



OCENA STANU SANITARNEGO I SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA POWIATU CZARNKOWSKO- TRZCIANECKIEGO W 2018 ROKU

POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
W CZARNKOWIE

LUTY 2019

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.....	20
IV. STAN SANITARNY OBIEKTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ.....	53
V. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY.....	60
VI. WARUNKI SANITARNE W SZKOŁACH I INNYCH PALCÓWKACH OŚWIATOWO- WYCHOWAWCZYCH.....	71
VII. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU	80
VIII. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY	102
IX. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA.....	105
X. WNIOSKI.....	116

WSTĘP

Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego w 2018 r. było prowadzenie działalności z zakresu bieżącego oraz zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, czuwanie nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody, bezpieczeństwem żywności i żywienia. Prowadzono również szeroko zakrojone działania profilaktyczne oraz oświatowe promujące zdrowy styl życia. Powyższy cel realizowano na obszarze powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego, który sięga 1 808 km², a liczba ludności na dzień 30.06.2018r. ogółem wynosiła: 87 486. W 2018r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny realizując ww. zadania obejmował nadzorem 1532 obiekty, z czego skontrolowano 1439, przeprowadzając 1565 kontroli.



Źródło: czarnkowsko-trzcianecki.pl

I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŹNYCH

I.1 Choroby zakaźne

I.1.1 Choroby szerzące się drogą pokarmową

W roku sprawozdawczym 2018 nie zarejestrowano zachorowań na: dur brzuszny, dury rzekome, czerwonkę, nie odnotowano zatrucia enterotoksyną gronkowcową, toksyną botulinową (jad kiełbasiany), grzybami, jersiniozą.

Odnotowano 5 przypadków zatruc sporadycznych, którego czynnikiem chorobotwórczym była **Salmonella A02.0**. Zachorowania wystąpiły w III i IV kwartale 2018 roku. W środowisku miejskim zachorowały 2 osoby 60 letni mężczyzna wymagający hospitalizacji czynnikiem chorobotwórczym była Salmonella Typhimurium i 3 letnia dziewczynka hospitalizowana powodu Salmonelli Enteritidis. W środowisku wiejskim zachorowały 3 osoby : 20 letnia kobieta bez hospitalizacji – czynnik chorobotwórczy Salmonella Enteritidis, 43 letni mężczyzna również bez hospitalizacji z powodu Salmonella Kentucky i dziewczynka w 1 roku życia hospitalizowana z powodu Salmonelli gr BO 1 faza rżęskowa Hi. Wszystkie przypadki zachorowań w kierunku Salmonellozy to przypadki sporadyczne, potwierdzone; przypadków prawdopodobnych nie odnotowano.

Liczba zarejestrowanych biegunek **A09 u dzieci do lat 2** w minionym roku nieco wzrosła, odnotowano 42 przypadki z tego 18 dzieci było hospitalizowanych. Biegunki wirusowe **A08.0-4 u dzieci do lat 2** w stosunku do roku poprzedniego również nieco wzrosły, odnotowano 30 przypadków wszystkie były hospitalizowane.

Zarejestrowano 3 przypadki zachorowań na **WZW typu A**, przypadły w I kwartale roku sprawozdawczego. W środowisku wiejskim zachorował mężczyzna w wieku 32 lat, w środowisku miejskim zachorowały 2 kobiety w wieku 16 i 23 lat, wszystkie osoby były hospitalizowane, były to przypadki sporadyczne.

Inne bakteryjne zakażenie jelitowe wywołane przez **Clostridium difficile A04.7**, zarejestrowano 5 zachorowań, 3 osoby były hospitalizowane.

I.1.2 Ogniska chorób zakaźnych

W danym roku sprawozdawczym ognisk zachorowań i zbiorowych zatruc/zakażeń pokarmowych nie zarejestrowano.

I.1.3 Choroby, w zakresie których prowadzi się szczepienia ochronne

W roku 2018 nie zarejestrowano takich chorób jak: tężec i nagminne porażenie dziecięce. Odnotowano 1 przypadek **Krztuśca A37**, zachorowała dziewczynka w wieku 5 lat w środowisku wiejskim, leczona była ambulatoryjnie.

Zarejestrowano potwierdzony laboratoryjnie 1 przypadek **Odry B05**, zachorował 24 letni mężczyzna pochodzący z Ukrainy.

WZW typu B - odnotowano 1 przypadek, zachorował mężczyzna w wieku 67 lat ze środowiska miejskiego.

Świnka B26 – zarejestrowano 3 zachorowania wg definicji jako przypadki możliwe.

I.1.4 Neuroinfekcje

W roku sprawozdawczym nie odnotowano choroby wywołanej przez *Haemophilus influenzae*.

Zarejestrowano **1 przypadek choroby pneumokokowej w wyniku której doszło do** Posocznicy A40.3 wywołanej przez *Streptococcus pneumoniae*. Zachorowała dziewczynka w wieku 5 lat w środowisku miejskim, dziecko wyzdrowiało, jest pod opieką specjalisty.

Odnotowano 1 przypadek inwazyjnej **choroby meningokokowej** w wyniku której doszło do zapalenia opon mózgowych i posocznicy wywołanej przez *Neisseria meningitidis gr B*. Zachorował 33 letni mężczyzna w środowisku wiejskim. Zastosowano chemioprophylaktykę osób z otoczenia, w całości objętych chemioprophylaktyką zostało 6 osób.

Zarejestrowano 2 przypadki **bakteryjnego zapalenia opon mózgowych i/lub mózgu G00.9**, również w danym roku odnotowano 2 zachorowania **zapalenia opon mózgowych inne i nieokreślone G03. Wirusowe zap. opon A87.0 i A87(1-9)** zarejestrowano w 3 przypadkach.

I.1.5 Choroby odzwierzęce

W roku sprawozdawczym nie zarejestrowano chorób: leptospirozy, tasiemczycy w tym bąblowicy, listeriozy, włośnicy i wścieklizny.

Zarejestrowano **ogółem 191** przypadków pogryzień przez zwierzęta.

Dodatnich wyników badań wścieklizny nie stwierdzono.

W roku sprawozdawczym odnotowano spadek osób szczepionych p/wścieklicznie z powodu pokąsania przez nieznaną zwierzęta, zarejestrowano **18 przypadków**, w grupie wiekowej od 0-19 zarejestrowano **8 osób**, w 20 roku życia i powyżej **10 osób**, w środowisku miejskim zgłoszono 12 w wiejskim 6 przypadków. Wszystkie osoby szczepione były cyklem pełnym -5 dawkowym. W 13 przypadkach pokąsał nieznaną pies, w 4 przypadkach kot, w 1 przypadku szczur.

I.1.6 Inne choroby zakaźne

W roku sprawozdawczym zarejestrowano 7 przypadków zachorowań na **gruźlicę A15.0**.

Ospa wietrzna B01- zarejestrowano **468** przypadków w tym 2 osoby wymagały hospitalizacji.

Płonica(szkarlatyna) A38 liczba zachorowań na podobnym poziomie co w latach ubiegłych zarejestrowano **13** przypadków.

Odnotowano **1** przypadek nowo wykrytego zakażenia **HIV**, zarejestrowano 4 przypadki zachorowania na **różę A46**

W roku sprawozdawczym zarejestrowano **22 644** przypadków **zachorowań oraz podejrzeń na grypę**.

I.2 Raporty o zakażeniach zakładowych

Na terenie działalności Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Czarnkowie są dwa szpitale.

Szpital Powiatowy w Czarnkowie funkcjonujący w Zespole Zakładów Opieki Zdrowotnej i Szpital Powiatowy im. Jana Pawła II w Trzciance. Obie placówki nadzoruje Wielkopolski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny.

I.3 Realizacja szczepień ochronnych

Nadzór nad realizacją szczepień ochronnych w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim polega na kontroli wykonawstwa szczepień w oparciu o coroczny Program Szczepień Ochronnych, ocenie prawidłowości dystrybucji, przewożenia, przechowywania i monitorowania preparatów szczepionkowych przez punkty szczepień oraz warunki sanitarno-techniczne panujące w placówkach wykonujących szczepienia.

W 2018 roku ilość placówek realizujących szczepienia ochronne nie zmieniła się i są to: 2 oddziały noworodkowe, Szpitalny Oddział Ratunkowy w Trzciance i Izba Przyjęć w Czarnkowie realizujące szczepienia przeciwko tężcowi i 24 przychodnie lekarskie.

Oddziały Noworodkowe są kontrolowane przez Oddział Epidemiologii Wojewódzkiej Stacji w Poznaniu.

Stopniowo rośnie liczba dzieci których rodzice uchylają się od szczepień ochronnych. W stosunku do tych rodziców PSSE w Czarnkowie prowadzi postępowanie administracyjne mające na celu przymus do wykonania szczepień.

Przechowywanie, transport, termin ważności preparatów szczepionkowych.

Przeprowadzone kontrole w roku 2018 oraz kontakty z placówkami medycznymi podczas wydawania preparatów szczepionkowych nie wykazywały uchybień w obszarze dystrybucji szczepionek.

Wszystkie punkty szczepień przechowują szczepionki w chłodziarkach o prawidłowym zakresie temperatur. Chłodziarki są w dobrym stanie technicznym, a punkty szczepień są zamykane na klucz. Szczepionki są starannie transportowane do punktów szczepień w termotorbach z wkładami chłodzącymi. Temperatura w czasie transportu jest monitorowana (każda termotorba ma termometr i jest wymóg odnotowywania temperatury podczas poboru szczepionki i podczas ich wyładowania w punkcie szczepień).

Wszystkie punkty posiadają w termotorbach termometry i zeszyty do wpisywania temperatur przed i po transporcie do przychodni.

Preparatów szczepionkowych przeterminowanych nie stwierdzono.

Tab.1. Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2017-2018
Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Czarnkowie

L.p	Kog wg ICD-10	Jednostka chorobowa	2017		2018		
			I. zachorowań	zapadalność	I. zachorowań	zapadalność	
0	1	2					
1	A00	Cholera ^{UE}					
2	A01.0	Dur brzuszny ^{UE/PL}					
3	A01.1-3	Dury rzekome A,B,C ^{UE/PL}					
4	A02.0	Salmonelozy	Zatrucia pokarmowe	4	4,55	5	5,72

5	A02.1		posocznica					
6	A02.2-8		Inne zakażenia pozajelitowe					
7	A03	Czerwonka bakteryjna (szigelozą) ^{UE}						
8	A04.0-2	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez <i>E. coli</i> biegunkotwórczą ^{PI/4}					
9	A04.3		wywołane przez <i>E. coli</i> enterokrwtoczną ^{UE}					
10	A04.4		wywołane przez <i>E. coli</i> inną i BNO					
11	A04.5		wywołane przez <i>Camphylobacter</i> ^{UE}					
12	A04.6		wywołana przez <i>Yersinia enterocolityca</i> lub <i>pseudotuberculosis</i> ^{UE}					
13	A04.7		wywołane przez <i>Clostridium difficile</i>	1	1,14	5	5,72	
14	A04.7-8		inne określone					
15	A04.9		nie określone					
16	A04		Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ^{/5}					
17	A05.0	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe (ogółem)	gronkowcowe					
18	A05.1		jadem kiełbasianym (botulizm) ^{UE/PI}					
19	A05.2		wywołane przez <i>Cl. perfringens</i>					
20	A05.3-8		inne określone	1	1,14			
21	A05.9		nie określone					
22	A05	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe u dzieci do lat 2 ^{/6}						
23	A07.1	Lamblioza (giardioza) ^{UE}						
24	A07.2	Kryptosporydioza ^{UE}						
25	A08.0	Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez rotawirusy	31	35,27	42	48,01	
26	A08.1		wywołane przez norowirusy	1	1,14	5	5,72	
27	A08.2-3		inne określone	3	3,41	4	4,57	
28	A08.4		nie określone	1	1,14	1	1,14	
29	A08.0-4	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ^{/7}			19	1028,98	30	1168,22
30	A09	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	ogółem	108	122,89	106	121,16	
31			w tym dzieci do lat 2	33	1786,68	42	245327	
32	A20	Dżuma ^{UE}						

33	A21	Tularemia ^{UE}					
34	A22	Wąglik ^{UE}					
35	A23	Bruceloza: nowe zachorowania ^{UE}					
36	A24.0	Nosacizna ^{PL}					
37	A27	Leptospiroza ^{UE}					
38	A28.2	Jersinioza pozajelitowa ^{UE}					
39	A31	Mikobakteriozy - inne i BNO					
40	A32	Listerioza ^{UE}					
41	A33-35		ogółem				
42	A33	Tężec ^{UE}	noworodków				
43	A36	Błonica ^{UE}					
44	A37	Krztusiec ^{UE}			1	1,14	
45	A38	Płonica (szkarlatyna) ^{PL}	12	13,65	13	14,86	
46	A39		ogółem		1	1,14	
47	A39.0;A39.8	Choroba meningokokowa, inwazyjna ^{UE/PL/8}	zapalenie opon mózgowych/lub mózgu		1	1,14	
48	A39.1-4		posocznica		1	1,14	
49	A39.5-9		inna określona i nie określona				
50	wym.niżej		ogółem				
51	A46	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna ^{PL 9}	róża	6	6,85	4	4,57
52	A48.3		zespół wstrząsu toksycznego	6	6,85	4	4,57
53	B95.0/O85		gorączka połogowa				
54	B95.0/(...)		inna określona i nie określona ^{/10}				
55	A48.1	Legionelloza	choroba legionistów ^{UE}				
56	A48.2		gorączka z Pontiac ^{PL}				
57	A50	Kiła	wrodzona i noworodków				
58	A51		wczesna	1	1,14		
59	A52		późna				
60	A53		inne postacie kily i kila nie określona				
61	A54	Rzeżączka					
62	A55	Ziarnica weneryczna wywołana przez Chlamydie					
63	A56	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie					

64	A69.2	Borelioza z Lyme ^{PL}		3	3,41		
65	A70	Ornitozy (zakażenia <i>Chlamydia psittaci</i>)					
66	A75	Dur wysypkowy					
67	A78	Gorączka Q ^{UE}					
68	A77; A79	Gorączka plamista i inne riketsjozy					
69	A80.1-2,4	Poliomyelitis ^{UE/PL}	wywołane dzikim wirusem				
70	A80.0,3-8		wyw. wirusem pochodzenia szczepionkowego				
71	—	Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat					
72	A81.0	Encefalopatie gąbczaste	choroba Creutzfeldta-Jakoba (CJD) ^{PL}				
73	A81.0		wariant choroby Creutzfeldta-Jakoba (vCJD) ^{UE}				
74	A81		inne i nie określone				
75	A82	Wścieklizna ^{UE}					
76	Z20.3/Z24.2	Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień ^{/11}		26	29,58	18	20,57
77	A84	Kleszczowe zapalenie mózgu ^{PL}					
78	B00.4	Inne wirusowe zapalenie mózgu	opryszczkowe				
79	A81.1;A83;A85;B02.0		inne określone				
80	A86		nie określone	1	1,14		
81	—		w innych chorobach objętych MZ-56 ^{/12}				
82	A87.0	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	enterowirusowe			1	1,14
83	B00.3		opryszczkowe				
84	A87.1-9;B02.1		inne określone i nie określone			2	2,29
85	—		w innych chorobach objętych MZ-56 ^{/13}				
86	A90-1	Gorączka denga (klasyczna lub krwotoczna) ^{PL}					
87	A92.3	Gorączka zachodniego Nilu ^{UE}					
88	A95	Żółta gorączka ^{UE}					
89	A96.2;A98.3-4	Wirusowe gorączki krwotoczne ^{UE}	Ebola, Marburg, Lassa ^{/14}				
90	A92.0;A96.0-1,8-9;A98.0-2,5-8,A99		inne określone i nie określone ^{/14}				
91	A98.5	Choroba wywołana przez hantawirusy ^{PL}					

92	B01	Ospa wietrzna		493	560,96	468	534,94
93	B03	Ospa prawdziwa ^{UE}					
94	B05	Odra ^{UE}				1	1,14
95	B06	Różyczka ^{UE}					
96	B08.8	Pryszczycza					
97	B15	Wirusowe zapalenie wątroby	typu A ^{UE}	1	1,14	3	3,43
98	B16		typu B - ostre ^{UE}				
99	B18.0-1		typu B - przewlekłe ^{/15}	1	1,14	1	1,14
100	B17.1; B18.2		typu C: wg definicji przypadku - 2014 r. ^{UE} ^{/16,17}	4	4,55		
101	odpowiednio		typu B+C (zakażenie mieszane) ^{/18}				
102	B17.0,2-8;B18.8-9;B19		inne i nie określone				
103	B20-B24	AIDS-Zespół nabytego upośledzenia odporności ^{UE/PL}					
104	Z21	Nowo wykryte zakażenia HIV ^{UE/19}		2	2,28	1	1,14
105	B26	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic) ^{UE}		6	6,83	3	3,43
106	B50-B54	Malaria (zimnica) ^{UE}					
107	B67	Bąblowica (echinokokoza) ^{UE}					
108	B69	Wągrzyca (cysticerkoza)					
109	B75	Włośnica ^{UE}					
110	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna ^{UE/20}	ogółem	1	1,14	1	1,14
111	B95.3/G04.2;G00.1		zapalenie opon mózgowych i/ lub mózgu				
112	A40.3		posocznica			1	1,14
113	B95.3/(...)		inna określona i nie określona				
114	B96.2/D59.3	Zespół hemolityczno-mocznicowy w przebiegu zak. <i>E. coli</i> ^{UE/21}					
115	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i> , inwazyjna ^{UE/PL 22}	ogółem				
116	B96.3/G04.2;G.0		zapalenie opon mózgowych i/ lub mózgu				
117	A41.3		posocznica				
118	B96.3/(...)		inna określona i nie określona				

119	G01;G04.2;G05.0;	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	w innych chorobach objętych MZ-56 / ²³				
120	G00.2-8;G04.2		inne określone				
121	G00.9;G04.2		inne, nie określone			2	2,29
122	G03	Zapalenie opon mózgowych inne i nie określone		2	2,28	2	2,29
123	G04.0,8-9	Zapalenie mózgu inne i nie określone					
124	J09	Grypa ptaków typu A/H5 lub A/H5N1 u ludzi ^{UE/PI 24}					
125	J10-J11	Grypa ^{UE/PL}	ogółem	1	1,14		
126			u dzieci w wieku 0-14 lat	1	1,14		
106	B50-B54	Malaria (zimnica) ^{UE}					
107	B67	Bąblowica (echinokokoza) ^{UE}					
108	B69	Wągrzyca (cysticerkoza)					
109	B75	Włośnica ^{UE}					
110	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna ^{UE/20}	ogółem	1	1,14	1	1,14
111	B95.3/G04.2;G00.1		zapalenie opon mózgowych i/ lub mózgu				
112	A40.3		posocznica			1	1,14
113	B95.3/(...)		inna określona i nie określona				
114	B96.2/D59.3	Zespół hemolityczno-mocznicowy w przebiegu zak. <i>E. coli</i> ^{UE/21}					
115	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i> , inwazyjna ^{UE/PL 22}	ogółem				
116	B96.3/G04.2;G00.0		zapalenie opon mózgowych i/ lub mózgu				
117	A41.3		posocznica				
118	B96.3/(...)		inna określona i nie określona				
119	G01;G04.2;G05.0;	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	w innych chorobach objętych MZ-56 / ²³				
120	G00.2-8;G04.2		inne określone				
121	G00.9;G04.2		inne, nie określone			2	2,29
122	G03	Zapalenie opon mózgowych inne i nie określone		2	2,28	2	2,29
123	G04.0,8-9	Zapalenie mózgu inne i nie określone					
124	J09	Grypa ptaków typu A/H5 lub A/H5N1 u ludzi ^{UE/PI 24}					
125	J10-J11	Grypa ^{UE/PL}	ogółem	1	1,14		
126			u dzieci w wieku 0-14 lat	1	1,14		

127	P35.0	Wrodzone choroby wirusowe	różyczka wrodzona ^{UE}				
128	P35.1-9		inne określone i nie określone				
129	P37.1	Inne wrodzone zakażenia i choroby pasożytnicze	toksoplazmoza ^{UE}				
130	P37.2		listerioza ^{UE}				
131	P37.3-9		inne określone i nie określone				
132	U04	SARS-Zespół ostrej niewydolności oddechowej ^{UE/24}					
133	T60	Zatrucia pestycydami - ostre ²⁵					
134	T61	Zatrucia naturalnie toksycznymi substancjami spożytymi jako pokarm ²⁵	ryby, skorupiaki i inne produkty morza				
135	T62.0		grzyby				
136	T62.1-2		jagody i inne części roślin				
137	T64	Ostre zatrucia żywnością skażoną biologicznie i/lub chemicznie ²⁵	mikotoksyny				
138	—		dioksyny				
139	—		polichlorowane bifenyle				
140	—		inne określone i nie określone				
Suma kontrolna				769	875,01	769	879,00

Liczba ludności powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego na dzień 30.06.2017r.

Ogółem wynosi: 87 809

Liczba dzieci do lat 2 na dzień 31.12.2017r. wynosi: 1847

Liczba ludności powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego na dzień 30.06.2018r.

Ogółem wynosi: 87 486

Liczba dzieci do lat 2 na dzień 31.12.2018r. wynosi : 1712

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- trzanieckiego w 2018 r. znajdowały się **33 wodociągi**, które zajmują się zbiorowym zaopatrzeniem ludności w wodę. W zależności od wielkości dobowej produkcji wody ich ilość w poszczególnych grupach wyniosła:

- Wodociągi o wydajności <100 m³/dobę - 10 wodociągów
- Wodociągi o wydajności 100-1000 m³/dobę - 20 wodociągów
- Wodociągi o wydajności 1000-10 000 m³/dobę - 3 wodociągi

Ilość wodociągów w poszczególnych grupach uległa zmianie ale łączna ilość wodociągów nie zmieniła się w porównaniu do roku 2017.

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 <100 m³/dobę:

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

Wykaz wodociągów o wydajności 100-1000 m³/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

W roku 2018 r. nie stwierdzono przypadków wody niezdatnej do spożycia oraz przypadków wody warunkowo przydatnej do spożycia.

Wszystkie wodociągi dostarczały wodę przydatną do spożycia przez ludzi.

W porównaniu do sytuacji z roku 2017 jakość wody przeznaczonej do spożycia uległa diametralnej poprawie ponieważ w dwóch wodociągach:

1. Wielen (Południowy)- ponadnormatywna zawartość manganu

2. Prusinowo- ponadnormatywna zawartość manganu

które produkowały wodę przydatną warunkowo ze względu na przekroczenia parametrów chemicznych, wymienionych powyżej, uzyskano poprawę jakości.

Poprawa ta nastąpiła na skutek prac modernizacyjnych przeprowadzonych w stacjach uzdatniania wody, przy czym modernizacja w Prusinowie miała charakter doraźny i polegała na uzupełnieniu złóż filtracyjnych a modernizacja w Wieleniu Południowym miała charakter generalny i polegała na montażu urządzeń uzdatniających z wykorzystaniem istniejącej infrastruktury na ul. J z Czarnkowa. Odbiór obiektu po modernizacji odbył się 21.08.2018r. i objął remont budynku SUW: wykafelkowanie pomieszczenia filtrów, zamontowanie okien plastikowych, montaż dwóch zbiorników terenowych o pojemności 150 m³ każdy, oraz montaż w budynku SUW urządzeń technologicznych: dwóch filtrów odżelaziania i odmanganiania, centralnego aeratora powietrza, pompowni I i II stopnia, przewodów technologicznych z rur ze stali kwasoodpornej wraz z armaturą, sprzężarek oraz dmuchawy powietrza oraz montażu instalacji elektrycznej i szafy sterowniczej.

W ten sposób zrealizowana została decyzja administracyjna Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Czarnkowie z roku 2010 o warunkowej przydatności wody do spożycia, którą dwukrotnie prolongowano, w tym powtórnie w roku 2014 r. z terminem wykonania do 30.06.2017 r. Jednak w związku z niewykonaniem zaleceń decyzji w terminie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie prowadził postępowanie egzekucyjne w administracji i wydał 1 postanowienie o nałożeniu grzywny i 1 tytuł wykonawczy.

W 2018 r. poprawie uległa także jakość bakteriologiczna wody. Zanotowano tylko jeden przypadek pogorszenia jakości wody, był to wodociąg w Sokołowie. Stwierdzone przekroczenie dotyczyło bakterii z grupy coli. Stanowią one wskaźnik zanieczyszczenia wody bakteriami niepożądanymi, które w wodzie nie powinny występować, ale w małych ilościach nie stanowią zagrożenia dla zdrowia konsumentów. W opisywanym przypadku stwierdzono pojedyncze ilości bakterii grupy coli, których obecność dopuszcza rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294), pod warunkiem nieobecności w badanej próbie bakterii Escherichia coli i enterokoków kałowych oraz pod

warunkiem podjęcia działań naprawczych. Taka sytuacja miała miejsce w opisywanym przypadku, nie stwierdzono zagrożenia dla zdrowia konsumentów i nie było potrzeby wprowadzania specjalnych zaleceń co do użytkowania wody i konsumpcji.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie wydał komunikat o jakości wody, który został umieszczony na stronie internetowej PSSE w Czarnkowie oraz przekazany przedsiębiorcy wodociągowemu oraz władzom samorządowym w celu poinformowania ludności. Przekroczenie trwało siedem dni. Przyczyną okazał się niesprawny proces dezynfekcji, który po korekcie szybko przywrócił jakość wody do zgodnej z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia.

Oprócz w/w wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę PSSE w Czarnkowie obejmuje swoim nadzorem **wodociągi lokalne - ujęcia indywidualne**, obsługujące powyżej 50 osób lub dostarczające więcej niż 10 m³/dobę oraz mniejsze, jeśli 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 mieliśmy w 2018 r. na swoim terenie 8. 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 2018 kontynuowano badania jakości mikrobiologicznej ciepłej wody użytkowej pod kątem obecności w niej *Legionella sp.* **Pobrano 9 prób:**

- 4 prób wody z instalacji wody ciepłej w Domu Pomocy Społecznej w Trzciance, jest to obiekt pod nadzorem WSSE w Poznaniu;
- 3 próby wody z instalacji wody ciepłej w Zespole Placówek Oświatowych Nasz Dom w Gębicach;
- 2 próby z niecki basenowej z basenu w Gębicach.

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 wywoływana przez *Legionella pneumophila*.

II.3. Informacje dodatkowe.

W roku 2018 organ PIS w Czarnkowie przeprowadził w obiektach wodnych 189 kontroli, w tym 42 protokólnych i 147 kontroli jakości wody. Wydano 43 decyzje administracyjne dot. jakości wody i urządzeń wodnych oraz 15 decyzji rachunkowych. Pobrano 272 próby wody przeznaczonej do spożycia i 7 prób ciepłej wody użytkowej. Pod

względem jakości zakwestionowano 26 prób, w tym pod względem fizykochemicznym 12 i 14 pod względem mikrobiologicznym.

W ramach kontroli wewnętrznej przedsiębiorstwa wodociągowe i podmioty pobrały 265 prób, z czego zakwestionowano 33 próby, 29 próby pod względem chemicznym i 6 pod względem mikrobiologicznym (w tym dwie pod względem chemicznym i bakteriologicznym jednocześnie).

II.4. Podsumowanie

Badania wody przeznaczonej do spożycia prowadzone są w bardzo szerokim zakresie, który obejmuje takie parametry jak: ołów, kadm, chrom, rtęć, arsen, cyjanki, pestycydy chloroorganiczne, 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 39 prób w ramach nadzoru Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz 43 próby w ramach kontroli wewnętrznej przedsiębiorstw wodociągowych i podmiotów.** Pozostałe próby zostały zbadane w podstawowym zakresie bakteriologicznym i fizykochemicznym.

Stwierdzone w 2018 roku przekroczenia parametrów fizykochemicznych dotyczyły głównie ponadnormatywnej zawartości manganu i żelaza.

Przekroczenia zawartości manganu w wodzie nie stanowią zagrożenia dla zdrowia konsumentów. W stężeniach powyżej 100 µg/l, (wartość dopuszczalna 50 µg/l), mogą powodować powstawanie brunatnych plam i zacieków przy praniu bielizny, takie same plamy powstają na urządzeniach sanitarnych. W większych ilościach może niekorzystnie wpływać na smak wody i napojów z niej przygotowywanych. Zawartość manganu w wodzie jest normowana względami użytkowymi i praktycznymi jak wyżej oraz eksploatacyjnymi ponieważ powoduje powstawanie osadów w przewodach wodociągowych. Profilaktycznie zaleca się aby przed użyciem spuścić pewną ilość z kranu aby usunąć wodę zastalą oraz uniemożliwić gromadzenie się osadów.

Przekroczenia stwierdzone na naszym terenie mieściły się w zdecydowanej większości w granicach do 100 µg/l. Wystąpiły one w wodzie z produkowanej przez następujące wodociągi: w Wieleniu Południowym – do czasu zakończenia modernizacji stacji oraz w pojedynczych próbach, pobieranych najczęściej na wyjściu wody do sieci.

Przekroczenia zawartości żelaza w wodzie także nie stanowią zagrożenia dla zdrowia konsumentów. Wpływają jednak ujemnie na cechy organoleptyczne: barwę, smak i zapach wody. Może być wyczuwalny specyficzny "metaliczny" posmak wody, woda może być mętna i zabarwiona. Wysokie stężenia mogą powodować powstawanie brunatnych plam i zacieków przy praniu bielizny, takie same plamy powstają na urządzeniach sanitarnych. W tym przypadku także wskazane jest odpuszczanie wody z kranu, np. po kilkugodzinnej przerwie w korzystaniu z sieci.

W roku 2018 stwierdzone przekroczenia tego parametru dotyczyły pojedynczych prób, najczęściej wody podawanej do sieci oraz wodociągu w Stobnie, gdzie pod koniec roku stwierdzono nieznaczne przekroczenie utrzymujące się w całej sieci wodociągu. Należy podkreślić fakt, iż związki żelaza i manganu, jeśli występują w wodzie ujmowanej ze studni, zredukowane są na etapie uzdatnienia wody. Prawidłowa eksploatacja, bieżąca ocena, obserwacja procesów na stacji uzdatniania oraz prowadzona kontrola wewnętrzna jakości

wody umożliwiła przeprowadzenie w odpowiednim momencie prac remontowych tak aby nie doszło do pogorszenia jakości wody w sieci lub do maksymalnej redukcji czasu przekroczeń. W roku 2018 działania takie podjęto w kilku wodociągach, w których przeprowadzono całkowitą lub częściową wymianę złożeń filtracyjnych oraz remont urządzeń wodnych. Były to wodociągi: Prusinowo, Lubasz, Stobno, Kuźnica Czarnkowska, Trzcianka, w której wymiana dotyczyła złożeń koksowych w kolumnach napowietrzających. Przeprowadzono generalny remont i modernizację stacji uzdatniania w Wieleniu Południowym i w Kuźnicy Czarnkowskiej.

Reasumując, poziom zaopatrzenia ludności w wodę uległ spektakularnej poprawie. Po raz pierwszy wszystkie wodociągi produkowały wodę przydatną do spożycia pod względem fizykochemicznym. Po latach prowadzenia postępowania administracyjnego i egzekucyjnego doprowadzono do uzyskania poprawy jakości wody w Wieleniu Południowym. Stabilizacji uległa także jakość mikrobiologiczna wody, zanotowano tylko jeden krótkotrwały incydent pogorszenia jakości, w wodociągu w Sokołowie. Być może przyczyniła się do tego korzystna sytuacja meteorologiczna ale z pewnością wykorzystano także uzyskane doświadczenie i wnioski wyciągnięte z minionych sytuacji kryzysowych, a obecna poprawa to efekt wspólnych działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej, przedsiębiorstw wodociągowych i władz lokalnych.

Zaniepokojenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego budzi jednak sytuacja wodociągu publicznego w Sarbii, gdzie znajdują się składowane odpady komunalne. Teren składowania zlokalizowano w bezpośrednim otoczeniu ujęcia wody (dwie studnie o głębokości 117 i 124 m), a zezwolenie na zbieranie odpadów wydał Wydział Ochrony Środowiska, Rolnictwa i Leśnictwa Starostwa Powiatowego w Czarnkowie w dniu 29.12.2017. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie dowiedział się o przedmiotowej lokalizacji na skutek interwencji otrzymanej od mieszkańca Sarbii i podjął pierwsze działania kontrolne na terenie placu zbierania odpadów w dniu 16.02.2018.

Wnioski z kontroli oraz swoje negatywne stanowisko w sprawie lokalizacji w bezpośrednim otoczeniu ujęcia wody przedsięwzięcia stanowiącego potencjalne zagrożenie dla stanu wód, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie przekazał do Starostwa Powiatowego w Czarnkowie oraz do Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Środowiska, Delegatura w Pile. W dniu 7 maja 2018 r. Starostwo Powiatowe w Czarnkowie cofnęło w drodze decyzji zezwolenie udzielone na zbieranie, w związku z czym posiadacz odpadów został zobowiązany do usunięcia odpadów i skutków prowadzonej działalności objętej tym zezwoleniem. Odpady nie zostały usunięte do dnia dzisiejszego natomiast na terenie SUW i składowiska pojawiły się insekty. Trwają konsultacje w sprawie możliwości przeprowadzenia dezynsekcji terenu. W stosunku do przedsiębiorcy toczy się postępowanie sądowe.



Zdj. nr 1. Kontrola miejsca zbierania odpadów w Serbii.



Zdj. nr 2. Kontrola miejsca zbierania odpadów w Serbii.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie w trosce o jakość wody wprowadził wzmożony nadzór w postaci badań wody podawanej do sieci, początkowo 1x miesiąc, a następnie 1x tydzień, badania prowadzone są przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w wymiennie z przedsiębiorstwem wodociągowym. Na podstawie tych badań Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie stwierdza, że woda dostarczana z wodociągu w Serbii spełnia wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz.

2294). Jednak do czasu usunięcia odpadów nie można wyeliminować ryzyka zagrożenia dla jakości wody.

Tabela II.1 Stwierdzone przekroczenia w wodzie parametrów w badaniach PIS-u

ph	utlenialność	mangan	żelazo	mętność	bakterie grupy coli	Ogólna liczba mikro-organizmów w 22 ^o C po 72h	jon amonowy	zapach	E. coli	enterokoki	Razem
0	0	7	5	7	8	7	0	0	0	0	34

Tabela II.2 Stwierdzone przekroczenia w wodzie parametrów w badaniach przedsiębiorstw wodociągowych

ph	utlenialność	mangan	żelazo	mętność	bakterie grupy coli	Ogólna liczba mikro-organizmów w 22 ^o C po 72h	jon amonowy	zapach	E. coli	enterokoki	Razem
0	0	9	8	13	7	7	0	0	1	0	45

III. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK

III.1. Ustępy publiczne stałe, skanalizowane

Liczba obiektów ujętych w ewidencji wynosi 5, liczba ta nie uległa zmianie w porównaniu z rokiem ubiegłym. Skontrolowano 5 obiektów

Jeden szalet jest to obiekt murowany w Czarnkowie, drugi to kontener w Trzciance. W obydwu obiektach jest wydzielona część męska i damska. Zaopatrzenie w wodę wodociągowe publiczne, odprowadzenie ścieków kanalizacją miejską. Obiekt w Czarnkowie jest obiektem całosezonowym. 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. Pomieszczenia są wykafelkowane – wszędzie posadzka oraz ściany w części sanitarnej. Przy umywalkach mydło w dozowniku, suszarka do rąk, pojemniki na odpady wyłożone workiem foliowym. Osobne małe pojemniki znajdują się w kabinach damskich. Obiekt kontenerowy mieści się w Trzciance i czynny jest w dni targowe. Posiada wydzieloną część męską i damską. W części damskiej są dwie kabiny wc, w tym jedna wydzielona wyłącznie dla obsługi targowiska oraz umywalka. W części dla mężczyzn znajduje się kabina wc, dwa pisuary, jedna umywalka do rąk. Na posadzce płytki ceramiczne, ściany z paneli plastikowych, w kabinach malowane farbą olejną płyty wiórowe, wentylacja mechaniczna. Obiekt ogrzewany grzejnikiem elektrycznym. Pomiedzy częścią męską a damską wydzielone małe pomieszczenie na sprzęt porządkowy i środki czystości. Szalety znajdują się pod stałym nadzorem. Zapewniona jest odpowiednia ilość środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Obiekty utrzymane czysto wraz z otoczeniem szaletów. Stan sanitarno-techniczny nie budzi zastrzeżeń.

Pozostałe skontrolowane szalety to: Dwa obiekty w Czarnkowie wolnostojące będące własnością miasta przystosowane są dla osób niepełnosprawnych, posiadają automatyczne drzwi otwierane na monety oraz zamontowane przewijaki dla dzieci. W pomieszczeniach WC jest wydzielona część męska i damska, woda ciepła z podgrzewaczy przepływowych, wyposażone w odpowiednią ilość środków higieny osobistej: mydło w dozowniku, ręczniki w podajniku, papier toaletowy. Zapewniona wystarczająca ilość środków czystości służących do sprzątania 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.

Podczas kontroli wydano doraźne zalecenia: Zapewnić prawidłowy stan techniczny ogrzewacza przepływowego w części męskiej. Zapewnić należyty stan techniczny grzejnika w części damskiej. Zapewnić ciepłą wodę przy umywalkach (włączyć podgrzewacze przepływowe).

Natomiast szalet publiczny w Trzciance Plac Poczty znajduje się pod stałym nadzorem, jest obiektem przestarzałym o niskim standardzie i wyposażeniu technicznym. Do obu części wejście to lastrico podłogowe z ubytkami wypełnionym cementem. Ubytki płytek w ścianie wypełnione innymi rodzajami płytek, zniszczona stolarka okienna i drzwiowa, widoczne rury kanalizacyjne. Brak przystosowania dla osób niepełnosprawnych.

Przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych.

III.2.Hotele

Na terenie istnieją 3 hotele, liczba ta uległa zmianie w porównaniu z rokiem ubiegłym. Zlikwidowano hotel „Czarna Hanka” w Czarnkowie. Skontrolowano 2 obiekty.

Hotel "Ajaks" Ewelina Łuczak, 64-980 Trzcianka, ul. Piotra Skargi

Hotel "Smolarnia" Smolarnia 27

Hotel „Lidia” 64-700 Czarnków ul. Przemysłowa 2a

Wszystkie obiekty utrzymane są na dobrym poziomie sanitarnym i technicznym. Wszystkie obiekty zaopatrywane są w wodę z wodociągów publicznych, ścieki odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej. 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.

Skontrolowane obiekty to: Hotel „Smolarnia (***) Sp. z o.o. w Smolarni. Hotel malowniczo położony wśród lasów i nad jeziorem, na uwagę zasługuje nowoczesne i estetyczne wyposażenie pokoi, nowoczesne łazienki, część restauracyjna. Hotel znajduje się w wielokondygnacyjnym budynku wolno stojącym, prowadzona jest w nim działalność całoroczna. Pokoje hotelowe w liczbie 26 posiadają miejsca dla 49 gości. Przy każdym pokoju łazienka z wanną, prysznicem, umywalką, WC, pomieszczenia wentylowane automatycznie. Wydzielono 2 pokoje z łazienkami dostosowanymi na potrzeby osób niepełnosprawnych. Obok części hotelowej znajduje się sala konferencyjna, część gastronomiczna, kręgielnia W bezpośrednim sąsiedztwie hotelu wydzielono plac zabaw dla dzieci, nową piaskownicę, chatę biesiadną pod zadaszeniem, grill, boisko do gry w kometkę, mini boisko do piłki ręcznej i nożnej. Na jeziorze zamontowano nowy pomost, do dyspozycji gości rowery i kajaki, łódka do leżakowania, hamaki. Nad brzegiem jeziora ustawiono saunę oraz kąpielnię ruską opalaną drewnem. Dodatkowe atrakcje, które oferuje hotel to: bowling, bilard, flyboard, skuter wodny, rowery górskie.

Hotel "Ajax" Trzcianka: **, usytuowany jest nad jeziorem, obok znajduje się zaplecze sportowe, stadion i siłownia. Budynek jest dwukondygnacyjny, nie jest przystosowany do osób niepełnosprawnych, tylko jedna toaleta przy recepcji na parterze dostosowana jest dla osób niepełnosprawnych, pokoje usytuowane są na wyższych kondygnacjach. Hotel posiada 31 pokoi na 50 osób. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego, ścieki odprowadzane do kanalizacji miejskiej, ciepła woda z co gazowego, wydzielony zbiornik na ciepłą wodę. Na parterze mieści się recepcja, restauracja, toalety ogólnodostępne oraz sala bankietowa. Na I piętrze jest sala konferencyjna, ogólnodostępne toalety, w hotelu część wypoczynkowa z TV, stołem bilardowym. Stan obiektu przedstawia się następująco: na parterze posadzka na korytarzu pokryta płytkami, korytarze na I i II piętrze wykładzina dywanowa. We wszystkich pokojach na podłodze położone panele, łóżka jednoosobowe z materacami, stoliki dzienne i nocne, szafy na odzież wnątkowe, fotele, TV. Bielizna brudna oraz kołdry i poduszki prane w pralni w Trzciance – P. Boguszewski oraz doraźnie w pomieszczeniu wyznaczonym gdzie ustawione są dwie pralki. Za tym pomieszczeniem znajduje się drugie, gdzie są rozwieszony linki na pranie, oraz ustawiona deska z żelazkiem do prasowania. Brudna pościel przechowywana w workach i przenoszona do pomieszczenia gdzie stoją pralki. Na odpady komunalne wydzielony jest wolnostojące 2 kontenery, 1 pojemnik na szkło oraz 1 pojemnik na plastiki, odpady komunalne usuwane przez firmę KOMBUD Trzcianka.

Podczas kontroli wydano doraźne zalecenia:

Podczas prania w pomieszczeniu pomocniczym do prania i suszenia zachować rozdział dróg w obiegu bielizny czystej i brudnej. W przypadku prania pościeli hotelowej posiadać dokumenty poświadczające okresowe pranie i dezynfekcję. Do prania stosować wyłącznie proszek o działaniu piorąco- dezynfekcyjnym, oraz o ważnym terminie przydatności. Wyznaczyć pomieszczenie lub miejsce na przechowywanie bielizny brudnej. W sanitariatach ogólnodostępnych w wc damskim na parterze oraz na I piętrze zapewnić zamknięte pojemniki na odpady komunalne. Posiadać do wglądu dokumenty potwierdzające dezynfekcje materacy, koców kołder, poduszek.

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

Skontrolowano 10 obiektów są to pokoje gościnne, obiekty wypoczynkowe, gospodarstwa agroturystyczne, podczas których stwierdzono, że 7 z nich podłączone są do wodociągów publicznych, 3 gospodarstwa posiadają własne ujęcie wody.

W 2 obiektach ścieki odprowadzane do kanalizacji, w 8 obiektach ścieki odprowadzane są do zbiornika bezodpływowego. Pranie bielizny pościelowej w 6 przypadkach odbywa się w pralniach usługowych a w 4 obiektach we własnym zakresie. Zaopatrzenie w środki dezynfekcyjne i sprzęt czystościowy jest wystarczające.

Skontrolowane obiekty to: 4 obiekty zaszeregowane jako pokoje gościnne, 2 ośrodki wypoczynkowe czynne sezonowo oraz 4 gospodarstwa agroturystyczne.

W grupie obiektów jako pokoje gościnne skontrolowano:

1. Lubasz Ośrodek Rekreacyjno-Szkoleniowy PORTUS ul. Płk Orłowskiego 12 Marcin Błęcki. Obiekt jest prywatną własnością i mieści się we własnym budynku usytuowanym bezpośrednio nad jeziorem w Lubasz. Budynek jest murowany, piętrowy, posiada 10 pokoi na 22 miejsca, w tym 2 dostawki, wydzielony 1 apartament z aneksem kuchennym oraz osobne pomieszczenie świetlicowe z kanapami i TV, przy aneksie wypoczynkowym do użytku gości lodówka, czajnik elektryczny i naczynia do napojów. Teren ogrodzony, z własnym dostępem do jeziora. Posiada własny pomost oraz platformie pływającej. Dla gości 2 rowery wodne, 2 łodzie wędkarskie i 2 kajaki. Pokoje usytuowane na piętrze, estetycznie wyposażone w : łóżka z podwójnymi materacami, materace górne zabezpieczone podkładami (z nieprzepuszczalną warstwą), szafa, krzesła, stół, telewizor , panele na podłodze, każdy pokój z łazienką : kabina prysznicowa, umywalka, WC, wentylacja automatyczna we włączniku, dla gości ręczniki frotte, w łazience mydło w dozowniku, p. toaletowy. W pokojach ciepła woda z własnej kotłowni węglowej i z bojlerów elektrycznych- 2x200 l. Oprócz pokoi w głównym budynku na terenie ośrodka znajdują się 4 domki drewniane typu BRDA, piętrowe z tarasem i balkonem. Na parterze 3 tapczany, stół, krzesła, TV, wydzielona kuchnia z kuchenką elektryczną, lodówką, zlewem jednokomorowym i suszarką do naczyń, szafkami i wyposażeniem kuchennym, w tym naczynia i sztuce. Wydzielona łazienka z WC, umywalką i kabina prysznicową. Wszędzie ściany drewniane, posadzka pokryta zmywalną wykładziną. Na piętrze 3 łóżka z materacami. Domki czynne w okresie letnim. Prowadzony jest rejestr zabiegów prania i dezynfekcji kołder, poduszek, pokrowców materaców, Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego. Odprowadzenie ścieków do zbiornika bezodpływowego,

2. Stradun Ośrodek Wypoczynkowy "January" Obiekt jest własnością prywatną, mieści się w kompleksie budynków usytuowanych w miejscowości rekreacyjnej nad jeziorem. Teren ogrodzony, zalesiony, z możliwością aktywnego wypoczynku: wydzielone boisko do piłki

nożnej, plażowej piłki siatkowej, korty tenisowe, kosze do koszykówki, ping-pong, strzelnica, wydzielony teren pod ognisko, zadaszony namiot na świetlicę do zabaw, stoliki z parasolami. Brak zaszeregowania. Obiekt posiada 4 murowane, piętrowe domki , **na 70 miejsc noclegowych**, z dostawkami 90, każdy pokój z własną łazienką, na parterze każdego domku wspólny hol-świetlica. Wydzielony osobny budynek z zapleczem kuchennym i jadalnią z toaletami ogólnodostępnymi. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego, ścieki do sieci kanalizacyjnej, ciepła woda z co gazowego lub tradycyjnie opalanego drewnem, odbiór odpadów komunalnych przez Kombud z Trzcianki, wydzielony murowany i zadaszony zasiek na pojemniki. Bielizna czysta przechowywana w pomieszczeniu gospodarczym magazynowym, w którym znajduje się piec co gazowy i zbiornik na wodę, wydzielone otwarte regały oddzielone zasłona verticale od reszty pomieszczenia. Na bieliznę brudną wydzielony domek campingowy, w którym przechowuje się także sprzęt porządkowy, zapasowe materace. Bielizna oddawana do pralni Sonia w Pile.

3. Kwiejce Dom Sportowca- Obiekt całoroczny, na parterze mieści się stołówka i zaplecze gastronomiczne oraz toalety ogólnodostępne –damskie i męskie, na piętrach dwie sale wykładowe oraz pokoje mieszkalne : 26 pokoi na 68 miejsc (2,3,4,5 osobowych), każdy z wykafelkowaną łazienką ,WC , umywalka i kabina prysznicowa, wentylacja mechaniczna. W pokojach wykładzina zmywalna, tylko w apartamentach panele podłogowe, łóżka z materacami podwójnymi, górny pokryty zdejmowalnym pokrowcem na zamek błyskawiczny- nadający się do prania , tylko na parterze pokoje (5 pokoi) mają tapczany. W każdym pokoju szafa w przedpokoju, TV, stoliki , krzesła. Obiekt dostępny dla studentów WSPiA z Poznania a po 20 września ogólnodostępny. Przy obiekcie dobudowana stołówka połączona łącznikami z zapleczem kuchennym. W dobudowanej części usytuowane są toalety ogólnodostępne: męskie, damskie i dla osób niepełnosprawnych, całe wykafelkowane, z przedsionkiem z umywalkami, osobne kabiny WC (po dwie w każdej części oraz pisuary w męskiej, mydło w dozowniku, ręczniki jednorazowe w podajniku, wentylacja automatyczna. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego. Ścieki trafiają do zbiornika bezodpływowego. Ciepła woda bieżąca z gazowego pieca, opcja Legionella ustawiona 1x tydzień, włączana automatycznie. Odpady komunalne gromadzone w kontenerach i pojemniku.

4. Mini Pensjonat "JAGNAR" Trzcianka ul. Lelewela. Obiekt świadczy usługi noclegowe, mieści się w wolnostojącym, piętrowym budynku, nie jest przystosowany dla osób niepełnosprawnych, posiada 4 pokoje gościnne na 12 miejsc, przy trzech pokojach znajduje się węzeł sanitarny z łazienką: kabina prysznicowa, WC, umywalka. Pokoje gościnne wyposażone w łóżka z materacami, oraz dodatkowo dwa tapczany, TV i internet, stoliki nocne, stoliki dzienne, szafy odzieżowe, fotele, na podłogach panele. Pościele, ręczniki, poduszki i kołdry prane we własnym zakresie, w wydzielonej własnej pralni zlokalizowanej na parterze budynku, pomieszczenie wykafelkowane, wentylacja grawitacyjna,

Wszystkie obiekty utrzymane czysto.

Obiekty wypoczynkowe sezonowe

Skontrolowano **2** obiekty

1. Ośrodek Wypoczynkowy n/Jeziorem Królewskim w Krzyżu Wlkp. Ośrodek położony jest nad jeziorem Królewskim, na skraju Drawieńskiego Parku Narodowego, teren wokół jest częściowo zalesiony. Ośrodek jest ogrodzony, przy części gastronomicznej mieści się

recepcja. Na terenie ośrodka znajduje się teren rekreacyjno- wypoczynkowy: plac dla dzieci, trampolina, boisko do siatkówki, stół do ping-ponga, zamontowane urządzenia do ćwiczeń sportowych- siłownia na świeżym powietrzu, wyznaczony utwardzony zadaszony teren z przeznaczeniem na organizowanie imprez plenerowych, z dostępem do skanalizowanych toalet usytuowanych w wyremontowanej części dawnych łazienek. W ośrodku jest 8 drewnianych domków typu Brda- nowo powstałych w 2014 r, każdy na 6-osób, ogólnie 48 miejsc noclegowych. Jezioro i plaża jest własnością gminy Krzyż. Nie ma zorganizowanego miejsca do kąpiel. Wydzielony siatką teren z leżakami z odkrytym basenem o wymiarach 9x3,5 m, głęb. 1,45. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego, nieczystości płynne odprowadzane są do zbiornika bezodpływowego opróżniane przez ZWKiC w Krzyżu. Odpady komunalne gromadzone w pojemnikach (10 x 120) i kontenerach (4x 1100 l), odbierane przez Zakład Administracji Budynków w Krzyżu. Dla potrzeb imprez plenerowych oraz wiaty gastronomicznej i pola namiotowego przygotowano w wyremontowanej części nieużywanych dawnych łazienek zaplecze sanitarne w postaci dwóch osobnych toalet z umywalką, męskiej i damskiej oraz dwóch osobnych łazienek z prysznicem. Pomieszczenia są wykafelkowane, z automatyczną wentylacją mechaniczną, ciepła woda z baterii słonecznych usytuowanych na dachu. Każde pomieszczenie posiada własne wejście. Dodatkowe toalety znajdują się przy stacjonarnej części gastronomicznej: przedsionek z umywalkami, dwie kabiny WC, pomieszczenie wykafelkowane, papier toaletowy, podajniki na ręczniki jednorazowe i mydło w płynie. Na bieliznę wydzielone pomieszczenie z zamykaną szafą na bieliznę czystą i opisanym pojemnikiem na brudną. Do transportu bielizny czystej wydzielony i opisany pojemnik zamykany. W domkach na wynajem, wszystkie typu Brda (piętrowe), w ilości 8 sztuk, znajdują się aneksy kuchenne wyposażone w lodówkę, kuchenkę gazową lub elektryczną, szafki, czajnik elektryczny, podstawowy zestaw naczyń stołowych i kuchennych i sztućców, zlewozmywak, łóżka drewniane z materacami, kołdry, poduszki oraz pokrowce na materace z materiałów nadających się do prania. W każdym domku znajduje się łazienka z WC, umywalką z zimną i ciepłą wodą z bojlera elektrycznego , kabina prysznicowa z masażem (obecnie wyłączona funkcja z uwagi na awaryjność), wentylacja mechaniczna automatyczna we włączniku światła. Podłoga i ściany we wszystkich pomieszczeniach drewniane. Pokoje estetycznie wyposażone. Każdy domek posiada własny wybrukowany taras z drewnianym stołem, ławami i parasolem, grillem, pojemnikiem na odpady. Jeden domek przystosowany jest dla osób niepełnosprawnych (nr 8), znajduje się przy wjeździe do ośrodka, posiada wykafelkowaną łazienką z prysznicem z wpustem podłogowym i zasłonką oraz podjazd. Na terenie ośrodka znajduje się także 1 domek typu Brda użytkowany jako magazyn, oraz dwa domki parterowe w trakcie remontu i takie same 4 domki parterowe przeznaczone do remontu (demontowane są do szkieletu drewnianego a następnie remontowane kompleksowo). Do użytku gości przeznaczony odgradzony siatką basen odkryty z jedną niecką z włókna poliuretanowego, o głębokości 1,45m, 9x3,5m, stacja uzdatniania zabudowana i ogrodzona z zadaszaniem , w stacji znajduje się filtr piaskowy (4 worki piasku o granulacji 1,2-1,8, 0,4-0,6). Oprócz tego do uzdatniania wody stosowany jest chlor w tabletkach multichlor i trichlor, do długotrwałej dezynfekcji,

Podczas kontroli wydano doraźne zalecenia: Prowadzić rejestr dezynfekcji kołder poduszek i materaców. Prowadzić kontrolę jakości wody w basenie odkrytym- badania laboratoryjne i rejestrować prowadzone odczyty oraz wyniki oceny wizualnej. Oczyszczyć wentylatory w domkach 4,5,6. Sprawdzić przyczynę nieprzyjemnego zapachu w łazience domku nr Zapewnić sprawną wentylację w WC męskim i prysznicu damskim przy części campingowej.

Sprawdzać termin przydatności stosowanych środków i używać tych o ważnym terminie. Zapewnić wentylację mechaniczną w toaletach przy części gastronomicznej.

2. Ośrodek wypoczynkowy w Lubaszu prowadzony przez Gminny Ośrodek Kultury w Lubaszu który jest jednostką budżetową Gminy Lubasz. Ośrodek położony jest nad jeziorem, przy kąpielisku, teren wokół jest częściowo zalesiony, przy ośrodku działa pole campingowe z wydzielonymi żywopłotem stanowiskami, przy ośrodku znajdują się obiekty sportowe: boisko Orlik, korty tenisowe, rampa dla rolkarzy, ogrodzony plac zabaw dla dzieci oraz rozrywkowe – amfiteatr, zaplecze gastronomiczne: stołówka, kawiarnia oraz sanitarne: wydzielona część zaplecza Orlika z WC i prysznicem (dwie części), oraz pawilon skanalizowany z toaletami i prysznicami (część męska i damska) przy kąpielisku- czynny w trakcie sezonu kąpielowego. Przy ośrodku znajdują się 4 drewniane domki typu BRDA, których zaplecze sanitarne składa się tylko z WC i umywalki, wydzielony jest aneks kuchenny z lodówką i kuchenką, wyposażenie i standard (w 3 domkach) bardzo niski: stare tapczany, wymienione tylko zestawy wypoczynkowe na nowsze ale używane narożniki, pozostałe wyposażenie to: stoliki, szafy, krzesła, szafki kuchenne, podłoga pokryta wykładziną zmywalną, ściany ze sklejki drewnianej, pomalowanej farbą, ciepła woda z bojlera elektrycznego lub ogrzewacza przepływowego. W każdym po dwie sypialnie, razem 5 tapczanów, szafa, krzesła. Przed domkami drewniane schody wejściowe i drewniany taras malowane farbą. Na terenie działającego przy ośrodku campingu ustawiono na stałe 8 dużych przyczep campingowych, używanych, sprowadzonych z Holandii. Przyczepy są w bardzo dobrym stanie, podłączone do sieci elektrycznej, wodociągowej- wodociąg publiczny i kanalizacyjnej oraz do butli gazowej – ciepła woda z junkersa i do kuchenki. W każdej przyczepie znajdują się sypialnie na 4 osoby (trzy domki), 5 osób (dwa domki) lub 6 osób (3 domki) z łózkami z materacem, aneks wypoczynkowy z narożnikiem tapicerowanym, aneks jadalny ze stołem i krzesłami, aneks kuchenny z lodówką , kuchenką, zaplecze sanitarne z WC, umywalką i kabiną prysznicową, grzejniki elektryczne, telewizor. Stan mebli, armatury jest bardzo dobry, wyposażenie przytulne („domowe”), estetyczne i praktyczne – duże ilości szafek i półek. Podłoga pokryta wykładziną zmywalną lub dywanową. Wszystkie przyczepy wyposażone w zestawy kuchenne: talerze sztućce i kubki. Stan pola campingowego wygląda następująco: wydzielone pojedyncze stanowiska pod namioty i przyczepy odgródzone ścianą z żywopłotu, alejki dojazdowe do stanowisk utwardzone asfaltem, dostęp do punktów poboru wody. Wydzielonych jest 40 kwater, przy niektórych znajdują się ławki na betonowych podstawach, na każde 4 kwatery przypada 1 przyłącze elektryczne. Przy stanowiskach znajdują się 4 punkty poboru wody bieżącej- wyprowadzona na zewnątrz rurka z kranem oraz kratką ściekową i studzienką kanalizacyjną, z czego 2 podłączone do sieci kanalizacyjnej, pozostałe bez odpływu, wsiąkające w glebę. Na ścianie szczytowej nieczynnego pawilonu sanitarnego wydzielona zmywalnia naczyń: 2 stanowiska składająca się z 2 zlewozmywaków jednokomorowych z blatem, woda ciepła i zimna (bojler elektryczny), ściana malowana, z pasem płytek nad umywalkami. Obok na trawniku jest wydzielone stanowisko do usuwania ścieków z toalet caravaningowych.

Magazyn bielizny znajduje się w budynku recepcji (opisany). Za ladą recepcji wydzielone szafy, w których przechowywana jest bielizna czysta. We wnęce z zasłonką magazyn bielizny brudnej, która do czasu odbioru przez pralnię przechowywana jest w workach foliowych. Pranie brudnej bielizny przez firmę HYGEA,

Wydano doraźne zalecenia: W pawilonie wolnostojącym z toaletami uzupełnić ubytki w płytkach na ścianach bocznych w drugiej i szóstej toalecie damskiej oraz wymienić popękane płytki podłogowe na progu wejściowym.

Agroturystyka – skontrolowano 4 obiekty:

Gospodarstwo Agroturystyczne "Rezydencja nad jeziorem" w Pestkownicy, Gospodarstwo Agroturystyczne „Jędrusiowa Chata” Z.A. Wojciechowscy Kocień Wielki, Kuźnica Czarnkowska nr.63 Żurawia Kuźnia, Kamiennik-Gospodarstwo Agroturystyczne Brokowo Stefan Szczepski.

1. „Rezydencja nad jeziorem” w Pestkownicy Gospodarstwo mieści się w lesie, dojazd drogą leśną 3km, zajmuje kompleks budynków i terenów rekreacyjnych położonych nad jeziorem Pestkowie. Obiekt jest częściowo ogrodzony, z bezpośrednim dostępem do jeziora, dwoma pomostami : rybackim i przystaniowym. Do dyspozycji gości 2 łódki, 1 rower wodny, możliwość wędkowania, jezioro jest zarybiane, stanowi własność gospodarstwa, podobnie jak i teren wokół jeziora, gdzie wytyczono ścieżki spacerowo-dydaktyczne. Na terenie obiektu znajdują się: korty tenisowe razem z boiskiem do siatkówki, plac zabaw dla dzieci, trampolina, pole do minigolfa, odkryty brodzik (basen) dla dzieci (0,5 m głębokości , ok. 10x4 m) z własną stacją uzdatniania (automatyczną)- czynny w sezonie letnim, obserwatorium astronomiczne, zadaszone miejsce do grillowania oraz wyznaczone miejsce na ognisko, hodowla danieli (ogrodzona), królików. Część noclegowo-gastronomiczna mieści się w piętrowym budynku, z salą restauracyjną oraz salą konferencyjną na parterze. Posiada własne pełne zaplecze kuchenne do żywienia zbiorowego. Ciepła woda bieżąca z pieca co węglowego i latem na drewno. Odpady komunalne gromadzone są w zamkniętych pojemnikach plastikowych i kontenerze, w wydzielonym miejscu obok zabudowań gospodarczych, teren utwardzony betonowy. Odpady odbiór przez firmę Piłski Związek Międzygminny. Ścieki odprowadzane do własnej oczyszczalni ekologicznej, serwisowanej 1x kwartał przez firmę specjalistyczną z Wałcza. Obecnie czynne są 24 pokoje na 48 osób, w tym 4 apartamenty i 2 domki po 4 osoby , 1 domek 6 osobowy, łącznie na 62 osoby. Pokoje znajdują się na parterze i na pierwszym piętrze. Wszystkie pokoje są 2-osobowe, w apartamentach dodatkowo znajduje się rozkładana kanapa. Wyposażenie pokoi: łóżka z materacami, TV, własna łazienka z kabiną prysznicową lub wanną w apartamencie, szafa, TV, stół, krzesła, stoliki nocne. Na podłodze wykładzina dywanowa, pościel nadająca się do prania, powleczenia białe, prześcieradło frotte na gumce, z warstwą nieprzemakalną, ręczniki białe, pod stopy brązowe. W całym obiekcie wentylacja centralna (podłączony każdy pokój i łazienka), na piętrze klimatyzacja. Czysta bielizna przechowywana w wydzielonej zamkniętej szafie w części gospodarczo-socjalnej. Wydzielony brudownik (przy zmywalni)z bieżącą ciepłą i zimną wodą, zlewem porządkowym, wpustem podłogowym. W części gospodarczej oprócz zaplecza dla pracowników znajduje się część pralnicza : 3 pralki, 1 suszarka, wentylacja, wpust podłogowy, całość wykafelkowana, gdzie przechowuje się brudna bielizną w pojemniku dostarczonym przez firmę piorącą. W pomieszczeniu znajdują się także dwa stanowiska do prasowania –deski, żelazko parowe. W tych pomieszczeniach nie pierze się pościeli. Ośrodek zaopatrywany z własnego ujęcia. Woda uzdatniana: filtracja, zmiękczenie, hydrofor, stacja uzdatniania wody usytuowana w pomieszczeniach gospodarczych, studnia ma głębokość ok. 20 m, leży ok. 200 m od hydroforni, na terenie łąki częściowo zadrzewionej, na wzniesieniu, teren wokół nieutwardzony. Studnia ocembrowana, pokrywa metalowa zamykana na dwie kłódki, przykryta dodatkowo daszkiem, wentylacja:

kominek wentylacyjny z PCW z daszkiem zabezpieczonym siatką. Brak źródeł zanieczyszczenia wokół studni. Ścieki odprowadzane do własnej oczyszczalni ekologicznej.

Podczas kontroli wydano doraźne zalecenia: Utrzymywać stan bieżącej czystości w pomieszczeniu sanitarnym przy hydroforni. Uzupełnić apteczkę I pomocy o środek dezynfekcyjny. Po uruchomieniu prowadzić okresową kontrolę jakości wody w basenie odkrytym dla dzieci. Przedstawić do wglądu badania lekarskie pracowników technicznych

2. Gospodarstwo Agroturystyczne „Jędrusiowa Chata” Z.A. Wojciechowscy Kocień Wielki

Gospodarstwo posiada zaplecze gastronomiczne z jadalnią oraz szereg atrakcji: plac zabaw dla dzieci, boisko do siatkówki, stanowisko do koszykówki, stół do ping-ponga, piec chlebowy, grill, miejsce na ognisko, wędzarnie, ponadto oferuje rowery, jazdę konną i hipoterapię. Budynek jednokondygnacyjny, wolnostojący, obiekt nie przystosowany dla osób niepełnosprawnych, prowadzi działalność całoroczną. Gospodarstwo posiada 6 pokoi na 27 miejsc noclegowych. Przy każdym pokoju łazienka z prysznicem i WC (wentylacja mechaniczna automatyczna) pokoje wyposażone w łóżka z materacami, szafy, stolik, krzesła, szafki przyłóżkowe, lampki, na podłodze w pokojach nr 2 i 3 kafelki w pokoju nr. 5 panele podłogowe, w pokoju nr.1 wykładzina PCV, w pokoju nr. 4 cegła klinkierowa. Ogólny stan sanitarno-techniczny i sanitarno-porządkowy pomieszczeń zachowany prawidłowy. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego. Odprowadzenie ścieków do zbiorników bezodpływowych (2 komory) oraz własna 3-komorowa przydomowa oczyszczalnia ścieków. Odbiór ścieków i odpadów komunalnych Przedsiębiorstwo Komunalne Noteć Wieleń. Zespoły higieniczno- sanitarne przy pokojach na podłodze kafelki, ściany kafelki lub farba zmywalna, wentylacja mechaniczna i grawitacyjna. Dostępność środków higieny- właściciel wydaje mydło w płynie i ręczniki. W toaletach ogólnych mydło, papier toaletowy, ręczniki jednorazowe Środki czystościowe i do sprzątania przechowywane są w szafie w części kuchennej. Na bieliznę czystą wydzielony magazynek z regałami, zabezpieczony przed kurzem. Brudna bielizna do czasu wywozu składowana w workach w magazynie czystej bielizny. Bielizna pościelowa prana przez pralnię „Sonia” w Pile, Pranie kołder i materaców we własnym zakresie. Zabiegi wykonywane dwa razy w roku. W dniu kontroli stan sanitarny całego obiektu nie budził zastrzeżeń.

3. Gospodarstwo Rolne "AGROTURYSTYKA" Wiesław Franciszek Jeszke Kuźnica Czarnkowska ul. Wyzwolenia 63 mieści się w wolnostojącym budynku. Gościom udostępnia się następujące pomieszczenia: dwa pokoje trzy osobowe wyposażone w łóżka z materacami, kołdrami, dwa fotele, stolik, telewizor, szafa odzieżowa. Na podłodze wykładzina dywanowa. Przy pokojach łazienki wykafelkowane z wc, umywalką, prysznicem, wentylacja mechaniczna. Przy umywalkach mydło w płynie, przy wc papier toaletowy, na łóżkach wyłożone ręczniki. Na przeciw pokoi pomieszczenie pralni i suszarni udostępniane gościom. Pomieszczenie wykafelkowane, na wyposażeniu dwie pralki, jedna dla gości i suszarka. Właściciel pierze pościel we własnym zakresie i udostępnia pomieszczenie pralni gościom. Na drugiej stronie dwa pokoje dwu osobowe, w jednym łóżko wspólne, w drugim dwa rozstawne. Na łóżkach materace, kołdry, dwa fotele, stolik, telewizor, szafa odzieżowa. Na podłodze wykładzina dywanowa. Przy pokojach łazienki wykafelkowane z wc, umywalką, prysznicem, wentylacja mechaniczna. Przy umywalkach mydło w płynie, przy wc papier toaletowy, na łóżkach wyłożone ręczniki. Przed pokojami salon ze stołami i krzesłami, dwa tapczany i telewizor. W okresie letnim możliwość jest korzystania z dwóch wiat z zadaszeniem. Pod wiatami znajdują się stoły i ławki. Podłoga wybetonowana. Przy jednej wiacie kuchnia letnia z zlewozmywakiem i lodówką, pomieszczenie wykafelkowane. Pod drugą wiatą miejsce na

ognisko. Cały obiekt znajduje się w terenie niezabudowanym, zaopatrzenie w wodę wodociąg publiczny Kuźnica Czarnkowska. Odprowadzenie ścieków szambo.

4. Gospodarstwo Agroturystyczne Brokowo 43 A. Obiekt jest własnością prywatną i mieści się na obszarze 11 ha w terenie niezabudowanym leśnym. Na terenie posiadłości znajduje się dom mieszkalny prywatny oraz oddzielny budynek piętrowy przeznaczony na pokoje mieszkalne dla gości. Na parterze domu znajduje się świetlica, w której znajduje się stół do tenisa stołowego oraz stół do gry w bilard, gra w futbol, sala bankietowa wydzielona z myślą o organizowaniu przyjęć rodzinnych lub innych imprez zorganizowanych, obok tych pomieszczeń znajduje się kuchnia. Obiekt posiada wydzieloną część noclegową- 8 pokoi dla maksymalnie 22 osób. Pokoje mieszczące się na piętrze budynku to 4 pokoje 3 osobowe, 1 pokój 2 osobowy i 1 pokój 4 osobowy, wszystkie pokoje w roku bieżącym odmalowano, oraz 2 pokoje dla gości w budynku prywatnym właściciela- wyposażone w materace, na materace zakładane pokrowce na suwak z możliwością ich prania, poduszki i kołdry z wypełnieniem poliestrowym i częściowo z wypełnieniem z pierza, pościel z kory, kolorowa, stoliki, szafy ubraniowe, krzesła, TV. Na podłogach wyłożona wykładzina łatwo zmywalna. W domu mieszkalnym właściciela na podłogach deski. Ściany farba emulsyjna. Przy każdym pokoju wydzielone pomieszczenie z wc i umywalką. Przy umywalce zainstalowano baterię prysznicową a w posadzce zamontowano kratkę ściekową, stanowi to namiastkę prysznic, pomieszczenia wykafelkowane, wentylacja grawitacyjna. Przy umywalkach mydło w płynie. Dwa pokoje mieszkalne usytuowane w domu prywatnym właściciela obiektu posiadają łazienkę wspólną, wyposażoną w wannę, prysznic, umywalkę oraz wc. Pranie bielizny pościelowej odbywa się we własnym zakresie, pralki znajdują się w oddzielnym pomieszczeniu gospodarczym, w mieszkaniu prywatnym. Do prania używa się proszek Clovin Septon proszek piorąco dezynfekcyjny Dodatkowo przy świetlicy znajdują się 3 toalety z umywalką i pralką do prania. Otoczenie obiektu 2 stawy hodowlane, miejsce na ognisko, zadaszona chata biesiadna z grilem, kolejka z wagonikiem stosowana do przejazdu po terenie, istnieje możliwość wypożyczenia kajaków na spływ rzeką.

Zaopatrzenie w wodę z ujęcia własnego. Ścieki odprowadzane są do własnej przydomowej ekologicznej oczyszczalni.

Liczba przeprowadzonych kontroli -10

III.4.Dworce autobusowe i przystanki

W ewidencji na rok 2018 istnieją **4** obiekty, skontrolowano **1** obiekt

Jedna kontrola dotyczyła dworca autobusowego w Czarnkowie podróżni mają możliwość korzystania z poczekalni i kasy biletowej, (wydzielone pomieszczenie z miejscami siedzącymi, bez żadnej części gastronomicznej czy handlowej). Podróżni mogą korzystać z szaleatów publicznych usytuowanych w pobliżu pawilonu. Obiekt korzysta z wodociągu publicznego, skanalizowany, posiada pojemnik plastikowy na odpady komunalne oraz kosze, wywożone systematycznie przez firmy specjalistyczne. **W roku 2018 cały obiekt wewnątrz odmalowano, w sanitariacie dla personelu wymieniono armaturę i okno zewnętrzne.**

Stan sanitarno- techniczny zachowany, prawidłowy. Teren wokół zadbane.

III.5.Dworce i stacje kolejowe

W ewidencji istnieje 5 obiektów, skontrolowano 2 obiekty.

1. Na dworcu w Trzciance wydzielono w części budynku poczekalnię, którą odmalowano, zamkniętą kasę biletową oraz nowe skanalizowane toalety. Wydzielono jedną toaletę dla kobiet i osób niepełnosprawnych oraz jedną z pisuarem i przedsionkiem dla mężczyzn. Z uwagi na brak personelu są one jednak zamknięte, dlatego w dalszym ciągu użytkowana jest jedna kabina mobilne TOI TOI. Stan kabiny mobilnej dobry, ręczniki, mydło w płynie w dozowniku, wewnątrz czysto, bez nieprzyjemnego zapachu.

Stan czystości wokół budynku bez uwag, teren uprzątnięty, pojemniki na odpady czyste. Elewacja budynku brudna, pokryta napisami, częściowo starta farba. Wszystkie ławki na dworcu wymienione na nowe, metalowe, na peronie nowa zadaszona wiata z przezroczystymi ścianami. W dniu kontroli stan sanitarno-techniczny zachowany. W 2018 PKP nie planowała odnowienia elewacji zewnętrznej dworca.

2. Na dworcu PKP w Krzyżu stan nie uległ zmianie, istnieją toalety skanalizowane, przystosowane do osób niepełnosprawnych, woda z kranu na fotokomórkę, wentylacja automatyczna we włączniku światła, armatura sanitarna ze stali nierdzewnej, toaleta czynna w godzinach 6,00-20,30. W pozostałych godzinach dostępna toaleta przenośna usytuowana przy dawnym budynku WC. Stan czystości toalet bez zarzutu, wystarczające wyposażenie w środki czystości, papier, toaletowy, mydło w płynie, ręczniki papierowe i środki dezynfekcyjne. W holu dworca i na poczekalni podwieszany sufit, ściany czyste odświeżone. Na peronie nowe ławki drewniane i metalowe, trzy nowe wiaty zadaszone z przezroczystymi ścianami. Na terenie obiektu zapewnienia informacji o zakazie palenia tytoniu w formie graficznej i pisemnej z uwzględnieniem e-papierosów.

Stan sanitarny w/w obiekcie, nie budził zastrzeżeń.

Przeprowadzono 2- kontrole sanitarne.

III.6.Przystanie jednostek pływających rekreacyjnych i sportowych

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

Skontrolowano przystań rzeczna Marina w Czarnkowie z wydzielonymi basenami jachtowymi wyposażonymi w pomosty drewniane, dostęp do wody pitnej, energii elektrycznej, możliwość usunięcia odpadów komunalnych stałych i płynnych, ślip do wodowania i wyciągania jednostek pływających. Pomieszczenia socjalne usytuowane są przy pomieszczeniu biurowych, dla pracowników obsługi oraz zaplecze sanitarne dla korzystających i zwiedzających przystań, WC dla osób niepełnosprawnych damska i męska, w każdej dwie kabiny prysznicowe, umywalki oraz pisuar w kabinie męskiej, wentylacja mechaniczna automatyczna. 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. Przystań Żegluga Śródlądowej Marina w Czarnkowie jest to obiekt zadbane, estetyczny, utrzymane we wzorowym porządku.

III.7. Zakłady fryzjerskie

Ogółem według ewidencji na rok 2018 istnieje **66** obiektów.

Skontrolowano **29** obiektów,

Przeprowadzono **2** kontrole interwencyjne które nie potwierdziły zarzutów.

Za niewłaściwy stan sanitarno- porządkowy w zakładach fryzjerskich, nałożono 2 - mandaty karne na sumę 300 zł. oraz wydano 1- decyzje rachunek.

W pierwszym zakładzie fryzjerskim nieprawidłowości dotyczyły: Zanieczyszczone ścinkami, nieprawidłowo oczyszczone, myte i dezynfekowane narzędzia fryzjerskie. Nieprawidłowe postępowanie z bielizną wielokrotnego użytku (powtórnie używana bez uprzedniego oczyszczenia i uprania), brak rozdziału narzędzi czystych i brudnych, narzędzia używane przechowywane i zanieczyszczone ścinkami przechowywane na stanowisku fryzjerskim, nieprawidłowe przygotowanie środka dezynfekcyjnego, brudny i zanieczyszczony ścinkami płyn dezynfekcyjny, zakurzone i zanieczyszczone ścinkami powierzchnie szuflady, blaty, kontakty, posadzka, pojemnik na brudną bieliznę.

Na zakład fryzjerski nałożono mandat karny w wysokości 200 zł. oraz wydano 1-decyzję rachunek dotyczącej ustaleń kosztów negatywnej kontroli.

W drugim zakładzie fryzjerskim nałożono mandat karny w wysokości 100 zł. W tym obiekcie nieprawidłowości dotyczyły: brudne narzędzia fryzjerskie i maszynka do strzyżenia Na w/w zakład fryzjerski wydano zalecenia które dotyczyły:

1. Wszystkie narzędzia fryzjerskie, tj. maszynki do włosów, nożyczki i inne po każdym użyciu umyć i dezynfekować w sposób uwzględniający ich budowę i przeznaczenie.
2. Pędzle do usuwania ścinków włosów po każdym użyciu myć i dezynfekować jak pozostałe narzędzia fryzjerskie, tj. poprzez zanurzenie w roztworze roboczym środka dezynfekcyjnego lub usuwać ścinki włosów w inny sposób z zachowaniem zasad higieny.
3. Pelerynki przechowywać w sposób zabezpieczający przed ich zanieczyszczeniami.
4. Opisać pojemniki do przechowywania narzędzi czystych.
5. Zapewnić powierzchnię zmywalną, odporną na dezynfekcję przy zlewie dwukomorowym w sali fryzjerskiej i zlewie w pomieszczeniu socjalnym.

Termin realizacji na bieżąco i od zaraz.

Większość zakładów fryzjerskich zaopatrywanych jest w wodę z wodociągów publicznych, nieczystości płynne odprowadzane są do kanalizacji miejskiej, w dwóch przypadkach nieczystości odprowadzane są do zbiornika bezodpływowego (w jednym przypadku zakład posiada umowę na wywóz nieczystości płynnych oraz w drugim przypadku zbiornik bezodpływowy ekologiczny). 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, w czterech przypadkach zakłady posiadają klimatyzację. 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 czas działania preparatu), dezynfekcji rąk oraz do dezynfekcji narzędzi fryzjerskich oraz do preparatów myjąco- dezynfekcyjnych. W przypadkach gdy środek dezynfekcyjny w opakowaniu zastępczym nie był dokładnie opisany, wydano zalecenia dotyczące opisywania

we właściwy sposób opakowań zastępczych. Zakłady posiadają do wglądu dokumenty zakupu środka dezynfekcyjnego, pozostałe które nie mają do wglądu zaleca się okazywać przy następnej kontroli. Większość zakładów korzysta z bielizny jednorazowego użytku, sporadycznie korzystają z bielizny wielokrotnego użytku, obiekty te posiadają umowę z firmą specjalistyczną, większość posiada umowę lub faktury na pranie bielizny w pralniach profesjonalnych. Dwa zakłady posiadają wydzielone pomieszczenie pralnicze w zakładzie. Na brudne oraz czyste narzędzia fryzjerskie zakłady posiadają w większości opisane pojemniki plastikowe z zamknięciem, posiadają również stelaże metalowe opisane z przeznaczeniem. W kilku zakładach brakowało zamknięcia na pojemnikach z przeznaczeniem na czyste narzędzia dlatego zostały wydane zalecenia o prawidłowym sposobie przechowywania oraz zabezpieczeniu sprzętu fryzjerskiego przed wtórnymi zanieczyszczeniami. 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.

Z porównaniem z rokiem 2017 stan sanitarno- porządkowy zakładów fryzjerskich utrzymał się na dobrym poziomie za wyjątkiem dwóch zakładów, na które nałożono mandaty karne za brak należytej czystości w zakładzie.

Dwie skargi interwencyjne dotyczyły:

1. Na zakład fryzjerski wpłynęła skarga anonimowa do Urzędu Skarbowego w Czarnkowie, który przekazał do PSSE Czarnków celem wykorzystania. W skardze poinformowano, iż właścicielka zakładu zatrudnia do usług fryzjerskich osobę z rodziny bez umowy i badań lekarskich pracowniczych. W czasie kontroli właścicielka zakładu przedstawiła umowę o pracę zawartą z osobą pracującą w zakładzie jako pomocnik fryzjera. Przedstawiono do wglądu badania lekarskie przeprowadzone 22.12.2017 r. ważne do 12/2020 i drugiej osoby przeprowadzone 06.02.2017 r. ważne do 02.2020 r. Badania przeprowadzone przez lekarza medycyny pracy.

2. Na drugi zakład fryzjerski wpłynęła anonimowa skarga iż w zakładzie nie przeprowadza się dezynfekcji narzędzi, nie dba się o higienę osobistą oraz lokalu, właścicielka używa starych pofarbowanych ręczników wielokrotnego użytku, które pierze w swoim domu i przynosi do zakładu. Pracownicy ręczniki jednorazowego użytku stosują wielokrotnie. W zakładzie używa się brzytwy fryzjerskiej w której znajduje się żyłtka stosowana wielokrotnie. Brak środków do dezynfekcji rąk. Zarzuty się nie potwierdziły. Podczas kontroli stwierdzono: do dezynfekcji sprzętu fryzjerskiego stosuje się Aldesan E na stanie cały pojemnik ważny do 07/2019, Velox Top AF ważny do 01/19, Velox Foam Prim ważny do 11/18, na stanie chusteczki Clean ALL, do rąk stosuje się Manusan który stoi przy umywalce w zakładzie. Do podgalańia stosuje się brzytwy jednorazowego użytku na stanie 25 sztuk. W zakładzie stosuje się bieliznę wielokrotnego użytku (ręczniki) które przechowywane są w szafce. W dniu kontroli na stanie 20 sztuk czystych ręczników. Przedstawiono fakturę na pranie w pralni PPUH HYGEA z dnia 23.11.2017 nr 35418/OP/2017. Ponadto stosuje się bieliznę jednorazowego użytku, na stanie 4 paczki. Pracownicy posiadają do stosowania rękawiczki jednorazowe Nitrylowe. Przedstawiono do wglądu trzy maszynki do strzyżenia, utrzymane czysto. Czysty sprzęt fryzjerski przechowywany w szafkach i pojemnikach zamkniętych. W dniu kontroli sprzęt fryzjerski i pomieszczenia zakładu utrzymane we właściwym stanie sanitarnym i technicznym.

Ogółem przeprowadzono 31 kontroli sanitarnych.

Wydano 1 -decyzje rachunek.

Nałożono 2 – mandaty karne na sumę 300 zł.

III.8.Zakłady kosmetyczne

Ogółem według ewidencji na rok 2018 istnieje **50** obiektów.

Skontrolowano **25** obiekty,

Na dwa obiekty kosmetyczne, zostały wydane 2- decyzje rachunek w sprawie naliczenia opłaty za negatywną kontrolę:

1. W pierwszym przypadku stwierdzono: nieprawidłowy sposób postępowania z narzędziami naruszającymi ciągłość tkanek oraz odpadami niebezpiecznymi- nie wdrożone i nie stosowane procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi.

Wydano zalecenia: 1.Wszystkie kosmetyki, środki dezynfekcyjne, barwniki z data przydatności od otwarcia opisywać datą otwarcia pojemnika 2. Informacje o zakazie palenia uzupełnić o e-papierosy 3. gromadzone odpady niebezpieczne przekazywać do utylizacji na bieżąco, posiadać do wglądu karty przekazania odpadów 4. W przypadku korzystania z bielizny wielokrotnego użytku korzystać z pralni profesjonalnej lub używać bieliznę jednorazową 5. Zapewnić środek do dezynfekcji głowicy do mikrodermabrazji środek o dodatkowym działaniu sporobójczym. 6. Zaktualizować procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi pod kątem wykonywanych zabiegów i stosowanych środków oraz postępowania z narzędziami wielokrotnymi 7. Prowadzenie rejestru oddawanych do sterylizacji pakietów 8. Sprawdzić sposób znakowania terminu przydatności zestawów do przekłuwania uszu z QPP Piercing Sdn Bhd, Malezja i Studexu, 9. Informacje o zakazie udostępniania solarium przygotować zgodnie z rozp. MZ z dnia 18.01.2018

2. W drugim przypadku stwierdzono: nieprawidłowe postępowanie z odpadami niebezpiecznymi, brak umowy na ich utylizację, nieprawidłowa procedura zapewniająca ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi podczas wykonywania zabiegów przerywania ciągłości tkanek.

Wydano zalecenia: 1. Do dezynfekcji pędzli używać zarejestrowanego środka o działaniu dezynfekcyjnym: bakterio, grzybo i wirusobójczym i dezynfekować przez zanurzenie w roztworze roboczym. 2. Zapewnić prawidłowy sposób postępowania z odpadami niebezpiecznymi; opisać pojemnik do gromadzenia datą rozpoczęcia ich gromadzenia, przekazywać systematycznie do utylizacji uprawnionemu podmiotowi, posiadać do wglądu karty przekazania odpadu oraz okazać w terminie do 30.11.18 w PSSE w Czarnkowie umowę na ich odbiór 3. Uzupełnić i uaktualnić procedurę postępowania podczas zabiegów przerywania ciągłości tkanek wraz z zakresem dekontaminacji pomieszczeń. 4 Przestrzegać terminu przydatności stosowanych narzędzi (wenflony 6 szt. przydatne do 2014roku) oraz w przypadku kosmetyków z datą przydatności od otwarcia opisywać data rozpoczęcia użytkowania z uwzględnieniem roku. 5 Zapewnić mydło przy umywalce w pomieszczeniu świadczenia usług kosmetycznych 6.Zapewnić powierzchnie zmywalne i odporne na

dezynfekcję nad umywalką w pomieszczeniu świadczenia usług kosmetycznych i zlewie w pom. socjalnym

3. W trzecim przypadku brak procedury zapewniającej ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi.

Na zakład wszczęto postępowanie administracyjne, decyzja rachunek zostanie wydana w 2019 r.

Zakłady kosmetyczne w większości są zakładami funkcjonalnymi, estetycznymi i przyciągającymi wzrok kolorystką, klienci przyjmowani i umawiani są na godzinę, co umożliwia doprowadzenie do właściwego stanu sanitarnego stanowisk przed przyjęciem kolejnego klienta. Oferują gamę zabiegów pielęgnacyjnych takich jak: stylizacja paznokci i manicure, pielęgnacja twarzy, mikrodermabrazja diamentowa, peeling kawitacyjny, ultradźwięki, masaż twarzy, szyi i dekoltu makijaż, depilacja woskiem, przekłuwanie uszu, pedicure, henna brwi i rzęs, przedłużanie rzęs. 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 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 takie jak: cążki, nożyczki, pęsety, radełka do skóry, frezy, głowice do frezów, niektóre końcówki do mikrodermabrazji, po każdym kliencie poddawane są działaniu preparatu myjąco- dezynfekcyjnego oraz sterylizacji. Sterylizacja prowadzona jest w **14** zakładach kosmetycznych (w **9** przypadkach wykonywaną przez firmę zewnętrzną: w szpitalu w Trzciance oraz szpital w Czarnkowie, natomiast **5** we własnym autoklawie). W pozostałych przypadkach zakłady nie stosują narzędzi, które powodują naruszenie ciągłości tkanek lub stosują sprzęt sterylny jednorazowego użytku. Zakłady kosmetyczne posiadają umowy na odbiór odpady niebezpiecznych z firmą uprawnioną do odbioru odpadów niebezpiecznych. Odpady gromadzone są w oznakowanych pojemnikach szczelnych, o nienasiąkliwych ścianach, bez możliwości ponownego otwarcia – podczas kontroli sprawdzane jest oznakowanie pojemników datą rozpoczęcia i zamknięcia pojemników i karty przekazania odpadów, zakłady posiadają też instrukcję postępowania z odpadami niebezpiecznymi. Zakłady kosmetyczne posiadają wentylację grawitacyjną i mechaniczną lub klimatyzację. Nie wszystkie zakłady stosują bieliznę jednorazowego użytku, są obiekty gdzie stosowana jest bielizna wielokrotnego użytku, dotyczy to prześcieradeł z frotte na łóżko zabiegowe (tutaj wszystkie zakłady posiadają umowę z firmą specjalistyczną na pranie bielizny brudnej z pralnią profesjonalną). Pozostałe zakłady korzystają z bielizny jednorazowej użytku. Wszystkie używane narzędzia kosmetyczne przechowywane w posegregowany sposób w zamykanych opisanych pojemnikach w szafach i szufladach. W zakładach kosmetycznych umieszczono informacje o zakazie palenia tytoniu: – informacja w formie pisemnej i graficznej łącznie z e-papierosami.

W tej grupie obiektów wyróżnić można:

Gabinet Kosmetyczno-Podologiczny Ewelina Rosołowska Anna Andrzejewska -Błochowiak
UNIQUE s.c. 64-700 Czarnków ul. Krzyżowa 3,

Zakład składa się z pomieszczenia głównego z recepcją, poczekalnią oraz stanowiskiem do stylizacji paznokci, dwóch pomieszczeń do zabiegów kosmetycznych, w tym jedno pomieszczenie z bezpośrednim dostępem do kabiny prysznicowej. Wydzielone są pomieszczenia: socjalne oraz sanitarne z WC i umywalką. W całym obiekcie system wentylacji mechanicznej wywiewnej, w WC automatycznej we włączniku światła. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego, ciepła woda i ogrzewanie z pieca gazowego, Posadzka w całym zakładzie wykafelkowana, na ścianie przy umywalkach płyta szklana. Fotele kosmetyczne zabezpieczone prześcieradłem frotte i podkładem jednorazowym z rolki. Obiekt estetyczny, czysty, ładny, przyciągający wzrok kolorystyką.

Ogółem przeprowadzono 23 - kontrole sanitarne.

Wydano 2 -decyzje rachunek.

III.9.Zakłady tatuażu

Ogółem według ewidencji na rok 2018 istnieją 2-objekty

Skontrolowano 1 obiekt

Studio tatuażu stosuje wyłącznie odzież jednorazową, ręczniki, podkłady i prześcieradła podfoliowane, odzież ochronna, osłony na urządzenia i przewody. W zakładach nie przeprowadza się zabiegów dezynfekcji i sterylizacji narzędzi, studiu bazuje na sprzęcie wyłącznie jednorazowym. Zabiegi przeprowadzane za pomocą maszynek do tatuażu, do których dołączone są rury z dziobem i igłą lub cartrig, zanurzając w kubeczku jednorazowym z barwnikiem. Barwniki pobierane są z jednorazowych pojemniczków używane są w płynie z ważną datą przydatności. Barwniki pochodzą z firmy INTENZE. Woda z wodociągu publicznego, ścieki do kanalizacji miejskiej, odpady komunalne odbierane przez firmę z którą zawarta jest umowa. Zakład posiadają opracowaną procedurę wykonywania tatuażu oraz instrukcję postępowania z odpadami niebezpiecznymi, które gromadzone są w oznakowanych pojemnikach szczelnych, o nienasiąkliwych ścianach, bez możliwości ponownego otwarcia, prawidłowo opisane data rozpoczęcia i zamknięcia. Zawarta umowa na odbiór odpadów z firmą specjalistyczną, do wglądu rachunki za utylizację. Do przechowywania pojemników na odpady niebezpieczne zakład posiadają na stanie lodówkę. W zakładzie znajduje się informacja w formie graficznej i pisemnej o zakazie palenia tytoniu w drugim informacja w formie graficznej i pisemnej brak o e-papierosy. Stan sanitarno- techniczny nie budził zastrzeżeń. Gabinet ten zasługuje na wyróżnienie Studio Tatuażu w Czarnkowie posiada łatwo zmywalną posadzkę wykonaną z gresu polerowanego, część ścian i sufitu wykonane z luster, pomieszczenie nowoczesnie i estetycznie zaaranżowane. Posiada oddzielną vertikale część recepcyjno- poczekalniową, oświetloną w sposób naturalny, z dostępem do węzła sanitarnego oraz szafa dwudziałowa na odzież i wydzieloną część na sprzęt porządkowy w WC, wentylacja mechaniczna automatyczna oraz wpust podłogowy, w studio wentylacja grawitacyjna i naturalna. Obiekt estetyczny, czysty, ładny, przyciągający wzrok kolorystyką.

III.10. Zakłady odnowy biologicznej

Ogółem według ewidencji na rok 2018 istnieje 21 obiektów. (solaria - 4, siłownie - 5,

fitness club - 4, gabinet masażu - 6, inne- 2)

Solaria –ogółem 4, skontrolowano 1

Zakład znajduje się na parterze budynku wielokondygnacyjnego, o funkcji mieszkaniowo – usługowej. W zakładzie znajdują się dwa stanowiska do opalania leżące wyposażone w łóżka opalające, wieszaki oraz półki. Podłoga w zakładzie pokryta kafelkami, dodatkowo ściany przy urządzeniach wodnych są wykonane z materiałów trwałych o powierzchniach gładkich, zmywalnych i nienasiąkliwe. Ponadto w zakładzie znajdują się : pomieszczenie socjalne, wyposażone w zlewozmywak 2-komorowy i wc. W pomieszczeniach do opalania zamontowano wentylację mechaniczną nawiewno – wywiewną. W zakładzie zlikwidowano stanowisko stojące. Przygotowuje się po przebudowie uruchomienie trzeciego stanowiska leżącego, w tym celu zakupiono już trzecie solarium leżące. W zakładzie umieszczono informację o zakazie udostępniania solarium osobom które nie ukończyły 18 roku życia zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia .Umieszczono informacje o zakazie palenia tytoniu. Stan sanitarno-techniczny i bieżącej czystości w zakładzie w dniu kontroli dobry.

Siłownie- ogółem 5, skontrolowano 2 obiekty

1. Czarnków- PERTAS GYM and FITNESS, ul. Zamkowa 4, Zdzisław Pertek. Obiekt posiada własne bezpośrednie wejście, składa się pomieszczenia recepcji, szatni damskiej, szatni męskiej z zapleczem sanitarnym, osobnym zapleczem sanitarnym dla kobiet z wejściem z korytarza wewnętrznego oraz dwóch pomieszczeń do ćwiczeń fizycznych' trzecia sala do ćwiczeń fitness, na podłodze wykładzina PCV, połączona ze ścianą bezszczelinowo. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego, ścieki do kanalizacji, ciepła woda z bojlera elektrycznego usytuowanego w łazience damskiej. Szatnie męska i damska wyposażone w zamykane szafki na odzież oraz ławki, posadzka wykafelkowana, wentylacja grawitacyjna, światło dzienne- okna. Pomieszczenie sanitarne dla mężczyzn posiada bezpośrednie wejście z szatni, składa się z kabiny prysznicowej, kabiny WC z drzwiami wahadłowymi, osobnego pisuaru i umywalki do rąk. Przy umywalce dozowniki na mydło w płynie i podajnik z ręcznikami papierowymi. Pomieszczenie wykafelkowane, wentylacja grawitacyjna, brak okna. Łazienka dla pań, wejście z korytarza, posiada kabinę prysznicową, umywalkę, i WC, w kabinie i przy umywalce ściany pokryte tynkiem strukturalnym zmywalnym, posadzka wykafelkowana, wentylacja grawitacyjna, okna brak . W głównej sali wyposażenie do ćwiczeń obejmuje: ławki do ćwiczeń, maszyny na wolne ciężary, wyciągi górne i dolne bloczkowe. Wysokość w pomieszczeniu do ćwiczeń 3,3 m, wentylacja mechaniczna i okna. W drugiej sali (kardio) : bieżnie, stopery i orbitreki, wentylacja grawitacyjna i okno. Posadzka z wykładziny dywanowej przemysłowej, częściowo mata gumowa, w sali fitness na podłodze wykładzina pcv z łączeniem bezszczelinowym ze ścianami. W głównej sali do ćwiczeń położona wykładzina dywanowa łączona. W drugiej sali do ćwiczeń nowo wyremontowanym panele na podłodze. Środek dezynfekcyjny do powierzchni Incidur Spray końcówka (ważna do 12.2019), środki czystości przechowywane w szafce w łazience, środki do dezynfekcji WC Domestos. W obiekcie sprzedaje się odżywki i suplementy diety, nie podaje napojów klientom, w recepcji można kupić wodę butelkowaną.

2. Active Lady Anna Dyś ul. Siedmiogóra 9 64-700 Czarnków

Zakład jest własnością prywatną, mieści się w wynajętych pomieszczeniach, usytuowanych w zaadaptowanej nieczynnej kotłowni, posiada własne, bezpośrednie wejście do zakładu. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego, ścieki do kanalizacji. Składa się z następujących części: parter- sala wolnych ciężarów z wydzieloną recepcją i zapleczem socjalnym, antresola- strefa cardio i fitness oraz podpiwniczenie- część sanitarna z

szatniami oraz zapleczem gospodarczym. Obiekt posiada oświetlenie naturalne, wentylacja grawitacyjna(otwory w części dachowej), w szatniach, WC wentylacja mechaniczna. Na sprzęt porządkowy wydzielone ścianką działową miejsce w ogólnodostępnej toalecie, Wydzielone dwie szatnie: męska-7 szafek i damska- 8, w tym jedna dla personelu. W każdej szatni wydzielony prysznic z kotarą, umywalka do rak, w męskiej dodatkowo pisuar. Posadzka i ściany przy umywalkach wykafelkowane, pozostałe powierzchnie malowane. Osobna toaleta ogólnodostępna z wejściem z korytarza. W sali wolnych ciężarów podłoga pod sprzętem do ćwiczeń pokryta gumowymi matami treningowymi, a w sali cardio i fitness piankowymi puzzlami treningowymi. Maty nadają się do mycia i dezynfekcji, Wyposażenie sali fitness: bieżnie, orbitreki, rowerki stacjonarne i spinning, trampoliny, akcesoria do boksu, hantle, gryfy do pump, w salo cardio: wolne ciężary. W zakładzie jest prowadzona sprzedaż suplementów i butelkowanej wody. W obiekcie umieszczona informacja o zakazie palenia uwzględnieniem e-papierosów.

Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne.

Fitness Club- ogółem 4, skontrolowano 2

Obydwa obiekt zasługują na wyróżnienie w tej grupie.

1. Centrum Fitness Squash, w Trzciance, obiekt mieści się w piętrowym pawilonie usytuowanym w kompleksie leśnym widok na jezioro Sarcz, obiekt świadczy usługi w zakresie odnowy biologicznej, dostosowany jest dla osób niepełnosprawnych, posiada kilka wejść co usprawnia jego funkcjonalność. Na odpoczynek i relaks szczególnie polecane jest korzystanie z sauny fińskiej, do dyspozycji są dwie sale do squash, sala funkcjonalna-siłownia, sala fitness, sala fit bike - rowerowa, szatnie męskie na 60 osób z zapleczem sanitarnym oraz szatnie damskie na 114 osób z zapleczem przy każdej szatni sauna. Oprócz pełnej suplementacji sportowej, oferuje również pyszną kawę i herbatę, soki owocowe w tym świeże. Prowadzone są również treningi personalne dostosowane do indywidualnych potrzeb klientów. Posiadają kadrę trenerów i dietetyków, która zapewnia konsultację w zakresie treningów, diety oraz suplementacji. Wydzielona część odpoczynkowa- poczekalnia z fotelami i stolikami. Obiekt ładnie i estetycznie wyposażony.

2. Fabryka Zdrowia Marek Kozera 64-720 Lubasz ul. Nowa 24

Zakład jest własnością prywatną, mieści się w parterowym budynku, w kompleksie zabudowań produkcyjno-usługowych należących do właściciela. Obiekt świadczy usługi w zakresie odnowy biologicznej, dostosowany jest dla osób niepełnosprawnych, posiada kilka wejść co usprawnia jego funkcjonalność. Składa się z kilku pomieszczeń zajmujących powierzchnię ok. 500 m². Są to: siłownia, sala fitness, solarium, sauna fińska, szatnia damska i męska- każda z łazienką i WC, wydzielony magazyn podręczny, biuro i bar w wydzielonej części siłowni wraz z zapleczem socjalnym. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego, ścieki do zbiornika bezodpływowego, ciepła woda z własnego centralnego ogrzewania. W pomieszczeniach ćwiczeń fizycznych system wentylacji mechanicznej z funkcją grzania. Odpady komunalne gromadzone we własnym pojemniku, odbierane przez GZK w Lubasz. Posadzka w obiekcie wykafelkowana, w hali fitness panele podłogowe a w siłowni wykładzina zgrzewalna do hal sportowych. Siłownia posiada wydzielone strefy do ćwiczeń: cardio (orbitreki, rowery pionowe i poziome, bieżnie, strefa wolnych ciężarów, strefa treningu funkcjonalnego i strefa maszyn izotonicznych). Sala fitness wyposażona jest w rowery spinningowe, piłki do ćwiczeń, stepy. Szatnia damska na 36 osób wyposażona jest

w zamykane szafki na odzież, wieszak ścienny, ławeczki, z szatni bezpośrednie wejście prowadzi do łazienki z dwoma prysznicami z zasłonką, 2 kabiny ustępowe oraz 1 umywalka. Szatnia męska na 42 osoby, posiada wyposażenie i zaplecze takie same jak w szatni damskiej, tylko zamiast jednej kabiny WC jest pisuar. Przy każdej umywalce ręcznik papierowy w podajniku i mydło w dozowniku, w szatni damskiej dodatkowo suszarka do włosów. W łazienkach ściany i posadzka wykafelkowane, kabiny prysznicowe wygrozdzone ścianką działową. Wentylacja: grawitacyjna w szatni, mechaniczna w łazienkach. Sauna: osobne pomieszczenie z bezpośrednim wejściem z korytarza wewnętrznego, z wydzielonym WC, umywalką i prysznicem z zasłonką do odpoczynku krzesła plastikowe, wentylacja mechaniczna. Solarium: wentylacja grawitacyjna nawiewno-wywiewna, jedno łóżko do opalania z nawiewem powietrza i regulacja parametrów, podłączone do przewodu wentylacyjnego, z informacją o przeprowadzonej dezynfekcji, pomieszczenie wyposażone w wieszak na odzież, ręcznik jednorazowy, przed łóżkiem położona mata drewniana.

Przeprowadzono 2 - kontrole sanitarne.

Gabinety masażu- ogółem 6,

W grupie tych obiektów nie przeprowadzono kontroli, obiekt zaplanowany do kontroli został zlikwidowany.

Wszystkie obiekty odnowy biologicznej korzystają z wodociągu publicznego, kanalizacji miejskiej w dwóch przypadkach zbiornik bezodpływowy, oraz w jednym ścieki odprowadzane są do własnej oczyszczalni ekologicznej, pozostałe obiekty posiadają umowy na odpady komunalne. W zakładach odnowy biologicznej znajdują się informacje o zakazie palenia tytoniu. W jednym przypadku podpisana umowa na odpady niebezpieczne oraz posiada pojemniki na odpady niebezpieczne. Stan bieżącej czystości bez uwag.

Ogólnie przeprowadzono 5- kontroli sanitarnych.

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

Ogółem według ewidencji na rok 2018 istnieje **19** obiektów.

Skontrolowano **11** obiektów,

Za niewłaściwy stan sanitarno- porządkowy w zakładzie kosmetycznym i solarium, wydano 1- decyzje rachunek.

Stwierdzono nieprawidłowy sposób postępowania z narzędziami naruszającymi ciągłość tkanek oraz odpadami niebezpiecznymi- nie wdrożone i nie stosowane procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi

Wydano zalecenia: 1. Wszystkie kosmetyki, środki dezynfekcyjne, barwniki z datą przydatności od otwarcia opisywać datą otwarcia pojemnika 2, gromadzone odpady niebezpieczne przekazywać do utylizacji na bieżąco, posiadać do wglądu karty przekazania odpadów 3. W przypadku korzystania z bielizny wielokrotnego użytku korzystać z pralni profesjonalnej lub używać bieliznę jednorazową 4. Zapewnić środek do dezynfekcji głowicy do mikrodermabrazji środek o dodatkowym działaniu sporobójczym 5. Zaktualizować procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi pod kątem wykonywanych zabiegów i stosowanych środków oraz postępowania z narzędziami

wielokrotnymi 6. Prowadzenie rejestru oddawanych do sterylizacji pakietów7. Sprawdzić sposób znakowania terminu przydatności zestawów do przekłuwania uszu z QPP Piercing Sdn Bhd, Malezja i Studexu,

W zakładach fryzjerskich- kosmetycznych oraz zakładach odnowy biologicznej i solariach stosowane są środki dezynfekcyjne, preparaty o szerokim spektrum działania działających bakterio-, grzybo- i wirusobójczym z ważną datą przydatności oraz przestrzegane parametry ich stosowania. W tej grupie znajdują się zakłady kosmetyczno –fryzjerskie, odnowy biologicznej, zakłady fryzjerskie i solaria, zakłady kosmetyczne i solaria. 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. W skontrolowanych obiektach 2 posiadają zawartą umowę z zakładem specjalistycznym, pozostałe nie wytwarzają odpadów niebezpiecznych.

W jednym przypadku wydano zalecenie na brak do wglądu karty przekazania odpadów. Na dwa zakłady kosmetyczne i solaria wydano zalecenia dotyczące stosowania do aplikacji tuszu do rzęs jednorazowe spiralki. Prawie we wszystkich obiektach w/w umieszczono informacje o zakazie palenia tytoniu: w dwóch przypadkach brak pełnej informacji dotyczyło uzupełnienia o e-papierosy oraz w jednym przypadku - całkowity brak informacji o zakazie palenie tytoniu.

Obiekty posiadają wentylację grawitacyjną, mechaniczną, nawiewno-wywiewną. W trzech przypadkach w pomieszczeniu w zakładzie fryzjerko- kosmetycznym znajduje się klimatyzacja. Sterylizacja narzędzi prowadzona w innych zakładach fryzjerskich, kosmetycznych ogółem 3 (w 3- przypadkach wykonywaną przez firmę zewnętrzną (szpitale) W 2018 r. zakłady kosmetyczno- fryzjerskie oraz odnowy biologicznej nie budziły poważniejszych zastrzeżeń za wyjątkiem 1 gdzie wystawiono decyzję rachunek.

Ogółem przeprowadzono 11 - kontroli sanitarnych.

Wydano 1 decyzję rachunek.

III.12. Domy Pomocy Społecznej

Liczba obiektów w ewidencji na dzień 31.12.2018 r. wynosi – 1

Liczba przeprowadzonych kontroli ogółem- 1 (kontrola kompleksowa połączona z działami Higieny Żywności i Żywności, Epidemiologią).

Skontrolowany obiekt – oceniony został jako dobry pod względem sanitarno – technicznym.

Stan sanitarno- techniczny- Dom Pomocy Społecznej prowadzony przez Zgromadzenie Sióstr Franciszkanek w Wieleniu ul. Staszica 2- zajmuje kompleks budynków mieszkalnych i gospodarczych położonych na terenie parkowym, całość ogrodzona, z bramą wjazdową i recepcją. W stosunku do podmiotu nie jest prowadzone postępowanie administracyjno-egzekucyjne. Obecnie przebywa w zakładzie 328 pensjonariuszy, pozwolenie Wojewody Wielkopolskiego dotyczy 354 pensjonariuszy, personel 239 osoby. Dla pensjonariuszy przeznaczone są następujące budynki: Wojciechówka- dla osób w podeszłym wieku,

Zygmuntówka- dla osób niepełnosprawnych fizycznie, Opatrzność i Teresówka – dla osób niepełnosprawnych intelektualnie, Józefówka - dla osób somatycznie chorych. DPS posiada wydzielone gabinety: lekarza rodzinnego, zabiegowy, stomatologiczny oraz sale rehabilitacyjne i terapii zajęciowej. Wydzielone pomieszczenia ogólnodostępne - świetlica, pokoje dzienne, pokoje gościnne, jadalnie, biblioteka, tarasy oraz dom przedpogrzebowy, cmentarz, chłodnia do przechowywania zwłok, kaplica.

Do poprawy stanu sanitarno- technicznego budynku i pomieszczeń w roku 2018 przyczyniły się przeprowadzone następujące remonty: prace remontowe w budynkach mieszkalnych: Wojciechówka, Teresówka, Zygmuntówka, Opatrzność, Józefówka, łącznik, klatki schodowe, korytarze, kuchenki oddziałowe. Prace remontowe w budynkach zabezpieczenia technicznego i obsługi zakładu. Bieżące naprawy dachów i usuwanie bieżących awarii (elektryczne, co, wod - kan) w budynkach mieszkalnych. Prace malarskie i dezynfekcyjno - malarskie po zgonach, prace tynkarskie, prace murarskie, prace płytkarskie, prace posadzkarskie, prace montażowe stolarki okienneo - drzwiowej, prace hydrauliczne, prace elektro - instalacyjne.

Stan sanitarno-porządkowy- utrzymaniem bieżącej czystości i porządku, sprzątnięciem w Domu Pomocy Społecznej zajmuje się personel obiektu, utrzymana jest bieżąca czystość i porządek oraz zapewniona jest odpowiednia ilość środków czystościowych. Obiekt posiada procedury sprzątnięcia i dezynfekcji pomieszczeń oddziałowych (pokoje mieszkalne, dyżurki pielęgniarskie, pomieszczenia sanitarne- WC, łazienki, pomieszczenia porządkowe, korytarze, klatki schodowe, windy). Najczęściej stosowane są preparaty i środki dezynfekcyjne o szerokim spektrum działania: bakterio-, grzybo-, i wirusobójczym, np. Medicarina przygotowany roztwór roboczy 0,36 %, do dezynfekcji rąk stosowane mydło antybakteryjne CAREX, środek dezynfekcyjny Aniosgel i Skinman Soft. Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi – DPS korzysta z własnego ujęcia wody (nr sprawozdania z badań: 1768/W/18 na podstawie analizy wymienionego sprawozdania z badań wody z wodociągu lokalnego w Wieleniu, ul. Staszica 2 wykazały, że w próbie nie stwierdzono przekroczeń dopuszczalnej zawartości badanych parametrów, woda spełnia wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi DZ. U. 2017 poz. 2294.

Postępowanie z brudną i czystą bielizną - obiekt posiada własną pralnię użytkowaną w oddzielnym budynku piętrowym - stan techniczny pomieszczeń i urządzeń pralniczych nie budzi zastrzeżeń- transport bielizny brudnej odbywa się na wydzielonych wózkach w workach tekstylnych z naszytą informacją o oddziale i w pojemnikach plastikowych. Do pralni transportowane pojazdem elektrycznym Melex. Do prania stosowany proszek Clovin II Septon, o działaniu piorąco dezynfekcyjnym , termin ważności aktualny oraz proszek Oxiopower oryginal plus, uniwersalny i żele Gallus do bielizny białej, czarnej i kolorowej, płyn do płukania, śr. dezynfekcyjny do powierzchni Medicarina (w stężeniu 2 tabletki na 1,5 l czyli 0,36%), i Virufen roztwór 0,5 % przy umywalce mydło antybakteryjne w płynie Pati i Carex, środek do dezynfekcji rąk Skinman Soft, Aniosgel, ręczniki papierowe w podajniku. Wydzielone są następujące pomieszczenia: zaplecze sanitarne z prysznicem i WC oraz szatnia i jadalnia, a także magazyn środków piorących i dezynfekcyjnych, brudownik, pralnia właściwa, suszarnia z suszarkami oraz dwie suszarnie linowe (w tym 1 na piętrze), na piętrze połączonym z parterem windą do transportu bielizny czystej upranej i wysuszonej (z suszarni mechanicznej) znajduje się pomieszczenie prasowni z magłem, skąd bielizna czysta przekazywana jest ponownie windą do wydzielonej części

pomieszczenia suszarni, gdzie odbywa się segregacja bielizny według oddziałów, regał na bieliznę czystą i wydawanie czystej bielizny- wydzielone wejście z blatem. Transport bielizny czystej odbywa się w koszach plastikowych z opisanym miejscem przeznaczenia, zabezpieczonych czystymi prześcieradłami, także oznakowanymi - czysta bielizna oraz oddział, obieg bielizny zachowany- osobne wejście dla bielizny czystej i brudnej. Transport bielizny wewnątrz pralni odbywa się w wyznaczonym wózkach plastikowych kołowych - opisanych w windzie znajduje się specjalny wózek, także opisany i zabezpieczony czystym prześcieradłem. W pralni wentylacja mechaniczna i grawitacyjna, posadzka – płytki lastriko oprócz pralni własnej, gdzie jest posadzka betonowa, w pralni wydzielona szafka na środki dezynfekcyjne, rękawice jednorazowe i sprzęt porządkowy.

Stan czystości bieżącej, postępowanie z bielizną bez uwag.

Podczas kontroli wydano zalecenia które wykonano: 1. Transport bielizny brudnej (mokrej) do pralni odbywa się w zamykanych plastikowych pojemnikach. 2. W pralni uzupełniono ubytki w posadzce lastriko.

Opieka pielęgniarek, gabinet

W Domu Pomocy Społecznej prowadzonym przez Zgromadzenie Sióstr Franciszkanek w Wieleniu opiekę pielęgniarską świadczą pielęgniarki zatrudnione przez DPS w Wieleniu jest ich obecnie 25. Na obiekcie znajduje się ambulatorium: w jego skład wchodzi gabinet zabiegowy, gabinet lekarski- przyjmuje laryngolog, sekretariat medyczny, łazienka z sanitariatami dla pacjentów i dla personelu, pokój socjalny dla pracowników, poczekalnia oraz gabinet lekarza rodzinnego, gabinet stomatologiczny. Na oddziałach na każdym piętrze wydzielona dyżurka pielęgniarska- kozetki przykryte prześcieradłem płóciennym oraz jednorazowym na rolce, w pomieszczeniu znajduje się lodówka, szafa na leki, zlewozmywak z dozownikiem do dezynfekcji rąk stosowane mydło antybakteryjne Carex i środek dezynfekcyjny Skinman Soft. Do dezynfekcji powierzchni środek o nazwie Desprej, do wydzielin krwi – Medicarina 0,18% lub 0,32%, do podłogi Virufen 0,25% lub 0,5 %. Do sterylizacji sprzętu medycznego wielokrotnego użycia używany środek do dezynfekcji Sekusept pulver z aktywatorem 2% , sterylizacja wykonywana w obiekcie, autoklaw parowy MEGAL, umieszczony w gabinecie stomatologicznym, sprawdzany testami biologicznymi 1 raz na kwartał i do każdego wsadu i pakietu stosowane są testy chemiczne, testy te są archiwizowane, (w autoklawie sterylizowane są narzędzia stomatologiczne). Obiekt posiada procedury sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń w w/w gabinetach.

Stan sanitarny pomieszczeń zachowany.

Postępowanie z odpadami niebezpiecznymi (infekcyjnymi)

Obiekt posiada zezwolenie na wytwarzanie odpadów niebezpiecznych, zatwierdzony program gospodarki odpadami, złożono informacje o wytwarzaniu odpadów niebezpiecznych (medycznych) za rok 2018 do Urzędu Marszałkowskiego. W pomieszczeniu podłoga pokryta kafelkami, ściany około 2 metrów, wentylacja mechaniczna, umywalka z wodą bieżącą ciepłą i zimną- podgrzewacz elektryczny przepływowy, przy umywalce dozownik z mydłem antybakteryjnym Carex i środek dezynfekcyjny do rąk ANIOSGEL oraz ręczniki jednorazowego użytku, przy umywalkach ściana pokryta kafelkami. Wydzielone pojemniki na odpady o kodach: 160214, 150203, 080318, 160213, 150202, 18019, 180104 i 180103. Na odpady o kodzie 180103 dodatkowa lodówka , (temperatura w lodówce 10,0°C w pomieszczeniu 20,5 °C). Wyznaczone miejsce

na sprzęt porządkowy, dezynfekcja pomieszczeń odbywa się jeden raz w tygodniu środkiem dezynfekującym o nazwie Medicarina 0,18%. Odpady odbierane przez firmę HYGEA w Lubasz, zawarta umowa 01/2013 z dnia 15.01.2013 r. oraz aneks z dnia 05.05.2014 r. dotyczący wystawienia dokumentu potwierdzającego unieszkodliwienie odpadów – do wglądu karty przekazania odpadów, częstotliwość wywozu co 14 dni. Prowadzona ewidencja dezynfekcji pomieszczenia, co dwa tygodnie, po odebraniu odpadów przez firmę, dezynfekowane są pojemniki wraz z pomieszczeniem środkiem dezynfekcyjnym Medicarina 0,36%. W pomieszczeniu wyznaczona szafka na środki ochrony: fartuchy, rękawiczki oraz maseczki jednorazowego użytku. W pomieszczeniu prowadzi się rejestr przyjęcia odpadów niebezpiecznych wg przygotowanej procedury. Obsługa jedno osobowa. Badania lekarskie aktualne.

Do wejścia magazynu zamówiono nowe drzwi by zlikwidować istniejący próg co zapewni wymagania dla pomieszczeń wstępnego magazynowania z godnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r.

Postępowanie z odpadami komunalnymi

Odpady komunalne gromadzone są w zamykanych kontenerach oraz pojemnikach, usytuowane w zasięgu, podłoże utwardzone płytami betonowymi, odbierane przez Zarząd Związku Międzygminnego Piłski Region Gospodarki Odpadami Komunalnymi, ul. Dąbrowskiego 8, 64-920 w Pile, kontenery i pojemniki myte i dezynfekowane zgodnie z regulaminem utrzymania czystości w gminach przez firmę Altvater Piła.

Postępowanie z nieczystościami płynnymi

Obiekt podłączony do kanalizacji miejskiej.

Postępowanie ze zwłokami

Wydzielony dom przedpogrzebowy składający się z pomieszczenia na przechowywanie zwłok, kaplicy na wykonywanie ceremonii pogrzebowych oraz cmentarz. Cmentarz na ok. 1000 miejsc z czego 717 zajętych ogrodzony siatką, główna aleja utwardzona, 6 punktów poboru wody, wydzielone miejsce na gromadzenie odpadów komunalnych- ogrodzone wewnątrz 1 pojemnik z pokrywą. W chłodni liczba miejsc od 3 do 5, ściany i sufit z płyty poliuretanowej termoizolacyjnej, posadzka -płytki, wentylacja mechaniczna, zamontowany termometr wskazujący temperaturę chłodni 0,6 °C, do dezynfekcji używana Medicarina-roztwór roboczy 0,36% , wydzielona szafa dwudziałowa na sprzęt porządkowy, środki dezynfekcyjne, na odzież ochronną: fartuch, okulary, rękawice jednorazowe. Obok umywalka z ciepłą wodą, środkiem dezynfekcyjnym Skinman Soft i mydło antybakteryjne CAREX w dozownikach oraz podajnik z ręcznikami jednorazowymi. Zwłoki przygotowywane do pochowku na oddziale. Transport zwłok z oddziałów odbywa się na noszach: 1 szt. na kółkach - oraz 1 nosze ręczne (przechowywane w wydzielonym pomieszczeniu z wykładziną zmywalną, ściany pokryte farbą olejną do wysokości 1,5 m, wentylacja grawitacyjna). Stosuje się worki jednorazowe na zwłoki i prześcieradła jednorazowe. Prowadzona jest dezynfekcja łóżka, materaca oraz pokoju po zmarłym. Do dezynfekcji używany Medicarina (przygotowany roztwór roboczy 0,18%, pełne spektrum przez 15 minut), w pomieszczeniu wydzielona szafka oraz wiszący regał na sprzęt, środki i odzież ochronną oraz wieszak na jednorazowe prześcieradło. Nosze po każdorazowym użyciu są dezynfekowane, prowadzony jest rejestr dezynfekcji windy, noszy i pomieszczenia do ich

przygotowania. Nosze są zabezpieczone folią strech. Transport zwłok na cmentarz odbywa się Melexem, do którego stosuje się naczepę - karawan do przewozu zwłok. Obiekt posiada procedurę postępowania w przypadku zgonu, przechowywania zwłok, pochówku oraz dezynfekcji pomieszczeń po zmarłym.

Pomieszczenia zapisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych- obiekt posiada informację o zakazie palenia tytoniu oraz wyznaczone są dwie palarnie (na zewnątrz zadane altanki wyposażone w ławki drewniane oraz kosz plastikowy).

Dodatkowe informacje- W obiekcie znajdują się sale rehabilitacyjne i terapii zajęciowej wyposażone w sprzęt do rehabilitacji: UGUL plus z kozetką i całym osprzętem, magnetronie (pole magnetyczne), multitronic (prądy), Solaris (ultradźwięki), solux, kinezyterapia, rotor, bloczki do ćwiczenia. Kozetka do terapii indywidualnej z prześcieradłem jednorazowym, do dezynfekcji Desprej, Minuson AF, Medicarina- roztwór roboczy 0,18% lub 0,16% w zależności od potrzeby. Pomieszczenie posiada bezpośredni dostęp do łazienki z WC, kabina prysznicowa i umywalka, wentylacja grawitacyjna.

Dezynfekcja i deratyzacja - dezynfekcja, dezynsekcja i deratyzacja przeprowadzana w zależności od potrzeb przez Zakład Dezynfekcji, Dezynsekcji i Deratyzacji Ewa Matysiak-Nowicka, ul. Kiszewska 22, Szamotuły.

Czystość i estetyka otoczenia - obiekt znajduje się w zabudowie miejskiej, kompleks budynków mieszkalnych i gospodarczych, położony na terenie parku, całość ogrodzona. Wokół budynków - zagospodarowany teren zielony pełni funkcję rekreacyjno- spacerową dla mieszkańców domu. Otoczenie zakładu utrzymane jest w należytym stanie porządkowym oraz stan sanitarno- techniczny obiektu zachowany.

III.13. Tereny rekreacyjne

Parki: skontrolowano 2 parki

1. Park w Wieleniu posiada alejki z ławeczkami, plac zabaw ekologiczny dla dzieci z piaskownicą. W maju bieżącego roku wymieniono piasek w piaskownicy. W parku czynna fontanna. Na śmieci wystawione kubły. Teren parku utrzymany czysto.

2. Park w Trzciance właścicielem parku jest Gmina Trzcianka, park usytuowany jest w centrum Trzcianki przy ulicy Sikorskiego, naprzeciw szpitala i Urzędu Miasta. Teren parku jest zadrzewiony, wydzielone są utwardzone kostką alejki, przy których zamontowano drewniane ławki z oparciem. Przy alejkach umieszczone stelaże z przykryciem i pojemnikiem na odpady komunalne. W bocznej części parku usytuowana kabina mobilna WC. Obsługa WC z częstotliwością 1x tydzień, przez WC Serwis Zabrze. Toaleta czysta, wyposażona w papier toaletowy, stan techniczny bez uwag. Park czysty i zadbane. Przy wejściu od strony ul. Sikorskiego przy schodach zapewniono podjazd dla osób niepełnosprawnych. W parku szereg atrakcji: siłownia na świeżym powietrzu, stanowisko (kamienne) do gry w szachy, muszla koncertowa, główne alejki utwardzone. Stan sanitarno- porządkowy zachowany.

Przeprowadzono 2- kontrole sanitarne.

III.14.Cmentarze

Liczba obiektów 37. Liczba skontrolowanych cmentarzy 7

Cztery cmentarze są to cmentarze komunalne, teren cmentarzy ogrodzony, ogrodzenia mieszane: częściowo siatka, cegła oraz żeliwne przęsła z kutego metalu. Na terenie cmentarzy znajdują się domy przedpogrzebowe, kostnice, toalety. Drogi, aleje częściowo utwardzone płytami chodnikowymi, kostką brukową, asfaltem. 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. Ponadto skontrolowano 3 wiejskie cmentarze parafialne. Wszystkie skontrolowane cmentarze to obiekty zadbane, ogrodzone, z częściowo utwardzonymi alejkami i doprowadzoną wodą do punktów czerpalnych zaopatrzonej z sieci wodociągowych. Na każdym cmentarzu wydzielone miejsca z kontenerami na odpady komunalne, wszystkie obiekty posiadają umowy na wywóz odpadów przez firmy specjalistyczne. Na terenie cmentarzy w jednym przypadku znajduje się dom przedpogrzebowy z kaplicą do przechowywania zwłok ludzkich, natomiast w dwóch brak pomieszczeń do przechowywania zwłok, do czasu pogrzebu zwłoki przechowywane w prosektorium przyszpitalnym lub w domach przedpogrzebowym znajdujących się w pobliżu miejsca pochówku. Na terenie cmentarzy znajdują się 2 osobne pomieszczenia toalet ogólnodostępnych z wydzieleniem części męskiej i damskiej z umywalkami do mycia rąk z ciepłą wodą, przy każdej umywalce umieszczone mydło w dozowniku oraz ręczniki jednorazowe, w jednym przypadku brak toalet, tylko na dzień 1 i 2 listopada udostępniane są toalety typu toi-toi. Teren na ww. cmentarzach utrzymane w należytej czystości. Przeprowadzono 7- kontroli sanitarnych.

III.15.Domy Przedpogrzebowe

Ogółem według ewidencji na rok 2018 istnieje 6-domów przedpogrzebowych, skontrolowano 5.

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. Trumna ze zwłokami umieszczona są na katafalku granitowym myte i dezynfekowane środkiem do dezynfekcji powierzchni. Domy przedpogrzebowe zaopatrują się w wodę z wodociągu publicznego, woda ciepła z bojlera i podgrzewacza przepływowego, ścieki w 1 przypadku do kanalizacji w 3 do zbiornika bezodpływowego, sukcesywnie wywożone przez firmy specjalistyczne. W jednym domu przedpogrzebowym znajdują się 2 toalety ogólnodostępne, z umywalką do mycia rąk z ciepłą wodą, przy każdej umywalce umieszczone mydło w dozowniku oraz ręczniki jednorazowe, w dwóch przypadkach znajdują się osobne pomieszczenia sanitarne na cmentarzu, a w jednym brak toalety, tylko na dzień 1 i 2 listopada udostępnione są toalety typu toi toi. W żadnym z tych domów nie ma wydzielonego pomieszczenia do przygotowania zwłok osób zmarłych do pochówku, osoby zmarłe w domu, przygotowywane są przez rodzinę, następnie odbierane z domu przez firmę świadczącą usługi pogrzebowe i przewożone do chłodni względnie kostnicy i tam pozostają do momentu pogrzebu. Osoby zmarłe w szpitalach przygotowywane są w prosektoriami

i następnie przewozi się na miejsce pochówku. Przy kontroli domów przedpogrzebowych skontrolowano 4 środki transportu do przewozu zwłok (szczątków) ludzkich. Tutaj także nie stwierdzono nieprawidłowości.

Przeprowadzono 5- kontroli sanitarnych.

III.16.Inne obiekty użyteczności publicznej

W ewidencji istnieje 29 obiektów, skontrolowano 8, Przeprowadzono ogółem 8 kontroli sanitarnych.

1. Stadiony

Według ewidencji istnieje 13 obiektów, skontrolowano 2 obiekty

1. Boisko sportowe ORLIK w Trzciance to kompleks boisk położony jest przy zabudowaniach Szkoły Podstawowej Nr.1 przy ul. Staszica 6 w Trzciance. Obejmuje boisko do piłki nożnej oraz wspólne dla koszykówki i siatkówki. Zaplecze wolno stojący kontener, wykonany z gotowych elementów, w pomieszczeniu ściany malowane, na posadzkach wykładzina PCV. Wydzielone zaplecze dla trenera, magazyn sprzętu sportowego oraz dwa osobne sanitariaty, każdy z umywalką, posadzka wykładzina PCV, ściany wyłożone płytami łatwo zmywalnymi. W drugiej części zaplecza wydzielone dwie szatnie, każda z zapleczem sanitarnym wyposażone w umywalkę, WC i natrysk, w tym jedno przystosowane do osób niepełnosprawnych. Odpływ ścieków do kanalizacji miejskiej. Obiekt czynny od godziny 11:00 do 22:00. Obiekt w trakcie remontu polegający na: wymiana okien, zaślepieniu świetlików dachowych, montaż wentylacji mechanicznej, wymiana wykładzin podłogowych, wymian muszli sedesowych i kabin prysznicowych. W dniu kontroli jedna część czynna dróg w trakcie remontu.

2.Stadion ORLIK w Lubaszcu to kompleks boisk położony nad jeziorem, przy kąpielisku, teren wokół jest częściowo zalesiony przy ośrodku wypoczynkowym. Kompleks obejmuje boisko do piłki nożnej, koszykówki i siatkówki, kort tenisowy Zaplecze wolnostojący kontener, wykonany z gotowych elementów, płyty obornicznej, z zewnątrz obite drewnianą listwą ,w pomieszczeniu ściany malowane, na posadzkach wykładzina PCV. Wydzielone zaplecze dla trenera, magazyn sprzętu sportowego oraz dwa osobne sanitariaty, każdy z umywalką, posadzka wykładzina PCV, ściany wyłożone płytami łatwo zmywalnymi. W drugiej części zaplecza wydzielone dwie szatnie oraz 2 zaplecza sanitarne wyposażone w umywalkę, WC i natrysk, w tym jedno przystosowane do osób niepełnosprawnych. Odpływ ścieków do kanalizacji wiejskiej, woda z wodociągu publicznego. Odpady komunalne składowane w kubłach plastikowych , wywożone co 2- tygodnie przez Gminny Zakład Komunalny w Lubaszcu. W części zaplecza dostępnej z ośrodka wydzielono 2 pomieszczenia sanitarne dla osób korzystających z campingu i domków drewnianych. W każdej prysznic, umywalka, w WC. Obiekt czynny od godziny 8,00 do 12,00.i od 16,00 20,00.

W dniu kontroli stan sanitarno- techniczny bez zastrzeżeń.

Przeprowadzono 2- kontrole sanitarne.

2. Parkingi

Według ewidencji istnieją 2 obiekty, wszystkie skontrolowano.

Są to parkingi leśne, umożliwiające dłuższy odpoczynek turystom. Wjazd utwardzony asfaltem. Wyposażone w miejsce do spożywania posiłków, ustawione stoły wykonane z drewna oraz z blatu kamiennego i ławek, pojemniki na odpady oraz miejsca postojowe na samochody osobowe. Na parkingach brak toalet oraz punktów gastronomicznych. Teren wokół parkingów zadbane. W dniu kontroli obiekty nie budziły poważnych zastrzeżeń.

Przeprowadzono 2- kontrole sanitarne.

3. Domy Kultury

Według ewidencji istnieje 5 obiektów, nie przeprowadzono kontroli w tej grupie obiektów,

4. Pralnia

Według ewidencji istnieje 1 obiekt- obiekt skontrolowano

Punkt Usługowy jest własnością prywatną, mieści się na własnej posesji. Świadczy usługi pralnicze i maglownicze. Mieści się w wydzielonej części zabudowań gospodarczych posesji jednorodzinnej, w której mieszka właściciel obiektu. Wydzielone są dwa pomieszczenia na parterze, każde z osobnym wejściem, przyjmowanie bielizny w osobnym, z zamontowanym blatem do segregacji i sortowania, z umywalką do rąk, wpustem podłogowym. Przy umywalce mydło w dozowniku, ręcznik papierowy w podajniku, ciepła woda z ogrzewacza przepływnego, w pomieszczeniu także 1 pralka wydzielona do krochmalenia oraz 1 zapasowa, mała suszarka. Przejście wewnętrzne do drugiego, w którym odbywa się pranie i suszenie bielizny. Osobne wyjście na zewnątrz, którym sucha i czysta bieliznę przenoszona jest do wydzielonego pomieszczenia w drugim budynku, w którym znajduje się magiel, z tego pomieszczenia bielizna jest wydawana –pakowana w worki foliowe. Zakład jedno osobowy, właściciel jest jedynym pracownikiem. Usługi dla hoteli, zakładów fryzjerskich i kosmetycznych (ręczniki i pelerynki) oraz restauracji. Obiekt zaopatrzone w apteczkę I pomocy. Stan bieżącej czystości bez zastrzeżeń.

Przeprowadzono 1- kontrolę sanitarną.

5. Zakłady świadczące usługi pogrzebowe, środki transportu

W ewidencji mamy 7 zakładów świadczących usługi pogrzebowe oraz środków transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich.

Skontrolowano 2 zakłady oraz 3 zakłady- (które zostały skontrolowane podczas kontroli domów przedpogrzebowych).

(ogółem skontrolowano 5 samochodów do przewozu zwłok i szczątków ludzkich oraz

1 –autobus komunikacji publicznej).

Właściciele środków wykonują usługi pogrzebowe w zakresie przewozu zwłok, przewożone są także zwłoki i szczątki ludzkie po ekshumacji. Środki transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich, posiadają trwałe oznakowania, wskazujące na ich przeznaczenie, kabinę kierowcy na stałe odizolowaną od części przeznaczonej na umieszczenie zwłok, podłoga i część bocznych ścian ze stali nierdzewnej, reszta ścian wyłożona wykładziną dywanową, urządzenie zabezpieczające przed przesuwaniem się trumny. Na wyposażeniu samochodów: pojemnik ze środkami dezynfekcyjnymi o działaniu bakteriobójczym, wirusobójczym i grzybobójczym, rękawice jednorazowe, fartuchy ochronne jednorazowe, nosze do zwłok oraz mata do ekshumacji, apteczka I pomocy. Pojazdy zarejestrowane są jako pojazdy specjalne zgodnie z

przepisami o ruchu drogowym, posiadają opinie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Czarnkowie. Mycie i dezynfekcja części samochodu przeznaczonej na umieszczenie trumny odbywa się po każdym użyciu samochodów do przewozu zwłok, a mycie pojazdu odbywa się na myjniach profesjonalnych. Zakłady posiadają instrukcje dotyczące mycia i dezynfekcji środków transportu oraz prowadzą zapisy z przeprowadzonych zabiegów mycia i dezynfekcji. Na odpady niebezpieczne tj. (zużyte worki, rękawice jednorazowe, maseczki i inne) ww obiekty posiadają zawartą umowę z firmą PPUH „HYGEA ” oraz posiadają karty przekazania odpadów niebezpiecznych.

Stan sanitarno-techniczny pojazdów nie budził zastrzeżeń.

Przeprowadzono 2- kontrole sanitarne.

Skontrolowano 1 autobus komunikacji publicznej - przy kontroli sanitarnej dworca PKS

1-środek transportu, autobus o nr rejestr. ZWA 61 SY , kurs na trasie Czarnków - Wronki, który stacjonował na parkingu PKS w Czarnkowie. Autobus utrzymany w należytym porządku, podłogi, okna, siedzenia półki na bagaż czyste, pojemnika na śmieci oraz worki. Pojazd zaopatrzony w apteczkę I pomocy bez środka dezynfekcyjnego. Stan bieżącej czystości bez uwag.

6. Centra integracji Społecznej -

Według ewidencji istnieje 1 obiekt, nie skontrolowano to nowo powstały, zgłoszony pod koniec roku 2018 r.

7. Baseny kąpielowe

W nadzorze PPIS w Czarnkowie znajdują się dwa baseny kąpielowe. Basen w Czarnkowie czynny od 31 maja 2018 r. do 31 sierpnia 2018 r. oraz Basen w Gębicach czynny przez cały rok. Przeprowadzono ogółem 3 kontrole: 2 na basenie OSiR w Czarnkowie i 1 na basenie w Gębicach.

Basen w Czarnkowie jest własnością Miasta Czarnków, administrowany przez jednostkę budżetową Ośrodek Sportu i Rekreacji w Czarnkowie. Obiekt czynny tylko w sezonie letnim jest to basen odkryty, posiada 2 niecki basenowe. Dno niecki basenu dużego (50 m) pokryte płytkami, małego (20 m) folią, w tym antypoślizgową na schodkach, wysepce i miejscach niebezpiecznych. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego. Stacja uzdatniania wody basenowej po modernizacji posiada osobne magazyny dla podchlorynu sodu oraz dla koagulantu (siarczan glinu) i regulatora pH (kwas siarkowy-techniczny). Działają dwa osobne obiegi wody dla basenów, w dnie basenu umieszczone dysze denne doprowadzające czystą wodę oraz rynny przelewowe odprowadzające wodę do zbiornika i na filtry (ok. 10% wody dziennie jest wymieniane na świeżą). Przy basenach prysznice (5 szt.) z wodą ogrzewaną bateriami słonecznymi. W basenie małym wysepka z fontanną- grzybek z kaskadą wodną oraz w jednym z brzegów zamontowane dysze do jacuzzi. Woda ogrzewana w wymiennikach ciepła, do których trafia woda technologiczna ze Steico o temp. 80 °C. Zamontowany centralny odkurzacz z podłączeniami do rury odkurzacza w ścianach bocznych niecek basenu (4 otwory na każdej ścianie, razem 8 w dużym i 4 w małym basenie) oraz szczotka z rękojeścią do przesuwania po dnie basenu. Zaplecze basenu – męskie i damskie łazienki z kabinami prysznicowymi (po 4 prysznice w każdej części) i WC, osobne przebieralnie damskie i męskie (po 5 kabin w każdej części). Wokół basenu trawniki, plac zabaw dla dzieci, boisko do siatkówki plażowej, stanowisko do koszykówki, do tenisa stołowego i stół do gry w szachy. Obok basenu korty tenisowe oraz

stadion piłkarski, rampa dla rolkarzy oraz siłownia na wolnym powietrzu, parking na rowery. Przed sezonem wykonano następujące prace: odnowiono elewację budynku głównego i budynku kasy, zakupiono i zamontowano 40 szafek kluczonych do przechowywania dokumentów, zamontowano łapacz do piłki przy boisku do siatkówki plażowej, wymieniono i uzupełniono kafelki w bocznych ścianach dużego basenu, zamontowano kafelki do wys. 1,2 m w przedsionku przebieralni, przeszklenie w gablocie wykorzystywanej do wywieszania wyników i ocen ostatnich badań. Przed napełnieniem wodą niecki basenowe wymyto i zdezynfekowano.

Średnia dzienna liczba osób korzystających z pływalni w sezonie to: ok. 300.

Z basenu OSiR w Czarnkowie w ramach nadzoru PPIS w Czarnkowie pobrano 13 prób wody, z których wykonano: 10 badań w kierunku bakteriologicznym i 9 badań w kierunku fizykochemicznym.

W ramach kontroli wewnętrznej pobrano 18 prób wody, z których wykonano: 18 badań w kierunku bakteriologicznym i 15 badań w kierunku fizykochemicznym. Ponadto pobrano 4 próbki w zakresie legionelli: 2 z systemu cyrkulacji, 1 z niecki i 1 z pryszniców.

Basen kryty przy Ośrodku Rehabilitacyjno- Pedagogicznym "Nasz Dom" w Gębicach jest basenem krytym, rehabilitacyjnym, 2 niecki w tym jedna dla dzieci. Wymiary niecek: 8 x 4 x 1,5 m i 4 x 2 x 0,8 m.. Niecki mają jeden obieg wody i proces uzdatniania. Pojemność obu niecek basenowych wynosi ok. 5000 l, codziennie około 50-100 l ulega wymianie na świeżą wodę, ze względu na ubytki oraz stosowanie około 300 l na oczyszczanie filtrów. Z dniem 05.07.2018 r. wyłączono z użytkowania mniejszą nieckę, ze względu na brak zainteresowania osób korzystających z pływalni.

Wydzielona przebieralnia z częścią sanitarną – 2 prysznice, toaleta, umywalki. Stan bieżącej czystości bez uwag. Dno basenu czyszczone 1x tydzień odkurzaczem - otwór w bocznej ścianie basenu.

W 2018 roku wymieniono filtr piaskowo-srebrowy na filtr z aktywnym materiałem filtracyjnym: szkło filtracyjne z warstwą w górnej części 10-15 cm węgla aktywnego z łupka kokosowego oraz zakupiono nowy elektryczny osuszacz basenowy.

Z uwagi na przekroczenia ogólnej liczby mikroorganizmów w 36 °C w wodzie z cyrkulacji sprawdzono usytuowanie punktu poboru, mieści się ono po filtrach ale przed chlorowaniem i po ogrzewaczu, dodatkowo woda przed poborem rozdzielana jest na dwa przewody i łączy się przed punktem poboru. Wydano zalecenie, by punkt poboru wody z cyrkulacji umieścić po procesie dezynfekcji i zapewnić swobodny przepływ wody bez stagnacji. Zalecenie wykonano.

Średnia dzienna liczba osób korzystających z pływalni to: ok. 50.

Z basenu przy Ośrodku Rehabilitacyjno- Pedagogicznym "Nasz Dom" w Gębicach w ramach nadzoru PPIS w Czarnkowie pobrano 24 prób wody, z których wykonano: 21 badań w kierunku bakteriologicznym i 14 badań w kierunku fizykochemicznym. Ponadto pobrano 2 próbki w zakresie legionelli z niecki basenowej.

W ramach kontroli wewnętrznej pobrano 60 prób wody, z których wykonano: 60 badań w kierunku bakteriologicznym i 40 badań w kierunku fizykochemicznym. Ponadto pobrano 1 próbkę w zakresie legionelli z pryszniców.

Dodatkowo przeprowadzono 21- kontroli sanitarnych na zakłady świadczące usługi pogrzebowe w zakresie nadzoru nad ekshumacjami.

Na dwa zakłady przeprowadzające ekshumację nie będące pod nadzorem PPIS w Czarnkowie wydał **2- decyzje rachunek** za nieprawidłowości podczas ekshumacji, które dotyczyły: brak wystarczającej ilości nieprzepuszczalnych, wytrzymałych mat do ekshumacji oraz zapewnienia prawidłowego stanu sanitarno-technicznego mat: (liczne przetarcia i dziurki oraz uszkodzenia), zapewnienia ochraniaczy na obuwiu robocze, które zapewniałyby ochronę przed zanieczyszczeniami stałymi i przed wilgocią lub wydzielić obuwiu do ekshumacji, które po wykonaniu pracy można umyć i wydezynfekować.

Ogółem wydano 2 – decyzje rachunek.

III.17. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli

III.17.1 Kąpieliska

W sezonie letnim 2018 pod nadzorem PPIS w Czarnkowie znajdowały się 4 kąpieliska:

- Kąpielisko w Lubaszcu na Jeziorze Dużym

Oraz nowo powstałe, które w poprzednim sezonie funkcjonowały jako miejsca wykorzystywane do kąpeli:

- Kąpielisko "Nowa Plaża" w Trzciance na jeziorze Sarcze
- Kąpielisko "Stara Plaża" w Trzciance na jeziorze Sarcze
- Kąpielisko "Logo" w Trzciance na jeziorze Długim.

Wszystkie zgłoszone kąpieliska posiadają opracowany profil wody. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie pozytywnie zaopiniował Projekt Uchwały Rady Gminy Lubasz w sprawie wykazu kąpielisk na rok 2018 na terenie Gminy Lubasz oraz określenia sezonu kąpielowego, a także Projekt Uchwały Rady Miejskiej Trzcianki w sprawie określenia wykazu kąpielisk na terenie Gminy Trzcianka w 2018 roku.

Czas trwania sezonu dla wszystkich kąpielisk: od 01.07.2018 r. do 31.08.2018 r.

W każdym z kąpielisk pobrano przed sezonem po 1 próbie wody w ramach nadzoru PPIS w Czarnkowie w dniu 25.06.2018 r. oraz po 3 próby w trakcie trwania sezonu, w ramach kontroli wewnętrznej na zlecenie organizatorów kąpielisk w dniach: 10.07.2018 r., 31.07.2018 r., 14.08.2018 r. We wszystkich przypadkach, w których otrzymano sprawozdania z badań, stwierdzono przydatność wody do kąpeli, na podstawie wyników wydano orzeczenia.

Skontrolowano **4** kąpieliska, przeprowadzono **17** kontroli sanitarnych.

Kąpielisko w Lubaszcu na Jeziorze Dużym

Kąpielisko zorganizowane przez Gminny Ośrodek Kultury w Lubaszcu, który jest jednostką budżetową Gminy Lubasz. Teren do kąpeli wytyczony pomostem oraz bojami. Plaża w większości piaszczysta, częściowo trawiasta. Kąpielisko posiada przebieralnię, skanalizowane toalety: damskie i męskie. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego, ciepła woda z bojlera elektrycznego, ścieki do kanalizacji. Odbiór odpadów komunalnych przez GZK Sp. z o.o. w Lubaszcu, pojemniki przy plaży i wewnątrz toalet. Kąpielisko strzeżone, zatrudnionych dwóch ratowników. Nad brzegiem jeziora znajduje się budynek wypożyczalni sprzętu wodnego z wydzielonym pomieszczeniem dla ratowników i miejscem do udzielania pierwszej pomocy wyposażonym w niezbędny sprzęt ratunkowy oraz apteczkę pierwszej pomocy. Przy terenie plaży ogrodzony plac zabaw dla dzieci. Wywieszony regulamin korzystania z kąpieliska oraz informacja o temp. wody i powietrza. Stan plaży i pomostu w trakcie sezonu: pomost w dobrym stanie technicznym, widoczne nowe wymienione przęsła, plaża uporządkowana, przygotowane boisko do siatkówki, linia brzegowa czysta, teren do kąpeli wyczyszczony, brak widocznej roślinności.

Kąpielisko Logo w Trzciance

Organizatorem Kąpieliska Logo nad Jeziorem Długim, jest Urząd Miejski w Trzciance. Na terenie przylegającym do kąpieliska zorganizowana jest piaszczysta plaża, pomostu nie ma. Przy plaży znajduje się miejsce rekreacyjne z boiskiem do siatkówki, plac zabaw dla dzieci. W pobliżu znajduje się lokal gastronomiczny w wolnostojącym, drewnianym budynku z ogródkiem, obok budynek wc. Teren wyposażony również w 2 przebieralnie, ławki, kosze i kontenery na śmieci opróżniane przez Kombud oraz 1 przenośną toaletę typu toy-toy, wyposażoną w mydło, papier, zimną wodę i ręczniki jednorazowe.

Obszar do kąpeli wyznaczony bojami i oznakowany. Linia brzegowa czysta, otoczenie zagospodarowane i zadbane, brak widocznej roślinności. Kąpielisko nadzorowane przez 2 ratowników. Wywieszona biała flaga, regulamin korzystania z kąpieliska oraz informacja o temp. wody, powietrza, prędkości wiatru, aktualnej ocenie jakości wody w kąpielisku.

Kąpielisko Nowa Plaża w Trzciance

Organizatorem Kąpieliska Nowa Plaża nad Jeziorem Sarcze, jest Urząd Miejski w Trzciance. Pomost drewniany w 2016 r. całkowicie rozebrano, złożono wniosek o konstrukcję nowego pomostu. Przy kąpielisku znajduje się Centrum Wędkarstwa, Turystyki Wodnej i Ratownictwa Wodnego, w którym mieści się wypożyczalnia sprzętu wodnego. Na terenie przylegającym do kąpieliska zorganizowana jest piaszczysta plaża, ograniczona kamiennym murkiem. Na plaży można grać w plażową piłkę siatkową, a na wydzielonym, betonowym placu, w koszykówkę. W pobliżu znajdują się: stadion sportowy, korty tenisowe, hotel, parking, punkty gastronomiczne oraz Park Ryb Słodkowodnych. Teren wyposażony również w 1 przebieralnię, ławki, kosze na śmieci i kontenery na śmieci opróżniane przez Kombud oraz 2 przenośne toalety typu toy-toy wyposażone w mydło, papier, zimną wodę i ręczniki jednorazowe.

Obszar do kąpeli wyznaczony bojami i oznakowany. Linia brzegowa czysta, otoczenie zagospodarowane i zadbane, brak widocznej roślinności. Kąpielisko nadzorowane przez 2 ratowników. Wywieszona biała flaga, regulamin korzystania z kąpieliska oraz informacja o temp. wody, powietrza, prędkości wiatru, aktualnej ocenie jakości wody w kąpielisku.

Kąpielisko Stara Plaża w Trzciance

Organizatorem kąpieliska w Trzciance ul. 27 Stycznia jest Urząd Miejski w Trzciance. Kąpielisko Stara Plaża jest wydzielona na jeziorze Sarcze, w terenie zalesionym, przy drodze wyjazdowej z Trzcianki na Wałcz. Na terenie kąpieliska pomost drewniany, wyposażony w drabinki metalowe ułatwiające zejście bezpośrednio do wody. Na terenie przylegającym do kąpieliska zorganizowana jest piaszczysta plaża. W pobliżu znajdują się bezasekuracyjny park linowy, plac rekreacyjny dla dzieci, zewnętrzna siłownia, punkt gastronomiczny, Centrum Fitness & Squash, drewniana wiata ze stołami i ławkami oraz Park Ryb Słodkowodnych. Kąpielisko wyposażone jest również w 1 przebieralnię z pojemnikami na śmieci, ławki, kosze i kontenery na śmieci opróżniane przez Kombud oraz 2 przenośne toalety typu toy-toy wyposażone w mydło, papier, zimną wodę i ręczniki jednorazowe.

Obszar do kąpeli oznakowany, wyznaczony pomostem drewnianym z częściowo wymienionymi deskami w pomoście oraz bojami. Linia brzegowa czysta, otoczenie zagospodarowane i zadbane, brak widocznej roślinności. Kąpielisko nadzorowane przez 2 ratowników. Wywieszona biała flaga, regulamin korzystania z kąpieliska oraz informacja o temp. wody, powietrza, prędkości wiatru, aktualnej ocenie jakości wody w kąpielisku.

Wydawane zalecenia podczas kontroli kąpielisk:

- Zapewnić prawidłowy stan techniczny i sanitarny toalet i przebieralni;
- Zapewnić na bieżąco zaopatrzenie w środki czystości: mydło w płynie, ręczniki jednorazowe i czystą wodę w zbiorniku w przypadku toalet typu toy-toy;
- Opróżniać na bieżąco kontenery na śmieci, znajdujące się przy kąpielisku i utrzymywać je w czystości i na terenie wokół nich;
- Wymienić ruchome przęsła na pomoście drewnianym;
- Oczyszczyć pomost z odchodów kaczych i podjąć działania w celu ograniczenia dostępu kaczek do obszaru kąpeli i pomostu.

III.17.2 Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli

Do PPIS w Czarnkowie, na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego nie zgłoszono żadnego miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpeli. W poprzednim roku funkcjonowało 5 takich miejsc (3 w Trzciance funkcjonowały w tym sezonie jako kąpieliska). W związku z powyższym, nie przeprowadzono żadnej kontroli miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli.

Gmina w Drawsku ze względu na brak możliwości zapewnienia odpowiednich warunków bezpieczeństwa, wprowadziła zakaz kąpeli przy przystani Yndzel w Drawsku oraz przy jeziorze Piast w Kwiejcach, które w poprzednim roku funkcjonowały jako miejsca wykorzystywane do kąpeli. Pomimo wprowadzonego zakazu, uwzględniając przyzwyczajenia lokalnej ludności, która korzysta z tych miejsc, zleciła organom PPIS w Czarnkowie badanie prób wody.

Zlecenie na badanie wody z Jeziora Królewskiego dostarczył również Urząd Miejski w Krzyżu Wlkp.

Z początkiem sierpnia do PPIS w Czarnkowie wpłynęło zlecenie na pobór prób wody: 1 z jeziora Mileczki w Białej oraz 2 z jeziora Górnego w Mężyku. W ww. oraz sąsiadujących z nimi zbiornikach wodnych wystąpił zakwit wody. Ponadto istniało podejrzenie zanieczyszczenia wód ściekami. Wyniki badań nie potwierdziły tej tezy, nie stwierdzono przekroczeń bakterii pochodzenia kałowego. W wyniku zmiany warunków pogodowych: wiatru i opadów deszczu, zakwit zaczął ustępować po kilku dniach.

Ogółem do badań bakteriologicznych pobrano 6 prób wody z jezior, przy których nie zorganizowano miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli. Próby te pobrano w ramach kontroli wewnętrznej, na zlecenie lokalnych organów samorządowych, uwzględniając przyzwyczajenia lokalnej ludności, która korzysta z kąpeli w jeziorach, pomimo braku zorganizowanego kąpieliska lub miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpeli.

III.17.3 Zagospodarowanie plaż

Liczba plaż na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego wynosi 4. Wszystkie zostały skontrolowane podczas kontroli kąpielisk.

Przy plażach znajdują się pojemniki na śmieci, przebieralnie oraz sanitariaty: w Lubaszcu są to podzielone na część damską i męską toalety z prysznicami z ciepłą wodą, w Trzciance są to kabiny typu toy-toy. Na plażach znajdują się obiekty rekreacyjne:

- przy kąpielisku w Lubaszcu: wypożyczalnia sprzętu wodnego, plac zabaw dla dzieci, boisko do siatkówki;
- przy kąpielisku Logo w Trzciance: boisko do siatkówki, plac zabaw dla dzieci;

- przy kąpielisku Nowa Plaża w Trzciance: Centrum Wędkarstwa, Turystyki Wodnej i Ratownictwa Wodnego, w którym mieści się wypożyczalnia sprzętu wodnego, boisko do plażowej piłki siatkowej i plac do gry w koszykówkę, w pobliżu Park Ryb Słodkowodnych
- przy kąpielisku Stara Plaża w Trzciance: bezasekuracyjny park linowy, plac rekreacyjny dla dzieci, zewnętrzna siłownia, w pobliżu Park Ryb Słodkowodnych

Na wszystkich skontrolowanych plażach/kąpieliskach zatrudniono ratowników.

W dniach 16. i 17. sierpnia pracownicy PSSE uczestniczyli z przedstawicielami starostwa czarnkowsko-trzcianeckiego, policji, straży pożarnej i WOPR w prowadzeniu działań ratowniczych w formie patroli motorowych na akwenach wodnych powiatu w celu identyfikacji obszarów niebezpiecznych dla ludności, prawidłowego oznakowania oraz dla celów ochrony środowiska i prewencyjnych. Podczas patroli stwierdzono brak oznaczenia zakazującego kąpiel w miejscach gdzie jest ona możliwa, ale w których nie utworzono kąpieliska/miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpeli. Drugim problemem był stan techniczny pomostów lub ich pozostałości, który w istotny sposób może zagrażać bezpieczeństwu osób z nich korzystających.

III.18 Skargi i interwencje

Do PPIS w Czarnkowie wpłynęło 14 wniosków interwencyjnych:

1. Skarga dotyczyła wydobywania się nieprzyjemnego zapachu z piwnic budynku przy Placu Wolności 7 w Czarnkowie. Kontrole przeprowadzono ze Strażą Miejską. W trakcie kontroli nie stwierdzono obecności substancji niewiadomego pochodzenia powodującej nieprzyjemny zapach.
2. Skarga dotyczyła złych warunków zakwaterowania osób w obiektach zakładu Fabian Nowak Zespół Gastronomiczno-Handlowy Fabian Nowak Lubasz ul. Chrobrego 30. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.
3. Skarga wpłynęła z Zarządu Nieruchomości Wspólny Dom s. p. z o.o. Piła na zły stan epidemiologiczny mieszkania wspólnoty mieszkaniowej w Trzciance ul. Sikorskiego 50/1. Przekazano do załatwienia zgodnie z kompetencjami.
4. Skarga dotyczyła wylewania ścieków komunalnych do rzeki Gulczanka w centrum wsi Stajkowo. Skargę przekazano do załatwienia zgodnie z kompetencjami.
5. Skarga dotyczyła składowania odpadów w bliskiej odległości od ujęcia wody i hydroforni wodociągu publicznego w Sarbii. Podjęto następujące działania.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie, przesyła w celu konsultacji, kartę charakterystyki preparatu K-Othrine 2,5 FLOW, w zakresie możliwości zastosowania do dezynsekcji terenu składowania odpadów, usytuowanego w Sarbii.

Teren zbierania odpadów graniczy bezpośrednio z ujęciem wody i stacją uzdatniania wody dla wodociągu publicznego w Sarbii. Wodociąg dostarcza średnio 112 m³ wody na dobę, ilość zaopatrywanej ludności ok. 600 osób, długość sieci 14,14 km (b/p), z PCV, obsługiwane miejscowości : Sarbka, Sarbia, część Brzeźna- Os. Kociołki. Prowadzony jest stały monitoring jakości wody z wodociągu publicznego w Sarbii.

6. Interwencje dotyczyły skarg na zakłady fryzjerskie . Skargi nie potwierdziły się.
7. Interwencje dotyczyły śmietników znajdujących się przy blokach mieszkalnych w Czarnkowie. Skarga została przekazane do załatwienia w zakresie kompetencji innych Urzędów, z prośbą o pisemne powiadomienie sposobu załatwienia do PPIS w Czarnkowie.

8. Kontrola interwencyjna w związku z pismem Radnego Rady Miejskiej w Trzciance na Ośrodek Pomocowo- Opiekuńczy w Białej, ul. Gorzelniana 23. Skarga dotyczyła warunków sanitarnych i mieszkaniowych. Kontrola sanitarna wykazała uchybienia na które zostały wydane zalecenia: zlikwidować zacieki wodne w trzech pomieszczeniach obiektu na sufitach.
 9. Skargi dotyczyły hodowli bydła w miejscowości Krosin 69 i Przybychowo 1. W obu przypadkach w dniu wizytacji nie stwierdzono czynników mogących mieć wpływ na pogorszenie komfortu życia mieszkańców w zakresie nienormowanych uciążliwości związków odorowych, czy nagromadzenia dużej liczby owadów lub gryzoni w sąsiedztwie państwa posesji.
 10. Wniosek dotyczył niewłaściwego ustawienia przenośnej toalety typ Toi-Toi. Trzcianka ul Dąbrowskiego działka 1861/1. inwestor Spółdzielnia Mieszkaniowo Lokatorsko- Własnościowa w Trzciance Oś. Słowackiego 24. Uzyskano informacje o zlikwidowaniu przenośnej toalety Toi-Toi.
 11. Wniosek dotyczył warunków sanitarnych w poradni ginekologiczno-położniczej w Drawsku ul. Nadnotecka 22. Skargę przekazano zgodnie z kompetencjami.
- Na ww. skargi przeprowadzono 4- kontrole sanitarne.

Oдноśnie hałasu i powietrza wewnątrz pomieszczeń.- nie wpłynęła żadna skarga

III.19 Podsumowanie

Ogółem przeprowadzono ogółem **142** kontrole sanitarne i **17** kontroli kąpielisk (4 kąpieliska).

Wydano:

- decyzja administracyjna – **0**
- decyzja rachunek – **5**
- upomnienia – **0**
- mandaty karne **-2** na sumę **300 zł.**
- tytuły wykonawcze - **0**
- postanowień **11** (w tym **9**- postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy, **2** - ekshumacje żołnierzy niemieckich).
- wydano **18** opinii sanitarnych (**13**- w sprawie zorganizowania imprez masowych, **3**- opinie dot. regulaminu utrzymania czystości i porządku, **2**- opinie w sprawie wykazu kąpielisk na obszarze Gminy Lubasz).
- wydano **127** - decyzji dotyczące ekshumacji zwłok (szczątków) ludzkich.

Na posiedzeniach Rady Powiatu przedstawiony był stan sanitarny powiatu oraz przygotowanie kąpielisk placówek i obiektów wypoczynkowych do sezonu letniego oraz po sezonie na terenie powiatu.

Informowano również urzędy Miast i Gmin o jakości wody w kąpieliskach oraz o stanie sanitarno – higienicznym plaż. Podkreślić należy również dobrą współpracę z OSiR-em w Czarnkowie oraz Ośrodkiem Pedagogicznym „Nasz Dom” w Gębicach dotyczącą nadzoru nad jakością wody do kąpeli w basenach. Informację o kąpieliskach udostępniono na stronie internetowej naszej stacji.

IV. STAN SANITARNY OBIEKTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

W roku sprawozdawczym **2018** w nadzorze było ogółem **104** obiekty prowadzących działalność leczniczą wykonywaną przez podmioty lecznicze i działalność leczniczą wykonywaną przez praktykę zawodową i **26** gabinetów profilaktyki szkolnej.

IV.1. Działalność lecznicza wykonywana przez podmioty lecznicze

- Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria z izbą chorych, lecznice – **52** obiektów, ubyło **2** obiektów, przybył **1** obiekt
- Zakłady rehabilitacji leczniczej – **3** nie uległa zmianie

IV.2. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

- Indywidualne praktyki lekarzy dentystów **23** obiekty nie uległa zmianie
- Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie – **16** obiektów nie ulega zmianie
- Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentystów- **1** nie uległa zmianie
- indywidualne specjalistyczne praktyki pielęgniarek- **2** obiekty,
- Grupowe praktyki pielęgniarek – **7** obiektów ubył **1** obiekt
- Liczba gabinetów profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej- **26** obiektów nie uległa zmianie

liczba skontrolowanych obiektów ogółem – **46** wykonujących działalność leczniczą jako podmioty lecznicze i wykonujące praktykę zawodową + **26** gabinetów profilaktyki zdrowotnej w szkołach, dodatkowe kontrole przez sekcje epidemiologii **24** kontrole

- liczba wydanych decyzji – **0**
- liczba decyzji rachunków- **1**
- liczba opinii sanitarnych – **0**
- mandat karny – **0**
- opinie wydane przez nadzór sanitarny - **2**

Sekcja epidemiologii dodatkowo przeprowadziła **3 kontrole**

Na koniec roku pozostał **1** obiekt który nie zrealizował programu dostosowawczego. Punkt który nie jest zrealizowany to w przychodni lekarskiej gdzie istnieje gabinet ginekologiczny kabina higieny osobistej z bidetem nie łączy się bezpośrednio z gabinetem lekarskim. Kabina taka istnieje, prawidłowo wyposażona z bidetem ale przejście z kabiny do gabinetu lekarskiego prowadzi przez korytarz około 3 metrów. W pozostałych dostosowano do rozporządzenia: wykonano łączenia bezszcelinowe ścian z podłogami, ściany tam gdzie trzeba są w pełni zmywalne z możliwością dezynfekcji .

Pozostałe obiekty spełniają wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012 r. w sprawie szczegółowych wymagań jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą. Pomieszczenia i urządzenia podmiotów leczniczych są przystosowane do rodzaju oraz zakresu udzielanych świadczeń zdrowotnych. Zgodnie z § 14 ust. 1 i § 16 cytowanego wyżej rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012r. pomieszczenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą zlokalizowane są w samodzielnym budynku, ponadto kształt i powierzchnia pomieszczeń umożliwiają prawidłowe rozmieszczenie, zainstalowanie i użytkowanie urządzeń, aparatury i sprzętu, stanowiących jego niezbędne funkcjonalne wyposażenie. Podmioty lecznicze spełniają także wymagania określone w § 29 ust. 1 i 2 przywołanego rozporządzenia w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą, poprzez zapewnienie w obiekcie podłóg wykonanych z materiałów umożliwiających ich mycie i dezynfekcję, zaś połączenia ścian z podłogami wykonał w sposób umożliwiający właściwe ich mycie i dezynfekcję. W placówkach opracowane są i wdrożone procedury higieniczne. Personel zapoznany z procedurami higienicznymi postępowania w tych obiektach. W pozostałych obiektach stan sanitarny i techniczny spełnia wszystkie wymagania.

Na jeden obiekt za brak podczas kontroli opracowanych procedur higienicznych nałożono decyzje rachunek . Procedury zostały opracowane i przedstawione do wglądu.

Z placówek skontrolowanych w roku 2018 należy wyróżnić następujące obiekty:

1. Przychodnia Lekarska „PRO FAMILIA” s.c. Czarnków ul. Kościuszki 91
2. Przychodnia Lekarska Helena Knap- Czechowska Młynkowo 64 Przychodnia w Połajewie ul. Łąkowa 1 .
3. Przychodnia Lekarza Rodzinnego „VITAPULS” Kaźmierczak s. j.
Trzcianka ul. Sikorskiego 12
4. NZOZ Centrum Medycyny Jakub Rzeźnik Wieleń ul. Jana Pawła II 27
5. NZOZ VEN- VITA Małgorzata Pawelska- Wenda Czarnków ul.
Kasztanowa 5 Przychodnia Czarnków ul. Wroniecka 14
7. Przychodnia Lekarska POLA-MED. Apolonia Wyszyńska
Przychodnia Rosko ul. Powst.Wlkp.23 64—730 Wieleń
8. . Przychodnia Lekarska POLA-MED. Apolonia Wyszyńska
Przychodnia Czarnków ul. Sikorskiego 64—700 Wieleń

Obiekty te przystosowane są dla osób niepełnosprawnych, posiadają podjazdy albo windy i toalety dla osób niepełnosprawnych. Wyposażone są w nowoczesny sprzęt i umeblowanie. Ogrzewanie zmodernizowane na nowe kaloryfery płaskie. Taki stan techniczny umożliwia utrzymanie tych pomieszczeń w idealnym stanie sanitarnym. Przychodni POLA-MED Czarnków ul. Sikorskiego to obiekt który znajduje się w nowych pomieszczeniach wykonanych nowocześnie z nowym umeblowaniem i armaturą, spełniający wszystkie nowoczesne standardy.

Prac remontowo-modernizacyjnych w pozostałych obiektach w 2018 r. nie wykonywano. W części obiektów odmalowano tylko ściany i sufity w pojedynczych pomieszczeniach. Wyposażenie w sprzęt medyczny, utrzymanie czystości i wyposażenie wnętrz kontrolowanych pomieszczeń nie budziło zastrzeżeń. W obiektach prowadzących działalność leczniczą wykonywaną przez praktykę zawodową stan techniczny nie budził zastrzeżeń.

Funkcjonalność dobra wszystkich obiektów. Wyposażenie w sprzęt medyczny, utrzymanie czystości i wyposażenie wnętrz kontrolowanych pomieszczeń nie budziło zastrzeżeń. W placówkach opracowane są i wdrożone procedury higieniczne. Personel zapoznany z procedurami.

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 lub suszarki do rąk. 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. Wiele placówek korzysta z profesjonalnych firm sprzątających zewnętrznych między innymi taka jak IMPEL. 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. 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. 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 miejsce przy gabinetach lub w pomieszczeniach piwnicznych gdzie przeznaczono do składowania lodówki wyposażone w termometry. 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 wykonywające 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 wykonywające praktykę zawodową posiadają karty przekazania odpadów firmie odbierającej. Wszystkie skontrolowane podmioty lecznicze i wykonywające praktykę zawodową złożyły informacje do Urzędu Marszałkowskiego o wytwarzaniu odpadów medycznych. W większości odpady

wytwarzane o kodzie 180103. W przypadku zakładów odbierający odpady medyczne sytuacja nie uległa zmianie w porównaniu do roku ubiegłego. Na terenie PSSE Czarnków zakład zajmujący się odbieraniem i przewożeniem odpadów medycznych to PPUH „HYGEA” Lubasz ul. Szkolna 21 właściciel Czesław Golik. Zakład posiada nadal na swoim stanie 12 samochodów przystosowanych do transportu pojemników typu MGB-660 koloru żółtego. Pojemniki dezynfekowane przez zakład przyjmujący do utylizacji. Samochody posiadają wydzieloną część transportową łatwozmywalną. Kabina kierowcy wyposażona w środek dezynfekcyjny do rąk, rękawice jednorazowe, odzież ochronną, apteczkę pierwszej pomocy, środki łączności, oraz instrukcje postępowania w przypadku awarii lub wypadku samochodowego. Wszystkie pojazdy posiadają pozytywną opinię sanitarną wydaną przez PPIS w Czarnkowie w 2012 r. na wniosek właściciela zakładu. W roku 2018 PPIS nie opiniował pojazdów do przewozu odpadów medycznych.

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. Na terenie podmiotów leczniczych postępowanie z bielizną nie uległo zmianie i kształtuje się następująco: Czysta bielizna przechowywana jest w wydzielonych miejscach w szafach, Brudna bielizna składana jest do pojemnika z workiem foliowym poza gabinetem lekarskim i zabiegowym. Wszystkie obiekty posiadają opracowane procedury postępowania z bielizną czystą i brudną. Personel zapoznany z procedurami. Bielizna brudna zbierana jest od podmiotów przez firmę piorącą PPUH „HYGEA” Lubasz ul. Szkolna 21 właściciel Czesław Golik. Bielizna czysta dostarczana także przez firmę piorącą. Ogółem PPUH „HYGEA” Lubasz ul. Szkolna 21 posiada 9 samochodów zaopiniowane przez PPIS w Czarnkowie w 2012 r. i 2015 r. Samochody te posiadają część ładowną podzieloną na dwie części- do bielizny czystej i brudnej. Podłoga i ściany wykonane są z sklejki wodoodpornej, łatwozmywalnej. Transport bielizny czystej odbywa się w workach foliowych, natomiast na podłodze kładzie się dodatkowo podkład z folii. Po wyładowaniu bielizny brudnej każdorazowo na terenie zakładu następuje dezynfekcja części transportowej samochodu. Do dezynfekcji samochodów stosuje się odpowiednie środki dezynfekcyjne. Kabina kierowcy jest odizolowana od części ładownej. Kierowca wyposażony jest w łączność i środki ochronne.

Podczas kontroli stwierdzono, że podmioty lecznicze i wykonywające praktykę zawodową tam gdzie jest to możliwe stosują w większości środki jednorazowego użytku.

Procedury dezynfekcji i sterylizacji

Przeprowadzone w 2018 roku kontrole wykazały, iż jedna nowopowstała placówka medyczna nie posiadała procedur higienicznych w tym dotyczących dezynfekcji. Wszystkie pozostałe placówki medyczne, które skontrolowano posiadały procedury dotyczące dezynfekcji podpisane przez kierownika placówki i osoby je wykonujące. Procedury były uaktualniane zwłaszcza gdy zdecydowano się na podawanie w nich określonych nazw preparatów dezynfekcyjnych. W większości przypadków opracowanie procedur było zgodne z wymaganymi standardami i wymogami. Sposób zastosowania oraz spektrum działania biobójczych preparatów w placówkach zdrowia nie budził zastrzeżeń. Pojemniki na roztwory w skontrolowanych placówkach miały właściwą pojemność, posiadały pokrywę i opis, były bez uszkodzeń. Wszystkie pojemniki posiadały sita. Nieprawidłowości w zakresie wykonywania procesów dezynfekcji w kwestii zastosowanych stężeń, czasu dezynfekcji czy wielokrotności zastosowania preparatu dezynfekcyjnego nie było. W roku 2018 za brak

procedur higienicznych w tym dezynfekcyjnych dokonano pouczenia ze względu na fakt, iż miało to miejsce w placówce nowopowstałej i wystawiono rachunek za kontrolę negatywną. W roku ubiegłym nieprawidłowości dotyczącej dezynfekcji nie było. Środki do antyseptyki rąk były w każdej skontrolowanej placówce medycznej. Dozowniki na środki tam gdzie je stosują wykonując przelewanie z opakowań zbiorczych są: opisane, oznaczone datą ważności i ich czystość nie budziła zastrzeżeń. W porównaniu z rokiem ubiegłym antyseptyka w przychodniach bez zmian.

Sterylizacja:

W skontrolowanych placówkach służby zdrowia procedury sterylizacji były opracowane zgodnie z obowiązującymi standardami i wytycznymi. Stosowane opakowania do narzędzi przygotowywanych do sterylizacji to papierowo-foliowe. Stan narzędzi po procesie sterylizacji w skontrolowanych placówkach medycznych nie budził zastrzeżeń. Przechowywanie materiałów sterylnych w przychodniach, poradniach, gabinetach stomatologicznych było prawidłowe. Nie stwierdzono sterylnych materiałów z nieaktualną datą ważności. Kontrole wskaźnikami chemicznymi są wykonywane do każdego wsadu, w środku opakowania. W przypadku wskaźników biologicznych kontrole są prowadzone najczęściej co kwartał. Archiwizacja dokumentacji jest przestrzegana w każdej placówce medycznej wykonującej sterylizację. Autoklawy w placówkach medycznych wykonujących procesy sterylizacji są sprawdzane pod względem technicznym co roku i posiadają wpisy w paszporcie lub innej dokumentacji technicznej. Procesy sterylizacji są przeprowadzane prawidłowo od wielu lat. Wiele podmiotów korzysta z materiałów sterylnych, jednorazowego użytku. Kontrole wewnętrzne były prowadzone we wszystkich skontrolowanych placówkach medycznych, które były potwierdzone dokumentacją – protokołami lub raportami. Kontrole wewnętrzne wykonywane są dwa razy do roku, czyli w minimum jaki zakładają przepisy ustawy o kontrolach wewnętrznych. W dalszym ciągu, podobnie jak w latach ubiegłych, zastrzeżenie budzi strona merytoryczna prowadzonych kontroli.

W roku 2018 działania pokontrolne oparte były głównie na omówieniu wyników kontroli. W przychodni, w której stwierdzono brak procedur higienicznych poza omówieniem wyników kontroli, przeprowadzono również rozmowę z kierownikiem przychodni.

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

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

Pod nadzorem PSSE Czarnków znajduje się aktualnie 7 zakładów prowadzących grupowe praktyki pielęgniarstwa i 2 obiekty prowadzące indywidualną specjalistyczną praktykę pielęgniarstwa

Obiekt wyróżniający się to Centrum położnicze WENUS Julita Zawół Wieleń to obiekt nowy w pełni przystosowany do wymagań z kabiną higieny osobistej mieszczącej się bezpośrednio przy gabinecie wykonuje usługi także w siedzibie firmy. W pozostałych obiektach działalność polega głównie na pracy terenowej. Siedziby stanowią pomieszczenia biurowe z zapleczem sanitarnym. Pielęgniarki i higienistki te obsługują także gabinety profilaktyki szkolnej. Zakłady te posiadają podpisaną umowę a odbiór odpadów medycznych z firmą PPUH „HYGEA” Lubasz ul. Szkolna 21 właściciel Czesław Golik.

Posiadają w swoich siedzibach i gabinetach profilaktyki szkolnej pojemniki plastikowe z workiem jednorazowego użycia z folii polietylenowej koloru czerwonego. Na odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach posiadają pojemnikach jednorazowego użycia, sztywne, odpornych na działanie wilgoci. Worki i pojemniki dostarczane są przez firmę odbierającą odpady. Ilość wytwarzanych odpadów medycznych przez te podmioty jest bardzo mała. Wytworzone odpady przekazywane są PPUH „HYGEA” Lubasz do utylizacji w nieprzekraczalnym terminie. Każda placówka posiada karty przekazania odpadów wystawione przez firmę odbierającą. Wszystkie zakłady posiadają prawidłowe procedury dotyczące gromadzenia, magazynowania i przekazywania odpadów medycznych.

IV.3. Gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej

Pod nadzorem PSSE w Czarnkowie znajduje się 26 gabinetów W 2018 skontrolowano 26 gabinetów. We wszystkich placówkach stan techniczny jest prawidłowy nie stwierdzono nieprawidłowości. 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. Ogółem 6 podmiotów obsługuje gabinety szkolne.

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 edukacja zdrowotna. Podstawowe wyposażenie gabinetów : szafa na sprzęt medyczny w większości przeszklone, szafa na dokumentację, kozetka z parawanem, zestaw przeciwwstrząsowy, waga z miarą, stolik zabiegowy, biurko, umywalka z wodą bieżącą ciepłą i zimną, tablice do badania wzroku.

Stan techniczny pomieszczeń utrzymany prawidłowy, podłogi łatwozmywalne z możliwością dezynfekcji (posiadają kafelki lub wykładziny PCV) , ściany łatwozmywalne 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. Gabinety doposażone z dofinansowania: między innymi w nową wagę elektroniczną ze wzrostomierzem, nową 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. W dniu kontroli stan czystości bieżącej utrzymany prawidłowo w 26 placówkach, stosowane są środki dezynfekcyjne do powierzchni i środek dezynfekcyjny do rąk. Sprzątanie pomieszczeń odbywa się przez personel placówki szkolnej. Wszystkie

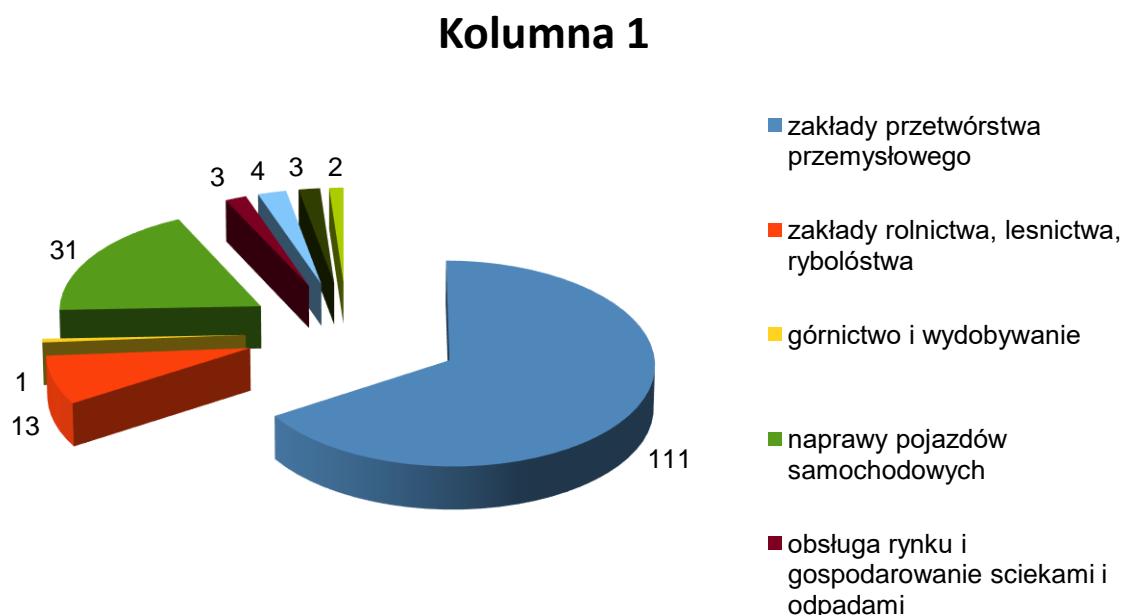
placówki zaopatrywane są w wodę do picia i na potrzeby gospodarcze z wodociągów publicznych miejskich i wiejskich. Woda z wodociągów przebadana, woda spełnia wymagania bakteriologiczne i fizykochemiczne dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Gabinety zaopatrzone są w pojemniki na odpady medyczne, a pielęgniarki i higienistki szkolne prowadzące własną działalność posiadają podpisaną umowę z PPUH „HYGEA” na odbiór odpadów do utylizacji. 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 ciągłości tkanek. Przykrycia na kozetkę stosowane są jednorazowego użytku, pozostałe przykrycia i fartuchy ochronne zabierane są do prania w pralniach profesjonalnych przez pielęgniarki i higienistki szkolne.

V. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

V.1 Nadzór bieżący nad zakładami pracy

Sekcja Higieny Pracy posiada w ewidencji **168** zakładów pracy (stan na 31.12.2018 r), w których zatrudnionych jest **9470** pracowników. Ewidencją objęte są zakłady z grupy rolnictwa i leśnictwa, górnictwa, przetwórstwa przemysłowego, produkcji drzewnej, metalowej, produkcji mebli, działalności poligraficznej i wydawniczej, budownictwa oraz naprawy pojazdów samochodowych.

W ciągu 2018 r. roku uległ likwidacji **1** zakład pracy. Z kolei **2** nowe zakłady objęto nadzorem bieżącym.



Wykres. Ilość zakładów pracy, będących pod nadzorem PSSE w Czarnkowie sekcji HP w 2018 r.

W roku 2018 zaplanowano do kontroli wg. harmonogramu nadzoru nad obiektami **96** zakładów. Skontrolowano **93** obiekty znajdujące się w ewidencji. Ogółem przeprowadzono **116** kontroli (sanitarne, tematyczne, sprawdzające), w tym m. in.:

- A. **50** kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami
- B. **12** kontroli w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi,
- C. **3** kontrole w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy,
- D. **12** kontroli obiektów zajmujących się obrotem substancjami chemicznymi i ich mieszaninami,
- E. **37** 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, pyły, hałas, drgania) NDS/NDN to **51**. Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach NDS/NDN (ogółem) to **1396** osób. Liczba pracowników, którym poprawiono warunki pracy to **77** 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 2018 r. wymienić tu należy zakład z terenu powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego, gdzie wdrażane są systematycznie programy modernizacyjne, tj. :

a. **Zakład produkcyjny wyrobów poliestrowo-szklanych w Trzciance.**

Działania wykonane przez pracodawcę w 2018 r. w celu poprawy warunków pracy to:

1. zainstalowano na hali laminowania ręczną wentylację nawiewno- wywiewną z odzyskiem ciepła technologicznego



Zdj. nr 3.

2. na obcinalni zainstalowano nowe ściany odciągowe



Zdj. nr 4.



Zdj. nr 5.

3. zastosowano dodatkową profilaktykę pracowników- badania celowane (kobiety- badania ginekologiczne; mężczyźni – badania urologiczne).

V.1.1 Realizacja działań prowadzonych w ramach „Wielkopolskiej Strategii Ograniczenia Zagrożeń Zawodowych w latach 2013-2020 w zakresie ograniczania zagrożeń zawodowych w przetwórstwie przemysłowym”.

W roku 2018 skontrolowano:

1. 20 zakładów obróbki drewna oraz
2. 18 zakładów obróbki metali

Stwierdzono następujące uchybienia:

- niewłaściwy stan sanitarny i techniczny pomieszczeń higieniczno-sanitarnych (jadalnia przy hali traków, wc męskie przy hali traków, wc damskie przy stolarni),
- brak prowadzenia na bieżąco rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia oraz karty badań i pomiarów
- zatrudniony pracownik nie posiada aktualnego orzeczenia lekarskiego stwierdzającego brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy na określonym stanowisku
- niewłaściwy stan techniczny i sanitarny pomieszczeń higieniczno-sanitarnych (odpadające płyty farby, rdzawe zacieki, porozrywane gumoleum, wszędzie zwisające pajęczyny, odpadający tynk, uszkodzone płytki na ścianach)
- niewłaściwy stan techniczny pomieszczenia pracy (hala)- ubytki w posadzce betonowej
- brak pisemnej umowy z podstawową jednostką służby medycyny pracy w sprawie badań lekarskich wstępnych, okresowych i kontrolnych pracowników
- pracodawca nie informuje pracowników o ryzyku zawodowym, które wiąże się z wykonywaną pracą oraz o zasadach ochrony przed zagrożeniami,
- brak aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia
- brak zapewnienia systemu pierwszej pomocy w razie wypadku w zakładzie oraz środków do udzielania pierwszej pomocy
- brak ciepłej wody w pomieszczeniu socjalnym (jadalnia, wc)
- brak wydzielonego miejsca (pomieszczenia) na magazynowanie mieszanin niebezpiecznych i odpowiednio oznakowanego
- niewłaściwy stan sanitarny i techniczny pomieszczeń pracy (hala chemii i hala stolarni)- ubytki w posadzce na hali stolarni (głębokie dziury); pleśń na suficie przy ścianie wodnej na hali chemii.
- niewłaściwy stan sanitarny i techniczny pomieszczeń i urządzeń higieniczno-sanitarnych (szatnia nr 1 i 2, pomieszczenie wc przy szatni i natryski, umywalnia, pomieszczenie wc przy hali chemii, pomieszczenie WC dla mężczyzn przy hali drewna)
- brak opracowanego ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy.
- brak przy apteczkach w widocznym miejscu wykazu pracowników przeszkolonych w udzielaniu pierwszej pomocy

Wydano 7 decyzji nakazujących w 7 zakładach.

Pracownicy są ekspozycyjni na następujące czynniki szkodliwe dla zdrowia:

- Hałas,
- Pyły,
- Inne (substancje chemiczne)

Pracodawcy podejmują działania w celu zmniejszenia narażenia na szkodliwe czynniki dla zdrowia: zmniejszenie czasu narażenia pracownika na hałas w strefach występowania hałasu ponadnormatywnego, wprowadzają rotację pracy, szkolenia pracowników w zakresie poprawnego i bezpiecznego posługiwania się środkami pracy, wymiana zużytego parku maszynowego na nowy (w tym modernizacja), systematyczne dokonywanie przeglądów technicznych i konserwacji maszyn oraz urządzeń, monitorowanie poziomu narażenia poprzez wykonywanie pomiarów środowiska pracy, wydzielenie i oznakowanie stref ponadnormatywnego hałasu, dokonanie oceny ryzyka zawodowego związanego z narażeniem na hałas.

Najpowszechniejszą metodą ograniczania negatywnego oddziaływania hałasu jest wyposażenie pracowników w środki ochrony indywidualnej słuchu (wkładki lub nauszники przeciwhałasowe). Nie stwierdzono chorób zawodowych.

Wśród pracodawców prowadzono dystrybucję materiałów informacyjnych. Przekazano przewodniki :

- „Substancje niebezpieczne pod kontrolą- zdrowe i bezpieczne miejsce pracy”

V.1.2 Warunki pracy i ocena narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach sektora gospodarki ściekami i odpadami* w latach 2017 – 2018.

W roku 2018 skontrolowano 2 zakłady, w których występowały szkodliwe czynniki biologiczne:

W wyniku kontroli w 1 zakładzie stwierdzono nieprawidłowości:

- brak sporządzonego planu postępowania na wypadek awarii z udziałem szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 lub 4 zagrożenia
- nie stosowanie znaku ostrzegającego przed zagrożeniem biologicznym zgodnie z załącznikiem nr 3 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005 r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki
- brak w zakładzie w widocznym miejscu odpowiednich oznaczeń słownych i graficznych informujących o zakazie palenia papierosów elektronicznych na terenie obiektu

Wydano 1 decyzję nakazującą. Nie stwierdzono żadnych przypadków chorób zawodowych.

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

W 2018 roku wydano **20** decyzji z zakresu bieżącego nadzoru sanitarnego, w tym nakazów m.in.:

- dotyczących badań i pomiarów środowiska pracy - 9,
- w zakresie oceny ryzyka zawodowego- 3,

Wydano **20** decyzji płaćniczych. Nie wydano postanowień o nałożeniu grzywien celem przymuszenia do wykonania decyzji oraz grzywien w drodze mandatu karnego.

V.3 Choroby zawodowe, oceny narażenia zawodowego

Liczba chorób zawodowych stwierdzonych na terenie działalności PSSE Czarnków:

- 2017 r. – 2 przypadki

W 2018 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie rozpoznał **2** przypadki chorób zawodowych:

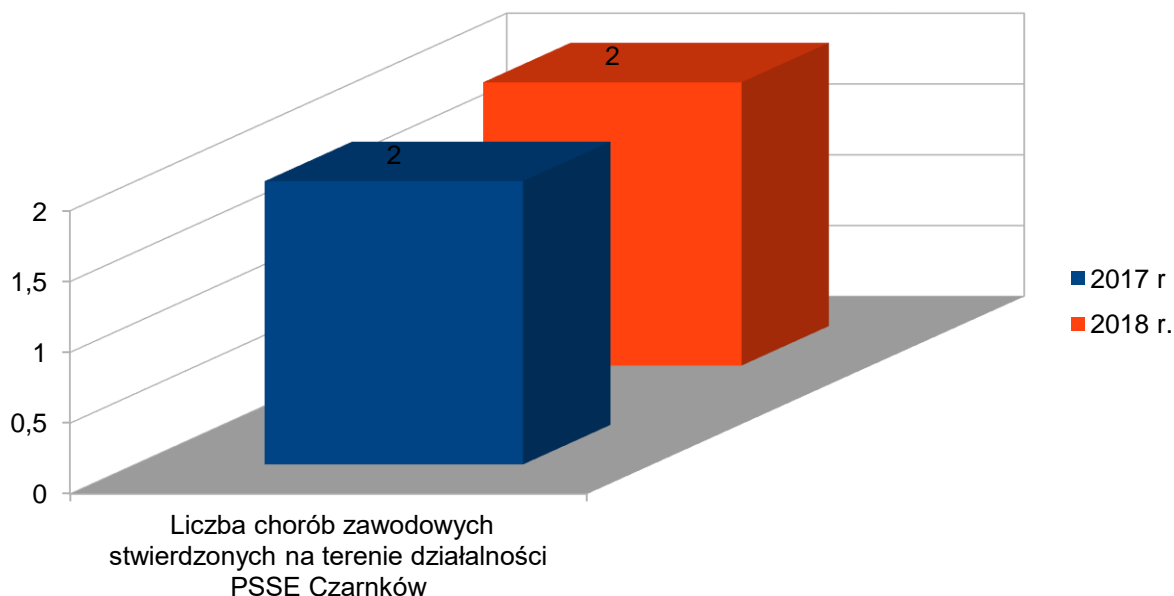
- poz. **5**- przewlekłe obturacyjne zapalenie oskrzeli, które spowodowało trwałe upośledzenie sprawności wentylacyjnej płuc z obniżeniem natężonej objętości wydechowej pierwszosekundowej (FEV₁) poniżej 60 % wartości należnej, wywołanej narażeniem na pyły lub gazy drażniące, jeżeli w ostatnich 10 latach pracy zawodowej co najmniej w 30 % przypadków stwierdzono na stanowisku pracy przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń. -**1**
- poz. **26**- choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa (*borelioza*)- **1**

Wydano **2** decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej. Wystawiono **2** karty 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: pod postacią guzków głosowych twardych, wtórnych zmian przerostowych fałdów głosowych bądź niedowładu mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głóśni i trwałą dysfonią-**1**
- poz.**15.3**- przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głóśni i trwałą dysfonią-**1**
- poz. **18.1**- alergiczne kontaktowe zapalenie skóry- **1**

Wniesiono od decyzji PPIS w Czarnkowie o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej 1 odwołanie.



V.4 Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi/mutagennymi

W roku 2018 skontrolowano 3 zakłady pracy znajdujące się w ewidencji w PSSE w Czarnkowie. Czynniki rakotwórcze to przede wszystkim:

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

Ogółem liczba osób narażonych na czynniki rakotwórcze to 49 osób.

Przeprowadzono kontrole nad czynnikami rakotwórczymi na terenie naszego powiatu.

Nie wydano żadnej decyzji, stwierdzającej uchybienia.

V.5 Nadzór nad czynnikami biologicznymi

Oddziaływanie czynników biologicznych na organizm człowieka jest niezwykle zróżnicowane i złożone. Zależy ono między innymi od drogi narażenia, jaką wnika do ustroju człowieka, stężenia czynnika biologicznego, mechanizmów działania patogennego poszczególnego czynnika, jak i relacji powstających między różnymi czynnikami, warunków środowiska oraz indywidualnej odporności organizmu człowieka.

Narażenie na czynniki biologiczne w środowisku zawodowym i pozazawodowym jest zatem powszechne i często prowadzi do wystąpienia wielu niekorzystnych skutków

zdrowotnych, poczynając od prostych podrażnień i dolegliwości, przez reakcje alergiczne, aż do wystąpienia infekcji, chorób zakaźnych i reakcji toksycznych.

Zwiększenie się poziomu czynników biologicznych w otaczającym środowisku jest jednym z powodów włączenia problematyki czynników biologicznych w codzienną praktykę bezpieczeństwa i higieny pracy, szczególne znaczenie ma właściwy nadzór higieniczny nad warunkami pracy.

Sekcja Higieny Pracy posiada w ewidencji **25** zakładów pracy, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne. Kontrole przestrzegania przepisów regulujących zagadnienia związane z narażeniem pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne przeprowadzono w 8 zakładach pracy. Stwierdzono nieprawidłowości:

- nie stosowanie znaku ostrzegającego przed zagrożeniem biologicznym,
- brak planu postępowania w razie narażenia oraz na wypadek awarii z udziałem szkodliwego czynnika biologicznego.

Liczba pracowników wykonujących prace w narażeniu na szkodliwe czynniki biologiczne zaliczane do 2, 3 grupy zagrożenia to **514**

Przeprowadzone kontrole wykazały, że pracodawcy podejmują szereg działań profilaktycznych zmniejszających narażenie pracowników m.in. zapewniają środki ochrony indywidualnej, środki do odkażania skóry.

V.6 Nadzór nad chemikaliami - substancje chemiczne i ich mieszaniny

W roku 2018 przeprowadzono 50 kontroli w zakresie problematyki chemikaliów. Nie przeprowadzono kontroli w zakresie substancji chemicznych u importerów.

V.6.1 Wprowadzający do obrotu- producent i dystrybutorzy substancji chemicznych i ich mieszanin

W roku 2018 skontrolowano **1** producenta surowego alkoholu etylowego (etanol 92% i wyżej) w oparciu o proces fermentacji alkoholowej produktów rolnych (ziarna zbóż- żyto, ziemniaki, kukurydza). Zakład wytwarza produkt w ilości 2 mln 629 tys litrów (*dane za 2017 r.*) i alkohol ten jest przeznaczony tylko na cele spożywcze. Stwierdzono nieprawidłowości i wydano decyzję (*z pionu HŻŻiPU*).

Skontrolowano również **9** podmiotów [stacje benzynowe, mechanika maszyn] wprowadzających do obrotu [dalsze wprowadzanie] mieszaniny chemiczne oraz **2** sklepy nasienne.

V.6.2 Dalszy użytkownik – formulator

W roku 2018 skontrolowano dalszego użytkownika – podmiot sporządzający mieszaniny. Przedsiębiorstwo stosuje 19 substancji otrzymywanych od producentów, które następnie są wykorzystywane do produkcji mieszanin. W roku 2018 realizowaliśmy projekt **forum REF-6** na temat klasyfikacji i oznakowania mieszanin. Rola przedsiębiorstwa według CLP- **formulator (podmiot sprzedający mieszaniny)**. Przedsiębiorstwo produkuje około 58 mieszanin rocznie (*dane za 2017 r.*). Skontrolowano 3 z tych mieszanin:

Nazwa mieszaniny	Kategoria produktów chemicznych (PC)
Ceresit CM 16	PC 1 (kleje, szczeliwa)
Ceresit CX 5	PC 9b

	(wypełniacze, kity, gipsy, gliny do modelowania)
Ceresit ZU	PC 9b (wypełniacze, kity, gipsy, gliny do modelowania)

Klasyfikacja mieszanin ustalana przez kontrolowane przedsiębiorstwo za pomocą narzędzia: program informatyczny SAP. Klasyfikacja mieszanin została skontrolowana z wykorzystaniem kart charakterystyki. Oznakowanie w sekcji 2.2 karty charakterystyki odpowiada klasyfikacji mieszaniny w sekcji 2.1 karty charakterystyki dla 3 ze skontrolowanych mieszanin. Karty charakterystyki są zgodne z art. 31 REACH i załącznikiem II rozporządzenia UE 2015/830. Mieszaniny posiadają pełne oznakowanie. Etykiety sporządzone bezpośrednio na powierzchni opakowania (cała powierzchnia). Elementy etykiety są łatwo czytelne. Etykiety odpowiadają elementom etykiety w sekcji 2.2 karty charakterystyki ww. mieszanin. W wyniku kontroli nie ujawniono niezgodności z CLP.

V.6.3 Stosujący w działalności zawodowej substancje chemiczne i ich mieszaniny – końcowi dalsi użytkownicy

W roku 2018 przeprowadzono 36 kontroli w zakresie substancji i preparatów chemicznych. Wydano 2 decyzje w zakresie substancji i preparatów chemicznych.

V.7 Prekursory narkotyków kategorii 2 i 3

Na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianieckiego nie występują__producenci, importerzy prekursorów kat. 2 i 3. Posiadamy 7 zakładów, które stosują prekursory IIB-R:

- Zakład w Trzciance wytwarzający 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 zubożenia.
- Zakład 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.
- Zakład w Czarnkowie stosujący kwas siarkowy - do kontrolnych analiz tłuszczu, kwas solny do analiz chemicznych
- Zakład w Czarnkowie oraz w Trzciance stosujący aceton do mycia wyrobów, narzędzi.
- Zakład Trzciance stosujący kwas siarkowy w instalacji do utrzymania prawidłowego pH w odstojnikach na ścieki przemysłowe oraz aceton do mycia narzędzi.
- Zakład w Trzciance stosujący aceton i kwas solny do produkcji oraz aceton do mycia narzędzi.

W roku 2018 nie wydano żadnych decyzji w zakresie prekursorów oraz nie nałożono mandatów karnych.

V.8 Produkty biobójcze

Produkty biobójcze wykorzystywane są jako środki dezynfekujące, konserwujące, zwalczające owady i gryzonie. W roku 2018 przeprowadzono 2 kontrole (pozostali wprowadzający) w zakresie produktów biobójczych [sklep nasienno-ogrodniczy] oraz 10 kontroli w zakresie stosowania produktów biobójczych. 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 wycofania z obrotu produktów biobójczych.

V.9 Azbest

W roku 2018 przeprowadzono dwie kontrole podmiotu gospodarczego (w trakcie prac) zajmującego się zabezpieczaniem i usuwaniem wyrobów zawierających azbest (*płyty azbestowo-cementowe- faliste- pokrycia dachowe*) – *budynek gospodarczy w Lubaszu oraz na posesji Nadleśnictwa*.

Liczba pracowników zatrudnionych przy zabezpieczaniu oraz usuwaniu wyrobów zawierających azbest- 5. W wyniku jednej kontroli stwierdzono nieprawidłowości:

- wykonawca prac polegających na usunięciu wyrobów zawierających azbest z budynku gospodarczego w Lubaszu nie zgłosił zamiaru przeprowadzenia tych prac Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Czarnkowie w terminie co najmniej 7 dni przed rozpoczęciem prac
- nie umieszczenie w strefie prac w widocznym miejscu tablic informacyjnych o treści „Uwaga!Zagrożenie azbestem”.
- odpady zawierające azbest nie zostały odpowiednio oznakowane, zgodnie z załącznikiem nr 2 do rozporządzenia

Wydano również zalecenia doraźne:

- pouczono właściciela firmy o obowiązku wynikającym z rozporządzenia MGPIPS z dnia 2 kwietnia 2004 r. w sprawie sposobów i warunków bezpiecznego użytkowania i usuwania wyrobów zawierających azbest , aby przy kolejnym usuwaniu wyrobów zawierających azbest zgłosił zamiar przeprowadzenia tych prac Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Czarnkowie w terminie co najmniej 7 dni przed rozpoczęciem prac (*dzień demontażu*),
- zapewnić środki niezbędne do udzielania pierwszej pomocy w razie wypadku,
- uzupełnić rejestr pracowników o datę wpisu do rejestru oraz numer PESEL, a przypadku jego braku – numer dokumentu potwierdzającego jego tożsamość,
- kombinezony, półmaski, rękawice ochronne przekazywać do unieszkodliwienia podobnie jak odpady azbestu uprawnionej firmie (*zafoliowane z płytami*),
- przy kolejnym usuwaniu wyrobów zawierających azbest zapoznać pracowników (osoby bezpośrednio zatrudnione przy tych pracach) z planem prac,

- z uwagi na to, iż pracodawca został przeszkolony w formie samokształcenia kierowanego dla osób nadzorujących wykonywanie czynności związanych z pracami budowlanymi przy wyrobach zawierających azbest zaleca się obecność właściciela przy każdym demontażu pokrycia dachowego zawierającego azbest.

V.10 Środki zastępcze

Rok 2018 to:

- miesięczne raporty (*monitoring bieżący, działania profilaktyczne oraz inne działania podejmowane przez organy PIS w związku z prowadzonym nadzorem nad środkami zastępczymi*)
- sprawozdania kwartalne z nadzoru nad przeciwdziałaniem wprowadzaniu do obrotu i wytwarzaniu środków zastępczych
- miesięczne informacje, iż PPIS w Czarnkowie nie prowadzi spraw i postępowań administracyjnych w zakresie środków zastępczych, dlatego nie przekazuje żadnych danych.
- informacja, iż na terenie naszego powiatu nie znajdują się aktywne (działające) stacjonarne punkty sprzedaży środków zastępczych
- informacja, iż PPIS w Czarnkowie nie prowadził żadnych postępowań w latach 2012-2015 wobec spółek przedstawionych przez CBŚP w Rzeszowie
- informacja, iż podczas akcji lato informowano kierowników obozów oraz dzieci i młodzież o poważnych zagrożeniach ze strony środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych,
- tabela dot. środków zastępczych z lat 2017 i po 21.08.2018 r.
- informacja dotycząca produktów zabezpieczonych w okresie od 1 stycznia 2012 do 31 grudnia 2015 r.
- wystawienie trzech decyzji o przepadku na rzecz Skarbu Państwa i zniszczeniu produktów będących środkami zastępczymi

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

VI.1. Zakres nadzoru sanitarnego.

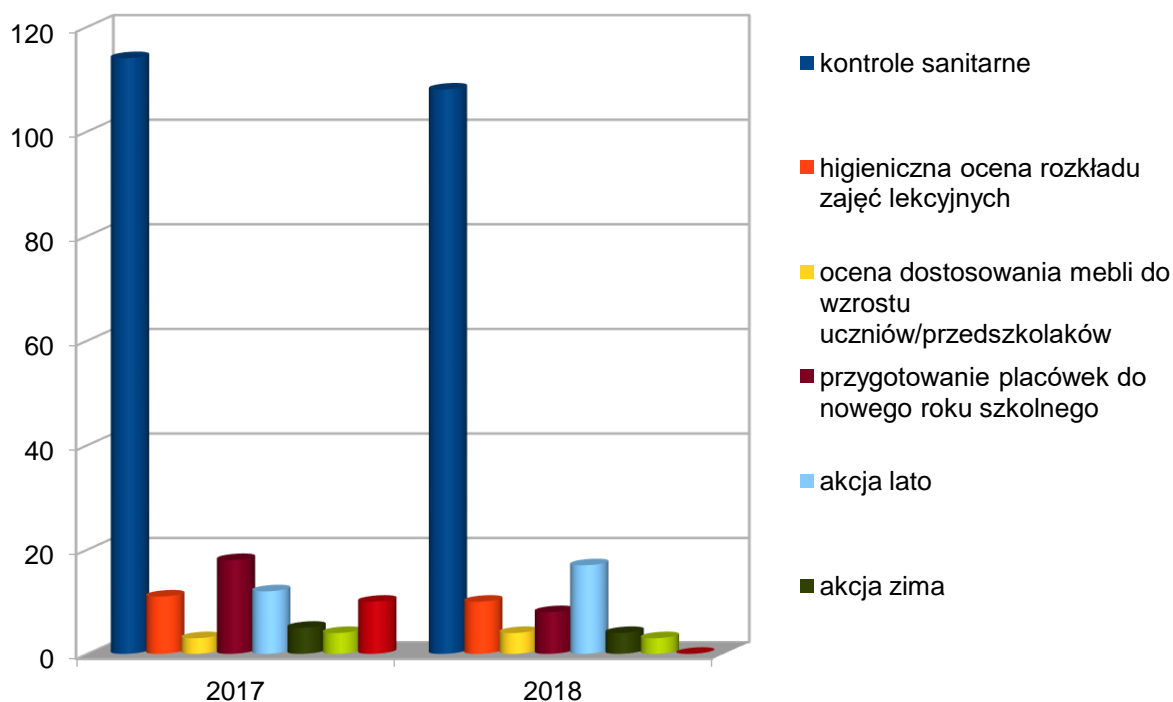
W ewidencji nadzoru sanitarnego nad placówkami nauczania i wychowania istnieje **109 placówek** (stan na 31.12.2018 r.). W roku sprawozdawczym powstało nowe Prywatne Przedszkole w Gębicach oraz utworzono nowy oddział przedszkolny w Szkole Podstawowej w Jędrzejewie, oddział ten podlega pod Przedszkole w Lubaszcu.

Tab. 1 Obiekty będące pod nadzorem PSSE w Czarnkowie w latach 2017-2018.

Nazwa placówki	Liczba obiektów w 2017 r.	Liczba obiektów w 2018 r.
Kluby dziecięce	2	2
Przedszkola, w tym:	59	58
- punkty przedszkolne	3	3
- niepubliczne przedszkola	5	6
Szkoły Podstawowe	29	37
Gimnazja, w tym:	0	0
Zespoły szkół, w tym	5	5
- internaty przy szkołach	6	6
Ośrodek opiekuńczo- wychowawczy	1	1

W skontrolowanych placówkach łącznie uczyło się i przebywało **12 437** przedszkolaków, uczniów oraz wychowanków. W ramach nadzoru nad tymi placówkami przeprowadzono **140** kontroli, w tym:

- kontroli sanitarnych - **108** kontroli
Oceniono 102 placówek + 6 internatów szkolnych funkcjonujących w zespołach szkół,
- przygotowanie placówek do nowego roku szkolnego 2018/2019 – **8** kontroli
- akcja lato – **17** kontroli
- akcja zima- **4** kontrole
- kontrole sprawdzające – **3** kontrole



Rysunek 1: Zakres prowadzonych kontroli Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży w latach 2017-2018

Działania kontrolne obejmowały elementy stanu technicznego i sanitarnego budynków, pomieszczeń i otoczenia kontrolowanych placówek, realizacji wydanych decyzji i warunków przedłużenia terminów realizacji zaleceń ujętych w decyzjach. W momencie kontroli niemal we wszystkich placówkach stan sanitarno-higieniczny nie budził większych zastrzeżeń.

VI.2. Działalność pokontrolna.

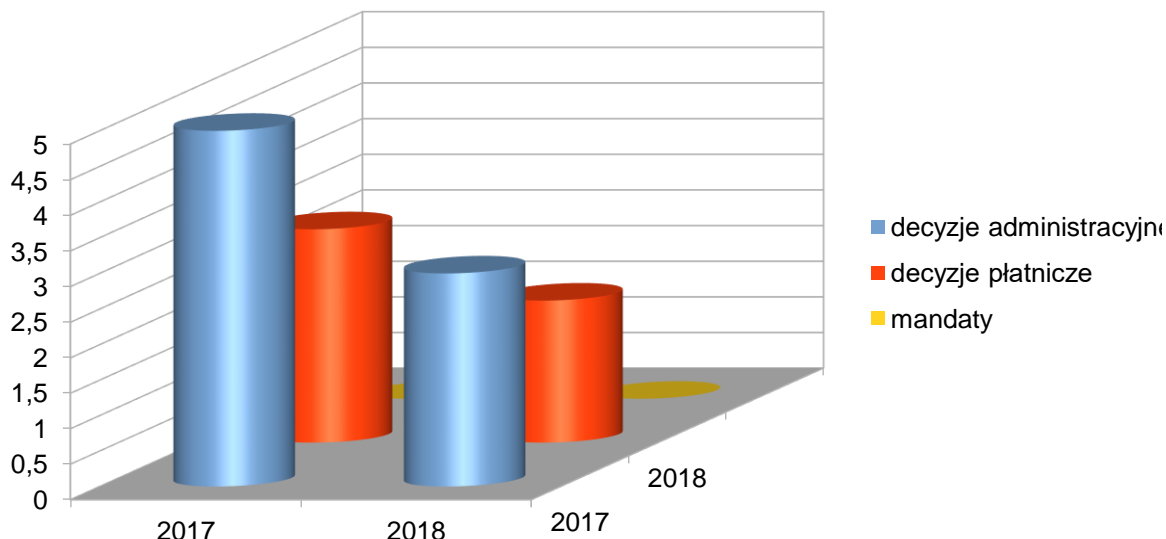
W 2018 r. wydano :

- 3 decyzje administracyjne (w tym 1 decyzje prolongującą termin wykonania części decyzji).

Decyzje dotyczyły:

- zapewnienia ciepłej bieżącej wody przy każdej umywalce w Oddziale Przedszkolnym w Miałach podlegającego Szkole Podstawowej w Miałach.
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno – technicznego ścian w ciągu komunikacyjnym na I piętrze oraz podłogi w sali nr 107 i na zapleczu sali chemicznej w Szkole Podstawowej nr 1 im. Juliusza Słowackiego w Trzciance.

- 2 decyzje płatnicze
- mandatów karnych



Rysunek 2: Działalność pokontrolna sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży w latach 2017 – 2018.

Podsumowując rok sprawozdawczy 2018 należy podkreślić, że pomimo problemów finansowych organów prowadzących placówki, udaje się poprawić systematycznie stan kontrolowanych placówek w toku wydawanych decyzji administracyjnych. W wyniku zrealizowanej decyzji administracyjnej uzyskano poprawę w zakresie:

- **zapewniono ciepłą bieżącą wodę przy każdej umywalce w sanitariacie w oddziale przedszkolnym w Miąłach podlegającym pod Szkołę Podstawową w Miąłach.**
- **doprowadzono do należytego stanu sanitarno-technicznego ściany i sufity w korytarzach i holach w całej szkole w Szkole Podstawowej nr 3 im. Mikołaja Kopernika w Trzciance.**
- **doprowadzenie do należytego stanu technicznego elementów dachu na budynku głównym szkoły.**

Podkreślić należy, że w przypadku decyzji prolongującej, termin wykonania dotyczył jedynie części punktów, gdyż zdecydowana ich większość została wykonana w terminie, a jedynie brak środków finansowych zmusił kierujących placówką do wystąpienia z prośbą o przesunięcie terminów ich wykonania. Prośba była odpowiednio merytorycznie uzasadniona.

Wszystkie placówki zaopatrzone są w wodę bieżącą z sieci wodociągów. Wszystkie skontrolowane placówki zapewniły dostęp do ciepłej wody w sanitariatach. **Nieczystości płynne** odprowadzane są do kanalizacji centralnych w **66** placówkach oraz do kanalizacji miejscowej w **36** placówkach, w tym: do zbiorników szamba w 32 placówkach i własnych oczyszczalni ścieków w 4 obiektach (są to obiekty zlokalizowane w miejscowościach na terenie wiejskim, nie posiadających kanalizacji centralnej).

W roku 2018 w czasie przeprowadzanych kontroli w **1** placówce stwierdzono **niewłaściwe warunki do utrzymania higieny osobistej** (w roku 2017 w 4 placówkach),

dotyczyło to braku ciepłej bieżącej wody przy każdej umywalce w sanitariacie w oddziale przedszkolnym w Miałach.

W roku sprawozdawczym podczas letnich wakacji w Szkole Podstawowej w Boruszynie gruntownie wyremontowano sanitariat dla chłopców na parterze.

W celu dalszej poprawy stanu sanitarno-higienicznego i technicznego w zakresie warunków do utrzymania warunków higieny osobistej wydano zalecenia pokontrolne bądź decyzję administracyjną.

VI.4. Ocena infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.

Wszystkie skontrolowane placówki posiadają wystarczające warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Niektóre placówki z powodu niepełnej własnej infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego korzystają dodatkowo z innych obiektów sportowych np. boisk typu „Orlik” i sal gimnastycznych oraz hal sportowych należących do innych szkół. W roku sprawozdawczym przy Szkole Podstawowej w Gębicach postawiono nową halę sportową. Sala ma wymiary wewnętrzne 23,00 x 39,00m z czterema boiskami głównymi: (koszykówki, siatkówki, tenisa ziemnego oraz niepełnowymiarowego boiska do piłki nożnej halowej), czterema boiskami treningowymi (dwóch do piłki siatkowej i dwóch do piłki koszykowej) oraz widownię z trybunami z siedziskami typu ławka na 120 miejsc. Natomiast przy Szkole Podstawowej nr 2 w Trzciance powstało nowe wielofunkcyjne boisko sportowe.

Rodzaj placówki	Liczba placówek w ewidencji	liczba placówek posiadających:						
		Tylko			Salę gimnastyczną z boiskiem	Salę zastępczą/rekreacyjną z boiskiem	szkolny zespół sportowy	
		Salę gimnastyczną	Salę zastępczą/rekreacyjną	boisko (a) sportowe				
Szkoły podstawowe	37	1	1	2	3	17	11	1
Zespoły szkół	5	0	0	2	0	0	2	0
Ogółem:	42	4	1	11	0	18	8	5

Tab.2. Ocena posiadanej przez szkoły infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.

VI.6. Ocena higieny procesu nauczania.

W roku 2018 przeprowadzono badanie środowiska szkolnego w placówkach nauczania i wychowania w zakresie:

- dostosowania stanowiska pracy do zasad ergonomii mebli szkolnych i przedszkolnych,
- higienicznej oceny rozkładów zajęć lekcyjnych,
- temperatury powietrza w badanych pomieszczeniach
- zapewnienia miejsca na podręczniki i przybory szkolne
- powierzchni przypadającej na jednego przedszkolaka w sali dziennego pobytu
- obciążenia uczniów ciężarem tornistrów w 2 wybranych szkołach.

VI.6. 1. Dostosowania stanowiska pracy do zasad ergonomii mebli szkolnych i przedszkolnych.

W 2018 r. przeprowadzono ocenę ergonomii mebli szkolnych i przedszkolnych w 3 placówkach: w 3 przedszkolach oraz w 1 szkole podstawowej. Zbadano 271 stanowisk, w 14 oddziałach. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Rodzaj placówek	Ocenę ergonomii mebli przeprowadzono			Nieprawidłowości stwierdzono		
	liczba placówek	liczba oddziałów	liczba stanowisk	liczba placówek	liczba oddziałów	liczba stanowisk
Przedszkola	3	11	236	0	0	0
Szkoła Podstawowa	1	3	35	0	0	0
Razem	4	14	271	0	0	0

Tab.3. Przeprowadzona ocena ergonomii mebli szkolnych w wybranych placówkach w 2018r.

VI.6. 2. Higieniczna ocena rozkładów zajęć lekcyjnych.

W roku 2018 przeprowadzono **10 kontroli** higienicznej oceny rozkładu zajęć lekcyjnych. Ocenie poddano **10 placówek, 101 oddziałów** (w tym: 8 szkół podstawowych oraz 2 zespołach szkół). **Nieprawidłowości** stwierdzono w **1 placówce, w 2 oddziałach**.

Nieprawidłowości dotyczyły głównie nieuwzględnienia zaleceń w zakresie różnicy liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia. Wydano zalecenia pokontrolne.

Rodzaj placówek	Ocena higienicznego rozkładu zajęć lekcyjnych przeprowadzono		Nieprawidłowości stwierdzono	
	liczba szkół	liczba oddziałów	Liczba szkół	liczba oddziałów
Szkoły podstawowe	8	83	1	2
Zespoły szkół:	2	18	0	0
Razem	10	101	1	2

Tab.4 Ocena higienicznego rozkładu zajęć lekcyjnych w wybranych placówkach w 2018 r.

VI.6. 3. Pomiary temperatury powietrza w pomieszczeniach kontrolowanych placówek.

W okresie grzewczym (od października do kwietnia) dokonano pomiarów temperatury w salach pobytu, salach dydaktycznych oraz w pomieszczeniach do prowadzenia zajęć. **Przeprowadzono 271 pomiarów w 59 placówkach:** w punktach przedszkolnych, w przedszkolach, w szkołach podstawowych, w zespołach szkół oraz w internatach szklonych. Badana temperatura była prawidłowa we wszystkich skontrolowanych placówkach.

VI.6. 4. Zapewnienie miejsca na podręczniki i przybory szkolne.

W 2018 roku nie odnotowano problemów z zakresie nadzoru nad placówkami. Oceniając w szkołach zapewnienie miejsca na podręczniki i przybory szkolne podkreślić należy, że we wszystkich szkołach podstawowych uczniowie mają możliwość pozostawiania podręczników i przyborów szkolnych. Miejsca na pozostawienie podręczników nie udostępniła uczniom tylko jedna placówka, tworząca zespół szkół obejmujący: dwa oddziały szkoły podstawowej (7 i 8 klasa), oraz 4 szkoły ponadgimnazjalne (liceum ogólnokształcące, technikum oraz 2 ponadgimnazjalne szkoły zawodowe - Prywatny Zespół Szkół w Czarnkowie).

VI.6. 5. Zapewnienie przynajmniej 2,5 m² powierzchni na jedno dziecko w każdym pomieszczeniu przeznaczonym na zbiorowy pobyt dzieci.

W 2018 roku przeprowadzono pomiary pomieszczeń przeznaczonych na zbiorowy pobyt dzieci w 69 przedszkolach, oddziałach przedszkolnych i oddziałach przedszkolnych funkcjonujących przy szkołach. Wykonano ogółem 201 pomiarów. Kontrole w tym zakresie wykazały, że tylko 29 placówek spełnia wymagania w tym zakresie, tj. zapewnia co najmniej 2,5 m² powierzchni na każde dziecko.

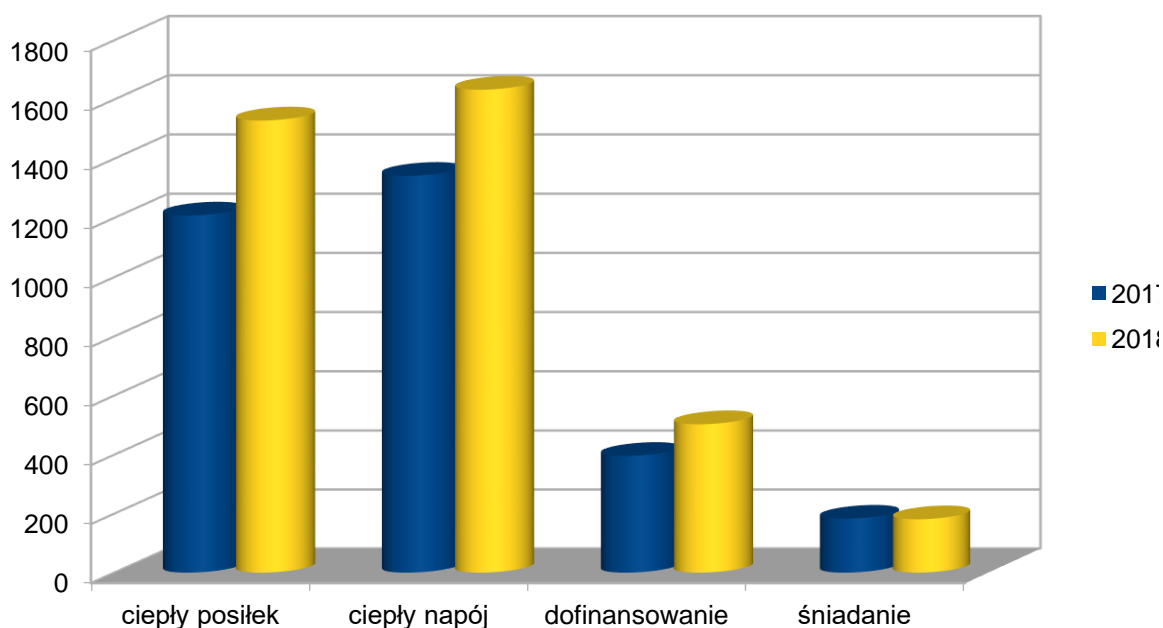
VI.6. 6. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów.

Ponadto wspólnie z pionem OZiPZ przeprowadzono ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów w dwóch szkołach podstawowych (miejskiej i wiejskiej). Ocenie poddano łącznie **667** uczniów. **523** uczniów przekroczyło normę wysoką **15%** masy ciała, natomiast **245** uczniów przekroczyło niską normę **10%** masy ciała.

VI.7. Ocena prowadzenia dożywiania uczniów.

W 2018 r. przeprowadzono również ocenę sytuacji dotyczącą dożywiania w szkołach podstawowych i zespołach szkół. Na **31** skontrolowanych placówek w: **31** placówkach wydawane były ciepłe posiłki **dla 1529 dzieci**, w tym w **12** placówkach w oparciu o własną bazę lokalową tj. blok żywieniowy usytuowany na terenie szkoły. W **19** szkołach dożywianie prowadzone było przez zewnętrzne firmy cateringowe. W **29** placówkach na 31 wydających ciepłe posiłki są obiady jednodaniowe, natomiast w **2** placówkach był obiad dwudaniowy. **Dofinansowanie** do posiłków przez miejskie i gminne ośrodki pomocy społecznej obejmowało **503 dzieci**. W **15 placówkach** na 31 skontrolowanych wydawany jest napój w formie **herbaty dla 1633 uczniów**, a w **1 zespole szkół** organizowane było **śniadanie dla 181 uczniów**.

Ocena wykazała: wzrost liczby placówek wydających ciepłe posiłki zorganizowanych przez zewnętrzne firmy cateringowe, zwiększenie liczby osób korzystających z ciepłych napojów, liczby osób posiadających dofinansowanie do posiłku, zmniejszenie liczby osób korzystających ze śniadań szkolnych, jednocześnie można zauważyć wzrost liczby osób korzystających z ciepłych posiłków.



Rysunek 3: Ilość osób korzystających z dożywiania w skontrolowanych szkołach, w latach 2017-2018

VI.8. Ocena realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji i ich mieszanin.

W roku 2018 z 42 szkół w ewidencji, szkolne pracownie chemiczne posiadało **17 placówek**, w tym: 15 szkół podstawowych i 2 zespoły szkół. Substancje i preparaty były przechowywane w zamykanych szafach na zapleczu pracowni chemicznych, oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami, posiadały spis posiadanych substancji i preparatów niebezpiecznych oraz karty charakterystyki. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że uczniowie nie mają bezpośredniego kontaktu z substancjami i preparatami chemicznymi, ponieważ wszystkie doświadczenia wykonywane są przez nauczycieli chemii. Ponadto w prowadzeniu zajęć nauczyciele korzystają z programów multimedialnych.

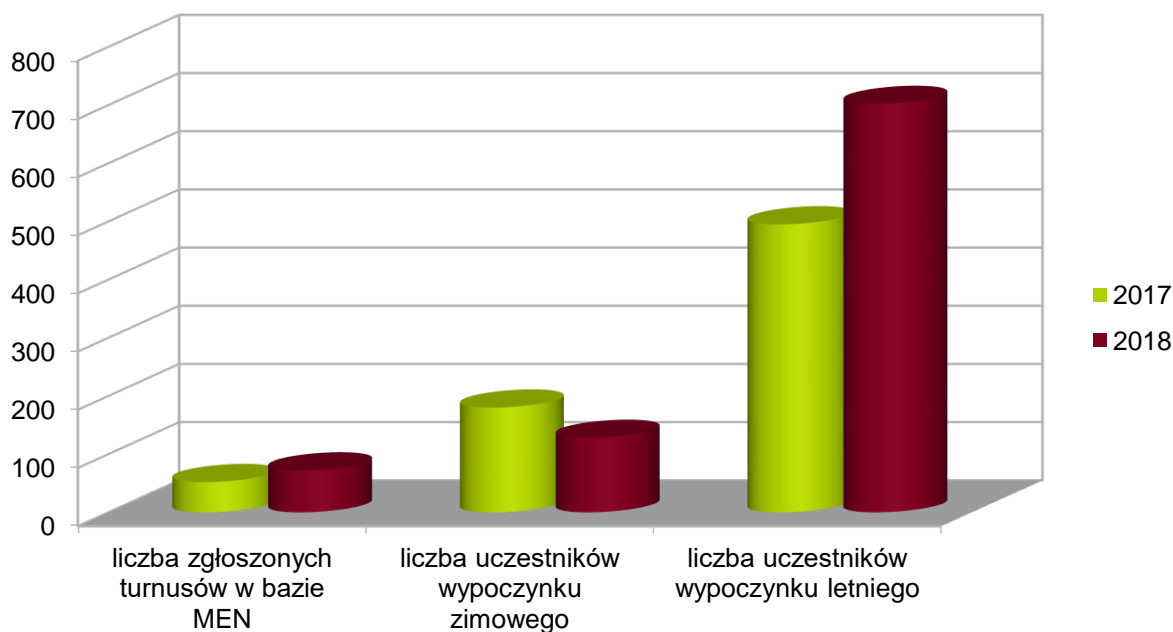
VI.9. Wypoczynek dzieci i młodzieży.

W 2018 roku na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego zorganizowano **72 turnusy** wypoczynku dzieci i młodzieży (w 2017 r. – 52 turnusów), w tym: **11** turnusów wypoczynku zimowego (2017 r.- 5 turnusów) oraz **61** turnusów wypoczynku letniego (2017 r.- 47 turnusów). Skontrolowano **20** turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży, w tym 4 turnusy wypoczynku zimowego oraz 16 turnusów wypoczynku letniego. Ogółem z wypoczynku zimowego skorzystało 128 osób (w 2017 r. - 180 osób), natomiast z wypoczynku letniego **skorzystało 702 uczestników** (w 2017 r. – 495 osób). W porównaniu z 2017 rokiem wzrosła liczba zgłoszonych turnusów wypoczynku zimowego oraz wypoczynku letniego.

Odnotowano poniższe wypadki i urazy:

Nazwa organizatora/ miejsce wypoczynku	krótki opis/liczba
ZHR Okręg Wielkopolski Św. Marcin 30 61-805 Poznań Miejsce stacjonowania: Osada Maciejewo, 52.847045 16.365508 64-723 Wieleń	- 14-letni chłopiec skręcił kostkę, I pomocy udzieliła pielęgniarka, która obecna jest na obozie, nie było potrzeby korzystania z pomocy szpitala - 13-letni chłopiec miał atak wyrostka robaczkowego, został przewieziony do Szpitala Powiatowego w Czarnkowie, gdzie przetransportowano go do Szpitala w Poznaniu.
Zbór Kościoła Chrześcijan Baptystów Kościół 5N Nikołaja Gogoła 6 60-461 Poznań Miejsce stacjonowania: Ośrodek kolonijno - obozowy w Marylinie Marylin 15	- 2 dziewczynki miały wymioty, zostały przewiezione do Szpitala w Drezdenku, gdzie badanie wykazało, że ich stan jest dobry i wymioty nie są spowodowane zatruciem pokarmowym.

64-733 Marylin / Drawsko	
ZESPÓŁ PLACÓWEK OŚWIATOWYCH "NASZ DOM" W GĘBICACH BŁ. MARIII ANGELI 1 64-707 GĘBICE	- 12-letni chłopiec niefortunnie upadł i złamał rękę. I pomocy udzielił opiekun grupy (zimny okład), następnie chłopiec został przewieziony do Powiatowego Szpitala w Czarnkowie, gdzie zaopiekował się nim lekarz. Został nałożony opatrunek gipsowy.
UKS SZAMOTULANIN ul. Mickiewicza 4 64-500 Szamotuły Miejsce stacjonowania: Internat Edukacja Lubasz Bolesława Chrobrego 33 64-720 Lubasz	- 15-letnia dziewczynka skręciła sobie podczas ćwiczeń lewy staw skokowy. Na miejscu udzielił jej pomocy trener z uprawnieniami medycznymi, tj. obłożenie miejsca kontuzji lodem, podanie altacetu oraz unieruchomienie poprzez szynę zimmera. Doustnie podano również naproxen.



Wykres 4. Liczba zgłoszonych turnusów w bazie MEN oraz uczestników wycieczki zimowego i letniego w latach 2017-2018.

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 Żywienia i Przedmiotów Użytku wg rejestru zakładów w ciągu 2018 roku zewidencjonowano:

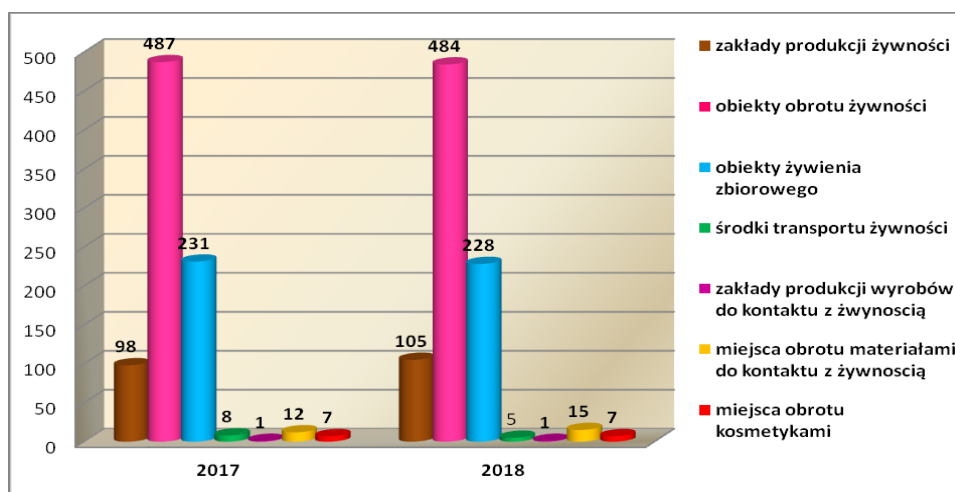
➤ **822 obiekty żywnościowo-żywnieniowe:**

- 105 zakładów produkcji żywności,
- 484 obiekty obrotu żywnością,
- 228 obiektów żywienia zbiorowego,
- 5 środków transportu żywności

Ponadto pod nadzorem znajduje się:

- **1** zakład produkcji wyrobów do kontaktu z żywnością,
- **15** miejsc obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością,
- **7** miejsc obrotu kosmetykami

Liczba wszystkich zakładów wg rejestru w 2018r. wyniosła **845**.



Wykres nr VII.1. Liczba obiektów żywności, żywienia oraz przedmiotów użytku będący pod nadzorem Sekcji HŻŻ i PU w Czarnkowie w latach 2017 - 2018 .

W roku sprawozdawczym 2018 skontrolowano ogółem **486** zakładów, w których przeprowadzono **553** kontrole sanitarnych i rekontrole. Na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego sklasyfikowano **360** obiektów, z których ocenę niezgodną otrzymało **19** zakładów.

W bieżącym roku sprawozdawczym wydano w wyniku naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych **22 decyzje merytoryczne** w tym **19 decyzji administracyjnych** nakazujących poprawę stanu sanitarno-technicznego i **3 decyzje prolongujące** termin wykonania zaleceń. Ponadto wydano **176 decyzji merytoryczno-płatniczych** w tym:

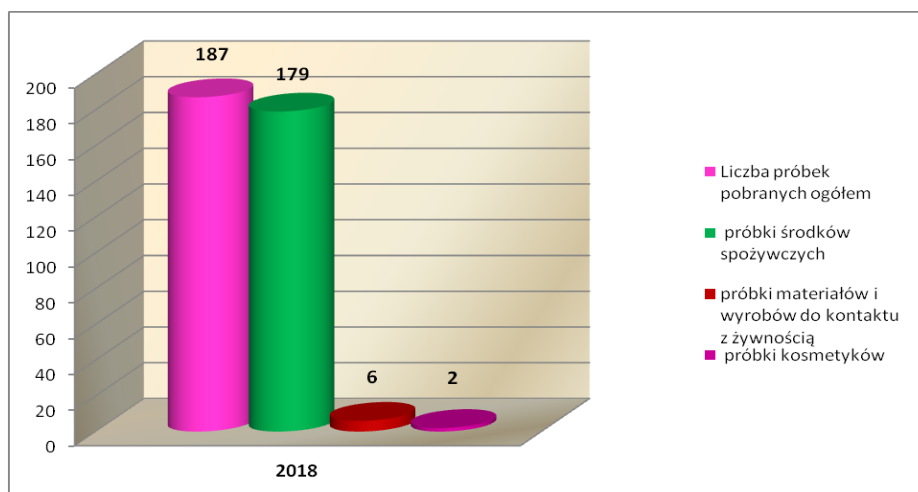
- **150** decyzji merytoryczno-płatniczych uwzględniających koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono przez kontrolujących niezgodności z przepisami prawa żywnościowego,

- **26** decyzji merytoryczno-płatniczych związanych z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy stwierdzone niezgodność zostały usunięte.

W 2018r. wydano **107 decyzji zatwierdzających** zakłady do prowadzenia działalności produkcyjnej, handlowej i gastronomicznej, **51 decyzji wykreślenia** z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Winnych zaniedbań ukarano **62** mandatami karnymi na łączną kwotę **10750 zł**.

W 2018r. pobrano:

- **179 próbek środków spożywczych** zgodnie z planem poboru próbek na 2018r.
- **6 próbek wyrobów do kontaktu z żywnością**
- **2 próbki kosmetyków**- dodatkowych w kierunku oznaczeń mikrobiologicznych.



Wykres nr VII 2. Liczba i rodzaj próbek pobranych w 2018r.

Ogółem w 2018 r. pobrano **187** próbek środków spożywczych, przedmiotów użytku i kosmetyków, w tym:

- **92** próbki w ramach urzędowej kontroli
- **87** próbek w ramach urzędowej kontroli i monitoringu,
- **8** próbek w ramach monitoringu.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Czarnkowie objęła nadzorem następujące grupy obiektów:

Wytwórnice lodów (gr. 01) – 3 zakłady, w który produkuje się lody rzemieślnicze. W 2018r. zatwierdzono 2 nowe. 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 2018r. przeprowadzono 3 kontrole sanitarne w tej grupie, 1 zakład sklasyfikowano z oceną zgodną. W obiektach wdrożono i przestrzega się zasad GHP/GMP, 2 wdrożyły zasady systemu HACCP.

Automaty do lodów (gr. 02) – W 2018r. zewidencjonowano 8 punktów produkujących lody z automatu. Skontrolowano i oceniono 8 obiektów w tym 1 z oceną niezgodną, 1 zakład zatwierdzono. Ogółem przeprowadzono w tej grupie 9 kontroli, w wyniku których wydano 4 decyzje merytoryczno-płatnicze uwzględniającą koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie stanu sanitarno-higienicznego obiektu.

Nałożono 2 mandaty karne na łączną kwotę 500 zł. Zakłady wdrożyły instrukcje GHP/GMP, a 1 obiekt posiada wdrożone zasady systemu HACCP.

Wytwórnice tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi (gr. 03) - W 2018r. zewidencjonowano na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego 1 zakład produkcji tłuszczu roślinnego – Tłocznie oleju rydzowego z nasion lnianki. Działalność zakładu prowadzona jest w wydzielonych pomieszczeniach na terenie gospodarstwa rolnego w ramach prac własnych, bez zatrudniania osób trzecich. Olej tłoczony jest na zimno z całych nasion lnianki pochodzących z własnych upraw na bieżąco, w krótkich seriach, w miarę zapotrzebowania i zbytu. Wielkość przerobu określono na 200 kg nasion dziennie. W zakładzie wdrożono i przestrzega się zasad GHP/GMP. W 2018r. przeprowadzono 1 kontrolę w obiekcie, zakład sklasyfikowano jako zgodny z wymaganiami.

Piekarnie (gr. 04) – Nadzorem objęto 13 zakładów, 8 z nich to mikro-przedsiębiorstwa. Wszystkie zakłady wdrożyły zasady GHP/GMP, a 8 zakładów wdrożyło zasady systemu HACCP. W 2018r. skontrolowano 13 obiektów, sklasyfikowano 11 z oceną zgodną. Łącznie przeprowadzono 17 kontroli sanitarnych. W wyniku tych kontroli wydano 2 decyzje nakazujące poprawę stanu technicznego pomieszczeń produkcyjnych i socjalnych oraz wyposażenia, 6 decyzji merytoryczno-płatniczych uwzględniających koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie stanu sanitarno-higienicznego obiektu oraz 3 decyzje merytoryczno-płatnicze związane z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy stwierdzone niezgodności zostały usunięte. W tej grupie do badań pobrano 12 próbek żywności. W ramach urzędowej kontroli i monitoringu pobrano 2 próbki w kierunku oznaczeń chemicznych. Jedną próbkę zakwestionowano ze względu na przekroczeniem dopuszczalnej zawartości Ochratoksyny A. W kierunku oznaczeń mikrobiologicznych pobrano 10 próbek, żadna z badanych próbek nie została zakwestionowana.

Ciastkarnie (gr. 05) – nadzorem objęto 6 zakładów, w których przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych. Skontrolowano i sklasyfikowano z oceną zgodną 5 zakładów. Nadzorowane ciastkarnie to obiekty bardzo małe, zatrudniające od 1 do 5 pracowników, produkujące na rynek lokalny. W 6 zakładach wdrożone zostały zasady GHP/GMP a 2 wdrożyły zasady systemu HACCP . W tej grupie wydano 1 decyzję merytoryczno-płatniczą związaną z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy stwierdzone niezgodności zostały usunięte. Do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu pobrano 15 próbek wyrobów ciastkarskich, żadnej próbki nie zakwestionowano.

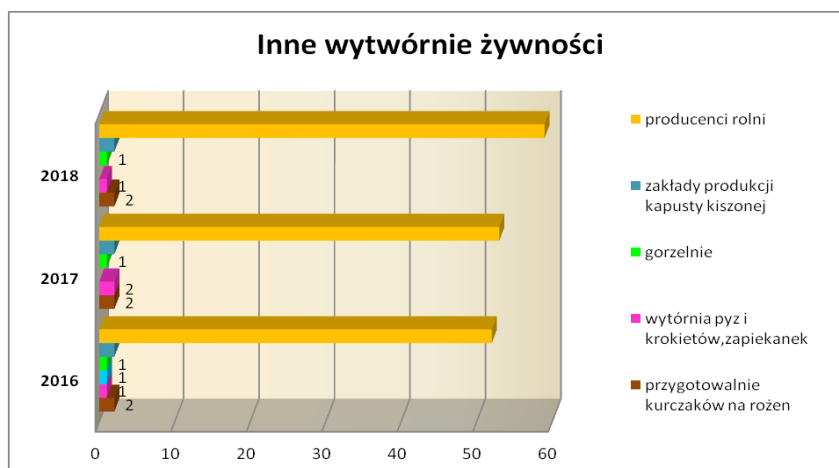
Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe (gr. 06) – nadzorem objęto 6 zakładów, w tym 4 zajmujące się przetwórstwem grzybów, runa leśnego i owoców oraz 2 suszarnie grzybów. Zatwierdzono 1 zakład. Skontrolowano i sklasyfikowano z oceną zgodną 5 zakładów. Łącznie przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych. Wszystkie zakłady wdrożyły i stosują zasady GHP/GMP, 4 przetwórnice wdrożyły system HACCP a 2 uzyskały certyfikat systemu bezpieczeństwa żywności ISO 22000 oraz IFS. Do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 1 próbkę krajową konserw grzybowych (Kurki w zalewie), która została zbadana w kierunku metali oraz 1 próbkę krajową grzybów (Pieczarki marynowane) w kierunku oznaczeń substancji dodatkowych. Żadna próbka nie została zakwestionowana.

Browary i słodownie (gr. 07) – W 2018r. zewidencjonowano 1 browar. Zakład składa się z kompleksu pomieszczeń zlokalizowanych w dwóch budynkach. Magazyny siodu, warzelnia oraz pomieszczenia biurowo-administracyjne rozplanowane są w starej zabytkowej części browaru. Działalność zakładu oparta na produkcji piwa butelkowego i

beczkowego, pasteryzowanego i niepasteryzowane, niefiltrowanego, jasnego i ciemnego oraz smakowego (miodowego, korzennego, owocowego). Obecnie w zakładzie nie prowadzi się rozlewu piwa (przewożone cysternami do drugiego zakładu spółki). Zakład zatrudnia ok 10 pracowników. W zakładzie opracowano i wdrożono certyfikowany system zarządzania bezpieczeństwem żywności 22000. W 2018r. przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Obiekt sklasyfikowano jako zgodny. Stwierdzono drobne uchybienia dotyczące niewłaściwego stanu ścian i sufitów. Wydano 1 decyzję merytoryczno-płatniczą uwzględniającą koszty przeprowadzonych czynności kontrolnych podczas, których stwierdzono niezgodnościami z przepisami prawa żywnościowego.

Zakłady garmażeryjne (gr.10) – W 2018r. zatwierdzono 2 zakłady produkcji wyrobów garmażeryjnych produkujące jednodniowe kanapki. Obiekty dostarczają produkty na lokalny rynek głównie do sklepów firmowych, jak i także do samoobsługowych automatów w zakładach pracy. Zakłady posiadają wdrożone zasady GHP/GMP, jeden wdrożony system HACCP. W 2018r. przeprowadzono 3 kontrole sanitarne w tej grupie.

Inne wytwórnie żywności (gr. 21) – W 2018r. zewidencjonowano 65 zakładów: 2 przygotowalnie kurczaków na rożen, 1 gorzelnię, 2 zakłady produkcji kapusty kiszonej, 1 zakład produkcji zapiekanek oraz 59 zakładów produkcji pierwotnej, głównie producentów warzyw i owoców takich jak: jabłka, ziemniaki, maliny, borówki, czarna porzeczka i zbóż, w tym 2 pieczarkarnie. Zarejestrowani rolnicy to producenci, którzy sprzedają swoje płody rolne na rynku krajowym, dostarczając swoje produkty do lokalnych zakładów czy skupów.



Wykres nr VII.3. Inne wytwórnie żywności – zakłady będące pod nadzorem Sekcji HŻŻ i PU w Czarnkowie w latach 2016- 2018.

W tej grupie skontrolowano 8 obiektów, sklasyfikowano 7 wszystkie z oceną zgodną. 1 zakład zatwierdzono. W sumie przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych w tym 1 kontrolę interwencyjną. 12 obiektów wdrożyło instrukcje GHP/GMP a w 2 zakładach opracowano i wdrożono zasady systemu HACCP. 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. (EUROPEGAP). W tej grupie od producenta rolnego w ramach urzędowej kontroli pobrano do badań 1 próbkę ogórków świeżych gruntowych w celu oznaczeń zawartości metali. Próbkę nie zakwestionowano. W wyniku przeprowadzonych kontroli nałożono 1 mandat karny w kwocie 200 zł za nie zachowanie należytego stanu sanitarnego w gorzelnii. Wydano 1 decyzję merytoryczną nakazującą poprawę stanu technicznego, 23 decyzje

merytoryczno-płatnicze uwzględniające koszty przeprowadzonych czynności kontrolnych podczas, których stwierdzono niezgodnościami z przepisami prawa żywnościowego.

Sklepy spożywcze (gr. 22) – Pod nadzorem znajduje się 318 sklepów spożywczych w tym 12 supermarketów. W tej grupie skontrolowano 175 obiektów, w tym 11 supermarketów, sklasyfikowano 150, w tym 10 supermarketów. Ocenę niezgodną otrzymało 9 sklepów. Zatwierdzono 26 zakładów. W 250 obiektach wdrożono zasady GHP, a w 45 zasady systemu HACCP. Łącznie przeprowadzono 202 kontrole sanitarne, w tym 16 kontroli interwencyjnych.

W tej grupie obiektów wydano 11 decyzji administracyjnych merytorycznych nakazujących poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i urządzeń, zapewnienia ciepłej bieżącej wody przy umywalkach do mycia rąk, zapewnienia właściwej przestrzeni roboczej oraz doposażenia obiektów w urządzenia zapewniające prowadzenie procesów mycia i dezynfekcji sprzętu i otaczającego obszaru oraz 1 decyzję administracyjną prolongującą termin wykonania zaleceń. Ponadto w tej grupie wydano 78 decyzji merytoryczno-płatniczych uwzględniających koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie stanu sanitarno-higienicznego oraz 9 decyzji merytoryczno-płatniczych związanych z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia czy niezgodności zostały usunięte. Nałożono 39 mandatów karnych na łączną kwotę 6300 zł. Do badań laboratoryjnych pobrano 141 próbek środków spożywczych w tym 48 próbek środków spożywczych w supermarketach. Nie zakwestionowano żadnej próbki, 7 wyników opatrzone uwagą, w tym 6 ze względu na nieprawidłowe oznakowanie

Kioski spożywcze (gr.23) – W tej grupie zewidencjonowano 4 obiekty. Zatwierdzono 1 kiosk sprzedający warzywa i owoce. Spośród zarejestrowanych w tej grupie obiektów skontrolowano 2, które sklasyfikowano z oceną zgodną. Wszystkie obiekty wdrożyły instrukcje GHP/GMP.

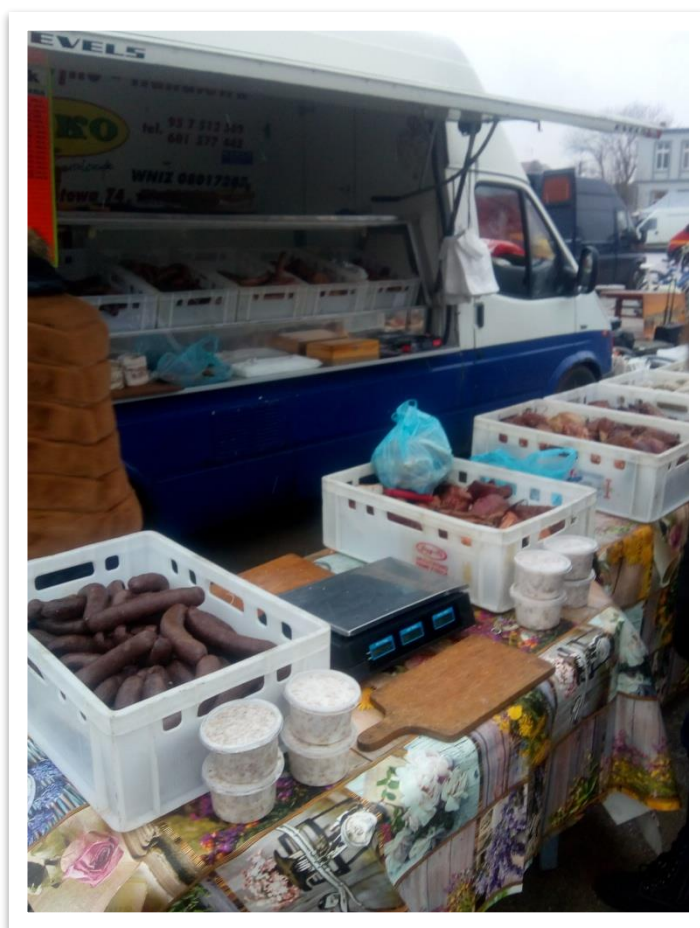
Magazyny hurtowe (gr. 24) – W ewidencji w ciągu 2018r. ujęto 9 magazynów hurtowych. Są w tej grupie 3 hurtownie artykułów ogólnospożywczych, 2 hurtownie owoców i warzyw, 3 hurtownie napojów oraz 1 magazyn zbożowy. Skontrolowano 5, 4 sklasyfikowano z oceną zgodną. Przeprowadzono łącznie 6 kontroli sanitarnych. We wszystkich obiektach tej grupy wdrożone są i przestrzegane zasady GHP. W tej grupie obiektów wydano 2 decyzje merytoryczno-płatnicze uwzględniające koszty przeprowadzonych czynności kontrolnych podczas, których stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego oraz 1 decyzję merytoryczno-płatniczą związaną z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia wykonania zaleceń. W tej grupie pobrano do badań 1 próbkę pszenicy w celu oznaczeń zawartości metali, próbki nie kwestionowano.

Obiekty ruchome i tymczasowe (gr. 25) – W tej grupie zewidencjonowano 63 obiekty, w tym 25 przyczep gastronomicznych ruchomych, 6 obiektów gastronomicznych tymczasowych, 3 stragany z owocami i warzywami na targowiskach, 22 obiekty ruchome prowadzące handel obwoźny warzywami i owocami, handel i skup owoców, handel i skup grzybów, oraz handel środkami spożywczymi w opakowaniach jednostkowych na targowiskach, 3 autosklepy sprzedające środki ogólnospożywcze i 1 autosklep sprzedający pieczywo i wyroby cukiernicze, 1 tymczasowy punkt sprzedaży ryb żywych, 3 tymczasowe punkty sprzedaży waty cukrowej i popcornu. W 4 przyczepach gastronomicznych prowadzona jest sprzedaż kurczaka z rożna, w pozostałych sprzedaż lodów, gofrów, dań typu fast food, hot-dogów, kebaba, głównie na imprezach plenerowych. 6 obiektów gastronomicznych tymczasowych to 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.

W tej grupie skontrolowano 46 obiektów, zatwierdzono 23 obiekty. Sklasyfikowano z oceną zgodną 11 obiektów. W 34 obiektach tej grupy wdrożono i przestrzega się zasad GHP. W 1 zakładzie wdrożono HACCP. Łącznie przeprowadzono 48 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę interwencyjną straganu na targowisku miejskim w związku ze stwierdzeniem sprzedaży wyrobów wędliniarskich w warunkach niezapewniających utrzymania właściwej temperatury i jakości zdrowotnej środków spożywczych.

Rys. VII.4 Nieprawidłowa sprzedaż wędlin na targowisku



Zdj. nr 6. Autor Donata Madaj, Sekcji HŻŻ i PU, PSSE Czarnków

Winnych zaniedbań ukarano 2 mandatami karnymi na łączną kwotę 300 zł w tym 1 za niezachowanie właściwych warunków sanitarnych przy sprzedaży środków spożywczych na targowisku, 1 za niewłaściwy stan sanitarny w przyczepie gastronomicznej. Ponadto wydano 4 decyzje merytoryczno-płatnicze uwzględniające koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego.

Środki transportu (gr. 26) – W 2018 r. zewidencjonowano 5 środków transportu, skontrolowano ogółem 10 środków transportu, w tym 5 pojazdów stanowiących pojedynczy zakład, które zatwierdzono do prowadzenia działalności w zakresie przewozu środków spożywczych (wydano 3 decyzje zatwierdzające), 2 kontrole środków transportu

stanowiące wyposażenie firm zajmujących się pośrednictwem w sprzedaży środków spożywczych oraz

3 nowe środki transportu stanowiące wyposażenie hurtowni oraz zakładu gastronomiczno-cateringowego.

Inne obiekty obrotu żywnością (gr. 27) – Nadzorem objęto 90 obiektów i są to głównie punkty sprzedaży środków spożywczych na stacjach paliw oraz apteki i punkty apteczno-zielarskie sprzedające suplementy diety i środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, przedsiębiorcy prowadzący sprzedaż detaliczną innych niż środki spożywcze produktów oraz wprowadzający do obrotu środki spożywcze opakowane, trwałe mikrobiologicznie, oraz punkty skupów grzybów. W grupie tej zarejestrowano również 26 dostawców bezpośrednich prowadzących działalność w zakresie sprzedaży bezpośredniej małych ilości produktów pierwotnych (warzyw, owoców i ziół), pochodzących z własnych upraw, konsumentowi końcowemu lub lokalnym zakładom detalicznym, które bezpośrednio zaopatrują konsumenta finalnego. Skontrolowano 9 obiektów, 8 sklasyfikowano z oceną zgodną, łącznie przeprowadzono 12 kontroli sanitarnych. W 30 obiektach tej grupy wdrożone są i przestrzegane zasady GHP. Wydano 1 decyzję administracyjną merytoryczną nakazującą poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń na stacji paliw. W tej grupie pobrano 7 próbek żywności, w tym 5 próbek przypraw (Papryki słodkiej mielonej), pochodzącej z importu, w kierunku oznaczeń mikrobiologicznych oraz 2 próbki suplementów diety. Próbek nie kwestionowano.

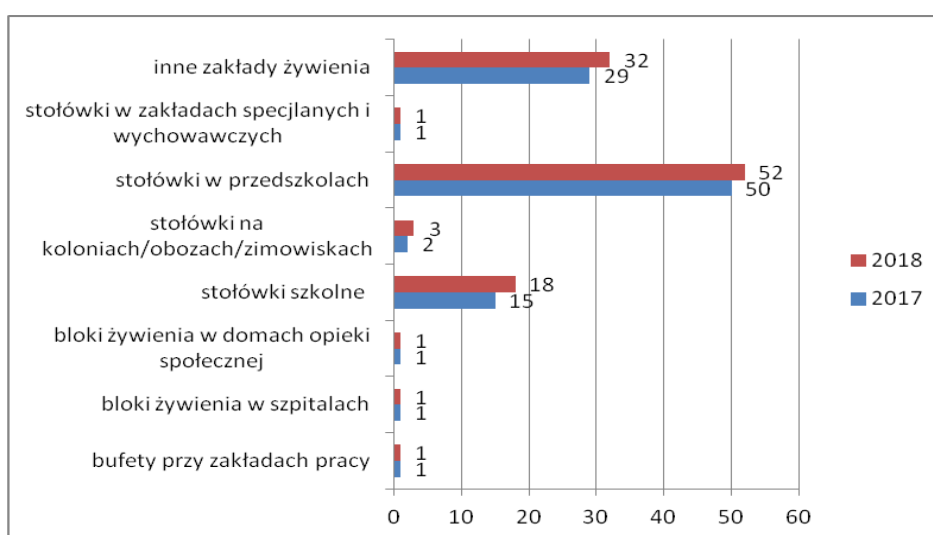
Zakłady żywienia zbiorowego otwarte (gr. 28) – W 2018 r. zewidencjonowano 118 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 79 zakładów małej gastronomii. Zatwierdzono 26 obiektów. łącznie skontrolowano 95 zakładów, w których przeprowadzono 116 kontroli sanitarnych w tym 4 kontrole interwencyjne. W wyniku kontroli 75 obiektów sklasyfikowano, w tym 6 obiektów jako niezgodne z obowiązującymi wymaganiami. 99 zakładów wdrożyło instrukcje GHP/GMP, w pozostałych obiektach dokumentacja z zakresu dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej jest niekompletna i wymaga poprawy, 25 zakładów wdrożyło zasady systemu HACCP.

W podgrupie restauracji wydano 15 decyzji merytoryczno-płatniczych uwzględniających koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie stanu sanitarno-higienicznego oraz 2 decyzje merytoryczno-płatnicze związane z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy niezgodności zostały usunięte. Nałożono 5 mandatów karnych na łączną kwotę 1150 zł.

W podgrupie zakładów małej gastronomii wyodrębniono 79 obiektów, skontrolowano 61 spośród nich, oceniono 44 obiekty w tym ocenę niezgodną otrzymały 2. łącznie przeprowadzono 73 kontrole sanitarne w tym 1 kontrolę interwencyjną w związku z rozpoczęciem prowadzenia działalności w zakresie małej gastronomii w punkcie kebab bez złożenia wniosku o wpis i o zatwierdzenie do rejestru zakładów w trybie i na zasadach określonych w art. 6 rozporządzenia nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych oraz art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia/ Skierowano wnioski o ukaranie karą pieniężną przez WPWIS w Poznaniu właściciela zakładu za prowadzenie działalności w obiekcie bez złożenia wniosku wpis/zatwierdzenie do rejestru zakładów. Wydano 2 decyzje administracyjno- merytoryczne nakazujące poprawy stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń (doprowadzenia do odpowiedniego stanu technicznego powierzchni ścian i sufitu, zapewnienia ciepłej bieżącej wody, zapewnienia właściwego stanu technicznego urządzeń i sprzętu roboczego oraz 2 decyzje administracyjne prolongujące termin wykonania zaleceń. Ponadto wydano 23 decyzje

merytoryczno-płatnicze uwzględniające koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie prawa żywnościowego oraz 4 decyzje merytoryczno-płatnicze związane z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy niezgodności zostały usunięte. Winnych zaniedbań ukarano 8 mandatami karnymi na łączną kwotę 1550 zł.

Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte (gr. 29) – Zewidencjonowano łącznie 110 zakładów: 1 bufet przy zakładzie pracy, 1 stołówkę szpitalną, 1 blok żywienia w domu pomocy społecznej, 18 stołówek szkolnych (7 gdzie żywienie odbywa się w systemie cateringowym), 1 stołówkę w internacie, 3 stołówki na koloniach i obozowiskach, 52 stołówki w przedszkolach, w tym 15 gdzie żywienie odbywa się w systemie cateringowym, 1 stołówkę w zakładzie specjalnym i wychowawczym oraz 32 innych zakładów żywienia, do których wlicza się głównie gospodarstwa agroturystyczne oraz stołówki prowadzone w ramach centrów integracji społecznej i miejskich ośrodków pomocy społecznej.



Wykres nr VII.5. Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego będące pod nadzorem Sekcji HŻŻ i PU w Czarnkowie w latach 2017 - 2018 .

W 2018r. zatwierdzono 19 obiektów z tej grupy. Skontrolowano 93 zakłady, sklasyfikowano 68 w tym z oceną niezgodną 3. łącznie przeprowadzono 99 kontroli sanitarnych w tym 3 kontrole interwencyjne. Ogółem w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego wydano 2 decyzje merytoryczne, ponadto wydano 15 decyzji merytoryczno-płatniczych uwzględniających koszty za przeprowadzone czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie prawa żywnościowego oraz 3 decyzje merytoryczno-płatnicze związane z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy niezgodności zostały usunięte. Nałożono ogółem 5 mandatów karnych na łączną kwotę 750 zł. Spośród nadzorowanych obiektów tej grupy 97 zakładów wdrożyło instrukcje GHP/GMP, a 30 obiektów posiada wdrożony system HACCP. Pozostałe obiekty są na etapie opracowywania dokumentacji systemowej.

W podgrupie bufetów przy zakładach pracy skontrolowano 1 zakład, w którym przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Obiekt sklasyfikowano jako niezgodny. Wydano 1 decyzję merytoryczno-płatniczą uwzględniającą koszty za przeprowadzone czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie prawa żywnościowego. Nałożono mandat karny w kwocie 150 zł.

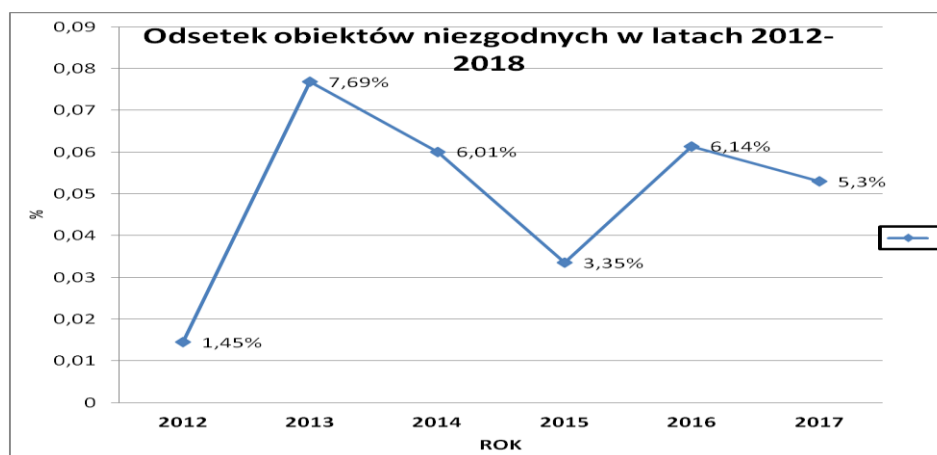
W podgrupie stołówki szkolne skontrolowano 13 zakładów, w tym 3 w systemie cateringowym. Łącznie przeprowadzono 17 kontroli w tym 1 kontrolę interwencyjną w zakresie oceny warunków przewozu posiłków szkolnych. Wydano 2 decyzje administracje merytoryczne nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń kuchennych (doprowadzenia do odpowiedniego stanu technicznego powierzchni ścian i sufitu, zapewnienia właściwego stanu technicznego urządzeń i sprzętu roboczego) oraz opracowania dokumentacji HACCP. Wydano 4 decyzje merytoryczno-płatnicze uwzględniające koszty za przeprowadzone czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie prawa żywnościowego oraz 2 decyzje merytoryczno-płatnicze związane z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy niezgodności zostały usunięte.

W podgrupie stołówki przedszkolne wydano 1 decyzję merytoryczno-płatniczą uwzględniającą koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie prawa żywnościowego.

W podgrupie inne zakłady żywienia przeprowadzono 22 kontrole sanitarne w tym 2 kontrole interwencyjne. Wydano 4 decyzje merytoryczno-płatnicze uwzględniające koszty za przeprowadzone czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie prawa żywnościowego oraz 1 decyzję merytoryczno-płatniczą związaną z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy niezgodności zostały usunięte. Ogółem nałożono 4 mandaty karne na łączną kwotę 600 zł.

VII.1.2. Zestawienie obiektów niezgodnych

Odsetek obiektów niezgodnych w 2018r. wyniósł **5,3 %** i jest niższy w porównaniu z 2017r., gdzie z oceną niezgodną sklasyfikowano 22 obiektów i wyniósł 6,14 %.



Wykres nr VII.6 Odsetek obiektów niezgodnych w latach 2012 – 2018

W roku sprawozdawczym 2018, w stosunku do 360 ocenionych obiektów, z oceną niezgodną sklasyfikowano 19 obiektów: 1 automat do lodów, 9 sklepów spożywczych, 6 zakładów żywienia zbiorowego otwartego w tym 2 zakłady małej gastronomii, 3 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego w tym 1 bufet przy zakładzie pracy oraz 2 inne zakłady żywienia. W pozostałych grupach obiektów, nie ujętych w powyższej tabeli, w 2018r. nie sklasyfikowano zakładów z oceną niezgodną.

Tabela nr VII. 7 Odsetek obiektów niezgodnych* w poszczególnych grupach obiektów w latach 2013-2018

Lp.	Grupa obiektów	2013	2014	2015	2016	2017	2018
1.	Automat do lodów	0%	0%	0%	0%	0%	12,5%
2.	Sklepy spożywcze	3,45%	13,55%	9,15%	7,28%	9,61%	6,5%
	w tym super, hipermarkety	0%	28,57%	22,22%	10,00%	33,33%	0%
3.	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	0%	4,85%	7,14%	1,22%	7,4%	8%
	w tym zakłady małej gastronomii	0%	2,89%	7,54%	0%	9,8%	4,55%
4.	Magazyny Hurtowe	0%	0%	0%	0%	14,29%	0%
5.	Ciastkarnie	0%	0%	33,33%	0%	0%	0%
6.	Browary i słodownie	0%	100% **	0%	0%	0%	0%
7.	Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego	0%	0%	0%	0%	0%	4,41%
	w tym bufet przy zakładzie pracy	0%	0%	0%	0%	0%	100%**
	w tym inne zakłady żywienia	0%	0%	0%	0%	0%	25%

* w odniesieniu do obiektów ocenionych w danym roku

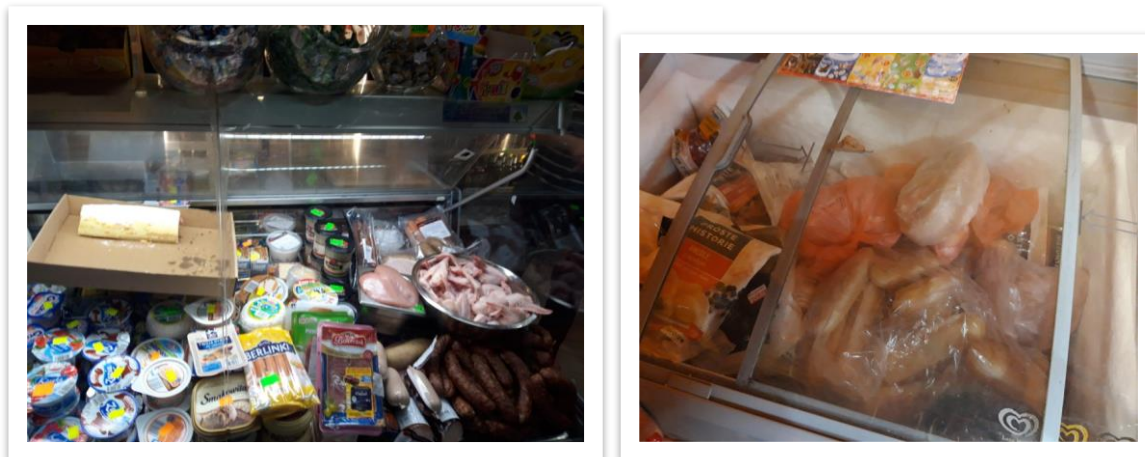
** W tej grupie zewidencjonowano w 2014r. 1 zakład, który uzyskał ocenę niezgodną

VII.1.3. Charakterystyka grupy obiektów o najgorszym stanie sanitarnym

Sklepy spożywcze

Według rejestru w 2018r. zewidencjonowano 318 sklepów spożywczych. Jest to najbardziej liczna grupa obiektów żywności stanowiąca 38,04 % ogółu zakładów nadzorowanych w 2018r. na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego. Wiele sklepów zmieniło właścicieli, powstały też nowe obiekty, część zlikwidowano lub przeniesiono do nowych pomieszczeń. 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 roku sprawozdawczym 2018 większość kontroli zaplanowano właśnie w tych małych sklepach. W 2018r. odsetek obiektów niezgodnych wyniósł 6,5 % w tej grupie i w porównaniu z rokiem ubiegłym (9,61% w 2017r.) jest mniejszy. Na 150 zakładów poddanych ocenie 9 uzyskało ocenę niezgodną. W 2018 r. ogółem w tej grupie obiektów przeprowadzono 202 kontrole sanitarne, w tym 11 kontroli interwencyjnych.

Rys. VII.8 Nieprawidłowości w sklepach spożywczych



Zdj. nr 7 i 8. Autor: Weronika Krych-Niezborała, Sekcji HŻŻ i PU, PSSE Czarnków

Na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego nieliczną grupę stanowią supermarkety, w 2018r zewidencjonowano ich 12. Są to miejsca obrotu, które posiadają odpowiednie urządzenia i sprzęt zapewniające odpowiednie warunki do przechowywania i sprzedaży żywności. We wszystkich supermarketach wdrożono zasady systemu HACCP. Jednak i w tej grupie coraz częściej zdarzają się przypadki niezachowania właściwego stanu sanitarno-porządkowego, spowodowane brakami kadrowymi lub brakiem dostatecznej powierzchni magazynowej w stosunku do przechowywanego i oferowanego do sprzedaży towaru. W tej grupie w 2018r. nie stwierdzono obiektów niezgodnych z wymaganiami.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte

W ewidencji w 2018r. w grupie zakładów żywienia zbiorowego otwartego zarejestrowano 118 obiektów, w tym 79 zakładów małej gastronomii. Do tej grupy obiektów zalicza się restauracje, smażalnie, obiekty typu fast-food oraz pijalnie piwa. Łącznie skontrolowano 95 obiektów, w których przeprowadzono 116 kontroli sanitarnych w tym 4 kontrole interwencyjne. Spośród skontrolowanych oceniono 75 zakładów, 6 z oceną niezgodną (4 zakłady żywienia zbiorowego otwartego i 2 zakłady małej gastronomii). Odsetek obiektów niezgodnych w 2018r. w porównaniu z rokiem 2017r. (17,4%) jest mniejszy i wyniósł 8,00 %.

- Stwierdzane uchybienia to:
- niewłaściwy stan techniczny powierzchni ścian, sufitów (zawilgocenia, odpryski),
 - 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).
 - brak określonego sposobu postępowania w celu zabezpieczenia obiektu przed szkodnikami,
 - 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

Automaty do lodów– W 2018r. zewidencjonowano 8 punktów produkujących lody z automatu. Skontrolowano i oceniono 8 obiektów w tym 1 z oceną niezgodną. Odsetek obiektów niezgodnych w 2018r. w porównaniu z rokiem 2017r. (0 %) jest większy i wyniósł 12,5%. Stwierdzane uchybienia to:

- niewłaściwa przestrzeń robocza i nieporządek w pomieszczeniach,
- niehigieniczne warunki przechowywania środków spożywczych,
- niehigieniczne warunki przechowywania odzieży własnej i roboczej personelu,
- niewłaściwy stan techniczny powierzchni ściany w pomieszczeniu socjalno-magazynowym,
- niezachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego,
- brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno epidemiologicznych.

Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte –W 2018r.odsetek obiektów niezgodnych w tej grupie wyniósł 8,00 %. W 2017r. nie sklasyfikowano w tej grupie obiektów niezgodnych . Spośród skontrolowanych oceniono 68 zakładów, 3 z oceną niezgodną (1 bufet przy zakładzie pracy i 2 inne zakłady żywienia).

Stwierdzane uchybienia to:

- niewłaściwa przestrzeń robocza i nieporządek w pomieszczeniach,
- niewłaściwy stan techniczny powierzchni posadzek, ścian, sufitów (zawilgocenia, zapleśnienia),
- niehigieniczne warunki przechowywania środków spożywczych,
- brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno epidemiologicznych.

Rys. VII.9 Nieprawidłowości w zakładach żywienia

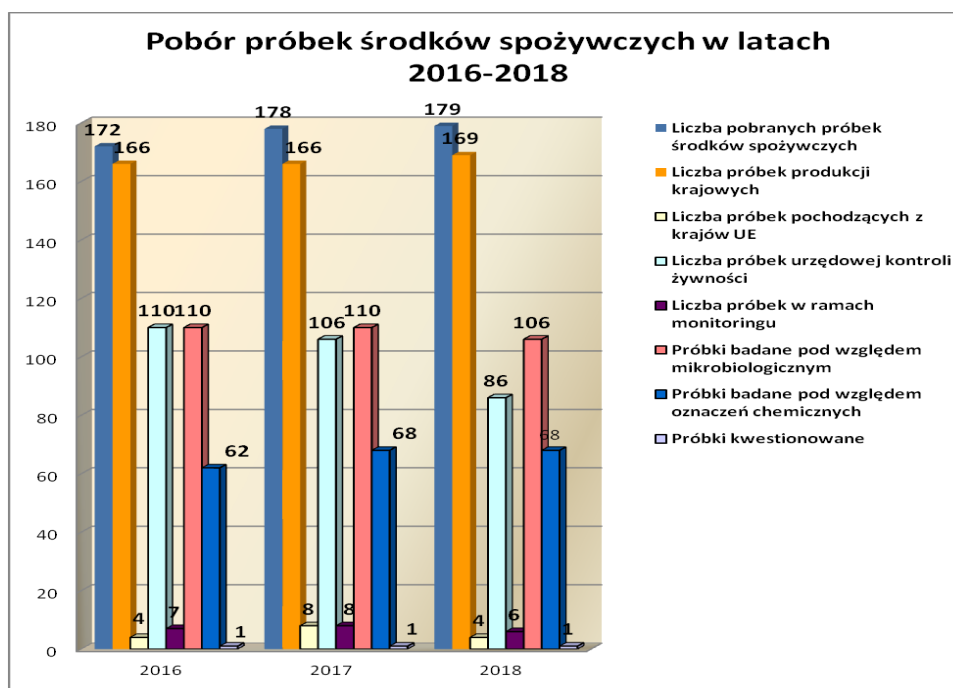


Zdj. nr 9,10,11. Autor Weronika Krych-Niezborala, Donata Madaj Sekcji HŻŻ i PU, PSSE Czarnków

VII.2. Jakość zdrowotna środków spożywczych, system RASFF

W roku sprawozdawczym 2018 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 2018 r.”.

Zgodnie z harmonogramem w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu do badań pobrano **179 próbek środków spożywczych**, w tym 169 próbek środków spożywczych produkcji krajowej, 4 próbki z Unii Europejskiej i 6 próbek z importu. W ramach urzędowej kontroli żywności ogółem pobrano 86 próbek, w zakresie monitoringu 6 próbek, a w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano 87 próbek .



Wykres nr VII.10. Pobór próbek środków spożywczych w latach 2016-2018 .

Pod względem mikrobiologicznym przebadano 106 próbek, żadnej próbki nie zakwestionowano, 1 wynik badań opatrzono uwagą ze względu wykrycia w 5 próbkach wyrobu ciastkarskiego z kremem bakterii przypuszczalnie *Bacillus cereus*.

Natomiast pod względem chemicznym przebadano 73 próbki środków spożywczych, zakwestionowano 1 próbkę, 6 wyników opatrzono uwagą ze względu na nieprawidłowe oznakowanie.

Próbka kwestionowana

- **Mąkę żytnią w kierunku oznaczeń ochratoksyny A, DON-** w związku z przekroczeniem dopuszczalnej zawartości Ochratoksyny A.

Próbki opatrzone uwagą ze względu na oznakowanie :

- **1 próbka środka spożywczego przeznaczonego do dalszego żywienia niemowląt.** W oznakowaniu zbadanej próbki w tabeli wartości odżywczej producent użył sformułowania % zalecanego dziennego spożycia. W myśl wymagań określonych w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (Dz. U. UE. L 304 z dnia 22.11..2011r, z późn. zm) prawidłowe określenie to: referencyjna wartość spożycia.

- **1 próbka środka spożywczego z grupy mleko następne dla niemowląt powyżej 6 miesiąca** W oznakowaniu ww. produktu użyto sformułowania ZDS – Zalecane Dienne Spożycie. W myśl Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. U. UE z dnia 22.11.2011r. z późn. zm.), prawidłowa informacja to: dzienna referencyjna wartości spożycia. Ponadto użył nazw witamin B₁, B₂, D₃, K₁ zamiast: tiamina, ryboflawina, witamina D i K.

- **1 próbka mleka następnego dla niemowląt powyżej 6 miesiąca życia.** W oznakowaniu ww. produktu użyto sformułowania „octan DL-alfa-tokoferolu i selenin sodu” W myśl Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013r. w żywności przeznaczony dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę do kontroli masy ciała prawidłowe określenie to octan DL-alfa-tokoferyli i selenian sodu. Ponadto zadeklarowano użycie dodatku lecytyna sojowa bez określenia nazwy kategorii składnika. W myśl Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. U. UE z dnia 22.11.2011r. z późn. zm.) dodatki do środków spożywczych muszą być oznaczone nazwą tej kategorii, po której podana jest szczegółowa nazwa.

- **1 próbka środka spożywczego pn. mleko Modyfikowane dla dzieci powyżej 1 roku życia.** W oznakowaniu ww. produktu użyto sformułowania „octan DL-alfa-tokoferolu”. W myśl Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013r. w żywności przeznaczony dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę do kontroli masy ciała prawidłowe określenie to octan DL-alfa-tokoferyli.

- **1 próbka środka spożywczego pn.: Tabletki musujące o smaku wiśniowym** W oznakowaniu ww. producent umieścił alkoholowe wielowodorotlenowe (sorbitole) których zawartość może przekraczać 10% W myśl Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. U. UE z dnia 22.11.2011r. z późn. zm.), powinna być zamieszczona informacja : „ spożycie w nadmiernych ilościach może mieć efekt przeczyszczający” Ponadto w wykazie zawartości witamin , składników mineralnych i innych aktywnych producent użył sformułowania: % realizacji zalecanego dziennego spożycia” prawidłowa informacja to: dzienne referencyjne wartości spożycia. Ponadto użył selenian sodu. Zgodnie z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu MZ w sprawie określenie to selenian (VI) sodu .

- **1 próbka pn.: tran z Rekina grenlandzkiego o smaku malinowym Suplement Diety.** W oznakowaniu ww. producent umieścił grafikę przedstawiającą owoce maliny oraz napis: „smakowita malina”. W składnikach nie zadeklarowano użycia owoców maliny, a jedynie nieokreślony aromat. W myśl określonych w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. U. UE L304 z dnia 22.11.2011r. z późn. zm.), i informacje na temat żywności nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd, w szczególności co do właściwości i składu środka spożywczego.

Monitoring obecności w obrocie kwestionowanych środków spożywczych prowadzony jest również w ramach funkcjonowania **systemu RASFF**. W 2018 roku otrzymano **9 powiadomień alarmowych** dotyczących następujących niebezpiecznych środków spożywczych:

- **Mleko początkowe dla niemowląt** kwestionowane z powodu zatruc bakterią Salmonella Agona u niemowląt w wieku poniżej 6 miesięcy.
- Produkt pn.: **Suszone owoce goji** pochodzące z Chin kwestionowany w sprawie stwierdzenia nikotyny na poziomie 2,8 mg/kg.
- Produkt pn.: **Mrożone truskawki** wyprodukowane w Polsce kwestionowany z powodu obecności wirusa WZW A, genotyp 1B.
- Produkt pn.: „**Naturalna woda źródłana Świętokrzyska**”, niegazowana kwestionowany z powodu obecności bakterii z grupy *coli*.
- Produkt pn.: **Jaja konsumpcyjne klasy A** kwestionowane z uwagi na obecność bakterii Salmonella Enteritidis w urzędowych próbkach środowiskowych.
- Produkt pn.: **Sezam biały niełuskany** kwestionowany z powodu stwierdzenia obecności pałeczek bakterii z rodzaju Salmonella.
- Produkt pn.: „**Sezam łuskany Bio**” kwestionowany z uwagi na wykrycie obecności bakterii Salmonella.
- Produkt pn.: **FRUGO BLACK MIX SOKÓW**, kwestionowany z powodu stwierdzenia obecności ciała obcego – kawałków szkła.

W wyniku podjętych kontroli interwencyjnych i przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego w podmiotach do, których trafiły ww. kwestionowane środki spożywcze w żadnym z podmiotów na terenie powiatu czarnkowsko - trzcianieckiego **nie stwierdzono w obrocie niebezpiecznych produktów**. W przypadku produktów pn. Jaja konsumpcyjne klasy A i „Naturalna woda źródłana Świętokrzyska”, niegazowana stwierdzono iż, ww. niebezpieczne środki spożywcze zostały wycofane ze sprzedaży i zabezpieczone w magazynie sklepu do czasu uzyskania dalszych informacji. Działania zostały powzięte po otrzymaniu z siedziby firmy informacji o konieczności wycofania z półek kwestionowanych produktów. Dla pozostałych kwestionowanych środków spożywczych ustalono, brak ich w sprzedaży (wysprzedane klientom indywidualnym, nie trafiły kwestionowane partie do sklepu). Ustalenia z podjętych działań na bieżąco przekazywano do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu.

W 2018 r. prowadzono również nadzór nad suplementami diety, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środkami wzbogaconymi witaminami lub składnikami mineralnymi. Nadzór prowadzony był głównie w trakcie bieżących kontroli sanitarnych w sklepach spożywczo-przemysłowych i marketach, 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 2018 r. przeprowadzono **10 kontroli** w zakresie oceny oznakowania suplementów diety, w tym 6 w supermarketach ze stanowiskami o danym asortymencie, 1 w sklepach drogerijnych, 2 w sklepach spożywczo-przemysłowych, 1 na siłowni sportowej.

W roku sprawozdawczym 2018 r. w ww. obiektach dokonano oceny oznakowania 12 środków spożywczych:

- **11 suplementów diety**
- **1 środek spożywczy specjalnego przeznaczenia żywieniowego zaspokajającego zapotrzebowania organizmu przy intensywnym wysiłku.**

W oznakowaniu ocenionych środków spożywczych nie stwierdzono nieprawidłowości.

Za pomocą portali internetowych w zakresie oceny oznakowania sprawdzono **3 suplementy diety** z pośród których **1 zakwestionowano** w zakresie opisu danego produktu zamieszczonego na stronie internetowej:

- rozbieżności w przypadku podania informacji żywieniowej dotyczącej zawartości składników mineralnych, a mianowicie przy składnikach podano *%RDA, a w wyjaśnieniu *ZDS – procent realizacji zalecanego dziennego spożycia;
- niewłaściwego sposobu wyrażenia wykazu składników – wykaz składników poprzedzony wyrażeniem „skład”, a zgodnie art. 18 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 wykaz składników musi być poprzedzony nagłówkiem „składniki” lub zawierać ten wyraz;
- nie umieszczenia stwierdzenia „przechowywać w miejscu niedostępnym dla małych dzieci” (informacja ta musi być umieszczona na opakowaniu suplementu diety zgodnie z § 5 ust. 2 pkt 6 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 09.10.2007r. w sprawie składu i oznakowania suplementów diety).

Dokonano także kontroli portali internetowych w zakresie sprawdzenia dostępności, na stronie internetowej Sklepu medycznego znajdującego się na terenie powiatu czarnkowsko – trzecieckiego, kwestionowanych suplementów diety/środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego – nie stwierdzono niebezpiecznych produktów w sprzedaży.

Ponadto **3 suplementy diety** oceniono pod kątem zafałszowania substancjami które mogą wykazywać właściwości farmakologicznie czynne (w szczególności sildenafil, tadalafil, wardenafil oraz sibutramina) oraz hormonami, sterydami i substancjami zabronionymi z listy WADA. Spośród ocenionych produktów nie stwierdzono w składach substancji zakazanych. Oceniono oznakowanie **3 produktów dla sportowców** zalecanych przy intensywnym wysiłku fizycznym, pod kątem zgodności wprowadzanych środków spożywczych z rozporządzeniem 953/2009 w sprawie substancji, które mogą być dodawane w szczególnych celach odżywczych do żywności specjalnego przeznaczenia z uwzględnieniem substancji zabronionych w sporcie spośród wymienionych w liście substancji i metod zabronionych, publikowanej przez Światową Agencję Antydopingową. W ocenionych produktach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie rozporządzenia Komisji (WE) 953/2009 i listy substancji i metod zabronionych, publikowanej przez Światową Agencję

VII.3 Nadzór nad przedmiotami użytku i kosmetykami

Na terenie działalności Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Czarnkowie funkcjonuje 1 wytwórnia przedmiotów użytku. Zakład zajmuje się produkcją wyrobów do kontaktu z żywnością z tworzyw sztucznych (pojemniki, miski, sztucce, tacki itp.), innych artykułów gospodarstwa domowego typu kosze, wieszaki, wiadra, wanienki itp., ponadto wykonywane są worki z folii LDPE na własny użytek. Zatrudnionych ok. 200 osób. Produkcja działa całodobowo w systemie czterozmianowym; pakowanie wytworzonych artykułów odbywa się w systemie jednozmianowym. Zakład działa na zasadzie podwykonawstwa: produkuje na zlecenie firmy zewnętrznej, które są jednocześnie dostawcami surowców (tworzyw, barwników), form do produkcji wyrobów i które wprowadzają wyprodukowany towar do obrotu. Stosowane tworzywa konstrukcyjne: polipropylen, polietylen, polistyren, poliamid, ABS. Obiekt składa się z hal produkcyjnych, pomieszczeń pakowni (półfabrykaty – klejone, pakowane, etykietowane), zlokalizowanych przy nich sanitariatów damskich i

męskich, pomieszczeń magazynowych na barwniki (główny, podręczne – przechowywane na regałach); magazynu form; pomieszczeń socjalnych (kuchennego ze zlewozmywakiem 2-komorowym, jadalni, sanitariatów z umywalkami do mycia rąk z bieżącą ciepłą i zimną wodą, szatni personelu) oraz pomieszczeń administracyjnych i palarni. Wyznaczono miejsca składowania wyrobów i półfabrykatów – opisane, zabudowane wiaty przy halach produkcyjnych. W kompleksie hal ustawione są ciągi wtryskarek do produkcji wyrobów. Park maszynowy wyposażony jest w ponad 30 urządzeń termoformujących. Proces produkcji polega na wsypaniu do maszyny odpowiednio zestawionego surowca (rodzaju tworzywa, barwnika - gdzie ulega stopieniu i w postaci płynnej, pod odpowiednim ciśnieniem, wtryskaniu do formy; tam ulega wystudzeniu tworząc określony wyrób). Dopuszczenie surowca do przetwarzania jest zatwierdzone przez technologa zakładu na podstawie karty charakterystyki (dojście po symbolu surowca). Produkowane wyroby są kontrolowane przez kontrolera jakości pod kątem wybarwienia, jakości oraz spełnienia swojej funkcji. Znane są procedury kontroli procesu produkcyjnego potwierdzające, że gotowe materiały spełniają wymagania na każdym etapie produkcji. Zapewniono dokumenty umożliwiające identyfikację substancji wejściowych w zakresie partii stosowanych w procesie produkcji /na zleceniach, przy produkcji, dopisywany jest nr partii surowca z którego dany wyrób jest wykonywany/, warunków pracy maszyn stosowanych w procesie produkcyjnym, zapisów z procesów produkcyjnych oraz przeprowadzonych kontroli jakości. Substancje wyjściowe spełniają kryteria określone w przepisach w zakresie bezpieczeństwa oraz są zapewnione odpowiednie warunki przechowywania i magazynowania wyrobów i półfabrykatów z tworzyw sztucznych zapewniające im ochronę przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi; opracowano m.in. instrukcję magazynowania/składowania materiałów, surowców. Okresowo również kontrolowane i weryfikowane są parametry oraz specyfikacje zapewniające zgodność wyrobu z wymaganiami. W ramach wewnętrznych procedur zapewniono dokumentowanie stwierdzanych niezgodności i podejmowanych działań kontrolnych. W zakresie śledzenia drogi materiału i wyrobu – traceability: wdrożono system śledzenia drogi substancji/materiałów wyjściowych i gotowych wyrobów. Dostarczonym materiałom wejściowym towarzyszą informacje na etykietach dotyczące ich pochodzenia. 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. Zakład uzyskał certyfikat opracowania i wdrożenia systemu zarządzania jakością zgodnego z normą PN-EN ISO 9001:2015 w zakresie producenta wyrobów z tworzyw sztucznych wydanego. W roku 2018, w obiekcie, przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną z kategoryzacją zakładu, w wyniku której stwierdzono zachowanie bieżącego stanu czystości i stanu technicznego w obiekcie.

W 2018 r. nadzorem objęto 15 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 2 hurtownie i 13 sklepów. Skontrolowanych zostało 5 zakładów, w których łącznie przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych, w tym 2 kontrole z kategoryzacją i 2 kontrole interwencyjne dot. powiadomienia alarmowego otrzymanego w ramach funkcjonowania systemu RASFF.

Zgodnie z harmonogramem poboru prób na rok 2018 r. do badań laboratoryjnych pobrano 6 próbek materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, w tym 4 próbki krajowe (wyrób szklany i wyroby melaminowe), 1 z importu (wyrób z tworzywa sztucznego) oraz 1 próbkę pochodzącą z UE (wyroby szklane). Badanych próbek nie zakwestionowano.

W ramach systemu RASFF otrzymano 1 powiadomienie alarmowe dotyczące kwestionowanego przedmiotu użytku z Bangladeszu tj. „łyżka wazowa”, w związku ze

stwierdzeniem migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych z wyrobu. Na podstawie otrzymanej listy dystrybucyjnej ustalono 2 odbiorców kwestionowanego produktu z terenu powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego. W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych interwencyjnych w powyższych obiektach ustalono, iż w sklepach podjęto procedurę wycofywania z obrotu, towar został zabezpieczony do czasu odbioru przez magazyn centralny sieci.

W 2018 r. nadzór nad kosmetykami prowadzony był w drogeriach i podczas kontroli w sklepach spożywczych i marketach na wydzielonych stoiskach z tym asortymentem. Ogółem w 2018 r. zewidencjonowano 7 obiektów obrotu kosmetykami. Skontrolowane zostały 4 zakłady, w których łącznie przeprowadzono 4 kontrole sanitarne, w tym 2 tematyczne w zakresie sprawdzenia występowania w obrocie produktów kosmetycznych zamieszczonych w notyfikacjach systemu RAPEX. Do badań laboratoryjnych w bieżącym roku pobrano 2 próbki kosmetyków tj. żel do mycia ciała i włosów 2 w 1 oraz szampon i żel pod prysznic 2 w 1 dla dzieci w kierunku oznaczeń mikrobiologicznych. Zbadanych próbek nie zakwestionowano. Zgodnie z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawnych oceniono 2 opakowania jednostkowe kosmetyków (szampon wzmacniający z odżywką do włosów przefiltrujących się oraz tonik do cery tłustej, mieszanej, normalnej). Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2018 r. otrzymano powiadomienie w systemie RAPEX dotyczące kosmetyków uznanych za stwarzające zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów tj. zestaw cieni oraz puder. W notyfikowanych wyrobach wykryto włókna azbestu. Na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego nie zarejestrowano sklepów powyższej sieci. Podjęte w sprawie działania obejmowały sprawdzenie w lokalnych sklepach drogeryjnych obecności kwestionowanych produktów kosmetycznych. Przeprowadzono 4 kontrole sanitarne, w wyniku których nie stwierdzono w sprzedaży notyfikowanych wyrobów.

Ponadto przeprowadzono kontrolę przestrzegania przepisów Rozporządzenia Komisji (UE) nr 655/2013 z dnia 10 lipca 2013 r. określającego wspólne kryteria dotyczące uzasadniania oświadczeń stosowanych w związku z produktami kosmetycznymi w obiekcie obrotu kosmetykami – drogeria. W trakcie kontroli dokonano przeglądu wprowadzanych do obrotu produktów kosmetycznych z poszczególnych asortymentów pod kątem zgodności stosowanych na opakowaniach oświadczeń. Do szczegółowej oceny wybrano dwa produkty: Krem-emolient barierowy na powieki i wokół oczu oraz Balsam do ciała do skóry atopowej i bardzo suchej. Stwierdzono nieprawidłowe oświadczenia, budzące wątpliwości i mogące potencjalnie wprowadzać konsumenta w błąd:

- Krem-emolient barierowy na powieki i wokół oczu; w oznakowaniu produktu zamieszczono informację: „Emolient barierowy (...) zmniejsza stany zapalne, dzięki czemu ogranicza możliwość wtórnego nadkażenia bakteryjnego lub grzybiczego”;
- Balsam do ciała do skóry atopowej i bardzo suchej; w oznakowaniu produktu /naklejka z polskim tłumaczeniem/ zamieszczono informację: „Wskazania: codzienne leczenie bardzo suchej skóry z tendencjami atopowymi u dzieci i dorosłych”.

Użycie na opakowaniu kosmetyku powyższych informacji wskazuje na niezgodność z Rozporządzeniem Komisji (UE) Nr 655/2013 z dnia 10 lipca 2013r. określającym wspólne kryteria dotyczące uzasadniania oświadczeń stosowanych w związku z produktami kosmetycznymi:

- w pkt 4.1. załącznika do ww. rozporządzenia „Zgodność ze stanem faktycznym”, który mówi, iż „opis działania produktu nie może wykraczać poza to, co można potwierdzić dostępnymi dowodami” - produkty poprzez użycie powyższych sformułowań są

prezentowane jako posiadające właściwości leczenia bądź zapobiegania chorobie, co daje generalny odbiór - produkt działa leczniczo;

- w pkt 6.2. załącznika „Świadome podejmowanie decyzji”, w myśl którego „Oświadczenia stanowią nieodłączną część produktów i zawierają informacje pozwalające przeciętnemu użytkownikowi końcowemu na dokonanie świadomego wyboru” – informacje zawarte na opakowaniach produktów mogą wskazywać na to, iż są to produkty lecznicze.

Pisma w sprawie stwierdzonych niezgodności z kryteriami zostały przesłane do właściwych miejscowo ze względu na siedzibę producenta produktu kosmetycznego państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych w celu podjęcia działań wyjaśniających.

VII.4 Ocena sposobu żywienia

W roku sprawozdawczym 2018 w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego oceniono 58 jadłospisów dekadowych:

- 49 jadłospisów w stołówkach przedszkolnych (w tym 13 jadłospisów w placówkach prowadzących żywienie w systemie cateringowym);
- 9 jadłospisów w stołówkach szkolnych (w tym 0 w systemie cateringowym)

Ocenę jadłospisów przeprowadzono metodą jakościową, przy której zostały wzięte poszczególne elementy będące składową produkcji pełnowartościowych posiłków w ramach prowadzonego w placówkach żywienia dzieci i uczniów:

- zapewnienie w serwowanych daniach udziału środków spożywczych pochodzących z różnych grup żywności: produktów będących źródłem pełnowartościowego białka (mleka i napojów mlecznych, mięsa, wędlin, ryb, sera); zawierających węglowodany złożone, takie jak przetwory zbożowe, warzywa i owoce (zwraca się uwagę na sezonowość ich występowania, dostateczny udział w żywieniu warzyw i owoców w postaci surowej); produktów z tzw. grubego przemiału zawierających większą ilość błonnika, witamin, makro- i mikroelementów;
- częstotliwość podawania produktów z poszczególnych grup żywności;
- komponowanie zestawów żywieniowych w zależności od możliwości sezonowych;
- urozmaicenie w doborze produktów i sposobu przyrządzania potraw;
- uwzględnianie prawidłowego rozkładu czasowego wydawania posiłków;
- dostosowanie do wieku i zapotrzebowania danej grupy żywieniowej.

Jadłospisy 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*. Wśród ocenionych jadłospisów stwierdzono niezgodności w:

➤ **11 stołówkach przedszkolnych (w tym 4 w systemie cateringowym)**

Zgodnie z Rozporządzeniem z dnia 26 lipca 2016 r. nie dostarczono:

- 1) warzywa/owocu w każdym posiłku każdego dnia (np. w śniadaniu podano tylko 3 razy w zestawieniu dekadowym lub kilka razy nie podawano w śniadaniu i w podwieczorku w ramach tego samego dnia);
- 2) co najmniej dwóch porcji mleka lub produktów mlecznych (np. przez kilka dni w jadłospisie dekadowym zapewniano 1 porcję; w pozostałe dni nie podano produktu mlecznego);
- 3) co najmniej raz w tygodniu porcji ryby (w ramach jadłospisu dekadowego - brak w jednym tygodniu);

- 4) nie spełnienie wytycznej, aby „środki spożywcze stosowane w żywieniu dzieci i młodzieży spełniały odpowiednie wymogi dla danej grupy wiekowej, wynikające z ogólnych norm żywienia dla populacji polskiej” – posiłki przedszkolne powinny dostarczać 75% całodziennego zapotrzebowania na energię oraz odpowiednią ilość składników odżywczych: występują błędy w zakresie dań obiadowych w ramach których, podawany jest niepełnowartościowy obiad jednodaniowy np. 3 x w tygodniu zupa + np. kupne ciastko/serek homogenizowany, 2 x II danie;
- 5) stosowanie w żywieniu produktów zawierających w swoim składzie syrop glukozowo-fruktozowy/na pierwszym miejscu w wykazie składników cukier (ciastka, kupne desery czekoladowe, kupne soki wymagające rozcieńczenia).

➤ **3 stołówkach szkolnych (w tym 0 w systemie cateringowym)**

Zgodnie z Rozporządzeniem z dnia 26 lipca 2016r. nie dostarczono:

- 1) porcji ryby w jednym tygodniu zestawienia dekadowego;
- 2) warzywa/owocu w każdym posiłku każdego dnia (brak kilka dni w zestawieniu dekadowym);
- 3) co najmniej jednej porcji z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych;
- 4) nie spełnienie wytycznej, aby „środki spożywcze stosowane w żywieniu dzieci i młodzieży spełniały odpowiednie wymogi dla danej grupy wiekowej, wynikające z ogólnych norm żywienia dla populacji polskiej” – posiłek obiadowy w żywieniu szkolnym powinien dostarczać 30% całodziennego zapotrzebowania na energię oraz odpowiednią ilość składników odżywczych: występują błędy w zakresie dań obiadowych w zestawieniu dekadowym, w ramach których, podawany jest niepełnowartościowy obiad jednodaniowy – głównie zupa;
- 5) stosowanie w żywieniu produktów nie zalecanych w ramach żywienia dzieci i młodzieży /sztuczne koncentraty spożywcze zawierające glutaminian sodu, środki spożywcze ze zbyt dużą ilością cukru, tłuszczu/.

Pozostałe jadłospisy opracowane zostały prawidłowo, stanowiąc w praktyce źródło podstawowych składników odżywczych i budulcowych. Drobne uwagi, przekazywane kierownictwu placówek, były realizowane na bieżąco.

Na ocenę jadłospisów w stołówkach przedszkolnych i szkolnych istotny wpływ ma sposób prowadzenia żywienia w powyższych placówkach. Obszar powiatu czarnkowsko-trzcianieckiego w dużej mierze stanowią tereny wiejskie. W części przedszkoli zlokalizowanych na nich (głównie oddziały 5-godzinne) nie jest to zawsze pełne wyżywienie. Posiłki obejmują często śniadanie / II śniadanie i obiad jednodaniowy, ewentualnie drobny podwieczorek. Wynikiem ograniczenia liczby posiłków i braku odpowiedniego ich komponowania pod kątem stosowania środków spożywczych z poszczególnych grup żywności są nieprawidłowości związane z brakiem pokrycia odpowiedniego zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze. Niezgodności wynikają m.in. ze zbyt niskiej stawki żywieniowej, braku możliwości zapewnienia odpowiedniej liczby personelu oraz zastosowanego w konsekwencji sposobu przygotowywania posiłków. W szkołach żywienie odbywa się głównie w formie dożywiania w postaci ciepłego posiłku jednodaniowego.

Placówki wykazują zainteresowanie i realizują programy zdrowotne mające na celu W marcu 2018 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie oraz pracownik Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku przekazali informacje z zakresu prawidłowego żywienia i aktywności fizycznej, prowadząc pogadanki tematyczne z uczniami szkoły podstawowej.

Tabela nr VII. 11 Wyniki kontroli przeprowadzonych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w nadzorowanych jednostkach systemu oświat

Lp.	Typ obiektów	Liczba obiektów		Liczba przeprowadzonych kontroli		Liczba obiektów, w których stwierdzono niezgodności		Liczba wydanych decyzji administracyjnych			Liczba mandatów /na kwotę	Uwagi i dodatkowe wyjaśnienia
		Nadzorowanych	Skontrolowanych	Ogółem	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ	Ogółem	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ	W celu poprawy stanu sanitarnego	PWIS nakładających kary pieniężne /na kwotę	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ/na kwotę		
1)	Sklepiki szkolne	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
2)	Stołówki szkolne	18	13	17	9	4	3	0	0	0	0	-
3)	Stołówki w przedszkolach	52	51	51	49	12	11	0	0	0	0	-
4)	Stołówki w bursach i internatach	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	-
5)	Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	-

VII.5 Współpraca z innymi jednostkami kontrolnymi

W roku sprawozdawczym 2018 Sekcja Higieny Żywności i Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Czarnkowie pozostała w stałej współpracy z Państwową Inspekcją Weterynaryjną. W dniu 15 listopada 2018 r. podpisano 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. Działania prowadzono w oparciu o powyższe porozumienie. W jego następstwie zostały wytypowane zakłady będące pod wspólnym nadzorem obu inspekcji, zakłady, które przejdą pod nadzór Powiatowego Lekarza Weterynarii (PLW) oraz zakłady, które Powiatowy Lekarz Weterynarii przekaze Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu (PPIS), co odbyło się w formie pisemnej. Podjęto wspólne kontrole w celu kompleksowej oceny kontrolowanych zakładów w ramach nadzoru nad jakością zdrowotną środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego. Pracownicy obu inspekcji przeprowadzili 2 kontrole w wytwórniach żywności (przygotownie kurczaków na rożen). W zakładach nie stwierdzono nieprawidłowości. Ponadto kontynuowano współpracę w zakresie prowadzonego nadzoru nad sprzedażą produktów pochodzenia zwierzęcego zawierających mięso wieprzowe lub dzików na lokalnych targowiskach i bazarach, w związku z występowaniem przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF). Plan kontroli na dany kwartał był przekazywany do Inspektoratu Weterynarii w formie pisemnej przez Inspekcję Sanitarną. Przeprowadzone kontrole sanitarne ruchomych punktów sprzedaży i obchód targowisk nie wykazały nieprawidłowości w tym zakresie.

W 2018 r. w ramach współpracy:

- realizowano porozumienie dotyczące współdziałania organów urzędowej kontroli (PIS, IOŚ, PIORiN, IJHARS) w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego w 2018 roku. Przeprowadzono wspólnie 2 kontrole:
 - z przedstawicielem Inspekcji Ochrony Środowiska – Delegatura w Pile u producenta rolnego warzyw i owoców w obszarze higieny oraz warunków stosowania nawozów, ich przechowywania, badań gleby. W następstwie kontroli organ PIS wydał drobne zalecenia dotyczące stanu higienicznego, z nakazem natychmiastowego usunięcia; WIOŚ nie stwierdził nieprawidłowości;
 - z przedstawicielem Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Oddział w Czarnkowie u producenta rolnego owoców - jabłka w zakresie higieny i stosowanych środków ochrony roślin; w kontrolowanym obiekcie nie stwierdzono nieprawidłowości.

Dwie inspekcje pobrały próbki do badań laboratoryjnych (PIS – ogórek świeży gruntowy, w kierunku oznaczenia metali ciężkich; WIOŚ – gleba, w kierunku oznaczenia metali ciężkich, N, P, K). W obu przypadkach nie stwierdzono nieprawidłowości.

VIII. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

VIII.1 OCENA ODDZIAŁYWANIA PRZEDSIĘWZIĘCIA NA ŚRODOWISKO

W roku 2018 wydano ogółem **50 opinii sanitarnych w sprawie oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko**, w tym:

- w **19** przypadkach stwierdzono konieczność przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko,
 - w **23** przypadkach takowa konieczność nie zaistniała,
 - **8** opinii dotyczyło uzgodnienia warunków higienicznych i zdrowotnych przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

Ilość nowych przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko na terenie powiatu czarnkowsko – trzcianeckiego w analizowanym roku 2018 w stosunku do roku 2017 (35 opinii) kształtuje się na wyższym poziomie, zwiększyła się o 15 inwestycji.

Propozycje odstąpienia od konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko dotyczyły m.in.: sieci ciepłowniczej, inwestycji wykorzystujących energię odnawialną głównie elektrowni słonecznych oraz farm fotowoltaicznych, małej retencji oraz przeciwdziałaniu erozji wodnej na terenach nizinnych, budowie studni głębinowej, budynków mieszkalnych, 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.

Bezwzględny obowiązek przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko nałożono na inwestycje mogące mieć negatywny wpływ na środowisko oraz zdrowie ludzi, a w szczególności w odniesieniu do nowo projektowanych zakładów produkcyjnych i stacji paliw, nowo projektowanych linii produkcyjnych oraz budowli rolniczych.

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 2008r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz ocenach oddziaływania na (Dz. U. z 2018 r. poz. 2081 z późn. zm.), dla których sporządzenie raportu o oddziaływaniu na środowisko było oraz mogło być wymagane.

VIII.2 STRATEGICZNA OCENA ODDZIAŁYWANIA NA ŚRODOWISKO

W analizowanym roku uzgodniono zakres i stopień szczegółowości informacji **22 prognoz** 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 ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2018 r. poz. 2081 z późn. zm.). Uzgodniono **26 projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego** w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko na podstawie art. 17 pkt 6 lit. b tiret 2 ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (Dz. U. z 2018 r. poz. 1945) w powiązaniu z art. 58 ust. 1 pkt 3 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 2018 r. poz. 2081 z późn. zm.). Suma uzgodnień była porównywalna z rokiem 2017 (44 uzgodnienia). Wszystkie prognozy oddziaływania na środowisko uzgodniono w formie opinii sanitarnej.

VIII.3 DOKUMENTACJE PROJEKTOWE

W roku 2018 wydano łącznie **27 uzgodnień w formie opinii sanitarnej dla przedłożonych dokumentacji projektowych**. Zdecydowanie największa liczba uzgodnień dotyczyła dokumentacji dla zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, rehabilitacyjnych i odnowy biologicznej. Uzgodniono również w formie opinii sanitarnej projekty pracowni cukierniczej, sklepów spożywczo – przemysłowych, lokali gastronomicznych, siłowni sportowej, podmiotu leczniczego, punktu przedszkolnego oraz rybakówki. Ilość uzgodnień była porównywalna z rokiem 2017 (26 uzgodnień).

VIII.4 DOPUSZCZENIA DO UŻYTKOWANIA OBIEKTÓW

W roku sprawozdawczym dokonano łącznie **13 dopuszczeń do użytkowania zrealizowanych obiektów budowlanych**. Wszystkie dopuszczenia do użytkowania dokonano bez wniesienia uwag w zakresie sanitarno – higienicznym. Liczba ta była ponad dwukrotnie wyższa niż w roku 2017 (4 dopuszczenia).

VIII.5 DECYZJE PŁATNICZE

Wydano **ogółem 33 decyzje**, dotyczące opłat za wykonywane czynności w pionie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego:

- **24** decyzje - w związku z uzgodnieniem dokumentacji projektowej pod względem wymagań sanitarno-higienicznych,
- **9** decyzji - za czynności kontrolne w związku z dopuszczeniem do użytkowania.

VIII.6 WIZJE LOKALNE, OGLĘDZINY

W roku 2018 nie przeprowadzono żadnych wizji lokalnych.

VIII.7 WARUNKI ZABUDOWY TERENU

W analizowanym roku 2018 dokonano **205 postanowień** warunków zabudowy terenu. Liczba ta była porównywalna do roku 2017 (213 uzgodnień).

VIII.8 PROGRAMY DOSTOSOWANIA

W roku sprawozdawczym 2018 nie uzgadniano żadnych programów dostosowawczych dla podmiotów leczniczych.

VIII.9 ODWOŁANIA – ZAŻALENIA – SKARGI

W analizowanym roku 2018 zarejestrowano 2 zażalenia na postępowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w zakresie swoich ustawowych obowiązków. Pierwsze zażalenie dotyczyło postanowienia Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Czarnkowie w sprawie uzgodnienia pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych warunków zabudowy dla inwestycji polegającej na rozbudowie części budynku mieszkalnego wielorodzinnego z możliwością budowy bezpośrednio przy granicy. Drugie zażalenie dotyczyło prośby o podjęcie działań, w sprawie samowolnej przebudowy budynku chlewni polegającej na zamontowaniu rusztów w budynku chlewni w miejscowości Sarbka.

VIII.10 PODSUMOWANIE

W roku 2018 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie wydał ogółem **437 opinii sanitarnych** 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 2019 r., poz. 59). Opinie te dotyczyły szerokiego spektrum tematyki ochrony zdrowia ludzkiego oraz środowiska przyrodniczego, w którym egzystuje człowiek.

W roku analizowanym 2018 uległa zmniejszeniu ogólna liczba wydanych opinii sanitarnych w stosunku do roku 2017. Zdecydowany wzrost wydawanych opinii sanitarnych w formie postanowienia zaobserwowano głównie dla warunków zabudowy terenu wydawanych w trybie art. 106 § 5 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. - Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2018 r., poz. 2096 z późn. zm.).

W przypadku przedsięwzięć, które zostały poddane ocenie oddziaływania na środowisko liczną grupę stanowią budowle rolnicze oraz inwestycje zakładów produkcyjno – przemysłowych.

Dla przedsięwzięć związanych z budowlami rolniczymi wynikały pewne trudności związane z odległościami od zabudowy mieszkaniowej oraz stwierdzenie faktycznego braku oddziaływania na zdrowie ludzi w zakresie hałasów i odorów innych uciążliwości związanych z eksploatacją budowli. Znaczną grupę stanowiły również inwestycje proekologiczne m.in. farmy fotowoltaiczne i elektrownie słoneczne.

IX. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA



IX.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 2012-2016. 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 następujące działania:

- **Bezpieczne Walentynki** - dnia 14 lutego wraz z KPP w Czarnkowie przeprowadzoną wspólną akcję- „Bezpieczne Walentynki 2018”. Podczas tej wspólnej akcji rozdawano ulotki, zakładki do książek oraz podkładki o tematyce profilaktycznej z zakresu zapobiegania zakażeniom HIV.



Zdj. nr 12 i 13. Bezpieczne Walentynki

- **Szkolenie na temat: „Dróg zakażenia HIV/AIDS”.** W ramach obchodów Bezpiecznych Walentynek dnia 8 lutego 2018r przeprowadzono szkolenie dla młodzieży w Edukacji Lubasz w Lubaszu dla uczniów klasy II Gimnazjum. W szkoleniu udział wzięły 11 uczniów, co stanowi 100 % ogólnej liczby uczniów tejże klasy. Każdy z uczestników szkolenia otrzymał materiały edukacyjne : „podkładkę pod kubek”, broszurę- „Zakażenie przenoszone Drogą Płciową, czyli jak dbać o zdrowie”
- **Szkolenie MLZ –kontra HIV.** Szkolenie przeprowadzone 15 czerwca 2018 r. w zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Czarnkowie. W szkoleniu udział wzięło 20 uczniów. Podczas szkolenia odbyły się następujące zajęcia:
 - część teoretyczna(sytuacja epidemiologiczna w Polsce, omówienie terminów HIV oraz AIDS, przebieg zakażenia , jak rozwija się AIDS a na koniec przekazano adresy gdzie można wykonać badania(diagnostyka)

- część warsztatowa obejmowała (oś ryzyka zakażenia wirusem HIV, zakażenia ryzykowne, łańcuch zakażeń, asertywne zachowanie mówienie NIE, wykorzystano wskazówki jak unikać presji seksualnej oraz akceptacja osób zakażonych wirusem HIV).

- podczas szkolenia uczestnicy otrzymali materiały edukacyjne na; dróg zakażenia wirusem HIV - na koniec szkolenia uczestnicy otrzymali dyplom ukończenia szkolenia oraz kalendarz HIV/AIDS na rok 2018

W tym działaniu wykorzystano prezentację przygotowaną przez pracownika OZ i PZ.

- **Olimpiada HIV/AIDS** – w grudniu 2018 r. w zespole Szkół Leśnych w Goraju odbyła się olimpiada wiedzy na temat HIV, AIDS i chorób przenoszonych drogą płciową. Jak co roku Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Czarnkowie włączyła się w organizację tego przedsięwzięcia.



Zdj. nr 14 i 15. Zespół Szkół Leśnych w Goraju – Olimpiada HIV/AIDS

IX.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:

- **Szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia na temat: „ Szkodliwości palenia tytoniu”.** Dnia 19 listopada w Szkole Podstawowej w Jędrzejewie odbyło szkolenie, wzięło w nim udział 18 uczniów, co stanowi 100% ogólnej liczby uczniów tejże klasy.
- W okresie od maja do sierpnia pracownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia uczestniczył w licznych festynach rodzinnych organizowanych na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianieckiego. Osobom pełnoletnim dokonano pomiaru tkanki tłuszczowej oraz rozdawano ulotki o szkodliwości palenia tytoniu. Podczas tych festynów przepadano 250 osób.
- **Pogadanki nt: „Szkodliwości palenia tytoniu”-** Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Czarnkowie-23.05.2018r- 73 osob
- **Akcje prozdrowotne : „Kocham Cię Życie”, „Nie bądź żyła oddaj krew”, „Pieszko, konno, kajakiem, na kole”** - akcje odbyły się w maju i na przełomie października i listopada 2018r.



Zdj. nr 16, 17. Akcje prozdrowotne

IX.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.

Tab. Adresaci programu edukacyjnego „Trzymaj formę”.

ADRESACI: uczniowie klas V-VI szkoły podstawowej oraz gimnazjum			
Liczba szkół		Liczba dzieci	
podstawowych	gimnazjum	podstawówka	gimnazjum
4	1	743	50

W roku 2018 program realizowany był w 4 szkołach podstawowych z liczbą 743 uczniów oraz 1 szkół gimnazjalnych z liczbą 50 uczniów.

Podczas realizacji programu górujące tematy to: przyrządzanie sałatek, kanapek oraz surówek, układanie jadłospisów, odczytywanie etykiet, obliczanie BMI, testy wysiłkowe, rajdy rowerowe, zawody sportowe, festyny rodzinne.

W ramach realizacji programu przeprowadzono :

- festyn rodzinny w szkole podstawowej nr 2 w Trzciance, który odbył się dnia 30 maja,
- festyn rodzinny w Zespole Szkół w Rosku

IX.4. „Moje dziecko idzie do szkoły”



Cel: kształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności prozdrowotnych wśród rodziców.

Cele szczegółowe:

Cele szczegółowe:

- podniesienie poziomu wiedzy rodziców na temat wybranych elementów zdrowego stylu życia,

- uświadomienie rodzicom ich roli w kształtowaniu prawidłowych nawyków prozdrowotnych,
- zainteresowanie rodziców zdrowiem ich dzieci i czynnikami wpływającymi na jego zachowanie,
- przekonanie rodziców o słuszności podejmowanych działań profilaktycznych w domu, środowisku szkolnym.
- prawidłowe odżywianie, higiena osobista, bezpieczeństwo na drodze oraz higiena jamy ustnej.

Adresaci programu- „ Moje dziecko idzie do szkoły”

ADRESACI:		
dzieci w wieku wczesnoszkolnym ich rodzice oraz opiekunowie		
Liczba placówek	Liczba dzieci	Liczba rodziców
53 przedszkoli + 8 klas „O”	1816	1816

W ramach realizacji programu przeprowadzone następujące przedsięwzięcia:

- festyny rodzinne ,
- 40 wizytacji.



Zdj. nr 18. Czytanie bajek w przedszkolu

IX.5 Czyste powietrze wokół nas

Cel – propagowanie zdrowych zachowań wśród rodziców

Cele szczegółowe

- zwiększenie wiedzy wśród rodziców nt: szkodliwości palenia tytoniu
- skutki palenia papierosów w otoczeniu dzieci
- zwiększenie wiedzy wśród dzieci nt: szkodliwości palenia tytoniu

Adresaci programu

ADRESACI:		
dzieci w wieku wczesnoszkolnym ich rodzice oraz opiekunowie		
Liczba placówek	Liczba dzieci	Liczba rodziców
53 przedszkoli + 8 klas „O”	1816	1816

W ramach realizacji programu przeprowadzono następujące przedsięwzięcia:

- festyny rodzinnego
- 40 wizytacji

IX.1.6. „ Profilaktyka raka piersi”

W ramach trwającej owocnej **współpracy z Klubem „Amazonki”** w Krzyżu w roku 2018 było przeprowadzenie po raz trzeci wspólnej **Akcji Prozdrowotnej „Kocham Cię Życie”** dnia 21 października na terenie Zespołu Szkół w Krzyżu. Akcja ta została zorganizowana w ramach obchodów Europejskiego Dnia Walki z Rakiem. Zacieśniająca się współpraca Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej ze Stowarzyszeniem „Amazonki” w Krzyżu owocuje z roku na rok coraz to nowszymi kierunkami działań na rzecz mieszkańców powiatu czarnkowsko-trzcieńskiego. Takie wspólne akcje mają na celu przybliżenie tematu raka piersi, jak i wszelkiego rodzaju tematykę prozdrowotną.





Zdj. nr 19 i 20. Akcja - „ Kocham Cię Życie”

IX.7. „ Dopalacze”

- **Festyny rodzinne** odbyły się na przełomie maja- czerwca 2018r. Podczas tego przedsięwzięcia przeprowadzono 30 rozmów z osobami dorosłymi (których dzieci są w wieku buntu) na temat „dopalaczy” oraz środków psychoaktywnych.
- **Szkolenia z młodzieżą**- przeprowadzono 4 szkolenia , w których udział wzięło 161 uczniów
- **Szkolenie dla rodziców**- przeprowadzone zostało dnia 24 kwietnia w Szkole Podstawowej w Chełście. W szkoleniu udział wzięło 57 osób
- **przeprowadzenie ankiet wśród młodzieży nt: dopalaczy**- dnia 4 kwietnia wśród uczniów ze Szkoły Podstawowej w Rosku oraz Gulczu przeprowadzono 38 ankiet



Zdj. nr 21 i 22. Szkolenie nt.: dopalaczy

IX.8. Pozaprogramowa działalność prozdrowotna.

W ramach prowadzonych działań prozdrowotnych włączono się w pracę czarnkowsko-trzcianeckiej grupy PaT „Profilaktyka a TY”. Początkowo był to program sygnowany przez policję. Po zaprzestaniu prowadzenia tego programu przez Powiatową Komendę Policji, w związku z dużą aktywnością młodzieży i potrzebą kontynuowania tego programu, Powiatowa Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna w Czarnkowie wspólnie z Szkołami im. I. J. Paderewskiego prowadzonymi przez Edukację Lubasz w Lubaszu zorganizowała 9 czerwca 2018 r. Wielkopolski Profilaktyczny Przystanek PaT, nad którym patronat objął Starosta Powiatu Czarnkowsko – Trzcianeckiego, a partnerami zostali:

- Urząd Wojewódzki w Poznaniu,
- Starostwo Powiatowe w Czarnkowie,
- Młodzieżowy Dom Kultury w Trzciance,
- Liceum Ogólnokształcące im. S. Staszica w Trzciance,
- Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. J. Nojego w Czarnkowie.



Zdj. nr 23. Wielkopolski Przystanek PaT.



Zdj. nr 24. Wielkopolski Przystanek PaT.



Zdj. nr 25 i 26. Wielkopolski Przystanek PaT.

W ramach działalności grupy PaT w grudniu zorganizowano spotkanie w Kinie Światowid w Czarnkowie dla młodzieży z powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego. Podsumowano na nim całoroczną działalność oraz wystawiony został spektakl pt. „Nie Tacy” traktujący o tolerancji i życiu bez uzależnień.

Natomiast Natalia Brzeszczyńska opowiedziała o swoim życiu z niepełnosprawnością.



Zdj. nr 27. Przekazanie funkcji powiatowego lidera grupy PaT.



Zdj. nr 28. Uczestnicy spotkania.

Na zakończenie roku zorganizowana została IX Konferencja Zdrowia Publicznego „Zagrożenia zdrowia w placówkach oświatowych”. PPIS w Czarnkowie Beata Kościelska przedstawiła problem powracających chorób zakaźnych, natomiast Anna Majewska z gabinetu badania słuchu w ZZOZ Czarnków przedstawiła problem hałasu i jego wpływu na słuch.



Zdj. nr 29. Wykład na temat wpływu hałasu na słuch, na IX Powiatowej Konferencji Zdrowia Publicznego.

X. WNIOSKI

W roku 2018 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 2018 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.

W zakresie zaopatrzenia ludności w wodę i nadzoru nad jakością wody poziom zaopatrzenia ludności w wodę uległ spektakularnej poprawie. Po raz pierwszy wszystkie wodociągi produkowały wodę przydatną do spożycia pod względem fizykochemicznym.

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.