



---

**OCENA STANU SANITARNEGO  
ORAZ SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA POWIATU  
CZARNKOWSKO-TRZCIANECKIEGO W 2020 ROKU**

---

POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA  
W CZARNKOWIE

## Spis treści

Spis treści .....	2
WSTĘP .....	3
I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŹNYCH.....	4
II. JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA.....	12
III. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK.....	18
IV. STAN SANITARNY OBIEKTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ.....	61
V. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY .....	56
VI. WARUNKI SANITARNE W SZKOŁACH I INNYCH PALCÓWKACH OŚWIATOWO- WYCHOWAWCZYCH.....	63
VII. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU .....	69
VIII. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY .....	93
IX. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA.....	98
X. WNIOSKI.....	101

## WSTĘP

W roku 2020 pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Czarnkowie znajduje się 1620 obiektów uwzględniając przejęte obiekty przekazane przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Poznaniu. W 2020 r. przeprowadzono 12205 kontroli i wizytacji, 3610 wywiadów epidemiologicznych (w tym związanych z zakażeniem SARS-CoV-2- 3454), pobrano ogółem 437 prób, wydano 2725 decyzji merytorycznych, 125 decyzji płatniczych, 246 postanowień, 0 tytułów wykonawczych, nałożono 23 mandatów karnych na kwotę 3600 zł.

Podejmowane działania wynikające z zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego przynoszą oczekiwane efekty. Prowadzono skuteczny nadzór w zakresie chorób stanowiących zagrożenie zdrowia mieszkańców, nadzorowano stan higieniczny obiektów i terenów użyteczności publicznej, zakładów pracy, zakładów produkcyjnych, wprowadzających do obrotu środki spożywcze, substancje dodatkowe, dozwolone substancje pomagające w przetwarzaniu żywności, materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz nadzór nad placówkami oświatowymi. Podejmowano skuteczne działania w przypadkach uzyskania informacji o zagrożeniach uzyskanych z prowadzonych systemów monitorowania, informacji przekazanych przez obywateli, inne instytucje oraz na podstawie własnych działań nadzorowych.

W związku z rozprzestrzenianiem koronawirusa na całym świecie oraz rosnącą liczbą zgonów wprowadzono na terenie Rzeczypospolitej Polskiej na podstawie rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 20 marca 2020 r. stan epidemii, co rozszerzyło działania Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Czarnkowie na prowadzenie czynności związanych z zabezpieczeniem epidemiologicznym, edukacją z zakresu higieny i zapobiegania chorobom oraz prowadzeniem postępowania administracyjnego, do osób, które nie przestrzegały nakazów oraz zakazów.



Źródło: czarnkowsko-trzcianecki.pl

## I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHORÓB ZAKAŹNYCH

### I. OCENA SYTUACJI EPIDEMIOLOGICZNEJ

Liczba ludności powiatu czarnkowsko – trzanieckiego na dzień 30.06.2020 r. ogółem wynosi: 86 868

Liczba ludności powiatu czarnkowsko – trzanieckiego na dzień 31.12.2019 r. ogółem wynosi: 86 990

Liczba dzieci do lat 2 na dzień 31.12.2020 r. wynosi : 1489

Rok sprawozdawczy 2020 to rok szczególny, który trudno porównywać do lat ubiegłych, ponieważ rejestracja zachorowań zmalała we wszystkich jednostkach chorobowych, powodem było wystąpienie pandemii COVID-19.

W PSSE w Czarnkowie zarejestrowano **3450** potwierdzonych przypadków zakażeń SARS-CoV-2 (w tym hospitalizowanych 219 przypadków) i **4** przypadki możliwe (w tym hospitalizowane 2 przypadki), zgonów ogółem było **77**.

Zarejestrowano w danym roku sprawozdawczym:

- **6** przypadków zachorowania na gruźlicę,
- **2** przypadki nowo wykrytego zakażenia HIV,
- **3** przypadki zachorowania na płonicę,
- **2** przypadki zachorowania na różę,
- **35** przypadków zachorowania na ospę wietrzna (w roku 2019 - 338 zachorowań)

Styczność i narażenie na **wściekliznę**/potrzeba szczepień zostało zarejestrowane na tym sam poziomie, jak w latach ubiegłych. W roku ubiegłym było 15 przypadków natomiast w roku sprawozdawczym 2020 jest zarejestrowanych **16** przypadków.

#### I.1.1 Choroby, szerzące się drogą pokarmową.

W roku sprawozdawczym w PSSE w Czarnkowie **nie zarejestrowano** takich zachorowań jak: dur brzuszny, dury rzekome, czerwonkę, zatruc pokarmowych enterotoksyną gronkowcową, toksyną botulinową, grzybami, jersiniozą, WZW typu A.

W roku 2020 zostały zarejestrowane **4** przypadki zatrucia pokarmowego wywołane przez **pałeczki Salmonella**. Przypadki zachorowań występowały w całym roku sporadycznie, były to przypadki potwierdzone. **Salmonella Enteritidis** wystąpiła w **3** przypadkach, środowisku miejskim zachorował mężczyzna w wieku 2 lat, natomiast w środowisku wiejskim mężczyzna w wieku 4 i 14 lat. **Salmonella Essen** wystąpiła w środowisku miejskim, zachorował mężczyzna w wieku **64** lat.

Przypadków prawdopodobnych nie zarejestrowano.

**Biegunek ogółem A09** wszystkich razem zarejestrowano **67** zachorowań, **dzieci do lat 2** odnotowano w A09 – **7 przypadków**, dzieci nie wymagały hospitalizacji.

**Wirusowe zakażenia jelitowe** (ogółem) wywołane przez **rotawirusy** – **2** przypadki, **norowirusy** - **2** przypadki oraz **4** zachorowania jako inne nieokreślone.

**Inne bakteryjne zakażenia jelitowe** (ogółem) wywołane przez **Camphylobacter** - **2** przypadki.

**Liczba schorzeń jelitowych** na dzień 31.12.2020r

W roku 2020 zarejestrowano ogółem **5** osób w tym w grupie wiekowej (0 - 4 lat) – **4** zachorowania i w grupie wiekowej powyżej 60 lat **1** zachorowanie. Nowo zarejestrowanych odnotowano - 4 osoby, w ciągu roku wypisano 6 przypadków, odsuniętych od pracy nie odnotowano.

**I.1.2 Na terenie działalności PSSE w Czarnkowie w roku sprawozdawczym nie zarejestrowano ognisk zachorowań i zbiorowych zatruc pokarmowych.**

**I.1.3 Chorób w zakresie, których prowadzi się szczepienia ochronne takich jak: tężec, odra, krztusiec, nagminne porażenie dziecięce nie odnotowano.**

Przypadków **grypopodobnych** w roku **2020** zarejestrowano **9660**, w tym odnotowano **1** **przypadek grypy typu A**, zachorowała kobieta w wieku 71 lat w środowisku miejskim

**I.1.4 Neuroinfekcje.**

**W roku 2020 nie zarejestrowano przypadków choroby meningokokowej oraz wywołanych przez Haemophilus influenzae.**

Zarejestrowano **1** przypadek **bakteryjnego zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych G00.9**. Posiew krwi wykazał obecność **Streptococcus agalactiae**. Zachorowała dziewczynka w wieku 3 miesięcy w środowisku miejskim. Dziecko zostało wypisane do domu z zaleceniami – dalsza opieka Poradni Lekarza Rodzinnego.

W drugim przypadku to **Posocznica A40.3** wywołana przez **Streptococcus pneumoniae**. Zachorował mężczyzna w wieku 70 lat w środowisku wiejskim, pacjent był obciążony wieloma jednostkami chorobowymi, w wyniku czego zmarł.

#### **I.1.5 Inne choroby zakaźne.**

W roku 2020 **nie zarejestrowano** WZW typu B, WZW typu C, Boreliozy.

#### **I.1.6 Choroby przenoszone drogą płciową (wywołane przez *Chlamydia trachomatis*, ziarnica weneryczna, rzeżączka, kiła i jej postaci).**

W roku 2020 odnotowano **1** przypadek **Kiły** - A51.

#### **I.1.7 Zapobieganie wściekliznie.**

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

Zarejestrowano **145 przypadków pogryzień** przez psy i koty, w tym **16 osób podjęty** **szczepienia p/wściekliznie z powodu pokąsania przez zwierzęta nieznane.**

14 osób szczepionych było cyklem 5 dawkowym, 1 osoba cyklem 4 dawkowym.

## **I.2 Raporty o zakażeniach szpitalnych.**

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

- Szpital Powiatowy w Czarnkowie funkcjonujący w Zespole Zakładów Opieki Zdrowotnej,
- Szpital Powiatowy im. Jana Pawła II w Trzciance.

Z końcem marca 2020 obie placówki nadzoruje PSSE w Czarnkowie.

Szpital Powiatowy w Czarnkowie jest przekształcony przez Wojewodę Wielkopolskiego na szpital jednoimienny – zakaźny dla pacjentów z COVID-19, do odwołania.

### **I.3 Realizacja szczepień ochronnych.**

Nadzór nad realizacją szczepień ochronnych w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim polega na kontroli wykonawstwa szczepień w oparciu o aktualny Program Szczepień Ochronnych, ocenie prawidłowości dystrybucji, przewożenia, przechowywania i monitorowania preparatów szczepionkowych przez punkty szczepień, ocenie warunków sanitarno-technicznych panujących w placówkach wykonujących szczepienia oraz realizacji i ocenie sprawozdawczości związanej ze szczepieniami.

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

W roku 2020 ilość placówek realizujących szczepienia ochronne w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim to:

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

Kontrole sanitarne przeprowadzone w 2020 r. w części punktów szczepień, nie wykazały uchybień.

### **I.4 Przechowywanie, transport, termin ważności preparatów szczepionkowych.**

Punkty szczepień, w których przeprowadzono kontrolę sanitarną i wykonawstwa szczepień w 2020 roku, przechowują szczepionki w chłodziarkach o prawidłowym zakresie temperatur. W naszym powiecie system monitoringu temperatur posiadają cztery placówki. Chłodziarki są w dobrym stanie technicznym a punkty szczepień, w których przechowywane są preparaty szczepionkowe zabezpieczono przed dostępem osób postronnych najczęściej poprzez zamykanie na klucz. Szczepionki są transportowane do punktów szczepień w termotorbach z wkładami chłodzącymi. Temperatura w czasie transportu jest monitorowana: każda termotorba jest zaopatrzona w termometr i jest wymóg odnotowywania i wpisywania do zeszytu temperatury podczas poboru szczepionek i podczas ich wyładowania w punkcie szczepień.

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

**Tabela 1.** Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2019-2020

Lp.	Kod wg ICD-10	Jednostka chorobowa	2019		2020		
			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>	14	16,05	4	4,60
5	A02.1		posocznica <sup>PL</sup>				
6	A02.2-8		inne zakażenie pozajelitowe <sup>PL</sup>				
7	A03	Czerwonka bakteryjna (szigelozja) <sup>UE</sup>					
8	A04.0-2	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez <i>E. coli</i> biegunkotwórczą <sup>PL4)</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>			2	2,30
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>	7	8,02		
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 kiełbasianym (botulizm) <sup>UE/PL</sup>				
19	A05.2		wywołane przez <i>Clostridium perfringens</i>				
20	A05.3-8		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	Kryptosporydioza <sup>UE</sup>					
25	A08.0	Wirusowe zakażenia jelitowe	wywołane przez rotawirusy	69	79,10	2	2,30
26	A08.1		wywołane przez norowirusy	4	4,59	2	2,30
27	A08.2-3		inne określone			4	4,60
28	A08.4		nieokreślone	1	1,15		
29	A08.0-4	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 <sup>7)</sup>	24	2877,70			
30	A09	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	ogółem	114	130,69	67	77,13
31			w tym u dzieci do lat 2	24	2877,70	7	470,11
32	A20	Dżuma <sup>UE</sup>					
33	A21	Tularemia <sup>UE</sup>					
34	A22	Wąglik <sup>UE</sup>					
35	A23	Bruceloza: 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>					
41	A33-A35	Tężec <sup>UE</sup>	ogółem				
42	A33		noworodków				



43	A36	Błonica <sup>UE</sup>					
44	A37	Krzusiec <sup>PL</sup>					
45	A38	Płonica (szkarlatyna) <sup>PL</sup>		22	25,22	3	3,45
46	A39	Choroba meningokokowa, inwazyjna <sup>UE/PL 8)</sup>	ogółem				
47	A39.0; A39.8/G05.0		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				
48	A39.1-4		posocznica				
49	A39.5-9		inna określona i nieokreślona				
50	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna <sup>PL 9)</sup>	ogółem	6	6,88	2	2,30
51	A46		róża	6	6,88	2	2,30
52	A48.3		zespół wstrząsu toksycznego				
53	B95.0/O85		gorączka połogowa				
54	B95.0/ (...)		inna określona i nieokreślona <sup>10)</sup>				
55	A48.1	Legionelloza	choroba legionistów <sup>UE/PL</sup>				
56	A48.2		gorączka Pontiac <sup>PL</sup>				
57	A50	Kiła <sup>UE/PL</sup>	wrodzona				
58	A51		wczesna			1	1,15
59	A52		późna				
60	A53		inne postacie kity i kiła nieokreślona	1	1,15		
61	A54	Rzeżączka <sup>UE/PL</sup>					
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>	1	1,15		
65			neuroborelioza <sup>UE</sup>				
66	A70	Ornitozy (zakażenia <i>Chlamydia psittaci</i> )					
67	A75	Dur wysypkowy					
68	A78	Gorączka Q <sup>UE</sup>					
69	A77; A79	Gorączka płamista 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 szczepionkowego				
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 (vCJD) <sup>UE</sup>				
75	A81		inne i nieokreślone				
76	A82	Wścieklizna <sup>UE</sup>					
77	Z20.3/	Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień <sup>12)</sup>		15	17,6	16	18,42
78	A84	Kleszczowe zapalenie mózgu <sup>UE</sup>					
79	B00.4	Inne wirusowe zapalenie	opryszczkowe				
80	A81.1;A83;		inne określone				
81	A86		nieokreślone				
82	—		w innych chorobach objętych MZ-56 <sup>13)</sup>				
83	A87.0		Wirusowe zapalenie	enterowirusowe			
84	B00.3	Wirusowe zapalenie	opryszczkowe				
85	A87.1-9;B02.1	Wirusowe zapalenie	inne określone i nieokreślone	1	1,15		
86	—	opon	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	Ebola, Marburg, Lassa <sup>11)</sup>				
93	A96.0-1,8-9;		inna określona i nieokreślona <sup>11)</sup>				
94	A98.5	Choroba wywołana przez hantawirusy <sup>PL</sup>					
95	B01	Ospa wietrzna		338	386,64	35	40,29
96	B03	Ospa prawdziwa <sup>UE</sup>					
97	B05	Odra <sup>UE</sup>					
98	B06	Różyczka <sup>UE/PL</sup>					
99	B08.8	Pryszczycza					
100	B15	Wirusowe zapalenie wątroby	typu A <sup>UE</sup>				
101	B16		typu B - ostre <sup>UE/PL</sup>				
102	B18.0-1		typu B - przewlekłe i BNO <sup>UE/PL 15)</sup>	1	1,14		
103	B17.1		typu C - ostre – ogółem <sup>UE/PL</sup>	1	1,14		
104	B17.1		typu C - ostre wg definicji UE				
105	B18.2		typu C - przewlekłe i BNO <sup>UE/PL 16)</sup>	1	1,14		
106	B17.0,2-8; B18.8-9;B19		inne i nieokreślone				
107	B20-B24	AIDS – Zespół nabytego upośledzenia odporności <sup>UE/PL</sup>					
108	Z21	Nowo wykryte zakażenia HIV <sup>UE, 17)</sup>		2	2,29	2	2,30
109	B26	Świnka (nagminne zapalenie przyusznicy) <sup>UE/PL</sup>		5	5,73		
110	B50-B54	Malaria (zimnica) <sup>UE</sup>					
111	B67	Bąblowica (echinokokoza) <sup>UE</sup>					
112	B69	Wągrzyca (cysticerkoza)					
113	B75	Włośnica <sup>UE</sup>					
114	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus</i> <i>pneumoniae</i> , inwazyjna <sup>UE, 18)</sup>	ogółem	4	4,59	1	1,15
115	B95.3/G04.2; G00.1		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				
116	A40.3		posocznica	1	1,15	1	1,15
117	J13;B95.3/(...)		inna określona i nieokreślona	3	3,44		
118	B96.2/D59.3	Zespół hemolityczno-mocznicowy w przebiegu zak. <i>E. coli</i> <sup>UE, 19)</sup>					
119	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Haemophilus</i> <i>influenzae</i> , inwazyjna <sup>UE/PL 20)</sup>	ogółem				
120	B96.3/G04.2; G00.0		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				
121	A41.3		posocznica				
122	A49.2;J14; B96.3/(...)		inna określona i nieokreślona				
123	G01;G04.2; G05.0;	Bakteryjne w innych chorobach objętych MZ-56 <sup>21)</sup>					

124	G00.2-8;G04.2	zapalenie	inne określone				
125	G00.9;G04.2	opon mózgowych i/lub mózgu	inne, nieokreślone			1	1,15
126	G03	Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone					
127	G04.8-9	Zapalenie mózgu inne i nieokreślone					
128	J09	Grypa ptaków typu A/H5 lub A/H5N1 u ludzi <sup>UE/PL, 22)</sup>					
129	J10-J11	Grypa <sup>UE/PL</sup>	ogółem			1	1,15
130			u dzieci w wieku 0-14 lat				
131	P35.0	Wrodzone	różyczka wrodzona <sup>UE</sup>				
132	P35.8	choroby	choroba wywołana przez wirus Zika <sup>UE</sup>				
133	P35.3-9	wirusowe	inne określone i nieokreślone <sup>11)</sup>				
134	P37.1	Inne wrodzone	toksoplazmoza <sup>UE</sup>				
135	P37.2	zakażenia i choroby	listerioza <sup>UE</sup>				
136	P37.3-4,8-9	Pasożytnicze	inne określone i nieokreślone <sup>11)</sup>				
137	U04	SARS – Zespół ostrej niewydolności oddechowej <sup>UE, 23)</sup>					
138	T60	Zatrucia pestycydami – ostre <sup>23)</sup>					
139	T61	Zatrucia naturalnie	ryby, skorupiaki i inne produkty morza				
140	T62.0	toksycznymi substancjami spożytymi jako pokarm	grzyby				
141	T62.1-2 <sup>23)</sup>		jagody i inne części roślin				
142	T64	Ostre zatrucia żywnością skażoną biologicznie i/lub chemicznie <sup>23)</sup>	mikotoksyny				
143	-		dioksyny				
144	-		polichlorowane bifenyle				
145	-		inne określone i nieokreślone				
146	U07.1-2	Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)					
147		Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)-przypadki możliwe					
Suma kontrolna				671	769,12	153	638,15

## II. JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA

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

Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego w 2020 r. znajdowały się **32 wodociągi**, które zajmują się zbiorowym zaopatrzeniem ludności w wodę. W zależności od wielkości dobowej produkcji wody ich ilość w poszczególnych grupach wyniosła:

- Wodociągi o wydajności <math><100\text{ m}^3/\text{dobę}</math> - 6 wodociągów
- Wodociągi o wydajności <math>100\text{-}1000\text{ m}^3/\text{dobę}</math> - 23 wodociągów
- Wodociągi o wydajności <math>1000\text{-}10\ 000\text{ m}^3/\text{dobę}</math> - 3 wodociągi

Ilość wodociągów w poszczególnych grupach uległa zmianie oraz łączna ilość wodociągów zmieniła się w porównaniu do roku 2019.

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

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

1. Prusinowo
2. Jędrzejewo
3. Krucz
4. Pokrzywno
5. Radolin
6. Rudka

#### Wykaz wodociągów o wydajności <math>100\text{-}1000\text{ m}^3/\text{dobę}</math>

1. Wieleń (Północny)
2. Wieleń (Południowy)
3. Rosko
4. Siedlisko
5. Lubasz
6. Ciszkowo
7. Kuźnica Czarnkowska

8. Gębice
9. Romanowo
10. Śmieszkowo
11. Huta
12. Drawsko
13. Połajewo
14. Krosinek
15. Tarnówko
16. Stajkowo
17. Sokołowo
18. Chełst
19. Sarbia
20. Biała
21. Gulcz
22. Stobno
23. Dzierżązno Wielkie

#### **Wykaz wodociągów o wydajności 1000-10 000 m<sup>3</sup>/dobę**

1. Czarnków
2. Trzcianka
3. Krzyż Wielkopolski

#### **Jakość mikrobiologiczna wody.**

Generalnie jakość mikrobiologiczna wody dostarczanej przez wodociągi na terenie powiatu czarnkowsko- trzcianieckiego spełniała wymagania Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. Zdecydowana większość wodociągów nie prowadzi stałej dezynfekcji wody a woda ujmowana jest ze źródeł podziemnych o różnej głębokości.

W 2020 roku zdarzały się przypadki podwyższonej ogólnej liczby mikroorganizmów w 22 °C po 72 h, które należą do typowych **bakterii wodnych** i nie są szkodliwe dla człowieka a ich optymalna temperatura rozwoju przypada na ok. 22°C. Woda stanowi normalne środowisko ich bytowania a dopuszczalna ich ilość jest obecnie określana jako wartość zalecana, która dla wody podawanej do sieci wynosi 100 jtk/1ml, a wody w sieci 200 jtk/1ml. Wyższa niż zalecana ogólna liczba bakterii w 22°C nie stanowi zagrożenia dla zdrowia konsumentów, są to bakterie wskaźnikowe służące do oceny skuteczności prowadzenia procesów uzdatniania i dezynfekcji wody, których celem jest utrzymanie możliwie najniższej liczebności populacji drobnoustrojów, oraz do oceny czystości i szczelności systemów dystrybucyjnych i obecności w instalacjach wodnych biofilmu.

Wzrost liczby mikroorganizmów w systemach dystrybucyjnych może wskazywać na pogorszenie stanu czystości systemu, możliwość stagnacji wody oraz potencjalny rozwój biofilmu.

### **Jakość fizykochemiczna wody.**

Pod względem fizykochemicznym wodociągi dostarczały wodę przydatną do spożycia przez ludzi. Stwierdzone przekroczenia dotyczyły pojedynczych punktów w sieci i miały charakter przejściowy. Tylko w przypadku wodociągu publicznego w Jędrzejewie stwierdzono pogorszenia jakości fizykochemicznej dotyczącej całego wodociągu. Została wydana warunkowa ocena jakości wody.

Stwierdzone w 2020 roku przekroczenia parametrów fizykochemicznych dotyczyły głównie ponadnormatywnej zawartości manganu i żelaza.

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

Przekroczenia stwierdzone na naszym terenie mieściły się w zdecydowanej większości w granicach do 100 µg/l.

Wystąpiły one w wodzie z produkowanej przez następujące wodociągi: publiczny w Stajkowie, Lubaszu, Pokrzywnie oraz wodociąg lokalny w Stobnie. Podwyższona zawartość manganu stwierdzono w pojedynczych próbach, pobieranych na wyjściu wody do sieci.

**Przekroczenia zawartości żelaza w wodzie** także nie stanowią zagrożenia dla zdrowia konsumentów. Wpływają jednak ujemnie na cechy organoleptyczne: barwę, smak i zapach wody. Może być wyczuwalny specyficzny "metaliczny" posmak wody, woda może być mętna i zabarwiona. Wysokie stężenia mogą powodować powstawanie brunatnych plam i zacieków przy praniu bielizny, takie same plamy powstają na urządzeniach sanitarnych. W tym przypadku także wskazane jest odpuszczanie wody z kranu, np. po kilkugodzinnej przerwie w korzystaniu z sieci. W roku 2020 stwierdzone przekroczenia tego parametru dotyczyły pojedynczych prób pobranych z wodociągu w Jędrzejewie, Hucie, Stobnie, Stajkowie, Lubaszu i Trzciance.

Przekroczenia w zakresie żelaza skutkują najczęściej podwyższeniem kolejnego parametru, czyli mętności wody. Jego wartość parametryczna jest określana jako akceptowalna przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian a zalecany zakres wartości wynosi 1 NTU.

Niezgodność w zakresie wartości zalecanej stwierdzono w wodzie pobranej z wodociągu w Hucie, Jędrzejewie i Stobnie.

Należy podkreślić fakt, iż związki żelaza i manganu, jeśli występują w wodzie ujmowanej ze studni, zredukowane są na etapie uzdatniania wody. Prawie wszystkie wodociągi na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianieckiego posiadają obecnie urządzenia uzdatniające. Wyjątkiem jest Krzyż Wielkopolski. Przy czym wodociąg w Krzyżu- stacja w Stefanowie, produkuje wodę dobrą, o stabilnej jakości.

Prawidłowa eksploatacja, bieżąca ocena, obserwacja procesów na stacji uzdatniania oraz prowadzona kontrola wewnętrzna jakości wody umożliwia przeprowadzenie w odpowiednim momencie prac remontowych tak aby nie doszło do pogorszenia jakości wody w sieci lub do maksymalnej redukcji czasu przekroczeń. W roku 2020 działania takie podjęto w kilku wodociągach, w których przeprowadzono całkowitą lub częściową wymianę złóż filtracyjnych oraz remont urządzeń wodnych. Były to wodociągi: Trzcianka, Rosko, Lubasz, Śmieszkowo oraz Jędrzejewo. W Romanowie dokonano odwiertu nowej studni.

Ponadto w Rosku włączono do eksploatacji drugą studnię, natomiast w Lubaszu stacja uzdatniania wody nadal jest w trakcie modernizacji i remontu.

Wykonawcą modernizacji i przebudowy SUW w Lubaszu jest Metrolog Sp. z o. o. w Czarnkowie, ul. Kościuszki 97.

Oprócz w/w wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę PSSE w Czarnkowie obejmuje swoim nadzorem **wodociągi lokalne - ujęcia indywidualne**, obsługujące powyżej 50 osób lub dostarczające więcej niż 10 m<sup>3</sup>/dobę oraz mniejsze, jeśli dostarczają lub wykorzystują wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia w ramach działalności gospodarczej lub budynkach użyteczności publicznej, budynkach zamieszkania zbiorowego lub podmiotach działających na rynku spożywczym. Takich wodociągów mieliśmy w 2020 r. na swoim terenie **8**.

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

## **II.2. Legionella sp.**

W roku 2020 nie kontynuowano badania jakości mikrobiologicznej ciepłej wody użytkowej pod kątem obecności w niej Legionella sp. ze względu na epidemię SARS-CoV-2.

W Szpitalu Powiatowym w Trzciance, pobrano **4** próby wody z instalacji wody ciepłej w ramach własnej kontroli wewnętrznej. Szpital Powiatowy w Trzciance do marca był pod nadzorem WSSE w Poznaniu. Żadna z prób nie została zakwestionowana.

Parametry ciepłej wody użytkowej reguluje rozporządzenie Ministra Infrastruktury z 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2015, poz. 1422 późn. zm.), w punktach czerpalnych

temperatura wody ciepłej powinna wynosić 55-60°C, a w instalacji powinno przeprowadzać się okresową dezynfekcję termiczną przy temperaturze wody nie niższej niż 70°C i nie wyższej niż 80°C. Wymagania te spowodowane są faktem, że bakterie z rodzaju Legionella rozwijają się w środowisku wodnym w optymalnej temperaturze 38-42°C, a giną w temperaturze ok.70°C. Występuje ok. 30 gatunków bakterii z rodzaju Legionella, część z nich jest chorobotwórcza, powodując m.in. objawy grypopodobne. Najbardziej znana i niebezpieczna to choroba legionistów czyli legionellozowe zapalenie płuc wywoływana przez Legionella pneumophila.

### **II.3. Informacje dodatkowe.**

W roku 2020 organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Czarnkowie przeprowadził **w obiektach wodnych 186 kontroli**, w tym 30 protokólnych i 156 kontroli jakości wody. Wydano **6 decyzji administracyjnych** dotyczących urządzeń wodnych oraz **5 decyzji rachunkowych**.

**Pobrano 221 prób wody** przeznaczonej do spożycia. Pod względem jakości **zakwestionowano 11 prób**, w tym pod względem fizykochemicznym 6 i pod względem mikrobiologicznym 6.

W ramach kontroli wewnętrznej przedsiębiorstwa wodociągowe i **podmioty pobrały 291 prób, z czego zakwestionowano 34 prób**, w tym pod względem fizykochemicznym 29 i pod względem mikrobiologicznym 9.

### **II.4. Podsumowanie.**

Badania wody przeznaczonej do spożycia prowadzone są w bardzo szerokim zakresie, który obejmuje oprócz badań podstawowych także takie parametry jak: azotyny, azotany, ołów, kadm, chrom, rtęć, arsen, cyjanki, pestycydy, WWA, THM, benzen, benzo(a)piren. Są to parametry, których zawartość w wodzie może stanowić zagrożenie dla zdrowia osób spożywających wodę i dlatego monitorowanie ich zawartości jest tak istotne. Jak do tej pory nie stwierdzono w pobranych na naszym terenie próbach przekroczeń tych substancji. W tak szerokim zakresie **przebadano 34 prób w ramach nadzoru Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz 39 prób w ramach kontroli wewnętrznej przedsiębiorstw wodociągowych i podmiotów**. Pozostałe próby zostały zbadane w podstawowym zakresie bakteriologicznym i fizykochemicznym.

Podsumowując, poziom zaopatrzenia ludności w wodę utrzymał się na dobrym poziomie jednak nie utrzymała się stabilna jakość fizykochemiczna wody, wydano dwie decyzje o warunkowej przydatności wody do spożycia, które zostały opisane powyżej.

**Dlatego w dalszym ciągu zaniepokojenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego budzi sytuacja wodociągu publicznego w Sarbii, gdzie w bezpośrednim otoczeniu ujęcia wody (dwie studnie o głębokości 117 i 124 m) znajdują się składowane odpady komunalne a zezwolenie na zbieranie odpadów wydał Wydział Ochrony**



Środowiska, Rolnictwa i Leśnictwa Starostwa Powiatowego w Czarnkowie w dniu 29.12.2017. W dniu 7 maja 2018 r. Starostwo Powiatowe w Czarnkowie cofnęło w drodze decyzji zezwolenie udzielone na zbieranie, w związku z czym posiadacz odpadów został zobowiązany do usunięcia odpadów i skutków prowadzonej działalności objętej tym zezwoleniem. Odpady nie zostały usunięte do dnia dzisiejszego natomiast na terenie SUW i składowiska pojawiły się pod koniec roku 2018 insekty. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie przeprowadził, za pośrednictwem Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu, konsultacje z Państwowym Zakładem Higieny w Warszawie w zakresie możliwości przeprowadzenia dezynsekcji terenu zaproponowanym przez zakład DDD preparatem oraz wydał opinię sanitarną na jego zastosowanie z uwzględnieniem zastrzeżeń zawartych w stanowisku PZH. Jednak, ze względu na bardzo wysoki koszt zabiegu, POL- DRÓG Piła, jako właściciel terenu, nie przeprowadził dezynsekcji terenu. Od zimy 2019 na stacji uzdatniania wody nie stwierdzono obecności insektów ale zalegające obok odpady dalej stanowią potencjalne zagrożenie dla ujęcia wody. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie w trosce o jakość wody kontynuuje wzmożony nadzór w postaci badań wody podawanej do sieci, badania prowadzone są dwa razy w miesiącu przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Na podstawie tych badań Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie stwierdza, że woda dostarczana z wodociągu w Sarbii spełnia wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). Jednak do czasu usunięcia odpadów nie można wyeliminować ryzyka zagrożenia dla jakości wody.

Tabela 2. Stwierdzone przekroczenia w wodzie parametrów w badaniach PIS-u.

Mangan	Żelazo	Mętność	Bakterie grupy coli	Ogólna liczba mikro-organizmów w 22° C po 72h	Zapach	Escherichia coli	Enterokoki	Razem
1	5	5	1	5	-	-	-	17

Tabela 3. Stwierdzone przekroczenia w wodzie parametrów w badaniach przedsiębiorstw wodociągowych.

Mangan	Żelazo	Mętność	Bakterie grupy coli	Ogólna liczba mikro-organizmów w 22° C po 72h	Zapach	Escherichia coli	Enterokoki	Razem
1	18	15	1	8	-	-	-	43

### III. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK

#### III.1. Ustępy publiczne stałe, skanalizowane.

Liczba obiektów ujętych w ewidencji wynosi 3, liczba ta nie uległa zmianie w porównaniu z rokiem ubiegłym. Skontrolowano 2 obiekty, w Czarnkowie.

**1. Pierwszy Obiekt** jest własnością Urzędu Miasta w Czarnkowie, administrowany jest przez Zakład Usługowy Eugeniusz Handschke. Obiekt mieści się w wolnostojącym murowanym budynku. Do obiektu prowadzą schody w dół, osobne do części męskiej i damskiej z wydzielonymi kabinami oraz z umywalkami w przedsiionkach, które posiadają wspólną część –zaplecze dla pracownika, z biurkiem, przeszkloną szybą z widokiem na część damską i męską, szafą na sprzęt i środki myjące. Pomieszczenia są wykafelkowane – wszędzie posadzka oraz ściany w części sanitarnej. Bieżąca woda z wodociągu publicznego, ścieki do kanalizacji, automatyczna wentylacja mechaniczna (we włączniku światła). Obiekt dozorowany, czynny 7-21 w dni powszednie, sobota 7-15, niedziela 7-12. Woda ciepła z elektrycznego bojlera, obiekt ogrzewany – piec gazowy. Do gromadzenia odpadów komunalnych przed wejściem do toalety damskiej znajduje się duży zamykany pojemnik. Przy umywalkach mydło w dozowniku, suszarka do rąk, pojemniki na odpady z pokrywą i wyłożone workiem foliowym. Osobne małe pojemniki znajdują się w kabinach damskich. Zaopatrzenie w środki myjące i dezynfekcyjne wystarczające. Stan bieżącej czystości wewnątrz toalet dobry. W zakładzie umieszczona informacja o zakazie palenia w formie graficznej i pisemnej. Stan techniczny i sanitarno-higieniczny obiektu bez zastrzeżeń.

**2. Drugi Obiekt** mieści się w Parku Staszica w Czarnkowie. Właścicielem szaletu jest Gmina Miasta Czarnków. Szalet usytuowany jest w przedniej części parku przy przedszkolu miejskim. Mieści się w wolnostojącym ładnym, parterowym drewnianym budynku, otwierany automatem na monety 1 zł. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego, ścieki do kanalizacji miejskiej, odpady komunalne odbierane przez MZK Czarnków. Wydzielona jest część męska i damska, z osobnymi wejściami, obie wykafelkowane: ściany i posadzka, wpust podłogowy, estetycznie wyposażone w dozowniki ściennie, woda ciepła z ogrzewaczy przepływowych, ogrzewanie elektryczne: kaloryfery, wentylacja mechaniczna automatyczna (drzwi wejściowe), okna plastikowe. W każdej części WC: umywalka, dozownik z mydłem, ręczniki papierowe w dozowniku, papier toaletowy w dozowniku, kostki zapachowe w muszlach klozetowych, w części damskiej składany, ścienny przewijak dla dzieci, a w części męskiej dodatkowo pisuar. Toaleta przystosowana jest dla osób niepełnosprawnych. Sprzątana codziennie (w dni powszednie zwykle 2 razy dziennie, w weekendy nie sprzątana) przez osobę zatrudnioną przez Urząd Miasta w Czarnkowie. Szalet nie posiada stałego dozoru. Środki dezynfekcyjne i środki czystościowe przechowywane w wydzielonej metalowej szafce w części męskiej, szafka zamykana. W każdej części pojemniki na odpady z workiem foliowym wewnątrz, w części damskiej dodatkowy zamykany pojemnik obok muszli klozetowej.

### III.2.Hotele.

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

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

Skontrolowano 1 obiekt

#### **Smolarnia – Hotel Spółka z o. o. Smolarnia 27**

Obiekt świadczy usługi noclegowe i gastronomiczne, należy do Spółki z o.o. Hotel Smolarnia, Hotel posiadał przyznaną kategorię 3\*, aktualnie zawieszoną z uwagi na trwającą procedurę odnowienia w Urzędzie Marszałkowskim i trwające czynności kontrolne i pokontrolne prowadzone przez Straż Pożarną. Hotel położony jest w kompleksie leśnym, nad jeziorem Straduńskim. Teren jest częściowo ogrodzony: od strony drogi oraz wygrodzony teren gromadzenia odpadów. Z jednej strony obiekt przylega do jeziora. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego, ścieki do kanalizacji, ciepła woda bieżąca z co olejowego. Obiekt posiada 25 pokoi na 45 osób, w tym dwa apartamenty. Każdy pokój posiada własną łazienkę z wanną albo kabina prysznicową, z umywalką, WC, ściany i posadzki wykafelkowane, wentylacja w łazienkach grawitacyjna. W pomieszczeniach piwnicznych wydzielono zaplecze socjalne dla pracowników, oddzielne szatnie dla mężczyzn i kobiet, w nich wydzielone szafki na odzież, w części męskiej prysznic i wc. Ponadto wydzielone pomieszczenie na środki i sprzęt do utrzymania czystości, sprzęt porządkowy (odkurzacz, pralka automatyczna, mopy, szczotki), zainstalowano zbiorniki na środki myjące i czyszczące do wc, szkła, luster, podłóg, które za pomocą wężyków odprowadzających dozuje się do mniejszych opakowań jednostkowych. Pomieszczenie wyposażone w pralkę do mopów i ścierek. Wydzielone pomieszczenia na brudownik, gdzie może być przechowywana brudna bielizna przed odbiorem do prania. Odpady komunalne składowane w 3 kontenerach plastikowych oraz trzech pojemnikach metalowych, pełniących rolę pojemników awaryjnych, pojemniki ustawione w ogrodzonym wydzielonym terenie, na nieutwardzonej powierzchni. Odpady odbierane przez Altvater z Piły. W tym samym miejscu znajduje się drewniany magazyn na sprzęt, drewno do kominka i chaty biesiadnej i teren na którym gromadzone jest zbędne i uszkodzone wyposażenie. W bezpośrednim sąsiedztwie hotelu wydzielony plac zabaw dla dzieci, piaskownica aktualnie nie użytkowana, wiata biesiadna, grill, boisko z siatką, mini boisko do piłki ręcznej i nożnej. Na jeziorze pomost, do dyspozycji gości kajaki, rower wodny, leżaki. Nad brzegu

jeziora ustawiono saunę oraz kąpielnię ruską opalaną drewnem z hydromasażem. Dodatkowe atrakcje oferowane przez hotel to bowling, bilard, rowery, sala zabaw dla dzieci z tenisem stołowym. W części przyziemnej obiekt posiada zaplecze konferencyjne z częścią sanitarną, ogólnodostępne toalety znajdują się także przy bowlingu, Toalety wykafelkowane, w przedsionku umywalki, wentylacja mechaniczna. Na parterze znajduje się wydzielona toaleta dla osób niepełnosprawnych, z podjazdem zewnętrznym umożliwiającym dostęp do całego obiektu. Obecnie w trakcie pandemii funkcjonuje tylko część hotelowa i restauracja. W całym obiekcie obowiązuje zakaz palenia tytoniu, umieszczono piktogram w formie słownej i graficznej z uwzględnieniem e-papierosów. Na wejściu do części hotelowej i restauracji środek do dezynfekcji rąk i informacja o noszeniu maseczek poza pokojami w części hotelowej.

Goście hotelowi otrzymują ręczniki, pościel, środek do mycia w płynie, w wymiennych pojemnikach zamontowanych w ściennych uchwytach, papier toaletowy, czepki kąpielowe jednorazowe, w każdej łazience suszarka do włosów. Bielizna pościelowa i ręczniki- biała Bielizna prana jest w pralni EKO w Pile, zmiana pościeli odbywa się po opuszczeniu przez gości pokoju, po zakończeniu doby hotelowej, bieliznę wkłada się do worków tekstylnych i do momentu odbioru przez pralnię przechowuje w wydzielonym i opisanym miejscu w piwnicy. Bielizna brudna odbierana jest prawie codziennie przez środek transportu z pralni.

Czysta bielizna pościelowa przechowywana jest w wydzielonym pomieszczeniu na I piętrze, na opisanych regałach, zasłoniętych zasłoną.

Do mycia i dezynfekcji urządzeń sanitarnych, w tym desek sedesowych stosuje się przeznaczony do rozpylania na powierzchnię roztwór o działaniu myjąco-dezynfekcyjnym powierzchni, w tym kontaktujących się z żywnością, z zaleceniem, aby powierzchnie kontaktujące się z żywnością spłukać wodą.

Po dezynfekcji toalet na zabezpieczonej taśmą papierową desce klozetowej umieszczana jest informacja o przeprowadzonej dezynfekcji.

W apartamentach i jednym wydzielonym pokoju goście mają do dyspozycji szlafroki frotte, pozostali goście mają możliwość ich wypożyczenia, szlafroki oddawane są do prania w pralni.

Prowadzi się pranie kołder i poduszek oraz koców w pralni profesjonalnej, do wglądu faktury za pranie z wyszczególnieniem usługi. Wszystkie materace posiadają pod prześcieradłem zdejmowane nakładki higieniczne, które także są okresowo prane i dezynfekowane. Wszystkie materace zostały wymienione, razem z łózkami, częściowo w roku 2017 i częściowo w 2018.

Nie jest prowadzony rejestr dezynfekcji i prania kołder, poduszek, koców i materaców.

W obiekcie znajduje się apteczka I pomocy, w recepcji, wyposażona w materiały opatrunkowe i wodę utlenioną.

W korytarzu, na schodach i w pokojach znajduje się wykładzina podłogowa, prana okresowo przez firmę zewnętrzną.

W kręgielni stosowane jest specjalne obuwie przeznaczone wyłącznie do stosowania podczas bowlingu, obuwie jest przechowywane w wydzielonej szafie, goście wypożyczają obuwie i otrzymują do ubrania jednorazowe skarpetki, aktualnie nieczynne.

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

W porównaniu z rokiem ubiegłym liczba obiektów uległa zmianie z 75 na 76, przybył 1 obiekt-Lokalna Baza Ekoturystyki Joanna Sanocka- Pertek Teresin 18.

Liczba obiektów skontrolowanych 9 (nie skontrolowano 67 nie planowano kontroli tych obiektów w 2020 r. ).

Skontrolowano obiekty są to pokoje gościnne, obiekty wypoczynkowe, gospodarstwa agroturystyczne, podczas których stwierdzono, że 7 z nich podłączone są do wodociągów publicznych, 2 gospodarstwa posiadają własne ujęcie wody. W 4 obiektach ścieki odprowadzane do kanalizacji, w 3 obiektach ścieki odprowadzane są do zbiornika bezodpływowego, 2 własna oczyszczalnia Pranie bielizny pościelowej w 4 przypadkach odbywa się w pralniach usługowych a w 5 obiektach we własnym zakresie. Zaopatrzenie w środki dezynfekcyjne i sprzęt czystościowy jest wystarczające.

Skontrolowane obiekty to: **3** obiekty zaszeregowane jako pokoje gościnne, **2** ośrodki wypoczynkowe czynne sezonowo oraz **4** gospodarstwa agroturystyczne.

#### **W grupie obiektów jako pokoje gościnne skontrolowano:**

**1. Lubasz Ośrodek Rekreacyjno-Szkoleniowy PORTUS ul. Płk Orłowskiego 12 Marcin Błęcki.** Obiekt jest prywatną własnością i mieści się we własnym budynku usytuowanym bezpośrednio nad jeziorem w Lubaszu. Budynek jest murowany, piętrowy, posiada 10 pokoi na 22 miejsca, w tym 2 dostawki, w tym wydzielony 1 apartament z aneksem kuchennym oraz osobne pomieszczenie świetlicowe z kanapami i TV, przy aneksie wypoczynkowym do użytku gości lodówka, czajnik elektryczny i naczynia do napojów. Teren ogrodzony, z własnym dostępem do jeziora. Posiada własny pomost oraz platformę pływającą. Dla gości 2 rowery wodne, 2 łodzie wędkarskie i 2 kajaki. Pokoje usytuowane na piętrze, estetycznie wyposażone w : łóżka z podwójnymi materacami, materace górne zabezpieczone podkładami ( z nieprzepuszczalną warstwą ), szafa, krzesła, stół, telewizor, panele na podłodze, każdy pokój z łazienką: kabina prysznicowa, umywalka, WC, wentylacja automatyczna we włączniku, dla gości ręczniki frotte, w łazience mydło w dozowniku, papier toaletowy. W pokojach ciepła woda z własnej kotłowni węglowej i z bojlerów elektrycznych- 2x200 l. Oprócz pokoi w głównym budynku na terenie ośrodka

znajdują się 4 domki drewniane typu BRDA, piętrowe z tarasem i balkonem. Na parterze 3 tapczany, stół, krzesła, TV, wydzielona kuchnia z kuchenką elektryczną, lodówką, zlewem jednokomorowym i suszarką do naczyń, szafkami i wyposażeniem kuchennym, w tym naczynia i sztuce. Wydzielona łazienka z WC, umywalką i kabina prysznicową. Wszędzie ściany drewniane, posadzka pokryta zmywalną wykładziną. Na piętrze 3 łóżka z materacami. Domki czynne w okresie letnim. Prowadzony rejestr zabiegów prania i dezynfekcji kołder, poduszek, pokrowców materaców, Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego. Odprowadzenie ścieków do zbiornika bezodpływowego,

**2. Zajazd Meteor Lubasz ul. Chrobrego 88 w Lubasz**, przy trasie na Poznań, jest własnością prywatną i mieści się we własnym kompleksie budynków. Obiekt nie posiada kategoryzacji, oferuje pokoje noclegowe i usługi gastronomiczne, posiada 15 pokoi na 22 miejsca oraz w nowym, położonym na sąsiedniej posesji budynku 6 pokoi na 12 miejsc. Pokoje mieszczą się na II piętrze w istniejącym dotychczas budynku, a w części dobudowanej na piętrze oraz dla osób niepełnosprawnych na parterze. Przy każdym pokoju w starej części wykafelkowana łazienka z prysznicem-kabina, umywalką i WC (wentylacja mechaniczna automatyczna we włączniku światła) pokoje wyposażone w tapczany oraz w większości łóżka z materacami, stolik, szafa, krzesła, telewizor, we wszystkich pokojach na podłodze panele. W pokojach dla gości ręczniki frotte białe i kolorowe, w łazience mydło w dozowniku, papier toaletowy, ręczniki jednorazowe, laczki jednorazowe pod prysznic, pościel kolorowa. W części nowej pokoje wyposażone w stylowe meble, łóżka pojedyncze z materacami, zabezpieczone podkładem i prześcieradłem, biała pościel, TV, szafa, klimatyzacja w każdym pokoju, dla gości szlafroki, ręczniki białe frotte, jednorazowe obuwie pod prysznic, mydło w dozowniku, ręcznik jednorazowy, papier toaletowy. Przy każdym pokoju łazienka, wykafelkowana, z kabiną prysznicową, WC, umywalką, wentylacja mechaniczna centralna. W nowej części wydzielone pomieszczenie magazynowe z regałami zamykanymi na czystą bieliznę, środki czystości oraz opisany, wydzielony, zamykany, plastikowy kosz na brudną bieliznę, bielizna czysta przykryta czystym prześcieradłem. Do magazynowania czystej bielizny (w starej części) wyznaczona szafa we wnęcie ściennej na korytarzu, bielizna brudna przechowywana w magazynie w wydzielonym, zamykanym i opisanym koszu plastikowym. Magazyn mieści się w osobnym pomieszczeniu, w którym przechowuje się sprzęt porządkowy i środki czystości. Ciepła woda z własnej kotłowni. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego. Odprowadzenie ścieków – do kanalizacji. Odbiór odpadów komunalnych przez GZK Lubasz, pojemniki na odpady usytuowane w zamykanym zadaszonym, drewnianym pomieszczeniu, wewnątrz 3 zamykane pojemniki, na zewnątrz pojemniki na odpady segregowane –plastik, szkło. Bielizna pościelowa, kołdry i poduszki prane przez pralnię EKO Pralnia Gosia w Krajence, do prania materaców używany jest również własny odkurzacz piorący (na mokro i na sucho) Elektrolux, nowe materace w łóżkach nie były jeszcze prane. Zajazd posiada na parterze i piętrze zaplecze gastronomiczne z jadalnią oraz salę bankietową klimatyzowaną z WC przystosowanym dla osób niepełnosprawnych. Wydzielona recepcja w korytarzu. W obiekcie znajdują się trzy toalety ogólnodostępne: przy restauracji i przy salach bankietowych. Każdy podzielony na

część męską i damską, przy sali bankietowej część męska przystosowana dla osób niepełnosprawnych. W każdej toalecie przedsiónek z umywalką, ciepła woda, dozownik z mydłem, suszarka do rąk, papier toaletowy i ręczniki papierowe. Wentylacja automatyczna w toalecie przy restauracji oraz przy sali bankietowej. Toalety przy restauracji wyremontowane, wymiana płytek ściennych i podłogowych, drzwi, armatury, przy umywalce estetyczne dozowniku na mydło i suszarka do rąk. Decyzji administracyjnych nie wydano. Mandatów karnych nie nałożono.

### **3.Zajazd „Dworek” Grażyna Majewska-Pintal Lubasz ul. Kościelna 1.**

Obiekt usytuowany jest w piętrowym murowanym budynku głównym i bocznym skrzydle, obiekt zarejestrowany jako agroturystyka. Posiada 12 pokoi na 30 osób , w tym 5 szt. w bocznej części budynku , adaptowanej na cele hotelarskie, pokoje mają osobne wejścia z zewnątrz, w każdej części po dwa pokoje, 1 na parterze i 1 na piętrze (oprócz jednej części z jednym pokojem). W pokojach tapczany, szafa, stolik, w niektórych lodówka, podłoga – panele lub kafle, każdy ma część sanitarną : kabina prysznicowa, WC, umywalka, wszystkie wykafelkowane, wentylacja grawitacyjna. Na korytarzu do wspólnego użytku lodówka, kuchenka mikrofalowa i czajnik bezprzewodowy. Woda z wodociągu publicznego, ciepła woda z własnej kotłowni węglowej, ścieki do kanalizacji, odpady komunalne odbierane przez GZK w Lubasz, wydzielone 4 pojemniki zamykane, usytuowane w wydzielonym miejscu. Wydzielony magazyn bielizny czystej –na poddaszu- z szafkami zamykanymi, przy schodach na półpiętrze w nieużywanej części wydzielony regał na sprzęt porządkowy i środki czystości. Bielizna brudna przewożona w workach plastikowych bezpośrednio do własnej pralni. Pranie bielizny w wydzielonej pralni we własnym budynku jednorodzinny właścicielki, Wydzielone pomieszczenia: brudownik z pralką i umywalką oraz osobnym wejściem z zewnątrz, z brudownika wewnętrzne drzwi prowadzą do części czystej pralni z suszarką elektryczną, magłem, zlewem jednokomorowym, szafą na bieliznę czystą i szafką na sprzęt porządkowy i środki czystości, z części czystej bezpośrednie wyjście na zewnątrz. Skontrolowano pomieszczenia pralni, stan czystości bez uwag, zachowany obieg bielizny czystej i brudnej. Przy umywalkach mydło w dozowniku i ręcznik papierowy. W pralni powierzchnie łatwozmywalne: płytki na posadzce i ściany malowane farbą zmywalną. Prowadzone są zapisy przeprowadzonych zabiegów prania i dezynfekcji kołder, poduszek i materaców- do prania materaców własny Karcher.

#### **Obiekty wypoczynkowe sezonowe.**

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

**1.Obiekt w Krzyżu Wlkp.** jest własnością prywatną, Ośrodek położony jest nad jeziorem Królewskim, na skraju Drawieńskiego Parku Narodowego, teren wokół jest częściowo

zalesiony. Ośrodek jest ogrodzony, przy części gastronomicznej mieści się recepcja. Na terenie ośrodka znajduje się teren rekreacyjno- odpoczynkowy: plac dla dzieci, trampolina, boisko do siatkówki, stół do ping-ponga, zamontowane urządzenia do ćwiczeń sportowych- siłownia na świeżym powietrzu, wyznaczony utwardzony zadaszony teren z przeznaczeniem na organizowanie imprez plenerowych, z dostępem do skanalizowanych toalet usytuowanych w wyremontowanej części dawnych łazienek. W ośrodku jest 8 drewnianych domków typu Brda- powstałych w 2014 r., każdy na 6-osób, ogólnie 48 miejsc noclegowych, 6 domków murowanych wyremontowanych z dotacji, każdy na cztery osoby razem 24 miejsca. Jezioro i plażą jest własnością gminy Krzyż. Kąpielisko z ratownikami ma funkcjonować od pierwszego lipca. Na ośrodku basen wymiarach 9x3,5 m, głęb. 1,45. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego, nieczystości płynne odprowadzane są do zbiornika bezodpływowego opróżniane przez ZWKiC w Krzyżu. Odpady komunalne gromadzone w pojemnikach (10 x 120) i kontenerach (4x 1100 l), odbierane przez Zakład Administracji Budynków w Krzyżu Pościel prana we własnej pralni, która została uruchomiona w roku bieżącym. Obiekt podzielony na trzy pomieszczenia; pomieszczenie prania z pralką i suszarką, drugie pomieszczenie z szafami na czystą bieliznę i przedsiónek z szafa na środki piorące i dezynfekcyjne. Ciepła woda z bojlerów 30 l (bojler w każdym domku). Obiekt jest sezonowy, większość domków zajęta. Dla potrzeb imprez plenerowych oraz wiaty gastronomicznej i pola namiotowego przygotowano w wyremontowanej części nieużywanych dawnych łazienek zaplecze sanitarne w postaci dwóch osobnych toalet z umywalką, męskiej i damskiej oraz dwóch osobnych łazienek z prysznicem. Pomieszczenia są wykafelkowane, z automatyczną wentylacją mechaniczną, ciepła woda z baterii słonecznych usytuowanych na dachu. Każde pomieszczenie posiada własne wejście. Dodatkowe toalety znajdują się przy stacjonarnej części gastronomicznej: przedsiónek z umywalkami, dwie kabiny WC, pomieszczenie wykafelkowane, papier toaletowy, podajniki na ręczniki jednorazowe i mydło w płynie. Na bieliznę wydzielone pomieszczenie z zamykaną szafą na bieliznę czystą i opisanym pojemnikiem na brudną. Do transportu bielizny czystej wydzielony i opisany pojemnik zamykany. W obiekcie informacja o zakazie palenia zgodnie z rozporządzeniem.

W domkach na wynajem, wszystkie typu Brda (piętrowe), w ilości 8 sztuk, znajdują się aneksy kuchenne wyposażone w lodówkę, kuchenkę gazową lub elektryczną, szafki, czajnik elektryczny, podstawowy zestaw naczyń stołowych i kuchennych i sztućców, zlewozmywak, łóżka drewniane z materacami, kołdry, poduszki oraz pokrowce na materace z materiałów nadających się do prania. W każdym domku znajduje się łazienka z WC, umywalką z zimną i ciepłą wodą z bojlera elektrycznego, zlikwidowano kabiny prysznicowa i wykafelkowano pomieszczenia pod prysznic, wentylacja mechaniczna automatyczna we włączniku światła. Podłoga i ściany we wszystkich pomieszczeniach drewniane. Pokoje estetycznie wyposażone. Każdy domek posiada własny wybrukowany taras z drewnianym stołem, ławami i parasolem, grillem, pojemnikiem na odpady. Jeden domek przystosowany jest dla osób niepełnosprawnych (nr 8), znajduje się przy wjeździe do ośrodka, posiada wykafelkowaną łazienką z prysznicem z wpustem podłogowym i zasłonką oraz podjazd. Skontrolowano cztery domki Na terenie ośrodka znajduje się także 1 domek typu Brda



do użytku prywatnego właścicieli, 1 typu Brda użytkowany jako magazyn. W jednym domku trwa generalny remont. W domkach wydzielony jest aneks kuchenny z lodówką, kuchenką, telewizorem, łazienka wykafelkowana z prysznicem, woda ciepła z bojlera, w pokojach na podłogach kafelki, ściany z drewna. Przed domkami tarasy wyłożone polbrukiem. Skontrolowane domki czyste przygotowane do użytkowania.

W centralnej części obiektu znajduje się murowany, częściowo zdewastowany budynek, użytkowany tylko w części wyremontowanej na łazienki i WC dla części campingowej. Znajdują się tam dwa pomieszczenia z prysznicem oraz dwa WC, z podziałem na damską i męską, każde pomieszczenie ma osobne wejście, w części męskiej znajduje się także pisuar. Toalety są wykafelkowane, w każdej wpust podłogowy, pod prysznicem zasłonka, wentylacja mechaniczna automatyczna jednak w WC męskim i w prysznicu damskim wentylacja nie działa. Budynek ten przewidziany jest w przyszłości do remontu z przeznaczeniem na salę gastronomiczną. Toalety ogólnodostępne dla kobiet i mężczyzn usytuowane są także przy części gastronomicznej, w każdym pojemniki na mydło w płynie, ręczniki jednorazowe, papier toaletowy. Wszystkie wykafelkowane, w toaletach w obiekcie gastronomicznym wentylacja mechaniczna przy włączniku światła Koce, kołdry, materace, poduszki były prane i dezynfekowane w marcu 2020. W obiekcie przestrzegane są procedury dotyczące pandemii. Przy zmianie wczasowiczów wszystkie domki dezynfekowane.

**2. Ośrodek w Lubaszu** prowadzony jest przez Gminny Ośrodek Kultury w Lubaszu który jest jednostką budżetową Gminy Lubasz. Ośrodek położony jest nad jeziorem, przy kąpielisku, teren wokół jest częściowo zalesiony, przy ośrodku działa pole campingowe z wydzielonymi żywoplotem stanowiskami, przy ośrodku znajdują się obiekty sportowe: boisko Orlik, korty tenisowe, rampa dla rolkarzy, ogrodzony plac zabaw dla dzieci oraz rozrywkowe –amfiteatr, zaplecze gastronomiczne: stołówka, kawiarnia w roku bieżącym nie czynne oraz sanitarne: wydzielona część zaplecza Orlika z WC i prysznicem (dwie części), oraz pawilon skanalizowany z toaletami i prysznicami (część męska i damska) przy kąpielisku- czynny w trakcie sezonu kąpielowego. Do dyspozycji wczasowiczów: domki typu BRDA, przyczepy kempingowe oraz pole kempingowe. Cały teren ogrodzony, dozorowany całodobowo, wydzielona recepcja, oświetlony, częściowo zadrzewiony, kwatery trawiaste. W biurze informacja o zakazie palenia z uwzględnieniem e-papierosów.

Obiekt sezonowy. Ośrodek przygotowano do sezonu od początku maja, zaczęto wówczas udostępniać pole kempingowe. Z końcem maja ze względu na korzystne warunki pogodowe udostępniano weekendowo przyczepy kempingowe.

Do dyspozycji plażowiczów skanalizowany pawilon podzielony na część damską i męską. W części damskiej znajduje się przedsionek z 2 umywalkami, dozownikiem z mydłem w płynie, ręcznikiem papierowym oraz 6 toalet z papierem toaletowym. W części męskiej przedsionek z 3 umywalkami, 2 dozownikami do mydła w płynie, ręcznikiem papierowym, następnie 3 pisuary i 3 toalety z papierem toaletowym. Do pawilonu przylega 6 przebieralni, zamykanych. Sanitariaty odmalowanie z wymianą uszkodzonej armatury. Obiekt czynny w trakcie sezonu.

Przy ośrodku znajdują się 4 drewniane domki typu BRDA, których zaplecze sanitarne składa się tylko z WC i umywalki, wydzielony jest aneks kuchenny z lodówką i kuchenką, wyposażenie i standard (w 3 domkach) bardzo niski: stare tapczany, wymienione tylko zestawy wypoczynkowe na nowsze ale używane narożniki, pozostałe wyposażenie to: stoliki, szafy, krzesła, szafki kuchenne, podłoga pokryta wykładziną zmywalną, ściany ze sklejki drewnianej, pomalowanej farbą, Ciepła woda z bojlera elektrycznego lub ogrzewacza przepływowego. W każdym po dwie sypialnie, razem 5 tapczanów, szafa, krzesła. Przed domkami drewniane schody wejściowe i drewniany taras malowane farbą. Trzy domki w sezonie przeznaczone na izolacje w przypadku osób chorych w czasie pandemii. Jeden domek typu BRDA (nr 12) po remoncie posiada trochę lepszy standard: wymienione podłogi, pomalowane ściany, nowy węzeł sanitarny z wc i prysznicem, nowe meblowanie w pomieszczeniu kuchni, remont balkonu z wymianą desek. W roku bieżący tylko ten jeden domek będzie udostępniony wczasowiczom.

Na terenie działającego przy ośrodku campingu ustawiono na stałe 8 dużych przyczep campingowych. Przyczepy są w bardzo dobrym stanie, podłączone do sieci elektrycznej, wodociągowej- wodociąg publiczny i kanalizacyjnej oraz do butli gazowej – ciepła woda z junkersa i do kuchenki. W każdej przyczepie znajdują się sypialnie na 4 osoby (trzy domki), 5 osób (dwa domki) lub 6 osób (3 domki) z łózkami z materacem, aneks wypoczynkowy z narożnikiem tapicerowanym, aneks jadalny ze stołem i krzesłami, aneks kuchenny z lodówką , kuchenką, zaplecze sanitarne z WC, umywalką i kabiną prysznicową, grzejniki elektryczne, telewizor. Stan mebli, armatury jest bardzo dobry, wyposażenie przytulne („domowe”), estetyczne i praktyczne – duże ilości szafek i półek. Podłoga pokryta wykładziną zmywalną lub dywanową. Wszystkie przyczepy wyposażone w zestawy kuchenne: talerze sztucze i kubki.

Stan pola campingowego: wydzielone pojedyncze stanowiska pod namioty i przyczepy odgródzone ścianą z żywopłotu, alejki dojazdowe do stanowisk utwardzone asfaltem dostęp do punktów poboru wody. Wydzielonych jest 40 kwater, przy niektórych znajdują się ławki na betonowych podstawach, na każde 4 kwatery przypada 1 przyłącze elektryczne. Przy stanowiskach znajdują się 4 punkty poboru wody bieżącej- wyprowadzona na zewnątrz rurka z kranem oraz kratką ściekową i studzienką kanalizacyjną, z czego 2 podłączone do sieci kanalizacyjnej, pozostałe bez odpływu, wsiąkające w glebę. Na ścianie szczytowej nieczynnego pawilonu sanitarnego wydzielona zmywalnia naczyń: 2 stanowiska składająca się z 2 zlewozmywaków jednokomorowych z blatem, woda ciepła i zimna (bojler elektryczny), ściana malowana, z pasem płytek nad umywalkami. Obok na trawniku jest wydzielone stanowisko do usuwania ścieków z toalet caravaningowych, wytyczona utwardzona ścieżka, pokrywa metalowa dzielona, brak doprowadzonej wody, planuje się doprowadzenie wody za pomocą węża plastikowego z pobliskiego pawilonu ze zmywalnią. Zlewnia podłączona do kanalizacji.

Mieszkańcy domków drewnianych oraz pola campingowego korzystają z wydzielonego dla nich zaplecza sanitarnego przy Orliku: dwa osobne wejścia do pomieszczeń z WC, prysznicem i dwiema umywalkami, wentylacja mechaniczna, podłogi z wykładziny

zmywalnej, ściany z tworzywa sztucznego, łatwo zmywalne, pomieszczenia wyposażone w grzejniki elektryczne.

Magazyn bielizny znajduje się w budynku recepcji (opisany). Za ladą recepcji wydzielone szafy, w których przechowywana jest bielizna czysta. We wnęce z zasłonką magazyn bielizny brudnej, która do czasu odbioru przez pralnię przechowywana jest w workach foliowych. Odpady komunalne gromadzone w pojemnikach i kontenerach usytuowanych przy zmywalni. Odpady usuwane będą przez Gminny Zakład Komunalny w Lubaszcu. Sprzęt porządkowy i środki czystości są przechowywane w wydzielonej w części biurowej oraz w tzw. „kuchni letniej” przy zlewni ścieków. W biurze zapewniona będzie apteczka I pomocy.

W całym ośrodku opracowane procedury i rozmieszczone informacje jak postępować w okresie pandemii. Przy zmianie osób zamieszkujących przyczepy kempingowych i domku typu Brda zostanie wykonana dezynfekcja wszystkich pomieszczeń.

Pomieszczenie stołówki wyremontowane obecnie zamknięte. W sezonie 2020 nieczynna. W ośrodku opracowane procedury jak postępować w czasie pandemii.

## **Agroturystyka.**

Skontrolowano **4** obiekty:

1. Gospodarstwo Agroturystyczne PONDEROSA Michał Benrot, Bartosz Benrot Zofiowo 102 64-700 Czarnków,
2. Gospodarstwo Agroturystyczne Genowefa Sanocka , Teresin 37, 64-980 Trzcianka,
3. Gospodarstwo Agroturystyczne, Sarbka 14, Marzena Cieśllick, 64-700 Czarnków
4. Firma ALMAPOL Alicja Makowska 64-980 Trzcianka ul. Ogrodowa 15

### **1. Gospodarstwo Agroturystyczne PONDEROSA**

Michał Benrot, Bartosz Benrot Zofiowo 102 64-700 Czarnków

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

### **2. Gospodarstwo Agroturystyczne Genowefa Sanocka , Teresin 37, 64-980 Trzcianka**

Obiekt jest własnością prywatną i mieści się na terenie własnej posesji, w wiejskiej miejscowości Teresin 37, w zabudowie jednorodzinnej, gospodarstwo położone na łąkach i polach, wokół stawy. Teren posesji ogrodzony, brak części gastronomicznej. Zaopatrzenie w wodę z własnej studni, ścieki oczyszczalnia ekologiczna, odpady komunalne odbierane przez firmę profesjonalną. Ciepła woda z co, w trakcie montowania pompy solarowej. Obiekt posiada wydzieloną część noclegową 3 pokoje na 6 osób wejście schodami

na korytarz a następnie do pokoi, osobna łazienka na I piętrze: wyposażona w prysznic, WC, umywalka, wentylacja grawitacyjna, podłoga i ściany wyłożone kafelkami. oraz osobna łazienka z wc- wykafelkowane Wyposażenie pokoi: podłoga panele, tapczany, meble-fotele, szafa. Na parterze znajdują się pokój gościnny z aneksem kuchennym- wyposażona w szafki , zlewozmywak. zmywarę , lodówkę oraz gazówkę. WC wyposażone w umywalkę, ciepła woda z co w każdym papier toaletowy, ręcznik jednorazowy oraz mydło w dozowniku w płynie. Na parterze osobne wejście na salę myśliwską z dużym stołem oraz krzesłami. Wyżywienia we własnym zakresie, z udostępnieniem własnej kuchni oraz podawanie posiłków przez właścicielkę agroturystyki. Na terenie posesji wydzielony teren na odpoczynek z wiatą drewnianą z ławkami oraz dużym stołem, ściany ozdobione z poroża z Jeleni. woda z studni własnej -studnia głębinowa ostatnie badanie z dnia 01.09.2015 r. - obecnie działalność zawieszona w okresie pandemii, ścieki oczyszczalnia ekologiczna, pojemniki na odpady odbierane przez firmę specjalistyczną Kombud Trzcianka. Gospodarstwo oferuje gościom bieliznę pościelową, prane w PHU „ALMA” Leszek Cykowiak, ul. Poznańska 4/a, 62-060 Stęszew. Wokół gospodarstwa ogród, stawy rybackie, hodowla danieli, jeleni oraz owiec korsykańskich W obiekcie przeprowadza się prania i dezynfekcji tapczanów w razie potrzeby. Na bielizny czystą i brudną wydzielone miejsce w kredensie w pokoju gościnnym. . Na terenie obiektu znajduje się informacja o zakazie palenia tytoniu w formie pisemnej i graficznej oraz informacja o e- papierosach. Stan techniczny i sanitarno-higieniczny obiektu bez zastrzeżeń.

### **3. Gospodarstwo Agroturystyczne, Sarbka 14, Marzena Cieślik, 64-700 Czarnków**

Obiekt jest własnością prywatną i mieści się na terenie własnej posesji, w wiejskiej miejscowości Sarbka 14, w zabudowie jednorodzinnej, gospodarstwo położone na łąkach i polach, wokół stawy. Teren posesji ogrodzony, brak części gastronomicznej. W tym samym budynku czynna rehabilitacja. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego, ścieki oczyszczalnia ekologiczna, odpady komunalne odbierane przez firmę profesjonalną. Ciepła woda z co, w trakcie montowania pompy solarowej. Obiekt posiada wydzieloną część noclegową 2 pokoje na 8 osób wejście z korytarza. łazienki przy pokojach - wyposażona w prysznic, WC, umywalka, ciepła woda z co w każdym papier toaletowy, ręcznik jednorazowy , wentylacja mechaniczna na włącznik przy kontakcie, podłoga i ściany wyłożone kafelkami. Wyposażenie pokoi: podłoga panele, tapczany, meble-fotele, szafa. Na parterze znajdują się aneks kuchenny- wyposażona w szafki, zlewozmywak dwukomorowy. zmywarę , lodówkę oraz płytę elektryczną, mikrofalę. Na terenie obiektu znajduje się informacja o zakazie palenia tytoniu w formie pisemnej i graficznej oraz informacja o e- papierosach. Stan techniczny i sanitarno-higieniczny obiektu bez zastrzeżeń.

### **4. Firma ALMAPOL Alicja Makowska 64-980 Trzcianka ul. Ogrodowa 15**

Obiekt mieści się na prywatnej posesji poza terenem zabudowanym miasta, nad rzeczką Trzcianica. Część noclegowa mieści się w osobnym budynku po dawnym budynku gospodarczym w którym na piętrze umieszczono pokoje noclegowe w ilości 5 pokoi

3 osobowych i 4 pokoje 2 osobowe, łącznie 23 miejsca oraz dodatkowy pokój na parterze z tubami do spania na 8 osób. Na piętrze oprócz bazy noclegowej mieści się wydzielone wspólne pomieszczenie dla wszystkich gości z TV oraz osobna kuchnia do sporządzania posiłków we własnym zakresie przez gości. Kuchnia wyposażona w dwie lodówki, dwie kuchenki, kuchnia mikrofalowa, ekspres do kawy, czajnik elektryczny, stół krzesła, komplet naczyń stołowych i kuchennych. Wszystkie pokoje mają własną łazienkę z kabina prysznicową wc umywalką, pomieszczenie wykafelkowane z wentylacją automatyczną we włączniku światła. W łazience mydło w dozowniku, papier toaletowy, goście otrzymują ręczniki. W pokojach na posadzce płytki ceramiczne, wyposażenie: tapczany lub łóżka z materacami, kołdry, poduszki, powleczenia, chodniczki przed łóżkiem, szafa, TV i stoliki trzyłóżkowe. Prowadzona okresowa dezynfekcja materaców, przy pomocy urządzenia parowego. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego, ścieki do kanalizacji, ogrzewanie i ciepła woda- co gazowe. Bielizna oddawana do pralni Szuwarek Piła. Brak do wglądu rachunków. Bielizna czysta przechowywana w wydzielonej, zamkniętej szafie w pomieszczeniu magazynowo gospodarczym i pomieszczeniu TV. Bielizna brudna oddawana bezpośrednio do pralni, wydzielone kosze do brudnej i czystej bielizny, kosze opisane. Na terenie posesji zabudowania prywatne właścicielki, zabudowania gospodarcze dla zwierząt: kozy miniaturowe, drób w tym ozdobny, gołębie, świnki wietnamki, kucyki, owce wrzosówki i dwa konie polskie. Wokół teren rekreacyjny, ogrodowo-łaskowy, wydzielone miejsce na ognisko, grill podwieszany, zadaszona altanka, podwieszany zadaszony namiot, z utwardzona betonowa podłoga, miejsce do gry w koszykówkę, trampoliną. Na parterze wydzielone osobne toalety z wejściem z zewnątrz: 3 kabiny WC, pisuar, 1 kabina prysznicowa, 3 umywalki, pomieszczenie wykafelkowane, połączone wewnętrznymi drzwiami z sala z tubami do spania. Każde stanowisko do spania posiada własną wentylację wywiewną, oświetlenie, materac i zasłonkę. W pomieszczeniu także wydzielone zamknięte szafki na odzież TV i stół oraz krzesła. Wydzielone miejsca do spędzania czasu na wolnym powietrzu, ławeczki, dwa tarasy.

Odpady komunalne odbierane przez Kombud Trzcianka, segregowane i gromadzone w zamkniętych pojemnikach. Stan bieżącej czystości bez uwag.

Liczba przeprowadzonych kontroli - 9

#### **III.4.Dworce autobusowe i przystanki.**

W ewidencji na rok 2020 istnieją **3** obiekty,

W tej grupie nie przeprowadzono kontroli.

#### **III.5.Dworce i stacje kolejowe.**

W ewidencji mamy **5** obiektów, stan ten nie uległ zmianie w porównaniu z rokiem ubiegłym. W grupie tych obiektów nie przeprowadzono kontroli.

### **III.6. Przystanie jednostek pływających rekreacyjnych i sportowych.**

W ewidencji istnieją 2 przystanie rzeczne, stan ten nie uległ zmianie w porównaniu z rokiem ubiegłym. W grupie tych obiektów nie przeprowadzano kontroli.

### **III.7. Zakłady fryzjerskie**

Ogółem według ewidencji na rok 2020 istnieje 67 obiektów.

Skontrolowano 15 obiektów planowanych.

Dodatkowo przeprowadzono 25 kontroli przestrzegania ustanowionych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

Przybył 1 zakład fryzjerski- Salon Fryzjerski „Styl” Anna Stróżyńska ul. Grabowa 1, 64-980 Trzcianka.

Zakłady fryzjerskie zaopatrywane są w wodę z wodociągów publicznych, nieczystości płynne odprowadzane są do kanalizacji miejskiej, w dwóch przypadkach nieczystości odprowadzane są do zbiornika bezodpływowego. Odpady stałe gromadzone w pojemnikach lub w kontenerach sukcesywnie opróżniane przez firmy specjalistyczne i wywożone na wysypiska odpadów komunalnych. Zakłady posiadają wentylacje grawitacyjną lub mechaniczną lub klimatyzację.

Zakłady fryzjerskie stosują preparaty i środki dezynfekcyjne o szerokim spektrum działania bakterio-, grzybo-, i wirusobójcze zgodnie z zaleceniami producenta oraz ściśle przestrzegają parametry (stężenia roztworu i czas działania preparatu), dezynfekcji rąk oraz do dezynfekcji narzędzi fryzjerskich oraz do preparatów myjąco- dezynfekcyjnych. W przypadkach gdy środek dezynfekcyjny w opakowaniu zastępczym nie był dokładnie opisany, wydano zalecenia dotyczące opisywania we właściwy sposób opakowań zastępczych. Zakłady posiadają do wglądu dokumenty zakupu środka dezynfekcyjnego, pozostałe które nie mają do wglądu zaleca się okazywać przy następnej kontroli. Większość zakładów korzysta z bielizny jednorazowego użytku, sporadycznie korzystają z bielizny wielokrotnego użytku, obiekty te posiadają umowę z firmą specjalistyczną, większość posiada umowę lub faktury na pranie bielizny w pralniach profesjonalnych. Na brudne oraz czyste narzędzia fryzjerskie zakłady posiadają w większości opisane pojemniki plastikowe z zamknięciem, posiadają również stelaże metalowe opisane z przeznaczeniem. Do przechowywania sprzętu porządkowego w zakładach są wyznaczone miejsca w pomieszczeniu WC lub w pomieszczeniu socjalnym zamontowane szafy na środki czystości, większa część zakładów posiada zlew na wysokość 0,5 m od podłogi. W zakładach istnieje informacja o zakazie palenia tytoniu w formie pisemnej i w formie graficznej oraz o zakazie palenia e- papierosów.

W związku z epidemią wszystkie zakłady stosowały się do zaleceń podczas funkcjonowania w czasie epidemii. Zakłady prawidłowo oznakowane, przyjmowani klienci pojedynczo, stosowane są maseczki, przyłbice, środki dezynfekcyjne do rąk, rękawiczki przez personel.

Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Ogółem ze względu na COVID -19 przeprowadzono 15 kontroli sanitarnych.

### **III.8.Zakłady kosmetyczne.**

Ogółem według ewidencji na rok 2020 istnieje **58** obiektów.

Skontrolowano **ze względu na COVID tylko 7** obiektów planowanych.

Dodatkowo przeprowadzono **6** kontroli przestrzegania ustanowionych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

W tej grupie obiektów według ewidencji w roku 2019 istniało **57** zakładów kosmetycznych.

Skontrolowane zakłady kosmetyczne są zakładami funkcjonalnymi, estetycznymi i przyciągającymi wzrok kolorystką, klienci przyjmowani i umawiani są na godzinę, co umożliwia doprowadzenie do właściwego stanu sanitarnego stanowisk przed przyjęciem kolejnego klienta. Oferują gamę zabiegów pielęgnacyjnych takich jak: stylizacja paznokci i manicure, pielęgnacja twarzy, mikrodermabrazja diamentowa, peeling kawitacyjny, ultradźwięki, masaż twarzy, szyi i dekoltu makijaż, depilacja woskiem, przekłuwanie uszu, pedicure, henna brwi i rzęs, przedłużanie rzęs. Wszystkie zakłady zaopatrywane są w wodę z wodociągów publicznych, nieczystości płynne odprowadzane są do kanalizacji miejskiej i wiejskiej. Odpady stałe gromadzone w pojemnikach lub w kontenerach sukcesywnie opróżniane przez firmy specjalistyczne i wywożone na wysypiska odpadów komunalnych na wyznaczonym wysypisku. W zakładach stosowane są preparaty i środki dezynfekcyjne o szerokim spektrum działania bakterio-, grzybo-, i wirusobójczym zgodnie z zaleceniami producenta oraz ściśle przestrzegają sposobu stosowania preparatów do dezynfekcji rąk oraz do dezynfekcji narzędzi kosmetycznych. Narzędzia wielokrotnego użycia, które mogą naruszyć ciągłość skóry takie jak: cążki, nożyczki, pęsety, radełka do skóry, frezy, głowice do frezów, niektóre końcówki do mikrodermabrazji, po każdym kliencie poddawane są działaniu preparatu myjąco- dezynfekcyjnego oraz sterylizacji. Sterylizacja prowadzona jest w **6** skontrolowanych zakładach kosmetycznych (w **5** przypadkach wykonywaną we własnym zakresie autoklaw, w **1** zakładzie przez firmę zewnętrzną: szpital w Czarnkowie, natomiast **1** stosuje tylko sprzęt jednorazowy). Zakłady kosmetyczne posiadają umowy na odbiór odpady niebezpiecznych z firmą uprawnioną do odbioru odpadów niebezpiecznych. Odpady gromadzone są w oznakowanych pojemnikach szczelnych, o nienasiąkliwych ścianach, bez możliwości ponownego otwarcia – podczas kontroli sprawdzane jest oznakowanie pojemników datą rozpoczęcia i zamknięcia pojemników i karty przekazania odpadów, Zakłady posiadają też instrukcję postępowania z odpadami niebezpiecznymi. Zakłady kosmetyczne posiadają wentylację grawitacyjną i mechaniczną

lub klimatyzację. Zakłady stosują bieliznę jednorazowego użytku, Pozostałe zakłady korzystają z bielizny jednorazowej użytku. Wszystkie używane narzędzia kosmetyczne przechowywane w posegregowany sposób w zamykanych opisanych pojemnikach w szafach i szufladach. W zakładach kosmetycznych umieszczono informacje o zakazie palenia tytoniu: – informacja w formie pisemnej i graficznej łącznie z e-papierosami.

W związku z epidemią wszystkie zakłady stosowały się do zaleceń podczas funkcjonowania w czasie epidemii. Zakłady prawidłowo oznakowane, przyjmowani klienci pojedynczo, stosowane są maseczki, przyłbice, środki dezynfekcyjne do rąk, rękawiczki przez personel. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Ogółem przeprowadzono 7 - kontroli sanitarnych.

### **III.9.Zakłady tatuażu.**

Ogółem według ewidencji na rok 2020 istnieją **4**-obiekty.

W tych obiektach nie przeprowadzono kontroli.

Dodatkowo przeprowadzono **1** kontrolę przestrzegania ustanowionych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

### **III.10. Zakłady odnowy biologicznej.**

#### **Zakłady odnowy biologicznej.**

Ogółem według ewidencji na rok 2020 istnieje **21** obiektów (solaria - 4, siłownie - 5, fitness club - 4, gabinet masażu - 6, inne- 2 )W tej grupie obiektów według ewidencji w roku 2019 istniało **21** zakładów. Liczba ta w porównaniu z rokiem ubiegłym nie uległa zmianie. Skontrolowano tylko 3 obiekty.

#### **Siłownie**

Ogółem według ewidencji na rok 2020 istnieje 5, skontrolowano 2 obiekty.

Dodatkowo przeprowadzono **1** kontrole siłowni i **1** kontrole solarium dotyczące przestrzegania ustanowionych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

#### **1.Trzcianka Siłownia sportowa ul. Kopernika 36 Małgorzata Człapa**

Zakład mieści się w budynku starego młyna. Obiekt składa się z dwóch sal ćwiczeń na I i II piętrze- wejście bezpośrednio z klatki schodowej. Wydzielona dwie szatnie z podziałem na damską oraz męską wyposażone w szafki na rzeczy osobiste, wydzielona poczekalnia, łazienka ogólnodostępna oraz WC dla osób korzystających z siłowni, ściany łatwo



zmywalne częściowo kafelki, farba zmywalna, zamontowano umywalkę z bieżącą wodą, kabina prysznicowa (natrysk) - remont łazienki wymiana umywalki na nową, nowy prysznic, wymiana wykładziny na podłodze, odmalowane ściany oraz sufit. Miejsce socjalne znajduje się w wydzielonej części pomieszczenia w recepcji. Na sali ćwiczeń znajdują się takie urządzenia jak: przyrządy do ćwiczeń mięśni przywodzicieli, mięśni odwodzicieli, mięśni pośladkowych, mięśni dwugłowy uda, przyrząd do ćwiczeń klatki piersiowej, poręcz i drążek z pomaganiem, prowadnica bez odciążenia gryfu, przyrząd wielofunkcyjny krzesło rzymskie, ławka pozioma, skośna, oraz 3 ławki uniwersalne, ławka do ćwiczeń bicepsów, 2x bieżnia, 3x orbitrek, 3x rowerek stacjonarny. Do dezynfekcji rąk wyznaczone miejsce przy wejściu na siłownię stolik z środkiem do dezynfekcji rąk. Stan czystości bieżącej bez uwag.

## **2. Fabryka Zdrowia w Lubasz ul. Nowa 24 Firma Go4Trade Marek Kołodziejczyk ul. Nowa 24 64-720 Lubasz**

Zakład jest własnością prywatną, mieści się w parterowym budynku, w kompleksie zabudowań produkcyjno-usługowych należących do właściciela. Obiekt świadczy usługi w zakresie odnowy biologicznej, dostosowany jest dla osób niepełnosprawnych, posiada kilka wejść co usprawnia jego funkcjonalność. Składa się z kilku pomieszczeń zajmujących powierzchnię ok. 500 m<sup>2</sup>. Są to: siłownia, sala fitness, szatnia damska i męska- każda z łazienką i WC, wydzielony magazyn podręczny, biuro i bar w wydzielonej części siłowni wraz z zapleczem socjalnym. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego, ścieki do zbiornika bezodpływowego, ciepła woda z własnego centralnego ogrzewania. W pomieszczeniach ćwiczeń fizycznych system wentylacji mechanicznej z funkcją grzania. Odpady komunalne gromadzone we własnym pojemniku, odbierane przez GZK w Lubasz. Posadzka w obiekcie wykafelkowana, w hali fitness panele podłogowe a w siłowni wykładzina zgrzewalna do hal sportowych. Siłownia posiada wydzielone strefy do ćwiczeń: cardio (orbitreki, rowery pionowe i poziome, bieżnie, strefa wolnych ciężarów, strefa treningu funkcjonalnego i strefa maszyn izotonicznych). Sala fitness wyposażona jest w rowery spinningowe, piłki do ćwiczeń, stepy. Szatnia damska na 36 osób wyposażona jest w zamykane szafki na odzież, wieszak ścienny, ławeczki, z szatni bezpośrednio wejście prowadzi do łazienki z dwoma prysznicami z zasłonką, 2 kabiny ustępowe oraz 1 umywalka. Szatnia męska na 42 osoby, posiada wyposażenie i zaplecze takie same jak w szatni damskiej, tylko zamiast jednej kabiny WC jest pisuar. Przy każdej umywalce ręcznik papierowy w podajniku i mydło w dozowniku, w szatni damskiej dodatkowo suszarka do włosów. W łazienkach ściany i posadzka wykafelkowane, kabiny prysznicowe wygrozdzone ścianką działową. Wentylacja: grawitacyjna w szatni, mechaniczna w łazienkach. Sauna: osobne pomieszczenie z bezpośrednim wejściem z korytarza wewnętrznego, z wydzielonym WC, umywalką i prysznicem z zasłonką do odpoczynku krzesła plastikowe, wentylacja mechaniczna. Solarium: wentylacja grawitacyjna nawiewo-wywiewna, jedno łóżko do opalania z nawiewem powietrza i regulacja parametrów, podłączone do przewodu

wentylacyjnego, z informacją o przeprowadzonej dezynfekcji, pomieszczenie wyposażone w wieszak na odzież, ręcznik jednorazowy, przed łóżkiem położona mata drewniana.

Sprzęt porządkowy, środki myjące przechowywane w wydzielonym miejscu w magazynie podręcznym.

Na tablicy informacyjnej oraz na wejściu do solarium informacja o zakazie udostępniania solarium osobom, które nie ukończyły 18. roku życia zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 18 stycznia 2018 r. (Dz.U.2018.275).

### **Inne gabinety masażu i rehabilitacji**

Skontrolowano 1 obiekt.

**Centrum Terapii i Rehabilitacji REHA-SENS Anna Jacuńska ul. Wojska Polskiego 7, 64-761 Krzyż Wlkp.** znajduje się w dwóch pomieszczeniach wynajmowanych od Firmy DENTIS Kamil Szewczyk ul. Warszawska 199 Gorzów Wlkp. Pomieszczenie gabinetu logopedycznego wyposażone w szklana szafkę zamykaną, stół, krzesła, mały stolik i krzesła, lustro, regał, komoda, umywalka z wodą bieżącą. Drugie pomieszczenie rehabilitacji; lustro korekcyjne, drabinka gimnastyczna drewniana, piłka z wpustkami 60, piłka gładka gimnastyczna 60, piłka gimnastyczna 90, mata Aires 100x185x1,5, mata, podwiesie stalowe, dyski dotykowe, krążek sensoryczny, helikopter, huśtawka terapeutyczna, grzybek, platforma podwieszana, kołyska duża, deska rotacyjna, deskorolka duża, konik, wiszące obręcze, hamak terapeutyczny, hamak elastyczny, konik bujany, żabka, łódka podwieszana z kuleczkami, beczka, huśtawka, kładka do ćwiczeń równoważnych. Obiekt korzysta z dwóch toalet, jedna dla niepełnosprawnych, zaplecza socjalnego i pomieszczenia na sprzęt do sprzątnięcia ze zlewem. Pomieszczenia będące własnością gabinetów stomatologicznych. Odpady komunalne w czynszu, wodociąg publiczny, kanalizacja miejska, ciepła woda z miasta. Wykonywane zabiegi: diagnoza i terapia logopedyczna, terapia afazji dorosłych, terapia dysfagii dorosłych, kinesiotaping logopedyczny, wczesna ocena rozwoju dziecka (drucho), terapia neurologopedyczna. Usługi rehabilitacyjne: ćwiczenia wg. Metod neurofizjologicznych- metoda NDT-Bobuch, ćwiczenia według metody redukcji nerwowo-mięśniowej- terapia metodą PNF, ćwiczenia wspomagające, konsultacje funkcjonalne pacjenta ocena rozwoju dziecka, konsultacje funkcjonalnego zaopatrzenia pacjenta, ćwiczenia w schorzeniach neurologicznych: udary, uszkodzenia rdzenia kręgowego, uszkodzenia czaszkowe- mózgowo, choroba Parkinsona, SM, SLA, Nauka czynności lokomocyjnych, ćwiczenia w zespołach bólowych kręgosłupa, ćwiczenia po urazach, kontuzjach, złamaniach i operacjach ortopedycznych, nauka techniki aktywnego wspomagania pacjenta- instruktaż dla rodziny, masaż Schantana, sportowy, klasyczny, limfatyczny, segmentalny, Kinesiotaping (aplikacja na jedną okolice ciała), masaż tkanek gładkich, terapia manualna, manualny drenaż limfatyczny. Umieszczona informacja o zakazie palenia tytoniu. W dniu kontroli stan sanitarny zachowany właściwy.

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

Ogółem według ewidencji na rok 2020 istnieje **19** obiektów.

Skontrolowano **3** objekty.

W skontrolowanych zakładach fryzjerskich- kosmetycznych oraz zakładach odnowy biologicznej i solariach stosowane są środki dezynfekcyjne, preparaty o szerokim spektrum działania działających bakterio-, grzybo- i wirusobójczym z ważną datą przydatności oraz przestrzegane parametry ich stosowania. W tej grupie znajdują się zakłady kosmetyczno – fryzjerskie, odnowy biologicznej, zakłady fryzjerskie i solaria, zakłady kosmetyczne i solaria. Wszystkie zakłady zaopatrywane są w wodę z wodociągów publicznych, nieczystości płynne odprowadzane są do kanalizacji miejskiej i wiejskiej. Odpady stałe gromadzone w pojemnikach lub w kontenerach sukcesywnie opróżniane przez firmy. Zakłady posiadają instrukcję postępowania z odpadami niebezpiecznymi, które gromadzone są w oznakowanych pojemnikach szczelnych, o nienasiąkliwych ścianach, bez możliwości ponownego otwarcia. W 3 skontrolowanych obiektach nie wytwarzają odpadów niebezpiecznych. We wszystkich obiektach ww. umieszczono informacje o zakazie palenia tytoniu. 1 własny autoklaw. W 2020 r. zakłady kosmetyczno-fryzjerskie oraz odnowy biologicznej nie budziły zastrzeżeń.

W związku z epidemią wszystkie zakłady stosowały się do zaleceń podczas funkcjonowania w czasie epidemii. Zakłady prawidłowo oznakowane, przyjmowani klienci pojedynczo, stosowane są maseczki, przyłbice, środki dezynfekcyjne do rąk, rękawiczki przez personel. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

### **III.12. Domy Pomocy Społecznej**

Liczba obiektów w ewidencji na dzień 31.12.2020 r. wynosi – **4**

Liczba ta uległa zmianie w porównaniu z rokiem ubiegłym-przybyły **3** objekty

Liczba obiektów skontrolowanych – **0 ze względu na sytuację epidemiczną kraju**

Obiekty w ewidencji

1. Wieleń-Zespół Domów Pomocy Społecznej prowadzony przez Zgromadzenie Sióstr Franciszkanek Rodziny Maryi ul. Staszica 2, 64-730 Wieleń,
2. Dom Pomocy Społecznej w Wieleniu ul F Chopina 9, 64-730 Wieleń,
3. Dom Pomocy w Trzciance ul. 27 Stycznia 41, 64-980 Trzcianka,
4. Dom Pomocy Społecznej w Gębicach, ul. Kasztanowa 45, Gębice, 64-700 Czarnków.

### **III.13. Tereny rekreacyjne**

Ogółem według ewidencji na rok 2020 istnieje **6**-parków, skontrolowano **2**. Liczba ta nie uległa zmianie w porównaniu do roku ubiegłego ( **4** objekty nie skontrolowano, ponieważ

nie zaplanowano w roku 2020 ).

Parki: skontrolowano 2 parki

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

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

### III.14.Cmentarze

Liczba obiektów w porównaniu z rokiem ubiegłym nie zmieniła się i wynosi 37. **Liczba skontrolowanych cmentarzy 5** (nie skontrolowano 32 obiekty z powodu nie zaplanowania w roku 2020).

**Są to cmentarze komunalne oraz parafialne usytuowane w mieście, skontrolowano 4- obiekty**, tereny częściowo zalesione, ogrodzenia mieszane: częściowo siatka, cegła oraz żeliwne przęsła z kutego metalu. Na terenie cmentarzy usytuowane są domy przedpogrzebowe, murowane. Cmentarze posiadają punkty poboru wody zaopatrywane z wodociągów publicznych. Odpady komunalne gromadzone w pojemnikach plastikowych lub w kontenerach, systematycznie opróżniane przez firmy specjalistyczne posiadające zezwolenia. We wszystkich obiektach zrezygnowali z segregacji odpadów ( pojemniki przeznaczone są na odpady zmieszane), tylko w jednym przypadku odpady są segregowane jest to firma zajmująca się wywozem odpadów oraz zarządzająca cmentarzem. Drogi, aleje częściowo utwardzone płytami chodnikowymi, kostką brukową. Teren cmentarza utrzymany czysto. Stan sanitarno-techniczny zachowany.

Ponadto skontrolowano 1 wiejski cmentarz parafialny, zadbane, ogrodzony, częściowo utwardzanymi alejkami. Doprowadzoną wodą do punktów czerpalnych zaopatrzonych z sieci wodociągowych. Na cmentarzu wydzielone miejsca z kontenerami na odpady

komunalne, obiekt posiada umowę na wywóz odpadów przez firmę specjalistyczną. Na terenie cmentarza znajduje się dom przedpogrzebowy z kaplicą do przechowywania zwłok ludzkich. Teren na ww cmentarzu utrzymane w należytej czystości.

Przeprowadzono **5 kontroli sanitarnych** (w tym 4 kontrole domów przedpogrzebowych).

### **III.15.Domy Przedpogrzebowe.**

Ogółem według ewidencji na rok 2020 istnieje **6**-domów przedpogrzebowych, skontrolowano **4**, ( podczas kontroli sanitarnych cmentarzy) nie skontrolowano 2 ze względu na nie zaplanowanie na rok 2020. Liczba ta nie uległa zmianie w porównaniu do roku ubiegłego.

Stan sanitarno-higieniczny kontrolowanych domów przedpogrzebowych, kostnic wraz z pomieszczeniami pomocniczymi nie budził zastrzeżeń. Domy przedpogrzebowe składają się z chłodni do przechowywania zwłok, wyposażone w termometry do pomiaru temp. wewnątrz chłodni. Pomieszczenia do wykonywania ceremonii pogrzebowej, wyposażone w estetyczne ławki drewniane, tam też znajduje się wentylacja grawitacyjna w jednym przypadku znajduje się klimatyzacja. Trumna ze zwłokami umieszczona są na katafalku granitowym myte i dezynfekowane środkiem do dezynfekcji powierzchni. Domy przedpogrzebowe zaopatrują się w wodę z wodociągu publicznego, woda ciepła z bojlera i podgrzewacza przepływowego, ścieki w 3 przypadku do kanalizacji w 1 do zbiornika bezodpływowego, sukcesywnie wywożone przez firmy specjalistyczne. W jednym z domów przedpogrzebowych znajdują się 2 toalety ogólnodostępne, z umywalką do mycia rąk z ciepłą wodą, przy każdej umywalce umieszczone mydło w dozowniku oraz ręczniki jednorazowe, w dwóch przypadkach znajdują się osobne pomieszczenia sanitarne na cmentarzu. Prawie wszystkie z tych domów nie mają wydzielonego pomieszczenia do ubierania zmarłych do pochówku, tylko w jednym domu przedpogrzebowym posiadają wyznaczone miejsce używają w razie potrzeby (w roku 2020 roku były przypadku ubierania zmarłych). Pozostałe zakłady nie zajmują się przygotowaniem zwłok do pochówku. Osoby zmarłe w domu, przygotowywane są przez rodzinę, następnie odbierane z domu przez firmę świadczącą usługi pogrzebowe i przewożone do chłodni względnie kostnicy i tam pozostają do momentu pogrzebu. Osoby zmarłe w szpitalach przygotowywane są w prosektoriach i następnie przewozi się na miejsce pochówku. Przy kontroli domów przedpogrzebowych skontrolowano **2** środki transportu do przewozu zwłok (szczątków) ludzkich. Tutaj także nie stwierdzono nieprawidłowości. Przeprowadzono 4 kontrole.

### **III.16.Inne obiekty użyteczności publicznej**

W ewidencji istnieje **29** obiektów, skontrolowano **9**, nie skontrolowano 20 obiektów (nie zaplanowano do kontroli na rok 2020). Przeprowadzono ogółem 9 kontroli sanitarnych. W tej grupie obiektów według ewidencji z roku 2019 istniało 29 obiektów, liczba ta nie uległa zmianie.

## **1. Stadiony.**

Według ewidencji istnieje 13 obiektów, skontrolowano 3 obiekty, nie skontrolowano 10 z powodu nie zaplanowania w roku 2020 .

Wszystkie te stadiony są to stadiony sportowe- to boiska Orlik składające się z kompleksu boisk, obejmujący, boiska do piłki nożnej oraz wspólne do koszykówki i siatkówki i kort tenisowy. Na stadionach odbywają się turnieje piłki nożnej, siatkówki i koszykówki oraz tenisa. Przy stadionach mieszczą się wolno stojące kontenery, wykonane z gotowych elementów, przy każdym znajdują się pomieszczenia- zaplecze dla trenerów, magazyn sprzętu sportowego oraz dwa osobne sanitariaty, dwie szatnie dla kobiet oraz mężczyzn, dwa zaplecza sanitarne wyposażone w umywalkę , WC i natrysk, w tym jedno przystosowane do osób niepełnosprawnych. Woda z wodociągu publicznego, ścieki sieć kanalizacyjna, odpady komunalne podpisana umowa z firmą specjalistyczną. Tereny zadbane czyste. Stan sanitarno- techniczny zachowany. Przeprowadzono 3- kontrole.

## **2. Parkingi.**

Według ewidencji na rok 2020 istnieją 2 obiekty, wszystkie skontrolowano.

Są to parkingi leśne, umożliwiające turystom dłuższy postój i odpoczynek podczas podróży. Wyposażone w miejsce postawiona drewniana wiata do spożywania posiłków, ustawione stoły wykonane z drewna oraz z blatu kamiennego i ławek, pojemniki na odpady oraz 17 miejsc postojowych na samochody osobowe. Na parkingu znajduje się drabina metalowa do ćwiczeń odprężających, znajduje się także waga ITD do określenia wagi samochodów ciężarowych. Wjazd utwardzony asfaltem, w czterech miejscach wykruszony asfalt zostały naprawione ubytki asfaltu. Na parkingach brak toalet oraz punktów gastronomicznych. Teren wokół parkingów zadbane. W dniu kontroli obiekty nie budziły poważnych zastrzeżeń. Przeprowadzono 2- kontrole sanitarne.

## **3. Domy Kultury.**

Ogółem według ewidencji na rok 2019 istnieje 5 obiektów, 2 skontrolowano (3 obiekty nie skontrolowano, ponieważ nie zaplanowano w roku 2019 ).

**Miejskie Centrum Kultury w Czarnkowie**, mieści się w dwóch częściach połączonych zadaszonym łącznikiem. W pierwszej części znajduje się sala wystawowa, towarzyska, oddzielne toalety dla mężczyzn (dwie kabiny) i kobiet, oddzielna toaleta dla osób niepełnosprawnych. Wszystkie toalety w całości wykafelkowane, wentylacja mechaniczna uruchamiana po włączeniu światła. Przy pomieszczeniach biurowych znajdują się oddzielne toalety dla pracowników zakładu. Druga część obiektu w której znajduje się sala widowiskowo-kinowa z zapleczem. Sala widowiskowo kinowa na 240+ 2 miejsca, sala klimatyzowana. W miesiącu lipcu dokonano czyszczenia siedzeń własnym karcherem piorącym. Przed salą znajduje się punkt gastronomiczny i kasa. Przy sali wydzielone toalety z podziałem na część męską i damską. Wydzielona kabina wc dla osób niepełnosprawnych. Wszystkie pomieszczenia wykafelkowane z wentylacją, utrzymane we właściwym stanie

technicznym i sanitarnym. Dodatkowe pomieszczenia to 2 garderoby z toaletami, umywalkami i prysznicem. Przed garderobą pomieszczenie z wyjściem na scenę. Przed budynkiem domu kultury usytuowany pojemnik kontenerowy na odpady komunalne. Obiekt dostosowany jest dla osób niepełnosprawnych. Miejskie Centrum Kultury posiada dodatkowo pomieszczenia pod amfiteatrem w parku Staszica, które wykorzystywane są tylko w okresie letnim podczas imprez kulturalno-rozrywkowych i koncertów. W obiekcie znajdują się dwa pomieszczenia na garderoby z umywalkami. Dwie toalety wykafelkowane z umywalkami, woda ciepła podgrzewacze przepływowe, wentylacja mechaniczna. W dniu kontroli stan sanitarny i techniczny utrzymany prawidłowy.

**Gminny Ośrodek Kultury w Połajewie**, w obiekcie znajduje się sala taneczna, pomieszczenie muzeum chóru z ekspozycjami. Toalety z podziałem na część damską i męską oraz wydzielona kabina dla osób niepełnosprawnych, w toaletach umywalki z dozownikami na mydło, suszarki do rąk. Stan obiektu pod względem sanitarno-technicznym nie budził zastrzeżeń. Przeprowadzono 2- kontrole sanitarne.

#### **4. Pralnia.**

Według ewidencji istnieje 1 obiekt, nie przeprowadzono kontroli w tej grupie obiektów, nie zaplanowano do kontroli w roku 2020 .

#### **5. Zakłady świadczące usługi pogrzebowe, środki transportu.**

W ewidencji mamy 7 zakładów świadczących usługi pogrzebowe oraz środków transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. Skontrolowano 3 nie skontrolowano 4 zakładów ze względu na nie zaplanowanie na rok 2020 (w tym skontrolowano 2 zakłady należące do grupy domów przedpogrzebowych ) **razem 3**. Liczba ta nie zmieniła się w porównaniu z rokiem ubiegłym, (ogółem skontrolowano 4 samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich ).

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

a mycie pojazdu odbywa się na myjniach profesjonalnych. Zakłady posiadają instrukcje dotyczące mycia i dezynfekcji środków transportu oraz prowadzą zapisy z przeprowadzonych zabiegów mycia i dezynfekcji. Na odpady niebezpieczne tj. ( zużyte worki, rękawice jednorazowe, maseczki i inne ) ww. obiekty posiadają zawartą umowę z firmą REMONDIS MEDISON Spółka z o.o , Dąbrowo Górnicze, ul Puskina 41 oraz posiadają karty przekazania odpadów niebezpiecznych.

Stan sanitarno-techniczny pojazdów nie budził zastrzeżeń.

Została wydana 1-opinia na środek do przewozu zwłok i szczątków ludzkich.

Przeprowadzono 3- kontrole sanitarne.

## **6. Centra Integracji Społecznej**

Według ewidencji istnieje 1 obiekt, nie skontrolowano z powodu nie zaplanowania w roku 2020.

### **III.17 Skargi i interwencje**

**Do PPIS w Czarnkowie wpłynęło 5 wniosków interwencyjnych:**

(z tego w 2 przeprowadzono kontrole).

- 1- skarga dotyczyła niezarejestrowania działalności Salonu Kosmetycznego pod adresem Wieleń ul. Jana Pawła II nr 21. Obiekt jest zarejestrowany w PSSE w Czarnkowie pod tym adresem i posiada opinie sanitarną.
- 2- skarga dotyczyła wycieku nieczystości w pomieszczeniach piwnicznych Trzcianka ul. Broniewskiego 9. Usterkę usunięto na bieżąco przez KOMBUD Trzcianka.
- 3- skarga dotyczyła hałasu Czarnków ul. Sikorskiego 2 wentylatory urządzeń chłodniczych na zewnątrz budynku. Skarżący wycofał wniosek.
- 4- skarga dotyczy prowadzenia studio tatuażu Romanowo Górne 13. PPIS w Czarnkowie nie posiada zarejestrowanej działalności pod tym adresem. W dniu 02.09.2020 przeprowadzono kontrole posesji Romanowo Górne 13. Pod podanym adresem państwo Marzena i Fabian Kratz wynajmują mieszkanie. W mieszkaniu w dniu kontroli nie stwierdzono działalności studio tatuażu. Przebywający w mieszkaniu Fabian Kratz oświadczył, że nie prowadzi się takiej działalności.
- 5- skarga dotyczy wyciekającego szamba na posesji Pana Ryszard Andrzejak Dzierżąno Wielkie 143/3, W dniu lustracji pokrywy przesunięte, zgodnie z oświadczeniem Pani Barbary Andrzejak przygotowane do wywozu nieczystości które zostało zgłoszone do Przedsiębiorstwa Komunalnego Noteć w Wieleniu. Potwierdziła to pracownica Przedsiębiorstwa Komunalnego Noteć w Wieleniu, iż rano w dniu 10.09.2020 zostało zgłoszone wywóz nieczystości z ww. posesji. Ryszard Andrzejak posiada umowę podpisaną w dniu 28.02.2018 roku nr 1/2018 z Przedsiębiorstwem Komunalnym Noteć Spółka z o.o. w Wieleniu na wywóz nieczystości płynnych- ścieki bytowe i jego



transportu. Szamba zostały wywiezione przez Przedsiębiorstwo Komunalnego Noteć w Wieleniu.

### **Ogółem przeprowadzono 61 kontroli sanitarnych .**

Dodatkowo w obiektach pod nadzorem higieny komunalnej wykonano **36** kontroli covidowych

Wydano:

- decyzja administracyjna – 0
- decyzja rachunek – 0
- upomnienia – 0
- mandaty karne -0 na sumę 0 zł.
- tytuły wykonawcze - 0
- postanowień 10- ( w tym 10 - postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy).
- wydano 12 opinii sanitarnych ( 8- opinii dot. regulaminu utrzymania czystości i porządku, 1 opinia dot. środka transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich, 3- opinie w sprawie wykazu kąpielisk na obszarze Gminy Lubasz Trzcianka i Krzyż ).
- wydano 119- decyzji dotyczące ekshumacji zwłok (szczątków) ludzkich.

### **III.18. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli.**

#### **III.18.1 Kąpieliska**

W sezonie letnim 2020 pod nadzorem PPIS w Czarnkowie znajdowało się 5 kąpielisk:

- Kąpielisko w Lubasz na Jeziorze Dużym
- Kąpielisko "Nowa Plaża" w Trzciance na jeziorze Sarcze
- Kąpielisko "Stara Plaża" w Trzciance na jeziorze Sarcze
- Kąpielisko "Logo" w Trzciance na jeziorze Długim.
- Kąpielisko w Krzyżu na jeziorze Królewskim- utworzone w 2019 r.

Czas trwania sezonu dla 3 kąpielisk trwał od 01.07.2020 r. do 31.08.2020 r., tylko dla kąpieliska "Nowa Plaża" w Trzciance na jeziorze Sarcze sezon trwał Od 15.06.2020 r. do 31.08.2020 r.

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

mikrobiologiczne do kąpiei. W czterech kąpieliskach woda była przydatna do kąpiei przez cały sezon:

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

W jednym kąpielisku, w **Krzyżu na jeziorze Królewskim**, ze względu na zakwit sinic, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny orzekł brak przydatności wody do kąpiei. Zakwit sinic stwierdzono w dniu 14.07.2020 r., który trwał nieprzerwanie do końca sezonu kąpieliskowego.

Przed i w trakcie sezonu skontrolowano wszystkie kąpieliska, przeprowadzono łącznie **21** kontroli sanitarnych, dodatkowo 4 kontrole tematyczne dotyczące przestrzegania ustanowionych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem epidemii Covid -19

#### **Kąpielisko w Lubaszu na Jeziorze Dużym**

Kąpielisko zorganizowane przez Gminny Ośrodek Kultury w Lubasz, który jest jednostką budżetową Gminy Lubasz. Teren do kąpiei wytyczony jest pomostem oraz bojami. Plaża w większości piaszczysta, częściowo trawiasta. Kąpielisko posiada stacjonarną przebieralnię, skanalizowane toalety: damskie i męskie. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego, ciepła woda z bojlera elektrycznego, ścieki do kanalizacji. Odbiór odpadów komunalnych przez GZK Sp. z o.o. w Lubasz, pojemniki na odpady przy plaży i wewnątrz toalet. Kąpielisko strzeżone, zatrudnionych dwóch ratowników. Nad brzegiem jeziora znajduje się budynek wypożyczalni sprzętu wodnego z wydzielonym pomieszczeniem dla ratowników i miejscem do udzielania pierwszej pomocy wyposażonym w niezbędny sprzęt ratunkowy oraz apteczkę pierwszej pomocy. Przy terenie plaży ogrodzony plac zabaw dla dzieci. Wywieszony regulamin korzystania z kąpieliska oraz informacja o temperaturze wody i powietrza, jakości wody do kąpiei. Obiekt nie remontowany od wielu lat, tylko doraźnie usuwane usterki, w tym często w sposób prowizoryczny co ujemnie wpływa na wygląd obiektu. Obiekt o niskim standardzie i pogarszającym się stanie technicznym, wymagającym odnowienia a nie tylko prowizorycznych i doraźnych napraw.

#### **Kąpielisko Logo w Trzciance**

Organizatorem Kąpieliska Logo nad Jeziorem Długim, jest Urząd Miejski w Trzciance. Teren do kąpiei wyznaczony bojami i oznakowany, pomostu nie ma. Plaża w większości piaszczysta, częściowo trawiasta. Przy plaży znajduje się miejsce rekreacyjne z boiskiem do siatkówki, plac zabaw dla dzieci. W pobliżu znajduje się lokal gastronomiczny w wolnostojącym, drewnianym budynku z ogródkiem, obok wolnostojące WC. Teren wyposażony również w dwie mobilne przebieralnie, ławki, kosze i kontenery na śmieci opróżniane przez Kombud oraz jedną przenośną toaletę typu toy-toy. Kąpielisko

nadzorowane przez 2 ratowników. Na tablicy udostępniony regulamin korzystania z kąpieliska oraz informacja o temperaturze wody, powietrza, prędkości wiatru, aktualnej ocenie jakości wody w kąpielisku.

#### **Kąpielisko Nowa Plaża w Trzciance**

Organizatorem Kąpieliska Nowa Plaża nad Jeziorem Sarcze, jest Urząd Miejski w Trzciance. W roku 2019 r. na kąpielisku zacumowano nowy drewniany pomost pływający, strefy do kąpeli wyznaczone są bojami i częściowo pomostem. Przy kąpielisku znajduje się Centrum Wędkarstwa, Turystyki Wodnej i Ratownictwa Wodnego, w którym mieści się wypożyczalnia sprzętu wodnego. Na terenie przylegającym do kąpieliska zorganizowana jest piaszczysta plaża, ograniczona kamiennym murkiem. Na plaży można grać w plażową piłkę siatkową, a na wydzielonym, betonowym placu, w koszykówkę. W pobliżu znajdują się: stadion sportowy, korty tenisowe, hotel, parking, punkty gastronomiczne oraz Park Ryb Śłodkowodnych. Teren wyposażony również w mobilną przebieralnię, ławki, kosze na śmieci i kontenery na śmieci opróżniane przez Kombud oraz dwie przenośne toalety typu toy-toy. Kąpielisko nadzorowane przez 2 ratowników. Dostępny regulamin korzystania z kąpieliska oraz informacja o temperaturze wody, powietrza, prędkości wiatru, aktualnej ocenie jakości wody w kąpielisku.

#### **Kąpielisko Stara Plaża w Trzciance**

Organizatorem kąpieliska w Trzciance ul. 27 Stycznia jest Urząd Miejski w Trzciance. Kąpielisko Stara Plaża jest wydzielona na jeziorze Sarcze, w terenie zalesionym, przy drodze wyjazdowej z Trzcianki na Wałcz. Na terenie kąpieliska znajduje się pomost drewniany, wyposażony w drabinki metalowe ułatwiające zejście bezpośrednio do wody. Plaża w większości piaszczysta, częściowo trawiasta. W pobliżu znajdują się: bezasekuracyjny park linowy, plac rekreacyjny dla dzieci, zewnętrzna siłownia, punkt gastronomiczny, Centrum Fitness & Squash, drewniana wiata ze stołami i ławkami oraz Park Ryb Śłodkowodnych. Kąpielisko wyposażone jest również w mobilną przebieralnię, pojemniki na odpady, ławki, dwie przenośne toalety typu toy-toy, a w roku 2019 umieszczono na plaży wieżę ratowniczą WOPR- u, a w prawej bocznej ścianie udostępniono książki do czytania w trakcie plażowania. Kosze i kontenery na śmieci opróżniane są przez Kombud. Obszar do kąpeli oznakowany, wyznaczony pomostem drewnianym oraz bojami. Kąpielisko nadzorowane przez dwóch ratowników. Dostępny regulamin korzystania z kąpieliska oraz informacja o temperaturze wody, powietrza, prędkości wiatru, aktualnej ocenie jakości wody w kąpielisku.

#### **Kąpielisko w Krzyżu na jeziorze Królewskim**

Organizatorem kąpieliska jest Urząd Miejski w Krzyżu Wlkp.. Kąpielisko jest wydzielone na jeziorze Królewskim, w terenie częściowo zalesionym. Teren do kąpeli wytyczony jest z dwóch stron pomostem drewnianym i bojami, którymi oznaczono strefy do pływania. Zamontowano poręcz drewnianą, która zabezpiecza przed upadkiem z pomostu do wody. Plaża w większości piaszczysta, częściowo trawiasta. Przy plaży mieści się teren rekreacyjny

ośrodka „Świderek”, który udostępniany jest korzystającym z kąpieliska: boisko do siatkówki, plac zabaw dla dzieci, wiata gastronomiczna, zaplecze gastronomiczne, siłownia na wolnym powietrzu, fontanna, wybieg na świnek wietnamskich i dla kucyka. Teren wokół zadrzewiony, zacieniony, przy plaży kilka drewnianych, estetycznych ławek. Ośrodek wypoczynkowy oferuje do wypożyczenia sprzęt pływający: łódki, kajaki. Przy kąpielisku kosze na śmieci. Odbiór odpadów komunalnych przez ALVATER Piła, Kąpielisko strzeżone, zatrudnionych dwóch ratowników. Dostępna tablica informacyjna, na której umieszczony jest regulamin kąpieliska oraz informacja o temperaturze wody i powietrza oraz jakości wody. Na potrzeby kąpieliska umożliwiono korzystanie z toalet: damskiej i męskiej oraz pryszniców znajdujących się w murowanym parterowym pawilonie na terenie ośrodka wypoczynkowego „Świderek”. W jego wyremontowanej części, w bocznym skrzydle, wydzielono osobne pomieszczenia na toalety z umywalką, męską i damską oraz dwie osobne łazienki z prysznicem. Każda posiada własne wejście bezpośrednio z zewnątrz. W toalecie męskiej dodatkowo pisuar, w każdej wpust podłogowy. Pomieszczenia są wykafelkowane, z automatyczną wentylacją mechaniczną, ciepła woda z baterii słonecznych usytuowanych na dachu. Ścieki odprowadzone są do zbiorników bezodpływowych.

Dla ratowników postawiono drewniany kontener, składający się z dwóch pomieszczeń i korytarza. Kontener nie posiada podłączenia do sieci wodociągowej, ratownicy korzystają z zaplecza sanitarnego na ośrodku, wewnątrz część socjalna i magazynowa na sprzęt ratowniczy, na zewnątrz zbiornik na wodę z kranikiem. Postawiano również przebieralnię. Na wszystkich kąpieliskach dyżurni ratownicy stosowali obowiązek wywieszania na maszcie odpowiednich flag informacyjnych w kąpielisku.

Kontrola wewnętrzna jakości wody w kąpielisku: na kąpieliskach w Lubaszcu i Krzyżu była prowadzona w formie papierowej, natomiast na wszystkich kąpieliskach w Trzciance w formie platformy elektronicznej, widocznej pod adresem: <http://dziennikwopr.amicum.pl>, w której codziennie wpisywane były następujące informacje: kto jest ratownikiem na kąpielisku w danym dniu, jakie są warunki pogodowe: temperatura wody i powietrza, wilgotność, prędkość i kierunek wiatru, czy kąpiel jest dozwolona, jakie prace zostały przeprowadzone na kąpielisku (np. sprzątanie kąpieliska, kontrola dna, rozstawienie sprzętu i przygotowanie łodzi) oraz ocena wizualna wody: np. piana, woda przejrzysta. Informacje wprowadzane były przez ratowników i częściowo aktualizowane automatycznie ze stacją pogodową znajdującą się na wieży ratowniczej na Starej Plaży w Trzciance. Z wprowadzonych informacji korzystał pracownik UM w Trzciance, który na bieżąco aktualizował warunki na kąpielisku (temperatura wody, powietrza, prędkość wiatru, kolor flagi) na Serwisie Kąpieliskowym.

Na stronie Głównego Inspektoratu Sanitarnego, pod adresem: [sk.gis.gov.pl](http://sk.gis.gov.pl), prowadzony jest serwis kąpieliskowy, w którym na bieżąco aktualizowane są informacje dotyczące wszystkich kąpielisk w Polsce, dane wprowadzane są przez organizatora kąpieliska i przez

Państwową Inspekcję Sanitarną. Wszyscy organizatorzy wywiązywali się terminowo z tego obowiązku.

### **III.18.2 Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpielii.**

W roku 2020 na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego nie było miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpielii.

### **III.18.3 Zagospodarowanie plaż.**

Liczba plaż na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego wynosi 5. Wszystkie usytuowane są przy zorganizowanych kąpieliskach i wszystkie zostały skontrolowane podczas kontroli kąpielisk. Większość plaż jest piaszczysta, częściowo trawiasta. Przy plażach znajdują się pojemniki na śmieci, przebieralnie oraz sanitariaty: w Lubaszcu są to podzielone na część damską i męską skanalizowane i bezpłatne toalety, w Trzciance są to kabiny typu toy-toy, w Krzyżu udostępniono bezpłatnie toalety oraz łazienki z prysznicem znajdujące się w murowanym parterowym pawilonie na terenie ośrodka wypoczynkowego „Świderek”.

Przy plażach znajdują się obiekty rekreacyjne:

- przy kąpielisku w Lubaszcu: wypożyczalnia sprzętu wodnego, plac zabaw dla dzieci, boisko do siatkówki;
- przy kąpielisku Logo w Trzciance: boisko do siatkówki, plac zabaw dla dzieci;
- przy kąpielisku Nowa Plaża w Trzciance: Centrum Wędkarstwa, Turystyki Wodnej i Ratownictwa Wodnego, w którym mieści się wypożyczalnia sprzętu wodnego, boisko do plażowej piłki siatkowej i plac do gry w koszykówkę, w pobliżu Park Ryb Słodkowodnych
- przy kąpielisku Stara Plaża w Trzciance: bezasekuracyjny park linowy, plac rekreacyjny dla dzieci, zewnętrzna siłownia, w pobliżu Park Ryb Słodkowodnych
- przy jeziorze Królewskim w Krzyżu Wlkp.: teren rekreacyjny ośrodka „Świderek”, który udostępniany jest korzystającym z kąpieliska: boisko do siatkówki, plac zabaw dla dzieci, wiata gastronomiczna, zaplecze gastronomiczne, siłownia na wolnym powietrzu, fontanna, jako atrakcja dla dzieci: wybieg na świnek wietnamskich i dla kucyka. Teren wokół zadrzewiony, zacieniony, przy plaży kilka drewnianych, estetycznych ławek. Ośrodek wypoczynkowy oferuje do wypożyczenia sprzęt pływający: łódki, kajaki.

Na wszystkich skontrolowanych plażach/kąpieliskach zatrudniono ratowników.

### III.19. Baseny kąpielowe

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Czarnkowie znajdują się dwa baseny kąpielowe: sezonowy basen OSiR w Czarnkowie oraz całoroczny basen Zespołu Placówek Oświatowych w Gębicach. Wszystkie zostały skontrolowane, przeprowadzono 3 kontrole: 2 na basenie OSiR w Czarnkowie i 1 na basenie w Gębicach. Dodatkowo na basenie OSiR przeprowadzono kontrolę tematyczną dotyczącą przestrzegania ustanowionych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem epidemii Covid -19

**Basen w Czarnkowie** jest własnością Miasta Czarnków, administrowany przez jednostkę budżetową- Ośrodek Sportu i Rekreacji w Czarnkowie. Obiekt czynny tylko w sezonie letnim, w 2020 roku od 26 czerwca 2020 r. do 31 sierpnia 2020 r.. Jest to basen odkryty, posiada 2 niecki basenowe. Niecka duża o wymiarach 50mx20m, głębokość 1,2 m – 1,8 m, pojemność 1500 m<sup>3</sup>, niecka mała 20mx10m, głębokość 0,4 m-1,2 m, pojemność 200 m<sup>3</sup>. Dno niecki basenu dużego pokryte płytkami, małego folią, w tym antypoślizgową na schodkach, wysepce i miejscach niebezpiecznych. Basen zaopatrywany jest w wodę z wodociągu publicznego. Każdy basen posiada osobny obieg wody i zautomatyzowany system uzdatniania. Stosowane środki do uzdatniania wody: kwas siarkowy (regulator pH) i koagulant (siarczan glinu) oraz podchloryn sodu do dezynfekcji. W dnie basenu umieszczone są dysze denne doprowadzające czystą wodę oraz rynny przelewowe odprowadzające wodę do zbiornika i na filtry (ok. 10% wody dziennie jest wymieniane na świeżą). Przy basenach usytuowane są prysznice (5 szt.) z wodą ogrzewaną bateriami słonecznymi. W basenie małym znajduje się wysepka z fontanną- grzybek z kaskadą wodną oraz w jednym z brzegów zamontowane dysze do jacuzzi. Woda ogrzewana w wymiennikach ciepła, do których trafia woda technologiczna ze Steico o temp. 80 °C. Do czyszczenia basenu zamontowany jest centralny odkurzacz z podłączeniami do rury odkurzacza w ścianach bocznych niecek basenu (4 otwory na każdej ścianie, razem 8 w dużym i 4 w małym basenie) oraz szczotka z rękojeścią do przesuwania po dnie basenu. Basen posiada zaplecze sanitarne: męskie i damskie łazienki z kabinami prysznicowymi i WC oraz osobne przebieralnie damskie i męskie. Wokół basenu znajduje się teren rekreacyjny: trawiasta plaża, plac zabaw dla dzieci, boisko do siatkówki plażowej z łapaczem do piłki, stanowisko do koszykówki, do tenisa stołowego i stół do gry w szachy, boisko do gry w minigolfa, bezpłatny dostęp do Internetu w formie WI- Fi. Obok basenu korty tenisowe oraz stadion piłkarski, rampa dla rolkarzy oraz siłownia na wolnym powietrzu, parking na rowery oraz wolnostojące murowane WC otwierane płatnym automatem. Utwardzone kostką brukową drogi dojazdowe. Obiekt monitorowany całodobowo, wyposażony w 16 kamer. Na kompleksie basenowym zatrudniono 3 ratowników. Stan obiektu jest bardzo dobry, co roku wykonuje się szereg prac remontowych podwyższających standard.

Jakość wody – organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej pobrał w ramach nadzoru 9 prób wody, w tym 8 badań w kierunku mikrobiologicznym, 5 w kierunku fizykochemicznym i 1 w kierunku bakterii z rodzaju Legionella.

W ramach kontroli wewnętrznej zarządzający pływalnią pobrał 12 prób wody, w tym 11 badań w kierunku mikrobiologicznym, 8 badań w kierunku fizykochemicznym oraz w tym 1 próbę zbadano w kierunku bakterii z rodzaju Legionella.

Jakość mikrobiologiczna wody budziła zastrzeżenia, woda nie spełniała wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach i była przydatna do kąpieli ze względu na wykryte bakterie *Pseudomonas aeruginosa* w małym basenie. Wydano orzeczenie o braku przydatności wody do kąpieli. Po przeprowadzonych działaniach naprawczych doprowadzono wodę do jakości przydatnej do kąpieli. Pod względem fizykochemicznym zakwestionowano 2 próby wody z niecek basenowych, ze względu na przekroczenie dopuszczalnej zawartości chloroformu. Zarządzający przeprowadził działania naprawcze, polegające na zwiększeniu częstotliwości wymiany wody w nieckach, zwiększeniu częstotliwości płukania filtrów.

Zarządzający pływalnią został obciążony rachunkiem za kwestionowane badania wody.

**Basen Zespołu Placówek Oświatowych w Gębicach** jest obiektem całorocznym, krytym, o charakterze rehabilitacyjnym, posiada dwie niecki ale jedna (dla małych dzieci) jest wyłączona z eksploatacji. Niecka czynna ma następujące wymiary 8 x 4 x 1,5 m. Niecki mają jeden obieg wody i zautomatyzowany proces uzdatniania. Pojemność obu niecek basenowych wynosi ok. 5000 l, codziennie około 50-100 l ulega wymianie na świeżą wodę, ze względu na ubytki i płukanie filtrów. Basen zaopatrywany jest w wodę z wodociągu własnego ośrodka. Proces uzdatniania obejmuje następujące etapy: korekta pH: 45 % H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>- pH Minus, ewentualnie pH Plus (węglan sodu), koagulacja: liquid Quickflock – koncentrat do stałej flokulacji (wstępnie hydrolizowany chlorek glinu), dezynfekcja: podchloryn sodu. Niecka basenowa, otoczenie niecki i ściany wykafelkowane. Dno basenu czyszczone 1x tydzień odkurzaczem - otwór w bocznej ścianie basenu. Basen posiada bezpośrednio dostępne zaplecze sanitarne z prysznicem, WC i umywalką, a obok usytuowana jest szatnia z kabiną prysznicową, WC i umywalkami. Obiekt czysty, utrzymany na dobrym poziomie.

Jakość wody – organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej pobrał w ramach nadzoru 1 próbę wody, w kierunku mikrobiologicznym.

W ramach kontroli wewnętrznej zarządzający pływalnią pobrał 11 prób wody, w tym 11 badań w kierunku mikrobiologicznym i 9 badań w kierunku fizykochemicznym.

Ze względu na epidemię SARS-COV-2 obiekt został zamknięty w dniu 13.03.2020 roku

Jakość wody- pod względem mikrobiologicznym i fizykochemicznym wody spełniała wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach i była przydatna do kąpieli. Okresowo jednak występowała podwyższona ogólna liczba mikroorganizmów w 36 °C po 48 h, zarówno w wodzie z systemu cyrkulacji jak i wodzie z niecki. Jest to parametr wskaźnikowy, służący do oceny skuteczności procesu uzdatniania wody. Przekroczenie tylko tego parametru stanowi niskie zagrożenie dla osób kąpiących się ale świadczy o nieprawidłowym cyklu uzdatniania wody i wymaga podjęcia działań naprawczych.

## **IV. STAN SANITARNY OBIEKTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ**

### **IV.1. Działalność lecznicza wykonywana przez podmioty lecznicze**

- Szpitale **2** obiekty,
- Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria z izbą chorych, lecznice – **49** obiektów, przybyły **2** obiekty ubył **1** obiekt ,
- Zakłady rehabilitacji leczniczej – **3** nie uległa zmianie.

### **IV.2. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową**

- Indywidualne praktyki lekarzy dentystów **21** obiektów,
- Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie – **17** obiektów przybył **1** obiekt,
- Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentystów- **1** nie uległa zmianie,
- Indywidualne specjalistyczne praktyki pielęgniarek- **2** obiekty nie uległa zmianie,
- Grupowe praktyki pielęgniarek – **7** obiektów nie uległa zmianie,
- Liczba gabinetów profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej- **26** obiektów nie uległa zmianie,
- Liczba skontrolowanych obiektów ogółem – **17** wykonujących działalność leczniczą jako podmioty lecznicze i wykonujące praktykę zawodową + **5** gabinetów profilaktyki zdrowotnej w szkołach, dodatkowe kontrole przez sekcje epidemiologii 3 kontrole,
- Liczba wydanych decyzji – **1** zmiana wykonania terminu realizacji Szpital Czarnków,
- Liczba decyzji rachunków- **0**,



- Liczba opinii sanitarnych – **0**,
- Mandat karny – **0**
- Liczba pism w trybie art. 30 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- Decyzji sanitarnych dotyczących programów dostosowawczych- **0** wydanych przez Nadzór Sanitarny,
- Opinie wydane przez nadzór sanitarny - **2**

**W 2020 roku przejęto od kwietnia pod nadzór Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Czarnkowie 2 szpitale:**

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

Kontroli ze względu na COVID 19 nie przeprowadzano

Szpital w Czarnkowie w późniejszym terminie przekształcono na COVIDOWY.

**Stan sanitarno-techniczny.**

Na koniec roku 2020 w lecznictwie otwartym nie ma obiektów które nie zrealizowały programu dostosowawczego do zgodności z wymogami rozporządzenia MZ w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą

Wszystkie obiekty spełniają wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia.

W roku 2020 skontrolowano ze względu na COVID 19 tylko 9 przychodni w których nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan techniczny i sanitarny prawidłowy. Przestrzegano zakazów i nakazów podczas wystąpienia epidemii.

Wyposażenie w sprzęt medyczny, utrzymanie czystości i wyposażenie wewnątrz kontrolowanych pomieszczeń nie budziło zastrzeżeń.

W obiektach prowadzących działalność leczniczą wykonywaną przez praktykę zawodową wykonano **6** kontroli.

Stan techniczny nie budził zastrzeżeń. Funkcjonalność dobra wszystkich obiektów

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

Przestrzegano wykonywanie zakazów i nakazów podczas wystąpienia epidemii.

Wyposażenie w sprzęt medyczny, utrzymanie czystości i wyposażenie wnętrz kontrolowanych pomieszczeń nie budziło zastrzeżeń.

### **Utrzymanie czystości i utrzymanie porządku.**

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

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

### **Zaopatrzenie w wodę**

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

### **Gromadzenie, transport, usuwanie i unieszkodliwianie odpadów stałych, postępowanie z odpadami medycznymi**

Procedury postępowania z odpadami we wszystkich placówkach są prawidłowe. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w gospodarce odpadami niebezpiecznymi.

Segregacja odpadów następuje w miejscu ich powstania.

Odpady w podmiotach leczniczych i praktykach zawodowych gromadzone są w pojemnikach o właściwym stanie sanitarno-technicznym, odpowiednio oznakowanych. Pojemniki i worki prawidłowo opisane zgodnie z rozporządzeniem, nazwą wytwórcy, kodem odpadów, datą rozpoczęcia i datą zakończenia. Do czasu wywozu przechowywane w lodowce z temperaturą poniżej 10 stopni.

Odpady komunalne usuwane są do kontenerów lub pojemników usytuowanych w otoczeniu placówek, wywóz odpadów komunalnych firmy zewnętrzne działające na określonym terenie.

Odpady medyczne zbierane są do worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej, koloru czerwonego, nieprzezroczystych, wytrzymałych, odpornych na działanie wilgoci i środków chemicznych z możliwością jednokrotnego zamknięcia.

Odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach zbiera się w pojemnikach jednorazowego użycia, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie bądź przecięcie koloru żółtego.

We wszystkich skontrolowanych obiektach istnieją wydzielone pomieszczenia lub miejsce przy gabinetach lub w pomieszczeniach piwnicznych gdzie przeznaczono do składowania lodówki wyposażone w termometry z temperaturą poniżej 10 stopni.

Pomieszczenia zamykane zabezpieczone przed dostępem osób postronnych.

Żaden obiekt nie posiada pomieszczenia w którym składowane są odpady bezpośrednio na podłodze.

Wszystkie skontrolowane podmioty lecznicze i wykonywające praktykę zawodową posiadają opracowane procedury postępowania z odpadami medycznymi. Personel zapoznany z procedurami postępowania.

Nie stwierdzono przekroczenia czasu przechowywania odpadów w miejscu ich powstawania w podmiotach leczniczych.

Wszystkie skontrolowane podmioty lecznicze i wykonywające praktykę zawodową posiadają karty przekazania odpadów firmie odbierającej.

Wszystkie skontrolowane podmioty lecznicze i wykonywające praktykę zawodową złożyły informacje do Urzędu Marszałkowskiego o wytwarzaniu odpadów medycznych. W większości odpady wytwarzane o kodzie 180103.

W przypadku zakładów odbierający odpady medyczne sytuacja nie uległa zmianie w porównaniu do roku ubiegłego. Odpady odbiera Firma REMONDIS Medison Spółka z o.o. Dąbrowa Górnicza ul. Puszkina 41 która przejęła umowy z podmiotami leczniczymi od PPUH „HYGEA” Lubasz ul. Szkolna 21. w latach ubiegłych.

### **Gospodarka bielizną i pralnictwo**

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

Na terenie podmiotów leczniczych postępowanie z bielizną nie uległo zmianie i kształtuje się następująco:

- Czysta bielizna przechowywana jest w wydzielonych miejscach w szafach.

- Brudna bielizna składana jest do pojemnika z workiem foliowym poza gabinetem lekarskim i zabiegowym.

Wszystkie obiekty posiadają opracowane procedury postępowania z bielizną czystą i brudną. Personel zapoznany z procedurami.

Bielizna brudna zbierana jest od podmiotów przez firmę piorącą PPUH „HYGEA” Lubasz ul. Szkolna 21 właściciel Czesław Golik. Bielizna czysta dostarczana także przez firmę piorącą.

### **Procedury dezynfekcji i sterylizacji**

W skontrolowanych placówkach wszystkie posiadają opracowane procedury dotyczące dezynfekcji pomieszczeń i sprzętu.

Przychodnie lekarskie i zakłady opieki środowiskowo-rodzinnej działają na sprzęcie jednorazowym nie stwierdzono nieprawidłowości. Natomiast skontrolowane gabinety stomatologiczne sprzęt wielokrotnego użytku dezynfekują i sterylizują we własnych autoklawach.

#### **1. Wnioski dotyczące dezynfekcji**

- W roku 2020 stwierdzono większą różnorodność preparatów dezynfekcyjnych o szerokim spektrum działania.
- Najwięcej środków dezynfekcyjnych stanowią gotowe preparaty do szybkiej dezynfekcji.
- Roztwory preparatów wykonuje się głównie do dezynfekcji sprzętu medycznego wielokrotnego użytku np. narzędzi stomatologicznych.
- Pojemniki na roztwory w skontrolowanych placówkach, które wykonują dezynfekcje sprzętu medycznego wielokrotnego użytku miały właściwą pojemność, posiadały pokrywę i opis, były bez uszkodzeń i wszystkie posiadały sita.
- Nieprawidłowości w zakresie wykonywania procesów dezynfekcji w kwestii zastosowanych stężeń, czasu dezynfekcji czy wielokrotności zastosowania preparatu dezynfekcyjnego nie było.

#### **2. Wnioski dotyczące antyseptyki**

- Środki do antyseptyki rąk były w każdej skontrolowanej placówce medycznej.
- Dozowniki na środki tam gdzie je stosują wykonując przelewanie z opakowań zbiorczych są: opisane, oznaczone datą ważności i ich czystość nie budziła zastrzeżeń.
- W porównaniu z rokiem ubiegłym antyseptyka w przychodniach bez zmian.

### 3. Wnioski dotyczące sterylizacji (porównać z rokiem poprzednim):

- W każdej skontrolowanej placówce służby zdrowia, która wykonuje sterylizację we własnym zakresie, procedury sterylizacji były opracowane prawidłowo.
- Stosowane opakowania do narzędzi wielokrotnego użytku to papierowo-foliowe, tak jak w latach ubiegłych.
- Stan narzędzi (ich wygląd, suchość i stopień eksploatacji) po procesie sterylizacji w skontrolowanych placówkach medycznych wykonujących ją, nie budził zastrzeżeń
- Przechowywanie materiałów sterylnych w przychodniach, poradniach, gabinetach stomatologicznych było prawidłowe. Nie stwierdzono sterylnych materiałów z nieaktualną datą ważności.
- Kontrole wskaźnikami chemicznymi są wykonywane do każdego wsadu, w środku opakowania. W przypadku wskaźników biologicznych kontrole są prowadzone najczęściej, co kwartał. Archiwizacja dokumentacji jest przestrzegana w każdej placówce medycznej wykonującej sterylizację.
- Autoklawy w placówkach medycznych wykonujących procesy sterylizacji są sprawdzane pod względem technicznym co roku i posiadają wpisy w paszporcie lub innej dokumentacji technicznej.

### 4. Wnioski dotyczące działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych:

Kontrole wewnętrzne były prowadzone we wszystkich skontrolowanych placówkach medycznych, które były potwierdzone dokumentacją – protokołami lub raportami.

#### **Dezynsekcja i deratyzacja.**

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

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

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

Pod nadzorem PSSE Czarnków znajduje się aktualnie 7 zakładów prowadzących grupowe praktyki pielęgniarskie. Skontrolowano tylko 2 obiekty.

W obiektach działalność polega głównie na pracy terenowej. Siedziby stanowią pomieszczenia biurowe z zapleczem sanitarnym. Pielęgniarki i higienistki te obsługują także gabinety profilaktyki szkolnej. Zakłady te posiadają podpisaną umowę a odbiór odpadów medycznych z Firmą REMONDIS Medison Spółka z o.o. Dąbrowa Górnicza u. Puszkina 41. Posiadają w swoich siedzibach i gabinetach profilaktyki szkolnej pojemniki plastikowe z workiem jednorazowego użycia z folii polietylenowej koloru czerwonego. Na odpady

medyczne o ostrych końcach i krawędziach posiadają pojemnikach jednorazowego użycia, sztywne, odpornych na działanie wilgoci. Worki i pojemniki dostarczane są przez firmę odbierającą odpady. Ilość wytwarzanych odpadów medycznych przez te podmioty jest bardzo mała.

Wytworzone odpady przekazywane są do utylizacji w nieprzekraczalnym terminie. Każda placówka posiada karty przekazania odpadów wystawione przez firmę odbierającą. Pojemniki prawidłowo oznakowane. Wszystkie zakłady posiadają prawidłowe procedury dotyczące gromadzenia, magazynowania i przekazywania odpadów medycznych.

### **IV.3. Gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej.**

Pod nadzorem PSSE w Czarnkowie znajduje się 26 gabinetów.

W 2020 skontrolowano tylko 5 gabinetów okres pandemii.

We wszystkich skontrolowanych placówkach stan techniczny jest prawidłowy nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan nie uległ zmianie w stosunku do roku ubiegłego.

#### **Stan sanitarno-techniczny**

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

#### **Ogółem 6 podmiotów obsługuje gabinety szkolne**

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

Podstawowa działalność polega na udzieleniu pierwszej pomocy, prowadzeniu badań przesiewowych i edukacja zdrowotna.

Podstawowe wyposażenie gabinetów :

- szafa na sprzęt medyczny w większości przeszklone

- szafa na dokumentacje
- kozetka z parawanem
- zestaw przeciwwstrząsowy
- waga z miarą
- stolik zabiegowy
- biurko
- umywalka z wodą bieżącą ciepłą i zimną
- tablice do badania wzroku

Stan techniczny pomieszczeń utrzymany prawidłowy, podłogi łatwo zmywalne z możliwością dezynfekcji ( posiadają kafelki lub wykładziny PCV) , ściany łatwo zmywalne z możliwością dezynfekcji do odpowiedniej wysokości. Przy umywalkach ściany wykafelkowane. Sanitariaty znajdują się na terenie placówki szkolnej poza gabinetem, jedynie w Zespole Szkół w Krzyżu Wlkp. sanitariat z kabiną prysznicową znajduje się w gabinecie. Wszystkie gabinety dobrze wyposażone w sprzęt taki jak: nowa waga elektroniczną ze wzrostomierzem, nowa szafę przeszkloną na leki, biurko, fotel, krzesła, szafy na dokumentację, termometry elektroniczne, aparaty do ciśnienia, torby ratownicze, kozetkę z parawanem, zestawy do odczytywania barw, skoliometr, tablice do badania wzroku, laptop z drukarką.

### **Bieżąca czystość i utrzymanie porządku**

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

### **Zaopatrzenie w wodę**

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

### **Postępowanie z odpadami medycznymi**

Gabinety zaopatrzone są w pojemniki na odpady medyczne, a pielęgniarki i higienistki szkolne prowadzące własną działalność posiadają podpisaną umowę\_Firma REMONDIS Medison Spółka z o.o. Dąbrowa Górnicza u. Puszkina 41 która przejęła umowy z podmiotami leczniczymi od PPUH „HYGEA” Lubasz ul. Szkolna 21. w latach ubiegłych.

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

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

### **Gospodarka bielizną i pralnictwem**

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

### **Dezynfekcja i deratyzacja**

Gabinety sprzątane i dezynfekowane na bieżąco. Najczęściej stosowane środki dezynfekcyjne to: Domestos do podłóg, Incidur Spray, Desprej, do pozostałych powierzchni, Manusan, AHD 2000 do rąk.

## **V. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY**

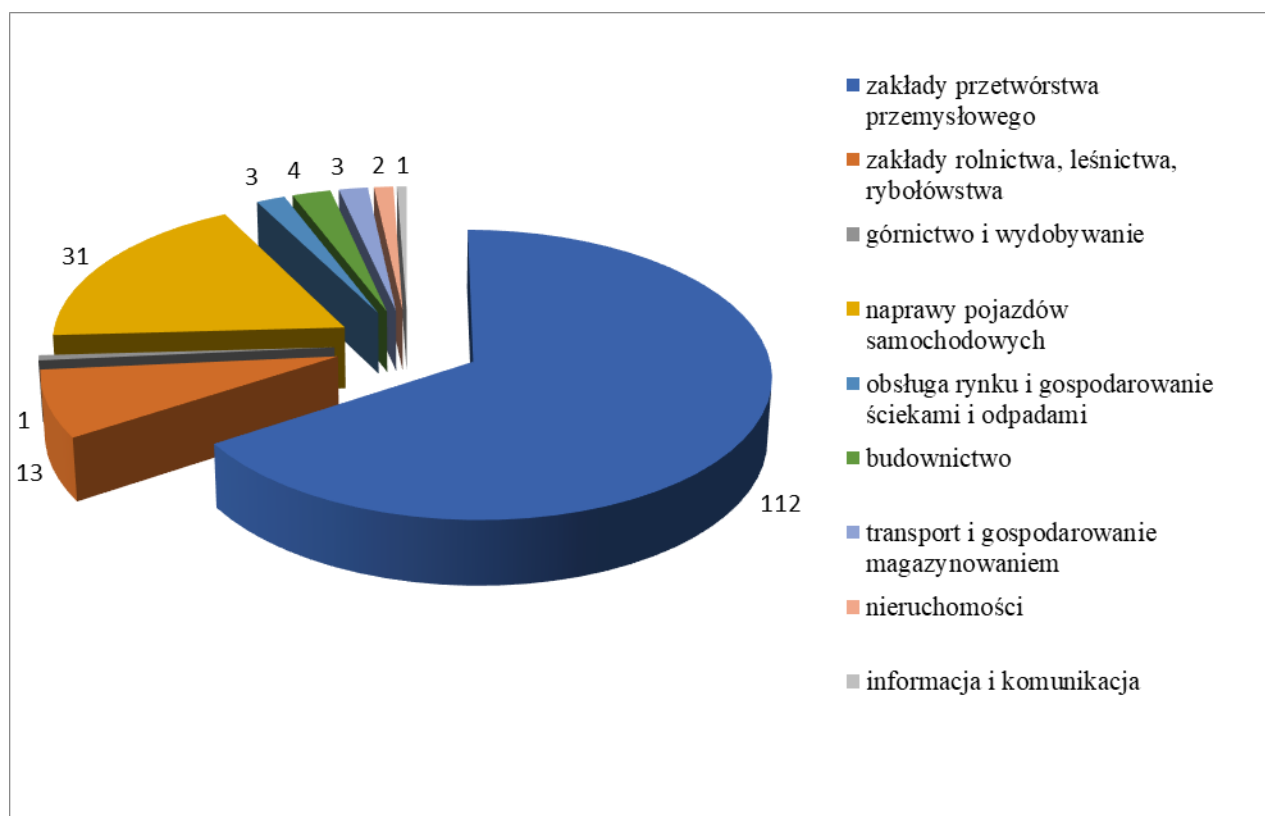
### **V.1. Nadzór bieżący nad zakładami pracy.**

Sekcja Higieny Pracy posiada w ewidencji **176** zakładów pracy (stan na 31.12.2020 r.), w których zatrudnionych jest **9027** pracowników. Ewidencją objęte są zakłady z grupy rolnictwa i leśnictwa, górnictwa, przetwórstwa przemysłowego, produkcji drzewnej, metalowej, produkcji mebli, działalności poligraficznej i wydawniczej, budownictwa oraz naprawy pojazdów samochodowych.

W ciągu 2020 r. roku uległo likwidacji **5** zakładów pracy oraz przybyło **9**.



Rys. 1. Ilość zakładów pracy, będących pod nadzorem PSSE w Czarnkowie sekcji HP w 2020 r.



W roku 2020 zaplanowano do kontroli wg. harmonogramu nadzoru nad obiektami **95** zakładów. Skontrolowano **40** obiektów znajdujących się w ewidencji. Ogółem przeprowadzono **95** kontroli (sanitarnych, tematycznych, sprawdzających), w tym m. in.:

- **68** kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami
- **69** kontroli w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi,
- **4** kontrole w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy,
- **9** kontroli obiektów zajmujących się obrotem substancjami chemicznymi i ich mieszaninami,
- **54** kontroli obiektów stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny

Pracownicy narażeni są na następujące czynniki szkodliwe:

- czynniki chemiczne,
- pyły,
- hałas,
- drgania

oraz na czynniki uciążliwe:

- mikroklimat umiarkowany,
- oświetlenie.

Liczba zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia (czynniki chemiczne, pyły, hałas, drgania) NDS/NDN to **38**. Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach NDS/NDN (ogółem) to **607** osób.

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

### **V.2. Postępowanie administracyjne i egzekucyjne dotyczące warunków higieniczno – sanitarnych**

W 2020 roku wydano **1** decyzję z zakresu bieżącego nadzoru sanitarnego, w tym nakazów m.in.: dotyczących badań i pomiarów środowiska pracy – **2**.

Wydano **2** decyzje płatnicze. Nie wydano postanowień o nałożeniu grzywnien celem przymuszenia do wykonania decyzji oraz grzywnien w drodze mandatu karnego.

### **V.3. Choroby zawodowe, oceny narażenia zawodowego**

Liczba chorób zawodowych stwierdzonych na terenie działalności PSSE Czarnków:

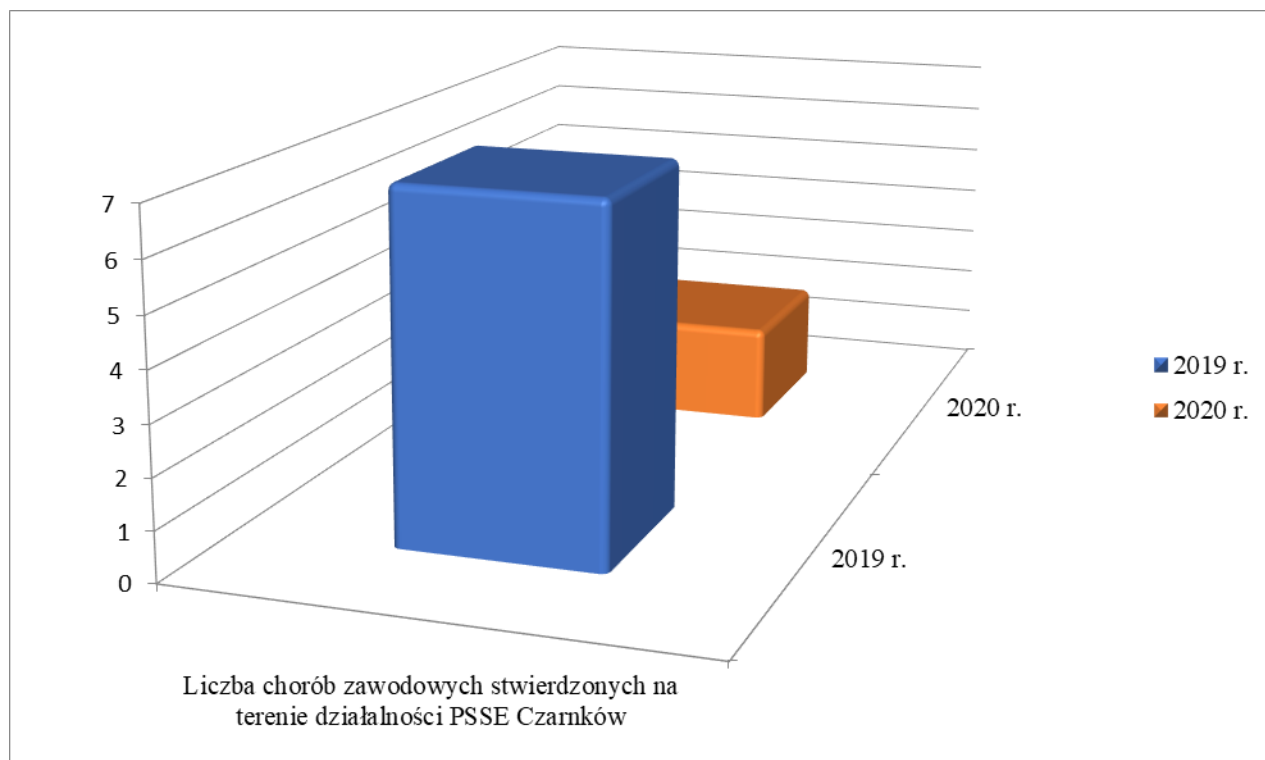
- w 2019 r. – 7 przypadków
- w 2020 r. - 2 przypadki :
  - poz. **15** - przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głośni i trwała dysfonia - **1**
  - poz. **26** - choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa (*borelioza*) - **1**

Wydano **2** decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej. Wystawiono **1** kartę stwierdzenia choroby zawodowej.

Wydano **2** decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej:

- poz. **15** - przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat - **1**
- poz. **20** - przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy - zespół cieśni w obrębie nadgarstka - **1**.

Rys. 2 Liczba chorób zawodowych stwierdzonych na terenie działalności PSSE Czarnków w latach 2019-2020.



#### V.4. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi/mutagennymi.

W roku 2020 skontrolowano 4 zakłady pracy znajdujące się w ewidencji w PSSE w Czarnkowie. Czynniki rakotwórcze to przede wszystkim:

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

Przeprowadzono kontrole nad czynnikami rakotwórczymi na terenie naszego powiatu. Nie wydano żadnej decyzji, stwierdzającej uchybienia.

#### V.5. Nadzór nad czynnikami biologicznymi

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

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

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

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

Sekcja Higieny Pracy posiada w ewidencji **27** zakładów pracy, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne. Kontrole przestrzegania przepisów regulujących zagadnienia związane z narażeniem pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne przeprowadzono w **9** zakładach pracy.

Liczba pracowników wykonujących prace w narażeniu na szkodliwe czynniki biologiczne zaliczane do 2, 3 grupy zagrożenia to **241**.

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

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

W roku 2020 przeprowadzono **68** kontroli w zakresie problematyki chemikaliów.

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

Skontrolowano również **10** podmiotów [stacje benzynowe, mechanika maszyn] wprowadzających do obrotu [dalsze wprowadzanie] mieszaniny chemiczne oraz **2** sklepy nasienne.

### **V.6.2. Dalszy użytkownik – formulator**

W roku 2020 skontrolowano dalszego użytkownika [HENKEL POLSKA Sp. z o.o. Zakład Produkcyjny Wrząca] – podmiot sporządzający mieszaniny. W wyniku kontroli nie ujawniono niezgodności z CLP.

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

W roku 2020 przeprowadzono **57** kontroli w zakresie substancji i preparatów chemicznych. Nie wydano żadnej decyzji.

#### **V.6.4 Wprowadzający do obrotu oraz stosujący - bezpieczeństwo i ochrona zdrowia osób pracujących w czasie epidemii COVID-19**

W roku 2020 r. przeprowadzono kontrolę w 14 obiektach (*wprowadzający do obrotu*) w zakresie bezpieczeństwa i ochrony zdrowia osób pracujących w czasie epidemii COVID-19:

- w **9** obiektach będących pod nadzorem sekcji HP (stacje paliw, sklep nasienny),
- w **4** obiektach nie będących pod nadzorem sekcji HP (m.in.: apteki, sklepy wielobranżowe),

oraz przeprowadzono kontrole w **93** obiektach (*stosujący*) w zakresie bezpieczeństwa i ochrony zdrowia osób pracujących w czasie epidemii COVID-19:

- w **40** obiektach będących pod nadzorem sekcji HP
- w **53** obiektach nie będących pod nadzorem sekcji HP (m.in.: imprezy plenerowe, sklepy różnych branż, kwaciarnie, parafie, biblioteki, studio reklamy, agent ubezpieczeniowy, zakłady krawieckie).

Kontrole przeprowadzono w zakresie:

- umieszczonych informacji o obowiązku zakrywania ust i nosa,
- płynów do dezynfekcji rąk i powierzchni (oznakowanie)
- umieszczonych technik mycia i dezynfekcji rąk,
- kart dezynfekcji ( rejestry grafików),
- dystansu fizycznego pomiędzy pracownikami w pomieszczeniach socjalnych (przerwy na dezynfekcję, podział na mniejsze grupy, wietrzenie pomieszczeń, linie separujące na stołach)
- harmonogramu rozpoczęcia i zakończenia pracy przez poszczególne grupy,
- przydziału środków ochrony- maseczki, przyłbice
- wprowadzenia procedury postępowania w celu ograniczenia zachorowania i w przypadku stwierdzenia podejrzenia zachorowania na Covid-19
- uwzględnienia w ryzyku zawodowym na wszystkich stanowiskach pracy czynnika biologicznego
- szkoleń w tematyce COVID-19

Nie wydano żadnej decyzji. Wydano doraźne zalecenia i pouczenia- **około 181**.

#### **V.7. Prekursory narkotyków kategorii 2 i 3**

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

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

W roku 2020 nie wydano żadnych decyzji w zakresie prekursorów oraz nie nałożono mandatów karnych.

#### **V.8. Produkty biobójcze.**

Produkty biobójcze wykorzystywane są jako środki dezynfekujące, konserwujące, zwalczające owady i gryzonie. W roku 2020 przeprowadzono **12** kontroli (**pozostali wprowadzający**) w zakresie produktów biobójczych [sklep nasienne - ogrodnicy] oraz **57** kontroli w zakresie stosowania produktów biobójczych. Produkty biobójcze znajdowały się w szczelnych opakowaniach jednostkowych, wykluczających możliwość pomyłkowego zastosowania do innych celów, a w szczególności w celu spożycia przez ludzi. Oznakowanie opakowań sporządzone w języku polskim. Nie wydano żadnej decyzji odnośnie wycofania z obrotu produktów biobójczych.

#### **V.9. Azbest.**

W roku 2020 nie przeprowadzono kontroli podmiotów gospodarczych (w trakcie prac) zajmujących się zabezpieczaniem i usuwaniem wyrobów zawierających azbest- z powodu zaistniałej sytuacji epidemiologicznej COVID19.

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

### VI.1. Zakres nadzoru sanitarnego

W ewidencji nadzoru sanitarnego nad placówkami nauczania i wychowania istnieje **126 obiektów** (stan na 31.12.2020 r.).

**W roku sprawozdawczym ewidencja obiektów zwiększyła się o:**

- 1 oddział żłobkowy funkcjonujący przy przedszkolu,
- 2 Niepubliczne Punkty Przedszkolne,
- 2 Licea Ogólnokształcące,
- 5 Zespołów Szkół (w tym przy 2 szkołach funkcjonuje internat),
- Młodzieżowy Ośrodek Socjoterapii,
- Młodzieżowy Dom Kultury
- Poradnie Psychologiczno-Pedagogiczne.

Tabela 4. Obiekty będące pod nadzorem PSSE w Czarnkowie w latach 2019-2020.

Nazwa placówki	Liczba obiektów w 2019 r.	Liczba obiektów w 2020 r.
<b>Żłobki/oddziały żłobkowe</b>	<b>7</b>	<b>7</b>
<b>Kluby dziecięce</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
<b>Przedszkola, w tym:</b>	<b>57</b>	<b>60</b>
- punkty przedszkolne	3	4
- niepubliczne przedszkola	6	7
<b>Szkoły Podstawowe</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
<b>Licea Ogólnokształcące</b>	<b>0</b>	<b>2</b>

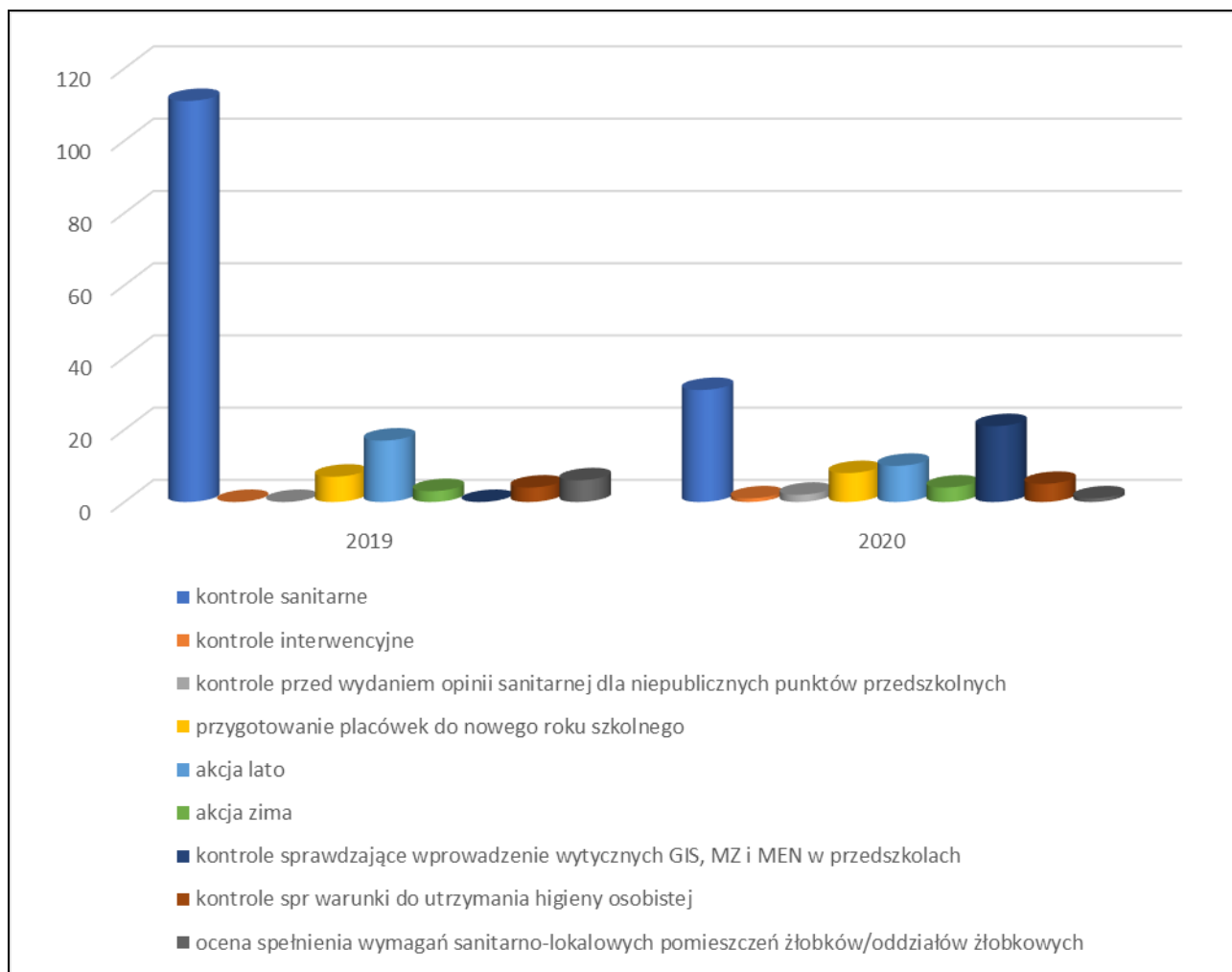
<b>Zespoły szkół, w tym</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
- internaty przy szkołach	6	8
<b>Centra Szkolenia Zawodowego</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Młodzieżowe Ośrodki Socjoterapii</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Ośrodki opiekuńczo - wychowawcze</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>Młodzieżowe Domy Kultury</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Pozaszkolne placówki specjalistyczne</b>	<b>0</b>	<b>5</b>

W skontrolowanych placówkach łącznie uczyło się i przebywało 2 123 dzieci w wieku żłobkowym, przedszkolaków, uczniów oraz wychowanków. W ramach nadzoru nad tymi placówkami przeprowadzono 83 kontrole, w tym:

- kontrole sanitarnych - 31 kontrole - oceniono 31 placówek
- przygotowanie placówek do nowego roku szkolnego 2020/2021 – 8 kontrole
- akcja lato – 10 kontrole
- akcja zima- 4 kontrole
- kontrole interwencyjne – 1 kontrola
- oceny warunków do utrzymania higieny osobistej – 5 kontrole
- oceny spełnienia wymagań sanitarno – lokalowych dla dzieci przebywających w żłobkach/oddziałach żłobkowych – 1 kontrola
- kontrole przed wydaniem opinii sanitarnej dla niepublicznych punktów przedszkolnych – 2 kontrole
- kontrole sprawdzające wprowadzenie wytycznych GIS, MZ i MEN w przedszkolach – 21 kontrole.



Rysunek 3. Zakres prowadzonych kontroli Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży w latach 2019- 2020



Działania kontrolne obejmowały elementy stanu technicznego i sanitarnego budynków, pomieszczeń i otoczenia kontrolowanych placówek oraz wprowadzonych wytycznych przeciwepidemicznych GIS, MZ i MEN w przedszkolach. W momencie kontroli niemal we wszystkich placówkach stan sanitarno–higieniczny nie budził większych zastrzeżeń.

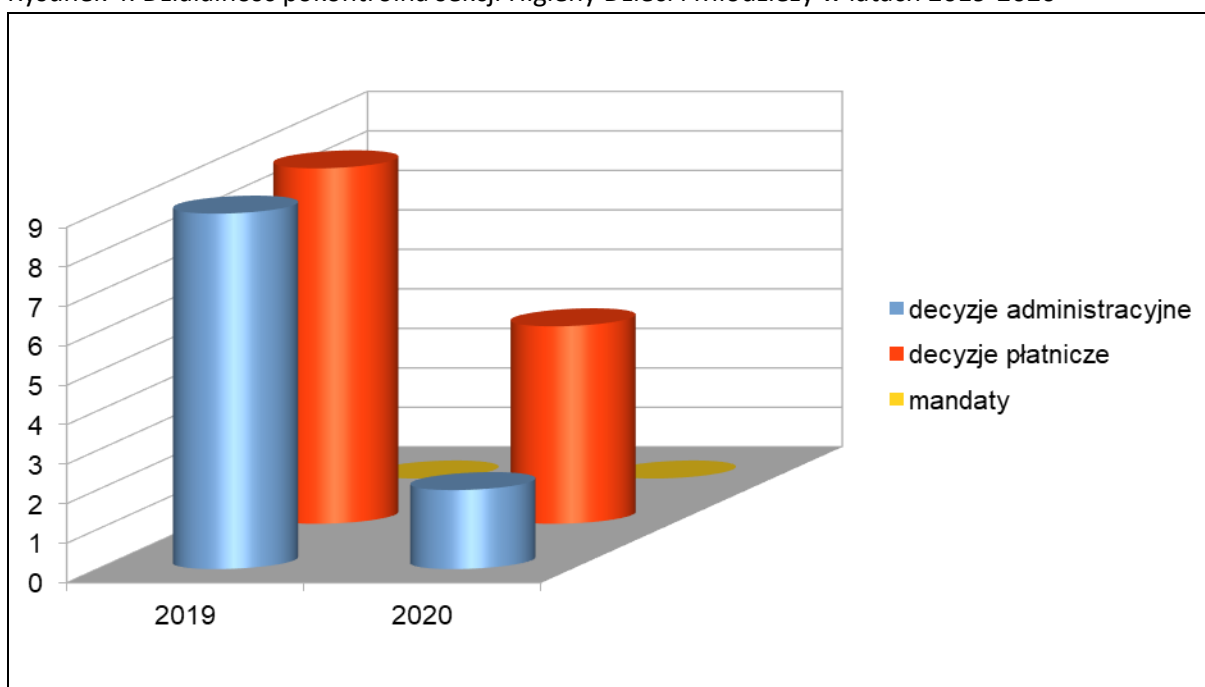
Ponadto w roku sprawozdawczym przeprowadzono **45** kontroli sanitarnych pod kątem oceny przestrzegania ustanowionych ograniczeń, nakazów i zakazów na podstawie rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 21 grudnia 2020 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz.U. poz. 2316 z późn. zm.) w obiektach nie podlegających pod bieżący nadzór sanitarny Higieny Dzieci i Młodzieży np. kwaciarnie, sklepy spożywcze, odzieżowe, stacje paliw.

## VI.2. Działalność pokontrolna

W 2020 r. wydano :

- 2 decyzji administracyjne (w tym: 1 potwierdzającą spełnienie wymagań sanitarno-lokalowych dla dzieci przebywających w oddziale żłobkowym i 1 decyzję wygaśnięcia poprzedniej decyzji, która w skutek wyłączenia z użytkowania jednego z budynków szkoły stała się bezprzedmiotowa).
- 5 decyzji płatniczych
- 0 mandatów karnych

Rysunek 4. Działalność pokontrolna sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży w latach 2019-2020



## VI.3. Ocena higieny procesu nauczania.

W roku 2020, ze względu na panujący stan epidemii w kraju nie przeprowadzono kontroli higienicznej oceny rozkładu zajęć lekcyjnych ani oceny dostosowania mebli do wzrostu uczniów/przedszkolaków.

## VI.4. Pomiary temperatury powietrza w pomieszczeniach kontrolowanych placówek.

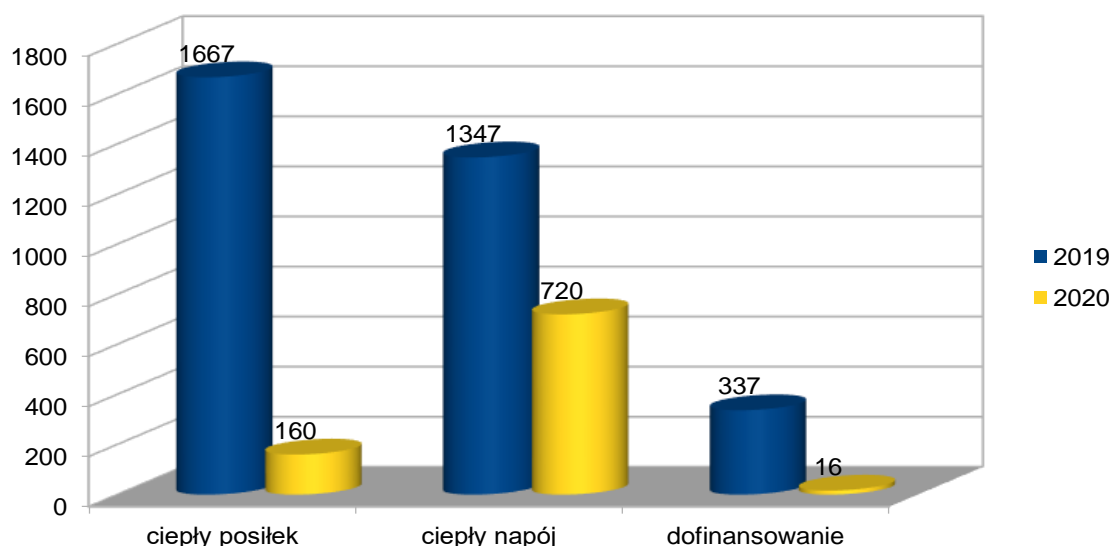
Podczas kontroli przeprowadzanych w 2020 roku, w miesiącach: styczeń, luty, marzec, badano temperaturę w pomieszczeniach pobytu dzieci i młodzieży. Przeprowadzono **38 pomiarów** w 12 placówkach: w punktach przedszkolnych, w przedszkolach oraz w

szkołach podstawowych. Badana temperatura była prawidłowa we wszystkich skontrolowanych obiektach.

#### VI.5. Ocena prowadzenia dożywiania uczniów.

W 2020 r. przeprowadzono ocenę sytuacji dotyczącą dożywiania w 10 szkołach podstawowych. Na **10** skontrolowanych placówek w: **2** placówkach wydawane były ciepłe posiłki **dla 160 dzieci**, w tym w **1** placówce w oparciu o własną bazę lokalową tj. blok żywieniowy usytuowany na terenie szkoły. W **1** szkole dożywianie prowadzone było przez zewnętrzne firmy cateringowe. Obiady były jednodaniowe. **Dofinansowanie** do posiłków przez miejskie i gminne ośrodki pomocy społecznej obejmowało **16 dzieci**. W **8 placówkach** na 10 skontrolowanych wydawany jest napój w formie **herbaty dla 720 uczniów**.

Rysunek 5. Ilość osób korzystających z dożywiania w skontrolowanych szkołach, w latach 2019-2020



#### VI.6. Ocena realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji i ich mieszanin.

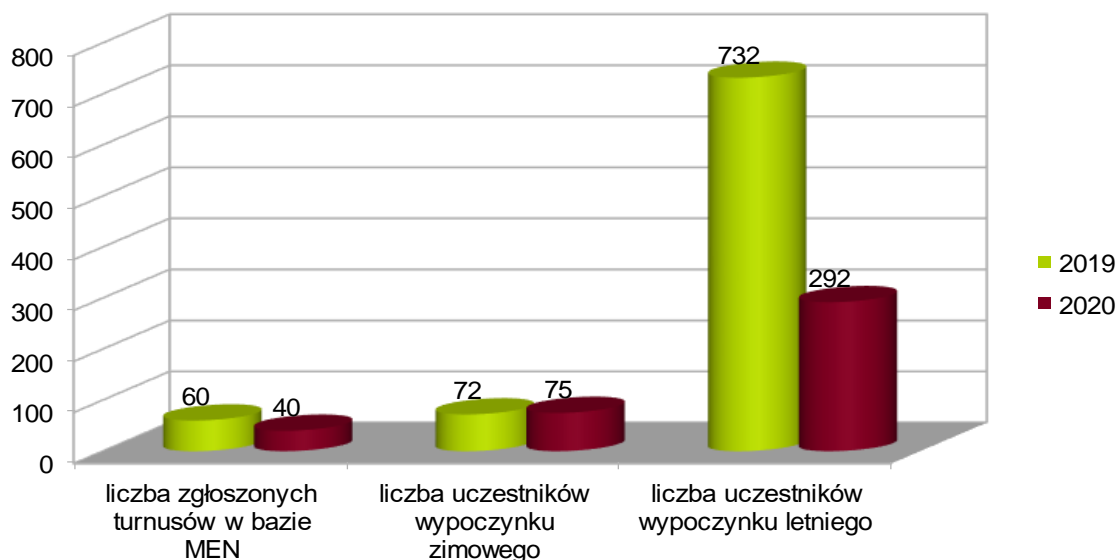
W roku 2020 skontrolowano 10 szkół podstawowych, z czego pracownie chemiczne posiada **7 placówek**. Substancje i preparaty były przechowywane w zamkniętych szafach na zapleczu pracowni chemicznych, oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami, posiadały spis posiadanych substancji i preparatów niebezpiecznych oraz karty charakterystyki. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że uczniowie nie mają bezpośredniego kontaktu z substancjami i preparatami chemicznymi, ponieważ wszystkie doświadczenia wykonywane są przez nauczycieli chemii. Ponadto w prowadzeniu zajęć nauczyciele korzystają z programów multimedialnych.

## VI.7. Wypoczynek dzieci i młodzieży.

W 2020 roku na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego zorganizowano **40 turnusów** wypoczynku dzieci i młodzieży (w 2019 r. – 60 turnusów), w tym: **9** turnusów wypoczynku zimowego (2019 r.- 9 turnusów) oraz **31** turnusów wypoczynku letniego (2019 r.- 51 turnusów). Skontrolowano **14** turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży, w tym 4 turnusy wypoczynku zimowego oraz 4 turnusy wypoczynku letniego. Ogółem z wypoczynku zimowego **skorzystało 75 osób** (w 2019 r. - 72 osoby), natomiast z wypoczynku letniego **skorzystało 292 uczestników** (w 2019 r. – 732 osoby).

**Nie odnotowano żadnych wypadków, urazów ani zatruć.**

Rysunek 6. Liczba zgłoszonych turnusów w bazie MEN oraz uczestników wypoczynku zimowego i letniego w latach 2019-2020.



Podsumowując rok sprawozdawczy 2020 należy podkreślić, że nie należał on do łatwych. Jednak Organy Prowadzące jak i Dyrektorzy placówek oświatowych dostosowali swoje objekty do wytycznych przeciwepidemicznych GIS, MEN i MZ. Wykazano to podczas 21 kontroli przeprowadzonych w przedszkolach.

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

## VII. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

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

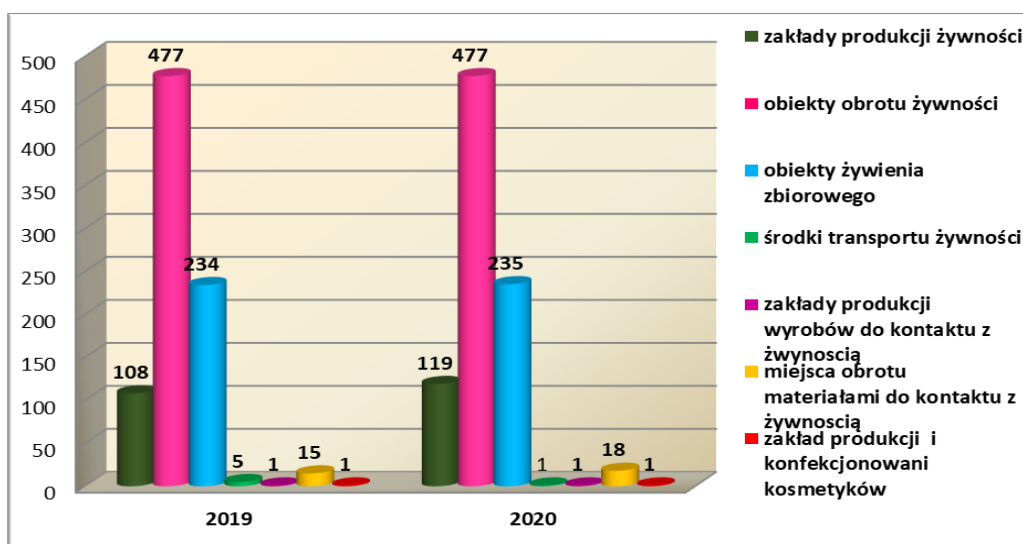
#### VII.1.1 Ogólna interpretacja danych

W sekcji Higieny Żywności i Żywienia wg rejestru zakładów w ciągu 2020 roku zewidencjonowano:

- **824 obiekty żywnościowo-żywniowe:**
  - 119 zakładów produkcji żywnością,
  - 477 obiektów obrotu żywnością,
  - 235 obiektów żywienia zbiorowego,
  - 1 środek transportu żywności
- Ponadto pod nadzorem znajduje się:
  - **1** zakład produkcji wyrobów do kontaktu z żywnością,
  - **18** miejsc obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością,
  - **7** miejsc obrotu kosmetykami
  - **1** zakład produkcji i konfekcjonowania kosmetyków

Liczba wszystkich zakładów wg rejestru w ciągu 2020 r. wyniosła **859**

Rysunek 6 Liczba obiektów będący pod nadzorem Sekcji HŻ i Ż w Czarnkowie w latach 2019 - 2020.



W roku sprawozdawczym 2020 skontrolowano ogółem **380** zakładów, w których przeprowadzono **466** kontroli sanitarnych i rekontroli w tym w zakresie oceny przestrzegania obostrzeń związanych z pandemią koronawirusa COVID-19 przeprowadzono **203 kontrole**. Na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego sklasyfikowano **166** obiektów, z których ocenę niezgodną otrzymało **7** zakładów.

W bieżącym roku sprawozdawczym wydano w wyniku naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych **10 decyzji merytorycznych** w tym **6 decyzji administracyjnych** nakazujących poprawę stanu sanitarno-technicznego i **3 decyzje prolongujące** termin wykonania zaleceń oraz **1 decyzję nakazującą** przedłożenie do wglądu PPIS w Czarnkowie wyników badań laboratoryjnych lodów z automatu i wzmocnienie w ramach przysługujących kompetencji kontroli wewnętrznej w kierowanym zakładzie.

Ponadto wydano **82 decyzje merytoryczno-płatnicze** w tym:

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

W 2020r. wydano **83 decyzje zatwierdzające** zakłady do prowadzenia działalności produkcyjnej, handlowej i gastronomicznej oraz **25 decyzji wykreślenia** z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Winnych zaniedbań ukarano **23** mandatami karnymi na łączną kwotę **3600 zł**.

W 2020r. pobrano:

- **128** próbek środków spożywczych
- **2** próbki wyrobów do kontaktu z żywnością

Ogółem w 2020 r. pobrano **130** próbek środków spożywczych i wyrobów do kontaktu z żywnością, w tym:

- **91** próbek w ramach urzędowej kontroli
- **15** próbek w ramach urzędowej kontroli i monitoringu,
- **24** próbki w ramach monitoringu

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

**Wytwórnice lodów (gr. 01)** – 3 zakłady, w których produkuje się lody rzemieślnicze. Produkcja w tych obiektach odbywa się sezonowo w okresie letnim, w zależności od zapotrzebowania, wyłącznie na rynek lokalny. Obejmuje przygotowanie bazy lodowej, która następnie jest mieszana z odpowiednim dodatkiem smakowym. W 2020r. przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w tej grupie, sklasyfikowano 2 zakłady z oceną zgodną. W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 1 decyzję merytoryczno-płatniczą uwzględniającą koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie stanu sanitarno-higienicznego obiektu. Nałożono 1 mandat karny w kwocie 150 zł za nie zachowanie właściwego stanu sanitarnego w tym obiekcie. Zakłady wdrożyły instrukcje GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP.

**Automaty do lodów (gr. 02)** – W 2020r. zewidencjonowano 7 punktów produkujących lody z automatu. Skontrolowano i oceniono 5 obiektów z oceną zgodną. Ogółem przeprowadzono w tej grupie 9 kontroli, w wyniku których wydano 1 decyzję merytoryczno-płatniczą uwzględniającą koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie stanu sanitarno-higienicznego obiektu oraz 1 decyzję merytoryczno-płatniczą uwzględniającą koszty przeprowadzenia ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy stwierdzone niezgodności zostały usunięte. Nałożono 1 mandat karny w kwocie 100 zł za nie zachowanie właściwego stanu sanitarnego w tym obiekcie. Zakłady wdrożyły instrukcje GHP/GMP. Do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności w kierunku oznaczeń mikrobiologicznych pobrano 5 próbek „Lodów z automatu na bazie mleka o smaku waniliowym”. Próbkę kwestionowano ze względu na przekroczoną Liczbę Enterobacteriaceae w 37°C w jtk/g. W związku z powyższym wydano 1 decyzję merytoryczną nakazującą przedłożenia do wglądu PPIS w Czarnkowie wyników badań laboratoryjnych lodów z automatu i wzmocnienia w ramach przysługujących kompetencji kontroli wewnętrznej w kierowanym zakładzie, aby zapewnić bezpieczeństwo zdrowotne produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych. Wydano decyzję merytoryczno-płatniczą uwzględniającą koszty poboru próbek żywności do badań i wykonania badań laboratoryjnych.

**Wytwórnice tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi (gr. 03)** - W 2020r. zewidencjonowano na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianieckiego 1 zakład produkcji tłuszczu roślinnego – Tłocznia oleju rydzowego z nasion lnianki. Działalność zakładu prowadzona jest w wydzielonych pomieszczeniach na terenie gospodarstwa rolnego w ramach prac własnych, bez zatrudniania osób trzecich. Olej tłoczony jest na zimno z całych nasion lnianki pochodzących z własnych upraw na bieżąco, w krótkich seriach, w miarę zapotrzebowania i zbytu. Wielkość przerobu określono na 200 kg nasion dziennie. W zakładzie wdrożono i przestrzega się zasad GHP/GMP.

**Piekarnie (gr. 04)** – Nadzorem objęto 13 zakładów, 8 z nich to mikro- przedsiębiorstwa. Wszystkie zakłady wdrożyły zasady GHP/GMP, a 9 zakładów wdrożyło zasady systemu HACCP. W 2020r. skontrolowano 8 obiektów, sklasyfikowano 6 wszystkie z oceną zgodną.

łącznie przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych . W wyniku tych kontroli wydano 1 decyzję nakazującą poprawę stanu technicznego pomieszczeń produkcyjnych, 2 decyzje prolongujące termin wykonania zaleceń, 3 decyzje merytoryczno-płatnicze uwzględniające koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie stanu sanitarno-higienicznego obiektu oraz 1 decyzję merytoryczno-płatnicza związaną z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy stwierdzone niezgodności zostały usunięte.

**Ciastkarnie (gr. 05)** – nadzorem objęto 9 zakładów, w których przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych. Skontrolowano i sklasyfikowano z oceną zgodną 4 zakłady. 2 zakłady zatwierdzono. Nadzorowane ciastkarnie to obiekty bardzo małe, zatrudniające od 1 do 5 pracowników, produkujące na rynek lokalny. We wszystkich zakładach wdrożone zostały zasady GHP/GMP a 2 wdrożyły zasady systemu HACCP . Wydano 1 decyzję nakazującą poprawę stanu technicznego pomieszczeń produkcyjnych, 1 decyzję merytoryczno-płatniczą uwzględniającą koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie stanu sanitarno-higienicznego obiektu oraz 1 decyzję merytoryczno-płatnicza związaną z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy stwierdzone niezgodności zostały usunięte.

**Przetwórnictwo owocowo-warzywne i grzybowe (gr. 06)** – nadzorem objęto 6 zakładów, w tym 3 zajmujące się przetwórstwem grzybów, runa leśnego i owoców oraz 3 suszarnie grzybów w tym zatwierdzono 1 zakład. Łącznie przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w tym 1 kontrolę interwencyjną w związku ze złożoną interwencją konsumencką na niewłaściwą jakość produkowanej pasty grzybowej. Wszystkie zakłady wdrożyły i stosują zasady GHP/GMP, 3 przetwórnictwa wdrożyły system HACCP a 2 uzyskały certyfikat systemu bezpieczeństwa żywności ISO 22000 oraz IFS.

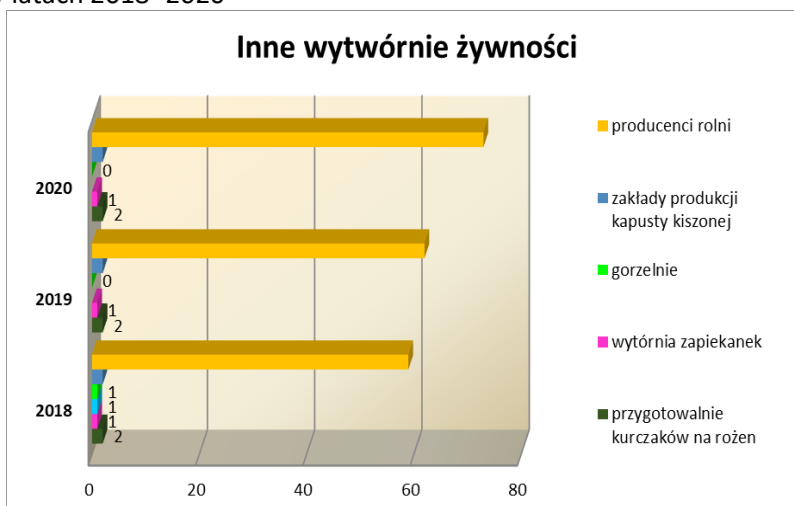
**Browary i słodownie (gr. 07)** – W 2020r. zewidencjonowano 1 browar: Browar Czarnków, którego obecnym właścicielem jest Browar Czarnków S.A. Zakład składa się z kompleksu pomieszczeń zlokalizowanych w dwóch budynkach. Magazyny siodu, warzelnia oraz pomieszczenia biurowo-administracyjne rozplanowane są w starej zabytkowej części browaru. Od sierpnia 2020r. w zakładzie nie prowadzi się produkcji i rozlewu piwa (działalność wstrzymano). W zakładzie opracowano i wdrożono certyfikowany system zarządzania bezpieczeństwem żywności 22000.

**Zakłady garmażeryjne (gr.10)** – W 2020r. zewidencjonowano 1 zakład produkcji wyrobów garmażeryjnych- zakład produkujący kanapki, wyroby garmażeryjne mączne dostarczający swoje wyroby do sklepów firmowych działających na rynku lokalnym. Zakład posiada wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP. W 2020r. w tej grupie przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Zakład sklasyfikowano z oceną zgodną.



**Inne wytwórnie żywności (gr. 21)** – W 2020r. zewidencjonowano 78 zakładów: 2 przygotowalnie kurczaków na rożen, 2 zakłady produkcji kapusty kiszanej, 1 zakład produkcji zapiekanek oraz 73 zakłady produkcji pierwotnej, głównie producentów warzyw i owoców takich jak: jabłka, ziemniaki, maliny, borówki, czarna porzeczka i zbóż, w tym 2 pieczarkarnie. Zarejestrowani rolnicy to producenci, którzy sprzedają swoje płody rolne na rynku krajowym, dostarczając swoje produkty do lokalnych zakładów czy skupów. W 2020r. zarejestrowano również 1 producenta rolnego prowadzącego działalność w ramach rolniczego handlu detalicznego produkującego z własnych upraw przetwory owocowe tj. dżem z truskawek .

Rysunek 7. Inne wytwórnie żywności – zakłady będące pod nadzorem Sekcji HŻ i Ż w Czarnkowie w latach 2018- 2020



W tej grupie skontrolowano 6 obiektów, sklasyfikowano 5 wszystkie z oceną zgodną. W sumie przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych. 14 obiektów wdrożyło instrukcje GHP/GMP a w 2 zakładach opracowano i wdrożono zasady systemu HACCP. W nadzorowanych pieczarkarniach produkcja odbywa się zgodnie z zasadami dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej spełniające wymogi systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności dla pierwotnej produkcji rolnej GLOBAL G.A.P. (EUREPGAP).

Rysunek 8. Kontrole sanitarne u producentów rolnych



W tej grupie do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki środków spożywczych w tym w ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności pobrano do badań u producentów rolnych 1 próbkę borówki oraz 1 próbkę ziemniaka jadalnego w kierunku oznaczeń pestycydów. Ponadto w ramach planu urzędowej kontroli i poboru próbek produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego w celu oznaczeń zawartości metali pobrano 1 próbkę kapusty głowiastej. Żadnej z badanych próbek nie zakwestionowano.

**Sklepy spożywcze (gr. 22)** – Pod nadzorem znajduje się 297 sklepów spożywczych w tym 30 supermarketów. W tej grupie skontrolowano 175 obiektów, w tym 24 supermarkety, sklasyfikowano 66, w tym 12 supermarketów. Ocenę niezgodną otrzymało 5 sklepów. Zatwierdzono 40 zakładów. W 260 obiektach wdrożono zasady GHP, a w 60 zasady systemu HACCP. Łącznie przeprowadzono 225 kontroli sanitarnych, w tym 16 kontroli interwencyjnych. W tej grupie obiektów wydano 3 decyzje administracyjno-merytoryczne nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i urządzeń, zapewnienia ciepłej bieżącej wody przy umywalkach do mycia rąk, zapewnienia właściwej przestrzeni roboczej oraz doposażenia obiektów w urządzenia zapewniające prowadzenie procesów mycia i dezynfekcji sprzętu i otaczającego obszaru. Ponadto w tej grupie wydano 41 decyzji merytoryczno-płatniczych uwzględniających koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie stanu sanitarno-higienicznego oraz 4 decyzje merytoryczno-płatnicze związane z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia czy niezgodności zostały usunięte. Nałożono 15 mandatów karnych na łączną kwotę 2450 zł. Do badań laboratoryjnych pobrano 114 próbek środków spożywczych, w tym 111 próbek pobrano w marketach. Z pobranych próbek zakwestionowano 1 próbkę „Kalafior świeży”, ze względu na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości (NDP) spirotetramatu. Ponadto 1 próbkę środka spożywczego pn.: „Wątroba z kurcząt świeża” opatrzone uwagą ze względu na wykrycie obecności *Campylobacter* w 10 g i wykrycie obecności *Campylobacter jejuni* w 10 g.

W 2020r. prowadzono w tej grupie obiektów wzmożony nadzór na przestrzeganiem obostrzeń związanych z pandemią koronawirusa COVID-19. Działania kontrolne były prowadzone w zakresie oceny przestrzegania obostrzeń tj. zakrywania ust i nosa przez personel pracujący w tych obiektach, ocenę dostępności rękawiczek jednorazowych lub środków do dezynfekcji rąk, czy ogólnych warunków higienicznych i sanitarnych wskazanych obiektów. W trakcie kontroli wydawano na bieżąco pouczenia a niezgodności niezwłocznie usuwano.

**Kioski spożywcze (gr.23)** – W tej grupie zewidencjonowano 3 obiekty. Spośród zarejestrowanych w tej grupie obiektów skontrolowano 2, 1 sklasyfikowano z oceną zgodną. Wszystkie obiekty wdrożyły instrukcje GHP/GMP. Łącznie przeprowadzono w tej grupie 2 kontrole sanitarne.

**Magazyny hurtowe (gr. 24)** – W ewidencji w ciągu 2020r. ujęto 8 magazynów hurtowych. Są w tej grupie 3 hurtownie artykułów ogólnospożywczych, 2 hurtownie owoców i warzyw, 2 hurtownie napojów oraz 1 magazyn zbożowy. Skontrolowano i sklasyfikowano z oceną zgodną 1 zakład. Przeprowadzono łącznie 5 kontroli sanitarnych. Wydano 1 decyzję administracyjno- merytoryczną nakazującą poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń (doprowadzenia do odpowiedniego stanu technicznego powierzchni ścian i sufitu). Ponadto wydano 1 decyzję prolongującą termin wykonania zaleceń, 1 decyzję merytoryczno-płatniczą uwzględniającą koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie prawa żywnościowego oraz 1 decyzję merytoryczno-płatniczą związaną z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia czy niezgodności zostały usunięte. Wszystkie zakłady wdrożyły zasady GHP.

**Obiekty ruchome i tymczasowe (gr. 25)**– W tej grupie zewidencjonowano 64 obiekty, w tym 25 przyczep gastronomicznych ruchomych, 8 obiektów gastronomicznych tymczasowych, 3 stragany z owocami i warzywami na targowiskach, 18 obiektów ruchomych prowadzących handel obwoźny warzywami i owocami, handel i skup owoców, handel i skup grzybów, oraz handel środkami spożywczymi w opakowaniach jednostkowych na targowiskach, 1 autosklep sprzedający pieczywo i wyroby cukiernicze, 3 tymczasowe punkty sprzedaży waty cukrowej i popcornu. W 4 przyczepach gastronomicznych prowadzona jest sprzedaż kurczaka z różną, w pozostałych sprzedaż lodów, gofrów, dań typu fast food, hot-dogów, kebaba, głównie na imprezach plenerowych. 8 obiektów gastronomicznych tymczasowych to sezonowe ogródki letnie, kioski i punkty małej gastronomii sprzedające środki spożywcze w opakowaniach jednostkowych, przekąski typu snack, dania typu fast-food, napoje zimne i lody w okresie wakacyjnym.

W tej grupie skontrolowano 25 obiektów, zatwierdzono 10 obiektów. Sklasyfikowano 5 obiektów. W 39 obiektach tej grupy wdrożono i przestrzega się zasad GHP. W 1 zakładzie wdrożono HACCP. łącznie przeprowadzono 29 kontroli sanitarnych. Nałożono 1 mandat karny na kwotę 100 zł.

Rysunek 9 Kontrole sanitarne obiektów ruchomych tzw. FOOD TRUCK



Ponadto wydano 2 decyzje merytoryczno - płatnicze uwzględniające koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego. W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 5 próbek pn. Kiełki świeże, ze straganu warzywniczego w kierunku badań mikrobiologicznych, próbek nie kwestionowano.

**Środki transportu (gr. 26)** – W 2020 r., skontrolowano ogółem 2 środki transportu, w tym 1 pojazd stanowiący samodzielny pojedynczy zakład, należący do firmy transportowej, którą zatwierdzono do prowadzenia działalności w zakresie przewozu środków spożywczych oraz skontrolowano 1 nowy środek transportu należący do zakładu będącego pod nadzorem PIS, stanowiący wyposażenie firmy gastronomiczno-cateringowej. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

**Inne obiekty obrotu żywnością (gr. 27)** – Nadzorem objęto 105 obiektów i są to głównie punkty sprzedaży środków spożywczych na stacjach paliw oraz apteki i punkty apteczno-zielarskie sprzedające suplementy diety, przedsiębiorcy prowadzący sprzedaż detaliczną innych niż środki spożywcze produktów oraz wprowadzający do obrotu środki spożywcze opakowane, trwałe mikrobiologicznie, oraz punkty skupów grzybów oraz automaty dystrybucyjne. W grupie tej zarejestrowano również 31 dostawców bezpośrednich prowadzących działalność w zakresie sprzedaży bezpośredniej małych ilości produktów pierwotnych (warzyw, owoców i ziół), pochodzących z własnych upraw, konsumentowi końcowemu lub lokalnym zakładom detalicznym, które bezpośrednio zaopatrują konsumenta finalnego. Skontrolowano 7 obiektów, 4 zatwierdzono, 1 sklasyfikowano z oceną zgodną, łącznie przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych. W 30 obiektach tej grupy wdrożone są i przestrzegane zasady GHP. W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu w tej grupie pobrano 1 próbkę suplementu diety w kierunku oznaczeń chemicznych – znakowania i oznaczenia zawartości kofeiny, próbki nie kwestionowano.

**Zakłady żywienia zbiorowego otwarte ( gr. 28)** – W 2020 r. zewidencjonowano 113 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 78 zakładów małej gastronomii. Zatwierdzono 16 obiektów. Łącznie skontrolowano 87 zakładów, w których przeprowadzono 109 kontroli sanitarnych w tym 1 kontrolę interwencyjną. W wyniku kontroli 46 obiektów sklasyfikowano, w tym 2 obiekty jako niezgodne z obowiązującymi wymaganiami. 103 zakłady wdrożyły instrukcje GHP/GMP, w pozostałych obiektach dokumentacja z zakresu dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej jest niekompletna i wymaga poprawy, 31 zakładów wdrożyło zasady systemu HACCP.

W 2020r. prowadzono w tej grupie obiektów wzmożony nadzór na przestrzeganiem obostrzeń związanych z pandemią koronawirusa COVID-19. Kontrola lokali gastronomicznych i restauracji obejmowała sprawdzanie m.in. czy jest przestrzegany obowiązek zakrywania ust i nosa przez personel obsługujący i klientów do czasu zajęcia przez nich miejsc, w których będą spożywali posiłki lub napoje, ocenę liczby uczestników imprez i zgodności z obowiązującymi przepisami prawa w zakresie epidemii w miejscach organizowania imprez rodzinnych (wesela, i inne uroczystości w lokalach zamkniętych ) czy ogólnych warunków higienicznych i sanitarnych wskazanych obiektów. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie liczby uczestników imprez oraz ogólnych warunków sanitarnych. W wyniku tych kontroli nie stwierdzono rażących nieprawidłowości.

Rysunek 10 Działania kontrolne w restauracjach związane z przestrzeganiem obostrzeń związanych z pandemią



W podgrupie restauracji wydano 1 decyzję merytoryczną nakazującą poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń kuchennych restauracji, ponadto wydano 4 decyzje merytoryczno-płatnicze uwzględniające koszty za przeprowadzone czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie prawa żywnościowego oraz 2 decyzje merytoryczno-płatnicze związane z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy niezgodności zostały usunięte. Nałożono ogółem 1 mandat karnych

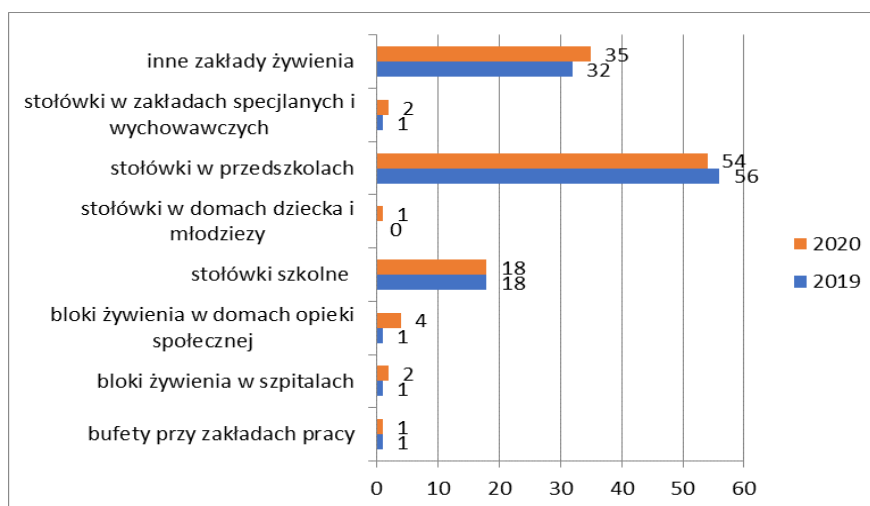
na kwotę 200 zł. za nie zachowanie właściwego stanu sanitarnego pomieszczeń kuchennych i magazynowych w restauracji.

W podgrupie zakładów małej gastronomii wyodrębniono 78 obiektów, skontrolowano 53 spośród nich, oceniono 32 obiekty w tym ocenę niezgodną otrzymały 2 zakłady. Łącznie przeprowadzono 61 kontroli sanitarnych. Wydano 10 decyzji merytoryczno-płatniczych uwzględniających koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie prawa żywnościowego oraz 2 decyzje merytoryczno-płatnicze związane z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy niezgodności zostały usunięte. Winnych zaniedbań ukarano 3 mandatami karnymi na łączną kwotę 500 zł.

W 2020r. prowadzono w tej grupie obiektów wzmożony nadzór na przestrzeganiem obostrzeń związanych z pandemią koronawirusa COVID-19. Kontrola lokali gastronomicznych i restauracji obejmowała sprawdzanie m.in. czy jest przestrzegany obowiązek zakrywania ust i nosa przez personel obsługujący i klientów do czasu zajęcia przez nich miejsc, w których będą spożywali posiłki lub napoje, ocenę liczby uczestników imprez i zgodności z obowiązującymi przepisami prawa w zakresie epidemii w miejscach organizowania imprez rodzinnych (wesela, i inne uroczystości w lokalach zamkniętych ) czy ogólnych warunków higienicznych i sanitarnych wskazanych obiektów. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie liczby uczestników imprez oraz ogólnych warunków sanitarnych. W wyniku tych kontroli nie stwierdzono rażących nieprawidłowości.

**Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte (gr. 29)** – Zewidencjonowano łącznie 122 zakłady: 1 bufet przy zakładzie pracy, 2 bloki żywienia w szpitalach, 4 bloki żywienia w domach pomocy społecznej, 20 stołówek szkolnych (9 gdzie żywienie odbywa się w systemie cateringowym), 2 stołówki w internatach, 54 stołówki w przedszkolach, w tym 18 gdzie żywienie odbywa się w systemie cateringowym, 1 stołówkę w domu dziecka i młodzieży, 2 stołówki w zakładzie specjalnym i wychowawczym oraz 35 innych zakładów żywienia, do których wlicza się głównie gospodarstwa agroturystyczne oraz stołówki prowadzone w ramach centrów integracji społecznej i miejskich ośrodków pomocy społecznej.

Rysunek 11 Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego będące pod nadzorem Sekcji HŻiŻ w Czarnkowie w latach 2019 – 2020



W 2020r. zatwierdzono 8 obiektów z tej grupy. Skontrolowano 31 zakładów, sklasyfikowano 21. Łącznie przeprowadzono 36 kontroli sanitarnych w tym ujęto kontrolę bloku żywienia domu pomocy społecznej przeprowadzoną przez upoważnionych przedstawicieli WPWIS. Spośród nadzorowanych obiektów tej grupy 103 zakłady wdrożyły instrukcje GHP/GMP, a 31 obiektów posiada wdrożony system HACCP. Pozostałe obiekty są na etapie opracowywania dokumentacji systemowej.

W podgrupie stołówki przedszkolne przeprowadzono 19 kontroli sanitarnych w wyniku których, wydano 3 decyzje merytoryczno-płatnicze uwzględniające koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie prawa żywnościowego oraz 1 decyzję merytoryczno-płatniczą związaną z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy niezgodności zostały usunięte.

**Wytwórnice przedmiotów użytku (gr. 31)** – Pod nadzorem pozostaje 1 zakład: Spółdzielnia Inwalidów „Przyszłość” w Trzciance, który zajmuje się produkcją, głównie na rynki zagraniczne, wyrobów z tworzyw sztucznych, w tym również przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną, obiekt sklasyfikowano jako zgodny. W zakładzie wdrożono dobre praktyki produkcyjne, obiekt uzyskał certyfikat opracowania i wdrożenia systemu zarządzania jakością zgodnego z normą PN-EN ISO 9001:2015 w zakresie producenta wyrobów z tworzyw sztucznych.

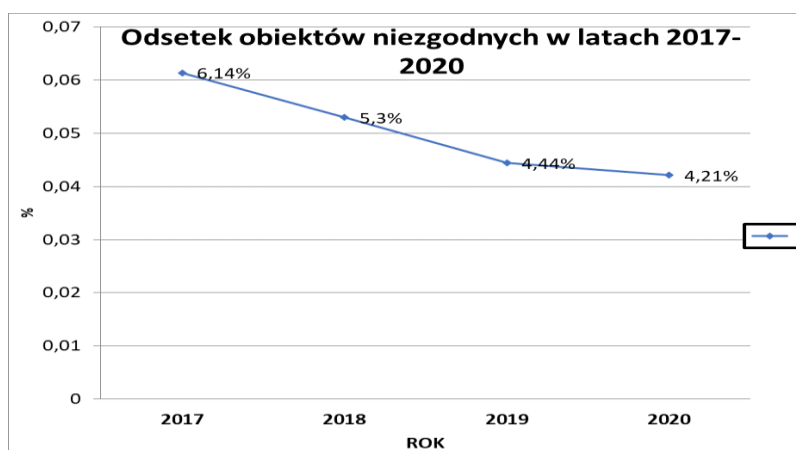
**Miejsca obrotu przedmiotami użytku (gr. 32)** – zewidencjonowano 18 obiektów, w tym 2 hurtownie i 16 sklepów. Do badań w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 2 próbki wyrobów do kontaktu z żywnością. Badanych próbek nie zakwestionowano. Ponadto prowadzono nadzór nad 7 obiektami obrotu kosmetykami oraz 1 zakładem produkcji i konfekcjonowania kosmetyków. Zarejestrowany zakład to jednoosobowa

działalność związana z produkcją produktów kosmetycznych bezwodnych – mydła sodowe wyrabiane tradycyjną metodą ręczną na zimno. Produkty sprzedawane głównie na lokalnym rynku bezpośrednio klientom indywidualnym. Spośród tej grupy 6 obiektów skontrolowano, przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych w tym 4 kontrole interwencyjne w związku z otrzymanymi powiadomieniami RAPEX. Dokonano oceny oznakowania opakowania 3 kosmetyków z obrotu.

### VII.1.2. Zestawienie obiektów niezgodnych

Odsetek obiektów niezgodnych w 2020r. wyniósł **4,21 %** i jest niższy w porównaniu z rokiem ubiegłym gdzie wyniósł 4,44%.

Rysunek 12 Odsetek obiektów niezgodnych w latach 2017 – 2020



W roku sprawozdawczym 2020, w stosunku do 166 ocenionych obiektów, z oceną niezgodną sklasyfikowano 7 obiektów: 5 sklepów spożywczych, 2 zakłady żywienia zbiorowego otwartego (2 zakłady małej gastronomii).

Tabela 5 Odsetek obiektów niezgodnych\* w poszczególnych grupach obiektów w latach 2016-2019

Lp.	Grupa obiektów	2017	2018	2019	2020
2.	Sklepy spożywcze	9,61%	6,5%	8,66%	7,58%
	w tym super, hipermarkety	33,33%	0%	0%	0%
3.	Zakłady żywienia zbiorowego otwartego	7,4%	8%	1,45%	4,34%
	w tym zakłady małej gastronomii	9,8%	4,55%	2,38%	6,25%
4.	Obiekty ruchome i tymczasowe	0%	0%	6,25%	0 %
5.	Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego	0%	4,41%	1,42%	0 %

\* w odniesieniu do obiektów ocenionych w danym rok



W pozostałych grupach obiektów, nie ujętych w powyższej tabeli, w 2020r. nie sklasyfikowano zakładów z oceną niezgodną

### **VII.1.3. Charakterystyka grupy obiektów o najgorszym stanie sanitarnym**

#### **Sklepy spożywcze**

Według rejestru w 2020r. zewidencjonowano 297 sklepów spożywczych. Jest to najbardziej liczna grupa obiektów stanowiąca 34,57 % ogółu zakładów nadzorowanych w 2020r. na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego. Wiele mniejszych sklepów spożywczych zlikwidowało się lub zmieniło właścicieli, obserwuje się wzrost natomiast liczby marketów. Stan sanitarny tej grupy obiektów jest zróżnicowany. Zdecydowaną większość obiektów w tej grupie i tak nadal stanowią sklepy o małej powierzchni, które znajdują się przeważnie na terenach wiejskich. W roku sprawozdawczym 2020 większość kontroli zaplanowano właśnie w tych małych sklepach. W 2020. odsetek obiektów niezgodnych wyniósł 7,58 % w tej grupie i w porównaniu z rokiem ubiegłym (8,66% w 2018r.) jest większy. Na 66 zakładów poddanych ocenie 5 uzyskało ocenę niezgodną. W 2020 r. ogółem w tej grupie obiektów przeprowadzono 225 kontroli sanitarnych, w tym 16 kontroli interwencyjnych.

Stwierdzano następujące nieprawidłowości:

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

Rysunek 13 Przykłady nieprawidłowości stwierdzanych w sklepach spożywczych



łącznie w grupie sklepy spożywcze wydano 3 decyzje administracyjne merytoryczne nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i urządzeń, zapewnienia właściwej przestrzeni roboczej oraz wyposażenia obiektów w urządzenia zapewniające prowadzenie procesów mycia i dezynfekcji sprzętu i otaczającego obszaru. Ponadto w tej grupie wydano 41 decyzji merytoryczno-płatniczych uwzględniających koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie stanu sanitarno-higienicznego i przestrzegania przepisów przeciwepidemicznych oraz 4 decyzje merytoryczno-płatnicze związane z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia czy niezgodności zostały usunięte. Nałożono 15 mandatów karnych na łączną kwotę 2450 zł.

### **Zakłady żywienia zbiorowego otwarte**

W ewidencji w 2020r. w grupie zakładów żywienia zbiorowego otwartego zewidencjonowano 133 obiekty, w tym 78 zakładów małej gastronomii. Do tej grupy obiektów zalicza się restauracje, smażalnie, obiekty typu fast-food oraz pijalnie piwa. łącznie skontrolowano 87 obiektów, w których przeprowadzono 108 kontroli sanitarnych w tym 1 kontrolę interwencyjną. Spośród skontrolowanych oceniono 46 zakładów, 2 z oceną niezgodną (2 zakład małej gastronomii). Odsetek obiektów niezgodnych w 2020 r. w porównaniu z rokiem 2019r. (1,45%) jest większy i wyniósł 4,34 %. Stwierdzone uchybienia to:

- nieodpowiedni stan techniczny wyposażenia i sprzętu produkcyjnego,

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

W tej grupie ogółem w 2020r. wydano 1 decyzję administracyjną merytoryczną nakazującą poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i urządzeń. Ponadto wydano 21 decyzji merytoryczno-płatniczych uwzględniających koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie stanu sanitarno-higienicznego oraz 3 decyzje merytoryczno- płatnicze związane z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy niezgodności zostały usunięte. Nałożono 6 mandatów karnych na łączną kwotę 1050zł.

## **VII.2. Jakość zdrowotna środków spożywczych, system RASFF**

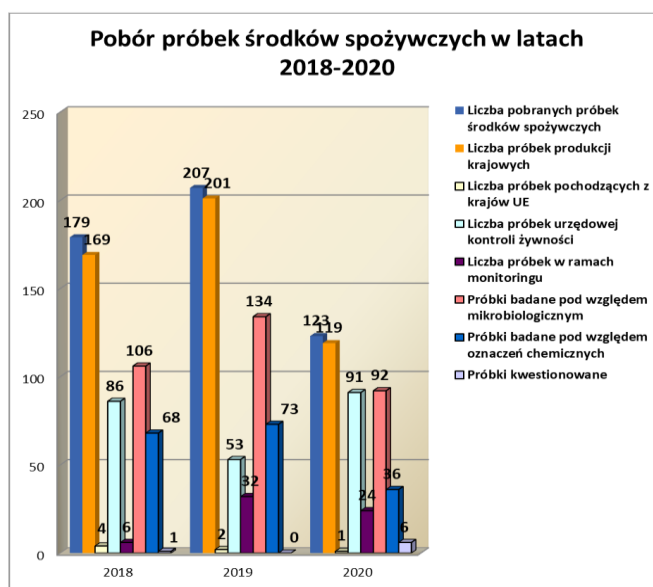
W roku sprawozdawczym 2020 kontrolę jakości środków spożywczych prowadzono w oparciu o „Plan pobierania próbek do badania żywności w ramach monitoringu i urzędowej kontroli dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej na 2020 r.”.

Zgodnie z harmonogramem w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu do badań pobrano 123 próbki środków spożywczych, w tym 119 próbek produkcji krajowej, 1 próbkę środków spożywczych z UE oraz 3 próbki środków spożywczych z importu. Dodatkowo pobrano 5 próbek środków spożywczych w kierunku oznaczeń mikrobiologicznych.

W ramach urzędowej kontroli żywności ogółem pobrano 91 próbek, w zakresie monitoringu 24 próbki, a w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano 15 próbek.

Pod względem mikrobiologicznym łącznie przebadano 92 próbki, z których 5 próbek kwestionowano i 1 próbkę opatrzone uwagą.

Rysunek 14 Pobór próbek środków spożywczych w latach 2018-2020.



#### Próbki kwestionowane:

- 5 próbek środków spożywczych pn.: „**Lody z automatu na bazie mleka o smaku waniliowym**” - próbki lodów niezgodne z wymaganiami ze względu na przekroczoną Liczbę Enterobacteriaceae w 37°C w jtk/g.

#### Próbki opatrzone uwagą:

- próbka środka spożywczego pn.: „**Wątroba z kurcząt świeża**”- wykryto obecność Campylobacter w 10 g, wykryto Obecność Campylobacter jejuni w 10 g .

Natomiast pod względem chemicznym przebadano 36 próbek środków spożywczych zakwestionowano 1 próbkę, tj.:

- „**Kalafior odmiana Guedlina**”, próbka niezgodna z wymaganiami, ze względu na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości (NDP) spirotetramatu w dla którego najwyższy dopuszczalny poziom pozostałości pestycydów według Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady ( WE) 396/2005 (wraz z późniejszymi zmianami) wynosi 1 mg/kg. Próbka została pobrana w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów przez przedstawicieli PPIS w Czarnkowie w ramach urzędowej kontroli i monitoringu. Po otrzymaniu wyniku badań, przeprowadzono czynności kontrolne w punkcie poboru, w wyniku których nie stwierdzono kwestionowanego produktu w obrocie. Ocena ryzyka w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywności Zwierząt (RASFF) wskazała, iż potencjalnie jednorazowe (jednodniowe) pobranie pozostałości spirotetramatu z dużą porcją kalafiora nie stwarza zagrożenia dla zdrowia konsumentów przy oznaczonym poziomie dla tej próbki.

Monitoring obecności w obrocie kwestionowanych środków spożywczych prowadzono również w ramach funkcjonowania systemu RASFF. W 2020 roku otrzymano **7 powiadomień alarmowych** dotyczących następujących środków spożywczych:

1. Produkt pn.: „**KRESTO SEZAM**”, 200g, kwestionowany ze względu na obecność bakterii *Salmonella Amsterdam* i *Salmonella Livingstone*.
2. Produkt pn.: **Ekologiczne płatki jaglane, 250g**, kwestionowany ze względu na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A ( $8,38 \pm 1,84$   $\mu\text{g}/\text{kg}$ )
3. Produkt pn.: **Hamburger drobiowy**, kwestionowany ze względu na obecność *Listeria monocytogenes*.
4. Produkt pn.: „**Hamburger XXL drobiowo-wieprzowy**”, kwestionowany ze względu na przekroczenie liczby *Listeria monocytogenes* w 1g na poziomie  $2.9 \times 10^2$  jtk.
5. Produkt pn.: „**Łosoś wędzony na zimno sałatkowy**”, kwestionowany ze względu na przekroczenie liczby *Listeria monocytogenes* w 1g na poziomie  $2.1 \times 10^2$  jtk.
6. Produkt pn.: „**Buraczki wiórki marki Lewiatan**”, kwestionowany ze względu na obecność ciała obcego – szkła.
7. Produkt pn.: **Czarne nasiona sezamu**, kwestionowany ze względu na wykrycie tlenu etylu na poziomie  $>5$  mg/kg.

Przeprowadzono kontrole interwencyjne i postępowania wyjaśniające u odbiorców, do których trafiły ww. kwestionowane środki spożywcze. Podmioty podejmowały działania polegające na wycofywaniu ze sprzedaży produktów niebezpiecznych, zgodnie z własnymi procedurami często już wcześniej po otrzymaniu informacji z centrali bądź od producentów. W kilku przypadkach nie stwierdzono produktów w obrocie, gdyż zostały wcześniej sprzedane indywidualnym klientom. Ustalenia z podejmowanych działań w ramach systemu RASFF na bieżąco przekazywano do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu.

W 2020 r. prowadzono nadzór nad suplementami diety, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środkami wzbogaconymi witaminami lub składnikami mineralnymi. Nadzór prowadzony był głównie w trakcie bieżących kontroli sanitarnych w sklepach spożywczo-przemysłowych i marketach, dotyczył warunków sprzedaży, znakowania, prezentacji i reklamy oferowanych produktów.

W 2020 r. przeprowadzono **3 kontrole w zakresie oceny oznakowania suplementów diety**. Dokonano oceny oznakowania 4 suplementów diety, nie stwierdzono nieprawidłowości. Ponadto podjęto działania w związku z otrzymanym powiadomieniem alarmowym w sprawie suplementu diety, w którego składzie zadeklarowano obecność pankreatyny. Produkt został wycofywany ze sprzedaży, zgodnie z własnymi procedurami sprzedawcy i przekazany do dostawcy. Do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli

i monitoringu pobrano **4 próbki suplementów diety** w tym 1 próbka w kierunku znakowanie i oznaczenie zawartości kofeiny, 1 próbka w kierunku znakowania i oznaczenia zawartości witaminy C, 1 próbka w kierunku znakowania i oznaczenia zawartości kwasów Omega 3 i Omega 6 oraz 1 próbka w kierunku oznaczenia metali. Żadnej próbki nie zakwestionowano.

### **VII.3 Nadzór nad materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością oraz kosmetykami**

Na terenie działalności Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Czarnkowie funkcjonuje 1 wytwórnia wyrobów do kontaktu z żywnością, która zajmuje się produkcją z tworzyw sztucznych pojemników, misek, tacek, innych artykułów gospodarstwa domowego typu kosze, wieszaki, wiadra, wanienki. Ponadto wykonywane są worki z folii LDPE na własny użytek. Obecnie produkowanych jest ok. 400 różnych wyrobów. Zatrudnionych 150-160 osób. Zakład działa na zasadzie podwykonawstwa dwóch innych firm, które są jednocześnie dostawcami surowców (tworzyw, barwników), form do produkcji wyrobów. Stosowane tworzywa konstrukcyjne to polipropylen, polietylen, polistyren, poliamid, ABS. W roku 2020, w obiekcie, przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną z kategoryzacją zakładu, która nie wykazała nieprawidłowości.

W 2020 r. nadzorem objęto 18 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 2 hurtownie i 16 sklepów. Skontrolowano 8, przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych w tym 1 kontrolę interwencyjną dot. powiadomienia alarmowego otrzymanego w ramach funkcjonowania systemu RASFF w sprawie wyrobu do kontaktu z żywnością pn. **Granit talerz deserowy 20**. Przedmiot kwestionowany ze względu na przekroczoną migrację ołowiu.

Zgodnie z harmonogramem poboru prób na rok 2020 r. do badań laboratoryjnych w ramach monitoringu pobrano 2 próbki materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, (miseczka melaminowa, kubek szklany), próbek nie zakwestionowano.

W 2020 r. nadzór nad kosmetykami prowadzony był w drogeriach i podczas kontroli w sklepach spożywczych i marketach na wydzielonych stoiskach z tym asortymentem. Ogółem w 2020 r. zewidencjonowano 7 obiektów obrotu kosmetykami. W 2020 r. objęto nadzorem 1 zakład produkcji i konfekcjonowania kosmetyków. Zarejestrowany zakład to jednoosobowa działalność związana z produkcją produktów kosmetycznych bezwodnych – mydła sodowe, które są wyrabiane tradycyjną metodą ręczną na zimno. Produkty sprzedawane głównie na lokalnym rynku bezpośrednio klientom indywidualnym W 2020r. skontrolowanych zostało 6 zakładów obrotu kosmetykami, w których łącznie przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych w tym 4 kontrole interwencyjne w zakresie sprawdzenia występowania w obrocie produktów kosmetycznych zamieszczonych w notyfikacjach systemu RAPEX. W bieżącym roku otrzymano powiadomienia w systemie RAPEX dotyczące występowania w obrocie wyrobu do farbowania włosów, w którym

stwierdzono obecność p-fenylo-diamny bez jednoczesnego oznaczenia napisami ostrzegawczymi na etykiecie oraz powiadomienia RAPEX dotyczące produktów kosmetycznych, w których stwierdzono obecność alergenów zapachowych nie wskazanych w składzie zamieszczonym na opakowaniu. Nie stwierdzono w obrocie kwestionowanych kosmetyków.

Zgodnie z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawnych w 2020 r. oceniono 2 opakowania jednostkowe kosmetyków w tym krem wzmacniający przeciw rozstępom oraz żel do twarzy dla dorosłych. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W ramach kontroli przestrzegania przepisów Rozporządzenia Komisji (UE) nr 655/2013 z dnia 10 lipca 2013 r. określającego wspólne kryteria dotyczące uzasadniania oświadczeń stosowanych w związku z produktami kosmetycznymi w obiekcie obrotu kosmetykami – drogeria dokonano przeglądu wprowadzanych do obrotu produktów kosmetycznych. Do szczegółowej oceny wybrano 1 produkt: „RYŻOWY DERMA-PUDER”. Stwierdzono nieprawidłowe oświadczenia, budzące wątpliwości i mogące potencjalnie wprowadzać konsumenta w błąd. Zamieszczono informacje: „Dostarcza ochrony bakteriostatycznej. Ma właściwości kojące, nawilżające i przeciwzapalne.” oraz „kontroluje błyszczenie skóry; antybakteryjny; zmniejsza widoczność porów; naturalne Filtry UV”.

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

- w pkt 4.1. załącznika do ww. rozporządzenia „Zgodność ze stanem faktycznym”, który mówi, iż „opis działania produktu nie może wykraczać poza to, co można potwierdzić dostępnymi dowodami” - produkty poprzez użycie powyższych sformułowań są prezentowane jako posiadające właściwości leczenia bądź zapobiegania chorobie, co daje generalny odbiór - produkt działa leczniczo;
- w pkt 6.2. załącznika „Świadome podejmowanie decyzji”, w myśl którego „Oświadczenia stanowią nieodłączną część produktów i zawierają informacje pozwalające przeciętnemu użytkownikowi końcowemu na dokonanie świadomego wyboru” – informacje zawarte na opakowaniach produktów mogą wskazywać na to, iż są to produkty lecznicze.

Pismo w sprawie stwierdzonych niezgodności z kryteriami zostało przesłane do właściwego miejscowo, ze względu na siedzibę producenta produktu kosmetycznego, państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.

#### **VII.4 Ocena sposobu żywienia**

W roku sprawozdawczym 2020 w ogółem zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego oceniono 17 jadłospisów dekadowych ( dział 3 MZ- 48) w stołówkach przedszkolnych (w tym 9 jadłospisów w placówkach prowadzących żywienie w systemie cateringowym);

Ocenę jadłospisów przeprowadzono metodą jakościową, przy której zostały wzięte poszczególne elementy będące składową produkcji pełnowartościowych posiłków:

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

Jadłospisy w jednostkach systemu oświaty poddano ocenie z uwzględnieniem wytycznych *Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.*

Wśród ocenionych jadłospisów stwierdzono niezgodności w **3 stołówkach przedszkolnych w systemie cateringowym**. Zgodnie z Rozporządzeniem z dnia 26 lipca 2016 r. nie dostarczono: Zgodnie z Rozporządzeniem z dnia 26 lipca 2016 r. nie dostarczono:

- 1)** co najmniej dwóch porcji mleka lub produktów mlecznych (w jadłospisie dekadowym 3x nie podano porcji mleka w pozostałe dni zapewniano 1 porcję);
- 2)** warzywa/owocu w każdym posiłku każdego dnia (np. brak podania w ramach podwieczorku);
- 3)** co najmniej raz w tygodniu porcji ryby (w ramach jadłospisu dekadowego - brak w jednym tygodniu);

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

Na ocenę jadłospisów w stołówkach przedszkolnych i szkolnych istotny wpływ ma sposób prowadzenia żywienia w powyższych placówkach. Obszar powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego w dużej mierze stanowią tereny wiejskie. W części przedszkoli zlokalizowanych na nich (głównie oddziały 5-godzinne) nie jest to zawsze pełne wyżywienie. Posiłki obejmują często śniadanie / II śniadanie i obiad jednodaniowy, ewentualnie drobny podwieczorek. Wynikiem ograniczenia liczby posiłków i braku odpowiedniego ich komponowania pod kątem stosowania środków spożywczych z poszczególnych grup



żywności są nieprawidłowości związane z brakiem pokrycia odpowiedniego zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze. Niezgodności wynikają m.in. ze zbyt niskiej stawki żywieniowej, braku możliwości zapewnienia odpowiedniej liczby personelu oraz zastosowanego w konsekwencji sposobu przygotowywania posiłków. W szkołach żywienie odbywa się głównie w formie dożywiania w postaci ciepłego posiłku jednodaniowego.

Należy zauważyć, że prowadzone w nadzorowanych placówkach żywienie ulega systematycznej poprawie, skutkiem czego jest zmniejszenie liczby przedszkoli i szkół z nieprawidłowościami w zakresie przedstawianych do oceny jadłospisów.

Placówki wykazują zainteresowanie i realizują programy zdrowotne mające na celu podniesienie świadomości społecznej dotyczącej wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie. W przedszkolach realizowane są takie projekty jak „Moje dziecko idzie do szkoły”, „Kubusiowi przyjaciele natury”, „Bądźmy zdrowi - wiemy, więc działamy”, „Mamo, tato wolę wodę”, „Czyste Powietrze wokół nas”, „Dziecko w ruchu”, „Sprintem do maratonu”, „Bezpieczny Przedszkolak”, ogólnopolski program edukacji zdrowotnej dla przedszkolaków „Akademia Aquafesh”, „Akademia zdrowego przedszkolaka”, „własny program „prawidłowa postawa – super zabawa”. Natomiast placówki szkolne uczestniczą w programach „Program dla szkół” (obejmujący dostarczanie do placówki owoców, warzyw, produktów mlecznych), „Trzymaj formę”, „Szklanka mleka”, „Bądźmy zdrowi – wiemy, więc działamy”, „Żyj smacznie i zdrowo”, program unijny „Owoce i warzywa w szkole”.

**Rysunek 16 Wyniki kontroli przeprowadzonych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w nadzorowanych jednostkach systemu oświaty**

Lp.	Typ obiektów	Liczba obiektów		Liczba przeprowadzonych kontroli		Liczba obiektów, w których stwierdzono niezgodności		Liczba wydanych decyzji administracyjnych			Liczba mandatów /na kwotę	Uwagi i dodatkowe wyjaśnienia
		Nadzorowanych	Skontrolowanych	Ogółem	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ	Ogółem	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ	W celu poprawy stanu sanitarnego	PWIS nakładających kary pieniężne /na kwotę	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ/na kwotę		
1)	Sklepiki szkolne	3	1	1	0	0	0	0	0	0	0	-
2)	Stołówki szkolne	20	2	2	0	0	0	0	0	0	0	-
3)	Stołówki w przedszkolach	54	18	19	17	9	9	0	0	0	0	-
4)	Stołówki w bursach i internatach	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
5)	Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-

## VII.5 Współpraca z innymi jednostkami kontrolnymi

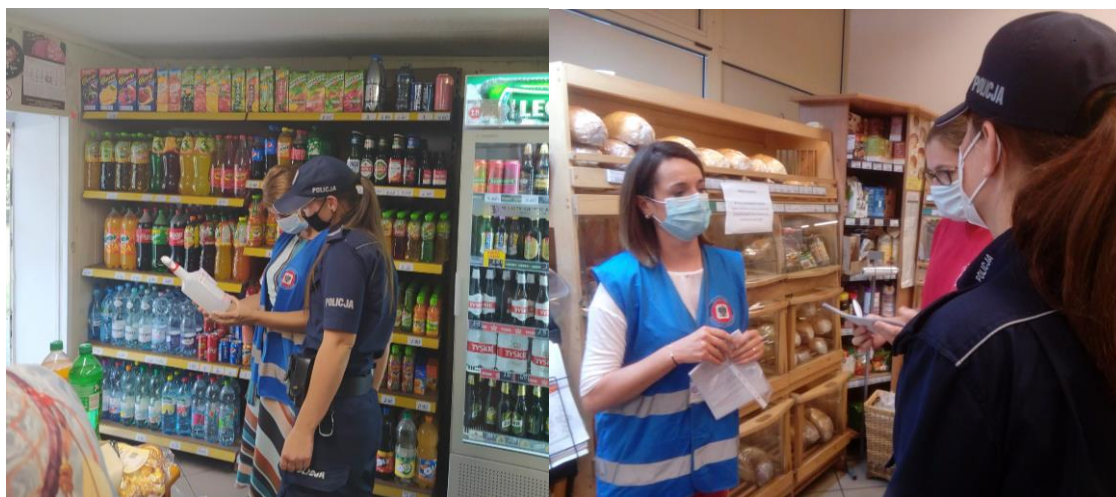
W roku sprawozdawczym 2020 Sekcja Higieny Żywności i Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Czarnkowie pozostała w stałej współpracy z Państwową Inspekcją Weterynaryjną. W dniu 15 listopada 2018 r. podpisano porozumienie ramowe zawarte pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Czarnkowie, a Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Czarnkowie o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej. Działania prowadzono w oparciu o powyższe porozumienie.

W 2020 r. wspólnie z funkcjonariuszami kontynuowano współpracę w zakresie prowadzonego nadzoru nad sprzedażą produktów pochodzenia zwierzęcego zawierających mięso wieprzowe lub dzików na lokalnym rynku, w związku z występowaniem przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF). Przeprowadzono wspólnie kontrolę sanitarną interwencyjną w sklepie mięsnym w zakresie pochodzenia wyrobów wędliniarskich. Stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości higieniczne oraz w zakresie niepełnej dokumentacji dotyczącej identyfikowalności oferowanego do sprzedaży asortymentu wędlin i mięsa w obiekcie skutkowały nałożeniem mandatu karnego i obciążeniem opłatą uwzględniającą koszty związane z czynnościami wykonywanymi w ramach urzędowych kontroli żywności. W roku sprawozdawczym na bieżąco przekazywano informacje w zakresie wykazu wspólnie nadzorowanych obiektów oraz spraw dotyczących zakładów, które podlegały organowi PIW w celu podejmowania działań zgodnie z kompetencjami. W związku z otrzymanymi powiadomieniami alarmowymi w sprawie stwierdzenia obecności *Salmoeella enteritidis* w badaniach tuszek i elementów drobiowych podejmowano działania u podmiotów znajdujących się pod nadzorem tutejszego organu PIS. W związku z wprowadzonym stanem epidemii wspólnie z funkcjonariuszami organu Inspekcji Weterynaryjnej w Czarnkowie i Komendy Powiatowej Policji w Czarnkowie przeprowadzono wspólną kontrolę w wytypowanym zakładzie produkcji zwierzęcej będącym po nadzorem PLW w Czarnkowie w zakresie przestrzegania ustanowionych ograniczeń nakazów i zakazów związanych z wystąpieniem stanu epidemii oraz przyjętych odpowiednich procedur w zakładzie w zakresie zapobiegania zakażeniom koronawirusem. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

W 2020 r. w ramach współpracy: przeprowadzono wspólnie z funkcjonariuszami Komendy Powiatowej Policji 23 kontrole w miejscach sprzedaży środków spożywczych (sklepy wielkopowierzchniowe, dyskonty, małe sklepiki) oraz w restauracjach i zakładach gastronomicznych. Wzmoczony nadzór prowadzony był w zakresie oceny przestrzegania obostrzeń związanych z pandemią, tj. zakrywania ust i nosa przez personel pracujący w tych obiektach, ocenę dostępności rękawiczek jednorazowych lub środków do dezynfekcji rąk oraz ogólnych warunków higienicznych i sanitarnych wskazanych obiektów. Działania Policji w tym zakresie dotyczyły spełnienia wymagań prawnych

w zakresie epidemii przez klientów wskazanych obiektów. Na bieżąco wydawano zalecenia, nie stwierdzono rażących uchybień, nie nałożono mandatów karnych i nie kierowano wniosków o ukaranie w związku z nieprzestrzeganiem przepisów przeciwepidemicznych. Ponadto przeprowadzono wspólnie z organem Policji w Czarnkowie działania prewencyjno-edukacyjne w zakresie przestrzegania obowiązku zakrywania nosa i ust zarówno przez klientów jak i personel obiektów handlowych

Rysunek 17 Działania kontrolne w sklepach spożywczych związane z przestrzeganiem obostrzeń związanych z pandemią



Zwizytowano 12 sklepów i marketów na terenie miasta Czarnków oraz 1 plac targowy. Nie stwierdzono sytuacji, w której personel obiektu handlowego nie przestrzegał obowiązku zakrywania nosa i ust. Jedna osoba w markecie nie miała zasłoniętych ust i nosa. Osobę pouczone. Ponadto podczas wizytacji rozdyskrybuowano ulotki informacyjno-edukacyjne.

W 2020r. realizowano porozumienie dotyczące współdziałania organów urzędowej kontroli (PIS, IOŚ, PIORiN, IJHARS) w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego. Przeprowadzono wspólnie 1 kontrolę z przedstawicielem Inspekcji Ochrony Środowiska – Delegatura w Pile u producenta rolnego warzyw w obszarze higieny oraz warunków stosowania nawozów, ich przechowywania, badań gleby; w kontrolowanym obiekcie nie stwierdzono nieprawidłowości. Druga kontrola odbyła się wspólnie z przedstawicielem Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Oddział w Czarnkowie u producenta rolnego owoców (jabłka) w zakresie higieny i stosowanych środków ochrony roślin; w kontrolowanym obiekcie nie stwierdzono nieprawidłowości. Podczas kontroli pobrano do badań laboratoryjnych próbki (PIS – kapusta głowiasta biała, w kierunku oznaczenia metali ciężkich; WIOŚ – gleba, w kierunku oznaczenia metali ciężkich, N, P, K). W obu przypadkach nie stwierdzono nieprawidłowości

## VIII. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

### VIII.1. Ocena oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko.

W roku 2020 wydano ogółem **86 opinii sanitarnych** w sprawie oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym:

- w **13** przypadkach stwierdzono konieczność przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko,
- w **73** przypadkach takowa konieczność nie zaistniała,
- **7** opinii dotyczyło uzgodnienia warunków higienicznych i zdrowotnych przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

Ilość nowych przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko na terenie powiatu czarnkowsko – trzanieckiego w analizowanym roku 2020 w stosunku do roku 2019 (66 opinii) kształtuje się na wyższym poziomie, zwiększyła się o 20 inwestycji.

Propozycje odstąpienia od konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko dotyczyły m.in.: inwestycji wykorzystujących energię odnawialną elektrowni słonecznych oraz farm fotowoltaicznych, elektrowni wodnych, przebudowy drogi wraz z budową ścieżki rowerowej, zalesienia użytku rolnego, budowy studni awaryjnej oraz studni głębinowej, budowy sieci kanalizacji sanitarnej, budowy nadbrzeży cumowniczych na brzegu rzeki, a także inwestycji polegających na rozbudowie lub modernizacji istniejących zakładów produkcyjnych, dla których stwierdzono dotrzymanie standardów jakości środowiska oraz brak negatywnego wpływu na zdrowie ludzi (przebudowy linii kolejowych wraz z elektryfikacją i remontem pozostałej infrastruktury towarzyszącej, budowy obiektu stacji paliw wraz z infrastrukturą towarzyszącą - w miejscu poprzedniej stacji paliw).

Bezwzględny obowiązek przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko nałożono na inwestycje mogące mieć negatywny wpływ na środowisko oraz zdrowie ludzi, a w szczególności w odniesieniu do nowo projektowanych zakładów produkcyjnych i nowo projektowanych linii produkcyjnych, wydobywaniu kruszywa naturalnego i złóż piasku i/lub jego przerób, budowie parku rozrywki wraz z infrastrukturą towarzyszącą oraz budowli rolniczych (chlewni, obory, kurników).

Uzgodnienia warunków higienicznych i zdrowotnych dotyczyły przedsięwzięć sklasyfikowanych jako mogące zawsze oraz potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko – w rozumieniu art. 59 ust.1 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz ocenach

oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2021 r. poz. 247) dla których sporządzenie raportu o oddziaływaniu na środowisko było oraz mogło być wymagane.

## **VIII.2. Strategiczna ocena oddziaływania na środowisko**

W analizowanym roku 2020 uzgodniono zakres i stopień szczegółowości informacji **13 prognoz** oddziaływania na środowisko w oparciu o założenia art. 51 ust. 2 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2021 r. poz. 247.).

Uzgodniono **19 projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego** w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko na podstawie art. 17 pkt 6 lit. b tiret 2 ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (Dz. U. z 2020 r. poz. 293 ze zm.) w powiązaniu z art. 58 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2021 r. poz. 247).

Suma uzgodnień była niższa niż w roku 2019 (41 uzgodnień). Wszystkie prognozy oddziaływania na środowisko uzgodniono w formie opinii sanitarnej.

## **VIII.3. Dokumentacje projektowe**

W roku 2020 wydano łącznie **14 uzgodnień w formie opinii sanitarnej dla przedłożonych dokumentacji projektowych**. Zdecydowanie największa liczba uzgodnień dotyczyła dokumentacji dla zakładów fryzjerskich, kosmetycznych i tatuażu. Uzgodniono również w formie opinii sanitarnej projekty pracowni cukierniczej, pizzeri, sklepu spożywczego, podmiotu leczniczego, punktu przedszkolengo, Domu weselnego- budynek gastronomiczny. Ilość uzgodnień była porównywalna z rokiem 2019 (15 uzgodnień).

## **VIII. 4. Dopuszczenia do użytkowania obiektów**

W roku sprawozdawczym 2020 dokonano łącznie **44 dopuszczenia do użytkowania zrealizowanych obiektów budowlanych, w tym wydanych:**

- **15** opinii w zakresie sanitarно – higienicznym,
- **24** zaświadczeń bez podejmowania czynności kontrolnych w sprawie zgodności wykonania obiektu budowlanego z projektem budowlanym,
- **5** postanowień o milczącym załatwienia sprawy.

Wszystkie dopuszczenia do użytkowania dokonano bez wniesienia uwag w zakresie sanitarno – higienicznym. Liczba ta znacznie wzrosła w porównaniu z rokiem 2019 (15 dopuszczeń).

#### **VIII.5. Decyzje płatnicze**

Wydano **ogółem 29 decyzji**, dotyczące opłat za wykonywane czynności w pionie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego:

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

Ilość decyzji płatniczych była niższa w porównaniu z rokiem 2019 (24 decyzje).

#### **VIII.6. Wizje lokalne, oględziny**

W roku 2020 nie przeprowadzono żadnych wizji lokalnych.

#### **VIII.7. Warunki zabudowy terenu**

W analizowanym roku 2020 dokonano **212 postanowień** warunków zabudowy terenu. Liczba ta była niższa niż w roku 2019 (240 postanowień).

#### **VIII.8. Programy dostosowania**

W roku sprawozdawczym 2020 nie uzgadniano żadnych programów dostosowawczych dla podmiotów leczniczych.

#### **VIII.9. Odwołania – zażalenia – skargi**

W roku sprawozdawczym 2020 nie zarejestrowano żadnej skargi lub zażalenia.

## VIII.10. Podsumowanie

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

W roku 2020 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie wydał ogółem **450** opinii sanitarnych w drodze postanowienia, decyzji oraz w innej formie, powołujących się na ustawę z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r., poz. 195). Opinie te dotyczyły szerokiego spektrum tematyki ochrony zdrowia ludzkiego oraz środowiska przyrodniczego, w którym egzystuje człowiek.

W analizowanym 2020 roku zaobserwowano zdecydowany wzrost opinii sanitarnych w sprawie oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, dokonanych dopuszczeń do użytkowania obiektów nowo projektowanych i modernizowanych oraz decyzji płatniczych.

Natomiast spadła liczba wydanych postanowień dotyczących warunków zabudowy terenu wydawanych w trybie art. 106 § 5 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. - Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2020 r., poz. 256 z późn. zm.). Porównywanie do 2019 r. kształtowała się liczba wydanych uzgodnień w formie opinii sanitarnej dla przedłożonych dokumentacji projektowych.

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

Dla przedsięwzięć związanych z budowlami rolniczymi wynikały pewne trudności związane z odległościami od zabudowy mieszkaniowej oraz stwierdzenie faktycznego braku oddziaływania na zdrowie ludzi w zakresie hałasów i odorów innych uciążliwości związanych z eksploatacją budowli. Znaczną grupę stanowiły również inwestycje proekologiczne m.in. farmy fotowoltaiczne, elektrownie słoneczne, wodne, przebudowy drogi wraz z budową ścieżki rowerowej, zalesienia użytku rolnego, budowa studni awaryjnej oraz studni głębinowej, budowa sieci kanalizacji sanitarnej, budowa nadbrzeży cumowniczych na brzegu rzeki.

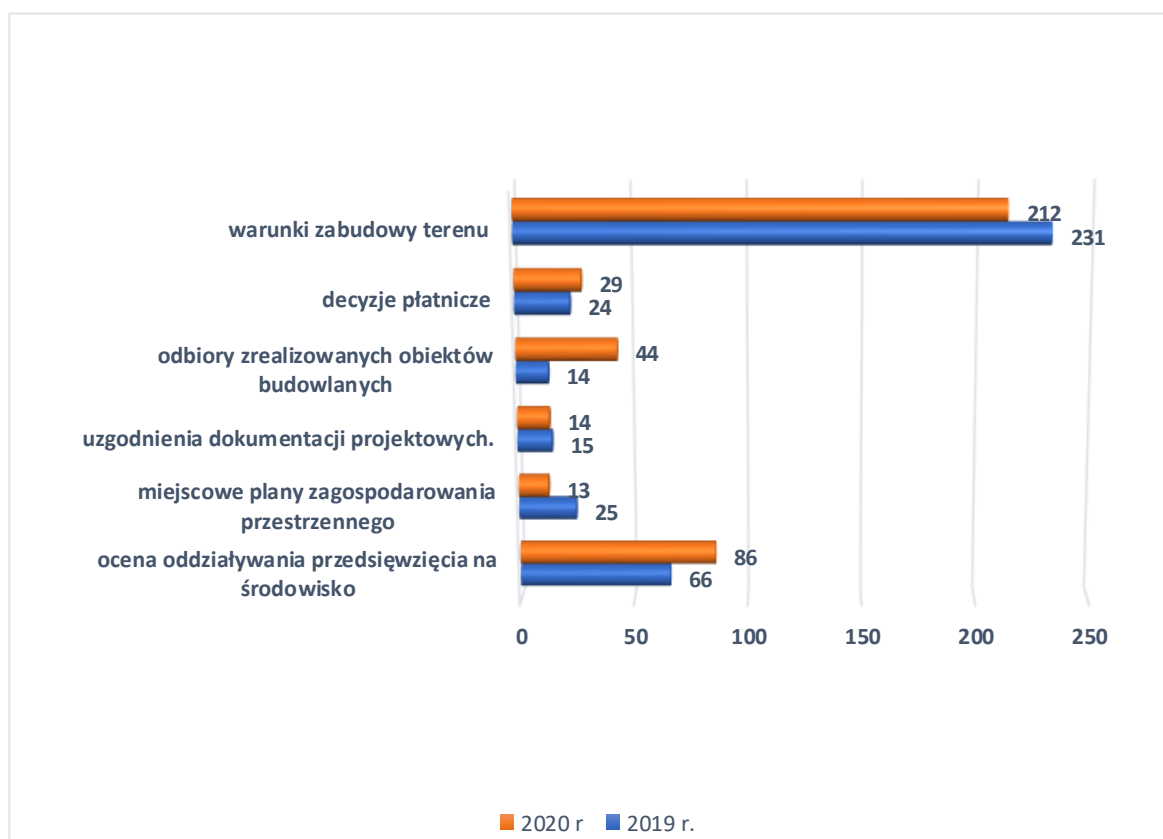


Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny współpracuje w zakresie swoich działań z poszczególnymi działami PSSE w Czarnkowie. Współpraca ta wyraża się w różnych formach, a mianowicie:

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

Ponadto przeprowadzono kontrole w 66 obiektach, nie będących pod nadzorem Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego (m.in.: apteki, sklepy wielobranżowe, sklepy różnych branż, kwaciarnie, parafie, agencje ubezpieczeniowe, biblioteki), w zakresie przestrzegania ustanowionych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii COVID-19. Nie wydano żadnej decyzji. Wydano doraźne zalecenia w 11 obiektach. Obiekty przekazane do działu Epidemiologii.

Rysunek 19 Porównanie działalności opiniodoawczo- nadzorowej zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w latach 2019- 2020.



## IX. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

### IX.1. Programy krajowe.



#### IX.1.1 Profilaktyka HIV/AIDS.

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

- **konkurs na plakat** - „ **Nie daj szansy AIDS** ” skierowany był dla uczniów szkół ponadpodstawowych. W powiecie czarnkowsko-trzcianeckim żadna ze szkół nie przystąpiła do konkursu.
- **Światowy Dzień AIDS** – umieszczono informację nt: „Światowego Dnia AIDS” na Fb Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Czarnkowie

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

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

W ramach realizacji programu prowadzono:

- **Światowy Dzień bez Tytoniu**- umieszczono informację na Fb Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Czarnkowie
- **Światowy Dzień Rzucania Palenia** – umieszczono informację na Fb Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Czarnkowie

#### IX.1.3. Program edukacyjny „Trzymaj Formę”.



#### Cel:

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

**Cele szczegółowe:**

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

W roku 2020 realizacja programu została zawieszona ze względu na trwającą epidemię COVID-19.

**IX.2. Programy wojewódzkie.****IX.2.1. „Mamo, Tato – co Wy na To?”**

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

**Cele szczegółowe:**

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

Tabela 6 Adresaci programu edukacyjnego „Mamo, Tato – co Wy na To?”.

<b>ADRESACI:</b>		
<b>dzieci w wieku wczesnoszkolnym ich rodzice oraz opiekunowie</b>		
<b>Liczba placówek</b>	<b>Liczba dzieci</b>	<b>Liczba rodziców</b>
<b>60 (przedszkoli i szkół)</b>	<b>872</b>	<b>733</b>

W ramach realizacji programu przeprowadzone 8 wizytacji

### **IX.2.2 „ Czyste powietrze wokół nas”**

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

Tabela 7 Adresaci programu edukacyjnego „ Czyste powietrze wokół nas”

<b>ADRESACI:</b>		
<b>dzieci w wieku wczesnoszkolnym ich rodzice oraz opiekunowie</b>		
<b>Liczba placówek</b>	<b>Liczba dzieci</b>	<b>Liczba rodziców</b>
<b>60 (przedszkoli i szkół)</b>	<b>1085</b>	<b>849</b>

W ramach realizacji programu przeprowadzono 8 wizytacji.

## **X. WNIOSKI**

W 2020 roku w związku z funkcjonowaniem nadzorowanych obiektów w trakcie pandemii COVID-19 podczas czynności kontrolnych przeprowadzanych w obiektów szczególną uwagę zwracano na wdrożenie i przestrzeganie wytycznych opracowanych przez Ministerstwo Zdrowia oraz Głównego Inspektora Sanitarnego. Działania dotyczące wdrożenia/przestrzegania wytycznych w zakresie przeciwdziałania COVID-19 oraz realizacji ograniczeń, nakazów, zakazów i zaleceń w związku z wystąpieniem SARS – CoV-2 w Polsce podejmowane przez Państwową Inspekcję Sanitarną były w obiektach obrotu i produkcji żywności, aptekach, zakładach żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego, zakładach

pracy, obiektach użyteczności publicznej, placówkach oświatowych. Przeprowadzone kontrole wykazały, że przedsiębiorcy prowadzący działalność w branży gastronomicznej, właściciele sklepów, aptek, pracodawcy w większości przypadków stosowali się do w/w wytycznych. We wszystkich skontrolowanych obiektach zachowany był wzmożony reżim sanitarny.

Ponadto systematycznie prowadzony nadzór nad obiektami pozwolił zaobserwować, że poprawia się estetyka oraz wizerunek miejscowości a także miejsc noclegowych oferowanych turystom. Jakość świadczonych usług z roku na rok ulega poprawie, a obiekty są remontowane i modernizowane, co przyczynia się do podnoszenia standardów świadczonych usług. W przypadku stwierdzenia drobnych nieprawidłowości, na bieżąco wydawano zalecenia w celu doprowadzenia obiektów do właściwego stanu sanitarno-technicznego. Przeprowadzone kontrole stanu sanitarnego wykazały w większości obiektów poprawę stanu sanitarnego i technicznego w porównaniu z poprzednimi latami. Zakłady pracy z roku na rok wyposażane są w coraz nowsze maszyny i urządzenia, a pracodawcy z coraz większą świadomością dbają o zdrowie zatrudnionych pracowników.

Mimo tego, iż w wielu obszarach objętych nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej zauważa się znaczną poprawę, dużo zagadnień wymaga jeszcze zwrócenia szczególnej uwagi. Należy położyć nacisk na dystrybucję oraz przechowywanie szczepionek w placówkach podstawowej opieki zdrowotnej. Szczepienia prowadzone są zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych i gwarantują w dalszym ciągu zachowanie odporności zbiorowej. Zauważa się jednak wzmożoną działalność przeciwników szczepień, w związku z powyższym istnieje potrzeba zintensyfikowania działań edukacyjnych dotyczących występowania i profilaktyki chorób zakaźnych.

Istnieje również zauważalna potrzeba przeprowadzania akcji edukacyjnych związanych z problematyką zdrowotną obejmujących szeroką grupę wiekową mieszkańców powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego.