



**OCENA STANU SANITARNEGO
ORAZ SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA POWIATU
CZARNKOWSKO-TRZCIANECKIEGO W 2023 ROKU**

**POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
W CZARNKOWIE**

MARZEC 2024

Spis treści

Spis treści.....	2
WSTĘP	3
I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH	4
II. JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA	17
III. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK	26
IV. STAN SANITARNY OBIEKTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ.....	49
V. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY	58
VI. WARUNKI SANITARNE W SZKOŁACH I INNYCH PALCÓWKACH OŚWIATOWO- WYCHOWAWCZYCH.....	66
VII. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU.....	69
VIII. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY	94
IX. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA	98
X . PODSUMOWANIE.....	106
XI. WNIOSKI.....	106

WSTĘP

Państwowa Inspekcja Sanitarna w Czarnkowie w 2023 r. realizowała statutowe zadania zgodnie z „Planem zasadniczych przedsięwzięć na 2023 rok”, obejmującym główne kierunki działania, zasadnicze zamierzenia oraz harmonogram nadzoru nad obiektami, co służyło zapewnieniu wysokiego poziomu bezpieczeństwa sanitarno – higienicznego ludności powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego.

Zgodnie z ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023 r. poz. 338 ze zm.) sprawuje nadzór nad warunkami:

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

Państwowa Inspekcja Sanitarnej w Czarnkowie wykonywała wymienione zadania sprawując zapobiegawczy i bieżący nadzór sanitarny oraz prowadziła działalność zapobiegawczą i przeciwepidemiczną w zakresie chorób zakaźnych i zawodowych. Równie ważnym aspektem było promowanie zdrowego stylu życia poprzez działalność oświatowo-zdrowotną, nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody oraz chemikaliami. Powyższy cel realizowano na obszarze powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego, który sięga 1 808 km², a liczba ludności na dzień 30.12.2023 r. ogółem wynosiła: 84 020.

W 2023 roku, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie realizując swoje obowiązki współpracował w szerokim zakresie z władzami samorządowymi, innymi służbami i inspekcjami. Współpraca dotyczyła w szczególności bieżącego nadzoru sanitarnego i promocji zdrowia.

W przedstawionym „Stanie sanitarnym oraz sytuacji epidemiologicznej powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego w roku 2023” ujęto sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych oraz wyniki nadzoru sanitarnego prowadzonego przez poszczególne sekcje Powiatowej Stacji Sanitarno– Epidemiologicznej w Czarnkowie.

I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH

I. CELE I ZADANIA SEKCJI EPIDEMIOLOGICZNEJ

Sekcja Epidemiologii prowadzi działalność przeciwepidemiczną i zapobiegawczą w zakresie chorób zakaźnych, nadzoruje realizację systemu szczepień ochronnych, prowadzi postępowanie w sprawach osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych, opracowuje ilościowe zapotrzebowania na preparaty szczepionkowe dla przychodni i szpitali na terenie powiatu, prowadzi nadzór nad zgłoszonymi przypadkami NOP-ów, występującymi ogniskami epidemicznymi, sprawuje nadzór nad przestrzeganiem przepisów prawa dotyczących standardów higieniczno-sanitarnych w podmiotach wykonujących działalność leczniczą oraz zasad profilaktyki zakażeń szpitalnych.

W 2023 r. na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego przeprowadzono 47 kontroli sanitarnych podmiotów leczniczych.

I.1.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową.

W roku 2023 podobnie jak w roku poprzednim w PSSE w Czarnkowie **nie zarejestrowano** takich zachorowań jak: dur brzuszny, dury rzekome, czerwonka, zatrucia pokarmowe enterotoksyną gronkowcową oraz grzybami. Dodatkowo odnotowano pojedyncze przypadki zatrucia toksyną botulinową, WZW typu A, leptospirozę oraz zakażenie wywołane przez *Yersinia enterocolitica*.

W roku 2023 odnotowano i zarejestrowano **8** przypadków zatruc pokarmowych wywołanych przez **pałeczki *Salmonella***. Wszystkie przypadki były hospitalizowane nie wywodziły się z ogniska zakażenia. W zestawieniu z ubiegłym rokiem liczba zachorowań znacznie spadła (w 2022 r. odnotowano 20 zachorowań).

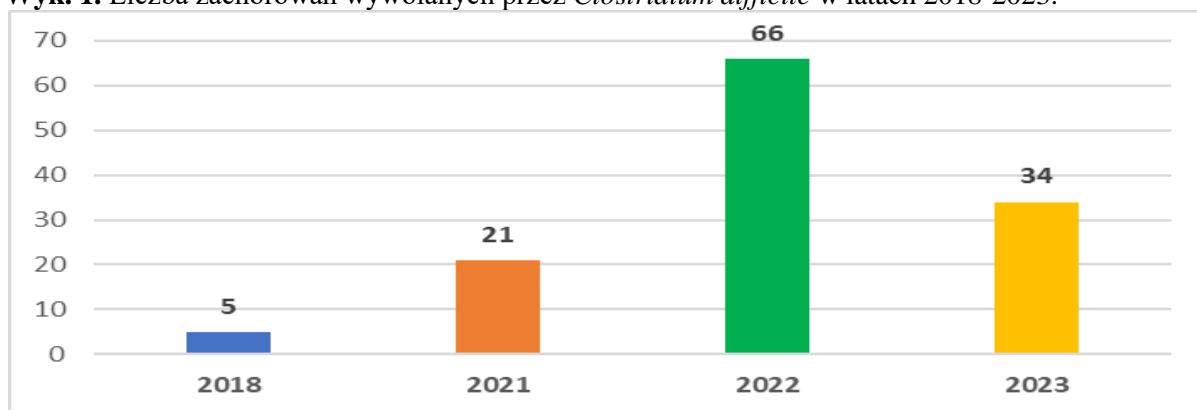
Z 8 przypadków zakażenia jelitowego, 5 z nich wywołane zostały przez serotyp Enteritidis, a 3 przez *Salmonellę* gr D. Chorowało 3 dzieci w wieku: pół roku, 6 i 11 lat oraz 5 osób dorosłych w przedziale wiekowym 67 lat- 74 lat, uwzględniając podział na płeć: 6 kobiet i 2 mężczyzn.

Tab.1. Liczba zatruc pokarmowych wywołanych przez pałeczki *Salmonella* w latach 2018-2023.

Rok	Liczba zachorowań	Podział zachorowań na grypy:			
		Kobiety	Mężczyźni	Dzieci	Dorośli
2018	5	3	2	2	3
2021	10	4	6	6	4
2022	20	10	12	16	4
2023	8	6	2	3	5

W roku ubiegłym odnotowano **34** przypadki zakażenia ***Clostridium difficile* (CDI)** co stanowi ponad spadek o 50% zapaleń jelita grubego (w roku 2022r- 66 przypadków zachorowań). Wszystkie przypadki były hospitalizowane i jednocześnie według badań zachorowania na CDI są pokłosiem pandemii COVID-19 i nadużywaniem antybiotyków.

Wyk. 1. Liczba zachorowań wywołanych przez *Clostridium difficile* w latach 2018-2023.



Ponadto w roku 2023 r odnotowano **4** przypadki zachorowań wywołanych przez ***Campylobacter*** oraz **1** przypadek zachorowania wywołanych przez ***Yersinia enterocolitica***. Wszystkie przypadki zachorowań dotyczyły dzieci do lat 15 i były hospitalizowane.

W roku 2023 odnotowano **75 przypadków zachorowań na biegunki i zapalenia żołądkowo jelitowych** jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, z czego **16 zachorowań** miało miejsce **u dzieci do lat 2**. W porównaniu do roku 2022 nastąpił spadek zachorowań (w 2022 r.- 114 przypadków).

Tab. 2. Liczba zachorowań na biegunki i zakażenia żołądkowo - jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu w latach 2018- 2023.

Rok	Ogółem liczba zachorowań na biegunki żołądkowo- jelitowe o prawdopodobnie. Ogółem liczba zachorowań na biegunki i zakażenia zakaźnym pochodzeniu	Liczba zachorowań u dzieci do 2 lat
2018	106	42
2021	82	12
2022	114	5
2023	75	16

W roku 2023 liczba zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe (ogółem) wyniosła **67**, w porównaniu do 2022 roku liczba znacznie zmalała (2022 r- 161 zachorowań). Najczęściej wirusowe zakażenie jelit wywołane było przez czynniki wirusowe określone (m.in. adnowirusy, saprowirusy, enterowirusy) **28** przypadków zachorowań.

W następnej kolejności przez: norowirusy - **17** przypadków i rotawirusy - **11** przypadków. Spośród **67** przypadków zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe, zachorowało **26** dzieci do **2** lat, wszystkie były hospitalizowane.

Tab. 3. Liczba zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe w latach 2018- 2023.

Rok	Liczba wirusowych zakażeń jelitowych ogółem	Liczba wirusowych zakażeń jelitowych wywołanych przez				Liczba wirusowych zakażeń jelitowych u dzieci do 2 lat
		Rotawirusy	Norowirusy	Inne określone wirusy	Nieokreślone wirusy	
2018	52	42	5	4	1	30
2021	31	11	20	0	0	0
2022	161	113	11	37	1	41
2023	67	11	17	28	11	26

W roku 2023 odnotowano **1** zatrucie **toksyną jadu kielbasianego** u 67-letniego mężczyzny mieszkającego na wsi oraz **1** **bakteryjne zatrucie pokarmowe nieokreślone** u 3-letniego dziecka. Oba przypadki były hospitalizowane.

Zarejestrowano także **1** przypadek zachorowania na **leptospirozę** stwierdzoną u 57-letniego mężczyzny po powrocie z wycieczki z Malezji i Singapuru.

Ponadto zarejestrowano **5** przypadków zachorowań na **gardiozę (lambliozę)**, 3 zachorowania dotyczyły osób dorosłych i 2 zachorowania dzieci.

I.1.2. W roku 2023 nie zarejestrowano zbiorowych zatruc pokarmowych.

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

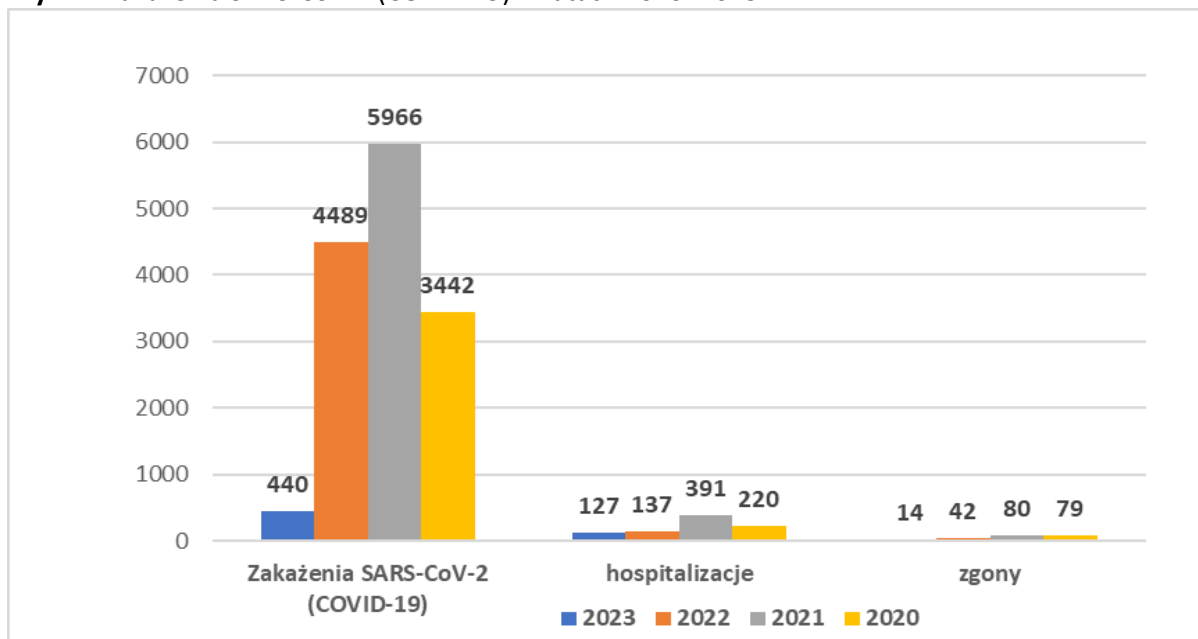
W 2023 r. zarejestrowano **473** przypadki zakażeń **SARS-CoV-2** (w tym stwierdzono **43** przypadki możliwe), w tym odnotowano **19** zgonów. Nie można mówić o tendencji spadkowej, jeżeli chodzi o zakażenia COVID-19, ponieważ drastycznie zmniejszyła się ilość badanych przypadków.

Obecnie od 01.01.2024 r. do 15.01.2024 r. **zarejestrowano 42** przypadki zakażeń SARS-CoV-2, z tego **9** przypadków obejmuje dzieci, **6** jest hospitalizowana.

Tab. 4. Liczba zakażeń SARS-CoV-2 (COVID-19) w latach 2020-2023.

Rok	Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)	Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19) - przypadki możliwe	Hospitalizacje	Zgony
2020	3442	4	220	79
2021	5966	1	391	80
2022	4489	9	137	42
2023	440	43	127	14

Wyk. 2. Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19) w latach 2020- 2023.



Od 01.01.2024 r. do 15.01.2024 r. zarejestrowano 12 przypadków zachorowań na infekcje grypopodobnych potwierdzonej testem antygenowym oraz 1 przypadek potwierdzony testem PCR. Zgłoszone zachorowania dotyczyły 4 dzieci do lat 2, które wymagały leczenia szpitalnego. W roku 2023 zgłoszono **29 przypadków grypy potwierdzonej badaniem PCR** (dokładnym badaniem genetycznym) oraz **52 przypadki grypy potwierdzone testem antygenowym.**

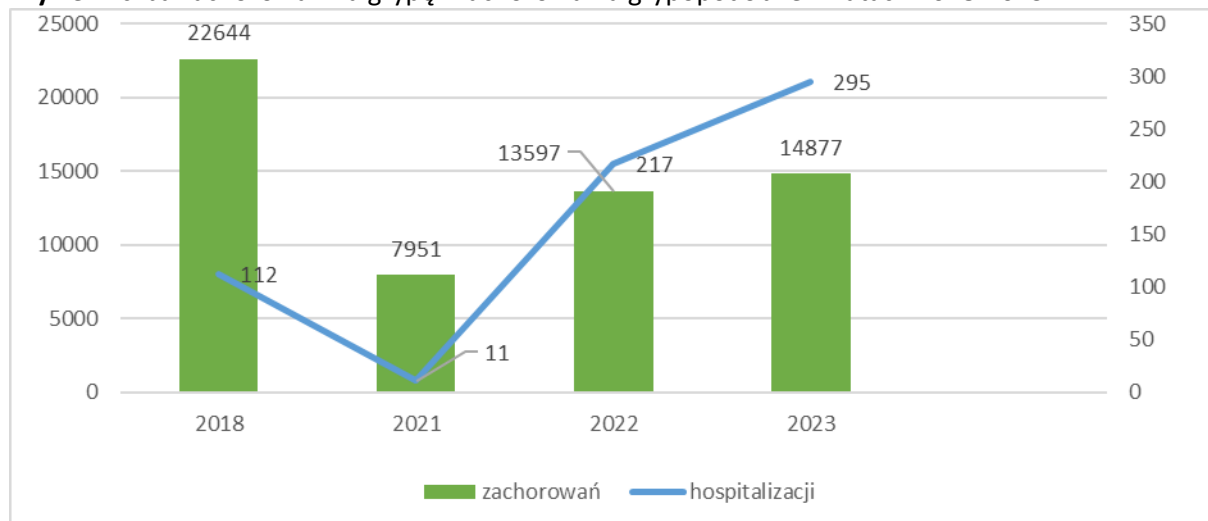
W roku 2023 zarejestrowano **14877 zachorowań na infekcje grypopodobnych.** W związku z nowelizacją Programu Badań Statystycznych Statystyki Publicznej na 2023 rok, z dniem 07.07.2023 r. zakończeniu uległo raportowanie sprawozdań MZ-55 „Tygodniowy, dzienny meldunek o zachorowanych i podejrzaniach zachorowań na grype”, w związku z czym liczba zachorowań dotyczy głównie **pierwszego półrocza 2023 r.**

W roku 2022 zgłoszono 13597 zachorowań na grype i zachorowania grypopodobne.

Tab. 5. Liczba zachorowań na grype i zachorowania grypopodobne w latach 2018-2023.

Rok	Liczba zachorowań	Liczba hospitalizacji
2018	22644	112
2021	7951	11
2022	13597	217
2023	14877	295

Wyk.3. Liczba zachorowań na grypę i zachorowania grypopodobne w latach 2018-2023



W roku 2023 zarejestrowano **24** zachorowania spowodowane **wirusem RSV**, z tego 19 przypadków obejmowało dzieci do lat 2. Hospitalizacji wymagało 22 dzieci.

Od 01.01.2024 r. do 15.01.2024 r. zarejestrowano już 21 zachorowań na RSV, z tego 18 przypadków obejmuje dzieci do lat 2, które są hospitalizowane.

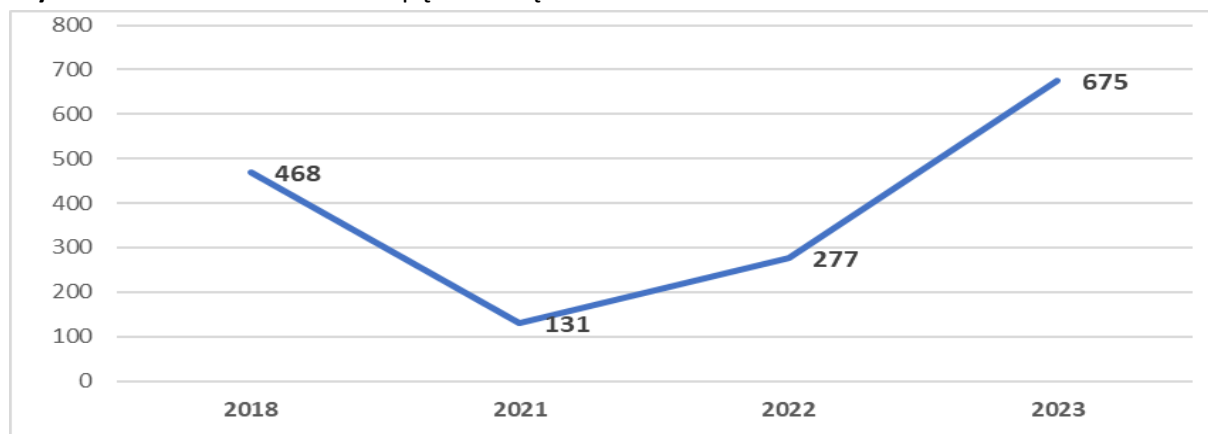
W roku 2023 zarejestrowano **4** przypadki zachorowań na **gruźlicę**, wszyscy 4 mężczyźni byli hospitalizowani w Wojewódzki Specjalistyczny Szpitalu Gruźlicy i Chorób Płuc w Ludwikowie. Natomiast w 2022 roku odnotowano 3 nowe zachorowania.

Ponadto zgłoszono **2** przypadki zachorowania na **mikobakteriozy** (*Mycobacterium avium*).

Z chorób wieku dziecięcego w roku 2023 zarejestrowano znaczny wzrost zachorowań na ospę wietrzną, płonicę oraz świnkę. Nie zarejestrowano chorób objętych programem eliminacji, takich jak: odra, różyczka, polio.

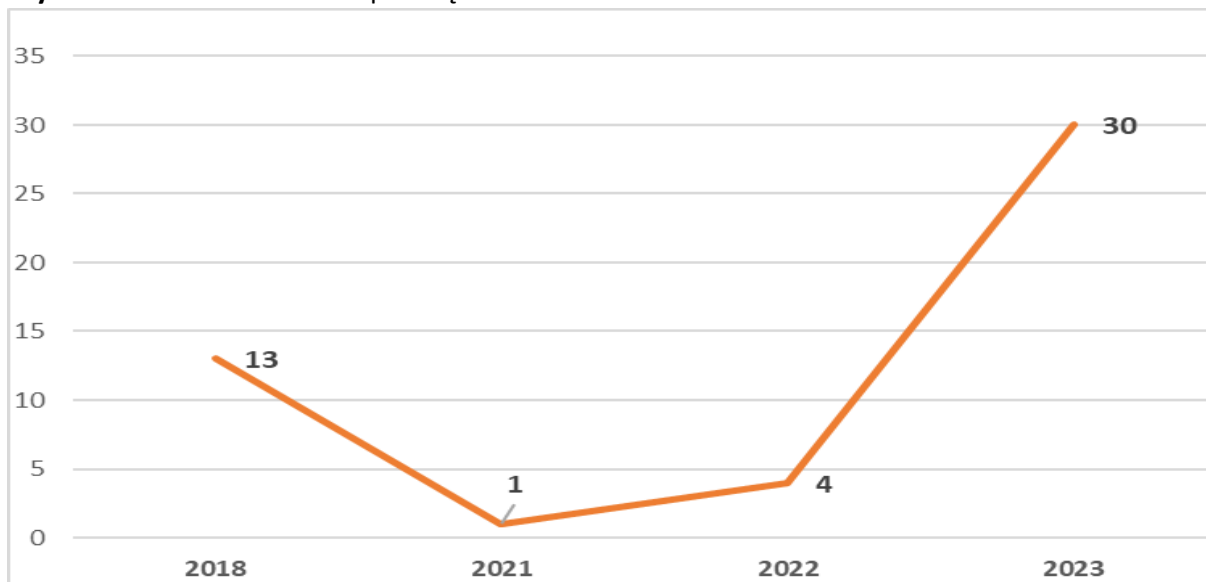
W roku 2023 zarejestrowano **675** przypadków **zachorowań na ospę wietrzną**. W porównaniu do 2022 roku odnotowano znaczny wzrost zachorowań (2022 r. - 277 przypadków). Największa zachorowalność miała miejsce wśród dzieci okresu przedszkolnego i wczesnoszkolnego.

Wyk.4. Liczba zachorowań na ospę wietrzną w latach 2018-2023.



W roku 2023 odnotowano również wzrost zachorowań na płonicę (szkarlatynę) wśród dzieci. Zgłoszono **30 przypadków** zachorowań, wszystkie leczone ambulatoryjnie, natomiast w 2022 r. były tylko 4 zachorowania.

Wyk.5. Liczba zachorowań na płonicę w latach 2018-2023.



Ponadto odnotowano **1** przypadek zachorowania na **krztusiec** oraz **5** przypadków zachorowań na **świnkę**.

W roku 2023 odnotowano **8** zachorowań wywołanych przez *Streptococcus pneumoniae*, w tym 5 przypadków posocznicy, 2 przypadki zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych (w tym jeden przypadek zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych i posocznicy) oraz 2 przypadki inne określone i nieokreślone. Zachorowało 4 mężczyzn i 4 kobiety, w przedziale wiekowym 40 lat-83 lat. Wszyscy byli hospitalizowani, 2 osoby zmarły: kobieta lat 68 i mężczyzna lat 63.

W roku 2023 zarejestrowano **1** przypadek zgonu z powodu posocznicy wywołanej *Streptococcus pyogenes* - mężczyzna lat 53.

I.1.4. Inne choroby zakaźne.

W roku 2023 zarejestrowano zgłoszenia nowych zachorowań na **wirusowe zapalenie wątroby typu B (WZW typu B) 11** przypadków oraz na **wirusowe zapalenie wątroby typu C (WZW typu C) - 12** przypadków. Ponadto **1** zachorowanie na **WZW typu A**.

W poprzednich latach 2021-2022 zgłoszenia zachorowań na WZW typu B i WZW typu C dotyczyły wcześniej zgłoszonych i zarejestrowanych zachorowań.

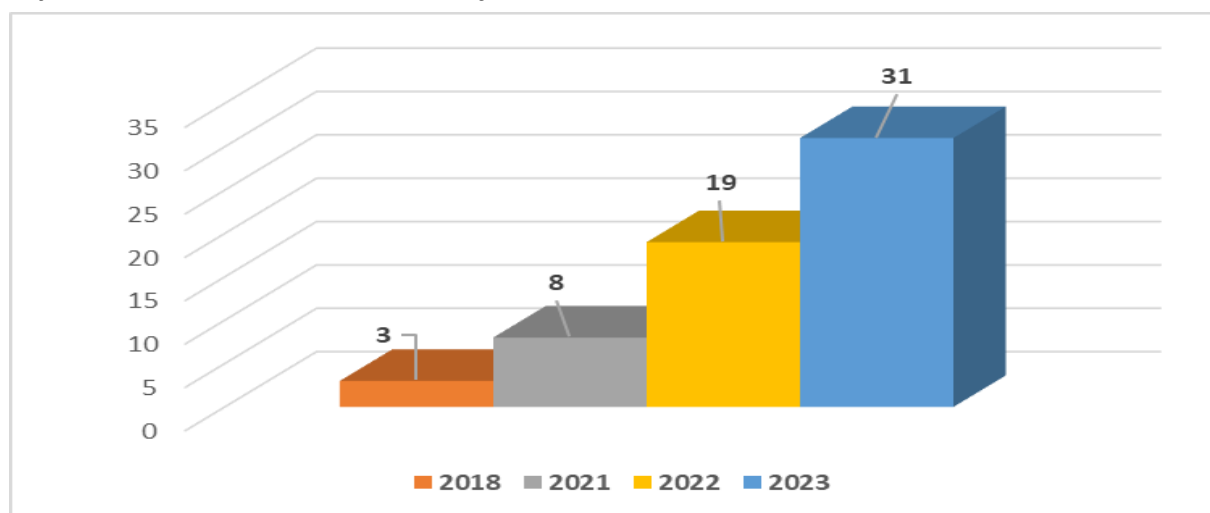
Natomiast z innych zarejestrowanych chorób można wymienić:

- nowo wykryte zakażenia **HIV - 2** przypadki,
- **Róża** – **5** przypadków zachorowań (w 2022 roku - **2** przypadki),

- **Borelioza** - zarejestrowano **31 zachorowań** potwierdzonych badaniami, w tym **1 neuroborelioza**, **29** chorych było leczonych ambulatoryjnie, a **2** wymagało leczenia szpitalnego.

W roku 2022 zarejestrowano 19 przypadków zachorowań na boreliozę, w tym 1 neuroboreliozę.

Wyk. 6. Liczba zachorowań na boreliozę w latach 2018-2023.



I.1.5. Choroby przenoszone drogą płciową.

W roku 2023 z chorób przenoszonych drogą płciową (wywołana przez *Chlamydia trachomatis*, ziarnica weneryczna, rzeżączka, kiła i jej postaci) - zarejestrowano **2 przypadki kiły**. Leczenie szpitalne nie było wymagane.

I.1.6. Zapobieganie wściekliznie.

Zapobieganie zachorowaniom na wściekliznę oparte jest na profilaktycznym szczepieniu osób, które miały uszkodzoną skórę oraz kontakt ze śliną zwierzęcia poprzez pogryzienie, a zwierzę było nieznane lub podejrzane o zachorowanie na wściekliznę.

W roku sprawozdawczym dodatnich wyników badań w kierunku **wścieklizny nie odnotowano**.

Zarejestrowano **187 przypadków pogryzień**, głównie przez psy i koty, z czego **12 osób** wymagało podjęcia szczepień przeciwko wściekliznie (8 osób pokąsanych przez nieznanego psa, 3 osoby pokąsane przez nieznanego kota, 1 osoba pokąsana przez lisa). Decyzję o zakwalifikowaniu do szczepień p/wściekliznie podejmował lekarz w Poradni Chorób Zakaźnych 107 Szpitala Wojskowego w Wałczu i Wielospecjalistycznego Szpitala Miejskiego im Józefa Strusia w Poznaniu. W 2023 roku p/wściekliznie zaszczepiono **9 osób**.

Tab. 5. Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2023-2018

Lp.	Kod wg ICD-10	Jednostka chorobowa	liczba zachorowań				
			2023 r.	2022 r.	2021 r.	2018 r.	
0	1	2					
1	A00	Cholera ^{UE}					
2	A01.0	Dur brzuszny ^{UE}					
3	A01.1-3	Dury rzekome A, B, C ^{UE}					
4	A02.0	Salmoneloza	zatrucie pokarmowe ^{UE/PL}	8	20	10	5
5	A02.1		posocznica ^{PL}		1		
6	A02.2-8		inne zakażenie pozajelitowe ^{PL}		1	1	
7	A03	Czerwonka bakteryjna (szigelozą) ^{UE}					
8	A04.0-2	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez <i>E. coli</i> biegunkotwórczą ^{PL 4)}				
9	A04.3		wywołane przez <i>E. coli</i> enterokrwotoczną (werotoksyczną) ^{UE}			1	
10	A04.4		wywołane przez <i>E. coli</i> inną i BNO				
11	A04.5		wywołane przez <i>Campylobacter</i> ^{UE}	4	1		
12	A04.6		wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i> lub <i>pseudotuberculosis</i> ^{UE}	1			
13	A04.7		wywołane przez <i>Clostridium difficile</i> ^{PL}	34	66	21	5
14	A04.8		inne określone				
15	A04.9		nieokreślone				
16	A04	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁵⁾					
17	A05.0	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe (ogółem)	gronkowcowe				
18	A05.1		jadem kielbasianym (botulizm) ^{UE/PL}	1			
19	A05.2		wywołane przez <i>Clostridium perfringens</i>				
20	A05.3-8		inne określone				
21	A05.9		nieokreślone	1			
22	A05	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe u dzieci do lat 2 ⁶⁾					
23	A07.1	Giardioza (lamblioza) ^{UE}	5	3			
24	A07.2	Kryptosporydioza ^{UE}					
25	A08.0	Wirusowe zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez rotawirusy	11	113	11	42
26	A08.1		wywołane przez norowirusy	17	11	20	5
27	A08.2-3		inne określone	28	37	0	4
28	A08.4		nieokreślone	11	1	0	1
29	A08.0-4	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁷⁾	26	41	0	30	
30	A09	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	ogółem	75	114	82	106
31			w tym u dzieci do lat 2	16	5	12	42
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}	1				
38	A28.2	Jersinioza pozajelitowa ^{PL}					
39	A31	Mikobakteriozy - inne i BNO	2				
40	A32	Listerioza ^{UE}					
41	A33-A35	Tężec ^{UE}	ogółem				
42	A33		noworodków				
43	A36	Błonica ^{UE}					

44	A37	Krzusiec ^{PL}		1			1
45	A38	Plonica (szkarlatyna) ^{PL}		30	4	1	13
46	A39	Choroba meningokokowa, inwazyjna ^{UE/PL 8)}	ogółem				1
47	A39.0; A39.8/G05.0		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				1
48	A39.1-4		posocznica				1
49	A39.5-9		inna określona i nieokreślona				0
50	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna ^{PL 9)}	ogółem	6	2		4
51	A46		róża	5	2	1	4
52	A48.3		zespół wstrząsu toksycznego				
53	B95.0/O85		gorączka pologowa				
54	B95.0/ (...)		inna określona i nieokreślona ¹⁰⁾	1			
55	A48.1	Legioneloza	choroba legionistów ^{UE/PL}				
56	A48.2		gorączka Pontiac ^{PL}				
57	A50	Kila ^{UE/PL}	wrodzona				
58	A51		wczesna	2			
59	A52		późna				
60	A53		inne postacie kily i kila nieokreślona		2		
61	A54	Rzeżączka ^{UE/PL}			1		
62	A55	Ziarnica weneryczna wywołana przez Chlamydie ^{UE/PL}					
63	A56	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie ^{UE/PL}					
64	A69.2	Borelioza z Lyme	ogółem ^{UE/PL}	31	19	8	3
65			neuroborelioza ^{UE}	1	1		
66	A70	Ornitozy (zakażenia <i>Chlamydia psittaci</i>)					
67	A75	Dur wysypkowy					
68	A78	Gorączka Q ^{UE}					
69	A77; A79	Gorączka płamista i inne riketsjozy ¹¹⁾					
70	A80.1-2,4	Poliomyelitis ^{UE/PL}	wywołane dzikim wirusem				
71	A80.0,3-8		wyw. wirusem pochodzenia szczepionkowego				
72	—	Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat			1		
73	A81.0	Encefalopatie gąbczaste	choroba Creutzfeldta-Jakoba (CJD) ^{PL}				
74	A81.0		wariant choroby Creutzfeldta-Jakoba (vCJD) ^{UE}				
75	A81		inne i nieokreślone				
76	A82	Wścieklizna ^{UE}					
77	Z20.3/ Z24.2;Z28	Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień ¹²⁾		12	9	19	18
78	A84	Kleszczowe zapalenie mózgu ^{UE}					
79	B00.4	Inne wirusowe zapalenie mózgu	opryszczkowe				
80	A81.1; A83; A85; B02.0		inne określone				
81	A86		nieokreślone				
82	—		w innych chorobach objętych MZ-56 ¹³⁾				
83	A87.0	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	enterowirusowe				1
84	B00.3		opryszczkowe				
85	A87.1-9; B02.1		inne określone i nieokreślone		1		2
86	—		w innych chorobach objętych MZ-56 ¹⁴⁾				
87	A90-1	Gorączka denga (klasyczna lub krwotoczna) ^{UE}					
88	A92.0	Choroba wywołana przez wirus Chikungunya ^{UE}					
89	A92.3	Gorączka zachodniego Nilu ^{UE}					
90	A92.8	Choroba wywołana przez wirus Zika ^{UE}					
91	A95	Żółta gorączka ^{UE}					

92	A96.2; A98.3-4	Wirusowe gorączki krwotoczne ^{UE}	Ebola, Marburg, Lassa ¹¹⁾				
93	A96.0-1,8-9; A98.0-2,5-8, A99		inna określona i nieokreślona ¹¹⁾				
94	A98.5	Choroba wywołana przez hantawirusy ^{PL}					
95	B01	Ospa wietrzna		675	277	131	468
96	B03	Ospa prawdziwa ^{UE}					
97	B05	Odra ^{UE}					1
98	B06	Różyczka ^{UE/PL}					
99	B08.8	Pryszczyca					
100	B15	Wirusowe zapalenie wątroby	typu A ^{UE}	1			3
101	B16		typu B - ostre ^{UE/PL}				
102	B18.0-1		typu B - przewlekłe i BNO ^{UE/PL 15)}	11			1
103	B17.1		typu C - ostre – ogółem ^{UE/PL}				
104	B17.1		typu C - ostre wg definicji UE				
105	B18.2		typu C - przewlekłe i BNO ^{UE/PL 16)}	12			
106	B17.0,2-8; B18.8-9; B19	inne i nieokreślone					
107	B20-B24	AIDS – Zespół nabytego upośledzenia odporności ^{UE/PL}					
108	Z21	Nowo wykryte zakażenia HIV ^{UE, 17)}		2		2	1
109	B26	Świnka (nagminne zapalenie przyusznicy) ^{UE/PL}		5			3
110	B50-B54	Malaria (zimnica) ^{UE}					
111	B67	Bąblowica (echinokokoza) ^{UE}					
112	B69	Wągrzyca (cysticerkoza)					
113	B75	Włośnica ^{UE}					
114	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna ^{UE, 18)}	ogółem	8	1	1	1
115	B95.3/G04.2; G00.1		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	2			
116	A40.3		posocznica	5	1	1	1
117	J13; B95.3/(...)		inna określona i nieokreślona	2			
118	B96.2/D59.3	Zespół hemolityczno-mocznicy w przebiegu zak. <i>E. coli</i> ^{UE, 19)}					
119	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i> , inwazyjna ^{UE/PL 20)}	ogółem				
120	B96.3/G04.2; G00.0		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				
121	A41.3		posocznica				
122	A49.2; J14; B96.3/(...)		inna określona i nieokreślona				
123	G01; G04.2; G05.0;	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	w innych chorobach objętych MZ-56 ²¹⁾				
124	G00.2-8; G04.2		inne określone	1			
125	G00.9; G04.2		inne, nieokreślone				
126	G03	Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone			1		2
127	G04.8-9	Zapalenie mózgu inne i nieokreślone					2
128	J09	Grypa ptaków typu A/H5 lub A/H5N1 u ludzi ^{UE/PL, 22)}					
129	J10-J11	Grypa ^{UE/PL}	Ogółem PCR	29	8		
130			u dzieci w wieku 0-14 lat	20	8		
131	P35.0	Wrodzone choroby wirusowe	różyczka wrodzona ^{UE}				
132	P35.8		choroba wywołana przez wirus Zika ^{UE}				
133	P35.3-9		inne określone i nieokreślone ¹¹⁾				
134	P37.1	Inne wrodzone zakażenia i choroby pasożytnicze	toksoplazmoza ^{UE}				
135	P37.2		listerioza ^{UE}				
136	P37.3-4,8-9		inne określone i nieokreślone ¹¹⁾				

137	U04	SARS – Zespół ostrej niewydolności oddechowej ^{UE, 23)}					
138	T60	Zatrucia pestycydami – ostre ²³⁾					
139	T61	Zatrucia naturalnie toksycznymi substancjami spożytymi jako pokarm ²³⁾	ryby, skorupiaki i inne produkty morza				
140	T62.0		grzyby				
141	T62.1-2		jagody i inne części roślin				
142	T64	Ostre zatrucia żywnością skażoną biologicznie i/lub chemicznie ²³⁾	mikotoksyny				
143	-		dioksyny				
144	-		polichlorowane bifenylo				
145	-		inne określone i nieokreślone				
146	U07.1-2	Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)		440	4489	5926	
147		Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)-przypadki możliwe		43	9	1	
		RSV OGÓLEM		24			
		W TYM RSV DZIECI DO 2 LAT		19			
Suma				1671	5251	6262	769

I.2. Realizacja szczepień ochronnych.

I.2.1 Nadzór nad realizacją szczepień ochronnych.

Nadzór nad realizacją szczepień ochronnych w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim polegał na kontroli wykonawstwa szczepień w oparciu o Program Szczepień Ochronnych, przestrzegania i zachowywania przez placówki medyczne łańcucha chłodniczego podczas transportu, przechowywania i monitorowania preparatów szczepionkowych. Kontrolowane są również warunki sanitarno-techniczne panujące w placówkach wykonujących szczepienia. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Czarnkowie w ramach realizacji obowiązku dystrybucji szczepionek przekazuje podmiotom leczniczym następujące szczepionki: BCG-10, MMR VAX PRO, Piorix, VZV (Varivax, Varilrix), Synflorix, Prevenar 13, Tetraxim (Infanrix IPV), DTP, Act-Hib, Rota Teq, Euvax B, Engerix, Imovax Polio, Pentaxim, Infanrix- IPV- HiB, Tetraxim, Tdap (Adacel, Boostrix), Td (Clodivac), Tetane, Gardasil 9, Cervarix.

W roku 2023 ilość placówek realizujących szczepienia ochronne w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim w oparciu o PSO (Program Szczepień Ochronnych), będący Komunikatem Głównego Inspektora Sanitarnego to:

- Izba Przyjęć w Szpitalu Powiatowym w Czarnkowie realizująca szczepienia przeciwko tężcowi
- Szpitalny Oddział Ratunkowy w Szpitalu Powiatowym im. Jana Pawła II w Trzciance realizujący szczepienia przeciwko tężcowi
- 1 Oddział Noworodkowy w Szpitalu Powiatowym im. Jana Pawła II w Trzciance realizujący szczepienia noworodkowe: przeciwko gruźlicy i przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby typu B
- 23 przychodnie lekarskie realizujące Program Szczepień Ochronnych.

Ilość placówek taka sama jak w roku 2022.

PSSE w Czarnkowie prowadzi rejestr oraz postępowanie administracyjno-represyjne wobec rodziców, którzy nie szczepią swoich dzieci. Na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego

rodzice odmówili szczepień obowiązkowych u 88 dzieci. Obecnie jest prowadzone 15 postępowań administracyjno-represyjnych wobec rodziców, którzy nie szczepią swoich dzieci.

1.2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne.

Ogółem w 2023 roku w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim u **10** osób wystąpiły NOP-y (niepożądane odczyny poszczepienne związane z szczepieniami), w tym 1 NOP poważny i 9 NOP-ów łagodnych po szczepieniu z Programu Szczepień Ochronnych. Zgłoszone NOP-y dotyczyły następujących szczepień:

- Piorix + Tetraxim- 2 NOP-y łagodne
- Piorix 2 NOP-y łagodne
- Tetaxim 2 NOP łagodny
- DTP, Act -HiB- 2 NOP-y łagodne
- Rota Teq – 1 NOP łagodny
- Hexacina + Synflorix- 1 NOP poważny.

Dla porównania w roku 2022 r. odnotowano: **3 NOP-y**, w tym: 2 NOP-y poważne, 1 NOP ciężki. Zgłoszone NOP-y dotyczyły szczepień:

- MMR VAX PRO- 2 NOP-y (1 NOP poważny i 1 NOP ciężki)
- Comirnaty, Szczepionka przeciw Covid-19, Pfizer- 1 NOP poważny.

W roku 2021 r. odnotowano **25 NOP-ów**, w tym: 19 NOP-ów łagodnych, 5 NOP-ów poważnych, 1 NOP ciężki. NOP-y dotyczyły następujących szczepień:

- Covid-19 - 18 NOP-ów (w tym: 14 NOP -ów łagodnych, 3 NOP-y poważne, 1 NOP ciężki)
- Gruźlica (BCG-10) - 1 NOP łagodny
- Euvax B, DTP, Act-HiB, RotaTeq, Synflorix- 1 NOP poważny
- MMR Vax Pro- 1 NOP poważny
- Infanrix IPV-HiB + MMR VAX- 2 NOP-y łagodne
- Adacel- 1 NOP łagodny
- Tetraxim- 1 NOP łagodny.

W roku 2020 r. odnotowano **1 NOP** poważny po szczepieniu:

- Synflorix + DTP + Act-Hib.

W roku 2019 r. odnotowano **1 NOP** łagodny po szczepieniu:

- Synflorix + Imovax Polio + Act-HiB+ DTP.

W roku 2018 r. odnotowano: **1 NOP** łagodny po szczepieniu:

- Infanrix IPV+ HiB.

W latach 2018 - 2023 odnotowano razem **40 NOP-ów**, w tym: 29 NOP-ów łagodnych, 9 NOP-ów poważnych, 2 NOP-y ciężkie.

Spośród wszystkich zgłoszonych 40 NOP-ów odnotowano 19 NOP-ów po szczepionce przeciw Covid-19, w tym: 14 NOP-ów łagodnych, 4 NOP-y poważne, 1 NOP ciężki.

Stwierdzone NOP-y łagodne objawiały się: rumieniem z niewielkim obrzękiem, świądem i bolesnością, podwyższoną temperaturą ciała, wysypką różyczkopodobną, biegunką.

Przy NOP-ach poważnych wystąpiły objawy: nieutulony płacz, zaburzenia oddychania/postępowania, sztywnienie karku, zwroty gałek ocznych, zasinienie kończyn dolnych, mdłości, wymioty.

Objawy NOP-ów ciężkich były podobne do objawów udarowych: opadnięcie kącika ust, niewyraźna mowa, zaburzenia widzenia, lekkie niedowłady.

I.2.3. Przechowywanie, transport, termin ważności preparatów szczepionkowych.

Dystrybucja szczepionek na terenie działalności PSSE w Czarnkowie przebiega w sposób właściwy. Wszystkie punkty szczepień przechowują szczepionki w chłodziarkach o prawidłowym zakresie temperatur. Chłodziarki są w dobrym stanie technicznym a punkty szczepień są pod stałym nadzorem personelu. Szczepionki są starannie transportowane do punktów szczepień w torbach termicznych z wkładami chłodzącymi.

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

Podczas kontroli nie stwierdzono przeterminowanych preparatów szczepionkowych. W celu nadzoru nad przestrzeganiem dat ważności szczepionek będących w obrocie jest wymagane comiesięczne raportowanie stanów magazynowych przez punkty szczepień.

W 2023 roku zostały przeprowadzone wszystkie 23 punkty szczepień pod kontem prawidłowości prowadzenia dystrybucji preparatów szczepionkowych. Kontrole wypadły dobrze, jednakże poprawie muszą być podane pisemne procedury, które wymagają większego uszczegółowienia opisywanych czynności zgodnie z Dobrą Praktyką Dystrybucyjną (GDP).

Wykonawstwo szczepień za rok 2023, wyrażana jest w procentach w zależności od rocznika urodzenia dziecka. Wyszczepienie dzieci przeciwko zachorowaniu na gruźlicę w roczniku 2023 - 97,6%, w roczniku 2022 - 98%, przeciwko zachorowaniu na WZW typ B w roczniku 2023 - 84%, w roczniku 2022 - 97,8%. W roku 2023 zaszczepiono przeciw grypie w I-półroczu- 358 osób wieku 0 do pow. 65 lat, a w II-półroczu 2440 osób w tym samym przedziale wiekowym. W roku sprawozdawczym szczepieniom przeciw zakażeniom wirusem brodawczaka (HPV) podało się 244 kobiet oraz 158 mężczyzn. Największy odsetek szczepień był w przedziale wiekowym między 10-14 lat, związane jest to z uruchomioną onkologiczną akcją szczepień profilaktycznych przeciw nowotworom wywoływanym przez wirusa brodawczaka w rocznikach 2010 i 2011. Szczepionki dostępne dla wymienionych roczników są za darmo (Gardasil 9, Cervarix), szczepień dokonać można w 5 placówkach medycznych naszego powiatu.

I.2.4. Podsumowanie: W 2023 roku na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego odnotowano znaczny wzrost osób uchylających się od szczepień. Odwołanie stanu epidemicznego związanego z Covid-19 w naszym kraju w ciągu roku nie spowodowała poprawy w wszczepialności dzieci i nadal obserwuje się wysoką liczbę osób niezaszczepionych. Większość odmów szczepień spowodowanych jest wpływem ruchów antyszczepionkowych i światopoglądem rodziców, ale punkty szczepień wskazują również na duży problem z zaniedbaniami ze strony rodziców (nie zgłaszanie się na umówione terminy, nie odbieranie telefonów czy nie informowanie placówki o zmianie danych kontaktowych).

II. JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA

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

Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego w 2023 r. znajdowało się **32 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 <math><100\text{ m}^3/\text{dobę}</math> - 7 wodociągów
- Wodociągi o wydajności $100\text{-}1000\text{ m}^3/\text{dobę}$ - 23 wodociągi
- Wodociągi o wydajności $1000\text{-}10\ 000\text{ m}^3/\text{dobę}$ - 2 wodociągi

Ilość wodociągów w poszczególnych grupach uległa zmianie z uwagi na zmianę produkcji dobowej wody oraz zmieniła się łączna ilość wodociągów z uwagi na uruchomienie nowego wodociągu w Młynkowie.

Fot. 1.– Wodociąg w Młynkowie



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

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
21. Pokrzywno
22. Młynkowo
23. Krzyż Wielkopolski

Wykaz wodociągów o wydajności 1000-10 000 m³/dobę

1. Czarnków
2. Trzcianka

Jakość mikrobiologiczna wody.

W roku **2023** jakość mikrobiologiczna wody dostarczanej przez wodociągi na terenie powiatu czarnkowsko- trzcianeckiego w zdecydowanej większości spełniała wymagania Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 roku, przy czym należy podkreślić, że zdecydowana większość wodociągów nie prowadzi stałej dezynfekcji wody a woda ujmowana jest ze źródeł podziemnych o różnej głębokości.

W roku **2023** roku stwierdzono dwa przypadki okresowego pogorszenia jakości mikrobiologicznej wody, dotyczyły wodociągu **w Siedlisku i Rudce**. W obu przypadkach stwierdzono w wodzie obecność bakterii grupy coli w ilości > 10 jtk/100 ml. Pozostałe parametry mikrobiologiczne spełniały wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. 2017, poz.2294), w wodzie nie stwierdzono obecności bakterii pochodzenia fekalnego. Z uwagi na potencjalne zagrożenie zdrowotne dla konsumentów Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny dopuścił wodę do spożycia wyłącznie po przegotowaniu.

Obowiązywał komunikat o jakości wody następującej treści:

„Woda nadaje się do spożycia tylko po przegotowaniu.

Przegotowania wymaga też woda do: przygotowania posiłków, mycia spożywanych na surowo owoców i warzyw, mycia zębów, mycia naczyń, kąpieli noworodków i niemowląt. Woda bez przegotowania może być stosowana do codziennego mycia, prania odzieży, prac porządkowych, np. mycia podłóg i sflukiwania toalety.

Z uwagi na prowadzoną dezynfekcję może nastąpić pogorszenie smaku i zapachu wody ze względu na zwiększoną zawartość chloru w wodzie.

Woda może być używana do celów sanitarnych.”

Pogorszenie jakości wody było okresowe i komunikat obowiązywał **w Siedlisku** od dnia 02.10.23 do 23.10.2023 roku, przy czym w dniach od 02.10.2023 do 06.10.2023 roku, obowiązywał komunikat o innej treści, dopuszczający wodę do spożycia bez przegotowania z uwagi na występujące w wodzie pojedyncze bakterie grupy coli. Niestety ilość bakterii w kolejnym badaniu znacznie wzrosła stąd Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie wydał kolejny komunikat z dnia 06.10.2023 roku o ww. treści.

Komunikat w Rudce obowiązywał w okresie 18.12.2023 do 02.01.2024 roku.

Bakterie grupy coli, z uwagi na powszechne występowanie w środowisku, są organizmem wskaźnikowym służącym do oceny jakości wody i czystości systemów dystrybucyjnych oraz skuteczności uzdatniania wody. Stanowią wskaźnik zanieczyszczenia wody bakteriami niepożądanymi, ale niechorobotwórczymi, które w wodzie nie powinny występować, ale

w ograniczonych ilościach i przy przestrzeganiu wydanych ograniczeń i zaleceń nie stanowią zagrożenia dla zdrowia konsumentów.

Ponadto w roku 2023 r. wystąpiło punktowe, tj. występujące w tylko w określonych punktach lub odcinkach sieci, pogorszenie jakości wody z wodociągu w Trzciance, gdzie w dwóch punktach w sieci stwierdzono pojedyncze bakterie grupy coli, przy braku ich występowania w pozostałych punktach i w wodzie podawanej do sieci. W tym wypadku Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie także wydał komunikat o jakości wody, który obowiązywał w okresie od 02.10.2023 do 17.10.2023 roku. Z uwagi na brak zagrożenia dla zdrowia konsumentów nie zostały wydane zalecenia lub ograniczenia dotyczące spożycia wody.

W żadnym z wyżej wymienionych przypadków nie stwierdzono przyczyny wystąpienia pogorszenia jakości wody. Co ważne, w roku 2023 nie stwierdzono przypadku przekroczeń parametrów mikrobiologicznych stanowiących zagrożenie dla zdrowia konsumentów.

Jakość fizykochemiczna wody.

Pod względem fizykochemicznym wszystkie wodociągi dostarczały wodę przydatną do spożycia przez ludzi. Stwierdzono tylko jeden przypadek okresowego pogorszenia jakości fizykochemicznej wody dotyczący części sieci wodociągowej zaopatrującej wieś Boruszyn. W tym przypadku, z dniem 01.02.2023 roku, nastąpiła zmiana w zakresie zaopatrywania miejscowości w wodę w związku z uruchomieniem nowego wodociągu w Młynkowie. W związku z tym, Boruszyn, zaopatrywany do tego momentu ze stacji w Połajewie, został podłączony do stacji w Tarnówku. Spowodowało to znaczne pogorszenie jakości fizykochemicznej wody, które nie dotyczyło całej zaopatrywanej przez Tarnówko sieci, lecz sieci w Boruszynie, zwłaszcza konkretnych odcinków, gdzie przekroczenia były znaczne i dotyczyły takich parametrów jak: żelazo, mangan i mętność.

Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie wydał komunikat o jakości wody, który obowiązywał w okresie od 03.03.2023 do 05.05.2023 roku. Woda w tym okresie nadawała się warunkowo do spożycia i na cele gospodarcze, nie wydano specjalnych ograniczeń w zakresie spożycia z uwagi na brak zagrożenia dla zdrowia konsumentów. Biorąc jednak pod uwagę fakt, iż przekroczenia dotyczyły parametrów, które mają istotny wpływ na ocenę organoleptyczną wody i mogły spowodować brak akceptowalności wody do spożycia, należało prowadzić intensywne działania w kierunku doprowadzenia jej jakości do zgodnej z wymaganiami.

Stwierdzone przekroczenia dotyczyły trzech parametrów, których wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne wody przedstawiono poniżej:

Zawartość żelaza - żelazo jest naturalnym składnikiem wód podziemnych, których źródłem są substancje mineralne występujące w warstwach geologicznych. Żelazo jest mikroelementem niezbędnym dla organizmu człowieka, a woda dostarcza ok. 10 % przyjmowanej w ciągu doby ilości żelaza. Nie wykazano, aby ilości żelaza zawarte w żywności i wodzie do spożycia, nawet jeśli wielokrotnie przekraczają wartość parametryczną, mogły stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzi. W tym wypadku istotne znaczenie ma wpływ podwyższonych stężeń na wizualną ocenę wody i jej metaliczny smak, co sprawia, że woda

staje się nie akceptowalna dla konsumentów. Wzrost barwy i mętności wywołany zwiększoną zawartością żelaza jest negatywnie odbierany przez konsumentów także ze względów użytkowych, np. możliwe przebarwienia pranych tkanin, powierzchni i urządzeń sanitarnych. Głównym powodem ustalenia wartości parametrycznej dla zawartości żelaza na poziomie 200 µg/l jest niekorzystny wpływ wyższych stężeń żelaza na stan techniczny sieci wodociągowej oraz wskaźniki organoleptyczne wody: barwę, mętność a także metaliczny smak, budzące zastrzeżenia konsumentów. W związku z tym, mimo, iż żelazo nie stanowi zagrożenia dla zdrowia ludzi, wymaga prowadzenia działań naprawczych z uwagi na brak akceptowalności przez konsumentów wody zawierającej żelazo w ilościach wpływających niekorzystnie na jej barwę, mętność i smak. Dla żelaza nie proponuje się, zgodnie z wytycznymi WHO, zalecanej wartości opartej na kryterium bezpieczeństwa dla zdrowia.

Zawartość manganu - mangan jest powszechnie występującym składnikiem wód podziemnych, znaczne stężenia manganu w wodzie przeważnie występują jednocześnie z wysokimi wartościami stężeń żelaza. Podwyższone wartości stężeń manganu, przekraczające 100 µg/l, mogą wywierać niepożądany wpływ na wskaźniki organoleptyczne wody, powodując wzrost jej barwy, mętności, smaku i zapachu. Mogą też powodować pozostawianie przebarwień na pranych tkaninach, urządzeniach sanitarnych oraz innych powierzchniach, mających kontakt z wodą. Istotnym problemem jest także wytrącanie się nierozpuszczalnych związków manganu w formie osadów mineralnych w przewodach wodociągowych, z czasem prowadzące do zakłóceń eksploatacji wodociągu i dodatkowo przyczyniając się do pogorszenia jakości wody. Zgodnie z wytycznymi WHO, zalecana wartość ustalona ze względów zdrowotnych wynosi 0,4 mg/l czyli 400 µg/l. Mangan należy do mikroelementów niezbędnych dla organizmu człowieka, uczestnicząc w licznych przemianach metabolicznych i będąc jednym z czynników warunkujących ich prawidłowy przebieg. Głównym źródłem manganu dla organizmu człowieka jest żywność. Największe ilości manganu zawierają produkty pochodzenia roślinnego, orzechy i produkty zbożowe, warzywa a szczególne miejsce z uwagi na dostarczanie znacznych jego ilości i powszechne spożycie, zajmuje herbata. Filiżanka tego napoju może zawierać od 0,4 do 1,3 mg manganu. Zdecydowana większość dobowej dawki manganu, bo ok. 80 % pochodzi z żywności, udział w powyższej dawce wody przeznaczonej do spożycia stanowi ok. 20 %. Wartość parametryczną dla zawartości manganu w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi ustalono na 50 µg/l. Wartość tę przyjęto z uwagi na niekorzystny wpływ wyższych stężeń na ocenę organoleptyczną wody i jej akceptowalność przez konsumentów oraz zagrożenie tworzeniem się osadów w sieci wodociągowej. Nie została ona określona w celu bezpośredniej ochrony zdrowia ludzi, stąd jej przekroczenie nie oznacza takiego zagrożenia.

Mętność stanowi prosty wskaźnik oceny jakości wody na różnych etapach jej uzdatniania i dystrybucji, przydatny zwłaszcza jako wskaźnik skuteczności procesów uzdatniania lub stanu technicznego systemu dystrybucji. Mętność wody, przy wykluczeniu zanieczyszczenia mikrobiologicznego wody, nie jest parametrem odnoszącym się bezpośrednio do zagrożenia zdrowotnego a wymagania dotyczące mętności wody określone są jako wartość zalecana, akceptowalna dla konsumentów. Mętność wody z ujęć podziemnych, wynika głównie

z zawartości związków mineralnych przenikających z utworów geologicznych, głównie tlenków żelaza, manganu i glinu. Powodem bywa też występowanie wielkocząsteczkowych związków organicznych, zaliczanych do substancji humusowych. Mimo, iż mętność wód z ujęć podziemnych zwykle nie wiąże się z zanieczyszczeniem mikrobiologicznym i nie stwarza zagrożenia dla zdrowia konsumentów, pożądane jest, aby jej poziom był jak najniższy i utrzymywany także poniżej wartości 1,0 NTU. Pozwala to mieć pewność, że mętność wody nie będzie zakłócać dezynfekcji (tam, gdzie jest ona stosowana) i dystrybucji wody, a jakość organoleptyczna wody nie będzie budziła zastrzeżeń konsumentów.

W związku z powyższym, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie, wydał ocenę o warunkowej przydatności wody do spożycia, z uwagi na brak zagrożenia dla zdrowia konsumentów, nie wprowadzono specjalnych zasad, zaleceń lub ograniczeń dotyczących możliwości korzystania z wody z wyjątkiem przypadków braku akceptowalności wody do spożycia przez konsumentów, kiedy to zalecono skorzystanie z wody konfekcjonowanej (butelkowanej). Urząd Gminy w Połajewie prowadził szereg działań zmierzających do poprawy jakości wody, głównie płukanie sieci, w tym za pomocą sprężonego powietrza, ostatecznie również wymianę złóż filtracyjnych na stacji uzdatniania wody w Tarnówku.

Ponadto, w jednym przypadku, stwierdzono przekroczenie dopuszczalnej zawartości trichlorometanu (chloroformu) w wodzie, który wystąpił w wodzie dostarczanej z wodociągu publicznego w Jędrzejewie (Lubaskim). Chloroform należy do trihalometanów, czyli związków THM, które stanowią produkt uboczny dezynfekcji wody za pomocą chlorowania. Stwierdzony przypadek miał charakter krótkotrwały związany ze zbyt wysoką dawką podchlorynu sodu zastosowaną do dezynfekcji wody, co przekładało się na ponadnormatywną zawartość chloru wolnego w kranie u konsumenta. Przekroczenie miało miejsce w okresie od 12.09.2023 do 10.10.2023 r. Stwierdzona początkowo zawartość chloroformu w wodzie wyniosła 66 µg/l a w kolejnym badaniu 38 µg/l. Wartość dopuszczalna wynosi 30 µg/l. Przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne przeprowadziło zalecone działania naprawcze i w ich rezultacie, kolejne badania nie wykazały przekroczenia tego parametru. Trichlorometan (chloroform), zgodnie z klasyfikacją Światowej Organizacji Zdrowia, WHO, International Agency for Research on Cancer (IARC), zaliczany jest do grupy 2B, trzeciej z czterech, które uwzględniają potencjalne działanie rakotwórcze. Grupa 1 to związki o działaniu rakotwórczym, grupa 2A to związki o działaniu prawdopodobnie rakotwórczym, grupa 2B o możliwie rakotwórczym działaniu i grupa 3 nie wykazujące działania rakotwórczego. Chloroform, wg tej klasyfikacji, jest zaliczany do grupy 2B, czyli o możliwym działaniu rakotwórczym, a narażenie na jego działanie odbywa się, w przypadku wody, zarówno drogą pokarmową poprzez spożycie wody i pokarmów, drogą oddechową poprzez wdychanie w pomieszczeniach, w tym łazienkach w trakcie kąpieli i prysznica a także kontaktową poprzez skórę. Jest to związek, który ma wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne wody i w związku z tym bezwzględnie należy przestrzegać zasad prowadzenia procesu dezynfekcji wody w sposób zapewniający zachowanie tego bezpieczeństwa. W opisywanym

przypadku, z uwagi na incydentalny charakter i krótki czas przekroczenia nie wystąpiło zagrożenie dla zdrowia konsumentów.

Oprócz ww. wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę, organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Czarnkowie obejmuje swoim nadzorem **wodociągi lokalne – ujęcia indywidualne**, które dostarczają lub wykorzystują wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia w ramach działalności gospodarczej lub budynkach użyteczności publicznej, budynkach zamieszkania zbiorowego lub podmiotach działających na rynku spożywczym. Takich wodociągów mieliśmy w **2023** roku na swoim terenie **9**.

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

II.2. Legionella sp.

W roku 2023 kontynuowano badania jakości mikrobiologicznej ciepłej wody użytkowej pod kątem obecności w niej *Legionella* sp. Pobrano **12 prób**:

- **4** próby wody z instalacji wody ciepłej w Zespole Domów Pomocy Społecznej w Wieleniu,
- **4** próby wody z instalacji wody ciepłej w Domu Pomocy Społecznej w Gębicach,
- **4** prób wody z instalacji wody ciepłej w Domu Pomocy Społecznej w Wieleniu.

Wymagań nie spełniały **2 próby**, podmiot podjął działania zgodnie z zaleceniem rozporządzenia Ministra Zdrowia, które doprowadziły do redukcji ilości bakterii *Legionella* do zgodnej z wymaganiami.

W roku **2023 r.**, w związku z wystąpieniem szeregu zachorowań wywołanych przez **bakterie *Legionella pneumophila*** przeprowadzono szeroką akcję informacyjno-edukacyjną mającą na celu wzrost świadomości i wiedzy na temat przyczyn i skutków występowania bakterii **Legionella**.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie przekazał wszystkim odpowiedzialnym podmiotom, przedsiębiorstwom i administratorom następujące informacje i zalecenia:

- **Legioneloza** to choroby układu oddechowego wywołane przez **bakterię *Legionella pneumophila***. Bakteria ta występuje na całym świecie i jest szeroko rozpowszechniona w środowisku, a jej rezerwuarem jest woda i mokra gleba.
- ***Legionella pneumophila*** wykrywano w strumieniach, stawach, instalacjach wodno-kanalizacyjnych hoteli, szpitali, domów opieki, w kurkach i sitkach prysznicowych, w zbiornikach magazynujących wodę, urządzeniach klimatyzacyjnych i nawilżających, w basenach z hydromasażem, basenach termalnych, basenach spa, w urządzeniach medycznych.
- Potencjalnie bakteria ta może być obecna w instalacji zasilającej w wodę w każdym budynku. Zwolniony przepływ wody, przerywane wykorzystanie wody, obecność biofilmu, stara instalacja wodna sprzyjają kolonizacji ***Legionella pneumophila***. Rozwojowi bakterii sprzyja osad bogaty w sole wapnia i magnezu, obecność biofilmu oraz temperatura

25–40°C (może się jednak rozmnażać w temperaturze 40–60°C). Źródłem zakażenia są najczęściej systemy nawilżania i woda z wodociągu.

- **Do zakażenia dochodzi drogą inhalacji zakażonego aerozolu. Choroba nie przenosi się poprzez picie skażonej wody oraz z człowieka na człowieka.**
- Środowisko stojącej, zalegającej wody wraz z temp. ok. 40°C niesłuchanie sprzyja rozwojowi bakterii, dlatego zaleca się okresowe nagrzewanie wody, tj. dezynfekcję termiczną, do temperatury $> 70 < 80^{\circ}\text{C}$, w której bakterie giną, po czym wodę należy spuszczać tak długo, aż temperatura zakończenia armatury (końcowego kranu i "słuchawki") osiągnie maksimum.
- Temperatura wody ciepłej powinna wynosić w punktach czerpalnych 55-60°C.
- Temperatura wody zimnej, w tym w instalacji wodociągowej powinna wynosić $< 25^{\circ}\text{C}$.
- Wszelkie urządzenia wodne, w tym do rekreacji wodnej, fontanny, ściany wodne, klimatyzatory, podgrzewacze do wody, powinny być utrzymywane w czystości, wolne od szlamu, osadu i biofilmu oraz okresowo dezynfekowane.
- Właściciele i zarządcy budynków zamieszkania zbiorowego oraz budynków użyteczności publicznej, w których w trakcie ich użytkowania wytwarzany jest aerozol wodno-powietrzny, zobowiązani są do badań prób ciepłej wody zgodnie z częstotliwością określoną w części B zał. nr 5 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. 2017 poz.2294).

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 2022, poz. 1225**), które w § 120 ust. 2a. mówi, iż instalacja wodociągowa ciepłej wody powinna umożliwiać przeprowadzanie ciągłej lub okresowej dezynfekcji metodą chemiczną lub fizyczną (w tym okresowe stosowanie metody dezynfekcji cieplnej), bez obniżania trwałości instalacji i zastosowanych w niej wyrobów. Do przeprowadzenia dezynfekcji cieplnej niezbędne jest zapewnienie uzyskania w punktach czerpalnych temperatury wody nie niższej niż 70°C i nie wyższej niż 80°C" oraz w § 120 ust. 2, iż instalacja wodociągowa ciepłej wody powinna umożliwiać uzyskanie w punktach czerpalnych wody o temperaturze nie niższej niż 55°C i nie wyższej niż 60°C"

Występuje ok. 30 gatunków bakterii z rodzaju Legionella, tylko część z nich jest chorobotwórcza, powodując m.in. objawy grypopodobne. Najbardziej znana i niebezpieczna to choroba legionistów, czyli zapalenie płuc wywoływana przez Legionella pneumophila.

II.3. Informacje dodatkowe.

W roku 2023 organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Czarnkowie przeprowadził **w obiektach wodnych 169 kontroli**, w tym 39 protokółarnych i 130 kontroli jakości wody. Wydano **11 decyzji administracyjnych** dotyczących urządzeń wodnych oraz **6 decyzji rachunkowych**.

Pobrano 236 prób wody przeznaczonej do spożycia i 12 prób ciepłej wody użytkowej. Pod względem jakości zakwestionowano 26 prób, w tym pod względem fizykochemicznym 11 i pod względem mikrobiologicznym 15.

W ramach kontroli wewnętrznej przedsiębiorstwa wodociągowe i **podmioty pobrały 316 prób**, łącznie z badaniami na promieniotwórczość. Zakwestionowano **18 prób**, w tym pod względem fizykochemicznym **11** i pod względem mikrobiologicznym **7**.

II.4. Podsumowanie.

Badania wody przeznaczonej do spożycia prowadzone są w bardzo szerokim zakresie, który obejmuje oprócz badań podstawowych także takie parametry jak: azotyny, azotany, ołów, kadm, chrom, rtęć, arsen, cyjanki, pestycydy, WWA, THM, benzen, benzo(a)piren. Są to parametry, których zawartość w wodzie może stanowić zagrożenie dla zdrowia osób spożywających wodę i dlatego monitorowanie ich zawartości jest tak istotne. Jak do tej pory nie stwierdzono w pobranych na naszym terenie próbach przekroczeń tych substancji. W tak szerokim zakresie **przebadano 34 prób w ramach nadzoru Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz 40 prób w ramach kontroli wewnętrznej przedsiębiorstw wodociągowych i podmiotów**. Pozostałe próby zostały zbadane w podstawowym zakresie bakteriologicznym i fizykochemicznym.

Reasumując, jakość wody dostarczanej konsumentom w roku 2023 była zgodna z wymaganiami i jest to efekt wieloletnich starań i działań zarówno przedsiębiorstw wodociągowo-kanalizacyjnych, władz gminnych jak i organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Na przestrzeni ostatnich lat było widać systematyczną poprawę jakości wody i realizację wielu przedsięwzięć w tym kierunku, np. na terenie gminy Połajewo podjęto starania w celu reaktywacji wodociągu w Młynkowie, który został uruchomiony 01.02.2023 roku. Zwodociągowano kolejne miejscowości, w 2023 podłączono do sieci Mężyk. Prowadzone są na bieżąco prace remontowe, np. w roku 2023 wymieniono złoża filtracyjne w stacji uzdatniania wody w Hucie, Tarnówku, ZDPS w Wieleniu, zamontowano nowy mieszacz wodno-powietrzny w stacji w Tarnówku, przeprowadzono kolejną modernizację systemu napowietrzania wody w Trzciance poprzez montaż w kolumnach napowietrzających pierścieni Białeckiego oraz zamontowano w stacji uzdatniania wody miernik laserowy mętności online, przeprowadzono demontaż starego i montaż nowego, większego zbiornika retencyjnego w stacji w Rosku, montaż dodatkowego zbiornika retencyjnego w stacji w Sokołowie oraz rozbudowę sieci wodociągowej, montaż nowej głowicy studziennej z osprzętem, ze stali nierdzewnej na studni w stacji uzdatniania w Wieleniu na ul. Janka z Czarnkowa, przeprowadzono czyszczenie i odnowienie zbiorników retencyjnych za pomocą gruntu oraz farby epoksydowej EPIMAL w stacjach w Ciszkowie, Gębicach, Śmieszkowie i Kuźnicy Czarnkowskiej. Ponadto wymieniono zasuwy w rurociągach, odpowiednio zasilającym i spustowym, zbiorników wody pitnej w stacji uzdatniania wody w Białej i zakupiono nową stację dozowania podchlorynu sodu do rurociągu zasilającego zbiorniki wody pitnej. Dokonano wymiany uszkodzonego węzła z zasuwami i rurociągu między zbiornikami retencyjnymi a stacją uzdatniania wody w Ciszkowie.

Organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej kontynuuje wzmożony nadzór, w postaci dodatkowych, pozaplanowych badań, nad jakością wody dostarczanej z wodociągu w Sarbii, z uwagi na zgromadzone w 2018 roku, bezpośrednio za ogrodzeniem stacji uzdatniania wody i ujęcia, odpady. W roku 2023 zbadano dodatkowo 7 prób, pobranych w stacji uzdatniania wody w Sarbii. Wszystkie próby spełniały wymagania Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. 2017.2294).

Tab.6. Stwierdzone w wodzie przekroczenia poszczególnych parametrów w badaniach PIS-u.

Mangan	Żelazo	Mętność	Bakterie grupy coli	Ogólna liczba mikro-organizmów w 22°C po 72h	Zapach	Escherichia coli	Chloroform	Razem
9	3	2	13	7	-	-	2	26 prób

Tab. 7. Stwierdzone przekroczenia w wodzie parametrów w badaniach przedsiębiorstw wodociągowych.

Mangan	Żelazo	Mętność	Bakterie grupy coli	Ogólna liczba mikro-organizmów w 22°C po 72h	Zapach	Escherichia coli	Chloroform	Razem
11	6	3	5	2	1	-	-	18 prób

III. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK

III. 1. Ustępy publiczne stałe, skanalizowane.

Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w Czarnkowie.

Szalety publiczne - obiekty te przystosowane są dla osób niepełnosprawnych, posiadają automatyczne drzwi otwierane na monety oraz zamontowane przewijaki. W pomieszczeniach WC jest wydzielona części męska i damska. Wyposażone są w odpowiednią ilość środków czystości służących do sprzątnięcia toalet oraz w środki do dezynfekcji. W szaletach zamontowana jest wentylacja automatyczna. Źródłem zaopatrzenia w wodę jest sieć wodociągowa. Obiekty wyposażone są w wodę bieżącą zimną i ciepłą z ogrzewacza przepływowego. Nieczystości płynne odprowadzane są do sieci kanalizacyjnych. W tych obiektach zapewnione są środki higieny. Teren wokół budynków zadbany. W szaletie publicznym w parku im. Staszica w Czarnkowie, z powodu braku stałego dozoru nad obiektem zdarzają się usterki techniczne takie jak: uszkodzona umywalka,

przecięty materac w przewijaku czy pęknięty pojemnik na papier toaletowy. Po zgłoszeniu osoby sprzątajacej usterki na bieżąco są usuwane. W obu obiektach stan sanitarny zachowany.

III. 2. Hotele.

Na terenie działalności Stacji istnieją 2 hotele, liczba ta uległa zmniejszeniu o 2 objekty do roku ubiegłego:

- Smolarnia - Hotel Sp. z o. o. Smolarnia 27
- Pestkownica 1 - Rezydencja nad Jeziorem.

Obydwa objekty skontrolowano.

Hotel w Smolarni zaopatrywany jest w wodę z wodociągu publicznego, a ścieki odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej. Natomiast „Rezydencja nad Jeziorem” w Pestkownicy, posiada własne ujęcie wody oraz ekologiczną oczyszczalnię ścieków. W ubiegłym roku w stosunku do tego obiektu wydano zalecenia dotyczące m.in. uporządkowania stacji uzdatniania wody, usunięcia z pomieszczenia zbędnego sprzętu i środków, które mogą stanowić źródło zanieczyszczenia w tym zmiany zapachu wody. Zapewnienia prawidłowego stanu sanitarno-technicznego pomieszczenia umożliwiającego utrzymanie bieżącej czystości (szczelna posadzka), odmalowania ściany, oczyszczenia przewodów wodnych. Zapewnienia w hydroforni apteczki I pomocy wraz z wyposażeniem. Wszystkie te zalecenia wykonano.

Po aktualnej kontroli w Rezydencji nad Jeziorem w Pestkownicy, wydano zalecenia:

1. Każdorazowo w przypadku zastosowania materiałów lub wyrobów do uzdatniania wody wystąpić do PPIS w Czarnkowie o wydanie oceny higienicznej.
2. Do uzdatniania wody używać wyłącznie wyrobów i materiałów posiadających aktualny atest NIZP-PZH.
3. Zapewnić szczelność pokrywy studni oraz naprawić kominiek wentylacyjny i zabezpieczyć siatką.
4. W rejestrze „Pestkownica - zużycie wody ze studni”, w rubryce czynności serwisowe, wpisywać także serwisy zewnętrzne oraz wszelkie czynności wykonywane w stacji uzdatniania, w tym awarie, naprawy, wymiany części lub złóż.
5. Zabezpieczyć ujęcie wody przed dostępem zwierząt pasących się na łące wokół studni.

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

Motele – brak

Pensjonaty - brak

Kempingi – brak

Domy Wycieczkowe – brak

Schroniska młodzieżowe, schroniska, pola biwakowe – brak

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

W porównaniu z rokiem ubiegłym liczba obiektów uległa zmianie z 75 na 74.

W 2023 r. przeprowadzono 12 kontroli sanitarno-higienicznych tych obiektów. Pozostałe obiekty nie były zaplanowane do kontroli. Skontrolowane obiekty to: **7** obiektów zaszeregowanych jako pokoje gościnne, **2** ośrodki wypoczynkowe, czynne sezonowo oraz **3** gospodarstwo agroturystyczne.

W grupie obiektów jako pokoje gościnne skontrolowano:

- Usługi Hotelarskie Ewelina Łuczak Trzcianka ul. Piotra Skargi 56.
- PHU Gastrobud Mirosław Wiśniewski Przesieki
- PORTUS Ośrodek szkoleniowo-rekreacyjny Marcin Błęcki, Lubasz ul. Płk Orłowskiego 12
- Zajazd Meteor Lubasz ul. Chrobrego 88
- January Ośrodek Wypoczynkowy, Straduń 14
- Dom Sportowca, Kwiejce 20
- Zajazd Dworek ul. Kościelna 1 Lubasz

W stosunku do tych obiektów wydano doraźne zalecenia, a mianowicie:

1. Prowadzić rejestr dezynfekcji koców, kołder, poduszek i materacy.
2. Przed uruchomieniem sezonu posiadać do wglądu faktury za pranie koców, kołder, poduszek i materacy.
3. W dwóch przypadkach wykonać w sezonie po uruchomieniu basenów badania wody.
4. W obiekcie całosezonowych posiadać do wglądu faktury za pranie koców, kołder, poduszek i materacy.
5. W dwóch obiektach w przypadku stosowania pojemników zastępczych opisać jaki rodzaj środka dezynfekcyjnego jest stosowany.
6. W przypadku prania bielizny w swoim obiekcie zachować rozdział dróg bielizny czystej i brudnej.

Podczas kontroli stwierdzono, że **5** obiektów jest podłączonych do wodociągów publicznych i ścieki z nich odprowadzane są do kanalizacji, natomiast **2** obiekty posiadają własne ujęcie wody a ścieki odprowadzane są do zbiornika bezodpływowego. Pranie bielizny pościelowej odbywa się we własnych pralniach lub w **4** przypadkach w pralniach profesjonalnych. Zaopatrzenie w środki dezynfekcyjne i sprzęt czystościowy są wystarczające.

Obiekty wypoczynkowe sezonowe.

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

W roku 2023 na tych obiektach nie prowadzono inwestycji.

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

Agroturystyka.

W ewidencji istnieje 61 obiektów, skontrolowano 3 obiekty.

1. Gospodarstwo Agroturystyczne Okruszek Os. Leśne 6 Kuźnica Czarnkowska.

Gospodarstwo agroturystyczne jest własnością prywatną i mieści się na terenie zalesionym, dojazd drogą polną. W stosunku do zakładu nie toczy się postępowanie administracyjno-egzekucyjne. Obiekt prowadzi działalność całoroczną lub sezonową w zależności od ilości gości. Część noclegowa mieści się na I piętrze wolnostojącego budynku przeznaczonego wyłącznie dla Gości, z częścią gastronomiczną na parterze. Składa się z 4 pokoi, każdy na 3-4 osoby. Wszystkie pokoje posiadają własną łazienkę z kabiną prysznicową, WC i umywalką. W każdej łazience wentylacja grawitacyjna, w dwóch także okno. Dwa pokoje wyposażone w łóżko z materacem i z kanapą rozkładaną. Pozostałe dwa w tapczany. W każdym pokoju bielizna pościelowa (część poduszek z pierza), koce, stoliki przyłóżkowe, stolik, pufy, szafę, TV, dywaniki. Przy każdym pokoju przedsiónek z wieszakiem. Goście otrzymują mydło w płynie, papier toaletowy oraz mogą otrzymać na życzenie ręczniki frotte. Wszystkie łazienki wykafelkowane. Podłoga w pokojach z paneli. W trzech pokojach małe lodówki. Oprócz pokoi na piętrze znajduje się także wspólny aneks kuchenny wyposażony w szafki kuchenne, stół, krzesła, TV, kuchenkę, mikrofalówkę, lodówkę, czajnik elektryczny bezprzewodowy, naczynia kuchenne i zastawę stołową. Na parterze budynku znajduje się część gastronomiczna: jadalnia, kuchnia ze zmywarką, osobne toalety męskie i damskie oraz pomieszczenie magazynowe i szatniowa oraz pralnia. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego, ścieki do zbiornika bezodpływowego. Na odpady komunalne zamykane pojemniki plastikowe odbierane przez Międzygminny Związek Gospodarowania Odpadami Komunalnymi w Pile. Ciepła woda z centralnego ogrzewania. Gospodarstwo oferuje organizację imprez rodzinnych, zadaszoną werandę z grillem, grill wolnostojący, możliwość zamontowania namiotu (utwardzony teren z konstrukcją metalową) na zewnątrz. Wokół obiektu zadbane teren zielony, plac zabaw dla dzieci.

2. Gospodarstwo Agroturystyczne RANCHO BONANZA Kamiennik 6.

Obiekt posiada wydzieloną część noclegową dla maksymalnie 35 osób (14 pokoi). Na terenie gospodarstwa znajdują się 3 drewniane domki. W każdym domkach znajduje się wspólny aneks kuchenny wyposażony w czajnik elektryczny, kuchenkę gazową, zlewozmywak jednokomorowy, suszarkę do naczyń szafkę oraz lodówkę. W pokojach na podłodze panele. Pokoje wyposażone są w łóżka, drewniany stół i krzesła, oraz odbiornik TV. Przy każdym pokoju znajduje się prywatna łazienka (wykafelkowana z prysznicem oraz umywalką z ciepłą wodą). W części wspólnej mieści się aneks kuchenny, jadalnia oraz część wypoczynkowa z rozkładaną kanapą dwuosobową z kominkiem. Bielizna czysta przechowywana jest w domu prywatnym w wyznaczonym miejscu (szafa). Pranie pościeli odbywa się w pralni HYGEA w Drezdenku, natomiast dezynfekcja materacy, tapczanów odbywa we własnym zakresie (Karcher). Na terenie obiektu znajduje się basen odkryty z jedną niecką z włókna poliuretanowego, o głębokości 1,40m. i o wymiarach 10 x 5m. Środki do dezynfekcji basenu o nazwie CUICK CHLOR, oraz na glony ALBASUPER., do obniżenia pH wody. Sauna mieści się w osobnym drewnianym budynku, środki dezynfekcyjne do sauny- Harva, koncentrat do

mycia i dezynfekcji saun o pełnym spektrum działania prowadzony odczyty oraz wyniki wizualnej. Wyżywienie całodzienne domowe zapewnione. Obiekt oferuje wiele atrakcji: jazda konna (6 koni), przejażdżki bryczkami, kort tenisowy, rowery, guad, zbieranie grzybów, wędkowanie. Dodatkowe atrakcje to możliwość grillowania, palenie ogniska, suszenie grzybów, organizacja imprez rekreacyjno-wypoczynkowych, pokazy pirotechniczne, Pantball, spływy kajakowe, siłownia, tenis stołowy, koszykówka, piłka siatkowa (plażowa). Stan techniczny obiektu i stan sanitarno- higieniczny bez zastrzeżeń. Wydano zalecenie dotyczące prowadzenia kontroli jakości wody w basenie odkrytym - badania laboratoryjne i rejestrować.

3. Gospodarstwo Agroturystyczne PONDEROSA Zofiowo 102.

Część noclegowa mieści się w budynku na piętrze nad restauracją. Udostępnione jest 6 pokoi 2 osobowych. W pokojach dwa tapczany, szafka, stolik, telewizor, krzesła, fotele. W każdym pokoju łazienka z WC, kabiną prysznicową i umywalką. Na podłogach panele. Bielizna pościelowa prana we własnym zakresie przez właścicieli. Czysta przechowywana w zamykanej szafie na korytarzu. Stan techniczny obiektu i stan sanitarno- higieniczny bez zastrzeżeń.

III.4. Dworce autobusowe i przystanki.

W ewidencji na rok 2023 istnieje 1 obiekt. W tej grupie nie przeprowadzono kontroli.

III.5. Dworce i stacje kolejowe.

Na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego znajduje się 5 obiektów, stan ten nie uległ zmianie w porównaniu z rokiem ubiegłym. W 2023 roku przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną.

Dworzec PKP w Trzciance. W części budynku wydzielono poczekalnię. Na ścianach poczekalni odpadający tynk. Kasa biletowa na stałe zamknięta. Toalety nowe skanalizowane. Z uwagi na brak personelu również zamknięte. Dlatego w dalszym ciągu użytkowane są dwie kabiny mobilne. Stan kabin mobilnych WC: wewnątrz czysto, bez nieprzyjemnego zapachu, brak wody bieżącej. Stan czystości wokół budynku bez uwag, teren uprzątnięty, pojemniki na odpady czyste. Wszystkie ławki na dworcu wymienione na nowe, metalowe. Na peronie nowa zadaszona wiata z przezroczystymi ścianami. W dniu kontroli sanitarnej wydano doraźne zalecenia dotyczące: uzupełnienia tynku na ścianach w poczekalni oraz utrzymania ich w odpowiednim stanie sanitarno-techniczny na bieżąco.

III.6. Przystanie jednostek pływających rekreacyjnych i sportowych.

W ewidencji istnieją 2 przystanie rzeczne, stan ten nie uległ zmianie w porównaniu z rokiem ubiegłym. Przeprowadzono 1 - kontrolę sanitarną, natomiast drugi obiekt nie skontrolowano z powodu remontu śluzy na rzece Noteć, (niski poziom wody).

Przystań rzeczna Marina w Czarnkowie.

Posiada wydzielone baseny jachtowe, które zostały wyposażone w pomosty drewniane. Zapewniony dostęp do wody pitnej, energii elektrycznej, możliwość usunięcia odpadów komunalnych stałych i płynnych, ślip do wodowania i wyciągania jednostek pływających. Do dyspozycji korzystających i zwiedzających przystań jest zaplecze sanitarne oraz WC damska,

męska i dla osób niepełnosprawnych, w każdej dwie kabiny prysznicowe. Otoczenie przystani utrzymane w należytym stanie, alejki spacerowe wyłożone kostki granitową, wyznaczony parking samochodowy, wypożyczalnia kajaków, rowerów, wydzielone pomieszczenie z pralnią, kuchenką, na zewnątrz murowany grill. Przy przystani taras widokowy w kształcie pokładu statku. Stan sanitarno- techniczny nie budził zastrzeżeń. Otoczenie przystani utrzymane w należytym stanie.

III.7. Zakłady fryzjerskie.

Ogółem według ewidencji na rok 2023 istnieje **55** obiektów. Skontrolowano **25** obiektów planowanych do kontroli w 2023 r.

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

1. W przypadku stosowanie odzieży ochronnej wielokrotnego użytku, prac w pralni profesjonalnej.
2. Zapewnić odpowiednią ilość sprzętu fryzjerskiego w celu uzyskania odpowiedniego czasu dezynfekcji przed użytkowaniem.
3. Pojemniki na czyste i brudne narzędzia – odpowiednio opisać.
4. Zapewnić rozdział odzieży własnej od roboczej.
5. Kosmetyki opisać datą przydatności (datą rozpoczęcia użytkowania).

III.8. Zakłady kosmetyczne.

Ogółem według ewidencji na rok 2023 istnieje **58** obiektów.

Skontrolowano **14** obiektów planowanych.

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

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

1. Uzupelnic informacje o zakazie palenia e-papierosow - 2 przypadki.
2. W przypadku stosowania pędzli do makijażu dezynfekować przez zanurzenie w środkach dezynfekcyjnych.
3. Posiadać w zakładzie aktualne badania lekarskie - 2 przypadki.
4. Na pakietach wysterylizowanych umieszczać wyraźnie datę wykonania sterylizacji.

III.9. Zakłady tatuażu.

Ogółem według ewidencji na rok 2023 istnieje 5 obiektów. Przeprowadzono 4 kontrole. Podczas kontroli nie wydano zaleceń. Stan sanitarny i techniczny skontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń. Stosowane preparaty w odpowiednich datach przydatności. Sprzęt do tatuażu sprawny technicznie.

III.10. Zakłady odnowy biologicznej.

Ogółem według ewidencji na rok 2023 istnieją 26 obiekty (solaria - 4, siłownie - 7, fitness club - 1, gabinet masażu - 10, inne - 3). Przeprowadzono 9 kontroli planowanych.

Siłownie.

Skontrolowano 3 obiekty.

Stan sanitarny i techniczny prawidłowy.

Solaria.

Kontrolę przeprowadzono w 2 obiektach.

Obiekty posiadają wentylacje nawiewno-wywiewną. Stan sanitarny i techniczny prawidłowy. Na tablicy informacyjnej oraz na wejściu do solarium informacja o zakazie udostępniania solarium osobom, które nie ukończyły 18. roku życia zgodnie z Rozporządzeniem Ministra.

Fitness club.

Skontrolowano 1 obiekt.

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

Gabinety masażu.

Skontrolowano **2** obiekty.

W tej grupie obiektów wyróżnia się Gabinet rehabilitacji Czarnków ul. Podgórna 9 Gabinet rehabilitacji ruchowej oraz fizykoterapia mieszczą się na parterze, w wolnostojącym budynku. Wykonywane zabiegi to: zabiegi rehabilitacji ruchowej i fizykoterapii, aparat do elektroterapii i ultradźwięków, fala uderzeniowa, USG, masaż, ćwiczenia z dziećmi niepełnosprawnymi. Obiekt nowy i nowoczesny.

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

Ogółem według ewidencji na rok 2023 istnieje **18** obiektów. Skontrolowano **8** obiektów.

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

Podczas kontroli wydano zalecenia:

1. Kosmetyki oznakować datą przydatności (datą rozpoczęcia użytkowania).
2. Zapewnić odpowiednią ilość sprzętu w celu uzyskania odpowiedniego czasu dezynfekcji przed użytkowaniem.
3. Uzupelnąć informacje o zakazie palenia e-papierosów
4. W zakładzie posiadać książkę kontroli obiektu.

III.12. Domy Pomocy Społecznej.

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

1. Dom Pomocy Społecznej w Gębicach ul. Kasztanowa 45.
2. Dom Pomocy Społecznej w Wieleniu ul F Chopina 9.
3. Dom Pomocy w Trzciance ul. 27 Stycznia 41.

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

W 2 obiektach wydano zalecenia.

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

1. Jak najszybsza aktualizacja procedur dotyczących profilaktyki zakażeń stosowanych w podmiocie oraz przeszkolenie personelu z wprowadzonych procedur.
2. Prowadzenie rejestracji temperatur w lodówce potwierdzający prawidłowy łańcuch chłodniczy dla leków.
3. W łazienkach zlikwidować na suficie i części ścian zacieki oraz przeprowadzić poprawki malarskie.

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

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

III.13. Cmentarze.

Liczba obiektów w porównaniu z rokiem ubiegłym nie zmieniła się i wynosi 37. Liczba skontrolowanych cmentarzy 7.

Cmentarz w Walkowicach.

Na terenie cmentarza znajduje się murowana kaplica, nie ma domu przedpogrzebowego oraz nie ma możliwości przechowywania na miejscu zwłok. Kaplica służy do ceremonii pogrzebowych i kościelnych. Cmentarz usytuowany poza terenem wsi, na wzgórzu, częściowo ogrodzony płotem drewniano-betonowym, częściowo siatką, część nie ogrodzona. Alejki utwardzone kostką brukową. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego. Dwa punkty czerpania wody - jeden kran znajdujący się na zewnątrz ściany przy zapleczu kaplicy, drugi na cmentarzu. Na cmentarzu znajduje się własna studnia, używana tylko do opieki nad grobami ścieki do zbiornika bezodpływowego, do gromadzenia odpadów komunalnych wydzielony jeden pojemnik i jeden kontener plastikowy, wywożone przez firmę Miejski Zakład Komunalny w Czarnkowie.

Cmentarz parafialny w Rosku.

Na cmentarzu znajduje się dom przedpogrzebowy. Kaplica służy tylko do ceremonii pogrzebowych. Cmentarz usytuowany na terenie wsi, na wzgórzu, cmentarz ogrodzony siatką połączone metalowymi słupkami. Główna alejka utwardzona kostką brukową. Na cmentarzu brak podłączenia kanalizacji. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego. Podłączenie tylko na zewnątrz (dwa punkty czerpania wody). Do gromadzenia odpadów komunalnych wydzielone dwa pojemniki plastikowe, wywożone przez firmę Międzygminny Związek Gospodarowania Odpadami w Pile. Wszystkie czynności związane z pochówkiem, łącznie z kopaniem grobu wykonują firmy pogrzebowe. Wyznaczone pomieszczenia do przechowywania zwłok nieczynne Zwłoki przywożone są krótko przed pogrzebem Obiekt sprzątnięty jest przez lokalną społeczność. Wyznaczona pani, która zaopatruje się we własne środki czystości. Na miejscu brak środków dezynfekcyjnych, ponieważ pogrzebami zajmują się Firmy pogrzebowe. Firma posiada własne środki do dezynfekcji.

W tym przypadku wydano zalecenie:

1. W razie konieczności użycia środka dezynfekcyjnego do katafalku, na stanie posiadać środek do dezynfekcji powierzchni.

Obiekt zadbane utrzymany w czystości i porządku.

Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, ponieważ 5 cmentarzy skontrolowano podczas kontroli domów przedpogrzebowych i nie doliczono kontroli sanitarnych w tej grupie.

III.14. Domy Przedpogrzebowe.

Ogółem według ewidencji na rok 2022 istnieje 6 domów przedpogrzebowych, skontrolowano 5 z nich. Dodatkowo skontrolowano 4 samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich, Obiekty te posiadają środki do przewozu zwłok.

Stan sanitarno-higieniczny kontrolowanych domów przedpogrzebowych, kostnic wraz z pomieszczeniami pomocniczymi nie budził zastrzeżeń z wyjątkiem jednego obiektu w Trzciance. Zastrzeżenia dotyczyły stanu technicznego ścian w chłodni.

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 umieszczone są na katafalku granitowym. Domy przedpogrzebowe zaopatrują się w wodę z wodociągu publicznego, woda ciepła z bojlera i podgrzewacza przepływowego. Ścieki w 3 przypadkach odprowadzane są do kanalizacji, natomiast w 1 do zbiornika bezodpływowego, sukcesywnie wywożone przez firmy specjalistyczne. W jednym z domów przedpogrzebowych 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. Prawie wszystkie z tych domów pogrzebowych, nie mają wydzielonego pomieszczenia do ubierania zmarłych do pochówku. Tylko w jednym domu przedpogrzebowym posiadają wyznaczone miejsce i używają je w razie potrzeby (w roku 2023 wykonano 15 przypadków ubierania zmarłych). Pozostałe zakłady nie zajmują się przygotowaniem zwłok do pochówku. Osoby zmarłe w domu, przygotowywane są przez rodzinę, następnie odbierane z domu przez firmę świadczącą usługi pogrzebowe i przewożone do chłodni i tam pozostają do momentu pogrzebu.

W jednym przypadku wydane zalecenie:

1. W chłodni w Trzciance uzupełnić w kostnicy na ścianach ubytki płytek. Termin realizacji ww. zalecenia ustalono z Zarządem Cmentarza do końca czerwca 2024 r.

Przy kontroli domów przedpogrzebowych skontrolowano 4 środki transportu do przewozu zwłok (szczątków) ludzkich, ponieważ zarejestrowane są jako samochód specjalny pogrzebowy. Zakłady świadczące usługi pogrzebowe, środki transportu, posiadają samochody dotyczące transportu do przewozu zwłok i (szczątków) ludzkich, którymi przewożone są także zwłoki i szczątki ludzkie po ekshumacji. Samochody te, 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, wszystkie samochody 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. 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 REMONDIS MEDISON Spółka z o. o, Dąbrowo Górnicze, ul Puszkina 41, oraz posiadają karty potwierdzenia w formie elektronicznej BDO dotyczące przekazania odpadów niebezpiecznych. W jednym przypadku zakład nie posiadał umowy. W razie wytwarzania odpadów niebezpiecznych zalecono przekazywać je do wyspecjalizowanych firm. Stan sanitarno-techniczny pojazdów nie budził zastrzeżeń.

III.15. Inne obiekty użyteczności publicznej.

W ewidencji istnieje 29 obiektów, skontrolowano 8. Przeprowadzono ogółem 9 kontroli sanitarnych.

III.15.1. Stadiony.

Według ewidencji istnieje 14 obiektów, skontrolowano 3 obiekty.

Stadion ORLIK w Lubasz.

W skład kompleksu wchodzi boisko do piłki nożnej, koszykówki i siatkówki, kort tenisowy. Zaplecze to wolnostojący kontener. Wykonany jest 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 dniu kontroli w pomieszczeniu WC znajdowały się meble (trzy szafki), które przeszkadzały swobodnie wejść do pomieszczenia. W drugiej części zaplecza wydzielone dwie szatnie oraz 2 zaplecza sanitarne wyposażone w umywalkę, WC i natrysk. Jedno z nich przystosowane do osób niepełnosprawnych. Odpady komunalne składowane w pojemnikach plastikowych, wywożone co 2- tygodnie przez Gminny Zakład Komunalny w Lubasz. W części zaplecza dostępnej z ośrodka wydzielono 2 pomieszczenia sanitarne dla osób korzystających z campingu i domków drewnianych. W każdej prysznic, umywalka, WC. Elewacja zewnętrzna budynku w kwietniu 2023 została oczyszczona. W dniu kontroli wydano zalecenia zapewnić swobodne wejście do pomieszczenia WC oraz usunąć niezbędny sprzęt w toalecie. W dniu kontroli stan sanitarno- techniczny bez zastrzeżeń.

Stadion sportowy w Połajewie.

Płyta boiska o wymiarach 100 x 64m., posiada nawierzchnię trawiastą oraz bieżnię. Dla kibiców przygotowano 600 miejsc siedzących. Na terenie boiska znajduje się wielofunkcyjny budynek wyposażony w dwie szatnie z prysznicami i umywalkami, pomieszczenie kuchenne, pokój dla sędziów i toalety. Pomieszczenia pryszniców i toalet wykafelkowane. W pomieszczeniu kuchennym zlewozmywak, kuchenka, stół, krzesła, fotele. Dodatkowe pomieszczenie gospodarcze na ciągnik do koszenia trawy. Altanka na grilla z stołem i ławkami. Cały teren ogrodzony z ubytkami uszkodzonej siatki. Na obiekcie zatrudniony

konserwator. Wywóz nieczystości Przedsiębiorstwo Wielobranżowe LS Plus Sp. z o. Plewiska, ul. Szałwiowa 34a/2.

W dniu kontroli wydano zalecenia:

1. Dokonać naprawy uszkodzonej siatki ogrodzeniowej przy wejściu na orlik od strony szkoły.

Stadion sportowy w Trzciance.

Stadion mieści się przy OSiR, ul. Piotra Skargi. Stadion posiada z bieżnią żużlową i trybunami z krzesłkami plastikowymi na 998 miejsc siedzących. Na stadionie tablica świetlna. Podczas zawodów wystawiane są toalety przenośne typu TOI-TOI. Ponadto przy stadionie znajduje się siłownia podzielona na salę główną do ćwiczeń i salę mniejszą przystosowaną do podnoszenia ciężarów. Szatnia z podziałem dla gości i gospodarzy. Wokoło ławki drewniane z możliwością powieszenia strojów sportowych. Przy szatniach toalety z prysznicami wykafelkowane. Szatnia dla sędziów dwa prysznice i toaleta. Magazyn na sprzęt sportowy przy kotłowni. Ponadto szatnia dla pracowników, gdzie znajdują się dwa prysznice, toaleta z umywalką. Przy wejściu do siłowni dodatkowo toalety z umywalkami z podziałem na damską i męską. W części męskiej dwa pisuary. Obiekt zaopatrywany w wodę z wodociągu publicznego. Odprowadzanie ścieków do kanalizacji miejskiej. Umieszczona informacja o zakazie palenia tytoniu i papierosów.

III.15.2. Parkingi.

Według ewidencji na rok 2023 istnieją 2 obiekty, wszystkie skontrolowano.

Są to parkingi leśne, umożliwiające turystom dłuższy postój i odpoczynek podczas podróży. Parking leśny przy trasie Czarnków-Przybychowo-Oborniki wyposażony jest w wiatę do spożywania posiłków, z stołem i ławami, ustawione są pojemniki na odpady oraz 17 miejsc postojowych na samochody osobowe. Na parkingu znajduje się drabina metalowa do ćwiczeń odprężających, znajduje się także waga ITD do określenia wagi samochodów ciężarowych. Wjazd utwardzony asfaltem. Na parkingu brak toalet, w sezonie letnim 30.04-15.09 zostaną ustawione 2 toalety przenośne typu TOI-TOI. Teren wokół parkingów podczas kontroli był zadbane.

III.15.3. Domy Kultury.

Ogółem według ewidencji na rok 2023 istnieje 5 obiektów, liczba ta nie zmieniła się do roku ubiegłego, skontrolowano 2.

Miejskie Centrum Kultury w Czarnkowie mieści się w 2 częściach połączonych zadaszonym łącznikiem. W pierwszej części znajduje się sala wystawowa, towarzyska, oddzielne toalety dla mężczyzn (dwie kabiny) i kobiet, oddzielna toaleta dla osób niepełnosprawnych. Wszystkie toalety w całości wykafelkowane, wentylacja mechaniczna uruchamiana po włączeniu światła. Przy pomieszczeniach biurowych znajdują się oddzielne toalety dla pracowników zakładu. W dniu kontroli stan sanitarny i techniczny utrzymany prawidłowy. Druga część obiektu w której znajduje się sala widowiskowo-kinowa z zapleczem. Sala widowiskowo kinowa na 240 + 2 miejsca, sala klimatyzowana. Przed salą znajduje się punkt gastronomiczny i kasa. Przy sali wydzielone toalety z podziałem na część męską i damską.

Wydzielona kabina WC dla osób niepełnosprawnych. Wszystkie pomieszczenia w toaletach wykafelkowane z wentylacją, utrzymane we właściwym stanie technicznym i sanitarnym. Do dezynfekcji toalet stosuje się Domestos i Tytan. Dodatkowe pomieszczenia to 2 garderoby z toaletami, umywalkami i prysznicem. Przed garderobą pomieszczenie z wyjściem na scenę. Wszystkie pomieszczenia utrzymane we właściwym stanie technicznym i sanitarnym. Pomieszczenia klimatyzowane to: Sala Kinowa, Redakcja, Sekretariat, Księgowość, Sala Plastyczna, Biuro, Sala Towarzyska. W ostatnim okresie adoptowano pomieszczenia po firmie kablowej ASTA na salę prób. Przy sali dwie toalety, jedna dla niepełnosprawnych i pomieszczenie socjalne. Wykonano przy budynku nowy zasiek na odpady komunalne. W zasieku 3 pojemniki 1100 litrów i 2 x 120 litrowe. Zaopatrzenie w wodę wodociąg publiczny. Odprowadzenie ścieków kanalizacja miejska. Do dezynfekcji stosuje się Sterillhad data ważności 25.08.2024 r. Do powierzchni Alpinuseptol data ważności 27.12.2024 r. W ostatnim okresie wyremontowano na piętrze obiektu salę do prób zespołów muzycznych. W ostatnim okresie wyremontowano na piętrze obiektu salę do prób zespołów muzycznych. Pod nadzorem Miejskie Centrum Kultury znajduje się amfiteatr w parku Staszica. Obiekt stanowi budynek wolnostojący dwukondygnacyjny, zaplecza sceny, zadaszenia sceny oraz widowni amfiteatru o wymiarach 22,35 m x 12,13 m. W obiekcie znajdują się następujące pomieszczenia na parterze: pomieszczenie biurowe o powierzchni 11,5 m², toaleta dla osób niepełnosprawnych o powierzchni 5 m², wyposażona w: umywalkę, misę ustępową, kran do poboru wody na cele gospodarcze oraz kratkę ściekową, trzy garderoby o powierzchni 16,6 m² każda, wyposażone w: 6 toaletek z lustrami, trzy szafy na ubrania każda oraz trzech toalet o powierzchni 2,9 m² każda, wyposażone w: umywalkę, brodzik prysznicowy, misę ustępową oraz bojler elektryczny na ciepłą wodę, komunikację o powierzchni 38,6 m², klatka schodowa o powierzchni 10,1 m². W piwnicy są następujące pomieszczenia: magazyn pierwszy o powierzchni 41,4 m², magazyn drugi o powierzchni 20,1 m², magazyn trzeci o powierzchni 28,3 m², rozdzielnia elektryczna o powierzchni 5,4 m² oraz komunikacji o powierzchni 35,6 m². Na zewnątrz na poziomie parteru znajduje się mała scena o powierzchni 61,3 m² oraz duża scena o powierzchni 262,2 m². sanitariat pracowniczy o powierzchni 2,90 m². W obiekcie przewidziano wentylację mechaniczną centralną nawiewno-wywiewną oraz klimatyzację. We wszystkich pomieszczeniach posadzki i ściany są łatwo zmywalne (ściany - farba, płytki ceramiczne, posadzka - płytki ceramiczne, wykładzina przemysłowa), nienasiąkliwe, ogrzewanie grzejnikami elektrycznymi. Lokal posiada instalację wodną, kanalizacyjną, elektroenergetyczną, oświetlony jest światłem dziennym i sztucznym. Ciepła woda w obiekcie jest zapewniona z bojlerów elektrycznych, Odpady stałe będą gromadzone w śmietniku zlokalizowanym w obrębie terenu amfiteatru. Na zewnątrz przed sceną główną znajduje się trybuna z miejscami siedzącymi dla widzów około 2000 miejsc. Z drugiej strony przed małą sceną znajduje się wybrukowany plac, na którym w razie potrzeby będą rozkładane krzesła dla widowni. W dniu kontroli pomieszczenia utrzymane czysto.

Nadnoteckie Centrum Kultury w Wieleniu.

Położone jest w centrum miasta Wielen w zabudowie dworsko-folwarcznej. Łączna powierzchnia użytkowa wynosi na parterze 678,88 m² i na piętrze 488,11 m². Budynek Mediateki obejmuje: Kino za Rogiem, Bibliotekę XXI w Pracownię Nowoczesnych Technologii, Centrum Współpracy Międzypokoleniowej, Centrum Wspierania Rodziny, kawiarnię, pomieszczenia administracyjne, pomieszczenia socjalne, pomieszczenia techniczne. Obsługa komunikacyjna odbywać się będzie przez wspólne wejście i hol z klatką schodową i windą. Na parterze znajdują się: kawiarnia, bufet, sala kinowa wraz z zapleczem scenicznym, pomieszczenia nowoczesnych technologii, pomieszczenia współpracy międzypokoleniowej, zaplecza kuchennego, pomieszczenia socjalnego, pomieszczenia gospodarczego, sanitariatów damskich, męskich, dla personelu oraz przystosowanych dla osób niepełnosprawnych, kotłowni, serwerowni, pomieszczenia technicznego, wentylatorowi, magazynu, pomieszczenia na sprzęt porządkowy, rozdzielni elektrycznej, podcień, kasy-informacji, holu, klatki schodowej oraz ciągów komunikacyjnych. Pomieszczenia na piętrze obejmują: pomieszczenie operatora, kabinę projektowni, recepcję połączoną z gabinetem, trzy pokoje/ biura, bibliotekę, pokój socjalny, pomieszczenie gospodarcze, sanitariaty damskie, męskie oraz przystosowane dla osób niepełnosprawnych, pomieszczenie techniczne, klatkę schodową oraz ciągi komunikacyjne.

III.15.4. Centra integracji Społecznej

Według ewidencji w roku 2023 istnieją 2 obiekty, liczba ta nie zmieniła się do roku ubiegłego, skontrolowano 1.

Centrum Integracji Społecznej w Trzciance.

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

Obiekt zasługuje na wyróżnienie, ponieważ jest to nowo powstały obiekt estetyczny wykończony, znajduje się w centrum miasta, otoczenie ładne, na zewnątrz wyznaczone miejsce na grę w szachy, ławki drewniane, obok park z drzewami oraz dużo zieleni, w środku parku znajduje się fontanna.

III.15.5. Tereny rekreacyjne

Ogółem według ewidencji na rok 2023 istnieje **6** parków. Liczba ta nie uległa zmianie w porównaniu do roku ubiegłego.

Park w Czarnkowie umiejscowiony jest wokół Góry Krzyżowej, na szczycie której znajduje się punkt widokowy, na który prowadzą schody (schody wyłożone kostką brukową z poręczą metalową). Na szczycie góry znajduje się zadaszona altanka, wewnątrz której znajdują się ławki oraz stanowisko do gry w szachy razem z kamienną szachownicą oraz z piękną panoramą na Czarnków i Dolinie Noteci. Park posiadają utwardzone płytami chodnikowymi, asfaltem i kostką brukową. Alejki spacerowe, przy których znajdują się ławki drewniane, w dobrym stanie technicznym, wszystkie odmalowane, teren oświetlony, monitorowany. Stan bieżącej czystości dobry, park czysty i zadbane.

Park w Połajewie zabytkowy założony w XVIII wieku. W parku znajdują się amfiteatr, z widownią. Przy parku akwen z pomostami drewnianymi (pomost nowy). a środku akwenu fontanna podświetlana. Alejki utwardzone, ławki oraz kosze na śmieci. Przy parku znajduje się restauracja i stadion sportowy z zapleczem sanitarnym. We wszystkich przypadkach stan sanitarno- porządkowy zachowany.

III.15.6. Pralnia.

Według ewidencji istnieje 1 obiekt, nie przeprowadzono kontroli w tej grupie obiektów, nie zaplanowano do kontroli w roku 2023.

III.15.7. Zakłady świadczące usługi pogrzebowe, środki transportu.

W ewidencji znajduje się 5 zakładów świadczących usługi pogrzebowe oraz środków transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. Skontrolowano **1** zakład oraz **4** środki transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich.

Zakład świadczy usługi pogrzebowe, ekshumacje, wykonuje nagrobki z kamienia oraz parapety. Posiada samochód dotyczący transportu do przewozu zwłok i (szczątków) ludzkich, którymi przewożone są także zwłoki i szczątki ludzkie po ekshumacji. Samochody te, 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. Samochody 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) Obiekty posiadają zawartą umowę z firmą REMONDIS

MEDISON Spółka z o. o, Dąbrowo Górnicze, ul Puszkina 41 oraz posiadają karty potwierdzenia w formie elektronicznej BDO dotyczące przekazania odpadów niebezpiecznych. Stan sanitarno-techniczny pojazdów nie budził zastrzeżeń.

Ogółem w obiektach użyteczności publicznej przeprowadzono 103 kontroli sanitarnych.

Postępowanie związane z przeprowadzonymi kontrolami:

- decyzja administracyjna – 0
- decyzja rachunek – 0
- upomnienia – 0
- mandaty karne -0
- tytuły wykonawcze - 0
- postanowień 10- (dotyczyły sprowadzenie zwłok z zagranicy).
- decyzje dotyczące ekshumacji wydano – 106
- opinii sanitarnych ogółem -20 (w tym 6- opinii dot. regulaminu utrzymania czystości i porządku, 1- opinia dotyczyła zamknięcia cmentarza, 3- opinie w sprawie wykazu kąpielisk na obszarze Gminy Lubasz, 10- dotyczyły imprez masowych).

III.16. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli.

W 2023 roku, na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego, zorganizowano wyłącznie kąpieliska, nie było miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli. W sezonie letnim 2023 pod nadzorem PPIS w Czarnkowie znajdowało się 5 kąpielisk:

- Kąpielisko w Lubasz na Jeziorze Dużym, czas trwania sezonu: 15.06.-31.08.2023 r.
- Kąpielisko Nowa Plaża w Trzciance na jeziorze Sarcze, czas trwania sezonu: 15.06.-31.08.2023 r.
- Kąpielisko Stara Plaża w Trzciance na jeziorze Sarcze, czas trwania sezonu: 01.07.-31.08.2023 r.
- Kąpielisko Logo w Trzciance na jeziorze Długim, czas trwania sezonu: 01.07.-31.08.2023 r.
- Kąpielisko w Krzyżu na jeziorze Królewskim, czas trwania sezonu: 01.07.-31.08.2023 r.

W każdym z kąpielisk, przed rozpoczęciem sezonu, pobrano do badań próby wody do kąpeli, w ramach kontroli urzędowej Państwowej Inspekcji Sanitarnej, a organizatorzy kąpielisk, w trakcie sezonu kąpieliskowego, prowadzili własne badania wody w ramach kontroli wewnętrznej. Wszyscy organizatorzy wywiązali się z tego obowiązku bez zarzutu. Z każdego kąpieliska, w trakcie sezonu, zostały pobrane po 3 próby wody do badań mikrobiologicznych a w przypadku kąpieliska w Krzyżu 4 próby do badań mikrobiologicznych oraz 1 spoza wytyczonego obszaru kąpieliska w celu sprawdzenia ewentualnego źródła zanieczyszczenia.

Rok 2023 był bardziej korzystny dla działalności kąpielisk, ponieważ zakwit sinic wystąpił tylko na jednym kąpielisku w Krzyżu Wielkopolskim. Z tego powodu Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny orzekł brak przydatności wody do kąpeli, który obowiązywał w następującym terminie: 26.06.-08.08.2023 roku.

Fot. 2.– Zakwit sinic (Kąpielisko w Krzyżu Wlkp.)



Przed i w trakcie sezonu skontrolowano wszystkie kąpieliska, przeprowadzono łącznie **22 kontrole sanitarne**. Wydano 1 decyzję administracyjną i 1 decyzję rachunkową za kwestionowany obszar kontroli.

W ramach kontroli urzędowej pobrano 6 prób do badań mikrobiologicznych, w ramach kontroli wewnętrznej organizatora pobrano 16 prób do badań mikrobiologicznych. Żadna z prób pobranych przed sezonem oraz podczas sezonu nie została zakwestionowana ze względów mikrobiologicznych.

Infrastruktura i stan poszczególnych kąpielisk są różne i wyglądają następująco:

Wszystkie kąpieliska usytuowane są nad jeziorami, mają plaże, piaszczysto– trawiaste.

Cztery kąpieliska posiadają pomost: w Lubasz - w dobrym stanie technicznym, szeroki, drewniany, w Krzyżu - wąski, drewniane przęsła, barierka drewniana z zewnętrznej strony, stan techniczny budzi zastrzeżenia ze względu na niestabilną konstrukcję i przechyloną miejscami powierzchnię. Pomost jest stary, nie został wyremontowany przed otwarciem kąpieliska, co nastąpiło w roku 2019, doraźnie wymieniane są tylko nadpróchniałe i uszkodzone deski, w Trzciance (Nowa Plaża) - w roku 2019 na kąpielisku zacumowano nowy drewniany pomost pływający, w bardzo dobrym stanie technicznym, w Trzciance – (Stara Plaża) pomost drewniany, wyposażony w drabinki metalowe ułatwiające zejście bezpośrednio do wody, w dość dobrym stanie technicznym. Jedno kąpielisko, Logo nie posiada wcale pomostu.

Poszczególne strefy do kąpeli są wytyczone bojami i na kąpieliskach, gdzie jest pomost, bojami i pomostem.

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

Wszystkie kąpieliska mają zaplecze sanitarne z dostępem do WC, przy czym przy kąpieliskach Nowa i Stara Plaża w Trzciance ustawione są mobilne kabiny TOI-TOI, w tym jedna toaleta, przy każdym kąpielisku dostosowana dla osób niepełnosprawnych. Niestety, nie stanowi to dobrego rozwiązania z uwagi na brak bieżącej wody ciepłej i zimnej co utrudnia zachowanie higieny osób korzystających z toalety. W związku z tym w roku 2023 przy kabinach postawiono także zewnętrzne umywalki dwustanowiskowe ze zbiornikiem na wodę, wypływ uruchomiany przez nacisk nogą na pompkę w podstawie. Po bokach umywalki znajdowały się dwa duże pojemniki na zużyte ręczniki, na tylnej ścianie zamocowany podajnik z ręcznikami jednorazowymi oraz po dwóch jego stronach dwa dozowniki z płynnym mydłem. Kabiny i umywalki były serwisowane, dezynfekowane i sprzątane 2 x na tydzień przez firmę WC Serwis, z którą podpisano umowę.

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

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

Kąpielisko w Krzyżu posiada dostęp do skanalizowanych toalet i łazienek na terenie ośrodka wypoczynkowego Świderek, które mają osobne sanitariaty męskie i damskie, w wolnostojącym murowanym, parterowym budynku, częściowo wyremontowanym, w tym damskie nowo otwarte w sezonie 2022, z osobnym wejściem od innej strony budynku. Wewnątrz 4 kabiny prysznicowe z zasłonkami, 6 umywalk w tym 2 w części WC, 2 kabiny WC, w pomieszczeniu okna i wentylacja grawitacyjna, wpust podłogowy, wydzielone osobne pomieszczenie gospodarcze. Całość bardzo ładnie i estetycznie wyposażona i wykonana, ładna stolarka, ściany i posadzki wykafelkowane. Sanitariaty męskie mieszczą się obecnie w dawnej części i obejmują dwie kabiny WC z umywalkami oraz dwie łazienki z kabiną prysznicową. Każda z osobnym wejściem z zewnątrz, w jednej kabinie dodatkowo pisuar, w każdej wpust podłogowy. Pomieszczenia są wykafelkowane, z automatyczną wentylacją mechaniczną, ciepła woda z baterii słonecznych usytuowanych na dachu. Pomieszczenia były na bieżąco sprzątane i doposażane przez obsługę ośrodka. Toaleta jest bezpłatna.

Kąpielisko LOGO w Trzciance ma dostęp do zaplecza szatniowo-sanitarnego przy boiskach sportowych znajdujących się przy plaży. Obiekt został oddany do użytku w 2021 r., czynny w godzinach tak jak kąpielisko, jest to budynek parterowy, estetycznie wykończony elementami drewnianymi, wolnostojący, kontenerowy, w którym znajdują się: damska i męska szatnia z łazienką, pomieszczenie gospodarcze oraz łazienka dla osób

niepełnosprawnych. W każdej z szatni 9 szafek, ławka i grzejnik elektryczny. W każdej z łazienek 2 umywalki i brodzik z natryskiem oraz WC wyposażone w misę ustępową, w części męskiej dodatkowo pisuar. Umywalnia dla osób niepełnosprawnych wyposażona w umywalkę i brodzik z natryskiem i siedziskiem oraz misę ustępową. Pomieszczenie gospodarcze wyposażone w umywalkę oraz grzejnik elektryczny. Obiekt posiada instalację wodną, kanalizacyjną, elektryczną, ogrzewanie elektryczne, oświetlony jest światłem dziennym i sztucznym, doprowadzona jest woda zimna i ciepła (elektryczne podgrzewcze do wody), grzejniki typu panelowego. We wszystkich pomieszczeniach jest wentylacja mechaniczna automatyczna i grawitacyjna, wpusty podłogowe w posadzce, kran do splukiwania, ściany i posadzki łatwo zmywalne, wykafelkowane. Obok budynku, na otwartej przestrzeni usytuowano zewnętrzny prysznic zasilany wodą z budynku. Toaleta jest bezpłatna.

Kąpielisko w Lubasz do dnia 28.07.2023 roku, posiadało skanalizowane toalety w wolnostojącym pawilonie parterowym, murowanym, z niepełnymi ścianami bocznymi zapewniającymi naturalną wentylację, prześwity zabezpieczone są siatką. Toalety posiadają wydzieloną część męską i damską, woda bieżąca zimna i ciepła ze wspólnego bojlera elektrycznego. Każda część posiada osobne wejście z zewnątrz. Ściany i posadzka wykafelkowane, wentylacja grawitacyjna naturalna, toaleta bezpłatna. W każdej części wydzielone są kabiny ustępowe, w części męskiej dodatkowo pisuary, umywalki do rąk, wpust podłogowy. Niestety, obiekt jest w coraz gorszym stanie technicznym, brak inwestycji powoduje pogarszanie się standardu z roku na rok, budynek z toaletami nie był remontowany od wielu lat, tylko doraźnie usuwane są usterki, w tym często w sposób prowizoryczny co ujemnie wpływa na wygląd obiektu, zużyte, przestarzałe wyposażenie toalet, zniszczona infrastruktura budynku: posadzki, stolarka drzwiowa, nieestetyczne przebieralnie, ogólnie całe zaplecze sanitarne o bardzo niskim standardzie i pogarszającym się stanie technicznym, wymagającym radykalnego odnowienia a nie tylko prowizorycznych i doraźnych napraw.

Od 28.07.2023 roku, toalety stacjonarne zostały zamknięte z uwagi na niesprawną sieć kanalizacyjną i częste awarie. Zapewniono toalety mobilne, postawiono 3 kabiny, w każdej muszla klozetowa, pisuar, papier toaletowy, w żadnej nie było umywalki. Na drzwiach pawilonu z toaletami stacjonarnymi umieszczono informację, że z powodu awarii toalety są nieczynne, nie zapewniono dostępu do umywalki. Serwis toalet mobilnych prowadził Tip-Top Piła, 1 x na tydzień. Toalety były czyste, bez nieprzyjemnego zapachu, zaopatrzone w papier toaletowy. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie, biorąc pod uwagę fakt, iż teren przy kąpielisku jest zwodociągowany i skanalizowany, wszczął postępowanie administracyjne i w dniu 19.09.2023 r. wydał decyzję administracyjną nakazującą aby zapewnić czynne i sprawne, o właściwym stanie sanitarno-technicznym skanalizowane ustępy publiczne na terenie kąpieliska na jeziorze Dużym w Lubasz, ul. Kościelna 4. Termin wykonania zaleceń do dnia 31 grudnia 2025 r. ustalono wspólnie z Wójtem Gminy Lubasz. Wydano także 1 decyzję rachunkową za kwestionowany obszar kontroli.

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

Ponadto, wszystkie kąpieliska wyposażone były w kosze i kontenery na odpady, ławki przy plaży i alejkach spacerowych.

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

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

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

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

Reasumując, organizatorzy kąpielisk dobrze wywiązywali się ze swoich obowiązków, stan sanitarno-techniczny kąpielisk był w większości dobry, na tym tle niekorzystnie wypadło kąpielisko w Lubasz, ze względu na niski standard zaplecza sanitarnego, ale jest nadzieja na pozytywną zmianę ze względu na zamierzenia Gminy Lubasz, aby do końca 2025 r. zapewnić nowe skanalizowane toalety.

Także zakwit sinic nie był w roku 2023 tak dokuczliwy jak rok wcześniej, wyłączył czasowo dostępność kąpeli tylko na jednym z pięciu kąpielisk. W ramach przeciwdziałania temu zjawisku Gmina Krzyż podjęła kolejną próbę rekultywacji wód powierzchniowych jeziora Królewskiego. Gmina uzyskała pozwolenie wodnoprawne, wydane przez Państwowe Gospodarstwo Wodne Regionalny Zarząd Gospodarki Wodnej w Bydgoszczy, na rekultywację metodą bioremediacji (bioaugmentacji) mikrobiologicznej polegającej na zaszczepieniu określonych stref zbiornika wodnego preparatem mikrobiologicznym ukierunkowującym określone reakcje chemiczne i biochemiczne. Celem działań będzie poprawa jakości wód w obrębie kąpieliska i jego strefie buforowej. Efektem będzie zmniejszenie ilości osadów dennych (redukcja frakcji organicznej), ograniczenie uciążliwości zapachowej (zahamowanie procesów gnilnych), poprawa stanu sanitarnego kąpieliska, zwiększenie stężenia tlenu rozpuszczonego w wodzie (dotyczy warstwy przydennej), zwiększenie przejrzystości wody oraz przeciwdziałanie zakwitowi sinic i rozwojowi glonów. Termin bioremediacji i czasokres jej wykonywania obejmuje 4 kolejne lata. W sezonie od 15 kwietnia do 31 sierpnia od 1 do 2 razy. Pozwolenie udzielono na 10 lat od dnia, kiedy decyzja stała się ostateczna. W dniu 28 czerwca 2023 r. przeprowadzono I etap bioremediacji (na razie jedyny) poprzez aplikację do zbiornika wodnego preparatu mikrobiologicznego. Pierwsza próba rekultywacji kąpieliska miała miejsce w roku 2021 i wówczas faktycznie nie pojawił się zakwit sinic.

III.17. Pływalnie.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Czarnkowie znajdują się dwie pływalnie: sezonowa, Ośrodka Sportu i Rekreacji w Czarnkowie oraz całoroczna, Zespołu Placówek Oświatowych w Gębicach, która jest nieczynna od wprowadzenia stanu epidemii ze względu na Covid-19.

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

Pływalnia jest własnością Miasta Czarnków, administrowana przez jednostkę budżetową. Obiekt czynny jest tylko w sezonie letnim. W roku 2023 od 01.06.2023 do 03.09.2023 r.

Obiekt posiada 2 odkryte niecki basenowe, zaplecze sanitarne w postaci łazienek i szatni oraz infrastrukturę rekreacyjną. Niecka duża o wymiarach 50 m x 20 m, głębokość 1,2 m – 1,8 m, pojemność 1500 m³, niecka mała 20 m x 10 m, głębokość 0,4 m -1,2 m, pojemność 200 m³. Dno niecki basenu dużego pokryte płytkami, małego okładziną żywiczną (od 2022 r.) w tym antypoślizgową na schodkach, wysepce i miejscach niebezpiecznych. Podczas procesu uzdatniania wody basenowej wykorzystuje się dwa osobne obiegi wody dla niecek, woda jest poddawana procesowi koagulacji, filtracji oraz dezynfekcji, do dezynfekcji stosowany jest podchloryn sodu i chloryn sodu, jako koagulant: siarczan glinu oraz jako regulator pH: kwas siarkowy- techniczny. W dnie basenu umieszczone są dysze denne doprowadzające czystą

wodę oraz rynny przelewowe odprowadzające wodę bezpośrednio do kanalizacji, reszta wraca do zbiornika i na filtry (ok.10% wody dziennie jest wymieniane na świeżą). Woda ogrzewana w wymiennikach ciepła, do których trafia woda technologiczna ze Steico o temp. 80°C. Przy nieckach basenowych zewnętrzne prysznice z brodzikiem (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. Obiekt monitorowany całodobowo, wyposażony w kamery. Na kompleksie basenowych zatrudnieni byli na każdej zmianie 3 ratownicy (skład zmienny), razem zatrudnionych 5 ratowników, z grupy WOPR Anioły w Trzciance.

Przed rozpoczęciem sezonu wykonano następujące prace:

- malowanie ścian w przebieralniach i łazienkach
- wymiana procesorów w systemie sterowania
- wymiana czujników pH i chloru
- wymiana jednej i regeneracja drugiej pompki dozowania chloru
- montaż czujników zalania i braku zasilania w pompowni
- regeneracja pompy od małego basenu
- wymiana filtrów mechanicznych w obu basenach
- przegląd wymienników ciepła przez firmę Metrolog, w tym wymiana zaworów
- wymiana całej instalacji elektrycznej w budynku przybasenowym
- zautomatyzowanie oświetlenia i wentylacji mechanicznej w łazienkach

Zaplecze basenu obejmuje męskie i damskie łazienki z kabinami prysznicowymi (po 4 prysznice w każdej części) i WC (w części damskiej 3 kabiny, w męskiej 2 pisuary i 2 kabiny), ściany i posadzki wykafelkowane, w przedsionku zarówno męskich, jak i damskich WC wydzielona umywalka z dozownikiem na mydło, dozownikiem na ręczniki papierowe, suszarką do rąk, pojemnik na odpady – woda ciepła z wymiennika i bojlera elektrycznego, kran i wpust podłogowy, a także grzejnik (ciepło podobnie jak w przypadku ogrzewania wody basenowej, pochodzi ze Steico). W łazienkach wentylacja grawitacyjna i mechaniczna, zamontowana w roku 2022 (od 2023 została zautomatyzowana), ze względu na zbyt dużą ilość wilgoci w przypadku dużej ilości osób korzystających. W kabinach prysznicowych wpusty podłogowe, przed wejściem wieszaki na odzież, kabiny otwarte, nowe, od 2022 baterie na przycisk, z ustawionym czasem działania co pozwala na oszczędność zużywanej wody, w roku 2022 wymieniono wszystkie WC na kompakty.

Ponadto osobne przebieralnie damskie i męskie. W części damskiej 5 kabin, w części męskiej 4 (w piątej kabinie umieszczony mieszalnik wody, dzięki któremu temperatura wody podawana w natryskach jest stała). Kabiny w przebieralniach z zamykanymi drzwiami, z ławeczką i wieszakami, podłoga wykafelkowana, kabiny ze zmywalnej płyty meblowej okleinowanej w kremowym kolorze, wpust podłogowy, podręczny pojemnik na odpady, od 2019 r. także grzejniki. Do dyspozycji osób korzystających z basenu 40 szafek depozytowych na klucz, do przechowywania dokumentów.

Cała zaplecze sanitarne w dobrym stanie technicznym, zadbane, czyste i estetyczne.

Zadbane otoczenie obiektu, wokół basenu trawniki, trawiasta plaża z leżakami i parasolami, plac zabaw dla dzieci, boisko do siatkówki plażowej z łapaczem do piłki, stanowisko do koszykówki, do tenisa stołowego i stół do gry w szachy, boisko do gry w minigolfa, bezpłatny dostęp do Internetu w formie WI- Fi, kręgielnia. Obok basenu korty tenisowe oraz stadion piłkarski, rampa dla rolkarzy oraz siłownia na wolnym powietrzu, parking na rowery oraz wolnostojące murowane WC otwierane płatnym automatem. Utwardzone kostką brukową drogi dojazdowe, Pojemniki na odpady – ok 20 szt., stelaży metalowych z pokrywą, na worki plastikowe, rozmieszczonych po całym kompleksie basenowym. Teren wokół basenu zadbane, trawa wykoszona, kwietniki z roślinami ozdobnymi. Zamontowana deszczownia- włączana automatycznie 3-5 razy w tygodniu, w nocy w godzinach 22:30-3:30 (naprzemiennie z deszczowniami na terenie sąsiadującego stadionu sportowego), zasilana wodą z Noteci.

Podczas sezonu stan bieżącej czystości nie budził zastrzeżeń, przeprowadzono **2 kontrole**.

Podmiot prowadzi kontrolę wewnętrzną jakości wody basenowej zgodnie z uzgodnionym i zatwierdzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Czarnkowie harmonogramem, w Centrum Badań i Dozoru sp. z o.o. Ośrodek Badań Środowiska i Zagrożeń Naturalnych w Lędzinach, ul. Lędzińska 8.

Jakość wody - w ramach nadzoru sanitarnego kontrola jakości wody prowadzona jest przez zarządzającego pływalnią oraz przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Pod względem bakteriologicznym, woda spełniała wymagania, większość prób także pod względem fizykochemicznym. W porównaniu do lat ubiegłych wystąpiła poprawa jakości fizykochemicznej wody w zakresie dopuszczalnej zawartości chloroformu oraz sumy THM. Przekroczenia tych parametrów występowały systematycznie w ciągu czterech ostatnich sezonów kąpielowych. W tym celu redukcji tych przekroczeń stosowano od 2021 roku chloryn sodu, dozowany do wody z cyrkulacji po dozowaniu podchlorynu, zgodnie z radą firmy doradczej GE Holding Karol Górnik, Łukasz Erazmus Kraków, z którą współpracowała z OSiR w Czarnkowie, jednak nie udało się uzyskać jasnych informacji od firmy co do zasad stosowania w tym celu chlorynu. Niezależnie od tego OSiR Czarnków przeprowadził we własnym zakresie szereg czynności, które poskutkowały poprawą jakości fizykochemicznej wody, w tym regularne płukanie filtrów, kontrola wewnętrzna paramentów uzdatniania, co umożliwiło wykrycie awarii sondy pomiarowej i w rezultacie jej wymianę. Na skutek tych działań przekroczenia dopuszczalnej zawartości wystąpiły tylko w 6 próbach z niecek na 18 pobranych oraz 4 z systemu cyrkulacji na 10 pobranych.

Z basenu OSiR w Czarnkowie od 1 czerwca do 31 sierpnia 2023 roku, w ramach nadzoru PPIS w Czarnkowie pobrano 7 prób, w tym **5 prób wody do badań fizykochemicznych i 6 prób do badań mikrobiologicznych:**

- z niecek basenowych 2 fizykochemiczne i 4 mikrobiologiczne
- z systemu cyrkulacji 2 fizykochemiczne i 2 mikrobiologiczne
- wody doprowadzanej do niecek basenowych 1 fizykochemiczna.

W ramach kontroli wewnętrznej pobrano 22 próby wody do badań fizykochemicznych i 28 prób do badań mikrobiologicznych, w tym:

- z niecek basenowych 14 fizykochemicznych, 16 mikrobiologicznych, w tym 2 w kierunku **Legionella sp.**
- z systemu cyrkulacji 8 fizykochemiczne, 10 mikrobiologicznych, w tym 2 w kierunku **Legionella sp.**
- w kierunku *Legionella sp.* 2 próby z pryszniców.

Żadna z prób mikrobiologicznych nie została zakwestionowana.

Organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Czarnkowie wystawił 1 decyzję - rachunek obciążający obiekt za kwestionowany obszar badania wody.

IV. STAN SANITARNY OBIEKTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

W roku sprawozdawczym 2023 w nadzorze były ogółem 100 obiektów prowadzące działalność leczniczą wykonywaną przez podmioty lecznicze i działalność leczniczą wykonywaną przez praktykę zawodową oraz 25 gabinetów profilaktyki szkolnej.

IV.1. Działalność lecznicza wykonywana przez podmioty lecznicze.

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

IV.2. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową.

- Indywidualne praktyki lekarzy dentyków **19** obiektów, **2** obiekty ubyły, przybył **1**,
- Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie – **17** obiektów, nie uległa zmianie,
- Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentyków- **1** nie uległa zmianie,
- Indywidualne specjalistyczne praktyki pielęgniarek- 2 obiekty nie uległa zmianie,
- Grupowe praktyki pielęgniarek – **7** obiektów nie uległa zmianie,
- Liczba gabinetów profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej- **26** obiektów nie uległa zmianie,
- Liczba skontrolowanych obiektów ogółem – **48** wykonujących działalność leczniczą jako podmioty lecznicze i wykonujące praktykę zawodową + **21** gabinetów profilaktyki zdrowotnej w szkołach,
- Liczba wydanych decyzji – **0**,
- Liczba decyzji rachunków – **1**,
- Liczba opinii sanitarnych – **1**,
- Mandat karny – **0**,
- Liczba pism w trybie art. 30 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej – **0**,
- Decyzji sanitarnych dotyczących programów dostosowawczych – **0** wydanych przez Nadzór Sanitarny,

- Opinie wydane przez nadzór sanitarny - 1

W 2023 roku skontrolowano 2 szpitale:

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

Szpital Czarnków

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

Skontrolowano stan sanitarno- techniczny oddziałów szpitalnych: oddział dziecięcy, zakład opiekuńczo leczniczy, prosektorium, magazyn odpadów medycznych, gromadzenie odpadów komunalnych, zaopatrzenie w wodę, otoczenia szpitala.

Zalecenia z poprzedniej kontroli wykonano:

1. Usunąć miejscowe ubytki, płytek na ścianie przy wejściu na sale sekcijną w prosektorium.
2. Zaktualizować procedury postępowania ze zwłokami osób zmarłych, uzupełnić procedurę dotyczącą w zakresie dekontaminacji pomieszczeń w prosektorium.
3. Usunąć rdzawy zacieki i łuszczącą się farbę z sufitu w pomieszczeniu toalety na oddziale rejestru usług medycznych.
4. Uszkodzoną wykładzinę na korytarzu na oddziale Chirurgii doprowadzić do właściwego stanu technicznego.
5. Dokonać aktualizacji procedur/ instrukcji. Schemat sprawdzanie i aktualizacji powinien odbywać się przynajmniej raz w roku, z odnotowaniem tego faktu, lub częściej zależności od zmian przepisów i wytycznych.
6. Zapewnić na Oddziale Pediatrycznym, Oddziale Chorób Wewnętrznych, Oddziale Intensywnej Terapii Anestezjologii i Oddziale Chirurgicznym z Pododdziałem Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej, środki do szybkiej dezynfekcji powierzchni metodą manualną np. typu chusteczki dezynfekcyjne, aby zapewnić bezproblemową dezynfekcję, jednocześnie ograniczając stosowanie sprayu ze względu na specyfikę pracy oraz przeszkolenie personelu co do zasad prawidłowych zachowań. Celem jest ograniczenie aerozoli w powietrzu ze względu na toksyczność i szkodliwość oparów środka oraz z uwagi na zalecenia producenta zawarte w „karcie charakterystyki” produktu.
7. Uzupełnienie śluzu na Oddziale Pediatrycznym w stanowisko umywalko-fartuchowe, oraz uporządkowanie i dostosowanie pomieszczeń magazynowych na sprzęt i wyroby medyczne. Cel dostosowanie do przepisów i wytycznych.
8. Zlikwidowanie przejściowych stanowisk pielęgniarstwa na Oddziałach Pediatrycznym i Chorób Wewnętrznych w ciągach komunikacyjnych oddziałów, przez np. doposażenie oddziałów w Wózki Wielofunkcyjne Zabiegowe. Cel Zwiększenie bezpieczeństwa pacjentów.
9. Doposażenie Oddziału Chorób Wewnętrznych w zamykany wózek z przeznaczeniem do pielęgnacji pacjentów.
10. Uzupełnienie wózków serwisowych w klapy zamykające.

11. Regularne przeprowadzanie szkoleń personelu i sprawdzanie wiedzy, w szczególności personelu sprzątającego.

Na bieżącej kontroli wydano zalecenia:

1. Uzupełnić ryzyko zawodowe o zagrożenia: pożar, obciążenie psychiczne-odpowiedzialność, praca zmianowa, stres, mobbing.
2. Zaprowadzić rejestr pracowników oraz rejestr prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych
3. W prosektorium zapewnić pomiar temperatury w lodówce z przeznaczeniem do płodów i szczątków po operacji.
4. W pomieszczeniu odpadów medycznych, podczas przechowywania odpadów zapewnić odpowiednią temperaturę.
5. Wyposażenie pracowni Endoskopii w odpowiednią ilość aplikatorów i stosowanie ich tylko jednorazowo do jednego pacjentów zgodnie z przeznaczeniem i zaleceniami producenta oraz zmianę pomieszczenia myjni lub powiększenie obecnego pomieszczenia dekontaminacji endoskopów.
6. W pracowni diagnostyki laboratoryjnej zalecono uzupełnienie termometru elektronicznego w sprawną baterię i termometry kontrolne do wnętrza lodówek na wypadek awarii.

Na oddziale pediatrycznym zaleca się usunięcie sprzętu z szafki ze zlewozmywakiem i przechowywanie w innym miejscu nie zagrażającego skażeniem mikrobiologicznym.

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

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

Zalecenia z poprzedniej kontroli wykonano:

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

5. Uzupelnienie wozków serwisowych w klapy zamykajace.
6. Regularne przeprowadzanie szkoleni personelu i sprawdzanie wiedzy, w szczegolnosci personelu sprzatajacego.

Po kontroli wydano zalecenia:

1. Aktualizacja procedury QI-002/ZS i ujednoczenie postepowania wstepnej dezynfekcji narzedzi.
2. Utrzymanie przegrody oddzielajacej na korytarzu utrudniajac dostep osob trzecich z glownego korytarza do pomieszczen Sterylizacji i stref procesu technologicznego.

Szpital Trzcianka

Szpital Powiatowy w Trzciance jest szpitalem publicznym. W roku 2023 skontrolowano oddzial Chirurgicalny z Pododdzialem Chirurgii Urazowo - Ortopedycznej, Centralna sterylizatornie, prosekorium, magazynu odpadow medycznych, magazynu bielizny czystej i brudnej, wind, ciagow komunikacyjnych, otoczenia szpitala.

W centralnej sterylizatorni stan techniczny pomieszczen technologiczny jest poprawny, wymaga jednak naprawy: strefa technologiczna brudna wykwity wilgoci na suficie przy kratce wyciagowej na myjka dezynfektor oraz przy otworach okiennych. Strefa technologiczna czysta: odchodzaca powloka zmywalna (rodzaj tapety syntetycznej) od powierzchni sciennej oraz zanieczyszczenia przy otworach okiennych trudne do usuniecia powstale prawdopodobnie od duzej ilosci wilgoci wynikajacej z procesu technologicznego. Brak prawidlowo dzialajacej wentylacji nawiewno-wywiewnej. Instalacja elektryczna dziala prawidlowo przy obciazeniu pracą tylko przez jeden sterylizator. Powloki sufitowe wymagaja odswiezenia we wszystkich pomieszaniach. Stefa technologicznie sterylna analogicznie jak w strefie czystej wymagaja naprawy powierzchni sciennej. Centralna Sterylizacja jest umiejscowiona na koncu glownego ciagu komunikacyjnego do ktorego maja dostep wszyscy, zarowno personel jaki i osoby postronne. Stwarza to ryzyko wtargniecia osoby niepowolanej do pomieszczen CS w trakcie procesu technologicznego co rzutuje na bezpieczenstwo epidemiologiczne przygotowywanego sprzetu. Nie ma tez okna podawczo-odbiorczego dla przyjecia i wydania wyrobu medycznego kontrahentom obiekt przeznaczony do remontu i ujety w planach.

Po kontroli wydano zalecenia:

1. Dokonac napraw remontowych pokrycia powierzchni sciennej i sufitowych. Naprawy nalezy dokonac poza czasem pracy CS lub jezeli wymagane prace remontowe wymagaja wiekszego nakladu czasu prac, nalezy czasowo zawiesic prace technologiczne wykonania sterylnych wyrobów medycznych Centralnej Sterylizacji.
2. Zaleca sie oddzielic glowny ciag komunikacyjny - korytarz przegrodą, która ograniczy dostep do CS osob postronnych, a w przegrodzie korytarza zaleca sie zainstalowac okno podawczo-odbiorcze. Zaleca sie naprawa wentylacji nawiewno-wywiewnej i usprawnienie wymiany powietrza szczegolnie w strefie czystej. Wyposazenie CS w termometry z higrometrem we wszystkich pomieszczeniach ciagu technologicznego.

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

Na koniec roku 2022 w lecznictwie otwartym nie ma obiektów które nie zrealizowały programu dostosowawczego do zgodności z wymogami rozporządzenia MZ w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą. Wszystkie obiekty spełniają wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia.

W roku 2023 skontrolowano **28** przychodni, w których nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan techniczny i sanitarny prawidłowy. Wyposażenie w sprzęt medyczny, utrzymanie czystości i wyposażenie wewnątrz kontrolowanych pomieszczeń nie budziło zastrzeżeń. W obiektach prowadzących działalność leczniczą wykonywaną przez praktykę zawodową wykonano **15** kontroli. Stan techniczny nie budził zastrzeżeń. Funkcjonalność dobra wszystkich obiektów. Wyposażenie w sprzęt medyczny, utrzymanie czystości i wyposażenie wewnątrz kontrolowanych pomieszczeń nie budziło zastrzeżeń. W placówkach opracowane są i wdrożone procedury higieniczne. Personel zapoznany z procedurami. Do końca marca przestrzegano w obiektach noszenie maseczek ze względu na stan zagrożenia epidemicznego. Wyposażenie w sprzęt medyczny, utrzymanie czystości i wyposażenie wewnątrz kontrolowanych pomieszczeń nie budziło zastrzeżeń.

Utrzymanie czystości i porządku.

W kontrolowanych placówkach utrzymanie bieżącej czystości i porządku w pomieszczeniach gabinetów i węzłach sanitarnych nie budziło zastrzeżeń. Węzły sanitarne wyposażone w mydło, papier toaletowy, ręczniki jednorazowe, myte i dezynfekowane prawidłowo, wyposażenie w środki myjące i dezynfekcyjne wystarczające. Zakłady posiadają wydzielone pomieszczenia lub miejsca do przechowywania środków czystości i sprzętu. Sprzęt do sprzątnięcia oznakowany z przeznaczeniem do wyznaczonych pomieszczeń. Placówki posiadają opracowane procedury dotyczące mycia, dezynfekcji i sprzątnięcia pomieszczeń.

Zaopatrzenie w wodę.

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

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

Procedury postępowania z odpadami we wszystkich placówkach są prawidłowe. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w gospodarce odpadami niebezpiecznymi. Segregacja odpadów następuje w miejscu ich powstania. Odpady w podmiotach leczniczych i praktykach zawodowych gromadzone są w pojemnikach o właściwym stanie sanitarno-technicznym, odpowiednio oznakowanych. Pojemniki i worki prawidłowo opisane zgodnie z rozporządzeniem, nazwą wytwórcy, kodem odpadów, datą rozpoczęcia i datą zakończenia. Do czasu wywozu przechowywane w lodówce z temperaturą poniżej 10 stopni. Odpady komunalne usuwane są do kontenerów lub pojemników usytuowanych w otoczeniu placówek, wywóz odpadów komunalnych firmy zewnętrzne działające na określonym

terenie. Odpady medyczne zbierane są do worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej, koloru czerwonego, nieprzezroczystych, wytrzymałych, odpornych na działanie wilgoci i środków chemicznych z możliwością jednokrotnego zamknięcia. Odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach zbiera się w pojemnikach jednorazowego użycia, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie bądź przecięcie koloru żółtego. We wszystkich skontrolowanych obiektach istnieją wydzielone pomieszczenia lub miejsce przy gabinetach lub w pomieszczeniach piwnicznych, gdzie przeznaczono do składowania lodówki wyposażone w termometry z temperaturą poniżej 10 stopni. Pomieszczenia zamykane zabezpieczone przed dostępem osób postronnych. Żaden obiekt nie posiada pomieszczenia, w którym składowane są odpady bezpośrednio na podłodze. Wszystkie skontrolowane podmioty lecznicze i 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 są wytwarzane o kodzie 180103.

W 2023 roku odpady odbierały głównie dwie firmy tj. Firma REMONDIS Medison 37 Spółka z o.o. Dąbrowa Górnicza ul. Puszkina 41 oraz Zakład Utylizacji Odpadów Sp. Z o.o. ul. Sulańska 11 62-510 Konin 3.

Gospodarka bielizną i pralnictwem.

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

Procedury dezynfekcji i sterylizacji.

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

1. Wnioski dotyczące dezynfekcji:

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

2. Wnioski dotyczące aseptyki i antyseptyki:

- W roku ubiegłym w skontrolowanych placówkach służby zdrowia nie stwierdzono nieprawidłowości w antyseptyce.
- Czystość pojemników, do których przelewane są płyny również nie budziła zastrzeżeń.
- W żadnej placówce medycznej nie stwierdzono przeterminowanych płynów do dezynfekcji rąk.

3. Wnioski dotyczące sterylizacji:

- W roku 2023 skontrolowane placówki medyczne, które posiadały własne sterylizatory i prowadziły sterylizację, to praktyki stomatologiczne. Pozostałe placówki wykorzystywały do swojej działalności narzędzia jednorazowego użytku.
- Nie stwierdzono zaniedbań w jakichkolwiek skontrolowanych praktykach stomatologicznych.
- Prowadzą one sterylizację gabinetową.

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

- We wszystkich skontrolowanych placówkach medycznych były procedury higieniczne, podpisane przez kierownika i personel.
- Wszędzie posiadano udokumentowane kontrole wewnętrzne.
- Zabezpieczenie w środki ochrony indywidualnej w skontrolowanych placówkach było wystarczające.

W 2023 roku nie stwierdzono nieprawidłowości podczas przeprowadzonych kontroli. Każda kontrola jest omawiana z kierownikiem przychodni.

Dezynsekcja i deratyzacja.

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

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

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

IV.4. Gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej.

Pod nadzorem PSSE w Czarnkowie znajduje się 25 gabinetów. W 2023 skontrolowano 21 gabinetów. Nie skontrolowano 4, ponieważ ze względu na brak higienistki, działalność została zawieszona. We wszystkich skontrolowanych placówkach stan techniczny jest prawidłowy nie stwierdzono nieprawidłowości.

Stan sanitarno-techniczny.

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

Gabinety szkolne obsługuje 5 podmiotów:

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

Podstawowa działalność polega na udzieleniu pierwszej pomocy, prowadzeniu badań przesiewowych i edukacji zdrowotnej. Stan techniczny pomieszczeń utrzymany prawidłowy, podłogi łatwo zmywalne z możliwością dezynfekcji (posiadają kafelki lub wykładziny PCV), ściany łatwo zmywalne z możliwością dezynfekcji do odpowiedniej wysokości. Przy umywalkach ściany wykafelkowane. Sanitariaty znajdują się na terenie placówki szkolnej poza gabinetem, jedynie w Zespole Szkół w Krzyżu Wlkp. sanitariat z kabiną prysznicową znajduje się w gabinecie.

Wszystkie gabinety są dobrze wyposażone w sprzęt taki jak: nowa waga elektroniczna ze wzrostomierzem, nowa szafę przeszkloną na leki, biurko, fotel, krzesła, szafy na dokumentację, termometry elektroniczne, aparaty do ciśnienia, torby ratownicze, kozetkę z parawanem, zestawy do odczytywania barw, skoliometr, tablice do badania wzroku, laptop z drukarką.

Bieżąca czystość i utrzymanie porządku.

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

Zaopatrzenie w wodę.

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

Postępowanie z odpadami medycznymi.

Gabinety zaopatrzone są w pojemniki na odpady medyczne, a pielęgniarki i higienistki szkolne prowadzące własną działalność posiadają podpisaną umowę z Firmą REMONDIS Medison Spółka z o.o. Dąbrowa Górnicza ul. Puszkina 41. Podczas bieżącej działalności odpadów medycznych powstaje bardzo mało, ponieważ w przypadku skaleczenia czy urazu zakładany jest opatrunek i uczeń odsyłany jest do placówki medycznej poza terenem szkoły. W gabinecie nie wykonuje się żadnych zabiegów mogących naruszyć ciągłość tkanek.

Gospodarka bielizną i pralnictwo.

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

Dezynfekcja i deratyzacja.

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

IV.5. Gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej.

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

Stan sanitarno-techniczny.

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

Gabinety szkolne obsługuje 6 podmiotów:

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

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

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

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

Wszystkie gabinety dobrze wyposażone w sprzęt taki jak: nowa waga elektroniczna ze wzrostomierzem, nowa szafę przeszkloną na leki, biurko, fotel, krzesła, szafy na dokumentację, termometry elektroniczne, aparaty do ciśnienia, torby ratownicze, kozetkę z parawanem, zestawy do odczytywania barw, skoliometr, tablice do badania wzroku, laptop z drukarką.

Bieżąca czystość i utrzymanie porządku.

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

Zaopatrzenie w wodę.

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

Postępowanie z odpadami medycznymi.

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

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

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

Gospodarka bielizną i pralnictwem.

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

Dezynfekcja i deratyzacja.

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

V. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

V.1. Nadzór bieżący nad zakładami pracy.

Sekcja Higieny Pracy posiada w ewidencji **209** zakładów pracy (stan na dzień 31 grudnia 2023 r.), w których zatrudnionych jest ogółem **10102** pracowników.

Ewidencją HP objęte są zakłady z grupy rolnictwa i leśnictwa, górnictwa i wydobywania, przetwórstwa przemysłowego, produkcji drzewnej, metalowej, produkcji mebli, działalności poligraficznej i wydawniczej, dostawy wody, gospodarowania ściekami i odpadami, budownictwa, naprawy pojazdów samochodowych, transportu, informacji i komunikacji, działalności związanej z obsługą na rynku nieruchomości, działalności w zakresie usług administrowania i działalności wspierającej, administracji publicznej i obrony narodowej oraz pozostałej działalności usługowej gdzie indziej nie sklasyfikowanej.

W ciągu 2023 r. roku likwidacji uległo **13** zakładów pracy, tj.

Tab. 8. Zakłady w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim, które uległy likwidacji.

Zakłady w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim, które uległy likwidacji 2023 r.
EU PRODUCTION Sp. z o.o. Szczecinek, szwalnia- ul. Reymonta 14, 64-980 Trzcianka
Stolarstwo Beata Wesołek, Poznańska 5, Huta, 64-700 Czarnków
Stolarnia WERONIKA Jarosław Ryba, ul. Wieleńska 20, 64 - 980 Trzcianka
KAMIENIARSTWO A. Francuzik, ul. Piotra Skargi 8, 64-980 Trzcianka
Zakład Obróbki Aluminium „KOMARNICKA”, Kadłubek 1, 64-980 Trzcianka
Stolarstwo Meblowe Jan Najder, Ciszkowo, ul. Lipowa 18, 64-700 Czarnków
GE-HE Sp. z o.o., ul. Sikorskiego, 64-980 Trzcianka
PPHU Stelmed Eksport-Import Edward Strojny, ul. Lelewela 18, 64-980 Trzcianka
Tapicernia Słowik Marcin Słowiński, ul. Lelewela 10, 64-980 Trzcianka
ANTBUD Trzcianka Krzysztof Antkowiak, ul. Kopernika 13, 64-980 Trzcianka
Zakład Usług Motoryzacyjnych KAR-MOT Wika- Mikołajczak, ul. Chodzieska 25,64-700 Czarnków
Stacja Paliw Amal FPHU Błoch Jan i Susek Jerzy, Rychlik 51, 64-980 Trzcianka
UNITRANS S.c. Krychowiak Belowska, ul. Tetmajera 15, 64-980 Trzcianka

W 2023 roku dopisano **8** nowych zakładów:

Tab. 9. Zakłady w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim, które powstały 2022 r.

Nowo powstałe zakłady w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim 2023 r.
PoduszkoweLove Marta Nowicka, ul. Jarzębinowa 28, 64-730 Wieleń
HALECO Ryszard Humiński, Wrząca 15/4, 64-980 Trzcianka
PPU "SPAW-MET" Sławomir Sobczyński, Młynkowo 53A, 64-710 Połajewo
PRO - SPAW Bartosz Białas, Lubcz Wielki nr 46, 64-761 Krzyż Wlkp
ALPMEL Sp. z o.o. Folsztyn 24, 64-730 Wieleń
DARIUSZ BRZEGOWY FIRMA HANDLOWO-USŁUGOWA, ul. Radomska 59A, Huta, 64-700 Czarnków
ACUS PAWEŁ JAGŁA, ul. Wyzwolenia 64, Kuźnica Czarnkowska, 64-700 Czarnków

W roku 2023 zaplanowano do kontroli **107** obiektów z harmonogramu nadzoru nad obiektami z czego skontrolowano **92** obiekty według harmonogramu. Ogółem przeprowadzono **113** kontroli sanitarnych, tematycznych oraz sprawdzających (wykazanych w MZ-50), w tym m. in.:

- **58** kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami,
- **8** kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3,
- **22** kontrole w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi,
- **33** kontrole w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy,
- **54** kontrole przeprowadzone w ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy,
- **19** kontroli obiektów zajmujących się obrotem substancjami chemicznymi i ich mieszaninami,
- **39** kontroli obiektów stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny,
- **13** kontroli obiektów wprowadzających do obrotu produkty biobójcze.

Przeprowadzono również **4** kontrole tematyczne ze środków zastępczych (wykazane w MZ-45) oraz **18** kontroli tematycznych z zakresu kosmetyków (wykazanych w MZ-48 oraz w MZ-45 dział HŻ).

Zatrudnieni pracownicy narażeni są na następujące **czynniki szkodliwe**:

- chemiczne,
- pyły,
- hałas,
- drgania.

oraz na **czynniki uciążliwe**:

- mikroklimat umiarkowany,
- oświetlenie.

Liczba zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia (czynniki chemiczne, hałas, pyły, drgania) NDS/NDN to **25**.

Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach NDS/NDN (ogółem) to **451 osób**.

W roku 2023 poprawiono warunki pracy remontując część higieniczno-sanitarną w firmie Nordpeis Sp. z o.o. w Trzciance oraz w Komisariacie Policji w Trzciance, a także przeprowadzając remont w Gminnym Zakładzie Komunalnym Sp. z o.o. w Lubaszcu w części administracyjnej oraz w części socjalnej.

Fot.3. - Korytarz – wejście (GZK w Lubaszcu)



Fot. 4.– Pomieszczenie socjalne (GZK w Lubaszu)



W sumie poprawiono warunki **174** osobom.

W roku 2023 r. przeprowadzono również **18** kontroli produktów kosmetycznych, w tym **4** kontrole w zakładzie wytwarzającym i konfekcjonującym produkty kosmetyczne (jeden producent kosmetyków naturalnych) oraz **14** kontroli w **10** obiektach (w tym samym obiekcie 2 różne produkty) obrotu produktami kosmetycznymi (sklepy):

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

- **Kreda do włosów z tatuażami PLU 340688** - przeprowadzono **2** kontrole w **2** obiektach. Produkt został zgłoszony ze względu na zawartość niedozwolonych do stosowania barwników.
- **ESSENS CAMOUFLAGE+MAT w kolorze 50 (warm toast), partie ODBC B i ODBC A-** przeprowadzono 2 kontrole w 2 obiektach. Produkt został zgłoszony z uwagi na niewłaściwą jakość mikrobiologiczną. W jednym z obiektów stwierdzono obecność produktu, o innym nr partii (Essence CAMOUFLAGE+ MAT w kolorze 50, nr partii BDA1A-tester - 1 szt.). W kolejnym w wyniku kontroli nie stwierdzono w sprzedaży ww. produktu kosmetycznego.
- **Kosmetyki Pop Girl** - przeprowadzono 4 kontrole w 4 obiektach. Produkty zostały zgłoszone ze względu na zawartość niedozwolonych do stosowania barwników i substancji konserwujących (mieszanina metyloizotiazolinon/ metylochloorizotiazolinon oraz 2-bromo-2-nitropropano-1,3-diol) (produkt Pop Girl Beauty Vanity Case, nr partii n.6220035W i n.6210057W) oraz ze względu na nieumieszczenie w spisie składników substancji konserwującej benzoesanu benzylu i barwnika CI 15864 (produkt Lol Triple layer Tin, nr partii:1F01). W wyniku kontroli nie stwierdzono w sprzedaży ww. produktów kosmetycznych.
- **Amazonplex Guarana Express Smoothing Protein 1 I** – środek do nanoplasti, produkt, który nie został zgłoszony za pośrednictwem portalu CPNP do Komisji UE.

Przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną w zakładzie fryzjerskim, produkt został wycofany z obrotu.

- **Butylphenyl Methylpropional (Lilial)** - produkty (perfumy) zostały zgłoszone w systemie RAPEX z uwagi na zawartość Butylphenyl Methylpropional (Lilial), którego stosowanie w produktach kosmetycznych jest zabronione zgodnie z Załącznikiem II do rozporządzenia WE nr 1223/2009 dot. produktów kosmetycznych).

Przeprowadzono 5 kontroli, w 5 obiektach, w tym skontrolowano 48 produktów, które zostały wycofane.

Wydano 6 decyzji pod natychmiastowym rygorem wykonalności, stwierdzających uchybienia. Kontrole zostały uzupełnione w Dziale 4 „Nadzór nad obiektami wytwarzania, konfekcjonowania i obrotu produktami kosmetycznymi” w MZ-48 Sekcji Higieny Żywności oraz 6 decyzji płatniczych.

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

W 2023 roku wydano ogółem 6 decyzji z zakresu bieżącego nadzoru sanitarnego dotyczących: nakazów poprawy warunków sanitarnych, nakazów w zakresie substancji ich mieszanin lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, nakazów w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy oraz w zakresie oceny ryzyka zawodowego.

Wydano również 4 decyzje płatnicze. Nie wydano postanowień o nałożeniu grzywnien celem przymuszenia do wykonania decyzji oraz grzywnien w drodze mandatu karnego.

V.3. Choroby zawodowe, oceny narażenia zawodowego.

Liczba chorób zawodowych stwierdzonych na terenie działalności PSSE Czarnków:

- w 2022 r. - 10 przypadków choroby zawodowej:
- w 2023 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie rozpoznał (stwierdzone prawomocnie) 3 przypadki choroby zawodowej:
 - poz.15.3 - przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głośni i trwałą dysfonią – 1,
 - poz. 26 - Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa- Borelioza - 2.

Wydano 4 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej, z czego uprawomocniły się 3 decyzje.

Wystawiono 4 karty stwierdzenia choroby zawodowej.

Wydano 2 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej:

- poz. 15 - przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem V.4.

V.4. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi/mutagennymi

W roku 2023 skontrolowano 33 zakłady pracy znajdujące się w ewidencji w PSSE w Czarnkowie. Czynniki rakotwórcze to przede wszystkim:

- nikiel i związki chromu VI,

- pył drewna,
- benzen,
- pył krzemionki krystalicznej,
- spaliny silnika diesla.

Przeprowadzono 33 kontrole nad czynnikami rakotwórczymi na terenie naszego powiatu.

Wydano 1 decyzję stwierdzającą uchybienia.

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

W roku 2023 przeprowadzono **58** kontroli w zakresie problematyki chemikaliów.

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

Kontrole przeprowadzono w **19** podmiotach wprowadzających (dalsze wprowadzanie) do obrotu mieszaniny chemiczne tj.: (stacje benzynowe, sklepy nasienne, mechaniki pojazdowe, sklepy ogólnobudowlane). Nie wydano żadnej decyzji stwierdzającej uchybienia.

V.5.2. Dalszy użytkownik – formulator.

W roku 2023 nie skontrolowano żadnego dalszego użytkownika (w **2022 r. zlikwidowany został Henkel Polska Sp. z o.o., zakład produkcyjny - Wrząca**).

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

W roku 2023 przeprowadzono **39** kontroli sanitarnych oraz tematycznych w zakresie substancji i preparatów chemicznych. Nie wydano żadnej decyzji.

V.6. Prekursory narkotyków kategorii 2 i 3

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

- Hydro Sp. z o.o. w Trzciance - wytwarzająca profile aluminiowe na bazie surowca dostarczonego z huty w postaci wałków. Stosuje kwas siarkowy do obróbki chemicznej profili aluminiowych, aceton do analizy laboratoryjnej i przemywania maszyn oraz kwas solny do zobojętniania,
- Galwano Tomasz Urban w Trzciance - specjalizująca się w wykonywaniu powłok niklowo-chromowych, na podkładzie z miedzi oraz cynkowaniu elementów metalowych. Kwas solny stosowany jest do trawienia i do utrzymania pH 5,5 w kąpielach cynkowych, natomiast kwas siarkowy stosowany jest w procesach galwanicznych,
- Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie - stosująca kwas siarkowy do kontrolnych analiz tłuszczu oraz kwas solny do analiz chemicznych,
- Seaking Poland Ltd. Sp. z o.o. w Czarnkowie - stosująca aceton do mycia wyrobów oraz narzędzi,
- Nordpeis Sp. z o.o. w Trzciance - stosująca kwas siarkowy w instalacji do utrzymania prawidłowego pH w odstojnikach na ścieki przemysłowe oraz aceton do mycia narzędzi,
- Joskin Polska Sp. z o.o. w Trzciance - stosująca aceton i kwas solny do produkcji oraz aceton do mycia narzędzi,
- Gummi-Welz Polen Sp. z o.o. w Trzciance - stosująca aceton do mycia narzędzi,

- Zobal Sp. z o.o., Sp. k. ANODOWNIA w Trzciance - stosująca kwas siarkowy do zasilania kąpeli anodującej, aceton do czyszczenia profili aluminiowych i kwas solny do analiz chemicznych,
 - Zobal Sp. z o.o., Sp. k. w Siedlisku - stosująca aceton do czyszczenia profili aluminiowych.
- W roku 2023 nie wydano żadnych decyzji w zakresie prekursorów oraz nie nałożono mandatów karnych.

V.7. Produkty biobójcze

Produkty biobójcze wykorzystywane są jako środki dezynfekujące, konserwujące, zwalczające owady i gryzonie. W roku 2023 przeprowadzono **13** kontroli w zakresie produktów biobójczych, w obiektach (sklep nasienno-ogrodniczy) będących pod nadzorem sekcji HP (pozostali skontrolowani to wprowadzający do obrotu, będący poza obiektami wykazanymi w spisie obiektów HP) oraz **9** kontroli w zakresie stosowania produktów biobójczych w obiektach będących pod nadzorem sekcji HP. Produkty biobójcze znajdowały się w szczelnych opakowaniach jednostkowych, wykluczających możliwość pomyłkowego zastosowania do innych celów, a w szczególności w celu spożycia przez ludzi. Oznakowanie opakowań sporządzone w języku polskim.

Nie wydano żadnej decyzji odnośnie do wycofania z obrotu produktów biobójczych.

Realizacja projektu **REF-11** w zakresie kontroli kart charakterystyk pod kątem zgodności z rozporządzeniem REACH została przeprowadzona w Hurtownia Papierniczo-Chemiczna PPH „PROHANKOP” Barbara Rychlik Trzcianka. Skontrolowano karty charakterystyki mieszanin niebezpiecznych (środek do codziennego mycia powierzchni oraz preparat do usuwania pleśni) - nie stwierdzając niezgodności.

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 **124 obiekty** (stan na 31.12.2023 r.).

Tab. 10. Obiekty będące pod nadzorem PSSE w Czarnkowie w 2023 r.

Nazwa placówki	Liczba obiektów w 2023 r.
Żłobki/oddziały żłobkowe	9
Kluby dziecięce	1
Przedszkola, w tym:	57
- punkty przedszkolne	7
- niepubliczne przedszkola	8
Szkoły Podstawowe	35
Licea Ogólnokształcące	2
Zespoły szkół, w tym	11
- internaty przy szkołach	8
Centra Szkolenia Zawodowego	1
Młodzieżowe Ośrodki Socjoterapii	1
Ośrodki opiekuńczo -wychowawcze	1
Młodzieżowe Domy Kultury	1
Pozaszkolne placówki specjalistyczne	5

W roku sprawozdawczym ewidencja obiektów nie zmieniła się w stosunku do roku poprzedniego.

W skontrolowanych placówkach łącznie uczyło się, przebywało bądź było objęte pomocą pozaszkolną **7763** dzieci i młodzieży w wieku żłobkowym, przedszkolnym, uczniów oraz wychowanków.

łącznie w przedmiotowych placówkach przeprowadzono **120 kontroli**, w tym:

- kontrole sanitarne – **73**,
- przygotowanie placówek do nowego roku szkolnego 2023/2024 - **11** kontroli, w tym **6** kontroli podczas kontroli stanu sanitarno-technicznego placówki,
- ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych - **10** kontroli,
- akcja lato - **20** kontroli,
- akcja zima - **4** kontrole,
- kontrola interwencyjna - **3** kontrole,
- kontrole przed sezonem wakacyjnym - **3** kontrole,
- kontrole przeprowadzone na wniosek strony - **2** kontrole.

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

VI.2. Działalność pokontrolna.

W **2023** roku wydano:

- **2** decyzje administracyjne,
- **3** decyzje płaćnicze,
- **0** mandatów karnych.

VI.3. Ocena higieny procesu nauczania.

W roku sprawozdawczym **2023** oceniono rozkład zajęć w **10** szkołach podstawowych i w **1** technikum. Oceną objęto **86** oddziałów, nie stwierdzono nieprawidłowości. Nie odnotowano rozkładów zajęć niezgodnych z zasadami higieny procesu nauczania.

W **2023** roku przeprowadzono **10** kontroli oceny dostosowania mebli do wzrostu uczniów/przedszkolaków. Ocenę przeprowadzono w **6** przedszkolach, **2** punktach przedszkolnych oraz w **2** szkołach podstawowych. Oceniono **202** stanowiska, w **10** oddziałach. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Wszystkie skontrolowane placówki zapewniają uczniom możliwość spędzania przerw międzylekcyjnych na świeżym powietrzu.

VI.4. Wypoczynek dzieci i młodzieży.

W **2023** roku na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego zorganizowano **57** turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży (w **2022** r. - **46** turnusów), w tym **7** turnusów wypoczynku zimowego (**2022** r. - **2** turnusy) oraz **47** turnusów wypoczynku letniego (**2022** r. - **44** turnusy). Skontrolowano **24** turnusy wypoczynku dzieci i młodzieży, w tym **4** turnusy wypoczynku zimowego oraz **20** turnusów wypoczynku letniego. Ogółem z wypoczynku zimowego

skorzystało **153** uczestników (w 2022 r. - 14 osób), natomiast z wycieczki letniego skorzystało **832** uczestników (w 2022 r. - 846 osób).

VI.5. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych.

W roku sprawozdawczym dokonano oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych w **10** szkołach podstawowych. Badaniem objęto **973 uczniów** funkcjonujących w **76** oddziałach w 10 szkołach podstawowych. Normę niską, do **10%** obciążenia ciężarem tornistra szkolnego masy ciała uzyskało **444**, normę średnią od **10% do 15%** obciążenia ciężarem tornistra masy ciała uzyskało **372 uczniów**, natomiast **157 uczniów** uzyskało normę wysoką powyżej **15%** wagi ciała.

Na przekroczenie dopuszczalnej wagi tornistrów/plecaków miały wpływ przede wszystkim:

- obciążenie podręcznikami i zeszytami z przedmiotów, które nie były ujęte w programie nauczania w danym dniu, część uczniów oświadczyła, że woli wszystko nosić w plecaku/tornistrze,
- noszenie dodatkowych książek np.: książki z biblioteki, gazety, komiksy itp.,
- noszenie rzeczy niezwiązanych bezpośrednio z programem nauczania np. dodatkowe,
- piórniki, zabawki, butelki z napojami, głośniki bezprzewodowe, kosmetyki.
- nieodpowiedni materiał, z jakiego został wykonany tornister/plecak.

VI.6. Współpraca z instytucjami.

W roku 2023 kontynuowano współpracę z Komendą Powiatową Policji w Czarnkowie. Współpraca polegała na wspólnych kontrolach wycieczki zimowej i letniego oraz wspólnych akcjach profilaktycznych:

- „Bezpieczne Walentynki”,
- „Światowy Dzień bez Tytoniu”,
- „Światowy Dzień Rzucania Palenia”,
- „Światowy Dzień AIDS”.

Podczas przeprowadzonych kontroli nie odnotowano żadnych sytuacji kryzysowych, które doprowadziłyby do konieczności wyłączenia placówki z użytkowania. Jednocześnie we wszystkich skontrolowanych placówkach stan sanitarno-higieniczny oraz techniczny nie budził większych zastrzeżeń. Współpraca z dyrektorami placówek oświatowo-wychowawczych oraz z organami prowadzącymi jest efektywna, a prowadzone na bieżąco remonty i naprawy wpływają na poprawę stanu sanitarno- higienicznego i technicznego obiektów nauczania i wychowania. Dyrektorzy w miarę możliwości finansowych placówek wymieniają meble edukacyjne i przeprowadzają drobne remonty.

Przeprowadzone kontrole obiektów będących pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Czarnkowie wykazały:

- placówki odpowiednio przygotowane do rozpoczęcia roku szkolnego 2023/2024,
- zaopatrzenie placówek w bieżącą, ciepłą wodę oraz środki higieniczne (ręczniki jednorazowego użytku i mydło w płynie),

- właściwe warunki sanitarno-higieniczne panujące w obiektach wypoczynku dzieci i młodzieży,
- problem z zapewnieniem opieki stomatologicznej nad uczniami,
- brak dostępu do wody pitnej,
- placówki zapewniają uczniom miejsce na pozostawienie części podręczników i przyborów szkolny.

VII. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

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

VII.1.1. Interpretacja ogólna danych Mz-48.

W sekcji Higieny Żywności i Żywienia wg rejestru zakładów w ciągu 2023 roku zewidencjonowano: **858 zakładów żywności i żywienia:**

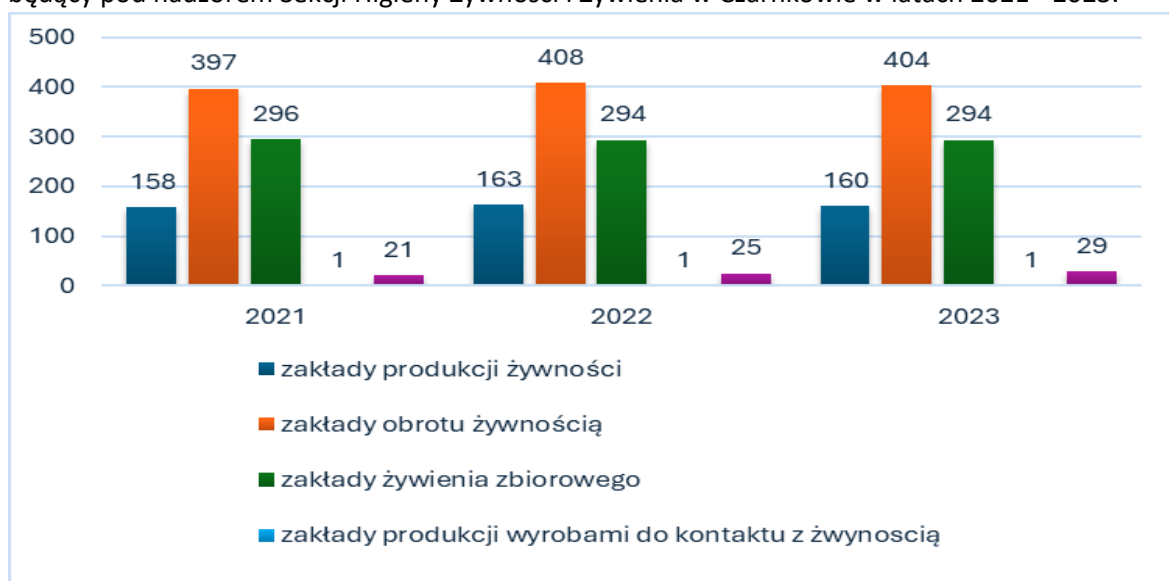
- 160 zakładów produkcji żywnością,
- 404 zakładów obrotu żywnością,
- 294 zakłady żywienia zbiorowego,

Ponadto pod nadzorem znajduje się:

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

Liczba wszystkich zakładów zewidencjonowanych w ciągu 2023 r. wyniosła **888**

Wyk. 7. Liczba obiektów żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością będący pod nadzorem Sekcji Higieny Żywności i Żywienia w Czarnkowie w latach 2021 - 2023.



Spośród wszystkich zewidencjonowanych zakładów, 638 posiada wdrożone zasady Dobrej Praktyki Higienicznej/Produkcyjnej, w tym 155 obiektów działa zgodnie z systemem HACCP.

W roku sprawozdawczym 2023 skontrolowano ogółem **367** zakładów, w których przeprowadzono **477** kontroli sanitarnych i rekontroli, w tym **27** kontroli interwencyjnych. Na podstawie arkusza oceny zakładu oceniono **261** obiektów. Zgodnie z kryteriami określonymi w procedurze urzędowej kontroli żywności ustalonej przez Głównego Inspektora Sanitarnego **327** zakładów zakwalifikowano do ryzyka niskiego, **492** zakłady do ryzyka średniego, a **69** do kategorii ryzyka wysokiego.

W bieżącym roku sprawozdawczym, w wyniku naruszenia wymagań prawa żywnościowego wydano **44** decyzje administracyjne, w tym **20** decyzji administracyjnych nakazujących poprawę stanu sanitarno-technicznego i **2** prolongujące termin wykonania zaleceń oraz **2** decyzje umarzające prowadzone postępowanie. Ponadto wydano **169** decyzji merytoryczno-płatniczych w tym:

- **111** decyzji merytoryczno-płatniczych uwzględniających koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono przez kontrolujących niezgodności z przepisami prawa żywnościowego,
- **57** decyzji merytoryczno-płatniczych związanych z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy stwierdzone niezgodności zostały usunięte.
- **1** decyzję merytoryczno-płatniczą uwzględniającą koszty poboru próbek żywności do badań i wykonania oceny oznakowania,

W 2023 r. wydano 50 decyzji zatwierdzających zakłady do prowadzenia działalności produkcyjnej, handlowej i gastronomicznej, 14 decyzji w związku z poszerzeniem prowadzonej przez zakłady dotychczasowej działalności oraz 59 decyzji wykreślenia z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Winnych zaniedbań ukarano **53** mandatami karnymi na łączną kwotę **12100 zł**.

Ogółem w 2023 roku pobrano **131** próbek środków spożywczych i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym:

- **117** próbek w ramach urzędowej kontroli
- **3** próbki w ramach urzędowej kontroli i monitoringu,
- **11** próbek w ramach monitoringu.

W 2023 r. pobrano:

- **129** próbek środków spożywczych,
- **4** próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Jedną próbkę, grzyby suszone, kwestionowano ze względu na niespełnienie wymagań ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) w zakresie stwierdzenia zaczerwienienia pierwotnego przekraczającego 5% masy całkowitej grzybów oraz stwierdzenie oznak zapleśnienia.

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

VII.1.2.1 Obiekty obrotu żywnością.

Według rejestru w 2023 r. zewidencjonowano 376 obiektów obrotu żywności, które stanowią 42,34 % ogółu zakładów nadzorowanych na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego w tym:

- 264 sklepy spożywcze, w tym 35 supermarkety,
- 2 kioski,
- 30 aptek,
- 7 magazynów hurtowych, w tym 2 hurtownie artykułów ogólnospożywczych, 2 hurtownie owoców i warzyw, 2 hurtownie napojów oraz 1 magazyn zbożowy,
- 19 obiektów ruchomych i tymczasowych, w tym 3 stragany z owocami i warzywami na targowiskach, 15 obiektów ruchomych prowadzących handel obwoźny warzywami i owocami, handel i skup owoców, handel i skup grzybów, oraz handel środkami spożywczymi w opakowaniach jednostkowych na targowiskach, 1 autosklep sprzedający pieczywo i wyroby cukiernicze,
- 54 inne obiekty obrotu żywnością: punkty sprzedaży środków spożywczych na stacjach paliw, 10 punktów sprzedaży suplementów diety na siłowniach i w sklepach sportowych oraz markety, urzędy pocztowe prowadzące sprzedaż detaliczną innych niż środki spożywcze produktów oraz wprowadzający do obrotu środki spożywcze opakowane, trwałe mikrobiologicznie, automaty dystrybucyjne.

Stan sanitarny tej grupy obiektów jest zróżnicowany. Zdecydowaną większość obiektów w tej grupie stanowią sklepy o małej powierzchni, które znajdują się przeważnie na terenach wiejskich. W 2023 r. tylko 5 zakładów zakwalifikowano do wysokiej kategorii ryzyka (sklepy spożywcze). W 235 obiektach tej grupy wdrożono zasady GHP, a w 64 zasady systemu HACCP.

W tej grupie w 2023 roku zewidencjonowano 35 marketów. Liczba tych zakładów z roku na rok rośnie. 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. W 2023 r. nie zakwalifikowano w tej podgrupie zakładu do wysokiej kategorii, jednak zdarzają się przypadki niezachowania właściwego stanu sanitarno-porządkowego. W 2023 r. w tej grupie nałożono 2 mandaty karne na łączoną kwotę 450 zł.

Łącznie w obiektach obrotu żywnością w 2023 r. przeprowadzono 203 kontrole sanitarne, w tym 16 kontroli interwencyjnych. Kontrole interwencyjne dotyczyły otrzymywanych powiadomień RASFF jak i interwencji konsumenckich.

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości w zakładach obrotu żywnością należą:

- przechowywanie produktów nietrwałych poza urządzeniem chłodniczym,
- oferowanie do sprzedaży przeterminowanych środków spożywczych,
- zły stan techniczny i nieporządek w pomieszczeniach socjalnych i magazynach,
- niewłaściwe sposoby gromadzenia i usuwania odpadów,

- zły stan techniczny ścian, sufitów, posadzek,
- brak dostępu do umywalk do mycia rąk i brak środków do higienicznego mycia i suszenia rąk oraz ciepłej bieżącej wody,
- brak segregacji artykułów spożywczych w urządzeniach chłodniczych,
- niewłaściwa higiena sprzedaży produktów nieopakowanych oraz brak ich zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem,
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

W winnych zaniedbań ukarano 24 mandatami karnymi na łączną kwotę 5150 zł. Wydano 22 decyzje administracyjne nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń obrotu żywnością. Ponadto wydano 52 decyzje merytoryczno-płatnicze uwzględniające koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności prawa żywnościowego oraz 29 decyzji merytoryczno-płatniczych związanych z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia czy niezgodności zostały usunięte.

VII.1.2.2. Obiekty produkcji żywności.

W 2023 r. zewidencjonowano w tej grupie:

- **3 zakłady, w których produkuje się lody rzemieślnicze**

Produkcja w tych obiektach odbywa się sezonowo, w okresie letnim, w zależności od zapotrzebowania i obejmuje przygotowanie bazy lodowej, która następnie jest mieszana z odpowiednim dodatkami smakowymi. Wyroby są sprzedawane w przyzakładowych punktach handlowych wyłącznie na rynku lokalnym. Zakłady wdrożyły instrukcje GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP.

W 2023 r. skontrolowano wszystkie zakłady oraz zakwalifikowano na podstawie arkusza oceny do kategorii wysokiego ryzyka. Ogółem przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych, w wyniku których wydano 1 decyzję merytoryczno-płatniczą uwzględniającą koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie stanu sanitarno-higienicznego obiektu oraz nałożono 1 mandat karny za niezachowanie właściwego stanu sanitarnego w wysokości 300 zł. Przeprowadzono czynności kontrolne sprawdzające, które wykazały wykonanie wszystkich zaleceń.

W tej grupie obiektów do badań laboratoryjnych pobrano 10 próbek lodów tradycyjnych z udziałem mleka. Próbki nie zostały zakwestionowane pod względem mikrobiologicznym. Przeprowadzono ocenę oznakowania ww. próbek, w wyniku której stwierdzono nieprawidłowość w ich etykietowaniu. W związku z powyższym obciążono producenta kosztami związanymi z poborem oraz przeprowadzoną oceną prawidłowości oznakowania, prezentacji i reklamy badanych próbek środków spożywczych powszechnego spożycia.

- **7 punktów produkujących lody z automatu**

Produkcja lodów w tych zakładach odbywa się na bazie gotowych mieszanek. W 2023 r. skontrolowano 7 obiektów w tym jeden zakład zatwierdzono. Wszystkie zakłady zakwalifikowano do średniego ryzyka. Obiekty wdrożyły instrukcje GHP/GMP.

Ogółem przeprowadzono w tej grupie 8 kontroli. W jednym automacie do lodów stwierdzono uchybienia stanu sanitarno-higienicznego w związku z powyższym nałożono mandat karany w wysokości 100 zł. W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 2 decyzje merytoryczno-płatnicze uwzględniającą koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie stanu sanitarno-higienicznego obiektów oraz 1 decyzję merytoryczno-płatniczą związaną z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia czy niezgodności zostały usunięte.

- **2 wytwórnie tłuszczów roślinnych**

W 2023 r. zewidencjonowano na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego 2 zakłady produkcji tłuszczu roślinnego tj. tłoczni oleju rydzowego z nasion lnianki oraz nowo zatwierdzony zakład produkcji oleju rzepakowego zimno tłoczonego i octu jabłkowego. Działalność zakładów prowadzona jest w wydzielonych pomieszczeniach w ramach prac własnych, bez zatrudniania osób trzecich. Oferują swoje produkty na rynku lokalnym. Proces produkcji obejmuje zgniatanie całych nasion w celu otwarcia łuski, a następnie tłoczenie w prasie ślimakowej bez ogrzewania. W zakładach wdrożono i przestrzega się zasad GHP/GMP.

- **11 piekarni w tym 8 z nich to rodzinne przedsiębiorstwa**

Wszystkie zakłady wdrożyły zasady GHP/GMP, a 9 zakładów wdrożyło zasady systemu HACCP. W 2023 r. skontrolowano 7 obiektów, zatwierdzono 1 zakład, 4 zakłady zakwalifikowano do kategorii ryzyka wysokiego ze względu na profil działalności. Łącznie przeprowadzono 18 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę sanitarną interwencyjną w związku z otrzymaną skargą dotyczącą stwierdzenia elementu obcego w bułce. W wyniku prowadzonego postępowania, wskazano na incydentalny charakter nieprawidłowości. Organ wydał zalecenia stosowania w produkcji pojemników używanych do odmierzania mąki i dodatków tj. przeznaczony do kontaktu z żywnością, o powierzchniach gładkich, łatwo zmywalnych, prowadzenia na etapie przygotowania surowców do produkcji przesiewania mąki graham/ziarnistej z użyciem sit przeznaczonych do mąk gruboziarnistych, w celu ewentualnego oddzielenia ciał obcych i ochrony przed ewentualnymi zanieczyszczeniami fizycznymi oraz przeprowadzenia szkoleń przypominających dla personelu z zakresu opracowanej i wdrożonej dokumentacji systemu HACCP i dobrych praktyk (ze szczególnym uwzględnieniem etapu przygotowania surowców do produkcji; przypomnieniem zagadnienia ryzyka wystąpienia zagrożeń na poszczególnych etapach procesu, oceny z uwzględnieniem środków nadzoru, podejmowania działań korekcyjnych i korygujących oraz prowadzenia dokumentacji i zapisów). Stronę obciążono kosztami przeprowadzonej kontroli sanitarnej interwencyjnej.

Ogółem w wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 5 decyzji administracyjnych nakazujących poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i urządzeń zakładów oraz 1 decyzję prolongującą termin wykonywanych zaleceń. Nałożono 3 mandaty karne w łącznej kwocie 900 zł za niezachowanie właściwego stanu sanitarnego w zakładach w zakładach w dniu kontroli.

Stwierdzone nieprawidłowości:

- niewłaściwy stan techniczny maszyny do mielenia na bułkę tartą,
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny urządzeń chłodniczych,
- niewłaściwy stan techniczny pojemników plastikowych wykorzystywanych w produkcji,
- niewłaściwy stan techniczny powierzchni ścian oraz podłogi w pomieszczeniach piekarni,
- niewłaściwy stan techniczny kratki wentylacyjnych w pomieszczeniu hali produkcyjnej- brak zabezpieczenia otworów, możliwość gromadzenia się zanieczyszczeń oraz strząsania się cząstek,
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni regałów, na których umieszcza się blachy po wypieku oraz innych regałów, które wykorzystywane są przy produkcji w pomieszczeniu hali,
- niewłaściwy stan techniczny blatów wykorzystywanych do pakowania pieczywa w pomieszczeniu krojenia i pakowania pieczywa.

Ponadto wydano 6 decyzji merytoryczno-płatniczych uwzględniających koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie stanu sanitarno-higienicznego oraz 5 decyzji merytoryczno-płatniczych związanych z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia czy niezgodności zostały usunięte. W tej grupie pobrano do badań 5 próbek wyrobów ciastkarskich z kremem poddanym obróbce termicznej w kierunku oznaczeń mikrobiologicznych. Próbek nie kwestionowano.

- **13 ciastkarni**

Nadzorowane ciastkarnie to obiekty bardzo małe, zatrudniające od 1 do 5 pracowników, produkujące na rynek lokalny. W 2023 r. zatwierdzono 2 nowe obiekty, jednoosobowe działalności w zakresie artystycznej produkcji tortów i ciast. We wszystkich zakładach wdrożone zostały zasady GHP/GMP, a 2 wdrożyły zasady systemu HACCP. Łącznie przeprowadzono 11 kontroli sanitarnych. Wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą poprawę stanu sanitarno-technicznego urządzeń i pomieszczeń zakładu oraz 1 decyzję prolongującą termin usunięcia uchybień.

Stwierdzone nieprawidłowości:

- brak umywalki do mycia rąk w pomieszczeniu deserowni,
- niewłaściwy stan techniczny posadzki w pomieszczeniu hali produkcyjnej, smaźalni pączków, deserowni i zmywalni,
- niewłaściwy stan techniczny wentylatora zamontowanego na ścianie w pomieszczeniu produkcyjnym,
- niewłaściwy stan techniczny płytek na ścianie w pomieszczeniu hali produkcyjnej.

Ponadto wydano 2 decyzje merytoryczno-płatnicze uwzględniające koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie stanu sanitarno-higienicznego obiektu i 1 decyzję merytoryczno-płatniczą związaną z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia czy niezgodności zostały usunięte.

- **6 przetwórci owocowo-warzywnych i grzybowych**

Nadzorem objęto 5 zakładów, w tym 3 zajmujące się przetwórstwem grzybów, runa leśnego i owoców oraz 2 suszarnie grzybów. Skontrolowano 4 zakłady. Do kategorii ryzyka niskiego zakwalifikowano 2 zakłady, 3 otrzymały średnią kategorię ryzyka. Wszystkie zakłady wdrożyły i stosują zasady GHP/GMP, 3 przetwórcie wdrożyły system HACCP.

Łącznie przeprowadzono 11 kontroli sanitarnych, w tym 3 kontrole interwencyjne w związku z:

- otrzymanym od PPIS w Białymstoku zgłoszeniem o podejrzeniu zatrucia po spożyciu grzybów marynowanych. Producent niezwłocznie poinformował swoich odbiorców o zaistniałej sytuacji celem wstrzymania produktu z obrotu. W wyniku przeprowadzonego postępowania, biorąc pod uwagę stanowisko Konsultanta Wojewódzkiego w dziedzinie toksykologii klinicznej dla Województwa Wielkopolskiego, uznano objawy za mało charakterystyczne do zatrucia grzybami zawierającymi amanitynę. Producent podjął decyzję o zwolnieniu produktu z blokady.
- otrzymaną interwencją konsumenta o stwierdzenia obecności ciała obcego w produkcie marynowanym. Zakład niezwłocznie poinformował swoich odbiorców o zaistniałej sytuacji. W toku prowadzonego postępowania organ pobrał do badań laboratoryjnych partię kwestionowanego produktu (próby archiwalne zakładu). Jednocześnie przedsiębiorca zlecił zweryfikowanie kontrpróby w Laboratorium WSSE w Poznaniu. Przeprowadzone badania nie potwierdziły obecności ciała obcego w produkcie. Przedsiębiorca przekazała, po otrzymaniu informacji zwrotnej od obiorców, iż kwestionowanej partii produktu nie ma już w sprzedaży.
- przekazanymi przez WIJHARS w Zielonej Górze do wiadomości i wykorzystania służbowego wynikami badań grzybów suszonych z uwagi na stwierdzone oznaki zapleśnienia oraz zawyżoną zawartość grzybów zaczerwienionych. Zakład niezwłocznie poinformował swoich odbiorców o zaistniałej sytuacji. Produkt został wstrzymany z obrotu. W toku prowadzonego postępowania organ pobrał do badań laboratoryjnych kwestionowaną partię produktu. Próbkę została przekazana do badań w Laboratorium PSSE w Częstochowie. Otrzymany wynik, kwestionowany ze względu na oznaki zapleśnienia oraz zawyżoną zawartość grzybów zaczerwienionych. W związku z powyższym producent podjął decyzję o wycofaniu z obrotu zablokowanego towaru.

W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 1 decyzję merytoryczno-płatniczą uwzględniającą koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie prawa żywnościowego i 1 decyzję merytoryczno-płatniczą związaną z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia czy niezgodności zostały usunięte. Do badań laboratoryjnych pobrano ogółem 4 próbki w tym 1 próbkę maliny mrożonej w kierunku oznaczeń pestycydów, 1 próbkę grzybów świeżych w kierunku oznaczenia metali, 1 próbkę grzybów świeżych w kierunku skażenia promieniotwórczego. Powyżej wymienionych próbek nie kwestionowano.

- **1 zakład garmażeryjny**

W 2023 r. zewidencjonowano 1 zakład produkcji wyrobów garmażeryjnych tj. zakład produkujący kanapki, wyroby garmażeryjne mączne, dostarczający swoje wyroby do sklepów firmowych działających na rynku lokalnym. Zakład posiada wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP. Zakład zakwalifikowany do wysokiej kategorii ryzyka. W 2023 r. przeprowadzono 1 kontrolę w zakładzie. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

- **4 inne wytwórnie żywności**

W 2023 r. w tej grupie zewidencjonowano: 2 przygotowalnie kurczaków na rożen, 1 zakład produkcji kapusty kiszonej, 1 zakład produkcji zapiekanek. 3 zakłady zakwalifikowano do kategorii ryzyka wysokiego ze względu na profil działalności, 1 zakład do niskiej kategorii ryzyka. Zakłady posiadają wdrożone zasady GHP/GMP, a dwa również zasady systemu HACCP. W 2023 r. przeprowadzono 3 kontrole sanitarne. W 1 zakładzie stwierdzono uchybienia stanu sanitarno-higienicznego, w wyniku których nałożono mandat karny w wysokości 200 zł. Wydano 1 decyzję merytoryczno-płatniczą uwzględniającą koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono uchybienia w zakresie prawa żywnościowego.

VII.1.2.3. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego

W 2023 r. w grupie zakładów żywienia zbiorowego otwartego zewidencjonowano 191 obiektów, w tym 87 zakładów małej gastronomii, 17 gospodarstw agroturystycznych oraz 51 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych, w tym 29 przyczep gastronomicznych ruchomych, 8 obiektów gastronomicznych tymczasowych, 2 tymczasowe punkty sprzedaży waty cukrowej i popcornu, 4 przyczepy gastronomiczne gdzie prowadzona jest sprzedaż kurczaka z rożna, w pozostałych sprzedaż lodów, gofrów, dań typu fast food, hot-dogów, kebabu, głównie na imprezach plenerowych, 8 obiektów gastronomicznych tymczasowych jako sezonowe ogródki letnie, kioski i punkty małej gastronomii sprzedające środki spożywcze w opakowaniach jednostkowych, przekąski typu snack, dania typu fast-food, napoje zimne i lody w okresie wakacyjnym.

Łącznie skontrolowano 188 obiektów, w których przeprowadzono 118 kontroli sanitarnych, w tym 6 kontroli interwencyjnych. Spośród skontrolowanych oceniono 61 zakładów. W tej grupie obiektów w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami 4 zakłady zakwalifikowano do wysokiego ryzyka, w tym 3 zakład małej gastronomii. Stwierdzone uchybienia to:

- niewłaściwy stan techniczny wyposażenia i sprzętu produkcyjnego,
- niewłaściwy stan porządkowy i przestrzeń robocza pomieszczeń produkcyjnych,
- niewłaściwy stan sanitarny urządzeń chłodniczych i sprzętu produkcyjnego,
- niewłaściwe magazynowanie surowców (produktów nietrwałych poza urządzeniem chłodniczym), produktów nieopakowanych bez właściwego zabezpieczenia,
- niewłaściwa segregacja w urządzeniach chłodniczych (wspólne przechowywanie wyrobów gotowych i surowców).

- zatrudnianie do pracy osób bez aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych,
- brak ciepłej bieżącej wody przy umywalkach do mycia rąk i środków do higienicznego ich mycia i suszenia,
- brak środków do dezynfekcji sprzętu i powierzchni.

W tej grupie ogółem w 2023 r. wydano 6 decyzji administracyjnych merytorycznych nakazujących poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i urządzeń. Ponadto wydano 39 decyzji merytoryczno-płatniczych uwzględniających koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie stanu sanitarno-higienicznego oraz 18 decyzji merytoryczno-płatniczych związanych z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia czy niezgodności zostały usunięte. Nałożono 21 mandatów karnych na łączną kwotę 4900 zł. W 180 zakładach wdrożone zostały zasady GHP/GMP, a 34 wdrożyły zasady systemu HACCP.

VII.1.2.4. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

Zewidencjonowano łącznie 88 zakładów: 2 bloki żywienia w szpitalach, 4 bloki żywienia w domach pomocy społecznej, 22 stołówek szkolnych (10 gdzie żywienie odbywa się w systemie cateringowym), 2 stołówki w internatach, 51 stołówek w przedszkolach, w tym 17 gdzie żywienie odbywa się w systemie cateringowym, 5 stołówek w żłobkach, w tym 3 gdzie żywienie odbywa się w systemie cateringowym, 1 stołówkę w domu dziecka i młodzieży, 2 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych.

W 2023 r. zatwierdzono 4 obiekty z tej grupy. Skontrolowano 55 zakładów, oceniono na podstawie arkusza 50. Łącznie przeprowadzono 58 kontroli sanitarnych. Wszystkie zakłady wdrożyły instrukcje GHP/GMP, a 32 obiekty posiadają wdrożony system HACCP.

W roku 2023 r. wydano 1 decyzję merytoryczną nakazującą poprawę stanu sanitarno-technicznego w stołówce szkolnej. Nieprawidłowości dotyczyły:

- niewłaściwego stanu technicznego szatkownicy do warzyw w obieralni warzyw tj. elementy szatkownicy pokryte rdzą, powierzchnia uszkodzona, niegładka, utrudniająca przeprowadzenie skutecznych procesów mycia i dezynfekcji,
- niewłaściwego stanu technicznego regału na garnki w pomieszczeniu mycia sprzętu przy kuchni właściwej tj. odpryski lub brak farby, powierzchnia niegładka, utrudniająca przeprowadzenie skutecznych procesów mycia i dezynfekcji,
- niewłaściwego stanu technicznego powierzchni ściany w pomieszczeniu kuchennym tj. widoczne odpryski farby, powierzchnia niegładka.

W 1 stołówce szkolnej stwierdzono przechowywanie w magazynie środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia, winnych zaniedbań ukarano mandatem karny w wysokości 300 zł. W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 4 decyzje merytoryczno-płatnicze uwzględniające koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono uchybienia prawa żywnościowego oraz 1 decyzję merytoryczno-płatniczą związaną z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia czy niezgodności zostały usunięte.

W roku sprawozdawczym 2023 ogółem w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego oceniono 39 jadłospisów dekadowych (dział 3 MZ- 48) w tym:

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

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

Wśród ocenionych jadłospisów stwierdzono niezgodności w **11 stołówkach przedszkolnych, w tym 1 w systemie cateringowym:**

Zgodnie z Rozporządzeniem z dnia 26 lipca 2016 r.:

- nie dostarczono co najmniej dwóch porcji mleka lub produktów mlecznych (w jadłospisach dekadowych w danym dniu stwierdzono podawanie jednej porcji mleka/produktów mlecznych natomiast w dniu następnym bądź kolejnym zapewniono 3 porcje mleka/produktów mlecznych, a innego dnia nie podano żadnej),
- nie dostarczono warzywa/owocu w każdym posiłku każdego dnia (w jadłospisach dekadowych najczęściej stwierdzano brak lub podanie tylko jednej porcji warzyw każdego dnia),
- nie dostarczono co najmniej raz w tygodniu porcji ryby (w ramach jadłospisu dekadowego brak porcji ryby w jednym tygodniu),
- nie dostarczono co najmniej jednej porcji z grupy mięso, jaja, nasiona roślin strączkowych w każdym dniu (nieprawidłowość wystąpiła w 5 jadłospisach w pojedynczym dniu w jadłospisie dekadowym),
- serwowano w posiłkach mało wartościowe produkty typu deser „Monte”, „kanapki mleczne” czy kupne kremy czekoladowe typu nutella (przekraczające normy zawartości cukru).

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości dyrektorzy placówek zostali poinformowani o nieprawidłowościach w jadłospisie i zobowiązani do wprowadzenia zmian. Drobne uwagi, przekazywane kierownictwu placówek, były realizowane na bieżąco.

W 2023 r. dokonano oceny 1 próbki laboratoryjnej posiłku obiadowego ze stołówki przedszkolnej w celu oznaczeni kaloryczności. Na podstawie otrzymanych wyników badań laboratoryjnych stwierdzono, iż w obiedzie przedszkolnym wartość odżywcza oraz udział procentowy tłuszczów i węglowodanów w posiłku jest zgodny z zalecanymi racjami pokarmowymi ustalonymi dla danej grupy wiekowej. Natomiast procent udział białka był nieznacznie wyższy. Do jadłospisu dołączona była informacja o alergenach występujących w każdym posiłkiem (śniadanie, obiad, podwieczorek).

Na ocenę jadłospisów w stołówkach istotny wpływ ma sposób prowadzenia żywienia w powyższych placówkach. Obszar powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego w dużej mierze stanowią tereny wiejskie. Placówki sukcesywnie dostosowują prowadzone żywienie do wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (...). W części przedszkoli na żywienie dzieci składają się 3 posiłki obejmujące śniadanie, obiad jedno- lub dwudaniowy i podwieczorek, sporadycznie II śniadanie. W szkołach natomiast głównie prowadzone jest dożywianie w postaci ciepłego posiłku jednodaniowego, obecnie również dwudaniowego, wprowadzane są dodatki w postaci owocu lub jogurtu. Pomimo, iż występują nieprawidłowości związane z realizacją Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (...) należy zauważyć, że żywienie prowadzone w nadzorowanych placówkach ulega ciągłej zmianie i systematycznej poprawie. W większości jednostkach systemu oświaty wzrasta świadomość prowadzonego żywienia. Placówki szkolne i przedszkolne wykazują zainteresowanie i realizują programy zdrowotne mające na celu podniesienie świadomości społecznej dotyczącej wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie.

Od kilku lat pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Czarnkowie znajdują się żłobki, które stanowią osobną grupę obiektów. Żywienie w tego typu placówkach prowadzone jest głównie w formie cateringu, gdzie część żywieniową stanowią pomieszczenia kuchenne umożliwiające przyjęcie, rozdział i wydawanie posiłków, ewentualnie przygotowywanie mieszanek mlecznych lub napojów. W przypadku pełnej produkcji obiekt wyposażony jest w ciąg pomieszczeń. W 2023 r. oceniono 2 jadłospisy w tej grupie obiektów, w których żywienie odbywa się w systemie cateringowym. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Żywienie prowadzone w stołówkach internatów szkół obejmuje posiłki przygotowywane na miejscu w obiektach posiadających sieć pomieszczeń części gastronomicznej. W 2023 r. ocenie poddano 1 jadłospis (żywienie całodzienne). Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2023 r. w grupie zakładów specjalnych i wychowawczych pod nadzorem są dwie placówki. Ocenie poddano jadłospis realizowany w stołówce młodzieżowego ośrodka socjoterapii. Żywienie prowadzone jest na zasadzie cateringu. Na miejscu w obiekcie odbywa się przyjęcie, rozdział i wydawanie dostarczanych posiłków, obejmujących śniadanie,

II śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczerek i kolację. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Ocenie poddano również jadłospis realizowany w specjalnym ośrodku wychowawczym dla dzieci i młodzieży prowadzonym przez zgromadzenie sióstr zakonnych. W zakładzie odbywa się pełna produkcja od surowca do gotowej potrawy, wyżywienie całodziennie dla ok 60 wychowanków. Nie stwierdzono również nieprawidłowości.

Sekcja Higieny Żywności i Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Czarnkowie w 2023 r. obejmowała nadzorem następujące obiekty służby zdrowia:

- **2 bloki żywienia w szpitalach:**

Blok żywienia w Szpitalu Powiatowym w Trzciance i w Szpitalu Powiatowym w Czarnkowie. Posiłki do obu obiektów są dostarczane przez tę samą firmę cateringową, która dzierżawi pomieszczenia żywnościowe zlokalizowane w budynku szpitalnym w Trzciance. Zakład usług cateringowych został zatwierdzony przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Czarnkowie do prowadzenia działalności obejmującej produkcję posiłków od surowca do gotowej potrawy wraz z przygotowaniem posiłków dietetycznych oraz dostarczanie ich do odbiorców zewnętrznych (catering), w ramach żywienia zbiorowego i dla klientów indywidualnych. Dodatkowo posiłki są przygotowane są przez ten zakład do aresztu Komendy Powiatowej Policji w Czarnkowie, żłobka i przedszkola na terenie powiatu. Transport odbywa się za pomocą środka transportu będącego na wyposażeniu zakładu. W Szpitalu Powiatowym w Trzciance posiłki z kuchni właściwej przewożone są w zamykanych termosach za pomocą windy na poszczególne oddziały, gdzie odbywa się ich porcjowanie w przeznaczonych do tego celu pomieszczeniach kuchni oddziałowych. W kuchniach oddziałowych prowadzone jest mycie i wyparzanie naczyń stołowych, które następnie przechowywane są w zamkniętych szafkach. Do Szpitala Powiatowego w Czarnkowie posiłki przewożone są dwa razy dziennie w pojemnikach styropianowych typu GN oraz w termosach zapewniających odpowiednią temperaturę i higienę transportowanych posiłków. Po dostarczeniu za warunki przechowywania i dalszą dystrybucję odpowiada zleceniobiorca. Pobiera się próby posiłków, które przechowywane są w urządzeniu chłodniczym w zakładzie. Skontrolowano ww. obiekty służby zdrowia. Nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-higienicznych.

Ocenę sposobu żywienia pacjentów w 2 szpitalach na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego dokonano na podstawie arkusza oceny dekadowej jadłospisów. Posiłki do obu obiektów są dostarczane przez tą samą firmę cateringową. Całodzienna racja pokarmowa pacjentów składa się z 3 posiłków: śniadania, obiadu dwudaniowego i kolacji. Dodatkowo podwieczerek dostarczany jest na oddział dziecięcy. Jadłospis wymaga poprawy.

Stwierdzone nieprawidłowości to:

- brak podawania ryb lub przetworów rybnych w dekadzie,
- brak podaży mleka i przetworów mlecznych w tym napojów fermentowanych w przeważającej liczbie dni,
- brak podaży roślin strączkowych,
- mały udział produktów będących źródłem pełnowartościowego białka zwierzęcego,

- mało urozmaicone śniadania i kolacje,
- brak różnorodności produktów węglowodanowych w dekadzie,
- brak uwzględnienia produktów zbożowych z pełnego przemiału.

Ocena jadłospisu została przedstawiona osobie prowadzącej produkcję posiłków wraz z zaleceniem do przeanalizowania, wprowadzenia możliwych zmian i odniesienia się do sprawy w formie pisemnej. Zgodnie z oświadczeniem firmy cateringowej dostarczającej posiłki do obu placówek, niezgodności wynikają głównie ze zbyt niskiej dziennej stawki żywieniowej na osobę.

- **3 domy opieki społecznej** w tym: Dom Pomocy Społecznej dla Przewlekłe Chorych Psychiczenie w Wieleniu, Dom Pomocy Społecznej w Gębicach, Dom Pomocy Społecznej w Trzciance, Dom Pomocy Społecznej prowadzony przez Zgromadzenie Sióstr Franciszkanek Rodziny Maryi w Wieleniu

W 2023 r. ogółem skontrolowano 3 bloki żywienia w domach pomocy społecznej:

1. Dom Pomocy Społecznej w Gębicach to zakład zatwierdzony przez PPIS w Czarnkowie do prowadzenia działalności w zakresie pełnej produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy, 4 posiłki dziennie (śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja). Blok żywienia obejmuje kuchnię właściwą w której wydzielono stanowisk obróbki końcowej surowców, stanowisko obróbki termicznej surowców, zmywalnie sprzętu roboczego. Pomieszczenia magazynowe osobno na sprzęt podręczny i naczynia, na środki spożywcze tzw. suche z regałami oraz na środki spożywcze wymagające obniżonej temperatury wyposażony w lodówki oraz zamrażalki. Pomieszczenia obróbki wstępnej warzyw oraz dezynfekcji jaj oraz stanowisko przygotowania wstępnego mięsa i ryb, zmywalnia naczyń pokonsumpcyjnych, część socjalna z WC dla pracowników. Dwie sale konsumpcyjne na których spożywane są posiłki. W bloku żywienia jest opracowywany i wdrożony system GMP/GHP oraz system HACCP.
2. Dom Pomocy Społecznej dla Przewlekłe Chorych Psychiczenie w Wieleniu oraz Dom Pomocy Społecznej w Trzciance.

Działalność bloków żywienia obejmuje cały obszar produkcji gastronomicznej począwszy od przyjęcia towaru poprzez produkcję potraw do konsumpcji produktu gotowego, 3 razy dziennie (śniadanie, obiad, kolacja oraz II śniadanie) dla pensjonariuszy również z dietami. Jadłospisy są przygotowywane przez intendentów obiektów. Bloki żywieniowe zatrudniają pracowników o właściwych kwalifikacjach posiadających wymagane orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Wszystkie pomieszczenia wyposażone w niezbędny sprzęt i urządzenia w celu prowadzenie właściwych procesów technologicznych z zachowaniem zasad higieny. Są to: zlewozmywaki, stoły pomocnicze, umywalki do rąk, naczynia, sprzęt pomocniczy w postaci między innymi misek, noży, desek do krojenia. Stan techniczny urządzeń do przechowywania środków spożywczych oraz ich wyposażenie w urządzenia do pomiaru temperatury właściwy. Sprzęt produkcyjny i pomocniczy utrzymany w czystości i prawidłowo składowany. We wszystkich pomieszczeniach, w których prowadzone jest żywienie oraz w pomieszczeniach socjalnych dla personelu zapewniono

dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody oraz środków do mycia i dezynfekcji. Zakłady działają w oparciu o opracowanie i wdrożone GHP/GMP na zasadach HACCP.

Nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-higienicznych w ww. zakładach.

W 2023 r. dokonano oceny jadłospisów dekadowych w 3 domach opieki społecznej. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

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

W 2023 r. zewidencjonowano ogółem 117 obiektów w tym:

- **64 producentów pierwotnych** - głównie producentów warzyw i owoców takich jak: jabłka, ziemniaki, maliny, borówki, czarna porzeczka i zbóż oraz jeden producent rolny działu specjalnego produkcji rolnej - grzybów uprawnych pieczarek. W nadzorowanej pieczarkarni produkcja odbywa się zgodnie z zasadami dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej spełniające wymogi systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności dla pierwotnej produkcji rolnej GLOBAL G.A.P. (EUREPGAP). Ponadto 13 obiektów wdrożyło instrukcje GHP/GMP. W tej grupie obiektów 18 producentów zakwalifikowano do wysokiego ryzyka ze względu na profil prowadzonej działalności (produkcja owoców miękkich). W 2023 r. skontrolowano i oceniono 7 zakładów. Do badań laboratoryjnych pobrano 2 próbki środków spożywczych: truskawka oraz borówki w kierunku oznaczania pozostałości pestycydów. Próbek nie zakwestionowano.
- **32 dostawców bezpośrednich**, którzy są producentami małych ilości żywności nieprzetworzonej pochodzenia roślinnego i dostarczają swoje płody rolne na targowiskach, placach targowych, w bramach własnych gospodarstw rolnych, handlu obwoźnym, jak również lokalnym sklepom i zakładom gastronomicznym (restauracje, bary, stołówki szkolne i inne). W tej grupie obiektów skontrolowano 2 dostawców. Ogółem przeprowadzono 2 kontrole sanitarne. Do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbkę rukoli w kierunku oznaczenia azotanów. Próbkę nie kwestionowano.
- **18 producentów pierwotnych**, prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej produktów roślinnych, wraz z ich transportem wewnętrznym, magazynowaniem i postępowaniem z produktami (bez znaczącej zmiany ich charakteru) w gospodarstwie i ich dalszym transportem do zakładu przetwórczego, którzy również dostarczają swoje płody rolne na targowiskach, placach targowych, jak również lokalnym sklepom i zakładom gastronomicznym (restauracje, bary, stołówki szkolne i inne). Są to głównie gospodarstwa sadownicze (jabłka, gruszki, wiśnie, truskawki, czereśnie). 10 należy do kategorii wysokiego ryzyka co wynika z profilu prowadzonej działalności: produkcja warzyw i owoców przeznaczonych do bezpośredniego spożycia. W tej grupie obiektów przeprowadzono 3 kontrole sanitarne. Oceniono według arkusza 2 zakłady. W wyniku kontroli nie stwierdzono rażących nieprawidłowości w zakresie higieny. Wydano zalecenia w stosunku do 1 producenta rolnego dotyczące: przeprowadzenia badań wody - właściciel zobowiązał się uzupełnić przed rozpoczęciem nawadniania wiosną 2024 r., oraz uzupełnienia dokumentacji dobrej praktyki higienicznej. Pouczona o obowiązku uzyskania przez właściciela

gospodarstwa orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Pobrano do badan 1 próbkę warzyw (por) w kierunku oznaczenia metali. Próbkę nie kwestionowano.

- **3 producentów pierwotnych**, prowadzący działalność w zakresie produkcji pierwotnej produktów roślinnych w gospodarstwie i ich dalszy transport do zakładu przetwórczego, którzy również dostarczają swoje płody rolne na targowiskach, placach targowych, jak również lokalnym sklepom i zakładom gastronomicznym (restauracje, bary, stołówki szkolne i inne). Producenci dodatkowo zarejestrowali rolniczy handel detaliczny, produkują z własnych upraw przetwory owocowe. W tej grupie zarejestrowano producenta dżemu z truskawek oraz 2 producentów soków jabłkowych. Proces produkcji pasteryzowanego soku odbywa się w zakładzie zewnętrznym tzw. inkubatorze z surowców dostarczonych przez producentów rolnych. W 2023 r. w tej grupie obiektów skontrolowano 1 zakład. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Pouczona o obowiązku uzyskania przez właściciela gospodarstwa orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

VII.2. Kontrole weekendowe.

W 2023 roku w okresie od 24 czerwca 2023 r. do 30 września 2023 r. prowadzono wzmożone kontrole sanitarne obiektów żywności i żywienia, w dniach wolnych od pracy znajdujące się w miejscowościach wypoczynkowych oraz przy trasach turystycznych. Nadzorem objęto głównie sezonowe zakłady żywności i żywienia, obiekty ruchome i tymczasowe, punkty gastronomiczne w ośrodkach wypoczynkowych zlokalizowanych przy akwenach.

Ogółem przeprowadzono **62** kontrole sanitarne, w 30 zakładach stwierdzono uchybienia stanu sanitarno-technicznego w tym w 5 sklepach spożywczych, w 2 restauracjach, 17 zakładach małej gastronomii oraz 3 punktach gastronomicznych tymczasowych, 2 automatach do lodów, 1 kiosku warzywno-owocowym. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to:

- niehigieniczne przechowywanie środków spożywczych nieopakowanych,
- brak zachowania właściwych warunków przechowywania środków spożywczych,
- brak zachowanej segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych oraz niewłaściwy stan sanitarny urządzeń,
- brak środków do mycia i dezynfekcji powierzchni będących w kontakcie z żywnością,
- niewłaściwy stan techniczny powierzchni stykających się z żywnością (maszyny, urządzenia i sprzęt),
- brak czystości i porządku w pomieszczeniach sprzedaży i w magazynach,
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminy przydatności do spożycia,
- braku porządku w pomieszczeniach kuchennych, magazynowania, obróbki wstępnej i socjalnych,
- brak ciepłej bieżącej wody przy umywalkach do mycia rąk w WC personelu,
- brak skutecznej ochrony zakładów przed szkodnikami (owadami),
- brak swobodnego dostępu do umywalk do mycia rąk,
- niehigieniczne warunki przechowywania opakowań do kontaktu z żywnością.

- brak w miejscu wykonywania pracy orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych, W wyniku tych kontroli wydano 6 decyzji administracyjnych nakazujących poprawę stanu technicznego 4 zakładów małej gastronomii oraz 2 restauracji, 29 decyzji merytoryczno-płatniczych uwzględniających koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie prawa żywnościowego. Nałożono 15 mandatów karnych na łączną kwotę 3850 zł.

VII.3. Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów.

W 2023 roku w powiecie czarnkowsko – trzcianeckim nie odnotowano zatruc grzybami. W zakresie zapobiegania zatruciom grzybami przeprowadzono następujące działania promocyjno-edukacyjne:

- Udzielono informacji do lokalnej telewizji na temat bezpiecznego zbierania grzybów. Materiał został wyemitowany na antenie TV Asta, w wydaniu Informacji oraz umieszczony na stronie portalu społecznościowego Facebook „Stacja Krzyż”.
- Zorganizowano wystawę grzybów świeżych zebranych w okolicznych lasach, na której znalazły się gatunki jadalne, chętnie zbierane i spożywane oraz gatunki powodujące zatrucia, w tym zatrucia śmiertelne, wystawę wzbogacono w plansze i plakaty informacyjno- edukacyjne. Wystawa odbyła się podczas spotkania/pikniku na świeżym powietrzu, wychowawcy z rodzicami oraz uczniami szkoły podstawowej. Podczas spotkania przedstawiono podstawowe zasady bezpiecznego grzybobrania oraz omówiono podstawowe cechy owocników jadalnych i podobnych do nich grzybów trujących. Wszyscy uczestnicy otrzymali ulotki informacyjne dotyczące grzybów.
- W szkole podstawowej odbyła się wystawa grzybów świeżych zebranych w okolicznych lasach wraz z pogadanką i warsztatami na temat gatunków grzybów, ich nazw, rozpoznawania grzybów jadalnych i trujących na przykładach owocników prezentowanych na wystawie. Ponadto dzieci rozwiązywały krzyżówki o tematyce grzybów, młodsze grupy kolorowały kształty grzybów.
- Na portalu społecznościowym Facebook oraz na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Czarnkowie umieszczano aktualne komunikaty, zagadnienia oraz materiały edukacyjne dotyczące grzybów oraz zasad ich zbierania.
- W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Czarnkowie w gablocie informacyjnej umieszczano plakaty informujące o podstawowych zasadach bezpiecznego grzybobrania.
- Właścicieli zakładów będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Czarnkowie tj.: przetwórnicy grzybów i suszarni grzybów, poinformowano drogą e-mail o kursach dla kandydatów na grzyboznawcę i klasyfikatora grzybów świeżych, organizowanych przez Wielkopolskiego Państwowego Inspektora Sanitarnego.
- Do Przychodni Lekarskich znajdujących się na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego trafiły plakaty informacyjne dotyczące podstawowych zasad bezpiecznego grzybobrania.

- Podczas akcji zorganizowanej przez Rowerową Sekcję Turystyczną „Europejski Dzień bez Samochodu” przeprowadzono rozmowy indywidualne na temat bezpiecznego zbierania grzybów.
- Na spotkaniu integracyjnym dla osób niepełnosprawnych intelektualnie z gminy Lubasz, Czarnków, Połajewo oraz Wieleń pod nazwą: "Wózki na pokład", przekazano uczestnikom informacje na temat zasad bezpiecznego zbierania grzybów w lasach oraz rozdano ulotki informacyjne.

W sezonie grzybowym prowadzono wzmożony nadzór nad obrotem grzybami, zakładami wykorzystującymi je w produkcji, przetwórstwie i żywieniu zbiorowym. Szczególną uwagę zwrócono na działalność zakładów produkcyjnych przetwory grzybowe oraz grzyby suszone. Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w suszarni grzybów i 3 kontrole w zakładzie produkcji grzybów. Sprawdzone wymagania dotyczące zasad oraz warunków produkcji i obrotu grzybami określonych m.in. w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 maja 2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. z 2023 r. poz. 2237). Zwrócono uwagę w zakładach produkujących suszone grzyby na obowiązek posiadania odpowiedniego atestu na sprzedawane i używane do dalszej produkcji grzyby.

VII.4. Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF.

W 2023 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie z terenu nadzorowanego nie przekazywał zgłoszeń do sieci wczesnego ostrzegania dla powiadomienia o produkcie niebezpiecznym. Prowadzone działania polegały na monitoringu obecności w obrocie kwestionowanych środków spożywczych w związku z otrzymanymi powiadomieniami.

W 2023 roku otrzymano 14 zgłoszeń o niebezpiecznych produktach, wszystkie powiadomienia dotyczyły żywności. Zgłoszenia środków spożywczych dotyczyły następujących zagrożeń:

1) zanieczyszczenia biologiczne/mikrobiologiczne - 3 zgłoszenia:

- w sprawie stwierdzenia obecności bakterii *Salmonella Typhimurium* w 1 z 5 badanych prób mięsa drobiowego,
- w sprawie wykrycia obecności *Salmonella spp.* w 2 z 5 próbek wędliny wędzonej,
- w sprawie wykrycia obecności bakterii *Salmonella spp.* w 1 z 5 próbek sezamu łuskanego,

2) zanieczyszczenia chemiczne i inne, łącznie 9 spraw (6 zgłoszeń krajowych, 3 spoza kraju) dotyczących stwierdzenia:

- przekroczenia poziomu odniesienia dla obecności akryloamidu w herbatnikach wyprodukowanych w Rumunii,
- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu deoksyniwalenolu (DON) w chrupkach kukurydzianych
- nieprawidłowo oznakowanego suplementu diety pn. Proliver wątroba i cholesterol pochodzącego z Polski,

- nieprawidłowości w oznakowaniu suplementu diety pn. Sylimarín pochodzącym z Polski,
- stwierdzenia obecności kwasu sorbowego w produkcie pn.: Syrop Lipa Malina Kids suplement diety
- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu kadmu w szpinaku suszonym pochodzącym z Polski,
- wykrycia aflatoksyn (suma aflatoksyn B1+B2+G1+G2) w produkcie ekologicznym, kukurydza popcorn, pochodzącym z Turcji,
- nieautoryzowanej substancji sildenafilu i tadalafilu w paście ziołowej pochodzącej z Turcji (odrzućenie na granicy),
- obecności chloropiryfosu w produkcie maku.

3) zanieczyszczenia fizyczne- 2 sprawy (1 zgłoszenie krajowe, 1 spoza kraju):

- w związku z podejrzeniem wystąpienia odłamków szkła w napoju typu lemoniada wyprodukowanym w Polsce,
- stwierdzenia obecności pleśni w wyrobach cukierniczych pochodzący z Niderlandów.

W związku z powyższym przeprowadzono kontrole interwencyjne i postępowania wyjaśniające u odbiorców, do których trafiły ww. kwestionowane środki spożywcze. Łącznie przeprowadzono 5 kontroli interwencyjnych w tym: 2 kontrole w sklepach spożywczych, 1 kontrolę w markecie, 1 kontrolę w innym obiekcie obrotu oraz 1 kontrolę w aptece.

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

VII.5. Jakość zdrowotna środków spożywczych:

W roku sprawozdawczym 2023 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 2023 r.”

Zgodnie z harmonogramem w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu do badań pobrano 123 próbki środków spożywczych, w tym 93 próbki produkcji krajowej, 18 próbek środków spożywczych z importu i 12 próbek z krajów UE. Dodatkowo pobrano 3 próbki środków spożywczych krajowych 1 próbkę środka spożywczego z importu:

- 1 próbkę produktu marynowanego w związku ze skargą konsumencką przekazaną przez GIS dotyczącą stwierdzenia obecności szkła w produkcie marynowanym, próbkę pobrano z zakładu produkcyjnego,
- 1 próbkę warzyw (por) w celu oznaczenia metali - zawartości kadmu pobraną u producenta rolnego,
- 1 próbkę grzybów suszonych związku z otrzymanym z WIJHARS kwestionowanym wynikiem badań, producent z powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego,

- 1 próbkę maliny mrożonej w ramach Programu „Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi- dodatkowa pula” Instytut Ogrodnictwa Państwowy Instytut Badawczy w Skierniewicach oznaczenia pozostałości pestycydów.

łącznie pobrano do badań laboratoryjnych 123 próbki środków spożywczych, w tym w ramach urzędowej kontroli żywności ogółem pobrano 116 próbek, w zakresie monitoringu 9 próbek, a w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano 2 próbki. Pod względem mikrobiologicznym łącznie przebadano 85 próbek. Żadnej z próbek nie zakwestionowano. W kierunku oznaczeń chemicznych, fizykochemicznych przebadano 42 próbki środków spożywczych. 1 próbkę kwestionowano tj.: grzyby suszone w zakresie stwierdzenia zacierwienia pierwotnego przekraczającego 5% masy całkowitej grzybów oraz stwierdzenie oznak zapleśnienia.

Ocenie oznakowania poddano 12 środków spożywczych w tym w 9 zgodnie z zawartym do „Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach monitoringu i urzędowej kontroli dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej na 2023 r.” komentarzem. Dodatkowo przeprowadzono oceną prawidłowości oznakowania, prezentacji i reklamy 3 próbek środków spożywczych powszechnego spożycia. Kwestionowano oznakowanie 2 środków spożywczych, których producentem jest lokalna wytwórnia lodów:

1) 1 próbka z grupy lody z udziałem mleka tradycyjne, pakowane jednostkowo:

Producent podał masę netto towaru paczkowanego wraz z tolerancją. Zgodnie z art. 7 ust 1 ustawy z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2022 r. poz. 2255) oznakowanie umieszczone na towarach paczkowanych musi być łatwe do odczytania i dobrze widoczne oraz wykonane w sposób niedający się usunąć bez uszkodzenia opakowania. Poza wymaganiami dotyczącymi oznakowania produktów, określonymi w przepisach odrębnych, towary paczkowane wprowadzane do obrotu muszą posiadać następujące oznakowania (...) ilość nominalną produktu.

Zgodnie z art. 9 ust. 1 lit. e rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz.U.UE.L.2011.304.18 ze zm.) obowiązkowe jest podanie następujących danych szczegółowych (...) tj. ilość netto żywności.

Producent na opakowaniu użył sformułowania „Najlepiej spożyć do” co jest niezgodne z pkt. 2 lit. a Załącznika X rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. W myśl ww. przepisów termin przydatności do spożycia jest oznaczany następująco, poprzedza go sformułowanie „Należy spożyć do”.

Producent na opakowaniu podał tylko sformułowanie „Przechowywać poniżej -18 °C.” W myśl art. 25 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25

października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności informacje na temat żywności muszą być rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia dla konsumenta. Jeżeli środki spożywcze wymagają szczególnych warunków przechowywania lub warunków użycia, należy podać te warunki.

2) 1 próbka lodów typu CASATE, opakowanych jednostkowo.

W oznakowaniu producent podał zawartość netto produktu w ml natomiast wartość odżywczą w przeliczeniu na gramy co utrudnia konsumentowi odczytanie etykiety. Producent zadeklarował w wykazie składników użycie z nazwy składnika złożonego pod nazwą marki, co powoduje, że konsument może mieć problem z informacją na temat składników użytych do produkcji. W myśl art. 7 ust. 2, pkt. 1 Część E Załącznika VII rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...), informacje na temat żywności muszą być rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia dla konsumenta. Składnik złożony może być włączony do wykazu składników pod własną nazwą, w zakresie, w jakim jest to przewidziane przez prawo lub przyjęte zwyczajowo, w przeliczeniu na jego całkowitą masę, pod warunkiem, że natychmiast po nim występuje wykaz jego składników.

Producent na opakowaniu podał tylko sformułowanie „Przechowywać poniżej -18 °C.” W myśl przywołanych przepisów informacje na temat żywności muszą być rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia dla konsumenta. Jeżeli środki spożywcze wymagają szczególnych warunków przechowywania lub warunków użycia, należy podać te warunki. Co jest niezgodna z art. 7 ust. 2, art. 25 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Producent nie podał na opakowaniu informacji, iż w lodach zawarte są substancje słodzące. W myśl pkt. 2.2 załącznika III rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...), na opakowaniu środka spożywczego zawierające zarówno dodatek cukru lub cukrów, jak i substancji słodzącej lub substancji słodzących dozwolonych zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008. umieszcza się zapis „zawiera cukier (cukry) i substancję(-e) słodzącą(-e)”; informację tę umieszcza się obok nazwy środka spożywczego.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami producent okazał poprawiony wzór etykiety. Stronę obciążono kosztami poboru i oceny oznakowania.

Zgodnie z planem poboru prób na rok 2023 r. do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli pobrano 4 próbki materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością w tym 1 próbkę w ramach urzędowej kontroli i monitoringu, 1 próbkę w ramach urzędowej kontroli i 2 próbki w ramach monitoringu.

Kierunki badań:

- 1 próbka z UE (wyroby kryształowe) w kierunku oznaczenia migracji ołowiu i kadmu,
- 1 próbka krajowa (wyroby kryształowe) w kierunku oznaczenia migracji ołowiu i kadmu,
- 1 próbka z importu (wyroby ceramiczne) w kierunku oznaczenia migracji ołowiu i kadmu,
- 1 próbka wyrobów z melaminy z importu w kierunku badania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością: formaldehyd.

Próbek nie kwestionowano.

VII.6. Nadzór nad produkcją i obrotem żywności specjalnego przeznaczenia i suplementów diety.

W 2023 r. na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego nie zewidencjonowano producentów suplementów diety oraz żywności specjalnego przeznaczenia oraz importerów i dystrybutorów odpowiedzialnych za oznakowanie na rynku krajowym.

W 2023 r. prowadzono nadzór nad suplementami diety, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środkami wzbogaconymi witaminami lub składnikami mineralnymi głównie w trakcie bieżących kontroli sanitarnych w sklepach spożywczo-przemysłowych i marketach. Nadzór dotyczył warunków sprzedaży, znakowania, prezentacji i reklamy oferowanych produktów. Ponadto monitorowano strony internetowe oferujące do sprzedaży suplementy diety, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, żywność wzbogaconą witaminami i składnikami mineralnymi.

W 2023 r. przeprowadzono 11 kontroli w zakresie oceny oznakowania suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia oraz żywności wzbogaconej. Kontrole przeprowadzono w następujących obiektach: 3 w supermarketach ze stanowiskami o danym asortymencie, 2 w sklepach spożywczo-przemysłowych, 2 na siłowni sportowej, 1 kontrole w sklepie ze zdrową żywnością, 1 w punkcie aptecznym, 1 w sklepie sportowym, i 2 w sklepach drogeryjnych. Ocenie poddano 11 środków spożywczych, w tym 9 suplementów diety 1 środek spożywczy specjalnego przeznaczenia żywieniowego i 1 produkt wzbogacony witaminami.

W oznakowaniu 2 suplementów diety stwierdzono nieprawidłowości:

1. Produkt pn. Omega 3 Strong, suplement diety: na opakowaniu ww. środka spożywczego podano informację o ilości kapsułek w opakowaniu, nie umieszczono informacji o ilości netto żywności, co wskazuje na niezgodność z art. 9 ust. 1 lit. e i art. 23 ust 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 200/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004, który mówi, iż ilość netto danego środka spożywczego jest wyrażana w litrach, centylitrach, mililitrach, kilogramach lub gramach, odpowiednio:

a) w jednostkach objętości w przypadku produktów płynnych; b) w jednostkach masy w przypadku innych produktów.

2. Produkt pn. Gumizelki Witaminki Żelki. Supplement diety. Na opakowaniu ww. środka spożywczego podano oświadczenie zdrowotne nie figurujące w wykazie dozwolonych oświadczeń zawartym w art. 13 i 14 rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz. U. UE. L. z 2006 r. Nr 404, str. 9 ze zm.). Jednocześnie w dostępnym na stronie internetowej GIS rejestrze produktów objętych powiadomieniem o pierwszym wprowadzeniu do obrotu, produkt pn. „Gumizelki Witaminiaki” zgłoszony przez podmiot URGO Sp. z o.o. występuje w dwóch odrębnych pozycjach zgłoszonych w dniu 24 czerwca 2019 oraz w dniu 29 kwietnia 2021 r. Przy zgłoszeniu z dnia 29 kwietnia 2021 r. umieszczona informacja o postępowaniu: „NIE PROWADZONO POSTĘPOWANIA” i w rubryce uwagi „Zrezygnowano z wprowadzania produktu do obrotu”.

W związku z powyższym przekazano, właściwym miejscowo ze względu na siedzibę producenta/dystrybutora Państwowym Powiatowym Inspektorom Sanitarnym, pisma dotyczące stwierdzonych nieprawidłowości.

W zakresie oceny oznakowania oraz oceny prezentacji produktów oferowanych do sprzedaży na portalach internetowych sprawdzono 4 suplementy diety. Podczas oceny prezentacji 1 produktu oferowanego do sprzedaży pn. Bergamil Forte stwierdzono nieprawidłowości:

- w internetowym opisie suplementu diety brak informacji na temat ilości netto żywności, adresu podmiotu odpowiedzialnego za produkt (podano wyłącznie nazwę firmy), co wskazuje na niezgodność z art. 14 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 200/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004, który mówi w pkt 1, że obowiązkowe informacje na temat żywności, z wyjątkiem danych szczegółowych określonych w art. 9 ust. 1 lit. f), muszą być dostępne przed ostatecznym dokonaniem zakupu i muszą znajdować się w materiałach towarzyszących sprzedaży na odległość lub być dostarczane z użyciem innych właściwych środków wyraźnie określonych przez dany podmiot działający na rynku spożywczym (...); b) wszystkie obowiązkowe dane szczegółowe muszą być dostępne w momencie dostawy;
- użycie sformułowania „skład”, zamiast „składniki”, co jest niezgodne z art. 18 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 200/13/WE Parlamentu

Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004, który mówi w pkt 1, że „wykaz składników rozpoczyna się lub jest poprzedzony właściwym nagłówkiem, który składa się z wyrazu „składniki” lub zawiera ten wyraz”;

- brak podania w opisie produktu referencyjnych wartości spożycia, co wskazuje na niezgodność z § 5 ust. 5 Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety (Dz.U.2018.1951 ze zm.), który mówi, iż „informacje o zawartości witamin i składników mineralnych podaje się również w procentach w stosunku do referencyjnych wartości spożycia określonych w pkt 1 części A załącznika XIII do rozporządzenia nr 1169/2011”;
- brak podania w opisie produktu informacji szczególnych dotyczących znakowania suplementów diety, przewidzianych w § 5 ust. 2 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety (Dz.U.2018.1951 ze zm.) tj.: „wskazanie porcji produktu zalecanej do spożycia w ciągu dnia” - użycie w opisie internetowym sformułowania „dawkowanie”, czyli terminu właściwego i charakterystycznego dla prezentacji leków, zamiast pojęcia np. „zalecana porcja”, ponadto „dawkowanie” określono do 2 kapsułek dziennie, a podany „skład” w opisie internetowym dotyczy zawartości składników w 1 kapsułce; „ostrzeżenie dotyczące nieprzekraczania zalecanej porcji do spożycia w ciągu dnia”; „stwierdzenie, że suplementy diety nie mogą być stosowane jako substytut (zamiennik) zróżnicowanej diety, „stwierdzenie, że suplementy diety powinny być przechowywane w sposób niedostępny dla małych dzieci”.

W związku z powyższym przekazano Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu pismo dotyczące nieprawidłowości stwierdzonych w zakresie prezentowania suplementu diety przy sprzedaży on-line (zgodnie z właściwością miejscową, ze względu na siedzibę podmiotu oferującego do sprzedaży internetowej suplement diety).

Do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli pobrano 1 próbkę żywności wzbogaconej w kierunku oznaczenia witaminy C i 10 próbek suplementów diety, w tym 5 próbek w kierunku oznaczeń mikrobiologicznych, 1 próbkę w kierunku badania zawartości białka, 2 próbki w kierunku badania zawartości witaminy C, 1 próbę w kierunku oznaczenia zawartości kwasów omega 3. Ponadto dokonano oceny oznakowania wszystkich ww. próbek. Próbek nie zakwestionowano.

VII.7. Produkcja i obrót żywnością genetycznie modyfikowaną i nową żywnością

Na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego nie zarejestrowano producentów i importerów środków spożywczych zawierających GMO oraz producentów deklarujących w oznakowaniu nieobecność GMO w produkcie. Podczas kontroli zakładów produkcyjnych, w tym w piekarniach ciastkarniach, przetwórnich, dokonuje się identyfikacji czy stosowane są surowce lub ich produkty mogące potencjalnie zawierać GMO. Sprawdza się ich

oznakowanie oraz przekazywaną dokumentację potwierdzającą jakość i pochodzenie surowców użytych w procesie produkcji. W wyniku przeprowadzonych w 2023 r. kontroli nie stwierdzono wykorzystania surowców lub produktów zawierających lub wyprodukowany z GMO.

VII.8. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Na terenie działalności Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Czarnkowie funkcjonuje 1 wytwórnia wyrobów do kontaktu z żywnością: Spółdzielnia Inwalidów „Przyszłość” w Trzciance, która działa na zasadzie podwykonawstwa: produkuje na zlecenie dwóch firm, które są jednocześnie dostawcami surowców (tworzyw, barwników), form do produkcji wyrobów i które wprowadzają wyprodukowany towar do obrotu. Zakład zatrudnia 150-160 osób i 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. Nie produkuje materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych pochodzących z recyklingu. Przedmiotem wytwarzania jest ok. 400 różnych wyrobów. Stosowane tworzywa konstrukcyjne to głównie polipropylen, polietylen, polistyren. Wyroby gotowe posiadają prawidłowe oznakowanie zawierające informacje prezentowane w języku polskim, w sposób widoczny, czytelny i nieusuwalny: „do kontaktu z żywnością”, znak graficzny, rodzaj materiału, nr artykułu. W roku 2023 r. przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Zakład zakwalifikowano do niskiego ryzyka.

W 2023 r. nadzorem objęto 29 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 2 hurtownie i 27 sklepów (głównie markety znanych sieci handlowych). Do organu Inspekcji Sanitarnej w Czarnkowie wpłynęły 4 wnioski o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Obiekty zostały wpisane do rejestru. W tej grupie skontrolowano 2 zakłady. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan techniczny pomieszczeń/wyposażenia oraz bieżący stan czystości zakładów prawidłowe.

VII.9. Informacje o współpracy z innymi jednostkami kontrolnymi, organizacjami konsumenckimi i środkami masowego przekazu.

W roku sprawozdawczym 2023 Sekcja Higieny Żywności i Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Czarnkowie podejmowała współpracę z Państwową Inspekcją Weterynaryjną. Działania prowadzono w oparciu o podpisane porozumienie ramowe zawarte pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Czarnkowie, a Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Czarnkowie o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej w zakresie:

- przekazywania w okresie co 6 miesięcy zaktualizowanej listy zakładów wspólnie nadzorowanych przez obie inspekcje na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianieckiego nadzorowanych wyłącznie przez Państwową Inspekcję Sanitarną oraz przekazanych przez organy PIS właściwym Lekarzom Weterynarii.

- prowadzonego nadzoru nad sprzedażą produktów pochodzenia zwierzęcego zawierających mięso wieprzowe lub dzików na lokalnym rynku, w związku z występowaniem przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF). Do Inspekcji Sanitarnej w Czarnkowie wpływały również raporty z Wojewódzkiego Centrum Zarządzania Kryzysowego dotyczące działań związanych z wystąpieniem chorób zakaźnych zwierząt na terenie województwa wielkopolskiego;
- spraw i interwencji dotyczących zakładów, które podlegały organowi PIW w celu podejmowania działań zgodnie z kompetencjami.

W 2023 r. w związku z „Planem działania na 2023 r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” realizowano w ramach porozumienia z dnia 22.12.2020 r. współpracę z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa i Inspekcją Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji rolnej. Przeprowadzono wspólnie 3 kontrole:

- z przedstawicielem Inspekcji Ochrony Środowiska – Delegatura w Pile u producenta rolnego owoców (truskawka) w obszarze higieny oraz warunków stosowania nawozów, ich przechowywania, badań gleby; w kontrolowanym obiekcie nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie higieny zbioru. Wydano zalecenia dotyczące: przeprowadzenia badań wody (właściciel zobowiązał się uzupełnić badania przed rozpoczęciem nawadniania wiosną 2024 r.). Pouczono o obowiązku uzyskania przez właściciela gospodarstwa orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych.
- z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Oddział w Czarnkowie u producenta rolnego owoców miękkich (borówka amerykańska) w zakresie higieny i stosowanych środków ochrony roślin; w kontrolowanym obiekcie nie stwierdzono nieprawidłowości oraz u 1 producenta pierwotnego realizującego dostawcy bezpośredniego warzyw i owoców.

Dwie inspekcje pobrały próbki do badań laboratoryjnych (PIS: truskawki, borówki, w kierunku oznaczenia pestycydów oraz rukoli w kierunku oznaczenia azotanów; WIOŚ – gleba, w kierunku oznaczenia metali ciężkich, N, P, K). W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2023 r. kontynuowano współpracę z innymi jednostkami Państwowej Inspekcji Sanitarnej w kraju:

- Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Zawierciu: otrzymano informację ws. przeprowadzonej oceny oznakowania środka spożywczego wyprodukowanego przez zakład znajdujący się pod nadzorem PPIS w Czarnkowie celem wykorzystania służbowego.
- Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym m. st. Warszawa, właściwego miejscowo ze względu na siedzibę producentów ws. stwierdzonych nieprawidłowości w oznakowaniu suplementów diety.
- Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Toruniu, właściwego miejscowo ze względu na siedzibę podmiotu wprowadzającego do obrotu przez Internet w zakresie prezentowania suplementu diety przy sprzedaży on-line.

W 2023 r. otrzymywano zgodnie z właściwością rzeczową i miejscową w ramach współpracy z organami Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych informacje ws. wyników przeprowadzonych kontroli i badań laboratoryjnych w tym przetworów grzybowych i grzybów suszonych.

Państwowa Inspekcja Pracy przekazała w 2023 r. interwencje ws. warunków przechowywania środków spożywczych i czystości urządzeń w sklepie monopolowym - sygnał od byłego pracownika.

W ramach współpracy ze środkami masowego przekazu:

- w serwisie społecznościowym Facebook oraz na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Czarnkowie umieszczane są aktualne komunikaty, zagadnienia oraz materiały edukacyjne dotyczące grzybów oraz zasad ich zbierania;
- udzielono informacji do lokalnej telewizji na temat Bezpiecznego zbierania grzybów. Materiał został wyemitowany na antenie TV Asta.

VIII. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

VIII.1. Ocena oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko.

W roku 2023 wydano ogółem **102 opinie sanitarnych** w sprawie oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym:

- w **2** przypadkach stwierdzono konieczność przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko,
- w **66** przypadkach takowa konieczność nie zaistniała,
- **11** opinii dotyczyło uzgodnienia warunków higienicznych i zdrowotnych przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach,
- **23 pisma** dotyczyły podtrzymania stanowiska zawartego w wydanej opinii sanitarnej.

Ilość nowych przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko na terenie powiatu czarnkowsko – trzcianieckiego w analizowanym roku 2023 (102 pisma) zmniejszyła się w stosunku do roku 2022 (91 pisma).

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

towarzyszącą, budowy Małych Elektrowni Wodnych, budowy ziemnego zbiornika wodnego.

Bezwzględny obowiązek przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko nałożono na inwestycje mogące mieć negatywny wpływ na środowisko oraz zdrowie ludzi, a w szczególności dotyczące budowy instalacji do powierzchniowej (odkrywkowej) eksploatacji kopaliny ze złoża kruszywa naturalnego.

Uzgodnienia warunków higienicznych i zdrowotnych dotyczyły przedsięwzięć sklasyfikowanych jako mogące zawsze oraz potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko – w rozumieniu art. 59 ust.1 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2023 r. poz. 1094 ze zm.) dla których sporządzenie raportu o oddziaływaniu na środowisko było oraz mogło być wymagane.

Wydane opinie dotyczące uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach, obejmującą przede wszystkim budowę budowli rolniczych (chlewni, obory) wraz z infrastrukturą towarzyszącą oraz rozbudowy zakładów produkcyjnych, przebudowę dróg, dostosowanie stacji kolejowej Krzyż Wlkp., rozbudowę istniejącej stacji demontażu pojazdów wycofanych z eksploatacji w Przybychowie, budowę Stacji Przetłuskowej odpadów Komunalnych, Punktu Selektywnego Zbierania Odpadów Komunalnych i Bazy logistyczno-administracyjnej, budowa instalacji do przetwarzania odpadów.

VIII.2. Strategiczna ocena oddziaływania na środowisko.

W analizowanym roku 2023 wydano **30 uzgodnień** zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie do projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego, wydano 30 pism.

Ponadto w roku 2023 uzgodniono **14 projektów** miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko w oparciu o założenia art. 51 ust. 2 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz w ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2023 r. poz. 1094 ze zm.).

W porównaniu do 2022 r. **zmaląła** liczba wydanych uzgodnień projektów miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko (**w 2022 r. - 19 uzgodnień, w 2023 r. - 14 uzgodnień**), natomiast **wzrosła** ilość wydanych uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego (**w 2022 r. – 13 uzgodnień, w 2023 r. - 30 uzgodnień**).

VIII.3. Dokumentacje projektowe.

W roku 2023 wydano **25 uzgodnień w formie opinii sanitarnej dla przedłożonych dokumentacji projektowych**. Wszystkie uzgodnienia wydano w postaci opinii sanitarnych bez zastrzeżeń. Zdecydowanie największa liczba uzgodnień dotyczyła dokumentacji dla zakładów fryzjerskich, kosmetycznych. Uzgodniono również w formie opinii sanitarnej

projekty pracowni cukierniczych, małej gastronomii, stacji uzdatniania wody, sali do treningów i solarium, lokalu na gabinet fizjoterapii, lokalu przeznaczonego na aptekę ogólnodostępną. Liczba wydanych opinii sanitarnych wzrosła w odniesieniu do roku 2022 (w 2022 r. - 22 uzgodnień, w 2023 r.- 25 uzgodnień).

VIII.4. Dopuszczenia do użytkowania obiektów.

W roku sprawozdawczym 2023 dokonano łącznie **51 dopuszczeń do użytkowania zrealizowanych obiektów budowlanych, w tym wydano:**

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

Przeprowadzone kontrole dotyczyły: rozbudowy, przebudowy już istniejących zakładów przemysłowych i hal produkcyjnych, budowy budynków handlowo-usługowych wraz z infrastrukturą towarzyszącą (markety, usługi kosmetyczne, gabinet fizjoterapii), sklepu z bronią i amunicją, rozbudowy pomieszczeń szkoły, rozbudowy prywatnego przedszkola budowy budynku zaplecza sceny, zadaszenia sceny oraz widowni amfiteatru, lokalu usługowego (usługi fryzjerskie), budowa i rozbudowa budynków domu weselnego, przebudowa lokalu przeznaczonego na gabinety lekarskie (prywatne), budowa budynku Sali Wiejskiej, budowa hal sportowych (namiotowych), budowa budynku biurowo-socjalnego oraz ocenę przydatności lokalu do prowadzenia działalności w zakresie apteki ogólnodostępnej. Liczba ta zdecydowanie wyższa niż w roku 2022 (w 2022 r. - 45 dopuszczenia, w 2023 r.- 51 dopuszczeń).

VIII.5. Decyzje płatnicze.

W roku 2023 wydano **ogółem 43 decyzji rachunek** dotyczących opłat za wykonywane czynności w pionie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, w tym:

- **26 decyzji rachunek** - w związku z uzgodnieniem dokumentacji projektowej pod względem wymagań sanitarno-higienicznych,
- **17 decyzji rachunek** - za czynności kontrolne w związku z dopuszczeniem do użytkowania. Ilość decyzji płatniczych była wyższa niż w roku 2022 (w roku 2022 - 40 decyzji, w roku 2023 - 43 decyzji)

VIII.6. Wizje lokalne, oględziny

W roku 2023 nie przeprowadzono żadnych wizji lokalnych.

VIII.7. Warunki zabudowy terenu

W analizowanym roku 2023 wydano **326 postanowień dla** warunków zabudowy terenu. Liczba ta była zdecydowanie porównywalna z rokiem 2022 (280 postanowień).

VIII.8. Programy dostosowania.

W roku sprawozdawczym 2023 nie uzgadniano żadnych programów dostosowawczych dla podmiotów leczniczych.

VIII.9. Odwołania – zażalenia – skargi.

W roku sprawozdawczym 2023 nie zarejestrowano żadnej skargi lub zażalenia.

VIII.10. Podsumowanie.

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

W roku 2023 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie wydał ogółem **613 pism** w drodze postanowienia, decyzji oraz w innej formie, powołujących się na ustawę z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023 r., poz. 338 ze zm.). Pisma te dotyczyły szerokiego spektrum tematyki ochrony zdrowia ludzkiego oraz środowiska przyrodniczego, w którym egzystuje człowiek.

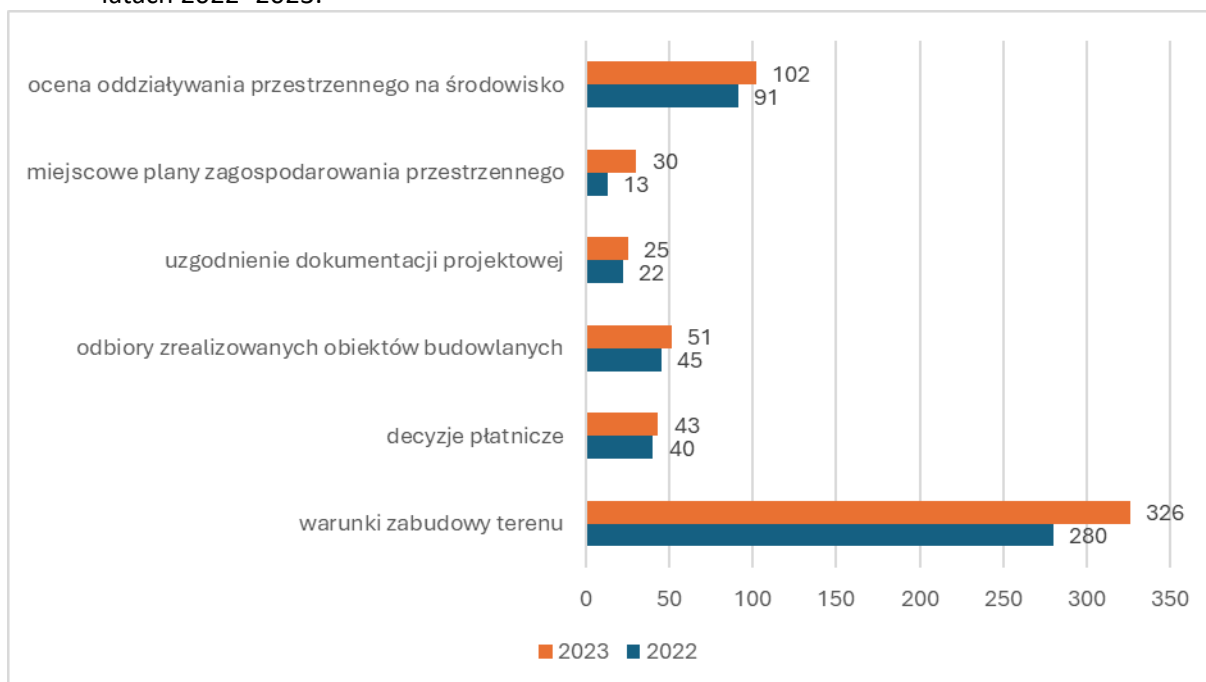
W analizowanym 2023 roku zaobserwowano zdecydowany wzrost uzgodnień projektów miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko, uzgodnień dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, wydanych decyzji płaćniczych, w sprawie oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, opinii sanitarnych w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach, postanowień dotyczących warunków zabudowy terenu. Natomiast spadła liczba wydanych opinii sanitarnych: w sprawie oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko. Porównywanie do 2022 r. na podobnym poziomie kształtowała się liczba wydanych: opinii sanitarnych w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach, postanowień dotyczących warunków zabudowy terenu.

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

- w zakresie procedur administracyjnych z systemem zarządzania jakością,
- w zakresie prawnym z radcą prawnym, informującym co do wchodzących w życie nowych lub zmieniających się przepisów prawa, akceptowania opracowywanych postanowień i opinii sanitarnych w zakresie interpretacji aktów prawnych,
- prowadzenie wspólnych z przedstawicielami innych sekcji dopuszczeń do użytkowania obiektów budowlanych, w zależności od ich rodzaju (np. zakłady fryzjersko –

- kosmetyczne, zakłady gastronomiczne, przedszkola),
- ze wszystkimi sekcjami w zakresie informacji dotyczących nowości, zmian w instrukcjach, przepisach, interpretacji uzyskanych na szkoleniach organizowanych przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Wyk. 7. Porównanie działalności opiniodawczo-nadzorowej zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w latach 2022- 2023.



IX. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

IX.1. Programy krajowe.

IX.1.1. Profilaktyka HIV/AIDS.

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

- Bezpieczne Walentynki** - dnia 14 lutego 2023 roku odbyła się wspólna akcja z Komendą Powiatową Policji w Czarnkowie. Dnia 15 lutego 2023, miała miejsce pogadanka nt.: „HIV/AIDS” w Zespole Szkół im. J. Nojego w Czarnkowie. W pogadance udział wzięło 10 osób,



- **konkurs na rolkę - „Nie daj szansy AIDS”** skierowany był dla uczniów szkół ponadpodstawowych. W powiecie czarnkowsko-trzcianeckim do konkursu nie przystąpiła żadna szkoła,
- **Szkolenie MLZ – Kontra HIV** – odbyło się dnia 13 października 2023 roku w szkole im. I. J. Paderewskiego w Lubaszcu. W szkoleniu udział wzięło 25 uczniów,
- **Akcja z Policją** – dnia 30 listopada 2023 roku wraz z Komendą Powiatową Policji w Czarnkowie przeprowadzono wspólną akcję informacyjną dla mieszkańców na ulicach Czarnkowa. Mieszkańcy otrzymywali książeczki nt.: dróg zakażenia HIV. Przechodniów informowano także o punkcie testowania w Poznaniu. Akcja miała pozytywny odbiór wśród mieszkańców,
- **Światowy Dzień AIDS – XIV Powiatowa Olimpiada Wiedzy na temat HIV/AIDS oraz chorób STD – 1 grudnia 2023 r. – Zespół Szkół Leśnych w Goraju** – skierowana do uczniów szkół ponadpodstawowych. Udział wzięło 9 szkół. Drużyny składały się z trzech osób. Uczestnicy olimpiady mieli do rozwiązania 20 pytań zamkniętych oraz pięć pytań otwartych. Pracownik Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Czarnkowie zasiadał w komisji konkursowej.

Fot.5. – „ Olimpiada HIV/AIDS,, Zespół Szkół Leśnych w Goraju



Fot.6. Światowy Dzień AIDS – (Akcja z Policją Czarnków)



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

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

W ramach realizacji programu prowadzono:

- **Światowy Dzień bez Tytoniu** - umieszczono informację na serwisie społecznościowym (Facebook) Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Czarnkowie. Przeprowadzono pogadankę nt.: szkodliwości palenia tytoniu. W pogadance wzięło udział 24 uczniów. Dnia 31 maja 2023 roku, przeprowadzono wspólną akcję z Komendą Powiatową Policji w Czarnkowie. Rozdano 30 ulotek nt.: szkodliwości palenia tytoniu. Pięciu osobom zbadano zawartość tlenku węgla w wydychanym powietrzu
- **Światowy Dzień Rzucania Palenia** – umieszczono informację na serwisie społecznościowym (Facebook), Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Czarnkowie. Przeprowadzono 2 pogadanki nt.: szkodliwości palenia tytoniu. W pogadankach udział wzięło 108 uczniów. Dnia 17 listopada 2023 roku, przeprowadzono wspólną akcję z Komendą Powiatową Policji w Czarnkowie. Rozdano 10 ulotek nt.: szkodliwości palenia tytoniu
- **Szkolenie MLZ – kontra Tytoń** odbyło się dnia 11 listopada 2023 roku w szkole Podstawowej im. A. Fiedlera w Połajewie. W szkoleniu udział wzięło 14 uczniów.

IX.1.3. Program edukacyjny „Trzymaj Formę”.

Cel:

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



Cele szczegółowe:

- kształtowanie prozdrowotnych nawyków (stylu życia i sposobu odżywiania),
- zachęcenie do aktywności fizycznej,
- dostarczenie wiedzy z zakresu sposobu odżywiania, kładąc szczególny nacisk na zróżnicowanie i zbilansowanie diety zarówno pod względem energetycznym, jak i odżywczym,
- dostarczenie wiedzy i umiejętności korzystania z informacji zamieszczonych na opakowaniach produktów spożywczych.

Tab.11. Adresaci programu „Trzymaj formę”

ADRESACI: uczniowie szkół podstawowych ich rodzice oraz opiekunowie		
Liczba placówek	Liczba uczniów	Liczba rodziców
21	2058	0

W ramach realizacji programu przeprowadzono 7 wizytacji.

IX.1.4. „Bieg po zdrowie”

Cel:

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

Tab.12. Adresaci programu „Bieg po zdrowie”

ADRESACI: Uczniowie szkół podstawowych ich rodzice oraz opiekunowie		
Liczba placówek	Liczba dzieci	Liczba rodziców
13	385	236

W ramach realizacji programu przeprowadzono 9 wizytacji.

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

Cel:

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

Tab. 13. Adresaci programu „Skąd się biorą produkty ekologiczne”

ADRESACI:		
dzieci w wieku wczesnoszkolnym ich rodzice oraz opiekunowie		
Liczba placówek	Liczba dzieci	Liczba rodziców
2 przedszkola	183	178

W ramach realizacji programu przeprowadzono 2 wizytacje.

IX.2. Programy wojewódzkie.



IX.2.1. „Mamo, Tato – co Wy na To?”

Cel:

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

Cele szczegółowe:

- podniesienie poziomu wiedzy rodziców oraz opiekunów na temat wybranych elementów rozwoju emocjonalnego, psychicznego i społecznego dzieci 5-6 letnich
- uwrażliwienie rodziców na ich kluczową rolę w rozwoju własnego dziecka
- ukształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności prozdrowotnych wśród dzieci 5-6 letnich, ich rodziców i opiekunów

- przekonanie rodziców i opiekunów o słuszności podejmowania działań profilaktycznych w domu i w środowisku przedszkolnym, które służą poprawie i umacnianiu właściwych zachowań sprzyjających zdrowiu fizycznemu, psychicznemu i społecznemu
- zachęcanie do wspólnego spędzania czasu rodziców/ opiekunów z dziećmi w trakcie rozwiązywania zadań

Tab. 14. Adresaci programu edukacyjnego „Mamo, Tato – co Wy na To?”

ADRESACI: dzieci w wieku wczesnoszkolnym ich rodzice oraz opiekunowie		
Liczba placówek	Liczba dzieci	Liczba rodziców
26 (przedszkoli i szkół)	1375	399

W ramach realizacji programu przeprowadzono 20 wizytacji oraz 3 pogadanki nt.: „Higieny jamy ustnej”.

IX.2.2 „Czyste powietrze wokół nas”

Cel:

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

Tab. 15. Adresaci programu edukacyjnego „Czyste powietrze wokół nas”

ADRESACI: dzieci w wieku wczesnoszkolnym ich rodzice oraz opiekunowie		
Liczba placówek	Liczba dzieci	Liczba rodziców
21 (przedszkoli i szkół)	1295	742

W ramach realizacji programu przeprowadzono 20 wizytacji.

IX.2.3 „Wojewódzki projekt edukacyjny pt.: „ Mały kleszcz, duży problem”

Cel:

Wzrost poziomu wiedzy społeczeństwa na temat kleszczy, związanych z nimi zagrożeń oraz chorób odkleszczowych.

W ramach realizacji projektu przeprowadzono 1 szkolenie dla seniorów, w którym udział wzięło 25 osób. Dla uczniów oraz podczas wycieczki letniej przeprowadzono 8 pogadank. W pogadankach wzięło udział 350 osób.

IX.2.4 „Wojewódzki projekt edukacyjny pt.: „ Co kryją Twoje piersi?”

Cel:

Uświadomienie zagrożenia zachorowania na raka piersi.

W ramach projektu przeprowadzono 7 szkoleń, w których udział wzięły 152 osoby.

Szkolenia odbyły się w:

- Zespole Szkół Leśnych im. inż. J. Kloski w Goraju
- Kole Gospodyń Wiejskich w Kuźnicy Czarnkowskiej
- Liceum Ogólnokształcącym im. Janka z Czarnkowa w Czarnkowie
- Zespole Szkół im. H. Sienkiewicza w Trzciance
- Uniwersytecie III Wieku w Czarnkowie
- Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Czarnkowie.

Fot.7.-Rak piersi dla seniorów (Szkolenie Czarnków)



IX.2.5 „Wojewódzki projekt edukacyjny pt.:” Mam zdrowe zęby”

Cel:

Poszerzenie wiedzy wśród uczniów klas I-III szkół podstawowych na temat budowy zębów oraz higieny jamy ustnej.

W ramach projektu przeprowadzono 4 pogadanki, w których udział wzięło 78 uczniów.

Pogadanki odbyły się w:

- Katolickiej Szkole Podstawowej im. św. Siostry Faustyny w Trzciance
- Szkole Podstawowej nr 1 im. J. Słowackiego w Trzciance.

IX.3. Festyny oraz akcje profilaktyczne na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego:

- 14 lutego 2023 r. - Bezpieczne Walentynki-Akcja z Komendą Powiatową Policji w Czarnkowie
- 22 kwietnia 2023 r. - Akcja „Człowiek dla człowieka” w Czarnkowie
- 23 kwietnia 2023 r. - Agro Targi w Czarnkowie
- 27 maja 2023 r. - VII Targi Produktu Lokalnego - „Z natury najlepsze” w Wieleniu
- 31 maja 2023 r. - Festyn z Okazji Dnia Dziecka w Gębicach
- 31 maja 2023 r. - Światowy Dzień bez Tytoniu-Akcja z Komendą Powiatową Policji w Czarnkowie
- 1 czerwca 2023 r.- Festyn z Okazji Dnia Dziecka w Czarnkowie
- 3 czerwca 2023 r. - Festyn Rodzinny w Kuźnicy Czarnkowskiej
- 17 czerwca 2023 r. - Festyn Rodzinny w Lubaszu
- 24 czerwca 2023 r. - „Noc Kupały” w Czarnkowie
- 1 lipca 2023 r. - „Lato nad Królewskim” w Krzyżu Wielkopolskim
- 27 sierpnia 2023 r. - „Kręci mnie bezpieczeństwo nad wodą” w Lubaszu
- 22 września 2023 r. - „Europejski Dzień bez Samochodu” w Czarnkowie
- 20 października 2023 r. – Sadzenie drzew w Radolinku
- 16 listopada 2023 r. - Światowy Dzień Rzucania Palenia - Akcja z Komendą Powiatową Policji w Czarnkowie
- 25 listopada 2023 r. - „Nie bądź żyła oddaj krew” w Czarnkowie.
- 6 grudnia 2023 r. - Mikołajki-Akcja z Komendą Powiatową Policji w Czarnkowie oraz Miejskim Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Czarnkowie

Podczas tych akcji przeprowadzano instruktaż prawidłowego mycia zębów oraz usuwania kleszczy z organizmu. Osoby dorosłe miały możliwość zbadania w organizmie tkanki tłuszczowej oraz zawartości tlenu węgla w wydychanym powietrzu. Przeprowadzano także rozmowy indywidualne na temat; szkodliwości palenia tytoniu, zasad zdrowego odżywiania oraz dopalaczy.

Stoisko Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Czarnkowie cieszyło się dużym zainteresowaniem wśród uczestników akcji. Podczas akcji „Mikołajki” Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Czarnkowie, wraz z Komendą Powiatową Policji oraz Miejskim

Ośrodkiem Pomocy Społecznej odwiedziły Oddział Pediatriczny oraz Zakład Opiekuńczo-Leczniczy Szpitala Powiatowego im. Ryszarda Surmy w Czarnkowie. Każda z odwiedzonych osób przez Świętego Mikołaja otrzymała słodycze oraz owoce. Najmłodszy został także obdarowany puzzlami.

X. PODSUMOWANIE

Wyniki działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Czarnkowie pozwoliły ocenić stan sanitarny nadzorowanego terenu powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego w 2023 r. jako zadawalający, niestwarzający zagrożeń dla zdrowia i życia mieszkańców powiatu.

W okresie podlegającym ocenie przeprowadzono – **1063 kontrole** i **64 wizytacje** w nadzorowanych placówkach oraz opracowano **636** dochodzeń epidemiologicznych. Nałożono **53** mandatów karnych na łączną kwotę **12100 zł**. W zakresie urzędowej kontroli żywności i monitoringu wody pobrano ogółem **435** próbek do badań, w tym: **261** próbek wody, **131** próbek w zakresie higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku. Analizy sprawozdań z badań pobranych próbek pozwoliły na ujawnienie nieprawidłowości i zagrożeń oraz w efekcie na ich likwidację.

W porównaniu do 2022 r. w obszarach objętych nadzorem nie zanotowano istotnych zmian.

XI. WNIOSKI

W roku 2023 Państwowa Inspekcja Sanitarna powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego realizowała zadania związane ze sprawowaniem zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, prowadzeniem działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej oraz oświatowo-zdrowotnej.

Rok sprawozdawczy 2023 był rokiem powrotu do czasu przed pandemią, choć oczywiście wirus Sars-CoV-2 nie został całkowicie wyeliminowany. W 2023 r. zarejestrowano **451** przypadki **zakażeń SARS-CoV-2** (w tym stwierdzono **34** przypadki możliwe), ponadto odnotowano **19** zgonów spowodowanych ww. wirusem. Nie można mówić o tendencji spadkowej, jeżeli chodzi o zakażenia COVID-19, ponieważ drastycznie zmniejszyła się ilość badanych przypadków.

W roku 2023 podobnie jak w roku poprzednim w PSSE w Czarnkowie **nie zarejestrowano** takich zachorowań jak: dur brzuszny, dury rzekome, czerwonka, zatrucia pokarmowe enterotoksyną gronkowcową oraz grzybami, zachorowań na odrę, różyczkę, polio.

Natomiast odnotowano pojedynczy przypadek zatrucia toksyną botulinową, pojedyncze zachorowania na WZW typu A, leptospirozę, zakażenie wywołane przez *Yersinia enterocolitica*. 2 przypadki nowo wykrytych zakażeń HIV, 2 przypadki kiły.

W roku 2023 zauważono znaczny wzrost zachorowań na płonice, ospę wietrzną, świnkę, boreliozę oraz nowo wykryte zachorowania na WZW typu B i WZW typu C.

Natomiast spadała ilość zgłoszonych przypadków zakażeń jelitowych wywołanych przez *Clostridium difficile*, zatrucia pokarmowe wywołane przez salmonellę, wirusowych zakażeń wywołanych przez rotawirusy, biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe BNO.

Szczepienia prowadzone są zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych i gwarantują w dalszym ciągu zachowanie odporności zbiorowej. Zauważa się jednak wzmożoną działalność przeciwników szczepień. W 2023 roku na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego odnotowano znaczny wzrost osób uchylających się od szczepień. Odwołanie stanu epidemicznego związanego z Covid-19 w naszym kraju w ciągu roku nie spowodowała poprawy w wszczepialności dzieci i nadal obserwuje się wysoką liczbę osób niezaszczepionych. W związku z powyższym istnieje potrzeba zintensyfikowania działań edukacyjnych dotyczących występowania i profilaktyki chorób zakaźnych.

Jeśli chodzi o warunki pracy, to pracodawcy z roku na rok wyposażają zakłady pracy w coraz nowsze maszyny i urządzenia i 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. Istnieje zauważalna potrzeba przeprowadzania akcji edukacyjnych związanych z problematyką zdrowotną obejmujących szeroką grupę wiekową mieszkańców powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego.