sprzedaży ww. produktu kosmetycznego.
- **pirytionianu cynku** (CAS: 13463-41-7) w ramach przestrzegania przepisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dot. produktów kosmetycznych (Dz. Urz. UE. L nr 342, str. 59 ze zm.) przeprowadzono **19** kontroli, w tym skontrolowano **223** produkty.

V.2. Postępowanie administracyjne i egzekucyjne dotyczące warunków higieniczno-sanitarnych.

W 2022 roku wydano **5 decyzji** z zakresu bieżącego nadzoru sanitarnego dotyczących nakazów poprawy warunków sanitarnych. Wydano również **4 decyzje płatnicze**. Nie wydano postanowień o nałożeniu grzywnien celem przymuszenia do wykonania decyzji oraz grzywnien w drodze mandatu karnego.

V.3. Choroby zawodowe, oceny narażenia zawodowego.

Liczba chorób zawodowych stwierdzonych na terenie działalności PSSE Czarnków:

- w 2021 r. – 1 przypadek
- w 2022 r. - **10** przypadków choroby zawodowej:
 - poz.**15.2** - przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: wtórne zmiany przerostowe fałdów głosowych - **3**
 - poz.**15.3** - przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głosi i trwałą dysfonią- **4**
 - poz.**19.4** - przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy: przewlekłe zapalenie okołostawowe barku- **2 (dotyczy tej samej osoby)**

- poz.**19.5** - przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy: przewlekłe zapalenie nadkłykci obu kości ramiennych- **1**
- poz.**20.1** - przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka- **1**.

Wydano **11** decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej, z czego uprawomocniło się **10** decyzji. Wystawiono **8** kart stwierdzenia choroby zawodowej.

Wydano **3** decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej:

- poz. **15** - przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat- **3**.

V.4. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi/mutagennymi.

W roku 2022 skontrolowano **31** zakładów pracy znajdujących się w ewidencji PSSE w Czarnkowie. Czynniki rakotwórcze to przede wszystkim:

- bezwodnik kwasu chromowego,
- siarczan niklu i chlorek niklu,
- pył drewna twardego (buk, dąb),
- pył krzemionki krystalicznej,
- benzen.

Przeprowadzono kontrole nad czynnikami rakotwórczymi na terenie powiatu.

Nie wydano żadnej decyzji stwierdzającej uchybienia.

V.5. Nadzór nad chemikaliami - substancje chemiczne i ich mieszaniny.

W roku 2022 przeprowadzono **17** kontroli w zakresie problematyki chemikaliów.

V.5.1. Wprowadzający do obrotu - producent i dystrybutorzy substancji chemicznych i ich mieszanin.

Skontrolowano **5** podmiotów [stacje benzynowe, hurtownię papierniczo-chemiczną] wprowadzających do obrotu [dalsze wprowadzanie] mieszaniny chemiczne.

V.5.2. Dalszy użytkownik – formulator.

W roku 2022 nie skontrolowano żadnego dalszego użytkownika [HENKEL POLSKA Sp. z o.o. Zakład Produkcyjny Wrząca] – podmiot sporządzający mieszaniny. Zakład został zlikwidowany w 2022 roku.

V.5.3. Stosujący w działalności zawodowej substancje chemiczne i ich mieszaniny – końcowi dalsi użytkownicy.

W roku 2022 przeprowadzono **12** kontroli w zakresie substancji i preparatów chemicznych. Nie wydano żadnej decyzji.

V.5.4. Wprowadzający do obrotu oraz stosujący - bezpieczeństwo i ochrona zdrowia osób pracujących w czasie epidemii COVID-19.

W roku 2022 r. przeprowadzono kontrolę w **128** obiektach (wprowadzający do obrotu oraz stosujących) w zakresie bezpieczeństwa i ochrony zdrowia osób pracujących w czasie epidemii COVID-19:

- w **1** obiekcie będącym pod nadzorem sekcji HP,

- w **127** obiektach nie będących pod nadzorem sekcji HP (m.in.: apteki, sklepy wielobranżowe, kwaciarnie, banki, fryzjerzy, kosmetyczki i inne) – **kontrole doliczone do sekcji epidemiologii w MZ- 45.**

Kontrole przeprowadzano w zakresie:

- umieszczonej informacji o obowiązku zakrywania ust i nosa,
- stosowania przez przedsiębiorców oraz zatrudnionych pracowników obowiązku
- zakrywania ust i nosa,
- płynów do dezynfekcji rąk i powierzchni (oznakowanie),
- limity osób mogących przebywać w obiekcie,
- umieszczonej technik mycia i dezynfekcji rąk,
- przydziału środków ochrony - maseczki, rękawiczki
- wprowadzenia procedury postępowania w celu ograniczenia zachorowania i w przypadku stwierdzenia podejrzenia zachorowania na Covid-19

Nie wydano żadnej decyzji. Nałożono **11** mandatów w związku z naruszeniem § 10, § 10, ust. 1, pkt. 2; § 10 ust. 3 pkt 2; § 25 ust. 1, pkt.2 ppkt. e; § 25 ust. 1, pkt.2 ppkt. do rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii z 6 maja 2021 (Dz.U .2021, poz. 861).

V.6. Prekursory narkotyków kategorii 2 i 3

Na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego nie występują producenci, importerzy prekursorów kat. 2 i 3. Posiadamy **9** zakładów, które stosują prekursory IIB-R:

- Hydro Sp. z o.o. w Trzciance - wytwarzająca profile aluminiowe na bazie surowca dostarczonego z huty w postaci wałków. Stosuje kwas siarkowy - do obróbki chemicznej profili aluminiowych, aceton - analizy laboratoryjne oraz przemywanie maszyn oraz kwas solny do zubożniania.
- GALWANO Z. Urban w Trzciance - specjalizujący się w wykonywaniu powłok niklowo-chromowych na podkładzie z miedzi oraz cynkowaniu elementów metalowych. Stosuje kwas solny - do trawienia, do utrzymania pH 5,5 w kąpielach cynkowych oraz kwas siarkowy - procesy galwaniczne.
- Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie- stosująca kwas siarkowy - do kontrolnych analiz tłuszczu, kwas solny do analiz chemicznych.
- Seaking Poland w Czarnkowie oraz Gumi - Weltz w Trzciance - stosuje aceton do mycia wyrobów, narzędzi.
- Northstar w Trzciance - stosuje kwas siarkowy w instalacji do utrzymania prawidłowego pH w odstojnikach na ścieki przemysłowe oraz aceton do mycia narzędzi.
- JOSKIN w Trzciance - stosuje aceton i kwas solny do produkcji oraz aceton do mycia narzędzi.
- GUMMI-WELZ w Trzciance- stosuje aceton do mycia narzędzi.
- ZOBAL ANODOWNIA w Trzciance - stosuje kwas siarkowy do zasilania kąpeli anodującej, aceton do czyszczenia profili aluminiowych i kwas solny do analiz chemicznych.

W roku 2022 nie wydano żadnych decyzji w zakresie prekursorów oraz nie nałożono mandatów karnych.

V.7. Produkty biobójcze

Produkty biobójcze wykorzystywane są jako środki dezynfekujące, konserwujące, zwalczające owady i gryzonie. W roku 2022 przeprowadzono **2** kontrole (**pozostali wprowadzający**) w obiektach będących pod nadzorem sekcji HP w zakresie produktów biobójczych [sklep nasienno-ogrodniczy oraz hurtownia papierniczo-chemiczna] oraz **2** kontrole w zakresie stosowania produktów biobójczych w obiektach nie będących pod nadzorem sekcji HP. Produkty biobójcze znajdowały się w szczelnych opakowaniach jednostkowych, wykluczających możliwość pomyłkowego zastosowania do innych celów, a w szczególności w celu spożycia przez ludzi. Oznakowanie opakowań sporządzone w języku polskim. Nie wydano żadnej decyzji odnośnie do wycofania z obrotu produktów biobójczych.

Realizacja projektu **BEF-2** w zakresie zintegrowanej kontroli produktów biobójczych pod kątem obecności zatwierdzonych i niezatwierdzonych substancji czynnych została przeprowadzona w hurtowni papierniczo-chemicznej PPH „PROHANKOP” Trzcianka w zakresie środków do dezynfekcji rąk i powierzchni. Brak na naszym terenie producentów i importerów produktów biobójczych.

VI. WARUNKI SANITARNE W SZKOŁACH I INNYCH PLACÓWKACH OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH

VI.1. Zakres nadzoru sanitarnego

W ewidencji nadzoru sanitarnego nad placówkami nauczania i wychowania istnieją **124 obiekty** (stan na 31.12.2022 r.).

Nazwa placówki	Liczba obiektów w 2021 r.	Liczba obiektów w 2022 r.
Żłobki/oddziały żłobkowe	9	9
Kluby dziecięce	2	1
Przedszkola, w tym:	60	57
- punkty przedszkolne	4	7
- niepubliczne przedszkola	8	8
Szkoły Podstawowe	36	35
Licea Ogólnokształcące	2	2
Zespoły szkół, w tym	10	10
- internaty przy szkołach	8	8
Centra Szkolenia Zawodowego	1	1
Młodzieżowe Ośrodki Socjoterapii	1	1
Ośrodki opiekuńczo - wychowawcze	1	1
Młodzieżowe Domy Kultury	1	1
Pozaszkolne placówki specjalistyczne	5	5

Tab. 6. Obiekty będące pod nadzorem PSSE w Czarnkowie w latach 2021-2022.

W roku sprawozdawczym ewidencja obiektów zwiększyła się o:

- 1 klub dziecięcy,
- 3 przedszkola,
- 1 szkołę podstawową funkcjonującą samodzielnie.

W ewidencji obiektów w 2022 roku przybyło:

- 3 punkty przedszkolne,
- 1 zespół szkolno-przedszkolny.

W skontrolowanych placówkach łącznie uczyło się i przebywało bądź było objęte pomocą pozaszkolną **13002** dzieci i młodzieży w wieku żłobkowym, przedszkolaków, uczniów oraz wychowanków. W ramach nadzoru nad tymi placówkami przeprowadzono 161 kontroli, w tym:

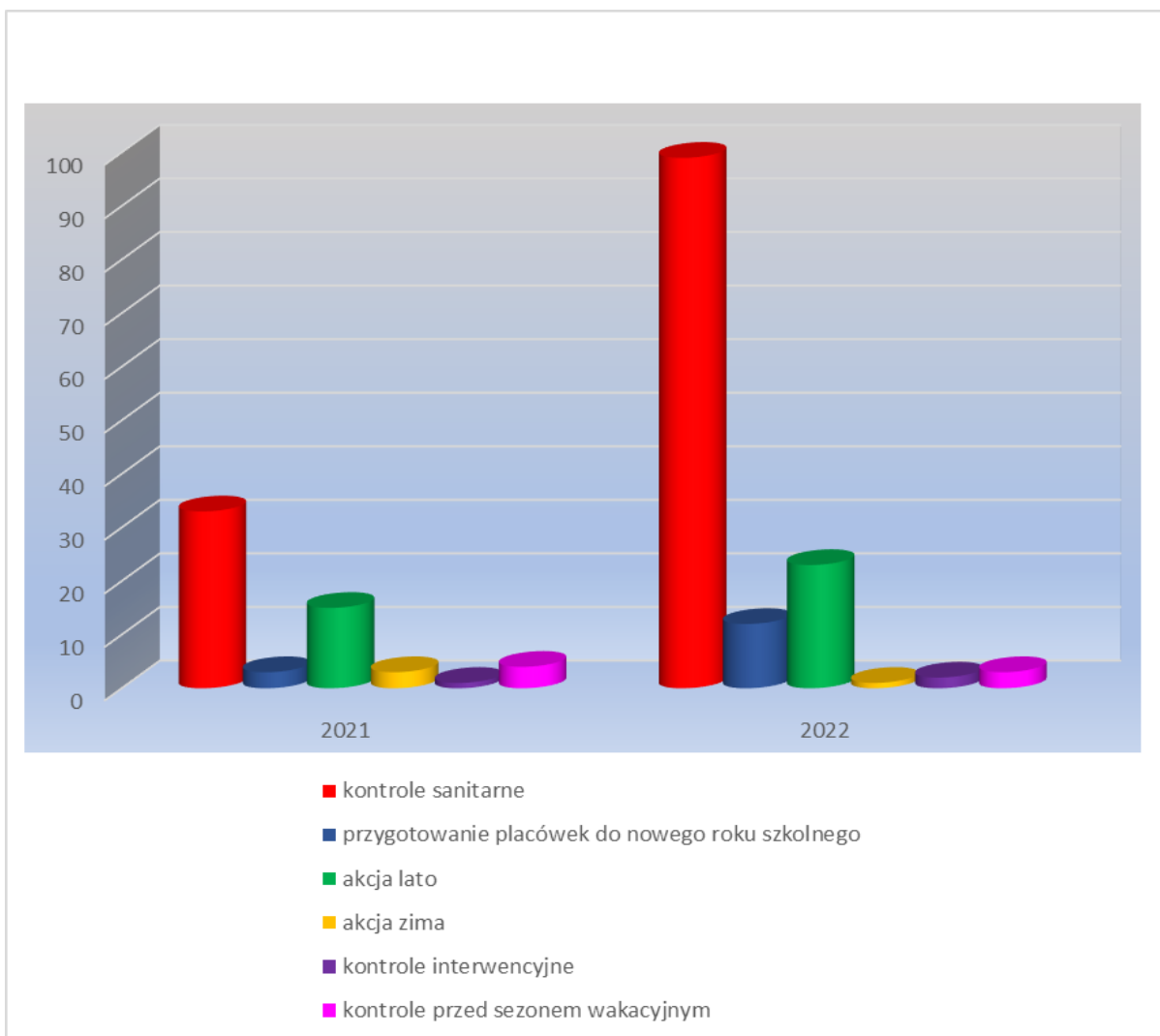
- kontroli sanitarnych - 99 kontroli - oceniono 99 placówek
- przygotowanie placówek do nowego roku szkolnego 2021/2022 – 12 kontroli
- akcja lato - 23 kontroli
- akcja zima - 1 kontrola
- kontrole interwencyjne - 2 kontrole
- kontrole przed sezonem wakacyjnym - 3 kontrole
- kontrole przeprowadzone na wniosek strony - 10 kontroli
- kontrole ogólnodostępnego placu zabaw - 1 kontrola
- ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych - 10 kontroli

Działania kontrolne obejmowały elementy stanu higieniczno-sanitarnego oraz technicznego budynków, pomieszczeń a także otoczenia kontrolowanych placówek. W momencie kontroli niemal we wszystkich placówkach stan sanitarno-higieniczny oraz techniczny nie budził większych zastrzeżeń.

VI.2. Działalność pokontrolna

W 2022 roku wydano:

- 3 decyzje administracyjne
- 9 decyzji płatniczych
- 0 mandatów karnych



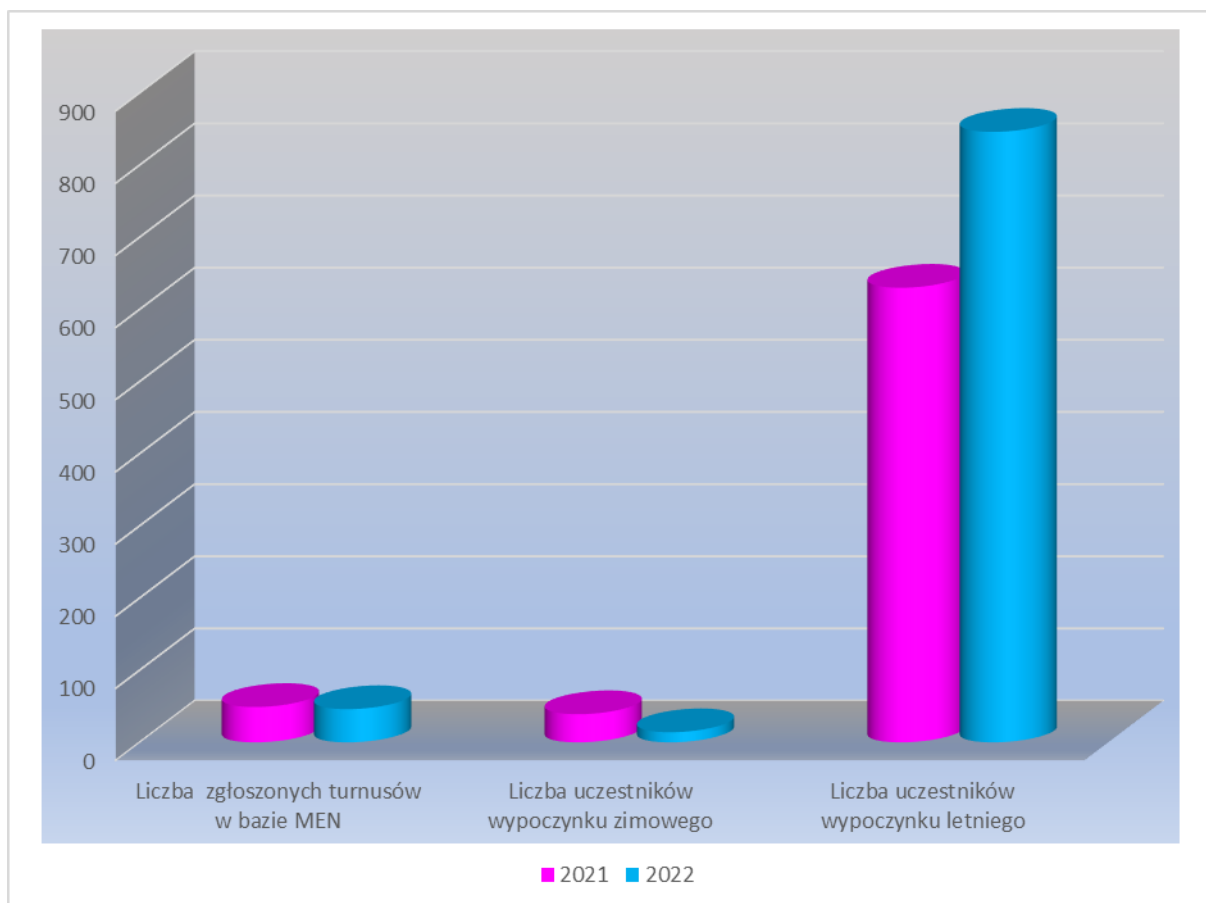
Rys. 2. Zakres prowadzonych kontroli Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży w latach 2021-2022.

VI.3. Ocena higieny procesu nauczania.

W 2022 roku skontrolowano **15** placówek w tym **150** oddziałów pod kątem higienicznego rozkładu zajęć lekcyjnych, nie stwierdzono rażących naruszeń. Dokonano również oceny dostosowania mebli do wzrostu uczniów/przedszkolaków w **1** placówce oraz w **8** oddziałach. Ocena nie wykazała nieprawidłowości.

VI.4. Wypoczynek dzieci i młodzieży.

W 2022 roku na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego zorganizowano **46** turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży (w 2021 r. - 49 turnusów), w tym: **2** turnusy wypoczynku zimowego (2021 r.- 6 turnusów) oraz **44** turnusy wypoczynku letniego (2021 r.- 43 turnusy). Skontrolowano **23** turnusy wypoczynku dzieci i młodzieży, w tym 1 turnus wypoczynku zimowego oraz 22 turnusy wypoczynku letniego. Ogółem z wypoczynku zimowego **skorzystało 14 osób** (w 2021 r. - 39 osób), natomiast z wypoczynku letniego **skorzystało 846 uczestników** (w 2021 r. – 630 osób).



Rys. 3. Liczba zgłoszonych turnusów w bazie MEN oraz uczestników wycieczki zimowego i letniego w latach 2021-2022.

VI.5. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych.

W 2022 roku w **10** placówkach przeprowadzono ocenę obciążenia uczniów tornistrami szkolnymi. Badaniem objęto **81** oddziałów w szkołach podstawowych, badaniu poddano **1287** uczniów.

Podczas prowadzonych kontroli nie odnotowano żadnych sytuacji kryzysowych, które doprowadziłyby do konieczności wyłączenia placówki z użytkowania. Jednocześnie we wszystkich skontrolowanych placówkach stan sanitarno-higieniczny oraz techniczny nie budził większych zastrzeżeń.

VII. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

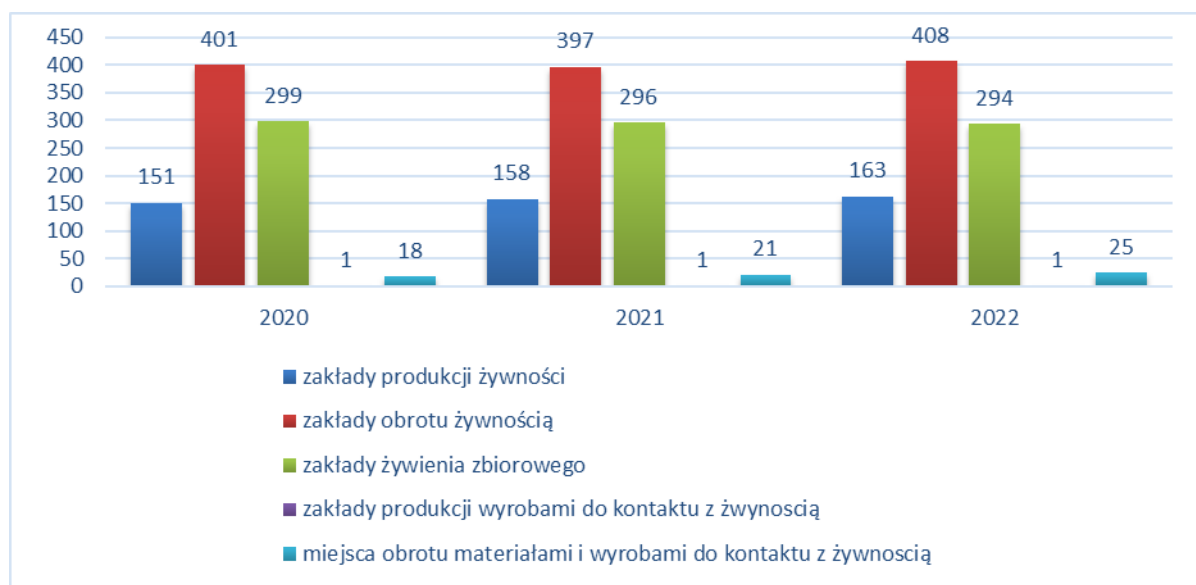
VII.1. Charakterystyka stanu sanitarnego obiektów żywności i żywienia.

VII.1.1. Ogólna interpretacja danych.

W sekcji Higieny Żywności i Żywienia wg rejestru zakładów w ciągu 2022 roku zewidencjonowano:

- **865 obiekty żywnościowo-żywniowe:**
 - 163 zakładów produkcji żywnością,
 - 408 obiektów obrotu żywnością,
 - 294 obiektów żywienia zbiorowego,
- Ponadto pod nadzorem znajduje się:
 - **1** zakład produkcji wyrobów do kontaktu z żywnością,
 - **25** miejsc obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością.

Liczba wszystkich zakładów wg rejestru w ciągu 2022 r. wyniosła **891**.



Rys. 4. Liczba obiektów żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością będących pod nadzorem Sekcji Hit PSSE w Czarnkowie w latach 2021 - 2022.

Spośród wszystkich zewidencjonowanych zakładów, **632** posiada wdrożone zasady Dobrej Praktyki Higienicznej/Produkcyjnej, w tym **157** obiektów działa zgodnie z systemem HACCP.

W roku sprawozdawczym 2022 skontrolowano ogółem **327** zakładów, w których przeprowadzono **421** kontroli sanitarnych i kontroli, w tym **42** kontrole interwencyjne. Na podstawie arkusza oceny zakładu oceniono **220** obiektów. Na podstawie kryteriów określonych w procedurze urzędowej kontroli żywności ustalonej przez Głównego Inspektora Sanitarnego 332 zakłady zakwalifikowano do ryzyka niskiego, 498 zakładów do ryzyka średniego, a 61 do kategorii ryzyka wysokiego. W bieżącym roku sprawozdawczym, w wyniku naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, wydano **22 decyzje administracyjne**, w tym **20 decyzji administracyjnych** nakazujących poprawę stanu sanitarno-technicznego i **2 prolongujące termin wykonania zaleceń**. Ponadto wydano **156 decyzji merytoryczno-płatniczych** w tym:

- **127** decyzje merytoryczno-płatnicze uwzględniające koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono przez kontrolujących niezgodności z przepisami prawa żywnościowego,
- **27** decyzji merytoryczno-płatniczych związanych z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy stwierdzone niezgodności zostały usunięte,
- **1** decyzję merytoryczno-płatniczą uwzględniającą koszty poboru próbek żywności do badań i wykonania badań laboratoryjnych,
- **1** decyzję merytoryczno-płatniczą uwzględniającą koszty przeprowadzenia granicznej kontroli sanitarnej oraz wydania świadectwa spełniania wymagań zdrowotnych przez importowany środek spożywczy.

W 2022 r. wydano **44 decyzji zatwierdzających** zakłady do prowadzenia działalności produkcyjnej, handlowej i gastronomicznej oraz **71 decyzji wykreślenia** z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Winnych zaniedbań ukarano **48** mandatami karnymi na łączną kwotę **8950 zł**.

W 2022 r. pobrano:

- **157** próbek środków spożywczych
- **3** próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Ogółem w 2021 r. pobrano **160** próbek środków spożywczych i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym:

- **148** próbek w ramach urzędowej kontroli,
- **7** próbek w ramach urzędowej kontroli i monitoringu,
- **5** próbek w ramach monitoringu.

Jedną próbkę kwestionowano.

VII.1.2. Ocena stanu sanitarnego najbardziej znaczących grup obiektów w prowadzonym nadzorze:

VII.1.2.1. Obiekty obrotu żywnością.

Według rejestru w 2022 r. zewidencjonowano **386** obiektów obrotu żywności, które stanowią 43,32 % ogółu zakładów nadzorowanych w 2022 r. na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego w tym:

- 273 sklepy spożywcze, w tym 34 supermarkety,
- 2 kioski,
- 31 aptek,
- 9 magazynów hurtowych, w tym 4 hurtownie artykułów ogólnospożywczych, 2 hurtownie owoców i warzyw, 2 hurtownie napojów oraz 1 magazyn zbożowy,
- 21 obiektów ruchomych i tymczasowych, w tym 3 stragany z owocami i warzywami na targowiskach, 18 obiektów ruchomych prowadzących handel obwoźny warzywami i owocami, handel i skup owoców, handel i skup grzybów, oraz handel środkami spożywczymi w opakowaniach jednostkowych na targowiskach, 1 autosklep sprzedający pieczywo i wyroby cukiernicze,

- 50 innych obiektów obrotu żywnością: głównie punkty sprzedaży środków spożywczych na stacjach paliw oraz punkty sprzedaży suplementów diety na siłowniach i w sklepach sportowych, przedsiębiorcy prowadzący sprzedaż detaliczną innych niż środki spożywcze produktów oraz wprowadzający do obrotu środki spożywcze opakowane, trwałe mikrobiologicznie, automaty dystrybucyjne.

Stan sanitarny tej grupy obiektów jest zróżnicowany. Zdecydowaną większość obiektów w tej grupie stanowią sklepy o małej powierzchni, które znajdują się przeważnie na terenach wiejskich. W 2022 r. tylko 2 zakłady zakwalifikowano do wysokiej kategorii ryzyka (sklepy spożywcze). W 272 obiektach tej grupy wdrożono zasady GHP, a w 64 zasady systemu HACCP.

Łącznie w obiektach obrotu żywnością w 2022 r. przeprowadzono **194** kontroli sanitarnych, w tym **28** kontroli interwencyjnych. Kontrole interwencyjne dotyczyły otrzymywanych powiadomień RASFF jak i interwencji konsumenckich. Przeprowadzono **2** kontrole interwencyjne straganów na targowiskach miejskich w związku ze stwierdzeniem sprzedaży wyrobów wędliniarskich w warunkach niezapewniających utrzymania właściwej temperatury i jakości zdrowotnej środków spożywczych.

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości w zakładach obrotu żywnością należą:

- przechowywanie produktów nietrwałych poza urządzeniem chłodniczym,
- oferowanie do sprzedaży przeterminowanych środków spożywczych,
- zły stan techniczny i nieporządek w pomieszczeniach socjalnych i magazynach,
- niewłaściwe sposoby gromadzenia i usuwania odpadów,
- zły stan techniczny ścian, sufitów, posadzek,
- brak dostępu do umywalk do mycia rąk i brak środków do higienicznego mycia i suszenia rąk oraz ciepłej bieżącej wody,
- brak segregacji artykułów spożywczych w urządzeniach chłodniczych,
- niewłaściwa higiena sprzedaży produktów nieopakowanych oraz brak ich zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem,
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

W winnych zaniedbań ukarano **29** mandatami karnymi na łączną kwotę **4650 zł**. Wydano **9** decyzji administracyjnych nakazujących poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń obrotu żywnością. Ponadto wydano **62** decyzje merytoryczno-płatnicze uwzględniające koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności prawa żywnościowego oraz **12** decyzji merytoryczno-płatniczych związanych z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia czy niezgodności zostały usunięte.

VII.1.2.2. Obiekty produkcji żywności.

W 2022 r. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Czarnkowie objęła nadzorem następujące grupy obiektów:

- **Wytwórnice lodów (gr. 01)** – 3 zakłady, w których produkuje się lody rzemieślnicze. Produkcja w tych obiektach odbywa się sezonowo, w okresie letnim, w zależności od zapotrzebowania, wyłącznie na rynek lokalny. Obejmuje przygotowanie bazy lodowej,

która następnie jest mieszana z odpowiednim dodatkiem smakowym. W 2022 r. skontrolowano wszystkie zakłady oraz zakwalifikowano na podstawie arkusza oceny do kategorii wysokiego ryzyka 3 zakłady. Ogółem przeprowadzono 3 kontrole sanitarne. W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 1 decyzję merytoryczno-płatniczą uwzględniającą koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie stanu sanitarno-higienicznego obiektu oraz nałożono 1 mandat karny za niezachowanie właściwego stanu sanitarnego. Zakłady wdrożyły instrukcje GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP.

- **Automaty do lodów (gr. 02)** - 7 punktów produkujących lody z automatu. Skontrolowano 5 obiektów. Jeden zakład zakwalifikowano do wysokiego ryzyka ze względu na stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarnego. Ogółem przeprowadzono w tej grupie 5 kontroli. Zakłady wdrożyły instrukcje GHP/GMP. W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 1 decyzję merytoryczno-płatniczą uwzględniającą koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie stanu sanitarno-higienicznego.
- **Wytwórnice tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi (gr. 03)** – 1 zakład. Tłocznia oleju rydzowego z nasion lnianki. Działalność zakładu prowadzona jest w wydzielonych pomieszczeniach w ramach prac własnych, bez zatrudniania osób trzecich. Oleje otrzymywane są z całych nasion poprzez zgniatanie ich w celu otwarcia łuski, a następnie tłoczone w prasie ślimakowej bez ogrzewania. Otrzymane oleje następnie oczyszczane są z zanieczyszczeń i butelkowane. W zakładzie wdrożono i przestrzega się zasad GHP/GMP.
- **Piekarnie (gr. 04)** – Nadzorem objęto 12 piekarni w tym 8 z nich to mikroprzedsiębiorstwa. Wszystkie zakłady wdrożyły zasady GHP/GMP, a 9 zakładów wdrożyło zasady systemu HACCP. W 2022 r. skontrolowano 7 obiektów, 2 zakłady zakwalifikowano do kategorii ryzyka wysokiego ze względu na profil działalności. Łącznie przeprowadzono 12 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę sanitarną interwencyjną w związku z otrzymaną skargą dotyczącą niewłaściwego stanu technicznego pomieszczeń produkcyjnych rodzinnej piekarni.

Stwierdzone nieprawidłowości:

- niewłaściwy stan techniczny powierzchni ścian oraz podłogi w pomieszczeniach piekarni,
- niewłaściwy stan techniczny kratki wentylacyjnych w pomieszczeniu hali produkcyjnej, brak zabezpieczenia otworów, możliwość gromadzenia się zanieczyszczeń oraz strząsanie się cząstek,
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni regałów, na których umieszcza się blachy po wypieku oraz innych regałów, które wykorzystywane są przy w pomieszczeniu hali produkcyjnej,
- niewłaściwy stan techniczny blatu wykorzystywanego do pakowania pieczywa w pomieszczeniu krojenia i pakowania pieczywa,
- brak siatek zabezpieczających w otwartych okiennych oraz w drzwiach wejściowych, zatrzymujących owady.

W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 4 decyzje administracyjne nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i urządzeń zakładów, nałożono 1 mandat karny w kwocie 300 zł za niezachowanie właściwego stanu sanitarnego. Ponadto wydano 5 decyzji merytoryczno-płatniczych uwzględniających koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie stanu sanitarno-higienicznego oraz 4 decyzje merytoryczno-płatnicze związane z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia czy niezgodności zostały usunięte. Wystawiono 1 zawiadomienie do prokuratury o tym, że istnieje uzasadnione podejrzenie narażenia zdrowia konsumentów środków spożywczych wyprodukowanych piekarni, w związku ze złym stanem sanitarno-higienicznym zakładu oraz składaniem nieprawdziwych oświadczeń organowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej przez właścicieli.

- **Ciastkarnie (gr. 05)** – nadzorem objęto 13 zakładów. Ciastkarnie to obiekty bardzo małe, zatrudniające od 1 do 5 pracowników, produkujące na rynek lokalny. W 2022 r. zatwierdzono 3 nowe obiekty, jednoosobowe działalności w zakresie artystycznej produkcji tortów i ciast. We wszystkich zakładach wdrożone zostały zasady GHP/GMP, a 2 wdrożyły zasady systemu HACCP. Łącznie przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę interwencyjną w związku z otrzymaną skargą. Wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą poprawę stanu sanitarno-technicznego urządzeń zakładu. Ponadto wydano 3 decyzje merytoryczno-płatnicze uwzględniające koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie stanu sanitarno-higienicznego obiektu i 1 decyzję merytoryczno-płatniczą związaną z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia czy niezgodności zostały usunięte.
- **Przetwórnictwo owocowo-warzywne i grzybowe (gr. 06)** – Nadzorem objęto 6 zakładów, w tym 3 zajmujące się przetwórstwem grzybów, runa leśnego i owoców oraz 3 suszarnie grzybów. Skontrolowano 5 zakładów, w tym do kategorii ryzyka niskiego zakwalifikowano 2 zakłady, 4 otrzymały średnią kategorię ryzyka. Jeden z zakładów w 2022 r. rozpoczął proces rejestracji w systemie CIFER/single window, w związku z planowanym eksportem owoców mrożonych do Chin. W zakładzie przeprowadzona została wideo inspekcja chińskiego urzędu GACC przy współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej każdego szczebla.

Łącznie przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych, w tym 2 kontrole interwencyjne w związku z prowadzonymi postępowaniami wyjaśniającymi w ramach otrzymanego powiadomienia RASFF dotyczącego innego zakładów oraz otrzymanej interwencji konsumenckiej. Wszystkie zakłady wdrożyły i stosują zasady GHP/GMP, 3 przetwórnictwo wdrożyły system HACCP, a 2 uzyskały certyfikat IFS. W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą poprawę stanu technicznego i wyposażenia pomieszczeń zakładu produkującego grzyby marnowane. Ponadto wydano 2 decyzje merytoryczno-płatnicze uwzględniające koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie prawa żywnościowego i 1 decyzję merytoryczno-płatniczą związaną z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia czy

niezgodności zostały usunięte. Do badań laboratoryjnych pobrano 5 próbek maliny mrożonej w kierunku oznaczeń mikrobiologicznych. Próbek nie kwestionowano.

- **Zakłady garmażeryjne (gr. 10)** - W 2022 r. zewidencjonowano 1 zakład produkcji wyrobów garmażeryjnych - zakład produkujący kanapki, wyroby garmażeryjne mączne, dostarczający swoje wyroby do sklepów firmowych działających na rynku lokalnym. Zakład posiada wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP. Zakład zakwalifikowany do wysokiej kategorii ryzyka. W 2022 r. przeprowadzono 2 kontrole w zakładzie. Stwierdzone bieżące uchybienia w czasie kontroli dotyczyły wydzielenia miejsca przechowywania opakowań transportowych, uzupełniania ubytków w elementach posadzki. Wydano 1 decyzję merytoryczno-płatniczą uwzględniającą koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono uchybienia w zakresie prawa żywnościowego i 1 decyzję merytoryczno-płatniczą związaną z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia czy niezgodności zostały usunięte.
- **Inne wytwórnie żywności (gr. 31)** – W 2022 r w tej grupie zewidencjonowano: 2 przygotowalnie kurczaków na rożen, 1 zakład produkcji kapusty kiszonej, 1 zakład produkcji zapiekanek. 3 zakłady zakwalifikowano do kategorii ryzyka wysokiego ze względu na profil działalności, 1 zakład do niskiej kategorii ryzyka. Zakłady posiadają wdrożone zasady GHP/GMP, a dwa również zasady systemu HACCP. W 2022 r. przeprowadzono 4 kontrole sanitarne. W 1 zakładzie wydano bieżące zalecenia dotyczące usunięcia pojedynczych ognisk rdzy na powierzchni elementów zewnętrznych chłodni oraz drobnych ubytków w powierzchni ściany. Wydano 1 decyzję merytoryczno-płatniczą uwzględniającą koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono uchybienia w zakresie prawa żywnościowego.

VII.1.2.3. Zakłady żywienia zbiorowego.

W 2022 r. w grupie zakładów żywienia zbiorowego otwartego zewidencjonowano 192 obiekty, w tym 87 zakładów małej gastronomii, 17 gospodarstw agroturystycznych oraz 50 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych, w tym 28 przyczep gastronomicznych ruchomych, 8 obiektów gastronomicznych tymczasowych, 2 tymczasowe punkty sprzedaży waty cukrowej i popcornu, 4 przyczepy gastronomiczne gdzie prowadzona jest sprzedaż kurczaka z rożna, w pozostałych sprzedaż lodów, gofrów, dań typu fast food, hot-dogów, kebabu, głównie na imprezach plenerowych, 8 obiektów gastronomicznych tymczasowych jako sezonowe ogródki letnie, kioski i punkty małej gastronomii sprzedające środki spożywcze w opakowaniach jednostkowych, przekąski typu snack, dania typu fast-food, napoje zimne i lody w okresie wakacyjnym.

Łącznie skontrolowano 108 obiektów, w których przeprowadzono 128 kontroli sanitarnych, w tym 6 kontroli interwencyjnych. Spośród skontrolowanych oceniono 108 zakładów. W tej grupie obiektów w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami 4 zakłady zakwalifikowano do wysokiego ryzyka, w tym 3 zakłady małej gastronomii. Stwierdzone uchybienia to:

- nieodpowiedni stan techniczny wyposażenia i sprzętu produkcyjnego,
- niewłaściwy stan porządkowy i przestrzeń robocza pomieszczeń produkcyjnych,

- niewłaściwy stan sanitarny urządzeń chłodniczych i sprzętu produkcyjnego,
- niewłaściwe magazynowanie surowców (produktów nietrwałych poza urządzeniem chłodniczym), produktów nieopakowanych bez właściwego zabezpieczenia,
- niewłaściwa segregacja w urządzeniach chłodniczych (wspólne przechowywanie wyrobów gotowych i surowców).
- zatrudnianie do pracy osób bez aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno – epidemiologicznych,
- brak ciepłej bieżącej wody przy umywalkach do mycia rąk i środków do higienicznego ich mycia i suszenia,
- brak środków do dezynfekcji sprzętu i powierzchni.

W tej grupie ogółem w 2022 r. wydano 7 decyzji administracyjnych merytorycznych nakazujących poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i urządzeń, w tym 3 decyzje w zakładach małej gastronomii. Ponadto wydano 45 decyzji merytoryczno-płatniczych uwzględniających koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie stanu sanitarno-higienicznego oraz 10 decyzji merytoryczno-płatniczych związanych z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia czy niezgodności zostały usunięte. Nałożono 16 mandatów karnych na łączną kwotę 3650 zł. W 180 zakładach wdrożone zostały zasady GHP/GMP, a 34 wdrożyły zasady systemu HACCP.

VII.1.2.4. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

Zewidencjonowano łącznie 88 zakładów: 2 bloki żywienia w szpitalach, 4 bloki żywienia w domach pomocy społecznej, 21 stołówek szkolnych (8 gdzie żywienie odbywa się w systemie cateringowym), 2 stołówki w internatach, 51 stołówek w przedszkolach, w tym 17 gdzie żywienie odbywa się w systemie cateringowym, 5 stołówek w żłobkach, w tym 3 gdzie żywienie odbywa się w systemie cateringowym, 1 stołówkę w domu dziecka i młodzieży, 2 stołówki w zakładzie specjalnym i wychowawczym. W 2022 r. zatwierdzono 2 obiekty z tej grupy (nowe stołówki szkolne). Skontrolowano 39 zakładów, oceniono na podstawie arkusza 36. Łącznie przeprowadzono 39 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę interwencyjną w stołówce przedszkolnej w związku ze złożoną skargą pracowniczą. Podniesione w interwencji zarzuty dotyczące niewłaściwego stanu sanitarnego przy produkcji posiłków dla dzieci nie były zasadne. Spośród nadzorowanych obiektów tej grupy 94 zakłady wdrożyły instrukcje GHP/GMP, a 37 obiektów posiada wdrożony system HACCP. Pozostałe obiekty są na etapie opracowywania dokumentacji systemowej.

W roku 2022 r., w powyższych obiektach, wydano 3 decyzje merytoryczno-płatnicze uwzględniające koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono przez kontrolujących niezgodności z przepisami prawa żywnościowego:

- 2 w podgrupie stołówek szkolnych
- 1w podgrupie stołówek w żłobkach (catering)

W stołówkach szkolnych nieprawidłowości dotyczyły: niewłaściwego stanu technicznego sprzętu wykorzystywanego do produkcji posiłków, niewłaściwego stanu czystości urządzenia mroźniczego, nieodpowiednich warunków przechowywania żywności mrożonej na miejscu

tj. nieprawidłowe opakowanie, bez oznaczenia danymi umożliwiającymi pełną identyfikację, posiadania środków do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością po upływie terminu przydatności do spożycia, niesystematycznie prowadzonych zapisów z kontroli wewnętrznej.

W placówce żłobkowej stwierdzono nieprawidłowe warunki przechowywania naczyń dla dzieci, niehigieniczny sposób przechowywania środków spożywczych. Uzupełnienia i uszczegółowienia wymagały również instrukcja dotycząca przygotowania i podawania posiłków mlecznych oraz mycia i dezynfekcji butelek i smoczków.

Stwierdzone nieprawidłowości były niezwłocznie usuwane, wdrażano procedury naprawcze przez osoby zarządzające placówkami.

W roku sprawozdawczym 2022 ogółem w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego oceniono 33 jadłospisy dekadowe (dział 3 MZ-48) w tym:

- 6 jadłospisów w stołówkach szkolnych, w tym 0 w systemie cateringowym,
- 17 jadłospisów w przedszkolach, w tym 3 w systemie cateringowym,
- 2 jadłospisy w bursach i internatach, w tym 0 w systemie cateringowym,
- 1 jadłospis w zakładach specjalnych i wychowawczych (w systemie cateringowym),
- 3 jadłospisy w żłobkach, w tym 2 w systemie cateringowym,
- 2 jadłospisy w blokach żywienia w szpitalach (w systemie cateringowym),
- 2 jadłospisy w blokach żywienia w domach opieki społecznej.

Jadłospisy w jednostkach systemu oświaty poddano ocenie z uwzględnieniem wytycznych Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach oraz wspomagająco o poradnik „Żywnie dzieci w żłobkach” opracowany pod honorowym patronatem Głównego Inspektora Sanitarnego. Do oceny jakościowej również przeprowadzono z wykorzystaniem list wspomagających ocenę żywienia w danej placówce pod kątem spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku.

Wśród ocenionych jadłospisów stwierdzono niezgodności w:

- **1 stołówce szkolnej, w tym 0 w systemie cateringowym:**
 - nie dostarczono co najmniej raz w tygodniu porcji ryby (brak w jadłospisie dekadowym);
 - stwierdzono przekroczenie ilości soli dodawanej do posiłku obiadowego (w całym jadłospisie dekadowym);
- **4 stołówkach przedszkolnych, w tym 1 w systemie cateringowym:**
 - nie dostarczono co najmniej dwóch porcji mleka lub produktów mlecznych (w jadłospisie dekadowym stwierdzono 6 dni, w których podano jedną porcję mleka/produktów mlecznych bądź danego dnia zapewniono 3 porcje mleka/produktów mlecznych, a innego dnia nie podano żadnej);
 - nie dostarczono warzywa/owocu w każdym posiłku każdego dnia (w jadłospisie dekadowym stwierdzono 4 dni bez porcji w śniadaniu i 4 dni bez porcji

w podwieczorku, w tym jednego dnia nie podano porcji warzywa/owocu w żadnym z tych posiłków);

- nie dostarczono co najmniej raz w tygodniu porcji ryby (w ramach jadłospisu dekadowego - brak w jednym tygodniu);
 - serwowano w posiłkach mało wartościowe produkty typu kulki czekoladowe w zupie mlecznej na śniadanie /przekraczające normy zawartości cukru/ czy kupna Nutella do naleśników, kiełbasa zasmażana z cebulą w ramach II dania posiłku obiadowego.
- **1 stołówce w bursach i internatach, w tym 0 w systemie cateringowym:**
 - nie dostarczono warzywa/owocu w każdym posiłku każdego dnia (w jadłospisie dekadowym stwierdzono 5 dni bez porcji w śniadaniu, w tym jeden dzień również bez porcji w podwieczorku);
 - nie dostarczono co najmniej raz w tygodniu porcji ryby (brak w jadłospisie dekadowym);
 - **2 stołówkach w żłobkach i domach małego dziecka, w tym 1 w systemie cateringowym:**
 - nie dostarczono odpowiedniej porcji mleka lub produktów mlecznych (w jadłospisie dekadowym stwierdzono dni, podczas których nie podawano porcji produktów z tej grupy);
 - nie zapewniono produktów spożywczych pochodzących z różnych grup środków spożywczych (w całym jadłospisie dekadowym nie dostarczono porcji produktów zbożowych w obiedzie);
 - nie dostarczono warzywa/owocu w niektórych posiłkach (występują braki w śniadaniach lub podwieczorkach);
 - nie dostarczono porcji ryby (brak w jadłospisie dekadowym).

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości dyrektorzy placówek zostali zobowiązani do przeanalizowania jadłospisu, wprowadzenia zmian oraz odniesienia się do sprawy w formie pisemnej wraz z przekazaniem bieżącego jadłospisu. Pozostałe jadłospisy opracowane zostały prawidłowo, stanowiąc w praktyce źródło podstawowych składników odżywczych i budulcowych. Drobne uwagi, przekazywane kierownictwu placówek, były realizowane na bieżąco.

Od kilku lat pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Czarnkowie znajdują się **żłobki**, które stanowią osobną grupę obiektów. Żywnienie w tego typu placówkach prowadzone jest głównie w formie cateringu, gdzie część żywniową stanowią pomieszczenia kuchenne umożliwiające przyjęcie, rozdział i wydawanie posiłków, ewentualnie przygotowywanie mieszanek mlecznych lub napojów. W przypadku pełnej produkcji obiekt wyposażony jest w ciąg pomieszczeń.

W roku 2022 r. stwierdzono nieprawidłowości w dwóch placówkach na pięć obiektów nadzorowanych. W jednym przypadku było to żywnienie prowadzone w formie pełnej produkcji posiłków na miejscu, w drugim cateringu. Podmioty prowadzące placówki zostały zobowiązane do przeanalizowania jadłospisu (w przypadku cateringu odbyła się konsultacja

z przedstawicielem firmy dostarczającej posiłki) i wprowadzenia zmian, jak również do odniesienia się do sprawy w formie pisemnej wraz z przekazaniem bieżącego jadłospisu.

Żywnienie prowadzone w stołówkach **internatów szkół** obejmuje posiłki przygotowywane na miejscu w obiektach posiadających sieć pomieszczeń części gastronomicznej. W jednym z dwóch podmiotów stwierdzono nieprawidłowości podczas oceny jadłospisu, przeprowadzonej zgodnie z rozporządzeniem tj. nie dostarczono warzywa/owocu w każdym posiłku każdego dnia oraz co najmniej raz w tygodniu porcji ryby. Zalecenia na bieżąco przekazano dyrektorowi szkoły, który zobowiązał się do poprawy jadłospisu w zakresie stwierdzonych niezgodności.

W 2022 r. w grupie **zakładów specjalnych i wychowawczych** pod nadzorem znajdowały się dwie placówki tego typu. Ocenie poddano jadłospis realizowany w stołówce młodzieżowego ośrodka socjoterapii. Żywnienie prowadzone jest na zasadzie cateringu. Na miejscu w obiekcie odbywa się przyjęcie, rozdział i wydawanie dostarczanych posiłków, obejmujących śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek i kolację. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Stwierdzone nieprawidłowości to:

- brak podawania ryb lub przetworów rybnych w dekadzie,
- brak dodatku warzyw/owoców w przypadku śniadań i kolacji,
- brak podaży fermentowanych napojów mlecznych,
- brak podaży roślin strączkowych,
- mały udział produktów będących źródłem pełnowartościowego białka zwierzęcego,
- zbyt wysoką podaż produktów o niskiej wartości odżywczej i wysokiej zawartości tłuszczu,
- mało urozmaicone śniadania i kolacje,
- brak różnorodności produktów węglowodanowych w dekadzie.

Ocena jadłospisu została przedstawiona osobie prowadzącej produkcję posiłków wraz z zaleceniem przeanalizowania, wprowadzenia możliwych zmian i odniesienia się do sprawy w formie pisemnej. Zgodnie z oświadczeniem firmy cateringowej dostarczającej posiłki do obu placówek, niezgodności wynikają głównie ze zbyt niskiej dziennej stawki żywieniowej na osobę, która obecnie wynosi 16 zł. W związku z powyższym wszelkie niedoskonałości jadłospisu są kształtowane przez przewidzianą stawkę żywieniową i ponoszone koszty.

W 2022 r. dokonano również oceny jadłospisów dekadowych w blokach żywienia w domach opieki społecznej. Prowadzone żywienie odbywa się w formie pełnej produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy i obejmuje śniadania (niekiedy również drugie śniadania), obiady, podwieczorki i kolacje. Kontroli poddano trzy placówki na cztery obiekty znajdujące się w tej grupie. Oceniono 2 jadłospisy w dwóch placówkach. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

VII.1.2.5. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, RHD – krótka charakterystyka wskazanych obiektów.

W 2022 r. zewidencjonowano ogółem 116 obiektów w tym:

- **Producenci pierwotni (gr. 22)** – W 2022 r. zewidencjonowano 63 producentów głównie producentów warzyw i owoców takich jak: jabłka, ziemniaki, maliny, borówki, czarna

porzeczka i zbóż oraz dwóch producentów rolnych działu specjalnego produkcji rolnej - grzybów uprawnych pieczarek. W nadzorowanych pieczarkarniach produkcja odbywa się zgodnie z zasadami dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej spełniające wymogi systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności dla pierwotnej produkcji rolnej GLOBAL G.A.P. (EUREPGAP). Ponadto 13 obiektów wdrożyło instrukcje GHP/GMP. W tej grupie przeprowadzono 4 kontrole, które nie wykazały nieprawidłowości. Do badań laboratoryjnych pobrano 2 próbki środków spożywczych owoce: truskawek w kierunku oznaczeń metali oraz gruszek w kierunku oznaczania pozostałości pestycydów. Próbek nie zakwestionowano.

- **Dostawcy bezpośredni (gr. 24)** – W 2022 r. zewidencjonowano 33 dostawców bezpośrednich, którzy są producentami małych ilości żywności nieprzetworzonej pochodzenia roślinnego i dostarczają swoje płody rolne na targowiskach, placach targowych, w bramach własnych gospodarstw rolnych, handlu obwoźnym, jak również lokalnym sklepom i zakładom gastronomicznym (restauracje, bary, stołówki szkolne i inne). W tej grupie obiektów skontrolowano 3 dostawców. Ogółem przeprowadzono 3 kontrole sanitarne, w tym 1 interwencyjną w związku ze złożoną skargą na niewłaściwe warunki socjalne osób pracujących sezonowo przy zbiorze warzyw. Kontrola nie wykazała rażących naruszeń, wydano bieżące zalecenia, które niezwłocznie zostały usunięte przez gospodarza.
- **Producenci pierwotni i dostawcy bezpośredni (gr. 26)** – W 2022 r. zewidencjonowano 17 producentów pierwotnych, prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej produktów roślinnych, wraz z ich transportem wewnętrznym, magazynowaniem i postępowaniem z produktami (bez znaczącej zmiany ich charakteru) w gospodarstwie i ich dalszym transportem do zakładu przetwórczego, którzy również dostarczają swoje płody rolne na targowiskach, placach targowych, jak również lokalnym sklepom i zakładom gastronomicznym (restauracje, bary, stołówki szkolne i inne). Są to głównie gospodarstwa sadownicze (jabłka, gruszki, wiśnie, truskawki, czereśnie). W tej grupie obiektów przeprowadzono 2 kontrole sanitarne. W wyniku kontroli nie stwierdzono rażących nieprawidłowości w zakresie higieny. Wydano zalecenia w stosunku do 1 producenta rolnego dotyczące: przeprowadzenia badań wody właściciel zobowiązał się uzupełnić badania przed rozpoczęciem nawadniania wiosną 2023 r., przechowywania opakowań do warzyw w miejscu zadaszonym oraz uzupełnienia dokumentacji dobrej praktyki higienicznej. Pouczona o obowiązku uzyskania przez właściciela gospodarstwa orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Podczas kontroli pobrano do badań 1 próbkę warzyw (por) w kierunku oznaczenia metali. Próbkę kwestionowano ze względu na stwierdzone przekroczenie zawartości kadmu. Próbkę została pobrana u producenta rolnego, przed wprowadzeniem do obrotu. Nie dokonywano w związku z czym wycofania z rynku. Producenta obciążano kosztami poboru i badań laboratoryjnych ww. próbki.
- **Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni (gr. 27)** – W 2022 r. zewidencjonowano **3 producentów pierwotnych**, prowadzący działalność

w zakresie produkcji pierwotnej produktów roślinnych w gospodarstwie i ich dalszy transport do zakładu przetwórczego, którzy również dostarczają swoje płody rolne na targowiskach, placach targowych, jak również lokalnym sklepom i zakładom gastronomicznym (restauracje, bary, stołówki szkolne i inne). Producenci dodatkowo zarejestrowali rolniczy handel detaliczny, produkują z własnych upraw przetwory owocowe. W tej grupie zarejestrowano producenta dżemu z truskawek oraz 2 producentów soków jabłkowych. Proces produkcji pasteryzowanego soku odbywa się w zakładzie zewnętrznym tzw. inkubatorze z surowców dostarczonych przez producentów rolnych. W 2022 r. w tej grupie obiektów skontrolowano 1 producenta, Podczas kontroli ustalono, iż rolnik w 2022 r. nie prowadzi już rolniczego handlu detalicznego - produkcji soku jabłkowego. Skontrolowano w pozostałym zakresie, nie stwierdzono nieprawidłowości.

VII.3. Kontrole weekendowe.

W 2022 rok w okresie od 19 czerwca 2022 r. do 30 września 2022 r. prowadzono wzmożone kontrole sanitarne obiektów żywności i żywienia, w dniach wolnych od pracy znajdujące się w miejscowościach wypoczynkowych oraz przy trasach turystycznych. Nadzorem objęto głównie sezonowe zakłady żywności i żywienia, obiekty ruchome i tymczasowe, punkty gastronomiczne w ośrodkach wypoczynkowych zlokalizowanych przy akwenach.

Ogółem skontrolowano i przeprowadzono **84** kontroli sanitarnych, w 34 zakładach stwierdzono uchybienia stanu sanitarno-technicznego w tym w 12 sklepach spożywczych, w 3 restauracjach, 12 zakładach małej gastronomii oraz 5 punktach gastronomicznych tymczasowych, 1 automacie do lodów, 1 wytwórni lodów. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to:

- niehigieniczne przechowywanie środków spożywczych nieopakowanych,
- brak zachowanej segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych oraz niewłaściwy stan sanitarny urządzeń,
- brak czystości i porządku w pomieszczeniach sprzedaży i w magazynach,
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminy przydatności do spożycia,
- braku porządku w pomieszczeniach kuchennych, magazynowania, obróbki wstępnej i socjalnych,
- brak ciepłej bieżącej wody przy umywalkach do mycia rąk w WC personelu,
- brak skutecznej ochrony zakładów przed szkodnikami (owadami),
- niezachowanie higienicznych warunków przechowywania, rozmrażania środków spożywczych,
- brak swobodnego dostępu do umywarek do mycia rąk,
- niehigieniczne warunki przechowywania opakowań do kontaktu z żywnością.

W wyniku tych kontroli wydano 2 decyzje administracyjne dotyczącą poprawy stanu technicznego zakładu małej gastronomii, 34 decyzje merytoryczno-płatnicze uwzględniających koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie prawa żywnościowego. Nałożono 17 mandatów karnych na łączną kwotę 3000 zł.

VII.4. Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów.

W 2022 roku w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim nie odnotowano zatruc pokarmowych grzybami. W zakresie zapobiegania zatruciom grzybami przeprowadzono działania profilaktyczne. Odbyły się 3 spotkania edukacyjno-szkoleniowe z seniorami, w których uczestniczyło ok. 160 osób z powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego. Uczestnikom przekazano informacje na temat bezpiecznego zbierania grzybów, zasad ich spożywania, rozróżniania grzybów jadalnych od trujących oraz postępowanie w przypadku zatruc grzybami. Prelekcje wzbogacono prezentacją multimedialną. Uczestnicy otrzymali ulotki informacyjne dotyczące grzybów.

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Czarnkowie zorganizowano wystawę grzybów świeżych. Zaprezentowanych zostało około 35 gatunków grzybów, które zebrano w okolicznych lasach Puszczy Nadnoteckiej. Znalazły się gatunki jadalne, chętnie zbierane i spożywane oraz gatunki powodujące zatrucia, w tym zatrucia śmiertelne. Wystawę wzbogacono w plansze, plakaty informacyjne, gry edukacyjne oraz eksponaty zwierząt leśnych. Do PSSE w Czarnkowie przybyło łącznie 285 osób, głównie dzieci z pobliskich przedszkoli wraz ze swoimi opiekunami. Przedszkolaki aktywnie uczestniczyły w pogadance na temat bezpiecznego grzybobrania oraz podstawowych zasadach zachowania się w lesie, chętnie odpowiadając na pytania i włączając się do gier i zabaw.

Ponadto w serwisie społecznościowym Facebook oraz na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Czarnkowie umieszczane były aktualne komunikaty, zagadnienia oraz materiały edukacyjne dotyczące grzybów oraz zasad ich zbierania. O zorganizowanych wydarzeniach nt. grzybów, przeprowadzonych przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Czarnkowie umieszczono informacje w lokalnej prasie „Echa Nadnoteckie”.

Właściciele zakładów będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Czarnkowie tj.: przetwórci grzybów oraz suszarni grzybów, poinformowano drogą e-mail o Kursie dla kandydatów na Grzyboznawcę i Klasyfikatora grzybów świeżych organizowanych przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

W sezonie grzybowym prowadzono wzmożony nadzór nad obrotem grzybami a także zakładami wykorzystującymi je w produkcji, przetwórstwie i żywieniu zbiorowym. Szczególną uwagę zwrócono na działalność zakładów produkcyjnych przetwory grzybowe oraz grzyby suszone. Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w suszarni grzybów i 3 kontrole w zakładzie produkcji grzybów. Sprawdzone wymagania dotyczące zasad oraz warunków produkcji i obrotu grzybami określonych m.in. w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 maja 2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. z 2022 poz. 2365). Zwrócono uwagę w zakładach produkujących suszone grzyby na obowiązek posiadania odpowiedniego atestu na sprzedawane i używane do dalszej produkcji grzyby.

VII.5. Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF.

W 2022 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie, z terenu nadzorowanego, nie przekazywał zgłoszeń do sieci wczesnego ostrzegania dla powiadomienia o produkcie niebezpiecznym. Prowadzone działania polegały na monitoringu obecności w obrocie kwestionowanych środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością w związku z otrzymanymi powiadomieniami.

W 2022 roku otrzymano 23 zgłoszenia o niebezpiecznych produktach, w tym 19 dotyczyło żywności, a 4 materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

Zgłoszenia dotyczące środków spożywczych dotyczyły następujących zagrożeń:

- zanieczyszczenia biologiczne/mikrobiologiczne- 3 zgłoszenia,
- zanieczyszczenia chemiczne i inne, łącznie 14 spraw (7 zgłoszeń krajowych, 7 spoza kraju),
- zanieczyszczenia fizyczne - 2 sprawy (zgłoszenia krajowe).

W związku z powyższym przeprowadzono kontrole interwencyjne i postępowania wyjaśniające u odbiorców, do których trafiły ww. kwestionowane środki spożywcze oraz materiały i wyroby do kontaktu z żywnością. Łącznie przeprowadzono 21 kontroli interwencyjnych w tym 1 kontrolę w przetwórnicy owocowo- warzywno- grzybowej, 5 kontroli w sklepach spożywczych, 12 kontroli w marketach, 3 kontrole w miejscach obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością.

Podmioty podejmowały działania polegające na wycofywaniu ze sprzedaży produktów niebezpiecznych, zgodnie z własnymi procedurami często już wcześniej po otrzymaniu informacji z centrali bądź od producentów. W kilku przypadkach nie stwierdzono produktów w obrocie, gdyż zostały wcześniej sprzedane indywidualnym klientom. Ustalenia z podejmowanych działań w ramach systemu RASFF na bieżąco przekazywano do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu.

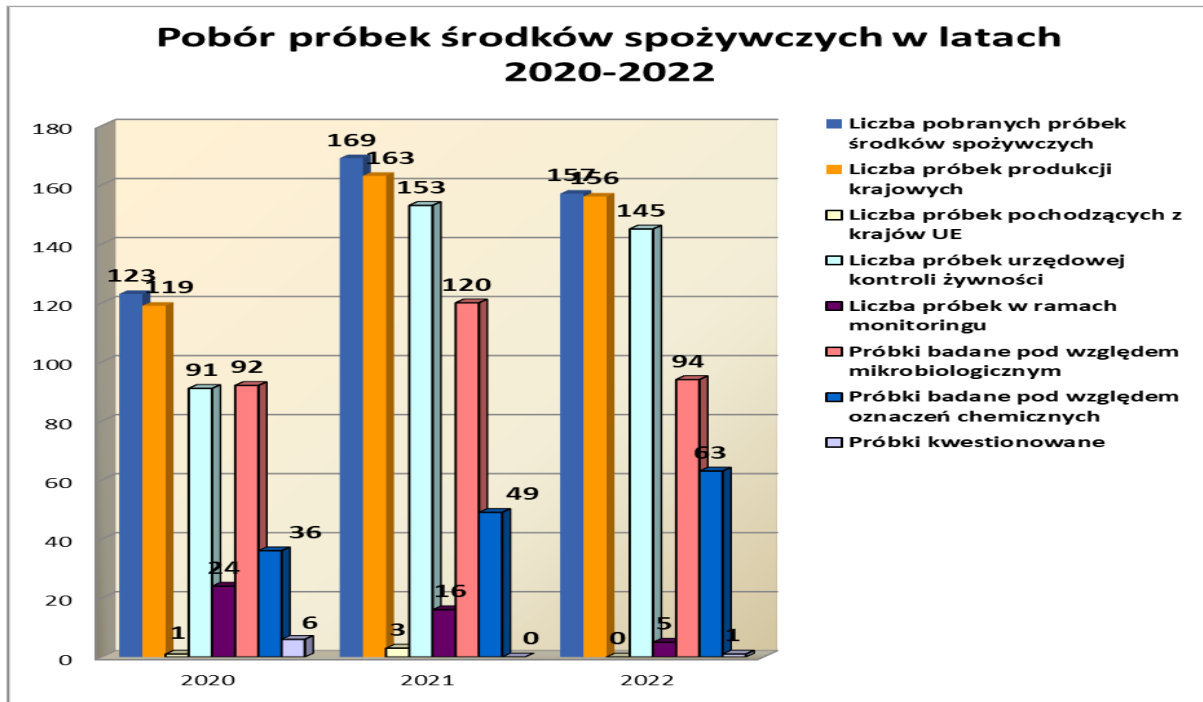
VII.6. Jakość zdrowotna środków spożywczych.

W roku sprawozdawczym 2022 kontrolę jakości środków spożywczych prowadzono w oparciu o „Plan pobierania próbek do badania żywności w ramach monitoringu i urzędowej kontroli dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej na 2022 r.". Zgodnie z harmonogramem w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu do badań pobrano **153** próbki środków spożywczych, w tym **152** próbki produkcji krajowej i **1** próbkę środka spożywczego z importu. Dodatkowo pobrano **4** próbki środków spożywczych krajowych w kierunku znakowania i oceny zanieczyszczenia biologicznego:

- 3 próbki środków spożywczych w związku z przekazaną przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, anonimową interwencją telefoniczną. Zgłoszenie dotyczyło obecności białych larw (większe o długości 2-3 cm i mniejszych o długości 1-1,5 cm) w czekoladkach MERCI Fitness Selection (czerwone). Próbki nie były kwestionowane, nie potwierdzono zanieczyszczenia biologicznego. Jedną próbkę suplementu diety w kierunku oceny oznakowania. Próbki nie kwestionowano.

Łącznie pobrano do badań laboratoryjnych 157 próbek środków spożywczych w tym ramach urzędowej kontroli żywności ogółem pobrano 145 próbek, w zakresie monitoringu 5 próbek, a w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano 7 próbek.

Pod względem mikrobiologicznym łącznie przebadano 94 próbki. Żadnej z próbek nie zakwestionowano. Jedną próbkę opatrzone uwagą ze względu na wykrycie obecności *Campylobacter w 10 g.* w produkcie pn. „Wątroba z kurczaka kl. A”



Rys. 5. Pobór próbek środków spożywczych w latach 2020-2022.

Natomiast pod względem chemicznym przebadano 63 próbki środków spożywczych.

W 2022 r. 1 próbkę warzyw pn.: Por OSLO F1 zakwestionowano, ze względu na przekroczoną zawartość kadmu $0,074 \pm 0,004$ mg/kg. Próbkę pobrana w ramach urzędowej kontroli żywności z gruntu u producenta pierwotnego. Zgodnie z planem poboru prób na rok 2022 r. do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli pobrano 3 próbki materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością w tym 2 próbki w ramach urzędowej kontroli i 1 próbkę w ramach monitoringu.

Kierunki badań:

- 1 próbka z UE (pojemniki na żywność do przechowywania z tworzywa sztucznego) w kierunku oznaczenia migracji specyficznej do substancji modelowej TENAX,
- 1 próbka wyrobów szklanych z dekoracją z importu (szklanki) w kierunku migracji ołowiu i kadmu,
- 1 próbka wyrobów z melaminy krajowa (miseczki melaminowe z uszkami) w kierunku badania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością: formaldehyd.

Próbek nie kwestionowano.

VII.7. Nadzór nad produkcją i obrotem żywności specjalnego przeznaczenia i suplementów diety.

W 2022 r. na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego nie zewidencjonowano producentów suplementów diety oraz żywności specjalnego przeznaczenia.

W 2022 r. prowadzono nadzór nad suplementami diety, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środkami wzbogaconymi witaminami lub składnikami mineralnymi głównie w trakcie bieżących kontroli sanitarnych w sklepach spożywczo-przemysłowych i marketach. Nadzór dotyczył warunków sprzedaży, znakowania, prezentacji i reklamy oferowanych produktów. Ponadto śledzono strony internetowe oferujące do sprzedaży suplementy diety, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, żywność wzbogaconą witaminami i składnikami mineralnymi.

W 2022 r. przeprowadzono **11** kontroli w zakresie oceny oznakowania suplementów diety, w tym **3** w supermarketach ze stanowiskami o danym asortymencie, **5** w sklepach spożywczo-przemysłowych, **1** na siłowni sportowej, **2** kontrole w sklepie ze zdrową żywnością **11** suplementów diety poddano ocenie, nie stwierdzono nieprawidłowości.

W zakresie oceny oznakowania oraz oceny prezentacji produktów oferowanych do sprzedaży na portalach internetowych sprawdzono **3** suplementy diety. Podczas oceny prezentacji **1** produktu oferowanego do sprzedaży przez stronę internetową stwierdzono nieprawidłowości. W internetowym opisie suplementu diety nie podano informacji na temat ilości netto żywności, nazwy lub firmy i adresu podmiotu odpowiedzialnego za produkt, nie podano w opisie produktu referencyjnych wartości spożycia, umieszczono błędne sformułowania oraz zawarto rozbieżną z podaną przez producenta suplementu diety informacją o zawartości L-cysteiny w produkcie. W związku z powyższym przekazano

Do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli pobrano 4 próbki krajowych suplementów diety, w tym 2 próbki w kierunku badania zawartości białka, 1 próbka w kierunku badania zawartości witaminy C, 1 próbka w kierunku oznaczenia zawartości magnezu. Próbek nie zakwestionowano.

VII.8. Produkcja i obrót żywnością genetycznie modyfikowaną i nową żywnością.

Na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego nie zarejestrowano producentów i importerów środków spożywczych zawierających GMO oraz producentów deklarujących w oznakowaniu nieobecność GMO w produkcie.

Zgodnie z planem pobierania próbek na 2022 r. do badań laboratoryjnych pobrano w ramach urzędowej kontroli żywności, na obecność GMO 1 próbkę środka spożywczego z gr. galanteria ciastkarska zawierające mąkę kukurydzianą/sojową. W badanej próbce nie wykryto obecności organizmów zmodyfikowany genetycznie. Próbki nie kwestionowano.

VII.9. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Na terenie działalności Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Czarnkowie funkcjonuje 1 wytwórnia materiałów i wyrobów do kontaktu żywnością, która działa na zasadzie podwykonawstwa. Zakład zatrudnia 150-160 osób i zajmuje się produkcją wyrobów do kontaktu z żywnością z tworzyw sztucznych (pojemniki, miski, sztuczce, tacki itp.), innych artykułów gospodarstwa domowego typu kosze, wieszaki, wiadra, wanienki itp., ponadto wykonywane są worki z folii LDPE na własny użytek. Nie produkuje materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych pochodzących z recyklingu. Przedmiotem wytwarzania jest ok. 400 różnych wyrobów. Stosowane tworzywa konstrukcyjne to polipropylen, polietylen,

polistyren, poliamid, ABS. Wyroby gotowe posiadają prawidłowe oznakowanie zawierające informacje prezentowane w języku polskim, w sposób widoczny, czytelny i nieusuwalny: „do kontaktu z żywnością”, znak graficzny, rodzaj materiału, nr artykułu.

W 2022 r. nadzorem objęto **25** miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym **2** hurtownie i **23** sklepy.

Do organu Inspekcji Sanitarnej w Czarnkowie wpłynęły 4 wnioski o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Obiekty zostały wpisane do rejestru. W tej grupie skontrolowano 2 zakłady. Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną z kategoryzacją w sklepie prowadzącym głównie sprzedaż materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz marginalną sprzedaż środków spożywczych w opakowaniach, trwałych mikrobiologicznie (obecnie jeden rodzaj cukierków w opakowaniach jednostkowych). Nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan techniczny pomieszczeń/wyposażenia oraz bieżący stan czystości zakładu prawidłowe.

VII.10. Informacje o współpracy z innymi jednostkami kontrolnymi, organizacjami konsumenckimi i środkami masowego przekazu.

W roku sprawozdawczym 2022 Sekcja Higieny Żywności i Żywnienia Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Czarnkowie podejmowała współpracę z Państwową Inspekcją Weterynaryjną. Działania prowadzono w oparciu o podpisane porozumienie ramowe zawarte pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Czarnkowie, a Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Czarnkowie o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej w zakresie:

- prowadzonego nadzoru nad sprzedażą produktów pochodzenia zwierzęcego zawierających mięso wieprzowe lub dzików na lokalnym rynku, w związku z występowaniem przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF). Do Inspekcji Sanitarnej w Czarnkowie wpływały również raporty z Wojewódzkiego Centrum Zarządzania Kryzysowego dotyczące działań związanych z wystąpieniem chorób zakaźnych zwierząt na terenie województwa wielkopolskiego;
- spraw dotyczących zakładów, które podlegały organowi PIW w celu podejmowania działań zgodnie z kompetencjami. W związku z wykryciem obecności *Campylobacter* w 10 g w środku spożywczym pn. „Wątroba z kurczaka Kl. A” podczas przeprowadzonych badań wykonanych przez Laboratorium Badania Żywności WSSE w Poznaniu przekazano pismo wraz ze sprawozdaniem z badań do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Czarnkowie.

W 2022 r. w związku z „Planem działania na 2022 r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” realizowano w ramach porozumienia z dnia 22.12.2020 r. współpracę z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa i Inspekcją Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji rolnej.

Przeprowadzono wspólnie 2 kontrole:

1. Z przedstawicielem Inspekcji Ochrony Środowiska – Delegatura w Pile u producenta rolnego owoców (truskawka) i warzyw w obszarze higieny oraz warunków stosowania nawozów, ich przechowywania, badań gleby; w kontrolowanym obiekcie nie stwierdzono rażących nieprawidłowości w zakresie higieny.

Wydano zalecenia dotyczące:

- przeprowadzenia badań wody (właściciel zobowiązał się uzupełnić badania przed rozpoczęciem nawadniania wiosną 2023 r.),
- przechowywania opakowań do warzyw w miejscu zadaszonym,
- uzupełnienia dokumentacji dobrej praktyki higienicznej. Pouczono o obowiązku uzyskania przez właściciela gospodarstwa orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych.



Fot. 1. Kontrola produkcji pierwotnej – plantacja truskawek.

2. Z przedstawicielem Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Oddział w Czarnkowie u producenta rolnego warzyw w zakresie higieny i stosowanych środków ochrony roślin; w kontrolowanym obiekcie nie stwierdzono nieprawidłowości.

Dwie inspekcje pobrały próbki do badań laboratoryjnych (PIS – truskawki, por, w kierunku oznaczenia metali ciężkich; WIOŚ – gleba, w kierunku oznaczenia metali ciężkich, N, P, K). W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych stwierdzono przekroczoną zawartość kadmu w porze. W przypadku pozostałych prób nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2022 r. wspólnie z Komendą Powiatową Policji w Czarnkowie, grzyboznawca Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Czarnkowie przeprowadził trzy spotkania z seniorami, w których uczestniczyło ok. 160 osób z powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego na temat bezpiecznego zbierania grzybów, zasad ich spożywania, rozróżniania grzybów jadalnych od trujących oraz postępowanie w przypadku zatruc grzybami.

Prowadzono również współpracę z funkcjonariuszami Komisariatu Policji w Trzciance (asysta) podczas przeprowadzenia kontroli interwencyjnej w piekarni będącej pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Czarnkowie.

W 2022 r. kontynuowano współpracę z innymi jednostkami Państwowej Inspekcji Sanitarnej w kraju:

- Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Szczecinie: udostępniono informację na temat rejestracji obiektu ruchomego z terenu powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego znajdującego się obecnie na terenie podległym tamtejszemu organowi;
- Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Myślenicach: przekazano pismo dotyczące nieprawidłowości stwierdzonych w zakresie prezentowania suplementu diety przy sprzedaży on-line (zgodnie z właściwością miejscową, ze względu na siedzibę podmiotu oferującego do sprzedaży internetowej m.in. suplementy diety);

W ramach współpracy ze środkami masowego przekazu:

- w serwisie społecznościowym Facebook oraz na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Czarnkowie umieszczane są aktualne komunikaty, zagrożenia oraz materiały edukacyjne dotyczące grzybów oraz zasad ich zbierania;
- w lokalnej prasie „Echa Nadnoteckie” umieszczono artykuł nt. wystawy grzybów zorganizowanej w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.



Fot. 2. Wystawa grzybów w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Czarnkowie.

VIII. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

VIII.1. Ocena oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko.

W roku 2022 wydano ogółem **91 opinii sanitarnych** w sprawie oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym:

- w **8** przypadkach stwierdzono konieczność przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko,
- w **52** przypadkach takowa konieczność nie zaistniała,
- **8** opinii dotyczyło uzgodnienia warunków higienicznych i zdrowotnych przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach,
- **23 pisma** dotyczyły podtrzymania stanowiska zawartego w wydanej opinii sanitarnej.

Ilość nowych przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko na terenie powiatu czarnkowsko – trzecieckiego w analizowanym roku 2022 (91 pisma) zmniejszyła się w stosunku do roku 2021 (102 pisma).

Propozycje odstąpienia od konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko dotyczyły m.in.: przede wszystkim inwestycji wykorzystujących energię odnawialną elektrowni słonecznych (farm fotowoltaicznych), budowy, przebudowy i rozbudowy dróg, budowy obwodnicy, zalesienia użytku rolnego, budowy przyłącza wody, rurociągu ścieków przemysłowych oraz oczyszczalni ścieków, odbudowy jazu piętrzącego na rzece Człapi, budowy budynku mieszkalnego jednorodzinnego, a także inwestycji polegających na rozbudowie lub modernizacji istniejących zakładów produkcyjnych, dla których stwierdzono dotrzymanie standardów jakości środowiska oraz brak negatywnego wpływu na zdrowie ludzi (budowa hal produkcyjno- magazynowych wraz z budynkami biurowo- socjalnymi oraz z infrastrukturą towarzyszącą, budowy instalacji zbiorników do magazynowania oleju napędowego, budowy obiektu stacji paliw wraz z infrastrukturą towarzyszącą (w miejscu poprzedniej stacji paliw).

Bezwzględny obowiązek przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko nałożono na inwestycje mogące mieć negatywny wpływ na środowisko oraz zdrowie ludzi, a w szczególności dotyczące rozbudowy nowych zakładów przemysłowych (powstanie automatycznej linii lakierniczej do malowania proszkowego, budowa instalacji do produkcji płyt z forniru klejonego warstwowo LVL, rozbudowa Terminalu Przeładunkowego Gazu LPG, budowa instalacji do powierzchniowej (odkrywkowej) eksploatacji kopaliny ze złoża kruszywa naturalnego, budowa Stacji Przeładunkowej Odpadów Komunalnych, Punktu Selektynego Zbierania Odpadów Komunalnych i Bazy logistyczno-administracyjnej, posadowienie 12 zbiorników do magazynowania gazu o pojemności 6400 l każdy).

Uzgodnienia warunków higienicznych i zdrowotnych dotyczyły przedsięwzięć sklasyfikowanych jako mogące zawsze oraz potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko – w rozumieniu art. 59 ust.1 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2022 r. poz. 1029 z późn.zm.) dla których sporządzenie raportu o oddziaływaniu na środowisko było oraz mogło być wymagane.

Wydane opinie dotyczące uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach, obejmującą przede wszystkim budowę budowli rolniczych (chlewni, obory) wraz z infrastrukturą towarzyszącą oraz rozbudowy zakładów produkcyjnych.

VIII.2. Strategiczna ocena oddziaływania na środowisko.

W analizowanym roku 2022 wydano **13 uzgodnień** zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie do projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego, w tym 9 opinii sanitarnych i 4 pisma.

Ponadto w roku 2022 uzgodniono **19 projektów** miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko w oparciu o założenia art. 51 ust. 2 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz w ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2022 r. poz. 1029 z późn. zm.).

W porównaniu do 2021 r. wzrosła liczba wydanych uzgodnień projektów miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko (w 2021 r. - 14 uzgodnień, w 2022 r. - 19 uzgodnień), natomiast zmniejszyła się ilość wydanych uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego (w 2021 r. - 25 uzgodnień, w 2022 r. - 13 uzgodnień).

VIII.3. Dokumentacje projektowe.

W roku 2022 wydano **22 uzgodnienia** w formie **opinii sanitarnej dla przedłożonych dokumentacji projektowych**. Wszystkie uzgodnienia wydano w postaci opinii sanitarnych bez zastrzeżeń. Zdecydowanie największa liczba uzgodnień dotyczyła dokumentacji dla zakładów fryzjerskich, kosmetycznych. Uzgodniono również w formie opinii sanitarnej projekty pracowni cukierniczych, małej gastronomii, pracowni do tłoczenia oleju na zimno, pracowni do produkcji mydeł miodowych, suszarni osadów ściekowych, lokalu przeznaczonego na szkołę języków obcych, lokalu przeznaczonego na aptekę ogólnodostępną. Liczba wydanych opinii sanitarnych wzrosła w odniesieniu do roku 2021 (w 2021 r - 19 uzgodnień, w 2022 r.- 22 uzgodnienia).

VIII.4. Dopuszczenia do użytkowania obiektów.

W roku sprawozdawczym 2022 dokonano łącznie **45** dopuszczeń do użytkowania zrealizowanych obiektów budowlanych, w tym wydano:

- **18** opinii w zakresie sanitarno–higienicznym,
- **19** zaświadczeń bez podejmowania czynności kontrolnych w sprawie zgodności wykonania obiektu budowlanego z projektem budowlanym,
- **8** postanowień o milczącym załatwieniu sprawy.

Przeprowadzone kontrole dotyczyły: rozbudowy, przebudowy już istniejących zakładów przemysłowych i hal produkcyjnych, budowy budynków handlowo-usługowych wraz z infrastrukturą towarzyszącą (markety, usługi kosmetyczne, gabinet masażu i ortopodologii), budowy stacji paliw, rozbudowy pomieszczeń szkoły, budowy budynku kultury, nauki

i oświaty, budynku kawiarenki, budowy stacji uzdatniania wody oraz ocenę przydatności lokalu do prowadzenia działalności w zakresie apteki ogólnodostępnej. Liczba ta zdecydowanie wyższa niż w roku 2021 (w 2021 r. -29 dopuszczenia, w 2022 r. 45 dopuszczenia).

VIII.5. Decyzje płatnicze.

W roku 2022 wydano **ogółem 40 decyzji rachunek** dotyczących opłat za wykonywane czynności w pionie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, w tym:

- **22 decyzji rachunek** - w związku z uzgodnieniem dokumentacji projektowej pod względem wymagań sanitarno-higienicznych,
- **18 decyzji rachunek** - za czynności kontrolne w związku z dopuszczeniem do użytkowania.

Ilość decyzji płatniczych była wyższa niż w roku 2021 (w roku 2021- 29 decyzji, w roku 2022- 40 decyzji).

VIII.6. Wizje lokalne, oględziny

W roku 2022 nie przeprowadzono żadnych wizji lokalnych.

VIII.7. Warunki zabudowy terenu

W analizowanym roku 2022 wydano **280 postanowień dla** warunków zabudowy terenu. Liczba ta była zdecydowanie porównywalna z rokiem 2021 (293 postanowień).

VIII.8. Programy dostosowania.

W roku sprawozdawczym 2022 nie uzgadniano żadnych programów dostosowawczych dla podmiotów leczniczych.

VIII.9. Odwołania – zażalenia – skargi.

W roku sprawozdawczym 2022 nie zarejestrowano żadnej skargi lub zażalenia.

VIII.10. Podsumowanie.

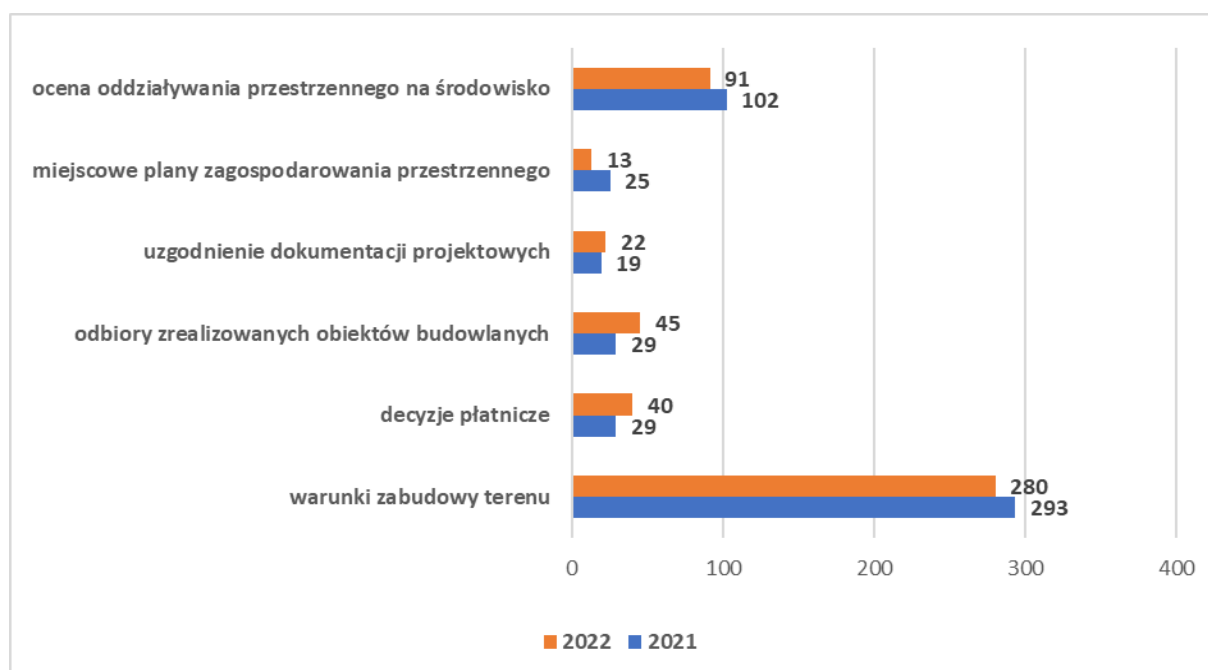
Realizacja zadań ustawowych w dziedzinie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wpływa na zapewnienie właściwych warunków higienicznych i zdrowotnych w planowaniu przestrzennym, projektowaniu obiektów budowlanych oraz w obiektach dopuszczanych do użytkowania. Ponadto w postępowaniu w sprawie oceny oddziaływania na środowisko planowanych przedsięwzięć, działanie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego przyczynia się do podejmowania działań redukujących niekorzystny wpływ tych przedsięwzięć na zdrowie i warunki życia ludzi. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny w strukturze Państwowej Inspekcji Sanitarnej ma za zadanie prowadzenie działań zmierzających do zapobiegania możliwości powstania zagrożeń dla bezpieczeństwa sanitarnego i zdrowia ludzi na etapie sporządzania dokumentacji projektowych nowych i modernizowanych obiektów oraz na etapie dopuszczenia tych obiektów do użytkowania.

W roku 2022 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie wydał ogółem **555 pism** w drodze postanowienia, decyzji oraz w innej formie, powołujących się na ustawę z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r., poz. 195 z późn. zm.). Pisma te dotyczyły szerokiego spektrum tematyki ochrony zdrowia ludzkiego oraz środowiska przyrodniczego, w którym egzystuje człowiek.

W analizowanym 2022 roku zaobserwowano zdecydowany wzrost uzgodnień projektów miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko, uzgodnień dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, dokonanych dopuszczeń do użytkowania obiektów nowo projektowanych i modernizowanych do użytkowania, wydanych decyzji płatniczych. Natomiast spadła liczba wydanych opinii sanitarnych: w sprawie oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko. Porównywanie do 2021 r. na podobnym poziomie kształtowała się liczba wydanych: opinii sanitarnych w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach, postanowień dotyczących warunków zabudowy terenu.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny współpracuje w zakresie swoich działań z poszczególnymi działami PSSE w Czarnkowie. Współpraca ta wyraża się w różnych formach, a mianowicie:

- w zakresie procedur administracyjnych z systemem zarządzania jakością,
- w zakresie prawnym z radcą prawnym, informującym co do wchodzących w życie nowych lub zmieniających się przepisów prawa, akceptowania opracowywanych postanowień i opinii sanitarnych w zakresie interpretacji aktów prawnych,
- prowadzenie wspólnych z przedstawicielami innych sekcji dopuszczeń do użytkowania obiektów budowlanych, w zależności od ich rodzaju (np. zakłady fryzjersko – kosmetyczne, zakłady gastronomiczne, przedszkola),
- ze wszystkimi sekcjami w zakresie informacji dotyczących nowości, zmian w instrukcjach, przepisach, interpretacji uzyskanych na szkoleniach organizowanych przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.



Rys. 6. Porównanie działalności opiniotwórczo- nadzorczej zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w latach 2021- 2022.

IX. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

IX.1. Programy krajowe.



IX.1.1. Profilaktyka HIV/AIDS.

Zadania w zakresie profilaktyki HIV/AIDS realizowane przez Państwową Inspekcję Sanitarną wynikały ze szczegółowych zapisów harmonogramu realizacji Krajowego Programu Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV na lata 2017-2020. Dotyczyły one działań zmierzających do zmniejszenia prawdopodobieństwa zakażenia HIV. Celem działań edukacyjnych była zmiana postaw i zachowań ludzi w zakresie dbania o własne zdrowie. Realizowane działania w zakresie HIV/AIDS obejmowały całą społeczność lokalną. W ramach realizacji programu prowadzono:

- **konkurs na fotografię - „Nie daj szansy AIDS”** skierowany był dla uczniów szkół ponadpodstawowych. W powiecie czarnkowsko-trzcianeckim do konkursu przystąpiła jedna szkoła: Zespół Szkół im. Powstańców Wielkopolskich 1918 – 1919 w Krzyżu Wielkopolskim
- **Szkolenie MLZ – Kontra HIV** – odbyło się dnia 24 października 2022 r w Liceum Ogólnokształcącym im. Janka z Czarnkowa w Czarnkowie. W szkoleniu udział wzięło 21 uczniów
- **Akcja z Policją** – dnia 30 listopada 2022 r wraz z Komendą Powiatową Policji w Czarnkowie przeprowadzono wspólną akcję informacyjną dla mieszkańców na ulicach Czarnkowa. Mieszkańcy otrzymywali książeczki nt.: dróg zakażenia HIV. Przechodniów informowano także o punkcie testowania w Poznaniu. Akcja miała pozytywny odbiór wśród mieszkańców
- **Światowy Dzień AIDS – XIII Powiatowa Olimpiada Wiedzy na temat HIV/AIDS oraz chorób STD – 1 grudzień 2022 r – Zespół Szkół Leśnych w Goraju** – skierowana do uczniów szkół ponadpodstawowych. Udział wzięło 9 szkół. Drużyny składały się z trzech osób. Uczestnicy olimpiady mieli do rozwiązania 20 pytań zamkniętych oraz pięć pytań otwartych. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny, pani Beata Kościelska przeprowadziła prelekcję dla opiekunów na temat szczepień.



Fot.3. – „ Olimpiada HIV/AIDS



Fot.4. – „ Olimpiada HIV/AIDS,,



Fot.5. – „Szkolenie MLZ- Kontra HIV”



Fot.6. – „ Szkolenie MLZ- Kontra HIV ”



Fot.7. Akcja z Policją

IX.1.2. Program Ograniczenia Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce.

Celem programu jest zwiększenie odsetka osób, które nigdy nie wypaliły żadnego papierosa oraz zmniejszenie zachorowań, inwalidztwa i zgonów wynikających z palenia tytoniu w Polsce poprzez zmniejszenie ekspozycji na dym tytoniowy (aktywne i bierne palenie).

W ramach realizacji programu prowadzono:

- **Światowy Dzień bez Tytoniu** - umieszczono informację na Fb Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Czarnkowie. Przeprowadzono 3 pogadanki nt.: szkodliwości palenia tytoniu. W pogadankach wzięło udział 104 uczniów. Dnia 31 maja 2022 r., przeprowadzono wspólną akcję z Komendą Powiatową Policji w Czarnkowie. Rozdano 15 ulotek nt.: szkodliwości palenia tytoniu
- **Światowy Dzień Rzucania Palenia** – umieszczono informację na Fb Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Czarnkowie . Przeprowadzono pogadanki nt.: szkodliwości palenia tytoniu. W pogadankach udział wzięło 108 uczniów. Dnia 17 listopada 2022 r. przeprowadzono wspólną akcję z Komendą Powiatową Policji w Czarnkowie. Rozdano 10 ulotek nt.: szkodliwości palenia tytoniu
- **Szkolenie MLZ – kontra Tytoń** – odbyło się dnia 9 listopada 2022 r. w Szkole Podstawowej im. Jana Pawła II w Młynkowie. W szkoleniu udział wzięło 16 uczniów

- **Badanie smokylayzerem** – odbyło się dnia 15 listopada 2022 r. w Zespole Szkół Leśnych w Goraju. Przebadano 54 uczniów.



Fot.8.– Pogadanka– „Szkodliwość palenia tytoniu”



Fot.9. - Światowy Dzień Rzucania Palenia



Fot.10. - Badanie smokylayzerem



Fot.11. – Badanie smokylayzerem + pogadanka

IX.1.3. Program edukacyjny „Trzymaj Formę”.

Cel:

Zwiększenie świadomości dotyczącej wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie (promowanie zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety).



Cele szczegółowe:

- kształtowanie prozdrowotnych nawyków (stylu życia i sposobu odżywiania),
- zachęcenie do aktywności fizycznej,

- dostarczenie wiedzy z zakresu sposobu odżywiania, kładąc szczególny nacisk na zróżnicowanie i zbilansowanie diety zarówno pod względem energetycznym, jak i odżywczym,
- dostarczenie wiedzy i umiejętności korzystania z informacji zamieszczonych na opakowaniach produktów spożywczych.

W roku 2022 program „Trzymaj formę” został zawieszony. Do szkół wysłano informację o zawieszeniu programu

ADRESACI: uczniowie szkół podstawowych ich rodzice oraz opiekunowie		
Liczba placówek	Liczba uczniów	Liczba rodziców
37	0	0

Tab. 7. Adresaci programu „Trzymaj formę”

IX.1.4. „Bieg po zdrowie”

Cel:

Zwiększenie wiedzy na temat szkodliwości palenia tytoniu oraz zapobieganie lub opóźnianie inicjacji tytoniowej wśród dzieci. Program skierowany jest do uczniów IV szkół podstawowych.

ADRESACI: Uczniowie szkół podstawowych ich rodzice oraz opiekunowie		
Liczba placówek	Liczba dzieci	Liczba rodziców
13	620	233

Tab. 10. Adresaci programu „Bieg po zdrowie”

W ramach realizacji programu przeprowadzono 3 wizytacje.

I.X.1.5. „Skąd się biorą produkty ekologiczne”

Cel:

Zwiększenie wiedzy i świadomości wśród przedszkolaków o nawykach higieniczno-zdrowotnych.

ADRESACI:		
dzieci w wieku wczesnoszkolnym ich rodzice oraz opiekunowie		
Liczba placówek	Liczba dzieci	Liczba rodziców
4 przedszkola	278	313

Tab. 11. Adresaci programu „Skąd się biorą produkty ekologiczne”

IX.2. Programy wojewódzkie.



IX.2.1. „Mamo, Tato – co Wy na To?”

Cel:

Głównym celem programu jest zwrócenie uwagi rodziców dzieci 5-6 letnich na specyfikę ich rozwoju, istotę zmian fizycznych i psychicznych, których doświadczają, ze szczególnym naciskiem na ich potrzeby, słabości i kryzysy.

Cele szczegółowe:

- podniesienie poziomu wiedzy rodziców oraz opiekunów na temat wybranych elementów rozwoju emocjonalnego, psychicznego i społecznego dzieci 5-6 letnich
- uwrażliwienie rodziców na ich kluczową rolę w rozwoju własnego dziecka
- ukształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności prozdrowotnych wśród dzieci 5-6 letnich, ich rodziców i opiekunów
- przekonanie rodziców i opiekunów o słuszności podejmowania działań profilaktycznych w domu i w środowisku przedszkolnym, które służą poprawie i umacnianiu właściwych zachowań sprzyjających zdrowiu fizycznemu, psychicznemu i społecznemu
- zachęcanie do wspólnego spędzania czasu rodziców/ opiekunów z dziećmi w trakcie rozwiązywania zadań

ADRESACI: dzieci w wieku wczesnoszkolnym ich rodzice oraz opiekunowie		
Liczba placówek	Liczba dzieci	Liczba rodziców
17 (przedszkoli i szkół)	1273	994

Tab. 12. Adresaci programu edukacyjnego „Mamo, Tato – co Wy na To?”

W ramach realizacji programu przeprowadzono 9 wizytacje.

IX.2.2 „Czyste powietrze wokół nas”

Cel:

Wykształcenie u świadomej postawy ochronnej własnego zdrowia w sytuacjach, gdy są skazane na bezpośredni kontakt z palącymi.

ADRESACI: dzieci w wieku wczesnoszkolnym ich rodzice oraz opiekunowie		
Liczba placówek	Liczba dzieci	Liczba rodziców
23 (przedszkoli i szkół)	1385	707

Tab. 13. Adresaci programu edukacyjnego „Czyste powietrze wokół nas”

W ramach realizacji programu przeprowadzono 14 wizytacje.

X. PODSUMOWANIE

Wyniki działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Czarnkowie pozwoliły ocenić stan sanitarny nadzorowanego terenu powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego w 2022 r. jako zadawalający, niestwarzający zagrożeń dla zdrowia i życia mieszkańców powiatu.

W okresie podlegającym ocenie przeprowadzono – 1536 kontroli i wizytacji w nadzorowanych placówkach oraz opracowano 4764 dochodzeń epidemiologicznych. W toku prowadzonych postępowań administracyjnych wydano 300 decyzji merytorycznych oraz 215 decyzji płaćniczych, 0 tytułów wykonawczych w postępowaniu egzekucyjnym. Ponadto wydano 301 postanowień. Nałożono 92 mandaty karne na łączną kwotę 12750 zł. W zakresie urzędowej kontroli żywności i monitoringu wody pobrano ogółem 385 próbek do badań, w tym: 225 próbek wody, 160 próbek w zakresie higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku. Analizy sprawozdań z badań pobranych próbek pozwoliły na ujawnienie nieprawidłowości i zagrożeń oraz w efekcie na ich likwidację.

W porównaniu do 2021 r. w obszarach objętych nadzorem nie zanotowano istotnych zmian.

XI. WNIOSKI

W roku 2022 Państwowa Inspekcja Sanitarna powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego realizowała zadania związane ze sprawowaniem zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, prowadzeniem działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej oraz oświatowo-zdrowotnej.

Sytuacja sanitarna powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego w roku 2022 była dobra. Zapadalność na choroby zakaźne utrzymuje się na niskim poziomie, nie zanotowano również wystąpienia ognisk zatruc pokarmowych.

Szczepienia prowadzone są zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych i gwarantują w dalszym ciągu zachowanie odporności zbiorowej. Zauważa się jednak wzmożoną działalność przeciwników szczepień, w związku z powyższym istnieje potrzeba zintensyfikowania działań edukacyjnych dotyczących występowania i profilaktyki chorób zakaźnych.

Zakłady pracy z roku na rok wyposażane są w coraz nowsze maszyny i urządzenia, a pracodawcy z coraz większą świadomością dbają o zdrowie zatrudnionych pracowników.

Mimo tego, iż w wielu obszarach objętych nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej zauważa się znaczną poprawę, dużo zagadnień wymaga jeszcze zwrócenia szczególnej uwagi. Należy położyć nacisk na dystrybucję oraz przechowywanie szczepionek w placówkach podstawowej opieki zdrowotnej. Istnieje zauważalna potrzeba przeprowadzania akcji edukacyjnych związanych z problematyką zdrowotną obejmujących szeroką grupę wiekową mieszkańców powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego.