



**OCENA STANU SANITARNEGO
ORAZ SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA POWIATU
CZARNKOWSKO-TRZCIANECKIEGO W 2021 ROKU**

**POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
W CZARNKOWIE**

KWIECIEŃ 2022

Spis treści

Spis treści.....	2
WSTĘP	3
I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH.....	4
II. JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA.....	14
III. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK	19
V. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY.....	39
VI. WARUNKI SANITARNE W SZKOŁACH I INNYCH PALCÓWKACH OŚWIATOWO- WYCHOWAWCZYCH	45
VII. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU	49
VIII. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY	72
IX. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA	76
X . PODSUMOWANIE.....	82
XI. WNIOSKI.....	82

WSTĘP

Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego w 2021 r. było działanie na rzecz zapobiegania powstawaniu chorób, szczególnie chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego w oparciu o analizę ryzyka zagrożenia zdrowia i życia, a także promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody oraz chemikaliami. W roku 2021 r. pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Czarnkowie znajdowało się 1593 obiektów. W 2021 roku w związku z funkcjonowaniem nadzorowanych obiektów w trakcie pandemii COVID-19 podczas czynności kontrolnych przeprowadzanych w obiektach szczególną uwagę zwracano na wdrożenie i przestrzeganie wytycznych opracowanych przez Ministerstwo Zdrowia oraz Głównego Inspektora Sanitarnego. Działania dotyczące przestrzegania ustanowionych przepisów w zakresie przeciwdziałania COVID-19 oraz realizacji ograniczeń, nakazów, zakazów i zaleceń w związku z wystąpieniem SARS-CoV-2 w Polsce były podejmowane przez Państwową Inspekcję Sanitarną w obiektach obrotu i produkcji żywności, aptekach, zakładach żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego, zakładach pracy, obiektach użyteczności publicznej, obiektach handlowych, placówkach oświatowych i innych miejscach publicznych.

Liczba ludności powiatu czarnkowsko – trzcianeckiego na dzień 30.06.2021 r. ogółem wynosiła: 86 590. Liczba dzieci do lat 2 na dzień 31.12.2021 r. wynosiła: 1304.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie wykonując swoje zadania współpracował w szerokim zakresie z władzami samorządowymi, innymi służbami i inspekcjami.



Źródło: czarnkowsko-trzcianecki.pl

I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŹNYCH

I. OCENA SYTUACJI EPIDEMIOLOGICZNEJ WYBRANYCH CHOROÓB ZAKAŹNYCH

Do zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie zwalczania chorób zakaźnych należy m.in. dokonywanie analiz i ocen epidemiologicznych w zakresie profilaktyki i zwalczania chorób zakaźnych. Do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Czarnkowie wpływają zgłoszenia zachorowań na choroby zakaźne oraz formularze dodatnich wyników badań laboratoryjnych przekazywane przez podmioty lecznicze i laboratoria zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.

I.1.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową.

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

W roku 2021 odnotowano i zarejestrowano **10** przypadków zatrucia pokarmowego wywołanych przez **pałeczki Salmonella** oraz **1** **przypadek pozajelitowy (Salmonella Infantis)** - **zakażenie odcewnikowe układu moczowego**. Przypadki zachorowań występowały w całym roku sporadycznie, były to przypadki potwierdzone.

Biegunka u dzieci do lat 2 – zarejestrowano **12** przypadków, biegunek we wszystkich przedziałach wiekowych było **82**.

Wirusowe zakażenia jelitowe (ogółem) wywołane przez **rotawirusy** – **11** przypadków, **norowirusy** - **20** przypadków, w tym dzieci do lat 2 - **14** przypadków.

Nosiciele schorzeń jelitowych (salmonella) w roku sprawozdawczym zarejestrowano **7 osób**, w tym w grupie wiekowej 0 – 4: **4** zachorowania; w grupie wiekowej 5 – 19 lat: **3** zachorowania.

I.1.2. W roku sprawozdawczym 2021 nie zarejestrowano ognisk zachorowań i zbiorowych zatruc/zakażeń pokarmowych.

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

W 2021 r. zarejestrowano 5928 przypadków zakażeń SARS-CoV-2, w tym odnotowano 135 zgonów.

Ospa wietrzna B01 – zarejestrowano 131 przypadków (w roku 2020 - 35 zachorowań). Najwięcej zachorowań odnotowano w grupie wiekowej 0 – 9 lat: 122 osoby.

Gruźlica A15.0 – zarejestrowano w danym roku sprawozdawczym 4 zachorowania po 2 przypadki w II i IV kwartale, hospitalizowane osoby: 3 kobiety w Wojewódzkim Specjalistycznym Szpitalu Gruźlicy i Chorób Płuc w Ludwikowie i 1 mężczyzna w Wojewódzkim Szpitalu Gruźlicy i Chorób Płuc w Bydgoszczy .

Przypadków grypopodobnych w roku 2021 zarejestrowano 7951. W roku 2020 zgłoszono 9660. Natomiast w roku sprzed pandemii 2019 było 131 % więcej przypadków grypopodobnych (18 420) w porównaniu do obecnego roku sprawozdawczego 2021.

Nie zarejestrowano chorób, w zakresie których prowadzi się szczepienia, takich jak: błonica, tężec, krztusiec, WZW B, inwazyjnego zakażenia *Haemophilus influenzae* typu b.

Nie zarejestrowano chorób objętych programem eliminacji, takich jak: odra, różyczka, polio.

I.1.4. Neuroinfekcje.

W roku 2021 nie zarejestrowano przypadków choroby meningokokowej oraz wywołanych przez *Haemophilus influenzae* oraz bakteryjnego zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych.

I.1.5. Inne choroby zakaźne.

W roku sprawozdawczym 2021 nie zarejestrowano wirusowego zapalenia wątroby typu C **WZW typu C.**

Natomiast z innych zarejestrowanych chorób zakaźnych można wymienić:

- **Salmonelloza pozajelitowa** - zarejestrowano 1 przypadek u 79 letniej kobiety z miejscowości wiejskiej, stwierdzony jako zakażenie szpitalne.
- **Borelioza** - zarejestrowano 8 zachorowań potwierdzonych badaniami, w 3 przypadkach stwierdzono postać stawową, są to kobiety wieku 40, 51 oraz 52 lata, 2 z środowiska wiejskiego, 1 środowisko miejskie, leczone ambulatoryjnie. W pozostałych 5 przypadkach zdiagnozowano rumień wędrujący potwierdzony w badaniach laboratoryjnych – 2 kobiety w wieku 35 i 61 lat z środowiska wiejskiego, 2 mężczyzn w wieku 51 lat zamieszkały na wsi i 60 lat zamieszkały środowisku miejskim, wszyscy leczeni ambulatoryjnie.
- **Płonica** - odnotowano 1 przypadek u 5 letniej dziewczynki z środowiska wiejskiego, leczonej ambulatoryjnie.
- **Zakażenie HIV** - 2 nowo wykryte przypadki.
- **Róża** - 1 przypadek.
- Odnotowano 1 przypadek zakażenia krwi – **posocznicę** (A40.3) wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae*. Zachorował mężczyzna w wieku 64 lat w środowisku wiejskim, pacjent był hospitalizowany, w stanie dobrym został wypisany do domu.

I.1.6. W roku sprawozdawczym 2021 chorób przenoszonych drogą płciową (wywołana przez *Chlamydia trachomatis*, ziarnica weneryczna, rzeżączka, kiła i jej postaci) - nie zarejestrowano.

I.1.7. Zapobieganie wściekliznie.

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

Zarejestrowano **119 przypadków pogryzień** przez psy oraz inne zwierzęta, takie jak mysz, koń, jenot, a w jednym przypadku nieznanie leśne zwierzę.

Szczepienia p/wściekliznie z powodu pokąsania przez zwierzęta nieznanie podjęto 17 osób, w tym 13 osób szczepionych było cyklem 5 dawkowym, 3 osoby cyklem 4 dawkowym. Jedna osoba przyjęła 3 dawki, ponieważ odnaleziono psa, którego poddano obserwacji weterynaryjnej i w związku z powyższym odstąpiono od podania całego cyklu szczepienia.

Tab. 1. Działalność nadzorowa w zakresie chorób zakaźnych w 2021 r.

Liczba wywiadów przeprowadzona w związku ze zgłoszeniami zachorowań na chorobę zakaźną (pojedynczymi przypadkami).		47
Liczba wywiadów przeprowadzonych w związku ze zgłoszeniami dodatnich wyników biologicznych czynników chorobotwórczych.		11
Liczba wywiadów przeprowadzonych w związku ze stycznością/narażeniem na wściekliznę		119
Dochodzenia epidemiologiczne – ogółem		177
Wywiady epidemiologiczne COVID-19		5928
W tym:	w ogniskach zachorowań na choroby zakaźne	0
	w ogniskach zatruc pokarmowych	0
	nadzorem nad otoczeniem chorych na wzw typu B oraz osobami z wykrytym antygenem HBS	0
	nadzorem nad otoczeniem chorych na wzw typu C, lub osobami z obecnością przeciwciał anty HCV	0
	nadzorem nad prawidłowością postępowania w przypadku ekspozycji na zakażenie tęzczem	0
	nadzorem nad prawidłowością opieki nad pracownikami ekspozowanymi na choroby odzwierzęce	0
	w środowisku nosicieli duru brzuszego	0
	w podmiotach leczniczych	0
Liczba wykonanych przekierowań (do innych PSSE/WSSE) formularzy zgłoszeń zachorowań na choroby zakaźne lub dodatnich wyników laboratoryjnych w kierunku biologicznych czynników chorobowych		119

I.1.8. Zakażenia SARS-CoV-2, zachorowania na Covid-19 oraz zgony.

W roku 2020, czyli w pierwszym roku pandemii, zarejestrowano 3433 potwierdzonych przypadków zakażenia wirusem SARS-CoV-2 oraz zarejestrowano 4 przypadki możliwe, w tym wykazano 204 hospitalizacje, natomiast w roku sprawozdawczym 2021 w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Czarnkowie zarejestrowano **5926** potwierdzonych przypadków zakażeń wirusem SARS-CoV-2 oraz **1** przypadek możliwy i odnotowano **391** hospitalizacji.

W roku 2020 zarejestrowano 75 zgonów, których przyczyną było zachorowanie na Covid-19, w tym 45 zgonów wśród mężczyzn, a wśród kobiet 30 zgonów. W sprawozdawczym roku 2021 odnotowano **135 zgonów**, to jest: 77 mężczyzn i 58 kobiet.

I.2. Zakażenia szpitalne.

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

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

I.2.1. Raporty o zakażeniach szpitalnych.

Tab. 2. Raporty roczne o zakażeniach szpitalnych za 2021 r.

Liczba placówek ¹⁾ zobowiązanych do sporządzenia raportu	Liczba placówek ¹⁾ , które przekazały raport	Liczba placówek ¹⁾ , które nie przekazały raportu
2	2	0

I.3. Realizacja szczepień ochronnych.

W roku 2021 ilość placówek realizujących szczepienia ochronne w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim to:

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

Tab. 3. Liczba placówek wykonujących szczepienia ochronne.

Liczba ogółem	Oddziały noworodkowe	Gabinety lekarzy rodzinnych	Szkoły	Inne
26	1	23	0	2

Nadzór nad realizacją szczepień ochronnych w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim polega na kontroli wykonawstwa szczepień w oparciu o Program Szczepień Ochronnych, przestrzegania i zachowywania przez placówki medyczne łańcucha chłodniczego podczas transportu, przechowywania i monitorowania preparatów szczepionkowych. Kontrolowane są również warunki sanitarno-techniczne panujące w placówkach wykonujących szczepienia. Placówki realizujące szczepienia ochronne na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego to: Izba Przyjęć w Szpitalu Powiatowym w Czarnkowie realizująca szczepienia przeciwko tężcowi, Szpitalny Oddział Ratunkowy w Szpitalu Powiatowym im. Jana Pawła II w Trzciance

realizujący szczepienia przeciwko tężcowi, Oddział Noworodkowy w Szpitalu Powiatowym im. Jana Pawła II w Trzciance realizujący szczepienia noworodkowe: przeciwko gruźlicy i przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby typu B oraz 23 przychodnie lekarskie prowadzące szczepienia ochronne w oparciu o PSO (Program Szczepień Ochronnych), będący Komunikatem Głównego Inspektora Sanitarnego.

Komunikat ten jest wydawany każdego roku i niekiedy wprowadzane są do niego zmiany w szczepieniach lub dodawane są kolejne szczepienia jak np. szczepienia na **Rotawirusy**, które weszły do PSO w 2021 r .

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

1.3.1. Niepożądane odczyny poszczepienne.

Ogółem obowiązkowi szczepień w 2021 r. w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim podlegało 17110 osób. W 2021 r. u 8 osób wystąpiły niepożądane odczyny poszczepienne związane z szczepieniami z Programu Szczepień Ochronnych.

Trudnością w wykonywaniu zadań była pandemia COVID-19, która skupiła główne działania na rozwiązywaniu problemów z nią związanych. Pandemia wstrzymała szczepienia w placówkach medycznych na okres kilku miesięcy. Ilość przyjmowanych dzieci w danym dniu szczepiennym była o połowę mniejsza niż w ubiegłych latach, z powodu konieczności zachowania szczególnego reżimu sanitarnego. Ilość przeprowadzonych kontroli była również mniejsza niż w poprzednich latach, pomimo że placówki medyczne wykonujące szczepienia są priorytetowe pod względem kontroli.

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

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

Wszystkie punkty posiadają w termo torbach termometry i zeszyty do wpisywania temperatur przed i po transporcie do przychodni. Przeterminowanych szczepionek w przychodniach nie stwierdzono.

Przeprowadzone kontrole w przychodni działających w mieście Czarnkowie nie wykazały uchybień zarówno pod względem warunków sanitarno-higienicznych jak i wykonawstwa szczepień.

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

I.5. Działalność kontrolna

Liczbę przedstawionych w 2021 roku kontroli ujęto w Tab.7.

Tab. 4. Liczba przeprowadzonych kontroli w 2021 r.

Rodzaj kontroli		Liczba kontroli *	
		Współdział w kontrolach wykazywanych przez pozostałe pionu PIS (np. HK, HŻiŻ)	Samodzielne pionu epidemiologii
Kontrole sanitarne w ramach nadzoru bieżącego		24	22
W tym:	lecznictwa stacjonarnego	2	0
	lecznictwa otwartego	22	22
Kontrole tematyczne		24	177
W tym:	pionów położniczo - noworodkowych	0	0
	stacji dializ	0	0
	zgłaszalności chorób zakaźnych	24	0
	w trakcie dochodzeń epidemiologicznych*	0	177
	grypa	0	0
Kontrole sanitarne dokumentacji i wykonawstwa szczepień		0	16
W tym:	lecznictwa stacjonarnego	0	1
	lecznictwa otwartego	0	15
Kontrole interwencyjne		0	1
Kontrole sprawdzające		0	0
Wizje / odbiory		0	0

* Zgodnie ze sprawozdaniem z działalności kontrolno- represyjnej pionu epidemiologii

Pandemia Sars-CoV-2, która rozpoczęła się w pierwszym kwartale ubiegłego 2020 roku i trwała przez cały rok 2021 wpłynęła na pracę w Sekcji Epidemiologii, która całkowicie była podporządkowana działaniom związanym z COVID-19. Została ograniczona ilość kontroli sanitarnych i tematycznych związanych ze szczepieniami na rzecz kontroli doraźnych, sprawdzających stan przygotowania placówek do prawidłowego funkcjonowania podczas epidemii.

Tab. 5. Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2019-2020

Lp.	Kod wg ICD-10	Jednostka chorobowa	2020		2021		
			l.	zapadalność	l.	zapadalność	
0	1	2					
1	A00	Cholera ^{UE}					
2	A01.0	Dur brzuszny ^{UE}					
3	A01.1-3	Dury rzekome A, B, C ^{UE}					
4	A02.0	Salmoneloza	zatrucie pokarmowe ^{UE/PL}	4	4,60	10	11,61
5	A02.1		posocznica ^{PL}				
6	A02.2-8		inne zakażenie pozajelitowe ^{PL}			1	1,16
7	A03	Czerwonka bakteryjna (szigelozja) ^{UE}					
8	A04.0-2	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez <i>E. coli</i> biegunkotwórczą ^{PL4)}				
9	A04.3		wywołane przez <i>E. coli</i> enterokrwotoczną (werotoksyczną) ^{UE}			1	1,16
10	A04.4		wywołane przez <i>E. coli</i> inną i BNO				
11	A04.5		wywołane przez <i>Campylobacter</i> ^{UE}	2	2,30		
12	A04.6		wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i> lub <i>pseudotuberculosis</i> ^{UE}				
13	A04.7		wywołane przez <i>Clostridium difficile</i> ^{PL}			21	24,39
14	A04.8		inne określone				
15	A04.9		nieokreślone				
16	A04	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁵⁾					
17	A05.0	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe	gronkowcowe				
18	A05.1		jadem kiełbasianym (botulizm) ^{UE/PL}				
19	A05.2		wywołane przez <i>Clostridium perfringens</i>				
20	A05.3-8		inne określone				
21	A05.9		nieokreślone				
22	A05	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe u dzieci do lat 2 ⁶⁾					
23	A07.1	Giardioza (lamblioza) ^{UE}					
24	A07.2	Kryptosporydioza ^{UE}					
25	A08.0	Wirusowe zakażenia jelitowe	wywołane przez rotawirusy	2	2,30	11	12,77
26	A08.1		wywołane przez norowirusy	2	2,30	20	23,22
27	A08.2-3		inne określone	4	4,60		
28	A08.4		nieokreślone				
29	A08.0-4	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁷⁾			14	1073,62	
30	A09	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	ogółem	67	77,13	82	95,22
31			w tym u dzieci do lat 2	7	470,11	12	920,25
32	A20	Dżuma ^{UE}					
33	A21	Tularemia ^{UE}					
34	A22	Wąglik ^{UE}					
35	A23	Brucelozja: nowe zachorowania ^{UE}					
36	A24.0	Nosacizna ^{PL}					
37	A27	Leptospiroza ^{UE}					
38	A28.2	Jersinioza pozajelitowa ^{PL}					
39	A31	Mikobakteriozy - inne i BNO					
40	A32	Listerioza ^{UE}					
41	A33-A35	Tęžec ^{UE}	ogółem				
42	A33		noworodków				
43	A36	Błonica ^{UE}					

44	A37	Krzusiec ^{PL}					
45	A38	Płonica (szkarlatyna) ^{PL}		3	3,45	1	1,16
46	A39	Choroba meningokokowa, inwazyjna ^{UE/PL 8)}	ogółem				
47	A39.0; A39.8/G05.0		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				
48	A39.1-4		posocznica				
49	A39.5-9		inna określona i nieokreślona				
50	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna ^{PL 9)}	ogółem	2	2,30	1	1,16
51	A46		róża	2	2,30	1	1,16
52	A48.3		zespół wstrząsu toksycznego				
53	B95.0/O85		gorączka połogowa				
54	B95.0/ (...)		inna określona i nieokreślona ¹⁰⁾				
55	A48.1	Legioneloza	choroba legionistów ^{UE/PL}				
56	A48.2		gorączka Pontiac ^{PL}				
57	A50	Kiła ^{UE/PL}	wrodzona				
58	A51		wczesna	1	1,15		
59	A52		późna				
60	A53		inne postacie kiły i kiła nieokreślona				
61	A54	Rzeżączka ^{UE/PL}					
62	A55	Ziarnica weneryczna wywołana przez Chlamydie ^{UE/PL}					
63	A56	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie ^{UE/PL}					
64	A69.2	Borelioza z Lyme	ogółem ^{UE/PL}			8	9,29
65			neuroborelioza ^{UE}				
66	A70	Ornitozy (zakażenia <i>Chlamydia psittaci</i>)					
67	A75	Dur wysypkowy					
68	A78	Gorączka Q ^{UE}					
69	A77; A79	Gorączka płamista i inne riketsjozy ¹¹⁾					
70	A80.1-2,4	Poliomyelitis ^{UE/PL}	wywołane dzikim wirusem				
71	A80.0,3-8		wyw. wirusem pochodzenia szczepionkowego				
72	—	Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat					
73	A81.0	Encefalopatie gąbczaste	choroba Creutzfeldta-Jakoba (CJD) ^{PL}				
74	A81.0		wariant choroby Creutzfeldta-Jakoba (vCJD) ^{UE}				
75	A81		inne i nieokreślone				
76	A82	Wścieklizna ^{UE}					
77	Z20.3/	Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień ¹²⁾		16	18,42	17	19,72
78	A84	Kleszczowe zapalenie mózgu ^{UE}					
79	B00.4	Inne wirusowe zapalenie	opryszczkowe				
80	A81.1;A83;		inne określone				
81	A86		nieokreślone				
82	—		w innych chorobach objętych MZ-56 ¹³⁾				
83	A87.0	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	enterowirusowe				
84	B00.3		opryszczkowe				
85	A87.1-9;B02.1		inne określone i nieokreślone				
86	—		w innych chorobach objętych MZ-56 ¹⁴⁾				
87	A90-1	Gorączka denga (klasyczna lub krwotoczna) ^{UE}					
88	A92.0	Choroba wywołana przez wirus Chikungunya ^{UE}					
89	A92.3	Gorączka zachodniego Nilu ^{UE}					
90	A92.8	Choroba wywołana przez wirus Zika ^{UE}					

91	A95	Żółta gorączka ^{UE}					
92	A96.2;A98.3	Wirusowe gorączki	Ebola, Marburg, Lassa ¹¹⁾				
93	A96.0-1,8-9;		inna określona i nieokreślona ¹¹⁾				
94	A98.5	Choroba wywołana przez hantawirusy ^{PL}					
95	B01	Ospa wietrzna		35	40,29	131	152,12
96	B03	Ospa prawdziwa ^{UE}					
97	B05	Odra ^{UE}					
98	B06	Różyczka ^{UE/PL}					
99	B08.8	Pryszczycza					
100	B15	Wirusowe zapalenie wątroby	typu A ^{UE}				
101	B16		typu B - ostre ^{UE/PL}				
102	B18.0-1		typu B - przewlekłe i BNO ^{UE/PL 15)}				
103	B17.1		typu C - ostre – ogółem ^{UE/PL}				
104	B17.1		typu C - ostre wg definicji UE				
105	B18.2		typu C - przewlekłe i BNO ^{UE/PL 16)}				
106	B17.0,2-8; B18.8-9;B19		inne i nieokreślone				
107	B20-B24	AIDS – Zespół nabytego upośledzenia odporności ^{UE/PL}					
108	Z21	Nowo wykryte zakażenia HIV ^{UE, 17)}		2	2,30	2	2,32
109	B26	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic) ^{UE/PL}					
110	B50-B54	Malaria (zimnica) ^{UE}					
111	B67	Bąblowica (echinokokoza) ^{UE}					
112	B69	Wągrzyca (cysticerkoza)					
113	B75	Włośnica ^{UE}					
114	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna ^{UE, 18)}	ogółem	1	1,15	1	1,16
115	B95.3/G04.2 ; G00.1		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				
116	A40.3		posocznica	1	1,15	1	1,16
117	J13;B95.3/(.. .)		inna określona i nieokreślona				
118	B96.2/D59.3	Zespół hemolityczno-mocznicowy w przebiegu zak. <i>E. coli</i> ^{UE, 19)}					
119	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i> , inwazyjna ^{UE/PL 20)}	ogółem				
120	B96.3/G04.2 G00.0		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				
121	A41.3		posocznica				
122	A49.2;J14; B96.3/(...)		inna określona i nieokreślona				

123	G01;G04.2; G05.0;	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	w innych chorobach objętych MZ-56 ²¹⁾				
124	G00.2-8;G04.2		inne określone				
125	G00.9;G04.2		inne, nieokreślone	1	1,15		
126	G03	Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone					
127	G04.8-9	Zapalenie mózgu inne i nieokreślone					
128	J09	Grypa ptaków typu A/H5 lub A/H5N1 u ludzi ^{UE/PL, 22)}					
129	J10-J11	Grypa ^{UE/PL}	ogółem	1	1,15		
130			u dzieci w wieku 0-14 lat				
131	P35.0	Wrodzone	różyczka wrodzona ^{UE}				
132	P35.8	choroby wirusowe	choroba wywołana przez wirus Zika ^{UE}				
133	P35.3-9		inne określone i nieokreślone ¹¹⁾				
134	P37.1	Inne wrodzone zakażenia i choroby pasożytnicze	toksoplazmoza ^{UE}				
135	P37.2		listerioza ^{UE}				
136	P37.3-4,8-9		inne określone i nieokreślone ¹¹⁾				
137	U04	SARS – Zespół ostrej niewydolności oddechowej ^{UE, 23)}					
138	T60	Zatrucia pestycydami – ostre ²³⁾					
139	T61	Zatrucia naturalnie	ryby, skorupiaki i inne produkty morza				
140	T62.0	toksycznymi substancjami spożytymi jako pokarm ²³⁾	grzyby				
141	T62.1-2		jagody i inne części roślin				
142	T64	Ostre zatrucia żywnością skażoną biologicznie i/lub chemicznie ²³⁾	mikotoksyny				
143	-		dioksyny				
144	-		polichlorowane bifenyle				
145	-		inne określone i nieokreślone				
146	U07.1-2	Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)		3433	3964,66	5926	6881,42
147		Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)-przypadki możliwe		4	4,62	1	1,16
PODSUMOWANIE				3590	4145,80	6262	7271,59

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 2021 r. znajdowało się **31 wodociągów**, które zajmują się zbiorowym zaopatrzeniem ludności w wodę. W zależności od wielkości dobowej produkcji wody ich ilość w poszczególnych grupach wyniosła:

- Wodociągi o wydajności <math><100\text{ m}^3/\text{dobę}</math> - 6 wodociągów
- Wodociągi o wydajności $100\text{-}1000\text{ m}^3/\text{dobę}$ - 22 wodociągi
- Wodociągi o wydajności $1000\text{-}10\ 000\text{ m}^3/\text{dobę}$ - 3 wodociągi

Ilość wodociągów w poszczególnych grupach uległa zmianie oraz łączna ilość wodociągów zmieniła się w porównaniu do roku 2020.

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

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

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

Wykaz wodociągów o wydajności $100\text{-}1000\text{ m}^3/\text{dobę}$:

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. Stobno
22. Dzierżąno Wielkie

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- trzcieńskiego spełniała wymagania Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. Zdecydowana większość wodociągów nie prowadzi stałej dezynfekcji wody, a woda ujmowana jest ze źródeł podziemnych o różnej głębokości.

W 2021 roku zdarzały się przypadki podwyższonej ogólnej liczby mikroorganizmów w 22 °C po 72 h, które należą do typowych **bakterii wodnych** i nie są szkodliwe dla człowieka, a ich optymalna temperatura rozwoju przypada na ok. 22°C. Woda stanowi normalne środowisko ich bytowania a dopuszczalna ich ilość jest obecnie określana jako wartość zalecana, która dla wody podawanej do sieci wynosi 100 jtk/1ml, a wody w sieci 200 jtk/1ml. Wyższa niż zalecana ogólna liczba bakterii w 22°C nie stanowi zagrożenia dla zdrowia konsumentów, są to bakterie wskaźnikowe służące do oceny skuteczności prowadzenia procesów uzdatniania i dezynfekcji wody, których celem jest utrzymanie możliwie najniższej liczebności populacji drobnoustrojów, oraz do oceny czystości i szczelności systemów dystrybucyjnych i obecności w instalacjach wodnych biofilmu.

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

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

Jakość fizykochemiczna wody.

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

Stwierdzone w 2021 roku przekroczenia parametrów fizykochemicznych dotyczyły głównie ponadnormatywnej zawartości żelaza oraz wyższej niż zalecana mętności wody.

Przekroczenia zawartości żelaza w wodzie 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 2021 stwierdzone przekroczenia tego parametru dotyczyły pojedynczych prób pobranych z wodociągu w Jędrzejewie, Kruczu, Hucie, Stobnie, Sokołowie i Trzciance.

Przekroczenia w zakresie żelaza skutkują najczęściej podwyższeniem kolejnego parametru, czyli mętności wody. Jego wartość parametryczna jest określana jako akceptowalna przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian a zalecany zakres wartości wynosi 1 NTU. Niezgodność w zakresie wartości zalecanej stwierdzono w wodzie pobranej z wodociągu w Hucie, Jędrzejewie i Stobnie, Kruczu, Trzciance, Stajkowie i Gulczu.

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-trzcianeckiego posiadają obecnie urządzenia uzdatniające. Wyjątkiem jest Krzyż Wielkopolski. Przy czym wodociąg w Krzyżu - stacja w Stefanowie, produkuje wodę dobrą, o stabilnej jakości.

Prawidłowa eksploatacja, bieżąca ocena, obserwacja procesów na stacji uzdatniania oraz prowadzona kontrola wewnętrzna jakości wody umożliwia przeprowadzenie w odpowiednim momencie prac remontowych tak aby nie doszło do pogorszenia jakości wody w sieci lub do maksymalnej redukcji czasu przekroczeń. W roku 2021 działania takie podjęto w kilku wodociągach, w których przeprowadzono całkowitą lub częściową wymianę złożeń filtracyjnych oraz remont urządzeń wodnych. Były to wodociągi: Trzcianka i Jędrzejewo. W Siedlisku uruchomiono nowa studnię z obudowa naziemną, w Lubaszcu przeprowadzono generalny remont stacji uzdatniania wody.

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 w 2021 r. było **7**.

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 2021 nie kontynuowano badania jakości mikrobiologicznej ciepłej wody użytkowej pod kątem obecności w niej Legionella sp. ze względu na epidemię SARS-CoV-2.

W Szpitalu Powiatowym w Trzciance, pobrano 3 próby wody z instalacji wody ciepłej w ramach własnej kontroli wewnętrznej. 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 wywołwana przez Legionella pneumophila.

II.3. Informacje dodatkowe.

W roku 2021 organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Czarnkowie przeprowadził **w obiektach wodnych 187 kontroli**, w tym 60 protokółarnych i 127 kontroli jakości wody. Wydano **5 decyzji administracyjnych** dotyczących urządzeń wodnych oraz **1 decyzję rachunkową**.

Pobrano 215 prób wody przeznaczonej do spożycia. Pod względem jakości **zakwestionowano 12 prób**, w tym pod względem fizykochemicznym 11 i pod względem mikrobiologicznym 1.

W ramach kontroli wewnętrznej przedsiębiorstwa wodociągowe i **podmioty pobrały 333 prób, z czego zakwestionowano 19 prób**, w tym pod względem fizykochemicznym 18 i pod względem mikrobiologicznym 1.

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

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

Dlatego w dalszym ciągu zaniepokojenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego budzi sytuacja wodociągu publicznego w Sarbii, gdzie w bezpośrednim otoczeniu ujęcia wody (dwie studnie o głębokości 117 i 124 m) **znajdują się składowane odpady komunalne** a zezwolenie na zbieranie odpadów wydał Wydział Ochrony Środowiska, Rolnictwa i Leśnictwa Starostwa Powiatowego w Czarnkowie w dniu 29.12.2017. W dniu 7 maja 2018 r. Starostwo Powiatowe w Czarnkowie cofnęło w drodze decyzji zezwolenie udzielone na zbieranie, w związku z czym posiadacz odpadów został zobowiązany do usunięcia odpadów i skutków prowadzonej działalności objętej tym zezwoleniem. Odpady nie zostały usunięte do dnia dzisiejszego natomiast na terenie SUW i składowiska pojawiły się pod koniec roku 2018 insekty. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie przeprowadził, za pośrednictwem Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu, konsultacje z Państwowym Zakładem Higieny w Warszawie w zakresie możliwości przeprowadzenia dezynsekcji terenu zaproponowanym przez zakład DDD preparatem oraz wydał opinię sanitarną na jego zastosowanie z uwzględnieniem zastrzeżeń zawartych w stanowisku PZH. Jednak, ze względu na bardzo wysoki koszt zabiegu, POL- DRÓG Piła, jako właściciel terenu, nie przeprowadził dezynsekcji terenu.

Od zimy 2019 na stacji uzdatniania wody nie stwierdzono obecności insektów ale zalegające obok odpady dalej stanowią potencjalne zagrożenie dla ujęcia wody. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie w trosce o jakość wody kontynuuje wzmożony nadzór w postaci badań wody podawanej do sieci, badania prowadzone są dwa razy w miesiącu przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Na podstawie tych badań Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie stwierdza, że woda dostarczana z wodociągu w Sarbii spełnia wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). Jednak do czasu usunięcia odpadów nie można wyeliminować ryzyka zagrożenia dla jakości wody.

Tab. 6. Stwierdzone przekroczenia w wodzie parametrów w badaniach inspekcji sanitarnej.

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

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

Mangan	Żelazo	Mętność	Bakterie grupy coli	Ogólna liczba mikro-organizmów w 22° C po 72h	Zapach	Escherichia coli	Enterokoki	Razem
-	16	5	-	1	-	-	-	22

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 obiekty, w Czarnkowie.

Pierwszy Obiekt jest własnością Urzędu Miasta w Czarnkowie, administrowany jest przez Zakład Usługowy Eugeniusz Handschke. Zakład odpowiedzialny jest za stan sanitarno-higieniczny obiektu, za stan techniczny odpowiada UM w Czarnkowie. Obiekt zlokalizowany jest w Czarnkowie na placu Bartoszka, mieści się w wolnostojącym murowanym budynku. Obiekt dozorowany, czynny w godzinach 7.00-19.00 w dni powszednie, w soboty 7.00-14.00. Sprzątany codziennie przed zamknięciem obiektu. Stan techniczny i sanitarno-higieniczny obiektu bez zastrzeżeń. Na wejściu umieszczona była informacja o noszeniu maseczki i wystawiony środek dezynfekcyjny do rąk. Na obiekcie zapewniono wystarczającą ilość środków dezynfekcyjnych do rąk i powierzchni na bazie alkoholu 70%.

Pozostałe **dwa obiekty** w Czarnkowie mieszczą się w drewnianych parterowych pawilonach na Placu Wolności i Parku Staszica w Czarnkowie przystosowane są dla osób niepełnosprawnych. Teren wokół budynków zadbane. Obiekty pod względem sanitarno-technicznym nie budziły zastrzeżeń. Toalety sprzątane i dezynfekowane 2 x dziennie przez osobę zatrudnioną przez Urząd Miasta w Czarnkowie, nie ma stałego dozoru. Toalety czynne w godzinach 8.00 -22.00.

Na obiektach umieszczono informację o noszeniu maseczek.

III. 2. Hotele.

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

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

W roku 2021 nie przeprowadzono kontroli sanitarno-higienicznych w związku z ustanowionymi ograniczeniami zakazów i nakazów podczas występowania epidemii.

Motele – brak

Pensjonaty - brak

Kempingi – brak

Domy Wycieczkowe – brak

Schroniska młodzieżowe, schroniska, pola biwakowe – brak

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

Liczba obiektów ujętych w ewidencji wynosi 76, liczba ta nie uległa zmianie w porównaniu z rokiem ubiegłym. W 2021 r. przeprowadzono 8 kontroli sanitarno-higienicznych tych obiektów oraz dodatkowo 4 kontrole Covidowe, pozostałe obiekty nie były zaplanowane do kontroli. Kontrolowane obiekty są to pokoje gościnne, obiekty wypoczynkowe oraz gospodarstwa agroturystyczne.

Skontrolowane obiekty to: **5** obiektów zaszeregowanych jako pokoje gościnne, **2** ośrodki wypoczynkowe czynne sezonowo oraz **1** gospodarstwo agroturystyczne.

Obiekty oceniono jako dobre. Pomieszczenia utrzymane były w czystości, zapewniono środki myjące i dezynfekcyjne. W obiektach prawidłowo była prowadzona gospodarka z powstałymi nieczystościami stałymi i płynnymi. Teren wokół obiektów utrzymany w czystości, zagospodarowany. W obiektach opracowano procedury i rozmieszczono informacje, jak postępować w okresie pandemii. Przy zmianie wczasowiczów wszystkie pokoje są dezynfekowane.

III.4. Dworce autobusowe i przystanki.

Ogółem przeprowadzono 1 - kontrolę sanitarną. Dotyczyła ona dworca autobusowego w Czarnkowie. Podróżni mają możliwość korzystania z poczekalni i kasy biletowej, (wydzielone pomieszczenie z miejscami siedzącymi, bez żadnej części gastronomicznej czy handlowej). Podróżni mogą korzystać z szaleatów publicznych usytuowanych w pobliżu pawilonu. Obiekt korzysta z wodociągu publicznego, skanalizowany, posiada pojemnik plastikowy na odpady komunalne oraz kosze, wywożone systematycznie przez firmy specjalistyczne. Teren wokół zadbane. Stan sanitarno-techniczny był zachowany. Na obiekcie znajdowała się informacja o zakazie palenia tytoniu.

III.5. Dworce i stacje kolejowe.

Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne dwóch dworców PKP znajdujących się na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego.

Na dworcu **PKP w Trzciance** wydzielono w części budynku poczekalnię, zamkniętą kasę biletową oraz nowe skanalizowane toalety. Z uwagi na brak personelu są one jednak zamknięte, dlatego w dalszym ciągu użytkowane są dwie kabiny mobilne. Stan kabin mobilnych WC: wewnątrz czysto, bez nieprzyjemnego zapachu, brak wody bieżącej.

Stan czystości wokół budynku bez uwag, teren uprzątnięty, pojemniki na odpady czyste. Wszystkie ławki na dworcu wymienione na nowe, metalowe, na peronie nowa zadaszona wiata z przezroczystymi ścianami.

W dniu kontroli stan sanitarno-techniczny zachowany. W dniu kontroli sanitarnej wydano doraźne zalecenia dotyczące: udostępnienia wody bieżącej w kabinach mobilnych WC.

Na dworcu **PKP w Krzyżu Wlkp.** toalety są skanalizowane, przystosowane do osób niepełnosprawnych, woda z kranu uruchamia się 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 wewnątrz czysto, bez nieprzyjemnego zapachu. W holu i na poczekalni dworca ściany czyste, odświeżone. Na peronie nowe ławki drewniane i metalowe, trzy nowe wiaty zadane z przezroczystymi ścianami. Stan sanitarny nie budził zastrzeżeń.

III.6. Przystanie jednostek pływających rekreacyjnych i sportowych.

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

Przystań rzeczna Marina w Czarnkowie.

Otoczenie przystani utrzymane w należytym stanie. Stan sanitarno-techniczny nie budził zastrzeżeń. Na wyróżnienie zasługuje Przystań Żeglugi Śródlądowej Marina w Czarnkowie jest to obiekt zadbane, estetyczny, utrzymane we wzorowym porządku.

Marina YNDZEL w Drawsku.

Obiekt usytuowany jest przy rzece Noteć- Starorzecze, jest przystanią rzeczną dla jednostek pływających na trasie Międzynarodowej Drogi Wodnej E-70, prowadzącej od Berlina do Kaliningradu. Otoczenie zadbane i posprzątane, pojemniki na odpady czyste i opróżnione.

Stan sanitarno-techniczny nie budził zastrzeżeń.

III.7. Zakłady fryzjerskie.

Ogółem według ewidencji na rok 2021 istnieje **64** obiektów. Skontrolowano **39** obiektów planowanych do kontroli w 2021 r.

Zakłady fryzjerskie stosują preparaty i środki dezynfekcyjne o szerokim spektrum działania, zarówno do dezynfekcji rąk jak i do dezynfekcji narzędzi fryzjerskich oraz do preparatów myjąco-dezynfekcyjnych. Zakłady posiadają do wglądu dokumenty zakupu środka dezynfekcyjnego.

Zakłady korzystają z bielizny jednorazowego użytku. Na brudne oraz czyste narzędzia fryzjerskie zakłady posiadają opisane pojemniki plastikowe z zamknięciem. Do przechowywania sprzętu porządkowego w zakładach są wyznaczone miejsca w pomieszczeniu WC lub w pomieszczeniu socjalnym zamontowane szafy na środki czystości, większa część zakładów posiada zlew na wysokość 0,5 m od podłogi. W zakładach istnieje informacja o zakazie palenia tytoniu w formie pisemnej i w formie graficznej oraz o zakazie palenia e- papierosów.

Na wejściu informacja o noszeniu maseczki i wystawiony środek dezynfekcyjny do rąk.

W zakładach wystarczająca ilość środków dezynfekcyjnych do rąk i powierzchni na bazie alkoholu 70%. Zakłady zaopatrzone w wystarczającą ilość maseczek i rękawiczek jednorazowych.

W zakładach przebywała określona w przepisach ilość osób, osoby jak i personel posiadały założone maseczki.

III.8. Zakłady kosmetyczne.

Ogółem według ewidencji na rok 2021 istnieje **60** obiektów.

Przeprowadzono 19 kontroli planowanych. Dodatkowo przeprowadzono 3 kontrole przestrzegania ustanowionych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. Klienci w czasie pandemii przyjmowani i umawiani byli na konkretną godzinę, co umożliwiło doprowadzenie do właściwego stanu sanitarnego stanowisk przed przyjęciem kolejnego klienta oraz właściwą dezynfekcję.

W 5 skontrolowanych zakładach kosmetycznych sterylizacja sprzętu wykonywana jest we własnym zakresie w autoklawie, w 1 zakładzie sterylizację sprzętu wykonuje firma zewnętrzna: szpital w Czarnkowie, w pozostałych gabinetach bazuje się na sprzęcie jednorazowym. Podczas kontroli sprawdzane jest oznakowanie pojemników datą rozpoczęcia i zamknięcia pojemników i karty przekazania odpadów, zakłady posiadają też instrukcję postępowania z odpadami niebezpiecznymi. Zakłady stosują bieliznę jednorazowego użytku. Na wejściu umieszczono informację o noszeniu maseczki i wystawiony był środek dezynfekcyjny do rąk. W zakładach zapewniono wystarczającą ilość środków dezynfekcyjnych do rąk i powierzchni na bazie alkoholu 70%. Zakłady zaopatrzone w wystarczającą ilość maseczek i rękawiczek jednorazowych. W zakładach przebywała określona w przepisach ilość osób, osoby jak i personel posiadały założone maseczki.

III.9. Zakłady tatuażu.

Ogółem według ewidencji na rok 2021 istnieje **5** obiektów. Przeprowadzono **1** kontrolę.

Podczas kontroli nie wydano zaleceń. Stan techniczny obiektu bez uwag. Stan bieżącej czystości bez uwag.

III.10. Zakłady odnowy biologicznej.

Ogółem według ewidencji na rok 2021 istnieją **23** obiekty. Ogółem przeprowadzono łącznie z przestrzeganiem ustanowionych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii **15 kontroli**. Na wejściu umieszczona była informacja o noszeniu maseczki i wystawiony środek dezynfekcyjny do rąk.

W zakładach zapewniono wystarczającą ilość środków dezynfekcyjnych do rąk i powierzchni na bazie alkoholu 70%. Zakłady zaopatrzone były w maseczki i rękawiczki jednorazowe.

W zakładach przebywała określona w przepisach ilość osób, osoby jak i personel posiadały założone maseczki. Nie stwierdzono uwag.

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

Ogółem według ewidencji na rok 2021 istnieje **19** obiektów. Skontrolowano **5** obiektów.

W 2021 r. zakłady kosmetyczno-fryzjerskie oraz odnowy biologicznej nie budziły zastrzeżeń.

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości.

III.12. Domy Pomocy Społecznej.

Liczba obiektów w ewidencji na dzień 31.12.2021 r. wynosi **4**.

Liczba ta nie uległa zmianie w porównaniu z rokiem ubiegłym.

Obiekty w ewidencji:

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

Liczba obiektów skontrolowanych – 2.

Kontrole obejmowały stan sanitarno-techniczny obiektów, zagadnienia dezynfekcji, procedur medycznych i kontroli wewnętrznej. Sterylizacja nie jest wykonywana ponieważ sprzęt medyczny stosowany jest wyłącznie jednorazowego użytku. Podobnie bielizna np. serwety czy prześcieradła są również jednorazowego użytku. Fartuchy zakładane przez siostry pielęgniarki są jednorazowego użytku zakładane w zależności od potrzeb oraz wielorazowe, które prane są w pralni należącej do Zespołu Domów Opieki Społecznej.

Stan techniczny, wyposażenie oraz stan sanitarny jest zgodny z wymaganymi przepisami sanitarnymi. Zastrzeżenie jedynie budzą zawieszono w gabinecie zabiegowym długie firany, które należy zdjąć z okien oraz częstotliwość kontroli wewnętrznych. Należy poszerzyć je o inne zagadnienia (obszary) zawarte w Rozporządzeniu MZ z dnia 27 maja 2010 r. o kontrolach wewnętrznych.

III.13. Cmentarze.

Liczba obiektów w porównaniu z rokiem ubiegłym nie zmieniła się i wynosi 37. Liczba skontrolowanych cmentarzy 5.

W jednym przypadku zostały wydane zalecenia dotyczące stanu technicznego ścian oraz drzwi wejściowych w domu przedpogrzebowego, gdzie odbywa się tylko ceremonia pogrzebowa. Pod koniec roku poinformowano pismem o wykonaniu ww. zaleceń. Teren cmentarzy utrzymany czysto. W pozostałych obiektach stan sanitarno-techniczny zachowany.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną, ponieważ 4 cmentarze skontrolowano podczas kontroli domów przedpogrzebowych i nie doliczano kontroli w tej grupie.

III.14. Domy Przedpogrzebowe.

Ogółem według ewidencji na rok 2021 istnieje 6 domów przedpogrzebowych, skontrolowano 3 z nich. Liczba ta nie uległa zmianie w porównaniu do roku ubiegłego.

Stan sanitarno-higieniczny kontrolowanych domów przedpogrzebowych, kostnic wraz z pomieszczeniami pomocniczymi nie budził zastrzeżeń.

Przy kontroli domów przedpogrzebowych skontrolowano 3 środki transportu do przewozu zwłok (szczątków) ludzkich opisane w grupie „Inne obiekty użyteczności publicznej” (Zakłady świadczące usługi pogrzebowe, środki transportu). Tutaj także nie stwierdzono nieprawidłowości.

III.15. Inne obiekty użyteczności publicznej.

W ewidencji istnieje 29 obiektów, skontrolowano 7, nie skontrolowano 22 obiektów. Przeprowadzono ogółem 7 kontroli sanitarnych. W tej grupie obiektów według ewidencji z roku 2020 istniało 29 obiektów, liczba ta nie uległa zmianie.

III.15.1. Stadiony.

Według ewidencji istnieje 13 obiektów, skontrolowano 2 obiekty, które były ujęte w planie kontroli na rok 2021. Wszystkie te stadiony są to stadiony sportowe, boiska Orlik składające się z kompleksu boisk, obejmujących, boiska do piłki nożnej oraz wspólne do koszykówki i siatkówki oraz kort tenisowy. Na stadionach odbywają się turnieje piłki nożnej, siatkówki i koszykówki oraz tenisa. Przy stadionach mieszczą się wolno stojące kontenery, wykonane z gotowych elementów, przy każdym znajdują się pomieszczenia: zaplecze dla trenerów, magazyn sprzętu sportowego oraz dwa osobne sanitariaty, dwie szatnie dla kobiet oraz mężczyzn, dwa zaplecza sanitarne wyposażone w umywalkę, WC i natrysk, w tym jedno przystosowane dla osób z niepełnosprawnościami. Woda dostarczana jest z wodociągu publicznego, ścieki sieć kanalizacyjna, odpady komunalne podpisana umowa z firmą specjalistyczną. Tereny te były zadbane i czyste. Stan sanitarno-techniczny zachowany.

III.15.2. Parkingi.

Według ewidencji na rok 2021 istniały 2 obiekty, wszystkie skontrolowano. Są to parkingi leśne, umożliwiające turystom dłuższy postój i odpoczynek podczas podróży. Parking leśny przy trasie Czarnków-Przybychowo-Oborniki wyposażony jest w wiatę do spożywania posiłków, z stołem i ławami, ustawione są pojemniki na odpady oraz 18 miejsc postojowych na samochody osobowe. Na parkingu znajduje się drabina metalowa do ćwiczeń odprężających, znajduje się także waga ITD do określenia wagi samochodów ciężarowych. Wjazd utwardzony asfaltem, w czterech miejscach wykruszony asfalt został naprawiony. Na parkingu brak toalet, w sezonie letnim 29.04-19.09 zostaną ustawione toalety przenośne typu TOI-TOI. Parking na trasie Czarnków-Trzcianka miejsce postoju pojazdów Teresin został zlikwidowany z końcem 2021 r. Teren wokół parkingów podczas kontroli był zadbane.

III.15.3. Domy Kultury.

Ogółem według ewidencji na rok 2021 istnieje 5 obiektów, 2 skontrolowano (3 obiekty nie skontrolowano, ponieważ nie zaplanowano w roku 2021).

Młodzieżowy Dom Kultury w Trzciance mieści się w budynku wielokondygnacyjnym. Prowadzi działalność oświatową. Wszystkie pomieszczenia we właściwym stanie sanitarnym i technicznym.

Miejskie Centrum Kultury w Czarnkowie, mieści się w dwóch częściach połączonych zadaszonym łącznikiem. W miesiącu lipcu dokonano czyszczenia siedzeń własnym karcherem piorącym. Przed salą znajduje się punkt gastronomiczny i kasa. W dniu kontroli stan sanitarny i techniczny utrzymany prawidłowo.

Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne.

III.15.4. Pralnia.

Według ewidencji istnieje 1 obiekt, nie przeprowadzono kontroli w tej grupie obiektów, nie zaplanowano do kontroli w roku 2021 .

III.15.5. Zakłady świadczące usługi pogrzebowe, środki transportu.

W ewidencji znajduje się 7 zakładów świadczących usługi pogrzebowe oraz środków transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. Skontrolowano 3 samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. Stan sanitarno-techniczny pojazdów nie budził zastrzeżeń. Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne.

III.16. Ogółem w obiektach użyteczności publicznej przeprowadzono 120 kontroli sanitarnych.

Postępowanie związane z przeprowadzonymi kontrolami:

- decyzja administracyjna – 0
- decyzja rachunek – 1 (basen odkryty)
- upomnienia – 0
- mandaty karne -0 na sumę 0 zł
- tytuły wykonawcze - 0
- postanowień 4 - (w tym 4 postanowienia na sprowadzenie zwłok z zagranicy).

- wydano 7 opinii sanitarnych (4 opinie dot. regulaminu utrzymania czystości i porządku, 3 opinie w sprawie wykazu kąpielisk na obszarze Gminy Lubasz).
- wydano 106 decyzji dotyczących ekshumacji zwłok (szczątków) ludzkich.

III.17. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli.

III.17.1. Kąpieliska.

W sezonie letnim 2021 pod nadzorem PPIS w Czarnkowie znajdowało się 5 kąpielisk:

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

Czas trwania sezonu dla 3 kąpielisk trwał od 01.07.2021 r. do 31.08.2021 r., dla kąpieliska "Logo" w Trzciance na jeziorze Długim i dla kąpieliska w Krzyżu na jeziorze Królewskim sezon trwał od 15.06.2021 r. do 31.08.2021 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 Lubaszu na Jeziorze Dużym
- Kąpielisko "Nowa Plaża" w Trzciance na jeziorze Sarcze
- Kąpielisko "Stara Plaża" w Trzciance na jeziorze Sarcze
- Kąpielisko w Krzyżu na jeziorze Królewskim.

W kąpielisku "Logo" w Trzciance na jeziorze Długim, ze względu na zanieczyszczenie mikrobiologiczne, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny orzekł brak przydatności wody do kąpeli. Stwierdzone zanieczyszczenie trwało od 06.07.2021 r. do 08.07.2021 r., czyli poniżej 72 h. W dniach od 08.07.2021 r. do 12.07.2021 r. obowiązywał zakaz kąpeli. Dokładna przyczyna zanieczyszczenia mikrobiologicznego nie została ustalona.

Przed i w trakcie sezonu skontrolowano wszystkie kąpieliska, przeprowadzono łącznie **20** kontroli sanitarnych.

Kąpielisko w Lubaszu na Jeziorze Dużym

Kąpielisko zorganizowane przez Gminny Ośrodek Kultury w Lubasz, 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 Lubasz, pojemniki na odpady przy plaży i wewnątrz toalet. Kąpielisko strzeżone, zatrudnionych było 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 kąpiel. Obiekt nie remontowany od wielu lat, tylko doraźnie usuwane usterki, w tym często w sposób prowizoryczny co ujemnie wpływa na wygląd obiektu. Obiekt o niskim standardzie i pogarszającym się stanie technicznym, wymagającym odnowienia, a nie tylko prowizorycznych i doraźnych napraw.

Kąpielisko Logo w Trzciance

Organizatorem Kąpieliska Logo nad Jeziorem Długim jest Urząd Miejski w Trzciance. Teren do kąpielni 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. Przy kąpielisku budynek parterowy wolnostojący, kontenerowy, w którym znajdują się: damska i męska szatnia, pomieszczenie gospodarcze, umywalnia dla osób niepełnosprawnych oraz WC. W każdej szatni szafki, ławka i grzejnik elektryczny. We wszystkich pomieszczeniach posadzki i ściany łatwo zmywalne. Obiekt posiada instalację wodną, kanalizacyjną. Na zewnątrz schody umożliwiające wejście na balkon dedykowany sędziom do obserwacji rozgrywek siatkówki plażowej. Obiekt nowopowstały, oddany do użytku przed rozpoczęciem sezonu kąpieliskowego. 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 kąpielni wyznaczone są bojami i częściowo pomostem. Przy kąpielisku znajduje się Centrum Wędkarstwa, Turystyki Wodnej i Ratownictwa Wodnego, w którym mieści się wypożyczalnia sprzętu wodnego, nieczynna ze względu na epidemię Covid-19. 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 TOI-TOI.

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: 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, 2 przenośne toalety typu TOI-TOI, 1 toaletę typu TOI-TOI dla osób niepełnosprawnych, 1 przebieralnię, kosze na śmieci i ławki. Na plaży naprzeciwko pomostu umieszczona wieża ratownicza WOPR-u. Kosze i kontenery na śmieci opróżniane są przez Kombud. Obszar do kąpeli oznakowany, wyznaczony pomostem drewnianym oraz bojami. Kąpielisko nadzorowane przez dwóch ratowników. Dostępny regulamin korzystania z kąpieliska oraz informacja o temperaturze wody, powietrza, prędkości wiatru, aktualnej ocenie jakości wody w kąpielisku.

Kąpielisko w Krzyżu na jeziorze Królewskim

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

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

sojalna i magazynowa na sprzęt ratowniczy, na zewnątrz zbiornik na wodę z kranikiem. Postawiano również przebieralnię.

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

Kontrola wewnętrzna jakości wody w kąpielisku: na kąpielisku w Lubaszu prowadzona w formie papierowej, natomiast na wszystkich kąpieliskach w Trzciance i kąpielisku w Krzyżu w formie platformy elektronicznej, widocznej pod adresem: <http://dziennikwopr.amicum.pl>. Na kąpieliskach w Trzciance 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. Serwis kąpieliskowy w Krzyżu uzupełniany był co kilka dni, w danym dniu wprowadzane były informacje o warunkach na kąpielisku za ostatnie 2-4 dni.

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. Wszyscy organizatorzy wywiązywali się terminowo z tego obowiązku.

III.17.2. Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli.

W roku 2021 na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego nie było miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli.

III.17.3. Zagospodarowanie plaż.

Liczba plaż na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego wynosi 5. Wszystkie usytuowane są przy zorganizowanych kąpieliskach i wszystkie zostały skontrolowane podczas kontroli kąpielisk. Większość plaż jest piaszczysta, częściowo trawiasta. Przy plażach znajdują się pojemniki na śmieci, przebieralnie oraz sanitariaty: w Lubaszu są to podzielone na część damską i męską skanalizowane i bezpłatne toalety, w Trzciance są to kabiny typu TOI-TOI, 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 Park Ryb Słodkowodnych
- przy kąpielisku Stara Plaża w Trzciance: 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 kuczka. Teren wokół zadrzewiony, zacieniony, przy plaży kilka drewnianych, estetycznych ławek. Ośrodek wypoczynkowy oferuje do wypożyczenia sprzęt pływający: łódki, kajaki.

Na wszystkich skontrolowanych plażach/kąpieliskach zatrudniono ratowników.

III.18. 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. Basen w Gębicach był nieczynny przez cały rok 2021 ze względu na epidemię SARS-CoV-2. Basen w Czarnkowie został skontrolowany, przeprowadzono 2 kontrole.

Basen w Czarnkowie jest własnością Miasta Czarnków, administrowany przez jednostkę budżetową - Ośrodek Sportu i Rekreacji w Czarnkowie. Obiekt czynny tylko w sezonie letnim. Jest to basen odkryty, posiada 2 niecki basenowe. Niecka duża o wymiarach 50 m x 20 m, głębokość 1,2 m – 1,8 m, pojemność 1500 m³, niecka mała 20 m x 10 m, głębokość 0,4 m-1,2 m, pojemność 200 m³. Dno niecki basenu dużego pokryte jest płytkami, małego folią, w tym antypoślizgową na schodkach, wysepce i miejscach niebezpiecznych. Basen zaopatrywany jest w wodę z wodociągu publicznego. Każdy basen posiada osobny obieg wody i zautomatyzowany system uzdatniania. Stosowane środki do uzdatniania wody: kwas siarkowy (regulator pH) i koagulant (siarczan glinu) oraz podchloryn sodu do dezynfekcji. W dnie basenu umieszczone są dysze denne doprowadzające czystą wodę oraz rynny przelewowe odprowadzające wodę do zbiornika i na filtry (ok. 10 % wody dziennie jest wymieniane na świeżą). Przy basenach usytuowane są prysznice (5 szt.) z wodą ogrzewaną bateriami słonecznymi. W basenie małym znajduje się wysepka z fontanną-grzybek z kaskadą wodną oraz w jednym z brzegów zamontowane dysze do jacuzzi. Woda ogrzewana w wymiennikach ciepła, do których trafia woda technologiczna ze Steico o temp. 80 °C. Do czyszczenia basenu zamontowany jest centralny odkurzacz z podłączeniami do rury odkurzacza w ścianach bocznych niecek basenu (4 otwory na każdej ścianie, razem 8 w dużym i 4 w małym basenie) oraz szczotka z rękojeścią do przesuwania po dnie basenu. Basen posiada zaplecze sanitarne: męskie i damskie łazienki z kabinami prysznicowymi i WC oraz osobne przebieralnie damskie i męskie. Wokół basenu znajduje się teren

rekreacyjny: trawiasta plaża, plac zabaw dla dzieci, boisko do siatkówki plażowej z łapaczem do piłki, stanowisko do koszykówki, do tenisa stołowego i stół do gry w szachy, boisko do gry w minigolfa, bezpłatny dostęp do Internetu w formie WI- Fi. Obok basenu korty tenisowe oraz stadion piłkarski, rampa dla rolkarzy oraz siłownia na wolnym powietrzu, parking na rowery oraz wolnostojące murowane WC otwierane płytym automatem. Utwardzone kostką brukową drogi dojazdowe. Obiekt monitorowany całodobowo, wyposażony w 16 kamer. Na kompleksie basenowym zatrudniono 3 ratowników. Stan obiektu jest bardzo dobry, co roku wykonuje się szereg prac remontowych podwyższających standard.

Jakość wody - organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej pobrał w ramach nadzoru 7 prób wody, w tym 6 badań w kierunku mikrobiologicznym, 5 w kierunku fizykochemicznym.

W ramach kontroli wewnętrznej zarządzający pływalnią pobrał 23 próby wody, w tym 23 badania w kierunku mikrobiologicznym, 19 badań w kierunku fizykochemicznym oraz 5 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 kąpieli. Pod względem fizykochemicznym zakwestionowano 11 prób wody, ze względu na przekroczenie dopuszczalnej zawartości chloroformu i sumy THM. Zarządzający przeprowadził działania naprawcze, polegające na zwiększeniu częstotliwości wymiany wody w nieckach, zwiększeniu częstotliwości płukania filtrów.

Zarządzający pływalnią został obciążony rachunkiem za kwestionowane badania wody.

Basen Zespołu Placówek Oświatowych w Gębicach jest obiektem całorocznym, krytym, o charakterze rehabilitacyjnym, posiada dwie niecki ale jedna (dla małych dzieci) jest wyłączona z eksploatacji. Niecka czynna ma następujące wymiary 8 x 4 x 1,5 m. Niecki mają jeden obieg wody i zautomatyzowany proces uzdatniania. Pojemność obu niecek basenowych wynosi ok. 5000 l, codziennie około 50-100 l ulega wymianie na świeżą wodę, ze względu na ubytki i płukanie filtrów. Basen zaopatrywany jest w wodę z wodociągu własnego ośrodka. Niecka basenowa, otoczenie niecki i ściany wykafelkowane. Dno basenu czyszczone 1 x 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.

Basen w 2021 roku był nieczynny ze względu na epidemię SARS-CoV-2.

IV. STAN SANITARNY OBIEKTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

W roku sprawozdawczym 2021 w nadzorze były ogółem 103 obiekty prowadzące działalność leczniczą wykonywaną przez podmioty lecznicze i działalność leczniczą wykonywaną przez praktykę zawodową oraz 26 gabinetów profilaktyki szkolnej.

IV.1. Działalność lecznicza wykonywana przez podmioty lecznicze.

- Szpitale **2** obiekty;
- Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria z izbą chorych, lecznice – **49** obiektów;
- Zakłady rehabilitacji leczniczej – **3**.

IV.2. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową.

- Indywidualne praktyki lekarzy dentystów **21** obiektów,
- Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie – **18** obiektów przybył **1** obiekt,
- Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentystów- **1** nie uległa zmianie,
- Indywidualne specjalistyczne praktyki pielęgniarek- **2** obiekty nie uległa zmianie,
- Grupowe praktyki pielęgniarek – **7** obiektów nie uległa zmianie,
- Liczba gabinetów profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej- **26** obiektów nie uległa zmianie,
- Liczba skontrolowanych obiektów ogółem – **37** wykonujących działalność leczniczą jako podmioty lecznicze i wykonujące praktykę zawodową + **8** gabinetów profilaktyki zdrowotnej w szkołach,
- Liczba wydanych decyzji – **1 Szpital Trzcianka**,
- Liczba decyzji rachunków- **0**,
- Liczba opinii sanitarnych – **0**,
- Mandat karny – **0**
- Liczba pism w trybie art. 30 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- Decyzji sanitarnych dotyczących programów dostosowawczych- **0** wydanych przez Nadzór Sanitarny,
- Opinie wydane przez nadzór sanitarny - **1**

IV.3. W 2021 roku skontrolowano **2** szpitale:

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

Szpital Czarnków

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

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

Po kontroli wydano zalecenia:

- Usunąć miejscowe ubytki, płytek na ścianie przy wejściu na sale sekcijną w prosektorium.
- Zaktualizować procedury postępowania ze zwłokami osób zmarłych, uzupełnić procedurę dotyczącą w zakresie dekontaminacji pomieszczeń w prosektorium.
- Usunąć rdzawy zacieki i łuszczącą się farbę z sufitu w pomieszczeniu toalety na oddziale rejestru usług medycznych.
- Uszkodzoną wykładzinę na korytarzu na oddziale Chirurgii doprowadzić do właściwego stanu technicznego.
- Dokonać aktualizacji procedur.
- Zapewnić na Oddziale Pediatrycznym, Oddziale Chorób Wewnętrznych, Oddziale Intensywnej Terapii Anestezjologii i Oddziale Chirurgicznym z pododdziałem Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej, środki do szybkiej dezynfekcji powierzchni metodą manualną oraz przeszkolenie personelu co do zasad prawidłowych zachowań w celu ograniczenia aerozoli w powietrzu ze względu na toksyczność i szkodliwość oparów środków dezynfekujących.
- Uzupełnienie śluzu na Oddziale Pediatrii w stanowisko umywalko-fartuchowe oraz uporządkowanie i dostosowanie pomieszczeń magazynowych na sprzęt i wyroby medyczne do przepisów i wytycznych.
- Zlikwidowanie przejściowych stanowisk pielęgniarskich na Oddziałach Pediatrycznym i Chorób Wewnętrznych w ciągach komunikacyjnych oddziałów, przez np. doposażenie oddziałów w Wózki Wielofunkcyjne Zabiegowe.
- Doposażenie Oddziału Chorób Wewnętrznych w zamykany wózek z przeznaczeniem do pielęgnacji pacjentów.
- Uzupełnienie wózków serwisowych w klapy zamykające.

W drugiej połowie 2021 roku Szpital w Czarnkowie ponownie przekształcono w COVIDOWY.

Szpital Trzcianka

Szpital Powiatowy w Trzciance jest szpitalem publicznym. Kontrola w obiekcie obejmowała również sprawdzenie warunków bezpieczeństwa i higieny pracy. Sprawdzono wykonanie nakazów decyzji: Kontrola sprawdzająca wykonanie pkt. 2 decyzji nr DN-HK.9020.92.2018 z dnia 25.07.2018 r. dotyczącego zapewnienia na oddziale dziecięcym izolátky zgodnej z wymogami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.06.2012 r. – wykonano.

W zakresie zagadnień higieny komunalnej skontrolowano: Stan sanitarno-techniczny oddziałów szpitalnych: Chirurgicznego z Pododdziałem Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej, Położniczo-Ginekologiczno-Noworodkowego, Oddziału Intensywnej Terapii, Oddziału Ratunkowego, prosektorium, magazynu odpadów medycznych, magazynu bielizny czystej i brudnej, wind, ciągów komunikacyjnych, otoczenia szpitala.

W związku z wykazanymi uchybieniami wydano decyzję administracyjną:

- Zapewnić właściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń higieniczno-sanitarnych w toalecie dla personelu na Oddziale Ratunkowym.
- W łączniku pomiędzy pracownią Tomografii Komputerowej a Oddziałem Ginekologicznym zapewnić właściwy stan sanitarno-techniczny ścian.
- Na Oddziale Położniczym i Noworodkowym w szatni damskiej zapewnić odległość 1,5 m między dwoma rzędami szaf pomiędzy głównym przejściem komunikacyjnym oraz odpowiednią ilość miejsc siedzących w stosunku do ilości szafek.
- W Oddziale Chirurgii w Sali nr 4 i nr 6 usunąć zacieki na suficie, doprowadzić wykładzinę w korytarzu do właściwego stanu sanitarno-technicznego.
- Zapewnić właściwy stan sanitarno – higieniczny w Prosektorium.

Na działalność Szpitala wpłynęły dwie interwencje:

1. W dniu 02.08.2021 r. na niewłaściwy stan sanitarny Stacji RTG - skarga się nie potwierdziła.
2. Druga w dniu 09 grudnia 2021 r. przeprowadzono kontrolę interwencyjną w związku ze skargą, która wpłynęła do PSSE w Czarnkowie 06.12.2021 r. W skardze przedstawiono zarzuty: nie przestrzegania procedur i zasad postępowania w czasie trwającej epidemii COVID-19 przez pracowników szpitala, brak wstępnej weryfikacji pod kontem zakażenia COVID-19 przyjmowanych do szpitala pacjentów oraz widocznego w szpitalu brudu – skarga się potwierdziła, nałożono dwa mandaty karne.

Kontrole przeprowadziła sekcja epidemiologii.

Wnioski pokontrolne:

- W biurze przyjąć: utworzyć służbę gdzie będzie prowadzona wstępna weryfikacja osób np. poprzez pomiar temperatury i wykonanie testu u pacjentów z planowanym przyjęciem do szpitala, wymienić krzesła na takie, które mogą być myte i dezynfekowane (bez tekstylnej tapicerki) i rozstawić je z zachowaniem wymaganego dystansu, przedłużyć osłonę z plexi na niżej położonym stanowisku pracy osoby pracującej w biurze przyjąć.
- Zwiększyć nadzór epidemiologiczny w całym szpitalu przez częste a nawet codzienne kontrole ze strony pielęgniarki epidemiologicznej.
- Zwiększyć kontrolę czystości szpitala nie tylko na oddziałach ale również na korytarzach, windach łącznie ze sprawdzaniem czystości stacji dezynfekcyjnych.
- Zaktualizować procedury dotyczące postępowania w epidemii COVID-19 zgodnie z aktualną sytuacją.
- Doprecyzować wytyczne dotyczące pobierania wymazów u osób przyjmowanych do szpitala .

IV.4. Stan sanitarno-techniczny podmiotów lecznictwa otwartego.

Na koniec roku 2021 w lecznictwie otwartym nie ma obiektów, które nie zrealizowały programu dostosowawczego do zgodności z wymogami rozporządzenia MZ w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą. Wszystkie obiekty spełniają wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia. W roku 2021 skontrolowano 22 przychodnie w których nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan techniczny i sanitarny prawidłowy. Przestrzegano zakazów i nakazów podczas wystąpienia epidemii. Wyposażenie w sprzęt medyczny, utrzymanie czystości i wyposażenie wewnątrz kontrolowanych pomieszczeń nie budziło zastrzeżeń. Przyjęcia pacjentów odbywały się pojedynczo poprzez umówienie wizyty. W części nadal istnieją teleporady.

W obiektach prowadzących działalność leczniczą wykonywaną przez praktykę zawodową wykonano 13 kontroli. Stan techniczny nie budził zastrzeżeń. Funkcjonalność dobra wszystkich obiektów. Wyposażenie w sprzęt medyczny, utrzymanie czystości i wyposażenie wewnątrz kontrolowanych pomieszczeń nie budziło zastrzeżeń. W placówkach opracowane są i wdrożone procedury higieniczne. Personel został zapoznany z procedurami. Przestrzegano wykonywania zakazów i nakazów podczas wystąpienia epidemii. Wyposażenie w sprzęt medyczny, utrzymanie czystości i wyposażenie wewnątrz kontrolowanych pomieszczeń nie budziło zastrzeżeń.

Utrzymanie czystości i utrzymanie porządku.

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

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

Zaopatrzenie w wodę.

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

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

Procedury postępowania z odpadami we wszystkich placówkach są prawidłowe. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w gospodarce odpadami niebezpiecznymi. Segregacja odpadów następuje w miejscu ich powstania. Odpady w podmiotach leczniczych i praktykach zawodowych gromadzone są w pojemnikach o właściwym stanie sanitarno-technicznym, odpowiednio oznakowanych. Pojemniki i worki prawidłowo opisane zgodnie

z rozporządzeniem, nazwą wytwórcy, kodem odpadów, datą rozpoczęcia i datą zakończenia. Do czasu wywozu przechowywane w lodówce z temperaturą poniżej 10 stopni.

Odpady komunalne usuwane są do kontenerów lub pojemników usytuowanych w otoczeniu placówek, wywóz odpadów komunalnych firmy zewnętrzne działające na określonym terenie. Odpady medyczne zbierane są do worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej, koloru czerwonego, nieprzezroczystych, wytrzymałych, odpornych na działanie wilgoci i środków chemicznych z możliwością jednokrotnego zamknięcia.

Odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach zbiera się w pojemnikach jednorazowego użycia, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie bądź przecięcie koloru żółtego. We wszystkich skontrolowanych obiektach istnieją wydzielone pomieszczenia lub miejsce przy gabinetach lub w pomieszczeniach piwnicznych gdzie przeznaczono do składowania lodówki wyposażone w termometry z temperaturą poniżej 10 stopni. Pomieszczenia zamykane zabezpieczone przed dostępem osób postronnych.

Żaden obiekt nie posiada pomieszczenia w którym składowane są odpady bezpośrednio na podłodze. Wszystkie skontrolowane podmioty lecznicze i wykonywające praktykę zawodową posiadają opracowane procedury postępowania z odpadami medycznymi. Personel zapoznany z procedurami postępowania. Nie stwierdzono przekroczenia czasu przechowywania odpadów w miejscu ich powstawania w podmiotach leczniczych.

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

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

Gospodarka bielizną i pralnictwem.

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

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 został zapoznany z procedurami.

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

Procedury dezynfekcji i sterylizacji.

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

1. Wnioski dotyczące dezynfekcji :

- Podobnie jak w latach poprzednich działania związane z dezynfekcją były bardziej wzmożone ponieważ wymusiła to ciągle trwająca pandemia wywołana koronawirusem.
- W skontrolowanych obiektach nie brakowało środków do dezynfekcji zwłaszcza rąk i powierzchni.
- Wszystkie skontrolowane przychodnie i praktyki lekarskie oraz pielęgniarские posiadały procedury dezynfekcji dostosowane do potrzeb danej placówki służby zdrowia.

2. Wnioski dotyczące aseptyki i antyseptyki:

- W roku ubiegłym w skontrolowanych placówkach służby zdrowia nie stwierdzono nieprawidłowości w antyseptyce.
- Zwiększono nacisk na aseptykę oraz przestrzeganie jej zarówno przez personel medyczny jak i pacjentów odwiedzających przychodnie i praktyki lekarskie w wyniku trwającej pandemii COVID-19.
- Czystość pojemników, do których przelewane są płyny również nie budziła zastrzeżeń.
- W żadnej placówce medycznej nie stwierdzono przeterminowanych płynów do dezynfekcji rąk.

3. Wnioski dotyczące sterylizacji:

- W roku 2021 skontrolowane placówki medyczne, które posiadały własne sterylizatory i prowadziły sterylizację, to praktyki stomatologiczne. Pozostałe placówki wykorzystywały do swojej działalności narzędzia jednorazowego użytku.
- Nie stwierdzono zaniedbań w jakichkolwiek skontrolowanych praktykach stomatologicznych.
- Prowadzą one sterylizację gabinetową.

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

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

W 2021 roku nie stwierdzono nieprawidłowości podczas przeprowadzonych kontroli. Każda kontrola jest omawiana z kierownikiem przychodni.

Dezynsekcja i deratyzacja.

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

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

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

IV.5. Gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej.

Pod nadzorem PSSE w Czarnkowie znajduje się 26 gabinetów. W 2021 skontrolowano 8 gabinetów ze względu na trwającą pandemię. We wszystkich skontrolowanych placówkach stan techniczny jest prawidłowy nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan nie uległ zmianie w stosunku do roku poprzedniego.

Stan sanitarno-techniczny.

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

Gabinety szkolne obsługuje 6 podmiotów:

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

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

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

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

Wszystkie gabinety dobrze wyposażone w sprzęt taki jak: nowa waga elektroniczną ze wzrostomierzem, nowa szafę przeszkloną na leki, biurko, fotel, krzesła, szafy na dokumentację, termometry elektroniczne, aparaty do ciśnienia, torby ratownicze, kozetkę

z parawanem, zestawy do odczytywania barw, skoliometr, tablice do badania wzroku, laptop z drukarką.

Bieżąca czystość i utrzymanie porządku.

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

Zaopatrzenie w wodę.

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

Postępowanie z odpadami medycznymi.

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

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

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

Gospodarka bielizną i pralnictwo.

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

Dezynfekcja i deratyzacja.

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

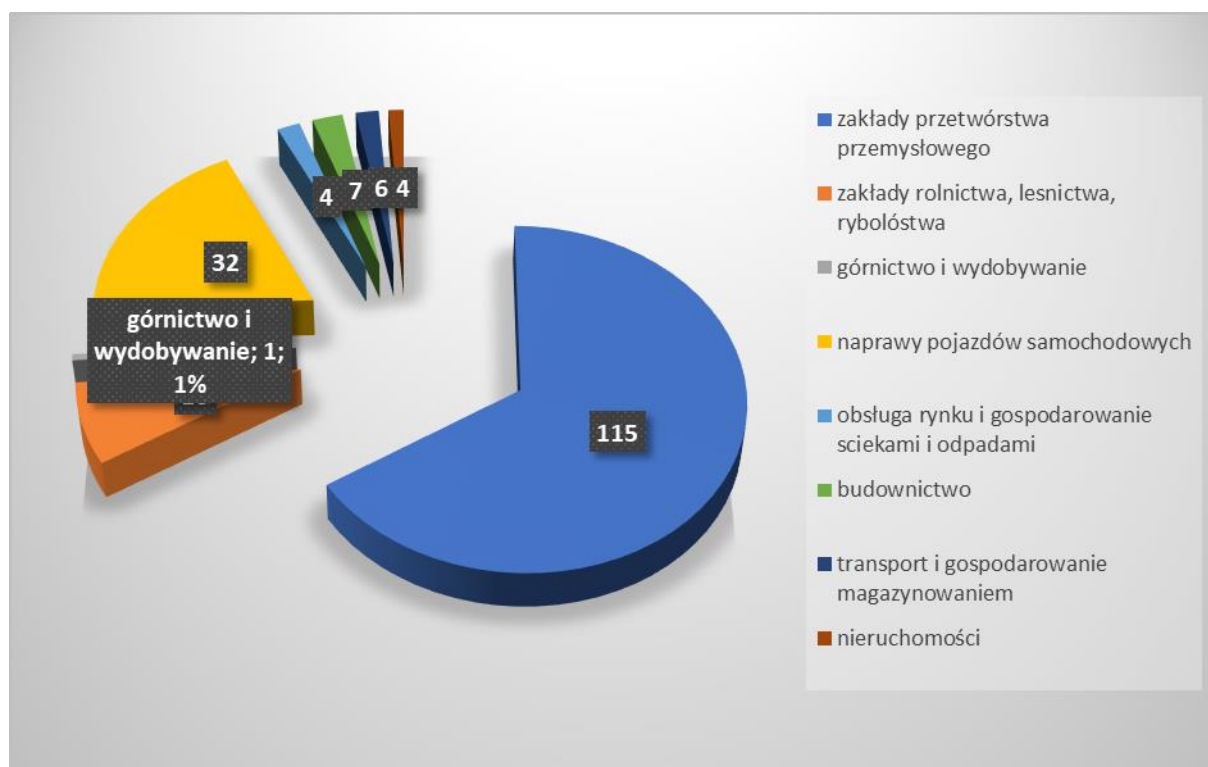
V. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

V.1. Nadzór bieżący nad zakładami pracy.

Sekcja Higieny Pracy posiada w ewidencji **185** zakładów pracy (stan na 31.12.2021 r.), w których zatrudnionych jest **9296** pracowników. Ewidencją objęte są zakłady z grupy rolnictwa i leśnictwa, górnictwa, przetwórstwa przemysłowego, produkcji drzewnej, metalowej, produkcji mebli, działalności poligraficznej i wydawniczej, budownictwa, transportu, informacji i komunikacji, naprawy pojazdów samochodowych oraz z administracji publicznej i obrony narodowej.

W ciągu 2021 r. roku uległo likwidacji **18** zakładów pracy.

Rys.1. Ilość zakładów pracy, będących pod nadzorem Sekcji Higieny Pracy PSSE w Czarnkowie w 2021 r.



W roku 2021 zaplanowano do kontroli wg. harmonogramu nadzoru nad obiektami **86** obiektów. Skontrolowano **58** obiektów według harmonogramu. Ogółem przeprowadzono **66** kontroli (sanitarne, tematyczne, sprawdzające), w tym m. in.:

- **29** kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami;
- **7** kontroli w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi;
- **11** kontrole w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy;
- **5** kontroli obiektów zajmujących się obrotem substancjami chemicznymi i ich mieszaninami;
- **24** 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, hałas, drgania) NDS/NDN to **21**. Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach NDS/NDN (ogółem) to **406** osób.

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

W roku 2021 poprawiono warunki pracy rozbudowując firmę Metrolog o nową część produkcyjno-administracyjną –warunki pracy zostały poprawione 100 osobom.

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

W 2021 roku nie wydano **żadnej decyzji** z zakresu bieżącego nadzoru sanitarnego.

Nie wydano **również żadnych** decyzji płatniczych. Nie wydano postanowień o nałożeniu grzywnien celem przymuszenia do wykonania decyzji oraz grzywnien w drodze mandatu karnego.

V.3. Choroby zawodowe, oceny narażenia zawodowego.

Liczba chorób zawodowych stwierdzonych na terenie działalności PSSE Czarnków:

- w 2020 r. – 2 przypadki
- w 2021 r. - 1 przypadek:
 - poz.**15.3** - przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głośni i trwała dysfonią - **1**

Wydano **1** decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej. Wystawiono 2 karty stwierdzenia choroby zawodowej.

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

- poz. **15**- przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat- **2**

V.4. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi/mutagennymi.

W roku 2021 skontrolowano **11** zakładów pracy znajdujących się w ewidencji PSSE w Czarnkowie. Czynniki rakotwórcze to przede wszystkim:

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

Przeprowadzono kontrole nad czynnikami rakotwórczymi na terenie powiatu.

Nie wydano żadnej decyzji stwierdzającej uchybienia.

V.5. Nadzór nad czynnikami biologicznymi.

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

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

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

Sekcja Higieny Pracy posiada w ewidencji **30** zakładów pracy, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne. Kontrole przestrzegania przepisów regulujących zagadnienia związane z narażeniem pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne przeprowadzono w **10** zakładach pracy. Liczba pracowników wykonujących prace w narażeniu na szkodliwe czynniki biologiczne zaliczane do 2, 3 grupy zagrożenia to **212**.

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

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

W roku 2021 przeprowadzono **29** kontroli w zakresie problematyki chemikaliów.

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

Skontrolowano również **4** podmioty [stacje benzynowe, mechanika maszyn] wprowadzających do obrotu [dalsze wprowadzanie] mieszaniny chemiczne oraz **1** sklep nasienny.

V.6.2. Dalszy użytkownik – formulator.

W roku 2021 skontrolowano dalszego użytkownika [HENKEL POLSKA Sp. z o.o. Zakład Produkcyny Wrząca] – podmiot sporządzający mieszaniny. W wyniku kontroli nie ujawniono niezgodności z CLP.

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

W roku 2021 przeprowadzono **23** kontrole w zakresie substancji i preparatów chemicznych. Nie wydano żadnej decyzji.

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

W roku 2021 r. przeprowadzono kontrolę w **204** obiektach (*wprowadzający do obrotu oraz stosujących*) w zakresie bezpieczeństwa i ochrony zdrowia osób pracujących w czasie epidemii COVID-19:

- w **60** obiektach będących pod nadzorem sekcji HP (stacje paliw, sklep nasienny),
- w **144** obiektach nie będących pod nadzorem sekcji HP (m.in.: apteki, sklepy wielobranżowe, kwiaciarnie, banki, fryzjerzy, kosmetyczki i inne)

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

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

Kontrole przeprowadzono w zakresie:

- umieszczonej informacji o obowiązku zakrywania ust i nosa,
- stosowania przez przedsiębiorców oraz zatrudnionych pracowników obowiązku
- zakrywania ust i nosa,
- płynów do dezynfekcji rąk i powierzchni (oznakowanie),
- limity osób mogących przebywać w obiekcie,
- zachowanie odległości między stolikami w małej gastronomii żywienia zbiorowego,
- umieszczonej techniki mycia i dezynfekcji rąk,
- kart dezynfekcji,
- dystansu fizycznego pomiędzy pracownikami w pomieszczeniach socjalnych (przerwy na dezynfekcję, podział na mniejsze grupy, wietrzenie pomieszczeń, linie separujące na stołach),
- harmonogramu rozpoczęcia i zakończenia pracy przez poszczególne grupy,
- przydziału środków ochrony- maseczki, rękawiczki
- wprowadzenia procedury postępowania w celu ograniczenia zachorowania i w przypadku stwierdzenia podejrzenia zachorowania na Covid-19
- uwzględnienia w ryzyku zawodowym na wszystkich stanowiskach pracy czynnika biologicznego,
- szkoleń w tematyce COVID-19.

Nie wydano żadnej decyzji. Wydano doraźne zalecenia i pouczenia- **około 69**, nałożono **35** mandatów w związku z naruszeniem § 10, § 25 rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii z 6 maja 2021 (Dz.U .2021, poz. 861).

V.7. Prekursory narkotyków kategorii 2 i 3.

Na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego nie występują producenci, importerzy prekursorów kat. 2 i 3. Posiadamy **8** zakładów, które stosują prekursory IIB-R:

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

W roku 2021 nie wydano żadnych decyzji w zakresie prekursorów oraz nie nałożono mandatów karnych.

V.8. Produkty biobójcze.

Produkty biobójcze wykorzystywane są jako środki dezynfekujące, konserwujące, zwalczające owady i gryzonie. W roku 2021 przeprowadzono **1** kontrolę (**pozostali wprowadzający**) w zakresie produktów biobójczych [sklep nasienne-ogrodniczy] oraz **6** 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.

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 **127 obiektów** (stan na 31.12.2021 r.).

Tab. 8. Obiekty będące pod nadzorem PSSE w Czarnkowie w latach 2020-2021.

Nazwa placówki	Liczba obiektów w 2020 r.	Liczba obiektów w 2021 r.
Żłobki/oddziały żłobkowe	7	9
Kluby dziecięce	2	2
Przedszkola, w tym:	60	60
- punkty przedszkolne	4	4
- niepubliczne przedszkola	7	8
Szkoły Podstawowe	36	36
Licea Ogólnokształcące	2	2
Zespoły szkół, w tym	10	10
- internaty przy szkołach	8	8
Centra Szkolenia Zawodowego	1	1
Młodzieżowe Ośrodki Socjoterapii	1	1
Ośrodki opiekuńczo - wychowawcze	1	1
Młodzieżowe Domy Kultury	1	1
Pozaszkolne placówki specjalistyczne	5	5

W roku sprawozdawczym ewidencja obiektów zwiększyła się o:

- 2 żłobki,
- 1 przedszkole.

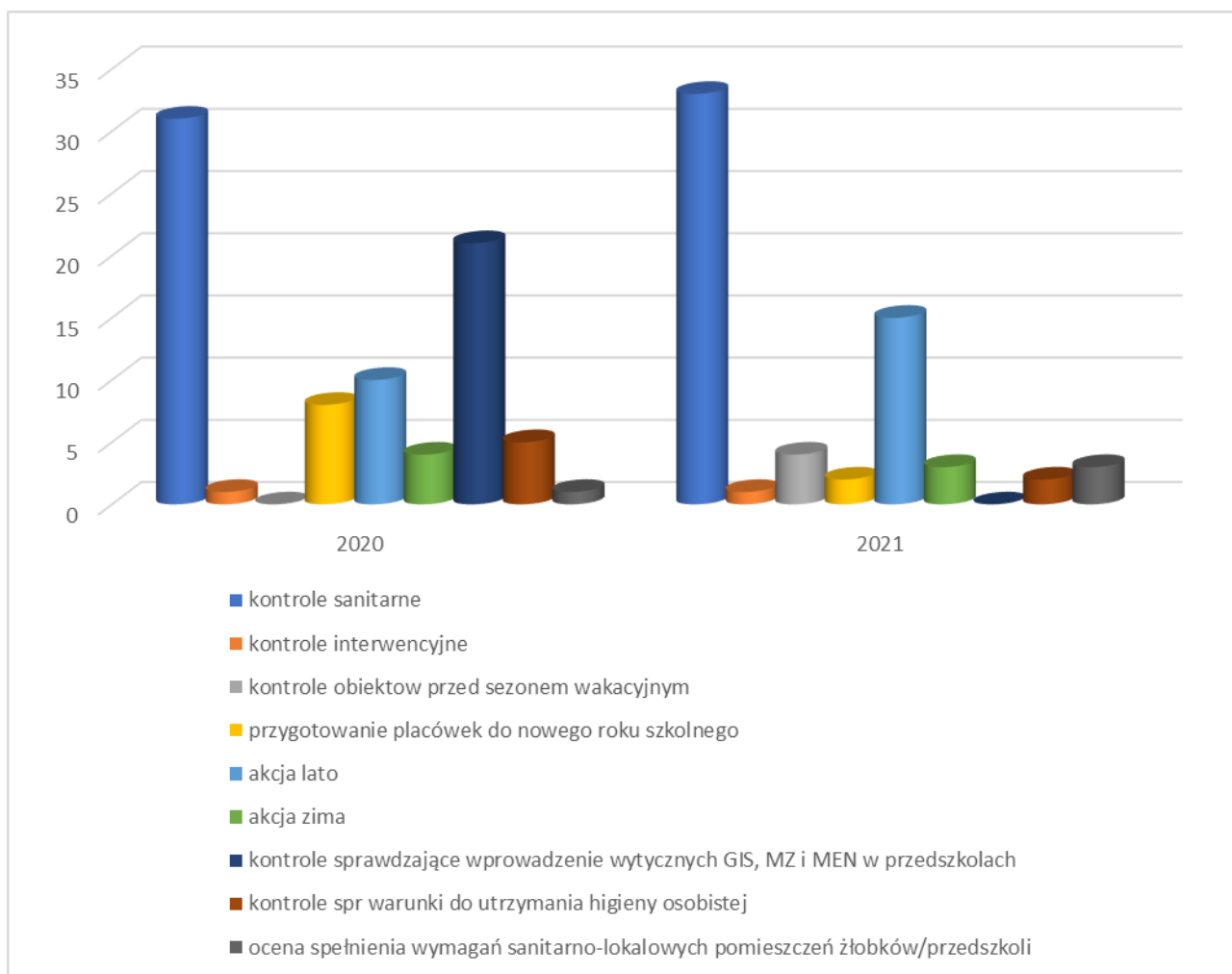
W skontrolowanych placówkach łącznie uczyło się i przebywało 5480 dzieci w wieku żłobkowym, przedszkolaków, uczniów oraz wychowanków. W ramach nadzoru nad tymi placówkami przeprowadzono 64 kontrole, w tym:

- kontroli sanitarnych - 33 kontroli - oceniono 33 placówek
- przygotowanie placówek do nowego roku szkolnego 2020/2021 – 3 kontroli
- akcja lato – 15 kontroli
- akcja zima- 3 kontrole
- kontrole interwencyjne – 1 kontrola
- oceny warunków do utrzymania higieny osobistej – 2 kontroli
- oceny spełnienia wymagań sanitarno – lokalowych dla dzieci przebywających w żłobkach/oddziałach żłobkowych – 3 kontrola
- kontrole przed wydaniem opinii sanitarnej dla niepublicznych punktów przedszkolnych – 2 kontrole
- kontrole sprawdzające wprowadzenie wytycznych GIS, MZ i MEN w przedszkolach – 4 kontrole.

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

Ponadto w roku sprawozdawczym przeprowadzono 15 kontroli sanitarnych pod kątem oceny przestrzegania ustanowionych ograniczeń, nakazów i zakazów na podstawie rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 21 grudnia 2020 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz.U. poz. 2316 z późn. zm.). w obiektach nie podlegających pod bieżący nadzór sanitarny Higieny Dzieci i Młodzieży np. kwaciarnie, sklepy spożywcze, sklepy odzieżowe itp.

Rys. 2. Zakres prowadzonych kontroli Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży w latach 2020-2021.



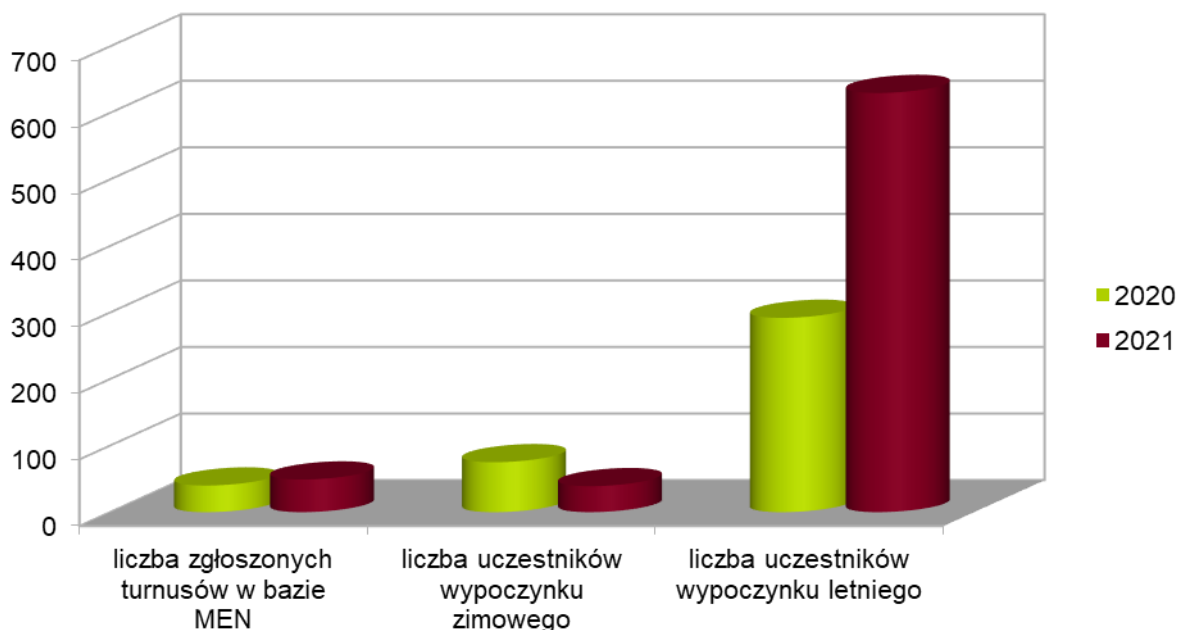
VI.2. Działalność pokontrolna

W 2021 roku nie wydano decyzji administracyjnych, płatniczych ani mandatów karnych.

VI.3. Wypoczynek dzieci i młodzieży.

W 2021 roku na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego zorganizowano **49 turnusów** wypoczynku dzieci i młodzieży (w 2020 r. – 40 turnusów), w tym: **6** turnusów wypoczynku zimowego (2020 r.- 9 turnusów) oraz **43** turnusy wypoczynku letniego (2020 r.- 31 turnusów). Skontrolowano **18** turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży, w tym 3 turnusy wypoczynku zimowego oraz 15 turnusów wypoczynku letniego. Ogółem z wypoczynku zimowego **skorzystało 39 osób** (w 2020 r. - 75 osoby), natomiast z wypoczynku letniego **skorzystało 630 uczestników** (w 2020 r. – 292 osoby).

Rys. 3 . Liczba zgłoszonych turnusów w bazie MEN oraz uczestników wycieczki zimowej i letniej w latach 2020-2021.



Rok sprawozdawczy 2021 to kolejny rok, który minął w okresie epidemii. Dyrektorzy placówek oświatowych ściśle współpracowali z PSSE w Czarnkowie podczas nakładania kwarantann na osoby z bliskiego kontaktu. Obiekty poddane kontroli w okresie sprawozdawczym w miarę możliwości dostosowane do wytycznych przeciwepidemicznych GIS, MEN i MZ.

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

VI.4. Działania związane z epidemią Covid-19.

W styczniu i lutym 2021 r. odbyły się akcje wymazowe nauczycieli szkół i przedszkoli w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim, które przeprowadzono wspólnie z ZZOZ w Czarnkowie. Chęć wykonania badań wykazało w styczniu 369 nauczycieli i pracowników administracyjno-gospodarczych, natomiast w lutym 64 nauczycieli szkół podstawowych oraz 10 nauczycieli przedszkoli.

W jednej ze szkół powiatu, w związku z dużą ilością zakażeń jesienią 2021 r. wśród dzieci i personelu, również przeprowadzono akcję wymazową w celu zaprzestania rozprzestrzeniania się wirusa SARS-CoV-2.

Ponadto w roku 2021 wydano 79 opinii zawieszających w części zajęcia edukacyjno-wychowawcze w placówkach oświatowych na czas odbycia kwarantanny domowej przez dzieci i młodzież oraz jedną opinię zawieszającą zajęcia stacjonarne w całej szkole. Opinia ta wydana została dla szkoły podstawowej liczącej 32 oddziały, w której kwarantanną objęto 23 oddziały szkolne oraz grupy świetlicowe, co stanowiło ponad połowę uczniów w szkole. W tej sytuacji niemożliwe było ustalenie ostatnich kontaktów z osobami

zakażonymi. W listopadzie i grudniu 2021 r. z powodu wzrostu zakażeń w całej Polsce wydłużył się ponadto okres uzyskiwania wyniku, w związku z czym odizolowanie osób zakażonych następowało późno, co doprowadziło do szerzenia się wirusa SARS-CoV-2 w coraz większych kręgach w szkole. Zamknięcie całej placówki pozwoliło wygasić rozwojowe ognisko epidemiologiczne.

VII. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

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

VII.1.1. Ogólna interpretacja danych.

W sekcji Higieny Żywności i Żywienia wg rejestru zakładów w ciągu 2021 roku zewidencjonowano:

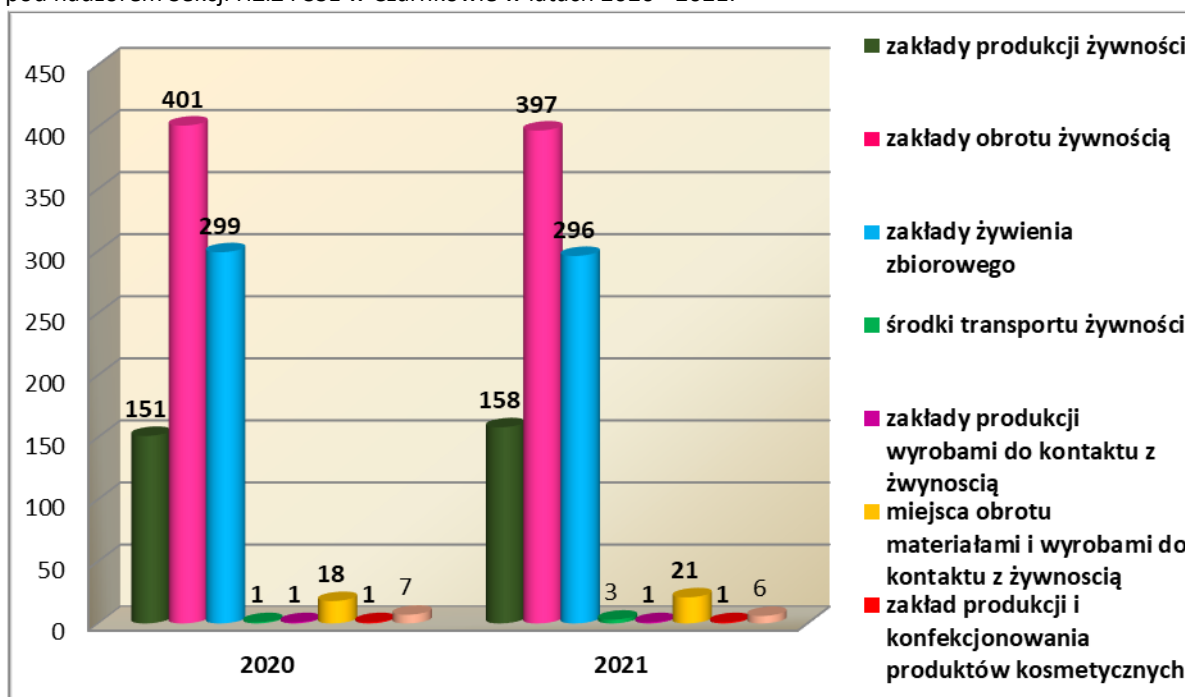
- **851 obiekty żywnościowo-żywieniowe:**
 - 158 zakładów produkcji żywnością,
 - 395 obiektów obrotu żywnością,
 - 297 obiektów żywienia zbiorowego,
 - 3 środek transportu żywności.
- Ponadto pod nadzorem znajduje się:
 - **1** zakład produkcji wyrobów do kontaktu z żywnością,
 - **21** miejsc obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością.

Do I połowy roku 2021, a następnie wspólnie z Sekcją Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarnej - Epidemiologicznej w Czarnkowie prowadzono nadzór nad produktami kosmetycznymi. Zewidencjonowano:

- **6** miejsc obrotu produktami kosmetycznymi
- **1** zakład produkcji i konfekcjonowania produktów kosmetycznych

Liczba wszystkich zakładów wg rejestru w ciągu 2021 r. wyniosła **880**.

Rys. 4 . Liczba obiektów żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością będących pod nadzorem Sekcji HŻiŻ PSSE w Czarnkowie w latach 2020 - 2021.



W roku sprawozdawczym 2021 skontrolowano ogółem **299** zakładów (kolumna 3 MZ-48 dział I i IV) w których przeprowadzono **382** kontrole sanitarne i rekontrole, w tym 42 kontrole interwencyjne. Na podstawie arkusza oceny zakładu oceniono 163 obiektów, w tym zakwalifikowano do kategorii ryzyka wysokiego 12. W bieżącym roku sprawozdawczym wydano w wyniku naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych **11 decyzji administracyjnych** w tym **9 decyzji administracyjnych** nakazujących poprawę stanu sanitarno-technicznego i **2 decyzje warunkowo zatwierdzające zakład**. Ponadto wydano **81 decyzji merytoryczno-płatniczych** w tym:

- **64** decyzje merytoryczno-płatnicze uwzględniające koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono przez kontrolujących niezgodności z przepisami prawa żywnościowego,
- **17** decyzji merytoryczno-płatniczych związanych z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy stwierdzone niezgodności zostały usunięte.

W 2021 r. wydano **68 decyzji zatwierdzających** zakłady do prowadzenia działalności produkcyjnej, handlowej i gastronomicznej oraz **47 decyzji wykreślenia** z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Winnych zaniedbań ukarano **26** mandatami karnymi na łączną kwotę **4850 zł**.

W 2021 r. pobrano:

- **169** próbek środków spożywczych
- **2** próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Ogółem w 2021 r. pobrano **171** próbek środków spożywczych i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym:

- **155** próbek w ramach urzędowej kontroli
- **7** próbek w ramach urzędowej kontroli i monitoringu,
- **9** próbek w ramach monitoringu.

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

Wytwórnice lodów (gr. 01) – 3 zakłady, w których produkuje się lody rzemieślnicze. Produkcja w tych obiektach odbywa się sezonowo w okresie letnim, w zależności od zapotrzebowania, wyłącznie na rynek lokalny. Obejmuje przygotowanie bazy lodowej, która następnie jest mieszana z odpowiednim dodatkiem smakowym. W 2021 r. skontrolowano wszystkie zakłady oraz oceniono na podstawie arkusza oceny do kategorii wysokiego ryzyka 3 zakłady. Ogółem przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych w tym 1 kontrolę interwencyjną w związku z otrzymanym powiadomieniem informacyjnym RASFF dotyczącym stwierdzenia przekroczenia pozostałości pestycydów w mrożonej truskawce, którą jeden z zakładów zakupił do bieżącej produkcji lodów. W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej interwencyjnej, na stanie zakładu nie stwierdzono kwestionowanego produktu. Został w całości wykorzystany do bieżącej produkcji i sprzedany klientom indywidualnym. W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 1 decyzję merytoryczno-płatniczą uwzględniającą koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie stanu sanitarno-higienicznego obiektu. Zakłady wdrożyły instrukcje GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP. Do badań laboratoryjnych pobrano 5 próbek lodów tradycyjnych na bazie mleka w kierunku oznaczeń mikrobiologicznych. Próbek nie zakwestionowano.

Automaty do lodów (gr. 02) – W 2021 r. zewidencjonowano 7 punktów produkujących lody z automatu. Skontrolowano 6 obiektów, które na podstawie arkusza oceny zakładu otrzymały średnią kategorię ryzyka. Ogółem przeprowadzono w tej grupie 6 kontroli. Zakłady wdrożyły instrukcje GHP/GMP.

Wytwórnice tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi (gr. 03) - W 2021 r. zewidencjonowano na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego 2 zakłady produkcji tłuszczu roślinnego – Tłocznia oleju rydzowego z nasion lnianki oraz nowo zatwierdzony zakład produkcji oleju rzepakowego zimno tłoczonego oraz octu jabłkowego. Działalność zakładów prowadzona jest w wydzielonych pomieszczeniach w ramach prac własnych, bez zatrudniania osób trzecich. Oleje otrzymywane są z całych nasion poprzez zgniatanie ich w celu otwarcia łuski a następnie tłoczone w prasie ślimakowej bez ogrzewania. Otrzymane oleje następnie oczyszczane są z zanieczyszczeń i butelkowane. W zakładach 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 2021 r. skontrolowano 8 obiektów, sklasyfikowano 6 w tym 5 zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka, a 1 zakład do kategorii ryzyka wysokiego. Łącznie przeprowadzono 15 kontroli sanitarnych w tym 1 kontrolę sanitarną interwencyjną

w związku z otrzymanym powiadomieniem informacyjnym RASFF dotyczącym stwierdzenia przekroczenia pozostałości pestycydów w produkcie pn. mrożona truskawka. W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej interwencyjnej na stanie zakładu nie stwierdzono kwestionowanego produktu. Został wykorzystany w całości do bieżącej produkcji cukierniczo-ciastkarskiej. Asortyment wprowadzona do obrotu, sprzedany klientom indywidualnym, Do badań laboratoryjnych pobrano 15 próbek wyrobów ciastkarskich z kremem niepoddanym obróbce termicznej. Próbek nie zakwestionowano. W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 1 decyzję merytoryczno-płatniczą związaną z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy stwierdzone niezgodności zostały usunięte

Ciastkarnie (gr. 05) – nadzorem objęto 10 zakładów, w których przeprowadzono łącznie 7 kontroli sanitarnych. Zatwierdzono 2 zakłady. Wydano 2 decyzje warunkowo zatwierdzające obiekty. Po spełnieniu warunków zakład zatwierdzono. Skontrolowano i zakwalifikowano na podstawie arkusza 4 zakłady w tym 1 zakład do kategorii ryzyka niskiego a 3 zakłady do kategorii ryzyka wysokiego. Nadzorowane ciastkarnie to obiekty bardzo małe, zatrudniające od 1 do 5 pracowników, produkujące na rynek lokalny. We wszystkich zakładach wdrożone zostały zasady GHP/GMP a 2 wdrożyły zasady systemu HACCP. Wydano 1 decyzję merytoryczno-płatniczą uwzględniającą koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie stanu sanitarno-higienicznego obiektu.

Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe (gr. 06) – nadzorem objęto 6 zakładów, w tym 3 zajmujące się przetwórstwem grzybów, runa leśnego i owoców oraz 3 suszarnie grzybów. Skontrolowano 4 zakłady, w tym do kategorii ryzyka niskiego zakwalifikowano 1 zakład, 3 otrzymały średnią kategorię ryzyka. Łącznie przeprowadzono 4 kontrole sanitarne. Wszystkie zakłady wdrożyły i stosują zasady GHP/GMP, 3 przetwórnice wdrożyły system HACCP a 2 uzyskały certyfikat IFS. W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą poprawy stanu technicznego i wyposażenia pomieszczeń suszarni. Do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbkę maliny mrożonej w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów w żywności importowanej, która była kierowana do laboratorium Instytutu Ogrodnictwa w Skierniewicach.

Zakłady garmażeryjne (gr. 10) - W 2021 r. zewidencjonowano 1 zakład produkcji wyrobów garmażeryjnych- zakład produkujący kanapki, wyroby garmażeryjne mączne dostarczający swoje wyroby do sklepów firmowych działających na rynku lokalnym. Zakład posiada wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

Producenci pierwotni (gr. 22) – W 2021 r. zewidencjonowano 63 producentów pierwotnych głównie producentów warzyw i owoców takich jak: jabłka, ziemniaki, maliny, borówki, czarna porzeczka i zbóż oraz dwóch producentów rolnych działu specjalnego produkcji rolnej- grzybów uprawnych pieczarek. 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 przeprowadzono 1 kontrolę w ramach planu kontroli produkcji

pierwotnej u producenta borówki. Przedmiotowa kontrola nie wykazała nieprawidłowości, do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbkę borówki w kierunku oznaczeń metali. Próbkę nie zakwestionowano. W tej grupie ogółem 13 obiektów wdrożyło instrukcje GHP/GMP.

Dostawcy bezpośredni (gr. 24) – W 2022 r. zewidencjonowano 32 dostawców bezpośrednich, którzy są producentami małych ilości żywności nieprzetworzonej pochodzenia roślinnego, którzy dostarczają swoje płody rolne na targowiskach, placach targowych, w bramach własnych gospodarstw rolnych, handlu obwoźnym, jak również lokalnym sklepom i zakładom gastronomicznym (restauracje, bary, stołówki szkolne i inne). W tej grupie obiektów skontrolowano 1 dostawcę bezpośredniego ziemniaków zaopatrującego lokalny zakład gastronomiczny. Do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbkę ziemniaka jadalnego w kierunku oznaczeń metali oraz 1 próbkę od dostawcy bezpośredniego na lokalnym rynku świeżej sałaty w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów. Żadnej z badanych próbek nie zakwestionowano.

Producenci pierwotni i dostawcy bezpośredni (gr. 26) – W 2021 r. zewidencjonowano 14 producentów pierwotnych, prowadzący działalność w zakresie produkcji pierwotnej produktów roślinnych, wraz z ich transportem wewnętrznym, magazynowaniem i postępowaniem z produktami (bez znaczącej zmiany ich charakteru) w gospodarstwie i ich dalszym transportem do zakładu przetwórczego, którzy również dostarczają swoje płody rolne na targowiskach, placach targowych, jak również lokalnym sklepom i zakładom gastronomicznym (restauracje, bary, stołówki szkolne i inne). Są to głównie gospodarstwa sadownicze (jabłka, gruszki, wiśnie, truskawki, czereśnie).

Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni (gr. 27) – W 2021 r. zewidencjonowano 3 producentów pierwotnych, prowadzący działalność w zakresie produkcji pierwotnej produktów roślinnych w gospodarstwie i ich dalszy transport do zakładu przetwórczego, którzy również dostarczają swoje płody rolne na targowiskach, placach targowych, jak również lokalnym sklepom i zakładom gastronomicznym (restauracje, bary, stołówki szkolne i inne). Producenci dodatkowo zarejestrowali rolniczy handel detaliczny, produkują z własnych upraw przetwory owocowe. W tej grupie zarejestrowano producenta dżemu z truskawek oraz 2 producentów soków jabłkowych. Proces produkcji pasteryzowanego soku odbywa się w zakładzie zewnętrznym tzw. inkubatorze z surowców dostarczonych przez producentów rolnych.

Inne wytwórnie żywności (gr. 31) – W 2021 r. zewidencjonowano 4 zakłady 2 przygotowalnie kurczaków na rożen, 1 zakład produkcji kapusty kiszanej, 1 zakład produkcji zapiekane. W tej grupie skontrolowano i zakwalifikowano na podstawie arkusza wszystkie zakłady w tym 1 do kategorii niskiego ryzyka, 2 do kategorii ryzyka średniego i 1 do kategorii ryzyka wysokiego.

Sklepy spożywcze (gr. 32) – Pod nadzorem znajduje się 287 sklepów spożywczych w tym 30 supermarketów. W tej grupie skontrolowano 95 obiektów, w tym 23 supermarkety, skategoryzowano 56, w tym 15 supermarketów. Kategorię ryzyka wysokiego otrzymało 5 zakładów. Zatwierdzono 24 zakłady. W 245 obiektach wdrożono zasady GHP, a w 61 zasady systemu HACCP. Łącznie przeprowadzono 146 kontroli sanitarnych, w tym 27 kontroli

interwencyjnych. W tej grupie obiektów wydano 2 decyzje administracyjno-merytoryczne nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i urządzeń, zapewnienia ciepłej bieżącej wody przy umywalkach do mycia rąk. Ponadto w tej grupie wydano 32 decyzje merytoryczno-płatnicze uwzględniające koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie stanu sanitarno-higienicznego oraz 6 decyzji merytoryczno-płatniczych związanych z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia czy niezgodności zostały usunięte. Nałożono 14 mandatów karnych na łączną kwotę 2800 zł. Do badań laboratoryjnych pobrano 142 próbki środków spożywczych, w tym 139 próbek pobrano w marketach. Z pobranych próbek, 1 próbkę środka spożywczego pn.: „Żołądki z kurcząt świeże” opatrzone uwagą ze względu na wykrycie obecności *Campylobacter* w 10 g i wykrycie obecności *Campylobacter jejuni* w 10 g.

Kioski spożywcze (gr. 33) – W tej grupie zewidencjonowano 3 objekty. Spośród zarejestrowanych w tej grupie obiektów skontrolowano 1. Wszystkie objekty wdrożyły instrukcje GHP/GMP. Łącznie przeprowadzono w tej grupie 1 kontrolę sanitarną interwencyjną w związku z powiadomieniem informacyjnym RASFF.

Apteki (gr. 34) – W ewidencji w ciągu 2021 r. ujęto 29 obiektów, w których przeprowadzono 3 kontrole sanitarne interwencyjne, w związku z otrzymanymi powiadomieniami w ramach systemu RASFF, które dotyczyły kwestionowanych suplementów diety. W wyniku podejmowanych działań nie stwierdzono w sprzedaży produktów objętych powiadomieniami, zostały wysprzedane klientom indywidualnym na paragon.

Magazyny hurtowe (gr. 35) – W ewidencji w ciągu 2021 r. ujęto 8 magazynów hurtowych. Są w tej grupie 3 hurtownie artykułów ogólnospożywczych, 2 hurtownie owoców i warzyw, 2 hurtownie napojów oraz 1 magazyn zbożowy. Skontrolowano 6 zakładów, 3 skategoryzowano w tym 1 do kategorii ryzyka niskiego oraz 2 do kategorii ryzyka średniego. Przeprowadzono łącznie 7 kontroli sanitarnych w tym 1 kontrolę sanitarną w związku z otrzymanym powiadomieniem RASFF. Wydano 1 decyzję merytoryczno-płatniczą uwzględniającą koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie prawa żywnościowego. Wszystkie zakłady wdrożyły zasady GHP. W tej grupie do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki świeżych owoców (banany i mandarynki) oraz 1 próbkę warzyw (sałata) w kierunku oznaczeń pozostałości pestycydów. Próbek nie zakwestionowano.

Obiekty ruchome i tymczasowe (gr. 36) – W tej grupie zewidencjonowano 20 obiektów, w tym, 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. W tej grupie skontrolowano 3 objekty, zatwierdzono 1 zakład. Oceniono na podstawie arkusza oceny 1 zakład do kategorii średniego ryzyka. W 12 obiektach tej grupy wdrożono i przestrzega się zasad GHP. Łącznie przeprowadzono 4 kontrole sanitarne w tym 1 kontrolę sanitarną interwencyjną na targowisku wspólnie z przedstawicielem Inspekcji Weterynaryjnej w Czarnkowie w zakresie oceny warunków sprzedaży produktów nabiałowych na starganie.

Wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą poprawy stanu technicznego i wyposażenia, zapewnienia ciepłej wody przy umywalkach do mycia rąk w obiekcie ruchomym oraz 1 decyzję merytoryczno-płatniczą uwzględniającą koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie prawa żywnościowego.

Środki transportu (gr. 26) – W 2021 r. skontrolowano ogółem 3 środki transportu- pojazdy stanowiące samodzielny pojedynczy zakład, należące do firmy transportowej, które zatwierdzono do prowadzenia działalności w zakresie przewozu środków spożywczych oraz skontrolowano 2 nowe środki transportu należące do zakładu będącego pod nadzorem PIS, stanowiące wyposażenie firmy gastronomiczno-cateringowej.

Inne obiekty obrotu żywnością (gr. 47) – Nadzorem objęto 47 obiektów i są to głównie punkty sprzedaży środków spożywczych na stacjach paliw oraz punkty sprzedaży suplementów diety na siłowniach i w sklepach sportowych, przedsiębiorcy prowadzący sprzedaż detaliczną innych niż środki spożywcze produktów oraz wprowadzający do obrotu środki spożywcze opakowane, trwałe mikrobiologicznie, oraz punkty skupów grzybów oraz automaty dystrybucyjne. Skontrolowano 5 obiektów, 2 zatwierdzono, łącznie przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych w tym 1 kontrolę sanitarną interwencyjną w związku z otrzymanym powiadomieniem w systemie RASFF dotyczącym kwestionowanego suplementu diety. W 10 obiektach tej grupy wdrożone są i przestrzegane zasady GHP.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte (gr. 28) – W 2021 r. zewidencjonowano 193 zakłady żywienia zbiorowego otwartego, w tym 87 zakładów małej gastronomii, 48 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych, 16 gospodarstw agroturystycznych. Zatwierdzono 29 obiektów. łącznie skontrolowano 110 zakładów, w których przeprowadzono 136 kontroli sanitarnych w tym 2 kontrole interwencyjne. Oceniono na podstawie arkusza 56 obiektów w tym 6 zakładów do kategorii ryzyka niskiego, 48 do kategorii ryzyka średniego oraz 2 do kategorii ryzyka wysokiego. 179 zakładów wdrożyło instrukcje GHP/GMP, w pozostałych obiektach dokumentacja z zakresu dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej jest niekompletna i wymaga poprawy, 34 zakłady wdrożyły zasady systemu HACCP.

W podgrupie restauracji wydano 3 decyzje merytoryczne nakazujące poprawy stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń kuchennych restauracji, ponadto wydano 5 decyzji merytoryczno-płatniczych uwzględniających koszty za przeprowadzone czynności kontrolnych, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie prawa żywnościowego oraz 2 decyzje merytoryczno-płatnicze związane z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia czy niezgodności zostały usunięte. Nałożono ogółem 4 mandaty karne na kwotę 650 zł. za niezachowanie właściwego stanu sanitarnego pomieszczeń kuchennych i magazynowych w restauracji.

W podgrupie zakładów małej gastronomii wyodrębniono 87 obiektów, skontrolowano 58 spośród nich, oceniono 35 obiektów w tym 4 zakwalifikowano do kategorii ryzyka niskiego, 30 do kategorii ryzyka średniego oraz 1 do kategorii ryzyka wysokiego. łącznie przeprowadzono 72 kontrole sanitarne w tym 1 kontrolę interwencyjną. Wydano 2 decyzje administracyjne nakazujące poprawy stanu sanitarno-technicznego, 15 decyzji

merytoryczno-płatniczych uwzględniających koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie prawa żywnościowego oraz 6 decyzji merytoryczno-płatniczych związanych z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia czy niezgodności zostały usunięte. Winnych zaniedbań ukarano 7 mandatami karnymi na łączną kwotę 1300 zł.

W podgrupie zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych zewidencjonowano 48 obiektów. w tym 25 przyczep gastronomicznych ruchomych, 8 obiektów gastronomicznych tymczasowych, 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. Skontrolowano 22 spośród nich, oceniono 6 obiektów w tym 2 zakwalifikowano do kategorii ryzyka niskiego, 4 do kategorii ryzyka średniego. Łącznie przeprowadzono 23 kontrole sanitarne. Wydano 3 decyzje merytoryczno-płatnicze uwzględniające koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie prawa żywnościowego. Nałożono 1 mandat karny na łączną kwotę 100 zł za niezachowanie właściwego stanu sanitarnego.

Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte (gr. 40) – Zewidencjonowano łącznie 102 zakłady: 2 bloki żywienia w szpitalach, 4 bloki żywienia w domach pomocy społecznej, 19 stołówek szkolnych (8 gdzie żywienie odbywa się w systemie cateringowym), 2 stołówki w internatach, 55 stołówek w przedszkolach, w tym 19 gdzie żywienie odbywa się w systemie cateringowym, 2 stołówki w żłobkach, 1 stołówkę na obozach, 1 stołówkę w domu dziecka i młodzieży, 2 stołówki w zakładzie specjalnym i wychowawczym oraz 14 innych zakładów żywienia, do których wlicza się głównie stołówki prowadzone w ramach centrów integracji społecznej i miejskich ośrodków pomocy społecznej.

W 2021 r. zatwierdzono 5 obiektów z tej grupy. Skontrolowano 27 zakładów, oceniono na podstawie arkusza 20, wszystkie zakłady do średniej kategorii ryzyka. Łącznie przeprowadzono 28 kontroli sanitarnych. Spośród nadzorowanych obiektów tej grupy 93 zakłady wdrożyły instrukcje GHP/GMP, a 37 obiektów posiada wdrożony system HACCP. Pozostałe obiekty są na etapie opracowywania dokumentacji systemowej.

W podgrupie stołówek szkolnych przeprowadzono 11 kontroli sanitarnych w wyniku których, wydano 4 decyzje merytoryczno-płatnicze uwzględniające koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie prawa żywnościowego oraz 1 decyzję merytoryczno-płatniczą związaną z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia czy niezgodności zostały usunięte. Nałożono 1 mandat karny w wysokości 100 zł za niezachowanie właściwego stanu sanitarnego w pomieszczeniach stołówki szkolnej.

Wytwórnictwo materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (gr. 46) – Pod nadzorem pozostaje 1 zakład: Spółdzielnia Inwalidów „Przyszłość” w Trzciance, który zajmuje się produkcją, głównie na rynki zagraniczne, wyrobów z tworzyw sztucznych, w tym również

przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W zakładzie wdrożono dobre praktyki produkcyjne, obiekt uzyskał certyfikat opracowania i wdrożenia systemu zarządzania jakością zgodnego z normą PN-EN ISO 9001:2015 w zakresie producenta wyrobów z tworzyw sztucznych.

Miejsca obrotu przedmiotami użytku (gr. 47) – zewidencjonowano 21 obiektów, w tym 2 hurtownie i 19 sklepów. Do badań w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 2 próbki wyrobów do kontaktu z żywnością. Badanych próbek nie zakwestionowano. Ponadto prowadzono nadzór nad 6 obiektami obrotu produktami kosmetycznymi oraz 1 zakładem produkcji i konfekcjonowania produktów kosmetycznych. Zarejestrowany zakład to jednoosobowa działalność związana z produkcją produktów kosmetycznych bezwodnych – mydła sodowe wyrabiane tradycyjną metodą ręczną na zimno. Produkty sprzedawane głównie na lokalnym rynku bezpośrednio klientom indywidualnym. Spośród tej grupy 4 obiekty skontrolowano, przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych w tym 4 kontrole interwencyjne w związku z otrzymanymi powiadomieniami RAPEX. Dokonano oceny oznakowania opakowania 3 produktów kosmetycznych z obrotu.

Kontrole w dni wolne od pracy

W 2021 rok w okresie od 19.06.2021 r. do 12.09.2021 r. prowadzono wzmożone kontrole sanitarne obiektów żywności i żywienia, w dniach wolnych od pracy znajdujące się w miejscowościach wypoczynkowych oraz przy trasach turystycznych. Nadzorem objęto głównie sezonowe zakłady żywności i żywienia, obiekty ruchome i tymczasowe, punkty gastronomiczne w ośrodkach wypoczynkowych zlokalizowanych przy akwenach. Ogółem skontrolowano i przeprowadzono 40 kontroli sanitarnych, w 14 zakładach stwierdzono uchybienia stanu sanitarno-technicznego w tym w 3 sklepach spożywczych, w 3 restauracjach, 6 zakładach małej gastronomii oraz 2 punktach gastronomicznych tymczasowych.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to:

- niehigieniczne przechowywanie środków spożywczych nieopakowanych,
- brak zachowanej segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych oraz niewłaściwy stan sanitarny urządzeń,
- brak czystości i porządku w pomieszczeniach sprzedaży i w magazynach,
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminy przydatności do spożycia,
- braku porządku w pomieszczeniach kuchennych, magazynowania, obróbki wstępnej i socjalnych,
- brak ciepłej bieżącej wody przy umywalkach do mycia rąk w WC personelu,
- brak skutecznej ochrony zakładów przed szkodnikami (owadami),
- niezachowanie higienicznych warunków przechowywania, rozmrażania środków spożywczych,
- brak swobodnego dostępu do umywarek do mycia rąk.

W wyniku tych kontroli wydano 1 decyzję administracyjną dotyczącą poprawy stanu technicznego zakładu małej gastronomii, 16 decyzji merytoryczno-płatniczych

uwzględniających koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie prawa żywnościowego. Nałożono 7 mandatów karnych na łączną kwotę 1400 zł.

VII.1.2. Zestawienie obiektów niezgodnych.

W roku sprawozdawczym 2021, w stosunku do **295** skontrolowanych zakładów **163** zakładów oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu. **12** zakładów zakwalifikowano do kategorii ryzyka wysokiego w tym 3 wytwórnie lodów, 1 piekarnie, 1 inną wytwórnie żywności, 5 sklepów spożywczych, 2 zakłady żywienia zbiorowego otwartego w tym 1 zakład małej gastronomii. Odsetek obiektów z wysoką kategorią ryzyka w 2021 r. wyniósł **7,36%**. W pozostałych grupach obiektów w 2021 r. nie zakwalifikowano zakładów do wysokiej kategorii ryzyka. Wysoka kategoria ryzyka dla zakładów produkcyjnych (wytwórnie lodów, piekarnia wraz z produkcją cukierniczą na bazie mleka i jaj oraz innej wytwórni żywności) wynika z profilu działalności tych obiektów. W grupie obiektów obrotu żywnością i zakładów żywienia zbiorowego stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości i uchybienia stanu sanitarno-higienicznego w zakresie czystości pomieszczeń zakładu, prowadzonych procesów czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń), warunków magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego czy prawidłowości realizowania procedur GHP, GMP oraz systemu HACCP, skutkowały zakwalifikowaniem danego obiektu do wysokiej kategorii ryzyka.

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

Sklepy spożywcze

Według rejestru w 2021 r. zewidencjonowano 287 sklepów spożywczych. Jest to najbardziej liczna grupa obiektów stanowiąca 32,86 % ogółu zakładów nadzorowanych w 2021 r. 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 2021. odsetek obiektów zakwalifikowanych do wysokiej kategorii ryzyka wyniósł w tej grupie 8,92%. Na 56 zakładów poddanych ocenie 5 zakładów zakwalifikowano do wysokiej kategorii ryzyka. W 2021 r. ogółem w tej grupie obiektów przeprowadzono 146 kontroli sanitarnych, w tym 27 kontroli interwencyjnych.

Stwierdzano następujące nieprawidłowości:

- przechowywanie produktów nietrwałych poza urządzeniem chłodniczym,
- oferowanie do sprzedaży przeterminowanych środków spożywczych,
- zły stan techniczny ścian, sufitów, posadzek,
- niewłaściwe sposoby gromadzenia i usuwania odpadów,
- zły stan techniczny ścian, sufitów, posadzek,
- brak dostępu do umywalek do mycia rąk i brak środków do higienicznego mycia i suszenia rąk oraz ciepłej bieżącej wody,
- brak segregacji artykułów spożywczych w urządzeniach chłodniczych,

- niewłaściwa higiena sprzedaży produktów nieopakowanych oraz brak ich zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem,
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

Na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego w 2021 r. zewidencjonowano 30 marketów. Są to miejsca obrotu, które posiadają odpowiednie urządzenia i sprzęt zapewniające odpowiednie warunki do przechowywania i sprzedaży żywności. We wszystkich supermarketach wdrożono zasady systemu HACCP. Jednak i w tej grupie coraz częściej zdarzają się przypadki niezachowania właściwego stanu sanitarno-porządkowego, spowodowane brakami kadrowymi lub brakiem dostatecznej powierzchni magazynowej w stosunku do przechowywanego i oferowanego do sprzedaży towaru. W tej grupie w 2021 r. nie zakwalifikowano zakładu do wysokiej kategorii. W sumie w tej podgrupie przeprowadzono 54 kontrole sanitarne, w tym 15 kontroli interwencyjnych głównie w związku z otrzymanymi powiadomieniami RASFF. W winnych zaniedbań ukarano 4 mandatami karnymi na łączną kwotę 650 zł.

W 2021. prowadzono w tej grupie obiektów wzmożony nadzór na przestrzeganiem obostrzeń związanych z pandemią koronawirusa COVID-19. Działania kontrolne były prowadzone w zakresie oceny przestrzegania obostrzeń tj. zakrywania ust i nosa przez personel pracujący w tych obiektach, ocenę dostępności rękawiczek jednorazowych lub środków do dezynfekcji rąk, czy ogólnych warunków higienicznych i sanitarnych wskazanych obiektów. W trakcie kontroli wydawano na bieżąco pouczenia a niezgodności niezwłocznie usuwano.

Fot. 1. Przykłady nieprawidłowości stwierdzanych w sklepach spożywczych.





łącznie w grupie sklepy spożywcze wydano 2 decyzje administracyjne merytoryczne nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i urządzeń, zapewnienia właściwej przestrzeni roboczej oraz doposażenia obiektów w urządzenia chłodnicze o właściwym stanie technicznym. Ponadto w tej grupie wydano 32 decyzje merytoryczno-płatnicze uwzględniające koszty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności w zakresie stanu sanitarno-higienicznego oraz 6 decyzji merytoryczno-płatniczych związanych z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia czy niezgodności zostały usunięte. Nałożono 14 mandatów karnych na łączną kwotę 2800 zł.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte

W ewidencji w 2021 r. w grupie zakładów żywienia zbiorowego otwartego zewidencjonowano 193 obiekty, w tym 87 zakładów małej gastronomii, 48 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych, 16 gospodarstw agroturystycznych. Do tej grupy obiektów zalicza się restauracje, smażalnie, obiekty typu fast-food, pijalnie piwa oraz gospodarstwa agroturystyczne. Łącznie skontrolowano 110 obiektów, w których przeprowadzono 136 kontroli sanitarnych w tym 2 kontrole interwencyjne. Spośród skontrolowanych oceniono 56 zakładów, 2 zakłady zakwalifikowano do wysokiego ryzyka w tym 1 zakład małej gastronomii. Odsetek obiektów niezgodnych w 2021 r. wyniósł 3,58%.

Stwierdzane 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.

Fot. 2. Przykłady nieprawidłowości stwierdzanych w zakładach żywienia zbiorowego



W 2021r. prowadzono w tej grupie obiektów wzmożony nadzór nad przestrzeganiem obostrzeń związanych z pandemią koronawirusa COVID-19. Kontrola lokali gastronomicznych i restauracji obejmowała sprawdzanie m.in. czy jest przestrzegany obowiązek zakrywania ust i nosa przez personel obsługujący i klientów do czasu zajęcia przez nich miejsc, w których będą spożywali posiłki lub napoje, ocenę liczby uczestników imprez i zgodności

z obowiązującymi przepisami prawa w zakresie epidemii w miejscach organizowania imprez rodzinnych (wesela, i inne uroczystości w lokalach zamkniętych) czy ogólnych warunków higienicznych i sanitarnych wskazanych obiektów. W wyniku tych kontroli nie stwierdzono rażących nieprawidłowości.

W tej grupie ogółem w 2021 r. wydano 5 decyzji administracyjnych merytorycznych nakazujących poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i urządzeń. Ponadto wydano 23 decyzje merytoryczno-płatnicze uwzględniające 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 11 mandatów karnych na łączną kwotę 1950 zł.

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

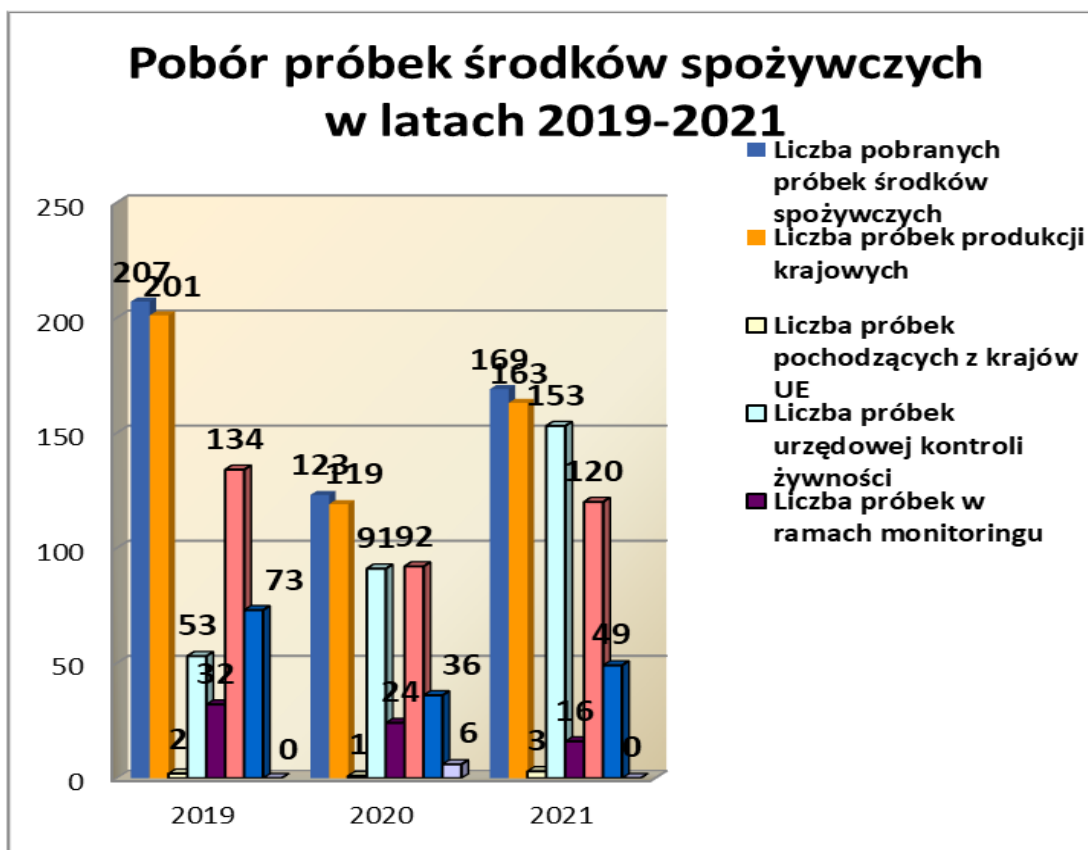
W roku sprawozdawczym 2021 kontrolę jakości środków spożywczych prowadzono w oparciu o „Plan pobierania próbek do badania żywności w ramach monitoringu i urzędowej kontroli dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej na 2021 r.”.

Zgodnie z harmonogramem w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu do badań pobrano 159 próbek środków spożywczych, w tym 153 próbki produkcji krajowej, 3 próbki środków spożywczych z UE oraz 2 próbki środków spożywczych z importu. Dodatkowo pobrano 10 próbek środków spożywczych w kierunku oznaczeń mikrobiologicznych w tym 5 próbek środków spożywczych w związku z interwencją konsumencką oraz 1 próbkę środków spożywczych w kierunku oznaczeń chemicznych (oznaczenie pozostałość pestycydów - owoce importowane).

W ramach urzędowej kontroli żywności ogółem pobrano 153 próbki, w zakresie monitoringu 9 próbek, a w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano 7 próbek.

Pod względem mikrobiologicznym łącznie przebadano 120 próbek. Próbek nie zakwestionowano, 1 próbkę opatrzoneo uwagą.

Rys.5 . Pobór próbek środków spożywczych w latach 2019-2021.



Próbki opatrzone uwagą:

- „Żołądki z kurcząt świeże”- wykryto obecność *Campylobacter* w 10 g, wykryto obecność *Campylobacter jejuni* w 10 g.

Natomiast pod względem chemicznym przebadano 49 próbek środków spożywczych nie zakwestionowano żadnej próbki.

Monitoring obecności w obrocie kwestionowanych środków spożywczych prowadzono również w ramach funkcjonowania systemu RASFF. W 2021 roku otrzymano 17 powiadomień alarmowych dotyczących:

- przekroczenia dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydów w następujących środkach spożywczych: w pomarańczach (pochodzenie Egipt), grejpfrutach (pochodzenie Turcja), marchwi (krajowa), ziół prowansalskich (surowiec bazylija pochodzenie Egipt), mandarynek (pochodzenie Turcja) oraz truskawkach mrożonych (pochodzenie Egipt),
- stwierdzenia zanieczyszczenia środków spożywczych tlenkiem etylenu: suplementy diety, przetwory rybne, lody, produkty nabiałowe,
- stwierdzenia niedozwolonej substancji sildenafilu w suplemencie diety,
- stwierdzenia obecności kannabidiolu (CBD) i Δ9-tetrahydrokannabinolu (Δ-THC) w produkcie pn. Olejek CBD, suplement diety,

- stwierdzenia *Clostridium* redukujących siarczany (łącznie z przetrwalnikami) w ilości 1 jtk/50 ml wody w 1 z 5 próbek w wodzie niegazowanej źródlanej.

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 2021 r. prowadzono nadzór nad suplementami diety, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środkami wzbogaconymi witaminami lub składnikami mineralnymi. Nadzór prowadzony był głównie w trakcie bieżących kontroli sanitarnych w sklepach spożywczo-przemysłowych i marketach, dotyczył warunków sprzedaży, znakowania oferowanych produktów.

W 2021 r. przeprowadzono **9 kontroli w zakresie oceny oznakowania suplementów diety**. Dokonano oceny oznakowania 9 suplementów diety, spośród których w 1 suplementcie diety stwierdzono nieprawidłowości:

- suplement diety WITAMINA E 12 mg witaminy E ze słonecznika. Stwierdzone nieprawidłowości na opakowaniu ww. środka spożywczego dotyczyły nie umieszczenia stwierdzenia, że suplement diety powinien być przechowywany w sposób niedostępny dla małych dzieci. Przekazano zgodnie z właściwością sprawę do właściwego ze względu na miejsce prowadzenia działalności firmy PPIS.
- zgodnie z otrzymanym pismem GIS prowadzono również weryfikację obecności w obrocie suplementów diety, w składzie których zadeklarowano obecność johimby lekarskiej, kory johimby i preparatów z niej uzyskanych, jako substancji zakazanych w żywności. Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne tematyczne w miejscach wprowadzających do obrotu suplementy diety oraz dokonano sprawdzenia portalu internetowego allegro, w wyniku czego nie stwierdzono w obrocie produktów oraz podmiotów z terenu powiatu czarnkowsko-trzcianieckiego oferującego tego typu produkty przez Internet.

Ponadto podjęto postępowanie wyjaśniające w związku produktem pn. „kryształy japońskie” oferowanym w sprzedaży na wielu stronach internetowych. Dokonano sprawdzenia stron internetowych/ portali w tym portalu allegro w wyniku czego nie stwierdzono sprzedawców oferujących ww. kwestionowany suplement diety z terenu powiatu.

Do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli pobrano **3 próbki suplementów diety** w tym 1 próbka w kierunku badanie zawartości białka i ocena oznakowania, 2 próbki w kierunku badanie zawartości witaminy C i ocena oznakowania. Żadnej próbki nie zakwestionowano.

W 2021 roku w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim nie zarejestrowano ognisk zatruc pokarmowych oraz nie odnotowano zatruc grzybami.

W zakresie zapobiegania zatruciom grzybami przeprowadzono działania profilaktyczne tj. umieszczono na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej informacje o podstawowych zasadach bezpieczeństwa dla osób zbierających i spożywających grzyby, zasadach wprowadzania do obrotu handlowego grzybów świeżych i suszonych. Prowadzono w sezonie grzybowym nadzór nad obrotem grzybami a także zakładami wykorzystujących je w produkcji, przetwórstwie i żywieniu zbiorowym. Szczególną uwagę zwrócono na działalność zakładów produkcyjnych przetwory grzybowe oraz zakłady produkujące grzyby suszone. Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w suszarni grzybów i 2 kontrole w zakładzie produkcji grzybów mrożonych i przetworów grzybowych. Sprawdzone wymagania dotyczące zasad oraz warunków produkcji i obrotu grzybami określonych m.in. w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 maja 2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. z 2020 r. poz.1048, z późn. zm.). Zwrócono uwagę w zakładach produkujących suszone grzyby na obowiązek posiadania odpowiedniego atestu na sprzedawane i używane do dalszej produkcji grzyby. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

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

Na terenie działalności Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Czarnkowie funkcjonuje 1 wytwórnia przedmiotów użytku - Spółdzielnia Inwalidów „Przyszłość” w Trzciance. Zakład zajmuje się produkcją wyrobów do kontaktu z żywnością z tworzyw sztucznych (pojemniki, miski, sztucce, tacki itp.), innych artykułów gospodarstwa domowego typu kosze, wieszaki, wiadra, wanienki itp., ponadto wykonywane są worki z folii LDPE na własny użytek. Produkowanych jest ok. 400 różnych wyrobów. Zatrudnionych 150-160 osób. Zakład działa na zasadzie podwykonawstwa: produkuje na zlecenie zewnętrznej firmy, która jest jednocześnie dostawcą surowców (tworzyw, barwników), form do produkcji wyrobów i które wprowadzają wyprodukowany towar do obrotu. Stosowane tworzywa konstrukcyjne: polipropylen, polietylen, polistyren, poliamid, ABS. Wyroby gotowe posiadają prawidłowe oznakowanie zawierające informacje prezentowane w języku polskim, w sposób widoczny, czytelny i nieusuwalny: „do kontaktu z żywnością”, znak graficzny, rodzaj materiału, nr artykułu. W roku 2021, w obiekcie nie przeprowadzono kontroli sanitarnej z kategoryzacją zakładu.

W 2021 r. nadzorem objęto 21 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 2 hurtownie i 19 sklepów. Skontrolowano 5, przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych w tym 4 kontrole interwencyjne dot. powiadomienia alarmowego otrzymanego w ramach funkcjonowania systemu RASFF.

Zgodnie z harmonogramem poboru prób na rok 2021 r. do badań laboratoryjnych w ramach monitoringu pobrano 2 próbki materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, (łyżeczka melaminowa, kubek szklany), próbek nie zakwestionowano.

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

- **T-nylon spaghetti scoop (łyżki nylonowe do spaghetti)** kraj dostawcy kwestionowanego produktu: Chiny kwestionowany ze względu na migrację pierwszorzędowych amin aromatycznych (0,0241; 0,0271; 0,0200; 0,0207; 0,0122 mg/kg). Przeprowadzono kontrolę interwencyjną u odbiorcy, do którego trafiły ww. wyrób. Nie stwierdzono w obrocie kwestionowanego produktu, ponieważ został całkowicie sprzedany klientom indywidualnym na paragon. Ustalenia z podejmowanych działań w ramach systemu RASFF na bieżąco przekazywano do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu.
- **Produkt pn. Organic kubek z włókna bambusowego**, kraj dostawcy kwestionowanego produktu: Chiny, kwestionowany ze względu na użycie niedozwolonej biosubstancji - włókna bambusa. Przeprowadzono kontrolę interwencyjną u odbiorców, do których trafiły ww. wyrób oraz wyroby z tej samej serii. Podmioty podjęły działania polegające na wycofywaniu ze sprzedaży produktów, zgodnie z własnymi procedurami. Ustalenia z podejmowanych działań w ramach systemu RASFF na bieżąco przekazywano do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu.

W 2021 r. nadzór nad produktami kosmetycznymi prowadzony był do I półrocza przez Sekcję Higieny Żywności i Żywnienia, natomiast od II półrocza nadzór na tych produktach objęła Sekcja Higieny Pracy. Ogółem w 2021 r. zewidencjonowano 6 zakładów obrotu produktami kosmetycznymi. W 2021 r. objęto nadzorem 1 zakład produkcji i konfekcjonowania produktów kosmetycznych. Zarejestrowany obiekt 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 2021 r. skontrolowanych zostało 6 zakładów obrotu produktami kosmetycznymi, w których łącznie przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych w tym 3 kontrole interwencyjne w zakresie sprawdzenia występowania w obrocie produktów kosmetycznych zamieszczonych w notyfikacjach systemu RAPEX. W bieżącym roku otrzymano powiadomienia w systemie RAPEX dotyczące pasty do zębów p.n. Red Paste for Teeth and Gums z numerem partii BSL 25554, w związku ze stwierdzeniem zanieczyszczenia mikrobiologicznego tego produktu kosmetycznego. Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające, w tym sprawdzono dostępność produktu na portalach internetowych allegro oraz przeprowadzono 2 kontrole sanitarne interwencyjne w sklepie drogowym i supermarkecie. Nie stwierdzono w obrocie kwestionowanego produktu.

Zgodnie z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawnych w 2021 r. dokonano ocenę znakowania 3 produktów kosmetycznych: balsam do rąk, balsam do ciała oraz szampon/żel i płyn do kąpieli dla dzieci. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2021 r. prowadzony był nadzór nad wyrobami do wybielania zębów. Dokonano oceny wprowadzanych do obrotu preparatów. Oceniono oznakowanie 3 produktów, producenci nie deklarowali obecnego lub uwolnionego nadtlenu wodoru. Nie stwierdzono w obrocie produktów, które w swoim składzie zawierają od 0,1% do 6 % nadtlenu wodoru obecnego lub uwolnionego a które mogą być sprzedawane wyłącznie lekarzom stomatologom.

Ponadto prowadzony był nadzór nad produktami i lakierami do paznokci zawierającymi w swoim składzie związki HEMA i DI-HEMA. Na opakowaniach produktu zgodnie z obowiązującymi przepisami podano warunki i ostrzeżenia „tylko do użytku profesjonalnego” oraz informację, iż „produkty mogą powodować reakcję alergiczną”.

W ramach kontroli przestrzegania przepisów Rozporządzenia Komisji (UE) nr 655/2013 z dnia 10 lipca 2013 r. określającego wspólne kryteria dotyczące uzasadniania oświadczeń stosowanych w związku z produktami kosmetycznymi w obiekcie obrotu kosmetykami – drogeria dokonano przeglądu wprowadzanych do obrotu produktów kosmetycznych. Do szczegółowej oceny wybrano 2 produkty. W produkcie „KREM ROZŚWIETLAJĄCY SYLVECO” nie stwierdzono nieprawidłowości w związku z oświadczeniami zawartymi przez producenta na produkcie. Natomiast w produkcie „BALSAM DO CIAŁA ATOPIC SKIN SOLVERX” stwierdzono nieprawidłowe oświadczenia, budzące wątpliwości i mogące potencjalnie wprowadzać konsumenta w błąd. Zamieszczono informację: „Potrójny kompleks przeciwzapalny. Balsam przeznaczony do skóry atopowej i łuszczycowej o potrójnym działaniu. Zamieszczona na opakowaniu produktu informacja w postaci znaku przedstawiającego białego królika wpisanego w sześciokąt z napisem nie testowano na zwierzętach”;

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

- w pkt 4.1. załącznika do ww. rozporządzenia „Zgodność ze stanem faktycznym”, który mówi, iż „opis działania produktu nie może wykraczać poza to, co można potwierdzić dostępnymi dowodami” - produkt poprzez użycie powyższych sformułowań jest prezentowany jako posiadający 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 opakowaniu produktu mogą wskazywać na to, iż jest to produkt leczniczy.
- 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.

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

VII.4. Ocena sposobu żywienia

W roku sprawozdawczym 2021 w ogółem zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego oceniono 12 jadłospisów dekadowych w tym:

- 2 jadłospisy w bloku żywienia w szpitalach (w systemie cateringowym)
- 1 jadłospis w bloku żywienia w domu opieki społecznej
- 4 jadłospisy w stołówkach szkolnych w tym 1 w systemie cateringowym
- 5 jadłospisów w przedszkolach w tym 3 w systemie cateringowym

Ocenę jadłospisów przeprowadzono metodą jakościową, przy której pod uwagę 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.

Ocenę sposobu żywienia pacjentów bloków żywienia w 2 szpitalach na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego dokonano na podstawie arkusza oceny dekadowej jadłospisów. Posiłki do obu obiektów są dostarczane przez tę samą firmę cateringową, która dzierżawi pomieszczenia żywnościowe zlokalizowane w budynku szpitalnym w Trzciance.

Stwierdzone nieprawidłowości to:

- brak podawania ryb lub przetworów rybnych w dekadzie,
- brak dodatku warzyw/owoców w przypadku śniadań i kolacji,
- brak podaży fermentowanych napojów mlecznych,
- brak podaży roślin strączkowych.

Wydano zalecenia dotyczące poprawy jadłospisów dekadowych, które wg. oświadczenia firmy cateringowej, dostarczającej posiłki do obu placówek, wynikają po części ze zbyt niskiej dziennej stawki żywieniowej na osobę, która wynosi 12,80 zł, gdzie 7,40 zł to tzw. wkład do kotła.

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.*

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:

1) 2 stołówkach przedszkolnych. Zgodnie z Rozporządzeniem z dnia 26 lipca 2016 r. nie dostarczono:

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

2) 2 stołówkach szkolnych w tym 1 w systemie cateringowym:

- stosowanie w żywieniu produktów z przekroczoną zawartością soli, cukru, zawierających w swoim składzie syrop glukozowy, substancje konserwujące (kupne wiśnie w żelu; śniadaniowe kuleczki smakowe; bułeczki na słodko);
- nie dostarczono co najmniej jednej porcji produktów zbożowych (w jadłospisie dekadowym 4x nie podano porcji produktów zbożowych pozostałe dni zapewniano 1 porcję produktów zbożowych w obiedzie);
- warzywa/owocu w każdym posiłku każdego dnia (np. brak podania w ramach podwieczorku/II śniadania oraz w ramach obiadu).

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 podwieczerek. 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.

Prowadzono również nadzór nad sklepikami szkolnymi w zakresie wdrażania 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.* Skontrolowano 1 obiekt, w którym stwierdzono wprowadzanie do obrotu produktów z przekroczoną zawartością cukru i tłuszczu (batony typu Mars, Snickers, Grześ, słodkie napoje). Wydano zalecenia w celu natychmiastowego wyeliminowania nieprawidłowości, dostosowania prowadzonej działalności do wytycznych rozporządzenia wraz z poinformowaniem o wykonaniu zaleceń.

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 „Kubusiowi przyjaciele natury”, „Mamo, tato wolę wodę”, „Czyste Powietrze wokół nas”, „Dziecko w ruchu”, „Sprintem do maratonu”, „Bezpieczny Przedszkolak”, „Mamo Tato co wy na to”, „Skąd się biorą produkty ekologiczne” ogólnopolski program edukacji zdrowotnej dla przedszkolaków „Akademia Aquafresh”, „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”, „Szkłanka mleka”, „Żyj smacznie i zdrowo”, program unijny „Owoce i warzywa w szkole”.

VII.5. Współpraca z innymi jednostkami kontrolnymi

W roku sprawozdawczym 2021 Sekcja Higieny Żywności i Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarно-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 2021 r. wspólnie z funkcjonariuszami kontynuowano współpracę w zakresie prowadzonego nadzoru nad sprzedażą produktów pochodzenia zwierzęcego zawierających mięso wieprzowe lub dzików na lokalnym rynku, w związku z występowaniem przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF). W roku sprawozdawczym na bieżąco przekazywano informacje w zakresie wykazu wspólnie nadzorowanych obiektów oraz spraw dotyczących zakładów, które podlegały organowi PIW w celu podejmowania działań zgodnie z kompetencjami. W związku z otrzymanymi powiadomieniami alarmowymi w sprawie

stwierdzania obecności *Salmnella Enteritidis* w badaniach tuszek i elementów drobiowych podejmowano działania u podmiotów znajdujących się pod nadzorem tutejszego organu PIS. Wspólnie z funkcjonariuszami organu Inspekcji Weterynaryjnej w Czarnkowie przeprowadzono kontrolę sanitarną interwencyjną straganu na targowisku miejskim w zakresie oceny warunków sprzedaży serów. Kontrola wykazała nieprawidłowości, organ IW podejmował stosowane czynności administracyjne.

W 2021 r. w ramach współpracy:

- przeprowadzono wspólnie z funkcjonariuszami Komendy Powiatowej Policji kontrole w miejscach sprzedaży środków spożywczych (sklepy wielkopowierzchniowe, dyskonty, małe sklepiki) oraz w restauracjach i zakładach gastronomicznych. Wzmocniony nadzór prowadzony był w zakresie oceny przestrzegania obostrzeń związanych z pandemią, tj. zakrywania ust i nosa przez personel pracujący w tych obiektach, ocenę dostępności rękawiczek jednorazowych lub środków do dezynfekcji rąk oraz ogólnych warunków higienicznych i sanitarnych wskazanych obiektów. Działania Policji w tym zakresie dotyczyły spełnienia wymagań prawnych w zakresie epidemii przez klientów wskazanych obiektów. Na bieżąco wydawano zalecenia, nie stwierdzono podczas tych działań rażących uchybień w związku z nieprzestrzeganiem przepisów przeciwepidemicznych;
- realizowano porozumienie dotyczące współdziałania organów urzędowej kontroli (PIS, IOŚ, PIORiN, IJHARS) w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego w 2021 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 (borówka) w zakresie higieny i stosowanych środków ochrony roślin; w kontrolowanym obiekcie nie stwierdzono nieprawidłowości.

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

VIII. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

VIII.1. Ocena oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko.

W roku 2021 wydano ogółem **102 opinie sanitarne** w sprawie oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym:

- w **11** przypadkach stwierdzono konieczność przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko,
- w **91** przypadkach takowa konieczność nie zaistniała,
- **8** opinii dotyczyło uzgodnienia warunków higienicznych i zdrowotnych przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

Ilość nowych przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko na terenie powiatu czarnkowsko – trzanieckiego w analizowanym roku 2021 w stosunku do roku 2020 (86 opinii) kształtuje się na wyższym poziomie, zwiększyła się o 18 inwestycji.

Propozycje odstąpienia od konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko dotyczyły m.in.: przede wszystkim inwestycji wykorzystujących energię odnawialną elektrowni słonecznych (farm fotowoltaicznych, elektrowni wodnych), zalesienia użytku rolnego, budowy studni awaryjnej oraz studni głębinowej, przebudowy drogi i/lub budowy ścieżki rowerowej, budowy sieci kanalizacji sanitarnej, budowy przyzakładowej oczyszczalni ścieków, budowy zbiornika retencyjnego wody, budowy mostu na rzece Noteć, budowy budynków mieszkalnych w zabudowie zagrodowej gospodarstwa rolnego, a także inwestycji polegających na rozbudowie lub modernizacji istniejących zakładów produkcyjnych, dla których stwierdzono dotrzymanie standardów jakości środowiska oraz brak negatywnego wpływu na zdrowie ludzi (przebudowy linii kolejowych wraz z elektryfikacją i remontem pozostałej infrastruktury towarzyszącej, budowy stacji regazyfikacji gazu LNG, budowy obiektu stacji paliw wraz z infrastrukturą towarzyszącą - w miejscu poprzedniej stacji paliw).

Bezwzględny obowiązek przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko nałożono na inwestycje mogące mieć negatywny wpływ na środowisko oraz zdrowie ludzi, a w szczególności budowli rolniczych (chlewni, obory, kurników), rozbudowy nowych zakładów przemysłowych, rozbudowy Terminalu Przeładunkowego Gazu LPG Novatek Zachód, budowa bezobstugowej myjni samochodowej w okolicy cmentarza i zabudowy mieszkaniowej, budowie obiektu stacji paliw wraz z infrastrukturą towarzyszącą w zupełnie nowej lokalizacji.

Uzgodnienia warunków higienicznych i zdrowotnych dotyczyły przedsięwzięć sklasyfikowanych jako mogące zawsze oraz potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko – w rozumieniu art. 59 ust.1 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2021 r. poz. 2373) dla których sporządzenie raportu o oddziaływaniu na środowisko było oraz mogło być wymagane.

VIII.2. Strategiczna ocena oddziaływania na środowisko.

W analizowanym roku 2021 uzgodniono zakres i stopień szczegółowości informacji

14 prognoz oddziaływania na środowisko w oparciu o założenia art. 51 ust. 2 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2021 r., poz. 2373).

Uzgodniono **25 projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego** w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko na podstawie art. 17 pkt 6 lit. b tiret 2 ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (Dz. U. z 2020 r. poz. 293 ze zm.) w powiązaniu z art. 58 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2021 r. poz. 741 ze zm.). Suma uzgodnień była nieco wyższa niż w roku 2020 (32 uzgodnienia).

VIII.3. Dokumentacje projektowe.

W roku 2021 wydano łącznie **19 uzgodnień w formie opinii sanitarnej dla przedłożonych dokumentacji projektowych**. Zdecydowanie największa liczba uzgodnień dotyczyła dokumentacji dla zakładów fryzjerskich, kosmetycznych i tatuażu. Uzgodniono również w formie opinii sanitarnej projekty pracowni cukierniczych, małej gastronomii, piekarni, gabinetu rehabilitacji, gabinetu okulistycznego, niepublicznego przedszkola, studia treningów. Ilość uzgodnień była wyższa niż w roku 2020 (14 uzgodnień).

VIII. 4. Dopuszczenia do użytkowania obiektów

W roku sprawozdawczym 2021 dokonano łącznie **29** dopuszczeń do użytkowania zrealizowanych obiektów budowlanych, w tym wydanych:

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

Obiekty realizowane były zgodnie z założeniami projektowymi uzgodnionymi przez rzeczoznawcę ds. higienicznych i zdrowotnych lub/i przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. W trakcie dokonywanych przeglądów w ramach czynności dopuszczenia do użytkowania nie stwierdzono rażących nieprawidłowości, błędów, odstępstw od opracowań dokumentacyjnych. Wszystkie dopuszczenia do użytkowania dokonano bez wniesienia uwag w zakresie sanitarno–higienicznym. Liczba ta była niższa niż w roku 2020 (44 dopuszczenia).

VIII.5. Decyzje płatnicze

- W roku 2021 wydano **ogółem 29 decyzji**, dotyczące opłat za wykonywane czynności w pionie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego:
- **20 decyzji** - w związku z uzgodnieniem dokumentacji projektowej pod względem wymagań sanitarno-higienicznych,
- **9 decyzji** - za czynności kontrolne w związku z dopuszczeniem do użytkowania.
- Ilość decyzji płatniczych była taka sama jak w roku 2020 (29 decyzji).

VIII.6. Wizje lokalne, oględziny

W roku 2021 nie przeprowadzono żadnych wizji lokalnych.

VIII.7. Warunki zabudowy terenu

W analizowanym roku 2021 wydano **293 postanowienia** dla warunków zabudowy terenu. Liczba ta była zdecydowanie wyższa niż w roku 2020 (212 postanowień).

VIII.8. Programy dostosowania.

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

VIII.9. Odwołania – zażalenia – skargi.

W roku sprawozdawczym 2020 nie zarejestrowano żadnej skargi lub zażalenia.

VIII.10. Podsumowanie.

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

W roku 2021 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarnkowie wydał ogółem **562** opinii sanitarnych w drodze postanowienia, decyzji oraz w innej formie, powołujących się na ustawę z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r., poz. 195). Opinie te dotyczyły szerokiego spektrum tematyki ochrony zdrowia ludzkiego oraz środowiska przyrodniczego, w którym egzystuje człowiek.

W analizowanym 2021 roku zaobserwowano zdecydowany wzrost opinii sanitarnych w sprawie oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, wzrost liczby wydanych postanowień dotyczących warunków zabudowy terenu, uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko oraz

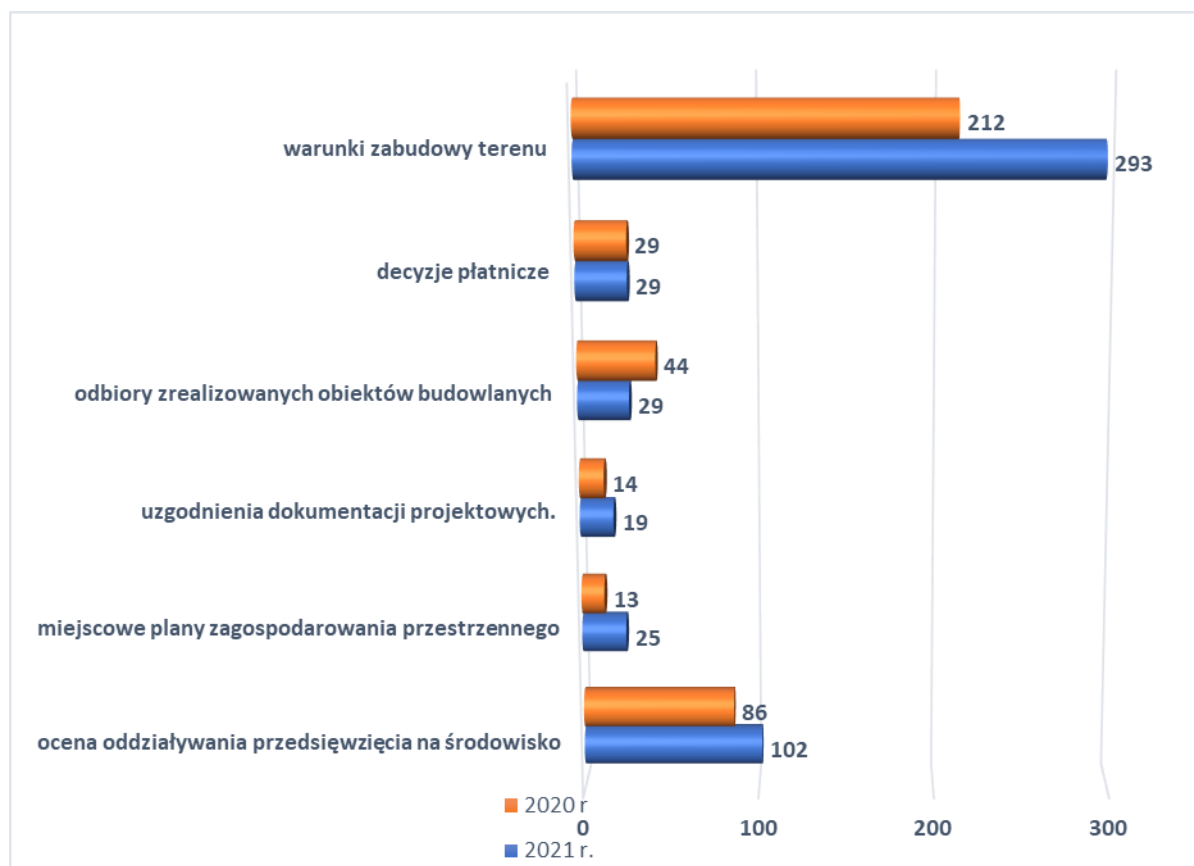
uzgodnień dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, natomiast spadła liczba dokonanych dopuszczeń do użytkowania obiektów nowo projektowanych i modernizowanych do użytkowania. Porównywanie do 2020 r. kształtowała się liczba wydanych opinii sanitarnych w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

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

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

Ponadto przeprowadzono kontrole w 39 obiektach, nie będących pod nadzorem Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego (m.in.: apteki, sklepy wielobranżowe, sklepy różnych branż, kwaciarnie), w zakresie przestrzegania ustanowionych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii COVID-19. Obiekty przekazane do działu Epidemiologii.

Rys. 6. Porównanie działalności opiniotwórczo- nadzorowej zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w latach 2020- 2021.



IX. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

IX.1. Programy krajowe.



IX.1.1 Profilaktyka HIV/AIDS.

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

- **konkurs na plakat - „ Nie daj szansy AIDS ”** skierowany był dla uczniów szkół ponadpodstawowych. W powiecie czarnkowsko-trzcianeckim do konkursu przystąpiła jedna szkoła : Liceum Ogólnokształcące im. Stanisława Staszica w Trzciance.

- **Szkolenie MLZ – Kontra HIV** – odbyło się dnia 26 października 2021 r. w Prywatnym Zespole Szkół w Czarnkowie. W szkoleniu udział wzięło 16 uczniów
- **Światowy Dzień AIDS – XII Powiatowa Olimpiada Wiedzy na temat HIV/AIDS oraz chorób STD – 1 grudzień 2021r** – Zespół Szkół Leśnych w Goraju – skierowana do uczniów szkół ponadpodstawowych. Udział wzięło 9 szkół. Olimpiada odbyła się on-line.

Fot.3. – „ Olimpiada HIV/AIDS”



Fot.4.– „ Olimpiada HIV/AIDS „



Fot.5. – „ Szkolenie MLZ- Kontra HIV ”



Fot.6.– „ Szkolenie MLZ- Kontra HIV ”



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

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

W ramach realizacji programu prowadzono:

- **Światowy Dzień bez Tytoniu**- umieszczono informację na Fb Powiatowej Stacji Sanitarно- Epidemiologicznej w Czarnkowie
- **Światowy Dzień Rzucania Palenia** – umieszczono informację na Fb Powiatowej Stacji Sanitarно- Epidemiologicznej w Czarnkowie
- **Szkolenie MLZ – kontra Tytoń** – odbyło się dnia 16 listopada 2021 r. w Szkole Podstawowej im. Leśniów Polskich w Gębicach. W szkoleniu udział wzięło 28 uczniów
- **Badanie smokylayzerem** – odbyło się dnia 17 listopada 2021r w Zespole Szkół Leśnych w Goraju. Przebadano 20 uczniów.
- **Pogadanka nt: „ Szkodliwości palenia tytoniu”** – Szkoła Podstawowa im. Leśników Polskich w Gębicach – 16 listopad 2021r . W pogadance udział wzięło 29 uczniów klasy VII.

Fot.7.– Pogadanka– „Szkodliwość palenia tytoniu’



Fot.8.- Szkolenie MLZ- kontra Tytoń



Fot.9. - Badanie smokylayzerem



Fot.10. – Badanie smokylayzerem



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. 9. Adresaci programu „ Trzymaj formę”

ADRESACI: uczniowie szkół podstawowych ich rodzice oraz opiekunowie		
Liczba placówek	Liczba uczniów	Liczba rodziców
13	1009	800

IX.1.4 „ Bieg po zdrowie”

Cel:

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

Tab. 10. Adresaci programu „ Bieg po zdrowie”

ADRESACI:		
Uczniowie szkół podstawowych ich rodzice oraz opiekunowie		
Liczba placówek	Liczba dzieci	Liczba rodziców
10	235	167

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

Cel:

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

Tab . 11. Adresaci programu „ Skąd się biorą produkty ekologiczne”

ADRESACI:		
dzieci w wieku wczesnoszkolnym ich rodzice oraz opiekunowie		
Liczba placówek	Liczba dzieci	Liczba rodziców
4 przedszkola	255	250

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
16 (przedszkoli i szkół)	1063	1060

W ramach realizacji programu przeprowadzono 4 wizytacje.

IX.2.2 „ Czyste powietrze wokół nas”**Cel:**

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

Tab. 13. Adresaci programu edukacyjnego „Czyste powietrze wokół nas”

ADRESACI: dzieci w wieku wczesnoszkolnym ich rodzice oraz opiekunowie		
Liczba placówek	Liczba dzieci	Liczba rodziców
19 (przedszkoli i szkół)	1114	727

W ramach realizacji programu przeprowadzono 4 wizytacje.

X. PODSUMOWANIE

W 2021 r. przeprowadzono łącznie 20 834 kontroli, wizytacji oraz wywiadów epidemiologicznych, w tym 5927 wywiadów dotyczących zakażeń wirusem SARS-CoV-2 oraz 878 tzw. kontroli covidowych, sprawdzających przestrzeganie wytycznych i przepisów w zakresie przeciwdziałania COVID-19 oraz realizacji ograniczeń, nakazów, zakazów i zaleceń w związku z wystąpieniem SARS-CoV-2 w Polsce.

W 2021 r. pobrano 500 prób do badań mikrobiologicznych i fizyko-chemicznych, z czego 171 dotyczyło badań żywności, 215 badań wody, a 114 badań do celów sanitarno-epidemiologicznych.

W przypadku niestosowania się zobowiązanych do przepisów prawnych, wydano 269 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości oraz 114 decyzji płatniczych. W wyniku prowadzonych czynności nałożono 176 grzywien w drodze mandatu karnego na łączną kwotę 20 950 zł, w tym 150 mandatów na kwotę 16 100 zł za nieprzestrzeganie ograniczeń, nakazów, zakazów w związku z wystąpieniem epidemii SARS-CoV-2 w Polsce.

XI. WNIOSKI

W 2021 roku w związku z funkcjonowaniem nadzorowanych obiektów w trakcie pandemii COVID-19 podczas czynności kontrolnych przeprowadzanych w obiektach szczególną uwagę zwracano na wdrożenie i przestrzeganie przepisów prawnych oraz wytycznych wydanych przez Ministerstwo Zdrowia oraz Głównego Inspektora Sanitarnego. Kontrole dotyczące wdrożenia i przestrzegania przepisów oraz wytycznych w zakresie przeciwdziałania COVID-19 oraz realizacji ograniczeń, nakazów, zakazów i zaleceń w związku z wystąpieniem SARS-CoV-2 w Polsce podejmowane były przez Państwową Inspekcję Sanitarną w obiektach obrotu i produkcji żywności, aptekach, zakładach żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego, zakładach pracy, obiektach użyteczności publicznej, placówkach oświatowych, obiektach handlowych. Przeprowadzone kontrole wykazały, że przedsiębiorcy w większości przypadków stosowali się do ww. obostrzeń, nakazów i zaleceń. We wszystkich skontrolowanych obiektach zachowany był wzmożony reżim sanitarny.

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

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

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

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