



OCENA STANU SANITARNEGO ORAZ SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA POWIATU CZARNKOWSKO-TRZCIANECKIEGO W 2019 ROKU

**POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
W CZARNKOWIE**

LUTY 2020

Spis treści

Spis treści	1
WSTĘP	2
I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH.....	3
II. JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA.....	12
III. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK.....	21
IV. STAN SANITARNY OBIEKTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ.....	44
V. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY	50
VI. WARUNKI SANITARNE W SZKOŁACH I INNYCH PALCÓWKACH OŚWIATOWO- WYCHOWAWCZYCH.....	57
VII. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA	64
VIII. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY	90
IX. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA.....	93
X. WNIOSKI	103

WSTĘP

Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego w 2019 r. było prowadzenie działalności z zakresu bieżącego oraz zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, czuwanie nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody, bezpieczeństwem żywności i żywienia. Prowadzono również szeroko zakrojone działania profilaktyczne oraz oświatowe promujące zdrowy styl życia. Powyższy cel realizowano na obszarze powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego, który sięga 1 808 km², a liczba ludności na dzień 30.06.2019 r. ogółem wynosiła: 87 231. W 2019 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny realizując ww. zadania obejmował nadzorem 1526 obiektów, z czego skontrolowano 1339, przeprowadzając 1565 kontroli.



Źródło: czarnkowsko-trzcianecki.pl

I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH

I. OCENA SYTUACJI EPIDEMIOLOGICZNEJ

Liczba ludności powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego na dzień 30.06.2019 r. ogółem wynosi: 87 231. Liczba dzieci do lat 2 na dzień 31.12.2019 r. wynosi: 834.

W roku sprawozdawczym **2019** zarejestrowano **673** zachorowania na choroby zakaźne, w tym 160 przypadków wymagało hospitalizacji. Liczba zachorowań wg definicji przypadków kształtuje się następująco: przypadki możliwe – 40, przypadki prawdopodobne – 0, przypadki potwierdzone – 30. Zapadalność w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim na 100 000 mieszkańców wynosi 773,51 .

Najwięcej zachorowań zarejestrowano na **ospę wietrzną**, odnotowano 338 zachorowań w tym 2 przypadki były hospitalizowane, zachorowało 166 mężczyzn i 172 kobiety. Liczba zachorowań w porównaniu z rokiem ubiegłym nieco zmalała. Podobnie jak w roku ubiegłym największa zachorowalność przypadła w grupie wiekowej (1-4) – 146 zachorowań i (5-9) - 128 zachorowań. Przypadki zachorowań rozłożone były w całym roku jednak w I i II kwartale było najwięcej - 257 osób.

Zarejestrowano w danym roku sprawozdawczym 5 przypadków **gruźlicy**, odnotowane również zostały 2 przypadki nowo wykrytego zakażenia HIV.

W roku sprawozdawczym 2019 o prawie 100% wzrosła zachorowalność na **płonicę (szkarlatyna)**, odnotowano 22 przypadki co dało zapadalność 25,22/100 000 ludności. W roku ubiegłym zarejestrowano 13 zachorowań.

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 2019 odnotowano 14 przypadków zatruc pokarmowych, czynnikiem chorobotwórczym była **Salmonella A02.0**. Przypadki zachorowań występowały w całym roku sporadyczne, były to przypadki potwierdzone. **Salmonella Eneritidis** wystąpiła w **7 przypadkach**: **2** zachorowania w grupie wiekowej (5-9), **1** zachorowanie w grupie wiekowej (9-10), **1** zachorowanie w grupie wiekowej (50-59) i **3** zachorowania w grupie wiekowej 60 i więcej.

Salmonella Typhimurium wystąpiła w **2 przypadkach** w grupie wiekowej (0-4) i **1** zachorowanie w grupie wiekowej 60 i więcej.

W grupie wiekowej 60 i więcej wystąpił **1** przypadek zachorowania **Salmonella Infantis**.

Salmonella Enterica wystąpiła w **1** przypadku w grupie wiekowej (10-19).

Z **grupy B0** odnotowano **3 przypadki**: w grupie wiekowej (10-19) – **1** zachorowanie, w grupie wiekowej 60 i więcej – **2** zachorowania.

Przypadków prawdopodobnych nie zarejestrowano.

Biegunki u dzieci do lat 2 - liczba biegunek **A09** u dzieci do lat 2 nieco spadła w stosunku do roku ubiegłego, zarejestrowano **24** przypadki w tym **6** hospitalizowano, zapadalność wyniosła 2 877,77 / 100 000 dzieci. Liczba **biegunek wirusowych** u dzieci do lat 2 również spadła odnotowano **24 przypadki** w tym 23 było hospitalizowanych (w roku ubiegłym zarejestrowano 30 zachorowań).

Inne bakteryjne zakażenie jelitowe wywołane przez **Clostridium difficile A04.7** zarejestrowano w ilości 7 przypadków, wszystkie przypadki były hospitalizowane.

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

I.1.3 Ocena sytuacji epidemiologicznej chorób, w zakresie których prowadzi się szczepienia ochronne, takich jak: tężec, odra, krztusiec, nagminne porażenie dziecięce nie odnotowano.

Zarejestrowano **5** przypadków **Świnki B26**: w wieku 5 lat zachorował chłopiec cztery lata po szczepieniu I dawką i w wieku 6 lat dziewczynka - zachorowała sześć lat po szczepieniu jedną dawką.

W wieku 9 lat odnotowano 2 zachorowania (chłopiec i dziewczynka) oboje byli zaszczepieni I a II dawką w 2018 roku. Piąty przypadek to 44 letnia kobieta – brak danych o szczepieniu.

WZW typu B – zarejestrowano **1** przypadek, mężczyzna w wieku 49 lat w środowisku miejskim, przebieg choroby bezobjawowy wykryty podczas badań kontrolnych, pacjent nie był szczepiony.

Przypadków **grypopodobnych** w roku **2019** zarejestrowano **18 420** , w tym odnotowano **1 przypadek grypy typu A**, zachorowała w środowisku wiejskim dziewczynka w wieku 8 lat.

I.1.4 Neuroinfekcje

W roku sprawozdawczym 2019 nie zarejestrowano przypadków choroby meningokokowej oraz wywołanych przez Haemophilus influenzae.

Odnutowano **4 przypadki wywołane przez Streptococcus pneumoniae**. W pierwszym przypadku czynnik chorobotwórczy wyhodowano u dziewczynki w wieku 9 lat chorej na białaczkę - **B95.3** Streptococcus pneumoniae, jako przyczyna chorób sklasyfikowanych w innych rozdziałach.

W drugim przypadku wyhodowany z krwi u kobiety w wieku 67 lat leczonej onkologicznie, kobieta jest pod opieką onkologa.

W trzecim przypadku u mężczyzny w wieku 68 lat wyhodowano z krwi Streptococcus pneumoniae, patogen ten był przyczyną **Posocznicy A40.3**. Pacjent był w ciężkim stanie, wyzdrowiał.

W czwartym przypadku Streptococcus pneumoniae został stwierdzony laboratoryjnie w popłuczynach oskrzelowych u pacjenta w wieku 79 lat, który był bardzo schorowany, obciążony wieloma jednostkami chorobowymi, w wyniku czego pacjent zmarł. Czynnik chorobotwórczy S. pneumoniae nie był przyczyną zgonu pacjenta, taką informację otrzymano od lekarza prowadzącego pacjenta.

Zapalenia mózgu inne i nie określone G04.9 – w roku sprawozdawczym odnotowano 2 przypadki, zachorowały 2 osoby – kobieta w wieku 17 lat i w wieku 7 lat, obie były z środowiska miejskiego.

Zapalenie opon mózgowych inne i nie określone G03 – W roku 2019 zostały zarejestrowane **4 przypadki**: w środowisku miejskim zachorowała 33 letnia i 72 letnia kobieta oraz 57-letni mężczyzna. W środowisku wiejskim zachorował 25 letni mężczyzna.

Wirusowe zapalenie opon mózgowych A87.9 nie określone - zachorowała kobieta w wieku 31 lat w środowisku wiejskim.

I.1.5 Inne choroby zakaźne

Zarejestrowano przypadek **boreliozy** - zachorowała kobieta w wieku 58 lat w środowisku wiejskim.

Odnotowano **2** zachorowania **WZW typu C**. W obu przypadkach zachorowały kobiety w środowisku miejskim. **WZW typu C ostre** przechorowała kobieta w wieku 60 lat, natomiast **WZW typu C przewlekłe** kobieta w wieku lat 70.

Zarejestrowano **6** przypadków zachorowań na **różę A46**

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

W roku sprawozdawczym odnotowano 1 przypadek **Kiły nieokreślonej A53**.

I.1.7 Zapobieganie wściekliznie

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

Zarejestrowano **181 przypadków pogryzień** przez psy i koty, w tym **15 osób podjęto szczepienia p/wściekliznie z powodu pokąsania przez zwierzęta nieznane**.

12 osób szczepionych było cyklem 5 dawkowym, 1 osoba cyklem 4 dawkowym. Niepełnym cyklem w ilości 3 dawek szczepiono 2 osoby. W jednym przypadku pacjent przerwał szczepienia. W drugim przypadku było to małe dziecko w wieku 2 lat, powodem przerwania szczepienia było otrzymanie wyniku obserwacji weterynaryjnej i badania klinicznego zwierzęcia dostarczoną przez PIW W Czarnkowie (obserwacja nie wykazywała objawów wzbudzających podejrzenia o wściekliznę).

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 i Szpital Powiatowy im. Jana Pawła II w Trzciance.

Obie placówki nadzoruje Wielkopolski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny i wszelkie raporty są wykonywane przez WSSE w Poznaniu.

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 2019 ilość placówek realizujących szczepienia ochronne w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim to:

- 2 oddziały noworodkowe w tym oddział działający w Czarnkowie czynny do 31.10.2019 r.,
- Izba Przyjęć w Czarnkowie oraz SOR w Trzciance realizujące szczepienia przeciwko tężcowi,
- 23 przychodnie lekarskie (od 01.11.2019 r. została rozwiązana 1 przychodnia lekarska w Czarnkowie), obecnie funkcjonują 22 przychodnie.

Nadzór nad Oddziałami Noworodkowymi sprawował Oddział Epidemiologii Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu.

Kontrole sanitarne przeprowadzone w 2019 r. w punktach szczepień nie wykazały uchybień.

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

Przeprowadzone kontrole w roku 2019 oraz kontakty z placówkami medycznymi podczas wydawania preparatów szczepionkowych nie budziły zastrzeżeń w obszarze dystrybucji szczepionek.

Wszystkie punkty szczepień 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 są zabezpieczone przed dostępem osób postronnych najczęściej poprzez zamykanie na klucz. Szczepionki są starannie 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 oraz 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 konieczność comiesięcznego raportowania stanów magazynowych.

Załącznik 1. Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2018-2019

L.p	Kod ICD-10	Jednostka chorobowa	2018		2019		
			l. zachorowań	zapadalność	l. zachorowań	zapadalność	
0	1	2					
1	A00	Cholera ^{UE}					
2	A01.0	Dur brzuszny ^{UE/PL}					
3	A01.1-3	Dury rzekome A,B,C ^{UE/PL}					
4	A02.0	Salmonelozy	zatrucia pokarmowe ^{UE}	5	5,72	14	16,05
5	A02.1		posocznica ^{PL}	11111			
6	A02.2-8		inne zakażenia pozajelitowe ^{PL}				
7	A03	Czerwonka bakteryjna (szigelozą) ^{UE}					
8	A04.0-2	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez <i>E. coli</i> biegunkotwórczą ^{PL/4}				
9	A04.3		wywołane przez <i>E. coli</i> enterokrwotoczną ^{UE}				
10	A04.4		wywołane przez <i>E. coli</i> inną i BNO				
11	A04.5		wywołane przez <i>Campylobacter</i> ^{UE}				
12	A04.6		wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i> lub <i>pseudotuberculosis</i> ^{UE}				
13	A04.7		wywołane przez <i>Clostridium difficile</i>	5	5,72	7	8,02
14	A04.7-8		inne określone				
15	A04.9		nie określone				
16	A04	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ^{/5}	1				
17	A05.0	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe (ogółem)	gronkowcowe				
18	A05.1		jadem kiełbasianym (botulizm) ^{UE/PL}				
19	A05.2		wywołane przez <i>Cl. perfringens</i>				
20	A05.3-8		inne określone				
21	A05.9		nie określone				
22	A05	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe u dzieci do lat 2 ^{/6}					
23	A07.1	Lamblioza (giardioza) ^{UE}	1				
24	A07.2	Kryptosporydioza ^{UE}					

25	A08.0	Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez rotawirusy	42	48,01	69	79,10
26	A08.1		wywołane przez norowirusy	5	5,72	4	4,59
27	A08.2-3		inne określone	4	4,57		
28	A08.4		nie określone	1	1,14	1	1,15
29	A08.0-4	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁷		30	1168,22	24	2877,70
30	A09	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	ogółem	106	121	114	130,69
31			w tym u dzieci do lat 2	42	245,27	24	2877,7
32	A20	Dżuma ^{UE}					
33	A21	Tularemia ^{UE}					
34	A22	Wąglik UE					
35	A23	Brucelozą: nowe zachorowania UE					
36	A24.0	Nosacizna PL					
37	A27	Leptospiroza UE					
38	A28.2	Jersinioza pozajelitowa UE					
39	A31	Mikobakteriozy - inne i BNO					
40	A32	Listerioza UE					
41	A33-35	Tężec ^{UE}	ogółem				
42	A33		noworodków				
43	A36	Błonica ^{UE}					
44	A37	Krzusiec ^{UE}		1	1,14		
45	A38	Płonica (szkarlatyna) ^{PL}		13	14,86	22	25,22
46	A39	Choroba meningokokowa, inwazyjna ^{UE/PL/8}	ogółem	1	1,14		
47	A39.0;A39.8		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	1	1,14		
48	A39.1-4		posocznica	1	1,14		
49	A39.5-9		inna określona i nie określona				
50	wym.niżej		ogółem	4	4,57	6	6,88
51	A46	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna ^{PL 9}	róża	4	4,57	6	6,88
52	A48.3		zespół wstrząsu toksycznego				
53	B95.0/O85		gorączka połogowa				
54	B95.0/(...)		inna określona i nie określona ¹⁰				
55	A48.1	Legionelloza	choroba legionistów ^{UE}				
56	A48.2		gorączka z Pontiac ^{PL}				

57	A50	Kiła	wrodzona i noworodków				
58	A51		wczesna				
59	A52		późna				
60	A53		inne postacie kiły i kiła nie określona			1	1,15
61	A54	Rzeżączka					
62	A55	Ziarnica weneryczna wywołana przez Chlamydie					
63	A56	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie					
64	A69.2	Borelioza z Lyme ^{PL}	ogółem			1	1,15
65			neuroborelioza				
66	A70	Ornitozy (zakażenia <i>Chlamydia psittaci</i>)					
67	A75	Dur wysypkowy					
68	A78	Gorączka Q ^{UE}					
69	A77; A79	Gorączka plamista i inne riketsjozy					
70	A80.1-2,4	Poliomyelitis ^{UE/PL}	wywołane dzikim wirusem				
71	A80.0,3-8		wyw. wirusem pochodzenia szczepionkowego				
72	—	Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat					
73	A81.0	Encefalopatie gąbczaste	choroba Creutzfeldta-Jakoba (CJD) ^{PL}				
74	A81.0		wariant choroby Creutzfeldta-Jakoba (vCJD) ^{UE}				
75	A81		inne i nie określone				
76	A82	Wścieklizna ^{UE}					
77	Z20.3/Z24.2	Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień ^{/11}		18	20,63	15	17,16
78	A84	Kleszczowe zapalenie mózgu ^{PL}					
79	B00.4	Inne wirusowe zapalenie mózgu	opryszczkowe				
80	A81.1;A83 A85;B02.0		inne określone				
81	A86		nie określone				
82	—		w innych chorobach objętych MZ-56 ^{/12}				
83	A87.0	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	enterowirusowe	1	1,15		
84	B00.3		opryszczkowe				

85	A87.1-9;B02.1		inne określone i nie określone	2	1,19	1	1,14
86	—		w innych chorobach objętych MZ-56/ ¹³				
87	A90-1	Gorączka denga (klasyczna lub krwotoczna) ^{PL}					
88	A92.0	Choroba wywołana przez wirus Chicungunya					
89	A92.3	Gorączka zachodniego Nilu ^{UE}					
90	A92.8	Choroba wywołana przez wirus Zika					
91	A95	Żółta gorączka ^{UE}					
92	A96.2;A98.3-4	Wirusowe krwotoczne ^{UE} gorączki	Ebola, Marburg, Lassa ^{/14}				
93	A92.0;A96.0-1,8-9;A98.0-2,5-8,A99		inne określone i nie określone ^{/14}				
94	A98.5	Choroba wywołana przez hantawirusy ^{PL}					
95	B01	Ospa wietrzna		468	536,51	338	368,64
96	B03	Ospa prawdziwa ^{UE}					
97	B05	Odra ^{UE}		1	1,15		
98	B06	Różyczka ^{UE}					
99	B08.8	Pryszczycyca					
100	B15	Wirusowe zapalenie wątroby	typu A ^{UE}	3	3,44		
101	B16		typu B - ostre ^{UE}				
102	B18.0-1		typu B - przewlekłe ^{/15}	1	1,15	1	1,14
103	B17.1		typu C - ostre - ogółem			1	1,14
104	B17.1		typu C – ostre wg definicji UE				
105	B18.2		typu C – przewlekłe i BNO			1	1,14
106	odpowiednio		typu B+C (zakażenie mieszane) ^{/18}				
107	B17.0,2-8;B18.8-9;B19		inne i nie określone				
108	B20-B24	AIDS-Zespół nabytego upośledzenia odporności ^{UE/PL}					
109	Z21	Nowo wykryte zakażenia HIV ^{UE/19}		1	1,15	2	2,29
110	B26	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic) ^{UE}		3	3,43	5	5,73

111	B50-B54	Malaria (zimnica) ^{UE}					
112	B67	Bąblowica (echinokokoza) ^{UE}					
113	B69	Wągrzyca (cysticerkoza)					
114	B75	Włośnica ^{UE}					
115	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna ^{UE/20}	ogółem	1	1,14	4	4,59
116	B95.3/G04.2; G00.1		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				
117	A40.3		posocznica	1	1,14	1	1,15
118	B95.3/(...)		inna określona i nie określona			3	3,44
119	B96.2/D59.3	Zespół hemolityczno-mocznicy w przebiegu zak. <i>E. coli</i> ^{UE/21}					
120	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i> , inwazyjna ^{UE/PL 22}	ogółem				
121	B96.3/G04.2; G00.0		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				
122	A41.3		posocznica				
123	B96.3/(...)		inna określona i nie określona				
124	G01;G04.2;G05.0;	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	w innych chorobach objętych MZ-56 ^{/23}				
125	G00.2-8;G04.2		inne określone				
126	G00.9;G04.2		inne, nie określone		2	2,29	
127	G03	Zapalenie opon mózgowych inne i nie określone		2	2,29	4	4,59
128	G04.0,8-9	Zapalenie mózgu inne i nie określone				2	2,29
129	J09	Grypa ptaków typu A/H5 lub A/H5N1 u ludzi ^{UE/PI 24}					
130	J10-J11	Grypa ^{UE/PL}	ogółem				
131			u dzieci w wieku 0-14 lat				
132	P35.0	Wrodzone choroby wirusowe	różyczka wrodzona ^{UE}				
133	P35.8		Choroba wywołana przez wirus Zika				
134	P35.1-9		inne określone i nie określone				
135	P37.1		Inne wrodzone zakażenia i choroby pasożytnicze	toksoplazmoza ^{UE}			
136	P37.2	listerioza ^{UE}					
137	P37.3-9	inne określone i nie określone					

138	U04	SARS-Zespół ostrej niewydolności oddechowej ^{UE/24}					
139	T60	Zatrucia pestycydami - ostre ²⁵					
140	T61	Zatrucia naturalnie toksycznymi substancjami	ryby, skorupiaki i inne produkty morza				
141	T62.0	spożytymi jako pokarm ²⁵	grzyby				
142	T62.1-2		jagody i inne części roślin				
143	T64	Ostre zatrucia żywnością skażoną biologicznie i/lub chemicznie ²⁵	mikotoksyny				
144	—		dioksyny				
145	—		polichlorowane bifenyle				
Suma kontrolna				769	879,00	671	769,22

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 2019 r. znajdowały się **33 wodociągi**, które zajmują się zbiorowym zaopatrzeniem ludności w wodę. W zależności od wielkości dobowej produkcji wody ich ilość w poszczególnych grupach wyniosła:

- Wodociągi o wydajności <100 m³/dobę - 8 wodociągów
- Wodociągi o wydajności 100-1000 m³/dobę - 22 wodociągów
- Wodociągi o wydajności 1000-10 000 m³/dobę - 3 wodociągi

Ilość wodociągów w poszczególnych grupach uległa zmianie ale łączna ilość wodociągów nie zmieniła się w porównaniu do roku 2018.

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

Wykaz wodociągów o wydajności <100 m³/dobę:

1. Prusinowo
2. Jędrzejewo
3. Krucz
4. Pokrzywno

5. Radolin
6. Dębogóra
7. Dzierżązno
8. Rudka

Wykaz wodociągów o wydajności 100-1000 m³/dobę

1. Wieleń (Północny)
2. Wieleń (Południowy)
3. Rosko
4. Siedlisko
5. Lubasz
6. Ciszkowo
7. Kuźnica Czarnkowska
8. Gębice
9. Romanowo
10. Śmieszkowo
11. Huta
12. Drawsko
13. Połajewo
14. Krosinek
15. Tarnówko
16. Stajkowo
17. Sokołowo
18. Chełst
19. Sarbia
20. Biała
21. Gulcz
22. Stobno

Wykaz wodociągów o wydajności 1000-10 000 m³/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.

Jednak w roku 2019 r. stwierdzono trzy przypadki, w tym jeden poważny, okresowego pogorszenia jakości mikrobiologicznej wody:

jeden przypadek wody niezdatnej do spożycia- dostarczanej z wodociągu publicznego w Siedlisku oraz dwa przypadki wody przydatnej do spożycia po przegotowaniu- woda dostarczana z wodociągu publicznego w Siedlisku i w Ciszkowie. W obu przypadkach pogorszenie jakości wody było przejściowe i w obu przypadkach uzyskano poprawę jej jakości.

Wodociąg publiczny Siedlisko

Dwukrotnie stwierdzono pogorszenie jakości wody w następujących okresach: 30.09.19-08.10.19 oraz 16.10.19- 30.10.19 r.

W dniu 30.09.19 pobrano, zgodnie z planem działania organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej, próbę wody w szkole w Siedlisku, w próbie stwierdzono przekroczenia w zakresie bakterii grupy coli, Escherichia coli i enterokoków kałowych. Natychmiast po otrzymaniu powiadomienia z laboratorium pobrano kolejne próby: na stacji uzdatniania wody, powtórnie w szkole oraz w przedszkolu w Siedlisku. We wszystkich próbach stwierdzono obecność bakterii Escherichia coli, bakterii grupy coli oraz w dwóch próbach enterokoków kałowych. Rząd wielkości wyniósł > 10 jtk/100 ml i < 100 jtk/100ml.

Obecność w wodzie bakterii Escherichia coli jest niedopuszczalna i świadczy o zanieczyszczeniu pochodzenia fekalnego. Mikroorganizmy te stanowią stały składnik mikroflory przewodu pokarmowego ludzi zwierząt, wykrycie ich w wodzie świadczy o przeniknięciu do niej odchodów ludzkich lub zwierzęcych lub zawierających je ścieków i stanowi dowód niedawnego skażenia wody. W przypadku zanieczyszczenia wody bakteriami pochodzenia kałowego może dojść do sytuacji potencjalnego zagrożenia dla zdrowia, ponieważ woda zanieczyszczona odchodami ludzkimi lub zwierzęcymi, w tym ptaków, może być źródłem bakterii chorobotwórczych, wirusów i pierwotniaków oraz pasożytów jelitowych.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie wydał komunikat z dnia 3 października o braku przydatności wody do spożycia. Woda nie nadawała się do celów konsumpcyjnych, tj. do picia, przygotowywania posiłków i potraw, do mycia i płukania warzyw i owoców, do produkcji żywności, mycia naczyń i powierzchni mających kontakt z żywnością a także do mycia i kąpieli. Woda mogła być używana do celów sanitarnych tj. do WC.

Przedsiębiorstwo wodociągowe niezwłocznie podjęło działania naprawcze, w tym dezynfekcję wody i płukanie sieci. Komunikat został odwołany w dniu 08.10.2019 po otrzymaniu pozytywnych wyników badań. Woda w dalszym ciągu znajdowała się pod wzmożonym nadzorem i podczas kolejnych badań prób pobranych w dniu 16.10.2019, ponownie stwierdzono, pojedyncze tym razem, przekroczenia w zakresie bakterii grupy coli, Escherichia coli i enterokoków kałowych.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie ponownie wydał komunikat z dnia 17.10.2019 r. o przydatności wody do spożycia wyłącznie po przegotowaniu. Dopiero 30.10.2019, po powtórnych sprawdzeniu jakości wody, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie wydał komunikat o poprawie wody.

Niestety, nie stwierdzono żadnej konkretnej przyczyny tak drastycznego pogorszenia jakości wody. Nie stwierdzono skażenia studni, więc najprawdopodobniej przyczyna nastąpiła na stacji uzdatniania wody ponieważ woda podawana do sieci była już zanieczyszczona.

Wodociąg publiczny Ciszkowo

W roku 2019 zanotowano okresowe pogorszenie jakości wody, które trwało od 01.10.2019 do 07.10.2019. Przekroczenie dotyczyło bakterii grupy coli, które stwierdzono podczas planowych badań przeprowadzonych przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Początkowo w jednej z prób stwierdzono pojedynczą bakterię *Escherichia coli* jednak w kolejnym badaniu wykluczono jej obecność. Przekroczenia w zakresie bakterii grupy coli, stwierdzono we wszystkich badanych próbach, tj. przedszkole Mikołajewo, stacja uzdatniania wody oraz sieć Ciszkowo, Oś. Parkowe 1. Rząd wielkości przekroczeń wynosił <10 jtk/100 ml, a w jednym przypadku wyniósł 16 jtk/100 ml.

Obecność w wodzie bakterii grupy coli nie stanowi takiego zagrożenia jak *Escherichia coli* ponieważ są to bakterie niechorobotwórcze, stanowią wskaźnik zanieczyszczenia wody bakteriami niepożądanymi, pochodzenia niefekalnego. Ich obecność, zwłaszcza w ilościach < 10 jtk/100 ml, nie stanowi zagrożenia dla zdrowia konsumentów, w każdym przypadku wymaga jednak podjęcia działań naprawczych i profilaktycznych.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie wydał 03.10.2019 komunikat o pogorszeniu jakości wody i zalecił używanie wody do konsumpcji po przegotowaniu. Komunikat został odwołany w dniu 10.10.2019 po przeprowadzeniu badań zarówno przez Państwową Inspekcję Sanitarną jak i przedsiębiorstwo wodociągowe.

Przedsiębiorstwo przystąpiło do dezynfekcji wody i działań naprawczych w obrębie stacji uzdatniania wody. Przyczyny pogorszenia także nie stwierdzono.

Oprócz ww. parametrów mikrobiologicznych, których przekroczenia stwierdzono w roku 2019, często zdarzają 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 wszystkie wodociągi dostarczały wodę przydatną do spożycia przez ludzi. Stwierdzone przekroczenia dotyczyły pojedynczych punktów w sieci i miały charakter przejściowy. Nie stwierdzono przypadku pogorszenia jakości fizykochemicznej dotyczącej całego wodociągu.

Stwierdzone w 2019 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 Czarnkowie, Śmieszkwie, Sokołowie oraz wodociąg lokalny w Drawskim Młynie. Podwyższona zawartość manganu stwierdzono w pojedynczych próbach, pobieranych na wyjściu wody do sieci. W przypadku wodociągów publicznych, rozszerzono badania wody pobranej z sieci o ten parametr i w żadnym wodociągu nie stwierdzono przekroczeń manganu.

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 2019 stwierdzone przekroczenia tego parametru dotyczyły pojedynczych prób pobranych z wodociągu w Jędrzejewie oraz wodociągu lokalnego w Gębicach, gdzie okresowo ale w przeciągu całego roku stwierdzono podwyższoną zawartość żelaza.

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 Dębogórze i Stobnie, przy czym wodociąg w Dębogórze dostarcza wodę nieuzdatnioną co może być przyczyną jej gorszej jakości.

Należy podkreślić fakt, iż związki żelaza i manganu, jeśli występują w wodzie ujmowanej ze studni, redukowane są na etapie uzdatniania wody. Prawie wszystkie wodociągi na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianieckiego posiadają obecnie urządzenia uzdatniające. Wyjątkiem jest Krzyż Wielkopolski i Dębogóra. Przy czym wodociąg w Krzyżu- stacja w Stefanowie, produkuje wodę dobrą, o stabilnej jakości. Natomiast wodociąg w Dębogórze dostarcza wodę okresowo odbiegającą od wymagań fizykochemicznych. Od kilku lat prowadzone są prace nad wyłączeniem wodociągu z eksploatacji i podłączeniem sieci do innego wodociągu. 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 2019 działania takie podjęto w kilku wodociągach, w których przeprowadzono całkowitą lub częściową wymianę złożeń filtracyjnych oraz remont urządzeń wodnych. Były to wodociągi: Stobno, wodociąg lokalny Gębice, Lubasz. W związku z pojawieniem się podwyższonej zawartości manganu w stacji uzdatniania wody takie zabiegi planowane są w Śmieszku i Czarnkowie, o ile dotychczasowe zabiegi nie przyniosą rezultatów w postaci redukcji zawartości manganu. Ponadto zamontowano dodatkowy zbiornik retencyjny wody o pojemności 150 m³ przy stacji uzdatniania wody w Rosku. Rozpoczęto także generalny remont i modernizację stacji uzdatniania w Lubasz. Zakres prac obejmuje:

- montaż trzech zbiorników retencyjnych pionowych, stalowych o pojemności 100 m³,
- likwidację zbiornika wód popłucznych oraz dotychczasowych urządzeń technologicznych: aeratorów, filtrów, orurowania, armatury odcinającej i kontrolnej,
- wymianę pomp głębinowych wraz z orurowaniem,
- montaż nowych obudów termoizolacyjnych dwóch studni głębinowych
- montaż jednego mieszacza wodno-powietrznego oraz dodatkowego mieszacza MET-R
- montaż 5 filtrów ciśnieniowych wraz ze złożem filtracyjnym : żwirek kwarcowy frakcje : 2-4 mm, 4-8 mm, masa aktywna G-1 1-3 mm
- montaż stacji dozowania chemikaliów z pompami DDC, ze zbiornikiem na NaOCl, do dezynfekcji awaryjnej wody podchlorynem sodu
- montaż urządzeń sterujących stacją w sposób bezobsługowy i automatyczny
- remont hali filtrów wraz z zapleczem socjalnym: termomodernizacja budynku, ocieplenie ścian i dachu, wymiana obróbek blacharskich i orynnowania, wymiana stolarki okiennej i drzwiowej, wykonanie nowej posadzki, nowych tynków wewnętrznych wraz z malowaniem i drzwiowej, okładzina w postaci płytek
- wymiana ogrodzenia działki stacji i studni nr 3
- budowa drogi dojazdowej wewnętrznej do strefy ochronnej studni nr 3

Wykonawcą modernizacji i przebudowy SUW w Lubasz jest Metrolog Sp. z o.o. w Czarnkowie, ul. Kościuszki 97, planowany czas zakończenia realizacji prac: XI.2020 r.

Oprócz ww. wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę PSSE w Czarnkowie obejmuje swoim nadzorem **wodociągi lokalne - ujęcia indywidualne**, obsługujące powyżej 50 osób lub dostarczające więcej niż 10 m³/dobę oraz mniejsze, jeśli dostarczają lub wykorzystują wodę

pochodzącą z indywidualnego ujęcia w ramach działalności gospodarczej lub budynkach użyteczności publicznej, budynkach zamieszkania zbiorowego lub podmiotach działających na rynku spożywczym. Takich wodociągów mieliśmy w 2019 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 2019 kontynuowano badania jakości mikrobiologicznej ciepłej wody użytkowej pod kątem obecności w niej Legionella sp. Pobrano 13 prób:

4 próby wody z instalacji wody ciepłej w DPS w Wieleniu, który jest pod nadzorem WSSE w Poznaniu, 4 próby wody z instalacji wody ciepłej w Szpitalu Powiatowym w Trzciance, który jest pod nadzorem WSSE w Poznaniu, 4 próby wody z instalacji wody ciepłej w ZDPS w Wieleniu, prowadzonego przez Zgromadzenie Sióstr Franciszkanek Rodziny Maryi oraz 1 próbę z niecki basenowej z basenu w Gębicach. Żadna z prób nie została zakwestionowana.

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

II.3. Informacje dodatkowe.

W roku 2019 organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Czarnkowie przeprowadził w obiektach wodnych 217 kontroli, w tym 40 protokółarnych i 177 kontroli jakości wody. Wydano 5 decyzji administracyjnych dotyczących urządzeń wodnych oraz 11 decyzji rachunkowych.

Pobrano 292 próby wody przeznaczonej do spożycia i 13 prób ciepłej wody użytkowej. Pod względem jakości zakwestionowano 25 prób, w tym pod względem fizykochemicznym 2 i pod względem mikrobiologicznym 19.

W ramach kontroli wewnętrznej przedsiębiorstwa wodociągowe i podmioty pobrały 257 prób, z czego zakwestionowano 17 prób, w tym pod względem fizykochemicznym 15 i pod względem mikrobiologicznym 2.

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 40 prób w ramach nadzoru Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz 41 prób w ramach kontroli wewnętrznej przedsiębiorstw wodociągowych i podmiotów**. Pozostałe próby zostały zbadane w podstawowym zakresie bakteriologicznym i fizykochemicznym.

Reasumując, poziom zaopatrzenia ludności w wodę utrzymał się na dobrym poziomie jednak nie utrzymała się stabilna jakość mikrobiologiczna wody, zanotowano trzy przypadki, opisane powyżej, pogorszenia jakości mikrobiologicznej wody, w tym jeden bardzo poważny w Siedlisku.

W roku 2019 doszło tam do sytuacji realnego zagrożenia zdrowia konsumentów ze względu na poważne zanieczyszczenie wody bakteriami *Escherichia coli*. W związku z tym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie orzekł brak przydatności wody do spożycia, co wywołało duży niepokój społeczny. Przykład wodociągu w Siedlisku, pomimo że nie stwierdzono konkretnej przyczyny skażenia wody, pokazuje jak wiele czynników branych jest pod uwagę jako potencjalne źródło zanieczyszczenia wody: usytuowanie i otoczenie ujęcia wody, zabezpieczenie ujęcia wody, sposób odprowadzania nieczystości płynnych, prowadzona działalność rolnicza czy gospodarcza, stan zabezpieczenia urządzeń wodnych i sieci wodociągowej. W sytuacji kryzysowej okazuje się także jaki jest praktyczny stan przygotowania przedsiębiorstwa do działania w sytuacji awaryjnego zaopatrzenia w wodę. Trzeba przy tym pamiętać, że wodociąg w Siedlisku produkuje 161 m³/dobę i zaopatruje ok. 2000 osób i należy co najwyżej do wodociągów o średniej wielkości.

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 Sanitarnej- 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.

Stwierdzone przekroczenia w wodzie parametrów w badaniach PIS.

Mangan	Żelazo	Mętność	Bakterie grupy coli	Ogólna liczba mikro-organizmów w 22° C po 72h	Zapach	Escherichia coli	Enterokoki	Razem
-	2	-	8	13	1	5	3	32

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
8	3	4	-	2	-	-		17

III. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK

III.1. Ustępy publiczne stałe, skanalizowane

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

Szalety publiczne – Skontrolowano 3 obiekty, 1 obiekt jest własnością Urzędu Miasta w Czarnkowie, a administrowany jest przez Zakład Usługowy Eugeniusz Handschke. Zakład odpowiedzialny jest za stan sanitarno-higieniczny obiektu, za stan techniczny odpowiada UM w Czarnkowie. Zakład mieści się w wolnostojącym murowanym budynku, umiejscowionym częściowo w zagłębieniu terenu. Do obiektu prowadzą schody w dół, osobne do części męskiej i damskiej z wydzielonymi kabinami oraz z umywalkami w przedsionkach, które posiadają wspólną część –zaplecze dla pracownika, z biurkiem, przeszkloną szybą z widokiem na część damską i męską, szafą na sprzęt i środki myjące. W części sanitarnej pomieszczenia wykafelkowane: posadzka i ściany. W każdym z przedsionków po 2 umywalki i 1 suszarka do rąk. Bieżąca woda z wodociągu publicznego, ścieki do kanalizacji, automatyczna wentylacja mechaniczna (uruchamiana na czujnik ruchu). Woda ciepła z elektrycznego bojlera, obiekt ogrzewany –piec gazowy. Do gromadzenia odpadów komunalnych przed wejściem do toalety damskiej znajduje się duży zamykany pojemnik. Obiekt dozorowany, czynny w godzinach 7-19 w dni powszednie, w soboty 7-14. Sprzątany codziennie przed zamknięciem obiektu.

Stan sanitarno-techniczny budzi zastrzeżenia. W pomieszczeniu socjalnym brudne ściany (nad grzejnikiem i na przeciwległej ścianie przy przejściu do WC damskiego), widoczne zacieki: za szafą i nad piecem gazowym na suficie, popękane i uwypuklone płytki w kabynie damskiej, czego prawdopodobną przyczyną jest uszkodzenie elewacji i przeciekająca woda. Zewnątrz widoczne w kilku miejscach ubytki w elewacji. Pęknięta z tylnej strony opaska betonowa otaczająca budynek, która może powodować dostawanie się wody do pomieszczeń. Widoczne zużycie sprzętu i urządzeń: skorodowane grzejniki, zakamienione krany, uszkodzona powłoka kranów, głośno pracujące wentylatory. Wydano zalecenia: Wymienić szczotki do mycia muszli klozetowej. Umyć pojemnik do gromadzenia odpadów przy najbliższym jego opróżnieniu. Odpady wrzucać do pojemnika w workach foliowych. Uporządkować teren wokół budynku. Wymienić kosz na odpady w części męskiej.

Podjąć działania we współpracy z Urzędem Miasta właścicielem obiektu w celu poprawy ogólnego stanu sanitarno-technicznego obiektu: usunąć nieszczelności w elewacji i dachu, zlikwidować zacieki i odmalować ściany i sufity, sprawdzić nieszczelność w damskiej kabynie WC, w której widoczne są uszkodzenia i wyrzuszenia płytek ściennych, odmalować grzejniki elektryczne, wymienić zużyty sprzęt, np. armatura, sprawdzić wentylatory. Powiadomić PPIS w Czarnkowie o terminie i zakresie podjętych.

Z uzyskanych informacji w planach miasta ujęto na 2020 rok modernizację szaletu.

Pozostałe dwa obiekty w Czarnkowie przystosowane są dla osób niepełnosprawnych, posiadają automatyczne drzwi otwierane na monety oraz zamontowane przewijaki dla dzieci. W pomieszczeniach WC jest wydzielona części męska i damska, woda ciepła z

podgrzewaczy przepływowych, wyposażone w odpowiednią ilość środków higieny osobistej: mydło w dozowniku, ręczniki w podajniku, papier toaletowy. Zapewniona wystarczająca ilość środków czystości służących do sprzątania toalet oraz w środki do dezynfekcji. W toaletach zamontowana jest wentylacja automatyczna. Źródłem zaopatrzenia w wodę jest sieć wodociągowa, nieczystości płynne odprowadzane są do sieci kanalizacyjnych. Teren wokół budynków zadbane. Obiekty pod względem sanitarno technicznym nie budziły poważniejszych zastrzeżeń.

Podczas kontroli wydano doraźne zalecenia:

- Zapewnić na bieżąco zaopatrzenie w mydło w płynie w dwóch toaletach.
- Zapewnić należyty stan techniczny grzejnika w części damskiej;
- Zapewnić właściwy stan techniczny pojemnika na papier toaletowy w części damskiej.

III.2.Hotele

Na terenie działalności Stacji istnieją 4 hotele, liczba ta uległa zmianie w porównaniu z rokiem ubiegłym. Przybył Hotel Rezydencja nad Jeziorem Pestkownica 1. Pozostałe hotele to: Hotel "Ajaks" Ewelina Łuczak, 64-980 Trzcianka, ul. Piotra Skargi, Hotel "Smolarnia" Smolarnia 27 Hotel „Lidia” 64-700 Czarnków ul. Przemysłowa 2a

Skontrolowano **3** obiekty

Wszystkie obiekty utrzymane są na dobrym poziomie sanitarnym i technicznym. Wszystkie obiekty zaopatrywane są w wodę z wodociągów publicznych, ścieki odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej. Wszystkie hotele korzystają z usług pralni profesjonalnych, w żadnym z nich nie pierze się bielizny pościelowej na miejscu. Poduszki, kołdry, koce okresowo poddawane są czyszczeniu i praniu, a zapisy z tych zabiegów odnotowywane są w specjalnych rejestrach. Zaopatrzenie obiektów w środki dezynfekcyjne wystarczające.

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

W porównaniu z rokiem ubiegłym liczba obiektów uległa zmianie z 78 na 75.

Liczba obiektów skontrolowanych 9 (nie skontrolowano 66 nie planowano kontroli tych obiektów w 2019 r.).

Skontrolowano 9 obiektów są to pokoje gościnne, obiekty wypoczynkowe, gospodarstwa agroturystyczne, podczas których stwierdzono, że 8 z nich podłączone są do wodociągów publicznych, 1 gospodarstwa posiadają własne ujęcie wody.

W 4 obiektach ścieki odprowadzane do kanalizacji, w 5 obiektach ścieki odprowadzane są do zbiornika bezodpływowego. Pranie bielizny pościelowej w 5 przypadkach odbywa się w pralniach usługowych, a w 4 obiektach we własnym zakresie. Zaopatrzenie w środki dezynfekcyjne i sprzęt czystościowy jest wystarczające.

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

Obiekty wypoczynkowe sezonowe

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

Agroturystyka – skontrolowano 4 obiekty:

Gospodarstwo Rolne Agroturystyka Na leśnym Rozdrożu Elżbieta, Tadeusz Jerenkiewicz Przyłęg 1 64-980 Trzcianka i Gospodarstwo Agroturystyczne Jędrzejewo Piaski 40 – Rodzinne Gospodarstwo Józefa Ściepury, Gospodarstwo Agroturystyczne "Nad Stawem" Stajkowo 87 B 64-720 Lubasz., Gospodarstwo Agroturystyczne Kazimiera Matkowska, Straduń 20a

W stosunku do niektórych obiektów wydano zalecenia:

1. Bieliznę pościelową oddawać do pralni profesjonalnej lub wydzielić pralnię i używać proszku o działaniu piorąco-dezynfekcyjnym.
2. Wydzielić miejsce na przechowywanie bielizny czystej i brudnej.
3. Wprowadzić okresowe zabiegi prania i dezynfekcje, kołder, poduszek, tapczanów oraz prowadzić zapisy.
4. Zapewnić książkę kontroli
5. Prowadzić kontrolę jakości wody z ujęcia własnego w następującym zakresie: działalność sezonowa- badanie 1x rok przed rozpoczęciem sezonu, parametry: zapach, smak, odczyn, przewodność, jon amonowy, żelazo, mangan, mętność, barwa, bakterie grupy coli, Escherichia coli, enterokoki kałowe. Proponowany harmonogram badań przesłać do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Czarnkowie w celu uzgodnienia każdorazowo sprawozdanie z badań należy przesłać do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Czarnkowie w celu wydania oceny o jakości wody.
6. Prowadzić okresowe pranie i dezynfekcję kołder i poduszek w pralni profesjonalnej i posiadać do wglądu rachunki potwierdzające wykonanie usługi lub pracę w obiekcie w osobnej pralce i w proszku dezynfekcyjnym.

Liczba przeprowadzonych kontroli -9

III.4. Dworce autobusowe i przystanki

W ewidencji na rok 2019 istnieją 3 obiekty,

Według ewidencji w roku 2018 ogółem były 4 obiekty, liczba ta w porównaniu z rokiem uległa zmianie, zlikwidowano 1 obiekt.

W tej grupie nie przeprowadzono kontroli ponieważ planowany obiekt do kontroli dworzec autobusowy w Trzciance został zlikwidowany. Po za tym dworzec w Czarnkowie jest po remoncie w 2018 r. Pozostałe dwa obiekty to tylko budynki bez kas biletowych i obsługi podróżnych.

III.5. Dworce i stacje kolejowe

W ewidencji mamy 5 obiektów, stan ten nie uległ zmianie w porównaniu z rokiem ubiegłym.

Dworce kolejowe- na terenie powiatu czarnkowsko - trzcianieckiego skontrolowano dwa dworce PKP.

Na dworcu w Trzciance wydzielono w części budynku poczekalnię, którą odmalowano, zamkniętą kasę biletową oraz nowe skanalizowane toalety. Wydzielono jedna toaletę dla kobiet i osób niepełnosprawnych oraz jedna z pisuarem i przedsionkiem dla mężczyzn. Z uwagi na brak personelu są one jednak zamknięte, dlatego w dalszym ciągu użytkowana jest jedna kabina mobilne TOI TOI. Stan kabiny mobilnej WC: brak papieru toaletowego, brak

ręczników jednorazowych oraz brak mydła płynnego w dozowniku, brak wody w kabynie mobilnej, wewnątrz czysto, bez nieprzyjemnego zapachu, stan techniczny bez uwag.

Obsługą toalet zajmuje się firma : TOI TOI Polska Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie ul. Płochocińska 29, KRS 0000172894, umowa obejmuje najem kabiny i serwis kabiny podstawowy : opróżnianie i odkażanie zbiornika na fekalia, mycie i odkażanie zbiornika na fekalia, mycie i odkażanie kabiny, uzupełnianie wody w umywalce, z częstotliwością 1x tydzień i dodatkowy poza normalną częstotliwością. Brak stałego nadzoru. Na odpady komunalne pojemnik z pokrywą 240 l przechowywany wewnątrz pomieszczeń

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

Wydano zalecenia:

1. Podjąć działania w kierunku zapewnienia obsługi skanalizowanych toalet i ich uruchomienia.
2. W kabynie mobilnej zapewnić na bieżąco wyposażenie w papier toaletowy, ręczniki jednorazowe, mydło w płynie oraz wodę .

Uzyskano informacje od PKP S.A. Oddział Gospodarowania Nieruchomościami Poznaniu, że toalety pozostają zamknięte ze względu na małą ilość pasażerów korzystających ze stacji. Budynek dworca nie jest ogrzewany i nie posiada kasy biletowej, więc dozór nad toaletami jest utrudniony. Otwarcie toalet wiąże się ze wzrostem kosztów eksploatacyjnych budnków dworca, zwiększeniem zakresu jego ochrony oraz utrzymania czystości w budynku. W obecnej chwili jest ustawiona kabina Toi-Toi, która zgodnie z analizą potrzeb i jej wykorzystania, w wystarczający sposób zapewnia obsługę pasażerów w zakresie zapewnienia możliwości korzystania z toalety.

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

Stan sanitarny w/w obiektu, nie budził zastrzeżeń.

Wydano zalecenie:

W kabynie mobilnej zapewnić na bieżąco wyposażenie w ręczniki jednorazowe, mydło w płynie oraz wodę .

Przeprowadzono 2- kontrole sanitarne.

III.6. Przystanie jednostek pływających rekreacyjnych i sportowych

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

Skontrolowano przystań rzeczna Marina w Czarnkowie – Przystań rzeczna Marina mieści się w dorzeczu Noteci, posiada wydzielony port jachtowy z drewnianymi pomostami, slip do wodowania i wyciągania jednostek pływających, kapitanat z zapleczem sanitarnym i socjalnym- osobne dla osób pracujących i dla osób korzystających z usług oraz w osobnym budynku: magazyn sprzętu sportowego, warsztat z WC dla obsługi oraz zaplecze kuchenne dla gości mariny.

Pomieszczenia ogrzewane. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego, ścieki odprowadzane do kanalizacji, odpady komunalne segregowane i gromadzone w plastikowych pojemnikach zamykanych, ustawionych w wydzielonym miejscu o utwardzonej powierzchni. Pojemniki myte i dezynfekowane po każdym odbiorze odpadów. Odpady odbierane przez MZK Czarnków. Woda ciepła przy umywalkach z przepływowych podgrzewaczy, a pod prysznicem z bojlerów elektrycznych zamontowanych w osobnych pomieszczeniach. W jednym z nich wydzielono magazyn sprzętu i środków do utrzymania czystości. W pomieszczeniu oprócz bojlera zamontowana umywalka do rąk oraz wpust podłogowy.

Obiekt nie posiada własnej bazy noclegowej, ale wydzielone jest miejsce na pole namiotowe. Wyznaczony jest także punkt usuwania nieczystości płynnych z jednostek pływających zlewnia wraz z obudową wykonane ze stali nierdzewnej, z zamykanym odpływem i zamykaną pokrywą, wyposażoną w pompę umożliwiającą odbiór nieczystości bezpośrednio z jednostki. Obok zamontowany punkt ujęcia wody z węzłem i rączką do splukiwania.

Obiekt jest dozorowany i monitorowany, czynny sezonowo, od maja do końca października, Pomieszczenia socjalne i sanitarne dla pracowników usytuowane są przy pomieszczeniu biurowym. W pomieszczeniu socjalnym stół z krzesłami, lodówka, kuchenka gazowa, obok pomieszczenie WC z umywalką, suszarką do rąk, dozownikiem na mydło i ręcznik papierowy, wydzielona półka i suszarka do naczyń, przechowywane także środki czystości, Zaplecze sanitarne dla osób korzystających i zwiedzających przystań składa się z 3 osobnych pomieszczeń: dla osób niepełnosprawnych oraz część damska i męska. W każdej 2 kabiny prysznicowe, 1 kabina WC, 2 umywalki oraz dodatkowo pisuar w toalecie męskiej, w części dla osób niepełnosprawnych toaleta, prysznic i 1 umywalka. W każdej części wentylacja mechaniczna automatyczna, załączana we włączniku światła oraz wpust podłogowy. Zaplecze sanitarne wykafelkowane, wyposażone w estetyczny zestaw Meridy do dozowania mydła (piankowe), ręczników jednorazowych, suszarkę do rąk, pojemnik na odpady komunalne, w WC na papier toaletowy. Toalety bezpłatne, korzystanie z pryszniców za opłatą. Przy prysznicach maty z tworzywa sztucznego, okresowo dezynfekowane.

Wokół przystani wydzielone alejki spacerowe wyłożone kostką granitową, z ławkami do siedzenia, oświetlone, z pojemnikami na odpady, oczko wodne z rybkami, wydzielony parking samochodowy, punkt widokowy w kształcie statku z wymienioną w tym roku podłogą z tworzywa sztucznego.

Przy wejściu do zaplecza kuchennego zadaszony, utwardzony pozbrukiem teren z 4 stołami i ławkami, obok stacjonarny grill i stelaż z workiem na śmieci. Zaplecze kuchenne wyposażone w kuchenkę gazową dwupalnikową, pralkę automatyczną, dwa zlewozmywaki dwukomorowe, lodówkę, szafki kuchenne, stół, krzesła i ławy, w tym do korzystania na zewnątrz. Na podłodze i przy zlewozmywakach płytki, ściany malowane, wpust podłogowy, pojemnik na odpady.

Wydzielony magazyn sprzętu sportowego z posadzką betonową, ściany malowane, w którym przechowywany jest sprzęt do wypożyczenia: 20 kajaków 2-osobowych, 2 kajaki 1-osobowe, rower wodny oraz 10 rowerów miejskich. Z magazynu wejście do warsztatu i WC dla pracowników: na podłodze i ścianach płytki, umywalka, dozownik na ręcznik papierowy, mydło, suszarka do rąk, pojemnik na odpady, wentylacja grawitacyjna.

Przeprowadzono 1 -kontrolę sanitarną.

III.7. Zakłady fryzjerskie

Ogółem według ewidencji na rok 2019 istnieje **66** obiektów.

Skontrolowano **33** obiekty, nie skontrolowano **3** obiekty które zawiesiły działalność z powodu urlopu macierzyńskiego).

Przeprowadzono **1** kontrolę interwencyjną która nie potwierdziła zarzutów.

Liczba ta w porównaniu z rokiem ubiegłym nie uległa zmianie:

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, w czterech przypadkach zakłady posiadają klimatyzację. Zakłady fryzjerskie stosują preparaty i środki dezynfekcyjne o szerokim spektrum działania bakterio-, grzybo-, i wirusobójcze zgodnie z zaleceniami producenta oraz ściśle przestrzegają parametry (stężenia roztworu i czas działania preparatu), dezynfekcji rąk oraz do dezynfekcji narzędzi fryzjerskich oraz do preparatów myjąco- dezynfekcyjnych. W przypadkach gdy środek dezynfekcyjny w opakowaniu zastępczym nie był dokładnie opisany, wydano zalecenia dotyczące opisywania we właściwy sposób opakowań zastępczych. Zakłady posiadają do wglądu dokumenty zakupu środka dezynfekcyjnego, pozostałe które nie mają do wglądu zaleca się okazywać przy następnej kontroli. Większość zakładów korzysta z bielizny jednorazowego użytku, sporadycznie korzystają z bielizny wielokrotnego użytku, obiekty te posiadają umowę z firmą specjalistyczną, większość posiada umowę lub faktury na pranie bielizny w pralniach profesjonalnych. Na brudne oraz czyste narzędzia fryzjerskie zakłady posiadają w większości opisane pojemniki plastikowe z zamknięciem, posiadają również stelaże metalowe opisane z przeznaczeniem. W kilku zakładach brakowało zamknięcia na pojemnikach z przeznaczeniem na czyste narzędzia dlatego zostały wydane zalecenia o prawidłowym sposobie przechowywania oraz zabezpieczeniu sprzętu fryzjerskiego przed wtórnymi zanieczyszczeniami. Do przechowywania sprzętu porządkowego w zakładach są wyznaczone

miejsca w pomieszczeniu WC lub w pomieszczeniu socjalnym zamontowane szafy na środki czystości, większa część zakładów posiada zlew na wysokość 0,5 m od podłogi. W zakładach istnieje informacja o zakazie palenia tytoniu w formie pisemnej i w formie graficznej oraz o zakazie palenia e- papierosów.

Zakłady utrzymane często na wysokim poziomie.

W niektórych zakładach wydano doraźne zalecenia typu:

1. Pędzle do usuwania ścinków włosów dezynfekować przez zanurzenie w środku dezynfekcyjnym.
2. Czyste narzędzia (nożyczki, szczotki do włosów) przechowywać w sposób zabezpieczający przed ich zanieczyszczeniem.
4. Kosmetyki, których data ważności jest zależna od daty otwarcia opisać datą rozpoczęcia użytkowania.

W roku 2019 stan sanitarno- porządkowy zakładów fryzjerskich utrzymał się na dobrym poziomie

Ogółem przeprowadzono 33 kontrole sanitarne.

III.8. Zakłady kosmetyczne

Ogółem według ewidencji na rok 2019 istnieje **57** obiektów.

Skontrolowano **15** obiektów, nie skontrolowano **3** obiekty które zawiesiły działalność z powodu urlopu macierzyńskiego).

W tej grupie obiektów według ewidencji w roku 2018 istniało **50** zakładów kosmetycznych.

Zakłady kosmetyczne w większości są zakładami funkcjonalnymi, estetycznymi i przyciągającymi wzrok kolorystką, klienci przyjmowani i umawiani są na godzinę, co umożliwia doprowadzenie do właściwego stanu sanitarnego stanowisk przed przyjęciem kolejnego klienta. Oferują gamę zabiegów pielęgnacyjnych takich jak: stylizacja paznokci i manicure, pielęgnacja twarzy, mikrodermabrazja diamentowa, peeling kawitacyjny, ultradźwięki, masaż twarzy, szyi i dekoltu makijaż, depilacja woskiem, przekłuwanie uszu, pedicure, henna brwi i rzęs, przedłużanie rzęs. Wszystkie zakłady zaopatrywane są w wodę z wodociągów publicznych, nieczystości płynne odprowadzane są do kanalizacji miejskiej i wiejskiej. Odpady stałe gromadzone w pojemnikach lub w kontenerach sukcesywnie opróżniane przez firmy specjalistyczne i wywożone na wysypiska odpadów komunalnych na wyznaczonym wysypisku. W zakładach stosowane są preparaty i środki dezynfekcyjne o szerokim spektrum działania bakterio-, grzybo-, i wirusobójczym zgodnie z zaleceniami producenta oraz ściśle przestrzegają sposobu stosowania preparatów do dezynfekcji rąk oraz do dezynfekcji narzędzi kosmetycznych. Narzędzia wielokrotnego użycia, które mogą naruszyć ciągłość skóry takie jak: cążki, nożyczki, pęsety, radełka do skóry, frezy, głowice do frezów, niektóre końcówki do mikrodermabrazji, po każdym kliencie poddawane są działaniu preparatu myjąco- dezynfekcyjnego oraz sterylizacji. Sterylizacja prowadzona jest w 10 zakładach kosmetycznych (w 7 przypadkach wykonywaną przez firmę zewnętrzną: w szpitalu w Trzciance oraz szpital w Czarnkowie, natomiast 4 we własnym autoklawie). W pozostałych przypadkach zakłady nie stosują narzędzi, które powodują naruszenie ciągłości

tkanek lub stosują sprzęt sterylny jednorazowego użytku. Zakłady kosmetyczne posiadają umowy na odbiór odpady niebezpiecznych z firmą uprawnioną do odbioru odpadów niebezpiecznych. Odpady gromadzone są w oznakowanych pojemnikach szczelnych, o nienasiąkliwych ścianach, bez możliwości ponownego otwarcia – podczas kontroli sprawdzane jest oznakowanie pojemników datą rozpoczęcia i zamknięcia pojemników i karty przekazania odpadów, zakłady posiadają też instrukcję postępowania z odpadami niebezpiecznymi. Zakłady kosmetyczne posiadają wentylację grawitacyjną i mechaniczną lub klimatyzację. Nie wszystkie zakłady stosują bieliznę jednorazowego użytku, są obiekty gdzie stosowana jest bielizna wielokrotnego użytku, dotyczy to prześcieradeł z frotte na łóżko zabiegowe (tutaj wszystkie zakłady posiadają umowę z firmą specjalistyczną na pranie bielizny brudnej z pralnią profesjonalną). Pozostałe zakłady korzystają z bielizny jednorazowej użytku. Wszystkie używane narzędzia kosmetyczne przechowywane w posegregowany sposób w zamykanych opisanych pojemnikach w szafach i szufladach. W zakładach kosmetycznych umieszczono informacje o zakazie palenia tytoniu: – informacja w formie pisemnej i graficznej łącznie z e-papierosami.

Ogółem przeprowadzono 15 - kontroli sanitarnych.

Wydano 2 -decyzje rachunek.

III.9.Zakłady tatuażu

Ogółem według ewidencji na rok 2019 istnieją **3**-obiekty

Skontrolowano 1 obiekt. Zakład jest własnością prywatną i mieści się w wydzielonym pomieszczeniu. Na zakład przeznaczono jedno pomieszczenie. Podłoga kafelki, ściany farba zmywalna. Wyposażenie gabinetu: fotel, stolik podręczny na sprzęt do tatuażu, maszynka do tatuażu, szafka na odzież, stolik z krzesłami, biurko. Przy gabinecie toaleta z umywalką i lodówką na odpady medyczne, wentylacja grawitacyjna. W zakładzie wykonywane są tatuaże. Zaopatrzenie w wodę wodociąg publiczny Krzyż odprowadzenie ścieków kanalizacja miejska. Przedstawiono do wglądu karty przekazania odpadów medycznych. Umowę na odbiór odpadów medycznych. Studio tatuażu stosuje wyłącznie odzież jednorazową, ręczniki, podkłady i prześcieradła podfoliowane, odzież ochronna, osłony na urządzenia i przewody. W zakładzie nie przeprowadza się zabiegów dezynfekcji i sterylizacji narzędzi, studio bazuje na sprzęcie wyłącznie jednorazowym. Zabiegi przeprowadzane za pomocą maszynek do tatuażu, do których dołączone są rury z dziobem i igłą lub cartrig, zanurzając w kubeczku jednorazowym z barwnikiem. Barwniki pobierane są z jednorazowych pojemniczków używane są w płynie z ważną datą przydatności. Odzież jednorazowa przechowywana jest w szufladach.

Do przechowywania pojemników na odpady niebezpieczne zakład posiadają na stanie lodówkę. W zakładzie znajduje się informacja w formie graficznej i pisemnej o zakazie palenia tytoniu.

Przeprowadzono 1- kontrole sanitarną

III.10. Zakłady odnowy biologicznej

Ogółem według ewidencji na rok 2019 istnieje **21** obiektów. (solaria - 4, siłownie - 5,

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

Skontrolowano 7 obiektów

W tej grupie obiektów według ewidencji w roku 2018 istniało 21 zakładów.

Liczba ta w porównaniu z rokiem ubiegłym nie uległa zmianie:

Solaria –ogółem 4, skontrolowano 1

W pomieszczeniu znajduje się wydzielone zaplecze socjalne oraz wc, rozmieszczone są 3 łóżka solarium oraz jedna kabina stojąca do opalania. Stan techniczny obiektu bez zastrzeżeń, wyposażone w ręczniki jednorazowego użytku, wieszak na odzież klientów korzystających z usług. Środek do dezynfekcji to Salor Sept o ważnej dacie przydatności, łóżko po każdym użyciu dezynfekowane z informacją umieszczoną na łóżku. W zakładzie znajduje się informacja o zakazie udostępnienia solarium osobom które nie ukończyły 18 roku życia zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia. Umieszczona informacja o zakazie palenia tytoniu w formie graficznej , pisemnej oraz e-papierosy. Stan sanitarno- techniczny zachowany.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną.

Siłownie- ogółem 5.

Fitness Club- ogółem 4, skontrolowano 2

Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne.

Gabinety masażu- ogółem 6,

Ogółem skontrolowano: 2 obiekty

Inne gabinety masażu i rehabilitacji- ogółem 2,

Ogółem skontrolowano:2 obiekty

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

Ogółem według ewidencji na rok 2018 istnieje 19 obiektów.

Skontrolowano 11 obiektów, nie skontrolowano 8 obiektów nie planowano do kontroli

Według ewidencji w roku 2018 ogółem było 19 obiektów, liczba ta w porównaniu z rokiem ubiegłym uległa zmianie.

W zakładach fryzjerskich, kosmetycznych oraz zakładach odnowy biologicznej i solariach stosowane są środki dezynfekcyjne, preparaty o szerokim spektrum działania działających bakterio-, grzybo- i wirusobójczym z ważną datą przydatności oraz przestrzegane parametry ich stosowania. W tej grupie znajdują się zakłady kosmetyczno–fryzjerskie, odnowy biologicznej, zakłady fryzjerskie i solaria, zakłady kosmetyczne i solaria. Wszystkie zakłady zaopatrywane są w wodę z wodociągów publicznych, nieczystości płynne odprowadzane są do kanalizacji miejskiej i wiejskiej. Odpady stałe gromadzone w pojemnikach lub w kontenerach sukcesywnie opróżniane przez firmy. Zakłady posiadają instrukcję postępowania z odpadami niebezpiecznymi, które gromadzone są w oznakowanych pojemnikach szczelnych, o nienasiąkliwej ścianach, bez możliwości ponownego otwarcia.

W skontrolowanych obiektach 2 posiadają zawartą umowę z zakładem specjalistycznym, pozostałe nie wytwarzają odpadów niebezpiecznych.

We wszystkich obiektach ww. umieszczono informacje o zakazie palenia tytoniu.

Obiekty posiadają wentylację grawitacyjną, mechaniczną, nawiewno-wywiewną. W trzech przypadkach w pomieszczeniu w zakładzie fryzjerko- kosmetycznym znajduje się klimatyzacja. Sterylizacja narzędzi prowadzona w innych zakładach fryzjerskich, kosmetycznych ogółem 3 (w 2- przypadkach wykonywaną przez firmę zewnętrzną (szpitale) 1 własny autoklaw W 2019 r. zakłady kosmetyczno- fryzjerskie oraz odnowy biologicznej nie budziły zastrzeżeń.

W tej grupie w dwóch obiektach wykonuje się zabiegi z zakresu mezoterapii igłowej. W zakładach stosowane są zestawy sterylne do ostrzykiwań : kwasem hialuronowym.

Ogółem przeprowadzono 11 - kontroli sanitarnych.

III.12. Domy Pomocy Społecznej

Dom Pomocy Społecznej

Liczba obiektów w ewidencji na dzień 31.12.2019 r. wynosi – 1

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

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

Stan sanitarno- techniczny- Dom Pomocy Społecznej prowadzony przez Zgromadzenie Sióstr Franciszkanek w Wieleniu ul. Staszica 2- zajmuje kompleks budynków mieszkalnych i gospodarczych położonych na terenie parkowym, całość ogrodzona, z bramą wjazdową i recepcją. Obecnie przebywa w zakładzie 344 pensjonariuszy, pozwolenie Wojewody Wielkopolskiego dotyczy 354 pensjonariuszy, personel 233 osoby. Dla pensjonariuszy przeznaczone są następujące budynki: Wojciechówka- dla osób w podeszłym wieku, Zygmuntówka- dla osób niepełnosprawnych fizycznie, Opatrzność i Teresówka – dla osób niepełnosprawnych intelektualnie, Józefówka - dla osób somatycznie chorych. DPS posiada wydzielone gabinety: lekarza rodzinnego, zabiegowy, stomatologiczny oraz sale rehabilitacyjne i terapii zajęciowej. Wydzielone pomieszczenia ogólnodostępne - świetlica, pokoje dzienne, pokoje gościnne, jadalnie, biblioteka, tarasy oraz dom przedpogrzebowy, cmentarz, chłodnia do przechowywania zwłok, kaplica.

Do poprawy stanu sanitarno- technicznego budynku i pomieszczeń w roku 2019 przyczyniły się przeprowadzone następujące remonty: prace remontowe w budynkach mieszkalnych: Wojciechówka, Teresówka, Zygmuntówka, Opatrzność, Józefówka, łącznik, klatki schodowe, korytarze, kuchenki oddziałowe. Prace remontowe w kaplicy Prace remontowe w budynkach zabezpieczenia technicznego i obsługi zakładu. Bieżące naprawy dachów i usuwanie bieżących awarii (elektryczne, co, wod - kan) w budynkach mieszkalnych. Prace malarskie i dezynfekcyjno - malarskie po zgonach, prace tynkarskie, prace murarskie, prace płytkarskie, prace posadzkarskie, prace montażowe stolarki okiennej - drzwiowej, prace hydrauliczne, prace elektro - instalacyjne.

Stan sanitarno-porządkowy- utrzymaniem bieżącej czystości i porządku, sprzątaniem w Domu Pomocy Społecznej zajmuje się personel obiektu, utrzymana jest bieżąca czystość i

porządek oraz zapewniona jest odpowiednia ilość środków czystościowych. Obiekt posiada procedury sprząwania i dezynfekcji pomieszczeń oddziałowych (pokoje mieszkalne, dyżurki pielęgniarskie, pomieszczenia sanitarne- WC, łazienki, pomieszczenia porządkowe, korytarze, klatki schodowe, windy). Najczęściej stosowane są preparaty i środki dezynfekcyjne o szerokim spektrum działania: bakterio-, grzybo-, i wirusobójczym, np. Medicarina przygotowany roztwór roboczy 0,36 %, do dezynfekcji rąk stosowane mydło antybakteryjne CAREX, środek dezynfekcyjny Aniosgel i Skinman Soft.

Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi – DPS korzysta z własnego ujęcia wody (nr sprawozdania z badań: 1594/W/19 na podstawie analizy wymienionego sprawozdania z badań wody z wodociągu lokalnego w Wieleniu, ul. Staszica 2 wykazały, że w próbie nie stwierdzono przekroczeń dopuszczalnej zawartości badanych parametrów, woda spełnia wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi DZ. U. 2017 poz. 2294. Wydano ocenę roczną – woda nadaje się do spożycia i celów gospodarczych. W domu pomocy wykonano badania wody ciepłej w kierunku Legionella, stwierdzono woda spełnia wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia.

Postępowanie z brudną i czystą bielizną - obiekt posiada własną pralnię użytkowaną w oddzielnym budynku piętrowym - stan techniczny pomieszczeń i urządzeń pralniczych nie budzi zastrzeżeń- transport bielizny brudnej odbywa się na wydzielonych wózkach w workach tekstylnych z naszytą informacją o oddziale i w pojemnikach plastikowych. Do pralni transportowane pojazdem elektrycznym Melex. Do prania stosowany proszek o działaniu piorąco dezynfekcyjnym , termin ważności aktualny, i żele do bielizny białej, czarnej i kolorowej, płyn do płukania, śr. dezynfekcyjny do powierzchni (w stężeniu 2 tabletki na 1,5 l czyli 0,36%), i roztwór 0,5 % przy umywalce mydło antybakteryjne w płynie, środek do dezynfekcji rąk,ręczniki papierowe w podajniku. Wydzielone są następujące pomieszczenia: zaplecze sanitarne z prysznicem i WC oraz szatnia i jadalnia, a także magazyn środków piorących i dezynfekcyjnych, brudownik, pralnia właściwa, suszarnia z suszarkami oraz dwie suszarnie linowe (w tym 1 na piętrze), na piętrze połączonym z parterem windą do transportu bielizny czystej upranej i wysuszonej (z suszarni mechanicznej) znajduje się pomieszczenie prasowni z magłem, skąd bielizna czysta przekazywana jest ponownie windą do wydzielonej części pomieszczenia suszarni, gdzie odbywa się segregacja bielizny według oddziałów, regał na bieliznę czystą i wydawanie czystej bielizny- wydzielone wejście z blatem. Transport bielizny czystej odbywa się w koszach plastikowych z opisanym miejscem przeznaczenia, zabezpieczonych czystymi prześcieradłami, także oznakowanymi - czysta bielizna oraz oddział, obieg bielizny zachowany- osobne wejście dla bielizny czystej i brudnej. Transport bielizny wewnątrz pralni odbywa się w wyznaczonym wózkach plastikowych kołowych - opisanych w windzie znajduje się specjalny wózek, także opisany i zabezpieczony czystym prześcieradłem. W pralni wentylacja mechaniczna i grawitacyjna, posadzka – płytki lastriko oprócz pralni własnej, gdzie jest posadzka betonowa, w pralni wydzielona szafka na środki dezynfekcyjne, rękawice jednorazowe i sprzęt porządkowy.

Stan czystości bieżącej, postępowanie z bielizną bez uwag.

Opieka pielęgniarek, gabinet

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

Obiekt posiada procedury sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń w w/w gabinetach.

Stan sanitarny pomieszczeń zachowany.

Postępowanie z odpadami niebezpiecznymi (infekcyjnymi)

Obiekt posiada zezwolenie na wytwarzanie odpadów niebezpiecznych, zatwierdzony program gospodarki odpadami, złożono informacje o wytwarzaniu odpadów niebezpiecznych (medycznych) za rok 2019 do Urzędu Marszałkowskiego.

Magazyn odpadów medycznych – w osobnym budynku, w nowym pomieszczeniu od 2016 r. Posiada osobne wejście z zewnątrz, drzwi drewniane, wejście wykonane zgodnie z rozporządzeniem. W pomieszczeniu podłoga pokryta kafelkami, ściany ponad 2 metry pokryte farbą olejną, wentylacja grawitacyjna oraz mechaniczna, otwór zabezpieczony siatką, wszystkie odpady gromadzone w zamykanych pojemnikach i w lodówce. W pomieszczeniu umywalka z wodą bieżącą ciepłą i zimną- podgrzewacz elektryczny przepływowy. Podczas kontroli przedstawiono karty przekazania odpadów. Transport wewnętrzny odpadów odbywa się w pojemnikach plastikowych z zamykaną pokrywą. Worki składowane w lodówce z odpadami mają następujące oznakowanie: miejsce pochodzenia ZDPS i symbol oddziału, regon, kod, data , godzina rozpoczęcia i zamknięcia, podpis osoby zamykającej, Obsługa przez jedną osobę.

Postępowanie z odpadami komunalnymi

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

Postępowanie z nieczystościami płynnymi

Obiekt podłączony do kanalizacji miejskiej.

Postępowanie ze zwłokami

Postępowanie ze zwłokami - obiekt posiada kaplicę, pomieszczenie do przechowywania zwłok –chłodnia na 4 stanowiska, W chłodni do przechowywania zwłok ściany i sufit z płyty poliuretanowej termoizolacyjnej, posadzka –płytki, wentylacja mechaniczna, temperatura 0,6°C, do dezynfekcji przygotowany roztwór roboczy 0,36% oraz 18 %, przed chłodnią wydzielona szafka dwudziałowa na sprzęt porządkowy, środki dezynfekcyjne, na odzież ochronną: fartuchy i maseczki jednorazowe, okulary, rękawice jednorazowe. Obok umywalka z ciepłą wodą, środkiem dezynfekcyjnym, mydłem antybakteryjnym w dozownikach oraz podajnik z ręcznikami jednorazowymi. Zakład posiada rejestr dezynfekcji kostnicy, rejestr dezynfekcji noszy, rejestr dezynfekcji pomieszczeń oraz rejestr dezynfekcji windy. Transport zwłok z oddziałów odbywa się na noszach: 1 szt. na kółkach oraz 1 nosze ręczne (przechowywane w wydzielonym pomieszczeniu (co tydzień w razie zgonu koźdarazowo).

Dodatkowe informacje- Sale rehabilitacyjne i terapii zajęciowej wyposażone w sprzęt do rehabilitacji: UGUL plus z kozetką i całym osprzętem, magnetronie (pole magnetyczne), multitronic (prądy), Solaris (ultradźwięki), solux, kinezyterapia, rotor, bloczki do ćwiczenia. Pomieszczenie posiada bezpośredni dostęp do łazienki z WC, kabina prysznicowa i umywalką, wentylacja grawitacyjna.

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

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

Przeprowadzono 1-kontrolę sanitarną.

III.13. Tereny rekreacyjne

Ogółem według ewidencji na rok 2019 istnieje 6- parków, skontrolowano 3. Liczba ta nie uległa zmianie w porównaniu do roku ubiegłego (3 obiekty nie skontrolowano, ponieważ nie zaplanowano w roku 2019).

Parki: skontrolowano 3 parki

Park w Czarnkowie mieści się na terenie zadrzewionym, nie ogrodzony, posiada utwardzone asfaltem oraz płytkami chodnikowymi alejki spacerowe oraz kostką brukową ścieżkę rowerową. Stanowi nie tylko miejsce odpoczynku ale i organizacji wielu imprez masowych. Przy alejkach znajdują się drewniane ławki z oparciem. Na terenie parku mieści się amfiteatr, z zadaszoną sceną i zapleczem dla gości oraz widownią z drewnianymi ławkami na wspornikach betonowych. Wydzielony jest plac zabaw dla dzieci w różnym wieku, wykonany z elementów kolorowych, bezpiecznie i ciekawie zaprojektowanych, przy placu znajduje się regulamin korzystania z obiektu. Obok placu zabaw wytyczony utwardzony asfaltem teren edukacyjny z alejkami i znakami drogowymi do nauki jazdy rowerem i poznawania przepisów drogowych. Oprócz tego na terenie parku znajduje się czynna już fontanna w kształcie

podłużnego, płytkiego basenu. Dno niecki wymalowane jest na niebiesko, z brzegów basenu skierowanych jest w górę kilka dusz z każdej strony fontanny. Na obrzeżu parku znajduje się toaleta publiczna. Pojemniki na odpady komunalne ustawione są wzdłuż alejek, są to betonowe pojemniki z wkładem metalowym.

Park w Trzciance usytuowany jest w centrum miasta 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.

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

Przeprowadzono **3-** kontrole sanitarne.

III.14.Cmentarze

Liczba obiektów w porównaniu z rokiem ubiegłym nie zmieniła się i wynosi **37**.

Liczba skontrolowanych cmentarzy 4 (nie skontrolowano 33 obiekty z powodu nie zaplanowania w roku 2019).

Są to cmentarze komunalne, skontrolowano 3- 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.

Na cmentarzu w Trzciance przeprowadzono kapitalny remont cmentarza ogrodzenie od frontu całą część przednią włącznie z bramą wjazdową wymieniono na przęsła metalowe, kute. Główna alejka utwardzona kostką brukową, położono nową kanalizację deszczową z drenami zbierającymi wodę, wymieniono ławki (spód murowany z cegły klinkierowej na górze przęsła drewniane), postawiono nowe metalowe pojemniki na odpady komunalne, wymieniono lampy oświetleniowe przy głównej alei. Teren cmentarza utrzymany czysto. Stan sanitarno-techniczny zachowany.

Ponadto skontrolowano 1 wiejski cmentarz parafialny w Lubaszy, 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. W pobliżu cmentarza przy domu parafialnym znajdują się 3 toalety murowane.

Teren na ww. cmentarzu utrzymane w należytej czystości.

III.15.Domy Przedpogrzebowe

Ogółem według ewidencji na rok 2019 istnieje 6-domów przedpogrzebowych, skontrolowano 4, nie skontrolowano 2 ze względu na nie zaplanowanie na rok 2019. 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 2019 nie było 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 3 środki transportu do przewozu zwłok (szczątków) ludzkich. Tutaj także nie stwierdzono nieprawidłowości.

Na cmentarzu komunalnym w Czarnkowie w domu przedpogrzebowym przeprowadzono remont odmalowana elewacja zewnętrzną, wyremontowano dach: nowa papa, opierzenie, rynny, instalacja p/burzowa, nowe kominy. Stan obiektu wewnątrz budzi zastrzeżenia: zacieki na suficie w pomieszczeniu socjalnym dla pracowników, ściany w pomieszczeniu ceremonii: przybrudzone, poobijane krawędzie, odpryskująca farba, zerwana zawieszka na ręcznik papierowy w toalecie damskiej. W czasie kontroli wydano zalecenie na ww stan

sanitarно-techniczny. Administrator cmentarza pod koniec roku 2019 poinformował pisemnie o odmalowaniu ścian w sali ceremonii oraz w części służącej do przewozu zwłok, zamontowali zawieszki na ręczniki papierowe- pod koniec roku zalecenia zostały wykonane. Przeprowadzono **4** kontrole sanitarne.

III.16. Inne obiekty użyteczności publicznej

W ewidencji istnieje **29** obiektów, skontrolowano **7**, nie skontrolowano 21 obiektów (nie zaplanowano do kontroli na rok 2019). Przeprowadzono ogółem **7** 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, nie skontrolowano z powodu nie zaplanowania w roku 2019).

2. Parkingi

Według ewidencji na rok 2019 istnieją **2** obiekty, wszystkie skontrolowano.

Są to parkingi leśne, umożliwiające turystom dłuższy postój i odpoczynek podczas podróży. Wyposażone w miejsce 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 z atestem do określenia wagi samochodów ciężarowych. W 2019 roku została postawiona nowa drewniana wiata, wymieniono nowe przęsła oraz nowe zadaszanie z blachy. 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, skontrolowano **2** - (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 miejsc, 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.

Miejsko Gminny Ośrodek Kultury w Krzyżu Wilkp., obiekt prowadzi działalność w zakresie kultury, rozrywki i rekreacji. W obiekcie znajduje się wyremontowana sala widowiskowo-kinowa na 142 miejsca (podczas remontu wymieniono na nowe fotele, remont podłogi, wentylacji, wymiana nowego ekranu na scenie). 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 2019 .

5. Zakłady świadczące usługi pogrzebowe, środki transportu

W ewidencji mamy 7 zakładów świadczących usługi pogrzebowe, oraz środki transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. Skontrolowano **3** nie skontrolowano 4 zakłady ze względu na nie zaplanowanie na rok 2019. Liczba ta nie zmieniła się w porównaniu z rokiem ubiegłym. Zakłady świadczące usługi pogrzebowe opisane są w dziale 6 Stan sanitarny środków transportu.

Przeprowadzono **3** kontrole sanitarne świadczące usługi pogrzebowe opisane w grupie środki transportu (4 kontrole przeprowadzono w grupie domów przedpogrzebowych)

Ogółem przeprowadzono 137 kontroli sanitarnych, (w tym 102 – zaplanowane wykonane kontrole sanitarne, 13- dodatkowe kontrole sanitarne oraz 22 kontrole kąpielisk).

Wydano:

- decyzja administracyjna – 0
- decyzja rachunek – 2
- upomnienia – 0
- mandaty karne -0 na sumę 0 zł.
- tytuły wykonawcze - 0
- postanowień- 6

(w tym 5- postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy, 1- postanowienie w sprawie odmowy wszczęcia postanowienia w sprawie ekshumacji).

- opinii sanitarnych wydano- 22

(12- w sprawie zorganizowania imprez masowych, 5- opinii dot. regulaminu utrzymania czystości i porządku, 2 opinie dotyczące pobierania opłat za odpady komunalne 3- opinie w sprawie wykazu kąpielisk).

- wydano 134 - decyzje dotyczące ekshumacji zwłok (szczątków) ludzkich.

III.18. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli

Kąpieliska

W sezonie letnim 2019 pod nadzorem PPIS w Czarnkowie znajdowało się 5 kąpielisk:

- Kąpielisko w Lubaszcu 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- nowo utworzone w 2019 r.

W porównaniu do roku 2018 liczba kąpielisk wzrosła o jeden obiekt, czyli kąpielisko w Krzyżu Wlkp.

Czas trwania sezonu dla wszystkich kąpielisk trwał od 01.07.2019 r. do 31.08.2019 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 kąpeli. W czterech kąpieliskach woda była przydatna do kąpeli przez cały sezon:

- Kąpielisko w Lubaszcu 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 kąpeli. Zakwit sinic stwierdzono dwukrotnie i trwał od 29.07.2019 r. do 12.08.2019 r. oraz od 22.08.2019 r. do 31.08.2019 r.

Przed i w trakcie sezonu skontrolowano wszystkie kąpieliska, przeprowadzono łącznie **22** kontrole sanitarne.

Kąpielisko w Lubaszcu na Jeziorze Dużym

Kąpielisko zorganizowane przez Gminny Ośrodek Kultury w Lubaszcu, który jest jednostką budżetową Gminy Lubasz. Teren do kąpeli 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 Lubaszcu, 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 kąpieli.

Infrastruktura obiektu w coraz gorszym stanie technicznym, brak bieżących remontów i inwestycji powoduje pogarszanie się standardu obiektu z roku na rok.

Kąpielisko Logo w Trzciance

Organizatorem Kąpieliska Logo nad Jeziorem Długim, jest Urząd Miejski w Trzciance. Teren do kąpieli 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 kąpieli 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 Słodkowodnych. 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 Słodkowodnych.

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 oraz bojami, którymi oznaczono strefy do pływania. Plaża w większości piaszczysta, przed otwarciem nawieziono nowy piasek, częściowo trawiasta.

Przy plaży mieści się teren rekreacyjny ośrodka „Świderek”, który udostępniany jest korzystającym z kąpieliska: boisko do siatkówki, plac zabaw dla dzieci, wiatra gastronomiczna, zaplecze gastronomiczne, siłownia na wolnym powietrzu, fontanna, wybieg na świnek wietnamskich i dla kucyka. Teren wokół zadrzewiony, zacieniony, przy plaży kilka nowych, 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.

Kąpielisko było czynne pierwszy rok, stąd kilka niedociągnięć: ratownicy dostali do dyspozycji zastępcze pomieszczenie, wydzielone w sposób prowizoryczny w części dawnych garaży, pomieszczenie było w złym stanie technicznym, popękane ściany, dziurawy dach zabezpieczony folią, na plaży brakowało przebieralni, do tego celu można było skorzystać z zaplecza sanitarnego na terenie ośrodka Świderek, wykorzystano stary pomost- wąski, niestabilny, na stelażu metalowym z drewnianymi przęsłami, bez barierki, w którym doraźnie dokonano wymiany uszkodzonych elementów drewnianych.

Na wszystkich kąpieliskach dyżurni ratownicy stosowali obowiązek wywieszania na maszcie odpowiednich flag informacyjnych w kąpielisku.

Kontrola wewnętrzna jakości wody w kąpielisku: na kąpieliskach w Lubaszu 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, 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. Nie wszyscy organizatorzy wywiązywali się terminowo z tego obowiązku, zastrzeżenia dotyczą kąpielisk w Lubaszu i w Krzyżu. W miarę upływu sezonu organizatorzy tych kąpielisk coraz lepiej radzili sobie z obsługą serwisu. Natomiast wszystkie kąpieliska w Trzciance aktualizowane były na bieżąco.

Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli

W roku 2019 na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego nie było miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli.

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 Lubaszu 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 Lubaszu: 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 Parku Ryb Słodkowodnych

- przy kąpielisku Stara Plaża w Trzciance: bezasekuracyjny park linowy, plac rekreacyjny dla dzieci, zewnętrzna siłownia, w pobliżu Park Ryb Słodkowodnych
- przy na 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 nowych, drewnianych, estetycznych ławek. Ośrodek wypoczynkowy oferuje do wypożyczenia sprzęt pływający: łódki, kajaki.

Na wszystkich skontrolowanych plażach/kąpieliskach zatrudniono ratowników.

W dniach 15-17.07.2019 r., pracownik Powiatowej Stacji Sanitarnej- Epidemiologicznej w Czarnkowie, uczestniczył z przedstawicielami Wodnego Ochotniczego Pogotowia Ratunkowego „Anioły”, Powiatowego Centrum Zarządzania Kryzysowego, Komendy Powiatowej Policji i Komendy Powiatowej Straży Pożarnej, Urzędów Miat i Gmin w prowadzeniu działań ratowniczych w formie patroli motorowych na akwenach wodnych powiatu w celu identyfikacji obszarów niebezpiecznych dla ludności, prawidłowego oznakowania oraz dla celów ochrony środowiska i prewencyjnych.

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.

Basen w Czarnkowie jest własnością Miasta Czarnków, administrowany przez jednostkę budżetową- Ośrodek Sportu i Rekreacji w Czarnkowie. Obiekt czynny tylko w sezonie letnim, w 2019 roku od 1 maja 2019 r. do 15 września 2019 r.. Jest to basen odkryty, posiada 2 niecki basenowe. Niecka duża o wymiarach 50mx20m, głębokość 1,2 m – 1,8 m, pojemność 1500 m³, niecka mała 20mx10m, głębokość 0,4 m-1,2 m, pojemność 200 m³. 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, od 2019 r. 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 4 ratowników, w tym jeden doraźnie w upalne dni. Stan obiektu jest bardzo dobry, co roku wykonuje się szereg prac remontowych podwyższających standard, w roku 2019 doposażono w nowy sprzęt plac zabaw dla dzieci, zainstalowano pole do gry w minigolfa, zakupiono 41 szt. leżaków z tworzywa sztucznego, dokupiono 4 parasole plażowe, zamontowano deszczownię- włączaną automatycznie 3 razy w tygodniu, w nocy w godzinach 22:30-3:30 (naprzemiennie z deszczowniami na terenie sąsiadującego stadionu sportowego). Stworzono zewnętrzny (letni) magazyn wypożyczanego sprzętu do pływania przy budynku kasy, zamontowano tablicę ogłoszeń na budynku kasy oraz instrukcję użytkownika placu gier i zabaw. Usprawniono wentylację w pomieszczeniach WC i przebieralniach poprzez montaż nowych rotacyjnych kominków wentylacyjnych z wymuszonym obiegiem. Zainstalowano grzejniki w przebieralniach i pomieszczeniach WC. Położono kostkę brukową przy stole do gry w tenisa stołowego (zastępując beton pokryty farbą) i przy wyjściu z basenu dużego. Zamontowano przegubowe- nieprzewracalne, tablice ostrzegawcze z napisami: zakaz skoków/tor zajęty, przy basenie dużym. Zakupiono specjalne dostosowane kosze na akcesoria dla szkółek pływackich.

Jakość wody – organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej pobrał w ramach nadzoru 15 prób wody, w tym 10 badań w kierunku mikrobiologicznym i 5 w kierunku fizykochemicznym. W ramach kontroli wewnętrznej zarządzający pływalnią pobrał 49 prób wody, w tym 28 badań w kierunku mikrobiologicznym i 21 badań w kierunku fizykochemicznym. W tym 10 prób zbadano w kierunku bakterii z rodzaju Legionella.

Jakość mikrobiologiczna wody nie budziła zastrzeżeń, woda spełniała wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach i była przydatna do kąpiele. Jednak pod względem fizykochemicznym zakwestionowano 13 prób, w tym wodę z systemu cyrkulacji i wodę z niecek basenowych, ze względu na przekroczenie dopuszczalnej zawartości chloroformu i THM-ów. Zarządzający przeprowadził działania naprawcze, polegające na zwiększeniu częstotliwości wymiany wody w nieckach, zwiększeniu częstotliwości płukania filtrów, uruchomieniu wszystkich pomp obiegowych. Niestety, doraźne działania nie przyniosły efektu i w związku z tym przed sezonem 2020 planowana jest modernizacja technologii uzdatniania, w tym wprowadzenie dozowania dodatkowych środków oraz uzupełnienie złóż

o wkład kokosowy. Należy podkreślić, że obiekt został zmodernizowany 10 lat temu i system uzdatniania nie jest przygotowany do obecnych wymagań.

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 % H₂SO₄-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 22 próby wody, w tym 14 badań w kierunku mikrobiologicznym i 8 w kierunku fizykochemicznym. Jedną próbę zbadano w kierunku bakterii z rodzaju Legionella.

W ramach kontroli wewnętrznej zarządzający pływalnią pobrał 85 prób wody, w tym 49 badań w kierunku mikrobiologicznym i 36 badań w kierunku fizykochemicznym.

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 w 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

Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria z izbą chorych, lecznice – 48 obiektów, ubył 4 obiekty.

Zakłady rehabilitacji leczniczej – 3, liczba w porównaniu do 2018 r. nie uległa zmianie

IV.2. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

- Indywidualne praktyki lekarzy dentystów **21** obiektów, ubyły **3** obiekty, przybył **1** nowy obiekt.

Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie – **16** obiektów, ubył **1** obiekt i 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 – **45** wykonujących działalność leczniczą jako podmioty lecznicze i wykonujące praktykę zawodową + **26** gabinetów profilaktyki zdrowotnej w szkołach, dodatkowe kontrole przez sekcje epidemiologii 3 kontrole

liczba wydanych decyzji – **0**

liczba decyzji rachunków- **0**

liczba opinii sanitarnych – **2**

- mandat karny – **0**

liczba pism w trybie art. 30 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej – **0**

decyzji sanitarnych dotyczących programów dostosowawczych- **0** wydanych przez Nadzór Sanitarny opinie wydane przez nadzór sanitarny - **2**

Na koniec roku 2019 nie było obiektów, które nie zrealizowały programu dostosowawczego. PPIS w Czarnkowie wydał 1 Postanowienie na PRZYCHODNIĘ PROVITA Sp. z o.o. ul. Wojska Polskiego 24, 64-761 Krzyż Wlkp. W którym stwierdzono: Brak spełnienia wymagań w zakresie braku połączenia pomieszczenia higieniczno-sanitarnego wyposażonego w bidet bezpośrednio z gabinetem ginekologiczno-położniczym, ma to znikomy wpływ na bezpieczeństwo pacjentów.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie po zapoznaniu się z analizą ryzyka, sporządzoną przez kierownika podmiotu wykonującego działalność leczniczą, która szczegółowo opisuje obecny stan faktyczny mówiący o tym, iż pomieszczenie higieniczno – sanitarne znajduje się w poczekalni do gabinetu ginekologiczno-położniczego (bardzo blisko gabinetu). Pomieszczenie to jest przeznaczone wyłącznie dla pacjentek gabinetu ginekologiczno-położniczego i jest wyposażone w bidet. Usytuowanie kabiny z bidetem w poczekalni nie ma ujemnego wpływu na stan zdrowia pacjentek ww. gabinetu. W samym gabinecie podczas wizyty lekarz stosuje jednorazowy sprzęt i rękawiczki ochronne oraz odpowiednie środki odkażające-dezynfekcyjne.

Pozostałe obiekty spełniają wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012 r. w sprawie szczegółowych wymagań jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą. Pomieszczenia i urządzenia podmiotów leczniczych są przystosowane do rodzaju oraz zakresu udzielanych świadczeń zdrowotnych. Zgodnie z § 14 ust. 1 i § 16 cytowanego wyżej rozporządzenia Ministra Zdrowia

z dnia 26 czerwca 2012r. pomieszczenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą zlokalizowane są w samodzielnym budynku, ponadto kształt i powierzchnia pomieszczeń umożliwiają prawidłowe rozmieszczenie, zainstalowanie i użytkowanie urządzeń, aparatury i sprzętu, stanowiących jego niezbędne funkcjonalne wyposażenie. Podmioty lecznicze spełniają także wymagania określone w § 29 ust. 1 i 2 przywołanego rozporządzenia w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą, poprzez zapewnienie w obiekcie podłóg wykonanych z materiałów umożliwiających ich mycie i dezynfekcję, zaś połączenia ścian z podłogami wykonał w sposób umożliwiający właściwe ich mycie i dezynfekcję. W placówkach opracowane są i wdrożone procedury higieniczne. Personel zapoznany z procedurami higienicznymi postępowania w tych obiektach.

W obiektach prowadzących działalność leczniczą wykonywaną przez praktykę zawodową stan techniczny nie budził zastrzeżeń. Funkcjonalność dobra wszystkich obiektów.

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

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

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

Odpady komunalne usuwane są do kontenerów lub pojemników usytuowanych w otoczeniu placówek, wywóz odpadów komunalnych firmy zewnętrzne działające na określonym terenie. Odpady medyczne zbierane są do worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej, koloru czerwonego, nieprzezroczystych, wytrzymałych, odpornych na działanie wilgoci i środków chemicznych z możliwością jednokrotnego zamknięcia. Odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach zbiera się w pojemnikach jednorazowego użycia, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie bądź przecięcie koloru żółtego. We wszystkich skontrolowanych obiektach istnieją wydzielone pomieszczenia lub miejsce przy gabinetach lub w pomieszczeniach piwnicznych gdzie przeznaczono do składowania lodówki wyposażone w termometry z temperaturą poniżej 10 stopni. Pomieszczenia zamykane zabezpieczone przed dostępem osób postronnych. Żaden obiekt nie posiada pomieszczenia w którym składowane są odpady bezpośrednio na podłodze. 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.

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 posiada 9 samochodów zaopiniowanych przez PPIS w Czarnkowie w 2012 r. i 2015 r. Samochody te posiadają część ładowną podzieloną na dwie części- do bielizny czystej i brudnej. Podłoga i ściany wykonane są z sklejki wodoodpornej, łatwozmywalnej. Transport bielizny czystej odbywa się w workach foliowych, natomiast na podłodze kładzie się dodatkowo podkład z foli. Po wyładowaniu bielizny brudnej każdorazowo na terenie zakładu następuje dezynfekcja części transportowej samochodu. Do dezynfekcji samochodów stosuje się odpowiednie środki dezynfekcyjne. Kabina kierowcy jest odizolowana od części ładownej. Kierowca wyposażony jest w łączność i środki ochronne.

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

Procedury dezynfekcji i sterylizacji

1. Wnioski dotyczące dezynfekcji

- W roku 2019 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.
- Procedury dezynfekcyjne były uaktualniane głównie w tych placówkach, w których zdecydowano się na podawanie nazw preparatów dezynfekcyjnych. W większości skontrolowanych placówek, procedury dezynfekcyjne nie budziły zastrzeżeń.
- 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 (porównać z rokiem poprzednim):

- 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.

W stosunku do roku 2018 przybyło podmiotów korzystających z materiałów sterylnych, jednorazowego użytku. Z każdym rokiem ta liczba powoli wzrasta.

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

Kontrole wewnętrzne wykonywane są dwa razy do roku, czyli w minimum jaki zakłada Rozporządzenie MZ o sposobie prowadzenia kontroli wewnętrznych w zakładach służby zdrowia.

Podobnie jak w roku 2018 zastrzeżenie budzi strona merytoryczna prowadzonych kontroli wewnętrznych.

W roku 2019 działania pokontrolne oparte były głównie na omówieniu wyników kontroli z kierownikiem przychodni. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

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.

Działania podjęte w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami (polecenia, decyzje, szkolenia, wystąpienia do dyrektorów placówek).

W związku z stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano:

- Zalecenia polegające na prowadzeniu kontroli wewnętrznej o szerszej tematyce i udokumentowanie zakresu przeprowadzenia kontroli.
- Pouczono personel w kwestii stwierdzonych nieprawidłowości.

Pod nadzorem PSSE Czarnków znajduje się aktualnie 7 zakładów prowadzących grupowe praktyki pielęgniarskie.

Dwa obiekty prowadzące indywidualną specjalistyczną praktykę pielęgniarską.

Pielęgniarki i higienistki te obsługują także gabinety profilaktyki szkolnej.

Zakłady te posiadają podpisaną umowę a odbiór odpadów medycznych. 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 2019 skontrolowano 26 gabinetów.

We wszystkich placówkach stan techniczny jest prawidłowy nie stwierdzono nieprawidłowości.

Właścicielami pomieszczeń są placówki oświatowe które podlegają pod Urzędy Miast i Gmin lub Szkoły średnie pod Starostwo

Za sprzęt i zaopatrzenie oraz remonty w gabinecie odpowiada Dyrektor placówki oświatowej. Bezpośrednią opiekę nad uczniami sprawują pielęgniarki środowiskowe i higienistki mające zarejestrowaną własną działalność.

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 łatwozmywalne z możliwością dezynfekcji (posiadają kafelki lub wykładziny PCV) , ściany łatwozmywalne z możliwością dezynfekcji do odpowiedniej wysokości. Przy umywalkach ściany wykafelkowane.

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

Gabinety wyposażone z dofinansowania w latach ubiegłych: między innymi w nową wagę elektroniczną ze wzrostomierzem, nową szafę przeszkloną na leki, biurko, fotel, krzesła, szafy na dokumentację, termometry elektroniczne, aparaty do ciśnienia, torby ratownicze, kozetkę z parawanem, zestawy do odczytywania barw, skoliometr, tablice do badania wzroku, laptop z drukarką.

W dniu kontroli stan czystości bieżącej utrzymany prawidłowo w 26 placówkach, stosowane są środki dezynfekcyjne do powierzchni i środek dezynfekcyjny do rąk. Sprzątanie pomieszczeń odbywa się przez personel placówki szkolnej.

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

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

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

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

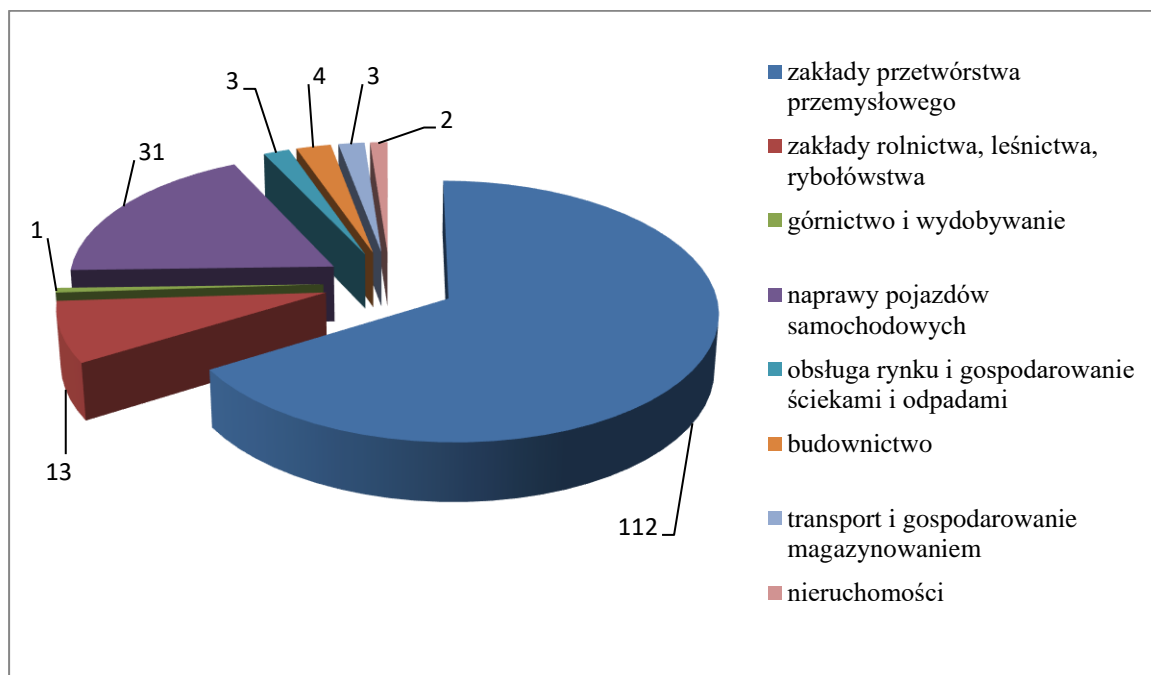
V. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

V.1. Nadzór bieżący nad zakładami pracy

Sekcja Higieny Pracy posiada w ewidencji **168** zakładów pracy (stan na 31.12.2019 r.), w których zatrudnionych jest **9291** 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 2019 r. roku uległo likwidacji **6** zakładów pracy.

Rys. 1. Ilość zakładów pracy, będących pod nadzorem PSSE w Czarnkowie sekcji HP w 2019 r.



W roku 2019 zaplanowano do kontroli wg. harmonogramu nadzoru nad obiektami **92** zakłady. Skontrolowano **80** obiektów znajdujących się w ewidencji. Ogółem przeprowadzono **96** kontroli (sanitarnych, tematycznych, sprawdzających), w tym m. in.:

- 37** kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami
- 9** 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,
- 11** kontroli obiektów zajmujących się obrotem substancjami chemicznymi i ich mieszaninami,
- 26** 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 **34**. Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach NDS/NDN (ogółem) to **733** osoby.

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.

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

W roku 2019 skontrolowano:

- 20 zakładów obróbki drewna oraz
- 9 zakładów obróbki metali

Stwierdzono następujące uchybienia:

- niewłaściwy stan techniczno- sanitarny pomieszczenia higieniczno - sanitarnego (pomieszczenie wc z natryskiem),
- brak aktualnych pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy,
- niewłaściwy stan sanitarno - techniczny pomieszczenia higieniczno - sanitarnego (jadalnia połączona z szatnią).

Wydano **3** decyzje nakazujące w 3 zakładach.

Pracownicy są eksponowani na następujące czynniki szkodliwe dla zdrowia:

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

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

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

Wśród pracodawców prowadzono dystrybucję materiałów informacyjnych. Przekazano broszury :

- *„Bezpieczeństwo chemikaliów a twoja firma”*,
- *„Stres w pracy”* ,
- *„Sprawdź czy twoja pozycja przy pracy jest prawidłowa”*,
- *„Sprawdź czy prawidłowo wykonujesz ręczne prace transportowe”*.

Przeprowadzono 2 szkolenia nt.: *„Ochrona układu mięśniowo – szkieletowego w pracy - ręczne prace transportowe”*.

V.2. Produkty zawierające metanol

W 2019 r. przeprowadzono **5** kontroli (u wprowadzających do obrotu) w zakresie produktów zawierających metanol (płyny do spryskiwaczy, odmrażacze do szyb, płyny do czyszczenia, rozpuszczalniki i inne). Nie stwierdzono niezgodności w oznakowaniu.

V.3 Postępowanie administracyjne i egzekucyjne dotyczące warunków higieniczno – sanitarnych

W 2019 roku wydano **8** decyzji z zakresu bieżącego nadzoru sanitarnego, w tym nakazów m.in.:

- dotyczących badań i pomiarów środowiska pracy - **1**,
- w zakresie oceny ryzyka zawodowego - **2**,
- w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy - **7**.

Wydano **10** decyzji płatniczych. Nie wydano postanowień o nałożeniu grzywnie celem przymuszenia do wykonania decyzji oraz grzywnie w drodze mandatu karnego.

V.4 Choroby zawodowe, oceny narażenia zawodowego

Liczba chorób zawodowych stwierdzonych na terenie działalności PSSE Czarnków:

A) 2018 r. – 2 przypadki

W 2019 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie rozpoznał **7** przypadków chorób zawodowych:

- poz. **7** - zewnątrzoponowe alergiczne zapalenie pęcherzyków płucnych: postać przewlekła - **1**
- poz.**15** - przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: wtórne zmiany przerostowe fałdów głosowych - **1**
- poz.**19** - przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy: przewlekłe zapalenie okołostawowe barku - **1**
- poz.**21** - obustronny trwały odbiorczy ubytek słuchu typu ślimakowego lub czuciowo-nerwowego spowodowany hałasem, wyrażony podwyższeniem progu słuchu o wielkości co najmniej 45 dB w uchu lepiej słyszającym, obliczony jako średnia arytmetyczna dla częstotliwości audiometrycznych 1, 2 i 3 kHz - **1**
- poz. **26** - choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa (*borelioza*) - **3**

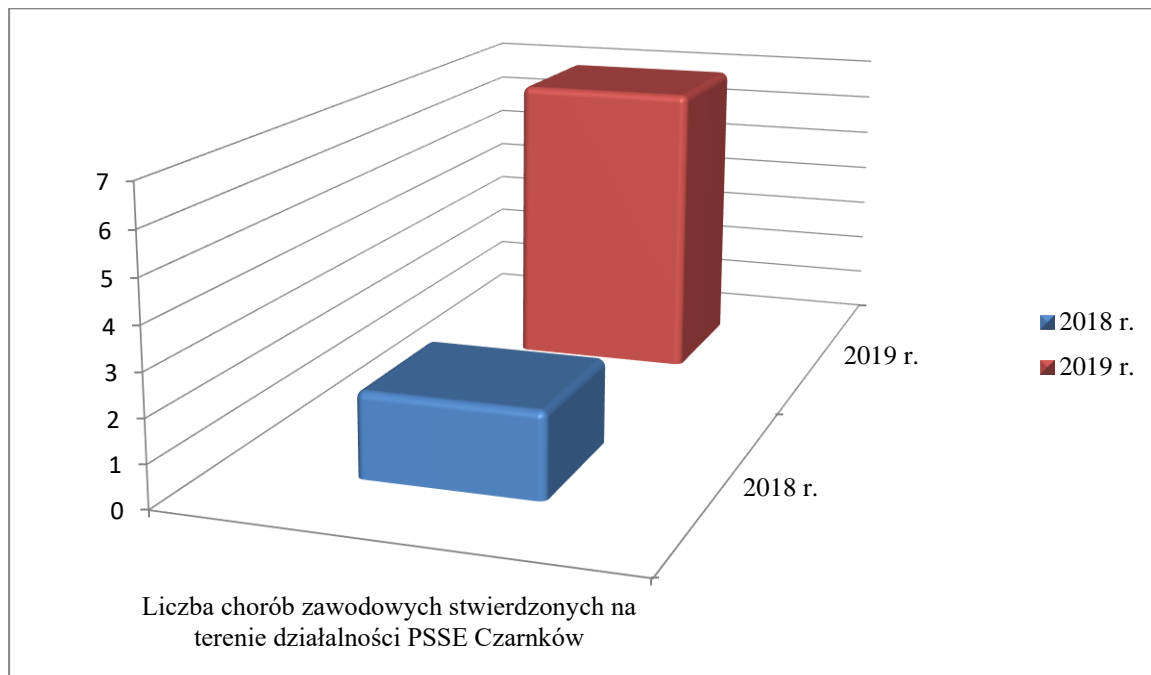
Wydano **7** decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej. Wystawiono **6** kart stwierdzenia choroby zawodowej. Wniesiono od decyzji PPIS w Czarnkowie **3** odwołania. Liczba wydanych decyzji przez PWIS- **3**.

Wydano **4** 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.**15.3** - przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głosi i trwałą dysfonią - **2**

- 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



V.5. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi/mutagennymi

W roku 2019 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.6. 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 patogenego poszczególnego czynnika, jak i relacji powstających między różnymi czynnikami, warunków środowiska oraz indywidualnej odporności organizmu człowieka.

Narażenie na czynniki biologiczne w środowisku zawodowym i pozazawodowym jest zatem powszechne i często prowadzi do wystąpienia wielu niekorzystnych skutków zdrowotnych, poczynając od prostych podrażnień i dolegliwości, przez reakcje alergiczne, aż do wystąpienia infekcji, chorób zakaźnych i reakcji toksycznych.

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

Sekcja Higieny Pracy posiada w ewidencji 25 zakładów pracy, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne. Kontrole przestrzegania przepisów regulujących zagadnienia związane z narażeniem pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne przeprowadzono w **11** zakładach pracy. Stwierdzono nieprawidłowości:

- brak rejestru prac oraz rejestru pracowników pracujących w narażeniu na czynniki biologiczne z gr. 3,
- brak procedur i instrukcji.

Liczba pracowników wykonujących prace w narażeniu na szkodliwe czynniki biologiczne zaliczane do 2, 3 grupy zagrożenia to 333.

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

V.7. Nadzór nad chemikaliami - substancje chemiczne i ich mieszaniny

W roku 2019 przeprowadzono 37 kontroli w zakresie problematyki chemikaliów.

V.8. Wprowadzający do obrotu - producent i dystrybutorzy substancji chemicznych i ich mieszanin

W roku 2019 skontrolowano **1** importera. Zakład importuje jedną substancję tj. węgiel drzewny - charcoal w ilości 400 ton na rok. Substancja importowana (nie jest sklasyfikowana jako niebezpieczna zgodnie z rozporządzeniem CLP). Przedsiębiorstwo nie wdrożyło systemu zapewniającego aktualizację dokumentacji rejestracyjnej zgodnie z art. 22 rozporządzenia REACH w związku z wystąpieniem okoliczności (np. ilość substancji, zastosowanie) powodujących konieczność aktualizacji. W 2019 r. Zakład zlecił badanie węgla potwierdzające skład chemiczny produktu. Skontrolowano również **10** podmiotów [stacje benzynowe, mechanika maszyn] wprowadzających do obrotu [dalsze wprowadzanie] mieszaniny chemiczne oraz **2** sklepy nasienne.

V.9. Dalszy użytkownik – formulator

W roku 2019 skontrolowano dalszego użytkownika – podmiot sporządzający mieszaniny. W wyniku kontroli nie ujawniono niezgodności z CLP.

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

W roku 2019 przeprowadzono **36** kontroli w zakresie substancji i preparatów chemicznych. Wydano **2** decyzje w zakresie substancji i preparatów chemicznych.

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 zubożniania.
- GALWANO Z. Urban w Trzciance- specjalizujący się w wykonywaniu powłok niklowo-chromowych na podkładzie z miedzi oraz cynkowaniu elementów metalowych. Stosuje kwas solny - do trawienia, do utrzymania pH 5,5 w kąpielach cynkowych oraz kwas siarkowy - procesy galwaniczne.
- Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie- stosująca kwas siarkowy - do kontrolnych analiz tłuszczu, kwas solny do analiz chemicznych
- Seaking Poland w Czarnkowie oraz Gumi - Wetzl 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 2019 nie wydano żadnych decyzji w zakresie prekursorów oraz nie nałożono mandatów karnych.

Produkty biobójcze

Produkty biobójcze wykorzystywane są jako środki dezynfekujące, konserwujące, zwalczające owady i gryzonie. W roku 2019 przeprowadzono 2 kontrole (pozostali wprowadzający) w zakresie produktów biobójczych [sklep nasienne - ogrodnicy] oraz 7 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.

W 2019 r. przeprowadzono działania związane z nadzorem nad wprowadzaniem do obrotu wyrobów poddanych działaniu produktów biobójczych. Skontrolowano 2 wyroby poddane działaniu produktów biobójczych. Wyroby były prawidłowo oznakowane.

Azbest

W roku 2019 przeprowadzono jedną kontrolę podmiotu gospodarczego (w trakcie prac) zajmującego się zabezpieczaniem i usuwaniem wyrobów zawierających azbest (*płyty azbestowo-cementowe- faliste- pokrycia dachowe*) – *budynek gospodarczy Nadleśnictwa Zacisze 1 Krzyż Wlkp.*

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

Środki zastępcze

Rok 2019 to:

- miesięczne raporty (*monitoring bieżący, działania profilaktyczne oraz inne działania podejmowane przez organy PIS w związku z prowadzonym nadzorem nad środkami zastępczymi*),
- sprawozdania kwartalne z nadzoru nad przeciwdziałaniem wprowadzaniu do obrotu i wytwarzaniu środków zastępczych,
- miesięczne informacje, iż PPIS w Czarnkowie nie prowadzi spraw i postępowań administracyjnych w zakresie środków zastępczych, dlatego nie przekazuje żadnych danych.
- informacja, iż na terenie naszego powiatu nie ma więcej produktów przeznaczonych do utylizacji, tylko te już przekazane.

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 **114 obiektów** (stan na 31.12.2019 r.).

Tab. 1 Obiekty będące pod nadzorem PSSE w Czarnkowie w latach 2018-2019.

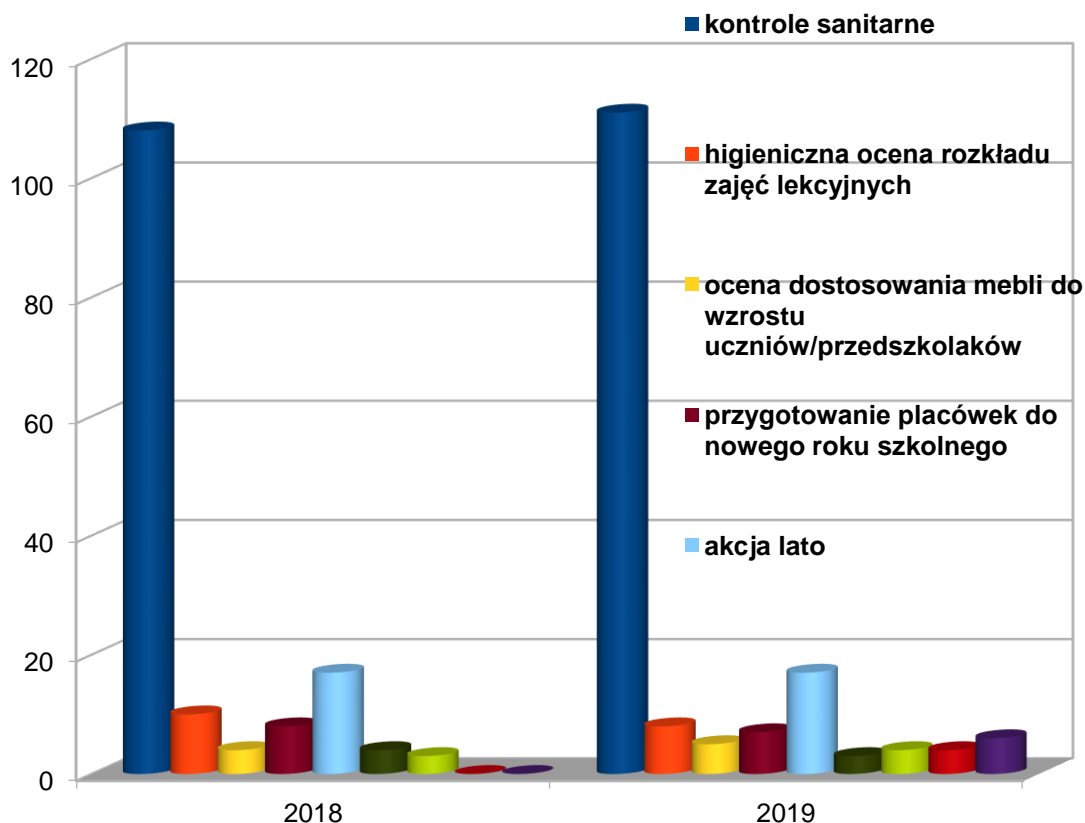
Nazwa placówki	Liczba obiektów w 2018 r.	Liczba obiektów w 2019 r.
Żłobki/oddziały żłobkowe	2	7
Kluby dziecięce	2	3
Przedszkola, w tym:	58	57
- punkty przedszkolne	3	3
- niepubliczne przedszkola	6	6
Szkoły Podstawowe	37	36
Zespoły szkół, w tym	5	5
- internaty przy szkołach	6	6
Ośrodek opiekuńczo- wychowawczy	1	1

W skontrolowanych placówkach łącznie uczyło się i przebywało 12 312 dzieci w wieku żłobkowym, przedszkolaków, uczniów oraz wychowanków. W ramach nadzoru nad tymi placówkami przeprowadzono 152 kontrole, w tym:

- kontroli sanitarnych - 111 kontroli
 - Oceniono 109 placówek + 6 internatów szkolnych funkcjonujących w zespołach szkół,

- przygotowanie placówek do nowego roku szkolnego 2019/2020 – 7 kontroli
- akcja lato – 17 kontroli
- akcja zima- 3 kontrole
- kontrole sprawdzające – 4 kontrole
- oceny warunków do utrzymania higieny osobistej – 4 kontrole
- oceny spełnienia wymagań sanitarno – lokalowych dla dzieci przebywających w żłobkach/oddziałach żłobkowych – 6 kontroli

Rysunek 1. Zakres prowadzonych kontroli Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży w latach 2018-2019



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

VI.2. Działalność pokontrolna.

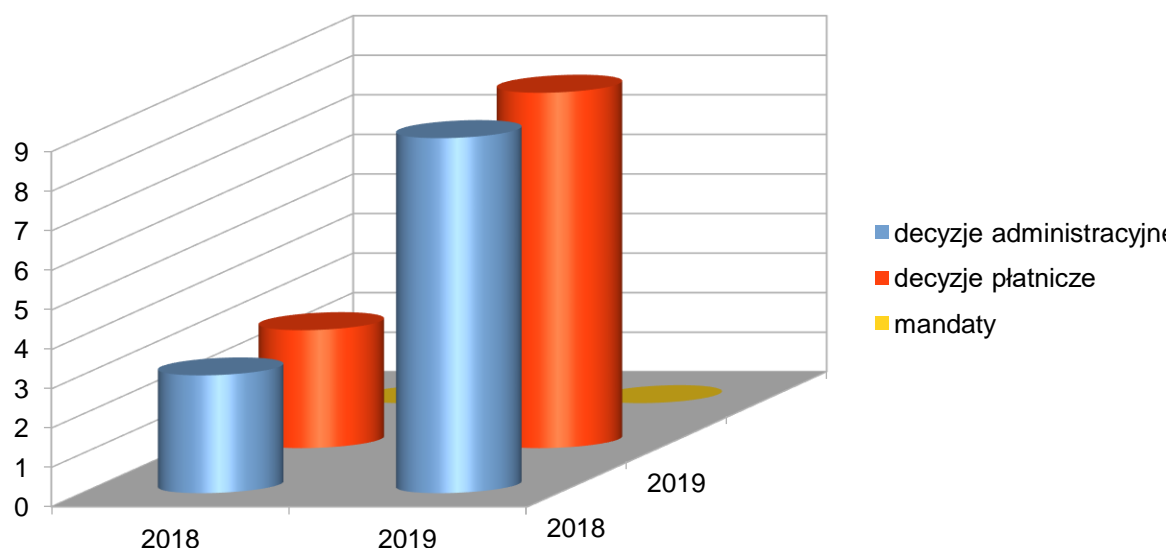
W 2019 r. wydano :

- 9 decyzji administracyjnych (w tym: 1 decyzję prolongującą termin wykonania części decyzji, 6 decyzji potwierdzających właściwe warunki sanitarno-lokalowe pomieszczeń żłobków/oddziałów żłobkowych, 2 decyzje wydane wskutek stwierdzonych nieprawidłowości).

Decyzje dotyczyły:

- zapewnienia mebli z atestem/certyfikatem w Klubie Malucha.
- doprowadzenia do prawidłowego stanu sanitarno-technicznego zabawek oraz usunięcia ostrych przedmiotów z zabawek.
- 9 decyzji płatniczych
- 0 mandatów karnych

Rysunek 2. Działalność pokontrolna sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży w latach 2018-2019



Podsumowując rok sprawozdawczy należy podkreślić, że pomimo problemów finansowych organów prowadzących placówki, udaje się poprawić systematycznie stan kontrolowanych placówek w toku wydawanych decyzji administracyjnych.

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

VI.3. Warunki do utrzymania higieny osobistej.

Wszystkie placówki zaopatrzone są w wodę bieżącą z sieci wodociągów. Wszystkie skontrolowane placówki zapewniły dostęp do ciepłej wody w sanitariatach. **Nieczystości płynne** odprowadzane są do kanalizacji centralnych w **70** placówkach oraz do kanalizacji miejscowej w **36** placówkach, w tym: do zbiorników szamba w 32 placówkach i własnych oczyszczalni ścieków w 4 obiektach (są to obiekty zlokalizowane w miejscowościach na terenie wiejskim, nie posiadających kanalizacji centralnej).

W roku 2019 w czasie przeprowadzanych kontroli w **1** placówce stwierdzono **niewłaściwe warunki do utrzymania higieny osobistej** (w roku 2018 również w 1 placówce), dotyczyło to nieprawidłowego oznakowania przyborów do higieny jamy ustnej oraz niehigienicznego miejsca ich przechowywania.

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

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

Prawie wszystkie skontrolowane placówki posiadają wystarczające warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Niektóre placówki z powodu niepełnej własnej infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego korzystają dodatkowo z innych obiektów sportowych np. boisk typu „Orlik” i sal gimnastycznych oraz hal sportowych należących do innych szkół.

VI.5. Ocena higieny procesu nauczania.

W roku 2019 przeprowadzono badanie środowiska szkolnego w placówkach nauczania i wychowania w zakresie:

- dostosowania stanowiska pracy do zasad ergonomii mebli szkolnych i przedszkolnych,
- higienicznej oceny rozkładów zajęć lekcyjnych,
- temperatury powietrza w badanych pomieszczeniach
- zapewnienia miejsca na podręczniki i przybory szkolne

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

W 2019 r. przeprowadzono ocenę ergonomii mebli szkolnych i przedszkolnych w 5 placówkach: w 4 przedszkolach oraz w 1 szkole podstawowej. Zbadano 385 stanowisk, w 21 oddziałach. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Rysunek 3. Ocena ergonomii mebli szkolnych w wybranych placówkach w 2019 r.

Rodzaj placówek	Ocenę ergonomii mebli przeprowadzono			Nieprawidłowości stwierdzono		
	liczba placówek	liczba oddziałów	liczba stanowisk	liczba placówek	liczba oddziałów	liczba stanowisk
Przedszkola	4	15	323	0	0	0
Szkoła Podstawowa	1	6	62	0	0	0

Razem	5	21	385	0	0	0
--------------	----------	-----------	------------	----------	----------	----------

VI.7. Higieniczna ocena rozkładów zajęć lekcyjnych.

W roku 2019 przeprowadzono 8 kontroli higienicznej oceny rozkładu zajęć lekcyjnych. Ocenie poddano 8 placówek, 48 oddziałów. Nieprawidłowości stwierdzono w 3 placówkach, w 3 oddziałach.

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

Rysunek 4. Ocena higienicznego rozkładu zajęć lekcyjnych w wybranych placówkach w 2019 r.

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

VI.8. Pomiary temperatury powietrza w pomieszczeniach kontrolowanych placówek.

W okresie grzewczym (od października do kwietnia) dokonano pomiarów temperatury w salach pobytu, salach dydaktycznych oraz w pomieszczeniach do prowadzenia zajęć. **Przeprowadzono 218 pomiarów w 15 placówkach:** w punktach przedszkolnych, w przedszkolach, w szkołach podstawowych, w zespołach szkół oraz w internatach szkolnych. Badana temperatura była prawidłowa we wszystkich skontrolowanych placówkach.

VI.9. Zapewnienie miejsca na podręczniki i przybory szkolne.

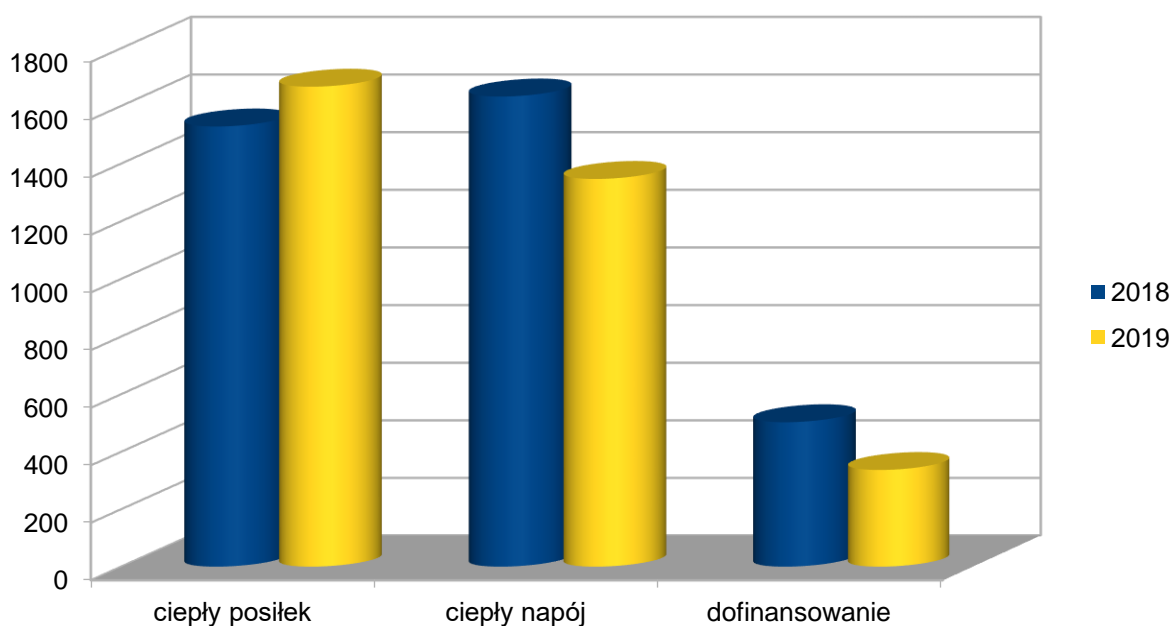
W 2019 roku nie odnotowano problemów z zakresie nadzoru nad placówkami. Oceniając w szkołach zapewnienie miejsca na podręczniki i przybory szkolne podkreślić należy, że we wszystkich szkołach podstawowych uczniowie mają możliwość pozostawiania podręczników i przyborów szkolnych. Miejsca na pozostawienie podręczników nie udostępniła uczniom tylko jedna placówka, tworząca zespół szkół obejmujący: dwa oddziały szkoły podstawowej (7 i 8 klasa), oraz 4 szkoły ponadgimnazjalne (liceum ogólnokształcące, technikum oraz 2 ponadgimnazjalne szkoły zawodowe - Prywatny Zespół Szkół w

Czarnkowie.

VI.10. Ocena prowadzenia dożywiania uczniów.

W 2019 r. przeprowadzono również ocenę sytuacji dotyczącą dożywiania w szkołach podstawowych i zespołach szkół. Na **34** skontrolowanych placówek w: **34** placówkach wydawane były ciepłe posiłki **dla 1 667 dzieci**, w tym w **13** placówkach w oparciu o własną bazę lokalową tj. blok żywieniowy usytuowany na terenie szkoły. W **21** szkołach dożywianie prowadzone było przez zewnętrzne firmy cateringowe. W **23** placówkach na 34 wydających ciepłe posiłki, są obiady jednodaniowe, natomiast w **11** placówkach był obiad dwudaniowy. **Dofinansowanie** do posiłków przez miejskie i gminne ośrodki pomocy społecznej obejmowało **337 dzieci**. W **11 placówkach** na 34 skontrolowanych wydawany jest napój w formie **herbaty dla 1 347 uczniów**.

Rysunek 5. Ilość osób korzystających z dożywiania w skontrolowanych szkołach, w latach 2018-2019



VI.11. Ocena realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji i ich mieszanin.

W roku 2019 z 41 szkół w ewidencji, szkolne pracownie chemiczne posiada **17 placówek**, w tym: 15 szkół podstawowych i 2 zespoły szkół. Substancje i preparaty były przechowywane w zamykanych szafach na zapleczu pracowni chemicznych, oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami, posiadały spis posiadanych substancji i preparatów

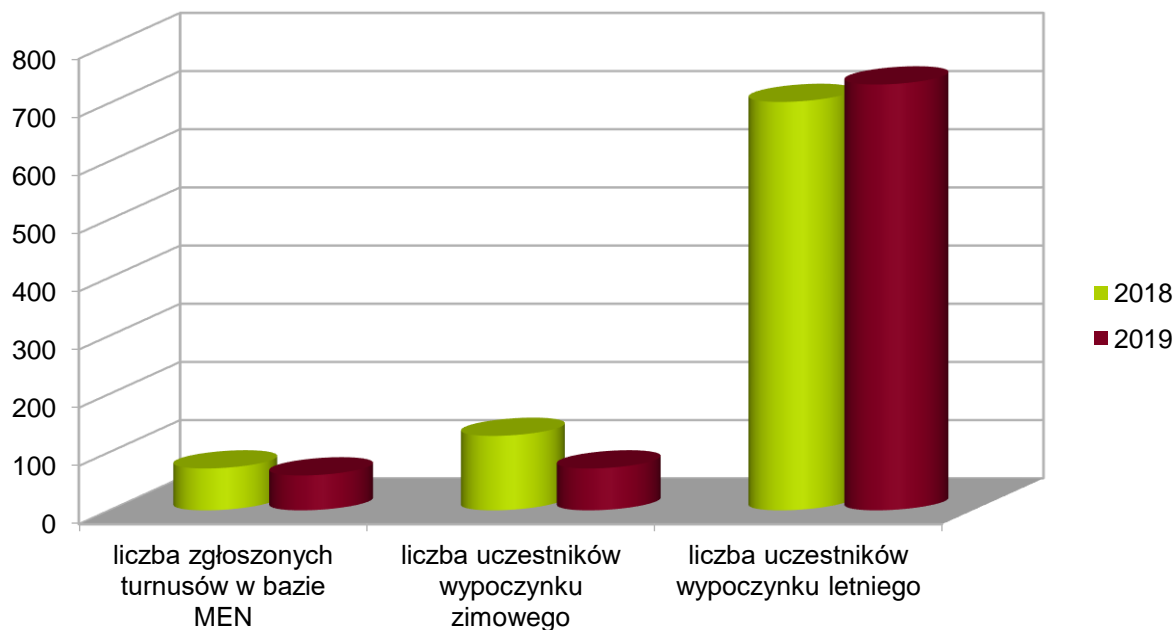
niebezpiecznych oraz karty charakterystyki. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że uczniowie nie mają bezpośredniego kontaktu z substancjami i preparatami chemicznymi, ponieważ wszystkie doświadczenia wykonywane są przez nauczycieli chemii. Ponadto w prowadzeniu zajęć nauczyciele korzystają z programów multimedialnych.

VI.12. Wypoczynek dzieci i młodzieży.

W 2019 roku na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego zorganizowano **60 turnusów** wypoczynku dzieci i młodzieży (w 2018 r. – 72 turnusy), w tym: **9** turnusów wypoczynku zimowego (2018 r.- 11 turnusów) oraz **51** turnusów wypoczynku letniego (2018 r.- 61 turnusów). Skontrolowano **20** turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży, w tym 3 turnusy wypoczynku zimowego oraz 17 turnusów wypoczynku letniego. Ogółem z wypoczynku zimowego skorzystało 72 osoby (w 2018 r. - 128 osób), natomiast z wypoczynku letniego **skorzystało 732 uczestników** (w 2018 r. – 702 osoby).

Odnotowano poniższe wypadki i urazy:
- 12-letni chłopiec doznał urazu głowy podczas treningu, został przewieziony do Powiatowego Szpitala w Czarnkowie, gdzie udzielono mu I pomocy. Chłopca odebrali rodzice i zabrali do domu.
- 14-letni chłopiec zwichnął sobie nadgarstek podczas treningu, z ośrodka odebrali go rodzice i zabrali do szpitala.
- odnotowano podejrzenie anginy, pomocy udzielił Szpital w Drezdenku, gdzie zaaplikowano antybiotyk.
- 11-letni chłopiec niefortunnie upadł i skarżył się na ból ręki. Ręka była obserwowana przez kierownika wypoczynku, chłopiec nie uczestniczył w zajęciach ruchowych. Po spuchnięciu ręki chłopiec został przewieziony do Powiatowego Szpitala w Trzciance, gdzie stwierdzono złamanie ręki. Został nałożony opatrunek gipsowy.

Rysunek 6. Liczba zgłoszonych turnusów w bazie MEN oraz uczestników wypoczynku zimowego i letniego w latach 2017-2018.



VII. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA

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 2019 roku (kolumna 1 MZ-48 dział I) zewidencjonowano **824 obiekty żywnościowo-żywnieniowe**:

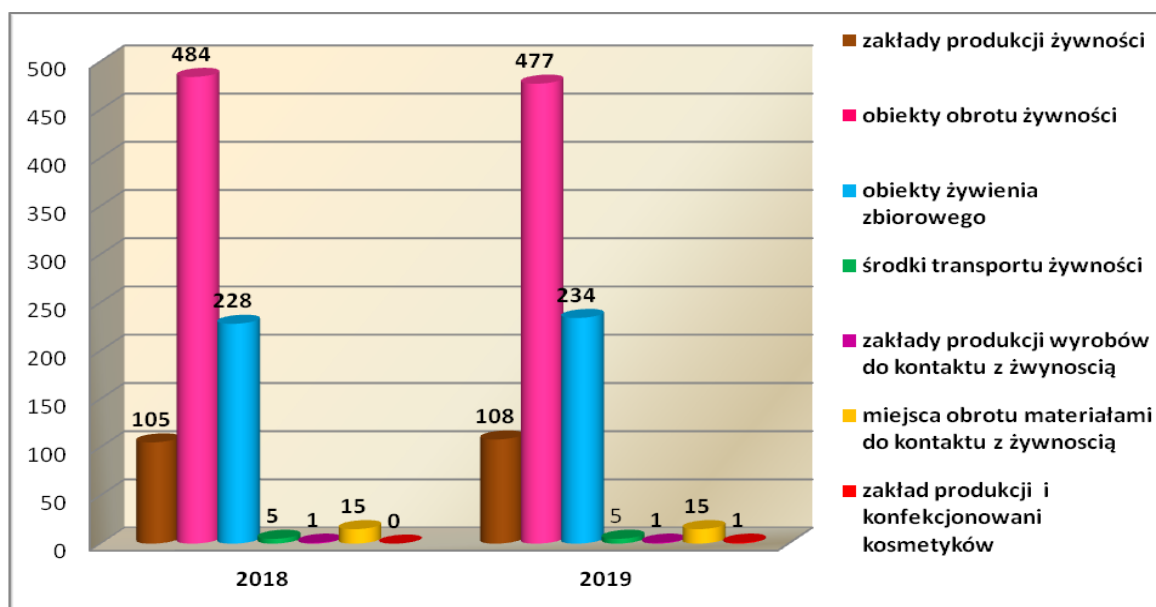
- 108 zakładów produkcji żywności,
- 477 obiektów obrotu żywnością,
- 234 obiekty żywienia zbiorowego,
- 5 środków transportu żywności

Ponadto pod nadzorem znajduje się:

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

Liczba wszystkich zakładów wg rejestru w 2019r. wyniosła **848**.

Rysunek VII.1.1.1. Liczba obiektów żywności, żywienia oraz przedmiotów użytku będący pod nadzorem Sekcji HŻ i Ż w Czarnkowie w latach 2018 - 2019 .

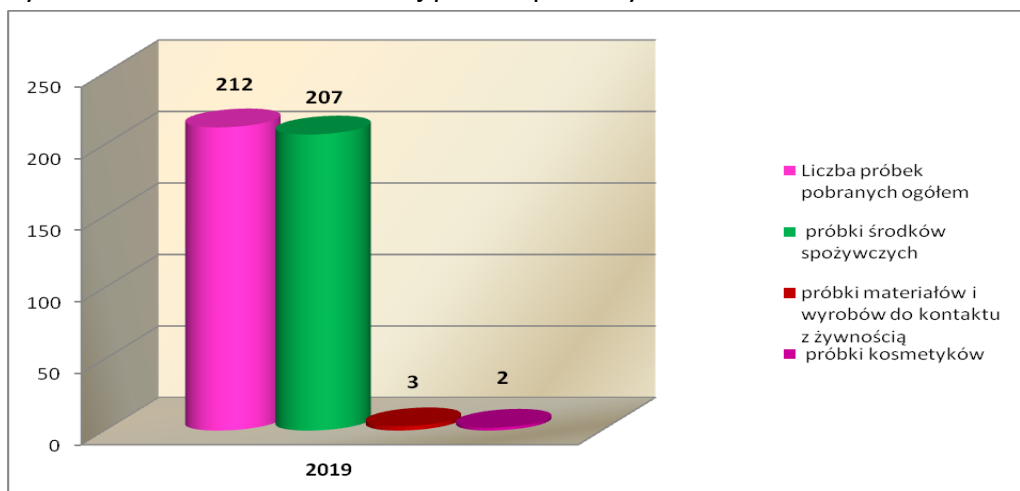


W roku sprawozdawczym 2019 skontrolowano ogółem **479** zakładów (kolumna 3 MZ-48 dział I i IV) w których przeprowadzono **543** kontrole sanitarne i rekontrole. Na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego sklasyfikowano **360** obiektów, z których ocenę niezgodną otrzymało **16** zakładów.

W bieżącym roku sprawozdawczym wydano w wyniku naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych **17 decyzji merytorycznych** w tym **14 decyzji administracyjnych** nakazujących poprawę stanu sanitarno-technicznego i **4 decyzje prolongujące** termin wykonania zaleceń. Ponadto wydano **133 decyzji merytoryczno-płatniczych** w tym:

- **115** decyzji merytoryczno-płatniczych uwzględniających koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono przez kontrolujących niezgodności z przepisami prawa żywnościowego,
 - **18** decyzji merytoryczno-płatniczych związanych z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy stwierdzone niezgodności zostały usunięte.
- W 2019r. wydano **109 decyzji zatwierdzających** zakłady do prowadzenia działalności produkcyjnej, handlowej i gastronomicznej oraz **73 decyzje wykreślenia** z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Winnych zaniedbań ukarano **49** mandatami karnymi na łączną kwotę **9000 zł**. W 2019r. pobrano:
- **207 próbek środków spożywczych**
 - **3 próbki wyrobów do kontaktu z żywnością**
 - **2 próbki kosmetyków- dodatkowych** w kierunku oznaczeń mikrobiologicznych.

Rysunek VII.1.1.2. Liczba i rodzaj próbek pobranych w 2019r.



Ogółem w 2019 r. pobrano **212** próbek środków spożywczych, przedmiotów użytku i kosmetyków, w tym:

- **53** próbki w ramach urzędowej kontroli
- **122** próbki w ramach urzędowej kontroli i monitoringu,
- **37** próbek w ramach monitoringu.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Czarnkowie objęła w 2019r. nadzorem następujące grupy obiektów:

Wytwórnice lodów (gr. 01) – 3 zakłady, w który 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 2019r. przeprowadzono 3 kontrole sanitarne w tej grupie, wszystkie zakłady sklasyfikowano z oceną zgodną. W obiektach wdrożono i przestrzega się zasad GHP/GMP, 2 wdrożyły zasady systemu HACCP.

Automaty do lodów (gr. 02) – W 2019r. zewidencjonowano 7 punktów produkujących lody z automatu. Skontrolowano i oceniono wszystkie obiekty z oceną zgodną. Ogółem przeprowadzono w tej grupie 7 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. Nałożono 1 mandat karny w kwocie 100 zł za nie zachowanie właściwego stanu sanitarnego w tym obiekcie. Zakłady wdrożyły instrukcje GHP/GMP.

Wytwórnice tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi (gr. 03) - W 2019r. zewidencjonowano na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego 1 zakład produkcji tłuszczu roślinnego – Tłocznie oleju rydzowego z nasion lnianki. Działalność zakładu prowadzona jest w wydzielonych pomieszczeniach na terenie gospodarstwa rolnego w ramach prac własnych, bez zatrudniania osób trzecich. Olej tłoczony jest na zimno z całych nasion lnianki pochodzących z własnych upraw na bieżąco, w krótkich seriach, w miarę zapotrzebowania i zbytu. Wielkość przerobu określono na 200 kg nasion dziennie. W zakładzie wdrożono i przestrzega się zasad GHP/GMP.

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 2019r. skontrolowano 13 obiektów, sklasyfikowano wszystkie z oceną zgodną. Łącznie przeprowadzono 20 kontroli sanitarnych w tym 1 kontrolę sanitarną interwencyjną w zakresie oceny sposobu zagospodarowania zwrotów piekarniczych. W wyniku tych kontroli wydano 4 decyzje nakazujące poprawę stanu technicznego pomieszczeń produkcyjnych i socjalnych oraz wyposażenia, 2 decyzje prolongujące termin wykonania zaleceń, 5 decyzji merytoryczno-płatniczych uwzględniających koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie stanu sanitarno-higienicznego obiektu oraz 3 decyzje merytoryczno-płatnicze związane z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy stwierdzone niezgodności zostały usunięte. W tej grupie do badań pobrano 21 próbek żywności. W ramach urzędowej kontroli i monitoringu pobrano 1 próbkę w kierunku oznaczeń chemicznych. W kierunku oznaczeń mikrobiologicznych pobrano 20 próbek wyrobów ciastkarskich, żadnej próbki nie zakwestionowano, do 10 wyników badań podano dodatkowe informacje ze względu na stwierdzenie zanieczyszczeń mikrobiologicznych – obecność *Bacillus cereus*;

Ciastkarnie (gr. 05) – nadzorem objęto 7 zakładów, w których przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych. Skontrolowano i sklasyfikowano z oceną zgodną 5 zakładów. 1 zakład 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 . W tej grupie nałożono 1 mandat karny w kwocie 300 zł za nie zachowanie właściwego stanu sanitarnego .

Przetwórnictwo owocowo-warzywne i grzybowe (gr. 06) – nadzorem objęto 5 zakładów, w tym 3 zajmujące się przetwórstwem grzybów, runa leśnego i owoców oraz 2 suszarnie grzybów. Skontrolowano i sklasyfikowano z oceną zgodną 5 zakładów. Łącznie przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych. Wszystkie zakłady wdrożyły i stosują zasady GHP/GMP, 3 przetwórnictwa wdrożyły system HACCP a 2 uzyskały certyfikat systemu bezpieczeństwa żywności ISO 22000 oraz IFS. Do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano 5 próbek z importu (owoce mrożone - truskawki) w kierunku oznaczeń mikrobiologicznych, ponadto w ramach urzędowej kontroli pobrano 1 próbkę przetworów grzybowych (podgrzybek marynowany), który został zbadany w kierunku oznaczenia metali oraz 1 próbkę krajową grzybów (pieczarki marynowane całe) w kierunku oznaczeń substancji dodatkowych. Próbek nie zakwestionowano.

Browary i słodownie (gr. 07) – W 2019r. 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. Działalność zakładu oparta na produkcji piwa butelkowego i beczkowego, pasteryzowanego i niepasteryzowane, niefiltrowanego, jasnego i ciemnego oraz smakowego (miodowego, korzennego, owocowego). Obecnie w zakładzie nie prowadzi się rozlewu piwa (przewożone cysternami do drugiego zakładu spółki). Zakład zatrudnia ok 10 pracowników. W zakładzie opracowano i wdrożono certyfikowany system zarządzania bezpieczeństwem

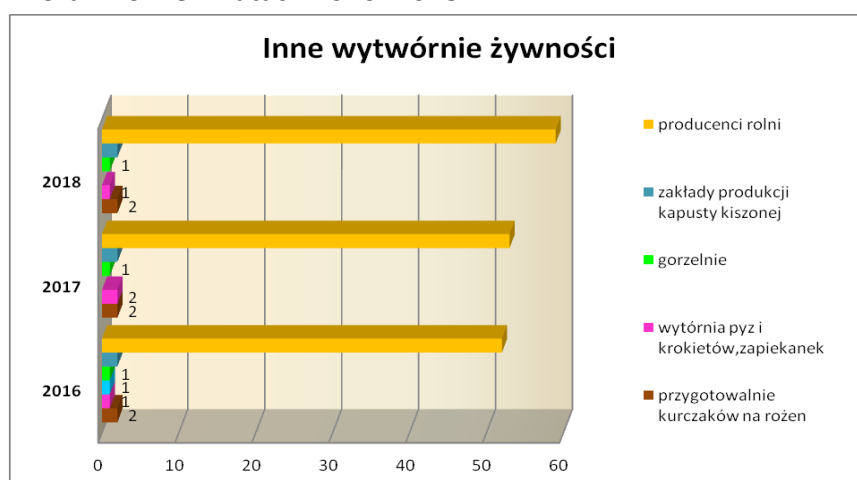
żywności 22000. W 2019r. przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną . Obiekt sklasyfikowano jako zgodny. Stwierdzono drobne uchybienia dotyczące niewłaściwego stanu ścian i sufitów. Wydano 1 decyzję merytoryczno-płatniczą uwzględniające koszty przeprowadzonych czynności kontrolnych podczas, których stwierdzono niezgodnościami z przepisami prawa żywnościowego.

Wytwórnice napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa (gr. 08) – Zewidencjonowano 1 rodzinny zakład zatrudniający 2 osoby, produkujący w okresie letnim napoje gazowane, dostarczający swoje produkty na rynek lokalny. Zakład posiada wdrożone zasady GHP/GMP. W 2019r. przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną.

Zakłady garmażeryjne (gr.10) – W 2019r. zewidencjonowano 3 zakłady produkcji wyrobów garmażeryjnych: 1 zakład produkujący kanapki, wyroby garmażeryjne mączne dostarczający swoje wyroby do sklepów firmowych i 2 małe przedsiębiorstwa (jednoosobowe firmy) dostarczające na rynek lokalny jednodniowe produkty śniadaniowe głównie kanapki do klientów ostatecznych i lokalnych sklepów detalicznych. Zakłady posiadają wdrożone zasady GHP/GMP, jeden wdrożony system HACCP. W 2019r. w tej grupie przeprowadzono 3 kontrole sanitarne. Sklasyfikowano 2 zakłady z oceną zgodną.

Inne wytwórnice żywności (gr. 21) – W 2019r. zewidencjonowano 67 zakładów: 2 przygotowalnie kurczaków na rożen, 2 zakłady produkcji kapusty kiszanej, 1 zakład produkcji zapiekanek oraz 62 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.

Rysunek nr VII.1.1.3. Inne wytwórnice żywności – zakłady będące pod nadzorem Sekcji HŻ i Ż w Czarnkowie w latach 2016- 2018.



W tej grupie skontrolowano 9 obiektów, sklasyfikowano 4 wszystkie z oceną zgodną. 1 zakład zatwierdzono. W sumie przeprowadzono 9 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). W tej

grupie od producenta rolnego w ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności pobrano do badań 1 próbkę kapusty głowiastej w celu oznaczeń zawartości metali. Próbki nie zakwestionowano.

Rysunek nr VII.1.1.4 Pobór prób u producenta rolnego w ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności.



Sklepy spożywcze (gr. 22) – Pod nadzorem znajdują się 303 sklepy spożywcze w tym 28 supermarketów. W tej grupie skontrolowano 176 obiektów, w tym 27 supermarketów, sklasyfikowano 150, w tym 18 supermarketów. Ocenę niezgodną otrzymało 13 sklepów. Zatwierdzono 40 zakładów. W 260 obiektach wdrożono zasady GHP, a w 52 zasady systemu HACCP. Łącznie przeprowadzono 207 kontroli sanitarnych, w tym 13 kontroli interwencyjnych. W tej grupie obiektów wydano 6 decyzji administracyjnych merytorycznych nakazujących poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i urządzeń, zapewnienia ciepłej bieżącej wody przy umywalkach do mycia rąk, zapewnienia właściwej przestrzeni roboczej oraz doposażenia obiektów w urządzenia zapewniające prowadzenie procesów mycia i dezynfekcji sprzętu i otaczającego obszaru. Ponadto w tej grupie wydano 69 decyzji merytoryczno-płatniczych uwzględniających koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie stanu sanitarno-higienicznego oraz 8 decyzji merytoryczno-płatniczych związanych z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia czy niezgodności zostały usunięte. Nałożono 31 mandatów karnych na łączną kwotę 6050 zł. Do badań laboratoryjnych pobrano 176 próbek środków spożywczych w tym 147 próbek środków spożywczych w supermarketach. Nie zakwestionowano żadnej próbki, 4 wyniki opatrzone uwagą, w tym 3 ze względu na nieprawidłowe oznakowanie i 1 z uwagi braku zgłoszenia suplementy diety do rejestru produktów objętych powiadomieniem o pierwszym wprowadzaniu do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

Kioski spożywcze (gr.23) – W tej grupie zewidencjonowano 4 obiekty. Spośród zarejestrowanych w tej grupie obiektów skontrolowano 1, który sklasyfikowano z oceną zgodną. Wszystkie obiekty wdrożyły instrukcje GHP/GMP. Łącznie przeprowadzono w tej

grupie 2 kontrole sanitarne w tym 1 kontrolę interwencyjną w zakresie oceny stanu sanitarnego. W wyniku tej kontroli nałożono 1 mandat karny na kwotę 100 zł i wydano 1 decyzję merytoryczno -płatniczą uwzględniającą koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego. .

Magazyny hurtowe (gr. 24) – W ewidencji w ciągu 2019r. ujęto 9 magazynów hurtowych. Są w tej grupie 3 hurtownie artykułów ogólnospożywczych, 2 hurtownie owoców i warzyw, 3 hurtownie napojów oraz 1 magazyn zbożowy. Skontrolowano i sklasyfikowano z oceną zgodną 7 zakładów. Przeprowadzono łącznie 9 kontroli sanitarnych w tym 1 kontrolę interwencyjną w związku z prowadzenia działalności w zakresie magazynowania owoców (banany) bez złożenia wniosku o wpis i o zatwierdzenie do rejestru zakładów w trybie i na zasadach określonych w art. 6 rozporządzenia nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych oraz art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Skierowano wniosek o ukaranie karą pieniężną przez WPWIS w Poznaniu właściciela zakładu za prowadzenie działalności w obiekcie bez złożenia wniosku wpis/zatwierdzenie do rejestru zakładów. Wydano 1 decyzję administracyjno- merytoryczną nakazującą poprawy stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń (doprowadzenia do odpowiedniego stanu technicznego powierzchni ścian i sufitu). Ponadto wydano 1 decyzję merytoryczno-płatniczą uwzględniającą koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie prawa żywnościowego W 7 zakładach wdrożone są i przestrzegane zasady GHP.

Obiekty ruchome i tymczasowe (gr. 25) – W tej grupie zewidencjonowano 62 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 49 obiektów, zatwierdzono 15 obiektów. Sklasyfikowano 16 obiektów w tym 1 z oceną niezgodną – sezonowy punkt gastronomiczny. W 34 obiektach tej grupy wdrożono i przestrzega się zasad GHP. W 1 zakładzie wdrożono HACCP. łącznie przeprowadzono 53 kontrole sanitarne, w tym 2 kontrole interwencyjne straganów na targowiskach miejskich w związku ze stwierdzeniem sprzedaży wyrobów wędliniarskich w warunkach niezapewniających utrzymania właściwej temperatury i jakości zdrowotnej środków spożywczych. Winnych zaniedbań ukarano 6 mandatami karnymi na łączną kwotę 1050 zł Ponadto wydano 8 decyzji merytoryczno -płatniczych uwzględniających koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego.

Środki transportu (gr. 26) – W 2019 r. zewidencjonowano 5 środków transportu, skontrolowano ogółem 11 środków transportu, w tym 5 pojazdów stanowiących samodzielny, pojedynczy zakład, należący firmy transportowej, które zatwierdzono do prowadzenia działalności w zakresie przewozu środków spożywczych, 6 kontroli nowych środków transportu należących do zakładów będących pod nadzorem PIS, w tym 2 stanowiące wyposażenie firmy zajmujących się obrotem warzyw i owoców, 1 środek transportu stanowiący wyposażenie piekarni oraz 3 środki transportu zakładów gastronomiczno-cateringowych.

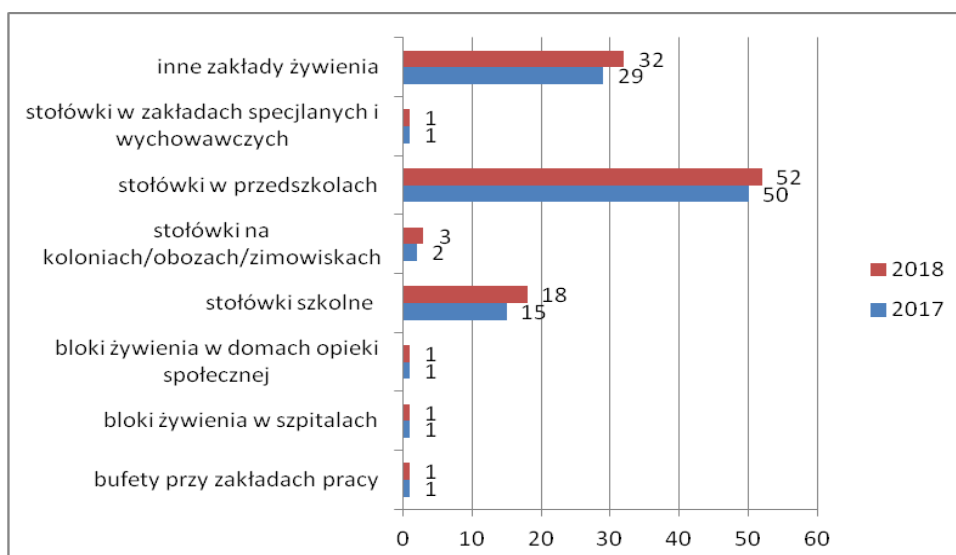
Inne obiekty obrotu żywnością (gr. 27) – Nadzorem objęto 99 obiektów i są to głównie punkty sprzedaży środków spożywczych na stacjach paliw oraz apteki i punkty apteczno-zielarskie sprzedające suplementy diety, przedsiębiorcy prowadzący sprzedaż detaliczną innych niż środki spożywcze produktów oraz wprowadzający do obrotu środki spożywcze opakowane, trwałe mikrobiologicznie, oraz punkty skupów grzybów. 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 9 obiektów, 3 zatwierdzono, 6 sklasyfikowano z oceną zgodną, łącznie przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych tym 2 kontrole sanitarne interwencyjne w zawiązku z otrzymanymi powiadomieniami RASFF. W 34 obiektach tej grupy wdrożone są i przestrzegane zasady GHP. W tej grupie pobrano 2 próbki żywności, w tym 1 próbkę żywności (wiśnie) w kierunku oznaczeń chemicznych – pestycydy oraz 1 próbkę suplementu diety w kierunku oznaczenia substancji dodatkowych. Próbek nie kwestionowano.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte (gr. 28) – W 2019 r. zewidencjonowano 122 zakłady żywienia zbiorowego otwartego, w tym 83 zakłady małej gastronomii. Zatwierdzono 32 obiekty. łącznie skontrolowano 92 zakłady, w których przeprowadzono 104 kontrole sanitarne w tym 5 kontroli interwencyjnych. W wyniku kontroli 69 obiektów sklasyfikowano, w tym 1 obiekt jako niezgodny z obowiązującymi wymaganiami. 102 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 podgrupie restauracji wydano 9 decyzji merytoryczno-płatniczych uwzględniających koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie stanu sanitarno-higienicznego oraz 1 decyzję merytoryczno-płatniczą związaną z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy niezgodności zostały usunięte. Nałożono 3 mandaty karne na łączną kwotę 600 zł. za nie zachowanie właściwego stanu sanitarnego pomieszczeń. W podgrupie zakładów małej gastronomii wyodrębniono 83 obiekty, skontrolowano 60 spośród nich, oceniono 42 obiekty w tym ocenę niezgodną otrzymał 1. łącznie przeprowadzono 65 kontroli sanitarnych w tym 2 kontrole interwencyjne. Wydano 11 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 4 mandatami karnymi na łączną kwotę 600 zł.

Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte (gr. 29) – Zewidencjonowano łącznie 112 zakładów: 1 bufet przy zakładzie pracy, 1 stołówkę szpitalną, 1 blok żywienia w domu pomocy społecznej, 18 stołówek szkolnych (8 gdzie żywienie odbywa się w systemie cateringowym), 1 stołówkę w internacie, 1 stołówkę na koloniach i obozowiskach, 56 stołówek w przedszkolach, w tym 18 gdzie żywienie odbywa się w systemie cateringowym, 1 stołówkę w zakładzie specjalnym i wychowawczym oraz 32 innych zakładów żywienia, do których wlicza się głównie gospodarstwa agroturystyczne oraz stołówki prowadzone w ramach centrów integracji społecznej i miejskich ośrodków pomocy społecznej.

Rysunek nr VII.1.1.5. Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego będące pod nadzorem Sekcji H ŻiŻ w Czarnkowie w latach 2017 - 2018 .



W 2019r. zatwierdzono 14 obiektów z tej grupy. Skontrolowano 84 zakłady, sklasyfikowano 70 w tym z oceną niezgodną 1. Łącznie przeprowadzono 91 kontroli sanitarnych w tym 2 kontrole interwencyjne. Ogółem w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego wydano 3 decyzje merytoryczne nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego, ponadto wydano 6 decyzji merytoryczno-płatniczych uwzględniających koszty za przeprowadzone czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie prawa żywnościowego oraz 3 decyzje merytoryczno-płatnicze związane z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy niezgodności zostały usunięte. Nałożono ogółem 1 mandat karnych na kwotę 100 zł. Spośród nadzorowanych obiektów tej grupy 100 zakładów wdrożyło instrukcje GHP/GMP, a 34 obiekty posiadają wdrożony system HACCP. Pozostałe obiekty są na etapie opracowywania dokumentacji systemowej.

W podgrupie stołówki szkolne skontrolowano 16 zakładów, w tym 4 w systemie cateringowym. Łącznie przeprowadzono 18 kontroli w tym 1 kontrolę interwencyjną placówce realizującej programu „Program dla szkół” w roku szkolnym 2019-2020 na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego, w związku ze skargą otrzymaną od rodzica, dotyczącą

nie zamieszczania na opakowaniu produktu (krojona, pakowana marchewka) daty do spożycia oraz uwag zgłaszanych przez innych rodziców dotyczących występowania przypadków produktów o niewłaściwej jakości (warzywa, owoce). Sklasyfikowano 13 obiektów tym 1 z oceną niezgodną. Wydano 1 decyzję merytoryczno-płatniczą uwzględniającą koszty za przeprowadzone czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie prawa żywnościowego.

W podgrupie stołówki przedszkolne przeprowadzono 51 kontrole sanitarnych w wyniku których, wydano 3 decyzje administracje merytoryczne nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń kuchennych (doprowadzenia do odpowiedniego stanu technicznego powierzchni ścian i sufitu powierzchni posadzki, zapewnienia właściwego stanu technicznego urządzeń i sprzętu roboczego). Ponadto wydano 5 decyzji merytoryczno-płatniczych uwzględniających koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie prawa żywnościowego oraz 3 decyzje merytoryczno-płatnicze związane z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy niezgodności zostały usunięte. Nałożono ogółem 1 mandat karnych na kwotę 100 zł. za nie zachowanie właściwego stanu sanitarnego pomieszczenia kuchennego.

W podgrupie inne zakłady żywienia przeprowadzono 22 kontrole sanitarne w tym 1 kontrolę interwencyjną stołówki miejskiego ośrodka pomocy społecznej w zakresie oceny jakości zdrowotnej wydawanych artykułów spożywczych.

VII.1.2. Zestawienie obiektów niezgodnych

Odsetek obiektów niezgodnych w 2019r. wyniósł **4,44 %** i jest niższy w porównaniu z 2018r., gdzie z oceną niezgodną sklasyfikowano 19 obiektów i wyniósł 5,3 %.

Rysunek nr VII.1.2.1 Odsetek obiektów niezgodnych w latach 2016 – 2019

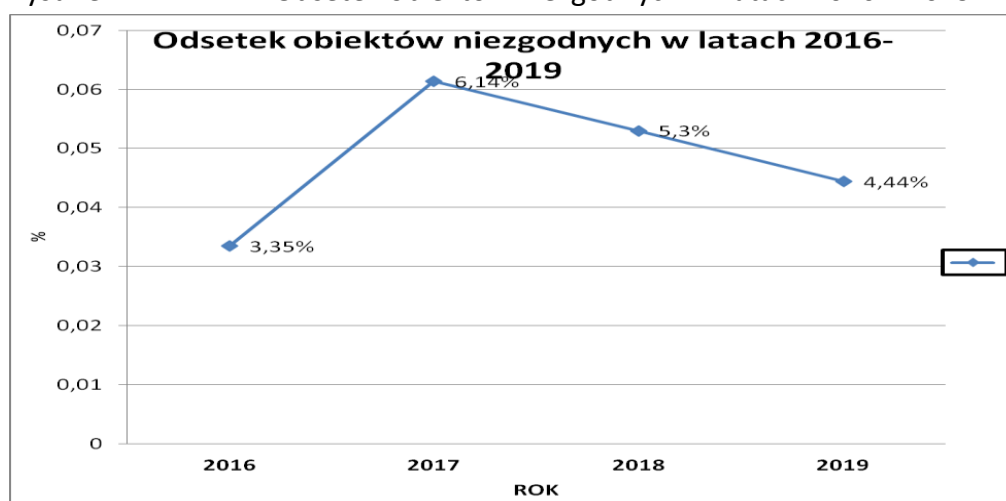


Tabela nr VII.1.2.2 Odsetek obiektów niezgodnych* w poszczególnych grupach obiektów w latach 2016-2019

<u>Lp.</u>	<u>Grupa obiektów</u>	<u>2016</u>	<u>2017</u>	<u>2018</u>	<u>2019</u>
1.	Automaty do lodów	0%	0%	12,5%	0%
2.	Sklepy spożywcze	7,28%	9,61%	6,5%	8,66%
	w tym super, hipermarkety	10,00%	33,33%	0%	0%
3.	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	1,22%	7,4%	8%	1,45%
	w tym zakłady małej gastronomii	0%	9,8%	4,55%	2,38%
4.	Magazyny Hurtowe	0%	14,29%	0%	0%
5.	Obiekty ruchome i tymczasowe	0%	0%	0%	6,25%
6.	Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego	0%	0%	4,41%	1,42%
	w tym bufet przy zakładzie pracy	0%	0%	100%**	0%
	w tym inne zakłady żywienia	0%	0%	25%	0%
	w tym stołówki szkolne	0%	0%	0%	7,69%

* w odniesieniu do obiektów ocenionych w danym roku

** W tej grupie zewidencjonowano w 2018r. 1 zakład, który uzyskał ocenę niezgodną

W roku sprawozdawczym 2019, w stosunku do 360 ocenionych obiektów, z oceną niezgodną sklasyfikowano 16 obiektów: 13 sklepów spożywczych, 1 obiekt ruchomy i tymczasowy, 1 zakład żywienia zbiorowego otwartego (zakład małej gastronomii), 1 zakład żywienia zbiorowego zamkniętego (stołówka szkolna). W pozostałych grupach obiektów, nie ujętych w powyższej tabeli, w 2019r. nie sklasyfikowano zakładów z oceną niezgodną. Odsetek obiektów niezgodnych w 2018r. wyniósł **5,3 %** i jest niższy w porównaniu z 2017r., gdzie z oceną niezgodną sklasyfikowano 22 obiektów i wyniósł 6,14 %.

VII.1.3. Charakterystyka grupy obiektów o najgorszym stanie sanitarnym

Sklepy spożywcze

Według rejestru w 2019r. zewidencjonowano 303 sklepy spożywcze. Jest to najbardziej liczna grupa obiektów stanowiąca 36,07 % ogółu zakładów nadzorowanych w 2019r. 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 2019 większość kontroli zaplanowano właśnie w tych małych sklepach. W 2019r. odsetek obiektów niezgodnych wyniósł 8,66 % w tej grupie i w porównaniu z rokiem ubiegłym (6,5% w 2018r.) jest większy. Na 150 zakładów

poddanych ocenie 13 uzyskało ocenę niezgodną. W 2019 r. ogółem w tej grupie obiektów przeprowadzono 207 kontroli sanitarnych, w tym 13 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,
- sprzedaż środków spożywczych bez właściwego oznakowania,
- brak dostępu do umywalk do mycia rąk i brak środków do higienicznego mycia i suszenia rąk oraz ciepłej bieżącej wody,
- brak segregacji artykułów spożywczych w urządzeniach chłodniczych,
- niewłaściwa higiena sprzedaży produktów nieopakowanych oraz brak ich zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem,
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

Na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego w 2019r zewidencjonowano 28 marketów i w porównaniu z rokiem ubiegłym ich liczba wzrosła. Są to miejsca obrotu, które posiadają odpowiednie urządzenia i sprzęt zapewniające odpowiednie warunki do przechowywania i sprzedaży żywności. We wszystkich supermarketach wdrożono zasady systemu HACCP. Jednak i w tej grupie coraz częściej zdarzają się przypadki nie zachowania właściwego stanu sanitarno-porządkowego, spowodowane brakami kadrowymi lub brakiem dostatecznej powierzchni magazynowej w stosunku do przechowywanego i oferowanego do sprzedaży towaru. W tej grupie w 2019 r. nie stwierdzono obiektów niezgodnych z wymaganiami. W sumie w tej podgrupie przeprowadzono 45 kontroli sanitarnych, w tym 5 kontroli interwencyjnych. W winnych zaniedbań ukarano 5 mandatami karnymi na łączną kwotę 900zł.

Rysunek nr VII.1.3.1 Przykład nieprawidłowości stwierdzanych w sklepach spożywczych



Na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego w 2019r zewidencjonowano 28 marketów i w porównaniu z rokiem ubiegłym ich liczba wzrosła. Są to miejsca obrotu, które posiadają odpowiednie urządzenia i sprzęt zapewniające odpowiednie warunki do przechowywania i sprzedaży żywności. We wszystkich supermarketach wdrożono zasady systemu HACCP. Jednak i w tej grupie coraz częściej zdarzają się przypadki nie zachowania właściwego stanu sanitarno-porządkowego, spowodowane brakami kadrowymi lub brakiem dostatecznej powierzchni magazynowej w stosunku do przechowywanego i oferowanego do sprzedaży towaru. W tej grupie w 2019 r. nie stwierdzono obiektów niezgodnych z wymaganiami. W sumie w tej podgrupie przeprowadzono 45 kontroli sanitarnych, w tym 5 kontroli interwencyjnych. W winnych zaniedbań ukarano 5 mandatami karnymi na łączną kwotę 900zł.

Łącznie w grupie sklepy spożywcze wydano 6 decyzji administracyjnych merytorycznych nakazujących poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i urządzeń, zapewnienia właściwej przestrzeni roboczej oraz doposażenia obiektów w urządzenia zapewniające prowadzenie procesów mycia i dezynfekcji sprzętu i otaczającego obszaru. Ponadto wydano 69 decyzji merytoryczno-płatniczych uwzględniających koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie stanu sanitarno-higienicznego oraz 8 decyzji merytoryczno-płatniczych związanych z przeprowadzeniem ponownych czynności

kontrolnych w celu sprawdzenia czy niezgodności zostały usunięte. Nałożono 31 mandatów karnych na łączną kwotę 6050 zł.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte

W ewidencji w 2019r. w grupie zakładów żywienia zbiorowego otwartego zarejestrowano 122 obiekty, w tym 83 zakładów małej gastronomii. Do tej grupy obiektów zalicza się restauracje, smażalnie, obiekty typu fast-food oraz pijalnie piwa. Łącznie skontrolowano 92 obiekty, w których przeprowadzono 104 kontrole sanitarne w tym 5 kontroli interwencyjnych. Spośród skontrolowanych oceniono 69 zakładów, 1 z oceną niezgodną (1 zakład małej gastronomii). Odsetek obiektów niezgodnych w 2019r. w porównaniu z rokiem 2018r. (8,00%) jest mniejszy i wyniósł 1,45 %. 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

Rysunek nr VII.1.3.2 Przykład nieprawidłowości stwierdzanych w zakładach żywienia



W tej grupie ogółem w 2019r. 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.

Obiekty ruchome i tymczasowe

W 2019r. oceniono 16 obiektów w tym 1 z oceną niezgodną- sezonowy punkt gastronomiczny. Odsetek obiektów niezgodnych w 2019r. w porównaniu z rokiem 2018r. (0 %) jest większy i wyniósł 6,25%. Stwierdzane uchybienia to:

- niewłaściwa przestrzeń robocza i nieporządek w pomieszczeniu gastronomicznym,
- niehigieniczne warunki przechowywania środków spożywczych,
- niehigieniczne warunki przechowywania odzieży własnej i roboczej personelu,
- brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno epidemiologicznych
- brak środków do mycia i dezynfekcji

W tej grupie łącznie przeprowadzono 53 kontrole sanitarne, w tym 3 kontrole interwencyjne straganów na targowiskach miejskich w związku ze stwierdzeniem sprzedaży wyrobów wędliniarskich w warunkach niezapewniających utrzymania właściwej temperatury i jakości zdrowotnej środków spożywczych. Winnych zaniedbań ukarano 6 mandatami karnymi na łączną kwotę 1050 zł w tym 3 za niezachowanie właściwych warunków sanitarnych przy sprzedaży wyrobów mięsnych i wędliniarskich na targowisku, 1 za niewłaściwy stan sanitarny przyczepy gastronomicznej, 1 za niewłaściwy stan sanitarny obiektu ruchomego, podczas kontroli imprezy plenerowej, 1 za niewłaściwy stan sanitarny pomieszczeń gastronomicznych sezonowego punktu sprzedaży. Ponadto wydano 8 decyzji merytoryczno- płatniczych uwzględniających koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego.

Rysunek nr VII.1.3.3 Przykład nieprawidłowości stwierdzanych w obiektach ruchomych i na targowiskach



Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte –

W 2019r.odsetek obiektów niezgodnych w tej grupie wyniósł 1,42 %. W 2018r. wynosił 8,00% . Spośród skontrolowanych oceniono 70 zakładów, w tym 1 z oceną niezgodną (1 stołówka szkolna).

Stwierdzane uchybienia to:

- niewłaściwa przestrzeń robocza i nieporządek w pomieszczeniach kuchennych,
- niehigieniczne warunki przechowywania środków spożywczych bez zachowania segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych
- brak porządku i segregacji w pomieszczeniach magazynowych
- brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno epidemiologicznych.

Przeprowadzono łącznie 91 kontroli w tym 1 kontrolę interwencyjną. W tej grupie obiektów wydano 3 decyzje administracyjne merytoryczne nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i urządzeń. Nałożono 1 mandatów karnych na kwotę 100 zł. Ponadto wydano 6 decyzji merytoryczno-płatniczych uwzględniających koszty za przeprowadzone czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w

zakresie prawa żywnościowego oraz 3 decyzje merytoryczno-płatnicze związane z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy niezgodności zostały usunięte.

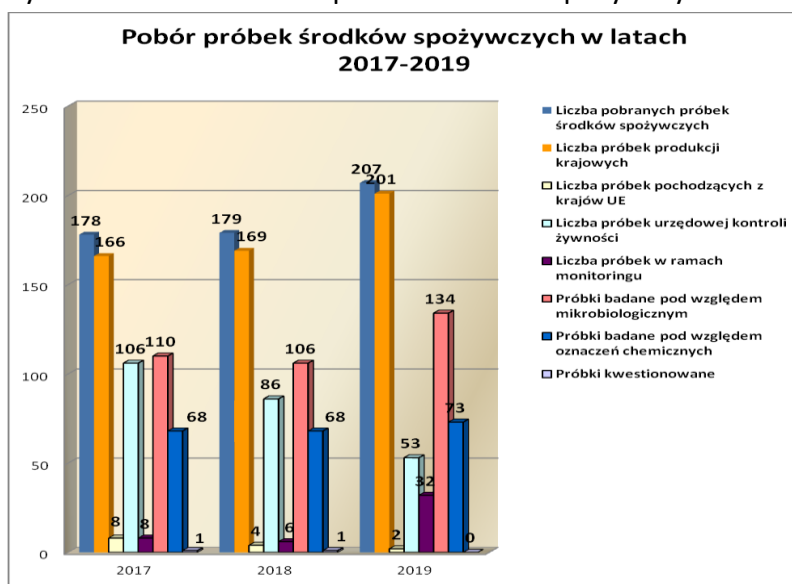
VII.2. Jakość zdrowotna środków spożywczych, system RASFF

W roku sprawozdawczym 2019 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 2019 r.”.

Zgodnie z harmonogramem w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu do badań pobrano **197 próbek środków spożywczych**, w tym 191 próbek produkcji krajowej, 2 próbki środków spożywczych z UE oraz 4 próbki środków spożywczych z importu. Dodatkowo pobrano 10 próbek środków spożywczych produkcji krajowej w kierunku oznaczeń mikrobiologicznych celem sprawdzenia obecności *Bacillus cereus*. Łącznie pobrano 207 próbek środków spożywczych.

W ramach urzędowej kontroli żywności ogółem pobrano 53 próbki, w zakresie monitoringu 32 próbki, a w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano 122 próbki .

Rysunek nr VII.2.1 Pobór próbek środków spożywczych w latach 2017-2019 .



Pod względem mikrobiologicznym łącznie przebadano 134 próbki, żadnej próbki nie zakwestionowano, do 10 wyników badań podano dodatkowe informacje tj.:

- **5 próbek z grupy wyroby ciastkarskie z kremem niepoddany obróbce:** w zakresie wykonanych badań stwierdzono zanieczyszczenia mikrobiologiczne - obecność *Bacillus cereus*;
- **5 próbek pn: Bischopt kakaowy – baza do ciasta WZ** w zakresie wykonanych badań mikrobiologicznych stwierdzono zanieczyszczenie mikrobiologiczne- obecność *Bacillus cereus*;

Natomiast pod względem chemicznym przebadano 73 próbki środków spożywczych z otrzymanych wyników, nie zakwestionowano żadnej próbki, 4 wyniki opatrzone uwagą ze względu na nieprawidłowe znakowanie:

- **1 próbka środka spożywczego z grupy mleko następne dla niemowląt powyżej 6 miesiącu-** w oznakowaniu zbadanej próbki mleka następnego, na opakowaniu w tabeli wartości odżywczej, producent umieścił sformułowanie: „% zalecanego dziennego spożycia”. Ponadto w składnikach producent użył nazw witamin: witamina B1 i witamina B2.

- **1 próbka środka spożywczego z grupy mleko następne dla niemowląt powyżej 6 miesiącu.** W oznakowaniu zbadanej próbki mleka następnego, w składnikach, producent zadeklarował użycie dodatku do żywności: lecytyna sojowa bez określenia nazwy kategorii składnika.

- **1 próbka środka spożywczego z grupy mleko następne dla niemowląt powyżej 6 miesiącu.** W oznakowaniu zbadanej próbki mleka, w tabeli wartości odżywczej, producent umieścił sformułowanie: „% ZSD - % zalecanego dziennego spożycia”.

- **1 próbka środka spożywczego pn. Tabletki musujące o smaku cytrynowym Calcium + witamina D3. Suplement diety.** Zbadana próbka nie figurowała w rejestrze produktów objętych powiadomieniem o pierwszym wprowadzaniu do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Zgodnie z wymaganiami określonymi w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz.U. z 2019 r. poz. 1252), podmiot działający na rynku spożywczym, który wprowadza po raz pierwszy do obrotu suplement diety jest obowiązany powiadomić o tym Głównego Inspektora Sanitarnego.

Monitoring obecności w obrocie kwestionowanych środków spożywczych prowadzono również w ramach funkcjonowania systemu RASFF. W 2019 roku otrzymano **7 powiadomień alarmowych** dotyczących następujących środków spożywczych:

1. Produkt pn.: **Propolis Forte o smaku mentolowym x 30 tabletek – suplement diety**, kwestionowany ze względu na przekroczenia NDP dla benz(a)pirenu i sumy WWA w suplemencie diety.

2. Produkt pn.: **kiełbasa surowa metka łososiowa MAP i produkt pn.: mięso garmazeryjne z łopatki wieprzowej** kwestionowany w związku ze stwierdzeniem obecności pałeczek *Salmonella spp.*

3. Produkt pn.: **Sojovit 85 Soy Protein Isolate Formuła** kwestionowany w związku z wykryciem niedeklarowanego białka mleka.

4. Produkt pn.: **„Organic Raisins ”**, kwestionowany z uwagi na przekroczenia poziomu Ochratoksyny A na poziomie 31.7 µg/kg.

5. Produkt pn.: **Biszkopty z nadzieniem morelowym i polewą kakaową** kwestionowany w związku ze stwierdzeniem obecności pleśni na powierzchni produktu

6. Produkt pn.: **Soyavit 85 Soy Protein Isolate Formuła** kwestionowany w związku z wykryciem niedeklarowanego białka mleka.

7. Produkt pn.: **„Papryka słodka konserwowa”** kwestionowany w sprawie niezadeklarowanego na etykiecie składnika alergennego - dwutlenku siarki w produkcie.

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 2019 r. prowadzono również nadzór nad suplementami diety, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środkami wzbogaconymi witaminami lub składnikami mineralnymi. Nadzór prowadzony był głównie w trakcie bieżących kontroli sanitarnych w sklepach spożywczo-przemysłowych i marketach, dotyczył warunków sprzedaży, znakowania, prezentacji i reklamy oferowanych produktów. Ponadto śledzono strony internetowe oferujące do sprzedaży suplementy diety, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, żywność wzbogaconą witaminami i składnikami mineralnymi. W 2019 r. przeprowadzono **11 kontroli w zakresie oceny oznakowania suplementów diety**, w tym 3 w supermarketach ze stanowiskami o danym asortymencie, 2 w sklepach drogerijnych, 3 w sklepach spożywczo-przemysłowych, 1 na siłowni sportowej, 1 w sklepie sportowym, 1 w sklepie zielarskim.

Ponadto przeprowadzono **1 kontrolę interwencyjną** w zakresie sprawdzenia obecności w obrocie kwestionowanego suplementu diety będącego przedmiotem powiadomienia RASFF. W roku sprawozdawczym 2019 r. w ww. obiektach dokonano oceny oznakowania **13 suplementów diety**, natomiast za pomocą portali internetowych w zakresie oceny oznakowania sprawdzono **2 suplementy diety**. W oznakowaniu ocenionych środków spożywczych nie stwierdzono nieprawidłowości. Ponadto dokonano oceny oznakowania środka spożywczego pn.: **Olej z CBD zawartość kannabidiolu – 5%**, Stwierdzono, iż informacje umieszczone na opakowaniu produktu wskazują na niezgodność z Opinią Komisji ds. Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia z dnia 27.05.2019 r. w sprawie bezpieczeństwa stosowania konopi siewnych w żywności ze względu na obecność THC i CBD. Ponadto, skład produktu poddaje w wątpliwość jego kwalifikację co do grupy środka spożywczego. W związku z powyższym przesłano do wiadomości i wykorzystania służbowego, pismo do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu jako organu pod którego nadzorem jest producent ww. środka spożywczego.

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

Na terenie działalności Powiatowej Stacji Sanitarно-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 2019, w obiekcie, przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną z kategoryzacją zakładu, która nie wykazała nieprawidłowości. W 2019 r. nadzorem objęto 15 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 2 hurtownie i 13 sklepów.

Skontrolowano 2, przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w tym 1 kontrolę interwencyjną dot. powiadomienia alarmowego otrzymanego w ramach funkcjonowania systemu RASFF.

Zgodnie z harmonogramem poboru prób na rok 2019 r. do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, w tym 2 próbki krajowe (wyroby szklane), 1 z importu (wyroby z melaminy z dodatkiem biosubstancji). Badanych próbek nie zakwestionowano.

W ramach systemu RASFF otrzymano **2 powiadomienie alarmowe** dotyczące 2 kwestionowanych wyrobów i materiałów do kontaktu z żywnością tj.:

1. Łyżka kuchenna z nylonu i stali nierdzewnej, kwestionowana w związku z migracją sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych.

2. Kubek z bambusa, kwestionowany w związku ze stwierdzeniem migracji formaldehydu na poziomie średnio $177,6 \pm 32,0$ mg oraz $189,0 \pm 39,7$ mg/kg.

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

W 2019 r. nadzór nad kosmetykami prowadzony był w drogeriach i podczas kontroli w sklepach spożywczych i marketach na wydzielonych stoiskach z tym asortymentem. Ogółem w 2019 r. zewidencjonowano 7 obiektów obrotu kosmetykami. Skontrolowane zostały 4 zakłady, w których łącznie przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych w tym 1 kontrolę interwencyjną w zakresie sprawdzenia występowania w obrocie produktów kosmetycznych zamieszczonych w notyfikacjach systemu RAPEX. Do badań laboratoryjnych w bieżącym roku pobrano 2 próbki kosmetyków tj. mydło dla niemowląt i dzieci oraz żel pod prysznic w kierunku oznaczeń mikrobiologicznych. Zbadanych próbek nie zakwestionowano. Zgodnie z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawnych oceniono 3 opakowania jednostkowe kosmetyków (olejek do kąpieli, żel pod prysznic ze 100 % tłoczonym na zimno olejem z moreli oraz olejek pielęgnacyjny dla niemowląt i dzieci). Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2019r. objęto nadzorem 1 zakład produkcji i konfekcjonowania kosmetyków (wpisany do rejestru). 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 bieżącym roku otrzymano powiadomienie w systemie RAPEX dotyczące kosmetyków, w których składzie stwierdzono obecność antymonu. Na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego nie zarejestrowano sklepów powyższej sieci. Podjęte w sprawie działania obejmowały sprawdzenie w lokalnych sklepach drogerijnych ewentualnej obecności kwestionowanych produktów kosmetycznych. Nie stwierdzono ich w obrocie. Ponadto otrzymano powiadomienie o wycofaniu produktów kosmetycznych z obrotu tj. chusteczki

splukiwane toaletowe – zgodnie z otrzymaną listą dystrybucyjną nie stwierdzono odbiorcy z terenu powiatu czarnkowsko-trzcianieckiego, podjęto działania w lokalnych drogeriach i sklepach z kosmetykami. Nie stwierdzono wycofywanych produktów w obrocie.

W 2019 r. przeprowadzono kontrolę przestrzegania przepisów Rozporządzenia Komisji (UE) nr 655/2013 z dnia 10 lipca 2013 r. określającego wspólne kryteria dotyczące uzasadniania oświadczeń stosowanych w związku z produktami kosmetycznymi w obiekcie obrotu kosmetykami – drogeria. W trakcie kontroli dokonano przeglądu wprowadzanych do obrotu produktów kosmetycznych z poszczególnych asortymentów pod kątem zgodności stosowanych na opakowaniach oświadczeń. Do szczegółowej oceny wybrano dwa produkty: **serum na rozstępy oraz naturalny krem pod oczy**. Stwierdzono nieprawidłowe oświadczenia, budzące wątpliwości i mogące potencjalnie wprowadzać konsumenta w błąd. Użyto na opakowaniach kosmetyków informacji, które wskazują 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 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.

-w pkt 1.3. załącznika „Zgodność z przepisami”, w myśl którego nie są dozwolone oświadczenia wskazujące na określoną zaletę produktu, jeżeli ta zaleta polega jedynie na zgodności z minimalnymi wymogami prawnymi” – zakaz stosowania w kosmetykach składników testowanych na zwierzętach obowiązuje od dnia 11 marca 2013 r., w związku z powyższym żaden produkt kosmetyczny obecny na rynku UE nie jest testowany na zwierzętach, jak również nie zawiera składników lub ich kombinacji, które są poddawane takim testom – zastosowany znak graficzny może sugerować, że inne produkty obecne na rynku UE poddawane są testom na zwierzętach.

Pisma w sprawie stwierdzonych niezgodności z kryteriami zostały przesłane do właściwych miejscowo, ze względu na siedzibę producentów produktów kosmetycznych, państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych.

VII.4 Ocena sposobu żywienia

W roku sprawozdawczym 2019 w ogółem zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego oceniono **58 jadłospisów dekadowych** (dział 3 MZ- 48)

- 42 jadłospisy w stołówkach przedszkolnych (w tym 8 jadłospisów w placówkach prowadzących żywienie w systemie cateringowym);
- 12 jadłospisów w stołówkach szkolnych (w tym 2 w systemie cateringowym)

- 1 jadłospis w internacie,
- 1 jadłospis żywienia w szpitalu
- 1 jadłospis w domu opieki społecznej
- 1 jadłospis w stołówce w zakładzie specjalnym i wychowawczych.

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:

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

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

- 1) co najmniej dwóch porcji mleka lub produktów mlecznych (np. przez większość dni w jadłospisie dekadowym zapewniano 1 porcję; w pozostałe dni nie podano produktu mlecznego);
- 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);
- 4) stosowanie w żywieniu:
 - produktów zawierających w swoim składzie syrop glukozy-fruktozowy / na pierwszym miejscu w wykazie składników cukier (ciastka, kupne soki wymagające rozcieńczenia, słodzone kupne kakao);
 - przekroczone 2-3 krotnie zawartości tłuszczu cukru, soli (serek topiony, pasztet drobiowy z MOM, krem czekoladowy), dań wysoko przetworzonych w ramach podwieczorku („Mini naleśniki” danie express).

➤ **1 stołówce szkolnej (w tym 0 w systemie cateringowym)**

Zgodnie z Rozporządzeniem z dnia 26 lipca 2016r. nie spełniono wytycznych dotyczących zawartości cukru i tłuszczu w środkach spożywczych podawanych w ramach posiłków (przekroczenie norm). 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”.

W 2019 r. pracownicy Sekcji Higieny Żywności i Żywienia przeprowadzili **kontrolę sanitarną interwencyjną** w placówce realizującej program „Program dla szkół” w roku szkolnym 2019-2020 na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego, w związku ze skargą otrzymaną od rodzica, dotyczącą nie zamieszczania na opakowaniu produktu (krojona, pakowana marchewka) daty do spożycia oraz uwag zgłaszanych przez innych rodziców dotyczących występowania przypadków produktów o niewłaściwej jakości (warzywa, owoce). W następstwie przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości, co do jakości dostarczanych produktów. Ponadto w wyniku postępowania wyjaśniającego ustalono, że data do spożycia (określona jako produkt jednodaniowy) jest zamieszczana tylko na kilkunastu opakowaniach krojonych warzyw, w pozostałych przypadkach tej daty brak. W związku z powyższym przekazano pismo do właściwego miejscowo państwowego powiatowego

inspektora sanitarnego ze względu na miejsce prowadzenia działalności przez dostawcę produktów.

Rysunek nr VII.4.1 Wyniki kontroli przeprowadzonych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w nadzorowanych jednostkach systemu oświat

Lp.	Typ obiektów	Liczba obiektów		Liczba przeprowadzonych kontroli		Liczba obiektów, w których stwierdzono niezgodności		Liczba wydanych decyzji administracyjnych			Liczba mandatów /na kwotę	Uwagi i dodatkowe wyjaśnienia
		Nadzorowanych	Skontrolowanych	Ogółem	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ	Ogółem	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ	W celu poprawy stanu sanitarnego	PWIS nakładających kary pieniężne /na kwotę	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ/na kwotę		
1)	Sklepiki szkolne	4	2	2	0	0	0	0	0	0	0	-
2)	Stołówki szkolne	18	16	18	12	2	1	0	0	0	0	-
3)	Stołówki w przedszkolach	56	49	51	42	8	7	3	0	0	1/100	-
4)	Stołówki w bursach i internatach	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	-
5)	Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	-

VII.5 Współpraca z innymi jednostkami kontrolnymi

W roku sprawozdawczym 2019 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 2019 r. kontynuowano współpracę w zakresie prowadzonego nadzoru nad sprzedażą produktów pochodzenia zwierzęcego zawierających mięso wieprzowe lub dzików na lokalnych targowiskach i bazarach, w związku z występowaniem przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF). Plan kontroli na dany kwartał był przekazywany do Inspektoratu Weterynarii w formie pisemnej przez Inspekcję Sanitarną. Przeprowadzone kontrole sanitarne ruchomych punktów sprzedaży i obchód targowisk nie wykazały nieprawidłowości w powyższym zakresie. Stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości higieniczne oraz w zakresie niepełnej dokumentacji dotyczącej identyfikowalności oferowanego do sprzedaży asortymentu wędlin i mięsa w obiekcie ruchomym 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 otrzymanym od PLW w Wałczu zawiadomieniem o nielegalnej sprzedaży miodu konsumentowi bezpośrednio w sklepie działającym na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego podjęto czynności. W miesiącu grudzień podjęto wspólną kontrolę z przedstawicielem IW w Czarnkowie, w zakresie kontroli sprzedaży ryb żywych.

W 2019 r. w ramach współpracy:

- realizowano porozumienie dotyczące współdziałania organów urzędowej kontroli (PIS, IOŚ, PIORiN, IJHARS) w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego w 2019 roku. Przeprowadzono wspólnie 2 kontrole:
 - 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;
 - z przedstawicielem Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Oddział w Czarnkowie u producenta rolnego owoców borówki w zakresie higieny i stosowanych środków ochrony roślin; w kontrolowanym obiekcie nie stwierdzono nieprawidłowości.
- Dwie inspekcje pobrały próbki do badań laboratoryjnych (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.
- po przeprowadzeniu czynności wyjaśniających przekazano do WIOŚ w Poznaniu – Delegatura w Pile złożoną interwencję w sprawie przedostawania się tłuszczu do studzienek

kanalizacyjnych; adresat skargi został poinformowany o przekazaniu sprawy do innego organu zgodnie z kompetencją;

- po przeprowadzeniu czynności wyjaśniających przekazano do Okręgowego Inspektoratu Pracy w Poznaniu – Oddział w Pile złożoną interwencję w sprawie złego stanu sanitarnego oraz braku badań lekarskich pracowników w sklepie włókienniczo-odzieżowym działającym na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego;

VIII. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

VIII.1. OCENA ODDZIAŁYWANIA PRZEDSIĘWZIĘCIA NA ŚRODOWISKO

W roku 2019 wydano ogółem **66 opinii sanitarnych w sprawie oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko**, w tym:

w **14** przypadkach stwierdzono konieczność przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko,

w **40** przypadkach takowa konieczność nie zaistniała,

12 opinii dotyczyło uzgodnienia warunków higienicznych i zdrowotnych przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

Ilość nowych przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko na terenie powiatu czarnkowsko – trzcianeckiego w analizowanym roku 2019 w stosunku do roku 2018 (50 opinii) kształtuje się na wyższym poziomie, zwiększyła się o 16 inwestycji.

Propozycje odstąpienia od konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko dotyczyły m.in.: inwestycji wykorzystujących energię odnawialną

głównie elektrowni słonecznych, wodnych oraz farm fotowoltaicznych, obiektów małej retencji nizinnej oraz obiektów przeciwdziałaniu erozji wodnej na terenach nizinnych, budowy zastawek oraz progów na rowach odwadniających, budowy ziemnego stawu do ekstensywnej (naturalnej) hodowli ryb i retencjonowania wody, budowie pomostu pływającego na jeziorze dla 8 statków, przebudowa mostku, wykonanie ujęcia wód podziemnych z utworów neogenu, budowa sieci kanalizacji sanitarnej, budowa stacji bazy telefonii komórkowej, a także inwestycji polegających na rozbudowie lub modernizacji istniejących zakładów produkcyjnych, dla których stwierdzono dotrzymanie standardów jakości środowiska oraz brak negatywnego wpływu na zdrowie ludzi.

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

Uzgodnienia warunków higienicznych i zdrowotnych dotyczyły przedsięwzięć sklasyfikowanych jako mogące zawsze oraz potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko – w rozumieniu art. 59 ust.1 ustawy z dnia 3 października 2008r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz ocenach oddziaływania na (Dz. U. z 2018 r. poz. 2081 z późn. zm.), dla których sporządzenie raportu o oddziaływaniu na środowisko było oraz mogło być wymagane.

VIII.2. STRATEGICZNA OCENA ODDZIAŁYWANIA NA ŚRODOWISKO

W analizowanym roku 2019 uzgodniono zakres i stopień szczegółowości informacji **25 prognoz** oddziaływania na środowisko w oparciu o założenia art. 51 ust. 2 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2018 r. poz. 2081 z późn. zm.). Uzgodniono **16 projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego** w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko na podstawie art. 17 pkt 6 lit. b tiret 2 ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (Dz. U. z 2018 r. poz. 1945 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 2018 r. poz. 2081 z późn. zm.).

Suma uzgodnień była niższa z rokiem 2018 (48 uzgodnienia). Wszystkie prognozy oddziaływania na środowisko uzgodniono w formie opinii sanitarnej.

VIII.3. DOKUMENTACJE PROJEKTOWE

W roku 2019 wydano łącznie **15 uzgodnień w formie opinii sanitarnej dla przedłożonych dokumentacji projektowych**. Zdecydowanie największa liczba uzgodnień dotyczyła dokumentacji

dla zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu, masażu i odnowy biologicznej. Uzgodniono również w formie opinii sanitarnej projekty pracowni cukierniczej, biura rachunkowego, podmiotu leczniczego, punktu przedszkolnego oraz żłobka.

Ilość uzgodnień była zdecydowanie niższa w porównaniu z rokiem 2018 (27 uzgodnień).

VIII.4. DOPUSZCZENIA DO UŻYTKOWANIA OBIEKTÓW

W roku sprawozdawczym dokonano łącznie **14 dopuszczeń do użytkowania zrealizowanych obiektów budowlanych**. Wszystkie dopuszczenia do użytkowania dokonano bez wniesienia uwag

w zakresie sanitarno – higienicznym. Liczba ta była porównywalna z rokiem 2018 (13 dopuszczenia).

VIII.5. DECYZJE PŁATNICZE

Wydano **ogółem 24 decyzje**, dotyczące opłat za wykonywane czynności w pionie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego:

17 decyzji - w związku z uzgodnieniem dokumentacji projektowej pod względem wymagań sanitarno-higienicznych,

7 decyzji - za czynności kontrolne w związku z dopuszczeniem do użytkowania.

Ilość decyzji płatniczych była zdecydowanie niższa w porównaniu z rokiem 2018 (33 decyzje).

VIII.6. WIZJE LOKALNE, OGŁĘDZINY

W roku 2019 nie przeprowadzono żadnych wizji lokalnych.

VIII.7. WARUNKI ZABUDOWY TERENU

W analizowanym roku 2018 dokonano **231 postanowień** warunków zabudowy terenu.

Liczba ta była wyższa niż w roku 2018 (205 uzgodnień).

VIII.8. PROGRAMY DOSTOSOWANIA

W roku sprawozdawczym 2019 nie uzgadniano żadnych programów dostosowawczych dla podmiotów leczniczych.

VIII.9. ODWOŁANIA – ZAŻALENIA – SKARGI

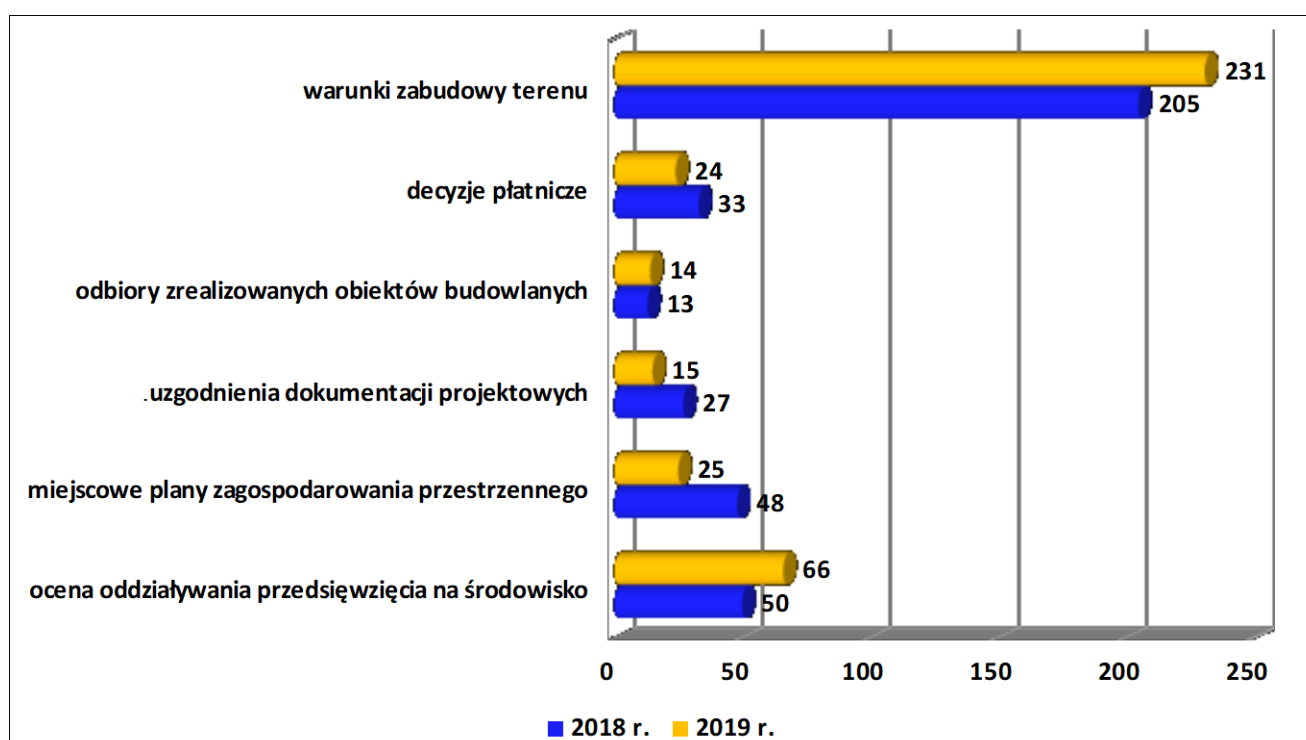
W roku sprawozdawczym 2019 nie zarejestrowano żadnej skargi lub zażalenia.

VIII.10. PODSUMOWANIE

W roku 2019 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie wydał ogółem **442** opinii sanitarnych w drodze postanowienia, decyzji oraz w innej formie, powołujących się na ustawę z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r., poz. 59). Opinie te dotyczyły szerokiego spektrum tematyki ochrony zdrowia ludzkiego oraz środowiska przyrodniczego, w którym egzystuje człowiek. W roku analizowanym 2019 uległa zmniejszeniu ogólna liczba prognoz oddziaływania na środowisko, uzgodnień w formie opinii sanitarnej dla przedłożonych dokumentacji projektowych oraz decyzji płatniczych w stosunku do roku 2018. Zdecydowany wzrost wydawanych opinii sanitarnych w formie postanowienia zaobserwowano głównie dla warunków zabudowy terenu wydawanych w trybie art. 106 § 5 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. - Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2018 r., poz. 2096 z późn. zm.) oraz opinii sanitarnych w sprawie oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko. W przypadku przedsięwzięć, które zostały poddane ocenie oddziaływania na środowisko liczną grupę stanowią budowle rolnicze oraz inwestycje zakładów produkcyjno – przemysłowych. Dla przedsięwzięć związanych z budowlami rolniczymi wynikały pewne trudności związane z odległościami od zabudowy mieszkaniowej

oraz stwierdzenie faktycznego braku oddziaływania na zdrowie ludzi w zakresie hałasów i odorów innych uciążliwości związanych z eksploatacją budowli. Znaczną grupę stanowiły również inwestycje proekologiczne m.in. farmy fotowoltaiczne i elektrownie słoneczne i wodne oraz obiekty małej retencji nizinnej oraz obiektów przeciwdziałaniu erozji wodnej na terenach nizinnych, budowy zastawek oraz progów na rowach odwadniających.

Ryc. 1. Porównanie działalności opiniodawczo- nadzorowej zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w latach 2018- 2019.



IX. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

IX.1. Programy krajowe.

IX.1.1 Profilaktyka HIV/AIDS.

Zadania w zakresie profilaktyki HIV/AIDS realizowane przez Państwową Inspekcję Sanitarną wynikały ze szczegółowych zapisów harmonogramu realizacji Krajowego Programu

Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV na lata 2017-2020. Dotyczyły one działań zmierzających do zmniejszenia prawdopodobieństwa zakażenia HIV. Celem działań edukacyjnych była zmiana postaw i zachowań ludzi w zakresie dbania o własne zdrowie.



Realizowane działania w zakresie HIV/AIDS obejmowały całą społeczność lokalną. W ramach realizacji programu prowadzono:

- **Bezpieczne Walentynki** -dnia 20 lutego w Szkole Podstawowej w Jędrzejewie została przeprowadzona pogadanka dla uczniów klasy VII oraz VIII .Každy z uczestników otrzymał materiały edukacyjne.

Rys. 1 Bezpieczne Walentynki



- **szkolenie MLZ –kontra HIV.** Szkolenie przeprowadzone 13 czerwca 2019r w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnym w Czarnkowie. W szkoleniu udział wzięło 15 uczniów. Podczas szkolenia odbyły się następujące zajęcia:

- część teoretyczna(sytuacja epidemiologiczna w Polsce, omówienie terminów HIV oraz AIDS, przebieg zakażenia , jak rozwija się AIDS a na koniec przekazano adresy gdzie można wykonać badania(diagnostyka)

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

- podczas szkolenia uczestnicy materiały edukacyjne na; dróg zakażenia wirusem HIV . Na koniec szkolenia uczestnicy otrzymali dyplom ukończenia szkolenia

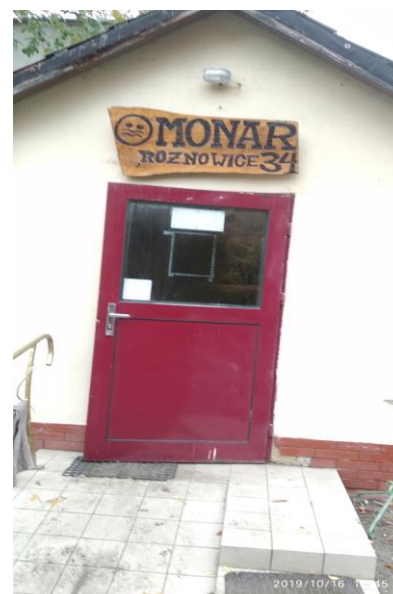
Podczas szkolenia wykorzystano prezentację przygotowaną przez pracownika OZ i PZ.

Rys. 2 Szkolenie MLZ - kontra HIV



- **Wycieczka do Ośrodka MONAR w Rożnowicach** – skierowana do uczniów szkół ponadpodstawowych powiatu czarnkowsko – trzcianeckiego. Podczas wycieczki uczestnicy zapoznali się z funkcjonowaniem ośrodka oraz wzięli udział w spotkaniu z osobą, która przebywa na terapii w tymże ośrodku i opowiadała, jak trafił na terapię. Wycieczka sfinansowana przez Starostwo Powiatowe w Czarnkowie w wysokości 300 zł.

Rys. 3 Ośrodek MONAR – Rożnowice



- **konkurs na MEN INTERNETOWY - „ Krótki film o HIV”** skierowany był dla uczniów szkół ponadpodstawowych. W powiecie czarnkowsko-trzcianeckim żadna ze szkół nie przystąpiła do konkursu.
- **IX Powiatowy Konkurs Wiedzy o Uzależnieniach-** skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego. W konkursie udział wzięło 24

uczniów (8 szkół drużyny 3 osobowe). Konkurs składał się z trzech części: test wiedzy, policyjny tor przeszkód , a także plakat o tematyce uzależnień. Konkurs sfinansowany przez Starostwo Powiatowe w Czarnkowie – 500 zł.

Rys. 4 Tor przeszkód



Rys.5 Test wiedzy



- **Warsztaty HIV/AIDS** – poprowadzone przez wolontariuszki ze Stowarzyszenia Wolontariuszy wobec AIDS „Bądź z nami” z Warszawy. Prelegentki opowiadały o swoim życiu z wirusem HIV . Warsztaty sfinansowane przez Starostwo Powiatowe w Czarnkowie- 800 zł.

Rys. 6 Warsztaty HIV/AIDS



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:

- **Szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia na temat: „ Szkodliwości palenia tytoniu”.** Dnia 25 listopada w Szkole Podstawowej nr 2 w Czarnkowie odbyło szkolenie, wzięło w nim udział 23 uczniów klasy VIII.

Ryc 7 . Szkolenie MLZ- Czarnków



- W okresie od maja do sierpnia pracownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia uczestniczył w licznych festynach rodzinnych organizowanych na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego. Osobom pełnoletnim dokonano pomiaru tkanki tłuszczowej oraz rozdawano ulotki o szkodliwości palenia tytoniu. Podczas tych festynów przepadano 100 osób.
- - **stoisko informacyjno- edukacyjne** w Edukacji Lubasz w Lubaszu-badanie zawartości tlenu węgla wśród uczniów tejże szkoły- 16.05.2019r przebadano 100 osób
- **pogadanka nt: szkodliwości palenia tytoniu-** w Prywatnym Zespole Szkół w Czarnkowie – udział wzięło 18 uczniów. Osobom chętnym zbadano zawartość tlenu węgla w wydychanym powietrzu

Rys.8 Pogadanka nt: szkodliwości palenia tytoniu w Prywatnym Zespole Szkół w Czarnkowie



- **Akcja prozdrowotna- „ Nie bądź żyła oddaj krew”- Szkoła Podstawowa nr 2 w Czarnkowie- 30 listopad 2019r - przebadano 20 osób na zawartość tlenu węgla w wydychanym powietrzu**

Ryc. 9 Akcja w Szkole Podstawowej nr 2 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.

Tab. 11 Adresaci programu edukacyjnego „Trzymaj formę”.

ADRESACI:	
uczniowie klas V-VIII szkoły podstawowej	
Liczba szkół	Liczba dzieci
podstawowych	podstawówka
14	1100

W roku 2019 program realizowany był w 14 szkołach podstawowych z liczbą 1100 uczniów. Podczas realizacji programu górujące tematy to: przyrządzanie sałatek, kanapek oraz surówek, układanie jadłospisów, odczytywanie etykiet, obliczanie BMI, testy wysiłkowe, rajdy rowerowe, zawody sportowe, festyny rodzinne.

W ramach realizacji programu przeprowadzono 10 wizytacji

IX.2. Programy wojewódzkie.



IX.2.1. „Mamo, Tato – co Wy na To?”

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

Cele szczegółowe:

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

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

ADRESACI: dzieci w wieku wczesnoszkolnym ich rodzice oraz opiekunowie		
Liczba placówek	Liczba dzieci	Liczba rodziców
17 przedszkoli	700	700

W ramach realizacji programu przeprowadzone 8 wizytacji



IX.3. Programy lokalne.

IX.3.1. „ Profilaktyka raka piersi”

W ramach trwającej owocnej **współpracy z Klubem „Amazonek”** w Krzyżu w roku 2017 było przeprowadzenie po raz piąty wspólnej **Akcji Prozdrowotnej „Kocham Cię Życie”** dnia 20 października na terenie Zespołu Szkół w Krzyżu. Akcja ta została zorganizowana w ramach obchodów Europejskiego Dnia Walki z Rakiem. Zacieśniająca się współpraca Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej ze Stowarzyszeniem „Amazonki” w Krzyżu owocuje z roku na rok coraz to nowszymi kierunkami działań na rzecz mieszkańców powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego. Takie wspólne akcje mają na celu przybliżenie tematu raka piersi, jak i wszelkiego rodzaju tematykę prozdrowotną.

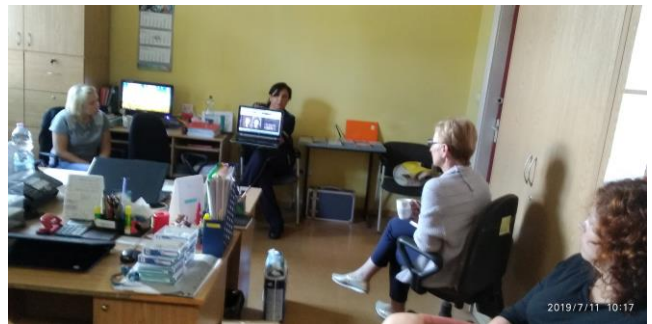
Ryc 10. Akcja „ Kocham Cię Życie”



IX.3.2. „Dopalacze”

- **pogadanka** nt: dopalaczy wśród uczniów w Szkole Podstawowej w Połajewie. Udział wzięło 62 uczniów
- **pogadanki**- przeprowadzane zostały z właścicielami obiektów oraz kierownikami obozów, podczas wizytacji związanych z letnim wypoczynkiem dzieci i młodzieży. Na terenie ośrodków pracownik PSSE dystrybuował ulotki nt: dopalaczy. Rozdano 15 ulotek
- **szkolenie** dla pracowników GOPS w Połajewie. W szkoleniu udział wzięło 10 osób

Rys. 11 Szkolenie z dopalaczy w GOPS w Połajewie



- **Konkurs o uzależnieniach**- skierowany był dla uczniów szkół ponadpodstawowych powiatu czarnkowsko- trzanieckiego. W konkursie udział wzięło 8 drużyn 3 osobowych. Konkurs składał się z 3 części: pierwsza to test wiedzy, druga plakat na temat uzależnień oraz trzecia konkurencja to policyjny tor przeszkód. W konkursie wzięły udział 24 osoby

Ryc 12. Konkurs o uzależnieniach – tor przeszkód



Ryc 13. Laureaci konkursu



IX.3.2 „Grupa PaT” – Profilaktyka a Ty. Młodzież działająca w grupie PaT w dniach od 4 do 6 października uczestniczyła w Wielkopolskim Zlocie PaT, który zorganizowany był w Szamotułach. Zlot prowadzony był przez pana Grzegorza Jacha, który jest autorem tegoż programu. Podczas pobytu młodzież uczestniczyła w licznych warsztatach rozwojowych.

X. WNIOSKI

W roku 2019 Państwowa Inspekcja Sanitarna powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego realizowała zadania związane ze sprawowaniem zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, prowadzeniem działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej oraz oświatowo-zdrowotnej.

Sytuacja sanitarna powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego w roku 2019 była dobra. Zapadalność na choroby zakaźne utrzymuje się na niskim poziomie, nie zanotowano również wystąpienia ognisk zatruc pokarmowych.

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

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

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