



**OCENA STANU SANITARNEGO  
I SYTUACJI EPIDEMIOLOGICZNEJ  
POWIATU WĄGROWIECKIEGO  
w 2023 r.**

**Przygotowała:  
Dagmara  
Kłosowicz  
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Wągrowcu**

## **1. Wstęp**

Powiat wągrowiecki jest powiatem średniej wielkości położonym w północno-wschodniej części województwa wielkopolskiego o powierzchni 1040,8 km<sup>2</sup> z przewagą obszarów produkcji rolnej i terenów rekreacyjnych. Zgodnie ze stanem na dzień 30.06.2022 r. liczył 68166 mieszkańców. Gęstość zaludnienia wynosiła 66,36 osoby/ km<sup>2</sup> i była niższa od średniej krajowej.

Zgodnie z jednolitym wykazem obiektów na koniec 2023 r. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna rejestrowała 2183 obiekty podlegające kontroli.

W roku sprawozdawczym wykonano 1449 kontroli planowanych, rekontroli, kontroli doraźnych oraz wywiadów epidemiologicznych. Wydano 127 decyzji administracyjnych, 127 decyzji płatniczych. Nałożono 25 mandatów karnych na łączną kwotę 5650,00 zł. Pobrano 461 próbek do badań laboratoryjnych.

## **2. Sytuacja kadrowa**

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wągrowcu zatrudnionych było na koniec 2023 r. 27 pracowników realizujących 25,83 etatów z czego 21 to etaty merytoryczne, 4,83 to etaty administracyjne, techniczne i obsługi. W działalności merytorycznej zatrudniano 13 osób z wykształceniem magisterskim, 2 z wykształceniem inżynierskim, 5 w wykształceniu licencjackim i 1 z wykształceniem średnim.

## **3. Higiena Komunalna**

### **3.1. Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi**

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi produkowanej przez przedsiębiorstwa wodociągowe.

W 2023 roku w ewidencji stacji sanitarno-epidemiologicznej znajdowało się 33 wodociągi. Ujęcia wody posiadają wyznaczoną, oznakowaną, zagospodarowaną i zamykaną strefę ochrony bezpośredniej według obowiązujących przepisów. Urządzenia wodne utrzymane są w dobrym stanie sanitarno-technicznym, na bieżąco konserwowane. Studzienki kontrolne utrzymane czysto, włazy i obudowy szczelne w dobrym stanie technicznym.

**Tabela 1. Urządzenia wodociągowe produkujące wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi w powiecie wągrowieckim w roku 2023.**

Produkcja wody [m <sup>3</sup> /dobę]	Liczba wodociągów wg ewidencji	Nazwa wodociągu	Skontrolowane Wodociągi	
			Liczba	%
< 100		1. Wodociąg publiczny Żabiczyn	6	6
		2. Wodociąg publiczny Smogulec		
		3. Wodociąg lokalny Parking Skoki		
		4. Wodociąg lokalny ZHP Rościnnno		
		5. Wodociąg Zakładowy Rejowiec – Baza Paliw		
		6. Wodociąg lokalny Ostrowo Młyn		
101 – 1000	25	1. Wodociąg publiczny Łukowo	25	100 %
		2. Wodociąg publiczny Jabłkowo		
		3. Wodociąg publiczny Żelice		
		4. Wodociąg publiczny Pawłowo Skockie		
		5. Wodociąg publiczny Gołaszewo		
		6. Wodociąg publiczny Mokronosy		
		7. Wodociąg publiczny Lęgniszewo		
		8. Wodociąg publiczny Kozielsko		
		9. Wodociąg publiczny Ochodza		
		10. Wodociąg publiczny Pawłowo Żońskie		
		11. Wodociąg publiczny Międzylesie		
		12. Wodociąg publiczny Roszkowo		
		13. Wodociąg publiczny Morakowo		
		14. Wodociąg publiczny Kaliszany		
		15. Wodociąg publiczny Niemczyn		
		16. Wodociąg publiczny Mieścisko		
		17. Wodociąg publiczny Damasławek		
		18. Wodociąg publiczny Popowo Kościelne		
		19. Wodociąg publiczny Kobylec		
		20. Wodociąg publiczny Grabowo		
		21. Wodociąg publiczny Łekno		
		22. Wodociąg publiczny Rudnicze		
		23. Wodociąg publiczny Wapno		

		24. Wodociąg publiczny Gołańcz		
		25. Wodociąg publiczny Potulin		
1001 – 10 000	2	1. Wodociąg publiczny Skoki	2	100 %
		2. Wodociąg publiczny Wągrowiec		

W roku sprawozdawczym Stacja Uzdatniania Wody w Potulinie została całkowicie zmodernizowana.



Myjka do oczu w pomieszczeniu chlorowni wodociągu publicznego w Potulinie  
Fot. Alina Borlikowska



Zbiornik wody uzdatnionej wodociągu publicznego w Potulinie  
Fot. Alina Borlikowska



Zestaw hydroforowy- hydrofornia w Potulinie  
Fot. Alina Borlikowska



Odżelaziacze i odmanganiacze- hydrofornia w Potulinie  
Fot. Alina Borlikowska



Agregat prądowoczą  
Fot. Alina Borlikowska



Budynek hydrofornia w Potulinie  
Fot. Alina Borlikowska



Aerator powietrza w hydroforni w Potulinie  
Fot. Alina Borlikowska

### **3.2. Wodociągi o wydajności do 100 m<sup>3</sup>/dobę**

6 wodociągów lokalnych w miejscowościach: Rejewiec Poznański w Bazie Paliw nr 4, Bazie Obozowo-Biwakowej ZHP w Rościnnie, Parking Skoki, Gospodarstwo Agroturystyczne Ostrowo Młyn woda odpowiadała wymogom, WP Żabiczyn, WP Smogulec. Ubył Wodociąg Publiczny Parkowo – który został przyłączony do Wodociągu Publicznego Potulin.

### **3.3. Badania w kierunku bakterii Legionella sp.**

W roku sprawozdawczym pobrano do badań w kierunku bakterii Legionella 2 próbki wody ciepłej z sieci. Próby pobrano w DPS Srebrna Góra oraz w Hospicjum w Wągrowcu. Jedna z pobranych próbek była kwestionowana – DPS Srebrna Góra.

### **3.4. Ocena jakości wody w kąpieliskach otwartych i obiektach krytych:**

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

#### **3.4.1. Kąpielisko miasto Wągrowiec**

- kąpielisko położone nad Jeziorem Durowskim w Wągrowcu,
- teren kąpieliska nie ogrodzony, posiada wyznaczone strefy do kąpieli, strefę do rekreacji i sportów, pomosty, możliwość cumowania sprzętu wodnego, posiada dostęp do punktu czerpania wody z odprowadzeniem ścieków, brak przystosowania dla osób niepełnosprawnych, kosze na śmieci, toalety, przebieralnie. Kąpielisko posiada maszt z flagą

WOPR-u, ratowników, wydzielone miejsce do kąpiel dla dzieci. Na terenie kąpieliska znajduje się tablica informacyjna oraz regulamin dla osób kąpiących się i uprawiających sporty wodne.

W celu oceny jakości wody pobrano do badań 1 próbkę w ramach kontroli urzędowej i 4 próbki w ramach kontroli wewnętrznej.

- nie wydano orzeczeń o nieprzydatności wody do kąpiel
- ocena roczna – analiza wody pozytywna w całym sezonie.

#### **3.4.2. Kąpielisko Kozielsko gmina Damasławek**

- kąpielisko położone nad Jeziorem Stępuchowskim gm. Damasławek,
- teren kąpieliska nie ogrodzony, posiada pomosty, które wyznaczają strefy do kąpiel, pomosty z możliwością cumowania sprzętu wodnego strefę do rekreacji i sportów. Kąpielisko posiada pełne zaplecze socjalno-sanitarne wyposażone w przebieralnię, toalety i natryski w tym dla niepełnosprawnych, posiada dostęp do punktu czerpania wody z odprowadzeniem do ścieków, kosze na śmieci, teren skanalizowany zaopatrzone w bieżącą wodę. Kąpielisko posiada maszt z flagą WOPR-u, ratowników, wydzielone miejsce do kąpiel dla dzieci. Na terenie kąpieliska znajduje się tablica informacyjna oraz regulamin dla osób kąpiących się i uprawiających sporty wodne.

W celu oceny jakości wody pobrano do badań 1 próbkę w ramach kontroli urzędowej i 6 próbek w ramach kontroli wewnętrznej przekroczeń nie stwierdzono.

- ocena roczna – dostateczna – w porównaniu do roku 2022 stan wody uległ poprawie.

#### **3.4.3. Kąpielisko Kobylec gmina Wągrowiec**

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

W celu oceny jakości wody pobrano do badań 1 próbkę w ramach kontroli urzędowej, 4 próbki w ramach kontroli wewnętrznej.

- nie wydano orzeczeń o nieprzydatności wody do kąpiel
- ocena roczna – analiza wody pozytywna w całym sezonie.

#### **3.4.4. Kąpielisko Kamienica gmina Wągrowiec**

- kąpielisko położone nad Jeziorem Kaliszańskim w Kamienicy,
- teren kąpieliska nie ogrodzony, posiada wyznaczone strefy do kąpiel ogrodzone bojami, nie posiada strefy do rekreacji i sportów, posiada dostęp do punktu czerpania wody z odprowadzeniem ścieków, kosze na śmieci, toalety – w tym dla niepełnosprawnych.

Kąpielisko posiada maszt z flagą WOPR-u, ratowników, wydzielone miejsce do kąpiel dla dzieci. Na terenie kąpieliska znajduje się tablica informacyjna oraz regulamin dla osób kąpiących się i uprawiających sporty wodne.

W celu oceny jakości wody pobrano do badań 1 próbkę w ramach kontroli urzędowej i 4 w ramach kontroli wewnętrznej.

- nie wydano orzeczeń o nieprzydatności wody do kąpiel
- ocena roczna – analiza wody pozytywna w całym sezonie.

**3.4.5. Miejsc wykorzystywanych do kąpiel** w roku sprawozdawczym nie zgłoszono.

**3.5. Pływalnie kryte – 2 obiekty**

**3.5.1. Aquapark Wągrowiec:** obiekt o charakterze parku wodnego

Tabela 2. Liczba pobranych próbek wody w ramach kontroli urzędowej i wewnętrznej w 2023 r.

Rodzaj kontroli	Liczba próbek bakteriologia	Liczba próbek fizyko-chemia	Ogółem	w tym, ile z przekroczeniami	Przekroczone parametry
Kontrola urzędowa	32	10	42	8	1.Liczba mikroorganizmów (36°C) 2. Chloroform
Kontrola wewnętrzna	172	220	392	29	1.Liczba mikroorganizmów (36°C) 2. Chloroform
<b>Suma</b>	<b>204</b>	<b>230</b>	<b>434</b>	<b>37</b>	-

Stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń nie budził zastrzeżeń.

Badania w kierunku obecności bakterii rodzaju Legionella –10 próbek w ramach kontroli urzędowej i 67 w ramach kontroli wewnętrznej. Nie stwierdzono przekroczeń.

### 3.5.2. Basen kąpielowy ORW Wielspin Sp. z o.o. w Wągrowcu

Tabela 3. Liczba pobranych próbek wody w ramach kontroli urzędowej i wewnętrznej w 2023 r.

Rodzaj kontroli	Liczba próbek bakteriologia	Liczba próbek fizykochemia	Ogółem	w tym, ile z przekroczeniami	Przekroczone parametry
Kontrola urzędowa	9	3	12	2	1.Liczba mikroorganizmów (36°C) 2. Chloroform 3.Liczba Pseudomonas aeruginosa
Kontrola wewnętrzna	35	53	89	24	1.Liczba mikroorganizmów (36°C) 2. Chloroform
<b>Suma</b>	<b>46</b>	<b>56</b>	<b>101</b>	<b>26</b>	-

Badania w kierunku obecności bakterii rodzaju Legionella – 1 próbka w ramach kontroli urzędowej i 8 w ramach kontroli wewnętrznej przekroczeń nie stwierdzono.

Stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń nie budził zastrzeżeń.

### 3.6. Nadzór sanitarny nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą.

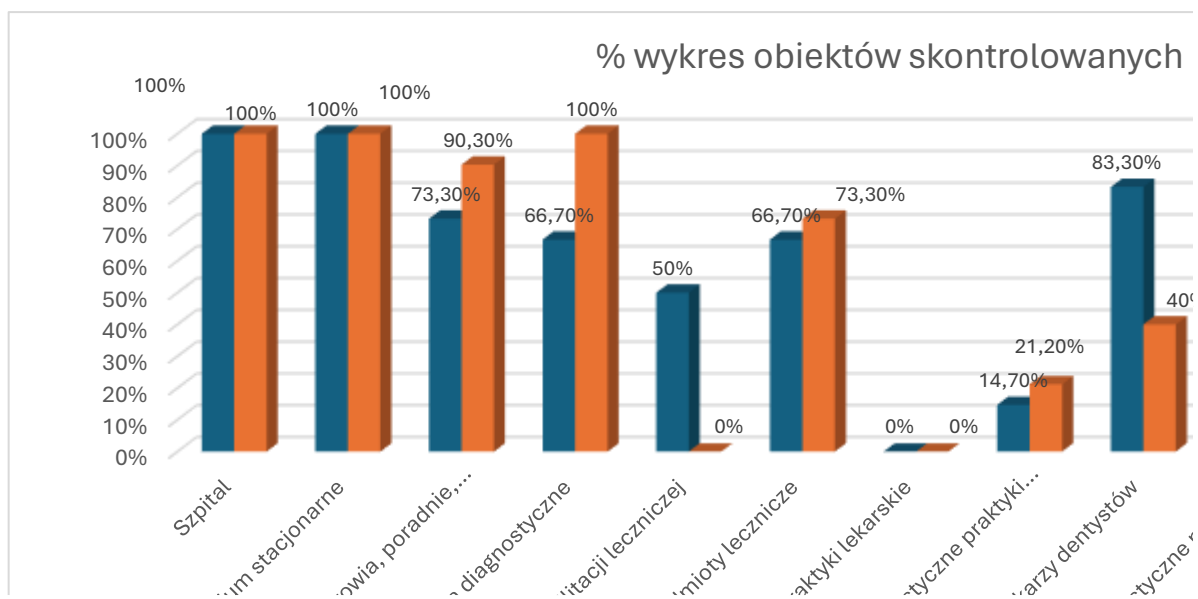
W roku sprawozdawczym objęto nadzorem 124 podmioty wykonujące działalność leczniczą, w tym 52 podmioty lecznicze i 72 praktyki zawodowe lekarskie, lekarzy dentystów, pielęgniarek i położnych, fizjoterapeutów. W stosunku do roku sprawozdawczego 2022 przybyło 9 obiektów, natomiast zdjęto z ewidencji 8 obiektów. Ogółem przeprowadzono 98 kontroli, w tym 80 kontroli kompleksowych i 18 kontroli sprawdzających realizację wydanych decyzji administracyjnych. Wydano 6 decyzji merytorycznych, 16 decyzji płatniczych, 2 decyzje prolongujące oraz 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne. Nałożono 1 mandat karny.



Obiekty podmiotów wykonujące działalność leczniczą będące pod nadzorem PSSE w Wągrowcu:

Wyszczególnienie	Liczba obiektów według ewidencji na dzień 31.12.2023	Liczba obiektów skontrolowanych	% obiektów skontrolowanych
Szpital	1	1	100%
Hospicjum stacjonarne	1	1	100%
Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria	31	28	90,3%
Medyczne laboratoria diagnostyczne	3	3	100%
Zakłady rehabilitacji leczniczej	1	0	0%
Inne podmioty lecznicze	15	11	73,3%
Indywidualne praktyki lekarskie	2	0	0%
Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie	33	7	21,2%
Indywidualne praktyki lekarzy dentyków	10	4	40%
Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentyków	18	18	100%
Grupowe praktyki lekarzy dentyków	1	1	100%
Indywidualne praktyki pielęgniarskie	5	3	60%
Inne	3	2	66,7%

W porównaniu z rokiem 2022 ilość obiektów skontrolowanych w stosunku do obiektów będących w ewidencji w 2023 roku przedstawia poniższy wykres.



## **Podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne**

### **3.6.1 Szpital ZOZ Wągrowiec**

W związku z niedostosowaniem się do aktualnych wymogów prawnych Zespół Opieki Zdrowotnej posiadał program dostosowawczy oraz Postanowienie Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 15.02.2018 r., znak DN-HK.9012.37.2018, w którym stwierdzono, że brak spełnienia przywołanych wymagań ma znaczny wpływ na bezpieczeństwo pacjentów. Termin wykonania prac dostosowawczych został ustalony do dnia 31.12.2022 r.

W roku 2023 przeprowadzono 1 kontrolę kompleksową oraz 4 kontrole sprawdzające. Wydano 2 decyzje merytoryczne (w tym 1 decyzję za nieprawidłowości stwierdzone w roku 2022), 1 decyzję prolongującą (za nieprawidłowości stwierdzone w roku 2022) oraz 3 decyzje płatnicze (w tym 2 decyzje płatnicze za nieprawidłowości stwierdzone w 2022 roku).

Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły głównie: nieprawidłowego zorganizowania zespołu pomieszczeń pielęgniacyjnych na oddziale ginekologicznym (tj. punktu pielęgniacyjnego z pokojem przygotowawczym pielęgniarskim), braku wyposażenia pomieszczeń przystosowanych do potrzeb osób niepełnosprawnych w uchwyty ułatwiające tym osobom korzystanie z tych urządzeń, niedostosowania oddziału dziecięcego do potrzeb hospitalizacji dzieci młodszych, braku dostępu do łóżek pacjentów z trzech stron, w tym z dwóch dłuższych w salach chorych, braku odstępów między łózkami umożliwiającymi swobodny dostęp do pacjentów, niezmywalnych oraz zniszczonych mebli i wyposażenia w pokojach łóżkowych, braku zainstalowanych urządzeń przeciwsłonecznych w przypadku nasłonecznienia pokoi łóżkowych, braku stanowiska higienicznego mycia rąk lub jego niepełnego wyposażenia w gabinecie zabiegowym i pomieszczeniach pomocniczych, braku pomieszczenia gabinetu diagnostyczno-zabiegowego, braku pomieszczeń porządkowych, braku natrysków w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych, nieprawidłowego stanu sanitarno-technicznego podłóg oraz ścian i sufitów, nieprawidłowego postępowania z odpadami medycznymi.

Kontrole przeprowadzone w roku 2023 wykazały, że pomimo wykonania szeregu nieprawidłowości, m. in. z programu dostosowawczego Szpital nadal nie spełnia wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (t. j. z dnia 17 stycznia 2022 r., Dz.U. z 2022 r. poz. 402). W związku z powyższym została wydana decyzja merytoryczna z terminem wykonania nieprawidłowości do dnia 31.12.2023 r. oraz 31.07.2025 r.



Sala operacyjna Bloku Operacyjnego  
Fot. Agnieszka Borkowska



Sala poznieczuleniowa na Bloku Operacyjnego  
Fot. Agnieszka Borkowska



Izolotka na Oddziale IOM  
Fot. Agnieszka Borkowska



Oddział Dziecięcy (sala dzieci młodszych)  
Fot. Agnieszka Borkowska

### 3.6.2. Hospicja stacjonarne – 1 obiekt

NZOZ Hospicjum Miłosiernego Samarytanina w Wągrowcu. Przeprowadzono 1 kontrolę planową. Pralnictwo i gospodarka bielizną szpitalną, dezynfekcja powierzchni pomieszczeń, postępowanie z odpadami medycznymi – uchybień nie stwierdzono. Obiekt jest w dobrym stanie technicznym. Stan sanitarny nie budził zastrzeżeń.



Budynek Hospicjum  
Fot. Renata Bednarska



Sala chorych w Hospicjum  
Fot. Renata Bednarska

**Podmioty lecznicze wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne, w tym praktyki zawodowe.**

**3.6.3. Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria - 31 obiektów**

Przeprowadzono 29 kontroli kompleksowych, w tym w 1 kontrolę w obiekcie zlikwidowanym oraz 11 kontroli sprawdzających. Wydano 2 upomnienia, 2 decyzje merytoryczne oraz 11 decyzji płatniczych. W jednym przypadku kierownika podmiotu ukarano mandatem karnym.

W trzech placówkach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie m. in.: złego stanu sanitarno-technicznego i higienicznego, brak bieżącej ciepłej wody, postępowania z bielizną oraz z odpadami medycznymi. Jednocześnie poprawie uległ stan sanitarno-techniczny pozostałych skontrolowanych obiektów. Jeden z obiektów został przeniesiony do nowych pomieszczeń. Jest to nowoczesny obiekt, który mieści przychodnię lekarzy rodzinnych, stomatologię, aptekę i gabinet rehabilitacyjny.

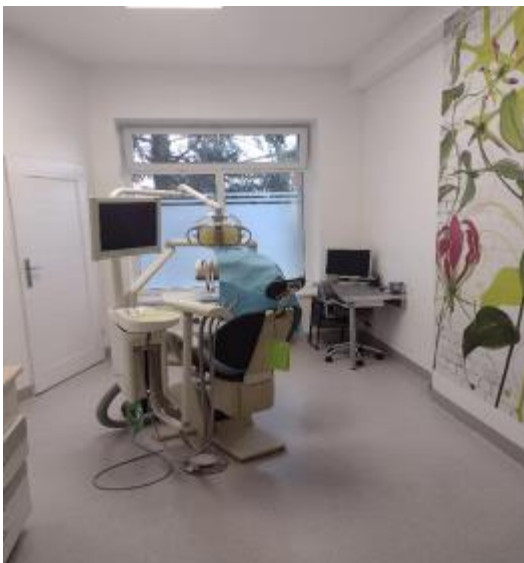


Ośrodek Zdrowia Lekarzy Rodzinnych w Mieścisku  
Fot. Renata Bednarska



Poczekalnia Ośrodka Zdrowia Lekarzy Rodzinnych  
Fot. Renata Bednarska

Prowadzone remonty w innych placówkach wpłynęły na poprawę ich stanu sanitarnego i technicznego, co podniosło również standard udzielanych w nich świadczeń medycznych.



Gabinety Lekarskie DENT-IM M.B. Pawelczyk  
w Skokach przy ul. Rościńskiej 2  
Fot. Agnieszka Borkowska



Gabinety Lekarskie DENT-IM M.B. Pawelczyk  
w Skokach przy ul. Rościńskiej 2  
Fot. Agnieszka Borkowska

#### **3.6.4. Medyczne laboratoria diagnostyczne - 3 obiekty**

Przeprowadzono 3 kontrole kompleksowe oraz 2 kontrole sprawdzające. Wydano 1 decyzję merytoryczną, 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne oraz 1 decyzję płatniczą.

W obiektach skontrolowano bieżącą czystość i utrzymanie porządku, postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi, pralnictwo i gospodarkę odzieżą, dezynfekcję powierzchni i pomieszczeń. W jednej placówce stwierdzono nieprawidłowości w zakresie złego stanu sanitarno-technicznego, postępowania z bielizną oraz z odpadami medycznymi. W pozostałych placówkach uchybień nie stwierdzono. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny tych placówek nie budził zastrzeżeń.

#### **3.6.5. Zakłady rehabilitacji leczniczej - 1 obiekt**

W roku sprawozdawczym nie planowano do kontroli.

#### **3.6.6. Inne zakłady opieki zdrowotnej - 15 obiektów**

Pod nadzorem jest 15 obiektów, w tym: 8 gabinetów profilaktyki i pomocy przedlekarskiej w szkołach, 2 placówki praktyki pielęgniarstwa świadczące usługi medyczne wykonywane przede wszystkim w domu chorego, a także na miejscu z wykorzystaniem własnego gabinetu zabiegowego, 1 placówka Regionalnego Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Poznaniu Placówka Terenowa w Wągrowcu, 1 placówka Stacja Dializ w Wągrowcu oraz 3 placówki Punktu Pobrań materiału biologicznego do badań laboratoryjnych. Przeprowadzono 11 kontroli kompleksowych oraz 1 kontrolę sprawdzającą. Wydano 1 decyzję merytoryczną oraz 1 decyzję płatniczą. Decyzja została wykonana.

W obiektach skontrolowano bieżącą czystość i utrzymanie porządku, postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi, pralnictwo i gospodarkę odzieżą, dezynfekcję powierzchni i pomieszczeń. W jednej placówce stwierdzono nieprawidłowości w zakresie złego stanu sanitarno-technicznego. W pozostałych placówkach uchybień nie stwierdzono. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny tych placówek nie budził zastrzeżeń.

#### **3.6.7. Indywidualne praktyki lekarskie - 2 obiekty**

W roku sprawozdawczym nie planowano do kontroli.

#### **3.6.8. Indywidualne praktyki lekarzy dentystów - 10 obiektów**

W 2023 roku przybyło 5 obiektów, ubył 1 obiekt - indywidualna praktyka lekarza dentysty została przekształcona w podmiot leczniczy. Skontrolowano 4 obiekty, przeprowadzono 4 kontrole kompleksowe. Obiekty te są w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Kontrole przeprowadzane w placówkach w 2023 r. nie wykazały uchybień w utrzymaniu bieżącej czystości i porządku, dezynfekcji powierzchni i pomieszczeń, gospodarce z odzieżą oraz postępowaniu z odpadami medycznymi.

#### **3.6.9. Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie - 33 obiekty**

W roku sprawozdawczym 1 placówka została zlikwidowana. Skontrolowano 7 podmiotów, przeprowadzono 7 kontroli. Wydano 1 decyzję prolongującą termin wykonania nieprawidłowości stanu technicznego obiektu. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny pozostałych obiektów nie budził zastrzeżeń, a doraźne remonty przeprowadzane w placówkach wpływały na poprawę ich stanu sanitarnego i technicznego. Pralnictwo i gospodarka odzieżą, utrzymanie czystości, dezynfekcja powierzchni i pomieszczeń, postępowanie z odpadami medycznymi – uchybień nie stwierdzono.

### **3.6.10. Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentystów - 18 obiektów**

W 2023 roku 1 indywidualna specjalistyczna praktyka lekarzy dentystów została zlikwidowana. Skontrolowano 18 obiektów, przeprowadzono 18 kontroli. Stan sanitarno-techniczny dobry, pralnictwo i gospodarka odzieżą, utrzymanie czystości, dezynfekcja powierzchni i pomieszczeń, postępowanie z odpadami medycznymi – uchybień nie stwierdzono, stan sanitarno-higieniczny obiektów nie budził zastrzeżeń. W niektórych obiektach prowadzone są remonty poprawiające stan techniczny.

### **3.6.11. Grupowe praktyki lekarzy dentystów - 1 obiekt**

Przeprowadzono 1 kontrolę kompleksową. Stan sanitarno-techniczny dobry, pralnictwo i gospodarka odzieżą, utrzymanie czystości, dezynfekcja powierzchni i pomieszczeń, postępowanie z odpadami medycznymi – uchybień nie stwierdzono.

### **3.6.12. Indywidualne praktyki pielęgniarek i położnych - 5 obiektów**

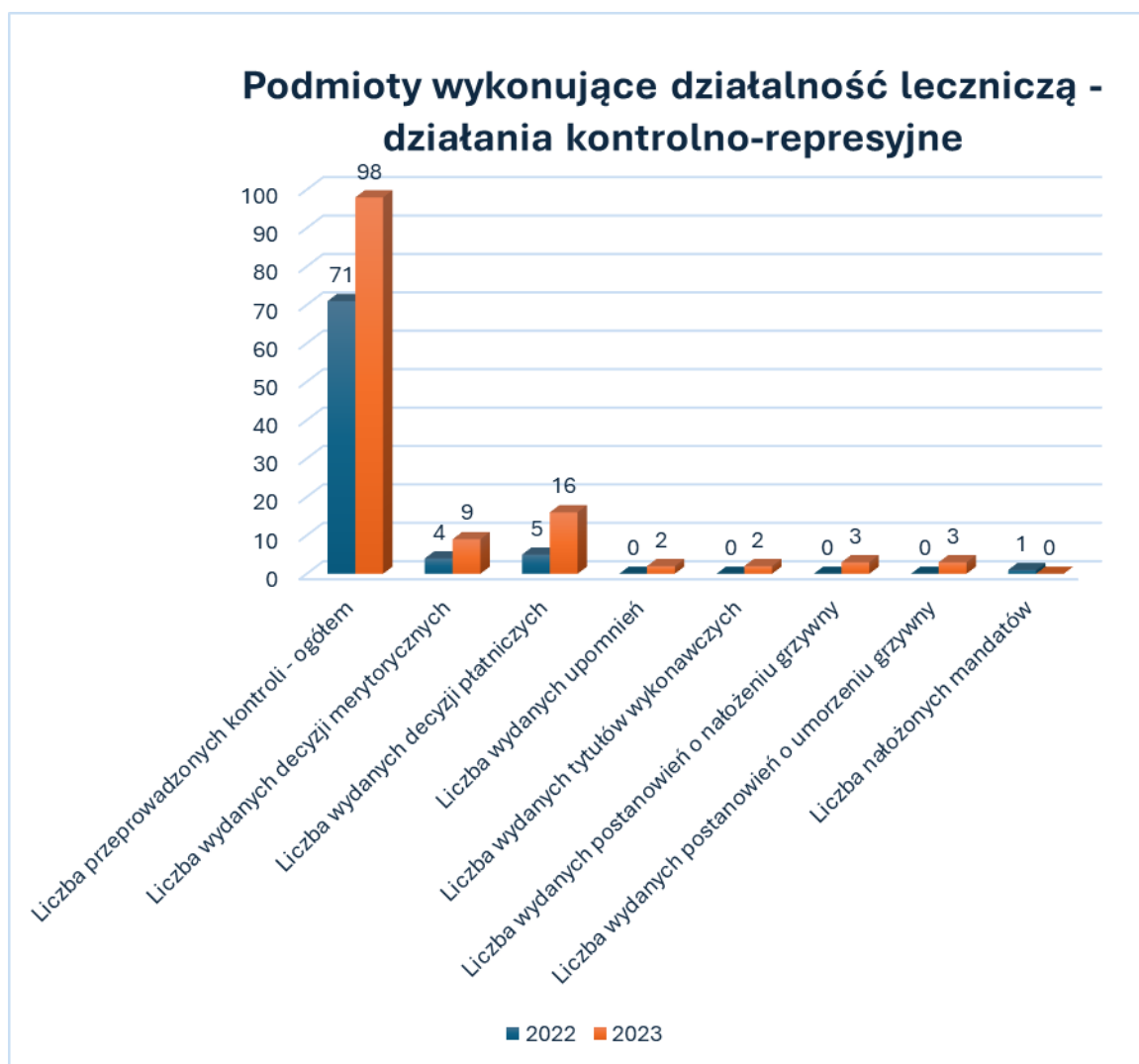
W 2023 roku przybyły 2 obiekty, 2 placówki zostały zlikwidowane. Cztery praktyki to gabinety profilaktyki i pomocy przedlekarskiej w szkołach oraz jedna placówka to praktyka pielęgniarska świadcząca usługi medyczne wykonywane przede wszystkim w domu chorego, a także na miejscu z wykorzystaniem pomieszczeń lekarza POZ. Wykonano 3 kontrole w 3 placówkach. Stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń. Stan sanitarno-techniczny dobry, pralnictwo i gospodarka odzieżą, utrzymanie czystości, dezynfekcja powierzchni i pomieszczeń, postępowanie z odpadami medycznymi – uchybień nie stwierdzono, stan sanitarno-higieniczny obiektów nie budził zastrzeżeń.

### **3.6.13. Inne - 3 obiekty**

W 2023 roku przybył 1 obiekt. Do tej grupy wliczono 1 gabinet medycyny estetycznej oraz 2 gabinety fizjoterapii. Skontrolowano 2 obiekty, przeprowadzono 2 kontrole. Stan sanitarno-techniczny dobry, pralnictwo i gospodarka odzieżą, utrzymanie czystości, dezynfekcja powierzchni i pomieszczeń, postępowanie z odpadami medycznymi – uchybień nie stwierdzono.

### **Działalność kontrolno-represyjna**

W porównaniu z rokiem 2022 zwiększyła się liczba kontroli w podmiotach leczniczych co było spowodowane odwołaniem z dniem 1 lipca 2023 roku stanu zagrożenia epidemicznego wprowadzonego w związku z zakażeniami wirusem SARS-CoV-2. Skutkiem czego zostało wydanych więcej decyzji merytorycznych oraz decyzji płatniczych. Zostały wydane również tytuły wykonawcze, a także postanowienia o nałożeniu grzywny.



### 3.7. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.

#### 3.7.1. Ustępy publiczne

Na terenie działalności PSSE w Wągrowcu znajdują się 3 ustępy publiczne. Skontrolowano 2 ustępy tj. ustęp publiczny w Skokach i w Wągrowcu. Obiekty w dobrym stanie sanitarnym i technicznym. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

#### 3.7.2. Domy Pomocy Społecznej zapewniające opiekę całodobową

Na terenie powiatu wągrowieckiego znajdują się 3 Domy Pomocy Społecznej

- **DPS Srebrna Góra** gmina Wapno - 60 pensjonariuszy,
- **Dom Opieki „Nasz Dom” Jabłkowo** gmina Skoki - 26 mieszkańców,
- **Dom Seniora „Pod jednym dachem” Bukowiec** gmina Wągrowiec – 19 mieszkańców.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 3 obiekty. Ww. obiekty sprawowały opiekę nad osobami niepełnosprawnymi, przewlekle chorymi oraz osobami w podeszłym wieku, zgodnie z uzyskanym pozwoleniem wydanym przez Wojewodę Wielkopolskiego. W jednym

przypadku stwierdzono nieprawidłowości pod względem sanitarnym oraz przekroczony limit miejsc. PPIS w Wągrowcu o stwierdzonych nieprawidłowościach powiadomił Wojewodę Wielkopolskiego, który obecnie prowadzi dalsze postępowanie.

### **3.7.3. Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej:**

**W ewidencji 4 obiekty:** Warsztaty Terapii Zajęciowej ul. Taszarowo w Wągrowcu oraz Środowiskowy Dom Samopomocy, ul. Piaskowa w Wągrowcu, Dzienny Dom Seniora ul. Powstańców w Wągrowcu, Warsztaty Terapii Zajęciowej ul. K. Libelta w Gołańczy. W roku 2023 przeprowadzono kontrole 2 obiektów. Obiekty przystosowane dla potrzeb podopiecznych, kontrole stanu sanitarno-technicznego budynków i pomieszczeń oraz terenów przylegających nie wykazały nieprawidłowości.

**3.7.4. Noclegownie i domy dla bezdomnych** 1 tj. Noclegownia prowadzona przez Stowarzyszenie im. ks. Jerzego Nawarda Musolfa w Wągrowcu, Pl. Kardynała Wyszyńskiego.

Liczba obiektów według ewidencji – 1, w którym przeprowadzono kontrolę sanitarną. Osoby potrzebujące korzystają z noclegów. Zapewniono 2 sale noclegowe, które wyposażone są w łóżka, szafy, lodówki, stoły, krzesła, fotele i TV. Zapewnione są warunki do kąpieli – łazienki z prysznicem i wc. Noclegownia zapewnia pościel i bieliznę pościelową. Dla potrzebujących również jest zapewniona odzież i bielizna osobista, środki higieniczne i piorące. Urządzenia pralnicze usytuowane w łazienkach. Zalecono wydzielenie oddzielnego pomieszczenia do przepierek odzieży osobistej podopiecznych.

Pozostałe warunki sanitarne i techniczne pomieszczeń, wyposażenia i urządzeń higienicznych pod względem sanitarnym i technicznym bez uwag.

### **3.7.5. Hotele**

Według ewidencji 2 obiekty (hotel „PIETRAK” i hotel „JAMAJKA”), liczba obiektów skontrolowanych – 2, decyzji merytorycznych nie wydawano.

Obiekty skategoryzowane. Pokoje hotelowe wyposażone zgodnie z kategoryzacją. Łazienki z prysznicem, oczkiem ustępowym i umywalką do rąk, urządzenia sanitarne sprawne. Hotele zapewniają pościel w dobrym stanie, praną we własnych pralniach. Obiekty zaopatrują się w wodę z wodociągu publicznego Wągrowiec (jakość wody dobra). Odprowadzenie ścieków do sieci kanalizacji miejskiej w Wągrowcu. Nieczystości stałe gromadzone są w pojemnikach i odbierane przez specjalistyczne firmy specjalistyczne. Obiekty zaopatrzone w wystarczającą ilość środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Obiekty te można zaliczyć do wyróżniających się pod względem sanitarnym i technicznym.

### **Campingi**

**W ewidencji – 2 campingi – Camping Nr 177 w Wągrowcu – w zarządzie OSiR Wągrowiec oraz nowe pole Kampingowe przy ul. Turystycznej w Skokach.**

Przeprowadzono 1 kontrolę w sezonie letnim 2023 Pola Campingowego nr 177 w Wągrowcu. Obiekt przystosowany do rodzaju prowadzonej działalności. Stan sanitarny i techniczny domków, oraz pomieszczeń z prysznicami i sanitariatami bez uwag, urządzenia sprawne. Obiekt można zaliczyć do wyróżniających się pod względem sanitarnym i technicznym.

### **3.7.6. Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie**

W ewidencji znajdują się 25 obiektów wczasowo-turystycznych, w tym: 3 ośrodki wczasowe, 12 obiektów z pokojami gościnnymi, 9 gospodarstw agroturystycznych, 1 Baza Obozowo-Biwakowa w Rościnnie. Liczba obiektów skontrolowanych -12, przeprowadzono 13 kontroli.



Wszystkie nadzorowane obiekty zaopatrzone w wystarczającą ilość środków higienicznych i dezynfekcyjnych. Stan sanitarny pomieszczeń mieszkalnych, sanitariatów i zaplecza bez uwag. Wyposażenie pokoi oraz łazienek w dobrym stanie sanitarnym i technicznym. Tereny przy obiektach uporządkowane, zagospodarowane na potrzeby gości. Zaopatrzenie w wodę z wodociągów publicznych jak i z wodociągów lokalnych (ujęcia własne). Woda spełniała wymagania. Odpady zbierane selektywnie, odbiór przez firmy specjalistyczne (deklaracje złożone we właściwych jednostkach samorządowych). Gromadzenie i odprowadzanie ścieków w obiektach nie podłączonych do kanalizacji publicznej – prawidłowe (odbierane przez firmy specjalistyczne).



Ośrodek Rehabilitacyjny Wielspin w Wągrowcu

### **3.7.7. Zakłady fryzjerskie**

Liczba obiektów w ewidencji **48**. W 2023 roku skontrolowano **16** zakładów. Stan sanitarno-techniczny dobry. Stosowane narzędzia oraz urządzenia w dobrym stanie technicznym i sanitarnym. Narzędzia dezynfekowane prawidłowo. Postępowanie z bielizną prawidłowe. Większość zakładów stosuje bieliznę jednorazową. Ściany i posadzki w pomieszczeniach prawidłowe. Około 50 % zakładów można zaliczyć do obiektów wyróżniających się pod względem estetyki i wyposażenia. Są to zakłady z pełnym zapleczem socjalnym i pomieszczeniami sanitarnymi. Stan sanitarno – techniczny zakładów ulega systematycznej poprawie.

### **3.7.8. Zakłady kosmetyczne i tatuażu.**

Liczba obiektów w ewidencji – 46, liczba skontrolowanych obiektów wyniosła 24. Zakłady stosowały narzędzia wielorazowe oraz jednorazowe. Obserwuje się doposażanie zakładów we własne autoklawy (klasy B) wykorzystywane do sterylizacji narzędzi wielorazowych. Zakłady nie wykonujące zabiegów naruszających ciągłość tkanki stosują narzędzia jednorazowe. Postępowanie z narzędziami i urządzeniami prawidłowe, zgodne z opracowanymi procedurami postępowania podczas sterylizacji, dezynfekcji i sanityzacji. W większości zakładów stosowana bielizna jednorazowa. Postępowanie z bielizną prawidłowe. Pranie bielizny wielorazowej zlecane firmom wyspecjalizowanym. Salony wykazały dbałość o estetykę poprzez zapewnienie czystych ścian, posadzek w dobrym stanie technicznym i sanitarnym, nowoczesne wyposażenie w meble w tym stanowiska do zabiegów (meble i wyposażenie o gładkich, nienasiąkliwych powierzchniach). Gospodarka odpadami prowadzona prawidłowo. Stan sanitarno-higieniczny skontrolowanych zakładów nie budził zastrzeżeń. Pozytywnie oceniono stosowanie procedur sanitarno–higienicznych.

### **3.7.9. Zakłady odnowy biologicznej**

Liczba obiektów w ewidencji – 8, w roku sprawozdawczym skontrolowano 2. Obiekty posiadają szatnie wyposażone w szafki indywidualne dla osób ćwiczących oraz wężły

sanitarne z prysznicami. Stan sanitarny i techniczny pomieszczeń i urządzeń dobry. Urządzenia higieniczne zaopatrzone w papier toaletowy, przy umywalkach mydło, ręczniki oraz dozowniki z płynem dezynfekcyjnym do rąk. Zaopatrzenie w wodę z wodociągów publicznych, umywalki i prysznice posiadają instalację wodociągową z punktami poboru wody ciepłej i zimnej, odprowadzenie ścieków do sieci kanalizacji komunalnej, odbiór odpadów komunalnych – umowa zawarta w czynszu za lokal bądź złożone deklaracje w urzędach, odbiór przez firmy specjalistyczne. Hale ćwiczeń posiadają prawidłowe posadzki oraz ściany. Urządzenia do ćwiczeń sprawne. Stan sanitarno-higieniczny zakładów bez zastrzeżeń.

### **3.7.10. Dworce i przystanki kolejowe**

Według ewidencji 5 obiektów. W roku sprawozdawczym kontrolą objęto 4 obiekty: 1 dworzec autobusowy i 1 dworzec kolejowy oraz 2 przystanki (Skoki, Gołańcz).

Dworzec kolejowy w Wągrowcu mieści się w budynku Zintegrowanego Centrum Komunikacyjnego Wągrowiec. W obiekcie znajduje się hol, kasa, poczekalnia dla podróżnych, toalety. Perony wyposażone w ławki i kosze na śmieci. Obiekt zaopatrzony w wodę z wodociągu publicznego - analiza wody pozytywna. Nieczystości płynne odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej. Odpady komunalne gromadzone w pojemnikach i odbierane przez firmę posiadającą wymagane zezwolenie. Obiekt dostosowany dla osób niepełnosprawnych. Stan sanitarno-higieniczny nie budzi zastrzeżeń.

Przystanki kolejowe - bez obsady osobowej. Perony wyposażone w wiaty przystankowe, ławki oraz kosze na śmieci. Stan sanitarny nie budził zastrzeżeń.

### **3.7.11. Tereny rekreacyjne**

Według ewidencji 18, skontrolowano 9. W trakcie kontroli zwracano uwagę na wymianę piasku w piaskownicach oraz na stan techniczny huśtawek wraz ze sprzętem służącym do zabaw dla dzieci. Skontrolowano również zabezpieczenie przed dostępem zwierząt. Skontrolowane tereny rekreacyjne oceniono pozytywnie pod względem techniczno-sanitarnym. W roku 2023 został zrewitalizowany Park Świętego Huberta w Mieścisku, który obecnie stanowi centrum rekreacyjne dla dorosłych i dzieci.

### **3.7.12. Cmentarze**

W ewidencji stacji znajdują się 24 cmentarze. W roku sprawozdawczym nie kontrolowano.

### **3.7.13. Zakłady pogrzebowe**

Na terenie powiatu w ewidencji znajdują się 4 zakłady pogrzebowe, w roku sprawozdawczym skontrolowano 4. Zakłady spełniały wymogi w stosunku do zakresu wykonywanych usług.

### **3.7.14. Inne obiekty użyteczności publicznej (targowiska, obiekty sportowe, stacje paliw, domy kultury, muzea, pralnie, parkingi, składowiska odpadów, firmy transportowe).**

W roku sprawozdawczym według ewidencji 39 obiektów. Skontrolowano 14, stan sanitarno-higieniczny obiektów oceniono jako dobry.

### **3.7.15. Środki transportu.**

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 6 kontroli środków transportu do przewozu zwłok oraz skontrolowano 2 autokary wycieczkowe.

## **4. OCENA STANU SANITARNEGO W ZAKRESIE HIGIENY ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA**

### **4.1 Zakres nadzoru sanitarnego.**

W roku 2023 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wągrowcu znajdowało się 1727 zakładów (w 2022 r. – 1694). W liczbie tej mieści się:

- 1031 zakładów produkcji żywności, tj. 3 wytwórnie lodów, 10 automatów do lodów, 10 piekarni, 10 ciastkarni, 2 zakłady garmażeryjne, 4 zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego, 1 wytwórnia koncentratów spożywczych, 6 zakładów produkcji żywności w warunkach domowych, 1 zakład produkcji etanolu (gorzelnia), 1 zakład produkcji spirytusu surowego i wyrobów alkoholowych, 1 zakład produkcji kostek lodu, 1 zakład konfekcjonowania mieszanek przyprawowych, ziół i bakalii, 1 zakład produkcji wina oraz 907 podmiotów produkcji pierwotnej, 5 dostawców bezpośrednich, 2 producentów pierwotnych i prowadzących rolniczy handel detaliczny, 55 producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich, 6 producentów pierwotnych prowadzących dostawy bezpośrednie i rolniczy handel detaliczny;
- 464 zakładów obrotu żywnością, tj. 240 sklepów spożywczych (w tym 31 marketów), 5 kiosków spożywczych, 14 magazynów hurtowych, 18 aptek, 33 obiekty ruchome i tymczasowe, 97 środków transportu, 57 innych obiektów obrotu żywnością (stoiska spożywcze na stacjach paliw, w urzędach pocztowych, w sklepach przemysłowych).
- 217 zakładów żywienia zbiorowego (w tym 128 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego), tj. 25 restauracji, 77 zakładów małej gastronomii, 23 obiekty ruchome i tymczasowe, 3 gospodarstwa agroturystyczne oraz 89 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, tj. 1 bufet przy zakładzie pracy, 4 stołówki w domach wczasowych, 1 blok żywienia w szpitalu, 4 bloki żywienia w domach opieki społecznej, 2 stołówki z żłobkach, 22 stołówki szkolne, 1 stołówka w bursie, 26 stołówek w przedszkolach, 2 stołówki w zakładach wychowawczych, 8 stołówek na koloniach oraz 13 innych zakładów żywienia zbiorowego i 5 zakładów usług cateringowych.
- 3 wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz 12 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Przeprowadzono ogółem 404 kontrole sanitarne w obiektach żywnościowo-żywnościowych, wytwórniach i miejscach obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Wydano łącznie 126 decyzji, w tym 37 decyzji zatwierdzających i 59 decyzji płatniczych. W celu wyegzekwowania poprawy stanu sanitarno-technicznego oraz zapewnienia bezpieczeństwa i właściwej jakości produkowanej lub wprowadzanej do obrotu żywności wydano 14 decyzji administracyjnych nakładających obowiązek usunięcia uchybień.

Za stwierdzone w czasie kontroli nieprawidłowości natury sanitarno-porządkowej nałożono 24 mandaty karne na kwotę 5350 zł.

Zgodnie z kategoryzacją oraz oceną zakładów do kategorii niskiego ryzyka zakwalifikowano 1192 zakłady, do kategorii średniego ryzyka 495 zakładów i do kategorii wysokiego ryzyka 35 zakładów.

W roku sprawozdawczym 2023 pobrano ogółem 189 próbek, w tym 3 próbki wyrobów i materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz 1 próbkę środka spożywczego w związku z podejrzeniem zatrucia pokarmowego. Zakwestionowano 1 próbkę.

W roku 2023 rozpatrzono 15 interwencji konsumenckich. Głównie dotyczyły niewłaściwej jakości środków spożywczych, niehigienicznych warunków produkcji i sprzedaży żywności oraz obecności owadów w obiektach żywnościowo-żywnościowych. W 7 przypadkach zarzuty zgłaszane w zażaleniach potwierdziły się.

W okresie wakacyjnym, od połowy czerwca do końca września przeprowadzano w obiektach: żywienia zbiorowego, produkcji żywności oraz obrotu żywnością kontrole weekendowe. Łącznie w 2023 r. skontrolowano 32 obiekty, w 2 zakładach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń i wyposażenia oraz wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu ważności.

#### **Zestawienie tabelaryczne stanu sanitarnego obiektów w porównaniu z rokiem 2022**

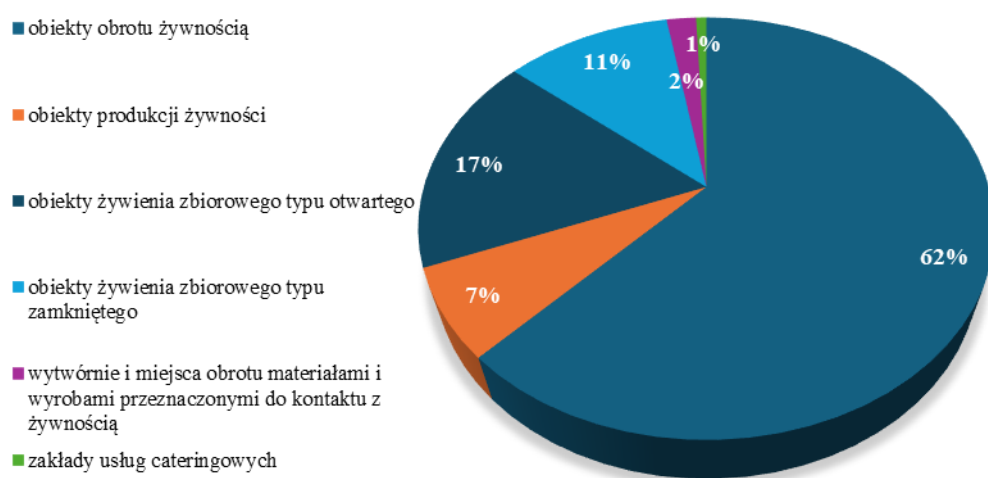
Lp.		Rok 2022	Rok 2023
1.	Liczba obiektów wg ewidencji	1694	1727
2.	Liczba obiektów skontrolowanych	248	293
3.	Liczba obiektów ocenionych	161	213
4.	Liczba przeprowadzonych kontroli i rekontroli	403	404
5.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych	66	67
6.	Liczba decyzji wstrzymania działalności	0	0
7.	Liczba decyzji płatniczych	35	59
8.	Liczba nałożonych mandatów	16	24
9.	Kwota nałożonych mandatów (w zł)	3200	5350
10.	Liczba upomnień	0	0
11.	Liczba postanowień o nałożeniu grzywny	0	0
12.	Kwota nałożonych grzywien (w zł)	0	0
13.	Liczba wniosków o ukaranie do PWIS	0	0
14.	Liczba rozpatrzonych skarg	29	15
15.	Liczba próbek pobranych	104	189
16.	Liczba próbek kwestionowanych	0	1

## 4.2 Ocena stanu sanitarnego najbardziej znaczących grup obiektów w prowadzonym nadzorze

### 4.2.1. Obiekty obrotu żywnością.

Obiekty obrotu żywnością to największa grupa nadzorowanych zakładów, stanowiąca 62 % obiektów według ewidencji.

#### Procentowy udział obiektów danej kategorii względem wszystkich obiektów ujętych w ewidencji



W roku 2023 skontrolowano 100 obiektów, w których przeprowadzono 272 kontrole, w tym 16 interwencyjnych. W czasie bieżącego nadzoru nad obiektami obrotu żywnością zwracano uwagę na przyjęcie i przechowywanie środków spożywczych, w szczególności nietrwałości mikrobiologicznej, znakowanie żywności, sposób usuwania odpadów – w tym żywności przeterminowanej, żywności pochodzenia zwierzęcego kategorii 3 oraz prawidłowości funkcjonowania systemu HACCP. Do kategorii niskiego ryzyka zakwalifikowano 181 zakładów, do kategorii średniego ryzyka 263 zakłady. Na podstawie arkusza oceny 3 zakłady zakwalifikowano do kategorii wysokiego ryzyka, ze względu na stwierdzone w tych obiektach nieprawidłowości. Do najczęściej występujących nieprawidłowości w obiektach obrotu żywnością należą:

- brudne z odpryskami farby ściany i sufity w pomieszczeniach przeznaczonych do przechowywania środków spożywczych,
- skorodowane z odpryskami farby urządzenia chłodnicze przeznaczone do przechowywania środków spożywczych,
- ubytki w posadzce na sali sprzedaży,
- brak kratki zabezpieczającej odpływ kanalizacji,

- niewłaściwe usytuowanie urządzeń chłodniczych przeznaczonych do przechowywania środków spożywczych – w przejściu komunikacyjnym obok toalet oraz w szatni dla personelu,
- brudne regały przeznaczone do przechowywania środków spożywczych,
- zakurzone środki spożywcze w magazynie hurtowym,
- pęknięta szyba w urządzeniu chłodniczym przeznaczonym do przechowywania wędlin.

Za nieprzestrzeganie wymagań dotyczących zachowania czystości i porządku oraz higieny sprzedaży środków spożywczych nałożono 16 mandatów na sumę 3250 zł.

W celu wyegzekwowania poprawy stanu sanitarno-technicznego oraz zapewnienia bezpieczeństwa i właściwej jakości wprowadzanej do obrotu żywności wydano 7 decyzji administracyjnych.

W grupie obiektów obrotu żywnością wszystkie zakłady posiadają opracowane instrukcje z zakresu dobrej praktyki higienicznej, natomiast 272 obiekty posiadają wdrożony i utrzymany system HACCP, co stanowi 58,62 % wszystkich obiektów obrotu żywnością. Do tej grupy należą markety, hurtownie i sklepy wprowadzające do obrotu środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie. W obiektach tych prowadzone są działania polegające na monitorowaniu temperatury przechowywania żywności w warunkach chłodniczych, rejestrowaniu dostaw żywności a także prowadzone są rejestry z wykonanych zabiegów mycia i dezynfekcji oraz monitoringu obecności szkodników. Natomiast w sklepach prowadzących sprzedaż środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie, środkach transportu do przewozu żywności oraz innych niewielkich zakładach obrotu, kontrola wewnętrzna dostosowana jest do wielkości i profilu zakładu. W obiektach, które w 2023 r. zakwalifikowano do zakładów wysokiego ryzyka nie przestrzegano zasad systemu HACCP, wskazane podczas kontroli nieprawidłowości pozwalają stwierdzić, iż nie podjęto w odpowiednim czasie działań korygujących.

Ogółem w obiektach obrotu pobrano 130 próbek środków spożywczych.

#### **4.2.2. Obiekty produkcji żywności.**

Ogółem według ewidencji 51 zakładów. W roku 2023 skontrolowano 46 obiektów, w których przeprowadzono 52 kontrole, w tym 1 interwencyjną.

W czasie bieżącego nadzoru nad zakładami produkcji żywności zwracano uwagę na przechowywanie i jakość surowców używanych do produkcji, stosowane opakowania, znakowanie wyrobów gotowych z uwzględnieniem alergenów, stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia oraz prawidłowości funkcjonowania systemu HACCP. W piekarniach oraz młynach zwracano szczególną uwagę na zabezpieczenie zakładów przed dostępem gryzoni oraz szkodników zbożowo-mącznych, a także prowadzone działania profilaktyczne. Do kategorii niskiego ryzyka zakwalifikowano 21 zakładów, do kategorii średniego ryzyka 12 zakładów, do kategorii wysokiego ryzyka 15 zakładów, do których należą wytwornie lodów oraz ciastkarnie ze względu na profil prowadzonej działalności oraz asortyment produkowanych wyrobów (produkcja wyrobów ciastkarskich z kremem niepoddanym obróbce termicznej oraz lodów z udziałem mleka). W żadnym przypadku nie nastąpiła zmiana kategorii ryzyka. W 2 zakładach produkcyjnych stwierdzono niewłaściwy stan sanitarny i techniczny pomieszczeń produkcyjnych i w celu zapewnienia

bezpieczeństwa i właściwej jakości produkowanej żywności wydano 2 decyzje administracyjne.

Zakłady produkcji żywności posiadają wdrożone systemy HACCP dostosowane do profilu ich działalności. Analizy zagrożeń obejmują wszystkie etapy prowadzonych w zakładach działań. W przypadku stwierdzonych niezgodności wdrażane jest postępowanie korekcyjne oraz korygujące, zgodnie z opracowanymi w tym zakresie procedurami i instrukcjami, mającymi na celu powrót do akceptowalnej sytuacji. Zgodnie z zapisami w dokumentacji weryfikację systemu HACCP, przeprowadza się każdorazowo w przypadku wprowadzenia zmian lub wystąpienia sytuacji problemowych. Ponadto w ramach kontroli wewnętrznej zakłady produkcyjne posiadają opracowane plany badania wyrobów gotowych. W trakcie kontroli przedstawiano do wglądu wyniki badań wyprodukowanych wyrobów. Duże zakłady produkcyjne oprócz badań wyrobów gotowych posiadają wyniki badań stosowanych surowców i składników, wyniki z pobranych wymazów z badania sprzętu produkcyjnego, a także higieny rąk pracowników.

W roku sprawozdawczym w zakładach produkcyjnych przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną w związku ze złożonym zażaleniem konsumenckim. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości we wskazanym w zażaleniu zakresie.

Ogółem w zakładach produkcyjnych pobrano 39 próbek środków spożywczych.



Zakład Produkcyjny „WEGA” – konfekcjonowanie przypraw i produkcja mieszanek przyprawowych (fot. Kinga Królczyk PSSE w Wągrowcu)

#### **4.2.3. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego.**

W roku 2023 skontrolowano 77 zakładów, w których przeprowadzono 108 kontroli, w tym 8 interwencyjnych. W czasie przeprowadzanych urzędowych kontroli w zakładach

żywienia zbiorowego zwracano uwagę na jakość i warunki przechowywania stosowanych surowców i składników, mycie i dezynfekcję naczyń stołowych, postępowanie z odpadami. Ponadto zwracano uwagę na udostępnianie konsumentom informacji o składzie serwowanej żywności oraz występujących w niej alergenach, a także skuteczną ochronę zakładów przed szkodnikami i działania profilaktyczne prowadzone w tym zakresie. Do kategorii niskiego ryzyka zakwalifikowano 14 zakładów, do kategorii średniego ryzyka 114 zakładów, żadnego zakładu nie zakwalifikowano do kategorii wysokiego ryzyka, w żadnym przypadku nie nastąpiła zmiana kategorii ryzyka. Do najczęściej występujących nieprawidłowości w obiektach żywienia zbiorowego typu otwartego należą:

- brudne ściany i sufity w pomieszczeniach, w których przygotowuje się żywność,
- ubytki w posadzkach i na ścianach w pomieszczeniach kuchennych,
- brudne pomieszczenia, sprzęt i wyposażenie w zakładach (zlewozmywak w kuchni, szafki podręczne, blaty robocze, urządzenia chłodnicze, kuchenka gazowa, okap gastronomiczny, posadzka),
- skorodowane urządzenia chłodnicze,
- brak skutecznego zabezpieczenia zakładu przed owadami,
- mycie sprzętu kuchennego w zmywalni naczyń stołowych,
- przygotowywanie potraw niezgodnie z zasadami dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych, z narażeniem ich na zanieczyszczenie (cedzenie wywaru na zupę w obieralni wstępnej warzyw)

Za nieprzestrzeganie wymagań dotyczących zachowania czystości i porządku oraz higieny podczas przygotowywania potraw osoby winne ukarano 6 mandatami karnymi na łączną sumę 1200 zł.

W celu wyegzekwowania poprawy stanu sanitarno-technicznego oraz zapewnienia bezpieczeństwa żywności wydano 5 decyzji administracyjnych.

W grupie obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego wszystkie zakłady posiadają opracowane instrukcje z zakresu dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych, natomiast 112 wdrożony system HACCP, co stanowi 87,5 % wszystkich obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego. Analizy zagrożeń przeprowadzone są prawidłowo, szczególną uwagę w tych obiektach zwraca się na jakość stosowanych surowców i składników, właściwe warunki ich przechowywania oraz higieniczne przygotowywanie potraw. Wyznaczone w tych zakładach krytyczne punkty kontroli oraz punkty kontroli wskazują, iż właśnie te obszary najczęściej są monitorowane. Wiele zakładów posiada opracowany system HACCP, jednak z ich prawidłowym utrzymaniem ma problemy. Dotyczy to w szczególności zakładów małej gastronomii. Wykazane podczas kontroli nieprawidłowości pozwalają stwierdzić, iż kontrola wewnętrzna tych zakładów jest nieskuteczna, nie podjęto w odpowiednim czasie działań korygujących, pomimo niezgodności.

Kontrole interwencyjne przeprowadzono w związku ze składanymi przez konsumentów zażaleniami oraz zgłaszanymi w systemie RASFF powiadomieniami. Zażalenia dotyczyły niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych obiektów oraz podaży produktów niewłaściwej jakości zdrowotnej. Potwierdzono zasadność zgłoszonych zażaleń w 3 skontrolowanych zakładach.



#### **4.2.4. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego**

W roku 2023 skontrolowano łącznie 60 placówek żywienia zbiorowego zamkniętego, przeprowadzono 46 kontroli, w tym 1 interwencyjną. Na terenie objętym działalnością stacji wpisane do rejestru w powyższej grupie są: żłobki, stołówki w szkołach, przedszkolach, bursach, internatach, zakładach specjalnych i wychowawczych, koloniach oraz szpital i domy pomocy społecznej. Wszystkie zakłady, po uwzględnieniu profilu działalności oraz arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego zostały zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka, określonej w instrukcji kryteriów oceny zakładu. W żadnym przypadku nie nastąpiła zmiana kategorii ryzyka. Wskazane zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego posiadają wdrożone systemy HACCP, dostosowane do profilu ich działalności. Analizy zagrożeń obejmują wszystkie etapy prowadzonych w zakładach działań – z wyszczególnieniem potencjalnych i rzeczywistych zagrożeń. Wyznaczone krytyczne punkty kontroli i punkty kontrolne monitorowane i dokumentowane. W przypadku stwierdzonych niezgodności wdrażane jest postępowanie korekcyjne oraz korygujące, zgodnie z opracowanymi w tym zakresie procedurami i instrukcjami mającymi na celu powrót do akceptowalnej sytuacji. Zgodnie z zapisami w dokumentacji weryfikację systemu HACCP przeprowadza się każdorazowo w przypadku wprowadzenia zmian lub wystąpienia sytuacji problemowych. W jednym przypadku stwierdzono nieprawidłową realizację procedur GHP oraz systemu HACCP, brak monitorowania CCP oraz niepodjęcie działań korygujących i naprawczych.



Bursa Szkolna nr 1 (fot. Kinga Królczyk PSSE w Wągrowcu)

#### **Placówki oświatowe**

W roku sprawozdawczym skontrolowano wszystkie bloki żywienia w placówkach oświatowych (szkoły, przedszkola, bursę, zakład specjalno-wychowawczy, żłobek), w których posiłki przygotowywane są do surowca do gotowego wyrobu, tj. w 24 obiektach oraz 16 stołówek prowadzących żywienie w systemie cateringowym, gdzie następuje rozdzielanie i porcjowanie posiłków. Podczas kontroli zwracano uwagę na warunki sanitarno-higieniczne

podczas przygotowywania potraw, jakość stosowanych surowców i składników oraz skuteczność mycia i dezynfekcji naczyń stołowych; na bieżąco prowadzone były zapisy w kartach kontroli wewnętrznej, dotyczącej monitorowania krytycznych i kontrolnych punktów kontroli. W powyższym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości. W placówkach, gdzie żywienie prowadzone jest w systemie cateringowym, posiłki dostarczane są przez firmy zewnętrzne, które posiadają wdrożone systemy HACCP. Dowóz odbywa się specjalistycznymi środkami transportu, w pojemnikach termoizolacyjnych. Placówki te posiadają opracowane i wdrożone procedury dotyczące dostarczania, kontroli i wydawania posiłków, mycia i dezynfekcji naczyń, utrzymania czystości w kuchenkach do rozdziału posiłków, a także zidentyfikowane zagrożenia dla procesu przyjęcia i wydawania posiłków.

W czasie kontroli placówek oświatowych zwracano szczególną uwagę na jakość i sposób żywienia dzieci i młodzieży, dokonywane były oceny sposobu żywienia (jadłospisy). W jednostkach systemu oświaty, w których prowadzone jest całodzienne wyżywienie sprawdzano czy jadłospisy dekadowe spełniają wymagania rozporządzenia MZ 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. Oceniono 39 jadłospisów metodą teoretyczną, nieprawidłowości nie stwierdzono. Podczas przeprowadzanych kontroli w placówkach z osobami odpowiedzialnymi za żywienie dzieci i młodzieży omawiano sposoby prawidłowego żywienia. Udzielano instruktażu na temat układania jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia oraz z przepisami ww. rozporządzenia MZ. Zwracano uwagę, aby przy układaniu jadłospisów planowane zestawy posiłków były urozmaicone, podawane atrakcyjnie pod względem organoleptycznym. Ponadto omawiano wpływ prawidłowego żywienia na rozwój psychofizyczny dzieci i młodzieży, efektywność nauczania oraz zachowanie prawidłowego stanu zdrowia. Udzielano informacji na temat możliwości korzystania z dostępnej na rynku literatury zawierającej modelowe racje pokarmowe wraz z całymi zestawami posiłków.

### **Szpital**

Na terenie działania tutejszego organu sanitarnego znajduje się 1 szpital. Wszystkie posiłki przygotowywane są w kuchni szpitalnej (dzierżawionej przez przedsiębiorcę prywatnego świadczącego usługi w zakresie żywienia pacjentów) i wydawane wg ustalonego harmonogramu na oddziały szpitala. Na oddział chirurgiczny, wewnętrzny i do Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego posiłki dostarczane są w termosach i pojemnikach termoizolacyjnych, natomiast na oddział dziecięcy i ginekologię w jednostkowych naczyniach jednorazowego użytku w pojemnikach termoizolacyjnych. Rozdział posiłków odbywa się w kuchenkach oddziałowych, które wyposażone są w zlewy, umywalki, urządzenia do mycia i dezynfekcji naczyń stołowych, szafki na naczynia, wózki na posiłki oraz windę. Ponadto oddziały posiadają opracowane instrukcje dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny kuchenek oddziałowych nie budzi zastrzeżeń i jest zgodny z wymaganiami. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę. Całodzienne wyżywienie składa się z 3 posiłków: śniadanie, obiad, kolacja. Dodatkowo II śniadanie i podwieczorek dostarczane są na oddział dziecięcy i dla diety cukrzycowej. Każdy oddział szpitala posiada opracowane przez firmę przygotowującą posiłki

dostęp do informacji nt. składu posiłków z wyszczególnieniem alergenów. Ponadto w jadłospisie oznaczono składniki posiłków powodujące alergie lub nietolerancję pokarmową.

W roku sprawozdawczym w kuchni szpitalnej przeprowadzono 2 kontrole, w czasie kontroli zwracano uwagę na jakość surowców i składników używanych do przygotowywania potraw oraz jakość żywienia. Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości dotyczących stanu sanitarno-technicznego obiektu. Jadłospisy diety podstawowej i modyfikowanej układane są przez dietetyka i szefa kuchni, natomiast diety specjalistyczne dodatkowo na zlecenie lekarza prowadzącego. W składzie potraw wyszczególniono substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji. W roku sprawozdawczym oceniono jadłospis dla diety podstawowej z wykorzystaniem „Arkusza oceny dekadowej jadłospisu”. Powyższa ocena wykazała, iż sposób żywienia pacjentów jest zadawalający. Pomieszczenia kuchni szpitalnej mieszczą się w parterowym pawilonie połączonym z blokiem głównym szpitala.

## **Domy opieki społecznej**

### **Dom Pomocy Społecznej w Srebrnej Górze**

Dom Pomocy Społecznej usytuowany jest w trzech budynkach zespołu dworsko-parkowego: pałacu oraz dwóch oficynach. Pałac stanowi część administracyjną, w budynku tym, w przyziemiu mieści się blok żywienia z jadalnią. Oficyny stanowią część mieszkalną, z dwoma kuchenkami podręcznymi będącymi do dyspozycji mieszkańców DPS, w których istnieje możliwość przygotowania ciepłych napojów oraz dodatkowych posiłków. W bloku żywienia przygotowywane są posiłki (śniadania, obiady dwudaniowe, podwieczorki, kolacje) od surowca do gotowej potrawy dla pensjonariuszy DPS-u, według sporządzonego dekadowego jadłospisu. Podaż dań w naczyniach wielokrotnego użytku. Konsumpcja posiłków odbywa się w stołówce bądź w pokojach pensjonariuszy, usytuowanych w dwóch sąsiednich oficynach. W sytuacji tego wymagającej, niesprawni mieszkańcy mogą być karmieni przez opiekunów.

### **Dom Pomocy Społecznej w Jabłkowie**

Drugim zakładem jest Dom Pomocy Społecznej zlokalizowany w budynku wolnostojącym w Jabłkowie. W obiekcie przeprowadzono 1 kontrolę urzędową. W zakładzie prowadzona jest działalność obejmująca przygotowywanie i wydawanie posiłków (śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje) dla pensjonariuszy zakładu. Podaż dań i napojów w naczyniach wielokrotnego użytku. Większość pensjonariuszy spożywa posiłki w salonie, natomiast dla osób leżących posiłki dostarczane są bezpośrednio do pokoi, niesprawni mieszkańcy są karmieni przez opiekunów. Oceniono jeden jadłospis dekadowy metodą teoretyczną. Jadłospis prawidłowy. W placówce dostępne są w formie pisemnej informacje na temat składników powodujących alergie lub nietolerancję pokarmową.

### **Dom Seniora „Pod Jednym Dachem”**

Dom Seniora zlokalizowany w budynku usługowym w Bukowcu. W zakładzie prowadzona jest działalność obejmująca przygotowywanie (od surowca do gotowego wyrobu) i wydawanie posiłków (śniadania, obiady dwudaniowe, kolacje) dla ok. 20 pensjonariuszy zakładu. Podaż dań i napojów w naczyniach wielokrotnego użytku. Przez większość pensjonariuszy posiłki są spożywane w jadalni, natomiast dla osób leżących posiłki dostarcza się bezpośrednio do pokoi, niesprawni mieszkańcy karmieni są przez opiekunów. Posiłki przygotowywane są w danym dniu według sporządzonego tygodniowego jadłospisu. Codzienne wyżywienie uwzględnia dietę podstawową, lekkostrawną. Jadłospisy układane przez właściciela zakładu z uwzględnieniem potrzeb i sugestii pensjonariuszy. Oceniono jeden jadłospis metodą teoretyczną. Jadłospis prawidłowy W jadłospisach wyszczególnione alergeny. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 4 kontrole, w tym 1 w związku z interwencją. W wyniku 2 kontroli stwierdzono środki spożywcze po upływie terminu ważności. Ponadto w trakcie kontroli dotyczącej oceny stanu sanitarnego obiektu stwierdzono także brak monitorowania krytycznych punktów kontroli. Za stwierdzone w trakcie kontroli nieprawidłowości osoby winne ukarano mandatami w wysokości 400 zł i 500 zł. W celu sprawdzenia usunięcia powyższych nieprawidłowości, przeprowadzono dodatkowe kontrole, w wyniku których stwierdzono usunięcie powyższych nieprawidłowości. Obiekt posiada opracowany system HACCP, jednak stwierdzone w trakcie kontroli nieprawidłowości pozwalają stwierdzić, iż kontrola wewnętrzna w zakładzie była nieskuteczna. Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały, iż podjęto działania korygujące i naprawcze. Pomimo wykazanych nieprawidłowości zakład został zakwalifikowany do kategorii średniego ryzyka.

### **Dzienny Dom Seniora**

Placówka zajmuje się wspieraniem seniorów oraz zapewnieniem im opieki w dni powszednie w godzinach dopołudniowych. W tym czasie otrzymują oni posiłek obiadowy, dostarczany przez firmę cateringową będącą pod nadzorem PPIS w Wągrowcu, posiadającą wdrożony i utrzymany system HACCP. W roku sprawozdawczym placówki nie skontrolowano.

#### **4.2.5. Pozostałe obiekty żywienia zbiorowego typu zamkniętego.**

Ogółem 23 zakłady, skontrolowano 10, z wdrożonym systemem HACCP 23 zakłady. Do tej grupy obiektów należą bufety przy zakładach pracy, stołówki w domach wczasowych, zakłady usług cateringowych oraz zakłady prowadzące działalność w zakresie organizowania imprez okolicznościowych. Wszystkie zakłady zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka. W żadnym obiekcie nie nastąpiła zmiana kategoryzacji zakładu. W kontrolowanych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości.

#### **4.2.6. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, RHD – krótka charakterystyka wskazanych obiektów.**

Na terenie powiatu wągrowieckiego ogółem zarejestrowano 907 producentów pierwotnych, 5 dostawców bezpośrednich, 2 producentów pierwotnych i rolniczy handel detaliczny (RHD), 55 producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich oraz 6 producentów pierwotnych, dostawców bezpośrednich i RHD. W ramach planu działania na 2023 rok dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach porozumienia z dnia 22.12.2020 r. przeprowadzono wspólnie z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa 1 kontrolę sanitarną producenta pierwotnego i dostawcy bezpośredniego w wyniku, której nie stwierdzono nieprawidłowości. Według oceny ryzyka wyżej wymienionego gospodarstwa rolnego, dokonanej na podstawie wypełnionego arkusza oceny zakładu produkcji, zakwalifikowano kontrolowane gospodarstwo do kategorii oceny ryzyka niskiego.

Zgodnie z planem kontroli obiektów na 2023 r. przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w zakresie warunków sanitarno-higienicznych największego na terenie powiatu wągrowieckiego podmiotu produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich, który zajmuje się uprawą truskawki deserowej. Ww. gospodarstwo posiada wdrożony system GLOBAL GAP. W ramach kontroli wewnętrznej truskawki badane są w kierunku pozostałości pestycydów, metali ciężkich. Dwa razy do roku badana jest woda stosowana do podlewania truskawek oraz maty kokosowe, które używane są zamiast ziemi w uprawie, w tunelach.

W roku 2023 przeprowadzono także 1 kontrolę sanitarną w zakresie warunków sanitarno-higienicznych, zgodnie z planem kontroli obiektów producenta pierwotnego, rolniczego handlu detalicznego i dostawcy bezpośredniego, który zajmuje się uprawą malin oraz produkcją z nich pasteryzowanych soków. Gospodarstwo rolne posiada wdrożony i utrzymany system HACCP oraz instrukcje z zakresu dobrej praktyki higienicznej oraz produkcyjnej. Badana jest woda ze studni, którą nawadniana jest plantacja, a także woda z wodociągu gminnego, wykorzystywana do produkcji pasteryzowanych soków.

Podczas kontroli dokonano poboru 5 próbek malin.

#### **4.2.7. Środki transportu**

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli tutejszej Inspekcji znajduje się 97 indywidualnych środków transportu żywności należących do firm transportowych lub osób indywidualnych prowadzących działalność gospodarczą w tym zakresie.

W roku sprawozdawczym dokonano 10 kontroli ww. środków transportu, które zostały zakwalifikowane do kategorii ryzyka: 2 niskiego, 8 średniego.

Zakłady zajmujące się produkcją i dystrybucją żywności w większości dysponują własnymi, dobrymi pod względem sanitarnym i technicznym, przeznaczonymi wyłącznie do przewozu żywności środkami transportu. Opracowane procedury i instrukcje na podstawie zasad systemu HACCP obowiązujące w zakładach przestrzegają się również w ich środkach transportu. Kolejne, niebudzące zastrzeżeń pod względem sanitarnym i technicznym, zgłaszane przez zakłady środki transportu są wpisywane do rejestrów zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

### **4.3. Kontrole weekendowe**

W roku sprawozdawczym, w okresie wakacyjnym od 24 czerwca do 30 września prowadzono wzmożony nadzór sanitarny obiektów produkcji i obrotu żywności, obiektów żywienia zbiorowego poprzez prowadzenie kontroli sanitarnych w dni wolne od pracy. Obiekty zlokalizowane na terenie powiatu wągrowieckiego, w miejscach atrakcyjnych dla mieszkańców pod względem wypoczynkowym, w których zwracano szczególną uwagę na ich stan sanitarno-higieniczny, jakość wprowadzanej do obrotu żywności, stan zdrowia personelu, gospodarowanie odpadami i ochronę zakładu przed dostępem szkodników. Łącznie przeprowadzono kontrole w 32 obiektach.

Spośród ww. zakładów, w dwóch skontrolowanych obiektach stwierdzono następujące nieprawidłowości: niewłaściwy stan sanitarny pomieszczenia kuchennego w restauracji (brudna posadzka, brudny zlewozmywak) oraz stwierdzono środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości w sklepie spożywczym - na osoby winne zaniedbań nałożono mandaty karne.

### **4.4 Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów. Zatrucia pokarmowe, w tym grzybowe:**

#### **4.4.1. Ogniska zatruc pokarmowych.**

We wrześniu 2023 roku do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wągrowcu zostało zgłoszone przez lekarza Szpitala Powiatowego w Chodzieży ognisko zatrucia pokarmowego pałeczką *Samonella Enteritidis* u dwojga dzieci w wieku przedszkolnym (3 oraz 5 lat), zamieszkałych na terenie powiatu wągrowieckiego.

Osoby uwzględnione w ognisku wykazywały objawy chorobowe/dolegliwości takie jak: wymioty, biegunka, ból brzucha, gorączka 38,5°C, odwodnienie. Podczas wywiadu epidemiologicznego wskazano, iż potencjalnym źródłem zatrucia mogły być beziki zakupione podczas warsztatów dyniowych organizowanych przez lokalnego przedsiębiorcę lub gofry przygotowane przez rodziców zakażonych dzieci w domu.

W związku z otrzymanym zgłoszeniem pracownicy Oddziału Nadzoru Sekcji Higieny Żywności i Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wągrowcu pobrali z domu zakażonych osób jedyną pozostałą próbkę resztek pokarmowych – ww. beziki.

W badanej próbce żywności nie wykryto obecności *Sallmonella*. Wszystkie osoby uwzględnione w wywiadzie epidemiologicznym zostały poddane badaniu na obecność ww. patogenu. U jednego domownika stwierdzono nosicielstwo *Salmonella Enteritidis*.

W wyniku przeprowadzonego postępowania oraz z uwagi na późne zgłoszenie zachorowań nie ustalono źródła zakażenia.

#### **4.4.2. Zatrucia grzybami.**

W sprawozdawczym na terenie powiatu wągrowieckiego nie wystąpiły przypadki zatruc grzybami.

### **4.5. Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF.**

W ramach funkcjonowania Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt (RASFF) Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Wągrowcu utworzyła 1 powiadomienie alarmowe dotyczące

przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) akryloamidu w płatkach żytnich, a także 3 powiadomienia informacyjne w celu zwrócenia uwagi, w związku ze stwierdzeniem podwyższonej zawartości 2-metylofuranu w kawie rozpuszczalnej oraz wysokiego poziomu niklu w herbacie czarnej granulowanej i herbacie czarnej ekspresowej.

Ponadto w roku sprawozdawczym otrzymano 3 powiadomienia alarmowe, 8 powiadomień informacyjnych w celu podjęcia działań, 5 powiadomień informacyjnych w celu zwrócenia uwagi, 1 powiadomienie o niezgodności, 1 powiadomienie o odrzuceniu na granicy oraz pismo o środku spożywczym, który nie spełniał wymagań przepisów prawnych stanowiących potencjalne zagrożenie dla zdrowia i życia konsumentów.

Przedmiotem 7 powiadomień były zanieczyszczenia chemiczne żywności i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, dotyczyły one: 2 x przekroczenia poziomu odniesienia dla akryloamidu w herbatnikach, migracji formaldehydu z bambusowych talerzy dziecięcych pochodzących z Chin, przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu deoksyniwalenolu (DON) w pałeczkach kukurydzianych, przekroczenia sumy alkaloidów pirolizydynowych w oregano, przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu chlorpyrifosu w bananach oraz w maku niebieskim.

Kolejne 7 powiadomień dotyczyły wykrycia zanieczyszczeń mikrobiologicznych w żywności, dotyczyły one: 3 x wykrycia obecności bakterii *Salmonella Enteritidis* w mięsie drobiowym, 2 x wykrycia pleśni w wyrobach ciastkarskich, wykrycia bakterii *Salmonella spp.* w kiełbasie, a także wykrycia bakterii *Salmonella virchow* w mrożonych liściach limonki.

W roku sprawozdawczym otrzymano 2 powiadomienia oraz pismo w sprawie zanieczyszczeń fizycznych żywności, dotyczyły one: stwierdzenia szkła w lemoniadzie oraz sałatce z buraczków i papryki, a także obecności metalowego ciała obcego w tofu. 1 powiadomienie o odrzuceniu na granicy w sprawie stwierdzenia nieautoryzowanej substancji sildenafilu i tadalafilu w paście ziołowej pochodzącej z Turcji.

1 powiadomienie związane było z zafałszowaniem produktu żywnościowego, w produkcji Sylimarol Gastro stwierdzono niezadeklarowane na etykiecie promieniowanie jonizujące.

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

#### **4.6. Badania laboratoryjne próbek żywności.**

W roku sprawozdawczym Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Wągrowcu pobrała (zgodnie z planem pobierania próbek) i przekazała do badań laboratoryjnych łącznie 185 próbek środków spożywczych. Do badań pod względem mikrobiologicznym pobrano 105 próbek żywności – w tym 80 próbek w ramach kontroli urzędowych i 25 próbek w ramach monitoringu. Pozostałe 80 próbek żywności pobrano w kierunku oznaczenia zawartości zanieczyszczeń chemicznych – w tym 56 próbek w ramach kontroli urzędowych, 14 próbek w ramach kontroli urzędowych i monitoringu oraz 10 próbek w ramach monitoringu. Powyższe próbki środków spożywczych badane były m.in. na zawartość mykotoksyn, metali ciężkich czy pestycydów.

Wśród wszystkich pobranych próbek żywności zakwestionowano 1 próbkę płatków żytnich z uwagi na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) akryloamidu.

Ponadto 17 pobranych próbek środków spożywczych oceniono pod względem zgodności znakowania z obowiązującymi przepisami prawa, nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

W ramach rezerwy przewidzianej w planie pobierania próbek żywności pobrano 1 próbkę wody źródlanej niegazowanej w kierunku oceny organoleptycznej.

W związku ze zgłoszeniem podejrzenia zatrucia pokarmowego, pobrano 1 próbkę środka spożywczego (beziki) i przekazano do badań laboratoryjnych w kierunku oznaczenia obecności *Salmonella* w 10 g – próbki nie kwestionowano.

#### **4.7. Badania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.**

W 2023 roku pobrano w ramach kontroli urzędowych i przekazano do badań laboratoryjnych 3 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Pobrane próbki badane były w kierunku migracji globalnej (wkładka do ciastek) oraz migracji specyficznej (łyżki z nylonu, zestaw pojemników do przechowywania żywności) – próbek nie kwestionowano.

#### **4.8. Nadzór nad produkcją i obrotem żywności specjalnego przeznaczenia i suplementów diety.**

Na terenie powiatu wągrowieckiego nie ma producentów suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środków spożywczych wzbogaconych witaminami lub składnikami mineralnymi.

W trakcie prowadzonego bieżącego nadzoru nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup oraz żywnością wzbogaconą, oceniono pod względem zgodności znakowania z obowiązującymi przepisami prawa: 10 suplementów diety, 6 środków spożywczych wzbogaconych witaminami i składnikami mineralnymi oraz 8 środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego dostępnych w obrocie stacjonarnym, a także 12 suplementów diety oferowanych w sprzedaży internetowej – nieprawidłowości nie stwierdzono.

W roku sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 3 próbki suplementów diety, 9 próbek środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, 4 próbki środków spożywczych wzbogaconych witaminami i składnikami mineralnymi oraz 1 środek spożywczy specjalnego przeznaczenia medycznego – wyników nie kwestionowano.

#### **4.9. Produkcja i obrót żywnością genetycznie modyfikowaną i nową żywnością.**

W czasie przeprowadzanych kontroli w obiektach żywnościowo-żywnościowych zwracano uwagę na występowanie środków spożywczych zawierających GMO. W nadzorowanych obiektach nie stwierdzono żywności zawierającej GMO. W zakładach produkcyjnych kontrolowano znakowanie oraz dokumentację stosowanych surowców mogących potencjalnie zawierać GMO – uwag nie wniesiono. W roku 2023 nie pobierano próbek żywności w kierunku GMO.



#### **4.10. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.**

Nadzór sanitarny nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością obejmuje zarówno warunki sanitarne, jak i higieniczne podczas ich produkcji, a także bezpieczeństwo zdrowotne tych produktów.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 1 zakład produkcji opakowań przeznaczonych do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Zakład posiadał wdrożone zasady dobrej praktyki produkcyjnej oraz wdrożone i udokumentowane systemy jakości. Do każdej wyprodukowanej partii wyrobów gotowych dołączana jest pisemna deklaracja zgodności. Do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Pobrane próbki przebadano w kierunku migracji globalnej i specyficznej – wyniki niekwestionowane.

#### **4.11. Informacje o współpracy z innymi jednostkami kontrolnymi, organizacjami konsumentkimi i środkami masowego przekazu.**

W roku 2023 zgodnie z Porozumieniem pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Wągrowcu i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Wągrowcu o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej, prowadzono wymianę informacji dotyczących wyników laboratoryjnych wskazujących na niewłaściwą jakość środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego, a także aktualizowano listy podmiotów działających na rynku spożywczym wspólnie nadzorowanych przez organy IW oraz PIS. Ponadto w związku z informacjami otrzymanymi od Powiatowego Lekarza Weterynarii w Wągrowcu, dotyczącymi zawieszenia działalności przez lokalnego producenta wyrobów masarskich, przeprowadzono kontrolę we wskazanym w piśmie autosklepie, celem sprawdzenia pochodzenia wprowadzanych do obrotu przetworów wędliniarskich. Przeprowadzono cyklicznie wspólne kontrole z przedstawicielem Inspekcji Weterynaryjnej na targowisku miejskim w zakresie nielegalnego wprowadzania do obrotu mięsa i produktów z mięsa wieprzowego i dzików, które mogły być przedmiotem przemytu przez granicę Polski z Ukrainy i Białorusi.

Zgodnie z porozumieniem dotyczącym współdziałania organów urzędowej kontroli (PIS, IOŚ, PIORiN) w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego, przeprowadzono wspólnie z PIORiN kontrolę w gospodarstwie zajmującym się produkcją pierwotną i dostawami bezpośrednimi ziemniaków na cele spożywcze.

W 2023 r. na stronie internetowej oraz w mediach społecznościowych zamieszczono informacje dotyczące bezpieczeństwa żywności i żywienia.

#### **4.12. Wnioski**

W roku sprawozdawczym podczas bieżącego nadzoru szczególną uwagę zwracano na zapewnienie właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, skuteczne stosowanie zasad systemu HACCP a także prawidłowe znakowanie żywności ze szczególnym uwzględnieniem suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia oraz środków spożywczych wzbogaconych witaminami lub składnikami mineralnymi. W związku z przesłanymi powiadomieniami w ramach systemu RASFF podejmowano niezwłocznie działania wyjaśniające, w tym monitorowano wycofywanie środków

spożywczych niewłaściwej jakości. Zgłaszane przez konsumentów zażalenia traktowano priorytetowo i mając na względzie zdrowie i życie ludzi wyjaśniano niezwłocznie ich zasadność. W trakcie bieżącego nadzoru zwracano szczególną uwagę na przestrzeganie zasad zdrowego żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach oświaty.

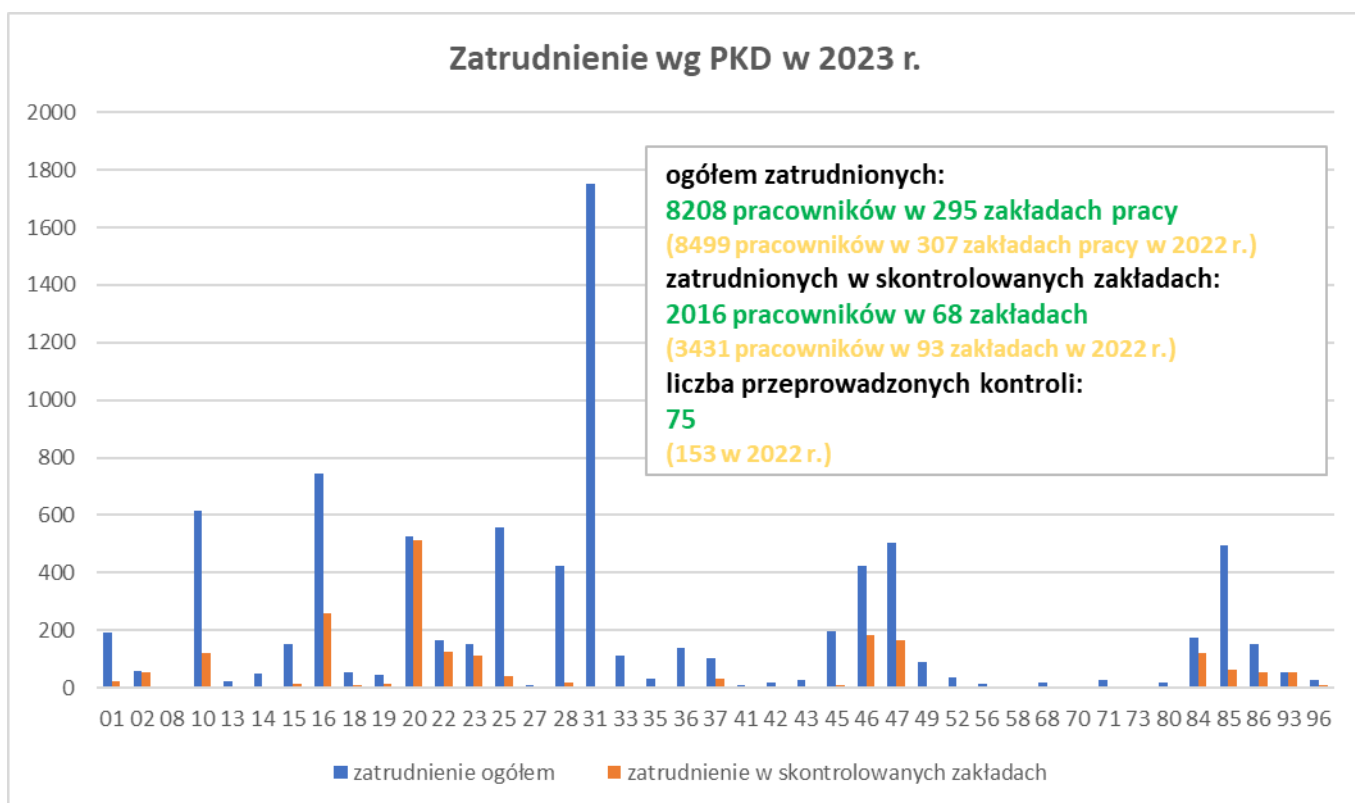
Pracownicy nadzoru sanitarnego HŻiŻ mieli możliwość poszerzania swojej wiedzy dzięki uczestnictwu w szkoleniach organizowanych w formie on-line.

Kontynuowano współpracę z innymi jednostkami kontrolnymi, samorządem terytorialnym oraz innymi instytucjami.

## 5. Higiena Pracy

### 5.1. Nadzór bieżący nad zakładami pracy.

W roku 2023 objętych nadzorem przez PSSE w Wągrowcu było 295 zakładów pracy, w których zatrudniano 8208 pracowników. Przeprowadzono 75 kontroli w 68 zakładach. Liczba zatrudnionych w skontrolowanych zakładach wynosiła 2016 osoby.



W 10 skontrolowanych w 2023 r. zakładach stwierdzono przekroczenia NDN, w narażeniu pracuje 186 pracowników (180 osób w narażeniu na hałas, 10 osób w narażeniu na drgania mechaniczne).

## 5.2. Nadzór nad chemikaliami:

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

W roku 2023 na terenie powiatu wągrowieckiego ogólna liczba podmiotów **wprowadzających do obrotu substancje i mieszaniny chemiczne** wynosiła – 37, w tym:

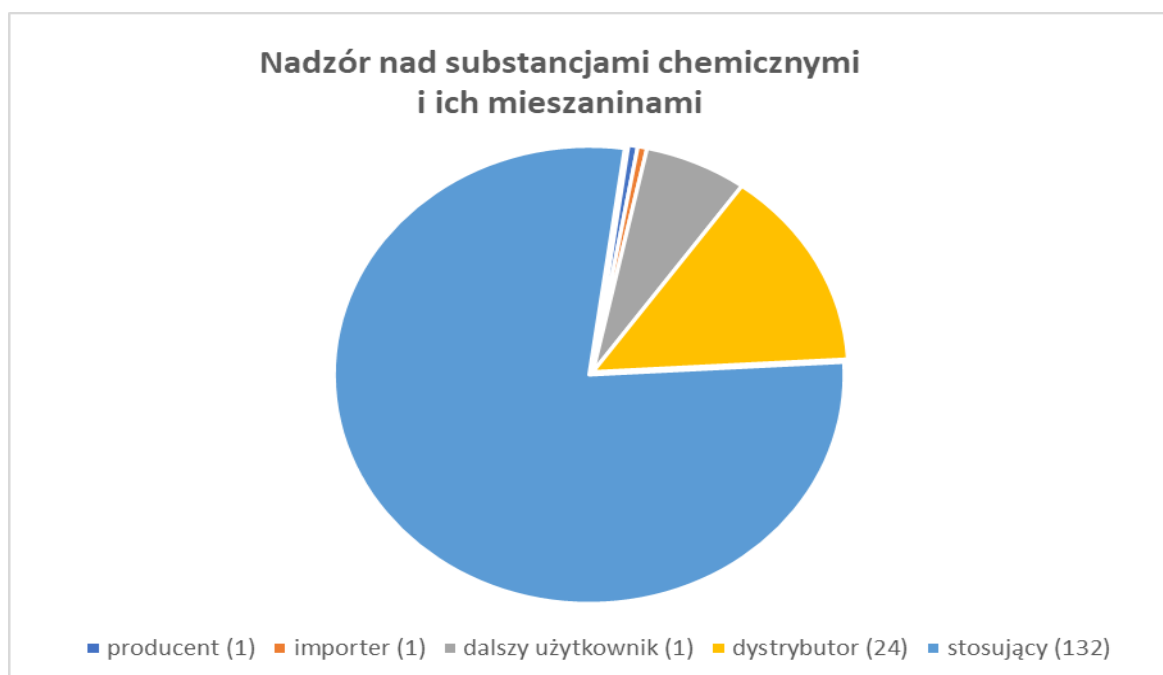
- 1 producent – 1 producent alkoholu etylowego,
- 1 importer – środki ochronne do drewna,
- 11 dalszych użytkowników - formulatorów stosujących substancje i mieszaniny chemiczne w działalności zawodowej – 1 formulator detergentów, 2 formulatorów kosmetyków, 1 produktów biobójczych i mieszanin chemicznych, 1 formulator detergentów i bejcy do drewna, 4 formulatorów chemii budowlanej (kleje, zaprawy tynkarskie), 2 formulatorów farb i lakierów,
- 24 dystrybutorów środków chemicznych.

W 2023 r. na terenie powiatu wągrowieckiego ogólna liczba podmiotów **stosujących substancje i mieszaniny chemiczne**, którzy nie są formulatorami wynosiła 132.

(Liczba podmiotów wprowadzających do obrotu oraz stosujących substancje i mieszaniny chemiczne nie zmieniła się w porównaniu do roku 2022)

W roku 2023 przeprowadzono 62 kontrole związanych z wprowadzaniem i stosowaniem substancji chemicznych i ich mieszanin.

Liczba podmiotów zobowiązanych do rejestracji substancji – 1 producent alkoholu etylowego.



### **5.2.2. Nadzór nad produktami biobójczymi.**

W 2023 r. w ewidencji obiektów są 2 podmioty odpowiedzialne za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktów biobójczych. Podmioty te uzyskały pozwolenie na wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych:

- producent środków myjąco-dezynfekujących dla przemysłu spożywczego i rolnictwa,
- pierwszy wprowadzający do obrotu na terytorium RP produkty biobójcze przeznaczone do konserwacji drewna,

Liczba podmiotów odpowiedzialnych za wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych na terenie powiatu wągrowieckiego – 23, w tym 2 podmioty odpowiedzialne za pierwsze wprowadzenie.

W ramach nadzoru nad produktami biobójczymi przeprowadzono 36 kontroli:

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

### **5.2.3. Nadzór nad prekursorami kategorii 2 i 3.**

W roku 2023 na terenie powiatu wągrowieckiego przeprowadzono 3 kontrole w 3 podmiotach, które wprowadzały do obrotu prekursory narkotyków, oraz 2 kontrole u 2 stosujących prekursory narkotyków w działalności zawodowej.

Ogółem przeprowadzono 5 kontrole w ramach nadzoru nad prekursorami kategorii 2 i 3 w 5 obiektach.

Najczęściej stosowane w działalności zawodowej prekursory kat. 2 i 3:

- kwas chlorowodorowy (procesy galwaniczne, analizy chemiczne),
- kwas siarkowy (garbowanie skór, produkcja alkoholu etylowego, baseny kąpielowe, analizy chemiczne),
- aceton (produkcja bejcy do barwienia drewna, mycie narzędzi i urządzeń do produkcji elementów z żywic epoksydowych),
- metyloetyloketon (produkcja tkanin powlekanych PCV – sztuczna skóra),
- toluen (analizy chemiczne).

Stosujący w działalności zawodowej prekursory kat. 2 dokonują zakupu na podstawie złożonej u dystrybutora deklaracji. Wykorzystanie prekursorów odbywa się zgodnie ze złożoną deklaracją.

### **5.2.4 Nadzór nad detergentami**

PPIS w Wągrowcu w roku 2023 w ewidencji obiektów miał 9 podmiotów, które zajmują się wprowadzaniem do obrotu detergentów, w tym 3 producentów i 6 dystrybutorów.

Przeprowadzono 8 kontroli w 8 obiektach zajmujących się wprowadzaniem do obrotu detergentów i stosowaniem ich w działalności zawodowej.

#### **5.2.5. Nadzór nad produktami kosmetycznymi**

W 2023 r. pod nadzorem PPIS w Wągrowcu znajdowały się 3 zakłady wytwarzające i konfekcjonujące produkty kosmetyczne.

W ewidencji znajduje się 8 obiektów zajmujących się obrotem produktami kosmetycznymi (pierwszy wprowadzający). W roku 2023 przeprowadzono 6 kontroli w 6 obiektach zajmujących się obrotem produktami kosmetycznymi.

Dodatkowo w ramach nadzoru nad produktami kosmetycznymi podczas sprawowania bieżącego nadzoru sanitarnego skontrolowano 6 obiektów (sklepy, markety) – przeprowadzono 10 kontroli.

W 2023 roku nie otrzymano zgłoszeń dot. notyfikacji otrzymanych z systemu RAPEX.

#### **5.2.6. Środki zastępcze (dopalacze) i nowe substancje psychoaktywne**

Na terenie działania PPIS w Wągrowcu nie ma podmiotów zajmujących się handlem środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi. Nie otrzymano żadnego zgłoszenia z placówek ochrony zdrowia o podejrzeniach zatruc wv. środkami. W ramach nadzoru nad środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi w 2023 r. monitorowano rynek sprzedaży produktów na bazie konopi – podczas kontroli nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości.

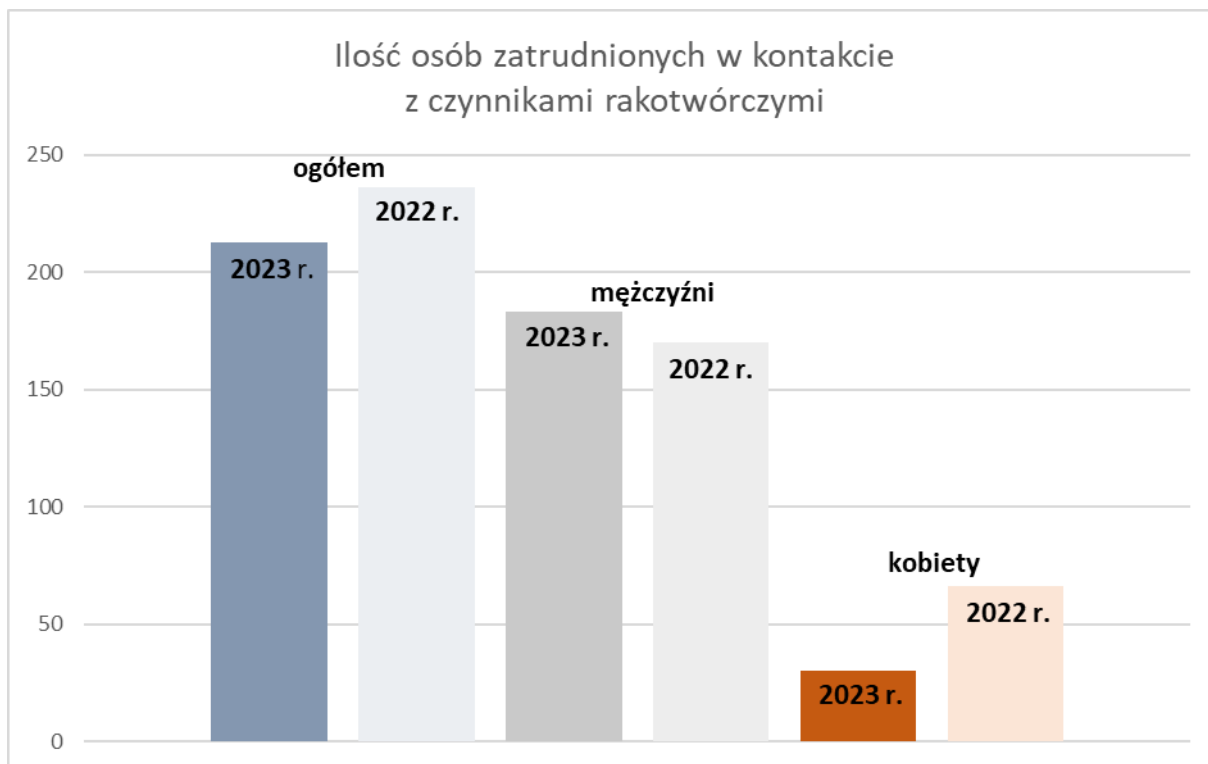
### **5.3. Nadzór nad środowiskiem pracy:**

#### **5.3.1. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi.**

W 2023 r. nadzorem objęto 73 zakłady, w których występowały czynniki rakotwórcze lub mutagenne.

Przeprowadzono 8 kontroli w zakresie substancji, mieszanin chemicznych, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy w 8 zakładach.

W zakładach skontrolowanych w roku 2023 pracujących w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi było 213 (236 w 2022 r.) pracowników, w tym 30 kobiet (66 w 2022 r.) i 183 (170 w 2022 r.) mężczyzn.



Pracownicy zakładów, gdzie występują czynniki rakotwórcze posiadają aktualne orzeczenia lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań do prac z ww. czynnikiem. Pracownicy zostali przeszkoleni przez uprawnione instytucje w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przestrzegania procedur dotyczących bezpiecznego z czynnikami rakotwórczymi. Pracodawcy wyposażyli pracowników w odpowiednią odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej stosownie do rodzaju i stopnia zagrożenia.

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

Prowadzone są rejestry procesów technologicznych, prac i rejestry pracowników zatrudnionych w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi, szkolenia, pracownicy zapoznani zostali z oceną ryzyka zawodowego, pracodawcy zapewniają pracownikom odzież ochronną i ochrony indywidualne, np. w zakładach obrabiających drewno pracownicy stosują maseczki.

Stanowiska pracy na których występuje czynnik rakotwórczy zostały oznakowane.

Pracodawcy podczas sprawowania bieżącego nadzoru sanitarnego byli informowani o konieczności składania właściwemu PWIS oraz PIP informacji o substancjach chemicznych ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

**Prace związane z narażeniem na azbest:**

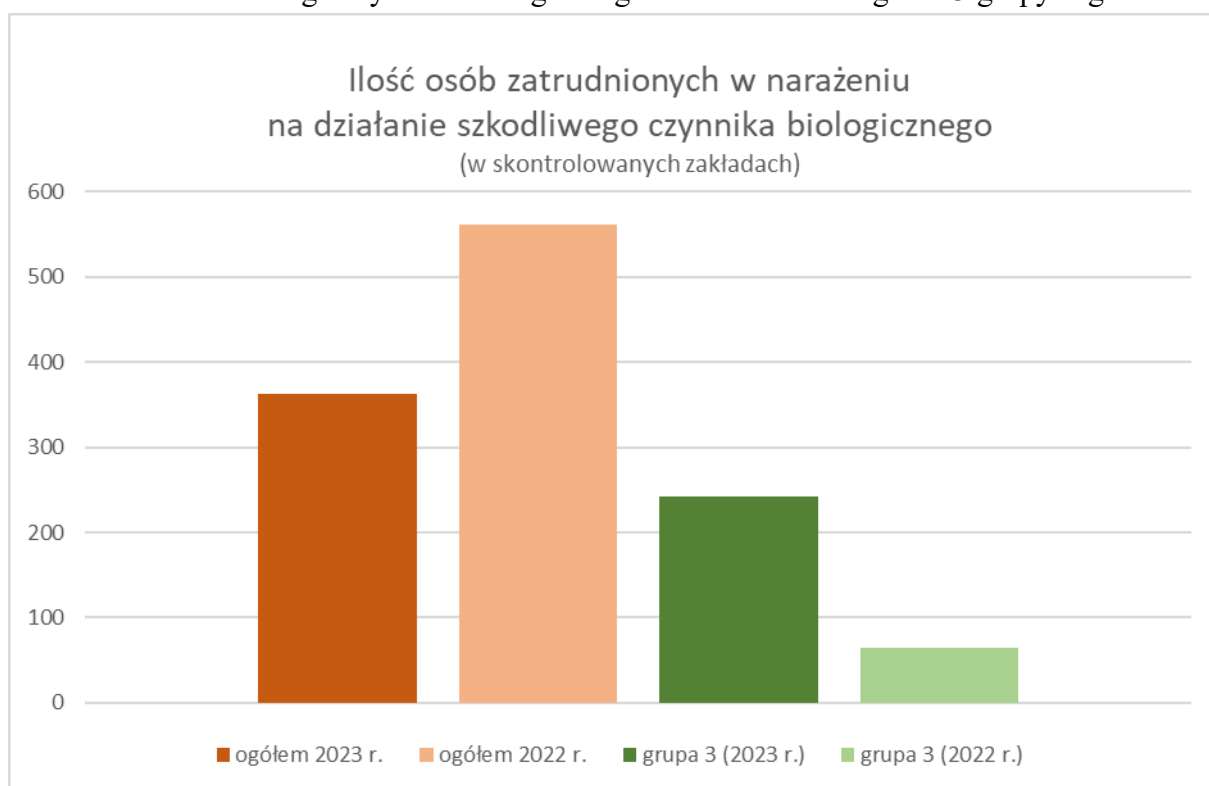
PPIS w Wągrowcu otrzymał w 2023 r. – 5 zgłoszeń dla 134 lokalizacji, w tym: 1 zgłoszenie dotyczące demontażu płyt azbestowych i 133 zgłoszenia dotyczące transportu wyrobów zawierających azbest). Zgłoszenia wpływają do PPIS w Wągrowcu po czasie wykonania prac – brak przeprowadzonych kontroli.

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

### 5.3.2. Nadzór nad czynnikami biologicznymi.

W roku 2023 objęto nadzorem 127 zakładów, w których występowały czynniki biologiczne. W ramach oceny warunków pracy i ryzyka zawodowego pracowników narażonych na działanie czynników biologicznych w środowisku pracy przeprowadzono 21 kontroli w 21 zakładach.

W skontrolowanych zakładach w roku 2023 narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne było ogółem 363 pracowników (561 w 2022 r.) – narażenie na czynnik biologiczny zakwalifikowany do 2 grupy zagrożenia, w tym 242 (65 w 2022 r.) pracowników narażonych na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do 3 grupy zagrożenia.



Pracodawcy zapewniają pracownikom narażonym na działanie czynników biologicznych:

- techniczne środki ochrony – wentylacja mechaniczna, klimatyzacja, ściany, podłogi, okna, drzwi łatwe do utrzymania czystości, rozdział pracy z materiałem skażonym i do pracy czystej, zapewniono warunki do mycia i dezynfekcji rąk, pojemniki z mydłem, płynem dezynfekcyjnym uruchamiane bez kontaktu z dłonią (służba zdrowia, produkcja żywności), pomieszczenia higieniczno-sanitarne, wydzielone pomieszczenie do spożywania posiłków,
- organizacyjne środki ochrony – znaki ostrzegające przed zagrożeniem biologicznym, zapewniono warunki bezpiecznego zbierania i usuwania odpadów z zastosowaniem bezpiecznych i oznakowanych pojemników, opracowano instrukcje mycia

i dezynfekcji sprzętu, narzędzi, powierzchni roboczych, pomieszczeń, pracownicy przeszkoleni z zakresu bhp i udzielania I pomocy z uwzględnieniem narażenia na czynniki biologiczne.

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

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

Prowadzone są rejestry prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do grupy 3 lub 4 zagrożenia i rejestry pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do grupy 3 lub 4 zagrożenia. W 1 zakładzie stwierdzono brak prowadzenia ww. rejestrów. Ponowna kontrola wykazała zaprowadzenie wymaganych rejestrów prac i pracowników pracujących w narażeniu na szkodliwe czynniki biologiczne występujące w miejscu pracy.

### **5.3.3. Choroby zawodowe.**

PPIS w Wągrowcu w 2023 r. wydał 3 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej:

1 – choroba obwodowego układu nerwowego wywołaną sposobem wykonywania pracy: zespół rowka nerwu łokciowego, wymieniona w poz. 20.2 wykazu chorób zawodowych.

1 – przewlekła choroba narządu głosu spowodowana nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głośni i trwałą dysfonią, wymieniona w poz. 15.3 wykazu chorób zawodowych.

1 – przewlekła choroba narządu głosu spowodowana nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: wtórne zmiany przerostowe fałdów głosowych, wymieniona w poz. 15.2 wykazu chorób zawodowych.

Podczas przeprowadzania ocen narażenia zawodowego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wągrowcu stwierdził, że okres narażenia zawodowego na czynnik, który wskazuje się, jako przyczynę choroby zawodowej (dla wszystkich stwierdzonych w 2023 r. chorób zawodowych – poz. 15.2, 15.3 oraz 20.2), związany był z wieloletnią pracą na danym stanowisku pracy w narażeniu na czynnik powodujący chorobę.





Skontrolowany w 2023 r. zakład De Heus Sp. z o.o. (międzynarodowy producent pełnej gamy mieszanek paszowych, premiksów, koncentratów i pasz specjalnych)



Skontrolowany w 2023 r. zakład LUQA Sp. z o.o. (cięcie strumieniem wodno-ściernym, projektowanie 2D detali ciętych, spawanie stali nierdzewnych i aluminium, obróbka stali nierdzewnej)

## 6. OCENA SYTUACJI EPIDEMIOLOGICZNEJ W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŹNYCH

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zapadalności na choroby zakaźne, ujmowane w ocenie sytuacji epidemiologicznej, była w 2023 roku mniej korzystna w porównaniu do roku 2022.

Nastąpił wzrost zapadalności na: zatrucia pokarmowe wywołane pałeczkami *Salmonella*, bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *Clostridium difficile*, wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy i nieokreślone, w tym u dzieci do lat 2, inwazyjną chorobę meningokokową, inwazyjną chorobę wywołaną przez *Streptococcus pyogenes*, w tym różę, boreliozę, wirusowe zapalenie wątroby typu B i typu C, w tym przypadki ostre, nowo wykryte zakażenia HIV, grypę, pogryzienia przez zwierzęta podejrzane o wściekliznę, po których podjęto szczepienia.

Spadek zapadalności dotyczył takich chorób zakaźnych jak: wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy i adenowirusy, biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, w tym u dzieci do lat 2, ospę wietrzną, inwazyjną chorobę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae* i zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19).

Nie wystąpiły przypadki zachorowań na listeriozę, ostre porażenie wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat, inwazyjną chorobę wywołaną przez *Haemophilus influenzae* oraz wirusowe zapalenie opon mózgowych.

Liczbę zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2022-2023 przedstawiono w tabeli.

Lp.	Kod wg ICD-10	Jednostka chorobowa	2022		2023		
			I. zachorowań	zapadalność	I. zachorowań	zapadalność	
0	1	2					
1	A00	Cholera <sup>UE</sup>					
2	A01.0	Dur brzuszny <sup>UE</sup>					
3	A01.1-3	Dury rzekome A, B, C <sup>UE</sup>					
4	A02.0	Salmoneloza	zatrucie pokarmowe <sup>UE/PL</sup>	4	5,79	13	18,85
5	A02.1		posocznica <sup>PL</sup>			1	1,45
6	A02.2-8		inne zakażenie pozajelitowe <sup>PL</sup>	1	1,45		
7	A03	Czerwonka bakteryjna (szigelozą) <sup>UE</sup>					
8	A04.0-2	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez <i>E. coli</i> biegunkotwórczą <sup>PL,4)</sup>				
9 +	A04.3		wywołane przez <i>E. coli</i> enterokrwotoczną (werotoksyczną) <sup>UE</sup>				
10	A04.4		wywołane przez <i>E. coli</i> inną i BNO				
11	A04.5		wywołane przez <i>Campylobacter</i> <sup>UE</sup>			1	1,45
12	A04.6		wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i> lub <i>pseudotuberculosis</i> <sup>UE</sup>				
13	A04.7		wywołane przez <i>Clostridium difficile</i> <sup>PL</sup>	18	26,06	32	46,38
14	A04.8		inne określone				
15	A04.9		nieokreślone				
16	A04	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 <sup>5)</sup>					
17	A05.0	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe	gronkowcowe				
18	A05.1		jadem kielbasianym (botulizm) <sup>UE/PL</sup>				
19	A05.2		wywołane przez <i>Clostridium perfringens</i>				

20	A05.3-8	(ogółem)	inne określone				
21	A05.9		nieokreślone				
22	A05	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe u dzieci do lat 2 <sup>6)</sup>					
23	A07.1	Giardioza (lamblioza) <sup>UE</sup>					
24	A07.2	Kryptosporidioza <sup>UE</sup>					
25	A08.0	Wirusowe zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez rotawirusy	45	65,15	5	7,25
26	A08.1		wywołane przez norowirusy	7	10,14	9	13,05
27	A08.2-3		inne określone	13	18,82	7	10,15
28	A08.4		nieokreślone			33	47,83
29	A08.0-4	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 <sup>7)</sup>		13	958,00	12	985,23
30	A09	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	ogółem	221	319,98	193	279,73
31			w tym u dzieci do lat 2	57	4200,44	22	1806,24
32	A20	Dżuma <sup>UE</sup>					
33	A21	Tularemia <sup>UE</sup>					
34	A22	Wąglik <sup>UE</sup>					
35	A23	Brucelozą: nowe zachorowania <sup>UE</sup>					
36	A24.0	Nosacizna <sup>PL</sup>					
37	A27	Leptospiroza <sup>UE</sup>					
38	A28.2	Jersinioza pozajelitowa <sup>PL</sup>					
39	A31	Mikobakteriozy - inne i BNO					
40	A32	Listerioza <sup>UE</sup>		1	1,45		
41	A33-A35	Tężec <sup>UE</sup>	ogółem				
42	A33		noworodków				
0	1	2					
43	A36	Blonica <sup>UE</sup>					
44	A37	Krzusiec <sup>PL</sup>					
45	A38	Plonica (szkarlatyna) <sup>PL</sup>		35	50,68	35	50,73
46	A39	Choroba meningokokowa, inwazyjna <sup>UE/PL 8)</sup>	ogółem			1	1,45
47	A39.0; A39.8/G05.0		zapalenie opon mózgowych i/lub			1	1,45
48	A39.1-4		posocznica			1	1,45
49	A39.5-9		inna określona i nieokreślona				
50	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna <sup>PL 9)</sup>	ogółem	2	2,90	28	40,59
51	A46		róża	2	2,90	24	34,79
52	A48.3		zespół wstrząsu toksycznego				
53	B95.0/O85		gorączka płożowa				
54	B95.0/ (...)		inna określona i nieokreślona <sup>10)</sup>			4	5,80
55	A48.1	Legionelloza	choroba legionistów <sup>UE/PL</sup>				
56	A48.2		gorączka Pontiac <sup>PL</sup>				
57	A50	Kila <sup>UE/PL</sup>	wrodzona				
58	A51		wczesna	2	2,90	1	1,45
59	A52		późna				
60	A53		inne postacie kily i kila nieokreślona	1	1,45	1	1,45
61	A54	Rzeżączka <sup>UE/PL</sup>				1	1,45
62	A55	Ziarnica weneryczna wywołana przez Chlamydie <sup>UE/PL</sup>					
63	A56	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie <sup>UE/PL</sup>					
64	A69.2	Borelioza z Lyme	ogółem <sup>UE/PL</sup>	4	5,79	10	14,50
65			neuroborelioza <sup>UE</sup>	1	1,45		
66	A70	Ornitozy (zakażenia <i>Chlamydia psittaci</i> )					

67	A75	Dur wysypkowy					
68	A78	Gorączka Q <sup>UE</sup>					
69	A77; A79	Gorączka plamista i inne riketsjozy <sup>11)</sup>					
70	A80.1-2,4	Poliomyelitis <sup>UE/PL</sup>	wywołane dzikim wirusem				
71	A80.0,3-8		wyw. wirusem pochodzenia				
72	—	Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat					
73	A81.0	Encefalopatie gąbczaste	choroba Creutzfeldta-Jakoba (CJD) <sup>PL</sup>				
74	A81.0		wariant choroby Creutzfeldta-Jakoba				
75	A81		inne i nieokreślone				
76	A82	Wścieklizna <sup>UE</sup>					
77	Z20.3/ Z24.2; Z28	Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień <sup>12)</sup>		<b>5</b>	<b>7,24</b>	<b>14</b>	<b>20,30</b>
78	A84	Kleszczowe zapalenie mózgu <sup>UE</sup>					
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 <sup>13)</sup>				
83	A87.0	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	enterowirusowe				
84	B00.3		opryszczkowe				
85	A87.1-9; B02.1		inne określone i nieokreślone				
86	—		w innych chorobach objętych MZ-56 <sup>14)</sup>				
87	A90-1	Gorączka denga (klasyczna lub krwotoczna) <sup>UE</sup>					
88	A92.0	Choroba wywołana przez wirus Chikungunya <sup>UE</sup>					
89	A92.3	Gorączka zachodniego Nilu <sup>UE</sup>					
90	A92.8	Choroba wywołana przez wirus Zika <sup>UE</sup>					
91	A95	Żółta gorączka <sup>UE</sup>					
92	A96.2; A98.3-4	Wirusowe gorączki krwotoczne <sup>UE</sup>	Ebola, Marburg, Lassa <sup>11)</sup>				
93	A96.0-1,8-9; A98.0-2,5-8, A99		inna określona i nieokreślona <sup>11)</sup>				
94	A98.5	Choroba wywołana przez hantawirusy <sup>PL</sup>					
95	B01	Ospa wietrzna		<b>474</b>	<b>686,29</b>	<b>215</b>	<b>311,62</b>
0	1	2					
96	B03	Ospa prawdziwa <sup>UE</sup>					
97	B04	Ospa malpia <sup>UE</sup>					
98	B05	Odra <sup>UE</sup>					
99	B06	Różyczka <sup>UE/PL</sup>					
100	B08.8	Pryszczycza					
101	B15	Wirusowe zapalenie wątroby	typu A <sup>UE</sup>	<b>1</b>	<b>1,45</b>	<b>1</b>	<b>1,45</b>
102	B16		typu B - ostre <sup>UE/PL</sup>			<b>1</b>	<b>1,45</b>
103	B18.0-1		typu B - przewlekłe i BNO <sup>UE/PL 15)</sup>	<b>6</b>	<b>8,69</b>	<b>8</b>	<b>11,60</b>
104	B17.1		typu C - ostre – ogółem <sup>UE/PL</sup>			<b>1</b>	<b>1,45</b>
105	B17.1		typu C - ostre wg definicji UE				
106	B18.2		typu C - przewlekłe i BNO <sup>UE/PL 16)</sup>	<b>3</b>	<b>4,34</b>	<b>5</b>	<b>7,25</b>
107	B17.0,2-9; B18.8-9; B19		inne i nieokreślone	<b>1</b>	<b>1,45</b>		
108	B20-B24	AIDS – Zespół nabytego upośledzenia odporności <sup>UE/PL</sup>					
109	Z21	Nowo wykryte zakażenia HIV <sup>UE, 17)</sup>				<b>5</b>	<b>7,25</b>
110	B26	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic) <sup>UE/PL</sup>		<b>2</b>	<b>2,90</b>		
111	B50-B54	Malaria (zimnica) <sup>UE</sup>					
112	B67	Bąblowica (echinokokoza) <sup>UE</sup>					

113	B69	Wągrzyca (cysticerkoza)					
114	B75	Włośnica <sup>UE</sup>					
115	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna <sup>UE, 18)</sup>	ogółem	3	4,34	1	1,45
116	B95.3/G04.2; G00.1		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				
117	A40.3		posocznica	1	1,45	1	1,45
118	J13; B95.3/(...)		inna określona i nieokreślona	2	2,90		
119	B96.2/D59.3	Zespół hemolityczno-mocznicowy w przebiegu zak. <i>E. coli</i> <sup>UE, 19)</sup>					
120	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i> , inwazyjna <sup>UE/PL 20)</sup>	ogółem				
121	B96.3/G04.2; G00.0		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				
122	A41.3		posocznica				
123	A49.2; J14; B96.3/(...)		inna określona i nieokreślona				
124	G01; G04.2; G05.0	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	w innych chorobach objętych MZ-56 <sup>21)</sup>				
125	G00.2-8; G04.2		inne określone			1	1,45
126	G00.9; G04.2		inne, nieokreślone				
127	G03	Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone		2	2,90	1	1,45
128	G04.8-9	Zapalenie mózgu inne i nieokreślone					
129	J09	Grypa ptaków typu A/H5 lub A/H5N1 u ludzi <sup>UE/PL, 22)</sup>					
130	J10-J11	Grypa <sup>UE/PL</sup>	ogółem	1	1,45		
131			u dzieci w wieku 0-14 lat	1	8,25		
132	P35.0	Wrodzone choroby wirusowe	różyczka wrodzona <sup>UE</sup>				
133	P35.8		choroba wywołana przez wirus Zika <sup>UE</sup>				
134	P35.3-9		inne określone i nieokreślone <sup>11)</sup>				
135	P37.1	Inne wrodzone zakażenia i choroby pasożytnicze	toksoplazmoza <sup>UE</sup>				
136	P37.2		listerioza <sup>UE</sup>	1	1,45		
137	P37.3-4,8-9		inne określone i nieokreślone <sup>11)</sup>				
138	U04	SARS – Zespół ostrej niewydolności oddechowej <sup>UE, 23)</sup>					
139	U07.1-2	Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19) <sup>UE</sup>		3291	4764,94	275	398,58
140		Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19) – przypadki możliwe <sup>UE</sup>		24	34,75	38	55,08
141	T60	Zatrucia pestycydami – ostre <sup>23)</sup>					
142	T61	Zatrucia naturalnie toksycznymi substancjami spożytymi jako pokarm <sup>23)</sup>	ryby, skorupiaki i inne produkty morza				
143	T62.0		grzyby				
144	T62.1-2		jabłody i inne części roślin				
0	1	2					
145	T64	Ostre zatrucia żywnością skażoną biologicznie i/lub chemicznie <sup>23)</sup>	mikotoksyny				
146	-		dioksyny				
147	-		polichlorowane bifenyle				
148	-		inne określone i nieokreślone				
149	-	Ciężkie ostre zapalenia wątroby o nieustalonej etiologii <sup>UE, 24)</sup>	prawdopodobne	2	2,90		
150	-		powiązane epidemiologicznie				
151	J12.1; J20.5; J21.0; B97.4/ (...)	Zakażenia wirusem RSV	ogółem			4	5,80
152			w tym u dzieci do lat 2			2	164,21
153	J10-J11	Grypa potwierdzona wynikiem szybkiego testu antygenowego <sup>25)</sup>				44	63,78

## **6.1. Choroby, szerzące się drogą pokarmową**

**6.1.1.** Podobnie jak w latach poprzednich nie zanotowano zachorowań na dur brzuszny, dury rzekome i czerwonkę bakteryjną oraz zatrucia toksyną botulinową i jersiniozy. W roku 2023 zarejestrowano 13 przypadków **zatruc pokarmowych wywołanych pałeczkami Salmonella**. Zapadalność wzrosła z 5,79 w roku 2022 r. do 18,85 w roku 2023. U 9 osób w badaniu kału zidentyfikowano pałeczki Salmonella Enteritidis, u 3 osób pałeczki Salmonella Enterica (Subsp. I), u 1 osoby Salmonellę Coeln. Były to głównie zachorowania pojedyncze, niepowiązane epidemiologicznie, o nieznanym źródle zakażenia. Środowisko zamieszkania: 5 osób mieszkających w mieście i 8 na wsi. 10 przypadków w czasie rozpoznania i leczenia hospitalizowano, a 3 leczono w warunkach ambulatoryjnych.

**6.1.2. Biegunki u dzieci do lat 2** – spadła zapadalność z 5158,44 w roku 2022 do 2791,47 w roku 2023. Spośród 34 przypadków zgłoszonych, 13 dzieci było hospitalizowanych. U 16 dzieci nie wykonano badań diagnostycznych. Przebadano 18 przypadków. Wykryto u dzieci hospitalizowanych w 6 przypadkach zakażenia wirusowe (rotawirusy, norowirusy i adenowirusy), u 5 dzieci leczonych ambulatoryjnie zdiagnozowano norowirusy. Zakażeń bakteryjnych w 2023 r. nie zarejestrowano.

**6.1.3.** Zanotowano w 2023 r. 1 przypadek **wirusowego zapalenia wątroby typu A**. Dotyczył on kobiety w wieku 50 lat, zamieszkałej w środowisku miejskim, która nie była hospitalizowana.

**6.1.4. Nosiciele zarazków schorzeń jelitowych** - nie zarejestrowano nosicielstwa pałeczek Salmonella typhi, paratyphi, pałeczek Shigella. Zarejestrowano w roku sprawozdawczym 8 przypadków nosicielstwa pałeczek Salmonella. Wykreślono z rejestru 7 nosiciele zarejestrowanych w ciągu roku. Na dzień 31.12.2023 r. pod nadzorem pozostała 1 osoba.

## **6.1.5. Ogniska zachorowań**

W roku 2023 zarejestrowano 1 ognisko zatrucia pokarmowego, natomiast nie wystąpiły ogniska innych zachorowań.

We wrześniu 2023 r. zostały zgłoszone przypadki zatrucia pokarmowego pałeczką Salmonella Enteritidis u dwojga dzieci w wieku przedszkolnym (3 oraz 5 lat), zamieszkałych na terenie powiatu wągrowieckiego. U dzieci wystąpiły takie objawy jak: wymioty, biegunka, ból brzucha, gorączka 38,5°C i odwodnienie. Podczas wywiadu epidemiologicznego ustalono, iż podejrzanym źródłem zatrucia mogły być beziki zakupione podczas warsztatów dyniowych organizowanych przez lokalnego przedsiębiorcę lub gofry przygotowane w domu chorych dzieci przez rodzica (matkę). Do badań mikrobiologicznych pobrano z domu zakażonych osób jedyną pozostałą próbkę resztek pokarmowych – ww. beziki. W badanej próbce żywności nie wykryto obecności Salmonelli. Ponadto domownicy zostali przebadani na obecność ww. patogenu z uwagi na fakt prowadzenia gospodarstwa produkującego mleko. U jednego domownika (matki) stwierdzono nosicielstwo pałeczek Salmonella Enteritidis. W wyniku prowadzonego dochodzenia epidemiologicznego oraz z uwagi na późne zgłoszenie zachorowań nie ustalono źródła zakażenia.

## **6.2. Choroby w zakresie, których prowadzi się szczepienie ochronne, w tym objęte programami eliminacji**

**Wirusowe zapalenie wątroby typu B** – współczynnik zapadalności wzrósł z 8,69 w 2022 r. do 13,15 w 2023 r. Zarejestrowano 9 przypadków: 8 jako wirusowe zapalenie wątroby typu B przewlekłe i bliżej nie określone (BNO) i 1 jako zachorowanie ostre. Wszystkie zachorowania zarejestrowano zgodnie z definicją przyjętą na potrzeby nadzoru epidemiologicznego jako przypadki potwierdzone na podstawie badań laboratoryjnych. Zachorowania wystąpiły w środowisku miejskim – 4 przypadki i w środowisku wiejskim – 5 przypadków. Zanotowano zachorowania w grupie wieku od 30-39 lat – 4 przypadki, od 50-59 lat – 2 przypadki, powyżej 60 lat – 3 przypadki. Nie notowano zachorowań jako ekspozycji zawodowej. Zgony nie wystąpiły.

W minionym roku nie wystąpiły przypadki zachorowania na krztusiec, różyczkę, świnkę, odrę, tężec, nagminne porażenie dziecięce i ostre porażenie wiotkie u dzieci do lat 14.

## **6.3. Neuroinfekcje oraz choroba meningokokowa i inne wywołane przez *Streptococcus pneumoniae* oraz *Haemophilus influenzae***

W roku 2023 zarejestrowano 1 przypadek **inwazyjnej choroby wywołanej przez meningokoki** pod postacią zapalenia opon mózgowych. Przypadek dotyczył rocznego chłopca ze środowiska miejskiego. W badanym płynie mózgowo-rdzeniowym stwierdzono obecność bakterii *Neisseria meningitidis*. Zarejestrowano również 1 przypadek inwazyjnego zachorowania wywołanego przez *Streptococcus pneumoniae* i była to posocznica. Zachorowanie dotyczyło 69 letniego mężczyzny, ze środowiska miejskiego. Ponadto zarejestrowano 2 przypadki zapalenia opon mózgowych. W jednym przypadku nie określono czynnika etiologicznego, w drugim przypadku w wykonanym posiewie płynu mózgowo-rdzeniowego stwierdzono bakterie *Staphylococcus Epidermidis*. Chorowała kobieta ze środowiska miejskiego.

Natomiast nie wystąpiły zachorowania na chorobę wywołaną przez *Haemophilus influenzae*, a także nie zarejestrowano przypadków zapalenia opon mózgowych i mózgu o etiologii wirusowej.

## **6.4. Choroby odzwierzęce**

W roku 2023 nie zarejestrowano zachorowania na choroby odzwierzęce takie jak: listerioza, włośnica, toksoplazmoza, leptospiroza, tasiemczyca w tym bąblowica.

## **6.5. Inne choroby zakaźne**

**6.5.1. Salmoneloza pozajelitowa** – zarejestrowano 1 przypadek zakażenia pozajelitowego pod postacią posocznicy, co daje zapadalność 1,45 na 100 tys. mieszkańców. Zachorowanie dotyczyło kobiety ze środowiska miejskiego. Zachorowanie zarejestrowano jako przypadek potwierdzony, na podstawie kryterium laboratoryjnego – posiew krwi *Salmonella Enteritidis*.

**6.5.2 Borelioza** – zarejestrowano 10 przypadków zachorowań, co daje zapadalność 14,50 i jest wyższa niż w 2022 r. (5,79). Wszystkie przypadki zakwalifikowano jako potwierdzone.

Lekarze rozpoznali u tych osób rumień wędrujący. Zachorowania dotyczyły 3 mężczyzn i 7 kobiet. W środowisku wiejskim zanotowano 3 przypadki, a w środowisku miejskim 7 przypadków. Osoby leczone ambulatoryjnie – 9. Hospitalizowana była 1 osoba. Zachorowania nie były związane z narażeniem zawodowym.

**6.5.3. Wirusowe zapalenie wątroby typu C** - współczynnik zapadalności wzrósł z 4,34 w 2022 roku do 8,7 w 2023 roku. Zarejestrowano 5 przypadków jako wirusowe zapalenie wątroby typu C przewlekłe i bliżej nieokreślone (BNO) oraz 1 przypadek przebiegał z objawami infekcji ostrej. Wszystkie zachorowania zarejestrowano zgodnie z definicją przyjętą na potrzeby nadzoru epidemiologicznego jako przypadki potwierdzone na podstawie badania HCV-RNA. Są to przypadki nowo wykryte. Zachorowania wystąpiły w środowisku wiejskim – 2 przypadki i miejskim- 4 przypadki. Zachorowały 3 kobiety i 3 mężczyzn. Nie notowano zachorowań jako ekspozycji zawodowej. Zgony nie wystąpiły.

**6.5.4 Ospa wietrzna** – rok 2023 charakteryzował się spadkiem ilości zachorowań - zapadalność na 100 tys. mieszkańców wyniosła 311,62, a w 2022 r. wynosiła 689,29. spośród 215 zarejestrowanych przypadków chorowały głównie dzieci. Wystąpiły także zachorowania w wieku powyżej 60 lat - 2 osoby. Dominowały zachorowania wśród kobiet, w wieku szkolnym i przedszkolnym, w środowisku miejskim. Chorzy leczeni byli ambulatoryjnie.

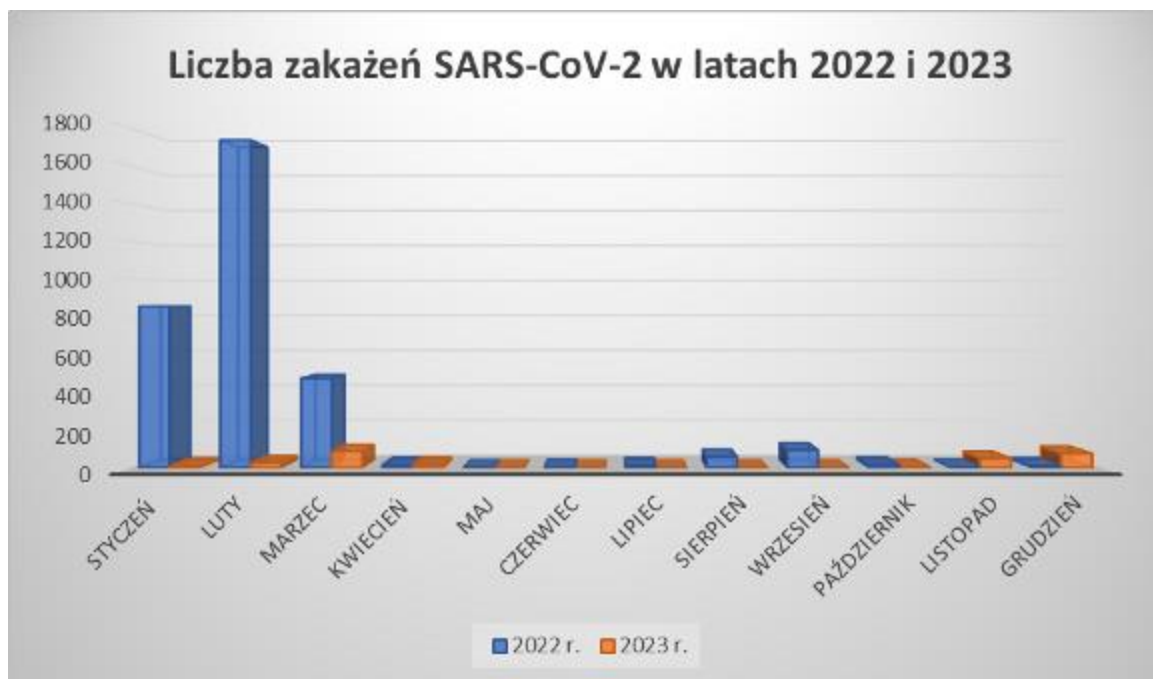
**6.5.5. Grypa** – w roku 2023 zarejestrowano 44 przypadki zachorowań na grypę potwierdzoną wynikiem szybkiego testu antygenowego z czego 7 osób było hospitalizowanych. Jest to nowy sposób rejestracji tych zachorowań. Zapadalność wyniosła 63,78 na 100 tys. mieszkańców. Nadzór epidemiologiczny i wirusologiczny nad grypą, prowadzony jest przez lekarzy podstawowej opieki zdrowotnej, sprawowany jest w ramach programu SENTINEL. W powiecie wągrowieckim są to 2 poradnie POZ. W sezonie epidemicznym 2022/2023 pracownicy inspekcji sanitarnej koordynowali pobranie i dostarczenie 5 prób do diagnostyki wirusologicznej w kierunku grypy. Wyniki badań ujemne.

#### **6.5.6. SARS-Cov-2 (COVID-19)**

Zapadalność na COVID-19 znacząco spadła z 4764,94 w roku 2022 do 398,58 w roku 2023. Odpowiednio zarejestrowano 3291 potwierdzonych przypadków w 2022 r. i 275 w 2023 r. Hospitalizacji poddano 36 osób zakażonych. Zarejestrowano 2 zgony z powody COVID-19. U osób tych stwierdzono choroby współistniejące.

W wyniku działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu wągrowieckiego związanych z identyfikacją wariantów SARS-CoV-2, poprzez sekwencjonowanie próbek pozyskanych od osób chorych na COVID-19 ustalono, że w powiecie wągrowieckim dominującym typem wirusa był wariant Omikron (B.1.1.529). Potwierdzono go w większości zbadanych próbek.





### 6.6. Zapobieganie wściekliznie

W roku 2023 lekarze zgłosili 113 przypadków pogryzienia przez zwierzęta podejrzane o wściekliznę, z tego u 14 osób podjęto szczepienia przeciwko wściekliznie. Szczepienia dotyczyły głównie pogryzień przez nieznane psy i koty, które po pogryzieniu zbiegły i nie zostały schwytane oraz inne zwierzęta takie jak: karczownik, mysz polna i szczur.

Szczepienia przeciwko wściekliznie (Z20.3/ Z24.2) w 2023 r.

Grupy wiekowe	Płeć		Miejsce narażenia!		Podjęte szczepienia						Kontakt ze zwierzęciem				
	M	K	M	W	Pełen cykl		Niepełen cykl (liczba dawek)				Pies	Kot	Lis	Inne*	
					5 dawek	4 dawki	0	1	2	3					4
0-19	2	3	1	4	0	5	0	0	0	0	0	3	0	0	2 karczownik i mysz
≥ 20	1	8	5	4	2	7	0	0	0	0	0	3	4	1	1 szczur
SUMA	3	11	6	8	2	12	0	0	0	0	0	6	4	1	3
Razem	14		14		14		0				14				

### 6.7. Choroby przenoszone drogą płciową

W roku 2023 zarejestrowano 3 przypadki chorób przenoszonych drogą płciową, były to zachorowania na kiłę wczesną - 1 przypadek, inne postacie kiły – 1 przypadek oraz rzeżączkę – 1 przypadek. Zapadalności utrzymała się na poziomie roku 2022 i wyniosła 4,35. Zachorowało 2 mężczyzn ze środowiska miejskiego i 1 kobieta ze środowiska

wiejskiego.

Leczone ambulatoryjnie – 2 osoby, w warunkach szpitalnych - 1 osoba.

Nie zanotowano zachorowań na kiłę wrodzoną i noworodków, ziarnicę weneryczną i inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie.

### **6.8. Gruźlica**

W roku 2023 odnotowano 2 przypadki zachorowań na gruźlicę. Zachorowania dotyczyły 1 mężczyzny i 1 kobiety, wystąpiły w środowisku miejskim. Nadzorem epidemiologicznym w związku z bliskim kontaktem z chorymi na gruźlicę płuc objęto łącznie 15 osób.

### **6.9. Zakażenia szpitalne**

Na terenie powiatu wągrowieckiego funkcjonuje 1 szpital Zespołu Opieki Zdrowotnej w Wągrowcu. Szpital nie posiada własnego laboratorium mikrobiologicznego, jednakże korzysta z usług laboratorium zewnętrznego ALAB, z którym ma podpisaną umowę w zakresie wykonywania badań bakteriologicznych i cytologicznych. Dostęp do badań zapewniony jest całodobowo.

Na podstawie przekazanego raportu rocznego o bieżącej sytuacji epidemiologicznej w 2022 r. oraz o występowaniu patogenów alarmowych w tej placówce stwierdzono, że wykonano 3351 badań mikrobiologicznych, co daje 27,24 badania mikrobiologiczne na łóżko/rok oraz 95,47 badania mikrobiologiczne na 100 pacjentów. Przy czym liczba łóżek w 2022 roku to 123, z czego wykorzystano 67,75%. hospitalizując 3510 pacjentów.

Raport uwzględnił następujące patogeny alarmowe:

- liczba pacjentów z *Staphylococcus aureus* MRSA – 14, co daje zapadalność 3,99 na 1000 pacjentów (najwyższy współczynnik zapadalności dotyczył Oddziału Chirurgicznego 5,17/1000),
- liczba pacjentów z *Escherichia coli* ESBL (+) – 6, co daje zapadalność 1,70 na 1000 pacjentów (najwyższy współczynnik zapadalności dotyczył Oddziału Wewnętrznego 4,44/1000),
- liczba pacjentów z *Klebsiella* spp. ESBL (+) – 3, co daje zapadalność 0,85 na 1000 pacjentów (najwyższy współczynnik zapadalności dotyczył Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego 8,06/1000),
- liczba pacjentów z *Klebsiella* spp. CPE – 3, co daje zapadalność 0,85 na 1000 pacjentów (najwyższy współczynnik zapadalności dotyczył Oddziału Anestezjologii i Intensywnej Terapii 62,5/1000),
- liczba pacjentów z *Enterobacter* spp. ESBL (+) – 2, co daje zapadalność 0,57 na 1000 pacjentów (najwyższy współczynnik zapadalności dotyczył Oddziału Wewnętrznego 1,77/1000),
- liczba pacjentów z *Pseudomonas aeruginosa* spp. – 2, co daje zapadalność 0,57 na 1000 pacjentów (1 przypadek dotyczył Oddziału Anestezjologii i Intensywnej Terapii 31,25/1000 oraz 1 przypadek dotyczył Oddziału Chirurgicznego 0,65/1000),
- liczba pacjentów z *Acinetobacter* spp. – 3, co daje zapadalność 0,85 na 1000 pacjentów (1 przypadek dotyczył Oddziału Anestezjologii i Intensywnej Terapii 31,25/1000,

1 przypadek dotyczył Oddziału Chirurgicznego 0,65/1000 oraz 1 przypadek dotyczył Oddziału Wewnętrzznego 0,89/1000),

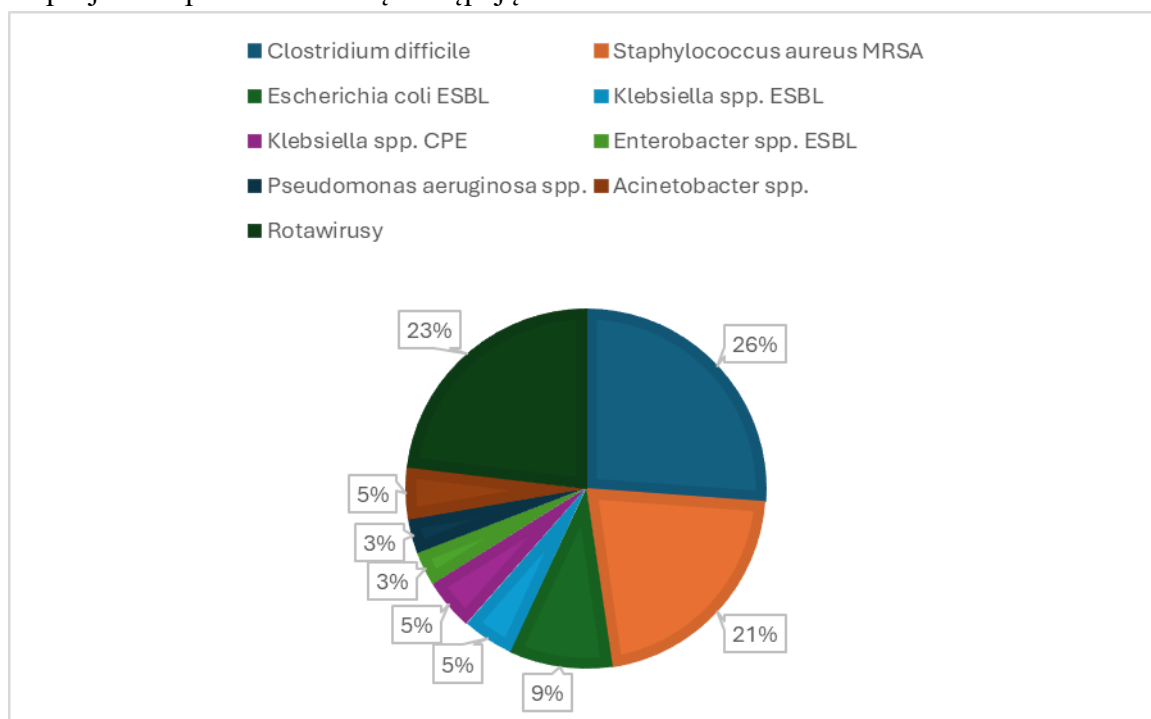
- liczba pacjentów z *Clostridium difficile* – 17, co daje zapadalność 4,84 na 1000 pacjentów (najwyższy współczynnik zapadalności dotyczył Oddziału Wewnętrznego 9,77/1000),

- liczba pacjentów z Rotawirusami – 15, co daje zapadalność 4,27 na 1000 pacjentów (patogen wystąpił na Oddziale Dziecięcym, zapadalność 48,86/1000).

Najwyższy współczynnik zapadalności w ujęciu całego szpitala dotyczył *Klebsiella spp. CPE* w Oddziale Anestezjologii i Intensywnej Terapii i wyniósł 62,5/1000 pacjentów.

Najniższy współczynnik zapadalności dotyczył wykrycia *Pseudomonas aeruginosa spp.* i *Acinetobacter spp.* na Oddziale Chirurgicznym oraz *Clostridium difficile* i wyniósł 0,65/1000 pacjentów.

Procentowy udział patogenów alarmowych w wykonanych badaniach bakteriologicznych wśród pacjentów przedstawiał się następująco.



W roku 2023 Zespół Opieki Zdrowotnej w Wągrowcu zgłosił 4 ogniska zakażeń szpitalnych. Czynnikiem etiologicznym w ogniskach były bakterie z rodzaju *Klebsiella Pneumoniae* wytwarzające karbapenemazy typu OXA-48 (3 ogniska) oraz *Clostridium Difficile* (1 ognisko). Zakażenia miały miejsce w Zakładzie Opiekuńczo-Lecznicznym, Oddziale Wewnętrznym i Oddziale Anestezjologii i Intensywnej Opieki Medycznej.

## 6.10. Szczepienia ochronne

W okresie sprawozdawczym 15 placówek powiatu wągrowieckiego realizowało szczepienia w ramach Programu Szczepień Ochronnych. PSSE w Wągrowcu realizując PSO zamówiła 12156 preparatów szczepionkowych o wartości 571131,59, które zostały rozdystrybuowane wśród placówek wykonujących szczepienia ochronne. W roku sprawozdawczym 2023 po kontrolach placówek w zakresie szczepień ochronnych stwierdzono, że 10 przychodni posiada elektroniczny system monitorowania temperatury w urządzeniach chłodniczych do przechowywania preparatów szczepionkowych. System składa się z rejestratorów temperatury wyposażonych w specjalne karty SIM. System umożliwia m.in. wysyłanie SMS/e-mail z powiadomieniami oraz automatyczne generowanie raportów. W stosunku do 2022 roku 5 placówek zakupiły rejestrator temperatury w których jest stosowany elektroniczny system monitorowania temperatury w urządzeniach chłodniczych.



Wejście do Ośrodka Zdrowia  
Lekarzy Rodzinnych  
Fot. Renata Bednarska



Poczekalnia Ośrodka Zdrowia  
Lekarzy Rodzinnych  
Fot. Renata Bednarska



Gabinet lekarski  
Fot. Renata Bednarska



Punkt szczepień  
Fot. Renata Bednarska



Punkt szczepień

Fot. Renata Bednarska

### **6.10.1. Szczepienia obowiązkowe**

W roku sprawozdawczym zgodnie z programem szczepień ochronnych zaszczepiono 94,63 % dzieci i młodzieży. Wskaźnik ten wzrósł o 8,28 % w stosunku do roku ubiegłego. W grupie dzieci niezaszczepionych w stosunku do roku ubiegłego obniżyła się liczba dzieci odroczonej z powodu choroby, w roku bieżącym z tego powodu nie zaszczepiono 474 dzieci, w tym przeciwwskazania okresowe posiadało 186 dzieci, przeciwwskazania stałe posiadało

13 dzieci, a 275 dzieci to odroczenia z powodu krótkotrwałej choroby. Również obniżyła się liczba dzieci przebywających dłużej za granicą w roku bieżącym z tego powodu nie zaszczepiono 61 dzieci. W 2023 roku 164 osób uchyliło się od wykonania szczepień obowiązkowych. W stosunku do tych osób podjęto postępowania administracyjne na skutek tego 17 osób wykonało obowiązek szczepień ochronnych. Wydano 4 tytuły wykonawcze, 12 upomnień, 46 wezwań, skierowano 4 wnioski do Wojewody o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia do wykonania szczepień ochronnych. Na koniec roku 2023 z tytułu uchylania się od szczepień ochronnych pozostało 147 osób. W stosunku do 2022 roku przybyło 24 osoby uchylających się od szczepień.



#### 6.10.2. Szczepienia zalecane

W roku sprawozdawczym wzrosła liczba osób, które poddały się szczepieniem zalecanym z wyjątkiem szczepień przeciwko p/kleszczowe zapalenie mózgu, p/grypie, p/WZWA.



### **6.10.3. Powszechny Program Szczepień przeciw HPV**

W okresie sprawozdawczym 5 placówek powiatu wągrowieckiego przystąpiło do powszechnego programu szczepień przeciwko HPV, rozdystrybuowano wśród placówek wykonujących szczepienia 387 preparatu szczepionkowego.

### **6.10.4. Szczepienia w grupach ryzyka (szczepienia p/WZW B)**

Osoby z bliskiego otoczenia osób zakażonych HBV oraz inne osoby przewlekłe chore o wysokim ryzyku zakażenia oraz osoby przygotowujące się do zabiegów operacyjnych zaszczepiono 302 osoby.

### **6.10.5. Niepożądane odczyny poszczepienne**

W roku sprawozdawczym stwierdzono 1 odczyn poszczepienny po podaniu preparatu szczepionkowego Hexacima - odczyn łagodny.

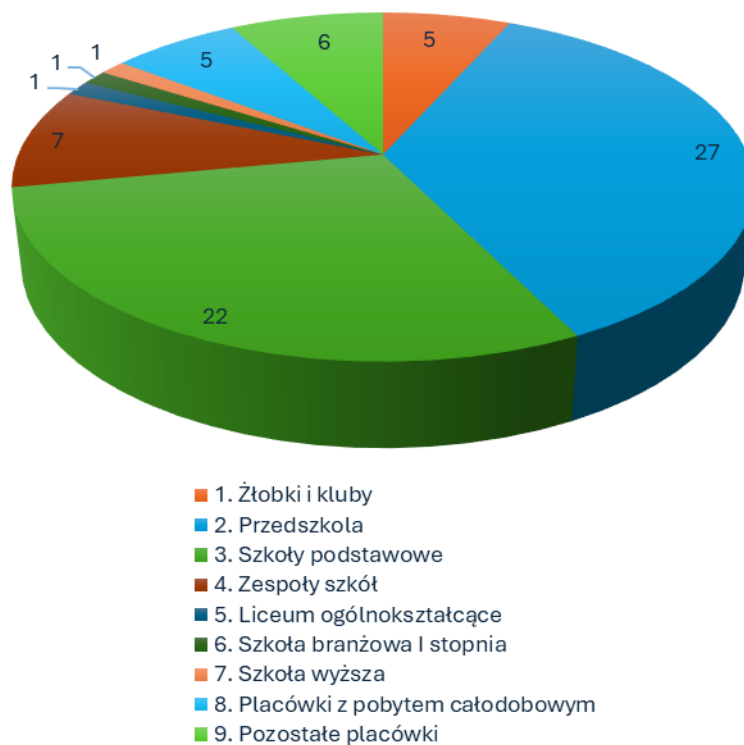
## **7. Higiena Dzieci i Młodzieży**

### **7.1. Nadzór nad placówkami nauczania i wychowania**

W 2023 roku na terenie powiatu wągrowieckiego nadzorem objęto 75 placówek nauczania i wychowania, w tym:

- żłobki i kluby dziecięce,
- przedszkola,
- szkoły podstawowe,
- zespoły szkół,
- liceum ogólnokształcące,
- szkołę branżową I stopnia,
- szkołę wyższą,
- placówki z pobytem dziennym i całodobowym,
- pozostałe placówki.

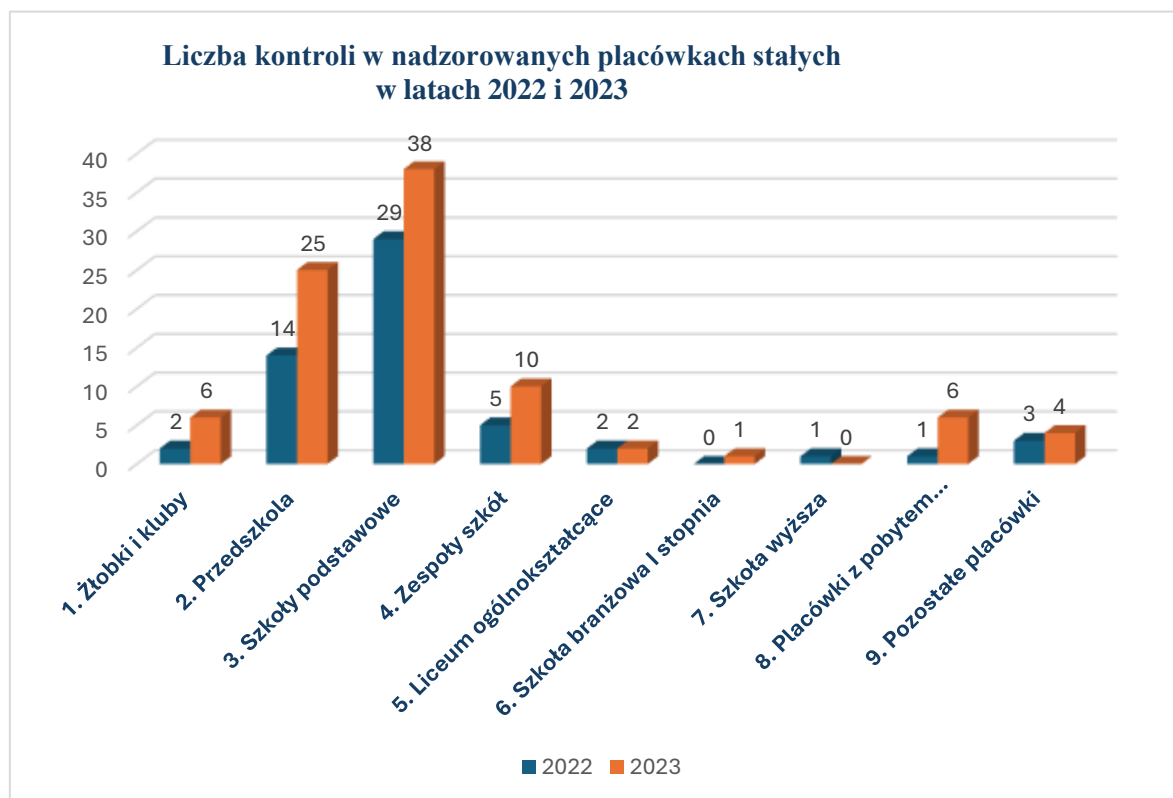
## Placówki stałe objęte nadzorem



W zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania dotyczące higieny i stanu sanitarnego pomieszczeń oraz sprzętu używanego w placówkach skontrolowano 67 placówek stałych (89,3%). W ramach nadzoru przeprowadzono 92 kontrole placówek nauczania i wychowania, oceniając ich stan sanitarny pod względem:

- posiadanej infrastruktury,
- bieżącej czystości i porządku,
- warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów,
- dostępności do profilaktycznej opieki medycznej,
- przechowywania substancji chemicznych i ich mieszanin,
- organizacji dożywiania,
- ergonomii stanowiska pracy ucznia,
- higieny pracy umysłowej,
- możliwości pozostawienia podręczników i przyborów szkolnych,
- analizy obciążenia uczniów ciężarem tornistrów.





Wydano 9 decyzji merytorycznych (w tym 3 zmieniające termin wykonania), które dotyczyły:

- stanu technicznego nawierzchni chodnika, dojścia do budynku szkoły i boiska sportowego,
- stanu sanitarno-technicznego podłóg w korytarzach, pokojach mieszkalnych i innych salach zajęć,
- warunków prowadzenia zajęć WF,
- potwierdzenia spełnienia warunków sanitarno-lokalowych w żłobku.

Ponadto w sprawie 4 placówek wystosowano, do ich organów prowadzących, wystąpienia pokontrolne, które dotyczyły realizacji opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach oraz zapewnienia właściwego oświetlenia stanowisk pracy uczniów.

### Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek

Rodzaj placówki	Liczba placówek				
	nowo oddanych w nowych obiektach	nowo otwartych w obiektach istniejących	po remontach generalnych	z nowo oddanymi obiektami sportowymi	z modernizowanymi blokami sportowymi
Żłobki	0	1	0	0	0
Przedszkola	2	1	0	0	0
Szkoły Podstawowe	0	0	1	0	1
Zespoły szkół	0	1	0	2	0
<b>OGÓŁEM</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>

- **Żłobki**

**Niepubliczny Żłobek „Wesoły Maluszek” w Skokach** powiększył się o dwie dodatkowe sale. Na pobyt dzieci zaadaptowane zostały pomieszczenia bezpośrednio przylegające do istniejących już sal żłobkowych.

- **Przedszkola**

**Przedszkole Publiczne w Gołańczy** zostało rozbudowane. W wyniku rozbudowy powstały sale zajęć z zapleciami dla czterech oddziałów, sala do ćwiczeń, pokój do zajęć indywidualnych, trzy pomieszczenia sanitarno-higieniczne, pomieszczenia porządkowe oraz szatnia. W dobudowanej części budynku znajduje się winda umożliwiająca dostęp do całego budynku osobom z niepełnosprawnościami.



Przedszkole Publiczne w Gołańczy  
Fot. Angelika Kołak



Sala zajęć w Przedszkolu Publicznym w Gołańczy  
Fot. Angelika Kołak



Pomieszczenie higieniczno-sanitarne w Przedszkolu Publicznym w Gołańczy  
Fot. Angelika Kołak

Powstało **Przedszkole Nr 4 w Wągrowcu przy ul. Mikołajczyka 25a**. Przedszkole przeznaczono dla sześciu grup, po 25 dzieci każda. Budynek podzielono na trzy wyodrębnione funkcjonalne części: strefę wejściową z szatnią oraz zapleczem socjalno-sanitarnym dla nauczycieli, strefę edukacyjną z salami dla dzieci wraz z zapleczami sanitarnymi oraz strefę techniczną (pralnia, pomieszczenia porządkowe, gospodarcze, magazyn wózków). W środkowej części znajduje się sala wielofunkcyjna. Budynek przedszkola został połączony łącznikiem z budynkiem Żłobka Miejskiego Nr 1 w Wągrowcu. Przez łącznik odbywa się transport posiłków przygotowywanych w kuchni znajdującej się w budynku żłobka. Przy budynku przedszkola znajduje się plac zabaw.



Przedszkole Nr 4 w Wągrowcu  
Fot. Ewa Czarnecka



Przedszkole Nr 4 w Wągrowcu  
Fot. Ewa Czarnecka



Plac zabaw Przedszkola Nr 4 w Wągrowcu  
Fot. Ewa Czarnecka



Sala zajęć w Przedszkolu Nr 4 w Wągrowcu  
Fot. Ewa Czarnecka



Sala zajęć w Przedszkolu Nr 4 w Wągrowcu  
Fot. Ewa Czarnecka



Pomieszczenie higieniczno-sanitarne w Przedszkolu Nr 4 w Wągrowcu  
Fot. Ewa Czarnecka

Powstało **Przedszkole Publiczne Chatka Puchatka w Wągrowcu ul. Bobrownicka 13A.** Na przedszkole przeznaczono budynek wolnostojący, dwukondygnacyjny. Dla dzieci przeznaczono sześć sal zajęć, cztery pomieszczenia sanitarno-higieniczne dostępne bezpośrednio z sal, przestronną szatnię. Ponadto w budynku wydzielono pomieszczenia

pomocnicze, w tym: magazynki, pomieszczenia porządkowe, gospodarcze, rozdzielnię posiłków, zmywalnię. Przy przedszkolu urządzono plac zabaw.



Przedszkole Publiczne Chatka Puchatka w Wągrowcu  
Fot. Ewa Czarnecka



Sala zajęć w Przedszkolu Publicznym Chatka Puchatka w Wągrowcu  
Fot. Dagmara Kłosowicz



Szatnia w Przedszkolu Publicznym Chatka Puchatka w Wągrowcu  
Fot. Dagmara Kłosowicz



Pomieszczenie higieniczno-sanitarne w Przedszkolu Publicznym  
Chatka Puchatka w Wągrowcu  
Fot. Dagmara Kłosowicz

- Szkoły Podstawowe

**Szkoła Podstawowa w Mieścisku.** Jeden z budynków szkoły został poddany głębokiej termomodernizacji. W ramach prac wykonano m.in. kompleksowe ocieplenie budynku-dachu, podłóg, ścian zewnętrznych, dokonano wymiany okien i drzwi oraz oświetlenia wraz z wymianą instalacji, zamontowano na dachu budynku panele fotowoltaiczne. Wyremontowano część pomieszczeń szkolnych. W czasie trwania prac zajęcia edukacyjne

dla części uczniów odbywały się w tymczasowym budynku kontenerowym z wewnętrzną linią zasilającą, klimatyzacją, przyłączem wodociągowym oraz zewnętrzną instalacją kanalizacji sanitarnej. W budynku kontenerowym funkcjonowało pięć sal lekcyjnych, dwa pomieszczenia sanitarno-higieniczne, szatnia i pomieszczenie socjalne.



Budynek Szkoły Podstawowej w Mieścisku przed termomodernizacją

Źródło: <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:SPMie%C5%9Bcisko.jpg>



Budynek Szkoły Podstawowej w Mieścisku po termomodernizacji

Źródło: Facebook placówki





Budynek kontenerowy przy Szkole Podstawowej w Mieścisku  
Fot. Iwona Senger

Przy **Szkole Podstawowej w Niemczynie** w miejscu starego boiska powstało nowe. Nowe boisko posiada nawierzchnię ze sztucznej trawy i jest przeznaczone do gry w piłkę nożną, siatkową oraz ręczną. Przy boisku powstała również bieżnia i tor do skoku w dal.



Boisko przy Szkole Podstawowej w Niemczynie przed i po modernizacji  
Fot. Łukasz Grochowski

- Zespoły szkół

Przy **Zespole Szkół Nr 1 w Wągrowcu** powstała pełnometrażowa hala sportowa oraz zadaszone boisko sportowe. Hala sportowa została połączona łącznikiem z istniejącym budynkiem szkoły. W budynku znajduje się sala sportowa z rozsuwanymi trybunami na parterze i trybunami na piętrze z widokiem na całą salę oraz dwie sale do zajęć ruchowych. Ponadto w budynku hali znajdują się szatnie, umywalnie, toalety, pokój trenerów, magazyny i pomieszczenia gospodarcze. Budynek wyposażono w windę.



Hala sportowa przy Zespole Szkół Nr 1 w Wągrowcu  
Fot. Ewa Czarnecka



Hala sportowa przy Zespole Szkół Nr 1 w Wągrowcu  
Fot. Ewa Czarnecka



Hala sportowa przy Zespole Szkół Nr 1 w Wągrowcu  
Fot. Ewa Czarnecka

Boisko sportowe przeznaczone do gry w piłkę nożną, ręczną i w tenisa ziemnego posiada nawierzchnię ze sztucznej trawy i zadaszenie wykonane z dwuprzegubowych łuków z drewna klejonego w kształcie półkola pokryte membraną pcv.



Zadaszone boisko przy Zespole Szkół Nr 1 w Wągrowcu  
Fot. Iwona Stroińska



Zadaszone boisko przy Zespole Szkół Nr 1 w Wągrowcu  
Fot. Iwona Stroińska

Przy **Zespole Szkół Nr 2 w Wągrowcu** powstała strzelnica. W budynku wolnostojącym wydzielono strzelnicę z pięcioma stanowiskami strzeleckimi oraz pomieszczenie do przechowywania i konserwacji sprzętu. Nauka strzelania odbywa się w ramach zajęć z wychowania fizycznego.



Strzelnica przy Zespole Szkół Nr 2 w Wągrowcu  
Fot. Ewa Czarnecka

W **Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Łeknie** oddano do użytku tzw. budynek małej szkoły po remoncie generalnym. Przez kilka lat budynek był wyłączony z użytku ze względu na zły stan techniczny. Wykonano przebudowę i termomodernizację budynku: rozebrano ściany

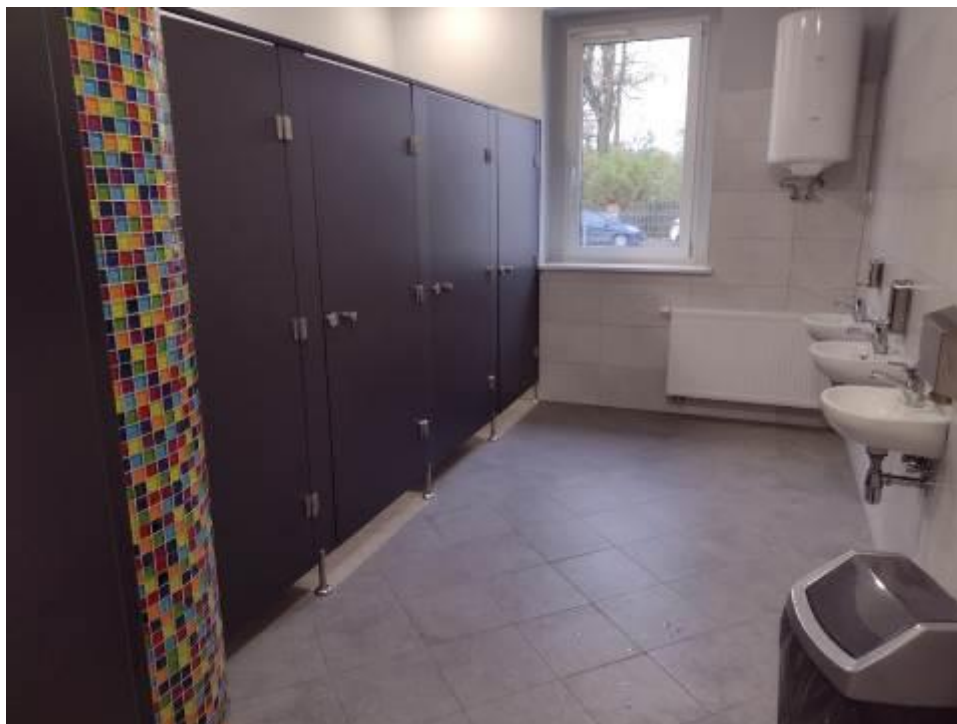
wewnętrzne i wykonano nowe ściany działowe, wykonano nowe okładziny na ścianach i posadzkach, wymieniono pokrycie dachowe, wymieniono stolarkę drzwiową i okienną, zamontowano okna połaciowe, wymieniono instalację wodno-kanalizacyjną, elektryczną i centralnego ogrzewania. Szkoła zyskała cztery sale lekcyjne, świetlicę, trzy pomieszczenia sanitarno-higieniczne, gabinet oraz pomieszczenie gospodarcze.



Budynek „małej szkoły” w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Łeknie  
Fot. Ewa Czarnecka



Sala lekcyjna w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Łeknie  
Fot. Karolina Ignaczak



Pomieszczenie higieniczno-sanitarne  
w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Łeknie  
Fot. Ewa Czarnecka

## **7.2. Ergonomia w szkole**

W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie dostosowania stanowisk pracy uczniów do ich wzrostu. Meble były prawidłowo zestawione i oznakowane, a rozmiary mebli dla danego ucznia zostały wpisane w dziennikach lekcyjnych. Ocenę dostosowania mebli edukacyjnych do warunków antropometrycznych uczniów i przedszkolaków przeprowadzono w 17 przedszkolach i 9 szkołach podstawowych. Łącznie oceną objęto 1496 stanowisk pracy ucznia/przedszkolaka.

## **7.3. Higieniczna ocena rozkładu zajęć lekcyjnych**

Plany lekcji oceniono w 19 szkołach podstawowych, 1 liceum ogólnokształcącym, 1 szkole branżowej I stopnia oraz 5 zespołach szkół. W 15 placówkach stwierdzono nieprawidłowości - różnica godzin lekcyjnych pomiędzy dniami tygodnia była większa niż 1 godzina. Poinformowano dyrektorów placówek o kryteriach oceny rozkładu zajęć lekcyjnych i zalecono uwzględnienie potrzeby równomiernego obciążenia uczniów zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia przy najbliższej zmianie planu zajęć. W skontrolowanych placówkach poza pięciominutowymi i dziesięciominutowymi przerwami stosowana jest co najmniej jedna przerwa dłuższa. Przy sprzyjających warunkach pogodowych uczniowie spędzają przerwy międzylekcyjne na świeżym powietrzu.

## **7.4. Możliwość pozostawienia w szkole podręczników i przyborów szkolnych**

W 2023 r. w zakresie zapewnienia uczniom miejsca na pozostawianie podręczników i przyborów szkolnych skontrolowano 28 placówek. W 6 placówkach wszystkim uczniom zapewniono indywidualne, zamykane szafki, w 8 placówkach indywidualne szafki mają do dyspozycji głównie uczniowie klas starszych, a dla dzieci młodszych przeznaczono półki

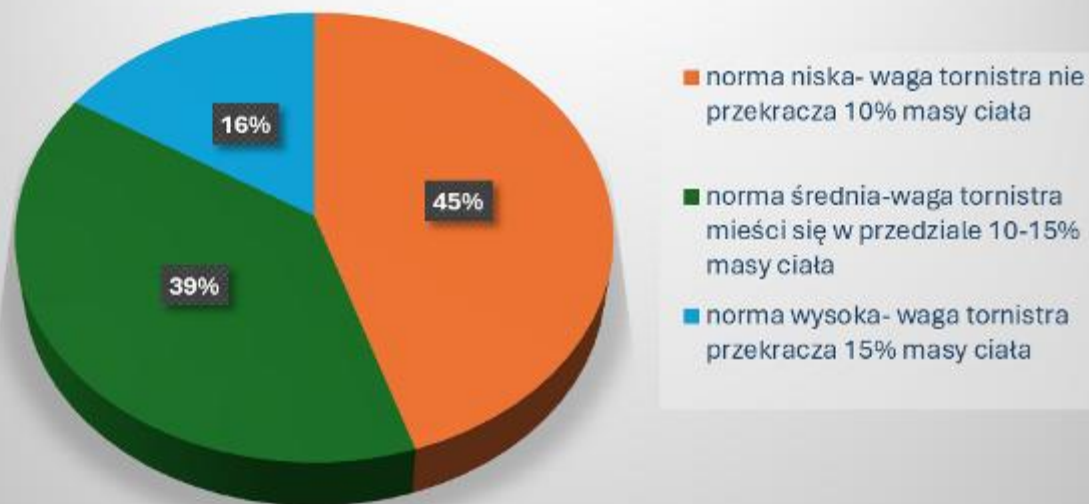
w salach zajęć, natomiast w 14 placówkach uczniowie mogą pozostawiać podręczniki i przybory szkolne np. w wyznaczonych szafach w salach lekcyjnych, w szafkach w świetlicach lub szatniach.

### 7.5. Ocena obciążenia uczniów wagą tornistrów

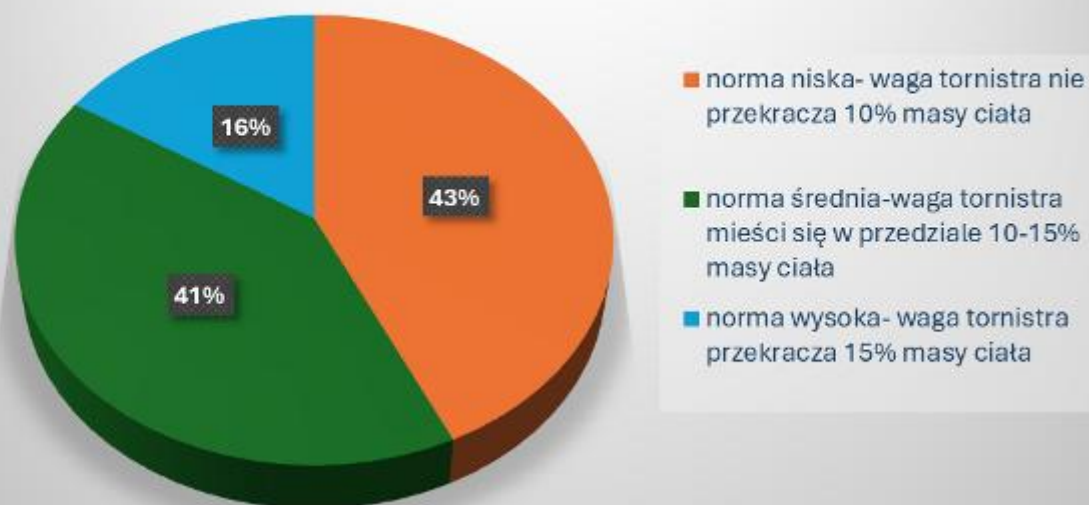


W 2023 r. w 101 oddziałach 13 szkół podstawowych (w 2022 r. w 66 oddziałach 7 szkół podstawowych) powiatu wągrowieckiego przeprowadzono ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów. W celu dokonania tej oceny zważono 1425 uczniów (1162 w 2022 r.) i ich tornistry z zawartością i bez zawartości. W wyniku kontroli stwierdzono, że u 616 uczniów (43%) ciężar tornistra nie przekracza 10% masy ciała (norma niska), u 588 uczniów (41 %) ciężar tornistra mieści się w przedziale 10-15% masy ciała (norma średnia), a 221 uczniów (16 %) nosi tornistry, których waga przekracza 15% masy ich ciała. Z przebadanych oddziałów najbardziej obciążeni tornistrami w dniu kontroli byli uczniowie klas pierwszych, gdzie u 23 % uczniów waga tornistrów przekraczała 15% masy ich ciała oraz klas czwartych, gdzie problem przeciążonych tornistrów dotyczył 27% uczniów. Podczas kontroli stwierdzono, że poza podręcznikami, zeszytami i podstawowymi przyborami szkolnymi, na ciężar plecaka składają się również dodatkowe piórniki, książki, termosy i butelki plastikowe z napojami, śniadaniówki, słodycze, telefony, zabawki i stroje gimnastyczne.

### Wyniki obciążenia uczniów ciężarem tornistrów w 2022 r.



### Wyniki obciążenia uczniów ciężarem tornistrów w 2023 r.



W szkołach, w których stwierdzono nadmierne obciążenie uczniów ciężarem tornistrów prowadzono działania edukacyjne – rozmowy z dyrektorami i nauczycielami, pogadanki z uczniami oraz instruktaże prawidłowego pakowania tornistra, a także przekazywano ulotkę dla rodziców z informacją, ile ważył tornister dziecka w dniu kontroli wraz z zaleceniami dotyczącymi plecaków szkolnych.

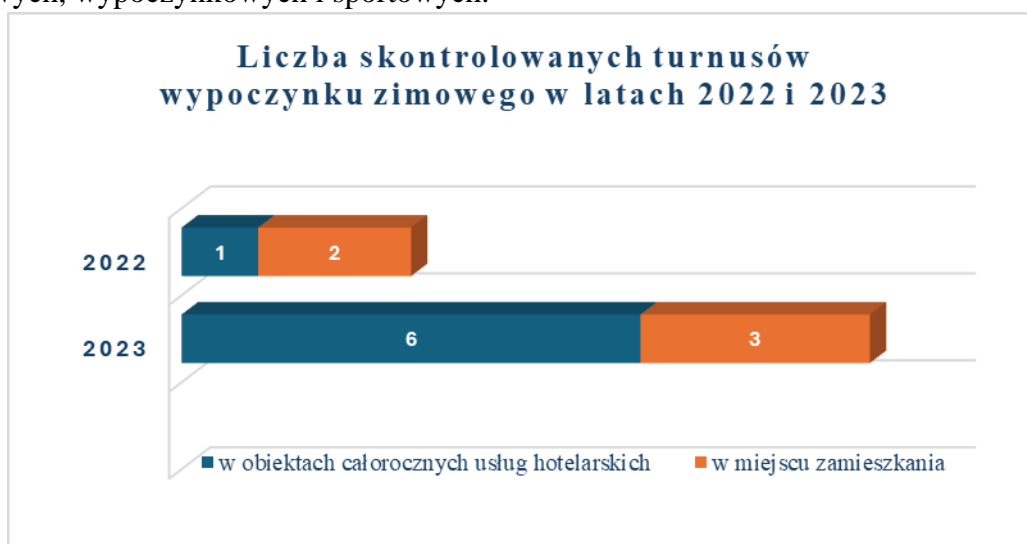


## 7.6. Dożywianie dzieci i młodzieży w szkole

W 2022 r. szkoły na terenie powiatu wągrowieckiego prowadziły dożywianie uczniów głównie w formie obiadów. Ciepłe posiłki (jednodaniowe lub dwudaniowe) wydawano w 20 skontrolowanych w tym zakresie placówkach. Ogółem w placówkach skontrolowanych z obiadów korzystało 1121 dzieci i młodzieży, a 31 uczniów otrzymywało śniadania. Z posiłków dofinansowanych korzystało 234 uczniów.

## 7.7. Kontrole placówek wypoczynku dzieci i młodzieży

W 2023 r. skontrolowano 9 z 17 zgłoszonych w internetowej bazie wypoczynku ([www.wypoczynek.men.gov.pl](http://www.wypoczynek.men.gov.pl)) turnusów zimowego oraz 49 z 89 zgłoszonych w bazie turnusów letniego wypoczynku dzieci i młodzieży. Na objętych kontrolą turnusach zimą wypoczywało 316, a latem 1908 dzieci i młodzieży. Wypoczynek ten organizowany był zarówno w miejscu zamieszkania, jaki i formach wyjazdowych. W miejscu zamieszkania turnusy odbywały się w szkołach, świetlicach i obiektach sportowo-rekreacyjnych. Formy wyjazdowe wypoczynku organizowane były na bazie obiektów stałych: ośrodków wczasowych, wypoczynkowych i sportowych.



## 7.8. Podsumowanie

Wyniki przeprowadzonych w roku sprawozdawczym kontroli oraz brak konieczności podejmowania interwencji, zamknięć lub wyłączeń z użytkowania obiektów, potwierdzają dobry stan sanitarno-higieniczny placówek oświatowo – wychowawczych na terenie powiatu wągrowieckiego. W wyniku przeprowadzonych w 2023 r. kontroli nie stwierdzono zaniedbań porządku i czystości, ani łamania zakazu palenia tytoniu na terenie placówek oświatowych. Stwierdzone podczas kontroli uchybienia, dotyczące głównie stanu technicznego pomieszczeń, były usuwane w ciągu krótkich terminów deklarowanych przez dyrektorów placówek.

Dokonane w roku sprawozdawczym zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek, w tym nowo oddane obiekty, obiekty po generalnych remontach i modernizacjach, świadczą o systematycznej poprawie warunków pobytu dzieci i młodzieży. Podejmowane w placówkach bieżące remonty, naprawy, prace konserwatorskie, podyktowane coroczną kontrolą zapewniania bezpiecznych i higienicznych warunków korzystania z obiektów, którą dokonuje dyrektor placówki, przyczyniają się do polepszenia ich stanu sanitarno – technicznego.

## 8. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia

### 8.1. Interwencje programowe

#### 8.1.1. Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS”



##### a. Akcja informacyjno – edukacyjna „Bezpieczne Walentynki 2023”

Akcja została przeprowadzona w Dniu Zakochanych w Zespole Szkół w Gołańczy, wzięło w niej udział ok. 50 uczniów klas I. Podczas spotkania dyskutowano z młodzieżą na temat ryzyka zakażenia HIV, testowania w kierunku HIV oraz zapobiegania nowym zakażeniom, przedstawiono prezentacje multimedialne i film oświatowy oraz rozpowszechniono materiały edukacyjne. Na FB i stronie internetowej stacji umieszczono 2 informacje na temat akcji „Bezpieczne Walentynki”.

Dodatkowo przesłano pismo informujące do 6 szkół ponadpodstawowych na temat publikacji „Powiedz Stop Wirusom”, odbyła się dystrybucja ulotek na temat chorób zakaźnych przenoszonych drogą płciową do wszystkich szkół ponadpodstawowych z terenu powiatu i gabinetu pielęgniarek środowiskowych, rozdystrybuowano 450 ulotek.

### **b. Międzynarodowy Dzień Pamięci o Zmarłych na AIDS**

Międzynarodowy Dzień Pamięci o Zmarłych na AIDS - *International AIDS Candlelight Memorial* – obchodzony jest co roku w trzecią niedzielę maja. W ramach obchodów do 6 szkół ponadpodstawowych przesłano pismo zachęcające dyrektorów, pedagogów i nauczycieli do podejmowania działań profilaktycznych zwiększających świadomość, że wykonanie testu jest jedyną metodą rozpoznania zakażenia wirusem HIV. Przekazano również linki do kampanii medialnych: „**Jedyny taki test**”, której celem jest popularyzacja wczesnej diagnostyki w kierunku HIV oraz kampanii „**Czy wiesz, że...**”, gdzie można znaleźć materiały (również filmy informacyjne) dotyczące profilaktyki farmakologicznej HIV/AIDS. Na stronie internetowej stacji umieszczono informacje na temat Międzynarodowego Dnia Pamięci o Zmarłych na AIDS.

### **c. Konkurs „Nie daj szansy AIDS”**

Organizatorem konkursu pod hasłem „Nie daj szansy AIDS”, skierowanego do uczniów szkół ponadpodstawowych była WSSE w Poznaniu. Odbyła się XXI edycja konkursu, Zadanie konkursowe w roku 2023 polegało na nagraniu i zmontowaniu rolki na media społecznościowe na temat wykonania testu w kierunku zakażenia HIV. Na etap powiatowy konkursu wpłynęły 4 prace uczniów z 3 szkół. Komisja konkursowa przyzna ex aequo I miejsce Zuzannie Hoffmann z Zespołu Szkół nr 1 w Wągrowcu i Emilowi Wójtychowi z I Liceum Ogólnokształcącego w Wągrowcu. Nagrody rzeczowe dla laureatów i uczestników etapu powiatowego konkursu ufundowane zostały z budżetu powiatu przeznaczonego na promocję i ochronę zdrowia. Informacja o rozstrzygnięciu konkursu została umieszczona na FB i stronie internetowej PSSE w Wągrowcu.

### **d. Projekt „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia kontra HIV”**

Młodzieżowi Liderzy Zdrowia to osoby, które poprzez „edukację rówieśniczą” będą w środowisku szkolnym, a także podczas różnych spotkań towarzyskich, uświadamiać o ryzyku zakażenia HIV/AIDS. Zadaniem MLZ będzie również pomaganie rówieśnikom w rozwiązywaniu ich problemów, a także współpraca z nauczycielami w przygotowywaniu różnych zajęć poświęconych tematyce HIV/AIDS. W powiecie wągrowieckim szkolenie zostało przeprowadzone w październiku 2023 r., wzięło w nim udział 26 uczniów z Zespołu Szkół w Gołańczy. Uczniowie zostali przeszkoleni w zakresie profilaktyki HIV/AIDS i otrzymali certyfikat Młodzieżowego Lidera Zdrowia kontra HIV. Informacja na temat przeprowadzonego szkolenia została umieszczona na FB i stronie internetowej stacji.



Szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia w Zespole Szkół w Gołańczy  
Fot. Ewa Czarnecka

#### **e. Obchody Światowego Dnia AIDS**

Z okazji Światowego Dnia AIDS w Zespole Szkół nr 1 w Wągrowcu zorganizowano szkolny konkurs wiedzy o HIV/AIDS. Pracownicy OZ i PZ uczestniczyli w pracach komisji konkursowej, a 1 grudnia w uroczystości finałowej, podczas której podsumowano konkurs wiedzy, wręczono nagrody, zaznajomiono uczniów i nauczycieli z tegorocznym hasłem obchodów oraz symbolem „Czerwonej Kokardki”, a także wyświetlono filmy oświatowe „Miało być inaczej” i „Życ z HIV” i rozpowszechniono materiały na temat profilaktyki HIV/AIDS. W obchodach Światowego Dnia AIDS uczestniczyło 155 osób. Na stronie internetowej stacji umieszczono informację prasową i grafiki z KC ds. AIDS. Zredagowano artykuł na temat działań edukacyjnych zrealizowanych przez PSSE w Wągrowcu i umieszczono na FB stacji.



Obchody Światowego Dnia AIDS w Zespole Szkół nr 1 w Wągrowcu  
Fot. Iwona Senger

#### **f. Dystrybucja materiałów na temat profilaktyki HIV/AIDS**

Na terenie powiatu odbyła się dystrybucja ulotek i plakatów dotyczących diagnostyki HIV/AIDS, które otrzymały placówki podstawowej opieki zdrowotnej. Rozpowszechniono 14 plakatów i 84 ulotki.

#### **g. Kampania „Jedyny test, którego prawdopodobnie nie zlecileś”**

W roku 2023 przekaz kampanii Krajowego Centrum ds. AIDS został skierowany do środowiska medycznego, zwłaszcza do lekarzy podstawowej opieki zdrowotnej, a także do lekarzy ginekologów, pediatrów/neonatologów, lekarzy chorób wewnętrznych i zakaźnych oraz studentów medycyny, a poprzez te grupy zawodowe – do ogółu społeczeństwa. Skierowanie pacjenta na wykonanie testu w kierunku HIV powinno być standardowo inicjowane przez lekarzy w przypadku każdej choroby przebiegającej nietypowo, niepoddającej się leczeniu lub nawracającej, a także w wielu sytuacjach klinicznych wynikających ze specyfiki danej specjalizacji. Informacja na temat kampanii oraz prośba o czynne uczestnictwo w kampanii została przekazana do 14 placówek podstawowej opieki zdrowotnej oraz 7 gabinetów ginekologicznych na terenie powiatu wągrowieckiego.

#### **h. Europejski Tydzień Testowania**

W dniach 20-27 listopada 2023 r. odbył się Europejski Tydzień Testowania (ETT) w kierunku HIV i HCV. Hasło kampanii brzmiało „**Testuj. Lecz. Zapobiegaj**”. Kampania jest organizowana od 2013 roku, zachęca organizacje partnerskie: instytucje, samorządy i organizacje społeczeństwa obywatelskiego w całej Europie do jednoczenia się na tydzień, dwa razy w roku, w celu zintensyfikowania testowania i promowania świadomości na temat

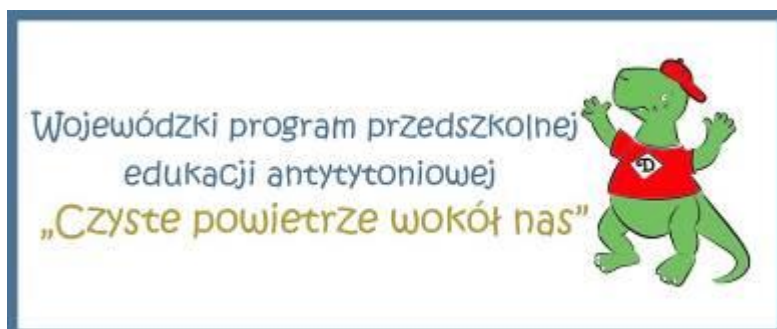
korzyści płynących z wczesnego wykrywania HIV i HCV. Do 8 szkół ponadpodstawowych z terenu powiatu przesłano pismo informujące o założeniach kampanii oraz o punktach konsultacyjno-diagnostycznych (PKD), w których można wykonać test w kierunku HIV (także szybkich testów w kierunku kiły i HCV) bez skierowania, bezpłatnie i anonimowo.

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



Program powstał dzięki wsparciu finansowemu Szwajcarii w ramach Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy. Wyjątkowość tego programu polega na nowoczesnym podejściu do profilaktyki uzależnień. W programie nie skupiono się na negatywnych skutkach zdrowotnych używania substancji psychoaktywnych (alkohol, dopalacze, narkotyki, nikotyna), ale na wartościach uznawanych przez młodych ludzi za ważne, takich jak miłość, rodzina, bezpieczeństwo, i o tym jak nadużywanie tych substancji może negatywnie wpływać na te wartości. W programie nie chodzi o zwykłe zapobieganie używania substancji psychoaktywnych, ale ujęte w kontekście macierzyństwa i ojcostwa, gdyż w tym kontekście zachowania te mogą być bardzo szkodliwe (FAS, poronienia). W roku szkolnym 2022/2023 w 2 szkołach ponadpodstawowych z terenu powiatu realizowano X edycję programu „ARS, czyli jak dbać o miłość?”, został on zrealizowany zgodnie z założeniami i w oparciu o scenariusze, zawarte w poradniku. W roku szkolnym 2022/2023 w programie uczestniczyło 195 uczniów z Zespołu Szkół w Gołańczy i Zespołu Szkół nr 1 w Wągrowcu.

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



Podstawowym celem programu było zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia

sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub gdy dorośli palą przy nich tytoń, a także wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy. Program realizowany był w 13 placówkach (przedszkola i szkoły podstawowe z oddziałami zerowymi) z terenu powiatu i objął swym zasięgiem 418 dzieci 5 i 6-letnich oraz 156 rodziców. Przed rozpoczęciem tej edycji programu przesłano do placówek informację o jego kontynuacji oraz rozdystrybuowano materiały do jego realizacji. Dodatkowym działaniem był udział dzieci z Przedszkola nr 7 w Wągrowcu, które realizuje ten program, w marszu antytytoniowym w Światowym Dniu bez Tytoniu. Program został zrealizowany zgodnie z założeniami w formie zaproponowanych 5 zajęć warsztatowych.

#### **8.1.4. Program „Mamo, Tato – co Wy na to?”**



Celem ogólnym programu było zwrócenie uwagi rodziców i opiekunów dzieci 5-6 letnich na specyfikę ich rozwoju, istotę zmian fizycznych i psychicznych, których doświadczają, ze szczególnym naciskiem na ich potrzeby, słabości i kryzysy. Wśród treści merytorycznych znajdują się tematy dotyczące m.in. lęków dziecięcych, dbałości o ciało, żywienia, szczepień ochronnych, chorób pasożytniczych. Program realizowany był w 18 placówkach (przedszkola i szkoły podstawowe z oddziałami zerowymi) i objął swym zasięgiem 492 dzieci 5-6 letnich oraz 521 rodziców. Przed rozpoczęciem tej edycji programu przesłano do placówek informację o jego kontynuacji oraz rozdystrybuowano materiały do jego realizacji. Dodatkowym działaniem było przeprowadzenie dwóch pogadanek dla rodziców, w których udział wzięło 66 rodziców z Przedszkola nr 2 i nr 7 w Wągrowcu. Z opinii kadry przedszkolnej wynika, że program cieszył się zainteresowaniem wśród rodziców, chętnie wykonywali wspólnie z dziećmi zadania zawarte w broszurze. Z inicjatywy pracowników OZ i PZ odbył się konkurs na kolaż pod hasłem „Higieniczny plan dnia”, który cieszył się dużym zainteresowaniem dzieci i ich opiekunów przedszkolnych. W etapie przedszkolnym konkursie udział wzięło 343 dzieci z 7 placówek.



Laureaci konkursu z Przedszkola w Damasławku – zabawa w „Wesołej Mince”  
Fot. Milena Sobolewska

#### 8.1.5. Program „Skąd się biorą produkty ekologiczne”



„Skąd się biorą produkty ekologiczne” to program edukacyjny dla przedszkoli opracowany wspólnie z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Celem programu było zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Główne założenia programu to:

- kształtowanie umiejętności wyboru produktów ekologicznych,
- zrozumienie, czym jest rolnictwo i produkty ekologiczne,
- propagowanie zdrowego stylu życia,
- zwiększanie wiedzy i świadomości przedszkolaków o nawykach higieniczno-zdrowotnych.

Kolejna edycja programu odbyła się w 2 przedszkolach, którym przekazano materiały do jego realizacji w formie elektronicznej (broszury, scenariusze zajęć). W programie wzięło udział 66 dzieci i 65 rodziców. W ramach programu został przeprowadzony konkurs pod tytułem „EKO jest lepsze!” a zadanie konkursowe polegało na grupowym przygotowaniu i przedstawieniu teatryku kukielkowego na temat produktów ekologicznych i promowania zdrowego stylu życia. W naszym powiecie w konkursie udział wzięła grupa „Gwiazdeczki” z Przedszkola nr 2 w Wągrowcu. W opinii koordynatorów przedszkolnych realizacja programu,



przyczyniła się do podniesienia wiedzy dzieci na temat produktów ekologicznych. Zdobytą wiedzę i umiejętności dzieci będą mogły wraz z rodzicami stosować w codziennym życiu.



Uczestnicy konkursu „EKO jest lepsze!” z Przedszkola nr 2 w Wągrowcu  
Fot. Agnieszka Przesławska

#### 8.1.6. Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej „Bieg po zdrowie”



Celem programu było zwiększenie wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów i używania e-papierosów, opóźnienie lub zapobiegnięcie inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży oraz pokazanie atrakcyjności życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego. W roku szkolnym 2022/2023 realizowano kolejną edycję programu w 7 szkołach podstawowych, edukacją zdrowotną objęto 197 uczniów klas IV i 190 rodziców. Każda placówka otrzymała materiały dydaktyczne takie jak zeszyt ćwiczeń dla ucznia, ulotka informacyjna dla rodziców. Program realizowany był na 6 godzinach zajęć lekcyjnych, za pomocą zróżnicowanych metod aktywizujących, które stymulowały kreatywność uczniów, skłaniały ich do refleksji i wymiany doświadczeń. W opinii koordynatorów szkolnych program jest dobrze przygotowany i pozytywnie odebrany przez uczniów.

### 8.1.7. Program profilaktyki raka szyjki macicy „Wybierz życie- pierwszy krok”



Program skierowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych, nauczycieli i rodziców. Celem głównym programu jest podniesienie poziomu wiedzy na temat zagrożeń związanych z zakażeniami wirusem HPV oraz profilaktyka raka szyjki macicy.

Cele szczegółowe:

- zwiększenie poziomu wiedzy na temat profilaktyki raka szyjki macicy i roli HPV w jego powstawaniu,
- podniesienie świadomości nt. czynników zwiększających ryzyko raka szyjki macicy (profilaktyka pierwotna i wtórna),
- przygotowanie młodzieży do roli liderów edukacji zdrowotnej w środowisku lokalnym,
- dostarczenie informacji o świadczeniodawcach wykonujących badania cytologiczne, im wcześniej rozpocznie się leczenie, tym łatwiejsza będzie kuracja,
- motywowanie kobiet do regularnego poddawania się badaniom profilaktycznym przez całe życie. W roku szkolnym 2022/2023 program realizowany był przez 4 szkoły ponadpodstawowe i objął swym zasięgiem 1056 uczniów. Koordynatorzy szkolni mieli możliwość wzięcia udziału w szkoleniu on-line zorganizowanym przez Fundację „Gwiazda Nadziei”, która jest partnerem tego programu. Placówki realizujące program otrzymały pomoce dydaktyczne takie jak poradnik i prezentacja multimedialna oraz plakat, a uczniowie otrzymali zakładki tematyczne oraz ulotki dla rodziców. Podczas realizacji programu korzystano także ze strony internetowej programu, która stanowi atrakcyjne i cenne źródło wiedzy nie tylko dla uczniów, ale także dla rodziców i realizatorów programu.

### 8.1.8. Program profilaktyki raka czerniaka „Znamię! Znam je.”



Program skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych. Celem programu jest zwiększenie świadomości młodzieży na temat czerniaka, jednego z najbardziej agresywnych nowotworów skóry oraz zachęcenie do regularnego badania skóry i przestrzegania podstawowych zasad ochrony przed czerniakiem. W roku szkolnym 2022/2023 odbyła się I edycja programu, Fundacja „Gwiazda Nadziei” zorganizowała szkolenie on-line dla koordynatorów szkolnych i pracowników stacji oraz przygotowała materiały do jego realizacji (poradnik dla nauczyciela, ulotki dla uczniów, plakat). W programie wzięły udział 3 szkoły ponadpodstawowe z naszego powiatu uczestniczyło w nim 611 uczniów. W opinii koordynatorów szkolnych program cieszył się wśród uczniów dużym zainteresowaniem, strona internetowa była też dla nich źródłem wiedzy, chętnie z niej korzystali.

### **8.1.9. Program edukacyjny „Trzymaj Formę!”**



Państwowa Inspekcja Sanitarna we współpracy z Polską Federacją Producentów Żywności realizuje Ogólnopolski Program Edukacyjny „Trzymaj Formę!” propagujący zdrowy styl życia, promujący zbilansowane odżywianie oraz aktywnością fizyczną. Głównym celem programu jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej i ich rodzin poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki.

Działania podejmowane podczas realizacji programu zmierzają do zwiększenia świadomości uczestników programu dotyczącej wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie. Realizacja programu oparta jest na metodzie projektu, która dla młodych ludzi stanowi ciekawe wyzwanie i szanse współpracy z innymi. Udział w programie pomaga rozwijać zainteresowania uczniów i poszerza ich wiedzę o świecie. Pozwala wspólnie osiągnąć założony cel, wpływa na proces zdobywania nowej wiedzy oraz doświadczenia, a także pozwala wykształcić umiejętność radzenia sobie z zagadnieniem problemowym. Program skierowany jest do uczniów klas V – VIII szkół podstawowych. W roku szkolnym 2022/2023 odbyła się XVI edycja programu, zgodnie z regulaminem programu zorganizowano szkolenie dla koordynatorów szkolnych, wzięło w nim udział 18 nauczycieli ze wszystkich placówek realizujących program. W naszym powiecie program realizowało 18 szkół podstawowych i objął on zasięgiem 1384 uczniów z klas V-VIII.

W roku szkolnym 2022/2023 odbyła się IX edycja ogólnopolskiego Konkursu wiedzy o zdrowym stylu życia „Trzymaj Formę!”, do którego w naszym powiecie przystąpiło 16 uczniów z 2 szkół podstawowych, odbył się etap szkolny, do dalszych etapów uczniowie nie zakwalifikowali się.

## 8.2. Projekty edukacyjne

### 8.2.1. Projekt edukacyjny „Mam zdrowe zęby”



Celem ogólnym projektu jest budowanie właściwych nawyków i popularyzacja zasad poprawnej higieny jamy ustnej wśród dzieci w wieku wczesnoszkolnym, poprzez zwiększenie świadomości dzieci dotyczącej konieczności codziennej, systematycznej dbałości o zdrowie jamy ustnej i zębów, utrwalenie wiedzy na temat podstawowych zasad profilaktyki próchnicy oraz kształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności wśród dzieci dotyczących właściwej higieny jamy ustnej. Projekt skierowany był do uczniów klas I-III szkół podstawowych. Pracownik OZ i PZ przeprowadził, w oparciu o prezentację multimedialną, pogadanki z dziećmi na temat higieny jamy ustnej. Na każdym spotkaniu pokazano instruktaż prawidłowego szczotkowania zębów, a także przeprowadzono quiz wiedzy. Wszyscy uczniowie, biorący udział w pogadankach otrzymali magnes, kalendarz mycia zębów oraz broszurę z zadaniami do wykonania. Każda grupa biorąca udział w zajęciach otrzymała dyplom uczestnictwa. W zajęciach wzięło udział 229 uczniów z 9 szkół podstawowych z naszego powiatu.



Spotkanie w ramach projektu „Mam zdrowe zęby” w Szkole Podstawowej w Smogulcu

Fot. Iwona Senger

Dodatkowym działaniem było przeprowadzenie konkursu plastycznego „Mój zębowy niezbędnik” dla uczniów klas I-III szkół podstawowych woj. wielkopolskiego. W naszym powiecie w konkursie wzięło udział 181 uczniów z 10 szkół podstawowych a prace laureatów I, II i III miejsca z naszego powiatu zostały przesłane na etap wojewódzki konkursu. Praca Agaty Kaczmarek ze Szkoły Podstawowej w Wapnie została wyróżniona w etapie wojewódzkim konkursu. W siedzibie stacji odbyło się uroczyste wręczenie nagród laureatom etapu powiatowego konkursu „Mój zębowy niezbędnik”.



Laureaci konkursu „Mój zębowy niezbędnik”  
Fot. Ewa Czarnecka

### 8.2.2. Projekt edukacyjny „Mały kleszcz - duży problem?”



Celem ogólnym projektu jest popularyzacja wiedzy wśród ogółu społeczeństwa woj. wielkopolskiego na temat kleszczy, związanych z nimi zagrożeń oraz profilaktyki chorób odkleszczowych, poprzez:

- zwiększenie świadomości dotyczącej konieczności stosowania środków ochrony osobistej (w tym repelentów) zmniejszających ryzyko ukąszenia przez kleszcze,

- wzrost wiedzy wśród ogółu społeczeństwa na temat kleszczy, sposobu ich żerowania oraz profilaktyki chorób odkleszczowych,
- propagowanie szczepień przeciwko kleszczowemu zapaleniu mózgu (KZM),
- nabycie umiejętności samodzielnego i bezpiecznego usuwania kleszcza z wykorzystaniem odpowiednich narzędzi. W naszym powiecie w ramach projektu odbyły się 2 szkolenia skierowane do seniorów z Klubu „Srebrna Nić” z Wągrowca, wzięło w nich udział 56 osób. Podczas wypoczynku letniego przeprowadzono 4 pogadanki dla 154 uczestników obozów i kolonii. Odbyła się też dystrybucja ulotek tematycznych, na fb i stronie stacji umieszczono informacje na temat projektu. Podczas Festynu Cysterskiego, który odbył się w Eko-Parku w Wągrowcu pracownicy OZ i PZ zorganizowali stoisko edukacyjno-informacyjne promujące zdrowy styl życia, udzielano również instruktażu prawidłowego usuwania kleszcza, który cieszył się dużym zainteresowaniem wśród uczestników festynu.



Szkolenie dla seniorów z Klubu „Srebrna Nić”  
Fot. Ewa Czarnecka



Stoisko informacyjno-edukacyjne podczas Festynu Cysterskiego  
Fot. Alicja Dudzińska

### 8.2.3. Projekt edukacyjny „Co kryją Twoje piersi?”



Wojewódzki projekt edukacyjny dotyczący profilaktyki raka piersi pt.: „Co kryją Twoje piersi?” realizowany jest od 2023 r. Celem projektu jest szybsze wykrywanie nowotworów piersi wśród mieszkańców woj. wielkopolskiego poprzez dostarczenie wiedzy na temat profilaktyki raka piersi (prewencji oraz badań przesiewowych), dostarczenie informacji o świadczeniodawcach wykonujących badania profilaktyczne na terenie woj. wielkopolskiego, motywowanie kobiet do regularnego poddawania się badaniom oraz uświadomienie zagrożenia zachorowania na raka piersi. Na terenie powiatu wągrowieckiego przeprowadzono 6 wykładów na temat epidemiologii nowotworów piersi, czynników ryzyka, objawów raka piersi oraz profilaktyki. Podczas spotkań odbywała się także nauka samobadania piersi z użyciem fantomów oraz dystrybucja ulotek „Badaj piersi” i kalendarzy badania piersi. W szkoleniach udział wzięło łącznie 169 osób (urzędniczki ze Starostwa Powiatowego w Wągrowcu, Powiatowego Urzędu Pracy w Wągrowcu, członkowie Klubu Seniora w Damasławku oraz uczniowie i nauczyciele ze szkół ponadpodstawowych w Wągrowcu). Po szkoleniach sporządzono informacje, które umieszczono na FB (5 postów). Zredagowano artykuł na temat projektu „Co kryją Twoje piersi”, który został przekazany do mediów lokalnych i umieszczony na stronie internetowej stacji.



Szkolenie „Co kryją Twoje piersi?” w I Liceum Ogólnokształcącym w Wągrowcu

Fot. Ewa Czarnecka



Szkolenie „Co kryją Twoje piersi?” w Klubie Seniora w Damasławku  
Fot. Ina Łapacz

#### **8.2.4 Projekt edukacyjny „Super Wiewiórka – przyjaciółka Oli i Kuby”**

Projekt z zakresu zdrowia, higieny, bezpieczeństwa, humanitaryzmu i tolerancji, którego inicjatorem jest Koło Środowiskowe PCK w Wągrowcu skierowany był do uczniów klas II i III szkół podstawowych z terenu naszego powiatu. Realizatorami w szkołach byli wychowawcy klas II i III, którzy współpracowali z Kołem Środowiskowym PCK w Wągrowcu, Powiatową Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną w Wągrowcu, Komendą Powiatowej Państwowej Straży Pożarnej w Wągrowcu, Komendą Powiatową Policji w Wągrowcu Nadleśnictwem Durowo, oraz lekarzem stomatologiem.

Pracownicy OZ i PZ zorganizowali 17 spotkań dotyczących promowania zdrowego stylu życia i higieny. Przygotowano dla uczniów pogadankę na temat profilaktyki chorób przenoszonych przez mikroby, prezentację multimedialną pt. „Jestem czyścioszek i dbam o zdrowie” oraz rebusy i rymowanki na temat zdrowia. W zajęciach wzięło udział 570 dzieci z 17 szkół podstawowych naszego powiatu. Program na terenie powiatu wągrowieckiego realizowany jest od roku 2012 i charakteryzuje go interdyscyplinarność poruszanej tematyki oraz zaangażowanych edukatorów z instytucji i organizacji pozarządowych naszego powiatu.





Zajęcia w Szkole Podstawowej w Skokach i w Szkole Podstawowej w Morakowie  
Fot. Iwona Senger

### 8.3. Interwencje nieprogramowe

#### 8.3.1. Profilaktyka palenia tytoniu.

##### a. Wojewódzki konkurs „Palić, nie palić – oto jest pytanie?”

PSSE w Wągrowcu była organizatorem etapu powiatowego konkursu, celem konkursu było propagowanie zdrowego stylu życia wolnego od palenia tytoniu i inhalowania e-papierosów. Zadanie konkursowe polegało na samodzielnym wykonaniu lapbooka przedstawiającego wiadomości i ciekawostki na temat składu dymu papierosowego, szkodliwości palenia tytoniu i inhalowania e-papierosów, skutków zdrowotnych i psychicznych palenia, biernego palenia, uzależnienia od nikotyny. Do konkursu przystąpiło 7 szkół podstawowych, w etapie szkolnym wzięło udział 68 uczniów z klas V. Komisja konkursowa etapu powiatowego przyznała I miejsce Amelii Kurzawie ze Szkoły Podstawowej w Gołańczy, której praca została wysłana na etap wojewódzki konkursu. Starostwo Powiatowe w Wągrowcu objęło patronat nad etapem powiatowym konkursu, fundując nagrody rzeczowe, które laureatom i uczestnikom konkursu zostały wręczone na spotkaniu w siedzibie PSSE w Wągrowcu.



Finał konkursu „Palić, nie palić – oto jest pytanie?”  
PPIS w Wągrowcu Dagmara Kłosowicz i Starosta Wągrowiecki Tomasz Kranc  
Fot. Ewa Czarnecka

#### **b. Obchody Światowego Dnia bez Tytoniu**

W roku 2023 pracownicy OZ i PZ przeprowadzili działania edukacyjne dla uczniów, rodziców oraz lokalnej społeczności:

- 26 maja odbyło się spotkanie z uczniami starszych klas ze Szkoły Podstawowej w Smogulcu. Podczas spotkania młodzież wysłuchała pogadanki na temat szkodliwości palenia tytoniu i e-papierosów, obejrzała film edukacyjny „Nie spal się na starcie” oraz rozwiązywała krzyżówkę tematyczną,
- 28 maja na terenie Szkoły Podstawowej w Lechlinie odbył się festyn rodzinny, podczas którego pracownicy promowali zdrowy styl życia, wolny od dymu tytoniowego. W trakcie festynu rozmawiano na temat szkodliwości palenia tytoniu, inhalowania e-papierosów, biernego palenia oraz zachęcano dzieci i rodziców do aktywnego spędzania czasu wolnego. Zorganizowano różne konkurencje sportowe dla uczniów, którzy za prawidłowo wykonane ćwiczenie lub wygraną rywalizację, otrzymali nagrody (m.in. piłki, rakiетки do badmintona, skakanki, gumy do skakania), ufundowane z budżetu powiatu przeznaczonego na ochronę i promocję zdrowia,
- 31 maja zorganizowano, przy współpracy z dyrekcją i nauczycielami z Przedszkola Nr 7 „Pod Grzybkiem” w Wągrowcu, marsz ulicami miasta. Celem marszu było propagowanie życia wolnego od dymu tytoniowego oraz uświadomienie, jakie konsekwencje zdrowotne niesie ze sobą palenie papierosów, zarówno dla palacza, jak i osób z jego otoczenia. Uczestnicy marszu, przedszkolaki wraz z nauczycielami oraz pracownicy OZ i PZ PSSE w Wągrowcu, wręczali ulotki na temat palenia papierosów napotkanym przechodniom. W przerwie marszu przeprowadzono również zabawy taneczne, dzieci rysowały kredą, a na zakończenie marszu zasadzono roślinki, jako symbol zdrowego powietrza. Każdy przedszkolak otrzymał za wielkie zaangażowanie w akcję odbłask Dinusia – bohatera programu „Czyste powietrze wokół nas”.

Na bieżąco umieszczano informacje na fb i stronie internetowej stacji, przekazano informacje o obchodach Światowego Dnia bez Tytoniu do mediów lokalnych.

W obchodach Światowego Dnia bez Tytoniu wzięło udział ok. 150 osób (przedszkolaki, uczniowie, uczestnicy festynu).



Marsz z okazji Światowego Dnia bez Tytoniu  
Fot. Ewa Czarnecka

### **c. Obchody Światowego Dnia Rzucania Palenia**

W ramach obchodów w roku 2023 przeprowadzono następujące działania:

- Odbył się konkurs na rozwiązanie krzyżówki z hasłem na temat zdrowia i szkodliwości palenia tytoniu. Pracownik OZ i PZ PSSE w Wągrowcu wraz z pedagogiem szkolnym w dniu 13 listopada br. rozdał w 5 klasach pierwszych krzyżówkę z hasłem, prawidłowo podane hasło i rozwiązane przez uczniów krzyżówki zostały zebrane w każdej klasie do wspólnego „worka”, aby w Światowym Dniu Rzucania Palenia losowo wybrani uczniowie (3 uczniowie z każdej klasy pierwszej) otrzymało nagrody. Fundatorem nagród był Wydział Spraw Obywatelskich i Zdrowia Starostwa Powiatowego w Wągrowcu.
- Akcja informacyjno – edukacyjna dla wychowanków w Młodzieżowym Ośrodku Socjoterapii odbyła się 14 listopada br. Pracownik OZ i PZ przeprowadził prelekcję na temat negatywnych następstw palenia papierosów i innych wyrobów tytoniowych. Podczas spotkania wyświetlono również film „Nie spal się na starcie”, rozpowszechniono ulotki tematyczne oraz promowano zdrowy styl życia, wolny od dymu tytoniowego.
- 16 listopada w Światowym Dniu Rzucania Palenia w Zespole Szkół nr 1 w Wągrowcu pracownicy OZ i PZ przeprowadzili prelekcję na temat przyczyn, konsekwencji palenia papierosów (przygotowano prezentację multimedialną), odbyła się również emisja filmu edukacyjnego „Nie spal się na starcie”. W tym też dniu na terenie szkoły zorganizowano punkt informacyjno-edukacyjny, pracownik OZ i PZ udzielał informacji na temat szkodliwości palenia tytoniu, inhalowania e-papierosów, internetowej poradni antynikotynowej, rozdawano ulotki i broszury.

- W holu PSSE w Wągrowcu zorganizowano tematyczną ekspozycję wizualną, którą obejrzało ok. 40 osób. Przesłano informację na temat tegorocznych obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu do mediów lokalnych. Informacje na temat Światowego Dnia Rzucania Palenia umieszczono na bieżąco na stronie internetowej i facebooku stacji. W obchodach Światowego Dnia Rzucania Palenia wzięło udział ok. 220 osób (uczniowie, mieszkańcy powiatu).



Obchody Światowego Dnia Rzucania Palenia w Zespole Szkół nr 1 w Wągrowcu  
Fot. Ewa Czarnecka

#### **d. Szkolenie dla Młodzieżowych Liderów Zdrowia kontra Tytoń**

W naszym powiecie szkolenie zorganizowano dla 13 uczniów z klasy VII a ze Szkoły Podstawowej nr 1 w Wągrowcu. Celem szkolenia było dostarczenie wiedzy na temat szkodliwego wpływu palenia tytoniu tradycyjnego i inhalowania e - papierosów na organizm człowieka, uzmysłowienie młodym ludziom przyczyn sięgania po papierosy i e-papierosy oraz kształtowanie umiejętności asertywnego zachowania w kontaktach z osobami palącymi. Projekt zakłada także przygotowanie młodych ludzi, aby mogli, poprzez edukację rówieśniczą, dzielić się uzyskaną wiedzą na temat szkodliwości palenia tytoniu, ze swoimi kolegami i koleżankami. Opracowano program szkolenia, prezentację multimedialną, przygotowano materiały do części warsztatowej i niezbędną dokumentację dotyczącą szkolenia. Na początku szkolenia oraz po jego zakończeniu młodzież wypełniła ankietę oceniającą poziom wiedzy z zakresu profilaktyki antynikotynowej. Po zrealizowanym szkoleniu pracownik OZ i PZ dokonał analizy ankiet wstępnych i końcowych, z których wynika, że procent prawidłowych odpowiedzi młodzieży wzrósł z 52,69% do 89,62% (wzrósł o 36,93%), po szkoleniu zmniejszyła się liczba złych odpowiedzi z 10,38% do 7,69% (mniej o 2,69%) oraz zmniejszyła się liczba odpowiedzi „nie wiem” z 36,92% do 2,69% (mniej o 34,23%). Wszyscy uczniowie biorący udział w szkoleniu otrzymali długopisy oraz ulotki.



Szkolenie Młodzieżowych Liderów zdrowia w Szkole Podstawowej nr 1 w Wągrowcu  
Fot. Ewa Czarnecka

### 8.3.2. Światowy Dzień Zdrowia

#### **Światowy Dzień Zdrowia 2023: "Zdrowie dla wszystkich"**



Obchody Światowego Dnia Zdrowia w 2023 roku związane były z 75 rocznicą powstania Światowej Organizacji Zdrowia (WHO). W 1948 roku kraje z całego świata połączyły siły, aby promować i chronić zdrowie i życie ludzi na całym świecie. Rocznicą tego wydarzenia była okazją, by spojrzeć wstecz na sukcesy osiągnięte dla zdrowia publicznego, które poprawiły jakość życia ludzi na całym świecie w ciągu ostatnich 7 dekad oraz stawić czoła wyzwaniom zdrowotnym dnia dzisiejszego oraz jutra. Mieszkańcy powiatu wągrowieckiego, którzy 6 kwietnia 2023 r. udali się na „czwartkowe targowisko”, mogli przed siedzibą

Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Wągrowcu wziąć udział w akcji zdrowotnej z okazji Światowego Dnia Zdrowia. Osobom zainteresowanym pielęgniarki z Ośrodka Medycyny Rodzinnej w Wągrowcu bezpłatnie mierzyły ciśnienie tętnicze krwi oraz badały poziom cukru we krwi. Pracownicy Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Wągrowcu udzielali porad zdrowotnych i rozdawali ulotki. Odbył się również konkurs wiedzy o zdrowiu przeprowadzony przez przedstawicielki Wydziału Spraw Obywatelskich i Zdrowia Starostwa Powiatowego w Wągrowcu i Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Wągrowcu. Prawidłowe odpowiedzi zostały nagrodzone gadżetami promującymi powiat oraz książkami o tematyce zdrowotnej. W akcji wzięło udział ok. 100 osób, a z badań skorzystało ok. 80 zainteresowanych.



Stoisko informacyjno-edukacyjne przed siedzibą PSSE w Wągrowcu  
Fot. Iwona Senger

### **8.3.3. Kampania informacyjna „Wybieraj Bezpieczną Żywność”**

Twórcą kampanii jest Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), w roku 2023 odbyła się III edycja, której celem jest wspieranie mieszkanki i mieszkańców Europy w wieku od 25 do 45 lat w podejmowaniu świadomych decyzji dotyczących zakupu żywności. Działania kampanijne polegały na zorganizowaniu spotkań dla rodziców w celu wyemitowania prezentacji na temat suplementów diety, higieny żywności oraz znakowania żywności z uwzględnieniem alergenów, otrzymanych od EFSA. Spotkania z rodzicami dzieci przedszkolnych odbyły się w 2 przedszkolach, wzięło w nim udział 40 rodziców. W holu naszej stacji przez cały wrzesień była wystawa tematyczna, którą obejrzało około 120 klientów stacji. Kampania została także nagłośniona poprzez fb i stronę internetową stacji.

### **8.3.4. Akcja „Bezpieczne wakacje 2023”**

W okresie wakacyjnym przeprowadzono wśród dzieci i młodzieży korzystających z różnych form wypoczynku letniego działania profilaktyczne:

- przeprowadzono 11 konkursów zarówno plastycznych jak i wiedzy na tematy takie jak: bezpieczne i aktywne wakacje, higiena, profilaktyka chorób odkleszczowych, uzależnienia i profilaktyka palenia tytoniu, w których wzięło udział 225 uczestników.

- działania informacyjno – edukacyjne w formie pogadarek i prezentacji multimedialnych na temat profilaktyki chorób odkleszczowych, bezpiecznych i aktywnych wakacji, napojów energetyzujących oraz zdrowego stylu życia wysłuchało 208 uczestników wypoczynku letniego.
- dystrybucja materiałów informacyjno – edukacyjnych dotyczących ww. tematów skierowana do organizatorów oraz uczestników wypoczynku.



Akcja „Bezpieczne wakacje” z KPP w Wagrowcu na obozie w Rościnnie  
Fot. Iwona Senger



Akcja „Bezpieczne wakacje” na obozie w Kamienicy  
Fot. Justyna Kozłowska

### 8.3.5 Europejski Tydzień Szczepień

Celem akcji było zwiększenie wiedzy na temat korzyści wynikających ze szczepień oraz ryzyka związanego ze spadkiem osób zaszczepionych. Celem prowadzonych przez Państwową Inspekcję Sanitarną działań było zaakcentowanie bezpieczeństwa i skuteczności szczepień, zwrócenie uwagi na manipulowanie faktami w celu dezinformacji na temat szczepień ochronnych oraz zachęcanie do korzystania z rzetelnych i sprawdzonych źródeł informacji. Pracownicy węgrowskiego sanepidu zorganizowali akcję edukacyjno-informacyjną przed siedzibą PSSE w Wągrowcu na temat szczepień, z której skorzystali przede wszystkim mieszkańcy udający się na czwartkowe targowisko. Osobom zainteresowanym pracownicy Stacji wraz z pielęgniarką do spraw szczepień uświadamiali, co zawdzięczamy szczepieniom, jak zmieniał się kalendarz szczepień obowiązkowych na przestrzeni kilkudziesięciu lat oraz jakie szczepienia są zalecane w dorosłym życiu. Zachęcano również do korzystania z rzetelnych źródeł informacji np. strony [szczepienia.info](http://szczepienia.info). Zorganizowano również spotkanie edukacyjne dla uczniów szkoły branżowej w Zespole Szkół Powszechnych w Damasławku. Podczas zajęć zaprezentowano najważniejsze informacje dotyczące znaczenia szczepień dla osób w różnym wieku, omówiono kalendarz szczepień na rok 2023 r., ze szczególnym uwzględnieniem szczepienia obowiązkowego dla osób w 19 roku życia. Młodzież miała również możliwość wysłuchania krótkiego wykładu na temat szczepień przeciw HPV i innych szczepień zalecanych.

#### **Światowy Dzień Zdrowia 2023: "Zdrowie dla wszystkich"**



Obchody Światowego Dnia Zdrowia w 2023 roku związane były z 75 rocznicą powstania Światowej Organizacji Zdrowia (WHO). W 1948 roku kraje z całego świata połączyły siły, aby promować i chronić zdrowie i życie ludzi na całym świecie. Rocznicą tego wydarzenia była okazją, by spojrzeć wstecz na sukcesy osiągnięte dla zdrowia publicznego, które poprawiły jakość życia ludzi na całym świecie w ciągu ostatnich 7 dekad oraz stawić czoła wyzwaniom zdrowotnym dnia dzisiejszego oraz jutra. Mieszkańcy powiatu węgrowskiego, którzy 6 kwietnia 2023 r. udali się na „czwartkowe targowisko”, mogli przed siedzibą Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Wągrowcu wziąć udział w akcji zdrowotnej z okazji Światowego Dnia Zdrowia. Osobom zainteresowanym pielęgniarki z Ośrodka Medycyny Rodzinnej w Wągrowcu bezpłatnie mierzyły ciśnienie tętnicze krwi oraz badały poziom cukru we krwi. Pracownicy Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Wągrowcu udzielali porad zdrowotnych i rozdawali ulotki. Odbył się również konkurs



wiedzy o zdrowiu przeprowadzony przez przedstawicielki Wydziału Spraw Obywatelskich i Zdrowia Starostwa Powiatowego w Wągrowcu i Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Wągrowcu. Prawidłowe odpowiedzi zostały nagrodzone gadżetami promującymi powiat oraz książkami o tematyce zdrowotnej. W akcji wzięło udział ok. 100 osób, a z badań skorzystało ok. 80 zainteresowanych.



Stoisko informacyjno-edukacyjne przed siedzibą PSSE w Wągrowcu  
Fot. Iwona Senger

### **8.3.6. Kampania informacyjna „Wybieraj Bezpieczną Żywność”**

Twórcą kampanii jest Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), w roku 2023 odbyła się III edycja, której celem jest wspieranie mieszkanki i mieszkańców Europy w wieku od 25 do 45 lat w podejmowaniu świadomych decyzji dotyczących zakupu żywności. Działania kampanijne polegały na zorganizowaniu spotkań dla rodziców w celu wyemitowania prezentacji na temat suplementów diety, higieny żywności oraz znakowania żywności z uwzględnieniem alergenów, otrzymanych od EFSA. Spotkania z rodzicami dzieci przedszkolnych odbyły się w 2 przedszkolach, wzięło w nim udział 40 rodziców. W holu naszej stacji przez cały wrzesień była wystawa tematyczna, którą obejrzało około 120 klientów stacji. Kampania została także nagłośniona poprzez fb i stronę internetową stacji.

### **8.3.7. Akcja „Bezpieczne wakacje 2023”**

W okresie wakacyjnym przeprowadzono wśród dzieci i młodzieży korzystających z różnych form wypoczynku letniego działania profilaktyczne:

- przeprowadzono 11 konkursów zarówno plastycznych jak i wiedzy na tematy takie jak: bezpieczne i aktywne wakacje, higiena, profilaktyka chorób odkleszczowych, uzależnienia i profilaktyka palenia tytoniu, w których wzięło udział 225 uczestników.
- działania informacyjno – edukacyjne w formie pogadarek i prezentacji multimedialnych na temat profilaktyki chorób odkleszczowych, bezpiecznych i aktywnych wakacji, napojów energetyzujących oraz zdrowego stylu życia wysłuchało 208 uczestników wypoczynku letniego.

- dystrybucja materiałów informacyjno – edukacyjnych dotyczących ww. tematów skierowana do organizatorów oraz uczestników wypoczynku.



Akcja „Bezpieczne wakacje” z KPP w Wagrowcu na obozie w Rościnnie  
Fot. Iwona Senger



Akcja „Bezpieczne wakacje” na obozie w Kamienicy  
Fot. Justyna Kozłowska

### 8.3.8. Europejski Tydzień Szczepień

Celem akcji było zwiększenie wiedzy na temat korzyści wynikających ze szczepień oraz ryzyka związanego ze spadkiem osób zaszczepionych. Celem prowadzonych przez Państwową Inspekcję Sanitarną działań było zaakcentowanie bezpieczeństwa i skuteczności szczepień, zwrócenie uwagi na manipulowanie faktami w celu dezinformacji na temat szczepień ochronnych oraz zachęcanie do korzystania z rzetelnych i sprawdzonych źródeł informacji. Pracownicy wągrowieckiego sanepidu zorganizowali akcję edukacyjno-

informacyjną przed siedzibą PSSE w Wągrowcu na temat szczepień, z której skorzystali przede wszystkim mieszkańcy udający się na czwartkowe targowisko. Osobom zainteresowanym pracownicy Stacji wraz z pielęgniarką do spraw szczepień uświadamiali, co zawdzięczamy szczepieniom, jak zmieniał się kalendarz szczepień obowiązkowych na przestrzeni kilkudziesięciu lat oraz jakie szczepienia są zalecane w dorosłym życiu. Zachęcano również do korzystania z rzetelnych źródeł informacji np. strony [szczepienia.info](http://szczepienia.info). Zorganizowano również spotkanie edukacyjne dla uczniów szkoły branżowej w Zespole Szkół Powszechnych w Damasławku. Podczas zajęć zaprezentowano najważniejsze informacje dotyczące znaczenia szczepień dla osób w różnym wieku, omówiono kalendarz szczepień na rok 2023 r., ze szczególnym uwzględnieniem szczepienia obowiązkowego dla osób w 19 roku życia. Młodzież miała również możliwość wysłuchania krótkiego wykładu na temat szczepień przeciw HPV i innych szczepień zalecanych.

### **Podsumowanie**

W roku 2023 podstawą do podejmowania zadań przez pracowników oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia PSSE w Wągrowcu, były zadania priorytetowe i statutowe oraz zintensyfikowanie działań informacyjno-edukacyjnych wśród różnych grup odbiorców. Pracownicy realizowali programy i interwencje nieprogramowe zarówno krajowe, jak i wojewódzkie. Prowadzili różnorodne działania edukacyjno - informacyjne, organizowali szkolenia, narady, konkursy oraz dystrybucję ulotek i plakatów. W roku 2023 przeprowadzono 42 wizytacje i sporządzono 68 ocen realizacji 9 programów. Podczas realizacji przedsięwzięć prozdrowotnych pracownicy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia współpracowali ze Starostwem Powiatowym w Wągrowcu, Komendą Powiatową Policji w Wągrowcu, Powiatowym Urzędem Pracy w Wągrowcu, Polskim Czerwonym Krzyżem w Wągrowcu, Muzeum Regionalnym w Wągrowcu, Centrum Rozrywki „Wesoła Minka” w Wągrowcu, Klubem Seniora „Srebrna Nić” w Wągrowcu, Domem Seniora w Damasławku, pielęgniarkami środowiskowymi w Wągrowcu. Na bieżąco aktualizowana była strona internetowa stacji, a na Facebooku umieszczano informacje o podejmowanych przez OZ i PZ PSSE w Wągrowcu, inicjatywach promujących zdrowie.

## **9. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny:**

Do zadań zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w 2023 r. należało m.in.:

- opiniowanie miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego;
- uzgadnianie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko;
- wydawanie opinii co do potrzeby przeprowadzania oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby - co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko;
- wydawanie opinii przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach;
- uzgadnianie projektów decyzji o warunkach zabudowy;
- uczestniczenie w odbiorach końcowych obiektów;

- opracowywanie protokołów, opinii po dokonanych kontrolach.

Do Stanowiska Pracy Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wpłynęło ogółem ok. 200 pism, wniosków, informacji.

### **9.1. Wydano łącznie:**

#### **a. 127 opinii sanitarnych, w tym:**

- 64 opinie sanitarne co do potrzeby przeprowadzania oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym 2 opinie stwierdzające taką potrzebę i określająca zakres raportu o oddziaływaniu na środowisko;
- 7 opinii sanitarnych przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach; Wydawanie opinii następowało po przeanalizowaniu dokumentacji planowanego przedsięwzięcia, wielokrotnie wzywano organy wiodące do uzupełnienia wniosków.
- 6 opinii sanitarnych dotyczących uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko;
- 18 opinii dotyczących miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i studium;
- 32 opinie sanitarne dotyczące uczestniczenia w odbiorach końcowych obiektów, zgodnie z art. 56 Prawa Budowlanego w tym 2 opinie sanitarne negatywne stwierdzające.

**b. 6 zawiadomień** wystawionych na wniosek inwestora, na podstawie art. 56 Prawo Budowlane o braku sprzeciwu do zamiaru przystąpienia do użytkowania w związku z zakończeniem inwestycji.

**c. 16 innych spraw** (postanowienia).

**d. 38 decyzji płatniczych**

**9.2.** Przeprowadzono łącznie **34** odbiory końcowe obiektów budowlanych na podstawie art. 56 Prawa Budowlanego.

Odbiory przeprowadzone były przez pracownika Stanowiska Pracy do Spraw Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego oraz pracownika sekcji, któremu dany obiekt będzie podlegał w trakcie prowadzenia działalności. Sporadycznie Inwestor ustala odbiór z podaniem daty i godziny. Inwestor zawiadamia również inne organy takie jak: Powiatową Straż Pożarną, Inspekcję Ochrony Środowiska oraz o ile zachodzi taka potrzeba Powiatową Inspekcję Weterynaryjną. Na tak zwołanych odbiorach stawia się zawsze, oprócz naszych przedstawicieli, Powiatowa Straż Pożarna i w przypadku odbioru budynku inwentarskiego, również Inspekcja Weterynaryjna. W przypadku gdy zawiadomienie o odbiorze nie zawiera dokładnego terminu, przeprowadzamy czynności odbiorowe w ustawowym terminie – 14 dni, od daty zawiadomienia. Do najczęściej występujących usterek stwierdzanych w trakcie

odbiorów obiektów zaliczyć można m.in. nieprawidłową wentylację, bądź też jej brak w pomieszczeniach, brak umywalek w wymaganych pomieszczeniach lub zamiast umywalek instalowane były zlewy, brak przedsionków izolacyjnych, brak zamontowanych uchwytów dla osób niepełnosprawnych w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych lub nie odpowiednie szerokości drzwi. Stwierdzono poprawę, w zakresie udokumentowania przez inwestorów sprawozdań z badań jakości wody odbieranego obiektu oraz sprawozdań skuteczności wentylacji.

Wydano dwie opinie negatywne w zakresie wymagań sanitarno-higienicznych dla ochrony zdrowia ludzkiego.



Plac Św. Huberta w Mieścisku – odebrany w kwietniu 2023 r.

Fot. Agnieszka Borkowska

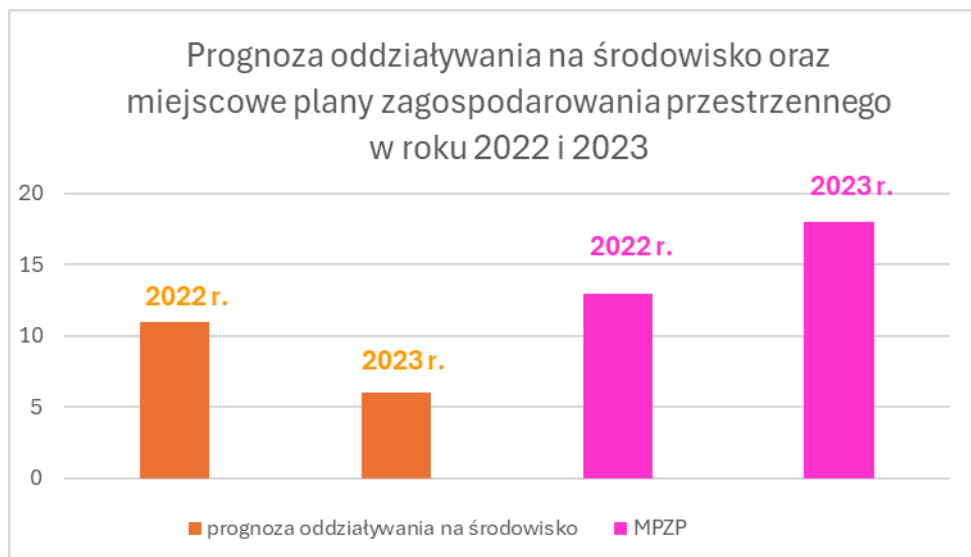


Budynek oczyszczalni ścieków w Wągrowcu – odebrany w czerwcu 2023 r.

Fot. Anna Pawlińska

### 9.3. Ogólne wnioski:

- w stosunku do 2022 r. liczba wydanych opinii sanitarnych zmalała (w roku 2022 – 132 opinie, natomiast w roku 2023 – 127);
- w stosunku do 2022 r. nastąpił niewielki spadek opinii dotyczących uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko (w roku 2022 odnotowano 11 opinii sanitarnych, natomiast w roku 2023 tych opinii było 6) oraz nastąpił wzrost opinii dotyczących miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i studium (13 opinii sanitarnych w roku 2022, natomiast 18 w roku 2023);



- biorąc pod uwagę rok 2022 można stwierdzić, że nastąpił wzrost liczby kontroli oraz wydanych decyzji płatniczych w porównaniu do roku 2023;



- w przypadku opinii, co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko, zauważono nieznaczny spadek ilości opinii sanitarnych w stosunku do roku 2022;

