

Załącznik do uchwały nr XVIII/101/2008
Rady Powiatu Wągrowieckiego
z dnia 31 marca 2008 roku



**OCENA STANU SANITARNEGO
I SYTUACJI EPIDEMIOLOGICZNEJ
POWIATU WĄGROWIECKIEGO
w 2007 r.**

**Przygotował:
Paweł Gilewski
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Wągrowcu**

1. Wstęp

Powiat wągrowiecki jest powiatem średniej wielkości położonym w północno-wschodniej części województwa wielkopolskiego o powierzchni 1037 km². Zgodnie ze stanem na dzień 30.06.2007 r. liczył 67831 ludności.

Zgodnie z jednolitym wykazem obiektów na koniec 2007 r. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna rejestrowała 1106 obiekty podlegających kontroli. W roku sprawozdawczym zaplanowano do kontroli 675 obiektów.

2. Sytuacja kadrowa

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wągrowcu zatrudnionych było na koniec 2007 r. 27 pracowników realizując 24,75 etatu z czego 19,25 to etaty merytoryczne realizujące zagadnienia kontrolne, 5,5 to etaty administracyjne.

3. Higiena Komunalna

3.1. Ocena zaopatrzenia ludności w wodę:

W terenie miejskim z wody wodociągowej korzysta 32024 osób. Na wsi z wody wodociągowej korzysta 35682 osób.

Oceny stanu sanitarnego urządzeń wodnych i jakości wody do picia dokonano w oparciu o 132 kontrole. Pobrano do badań 124 próby w monitoringu kontrolnym, 33 prób w monitoringu przeglądowym i 31 prób nadzorowych.

Ogółem w zakresie urządzeń do zaopatrywania w wodę:

- przeprowadzono 132 kontrole
- wydano 19 decyzji administracyjnych.

W stosunku do roku 2006 pogorszyła się jakość wody w 7 wodociągach o wydajności 100-1000 m³/dziennie były to: WP Kobylec, WP Żelice, WP Międzyzlesie, WP Niemczyn, WP Kozielsko, WP Jabłkowo, WP Łukowo pogorszenie dotyczyło parametrów chemicznych. Obecnie woda produkowana przez te wodociągi jest warunkowo dopuszczona do spożycia. Pogorszyła się jakość wody w 4 wodociągach o wydajności < 100 m³ dziennie są to: WP Gołaszewo, WP Roszkowo, WP Pawłowo Skockie, WZ Kołybki ze względu na parametry chemiczne. Obecnie woda produkowana przez te wodociągi jest warunkowo dopuszczona do spożycia. 7800 ludności korzysta obecnie z wody nieodpowiadającej wymaganiom.

W 4 obiektach wystąpiło w roku ubiegłym zanieczyszczenie bakteriologiczne były to: WP Żelice, WP Kobylec, WZ Lechlin, WZ Kołybki. W przypadku WZ Kołybki PPIS w Wągrowcu wydał decyzję o zakazie użytkowania wody do celów konsumpcyjnych ze względu na wykrycie bakterii Enterokoków kałowych co stanowiło zagrożenie dla zdrowia ludności. Na koniec roku sprawozdawczego wszystkie wodociągi powiatu wągrowieckiego produkują wodę dobrą pod względem bakteriologicznym.

3.2 Ocena kąpielisk:

Na terenie działalności PSSE w Wągrowcu znajdują się 2 zorganizowane kąpieliska, oba w mieście Wągrowcu oraz 2 niezorganizowane we wsiach Kobylec i Kamienicy w gminie Wągrowiec.

Kąpieliska zorganizowane to: kąpielisko miejskie w Wągrowcu położone nad Jeziorem Durowskim właściciel MOSiR w Wągrowcu – analiza wody pozytywna w całym sezonie, kąpielisko Ośrodka Wielspin położone nad Jeziorem Durowskim – analiza wody pozytywna w całym sezonie.

kąpielisko niezorganizowane:

W Kobylcu właściciel UG w Wągrowcu położone nad Jeziorem Kobyleckim – analiza wody pozytywna w całym sezonie, w Kamienicy nad Jeziorem Kaliszańskim właściciel UG Wągrowiec – analiza wody pozytywna w całym sezonie. Ogółem przeprowadzono przed i w trakcie sezonu 11 kontroli kąpielisk, pobrano do badań 58 prób bakteriologicznych i fizyko-chemicznych.

3.3 Ocena stanu sanitarnego zakładów służby zdrowia:

3.3.1. Szpitale - Nadzorem objęto Szpital ZOZ w Wągrowcu. Przeprowadzono 5 kontroli, w tym 5 kompleksowych. W roku sprawozdawczym mimo kłopotów natury finansowej trwały remonty i modernizacje w poszczególnych oddziałach szpitala:

- zakończono remont bloku operacyjnego przy oddziale chirurgicznym,
- wykonano malowanie, instalację wentylacji i klimatyzacji w salach intensywnego nadzoru medycznego na oddziale chirurgicznym i oddziale internistycznym,
- sklimatyzowano 2 sale chorych w oddziale położniczo-ginekologicznym,
- wymalowano gabinet zabiegowy na oddziale chirurgicznym, izbę przyjęć na oddziale dziecięcym.

Szpital opracował program dostosowania zakładu opieki zdrowotnej do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 10 listopada 2006r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej, który został pozytywnie został zaopiniowany przez PWIS w Poznaniu.

Wydano 1 decyzję administracyjną na Przyszpitalne Poradnie Specjalistyczne, które nie odpowiadają wymaganiom w/w rozporządzenia.

3.3.2. Hospicja stacjonarne – NZOZ Hospicjum Miłosiernego Samarytanina w Wągrowcu. W stosunku do roku sprawozdawczego 2006 brak zmian. Obiekt posiada pozytywnie zaopiniowany przez PWIS w Poznaniu program dostosowania zakładu opieki zdrowotnej do rozporządzenia MZ z dnia 10 listopada 2006r. Przeprowadzono 1 kontrolę kompleksową, decyzji i mandatów nie stosowano.

3.3.3. Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria – ogółem – 26. W mieście nadzorem objęto – 20 obiektów. Na wsi nadzorem objęto – 6 obiektów. Przeprowadzono 27 kontroli w tych placówkach. Decyzji i mandatów nie stosowano.

- 3.3.4. Medyczne laboratoria diagnostyczne** – 3. W mieście nadzorem objęto 3 obiekty. Ogółem przeprowadzono 3 kontrole, decyzji i mandatów nie stosowano.
- 3.3.5. Zakłady rehabilitacji leczniczej** – 2. W mieście nadzorem objęto - 2 obiekty, przeprowadzono 2 kontrole, decyzji i mandatów nie stosowano.
- 3.3.6. Inne zakłady opieki zdrowotnej** – 11. Przeprowadzono 11 kontroli, mandatów nie stosowano, wydano 1 decyzję administracyjną.
- 3.3.7. Indywidualne praktyki lekarskie** – 3. Nadzorem objęto 3 obiekty na wsi. Przeprowadzono 3 kontrole, decyzji i mandatów nie stosowano.
- 3.3.8. Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie** – 48. Nadzorem objęto 48 placówek w mieście. Przeprowadzono 30 kontroli, decyzji i mandatów nie stosowano.
- 3.3.9. Indywidualne praktyki lekarzy dentystów** – 11. Nadzorem objęto 7 obiektów w miastach i 4 obiekty na wsi. Przeprowadzono 10 kontroli, mandatów nie stosowano. Wydano 2 decyzje administracyjne.
- 3.3.10. Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentystów** – 22. Nadzorem objęto 19 obiektów w mieście i 3 obiekty na wsi. Przeprowadzono 22 kontrole, decyzji i mandatów nie stosowano.
- 3.3.11. Indywidualne praktyki pielęgniarek i położnych** – 3. Nadzorem objęto 1 obiekt w mieście i 2 na wsi. Przeprowadzono 1 kontrolę, decyzji i mandatów nie stosowano.
- 3.3.12. Inne obiekty świadczące usługi medyczne nie będące ZOZ -ami** - 2. Nadzorem objęto 2 obiekty w mieście. Przeprowadzono 2 kontrole. Decyzji i mandatów nie stosowano.

Ogółem w roku sprawozdawczym 2007 w zakładach opieki zdrowotnej, praktykach lekarskich i pielęgniarstwie oraz innych obiektach nie będących ZOZ – ami przeprowadzono 117 kontroli sanitarnych, wydano 4 decyzje administracyjne, mandatów nie stosowano.

3.4. Stan sanitarny urządzeń i obiektów.

- 3.4.1. Ustępy publiczne.** Na terenie działalności PSSE w Wągrowcu znajduje się 1 ustęp publiczny sezonowy, stały trwale związany z gruntem czynny od maja do września. Ustęp posiada bieżącą zimną wodę zaopatrzonej jest w mydło w płynie i ręczniki papierowe. Obiekt pod stałym dozorem osoby nadzorującej. Stan sanitarny zachowany.
- 3.4.2. Baseny kąpielowe.** Na terenie działalności PSSE w Wągrowcu znajduje się 1 basen kąpielowy kryty w Ośrodku Rehabilitacyjno-Wypoczynkowym WIELSPIN w Wągrowcu. Liczba niecek -1, stan sanitarno techniczny obiektu

zachowany, liczba pobranych próbek wody ogółem- 24 bakteriologiczne (przekroczeń normatywów nie stwierdzono), liczba przeprowadzonych kontroli – 3

3.4.3. Domy Pomocy Społecznej. Liczba obiektów w ewidencji na dzień 31.12.2007r. w miastach 1 i na terenach wiejskich 1. W roku sprawozdawczym skontrolowano obie placówki. Stan sanitarno – techniczny budynków i pomieszczeń zarówno Dziennego Domu Seniora w Wągrowcu jak i Domu Pomocy Społecznej w Srebrnej Górze gm. Wapno zachowany.

Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi

Dzienny Dom Seniora w Wągrowcu – zaopatrzenie w wodę z WP Wągrowiec. Nie posiada własnego ujęcia. Podczas przeprowadzania kontroli nie stwierdzono niedoboru wody ciepłej i zimnej. Analiza wody z WP Wągrowiec – pozytywna.

Dom Pomocy Społecznej w Srebrnej Górze gm. Wapno – zaopatrzenie w wodę z WP Wapno. Nie posiada własnego ujęcia. Podczas kontroli nie stwierdzono niedoboru wody ciepłej i zimnej. Analiza wody z WP Wapno – pozytywna.

Utrzymanie bieżącej czystości i porządku w obiekcie oraz zaopatrzenie w środki czystościowe

Dzienny Dom Seniora w Wągrowcu – bieżąca czystość i porządek zachowany. Środki czystościowe i dezynfekcyjne w dostatecznej ilości. Gabinet pielęgniarstwa – czystość bieżąca i porządek - bez uwag. Środki dezynfekcyjne i czystościowe w dostatecznej ilości, obiekt nie posiada pokoi dla pensjonariuszy, ciągi komunikacyjne – czystość zachowana, ilość węzłów sanitarnych wystarczająca w stosunku do ilości osób korzystających z obiektu, czystość zachowana, pomieszczenia ogólnodostępne tj. pomieszczenie terapii zajęciowej i rehabilitacji – czystość - bez uwag, pomieszczenia gospodarcze – czystość bez uwag.

Dom Pomocy Społecznej w Srebrnej Górze gm. Wapno – bieżąca czystość i porządek zachowany. Środki czystościowe i dezynfekcyjne w wystarczającej ilości, gabinet lekarsko – pielęgniarstwa - czystość bieżąca i porządek bez uwag. Środki czystościowe i dezynfekcyjne w dostatecznej ilości, pokoje dla pensjonariuszy – ogólna liczba – 44, w tym 32 pokoje 1-osobowe, 8 pokoi 2-osobowych i 4 pokoje 3-osobowe. Bieżąca czystość i porządek – zachowany, ciągi komunikacyjne – czystość i porządek – zachowany, węzły sanitarne – ilość jest wystarczająca w stosunku dla pensjonariuszy zgodnie z rozporządzeniem Ministra Polityki Społecznej z dnia 19.10.2005r., czystość i porządek – zachowany, pomieszczenia ogólnodostępne – 2, pomieszczenia terapii zajęciowej i pomieszczenia rehabilitacji – czystość - bez uwag, pomieszczenia gospodarcze – wydzielony magazyn oraz miejsca magazynowania bielizny czystej i brudnej, kąci porządkowe. Bieżąca czystość pomieszczeń gospodarczych – zachowana. Liczba obiektów korzystająca z własnej pralni – Dom Pomocy Społecznej w Srebrnej Górze. Stan techniczny pomieszczeń i urządzeń pralniczych – dobry. Zachowany rozdział prania i suszenia oraz rozdział dróg obiegu bielizny czystej i brudnej. Transport bielizny w wydzielonych workach foliowych, opisanych imiennie. Liczba obiektów korzystających z pralni poza obiektem Dzienny Dom Seniora w Wągrowcu korzysta z pralni usługowej. Transport bielizny w wydzielonych workach foliowych.

- 3.4.4. Hotele** w ewidencji znajdują się 3 hotele w tym 2 w mieście i 1 na wsi. Stan sanitarny sanitariatów i zaplecza – zachowany. Dezynfekcja kołder, kocy i poduszek odbywa się poprzez pranie. Liczba obiektów skontrolowanych – 3. Liczba przeprowadzonych kontroli – 5. Do szczególnie wyróżniających się hoteli należy zaliczyć hotel „Pietrak” i hotel „Jamajka”. Są to obiekty skategoryzowane, pokoje hotelowe bardzo dobrze wyposażone.
- 3.4.5. Schroniska młodzieżowe, schroniska, pola biwakowe.** Na terenie działalności PSSE w Wągrowcu znajduje się 1 pole namiotowe w Wągrowcu, zaopatrzone w wodę z WP Wągrowiec oraz podłączone do kanalizacji sanitarnej. Nieczystości stałe gromadzone są w kubłach i wywożone przez specjalistyczne firmy na składowisko odpadów. Wystarczająca ilość środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Bielizna prana jest w pralni usługowej. Obiekt posiada wydzielone miejsce do przechowywania bielizny czystej i brudnej. Pole namiotowe posiada pomieszczenie kuchenne, świetlicę toalety i natryski. Stan sanitarno– porządkowy zachowany. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę.
- 3.4.6. Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie** – 19. Nadzorem sanitarnym w 2007r. objęto 19 obiektów w tym 4 w miastach i 15 na wsiach w tym: 10 ośrodków wczasowo-turystycznych 9 gospodarstw agroturystycznych- 8 ośrodków wczasowych i 9 gospodarstw zaopatruje się w wodę z wodociągów publicznych 2 ośrodki korzystają z wodociągu lokalnego (analiza wody pozytywna). Obiekty w mieście podłączone są do kanalizacji sanitarnej, a na terenie wiejskim do zbiorników bezodpływowych. Nieczystości stałe gromadzone są w kubłach i wywożone przez specjalistyczne firmy na składowisko odpadów. Obiekty są zaopatrzone w wystarczającą ilość środków czystości i dezynfekcyjnych. Bielizna prana jest w pralniach usługowych, stan sanitarny pomieszczeń mieszkalnych sanitariatów i zaplecza – zachowany. W roku sprawozdawczym skontrolowano 18 obiektów. Na szczególną uwagę zasługuje wyróżniający się wzorową czystością i porządkiem ośrodek WIELSPIN w Wągrowcu. Część hotelowa znajduje się w budynku o wysokim standardzie (skategoryzowana).
- 3.4.7. Zakłady fryzjerskie.** Liczba obiektów w ewidencji na dzień 31.12.2007 r. w miastach – 28, na terenach wiejskich – 8. Liczba obiektów skontrolowanych w miastach - 28 na terenach wiejskich – 7. W związku ze stwierdzonym niewłaściwym stanem sanitarno higienicznym w 1 przypadku zastosowano mandat karny 200zł, wydano 4 decyzje administracyjne dotyczące poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektów. W roku 2007 stan sanitarno-techniczny zakładów fryzjerskich uległ znacznej poprawie w porównaniu z rokiem 2006. 8 zakładów fryzjerskich w mieście i 1 na terenie wiejskim można zaliczyć do obiektów wyróżniających się pod względem estetyki i wyposażenia. Są to zakłady z pełnym zapleczem socjalnym i pomieszczeniami sanitarnymi.
- 3.4.8. Zakłady kosmetyczne.** Liczba obiektów w ewidencji na dzień 31.12.2007 r. 5 wszystkie w miastach. Liczba obiektów skontrolowanych – 5, nie stwierdzono złego stanu sanitarnego.

- 3.4.9. Zakłady tatuażu.** Liczba obiektów w ewidencji na dzień 31.12.2007r. 1 w miastach - 1. Liczba obiektów skontrolowanych – 1, w zakładach tatuażu nie stwierdzono złego stanu sanitarnego.
- 3.4.10. Zakłady odnowy biologicznej.** Liczba obiektów w ewidencji na dzień 31.12.2007r. w miastach - 1. Liczba obiektów skontrolowanych 1 stan sanitarno-higieniczny nie budzi zastrzeżeń.
- 3.4.11. Inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług – fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej , tatuażu.** Liczba obiektów w ewidencji na dzień 31.12.2007 r. w miastach – 13, na terenach wiejskich – 3 Liczba obiektów skontrolowanych 16. Stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń.
- 3.4.12. Dworce autobusowe –** 1. Nadzorem objęto dworzec autobusowy w Wągrowcu. Dworzec wyposażony jest w zaplecze sanitarne dla pasażerów i personelu oraz poczekalnię. Stan sanitarno-higieniczny można uznać za dobry.
- 3.4.13. Dworce i stacje kolejowe.** W roku sprawozdawczym kontrolą objęto 4 obiekty w tym 2 w mieście i 2 w gminie. Skontrolowano 4 obiekty. Na terenie działalności PSSE w Wągrowcu znajduje się 1 dworzec kolejowy w Wągrowcu z wydzielonym holem dla pasażerów oraz kasą biletową. Na terenie dworca znajduje się skanalizowany ustęp wyposażony w miski ustępowe i umywalki z bieżącą zimną wodą. Stan sanitarny nie budził zastrzeżeń. Na terenie powiatu znajdują się 3 przystanki kolejowe – są to obiekty bez obsady osobowej. Stan sanitarno-porządkowy zachowany.
- 3.4.14. Inne obiekty użyteczności publicznej.** W 2007 roku objęto nadzorem 64 obiekty, w tym w mieście 28 na wsi 36. Skontrolowano 21 obiektów w mieście i 16 na wsi. Nadzorem sanitarnym objęto 4 wysypiska śmieci na terenach wiejskich. Wszystkie wysypiska zaliczane są do dobrych: Kopaszyn gm. Wągrowiec, Niemczyn gm. Damasławek, Smogulec gm. Gołańcz, Aleksandrowo gm. Wapno. Są to wysypiska ogrodzone, otoczone zielenią z zapleczem socjalnym. Pozostałe skontrolowane obiekty tj. cmentarze, targowiska, boiska, domy kultury, oczyszczalnie ścieków, kino, hala sportowa, pokoje gościnne OSiR, parking -oceniono jako dobre.
- 3.5. Klimatyzacja, wentylacja w zakładach.** Przeprowadzone kontrole wykazały, że 10 obiektów użyteczności publicznej posiada instalację klimatyzacyjną bez nawilżania powietrza. Przewody wentylacyjne wyposażone są w otwory rewizyjne umożliwiające czyszczenie wnętrza przewodów. W obiektach prowadzone są okresowe kontrole instalacji w oparciu o prawo budowlane, znajdują się instrukcje eksploatacji instalacji wentylacji i klimatyzacji, wymiany filtrów dokonuje się zgodnie z instrukcją obsługi urządzenia, w pozostałych skontrolowanych obiektach nie stwierdzono instalacji urządzeń klimatyzacji. Ww. zakłady wyposażone są w wentylację grawitacyjną, natomiast nowe zakłady również w wentylację mechaniczną. Nieprawidłowości nie stwierdzono.
- 3.6. Środki transportu publicznego.** W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 środków transportu publicznego. Przeprowadzono 1 kontrolę autokaru

przewożącego dzieci. W związku z kontrolą szpitala przeprowadzono kontrolę 1 karetki pogotowia. Stan sanitarny tych pojazdów zadowolający.

Oceny stanu sanitarnego obiektów dokonano w oparciu o:

- 282 kontrole
- przyjęto 8 zażaleń- 1 załatwiono, 7 przekazano według. kompetencji.
- nałożono 1 mandat karny na kwotę 200,00 zł
- wydano 22 decyzje administracyjne.

4. Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

4.1. Charakterystyka stanu sanitarnego obiektów żywnościowo-żywnościowych

Powiatowa Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Wągrowcu sprawowała nadzór nad 581 obiektami żywnościowo- żywieniowymi, wytwórniami i miejscami obrotu przedmiotami użytku oraz środkami transportu. Skontrolowano 369 obiektów, co stanowi 63,5% obiektów figurujących w ewidencji. Przeprowadzono ogółem 570 kontroli sanitarnych w obiektach żywnościowo-żywnościowych oraz wytwórniami i miejscach obrotu przedmiotami użytku.

Podstawą bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności jest wdrażanie i stosowanie zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz wprowadzanie systemu HACCP. W nadzorowanych obiektach z każdym rokiem wzrasta odsetek zakładów z wdrożonymi zasadami GHP, GMP i HACCP.

Na koniec roku 2006 stwierdzono:

- wdrożone zasady GHP/GMP w 413 zakładach;
- wdrożone zasady systemu HACCP w 67 zakładach;

4.2.Opis grup obiektów (w kolejności od obiektów o najgorszym stanie sanitarnym).

4.2.1. Inne obiekty obrotu żywnością – ogółem według ewidencji – 15 placówek.

Były to stoiska spożywcze na stacjach benzynowych, targowiskach. Na stoiskach spożywczych prowadzono sprzedaż środków spożywczych pakowanych, głównie słodczy, przekąsek typu snack, chipsów, napojów w tym alkoholowych, alkoholu. Natomiast na targowiskach działalność oparta na handlu obwoźnym artykułami spożywczo-rolnymi (wyroby cukiernicze trwałe pakowane, warzywa, owoce), w okresie jesiennym grzybami rosnącymi w warunkach naturalnych i prowadzona ze specjalistycznych środków transportu, straganów. W związku z nadzorem nad prawidłowo prowadzonym obrotem mięsem i jego przetworami przeprowadzono w I kwartale roku sprawozdawczego kontrole targowisk wspólnie z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej. Nieprawidłowości w obrocie mięsem i jego przetworami nie stwierdzono. W roku sprawozdawczym skontrolowano 3 obiekty, 2 oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny stanu sanitarnego. W wyniku oceny 1 obiekt uzyskał ocenę sanitarną niezgodną z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, z uwagi na brak zaopatrzenia w bieżącą ciepłą wodę (bazar w Wągrowcu). Ogółem przeprowadzono 8 kontroli urzędowych.

4.2.2 Kioski – ogółem według ewidencji - 14 placówek, z czego skontrolowano 4 placówki, 3 oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny stanu sanitarnego. W wyniku oceny 1 uzyskał ocenę niezgodną z wymaganiami obowiązującego prawa żywnościowego z uwagi na brak aktualnych orzeczeń lekarskich u osób zatrudnionych. W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 1 próbę żywności. Próba odpowiadała wymaganiom zdrowotnym.

4.2.3. Sklepy spożywcze – ogółem według ewidencji – 319 placówek w tym 9 marketów. W roku sprawozdawczym podjęły działalność 2 markety: jeden należący do sieci Kaufland, 1 należący do sieci Polomarket. Skontrolowano 179 placówek z czego 104 oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny stanu sanitarnego. W jej wyniku 15 zakładów uzyskało ocenę niezgodną z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego z uwagi na zatrudnianie osób bez aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, wprowadzenie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, bez oznakowania. Celem poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładów oraz zapewnieniu bezpieczeństwa wprowadzanej do obrotu żywności na podstawie art.27 ustawy o PIS wydano 61 decyzji administracyjnych w tym 5 o zakresie sprzedaży środków spożywczych lub unieruchomieniu z uwagi na prowadzenie działalności bez uzyskania decyzji zatwierdzającej, zły stan sanitarno-techniczny, wprowadzanie do obrotu środków spożywczych nieodpowiadających wymaganiom zdrowotnym. Placówka prowadząca działalność bez decyzji zatwierdzającej uległa likwidacji. W postępowaniu egzekucyjnym w administracji celem przymuszenia do wykonywania obowiązków ogółem wydano 8 postanowień o nałożeniu grzywny na sumę 5800zł oraz wydano 6 tytułów wykonawczych. Osoby winne zaniedbań sanitarnych ukarano 11 mandataми karnymi na łączną sumę 1210zł. Ogółem w placówkach przeprowadzono 303 kontrole urzędowe żywności w tym 16 interwencyjnych z czego 5 dotyczyło marketów.

W związku ze zgłoszeniem przez konsumentów zastrzeżeniami dotyczącymi wprowadzenia do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, z usuniętym oznakowaniem przeprowadzono kontrole. Zarzuty potwierdziły się. W związku z powyższym skierowano 9 wniosków o ukaranie do Sądu Grodzkiego. Wydano 4 decyzje administracyjne celem przymuszenia do wykonania obowiązków w postępowaniu egzekucyjnym wydano 2 postanowienia o nałożeniu grzywny na sumę 3000zł oraz wydano 2 tytuły wykonawcze. Zarzuty dotyczące marketów to wprowadzanie do obrotu pieczywa po terminie przydatności do spożycia oraz środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych po pożarze w pomieszczeniach sąsiadujących z marketem. W 1 przypadku zarzuty potwierdziły się, osobę winną zaniedbań ukarano mandatem karnym w wysokości 50zł. Ponadto pobrano 2 próbki żywności – próbki odpowiadały wymaganiom zdrowotnym nie uległy kwestionowaniu. Ponadto przeprowadzono trzy kontrole interwencyjne z związku ze zgłoszeniami w systemie RASFF.

W sklepach spożywczych pobrano 146 próbek środków spożywczych:

- w ramach urzędowej kontroli żywności 82 próbki z czego w marketach 54 próbki.
- w ramach monitoringu 56 próbek z czego 32 w marketach

- w ramach urzędowej kontroli + monitoring 8 próbek z czego 4 w marketach. Kwestionowaniu uległy 2 próbki soli z uwagi na niezgodną w wymogami zawartość jodanu potasu. Pozostałe próbki odpowiadały obowiązującym wymaganiom zdrowotnym.

Ogółem skierowano 11 wniosków o ukaranie do Sądu Grodzkiego z czego jedną sprawę umorzono, rozpatrzono 9 wniosków, osoby uznano winnymi i ukarano grzywnami na łączną sumę 5460zł. 1 sprawa w toku postępowania.

254 placówki posiada wdrożone zasady GHP/GMP a 39 posiada wdrożone zasady systemu HACCP.

4.2.4. Magazyny hurtowe – ogółem według ewidencji – 20 zakładów. W roku sprawozdawczym skontrolowano 18 obiektów z czego oceniono 16 zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny stanu sanitarnego. W wyniku oceny 1 zakład uzyskał ocenę niezgodną z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego z uwagi na zatrudnianie osób bez aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych. Celem poprawy stanu sanitarno-technicznego oraz bezpieczeństwa i właściwych wymagań zdrowotnych wprowadzanej do obrotu żywności wydano 3 decyzje administracyjne. W postępowaniu egzekucyjnym w administracji wydano 2 postanowienia o nałożeniu grzywny na łączną sumę 1600zł oraz wydano 1 tytuł wykonawczy. W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 1 próbkę środka spożywczego, próbka odpowiadała wymaganiom zdrowotnym i nie podlegała kwestionowaniu. 15 zakładów posiada wdrożone zasady GHP/GMP, 5 posiada wdrożone zasady systemu HACCP. Ogółem w magazynach hurtowych przeprowadzono 22 kontrole urzędowe żywności. Pod koniec roku 2007 powstał nowy magazyn hurtowy należący do sieci „Eurocash”.

4.2.5. Zakłady żywienia zbiorowego otwarte – ogółem według ewidencji 99 zakładów w tym 90 zakładów małej gastronomii. W roku sprawozdawczym skontrolowano 56 zakładów z czego oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny stanu sanitarnego 37 zakładów. W wyniku przeprowadzonej oceny 2 zakłady otrzymały ocenę sanitarną niezgodną z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, dotyczyły zakładów małej gastronomii, z uwagi na zatrudnianie osób bez aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, brak sprzętu do dezynfekcji naczyń w przypadku podaży na naczyniach stołowych tradycyjnych. W wyniku przeprowadzonej urzędowej kontroli żywności w związku ze zgłoszeniem zarzutów przez konsumentów w 1 zakładzie małej gastronomii sezonowej stwierdzono zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, brak stanowiska do mycia sprzętu roboczego i wyposażenia, brak dopływu gorącej wody bieżącej. Wydano decyzję o unieruchomieniu zakładu. Uchybienia usunięto, decyzja została uchylona. Zły stan sanitarno-techniczny, przygotowywanie posiłków w czasie przeprowadzania remontu w pomieszczeniach stwierdzono w czasie kontroli przeprowadzonej w związku ze zgłoszeniem zarzutów przez konsumentów w 1 zakładzie gastronomicznym. Wydano decyzję o unieruchomieniu zakładu. Osobę odpowiedzialną za powstałe zaniedbania sanitarne ukarano mandatem karnym w wysokości 300zł. Uchybienia usunięto,

decyzję uchylono. Ogółem z zakładach żywienia zbiorowego otwartego przeprowadzono 74 urzędowe kontrole w tym 5 kontroli interwencyjnych w związku ze zgłoszonymi przez konsumentów zarzutami szczególnie na zły stan sanitarno-higieniczny w zakładach. W czasie przeprowadzania urzędowych kontroli żywności w zakładach żywienia zbiorowego stosujących tłuszcze smażalnicze oraz produkty pochodzenia zwierzęcego informowano o obowiązku poddawania utylizacji zużytych tłuszczów i produktów pochodzenia zwierzęcego nie przeznaczonych do spożycia przez ludzi. Podawano informacje o zakładach zajmujących się utylizacją zużytych tłuszczów, odpadów gastronomicznych i żywności przeterminowanej. Ponadto w czasie urzędowych kontroli żywności zwracano uwagę na prawidłowe postępowanie z odpadami i żywnością o niewłaściwych wymaganiach zdrowotnych w szczególności na właściwe pojemniki, kontenery na odpady, umowy z firmami specjalistycznymi zajmującymi się wywozem i utylizacją odpadów, prowadzenie przez zakłady zapisów GHP w tym zakresie. W przypadku stwierdzenia braku wymaganych procedur i instrukcji oraz innych nieprawidłowości w w/w zakresie wydawano decyzje administracyjne i sprawdzano ich wykonanie. Ogółem w zakładach z art. 27 Ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej celem poprawy stanu sanitarno-technicznego oraz bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności wydano 9 decyzji administracyjnych. Osoby winne zaniedbań sanitarnych ukarano 3 mandatami karnymi na sumę 770zł. 49 zakładów posiada wdrożone zasady GHP/GMP oraz 5 zakładów wdrożone zasady systemu HACCP.

- 4.2.6. Wytwórnice lodów** – ogółem według ewidencji 1 zakład produkujący lody metodą tradycyjną. W wyniku przeprowadzonej oceny stanu sanitarnego uzyskał ocenę zgodną z wymaganiami obowiązującego prawa żywnościowego. Firma posiada wdrożone zasady systemu HACCP. W ramach monitoringu pobrano 2 próby lodów w kierunku obecności metali szkodliwych dla zdrowia. Próby oceniono jako niezgodne z wymaganiami zdrowotnymi z uwagi na nieprawidłowe oznakowanie.
- 4.2.7. Automaty do lodów** - ogółem według ewidencji – 6 zakładów. Wszystkie zakłady skontrolowano oraz oceniono na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego. Wszystkie zakłady uzyskały ocenę zgodną z obowiązującymi wymaganiami prawa żywnościowego. 1 zakład posiada wdrożone zasady systemu HACCP, 5 posiada wdrożone zasady GHP/GMP. W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 5 próbek lodów do badań mikrobiologicznych. Próbki odpowiadały obowiązującym wymaganiom zdrowotnym.
- 4.2.8. Piekarnie** - ogółem według ewidencji - 13 zakładów. Wszystkie obiekty skontrolowano, 12 oceniono zgodnie z obowiązującymi arkuszami oceny stanu sanitarnego. W wyniku oceny wszystkie uzyskały ocenę sanitarną zgodną z wymaganiami obowiązującego prawa żywnościowego. 11 zakładów posiada wdrożone zasady GHP/GMP, 2 HACCP. Ogółem w zakładach przeprowadzono 20 urzędowych kontroli żywności w tym 2 kontrole interwencyjne. Kontrole interwencyjne przeprowadzono w związku ze zgłoszeniem zarzutów przez konsumentów na zły stan sanitarno-higieniczny, zatrudnianie osób bez aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-

epidemiologicznych, oraz prowadzenia handlu obwoźnego pieczywem. Zgłaszane zarzuty potwierdziły się częściowo. Handlu obwoźnego pieczywem nie stwierdzono. W jednym przypadku wydano decyzję zakazującą produkcji. Ponadto osoby winne zaniedbań sanitarnych ukarano 2 mandatami karnymi na sumę 400zł. Celem poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładów oraz bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności na podstawie Art. 27 ustawy o PIS wydano 7 decyzji administracyjnych. Ponadto w związku z uniemożliwieniem przeprowadzania kontroli kompleksowej w 1 zakładzie skierowano wniosek o ukaranie do Sądu Grodzkiego. Sprawa w toku postępowania.

4.2.8. Ciastkarnie –ogółem według ewidencji – 14 zakładów. W roku sprawozdawczym rozpoczęła działalność 1 nowa ciastkarnia.. Wszystkie zakłady skontrolowano, w 13 zakładach sporządzono ocenę na obowiązujących arkuszach oceny stanu sanitarnego. W wyniku przeprowadzonych ocen wszystkie zakłady zgodne z wymaganiami obowiązujących przepisów prawa żywnościowego. Ogółem 10 zakładów posiada wdrożone procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP, natomiast 4 wdrożone zasady systemu HACCP. Zakłady używają w większości do produkcji, a szczególnie ciast kremowych pasteryzowane masy jajowe, natomiast do wypieku ciast surowe jaja. W czasie przeprowadzanych kontroli zwracano uwagę na posiadaną dokumentację, sposób mycia i dezynfekcji jaj przed wybiciem, posiadane procedury, instrukcje i zapisy w w/w zakresie. Zwracano również uwagę na sposób postępowania z odpadami, zużytymi tłuszczami smaźalniczymi, właściwe pojemniki, kontenery, umowy z firmami specjalistycznymi zajmującymi się wywozem i utylizacją odpadów, prowadzenie zapisów GHP. Kontrolowano również stan sanitarno-techniczny posiadanych środków transportu przeznaczonych do przewozu ciast, wyposażenie w urządzenia zapewniające odpowiednią temperaturę w czasie transportu, sprzęt do monitorowania temperatury oraz zapisy z tych czynności. Większych nieprawidłowości w czasie prowadzonych kontroli nie stwierdzono. W roku sprawozdawczym ogółem w zakładach przeprowadzono 23 urzędowe kontrole żywności. Celem poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładów oraz bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności na podstawie art. 27 ustawy o PIS wydano 4 decyzje administracyjne. Osobę winną zaniedbań sanitarnych ukarano mandatem karnym w wysokości 150zł. W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 9 próbek ciast kremowych. Zbadane próbki odpowiadały obowiązującym wymaganiom zdrowotnym.

4.2.9. Zakłady garmażeryjne – ogółem według ewidencji 2 zakłady. Zakłady skontrolowano i oceniono zgodnie z obowiązującymi arkuszami oceny stanu sanitarnego, uzyskały ocenę zgodną z wymaganiami obowiązujących przepisów prawa żywnościowego. Celem poprawy stanu sanitarno-technicznego oraz bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności wydano jedną decyzję administracyjną na podstawie art. 27 ustawy o PIS. W wyniku przeprowadzonej kontroli sprawdzającej stwierdzono usunięcie nieprawidłowości. Ogółem w zakładach przeprowadzono trzy urzędowe kontrole żywności.

- 4.2.10. Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego** – ogółem według ewidencji 4 zakłady. W roku sprawozdawczym zgodnie z planem pracy skontrolowano trzy zakłady, oceniono zgodnie z obowiązującymi arkuszami oceny stanu sanitarnego dwa zakłady, uzyskały ocenę zgodną w wymaganiach obowiązujących przepisów prawa żywnościowego. Zakłady posiadają wdrożone zasady systemu HACCP oraz system zarządzania jakością. W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań dwie próbki ziarna zbóż. Próbki odpowiadały obowiązującym wymaganiom zdrowotnym. Ponadto w ramach bieżącego nadzoru nad obiektami pobrano jedną próbkę mąki żytniej w kierunku zanieczyszczenia ochratoksyną, próbki nie kwestionowano.
- 4.2.11. Wytwórnia koncentratów spożywczych** – ogółem według ewidencji 1 zakład. Zakład skontrolowano i oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny stanu sanitarnego. Zakład zgodny z obowiązującymi wymogami. W ramach urzędowej kontroli pobrano dwie próbki środków spożywczych, próbki odpowiadały obowiązującym wymaganiom zdrowotnym. Zakład posiada wdrożone zasady systemu HACCP.
- 4.2.12. Inne wytwórnie żywności** – ogółem według ewidencji 4 zakłady. Były to: 2 paczkarnie, 2 gorzelnie. W roku sprawozdawczym zatwierdzono nowopowstałą paczkarnię wyrobów cukierniczych trwałych. Przeprowadzono ogółem 2 urzędowe kontrole żywności. 2 zakłady posiadają wdrożone procedury i instrukcje w zakresie GHP/GMP.
- 4.2.13. Obiekty ruchome i tymczasowe** – ogółem według ewidencji 4 obiekty. Były to: 2 placówki prowadzące handel obwoźny rybami i ich przetworami, 1 autosklep prowadzący obwoźną sprzedaż pieczywa oraz 1 stragan prowadzący sprzedaż ryb. Ogółem przeprowadzono 4 kontrole w tym 2 wspólnie z przedstawicielami Państwowej Straży Rybackiej. Dotyczyły obrotu rybami i ich przetworami. W wyniku kontroli stwierdzono szereg nieprawidłowości a w szczególności wprowadzanie ryb świeżych o zmienionych cechach organoleptycznych, ryby mrożone przechowywane w temperaturze otoczenia – niezachowane warunki chłodnicze. Osoby winne zaniedbań sanitarnych ukarano 2 mandatami karnymi na sumę 350zł.
- 4.2.14. Środki transportu** - ogółem 15 środków transportu. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 20 kontroli środków transportu w tym 2 kontrole interwencyjne, 9 środków transportu oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny stanu sanitarnego. W związku ze stwierdzeniem nieprzystosowania środka transportu do przewozu żywności wymagającej warunków chłodniczych wydano na podstawie art. 27 o PIS decyzję zakazu przewozu takiej żywności. Ponadto w 4 przypadkach stwierdzono takie uchybienia sanitarne jak: zły stan sanitarno-techniczny części ładunkowej, nieprawidłowy stan higieny osobistej pracowników, brak do wglądu orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych. Wydano zalecenia, które zostały usunięte. Skontrolowane środki transportu przystosowane do przewozu środków spożywczych luzem jak i oryginalnie pakowanych. Wyposażone w urządzenia i sprzęt zapewniający bezpieczeństwo przewożonej żywności (urządzenia zapewniające odpowiednie warunki chłodnicze, sprzęt do

monitorowania temperatury, zabezpieczenie przez zanieczyszczeniem). Zakłady zajmujące się produkcją i dystrybucją żywności w większości posiadają własne, przystosowane środki transportu. Opracowane procedury i instrukcje na podstawie zasad systemu HACCP obowiązujące w zakładach przestrzegane są również w ich środkach transportu. Ogółem wydano 11 decyzji stwierdzających spełnienie koniecznych wymagań przy przewozie żywności.

4.2.15. Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte ogółem według ewidencji 44 zakłady. W roku sprawozdawczym skontrolowano wszystkie placówki żywienia zbiorowego, ocenę stanu sanitarnego przeprowadzono w 39 placówkach. Wszystkie zakłady uzyskały ocenę sanitarną zgodną z obowiązującymi wymogami.

- **Bufety przy zakładach pracy** - ogółem 1 obiekt. W wyniku przeprowadzonej oceny stanu sanitarnego uzyskał ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami. Zakład posiada środek transportu przeznaczony do przewozu żywności trwałej – surowców. Zakład posiada wdrożone zasady systemu HACCP.

- **Stołówki w domach czasowych** – ogółem według ewidencji 5 placówek. Wszystkie zakłady skontrolowano i oceniono. W wyniku oceny stanu sanitarnego wszystkie uzyskały ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami. Jeden zakład posiada wdrożone zasady systemu HACCP. Celem poprawy stanu sanitarno-technicznego oraz bezpieczeństwa produkowanej i wydawanej do konsumpcji żywności, na podstawie art. 27 ustawy o PIS wydano jedną decyzję administracyjną.

- **Bloki żywienia w szpitalach** - według ewidencji 1 zakład. W wyniku przeprowadzonej oceny stanu sanitarnego zakład uzyskał ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami. Celem poprawy stanu sanitarno-technicznego na podstawie art. 27 ustawy o PIS wydano jedną decyzję administracyjną. Osobę winną zaniedbań sanitarnych ukarano mandatem karnym w wysokości 300zł. W pomieszczeniach bloku żywienia uzyskano poprawę stanu sanitarno-technicznego poprzez wymianę stolarki okiennej, poprawę systemu wentylacyjnego.

- **Kuchnie mleczne** - ogółem według ewidencji - 1 zakład. Ogólny stan sanitarny zgodny z obowiązującymi wymogami.

- **Bloki żywienia w domach opieki społecznej** – ogółem 2 placówki. W tym w jednej prowadzone żywienie w systemie cateringowym. Posiłki produkowane w stołówce szkolnej i dostarczane specjalistycznym środkiem transportu w pojemnikach termoizolacyjnych. Zakład przygotowujący posiłki posiada wdrożone zasady systemu HACCP. Ogółem zakłady oceniono zgodnie z obowiązującymi arkuszami oceny stanu sanitarnego. Obie placówki uzyskały ocenę sanitarną zgodną z obowiązującymi wymogami.

- **Stołówki szkolne** – ogółem według ewidencji - 12 placówek. W wyniku przeprowadzonych kontroli ocen stanu sanitarnego wszystkie zakłady zgodne z obowiązującymi wymogami. Celem poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładów oraz zapewnieniu bezpieczeństwa

produkowanej i wydawanej do konsumpcji żywności na podstawie art.27 ustawy o PIS wydano 2 decyzję administracyjną.

- **stołówki w bursach i internatach** – ogółem według ewidencji 2 zakłady. W wyniku przeprowadzonych kontroli urzędowych żywności i sporządzonych ocen stanu sanitarnego zakłady uzyskały ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami. W czasie przeprowadzonej urzędowej kontroli żywności jednocześnie zwrócono uwagę na zgłaszane przez konsumenta zarzuty dotyczące zatrudniania przy produkcji osób bez aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, obecność gryzoni. Zgłaszane zarzuty nie potwierdziły się.

- **stołówki na koloniach, półkoloniach, obozach, zimowiskach** – ogółem według ewidencji 5 placówek. Wszystkie placówki skontrolowano, ogółem przeprowadzono 8 kontroli. W 1 obiekcie przeprowadzono ocenę stanu sanitarnego. Zakład uzyskał ocenę sanitarną zgodną z obowiązującymi wymogami.

- **stołówki w przedszkolach** – ogółem według ewidencji 12 placówek. W roku sprawozdawczym uległa likwidacji 1 placówka przedszkolna. Wszystkie placówki skontrolowano i oceniono zgodnie z obowiązującymi arkuszami. W wyniku przeprowadzonych ocen wszystkie placówki uzyskały ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami.

- **stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych** – ogółem według ewidencji 1 placówka. W roku sprawozdawczym 1 placówka uległa likwidacji, (przeniesiono do adaptowanych pomieszczeń bursy, wychowankowie korzystają z żywienia w bursie). 1 placówkę skontrolowano i oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem w wyniku oceny zakład uzyskał ocenę sanitarną zgodną z obowiązującymi wymogami.

- **inne zakłady żywienia – ogółem 2 placówki.** Są to:
 - stołówka charytatywna działająca przy kościele parafialnym, przygotowująca posiłki dla osób ubogich i bezdomnych.
 - stołówka w hospicjum dla osób terminalnie chorych. Posiłki dla hospicjum przygotowywane w kuchni centralnej szpitala i dostarczane do placówki w pojemnikach termoizolacyjnych. Placówki zostały skontrolowane i ocenione na obowiązujących arkuszach. W wyniku oceny uzyskały ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego.

4.2.16. Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – ogółem według ewidencji 1 zakład. Zakład zajmuje się produkcją opakowań jednorazowych do żywności z polistyrenu. W roku sprawozdawczym w wyniku oceny sanitarnej zakład uzyskał ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami. W ramach urzędowej kontroli pobrano 1 próbkę opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością, próbki nie kwestionowano.

4.2.17. Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością - ogółem według ewidencji 1 zakład. Przeprowadzono 2 kontrole,

w ramach urzędowej kontroli pobrano 2 próby wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, próbek nie kwestionowano.

W celu wyegzekwowania poprawy stanu sanitarno - technicznego oraz zapewnienia bezpieczeństwa i właściwej jakości produkowanej lub wprowadzanej do obrotu żywności wydano ogółem 90 decyzji administracyjnych z art. 27 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w tym 9 o unieruchomieniu zakładów lub o zakazie sprzedaży.

Najwięcej decyzji administracyjnych wydano na następujące obiekty:

1. sklepy (61 decyzji);
2. zakłady żywienia zbiorowego w tym mała gastronomia (10 decyzji w tym 1 z zakazem produkcji);
3. piekarnie (7 decyzji w tym 1 o zakazie produkcji);
4. ciastkarnie (4 decyzje);
5. hurtownie (3 decyzje);
6. zakłady garmażeryjne (1 decyzja);
7. zakłady żywienia zbiorowego zamknięte (3 decyzje);
8. środki transportu (1 decyzja z zakazem).

Wydano 13 postanowień w tym w ramach postępowania przymusowego w administracji wydano 10 postanowień o nałożeniu grzywny na sumę 7400zł oraz 7 tytułów wykonawczych.

W roku sprawozdawczym skierowano 12 wniosków o ukaranie do Sądu Grodzkiego. W 9 przypadkach osoby uznano winnymi i ukarano grzywnami na sumę 5560 złotych.

Za stwierdzone w czasie kontroli nieprawidłowości natury sanitarno- porządkowej nałożono 20 mandatów karnych na kwotę 3180 zł.

Ocenę stanu sanitarnego przeprowadzono w 250 obiektach, co stanowi 67,8 % obiektów skontrolowanych. W wyniku przeprowadzonych ocen sanitarnych 20 obiektów uzyskało ocenę niezgodną z wymaganiami, co stanowi 8 % obiektów sklasyfikowanych.

W roku sprawozdawczym pobrano 176 w tym 108 próbek urzędowych i 9 próbek wspólnych: urzędowych z monitoringowymi, 59 próbek monitoringowych. 5 próbek zakwestionowano w tym 2 próbki lodów z uwagi na nieprawidłowości w oznakowaniu oraz 2 próby soli ze względu na zawyżoną zawartość jodanu potasu, 1 próbę ciasta kremowego ze względu na obecność pałeczek Salmonella Enteritidis.

W roku sprawozdawczym rozpatrzono 23 interwencje konsumenckie, zgłaszane zarzuty dotyczyły głównie niewłaściwej jakości środków spożywczych oraz złego stanu sanitarno - higienicznego obiektów w 15 przypadkach zarzuty potwierdzono.

4.3. Nadzór nad obiektami produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami.

4.3.1. Zakłady produkcji kosmetyków (bez konfekcjonowania) – ogółem według ewidencji 1 zakład. Ogółem przeprowadzono 3 kontrole sanitarne z zakładzie, dokonano oceny w zakresie warunków produkcji, dokumentacji oraz oznakowania opakowań jednostkowych. Zakład uzyskał ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami.

4.3.2. Zakłady konfekcjonujące kosmetyki (bez produkcji) – ogółem według ewidencji 1 zakład. W wyniku przeprowadzonych kontroli dokonano oceny w zakresie warunków produkcji, dokumentacji oraz oznakowania opakowań jednostkowych. Zakład uzyskał ocenę zgodnie z obowiązującymi wymogami.

4.3.3. Obiekty obrotu kosmetykami – ogółem według ewidencji 2 zakłady. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 7 kontroli.

4.4. Jakość zdrowotna środków spożywczych.

W 2007r. pobrano zgodnie z planem 167 próbek środków spożywczych do badań laboratoryjnych. W ramach kontroli urzędowej pobrano 99 próbek środków spożywczych, w ramach monitoringu 59 oraz 9 wspólnych urzędowych z monitoringowymi. Z powyższych prób 73 zbadano pod względem mikrobiologicznym, kwestionowanych podobnie jak w 2006 nie było. Z pozostałych 94 prób środków spożywczych zakwestionowano 2 próby lodów tradycyjnych z uwagi na nieprawidłowości w znakowaniu oraz 2 próby soli spożywczej. Próby soli zakwestionowano z uwagi na zawyżoną zawartość jodku potasu w stosunku do obowiązujących wymagań.

W związku z występującym zagrożeniem związanym z chemicznym zanieczyszczeniem żywności w szczególności obecności barwników Sudan I – IV pobrano do badań w ramach urzędowej kontroli 5 prób przypraw (papryka, kurkuma). Wyżej wymienionych prób nie kwestionowano.

Badań przypraw i produktów zawierających przyprawy w kierunku zanieczyszczenia barwnikami Para-Red w 2007 nie prowadzono.

W związku z występującymi nieprawidłowościami w oznakowaniu i reklamie suplementów diety, środków spożywczych specjalnego żywieniowego oraz środków spożywczych wzbogaconych witaminami, składnikami mineralnymi; prowadzono bieżący nadzór oraz dokonywano kontroli prawidłowości znakowania w/w produktów. Nieprawidłowości w w/w zakresie nie stwierdzono. Do badań laboratoryjnych pobrano 5 prób środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego – kwestionowanych nie było.

W czasie przeprowadzanych kontroli w obiektach żywnościowo-żywnościowych zwracano uwagę na występowanie środków spożywczych zawierających GMO. W nadzorowanych obiektach żywności zawierającej GMO nie stwierdzono.

Kontrolowano przestrzeganie terminów przydatności do spożycia lub dat minimalnej trwałości. Zwracano uwagę na prawidłowe przechowywanie wyrobów gotowych (temperatura, wilgotność), zabezpieczenie przed zanieczyszczeniem. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości:

- wprowadzanie do obrotu wyrobów cukierniczych, ciastkarskich, przetworów rybnych, bez oznakowania,
- w obrocie artykuły spożywcze po terminie przydatności do spożycia lub upływie daty minimalnej trwałości,
- celowo usuwane oznakowania dotyczące daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia,
- nieprawidłowo przechowywane środki spożywcze nietrwałe (mięso, drób, wyroby garmazeryjne przechowywane w zamrażarkach tj. niezgodnie z zaleceniami producentów).

W związku z powyższym zastosowano postępowanie represyjne oraz skierowano wnioski o ukaranie do Sądu Grodzkiego.

4.4.1. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt (RASFF) do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wągrowcu przesłano 6 powiadomień o produktach, które nie spełniały wymagań przepisów prawnych stanowiących potencjalne zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów. Z przesłanych trzech powiadomień alarmowych jedno dotyczyło obecności bakterii *Yersinia*

w jednodniowym soku marchwiowym, drugie przekroczenia dopuszczalnego poziomu migracji formaldehydu w miseczkach plastikowych dla dzieci natomiast trzecie obecności ciała obcego w wyrobie cukierniczym - kuleczki czekoladowe. Kolejne powiadomienie informacyjne przesłane przez Główny Inspektorat Inspekcji Handlowej dotyczyło stwierdzenia obecności siarczynów w koncentracie pomidorowym. Ponadto Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Warszawie przesłał pismo dotyczące pojawienia się na rynku produktu o nazwie „czarna polewka” produkowanego z surowca niewiadomego pochodzenia oraz w nieznanych warunkach produkcyjnych. Do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wągrowcu wpłynęło również powiadomienie typu „NEWS” ostrzegające o możliwości użycia jako substancji dodatkowej w żywności gliceryny zanieczyszczonej substancją toksyczną. Pracownicy Sekcji HŻŻ i PU podejmowali działania wyjaśniające i działania zaradcze, stosownie do stwierdzanego stanu faktycznego.

4.5. Nadzór nad przedmiotami użytku - jakość zdrowotna przedmiotów użytku

Nadzór sanitarny nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz kosmetykami obejmuje zarówno sanitarno-higieniczne warunki produkcji jak i bezpieczeństwo zdrowotne tych produktów.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 1 zakład produkcji kosmetyków, 1 zakład konfekcjonowania kosmetyków oraz 1 zakład opakowań żywności.

W wyniku przeprowadzonych ocen sanitarnych wszystkie zakłady uzyskały ocenę zgodną z wymaganiami.

W ramach urzędowej kontroli do badań laboratoryjnych pobrano 3 próby materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. Prób nie kwestionowano.

W ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Produktach Niebezpiecznych (RAPEX) oraz Systemu Wczesnego Ostrzegania i Reagowania dla Zapobiegania i Zwalczania Chorób Zakaźnych (EWRS) w roku 2007 otrzymano 19 informacji dotyczących kosmetyków oraz 2 informacje dotyczące przedmiotów użytków uznanych za stwarzające zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów. Produkty, będące przedmiotem zgłoszeń nie powinny znajdować się w obrocie na terenie Polski. Przeprowadzone działania wykazały, iż na terenie powiatu wągrowieckiego nie stwierdzono w obrocie w/w kosmetyków i przedmiotów użytku.

4.6. Ocena sposobu żywienia

Żywienie zbiorowe zamknięte jest szczególnie ważnym elementem podstawowej formy wyżywienia dla określonych środowisk (pacjentów szpitali, dzieci i młodzieży w szkołach i przedszkolach, wychowanków zakładów specjalnych i wychowawczych, pensjonariuszy domów dla ludzi starszych, itp.). W czasie kontroli zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego dokonano ocen jadłospisów dekadowych metodą teoretyczną.

4.6.1. Stołówki w domach wczasowych. Oceniono 2 jadłospisy - metoda teoretyczna. Nieprawidłowości w ocenianych jadłospisach nie stwierdzono.

4.6.2. Bloki żywienia w szpitalach. Oceniono jeden jadłospis – metodą teoretyczną, który uznano za nieprawidłowy z uwagi na brak potrawy z udziałem suchych strączkowych oraz zbyt małą podaż surowych owoców i warzyw w posiłkach.

- 4.6.3. Bloki żywienia w domach opieki społecznej.** Oceniono 2 jadłospisy metodą teoretyczną, które uznano za nieprawidłowe. Jeden z uwagi na brak pełnowartościowego białka w 1 zestawie obiadowym (żywienie w systemie cateringowym). Drugi ze względu na nieprawidłowy dobór produktów (z tej samej grupy) oraz niewłaściwe zestawienie barwne i smakowe 1 posiłku.
- 4.6.4. Stołówki szkolne.** Oceniono 11 jadłospisów metodą teoretyczną. W wyniku dokonanych ocen stwierdzono 1 jadłospis nieprawidłowy z uwagi na brak w posiłkach warzyw i owoców w postaci surowej.
- 4.6.5. Stołówki w bursach i internatach.** Oceniono 2 jadłospisy metodą teoretyczną. Nieprawidłowości w ocenianych jadłospisach nie stwierdzono.
- 4.6.6. Stołówki na koloniach, półkoloniach, obozach i zimowiskach.** Oceniono 6 jadłospisów metodą teoretyczną w 4 placówkach prowadzących wypoczynek letni i zimowy dzieci i młodzieży. Nieprawidłowości w ocenianych jadłospisach nie stwierdzono.
- 4.6.7. Stołówki w przedszkolach.** Oceniono 12 jadłospisów metodą teoretyczną. We wszystkich nadzorowanych placówkach przedszkolnych. 2 jadłospisy oceniono jako niezgodne z uwagi na zbyt małą podaż warzyw i owoców surowych (1 placówka) oraz brak podaży napojów mlecznych lub z udziałem mleka oraz jego przetworów w posiłkach śniadaniowych (druga placówka).
- 4.6.8. Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych.** Oceniono 1 jadłospis metodą teoretyczną, który uznano jako nieprawidłowy z uwagi na brak białka pełnowartościowego w 2 zestawach obiadowych oraz brak surowych owoców i warzyw w posiłkach kolacyjnych i śniadaniowych.

Podczas przeprowadzanych kontroli w placówkach żywienia zbiorowego zamkniętego z osobami odpowiedzialnymi za żywienie dzieci i młodzieży omawiano sposoby prawidłowego żywienia. Udzielano instruktażu na temat układania jadłospisu zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, wykorzystywaniu dostępności na rynku warzyw i owoców sezonowych, przy trudnościach ekonomicznych na możliwości skorzystania z pomocy Unii Europejskiej. Zwracano uwagę, aby przy układaniu jadłospisów planowane zestawy posiłków były urozmaicone, o wysokiej wartości energetycznej, podawane atrakcyjnie pod względem organoleptycznym. Ponadto omawiano wpływ prawidłowego żywienia na rozwój psychofizyczny dzieci i młodzieży, efektywność nauczania oraz zachowanie prawidłowego stanu zdrowia.

Ponadto w związku z realizacją przez Agencje Rynku Rolnego programu „Dopłaty do spożycia mleka i przetworów mlecznych w placówkach oświatowych” Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wągrowcu przekazał pisemnie powyższe informacje dyrektorom szkół, przedszkoli, urzędem gmin, miast oraz właścicielom stołówek szkolnych. W piśmie omówiono wartości odżywcze mleka i jego przetworów, ich znaczenie w prawidłowym żywieniu oraz wpływu na prawidłowy rozwój fizyczny szczególnie dzieci i młodzieży.

Zgodnie z realizacją programu edukacyjnego „Trzymaj formę” przeprowadzono szkolenie dla szkolnych realizatorów programu nt. Zdrowego żywienia żywnością bezpieczną dla zdrowia, uwzględniając zalecenia starej i nowej piramidy żywienia.

5. Nadzór zapobiegawczy.

Działalność zapobiegawczego nadzoru sanitarnego polega na uzgadnianiu pod względem wymogów sanitarno-higienicznych i zdrowotnych:

- studiów i planów zagospodarowania przestrzennego miast lub wsi oraz zmian wprowadzanych do tych planów,
- uwarunkowań środowiskowych dla poszczególnych inwestycji,
- projektów budowlanych i technologicznych projektowanych inwestycji oraz zmian sposobu użytkowania istniejących obiektów,
- programów dostosowania otwartych zakładów opieki zdrowotnej do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 10 listopada 2006r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładów opieki zdrowotnej (Dz. U. z 2006r. Nr 213, poz. 1568).

Uczestniczono w odbiorach końcowych lub częściowych nowopowstających obiektów lub obiektów remontowanych.

Wydano łącznie 138 postanowień, 131 opinii sanitarnych, w tym:

- 3 postanowienia dotyczące studium zagospodarowania przestrzennego miasta i gminy;
- 15 postanowień dotyczących planów zagospodarowania przestrzennego miasta i gmin lub zmian do w/w planów;
- 26 postanowień dotyczących zaopiniowania programów dostosowania zakładów opieki zdrowotnej do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 10 listopada 2006r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładów opieki zdrowotnej (Dz. U. z 2006r. Nr 213, poz. 1568)
- 77 postanowień dotyczących uwarunkowań środowiskowych danych inwestycji;
- 4 postanowienia na użytkowanie obiektów służby zdrowia;
- 13 postanowień dotyczących stanu sanitarno-technicznego gabinetów lekarskich.
- 38 opinii sanitarnych na użytkowanie obiektów;
- 7 opinii sanitarnych uzgadniających dokumentacje projektowe;
- 10 opinii dotyczących konieczności sporządzenia raportów o oddziaływaniu na środowisko dla planowanych inwestycji oraz 68 opinii dotyczących odstąpienia od konieczności sporządzenia raportów o oddziaływaniu na środowisko dla planowanych inwestycji;
- 8 opinii dotyczących stanu sanitarno-technicznego zakładów fryzjerskich i gabinetów kosmetycznych.

Stwierdza się znaczną poprawę jakości przedkładanych do uzgodnienia projektów i odbieranych obiektów pod względem sanitarno-higienicznym, standardu wykończenia oraz wyposażenia.

6. Higiena Pracy:

6.1. Informacje dotyczące nadzorowanych zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia (NDS/NDN).

W roku 2007 objętych nadzorem było 259 zakładów pracy, w których zatrudniano 6970 pracowników. Przeprowadzono 168 kontroli w 122 zakładach. Liczba zatrudnionych w skontrolowanych zakładach wynosiła 4081. W 45 zakładach stwierdzono przekroczenia NDS/NDN. 738 pracowników pracuje w przekroczeniach NDS/NDN czynników szkodliwych dla zdrowia, w tym:

czynniki chemiczne - w 3 zakładach narażonych 39 pracowników, pyły - w 12 zakładach narażonych 112 pracowników, czynniki fizyczne - hałas - w 38

zakładach narażonych 694 pracowników. Niezgodne z PN oświetlenie sztuczne stwierdzono w 16 zakładach zatrudniających 99 pracowników. Na czynniki chemiczne - w 3 zakładach narażonych było 39 pracowników (dymy spawalnicze). Pyły - w 12 zakładach narażonych 112 pracowników: pyły zawierające wolną (krystaliczną) krzemionkę powyżej 50%, pył całkowity w 1 zakładzie narażonych 6 pracowników, pyły zawierające wolną (krystaliczną) krzemionkę od 2-50 % - pył całkowity w 1 zakładzie narażonych 5 pracowników, pyły organiczne pochodzenia zwierzęcego i roślinnego zawierające poniżej 10% wolnej krzemionki - pył całkowity - w 6 zakładach narażonych 38 pracowników, pyły drewna z wyjątkiem pyłów drewna twardego takiego jak buk i dąb pył całkowity w 1 zakładzie narażonych 18 pracowników, pyły drewna twardego takiego jak buk i dąb pył całkowity - w 1 zakładzie narażonych 14 pracowników, pyły drewna mieszane zawierające pyły drewna twardego takiego jak buk i dąb pył całkowity - w 1 zakładzie narażonych 29 pracowników, pyły gipsu zawierające poniżej 2% wolnej krzemionki i nie zawierający azbestu pył całkowity - w 1 zakładzie narażonych 2 pracowników.

Czynniki fizyczne - hałas ustalony w 38 zakładach narażonych 694 pracowników. Najwięcej narażonych na hałas pracowników zatrudnionych jest przy obróbce drewna - w 17 zakładach narażonych 445 pracowników, obróbka metali - w 9 zakładach 117 pracowników, produkcja materiałów budowlanych - w 5 zakładach 42 pracowników. Pracownicy narażeni na hałas wyposażeni są w indywidualne ochrony słuchu, strefy narażenia na hałas oznakowane.

W roku 2007 w 4 zakładach nie stwierdzono przekroczeń NDN/NDS na stanowiskach, na których w latach poprzednich notowano przekroczenia: pyły zawierające wolną (krystaliczną) krzemionkę od 2-50% - pył całkowity w 1 zakładzie 8 pracowników, dymy spawalnicze (suma krotności NDS) w 1 zakładzie 8 pracowników, hałas ustalony w 3 zakładach 26 pracowników.

W porównaniu z rokiem 2006 liczba pracowników zatrudnionych w narażeniu w powiecie wągrowieckim utrzymuje się na podobnym poziomie:

ogółem roku 2006 – 688 w 37 zakładach	w roku 2007 – 738 w 45 zakładach, w tym:
czynniki chemiczne – 47 w 4 zakładach	- 39 w 3 zakładach
pyły - 89 w 12 zakładach	- 112 w 12 zakładach
hałas - 632 w 31 zakładach	- 694 w 38 zakładach

6.2. Nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi, produktami biobójczymi i prekursorami kat. 2 i 3.

6.2.1. Substancje i preparaty chemiczne. W roku 2007 na terenie powiatu wągrowieckiego ogólna liczba podmiotów wprowadzających do obrotu substancje i preparaty chemiczne wynosiła 33, w tym: 3 producentów 1 producent bejcy do drewna, 1 producent preparatów myjąco dezynfekujących dla przemysłu spożywczego i myjących do samochodów, 1 producent klejów i mieszanek gipsowo-cementowych (zaprawy) na potrzeby budownictwa. 33 dystrybutorów, w tym 3 producentów - chemia budowlana, środki myjące, dezynfekujące, detergenty, środki ochrony roślin, impregnaty do drewna. Przeprowadzono 35 kontroli w 24 obiektach, w tym: 5 kontroli dotyczących produkcji i wprowadzania do obrotu substancji i

preparatów chemicznych u 3 producentów, 30 kontroli w 21 obiektach wprowadzających do obrotu substancje i preparaty chemicznych (hurtownie, sklepy). W firmach produkujących wydano 4 decyzje administracyjne dotyczące sporządzenia prawidłowego oznakowania produkowanych i wprowadzanych do obrotu preparatów chemicznych, sporządzenia prawidłowych kart charakterystyki produkowanych i wprowadzanych do obrotu preparatów chemicznych, dokonania prawidłowej klasyfikacji produkowanych i wprowadzanych do obrotu preparatów chemicznych. Zakwestionowano 15 kart charakterystyki i 15 oznakowań opakowań produkowanych i wprowadzanych do obrotu preparatów chemicznych u 2 producentów. U wprowadzających do obrotu (hurtownie, sklepy) – wydano 2 decyzje dotyczące braku spisu wprowadzanych do obrotu substancji i preparatów chemicznych i braku kart lub nieaktualnej karty charakterystyki wprowadzanych do obrotu substancji i preparatów niebezpiecznych.

W roku 2007 na terenie powiatu węgrowskiego ogólna liczba podmiotów stosujących w działalności zawodowej substancje i preparaty chemiczne wynosiła – 133, w tym 3 producentów. Ogółem przeprowadzono 141 kontroli w 104 obiektach w ramach nadzoru nad substancjami i preparatami chemicznymi, w tym 111 kontroli w 83 obiektach w zakresie stosowania w działalności zawodowej substancji i preparatów chemicznych. Wydano 13 decyzji dotyczących stosowania substancji i preparatów chemicznych dotyczących: braku lub nieaktualności, spisu stosowanych w działalności zawodowej substancji i preparatów chemicznych 4, braku, lub nieaktualności karty charakterystyki substancji i preparatów niebezpiecznych stosowanych w działalności zawodowej - 4, braku oznakowania miejsc składowania substancji i preparatów chemicznych - 3, braku oznakowania pojemników, zbiorników służących do przechowywania substancji niebezpiecznych – 1, braku, lub nieprawidłowości w instrukcjach magazynowania i instrukcjach stosowania substancji i preparatów chemicznych -4, braku oceny ryzyka zawodowego uwzględniającego narażenie na substancje i preparaty chemiczne – 11.

Zakwestionowano:

- kartę charakterystyki dla 1 preparatu niebezpiecznego,
- oznakowanie opakowania dla 1 preparatu niebezpiecznego,
- 1 niewłaściwe oznakowanie pojemnika służącego do przechowywania substancji niebezpiecznych i preparatów niebezpiecznych.

6.2.2. Nadzór nad prekursorami. W roku 2007 na terenie powiatu węgrowskiego 1 podmiot wprowadzał do obrotu prekursorzy kategorii 2 – nadmanganian potasu oraz kategorii 3 – kwas chlorowodorowy. Przeprowadzono 1 kontrolę wprowadzania do obrotu prekursorów kategorii 2 i 3 w 1 obiekcie, podczas kontroli nie stwierdzono uchybień. Przeprowadzono również 12 kontroli stosowania w działalności zawodowej prekursorów kategorii 2 i 3 w 9 zakładach. Najczęściej stosowane w działalności zawodowej prekursorzy kat. 2 i 3 to: nadmanganian potasu (dezynfekcja), kwas chlorowodorowy (procesy galwaniczne, analizy chemiczne), kwas siarkowy (garbowanie skór, produkcja alkoholu etylowego, badania laboratoryjne), aceton

(produkcja bejcy do barwienia drewna, mycie narzędzi i urządzeń do produkcji elementów z żywic epoksydowych, analizy chemiczne), metyloetyloketon (produkcja tkanin powlekanych PCV – sztuczna skóra), eter etylu (analizy medyczne), toluen (analizy chemiczne). Stosujący w działalności zawodowej prekursorzy kat. 2 (nadmanganian potasu) dokonują zakupu na podstawie złożonej u dystrybutora deklaracji. Nie stwierdzono uchybień w tym zakresie.

6.2.3. Produkty biobójcze - podmioty odpowiedzialne za pierwsze wprowadzenie do obrotu. W roku 2007 na terenie powiatu wągrowieckiego liczba podmiotów odpowiedzialnych za pierwsze wprowadzenie do obrotu wynosiła 2: 1 producent środków myjąco dezynfekujących do przemysłu spożywczego i rolnictwa – na wszystkie wprowadzane do obrotu produkty biobójcze uzyskał pozwolenie oraz 1 przedstawiciel Firmy zagranicznej w Polsce, wydano 1 decyzję dotyczącą sporządzenia prawidłowego oznakowanie opakowań produkowanych i wprowadzanych do obrotu produktów biobójczych.

6.2.4. Nadzór nad produktami biobójczymi (wprowadzanie do obrotu i stosowanie): W ramach nadzoru nad produktami biobójczymi przeprowadzono: 77 kontroli w 52 zakładach, w tym: 3 kontrole w 2 zakładach odpowiedzialnych za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktów biobójczych, 18 kontroli w 11 obiektach wprowadzających do obrotu produkty biobójcze (hurtownie), 58 kontroli w 40 obiektach stosujących w działalności zawodowej produkty biobójcze (m.in. środki myjąco dezynfekujące, impregnaty do drewna). Wydano 7 decyzji w zakresie produktów biobójczych.

6.3. Postępowanie administracyjne i egzekucyjne:

W roku 2007 objętych nadzorem było 259 zakładów pracy, w których zatrudnionych było 6970 pracowników. Przeprowadzono 168 kontroli w 122 zakładach, w tym:

- 141 kontroli w ramach nadzoru nad substancjami i preparatami chemicznymi w 104 obiektach, w tym: 35 kontroli w 24 obiektach wprowadzających do obrotu substancje i preparaty chemiczne,
- 111 kontroli w 83 obiektach stosujących w działalności zawodowej substancje i preparaty chemiczne,
- 13 kontroli w ramach nadzoru nad prekursorami kategorii 2 i 3, w tym: 1 kontrola w 1 obiekcie wprowadzającym do obrotu prekursorzy kategorii 2 i 3,
- 12 kontroli w 9 zakładach stosujących w działalności zawodowej prekursorzy kategorii 2 i 3,
- 77 kontroli w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi w 52 zakładach, w tym: 3 kontrole w 2 zakładach odpowiedzialnych za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktów biobójczych,
- 18 kontroli w 11 obiektach wprowadzających do obrotu produkty biobójcze (hurtownie),

58 kontroli w 40 obiektach stosujących w działalności zawodowej produkty biobójcze,

- 69 kontroli w ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy w 51 zakładach,
- 20 kontroli w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy w 16 zakładach.

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono następujące uchybienia:

- brak aktualnych badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy – w 22 zakładach,
- brak rejestru czynników szkodliwych oraz rejestru badań i pomiarów – w 13 zakładach,
- brak oceny ryzyka zawodowego – w 25 zakładach,
- brak aktualnych badań profilaktycznych pracowników – w 4 zakładach,
- zły stan sanitarno – higieniczny pomieszczeń – w 5 zakładach,
- uchybienia w zakresie substancji i preparatów chemicznych – w 17 zakładach dotyczące:
 - brak lub nieaktualny spis wprowadzanych do obrotu lub stosowanych w działalności zawodowej substancji i preparatów chemicznych,
 - brak, nieprawidłowe lub nieaktualne karty charakterystyki substancji i preparatów niebezpiecznych wprowadzanych do obrotu lub stosowanych w działalności zawodowej,
 - brak oznakowania miejsc składowania substancji i preparatów chemicznych,
 - brak oznakowania pojemników, zbiorników służących do przechowywania substancji niebezpiecznych,
 - brak lub nieprawidłowe instrukcje magazynowania i instrukcje stosowania substancji i preparatów chemicznych,
 - nieprawidłowe oznakowania produkowanych i wprowadzanych do obrotu preparatów chemicznych,
 - nieprawidłowa klasyfikacja produkowanych i wprowadzanych do obrotu preparatów chemicznych,
- uchybienia w zakresie produktów biobójczych – 7 zakładach dotyczące:
 - nieprawidłowe oznakowanie opakowań produktów biobójczych,
 - brak instrukcje stosowania i magazynowania produktu biobójczego,
 - brak szkolenia pracowników z zakresu stosowania produktu biobójczego,
 - nie stosowanie przez pracowników właściwych ochron indywidualnych,
- uchybienia w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy – w 17 zakładach dotyczące:
 - brak oceny narażenia zawodowego na czynniki biologiczne w środowisku pracy,
 - brak szkolenia pracowników z zakresu czynników biologicznych występujących w środowisku pracy,
 - brak aktualnych badań profilaktycznych pracowników,
- uchybienia w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy – w 6 zakładach dotyczące
 - brak rejestru procesów technologicznych i prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami, preparatami lub czynnikami o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
 - brak rejestru pracowników zatrudnionych przy pracach, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami, preparatami lub

czynnikami o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,

- brak oznakowania stref narażenia na czynniki rakotwórcze,
- brak badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- uchybień w zakresie prekursorów kategorii 2 i 3 nie stwierdzono.

Wydano 35 decyzji dotyczących:

- 16 decyzji w zakresie substancji i preparatów chemicznych
- wprowadzający do obrotu – 4 decyzje, w tym:
 - producenti -2 decyzje:
 - sporządzenia prawidłowego oznakowania produkowanych i wprowadzanych do obrotu preparatów chemicznych – 2,
 - sporządzenia prawidłowych kart charakterystyki produkowanych i wprowadzanych do obrotu preparatów chemicznych – 1,
 - dokonania prawidłowej klasyfikacji produkowanych i wprowadzanych do obrotu preparatów chemicznych – 1,
 - hurtownie, sklepy – 2 decyzje:
 - brak spisu wprowadzanych do obrotu substancji i preparatów chemicznych - 1,
 - brak, nieprawidłowe, nieaktualne karty charakterystyki - 2,
 - brak oznakowanie miejsc składowania substancji i preparatów chemicznych -1,
 - stosujący w działalności zawodowej – 13 decyzji:
 - brak, nieaktualny spis stosowanych w działalności zawodowej substancji i preparatów chemicznych – 4,
 - brak, nieaktualne karty charakterystyki substancji i preparatów niebezpiecznych stosowanych w działalności zawodowej - 4,
 - brak oznakowania miejsc składowania substancji i preparatów chemicznych - 3,
 - brak oznakowania pojemników, zbiorników służących do przechowywania substancji niebezpiecznych – 1,
 - brak, nieprawidłowe instrukcje magazynowania i instrukcje stosowania substancji i preparatów chemicznych -4,
 - brak oceny ryzyka zawodowego uwzględniającego narażenie na substancje i preparaty chemiczne – 11,
- 7 decyzji w zakresie produktów biobójczych:
 - odpowiedzialny za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktu biobójczego– 1 decyzja
 - nieprawidłowe oznakowanie opakowań produktów biobójczych - 1,
 - wprowadzający do obrotu (hurtownie) i stosujący w działalności zawodowej – 6 decyzji,
 - brak instrukcje stosowania i magazynowania produktu biobójczego - 3,
 - brak szkolenia pracowników z zakresu stosowania produktu biobójczego - 1,
 - stosowania przez pracowników właściwych ochron indywidualnych – 4,
 - 13 decyzji w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy:
 - brak oceny narażenia zawodowego na czynniki biologiczne w środowisku pracy - 13,
 - brak szkolenia pracowników z zakresu czynników biologiczne występujących w środowisku pracy - 1,
 - brak aktualnych badań profilaktycznych pracowników - 1.
- 4 decyzje w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy:
 - brak rejestru procesów technologicznych i prac, których wykonywanie powoduje

- konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami, preparatami lub czynnikami o działaniu rakotwórczym lub mutagennym -1,
- brak rejestru pracowników zatrudnionych przy pracach, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami, preparatami lub czynnikami o działaniu rakotwórczym lub mutagennym - 1,
 - brak oznakowania stref narażenia na czynniki rakotwórcze -1,
 - brak badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy – 4,
 - 20 decyzji dotyczących badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
 - 12 decyzji dotyczących rejestru czynników szkodliwych oraz rejestru badań i pomiarów,
 - 19 decyzji w zakresie oceny ryzyka zawodowego,
 - 1 decyzja dotycząca oznakowania stref narażenia,
 - 3 decyzje dotyczące badań profilaktycznych pracowników,
 - 1 decyzja dotycząca wyposażenia pracowników w odzież ochronną i roboczą oraz ochrony indywidualnej,
 - 5 decyzji dotyczących złego stanu technicznego pomieszczeń produkcyjnych i socjalno- sanitarnych (posadzki, oszklenie, ściany, urządzenia sanitarne),
 - 2 decyzje dotyczące instrukcji bhp,
 - 3 decyzje dotyczących znaków nakazujących stosowanie ochrony indywidualnych.
- W roku sprawozdawczym wydano¹ postanowienie o nałożeniu grzywny na kwotę 1000,00 zł dotyczące:
- doprowadzenia do prawidłowego stanu technicznego pomieszczeń sanitarnych - higienicznych,

6.4. Kontrole akcyjne

W roku 2007 w ramach akcji: stacje paliw, RAPEX, chlorek metylenu, Poppers (azotan (III) izobutyłu), wystąpienie na terenie Polski ognisk grypy ptaków H5N1 pracownicy pionu higieny pracy przeprowadzili ogółem: 26 kontroli akcyjnych, w tym 1 kontrolę sprawdzającą, wystosowano 42 pisma do podmiotów gospodarczych w sprawie danej akcji, wydano 2 decyzje administracyjne.

Kontrole z zakresu systemu RAPEX – 10 akcji, chlorek metylenu – 1, Poppers – 1
W ramach tych akcji przeprowadzono 16 kontroli oraz wystosowano 23 pisma do podmiotów gospodarczych z informacją i zapytaniem dot. stosowania w działalności zawodowej lub wprowadzania do obrotu notyfikowanych substancji, preparatów lub wyrobów niebezpiecznych.

W wyniku przeprowadzonych kontroli i informacji uzyskanych od podmiotów gospodarczych nie stwierdzono na terenie powiatu wągrowieckiego stosowania w działalności zawodowej lub wprowadzania do obrotu substancji, preparatów lub wyrobów niebezpiecznych będących przedmiotem danej akcji.

Kontrole Stacji Paliw – w ramach tej akcji przeprowadzono 7 kontroli, w tym 1 kontrola sprawdzająca 6 stacji paliw.

W 4 obiektach stwierdzono uchybienia, wydano 2 decyzje dotyczące:

- braku rejestru procesów technologicznych i prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami, preparatami

lub czynnikami o działaniu rakotwórczym lub mutagennym – w 3 zakładach (1 decyzja, w 2 zakładach zalecenia wykonano przed wydaniem decyzji),

- braku rejestru pracowników zatrudnionych przy pracach, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami, preparatami lub czynnikami o działaniu rakotwórczym lub mutagennym – w 3 zakładach (1 decyzja, w 2 zakładach zalecenia wykonano przed wydaniem decyzji),
- braku informacji do PWIS o substancjach, preparatach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy –

w 2 zakładach (decyzji nie wydano, wykonano przed wydaniem decyzji),

- braku oznakowania stanowisk, stref narażenia na czynniki rakotwórcze – w 1 zakładzie (1 decyzja),
- braku oceny ryzyka zawodowego na substancje, preparaty lub czynniki o działaniu rakotwórczym lub mutagennym – w 2 zakładach (decyzji nie wydano, wykonano przed wydaniem decyzji),
- brak aktualnych wyników pomiarów stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy – w 3 zakładach (2 decyzje, 1 zakład wykonał przed wydaniem decyzji)

Kontrole ferm drobiu - w ramach akcji przeprowadzono 3 kontrole doraźne w 2 fermach drobiu i w 1 zakładzie pakowania jaj. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wągrowcu wystosował do 18 podmiotów gospodarczych (fermy drobiu) pisma celem powiadomienia o konieczności podjęcia działań profilaktycznych w zakresie ochrony zdrowia osób obsługujących fermę zgodnie z zarządzeniem nr 14/05 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 03.11.2005r. w sprawie ustalenia „Wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczących standardów postępowania w zakresie ochrony zdrowia, na wypadek wystąpienia na terenie Polski wirusa grypy ptaków (H5N1)”. Nie stwierdzono uchybień, kontrolowane podmioty podjęły i wdrożyły działania profilaktyczne.

6.5. Choroby zawodowe.

W roku 2007 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wągrowcu otrzymał:

- 1 orzeczenie lekarskie o rozpoznaniu choroby zawodowej borelioza.

Przeprowadzono 4 oceny narażenia zawodowego: pylica azbestowa i przewlekłe obturacyjne zapalenie oskrzeli dotyczyły tej samej osoby - o przeprowadzenie oceny narażenia zawodowego zwrócił się Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tarnobrzegu. Borelioza u drwala, przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym trwającym powyżej 15 lat u nauczyciela - orzeczenie lekarskie dotyczące rozpoznania choroby zawodowej wpłynęło 27.12.2006 r.

6.5.1. Choroby zawodowe stwierdzone w powiecie wągrowieckim w latach 2005 – 2007.

Rok 2005 – 4 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej: 4 decyzje – przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym trwającym powyżej 15 lat u nauczycieli.

Rok 2006 – 1 decyzja o stwierdzeniu choroby zawodowej: 1 decyzja - przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy: przewlekłe zapalenie nadkłykcia kości ramiennej (przewlekłe zapalenie nadkłykcia bocznego kości ramiennej prawej) u fryzjerki.

Rok 2007 – 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej: 1 decyzja – przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym trwającym powyżej 15 lat u nauczycieli – niedowład mięśni przywodzących i napinających fałdy głosowe z niedomykalnością fonacyjną głośni i trwałą dysfonią – nauczyciel zatrudniony w przedszkolu, okres narażenia 27 lat, przedział wiekowy 50 – 59, borelioza – drwal (pozyskiwanie drewna, pielęgnacja upraw leśnych), okres narażenia 22 lata, przedział wiekowy 50 – 59 lat

6.6. Nadzór nad substancjami, preparatami, czynnikami i procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

W roku 2007 przeprowadzono 20 kontroli w 16 zakładach w zakresie substancji, preparatów, czynników i procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, w tym 7 kontroli w 6 stacjach paliw (6 kontroli sanitarnych i 1 kontrolę sprawdzającą).

Wydano 4 decyzje.

W 6 kontrolowanych zakładach stwierdzono następujące uchybienia:

- brak rejestru procesów technologicznych i prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami, preparatami lub czynnikami

- o działaniu rakotwórczym lub mutagennym – w 3 zakładach (1 decyzja, w 2 zakładach zalecenia wykonano przed wydaniem decyzji),

- brak rejestru pracowników zatrudnionych przy pracach, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami, preparatami lub czynnikami o działaniu rakotwórczym lub mutagennym – w 3 zakładach (1 decyzja, w 2 zakładach zalecenia wykonano przed wydaniem decyzji),

- brak informacji do PWIS o substancjach, preparatach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy –

- w 2 zakładach (decyzji nie wydano, wykonano przed wydaniem decyzji),

- brak oznakowania stanowisk, stref narażenia na czynniki rakotwórcze – w 1 zakładzie (1 decyzja),

- brak oceny ryzyka zawodowego na substancje, preparaty lub czynniki o działaniu rakotwórczym lub mutagennym – w 2 zakładach (decyzji nie wydano, wykonano przed wydaniem decyzji),

- brak aktualnych wyników pomiarów stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy – w 5 zakładach (4 decyzje, 1 zakład wykonał przed wydaniem decyzji)

W 19 zakładach występują substancje, czynniki, preparaty, procesy o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

W 11 zakładach stwierdza się narażenie pracowników na czynniki rakotwórcze.

Ogółem narażonych na czynniki rakotwórcze jest 181 pracowników, w tym 36 kobiet i 145 mężczyzn na: benzen, promieniowanie jonizujące, prace związane z

narażeniem na pył drewna twardego (dąb i buk), wirus zapalenia wątroby typu B i typu C.

Pracodawcy zatrudniający pracowników w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi przesyłają informacje do Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu, prowadzone są rejestry procesów technologicznych, prac i rejestry pracowników zatrudnionych w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi, pracodawcy zapewniają pracownikom odzież ochronną i ochrony indywidualne, np. w zakładach obrabiających drewno twarde i mieszane pracownicy stosują maseczki. Pracownicy służby zdrowia poddawani szczepieniom przeciw wzw typu B.

Pracownicy narażeni na promieniowanie jonizujące objęci są indywidualną kontrolą dawek napromieniowania.

6.7. Nadzór nad warunkami pracy przy stosowaniu środków ochrony roślin

W roku 2007 objętych nadzorem było 14 dystrybutorów środków ochrony roślin, w tym 1 hurtownia, 1 magazyn hurtowy, 12 sklepów prowadzących sprzedaż środków ochrony roślin. Liczba osób pracujących w kontakcie ze środkami ochrony roślin – 33.

Przeprowadzono 6 kontroli w 1 hurtowni środków ochrony roślin, 4 sklepach prowadzących sprzedaż środków ochrony.

Wydano 1 decyzję (sklep) dotyczącą przeprowadzenia badań profilaktycznych pracowników, zapewnienia aktualnych kart charakterystyki na wprowadzane do obrotu substancje i preparaty niebezpieczne (SOR).

Nadzór nad warunkami pracy przy stosowaniu środków ochrony roślin:

Zabiegi chemizacyjne prowadzone były w 21 zakładach, liczba osób zatrudnionych w kontakcie ze środkami ochrony roślin – 71. W roku 2007 przeprowadzono 8 kontroli w 6 zakładach, wydano 1 decyzję dotyczącą sporządzenia spisu i zapewnienia kart charakterystyki na stosowane w działalności zawodowej substancje i preparaty niebezpieczne (SOR), oznakowania miejsc składowania substancji i preparatów niebezpiecznych (SOR), opracowania i udostępnienia pracownikom do stałego korzystania instrukcji stosowania i magazynowania substancji i preparatów niebezpiecznych (SOR). Zabiegi chemizacyjne prowadzone są w zespołach 2 osobowych. Ilość dni w roku, w których prowadzi się zabiegi wynosi od 30 do 70. Zakup środków w ilościach potrzebnych do wykonania zabiegu.

Ogółem ilość osób zatrudnionych w kontakcie ze środkami ochrony roślin (dystrybucja i stosowanie) wynosi – 104. Osoby te posiadają szkolenia specjalistyczne, badania profilaktyczne, odzież ochronną, apteczki i środki do udzielania I pomocy. W roku 2007 nie zgłaszano zatruc środków ochrony roślin.

6.8. Ocena warunków pracy i ryzyka zawodowego pracowników narażonych na działanie czynników biologicznych w laboratoriach diagnostycznych i zakładach produkujących żywność:

W roku 2007 przeprowadzono 69 kontroli w 51 zakładach w ramach oceny warunków pracy i ryzyka zawodowego pracowników narażonych na działanie czynników biologicznych w środowisku pracy. W 17 zakładach stwierdzono następujące uchybienia: brak oceny ryzyka zawodowego na czynniki biologiczne

w środowisku pracy (17), pracownicy nie zostali przeszkoleni z zakresu biologicznych szkodliwości zawodowych (2), brak aktualnych badań profilaktycznych pracowników (1).

Wydano 13 decyzji.

Do najważniejszych zagadnień kontrolowanych w 2007 r. należało: Ocena warunków pracy i ryzyka zawodowego pracowników narażonych na działanie czynników biologicznych w laboratoriach diagnostycznych:

W ramach oceny warunków pracy i ryzyka zawodowego pracowników na działanie czynników biologicznych w laboratoriach diagnostycznych przeprowadzono 6 kontroli, w tym 1 sprawdzającą w 6 laboratoriach diagnostycznych – laboratoria analiz medycznych.

W 2 laboratoriach stwierdzono brak oceny ryzyka zawodowego uwzględniającego narażenie pracowników na działanie czynników biologicznych – wydano 1 decyzję dotyczącą 2 laboratoriów (1 pracodawca).

Liczba pracowników narażonych w 6 laboratoriach diagnostycznych– 15.

Czynniki biologiczne (bakterie, grzyby, wirusy) zaklasyfikowane zostały do 1,2,3 grupy zagrożenia.

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

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

Pracodawcy organizują okresowe szkolenia bhp z uwzględnieniem tematyki dot. narażenia na czynniki biologiczne w środowisku pracy.

Pracodawcy zapewniają:

- techniczne środki ochrony – wentylacja mechaniczna sprawna, ściany, podłogi, okna, drzwi łatwe do utrzymania czystości, rozdział pracy z materiałem do analiz i do pracy czystej, zapewniono warunki do mycia i dezynfekcji rąk, pojemniki z mydłem, płynem dezynfekcyjnym uruchamiane bez kontaktu z dłonią, pomieszczenia higieniczno-sanitarne, wydzielone pomieszczenie do spożywania posiłków,

- organizacyjne środki ochrony – znaki ostrzegające przed zagrożeniem biologicznym, zapewniono warunki bezpiecznego zbierania i usuwania odpadów z zastosowaniem bezpiecznych i oznakowanych pojemników (laboratoria zawarły umowy z firmą HYGEA Lubasz na odbiór i transport do utylizacji odpadów medycznych, biologicznych), opracowano instrukcje mycia i dezynfekcji sprzętu, narzędzi, powierzchni roboczych, pomieszczeń, pracownicy przeszkoleni z zakresu bhp i udzielania I pomocy z uwzględnieniem narażenia na czynniki biologiczne,

- środki ochrony indywidualnej – pracownicy wyposażeni i stosują odzież i obuwie robocze, środki ochrony indywidualnej (rękawice, okulary),

- profilaktyczna ochrona zdrowia – pracownicy poddawani okresowo badaniom profilaktycznym, nie stwierdzano przeciwwskazań do pracy, szczepienia ochronne przeciw wzw B.

Ocena warunków pracy i ryzyka zawodowego pracowników narażonych na działanie czynników biologicznych w zakładach produkujących żywność:

W ramach oceny warunków pracy i ryzyka zawodowego pracowników na działanie czynników biologicznych w zakładach produkujących żywność przeprowadzono 33 kontrole, w tym 9 sprawdzających w 24 zakładach. W 11 zakładach stwierdzono brak lub oceny ryzyka zawodowego uwzględniającego narażenie pracowników na działanie czynników biologicznych lub nieprawidłowo opracowane oceny ryzyka (nie uwzględnia informacji określonych w § 5.1 rozporządzenia MZ w sprawie szkodliwych czynników biologicznych), brak przeszkolenia pracowników z zakresu biologicznych szkodliwości zawodowych. Wydano 8 decyzji.

Liczba pracowników narażonych na działanie czynników biologicznych w 32 zakładach produkujących żywność – 563.

Czynniki biologiczne (bakterie, grzyby, wirusy) zaklasyfikowane zostały do 1,2 grupy zagrożenia.

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

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

Pracodawcy organizują okresowe szkolenia bhp z uwzględnieniem tematyki dot. narażenia na czynniki biologiczne w środowisku pracy.

Pracodawcy zapewniają:

- techniczne środki ochrony – wentylacja mechaniczna sprawna, ściany, podłogi, okna, drzwi łatwe do utrzymania czystości, zapewniono warunki do mycia i dezynfekcji rąk, pomieszczenia higieniczno-sanitarne, wydzielone pomieszczenie do spożywania posiłków,
- organizacyjne środki ochrony – zapewniono warunki bezpiecznego zbierania i usuwania odpadów z zastosowaniem oznakowanych pojemników, opracowano instrukcje mycia i dezynfekcji sprzętu, narzędzi, powierzchni roboczych, pomieszczeń, pracownicy przeszkoleni z zakresu bhp i udzielania I pomocy z uwzględnieniem narażenia na czynniki biologiczne,
- środki ochrony indywidualnej – pracownicy wyposażeni i stosują odzież i obuwie robocze, środki ochrony indywidualnej (rękawice, okulary),
- profilaktyczna ochrona zdrowia – pracownicy poddawani okresowo badaniom profilaktycznym, nie stwierdzano przeciwwskazań do pracy.

7. Ocena sytuacji epidemiologicznej.

7.1. Sprawozdanie opisowe.

W roku sprawozdawczym 2007 sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych przedstawiała się mniej korzystnie w porównaniu z rokiem 2006.

Wpływ na to miał wzrost zapadalności na bakteryjne zatrucia pokarmowe i zakażenia jelitowe, biegunki dzieci do lat 2, różyczkę, wirusowe zapalenie wątroby, zapalenie opon mózgowych i grypę.

Odnotowano spadek zapadalności na świnkę, świerzb, płonicę oraz przypadki podjęcia szczepień osób pokąsanych przez zwierzęta podejrzane o wściekliznę.

7.1.1. Choroby, szerzące się drogą pokarmową:

Jak w latach poprzednich nie zanotowano zachorowań na dur brzuszny, dury rzekome i czerwonkę bakteryjną.

Nastąpił wzrost zapadalności na bakteryjne zatrucia pokarmowe – salmonelozy z 35,4 w roku 2006 do 56,02 w roku 2007. Zarejestrowano 19 pojedynczych zachorowań oraz 2 ogniska zatruc pokarmowych (odpowiednio 7 i 12 przypadków zachorowań). Czynnikiem etiologicznym tych zatruc były pałeczki *Salmonella Enteritidis* – 35 przypadków oraz *Salmonella Typhimurium* – 3 przypadki. Chorowały głównie dzieci w wieku od 0-4 lat – 10 przypadków, 5-9 lat – 6 przypadków, 10-14 lat – 1 przypadek, 15-24 lat – 7 przypadków, 25-64 lata – 11 przypadków, 1 przypadek u osoby powyżej 65 lat. Najwięcej zachorowań wystąpiło w grupie mężczyzn – 22, kobiet – 16. Wzrost zachorowań nastąpił w III kwartale 2007r.

W roku sprawozdawczym nie wystąpiły zatrucia enterotoksyną gronkowcową i toksyną otulinową (tab.2) oraz zatrucia grzybami. Nie zarejestrowano przypadków jersinioz (tab.3.) i wirusowego zapalenia wątroby typu A (tab.załącznik.4.).

Biegunki dzieci do lat 2 – zapadalność wzrosła z 2126,2 w roku 2006 do 3255,5 w roku 2007. Spośród 58 przypadków zgłoszonych, 30 było hospitalizowanych. Przebadano: bakteriologicznie 26 przypadków, wyniki ujemne. Wirusologicznie 2 przypadki, wykryto adenowirusy. Dzieci leczone ambulatoryjnie to 23 przypadki, bez badań diagnostycznych.

Dane przedstawiono w tabeli-załącznik.2.

Nosiciele schorzeń jelitowych – nie zarejestrowano nosicielstwa pałeczek *Salmonella typhi*, paratyphi oraz pałeczek *Shigella*. Zarejestrowano nosicieli pałeczek *Salmonella Enteritidis* – 9 przypadków oraz 1 przypadek – *Salmonella Newport*. Stan nosicieli na koniec roku 2007 – 0.

7.1.2. Ogniska zachorowań:

W roku 2007 zarejestrowano 2 ogniska zbiorowych zatruc pokarmowych. Czynnikiem etiologicznym tych ognisk była pałeczka *Salmonella Enteritidis*. Miejscami, w których wystąpiło zakażenie potrawy były mieszkania prywatne. Liczby zachorowań w ogniskach to odpowiednio 7 i 12 przypadków. W tym 2 osoby były hospitalizowane, pozostałe 17 leczono ambulatoryjnie. Zatruciu uległo 6 dzieci w wieku do 14 lat. Najprawdopodobniej źródłem zakażenia były jaja kurze użyte do przygotowania w pierwszym ognisku – ciasta z kremem, w drugim ognisku – kotletów z indyka w panierce. Zgonów nie zarejestrowano. Dane przedstawiono w tabeli. W minionym roku nie wystąpiły ogniska zachorowań inne niż zatrucia pokarmowe.

Tab.1. Ogniska zbiorowych zatruc pokarmowych w 2007 r.

Czynnik etiologiczny	Miejsce, w którym wystąpiło zakażenie potrawy	liczba					źródło/nośnik
		ognisk	zachorowań	hospitalizowanych	Dzieci do lat 14	zgonów	

Salmonella Enteritidis	mieszkanie prywatne	1	7	0	2	0	jaja kurze/ciasto z kremem na bazie jaj
Salmonella Enteritidis	mieszkanie prywatne	1	12	2	4	0	jaja kurze/kotlet z indyka w panierce z bułki tartej i jaj
Razem	-	2	19	2	6	0	-

7.1.3. Choroby w zakresie, których prowadzi się szczepienie ochronne, w tym objęte programami eliminacji :

- **Odra** – zarejestrowano 2 przypadki podejrzeń zachorowań. Wykonano badania serologiczne w kierunku przeciwciał w klasie IgM. Badania nie potwierdziły zachorowań na odrę. Mężczyźni byli szczepieni przeciw odrze 2 dawkami.
- **Różyczka** – współczynnik zapadalności wzrósł w porównaniu z rokiem ubiegłym z 8,8 do 114,9. Zarejestrowano 78 zgłoszeń zachorowań, w tym 15 kobiet i 63 mężczyzn. Chorowały głównie dzieci w wieku szkolnym i młodzież. Wzrost zachorowań miał miejsce w II kwartale roku sprawozdawczego.
- **Wirusowe zapalenie wątroby typu B** – współczynnik zapadalności wzrósł z 2,9 do 7,3. Zarejestrowano 3 przypadki o charakterze przewlekłym i 2 o ostrym przebiegu. Zachorowania te wystąpiły w środowisku 1 przypadek - miasto, 4 przypadki – wieś wśród mężczyzn. Jedna osoba była szczepiona 3 dawkami szczepionki. Od szczepienia do zachorowania minął okres 2 lat. Pozostałe osoby nie były szczepione przeciw WZW B. Grupy wiekowe w których wystąpiły zachorowania: 15-19 lat – 4 przypadki, 20-29 lat – 1 przypadek. Wszystkie przypadki potwierdzone badaniami serologicznymi: HBsAg, HBV-DNA, Zgonów nie zarejestrowano.
- **Świnka** – kolejny rok spadku zapadalności z 11,8 (2006) do 7,3 (2007). Zarejestrowano w roku sprawozdawczym 5 przypadków zachorowań, w tym 4 mężczyzn i 1 kobieta. W środowisku miejskim – 3 przypadki, w środowisku wiejskim 2. W grupie wiekowej od 0-4 lat – 2 zachorowania, 5-9 lat- 2 zachorowania, 40-49 lat – 1 zachorowanie. Jedna osoba szczepiona przeciw śwince szczepionką MMR II . Od szczepienia do zachorowania upłynęło 6 miesięcy.
- W roku 2007 nie wystąpiły zachorowania na krztusiec, tężec, nagminne porażenie dziecięce oraz nie zarejestrowano przypadków ostrych porażen wiotkich.

7.1.4. Neuroinfekcje oraz choroby: meningokokowa, pneumokokowa i wywołana przez Hemophilus influenzae.

Ogółem zarejestrowano 4 przypadki zapalenia opon mózgowych . Współczynnik zapadalności wzrósł z 2,9 w 2006 do 5,9. 1 przypadek o etiologii bakteryjnej – Streptococcus pneumoniae oraz 3 przypadki o etiologii

nieokreślonej. Powyższe zachorowania zakończyły się wyzdrowieniem. Nie zanotowano przypadków zapalenia mózgu oraz zapalenia opon mózgowych o etiologii wirusowej.

7.1.5. Choroby odzwierzęce :

- **Bąblowica** – zarejestrowano 1 przypadek u 65 letniego mężczyzny w środowisku miejskim. Przypadek potwierdzony badaniami serologicznymi.
- **Toksoplazmoza** – w IV kwartale 2007r. zarejestrowano 2 przypadki u kobiet w środowisku wiejskim. Przypadki potwierdzone badaniami serologicznymi.
- Nie wystąpiły w roku 2007 zachorowania na włośnicę, leptospirozę, listeriozę.

7.1.6. Inne choroby zakaźne:

- **Posocznice** - wystąpił 1 przypadek posocznicy wrodzonej u noworodka, zakwalifikowany na potrzeby nadzoru epidemiologicznego jako posocznica wywołana przez bakterie Gram(-) na podstawie badania bakteriologicznego pobranego z ucha noworodka.
- **Wirusowe zapalenia wątroby typu C** - zapadalność wzrosła z 1,4 do 2,9. Zgłoszone 2 przypadki to postaci przewlekłe WZW C. Zachorowania te wystąpiły w środowisku wiejskim u mężczyzn. Przypadki potwierdzone badaniami serologicznymi : przeciwciała anti-HCV oraz HCV-RNA. Ponadto zarejestrowano zakażenie mieszane B+C o charakterze przewlekłym.
- **Ospa wietrzna** – w porównaniu z rokiem 2006 zapadalność zmalała z 425,9 do 392,1. Spośród 266 zarejestrowanych przypadków chorowały głównie dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym w środowisku miejskim. Wzrost zachorowań miał miejsce w II kwartale 2007r.
- **Borelioza** – zarejestrowano 6 przypadków co daje zapadalność 8,8. Zachorowało 4 mężczyzn i 1 kobieta. W środowisku wiejskim 4 przypadki a w środowisku miejskim 2. Trzy osoby leczono w warunkach szpitalnych i trzy – ambulatoryjnie. 4 przypadki to narażenie zawodowe – leśniczy. Źródłem zakażenia były ukłucia przez kleszcze : 5 przypadków – las, 1 przypadek – okolice jeziora w powiecie wągrowieckim.
- **Gruźlica** – otrzymano do nadzoru 5 formularzy zgłoszeń gruźlicy płuc. Opracowano 5 formularzy wywiadów epidemiologicznych. Przekazano do nadzoru 23 osoby z kontaktu z chorymi na gruźlicę. Dane przedstawiono w tabelach.2 i 3.
- Nie zarejestrowano zachorowań na salmonelozę pozajelitową- tabela 10, kamylobakteriozę oraz zakażeń enterokrwotocznymi szczepami E. coli.

Tab.2. Gruźlica prątkująca w 2007 r.

Zachorowania na gruźlicę w roku 2007		
Grupa wieku	pleć	miejsce zamieszkania

	Mężczyźni		Kobiety		Ogółem		Miasto	Wieś
	liczba zach.	wsp. zap.	liczba zach.	wsp. zap.	liczba zach.	wsp. zap.		
0-4	-	-	-	-	-	-	-	-
5-10	-	-	-	-	-	-	-	-
10-15	-	-	-	-	-	-	-	-
15-20	-	-	-	-	-	-	-	-
20-30	-	-	-	-	-	-	-	-
30-40	-	-	-	-	-	-	-	-
40-50	1	-	-	-	1	-	-	1
50-60	2	-	-	-	2	-	-	2
60>	1	-	1	-	2	-	-	2
brak danych	-	-	-	-	-	-	-	-
Ogółem	4	11,4	1	2,9	5	7,3	0	5

Tab.3. Gruźlica - działalność nadzorowa w 2007 r.

Zachorowania/podejrzenia zachorowań na gruźlicę w roku 2007			
Liczba otrzymanych zgłoszeń	formularzy zgłoszenia dodatnich wyników badań laboratoryjnych	Ogółem liczba opracowanych wywiadów epidemiologicznych	Ogółem liczba osób z kontaktu objęta nadzorem
formularzy zgłoszenia zachorowań			
5	1	5	23

7.1.6. Zatrucia chemicznymi środkami ochrony roślin.

W roku sprawozdawczym wyżej wymienione zatrucia nie wystąpiły.

7.1.7. Zapobieganie wściekliznie.

Liczba zgłoszonych przypadków styczności i narażenia na wściekliznę- 130

Liczba osób, u których podjęto szczepienia przeciwko wściekliznie- 5 ,

Liczba dodatnich wyników badań w kierunku wścieklizny – 0 (tab.5.)

Tab.4. Szczepienia przeciwko wściekliznie w 2007r.

grupy wiekowe	płeć			miejsce zamieszkania		Podjęte szczepienia					Kontakt zwierzęciem				ze
	M	K	ogółem	M	W	Pelen cykl 5 dawek	niepełen cykl (liczba dawek)				pies	kot	lis	inne*	
							1	2	3	4					
0;4	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5;9	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10;14	-	1	1	1	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-
15;19	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20;29	1	-	1	1	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-
30;39	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
40;49	1	-	1	1	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-
50;59	1	1	2	2	-	2	-	-	-	-	2	-	-	-	-
60 <	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SUMA	3	2	5	5	0	5	0	0	0	0	4	1	0	0	
ogółem	5			5							5				

Tab.5. Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2006-2007

Lp.	Kod wg ICD-10	Jednostka chorobowa		2007		2006	
				l. zachorowań	zapadalność	l. zachorowań	zapadalność
0	1	2					
1	A00	Cholera ^{UE}		-	-	-	-
2	A01.0	Dur brzuszny ^{UE/PL}		-	-	-	-
3	A01.1-3	Dury rzekome A,B,C ^{UE/PL}		-	-	-	-
4	Z22.0	Nosicielstwo duru brzusznego lub rzekomego ^{/4}		-	-	-	-
5	A02.0	Salmonelozy	zatrucia pokarmowe ^{UE}	38	56,0	24	35,4
6	A02.1-8		zakażenia pozajelitowe ^{PL}	-	-	-	-
7	A03	Czerwonka bakteryjna (szigelozja) ^{UE}		-	-	-	-
8	A04.0-2	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez <i>E. coli</i> biegunkotwórczą ^{PL /5}	-	-	1	1,4
9	A04.3		wywołane przez <i>E. coli</i> enterokrwotoczną ^{UE}	-	-	-	-
10	A04.4		wywołane przez <i>E. coli</i> inną i BNO	-	-	-	-
11	A04.5		wywołane przez <i>Campylobacter</i> ^{UE}	-	-	-	-
12	A04.6		wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i> lub <i>pseudotuberculosis</i> ^{UE}	-	-	-	-
13	A04.7-9		inne określone i nie określone	5	7,3	-	-
14	A04	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ^{/6}		-	-	1	1,4
15	A05.0		gronkowcowe	-	-	-	-
16	A05.1		jadem kielbasianym (botulizm) ^{UE}	-	-	1	1,4
17	A05.2		wywołane przez <i>Cl. perfringens</i>	-	-	-	-
18	A05.3-8		inne określone	-	-	-	-

19	A05.9		nie określone	-	-	1	1,4
20	A05	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe u dzieci do lat 2 ^{/7}		-	-	-	-
21	A06.0	Pełzakowa czerwotka ostra		-	-	-	-
22	A07.1	Lamblioza (giardioza) ^{UE}		-	-	-	-
23	A07.2	Kryptosporidioza ^{UE}		-	-	-	-
24	A08.0	Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe (ogółem)	nieżyt jelitowy wywołany przez rotawirusy	1	1,4	4	5,9
25	A08.1		ostra gastroenteropatia wywołana przez czynnik Norwalk	-	-	-	-
26	A08.2-5		inne wirusowe zakażenia jelit	3	4,4	-	-
27	A08	Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ^{/8}		2	122,8	3	193,5
28	A09	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu u dzieci do lat 2		51	3132,6	28	1806,4
29	A20	Dżuma ^{UE}		-	-	-	-
30	A21	Tularemia ^{UE}		-	-	-	-
31	A22	Wąglik ^{UE}		-	-	-	-
32	A23	Brucelloza	ogółem	-	-	-	-
33			nowe zachorowania ^{UE}	-	-	-	-
34	A24.0	Nosaczka ^{PL}		-	-	-	-
35	A26	Różyczka ^{PL}		-	-	-	-
36	A27	Leptospiroza ^{UE/PL}		-	-	-	-
37	A28.0	Pastereloza		-	-	-	-
38	A28.1	Choroba kociego pazura		-	-	-	-
39	A28.2	Jersinioza pozajelitowa ^{UE}		-	-	-	-
40	A30	Trąd ^{PL}		-	-	-	-
41	A31	Mikobakteriozy - inne i BNO		1	1,4	-	-
42	A32	Listerioza ^{UE}		-	-	-	-
43	A33-A35	Tęžec	ogółem ^{UE}	-	-	-	-
44	A33		noworodków ^{UE}	-	-	-	-
45	A36	Błonica ^{UE/PL}		-	-	-	-
46	Z22.2	Nosicielstwo błonicy ^{/9}		-	-	-	-
47	A37	Krzusiec ^{UE}		-	-	1	1,4
48	A38	Plonica (szkarlatyna) ^{PL}		10	14,7	12	17,7
49	A39	Choroba meningokokowa ^{/10}	ogółem ^{UE}	-	-	-	-
50	A39.0		zapalenie opon mózgowych ^{UE}	-	-	-	-
51	A39.8/G05.0		zapalenie mózgu ^{UE}	-	-	-	-
52	A39.1-4		posocznica ^{UE}	-	-	-	-
53	A39.5-9		inna określona i nie określona ^{UE}	-	-	-	-
54	A40.0,1,8-9 (...)	Posocznica ^{/11}	paciorkowcowa ^{/12}	-	-	-	-
55	A40.2 (...)		enterokokowa	-	-	-	-
56	A41.0-2 (...)		gronkowcowa	-	-	1	1,4
57	A41.5 (...)		wywołana przez bakterie Gram (-) ^{/13}	1	1,4	-	-
58	A41.4,8,9 (...)		inna określona i nieokreślona	-	-	2	2,9
59	A42	Promienica		-	-	-	-
60	A46; O86.8	Róża	ogółem	8	11,7	2	2,9
61	O86.8		po porodzie i w połogu	-	-	-	-
62	A48.0	Zgorzel gazowa		-	-	-	-
63	A48.1-2	Legioneloza ^{UE}		-	-	-	-
64	A48.8	Twardziel		-	-	-	-

65	A68	Gorączka powrotna		-	-	-	-
66	A69.2	Borelioza z Lyme ^{PL}		6	8,8	2	2,9
67	A70	Ornitozy (zakażenia <i>Chlamydia psittaci</i>)		-	-	-	-
68	A71	Jaglica		-	-	-	-
69	A75	Dur wysypkowy		-	-	-	-
70	A78	Gorączka Q ^{UE}		-	-	-	-
71	A77; A79	Gorączka plamista i inne riketsjozy		-	-	-	-
72	A80.0	Ostre nagminne porażenie dziecięce	poszczepienne, postać porażenna (VAPP) ^{PL}	-	-	-	-
73	A80.1-2,4		wywołane dzikim wirusem ^{PL /14}	-	-	-	-
74	—		wyw. wirusem poch. szczepionkowego (cVDPV) ^{PL /15}	-	-	-	-
75	A80.3-9		inne, nie wykazane powyżej	-	-	-	-
76	—	Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat		-	-	-	-
77	A81.0	Encefalopatie gąbczaste	choroba Creutzfeldta-Jakoba (CJD) ^{PL}	-	-	-	-
78	A81.0		wariant choroby Creutzfeldta-Jakoba (vCJD) ^{UE}	-	-	-	-
79	A81		inne i nie określone	-	-	-	-
80	A81.1	Podostre stwardniające zapalenie mózgu		-	-	-	-
81	A82	Wścieklizna ^{UE}		-	-	-	-
82	Z20.3/Z24.2	Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień ^{/16}		5	7,3	6	8,8
83	A84	Wirusowe zapalenie mózgu	przenoszone przez kleszcze ^{PL}	-	-	-	-
84	B00.4		opryszczkowe	-	-	-	-
85	A83;85;B02.0		inne określone	-	-	-	-
86	A86		nie określone	-	-	-	-
87	—		w innych chorobach objętych MZ-56 ^{/17}	-	-	-	-
88	A87.0	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	enterowirusowe	-	-	-	-
89	B00.3		opryszczkowe	-	-	-	-
90	A87.1-9;B02.1		inne określone i nie określone	-	-	-	-
91	—		w innych chorobach objętych MZ-56 ^{/18}	-	-	-	-
92	A90-1	Gorączka denga (klasyczna lub krwotoczna) ^{PL}		-	-	-	-
93	A95	Wirusowe gorączki krwotoczne	żółta gorączka ^{UE}	-	-	-	-
94	A92-4;A96-9		Ebola/Marburg, Lassa, krymsko-kongijska ^{UE /19}	-	-	-	-
95			inne określone i nie określone ^{/19}	-	-	-	-
96	B01	Ospa wietrzna		266	392,1	288	425,9
97	B03	Ospa prawdziwa ^{UE}		-	-	-	-
98	B05	Odra ^{UE}		-	-	-	-
99	B06	Różyczka ^{UE}		78	114,9	6	8,8
100	B08.8	Pryszczycza		-	-	-	-
101	B15	Wirusowe zapalenie wątroby	typu A - ostre ^{UE}	-	-	-	-
102	B16		typu B - ostre ^{UE}	2	2,9	-	-
103	B18.0-1		typu B - przewlekłe ^{/20}	3	4,4	2	2,9
104	B17.1; B18.2		typu C ^{UE /20}	2	2,9	1	1,4
105	odpowiednio		typu B+C (zakażenie mieszane) ^{/21}	1	1,4	-	-
106	B17.0,2-8; B18.8-9;B19		inne i nie określone	-	-	-	-
107	B20-B22	Choroba wywołana przez HIV	której skutkiem są określone choroby ^{UE/PL}	-	-	-	-
108	B23		której skutkiem są inne stany	-	-	-	-
109	B24		nie określona	-	-	-	-
110	Z21	Bezobjawowy stan zakażenia wirusem HIV ^{UE /22}		1	1,4	-	-

111	B25	Cytomegalia		1	1,4	-	-
112	B26	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic) ^{UE/PL}		5	7,3	8	11,8
113	B27	Mononukleozę zakaźną ^{PL}		8	11,7	2	2,9
114	B35	Grzybice	grzybice skóry (dermatofitozy)	-	-	1	1,4
115	B37		kandydoza	5	7,3	2	2,9
116	B36; B38-49		inne grzybice	-	-	-	-
117	B50-B54	Zimnica (malaria) ^{UE}		-	-	-	-
118	B58	Toksooplazmoza ^{UE/PL}		2	2,9	1	1,4
119	B59	Pneumocystoza		-	-	1	1,4
120	B67	Bąblowica (echinokokoza) ^{UE}		1	1,4	-	-
121	B69	Wągrzyca (cysticerkoza)		-	-	-	-
122	B68.1	Tasiemczyca wywołana przez <i>T. saginata</i>		-	-	-	-
123	B68.0,9; B70-1	Inne tasiemczyce, określone i nie określone		-	-	-	-
124	B75	Włośnica ^{UE}		-	-	-	-
125	B77	Glistnica		1	1,4	-	-
126	B80	Owsica		7	10,3	4	5,9
127	B76; B78-9	Inne inwazje nicieniami przewodu pokarmowego		-	-	-	-
128	B83.0	Toksokaroza		4	5,8	-	-
129	B85	Wszawica		1	1,4	-	-
130	B86	Świerzb		7	10,3	10	14,7
131	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> (inwazyjna) ^{/23}	ogółem ^{UE}	1	1,4	-	-
132	B95.3/G04.2; G00.1		zapalenie opon i/ lub mózgu ^{UE}	1	1,4	-	-
133	A40.3		posocznica ^{UE}	-	-	-	-
134	J13		zapalenie płuc ^{UE}	-	-	-	-
135	B95.3		inna określona i nie określona ^{UE}	-	-	-	-
136	B96.0	<i>Mycoplasma pneumoniae</i> jako przyczyna chorób		-	-	1	1,4
137	B96.2/D59.3	Zespół hemolityczno-mocznicowy w przebiegu zak. <i>E. coli</i> ^{PL}		-	-	-	-
138	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i> typ B (inwazyjna) ^{/24}	ogółem ^{UE}	-	-	-	-
139	B96.3/G04.2; G00.0		zapalenie opon i/ lub mózgu ^{UE}	-	-	-	-
140	A41.3		posocznica ^{UE}	-	-	-	-
141	B96.3/J05.1		zapalenie nagłośni ^{UE}	-	-	-	-
142	B96.3		inna określona i nie określona ^{UE}	-	-	-	-
143	G01;G04.2; G05.0;	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	w innych chorobach objętych MZ-56 ^{/25}	-	-	-	-
144	G00.2-8;G04.2		inne określone	-	-	-	-
145	G00.9;G04.2		inne, nie określone	-	-	1	1,4
146	G03	Zapalenie opon mózgowych inne i nie określone		3	4,4	1	1,4
147	G04.0	Zapalenie mózgu	poszczepienne	-	-	-	-
148	G04.8-9		inne i nie określone	-	-	-	-
149	J10-J11	Grypa	ogółem ^{UE}	139	204,9	74	109,4
150			u dzieci w wieku 0-14 lat ^{UE}	38	204,9	26	210,7
151	J12; J14-18	Zapalenie płuc o etiologii zakaźnej ^{/26}		140	206,3	140	207
152	P23	Wrodzone (infekcyjne) zapalenie płuc		-	-	-	-

153	P35.0	Wrodzone choroby wirusowe	zespół różyczki wrodzonej ^{PL}	-	-	-	-
154	P35.1		zakażenie wirusem cytomegalii	-	-	-	-
155	P35.2-9		inne określone i nie określone	-	-	-	-
156	P36	Posocznica bakteryjna noworodka ^{/27}		1	1,4	-	-
157	P37.1	Inne wrodzone zakażenia i choroby pasożytnicze	toksoplazmoza ^{UE}	-	-	-	-
158	P37.2		listerioza ^{UE}	-	-	-	-
159	P37.3-9		inne określone i nie określone	-	-	-	-
160	T62.0	Zatrucie naturalnie toksycznymi substancjami spożytymi jako pokarm	grzybami	-	-	-	-
161	T62.1-2		jagodami, innymi częściami roślin	-	-	-	-
162	T61		rybą, skorupiakami, innymi produktami morza	-	-	-	-
163	T62.8-9		innymi substancjami szkodliwymi jako pokarm	-	-	-	-
164	T64	Inne zatrucia	afla- i mikotoksynami w produktach spożywczych	-	-	-	-
165	T60		pestycydami	-	-	-	-
166	T36-T50		lekami, prep. farmakologicznymi, substancjami biolog.	10	14,7	-	-
167	T51		alkoholem	1	1,4	2	2,9
168	T52-T59		in. subst., zazwyczaj nie stosowanymi w celach lecznicz.	15	22,1	-	-
169	T63		toksyczny efekt kontaktu z jadowitymi zwierzętami	-	-	-	-
170	T65		substancjami innymi i nieokreślonymi	1	1,4	-	-
171	^{/28}	Zakażenia HCV		8	11,7	3	4,4
172	^{/28}						

Uwagi: W wierszach 149 i 150 wykazano przypadki ze sprawozdań MZ-55

Do obliczeń wykorzystano: stan ludności na dzień 30.06.2006r. – 67 606

stan ludności na dzień 30.06.2007r. – 67 831

dzieci do lat 2 stan na dzień 30.06.2007r. – 1628

dzieci do lat 14 stan na dzień 30.06.2007r.

7.2. Szczepienia ochronne:

Wszczepialność w roku 2007 wynosiła 94,4 % i była niższa od wszczepialności w 2006 r. która wynosiła 95,8 %.

7.2.1. Placówki wykonujące szczepienia ochronne.

Liczbę placówek wykonujących szczepienia przedstawiono w tab.6.

Tab. 6. Liczba placówek wykonujących szczepienia ochronne

Liczba ogółem	oddziały noworodkowe	gabinety rodzinnych lekarzy	szkoły	inne
18	1	13	0	4

7.2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne.

Ogólną liczbę zgłoszonych niepożądanych odczynów poszczepiennych oraz liczbę niepożądanych odczynów po zastosowaniu poszczególnych szczepionek ujęto w tab.7.

Tab.7. Niepożądane odczyny poszczepienne

Liczba zgłoszonych NOP ogółem	po odczyn bcg	po odczyn dtp	po odczyn ipv	po odczyn opv	po odczyn mmr	po odczyn priorix	po odczyn tripacel	po odczyn infanrix	po odczyn act-hib	po odczyn hiberix	po odczyn td	po odczyn tt	inne
13	2	3	0	0	0	0	0	0	1	0	0	2	5*

* 5 = 1 - po DTP, IPV, 1 – po DTP, Hepavax Gene, 1 – po Hepavax Gene, 1 – po Euvax B, 1 – po DTP, Act Hib, Euvax B.

7.2.3. Przechowywanie, transport, termin ważności preparatów szczepionkowych.

W roku sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości w przechowywaniu, transporcie i terminie ważności preparatów szczepionkowych w kontrolowanych placówkach zajmujących się szczepieniami.

8. Higiena Dzieci i Młodzieży

W 2007 roku PPIS w Wągrowcu obejmował nadzorem 72 placówki nauczania i wychowania oraz 45 placówek zimowego i letniego wypoczynku. Ogółem przeprowadzono 222 kontrole. Wydano łącznie 7 decyzji administracyjnych dotyczących głównie poprawy stanu sanitarno-technicznego posadzek, ścian i sufitów oraz otoczenia placówek (przejścia, chodniki, ławeczki i boiska itp.). Wydano 6 postanowień o nałożeniu grzywny oraz 2 tytuły wykonawczych w celu wyegzekwowania wykonania decyzji administracyjnych.

8.1. Ocena warunków pracy ucznia:

- Wykonano 196 pomiarów dostosowania mebli do wzrostu uczniów, z czego z nieprawidłowych stanowisk pracy korzystało 20 uczniów. Należy dodać, że większość placówek szkolnych zaopatrzona jest już w nowe meble, lub sukcesywnie je wymienia dlatego zauważalna jest stała poprawa w tym zakresie.
- Pobrano do higienicznej oceny tygodniowe rozkłady lekcji. W tym zakresie skontrolowano 49 oddziałów (34 w Szkołach Podstawowych i 15 w Gimnazjach). Nieprawidłowości stwierdzono ogółem w 21 oddziałach i dotyczyły głównie nie uwzględniania w każdym dniu zajęć z elementami ruchu oraz równomiernego rozłożenia zajęć dydaktycznych.
- Dokonano oceny 25 pracowni komputerowych w 14 placówkach wychowania i nauczania, nieprawidłowości wystąpiły w 5 pracowniach polegały na braku osłon zabezpieczających przed nadmiernym nasłonecznieniem zbyt małej powierzchni przypadającej na 1 stanowisko komputerowe, złe ustawienie monitorów(nie zachowana odległość między sąsiadującymi komputerami oraz między uczniem a tyłem sąsiedniego monitora).

8.2. Kontrola placówek wypoczynku zimowego i letniego dla dzieci i młodzieży.

Przeprowadzono 94 kontrole z czego 31 kontroli w celu kwalifikacji, a 63 w trakcie trwania wypoczynku. 2 placówki nie zakwalifikowano jedną z powodu większej ilości uczestników niż przygotowanych miejsc noclegowych, drugą z powodu zakwaterowania uczestników w budynku nie zakwalifikowanym. W 19 placówkach nie zapewniono opieki medycznej uczestnikom, w 1 przypadku stwierdzono zaniedbania porządku i czystości w 9 brak dokumentacji medycznej pracowników.

Należy zwrócić uwagę, że w porównaniu do lat ubiegłych szczególnie w gminach wiejskich, odnotowano spadek liczby dzieci dożywianych, również jakość posiłków jest gorsza, niż w latach ubiegłych(śniadanie zamiast obiadu). Innych uchybień nie stwierdzono.

Reasumując stan sanitarno-techniczny placówek nauczania i wychowania powoli ulega poprawie, choć nadal w szkołach całego powiatu brakuje boisk i infrastruktury sportowej.

9. Oświata Zdrowotna i promocja zdrowia

9.1. Realizacja interwencji programowych.

9.1.1. Programy krajowe:

9.1.1.1. „Trzymaj Formę!”

W październiku 2006r. przesłano do szkół gimnazjalnych z terenu powiatu pismo informujące o programie wraz z listem intencyjnym od GIS. Wdrażanie programu rozpoczęto szkoleniem dla szkolnych realizatorów programu, które odbyło się 9.03.07r. W szkoleniu wzięło udział 18 koordynatorów programu a prelegentami byli PPIS w Wągrowcu, pracownik OZ i PZ oraz pracownicy HŻŻ i PU.

Odbyła się również dystrybucja materiałów edukacyjnych, rozdysponowano 20 poradników dla nauczyciela, 129 broszur dla uczniów, 11 plakatów i 11 płyt CD.

Przeprowadzono analizę 11 ankiet przesłanych przez szkolnych koordynatorów programu na temat realizacji programu „Trzymaj Formę” w roku szkolnym 2006/07 oraz analizę 11 ankiet dotyczącą żywienia uczniów i warunków do uprawiania aktywności fizycznej przesłaną przez dyrektorów szkół realizujących program.

Pracownik OZ i PZ zredagował artykuł na temat programu, który umieszczono na stronie internetowej naszej stacji oraz przesłano do 6 redakcji gazet lokalnych. Artykuł został opublikowany w Tygodniku Nowym 27.03.07r.

Program adresowany był do uczniów szkół gimnazjalnych, w powiecie wągrowieckim realizowany był w 11 gimnazjach - co stanowi 92% szkół gimnazjalnych na terenie powiatu.

Edukacją objęto 956 uczniów z 49 oddziałów szkół gimnazjalnych – co stanowi 29% uczniów ze wszystkich szkół gimnazjalnych w powiecie.

Wizytacje w celu oceny realizacji programu odbyły się we wszystkich szkołach biorących udział w programie – co stanowi 100% szkół, w których program był realizowany.

Po przeprowadzonych wizytacjach i ocenach realizacji programu koordynatorzy programu w szkołach uważają, że powinien on być kontynuowany w kolejnych latach. Problem racjonalnego odżywiania i aktywności fizycznej jest ważny i cieszy się zainteresowaniem młodzieży.

Trudnością w jego realizacji była zbyt mała ilość materiałów edukacyjnych i brak środków finansowych na realizację programu w formie projektu edukacyjnego.

9.1.1.2. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu. Cele i Zadania na rok 2007:

Realizacja programu polegała na przeprowadzaniu analiz dotyczących oceny aktualnej sytuacji w zakresie przestrzegania zakazu palenia tytoniu podczas wizytacji w placówkach realizujących programy. Analizy te były przeprowadzane co miesiąc przez cały rok 2007 na podstawie ankiet wypełnianych w placówkach.

Pion higieny dzieci i młodzieży, który nadzoruje obiekty oświatowo-wychowawcze wypełniał ankiety z których wynika, że w roku 2007 wypełniono 59 ankiet –co stanowi 82% obiektów nadzorowanych przez pion HDM.

Pracownicy OZ i PZ przeprowadzili 2 akcje zdrowotne związane z obchodami Światowego Dnia bez Tytoniu oraz Światowego Dnia Rzucania Palenia.

Sprawozdanie z tych akcji przesłano do WSSE w Poznaniu pismami o następujących znakach sprawy:

OZ-606-7/07 z dnia 1.06. 2007 r.

OZ-606-9/07 z dnia 30.11.2007 r.

Pozostałe działania dotyczące profilaktyki antytytoniowej realizowane były w ramach programu wojewódzkiego „Wielkopolska bez Papierosa”.

9.1.1.3. „Radosny Uśmiech - Radosna Przyszłość”:

W listopadzie 2006 przesłano pismo do szkół na temat programu oraz dystrybucji.

Rozdysponowano 930 pakietów dla uczniów i 28 pakietów dla nauczycieli.

Wdrażanie programu rozpoczęto po szkoleniu dla nauczycieli nauczania zintegrowanego, które odbyło się w Wielkopolskim Urzędzie Wojewódzkim w Pile i było zorganizowane przez WSSE w Poznaniu. W szkoleniu wzięło udział 15 nauczycieli z terenu naszego powiatu.

W ramach realizacji programu odbył się konkurs pt. „Zęby myj, radośnie żyj”, który polegał na wykonaniu pracy plastycznej mającej na celu promowanie i upowszechnianie zasad higieny jamy ustnej. Konkurs ten adresowany był do uczniów klas drugich. W PSSE w Wągrowcu przeprowadzono etap powiatowy tego konkursu, na który nadesłano 28 prac z 10 szkół podstawowych. Z nadesłanych ze szkół protokołów z etapu szkolnego wynika, że wzięło w nim udział 296 uczniów. Do etapu wojewódzkiego przesłano 3 prace ocenione przez komisję konkursową jako najlepsze.

Program adresowany był do uczniów klas drugich szkół podstawowych, w powiecie wągrowieckim realizowany był w 23 szkołach podstawowych – co stanowi 100% szkół na terenie powiatu.

Edukacją objęto 858 uczniów z 42 oddziałów szkół - co stanowi 100% uczniów, do których program był adresowany.

Pracownicy OZ i PZ nie przeprowadzili wizytacji ponieważ do wszystkich szkół realizujących program została przesłana ankieta dotycząca informacji z realizacji programu „ Radosny Uśmiech - Radosna Przyszłość” w edycji 2006/07. Ankieta ta była wypełniana przez koordynatorów programu w szkole i posłużyła do oceny efektów podejmowanych działań w programie.

Do PSSE w Wągrowcu przesłano 22 ankiety. Zebrano następujące opinie o programie wyrażone przez koordynatorów szkolnych:

- pomoce dydaktyczne dostosowane właściwie do poziomu dzieci,
- przewodnik dla nauczycieli zawiera pomysły w jaki sposób włączyć rodziców do realizacji programu,
- program wyrobił u dzieci nawyki higieniczne i uświadomił konieczność wizyt u stomatologa.

W tym roku szkolnym materiały do programu zostały wzbogacone o Przewodnik dla Nauczyciela, który zawierał instrukcje ułatwiające planowanie i realizację procesu dydaktycznego, oraz Informator dla Rodzica.

Program był odbierany pozytywnie zarówno przez uczniów jak i szkolnych koordynatorów programu.

9.1.1.4. Profilaktyka HIV/AIDS

Program w naszym powiecie realizowany był w formie następujących przedsięwzięć:

- Projekt „Bezpieczne Walentynki”

Pracownik OZ i PZ przeprowadził 3 narady w 3 szkołach ponadgimnazjalnych, w wyniku których dyrekcja tych szkół w Walentynki -14 lutego zorganizowała akcję informacyjną połączoną z rozdawnictwem ulotek.

- Konkurs „Ja już wiem, zapytaj mnie - dlaczego warto mieć wiedzę o HIV/AIDS

Konkurs adresowany był do uczniów klas I i II szkół gimnazjalnych, a zadanie polegało na napisaniu opowiadania skierowanego do swoich rówieśników.

We wrześniu br. rozpoczęto realizację konkursu literackiego wysyłając pisma do 12 szkół gimnazjalnych /100% tych szkół/ informujące o nim wraz z regulaminem konkursu. Informację o konkursie umieszczono również na stronie internetowej naszej stacji.

Do konkursu przystąpiło 6 gimnazjów, w etapie szkolnym konkursu wzięło udział 149 uczniów. 24 października zebrała się komisja konkursowa. której członkami byli: pracownicy OZ i PZ PSSE w Wągrowcu, kierownik Biura ds. Obywatelskich i Zdrowia Starostwa Powiatowego w Wągrowcu oraz nauczyciel języka polskiego ze Szkoły Podstawowej nr 2 w Wągrowcu.

Do etapu powiatowego zakwalifikowano 8 prac z 6 gimnazjów, laureatem I miejsca została Jagienka Urbanowicz z Gimnazjum nr 1 w Wągrowcu, II miejsce zajął Patryk Skibiński z Zespołu Szkół w Wapnie, a III miejsce przyznano Mateuszowi Żmudzińskiemu z Zespołu Szkół w Panigródzu. Nagrody dla laureatów konkursu ufundowało PTOZ w Poznaniu oraz Starostwo Powiatowe w Wągrowcu.

- Kampania Multimedialna „W życiu jak w tańcu, każdy krok ma znaczenie”

W mediach Kampania „W życiu jak w tańcu, każdy krok ma znaczenie” została rozpoczęta w październiku artykułem zredagowanym przez pracownika OZ i PZ, który został przesłany do redakcji 7 gazet lokalnych, oraz do Wągrowieckiej Telewizji Kablowej. Telewizyjny spot reklamowy był pokazywany w Wągrowieckiej Telewizji Kablowej przez cały czas trwania Kampanii. Ponadto informację o Kampanii i konkursie umieszczono na stronie internetowej naszej stacji. Artykuły na temat Kampanii zostały opublikowane w 3 gazetach lokalnych:

Tygodniku Wągrowieckim /nakład 5000/, internetowym serwisie informacyjnym Kaiser.info.pl oraz w Wągrowieckim Kurierze Powiatowym /nakład 7500/.

Kampania multimedialna skierowana była do ogółu społeczeństwa a zwłaszcza do ludzi dorosłych /18-39 lat/ aktywnych seksualnie, do których docierano poprzez media.

W Światowym Dniu AIDS we wszystkich czterech szkołach ponadgimnazjalnych w powiecie były zorganizowane punkty informacyjne obsługiwane przez Młodzieżowych Liderów Zdrowia. Rozdawano ulotki, oraz udzielano informacji o miejscach, w których można wykonać test na HIV, czy telefonach zaufania.

- Projekt edukacyjny „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia”

Pracownik ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Wągrowcu wziął udział w szkoleniu w Kórniku, organizowanym przez WSSE Poznaniu, gdzie przekazano założenia i sposób realizacji projektu „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia”.

Przeprowadzono 4 narady dotyczące realizacji programu z dyrektorami szkół ponadgimnazjalnych, na których przedstawiono założenia i cel projektu MLZ oraz sposób wytypowania uczniów, którzy zostaną Młodzieżowymi Liderami Zdrowia.

Odbędzie się również narada dotycząca pozyskania partnera do działań z Kierownikiem Biura do Spraw Obywatelskich i Zdrowia Starostwa Powiatowego w Wągrowcu. Starostwo

ufundowało dla każdego uczestnika szkolenia notes, teczkę i długopis oraz przeznaczyło fundusze na upominki, które zostały wręczone wraz z Dyplomami Młodzieżowego Lidera Zdrowia na uroczystości podsumowującej tegoroczne działania.

Drugą naradę z pozyskania partnera do działań przeprowadzono z pracownikiem OZ i PZ PSSE w Obornikach, która wspólnie przeprowadzi szkolenie w Wągrowcu. Przesłano pisma do 4 szkół ponadgimnazjalnych informujące o miejscu i dacie szkolenia.

Opracowano prezentację dla uczniów, która składała się z części teoretycznej oraz warsztatowej, przygotowano materiały do części ćwiczeniowej oraz niezbędną dokumentację dotyczącą szkolenia.

Szkolenie odbyło się 23 października, część wykładowa trwała około 1,5 godziny, natomiast warsztaty około 4,5 godziny. Wzięło w nim udział 20 uczniów ze wszystkich szkół ponadgimnazjalnych z terenu powiatu. Szkolenie prowadzone było we współpracy z pracownikiem PSSE w Obornikach. Na początku szkolenia oraz po jego zakończeniu młodzież wypełniła ankietę oceniającą poziom wiedzy z zakresu profilaktyki HIV i AIDS. Z analizy ankiet wynika, że odsetek odpowiedzi prawidłowych na wstępie wyniósł 74,6% natomiast w ankiecie końcowej 94,6%, a wzrost poziomu wiedzy u młodzieży o 20%.

- Konkurs wiedzy o HIV/AIDS

Konkurs odbył się w Gimnazjum nr 1 w Wągrowcu, w dniu 4 grudnia, był adresowany do uczniów klas I – III i wzięło w nim udział 40 uczestników. Polegał on na rozwiązaniu testu zawierającego pytania zamknięte i otwarte, pytania zostały opracowane przez nauczyciela biologii oraz pracownika OZ i PZ.

Laureatami tego konkursu zostali :

I miejsce Agnieszka Wolska z kl. III e

II miejsce Patrycja Misiak z kl. II l

III miejsce Agnieszka Francuziak z kl. III e

oraz wyróżnienia dla Joanny Maziarczyk, Joanny Fredrych i Wojciecha Politowskiego.

PTOZ oddział terenowy w Poznaniu ufundował 1 nagrodę w konkursie literackim, fundatorem pozostałych nagród było Starostwo Powiatowe w Wągrowcu.

Konkursy organizowane w ramach profilaktyki HIV/AIDS skierowane były do szkół gimnazjalnych i wzięło w nim udział 6 gimnazjów – co stanowi 50% szkół gimnazjalnych w powiecie. W konkursach uczestniczyło 189 uczniów – co stanowi 7% uczniów, do których konkursy były skierowane. W trakcie realizacji programu nie przeprowadzano wizytacji, szkoły biorące udział w programie informowano pisemnie o wynikach konkursów.

PSSE w Wągrowcu nawiązało współpracę ze Starostwem Powiatowym, które podjęło decyzję o finansowaniu przedsięwzięć związanych z profilaktyką HIV/AIDS. Kwota 3.500 zł. została przeznaczona na nagrody dla wszystkich uczestników etapu powiatowego konkursu literackiego, laureatów konkursu wiedzy o HIV/AIDS, Młodzieżowych Liderów Zdrowia oraz na organizację uroczystości podsumowującej działania w powiecie.

9.1.1.5 „Program Pierwotnej Profilaktyki Wad Cewy Nerwowej:

Realizację programu rozpoczęto organizując 4 narady dotyczące kontynuacji programu, w którym wzięło udział 4 dyrektorów ze szkół ponadgimnazjalnych. Przekazano również regulamin konkursu na scenariusz zajęć edukacyjnych na temat „Pierwotnej Profilaktyki Wrodzonych Wad Cewy Nerwowej”.

Pracownik OZ i PZ zredagował artykuł do prasy na temat roli kwasu foliowego, który przesłano do redakcji 5 gazet lokalnych. Artykuł na ten temat opublikował Tygodnik Nowy 9.01.2007r.

Program adresowany był do uczniów szkół ponadgimnazjalnych. W powiecie wągrowieckim realizowany był w 4 szkołach – co stanowi 80% szkół na terenie powiatu.

Edukacją objęto 1036 uczniów szkół ponadgimnazjalnych – co stanowi 34 % uczniów do których program ten był kierowany.

Przeprowadzono 4 wizytacje i sporządzono 4 oceny realizacji programu – co stanowi 100 % szkół, w których program był realizowany.

W wyniku przeprowadzonych wizytacji stwierdzono, że program realizowany był najczęściej na 1-2 godzinach lekcyjnych, a dużym utrudnieniem była mała ilość materiałów edukacyjnych a zwłaszcza form wizualnych.

Program realizowany był w szkołach przez biologów i pedagoga szkolnego, najczęściej stosowano metody i formy realizacji programu takie jak pogadanka, wykład, dyskusja dydaktyczna, uczenie wspomagane komputerem.

9.1.2. Programy wojewódzkie

9.1.2.1. „Moje Dziecko Idzie do Szkoły”

Celem głównym programu była poprawa stanu zdrowia dzieci rozpoczynających naukę w szkole. Cele szczegółowe:

Podniesienie poziomu wiedzy rodziców na temat zdrowia dzieci w zakresie:

- prawidłowego żywienia
- przestrzegania wymogów sanitarnych przy przygotowaniu i spożywaniu posiłków
- podniesienie poziomu higieny osobistej, jamy ustnej, wzroku, pracy
- dbałość o terminowość badań profilaktycznych (regularne wizyty u lekarza) i szczepień ochronnych

Przekonanie rodziców o słuszności podejmowanych działań profilaktycznych w domu, i środowisku szkolnym.

Uświadomienie rodzicom ich roli w kształtowaniu nawyków prozdrowotnych.

Program adresowany był do uczniów klas I szkół podstawowych i ich rodziców, realizowany był w roku szkolnym 2006/07, program został zainicjowany przez WSSE w Poznaniu, koordynatorem wojewódzkim programu był Oddział Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia WSSE w Poznaniu, koordynatorem powiatowym pracownicy OZ i PZ PSSE w Wągrowcu. Realizatorami programu byli wychowawcy klas I szkół podstawowych, a partnerem PTOZ oddział terenowy w Poznaniu.

W miesiącu sierpniu i wrześniu 2006 r. odbyły się narady z dyrektorami szkół podstawowych w celu kontynuacji programu. Odbyło się 13 porad, w których wzięło udział 21 dyrektorów szkół podstawowych z terenu powiatu wągrowieckiego, uzyskano zgody na kontynuowanie programu we wszystkich 23 szkołach / wraz z filiami/.

Jednocześnie w miesiącu sierpniu i wrześniu odbyła się dystrybucja pakietów edukacyjnych do realizacji programu, które składały się z Broszury dla Rodziców, Dzienniczka Ucznia, Kolorowani i Informacji dla Nauczyciela. Pakiety otrzymały wszystkie 23 szkoły podstawowe.

1 czerwca br. w Szkole Podstawowej w Łeknie odbył się Festyn Rodzinny którego scenariusz oparty był na programie „ Moje Dziecko Idzie do Szkoły”, współorganizatorem festynu byli pracownicy OZ i PZ.

W festynie wzięli udział uczniowie szkoły, a uczniom z klas I towarzyszyli rodzice. Odbyły się konkurencje sprawnościowe i dotyczące wiedzy, w których brali udział wszyscy uczniowie zarówno grupowo jak i indywidualnie.

W konkurencjach przygotowanych dla uczniów klas I aktywnie brali udział rodzice.

Fundatorem nagród dla uczestników festynu było PTOZ ot. w Poznaniu. Edukacją objęto 743 uczniów – co stanowi 100% uczniów, do których program był adresowany.

W powiecie wągrowieckim program realizowany był w 23 szkołach podstawowych – co stanowi 100% szkół na terenie powiatu.

Podczas realizacji programu przeprowadzono 23 wizytacje w celu oceny realizacji programu – co stanowi 100% szkół, w których program był realizowany.

W wyniku przeprowadzonych wizytacji stwierdzono, że program realizowany był dobrze, wychowawcy klas starali się omówić wszystkie zagadnienia zawarte w broszurze i odpowiedzieć na pytania rodziców.

Program był też bardzo dobrze odebrany przez uczniów, którzy przez cały rok szkolny omawiali i wypełniali kolorowaną dołączoną do programu. Dodatkowo wychowawcy organizowali wystawy i konkursy prac plastycznych wykonywanych przez uczniów, aktywizowali ich organizując zajęcia praktyczne podczas, których dzieci uczyły się przyrządzać kanapki, czy prawidłowo szczotkować zęby.

Po przeprowadzeniu wizytacji i ocen stwierdzono, że program jest odbierany bardzo pozytywnie zarówno przez realizatorów, rodziców i uczniów.

9.1.2.2. „Wielkopolska bez Papierosa”

Celem głównym programu było kształtowanie postaw i zachowań przeciwytytoniowych wśród uczniów szkół podstawowych. Cele szczegółowe to;

- zapobieganie paleniu tytoniu wśród młodzieży szkolnej
- kształtowanie umiejętności dokonywania świadomych i przemyślanych decyzji
- realizacja wychowania zdrowotnego poprzez formy rozrywkowe
- umiejętność wpływania na zachowania prozdrowotne innych osób

Program adresowany był do uczniów klas V szkół podstawowych, realizowany był od stycznia do maja 2007 r. Koordynatorem wojewódzkim był Oddział Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia WSSE w Poznaniu, koordynatorem powiatowym byli pracownicy OZ i PZ PSSE w Wągrowcu. Realizatorem byli wychowawcy klas V i nauczyciele szkół podstawowych.

Program „Wielkopolska bez Papierosa” realizowany był w formie konkursu „Palić nie palić – oto jest pytanie” na apel do wybranej osoby. Zadanie konkursowe polegało na napisaniu apelu do wybranej osoby / osoby dorosłej palącej – dziadków, rodziców, znajomych, palących rówieśników, starszych kolegów i koleżanek i rodzeństwa/.

Konkurs składał się z 4 etapów : klasowego, szkolnego, powiatowego i wojewódzkiego.

Realizacja programu rozpoczęła się w styczniu 4 naradami dotyczącymi kolejnej edycji programu, w których uczestniczyli dyrektorzy z 4 szkół podstawowych. Do pozostałych 19 szkół wysłano pisma informacyjne wraz z regulaminem konkursu.

Pozyskano sponsora, który ufundował nagrody dla laureatów etapu powiatowego konkursu.

W kwietniu odbyła się narada konkursowa, która wyłoniła laureatów etapu powiatowego konkursu. Ocenie podlegało 12 prac z 10 szkół podstawowych. Laureatem I miejsca została Maria Łukomska uczennica V klasy ze Szkoły Podstawowej w Niemczynie, II miejsce zajęła Julia Olech ze Szkoły Podstawowej nr 2 w Wągrowcu a laureatem III miejsca była Daria Bonowska ze Szkoły Podstawowej nr 3 w Wągrowcu.

Z protokołów przesłanych ze szkół wynika, że w etapie szkolnym konkursu wzięło udział 146 uczniów z 10 szkół podstawowych.

W trakcie realizacji konkursu współpracowano z Domem Kultury w Wągrowcu, którego przedstawiciel wziął udział w komisji konkursowej etapu powiatowego konkursu. Program adresowany był do uczniów klas V szkół podstawowych. W konkursie wzięło udział 146 uczniów - co stanowi 18% uczniów klas V, do których konkurs był adresowany. Do konkursu organizowanego w ramach programu „Wielkopolska bez Papierosa” przystąpiło 10 szkół podstawowych - co stanowi 43% szkół na terenie naszego powiatu.

W trakcie realizacji programu nie przeprowadzono wizytacji, informowano szkoły biorące udział w konkursie o jego wynikach. Laureatów etapu powiatowego konkursu zaproszono na uroczystość rozdania nagród, która odbyła się w siedzibie PSSE w Wągrowcu.

Konkurs „Palić nie palić – oto jest pytanie” poprzez swoją formę wpływa na aktywną postawę uczniów dotyczącą problemu palenia tytoniu i kształtuje umiejętność dokonywania świadomych wyborów.

W powiecie wągrowieckim osoby pragnące rzucić palenie nie mają wsparcia, gdyż nie funkcjonuje u nas poradnia pomagająca zwalczać palenie.

9.2. Realizacja interwencji nieprogramowych :

9.2.1. „Zdrowie Piersi”

Celem interwencji było przygotowanie pracowników medycyny szkolnej, nauczycieli do przeprowadzenia zajęć na temat profilaktyki raka piersi a w szczególności:

- dostarczenie wiedzy dotyczącej epidemiologii występowania nowotworów piersi w województwie wielkopolskim na tle całego kraju
- dostarczenie wiedzy na temat patogenez, czynników ryzyka i objawów chorobowych w przebiegu raka piersi
- dostarczenie wiedzy na temat profilaktyki raka piersi / prewencji oraz badań przesiewowych/
- dostarczenie wiedzy i umiejętności w zakresie metodyki prowadzenia zajęć z uczniami szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych w zakresie profilaktyki raka piersi.

Interwencja skierowana była do nauczycieli i pedagogów ze szkół gimnazjalnych i i ponadgimnazjalnych, pielęgniarek środowiska szkolnego oraz pielęgniarek i położnych środowiskowych.

Przygotowania do realizacji interwencji rozpoczęto w czerwcu 2006r. po szkoleniu dla pracowników OZ i PZ zorganizowanym przez pracowników WSSE w Poznaniu przy współpracy z Ośrodkiem Profilaktyki i Epidemiologii Nowotworów „OPEN” , a zakończono w maju br. po zebraniu sprawozdań z realizacji działań podjętych przez uczestników szkolenia w swoich placówkach. Koordynatorem wojewódzkim był Oddział Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia WSSE w Poznaniu, koordynatorem działań na terenie powiatu byli pracownicy OZ i PZ PSSE w Wągrowcu. Realizatorem, który przeprowadził szkolenie na terenie powiatu był Pan dr Dariusz Godlewski z Ośrodka „OPEN” w Poznaniu, a realizatorami interwencji w swoich placówkach uczestnicy szkolenia. Koordynatorzy powiatowi programu uczestniczyli w szkoleniach zorganizowanych przez WSSE w Poznaniu we współpracy z OPEN i Społeczną Fundacją „Ludzie dla Ludzi”

- czerwiec 2006r. szkolenia na temat realizacji interwencji
- kwiecień 2007r. warsztaty szkoleniowe „Profilaktyka i epidemiologia chorób nowotworowych ze szczególnym uwzględnieniem raka piersi”, udział w tym szkoleniu wzięła nauczycielka biologii z ZSP Nr 1 w Wągrowcu.

Zorganizowano szkolenie dla pracowników medycyny szkolnej, nauczycieli i pedagogów ze szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych oraz pielęgniarek i położnych środowiskowych.

- zorganizowano salę do przeprowadzenia szkolenia i ustalono termin z Ośrodkiem Profilaktyki i Epidemiologii „OPEN” w Poznaniu.

- przesłano pisma informujące o interwencji „Zdrowie Piersi” wraz z zaproszeniem do udziału w szkoleniu, wysłano 18 pism do dyrektorów szkół gimnazjalnych, ponadgimnazjalnych oraz NZOZ-ów pielęgniarstwo –położniczych. Szkolenie odbyło się w Ośrodku Rehabilitacyjno-Wypoczynkowym „Wielspin” w Wągrowcu 19 marca br. Prelegentami byli Pan dr Dariusz Godlewski z „OPEN” w Poznaniu, Pani mgr Jolanta Grabarczyk przedstawiciel medyczny MSD Polska..

W szkoleniu wzięło udział 36 osób.

Dystrybucja materiałów edukacyjnych odbyła się podczas szkolenia.

Powiatowi koordynatorzy interwencji sporządzili sprawozdanie zbiorcze z realizacji działań podjętych przez uczestników szkolenia. Z uzyskanych informacji z realizacji zadania wynika, że nauczyciele prowadzili zajęcia z uczennicami w swoich placówkach oraz z ich rodzicami i gronem pedagogicznym, udział w nich wzięło około 1170 osób.

Pielęgniarki i położne środowiskowe przekazywały swoją wiedzę w środowiskach domowych zarówno osobom dorosłym jak i młodzieży i objęły swym zasięgiem około 1400 osób. Z przesłanych informacji z realizacji zadania w placówkach wynika, że uczestnicy szkolenia przekazali swoją wiedzę około 2570 osobom.

9.2.2. Kampania Społeczna „Stop Meningokokom”:

Celem Kampanii było uświadomienie społeczeństwu, że problem meningokoków jest poważny i warto zadbać o swoje zdrowie poprzez poznanie sposobów pozwalających na zminimalizowanie ryzyka zakażenia drobnoustrojami *Neisseria meningitidis*.

Adresatami interwencji byli przedstawiciele placówek oświatowo-wychowawczych, pielęgniarki środowiska szkolnego, lekarze i pielęgniarki podstawowej opieki zdrowotnej z terenu powiatu wągrowieckiego oraz władze samorządowe.

Kampania społeczna została rozpoczęta w październiku po szkoleniu zorganizowanym przez WSSE w Poznaniu i zostanie zakończona w styczniu 2008r. po cyklu szkoleń prowadzonych przez PSSE w Wągrowcu.

Koordinatorem działań w naszym powiecie był PPIS w Wągrowcu.

Realizatorami byli pracownicy OZ i PZ oraz Epidemiologii.

Partnerem, który pomógł w dystrybucji materiałów dotyczących kampanii władze samorządowe z terenu powiatu. Pracownicy oświaty zdrowotnej i epidemiologii rozdysponowali materiały informacyjne do zakładów opieki zdrowotnej lecznictwa otwartego i zamkniętego oraz do Urzędów Miast i Gmin. Koordynator ds. kontaktów z mediami PSSE w Wągrowcu przesłał do redakcji 7 gazet lokalnych artykuł, zredagowany przez pracownika epidemiologii na temat kampanii „Stop Meningokokom”, informacja na ten temat została umieszczona również na stronie internetowej PSSE w Wągrowcu. W ramach kampanii „Stop Meningokokom” pracownicy OZ i PZ zorganizowali 3 szkolenia:

- 29.11.br. zorganizowano szkolenie dla pielęgniarek środowiska szkolnego, lekarzy i pielęgniarek podstawowej opieki zdrowotnej. W szkoleniu wzięło udział 29 osób. Prelegentami byli PPIS w Wągrowcu i pracownik epidemiologii. O szkoleniu powiadomiono media lokalne, a PPIS w Wągrowcu udzielił wywiadu dla Wągrowieckiej Telewizji Kablowej.

- 6.12.br. zorganizowano szkolenie dla przedstawicieli placówek oświatowo-zdrowotnych z terenu całego powiatu, w którym uczestniczyły 34 osoby.

- 12.12.br. odbyło się szkolenie dla personelu medycznego Szpitala Powiatowego w Wągrowcu, w którym wzięło udział 15 osób.

Prezentacje, które zostały przedstawione na szkoleniach pracownicy OZ i PZ przesłali drogą elektroniczną do wszystkich placówek oświatowo-wychowawczych w powiecie oraz zakładów opieki zdrowotnej jako materiał szkoleniowy.

Realizując kampanię w powiecie nawiązano współpracę z władzami samorządowymi z terenu powiatu. Przedstawiciele władz poinformowano o Kampanii i przekazano im materiały oświatowe /plakaty i ulotki/, które zostały rozdysponowane do podległych im placówkom oświatowo-wychowawczym, do pubów i dyskotek.

Adresatami szkolenia, które odbyło się 29.11.br. były pielęgniarki środowiska szkolnego. Wzięły w nim udział pielęgniarki medycyny szkolnej ze wszystkich szkół podstawowych /13 szkół/, gimnazjalnych /4 szkoły/, zespołów szkół – podstawowa z i gimnazjum /8 szkół/, ponadgimnazjalnych /5 szkół/ oraz z przedszkoli /11/ – co stanowi 100% szkół i przedszkoli z terenu powiatu. Adresatami szkolenia, które odbyło się 6.12.br. byli przedstawiciele placówek oświatowo-wychowawczych z terenu powiatu. Wzięli w nim udział przedstawiciele ze wszystkich placówek – co stanowi 100% tych jednostek.

Problem zakażeń meningokokowych mimo szerokiego nagłośnienia w mediach budził szereg wątpliwości i pytań ze strony osób uczestniczących w szkoleniach, co pokazało, że edukacja w tym zakresie była potrzebna. Władze samorządowe potraktowały problem poważnie włączając się w dystrybucję materiałów na swoich terenach i umożliwiając swoim przedstawicielom udział w szkoleniu.

PPIS w Wągrowcu aktywnie włączył się w realizację Kampanii i był prelegentem na wszystkich 3 szkoleniach.

9.3. Inne przedsięwzięcia:

9.3.1. „Z Pyrkiem bezpieczniejsz”

Turniej wiedzy i umiejętności z zakresu bezpieczeństwa dla uczniów klas III szkół podstawowych z terenu województwa wielkopolskiego, którego organizatorem był Wydział Prewencji Komendy Wojewódzkiej Policji w Poznaniu.

Współorganizatorem Turnieju była WSSE w Poznaniu, która zorganizowała naradę dla pracowników pionu OZ i PZ powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych w celu omówienia zadań dla organizatorów etapu powiatowego konkursu.

Pracownicy OZ i PZ spotkali się z policjantami z Komendy Powiatowej Policji w Wągrowcu i ustalono, że pracownik OZ i PZ ułoży pytania na temat zdrowego stylu życia, które będą wykorzystane w teście wiedzy.

Etap powiatowy Turnieju „Z Pyrkiem bezpieczniejsz” odbył się 25.04.br. w Szkole Podstawowej w Łaziskach. W turnieju wzięło udział 6 szkół podstawowych, każda szkoła wytypowała drużyny 3 osobowe, razem uczestniczyło 18 uczniów.

Pracownik OZ i PZ był członkiem komisji oceniającej uczestników Turnieju.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Wągrowcu ufundowała nagrody rzeczowe dla laureatów Turnieju.

9.3.2. „Cięża bez alkoholu”

Gminna Komisja Rozwiązywania Problemów Alkoholowych w Mieścisku zorganizowała debatę lokalną w ramach ogólnopolskiej kampanii edukacyjnej „Cięża bez alkoholu”. W ramach tego zaproszono pracownika OZ i PZ PSSE w Wągrowcu w celu przeprowadzenia wykładu pt. „Racjonalne odżywianie”. Debatę tę odbyła się 26.09.07r. w Domu Kultury w Mieścisku, a uczestnikami byli przedstawiciele władz samorządowych z terenu gminy Mieścisko, dyrektorzy placówek oświatowo-wychowawczych oraz społeczność lokalna.