



**OCENA STANU SANITARNEGO
I SYTUACJI EPIDEMIOLOGICZNEJ
POWIATU WĄGROWIECKIEGO
w 2009 r.**

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

Dostępny na stronie internetowej www.pssewagrowiec.pis.gov.pl



1. Wstęp



Powiat wągrowiecki jest powiatem średniej wielkości położonym w północno-wschodniej części województwa wielkopolskiego o powierzchni 1040,8 km². Zgodnie ze stanem na dzień 30.06.2009 r. liczył 68311 ludności.

Zgodnie z jednolitym wykazem obiektów na koniec 2009 r. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna rejestrowała 1126 obiektów podlegających kontroli. W roku sprawozdawczym wykonano 1784 kontrole planowane, rekontrole oraz kontrole doraźne.



2. Sytuacja kadrowa

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wągrowcu zatrudnionych było na koniec 2009 r. 27 pracowników realizując 25,75 etatu z czego 19,5 to etaty merytoryczne realizujące zagadnienia kontrolne, 6,25 to etaty administracyjne.

W działalności merytorycznej zatrudniano 10 osób z wykształceniem wyższym magisterskim, 3 z wykształceniem wyższym inżynierskim, 3 w wykształceniu licencjackim i 4 z wykształceniem średnim.



3. Higiena Komunalna



3.1. Ocena zaopatrzenia ludności w wodę.

3.1.1. Urządzenia do zaopatrywania w wodę i ocena jakości wody do spożycia przez ludzi.

3.1.1.1. Urządzenia na terenie miast

1. Wodociąg publiczny Wągrowiec- wodociąg o produkcji 1000-10000m³/dobę

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 28350 ludzi.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 8, eksploatowanych w 2009 r. 8, głębokość od 120-125m.
 - lokalizacja ujęć-5 studni tereny rolnicze, 3 studnie teren przedsiębiorstwa wodociagowego.
 - wyznaczono strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
 - studnie głębinowe monitorowane przez wyspecjalizowaną firmę ochroniarską, stosowane są elektroniczne czujki ruchu.
- c) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie. Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.
- d) liczba przeprowadzonych kontroli – 2 protokolarne i 13 jakości wody
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
- f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.
- g) jakość wody: pobrano 19 próbek wody w ramach monitoringu kontrolnego i 3 próbki wody w ramach monitoringu przeglądowego.
 - liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom – 1 przekroczenia zawartości żelaza.
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 11 w tym 11 jako przydatne do spożycia przez ludzi ,
- h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje obecnie wodę dobrą, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

2. Wodociąg publiczny Gołańcz - wodociąg o wydajności 100-1000 m³/dobę

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 4712 ludzi.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 4, eksploatowanych w 2009r. 4, głębokość od 44-48m.
 - lokalizacja ujęć-1 studnia tereny rolnicze, 3 studnie na terenie SUW.
 - wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- c) stosowane metody i środki uzdatniania wody-filtracja i napowietrzanie.
Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.
- d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 2 jakości wody.
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

- f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.
- g) jakość wody:
 - pobrano 4 próbki wody w ramach MK i 1 próbkę wody w ramach MP.
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 2 w tym 2 jako przydatne do spożycia przez ludzi.
- h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

3. Wodociąg publiczny Skoki - wodociąg o wydajności 100-1000 m³/dobę

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 6420 ludzi.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2009 r. 2, głębokość 42 i 110m.
 - lokalizacja ujęć-2 studnie na terenie SUW.
 - wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- c) stosowane metody i środki uzdatniania wody-filtracja , napowietrzanie, odmanganianie, do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii oraz nie dokonano modernizacji istniejącej.
- d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 2 jakości wody.
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
- f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.
- g) jakość wody: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego i 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.
 - liczba próbek nie odpowiadającym wymaganiom – nie stwierdzono,
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 2.
- h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

3.1.1.2. Urządzenia w terenie wiejskim

1. Wodociąg publiczny Kaliszany - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 541 ludzi.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2009r. 2, głębokość nr 1 i 2 - 108m.
 - lokalizacja ujęć-2 studnie na terenie SUW.
 - wyznaczono strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- c) stosowane metody i środki uzdatniania wody - filtracja i napowietrzanie. Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu.
- d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 2 jakości wody.
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
- f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.
- g) jakość wody: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego i 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 2 w tym 2 jako przydatne do spożycia przez ludzi.
- h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

2. Wodociąg publiczny Kobylec - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 1798 ludzi.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2009 r. 2, głębokość nr 1- 38m i 2 - 45m.
 - lokalizacja ujęć-2 studnie na terenie SUW.
 - wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- c) stosowane metody i środki uzdatniania wody-filtracja, i napowietrzanie. Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.
- d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarnie i 2 jakości wody.
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
- f) jakość wody: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego i 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 2 w tym 2 jako przydatne do spożycia przez ludzi.
 - liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom – 3; kwestionowana ze względu na ponadnormatywną mętność oraz zawyżoną zawartość żelaza.
- h) końcowa ocena roczna wodociągu – stan sanitarny wodociągu zachowany. Wodociąg produkuje wodę warunkowo przydatną do spożycia

3. Wodociąg publiczny Pawłowo Żońskie - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 512 ludzi.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2009 r. 2, głębokość nr 1 – 109,5m i nr 2 – 165,5m
 - lokalizacja ujęć-2 studnie na terenie SUW.
 - wyznaczono strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- c) stosowane metody i środki uzdatniania wody-filtracja i napowietrzania. Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.
- d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarnie i 2 jakości wody
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
- f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.
- g) jakość wody:
 - pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego, 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego oraz 2 nadzorowe.
 - liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom – 1. Ze względu na przekroczenia liczby bakterii grupy coli.
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 2 jako przydatne do spożycia przez ludzi.
- h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

4. Wodociąg publiczny Ochodza - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 605 ludzi.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg:
 - liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2009 r. 2, głębokość nr 1 – 119,0 m i nr 2 – 125,0m
 - lokalizacja ujęć-2 na terenie SUW.

- wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- c) stosowane metody i środki uzdatniania wody - filtracja i napowietrzanie.
Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.
- d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarnie i 2 jakości wody
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
- f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.
- g) jakość wody: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego i 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.
- liczba wydanych ocen jakości wody – 2 jako przydatne do spożycia.
- liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom – 0.
- h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

5. Wodociąg publiczny Żelice - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę.

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 705 ludzi.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2009 r. 2, głębokość 120 i 135 m
 - lokalizacja ujęć - 2 na terenie SUW.
 - wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- c) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie.
Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.
- d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 2 jakości wody.
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
- f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.
- g) jakość wody:
 - pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego i 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 2 w tym 1 jako przydatne do spożycia przez ludzi
 - liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom - 1 ze względu na mętność.
- h) końcowa ocena roczna wodociągu – stan sanitarny wodociągu zachowany.
Woda przydatna do spożycia.

6. Wodociąg publiczny Rudnice - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 1291 ludzi.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2009 r. 2, głębokość 142 m i 165 m
 - lokalizacja ujęć - 2 na terenie SUW.
 - wyznaczono strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- c) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie.
Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.
- d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 2 jakości wody.
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

- f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.
- g) jakość wody: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego, 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 3 jako przydatne do spożycia.
- h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

7. Wodociąg publiczny Łukowo - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 605 ludzi.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2009 r. 2, głębokość 116,0m. i 123,5m
 - lokalizacja ujęć - 2 na terenie SUW.
 - wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- c) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie.
Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.
- d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 2 jakości wody.
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
- f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii
- g) jakość wody: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego, 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego i 1 nadzorową.
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 2 woda przydatna do spożycia.
 - liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom – 5. Kwestionowana była ogólna liczba mikroorganizmów w 36° po 48 h>300 jtk/1ml oraz w 4 próbkach barwa
- h) końcowa ocena roczna wodociągu - stan sanitarny wodociągu zachowany.
Woda dopuszczona do spożycia.

8. Wodociąg publiczny Łekno - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę.

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 2122 ludzi.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2009 r. 2, głębokość 112,0 i 125,0m
 - lokalizacja ujęć - 2 na terenie SUW.
 - wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- c) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie.
Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.
- d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 2 jakości wody.
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
- f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.
- g) jakość wody: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego i 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 2 w tym 1 jako warunkowo przydatne do spożycia przez ludzi i jedna jako przydatna do spożycia przez ludzi
 - liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom – 3 kwestionowana była barwa i zawartość manganu.

- h) końcowa ocena roczna wodociągu — wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

9. Wodociąg publiczny Łęgniszewo - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę.

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 890 ludzi.
 b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2009 r. 2, głębokość 37,5m. i 40,0m
 - lokalizacja ujęć-2 na terenie SUW.
 - wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
 c) stosowane metody i środki uzdatniania wody-filtracja i napowietrzanie.
 Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.
 d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 2 jakości wody..
 e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
 f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.
 g) jakość wody: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego i 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 2 w tym 1 jako warunkowo przydatna do spożycia przez ludzi kwestionowana była mętność i zawartość żelaza i manganu.
 h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

10. Wodociąg publiczny Grabowo - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę.

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 1381 ludzi.
 b) ujęcia wody zasilające wodociąg:
 - liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2009 r. 2, głębokość 81,0 m i 81,0m
 - lokalizacja ujęć - 2 na terenie SUW.
 - wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
 c) stosowane metody i środki uzdatniania wody - filtracja i napowietrzanie .Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.
 d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 2 jakości wody..
 e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
 f) W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii
 g) jakość wody: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego i 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 2 w tym 1 jako przydatne do spożycia przez ludzi i 1 jako warunkowo przydatna do spożycia przez ludzi
 - liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom – 1 ze względu na zawyżoną zawartość manganu.
 h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje złą stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

11. Wodociąg publiczny Morakowo - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę.

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 896 ludzi.
 b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 3, eksploatowanych w 2009 r. 3, głębokość nr 1 – 18,9 m .
i nr 2 – 81,0m, nr – 3- 81,0m
- lokalizacja ujęć - 3 na terenie SUW.
- wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- c) stosowane metody i środki uzdatniania wody-filtracja i napowietrzanie .Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.
- d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 2 jakości wody.
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
- f) W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.
- g) jakość wody: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego i 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.
- liczba wydanych ocen jakości wody – 2 w tym 1 jako przydatne do spożycia, 1 jako warunkowo przydatna do spożycia przez ludzi, kwestionowana była zawyżona zawartość manganu.
- h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

12. Wodociąg publiczny Wapno - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę.

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 3045 ludzi.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2009 r. 2, głębokość nr 1 – 142,0m.
i nr 2 – 165,0m
- lokalizacja ujęć-2 na terenie SUW.
- wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- c) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja, odmanganianie i napowietrzanie nadmanganian potasu , do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.
- d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 2 jakości wody.
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
- f) W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.
- g) jakość wody: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego i 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.
- liczba wydanych ocen jakości wody – 2 jako przydatne do spożycia przez ludzi.
- h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

13. Wodociąg publiczny Damasławek - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę.

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 2489 ludzi.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg:
- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2009 r. 2, głębokość nr 1 – 145,0m.
i nr 2 – 146,0m
- lokalizacja ujęć-2 teren SUW.
- wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.

- c) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie .Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.
- d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 2 jakości wody.
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
- f) W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.
- g) jakość wody: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego, 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 2 w tym 2 jako przydatne do spożycia przez ludzi.
- h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

14. Wodociąg publiczny Międzyzlesie - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę.

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 803 ludzi.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2009 r. 2, głębokość nr 1 – 124,0m. i nr 2 – 114,0m
 - lokalizacja ujęć-2 na terenie SUW.
 - wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- c) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie .Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.
- d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 2 jakości wody.
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
- f) W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.
- g) jakość wody: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego i 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 2 w tym 2 jako warunkowo jako przydatne do spożycia przez ludzi.
 - liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom – 1 ze względu na zawyżoną liczbę ogólną mikroorganizmów w 22° po 72h >300jtk/1ml.
- h) końcowa ocena roczna wodociągu – stan sanitarny wodociągu zachowany.
Woda dopuszczona do spożycia.

15. Wodociąg publiczny Niemczyn - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę.

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 776.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2009 r. 2, głębokość nr 1 – 137,0m. i nr 2 – 135,0m
 - lokalizacja ujęć-2 na terenie SUW.
 - wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- c) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie .Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.
- d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 2 jakości wody.
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

- f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.
- g) jakość wody: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego, 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego i 1 próbę nadzorową
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 2 w tym 2 jako przydatne do spożycia przez ludzi
- h) końcowa ocena roczna wodociągu – stan sanitarny wodociągu zachowany.
Woda dopuszczona do spożycia.

16. Wodociąg publiczny Mieścisko - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę.

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 2879.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 1, eksploatowanych w 2009 r. 1, głębokość nr 1 – 137,0m.
 - lokalizacja ujęć-1 na terenie SUW.
 - wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- c) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie .
Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.
- d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 2 jakości wody.
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
- f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.
- g) jakość wody: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego i 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 2 w tym 1 jako przydatne do spożycia przez ludzi 1 jako warunkowo przydatna do spożycia przez ludzi kwestionowana zawyżona zawartość manganu.
- h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

17. Wodociąg publiczny Popowo Kościelne - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę.

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 2063 ludzi.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2009 r. 2, głębokość nr 1 – 135,0 m.
 - i nr 2 – 135,5m
 - lokalizacja ujęć-2 na terenie SUW.
 - wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- c) stosowane metody i środki uzdatniania wody-filtracja i napowietrzanie .Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.
- d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 2 jakości wody.
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
- f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.
- g) jakość wody: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego i 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego 1 próba kwestionowana ze względu na przekroczoną ogólną liczbę mikroorganizmów w 22° po 72h > 300jtk/1ml.
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 2 w tym 2 jako przydatne do spożycia przez ludzi.
- h) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno-

techniczny wodociąg zachowany.

18. Wodociąg publiczny Kozielsko - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę.

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 645 ludzi.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2009 r. 2, głębokość nr 1 – 125,0m
Nr – 2 – 129,5m
 - lokalizacja ujęć-2 na terenie SUW.
 - wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- c) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie.
Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.
- d) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 2 jakości wody.
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
- f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.
- g) jakość wody: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego, 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego i 1 próbę nadzorową
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 2 w tym 1 przydatna do spożycia przez ludzi i 1 warunkowo przydatna do spożycia przez ludzi.
 - liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom – 1 kwestionowana ze względu na ogólną liczbę mikroorganizmów w 22° po 72h > 108jtk/1ml 3 kwestionowane ze względu na barwę i mangan.
- h) końcowa ocena roczna wodociągu — stan sanitarny wodociągu zachowany.
Woda dopuszczona do spożycia.

19. Wodociąg publiczny Jabłkowo - wodociąg o wydajności 100-1000m³/dobę.

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 1023 ludzi.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 1, eksploatowanych w 2009 r. 1, głębokość nr 1 – 148,0m
lokalizacja ujęcia-1 teren SUW.
 - wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- c) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie.
Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu. W roku sprawozdawczym nie wprowadzono nowej technologii i nie dokonano modernizacji istniejącej.
- d) liczba przeprowadzonych kontroli – 2 protokolarne i 2 jakości wody.
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
- f) w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono remontów i nie wprowadzono nowych technologii.
- g) jakość wody: pobrano 4 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego, 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego.
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 1 woda odpowiada wymogom.
 - liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom – 3 kwestionowano ze względu na ponadnormatywną zawartość manganu lub jonu amonowego.
- h) końcowa ocena roczna wodociągu – stan sanitarny wodociągu zachowany.
Woda warunkowo dopuszczona do spożycia.

20. Wodociąg publiczny Smogulec - wodociąg o produkcji poniżej 100 m³/dobę.

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 398 ludzi.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 1, eksploatowanych w 2009 r. 1, głębokość nr 1 – 67,0m
- c) lokalizacja ujęcia-1 na terenie SUW.
- d) wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi
 - strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- e) pobrano 2 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego.
- f) liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom – 1 kwestionowana ze względu na zawyżoną zawartość żelaza.
- g) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie.
Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu.
- h) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 1 jakości wody..
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
- j) końcowa ocena roczna wodociągu — wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

21. Wodociąg publiczny Mokronosy - wodociąg o produkcji poniżej 100 m³/dobę.

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 682 ludzi.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2009 r. 2, głębokość nr 1 – 155,0m, nr 2-156,0m
- c) lokalizacja ujęcia-2 teren SUW.
- d) wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi
 - strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- e) pobrano 2 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego.
- f) liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom – 0
- g) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie .
Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu.
- h) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 2 jakości wody.
- i) jakość wody: pobrano 2 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego, 1 próbkę wody w ramach monitoringu przeglądowego, 1 próbę nadzorową.
 - liczba wydanych ocen jakości wody – 1 woda odpowiada wymogom.
 - liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom – 1 kwestionowano ze względu na ponadnormatywną ogólną liczbę mikroorganizmów w 22° po 72h > 300jtk/1ml .
- j) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
- k) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarny wodociągu zachowany.

22. Wodociąg publiczny Gołaszewo wodociąg o produkcji poniżej 100 m³/dobę.

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 518 ludzi.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 1, eksploatowanych w 2009 r. 1, głębokość nr 1 – 131,0m
- c) lokalizacja ujęcia-1 na terenie SUW.
- d) wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi
 - strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- e) pobrano 2 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego, 1 w ramach monitoringu przeglądowego i 1 nadzorową.
- f) liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom – 1 ze względu na ogólną liczbę mikroorganizmów w 22° po 72h > 151jtk/1ml

- g) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie.
Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu.
- h) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 1 jakości wody.
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
- j) końcowa ocena roczna wodociągu – stan sanitarny wodociągu zachowany.
Woda dopuszczona do spożycia.

23. Wodociąg publiczny Żabiczyn - wodociąg o produkcji poniżej 100 m³/dobę.

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 577 ludzi.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
- liczba studni głębinowych 1, eksploatowanych w 2009 r. 1, głębokość nr 1 – 112,0m
- c) lokalizacja ujęcia-1 teren SUW.
- d) wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi
strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo
- e) pobrano 2 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego i 2 próbki nadzorowe.
- f) liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom – 3. 1 ze względu na liczbę bakterii grupy coli 1 jtk/100ml i 2 ze względu na barwę.
- g) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie.
Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu.
- h) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 1 jakości wody.
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
- j) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę dobrą, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

24. Wodociąg publiczny Roszkowo - wodociąg o produkcji poniżej 100 m³/dobę.

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 779 ludzi.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
- liczba studni głębinowych 1, eksploatowanych w 2009 r. 1, głębokość nr 1 – 148,0m
- c) lokalizacja ujęcia-1 teren SUW.
- d) wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi
strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- e) pobrano 2 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego.
- f) liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom – 0.
- g) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie.
Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu.
- h) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 1 jakości wody.
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
- j) końcowa ocena roczna wodociągu – stan sanitarny wodociągu zachowany.
Woda warunkowo dopuszczona do spożycia.

25. Wodociąg publiczny Pawłowo Skockie - wodociąg o produkcji poniżej 100 m³/dobę.

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 744 ludzi.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
- liczba studni głębinowych 1, eksploatowanych w 2009 r. 1, głębokość nr 1 – 118,0m
- c) lokalizacja ujęcia-1 na terenie SUW.
- d) wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi
strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- e) pobrano 2 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego.
- f) liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom – 2 ze względu na ponadnormatywną mętność, zawartość żelaza i manganu.

g) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie.

Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu.

h) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 1 jakości wody.

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

j) końcowa ocena roczna wodociągu – stan sanitarny wodociągu zachowany.

Woda warunkowo dopuszczona do spożycia.

Wodociąg w trakcie remontu, wyłączony z eksploatacji do 30.06.2010 r.

26. Wodociąg zakładowy Kołybki - wodociąg o produkcji poniżej 100 m³/dobę.

a) liczba zaopatrywanej ludności- 455 ludzi.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2009 r. 2, głębokość 118,0m - 142,0 m

c) lokalizacja ujęcia-2 na terenie SUW.

d) wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.

e) pobrano 2 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego 1 w ramach monitoringu przeglądowego i 1 nadzorową.

f) liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom – 4 w tym 1 kwestionowana ze względu na ogólną liczbę mikroorganizmów w22° po 72h 115jtk/1ml oraz 3 ze względu na ponadnormatywną zawartość manganu i mętność.

g) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie.

Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu.

h) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 1 jakości wody

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.

j) końcowa ocena roczna wodociągu – stan sanitarny wodociągu zachowany.

Woda warunkowo dopuszczona do spożycia.

27. Wodociąg zakładowy Lechlin - wodociąg o produkcji poniżej 100 m³/dobę.

a) liczba zaopatrywanej ludności- 250 ludzi.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 1, eksploatowanych w 2009 r. 1, głębokość nr 1 – 117,0m

c) lokalizacja ujęcia-1 teren SUW.

d) wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.

e) pobrano 2 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego, 1 w ramach monitoringu przeglądowego i 1 nadzorową.

f) liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom – 5 w tym 2 ze względu na ponadnormatywną ogólną liczbę mikroorganizmów w 36° po 48h 124jtk/1ml i ogólną liczbę mikroorganizmów w22° po 72h 136jtk/1ml i 3 ze względu na zawartość jonu amonowego i manganu i mętność.

g) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie.

Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu.

h) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 1 jakości wody.

e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zły.

j) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg zlikwidowany 30.07.2009.

28. Wodociąg zakładowy Antoniewo - wodociąg o produkcji poniżej 100 m³/dobę.

a) liczba zaopatrywanej ludności- 82 ludzi.

b) ujęcia wody zasilające wodociąg

- liczba studni głębinowych 1, eksploatowanych w 2009 r. 1, głębokość nr 1 – 71,0m

- c) lokalizacja ujęcia-1 na terenie SUW.
- d) wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- e) pobrano 2 próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego i 1 w ramach monitoringu przeglądowego.
- f) liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom – 0.
- g) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie.
Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu.
- h) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 1 jakości wody.
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
- j) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę przydatną do spożycia przez ludzi, stan sanitarno- techniczny wodociągu zachowany.

29. Wodociąg zakładowy Rejowiec - wodociąg o produkcji poniżej 100 m³/dobę.

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 0 ludzi.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
- liczba studni głębinowych 2, eksploatowanych w 2009 r. 2, głębokość nr 1 – 139,0m, nr 2-155,0m
- c) lokalizacja ujęcia-2 na terenie SUW.
- d) wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- e) pobrano próbę 1 próbę wody w ramach monitoringu kontrolnego.
- f) liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom – 0.
- g) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie.
Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu.
- h) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 1 jakości wody.
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
- j) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę dopuszczoną do spożycia , stan sanitarno- techniczny wodociągu zachowany.

30. Wodociąg lokalny Baza Obozowo Biwakowa – Rościnnio - wodociąg o produkcji poniżej 100 m³/dobę.

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 0 ludzi.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
- liczba studni głębinowych 1, eksploatowanych w 2009 r. 1, głębokość nr 1- brak danych
- c) lokalizacja ujęcia- teren SUW.
- d) wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- e) pobrano 1 próbę w ramach monitoringu kontrolnego.
- f) liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom – 1 ze względu na przekroczenia zawartości manganu
- g) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie.
Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu.
- h) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 1 jakości wody.
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
- j) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę warunkowo przydatną do spożycia przez ludzi, stan sanitarno-techniczny wodociągu zachowany.

31. Wodociąg lokalny ZOZ Poznań Stare Miasto w Rościnnie - wodociąg o produkcji poniżej 100 m³/dobę.

- a) liczba zaopatrywanej ludności- 0 ludzi.
- b) ujęcia wody zasilające wodociąg
 - liczba studni głębinowych 1, eksploatowanych w 2009 r. 1, głębokość nr 1- brak danych
- c) lokalizacja ujęcia- teren SUW.
- d) wyznaczono tylko strefy ochrony bezpośredniej zgodnie z pozwoleniami wodnoprawnymi strefy oznakowane i zagospodarowane prawidłowo.
- e) pobrano 1 próbę w ramach monitoringu kontrolnego.
- f) liczba próbek wody nie odpowiadająca wymaganiom – 0.
- g) stosowane metody i środki uzdatniania wody- filtracja i napowietrzanie.
Do dezynfekcji wody stosuje się podchloryn sodu.
- h) liczba przeprowadzonych kontroli – 1 protokolarna i 1 jakości wody.
- e) stan sanitarno-techniczny obiektu – zachowany.
- j) końcowa ocena roczna wodociągu – wodociąg produkuje wodę dopuszczoną do spożycia przez ludzi. Stan sanitarny wodociągu zachowany.

Ogólnie w terenie miejskim 3 wodociągi należą do dobrych.

W terenie wiejskim z 31 wodociągów poprawiła się jakość wody w wodociągach publicznych w miejscowościach: Jabłkowo, Żelice, Roszkowo oraz wodociągach zakładowych w Rejewcu i Antoniewie.

Pogorszyła się jakość wody w wodociągach publicznych i zakładowych w miejscowościach Grabowo, Kobylec, Mieścisko, Morakowo, Pawłowo Skockie, Kołybki, Smogulec, Rościnnio Las.



3.2. Ocena jakości wody w kąpieliskach

- liczba kąpielisk – 4
- liczba kąpielisk zorganizowanych – 2
- liczba kąpielisk niezorganizowanych – 2
- liczba kąpielisk Raportowanych do UE - 2
- przybyło kąpielisko w Kamienicy zlikwidowane 31.08.2007r.

3.2.1. Kąpielisko Miejskie Wągrowiec

- a) kąpielisko jest raportowane do UE
- b) kąpielisko położone na jeziorze Durowskim w Wągrowcu.
- c) posiada kosze na śmieci, toalety, teren skanalizowany zaopatrzony w bieżącą wodę, przebieralnię, wyznaczone i oznakowane strefy do kąpieli, pomosty oraz ratownika.
- d) liczba wykonanych badań próbek wody- 16
- e) liczba wyników badań próbek przekroczonych - 0
- f) przekroczone parametry fizykochemiczne - 0
- g) przekroczone parametry bakteriologiczne - 0

- h) nie wydano orzeczeń o nieprzydatności wody do kąpielii
- i) ocena roczna – analiza wody pozytywna w całym sezonie.

3.2.2. Kąpielisko WIELSPIN Wągrowiec

- a) kąpielisko jest raportowane do UE
- b) kąpielisko położone na jeziorze Durowskim w Wągrowcu.
- c) posiada kosze na śmieci, toalety, teren skanalizowany zaopatrzonej w bieżącą wodę, przebieralnie, wyznaczone i oznakowane strefy do kąpielii, pomosty oraz ratownika.
- d) liczba wykonanych badań próbek wody - 16
- e) liczba wyników badań próbek przekroczonych - 1
- f) przekroczone parametry fizykochemiczne – 1 (tlen rozpuszczony)
- g) przekroczone parametry bakteriologiczne - 0
- h) nie wydano orzeczeń o nieprzydatności wody do kąpielii
- i) ocena roczna – analiza wody pozytywna w całym sezonie.

3.2.3. Kąpielisko Kobylec gm. Wągrowiec

- a) kąpielisko nie jest raportowane do UE
- b) kąpielisko położone na jeziorze Kobyleckim w Kobylcu.
- c) kąpielisko posiada kosze na śmieci, toalety, wyznaczone i oznakowane strefy do kąpielii, pomosty oraz ratownika.
- d) liczba wykonanych badań próbek wody - 16
- e) liczba wyników badań próbek przekroczonych - 2
- f) przekroczone parametry fizykochemiczne - 2 BZT5
- g) przekroczone parametry bakteriologiczne - 2 E. coli badania wykonane po sezonie 01.09.2009
- h) nie wydano orzeczeń o nieprzydatności wody do kąpielii
- i) ocena roczna – analiza wody pozytywna w całym sezonie.

3.2.4. Kąpielisko Kamienica gm. Wągrowiec

- a) kąpielisko nie jest raportowane do UE
- b) kąpielisko położone na Jeziorze Kaliszańskim w Kamienicy.
- c) kąpielisko posiada kosze na śmieci, toalety, wyznaczone i oznakowane strefy do kąpielii, oraz ratownika.
- d) liczba wykonanych badań próbek wody - 10
- e) liczba wyników badań próbek przekroczonych - 0
- f) przekroczone parametry fizykochemiczne - 0
- g) przekroczone parametry bakteriologiczne - 0
- h) nie wydano orzeczeń o nieprzydatności wody do kąpielii
- i) ocena roczna – analiza wody pozytywna w całym sezonie.

Ogółem przeprowadzono 40 kontroli w tym 11 protokolarnych i 29 kontroli jakości wody z kąpielisk.

Pobrano do badań 58 prób bakteriologicznych i fiz-chem.

3.3. Nadzór sanitarny nad zakładami opieki zdrowotnej.



Szpital Powiatowy w Wągrowcu

3.3.1. Szpitale nadzorem objęto Szpital ZOZ w Wągrowcu, przeprowadzono 5 kontroli, w tym 5 kontroli kompleksowych i 1 kontrolę sprawdzającą. W roku sprawozdawczym trwały remonty i modernizacje - przeprowadzono m. in. w oddziale ginekologiczno- położniczym prace w obrębie zespołu porodowego, w oddziale chirurgicznym – wyremontowano zespół operacyjny, przeprowadzono remont w prosektorium, wyremontowano pomieszczenie do magazynowania odpadów zakaźnych, wydzielono miejsce przeznaczone do dezynfekcji, mycia i przechowywania środków transportu wewnętrznego, wymalowano dyżurki lekarskie i pielęgniarские w o/ wewnętrznym i o/chirurgicznym, wymieniono starą windę na windę szpitalną.

Zespół Opieki Zdrowotnej posiada opracowany i pozytywnie zaopiniowany przez PWIS w Poznaniu program dostosowania zakładu opieki zdrowotnej do rozporządzenia MZ z dnia 10 listopada 2006r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej.



Hospicjum Św. Samarytanina w Wągrowcu

3.3.2. Hospicja stacjonarne – 1 obiekt - NZOZ Hospicjum Miłosiernego Samarytanina w Wągrowcu. W roku sprawozdawczym brak zmian. Przeprowadzono 1 kontrolę. Hospicjum

posiada pozytywnie zaopiniowany przez PWIS w Poznaniu program dostosowania ZOZ do rozporządzenia MZ z dnia 10 listopada 2006r. z terminem wykonania do końca 2012 roku. W roku sprawozdawczym nie przeprowadzano prac remontowych związanych z programem dostosowawczym.

3.3.3. Przzychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria – ogółem – 25

W mieście nadzorem objęto – 20 obiektów, na wsi nadzorem objęto 5 obiektów.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 25 obiektów, przeprowadzono 31 kontroli, w tym 4 kontrole sprawdzające.

Podczas przeprowadzania kontroli odnotowano w kilku obiektach realizację programów dostosowawczych zatwierdzonych przez PPIS w Wągrowcu.

3.3.4. Medyczne laboratoria diagnostyczne. W roku 2009 skontrolowano 3 obiekty, przeprowadzono 5 kontrole, decyzji administracyjnych nie wydawano.

3.3.5. Zakłady rehabilitacji leczniczej Nadzorem objęto - 4 obiekty. W roku 2009 skontrolowano 4 obiekty. Decyzji administracyjnych nie wydano.

3.3.6. Inne zakłady opieki zdrowotnej – 12 nadzorem objęto 12 obiektów. W roku 2009 skontrolowano 12 obiektów, decyzji administracyjnych nie wydawano.

3.3.7. Indywidualne praktyki lekarskie – Nadzorem objęto 1, skontrolowano 1 obiekty. Decyzji merytorycznych nie wydano.

3.3.8. Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie – 46 skontrolowano 29 obiektów, przeprowadzono 19 kontroli, w tym 1 kontrolę sprawdzającą. Wydano 2 decyzje administracyjne.

3.3.9. Indywidualne praktyki lekarzy dentystów - Nadzorem objęto 9 obiektów, przeprowadzono 14 kontroli, w tym 7 kontroli sprawdzających. Wydano 3 decyzje administracyjne.

3.3.10. Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentystów – Nadzorem objęto 25 obiektów. Skontrolowano 23 obiekty, przeprowadzono 27 kontroli w tym 4 kontrole sprawdzające.

3.3.11. Indywidualne praktyki pielęgniarek i położnych – Nadzorem objęto 5 obiektów. Skontrolowano 5 obiektów.

3.3.12. Inne obiekty świadczące usługi medyczne nie będące ZOZ -ami - Nadzorem objęto 2 obiekty. W roku sprawozdawczym nie kontrolowano.

Ogółem w roku sprawozdawczym 2009 w zakładach opieki zdrowotnej, praktykach lekarskich i pielęgniarskich oraz innych obiektach nie będących ZOZ – ami przeprowadzono 126 kontroli, w tym 18 kontroli sprawdzających, wydano 12 decyzji administracyjnych.

3.4. Stan sanitarny obiektów.

3.4.1. Ustępy publiczne

Na terenie działalności PSSE w Wągrowcu znajduje się 4 ustępy publiczne w tym 1 sezonowy przeprowadzono 6 kontroli. Stan sanitarny zachowany.

3.4.2. Baseny kąpielowe

Na terenie działalności PSSE w Wągrowcu znajduje się 1 basen kąpielowy kryty,

- a) liczba niecek -1
- b) źródło zaopatrzenia w wodę z WP Wągrowiec,
- c) nieczystości płynne odprowadzane do sieci kanalizacji miejskiej w Wągrowcu,
- d) odpady komunalne gromadzone w kontenerach,
- e) basen posiada hol z poczekalnią, szatnie odzieży wierzchniej, ustępy, rozbieralnie wyposażone w szafy i wieszaki, natryski oraz 2 sauny. Sanitariaty wyposażone w umywalki z ciepłą i zimną wodą.
- f) basen podzielony jest na część mokrą i część suchą, na całej powierzchni obu części podłoga jest zmywalna, odporna na działanie środków dezynfekcyjnych,
- g) stan sanitarno-techniczny zachowany,
- h) liczba próbek wody pobranych z basenu do badań bakteriologicznych – 24 w tym 1 próbka przekroczona,
- i) liczba przeprowadzonych kontroli – 2 protokolarne i 12 kontroli jakości wody,
- j) ocena roczna obiektu – stan sanitarny i techniczny zachowany.

3.4.3. Domy Pomocy Społecznej.

- a) Liczba obiektów w ewidencji na dzień 31.12.2009 r. - 2
- b) Liczba obiektów skontrolowanych 2
- c) Liczba placówek całodobowych 1
- d) Liczba domów dziennego pobytu 1
- e) Liczba przeprowadzonych kontroli ogółem 2
- f) decyzji merytorycznych nie wydawano

Dom Pomocy Społecznej w Srebrnej Górze gm. Wapno posiada opracowany program dostosowawczy pomieszczeń do standardów wymaganych zgodnie z rozporządzeniem Ministra Polityki Społecznej z dnia 19.10.2005r. w sprawie domów pomocy społecznej, który jest sukcesywnie realizowany. Obiekt dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych. Stan sanitarno – techniczny budynków i pomieszczeń zachowany.

3.4.4. Hotele – w ewidencji 2 hotele :

- a) liczba obiektów skontrolowanych –2
- b) liczba przeprowadzonych kontroli –2
- c) decyzji merytorycznych nie wydawano

Hotele zaopatrują się w wodę z wodociągu publicznego Wągrowiec (WP Wągrowiec woda dobra). Odprowadzenie ścieków do sieci kanalizacji miejskiej w Wągrowcu.. Nieczystości stałe gromadzone są w kubłach i wywożone przez specjalistyczne firmy na składowisko odpadów.

Obiekty zaopatrzone w wystarczającą ilość środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Obiekty skategoryzowane. Pokoje hotelowe o wysokim standardzie. Stan sanitarny bez uwag, urządzenia sprawne. Hotele można zaliczyć do wyróżniających się pod względem sanitarno-technicznym .

3.4.5. Motele – w ewidencji 1,

a) Liczba obiektów skontrolowanych –1

b) Liczba przeprowadzonych kontroli –1

Motel zaopatruje się w wodę z wodociągu publicznego Kobylec. Odprowadzenie ścieków do sieci kanalizacji miejskiej w Wągrowcu.. Nieczystości stałe gromadzone są w kubłach i wywożone przez specjalistyczne firmy na składowisko odpadów.

Pokoje motelowe, każdy z łazienką wyposażoną w prysznic, umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą oraz misę ustępową. Urządzenia sanitarne sprawne, stan sanitarny ww. pomieszczeń zachowany. Liczba miejsc noclegowych – 15.

3.4.6. Pola biwakowe –w ewidencji znajdują się –1 pole biwakowe w Wągrowcu

a) Liczba obiektów skontrolowanych –1

b) Liczba przeprowadzonych kontroli –1.

Na terenie działalności PSSE w Wągrowcu znajduje się 1 pole biwakowe w Wągrowcu w pobliżu jeziora, teren trawiasty z drzewami iglastymi.

Zaopatrzone w wodę z WP Wągrowiec oraz podłączone do kanalizacji sanitarnej miejskiej.. Nieczystości stałe gromadzone są w kubłach i wywożone przez specjalistyczną firmę na składowisko odpadów.

Obiekt zaopatrzony w wystarczającą ilość środków czystościowych i dezynfekcyjnych, stanowiska dla przyczep kempingowych oraz 5 domków wypoczynkowych na 20 miejsc noclegowych wyposażonych w łóżka, szafy na odzież oraz stoły i krzesła.

Stan sanitarny i techniczny ww. pomieszczeń dobry.

Pomieszczenie kuchenne wyposażone jest w piec gazowe do gotowania, urządzenia chłodnicze, zlewozmywak z bieżącą ciepłą i zimną wodą, ściany i posadzki łatwo zmywalne..

Świetlica wyposażona w stoliki i krzesła oraz sprzęt RTV. Stan sanitarny bez uwag.

Pomieszczenia higieniczne ogólnodostępne odrębne dla kobiet i mężczyzn, wyposażone w misy ustępowe oddzielone kabinami, umywalki i natryski zaopatrzone w bieżącą wodę ciepłą i zimną. Urządzenia higieniczne sprawne zaopatrzone w mydło oraz papier toaletowy. Stan sanitarno – porządkowy zachowany.



Ośrodek Rehabilitacyjny Wielspin w Wągrowcu

3.4.7. Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie – w ewidencji znajduje się 16 obiektów: 10 ośrodków wczasowo-turystycznych i 6 gospodarstw agroturystycznych

Liczba przeprowadzonych kontroli – 19

Wszystkie nadzorowane obiekty były zaopatrzone w wystarczającą ilość środków czystości i dezynfekcyjnych. Stan sanitarny pomieszczeń mieszkalnych, sanitariatów i zaplecza wszystkich obiektów wypoczynkowych – zachowany.

3.4.8. Zakłady fryzjerskie - liczba obiektów w ewidencji 35. Liczba obiektów skontrolowanych 33.

W roku 2009 stan sanitarno-techniczny zakładów fryzjerskich uległ znacznej poprawie i był lepszy w porównaniu z rokiem 2008.

11 zakładów fryzjerskich można zaliczyć do obiektów wyróżniających się pod względem estetyki i wyposażenia. Są to zakłady z pełnym zapleczem socjalnym i pomieszczeniami sanitarnymi.

Zaopatrzenie w środki myjące i dezynfekcyjne wystarczające.

3.4.9. Zakłady kosmetyczne - liczba obiektów 7, liczba obiektów skontrolowanych 7, liczba przeprowadzonych kontroli 7. Stan sanitarno higieniczny skontrolowanych zakładów nie budził zastrzeżeń.

3.4.10. Zakłady odnowy biologicznej - liczba obiektów w ewidencji na dzień - 5

a) zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego, posiada instalację wodociagową z punktami poboru wody ciepłej i zimnej,

b) odprowadzenie nieczystości płynnych do sieci kanalizacji komunalnej, odbiór odpadów komunalnych – umowa w czynszu za lokal, stan sanitarno-higieniczny zakładów bez zastrzeżeń.

3.4.11. Inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedną z usług – fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej , tatuażu. Liczba obiektów 23 skontrolowanych 22, liczba przeprowadzonych kontroli 25.

Stan sanitarny zakładów nie budził zastrzeżeń, a nawet w porównaniu z rokiem 2008 uległ poprawie. Zaobserwowano, że zakłady poprawiają standard w wyposażeniu salonów (meble, sprzęt oraz przyrządy fryzjerskie. Nastąpiła też większa dbałość o stan sanitarny i techniczny ścian, posadzek oraz okien jak i wystroju.

3.4.12. Dworce autobusowe - nadzorem objęto 1 dworzec autobusowy w Wągrowcu wyposażony w zaplecze sanitarne dla pasażerów i personelu oraz poczekalnię.

3.4.13. Dworce i stacje kolejowe - w roku sprawozdawczym kontrolą objęto 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. (obiekt w trakcie remontu termin zakończenia czerwiec 2010 r. Na czas remontu zainstalowano 2 toalety typu TOI-TOI. Obiekty infrastruktury kolejowej mieszczą się w starych wyeksploatowanych budynkach, nie modernizowanych i w niewielkim stopniu remontowanych na bieżąco. Często w przypadku złego stanu technicznego wyłącza się z użytkowania obiekty lub ich części (ustępy dla podróżnych, poczekalnie). Na terenie powiatu znajdują się 3 przystanki kolejowe – są to obiekty bez obsady osobowej.

3.4.14. Tereny rekreacyjne -1. Liczba obiektów w ewidencji na dzień 31.12.2009 r. 12. Wszystkie 12 skontrolowano. Ogółem przeprowadzono 33 kontrole w tym również kontrole pojedynczych piaskownic. 3 place zabaw nie posiadają ogrodzenia (znajdują się w parkach i poza zwartą zabudową). 2 place w Wągrowcu ogrodzono płotem z siatki, pozostałe obiekty ogrodzone tzw. „płotem myśliwskim”. W trakcie kontroli zwracano uwagę na wymianę piasku w piaskownicach oraz na stan techniczny huśtawek wraz ze sprzętem służącym do zabaw dla dzieci. Pobrano 2 próby piasku do badań mikrobiologicznych-analiza pozytywna. Wszystkie skontrolowane tereny rekreacyjne oceniono pozytywnie pod względem sanitarnym.

3.4.15. Cmentarze W ewidencji stacji znajdują się 24 cmentarze. W 2009 roku skontrolowano 13. Przeprowadzono 13 kontroli sanitarnych. Wszystkie skontrolowane cmentarze były ogrodzone, wyposażone w śmietniki. Administratorzy posiadają umowy na odbiór odpadów komunalnych z firmami posiadającymi wymagane zezwolenia. Skontrolowane cmentarze zaopatrują się w wodę z wodociągów sieciowych. Stan sanitarny obiektów zadowalający.

3.4.16. Inne obiekty użyteczności publicznej - w 2009 roku objęto nadzorem 34 obiekty.

Nadzorem sanitarnym objęto 3 wysypiska śmieci ogrodzone, otoczone zielenią z zapleczem socjalnym.

Pozostałe skontrolowane obiekty to targowiska, boiska, domy kultury, oczyszczalnie ścieków, kino, parkingi, hala sportowa oceniono jako dobre.

3.4.17. Środki transportu. - w roku sprawozdawczym skontrolowano 12 środków transportu. Stan sanitarny pojazdów zadowalający.



4. Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

4.1. Ogólna charakterystyka stanu sanitarnego obiektów żywnościowo-żywnościowych.

Powiatowa Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Wagrowcu sprawowała nadzór nad 623 obiektami żywnościowo-żywnościowymi, wytwórniami i miejscami obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zakładami produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami oraz środkami transportu. Skontrolowano 371 obiektów, co stanowi 59,6 % obiektów figurujących w ewidencji.

Przeprowadzono ogółem 525 kontroli sanitarnych w obiektach żywnościowo-żywnościowych, wytwórniami i miejscach obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zakładach produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami oraz na środkach transportu.

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

Na koniec roku 2009 stwierdzono:

- wdrażone zasady GHP/GMP w 559 zakładach
- wdrażone zasady systemu HACCP w 110 zakładach.

Ogółem wydano 315 decyzji, w tym 69 decyzji zatwierdzających i 184 decyzji płatniczych.

W celu wyegzekwowania poprawy stanu sanitarno - technicznego oraz zapewnienia bezpieczeństwa i właściwej jakości produkowanej lub wprowadzanej do obrotu żywności wydano 62 decyzje administracyjne nakładające obowiązek usunięcia uchybień.

1. sklepy - 37 decyzji
2. zakłady żywienia zbiorowego otwarte 5 decyzji w tym małej gastronomi - 4 decyzje;
3. piekarnie - 7 decyzji;
4. ciastkarnie - 3 decyzje;
5. hurtownie - 6 decyzji
6. zakłady gastronomiczne – 1 decyzja;
7. zakłady żywienia zbiorowego zamknięte – 3 decyzji.

Wydano 8 upomnień.

Wydano w ramach postępowania przymusowego w administracji 5 postanowień o nałożeniu grzywny na sumę 5700zł oraz 1 tytuł wykonawczy.

Za stwierdzone w czasie kontroli nieprawidłowości natury sanitarno- porządkowej nałożono 24 mandaty karne na kwotę 4700 zł.

Ocenę stanu sanitarnego przeprowadzono w 260 obiektach, co stanowi 70,1 % obiektów skontrolowanych. W wyniku przeprowadzonych ocen sanitarnych 12 obiektów uzyskało ocenę niezgodną z wymaganiami, co stanowi 4,6 % obiektów ocenionych.

W roku sprawozdawczym pobrano do badań 139 próbek żywności z czego kwestionowano 9 (3 próbki bakalii z uwagi na obecność szkodników, ich pozostałości i zmienione cechy organoleptyczne, 4 próby podrobów drobiowych z uwagi na zanieczyszczenie termofilnymi bakteriami z rodzaju *Campylobacter*, 1 próbę lodów z automatu z uwagi na obecność bakterii z rodzaju *Enterobacteriaceae*, 1 próbę soli kwestionowano z uwagi na brak w znakowaniu informacji o sposobie przechowywania). Pobrano także 2 próby materiałów opakowaniowych i 3 próby kosmetyków z czego 1 próbę kosmetyku kwestionowano z uwagi na zawyżoną ogólną liczbę drobnoustrojów.

W roku sprawozdawczym rozpatrzono 15 interwencji konsumenckich. Zgłaszane zarzuty głównie dotyczyły niewłaściwej jakości środków spożywczych oraz nie zachowania higieny w obrocie żywnością. W 7 przypadkach zarzuty zgłaszane w zażaleniach potwierdziły się.

Zestawienie tabelaryczne stanu sanitarnego obiektów w porównaniu z rokiem 2008

Lp.		Rok 2008	Rok 2009
1.	Liczba obiektów wg ewidencji	606	623
2.	Liczba obiektów skontrolowanych	395	371
3.	Ocenionych na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego	281	260
4.	W tym niezgodnych	13	12
5.	Liczba przeprowadzonych kontroli i rekontroli	569	525
6.	Liczba decyzji o nałożeniu obowiązków	90	62
7.	Liczba nałożonych mandatów	25	24
8.	Kwota nałożonych mandatów (w zł)	3490	4700
9.	Liczba upomnień	22	8
10.	Liczba postanowień o nałożeniu grzywny	10	5
11.	Kwota nałożonych grzywien (w zł)	6900	5700
12.	Liczba wniosków o ukaranie do Sądu	0	0

	Grodzkiego		
13.	Liczba próbek pobranych	136	144
14.	Liczba próbek kwestionowanych	6	10

Stan sanitarny obiektów żywności i żywienia (wyrażony w % obiektów „niezgodnych”) w porównaniu z rokiem 2008.

Lp.	Rodzaj obiektów	Rok 2008	Rok 2009
1.	Sklepy spożywcze	8,4 %	11,2 %
2.	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte (w tym mała gastronomia)	8,3 %	1,9 %

4.2. Opis grup obiektów żywnościowo - żywieniowych (w kolejności od tych o najgorszym stanie sanitarnym).

4.2.1. Sklepy spożywcze – ogółem według ewidencji – 308 placówek w tym 9 marketów. W roku sprawozdawczym został zlikwidowany 1 market. 5 placówek zaprzestało prowadzenia działalności handlowej. Skontrolowano 143 placówki z czego 98 oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny stanu sanitarnego. W wyniku oceny 11 zakładów uzyskało ocenę niezgodną z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego z uwagi na zatrudnianie osób bez aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, niezachowanie higieny przy wprowadzaniu żywności do obrotu. W celu usunięcia stwierdzonych uchybień i poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładów, zapewnienia bezpieczeństwa wprowadzanej do obrotu żywności wydano 37 decyzji nakazujących. Najczęściej stwierdzane uchybienia:

- brudne ściany i sufity z odpryskami farby, zawilgoceniami, nieprawidłowe posadzki z ubytkami, trudne do utrzymania w czystości
- niewłaściwie urządzone stanowiska mycia i dezynfekcji sprzętu i wyposażenia
- niewłaściwie urządzone stoiska sprzedaży żywności nieopakowanej (narażona na zanieczyszczenie)
- brak prawidłowych zapisów kontroli wewnętrznej w tym rejestrów temperatury przechowywania żywności łatwo psującej się
- zatrudnianie osób bez aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych
- oferowanie do sprzedaży żywności przeterminowanej
- brak prawidłowej wentylacji w pomieszczeniach

W postępowaniu egzekucyjnym w administracji celem przymuszenia do wykonywania obowiązków ogółem wydano 5 postanowień o nałożeniu grzywny na sumę 5700zł oraz wydano 1 tytuł wykonawczy. Osoby winne zaniedbań sanitarnych ukarano 16 mandatami karnymi na łączną sumę 3350zł.

Ogółem w placówkach przeprowadzono 224 kontrole urzędowe żywności w tym 20 interwencyjnych z czego 9 dotyczyło marketów. Kontrole przeprowadzono w związku z otrzymanymi zgłoszeniami w systemie RASSF oraz ze złożonymi przez konsumentów zażaleniami dotyczącymi nie zachowania higieny w obrocie żywnością, wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty

minimalnej trwałości oraz z uwagi na obecność w żywności żywych szkodników lub ich pozostałości. W 5 przypadkach zgłaszane w zażaleniach zarzuty potwierdziły się.

Ogółem w sklepach spożywczych pobrano 111 próbek środków spożywczych z czego w marketach 62:

- w ramach urzędowej kontroli żywności 75 próbek
- w ramach monitoringu 28 próbek
- w ramach urzędowej kontroli + monitoring 3 próbki

W ramach rezerwy przewidzianej w planie pobierania próbek pobrano 5 prób w związku z zażaleniem konsumentów.

Ogółem kwestionowaniu uległo 8 próbek żywności: 3 próbki bakalii z uwagi na obecność szkodników oraz ich pozostałości, 4 próbki podrobów drobiowych z uwagi na obecność termofilnych bakterii z rodzaju *Campylobacter*, 1 próbkę soli z uwagi na brak informacji o sposobie przechowywania.

W roku sprawozdawczym w czasie przeprowadzanych kontroli zwracano uwagę również na stopień wdrożenia GHP szczególnie w zakresie skutecznej ochrony placówek przez szkodnikami oraz na wdrażanie zasad systemu HACCP. Stwierdzono, iż sklepy wielkopowierzchniowe posiadały umowy z firmami DDD prowadzącymi w większości skuteczne działania profilaktyczne. Właściciele małych placówek prowadzili ww. działania we własnym zakresie. Natomiast w 1 markecie działania prowadzone były nieskutecznie. Brak skutecznej kontroli wewnętrznej a w szczególności przestrzegania zasad GHP oraz systemu HACCP doprowadziło do rozprzestrzenienia się szkodników i zanieczyszczenia żywności (szkodniki i ich pozostałości, larwy). Zwracano również uwagę na sposób usuwania odpadów, artykułów spożywczych przeterminowanych lub nieprzydatnych do spożycia oraz byleżej żywności pochodzenia zwierzęcego kategorii 3. Sklepy wielkopowierzchniowe posiadały wydzielone i wyposażone w odpowiednie pojemniki pomieszczenia na składowanie odpadów i umowy z firmami specjalistycznymi na ich odbiór. Natomiast małe sklepy usuwały odpady do śmietników oraz posiadały umowy z firmami specjalistycznymi na odbiór odpadów komunalnych niesegregowanych. W roku sprawozdawczym w czasie przeprowadzanych kontroli zwracano uwagę na występowanie i prawidłowości w oznakowaniu żywności zawierającej GMO, na znakowanie żywności szczególnie soli przyprawowych, na znakowanie żywności ze szczególnym uwzględnieniem oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych. W ww. zakresie nieprawidłowości nie stwierdzono.

W roku sprawozdawczym w wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, iż 300 placówek posiada wdrożone zasady GHP/GMP a 60 wdrożone zasady systemu HACCP.

4.2.2. Zakłady żywienia zbiorowego otwarte – ogółem według ewidencji 105 zakładów w tym 96 zakładów małej gastronomii. W roku sprawozdawczym skontrolowano 78 zakładów z czego oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny stanu sanitarnego 52 zakłady . W wyniku przeprowadzonej oceny 1 zakład otrzymał ocenę sanitarną niezgodną z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, dotyczyła zakładu małej gastronomii, z uwagi na zatrudnianie osób bez aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, brak sprzętu do dezynfekcji naczyń stołowych wielokrotnego użycia. Najczęściej występujące niezgodności:

- niefunkcjonalność pomieszczeń
- brudne, zawilgocone z odpryskami farby ściany i sufity w pomieszczeniach
- brak wentylacji w pomieszczeniach
- brak sprzętu do dezynfekcji naczyń wielokrotnego użycia
- brak orzeczeń lekarskich o stanie zdrowia zatrudnionego personelu
- brak warunków do przechowywania sprzętu i środków do utrzymania czystości

W związku ze zgłoszeniem zażalenia dotyczącego złego stanu sanitarno-higienicznego ogródka piwnego oraz braku dostępu do wc; zgłoszeniem podejrzenia zbiorowego zatrucia pokarmowego; z zagrożeniem zdrowia w ramach zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży oraz w ramach współpracy z własnymi jednostkami kontrolnymi w zakładach żywienia zbiorowego przeprowadzono 6 kontroli interwencyjnych.

Ogółem w zakładach żywienia zbiorowego otwartego przeprowadzono 99 urzędowych kontroli żywności w tym 86 w zakładach małej gastronomii.

W czasie przeprowadzania urzędowych kontroli żywności w zakładach żywienia zbiorowego stosujących tłuszcze smaźnicze oraz produkty pochodzenia zwierzęcego zwracano szczególną uwagę na sposób ich usuwania. W czasie urzędowych kontroli żywności zwracano uwagę na prawidłowe postępowanie z odpadami i żywnością o niewłaściwych wymaganiach zdrowotnych, zużytymi tłuszczami smaźniczymi a 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 ww. zakresie wydawano decyzje administracyjne i sprawdzano ich wykonanie. Ponadto zwracano również uwagę na skuteczną ochronę zakładów przed szkodnikami i działania profilaktyczne prowadzone w tym zakresie. Zwracano również uwagę na stosowane opakowania kartonowe zadrukowane do pakowania wyrobów (pizza). W sezonie letnim przeprowadzano kontrole w zakładach małej gastronomii w zakresie bieżącej oceny stanu sanitarno-higienicznego w dniach wolnych od pracy i w godzinach popołudniowych. Nieprawidłowości nie stwierdzono. 100 zakładów posiada wdrożone zasady GHP/GMP oraz 13 zakładów wdrożone zasady systemu HACCP. Ogółem w zakładach celem poprawy stanu sanitarno-higienicznego i technicznego oraz bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności wydano 5 decyzji administracyjnych.

Osoby winne zaniedbań sanitarnych ukarano 2 mandatami karnymi na sumę 300zł. Ponadto w 1 zakładzie gastronomicznym w związku z podejrzeniem zbiorowego zatrucia pokarmowego prowadzono dochodzenie epidemiologiczne. Na podstawie wyników przeprowadzonych kontroli, ilości osób chorujących, przebiegu zachorowań i objawów klinicznych przyjęto, że najbardziej prawdopodobnym czynnikiem etiologicznym były norowirusy, a najbardziej prawdopodobnym źródłem zakażenia mrożone maliny, najprawdopodobniej pierwotnie skażone norowirusami.

4.2.3. Wytwórnice lodów – ogółem według ewidencji - 1 zakład. Zakład produkuje lody metodą tradycyjną, produkuje głównie na potrzeby własnego zakładu gastronomicznego oraz punktu sprzedaży oraz niewielkie ilości dla odbiorców lokalnych. Nieprawidłowości nie stwierdzono. W wyniku przeprowadzonej oceny stanu sanitarnego zakład uzyskał ocenę zgodną z wymaganiami obowiązującego prawa żywnościowego. Zakład posiada wdrożone zasady systemu HACCP.

4.2.4. Automaty do lodów - ogółem według ewidencji – 12 zakładów. W roku sprawozdawczym oceniono 10 zakładów na podstawie obowiązujących arkuszy oceny stanu sanitarnego, wszystkie uzyskały ocenę zgodną z obowiązującymi wymaganiami prawa żywnościowego. Wszystkie zakłady skontrolowano. 3 zakłady posiadają wdrożone zasady systemu HACCP, a 12 posiada wdrożone zasady GHP/GMP. W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 5 próbek lodów do badań mikrobiologicznych. 1 próbka uległa kwestionowaniu z uwagi na niezgodną z wymaganiami kryteriów higieny procesu zawartym w Rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 zał. I z 15.11.2005 roku w punkcie dotyczącym liczby bakterii z rodziny Enterobacteriaceae. Osobę winną zaniedbań higieniczno-sanitarnych ukarano 1 mandatem karnym na kwotę 200zł.

4.2.5. Piekarnie - ogółem według ewidencji - 12 zakładów. W roku sprawozdawczym 1 zakład uległ likwidacji. 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. 12 zakładów posiada wdrożone zasady GHP/GMP, 4 HACCP. Większość piekarni to małe zakłady rodzinne o niedużej produkcji prowadzące sprzedaż głównie na rynek lokalny i w powiatach ościennych. Mieszczą się one często w starych wyeksploatowanych budynkach w których utrudnione jest prowadzenie modernizacji a w związku z tym i wdrażanie systemu HACCP. Ogółem w zakładach przeprowadzono 18 urzędowych kontroli żywności. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości:

- brudne zawilgocone ściany, sufity, z ubytkami, z odpryskami farby
- posadzki z ubytkami, trudne do utrzymania w czystości
- wyeksploatowany sprzęt produkcyjny i urządzenia
- drzwi w pomieszczeniach produkcyjnych zniszczone, z odpryskami farby, trudne do utrzymania w czystości
- nieprawidłowa wentylacja w pomieszczeniach

W roku sprawozdawczym w czasie przeprowadzanych kontroli zwracano szczególną uwagę na zabezpieczenie obiektów przed dostępem gryzoni i szkodników zbożowo-mącznych. W większości zakłady posiadają umowy ze specjalistycznymi firmami DDD prowadzącymi monitoring i skuteczne działania profilaktyczne. Zwracano uwagę na stosowane substancje dodatkowe do żywności oraz materiały do pakowania pieczywa i wyrobów piekarskich (folia, woreczki). Nieprawidłowości nie stwierdzono. Celem poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładów oraz bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności wydano ogółem 7 decyzji administracyjnych.

4.2.6. Ciastkarnie – ogółem według ewidencji – 14 zakładów. W roku sprawozdawczym wszystkie zakłady skontrolowano i oceniono zgodnie z obowiązującymi arkuszami oceny stanu sanitarnego. W wyniku przeprowadzonych ocen wszystkie zakłady zgodne z wymaganiami obowiązujących przepisów prawa żywnościowego. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości:

- brudne zawilgocone ściany i sufity, z odpryskami farby
- brak wentylacji w pomieszczeniach
- zużyty sprzęt i urządzenia produkcyjne
- ubytki w posadzkach
- brak funkcjonalności pomieszczeń

Ogółem 14 zakładów posiada wdrożone procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP, natomiast 6 wdrożone zasady systemu HACCP. W czasie przeprowadzanych kontroli zwracano uwagę na posiadaną dokumentację, sposób mycia i dezynfekcji jaj przed wybicciem, posiadane procedury, instrukcje i zapisy w ww. zakresie, a także na skuteczną ochronę zakładów przed szkodnikami i monitoring ww. zakresie prowadzony przez zakłady DDD. Zwracano również uwagę na sposób postępowania z odpadami, zużytymi tłuszczami smażalniczymi, właściwe pojemniki, kontenery, umowy z firmami specjalistycznymi zajmującymi się wywozem i utylizacją odpadów, prowadzenie zapisów GHP/GMP. W czasie prowadzonego bieżącego nadzoru zwracano uwagę na stosowane do wyrobów cukierniczych trwałych opakowania (folia, kartony z nadrukiem) oraz stosowane surowce i warunki ich przechowywania, stosowane substancje dodatkowe. Nieprawidłowości nie stwierdzono. 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 18 urzędowych kontroli żywności. Celem poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładów oraz bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności wydano 3 decyzje administracyjne. W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 6 próbek ciast kremowych do badań mikrobiologicznych. Zbadane próbki odpowiadały obowiązującym wymaganiom zdrowotnym.

4.2.7. Zakłady garmazeryjne 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.

1 zakład mieści się w adaptowanych, przystosowanych pomieszczeniach.

Celem poprawy stanu sanitarno-technicznego oraz bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności wydano 1 decyzję administracyjną nakładającą obowiązek usunięcia uchybień.

Ogółem w zakładach przeprowadzono 2 urzędowe kontrole żywności. W czasie prowadzonych kontroli zwrócono uwagę na jakość, rodzaj i pochodzenie wykorzystywanych do produkcji surowców, używane opakowania do produkowanych wyrobów, prawidłowość oznakowania wyrobów, na przestrzeganie instrukcji i procedur z zakresu GHP/GMP oraz stopień wdrożenia zasad systemu HACCP.

4.2.8. Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego – ogółem według ewidencji 4 zakłady.

W roku sprawozdawczym zgodnie z planem pracy skontrolowano i oceniono 3 zakłady zgodnie z obowiązującymi arkuszami oceny stanu sanitarnego, uzyskały ocenę zgodną z wymaganiami obowiązujących przepisów prawa żywnościowego.

Zakłady posiadają wdrożone zasady systemu HACCP oraz system zarządzania jakością. W czasie kontroli zwracano szczególną uwagę na ochronę zakładów przed szkodnikami zarówno gryzoniami jak i zbożowo-mącznymi. Zakłady posiadają umowy ze specjalistycznymi firmami DDD prowadzącymi stały nadzór. Kontrolowano również stan sanitarno-higieniczny posiadanych środków transportu przeznaczonych do przewozu mąki i przetworów zbożowo-mącznych. Większych nieprawidłowości w ww. zakresie nie stwierdzono.

W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań 4 próbki ziarna zbóż. Próbkę odpowiadały obowiązującym wymaganiom zdrowotnym.

Ogółem w zakładach przeprowadzono 7 urzędowych kontroli żywności w tym 1 interwencyjną w związku z niezgodnym z przepisami oznakowaniem wyrobów.

4.2.9. Wytwórnia koncentratów spożywczych - ogółem według ewidencji 1 zakład.

Zakład skontrolowano i oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny stanu sanitarnego. Zakład zgodny z obowiązującymi wymogami.

Prowadzi działalność na rynku krajowym. Zakład posiada wdrożone zasady systemu HACCP. Ponadto w czasie kontroli zwrócono uwagę na znakowanie produktów ze szczególnym uwzględnieniem oznakowania soli przyprawowych. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

4.2.10. Kioski – ogółem według ewidencji - 10 placówek, z czego skontrolowano 2, 1 oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny stanu sanitarnego. W roku sprawozdawczym 1 placówka uległa likwidacji, 1 poszerzyła działalność.

4.2.11. Magazyny hurtowe – ogółem według ewidencji – 21 zakładów, w roku sprawozdawczym 1 zakład uległ likwidacji, skontrolowano 17 z czego oceniono 16 zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny stanu sanitarnego. Najczęściej występujące nieprawidłowości:

- nieprawidłowe ściany (brudne z odpryskami farby, trudne do utrzymania w czystości), zawilgocone sufity
- wyeksploatowane wyposażenie (półki, podkłady zniszczone, z materiałów trudnych do utrzymania w czystości)
- nieskuteczna wentylacja w pomieszczeniach

Celem poprawy stanu sanitarno-technicznego oraz bezpieczeństwa i właściwych wymagań zdrowotnych wprowadzanej do obrotu żywności wydano 6 decyzji administracyjnych.

Osobę winną zaniedbań sanitarnych ukarano mandatem karnym na kwotę 150zł.

W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 8 próbek środków spożywczych, próbki odpowiadały wymaganiom zdrowotnym i nie podlegały kwestionowaniu. 21 zakładów posiada wdrożone zasady GHP/GMP, 6 posiada wdrożone zasady systemu HACCP.

Ogółem w magazynach hurtowych przeprowadzono 26 urzędowych kontroli żywności. W czasie przeprowadzanych kontroli zwracano również uwagę na zapewnienie właściwej ochrony zakładów przed szkodnikami i prowadzone działania w tym zakresie, na sposób postępowania z odpadami, właściwe pojemniki, kontenery, umowy z firmami specjalistycznymi zajmującymi się wywozem i utylizacją odpadów, na prowadzone zapisy z zakresu GHP/GMP.

4.2.12. Obiekty ruchome i tymczasowe – ogółem według ewidencji 12 obiektów; 2 placówki prowadzące handel obwoźny rybami i ich przetworami, 4 autosklepy zajmujące się obwoźną sprzedażą pieczywa oraz 2 stragany prowadzące sprzedaż warzyw, owoców i środków spożywczych pakowanych, 5 prowadzących sprzedaż kurczaków z rożna w handlu obwoźnym. Ogółem przeprowadzono 11 urzędowych kontroli żywności w tym 2 interwencyjne po złożeniu zażaleń przez konsumentów na nie zachowanie higieny przy wprowadzaniu do obrotu pieczywa. Zgłaszane w zażaleniach zarzuty potwierdziły się. Osoby winne zaniedbań higieniczno-sanitarnych ukarano 2 mandatami karnymi na sumę 400zł.

Przeprowadzono 2 kontrole nad obrotem rybami i ich przetworami wspólnie z przedstawicielami Państwowej Straży Rybackiej. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

4.2.13. Środki transportu - ogółem 42 środki transportu. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 10 kontroli, 7 środków oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny stanu sanitarnego.

Skontrolowane środki transportu przystosowane do przewozu artykułów 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 przed zanieczyszczeniem). Zakłady zajmujące się produkcją i dystrybucją żywności w większości dysponują własnymi, dobrymi pod względem sanitarno-technicznym i przeznaczonymi wyłącznie do przewozu żywności środkami transportu. Opracowane procedury i instrukcje na podstawie zasad systemu HACCP obowiązujące w zakładach przestrzegane są również w ich środkach transportu. Ogółem wydano 9 decyzji zatwierdzających spełnienie koniecznych wymagań przy przewozie żywności.

4.2.14. Inne obiekty obrotu żywnością – 18 placówek. Były to stoiska spożywcze na stacjach benzynowych, stoiska sprzedaży środków spożywczych w sklepie wielobranżowym,

stoisko środków spożywczych w salonie gier, sklepy zielarskie wprowadzające do obrotu suplementy diety.

Na stoiskach spożywczych prowadzono sprzedaż środków spożywczych pakowanych, głównie słodczy, przekąsek typu snack, chipsów, napojów w tym alkoholowych, alkoholu, suplementów diety.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 11 placówek, w których przeprowadzono 13 kontroli.

4.2.15. Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte - ogółem według ewidencji 50 zakładów.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 48 placówek, ocenę stanu sanitarnego przeprowadzono w 40 placówkach. Wszystkie zakłady uzyskały ocenę sanitarną zgodną z obowiązującymi wymogami. Ogółem w zakładach tych przeprowadzono 57 urzędowych kontroli żywności.

Najczęściej występujące nieprawidłowości:

- nieprawidłowa funkcjonalność pomieszczeń
- niewystarczająca ilość sprzętu produkcyjnego, niezbędnego do zachowania bezpieczeństwa produkowanych i wydawanych posiłków
- używanie do produkcji wyeksploatowanych urządzeń oraz zniszczonego sprzętu kuchennego
- zły stan techniczny pomieszczeń (brudne z odpryskami farby ściany, zawilgocone sufity, posadzki z ubytkami)
- brak skutecznej wentylacji w pomieszczeniach

a. bufety przy zakładach pracy - ogółem 1 obiekt.

W roku sprawozdawczym placówkę skontrolowano i przeprowadzono ocenę stanu sanitarnego. Zakład uzyskał ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego. Placówka posiada wdrożone zasady systemu HACCP.

b. stołówki w domach czasowych – ogółem według ewidencji 4 placówki. W roku sprawozdawczym 1 placówka uległa likwidacji. Wszystkie zakłady skontrolowano i oceniono. W wyniku oceny stanu sanitarnego wszystkie uzyskały ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami, 1 zakład posiada wdrożone zasady HACCP. Ogółem w placówkach przeprowadzono 5 urzędowych kontroli.

c. bloki żywienia w szpitalach - według ewidencji 1 zakład. W wyniku przeprowadzonej oceny stanu sanitarnego zakład uzyskał ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami. Ogółem przeprowadzono 4 urzędowe kontrole żywności. W roku sprawozdawczym zmieniono termin wykonania decyzji wydanej w 2008r. Postępowanie w toku.

W pomieszczeniach bloku żywienia uzyskano poprawę stanu sanitarno-higienicznego poprzez wydzielenie prawidłowo wyposażonego pomieszczenia do przechowywania, mycia i dezynfekcji jaj. Kuchnię centralną wyposażono w nowy hydrosystem myjąco-dezynfekujący. Wdrożono zasady systemu HACCP.

d. kuchnie mleczne - ogółem według ewidencji - 1 zakład.

Ogólny stan sanitarny zgodny z obowiązującymi wymogami.

e. 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. Zakłady oceniono zgodnie z obowiązującymi arkuszami oceny stanu sanitarnego. W wyniku oceny uzyskały ocenę sanitarną zgodną z obowiązującymi wymogami. Ogółem przeprowadzono 2 urzędowe kontrole żywności.

f. stołówki szkolne – ogółem według ewidencji - 12 placówek.

W wyniku przeprowadzonych kontroli ocen stanu sanitarnego wszystkie zakłady zgodne z obowiązującymi wymogami. Ogółem przeprowadzono 13 urzędowych kontroli żywności. Celem poprawy bezpieczeństwa produkowanych i wydawanych posiłków wydano 1 decyzję administracyjną.

g. 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. Celem poprawy bezpieczeństwa produkowanych i wydawanych posiłków wydano 1 decyzję administracyjną.

h. stołówki na koloniach, półkoloniach, obozach, zimowiskach – ogółem według ewidencji 6 placówek. Skontrolowano 4 placówki, ogółem przeprowadzono 7 urzędowych kontroli. W 2 obiektach przeprowadzono ocenę stanu sanitarnego. Zakłady uzyskały ocenę sanitarną zgodną z obowiązującymi wymogami.

i. stołówki w przedszkolach – ogółem według ewidencji 12 placówek.

Wszystkie placówki skontrolowano i oceniono zgodnie z obowiązującymi arkuszami. W wyniku przeprowadzonych ocen wszystkie placówki uzyskały ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami. Ogółem przeprowadzono 13 urzędowych kontroli żywności.

j. stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych – Według ewidencji- 1 zakład. Placówkę skontrolowano i oceniono zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny stanu sanitarnego. Zakład uzyskał ocenę sanitarną zgodną z obowiązującymi wymogami.

k. inne zakłady żywienia – ogółem 8 placówek.

Były 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.
- 3 gospodarstwa agroturystyczne
- 3 zakłady zajmujące się przygotowywaniem i wydawaniem posiłków na organizowanych imprezach okolicznościowych

Ogółem oceniono 3 placówki, w wyniku oceny uzyskały ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego. Skontrolowano wszystkie placówki, ogółem przeprowadzono 8 urzędowych kontroli żywności.

W czasie kontroli placówek żywienia zbiorowego zamkniętego zwracano szczególną uwagę na jakość i sposób żywienia pacjentów szpitala, dzieci i młodzieży w szkołach, przedszkolach, wychowanków zakładów specjalnych i wychowawczych oraz pensjonariuszy domów dla osób starszych. Ponadto celem podniesienia świadomości społecznej dotyczącej wpływu żywienia i aktywności fizycznej na poziom zdrowia a także wykształcenie właściwych nawyków i umiejętności prozdrowotnych wspólnie z pracownikami pionu oświaty zdrowotnej prowadzono szkolenia w ramach projektu „Bądźmy zdrowi- wiemy, więc działamy”.

Zwracano również uwagę na prawidłowe postępowanie z odpadami i żywnością o niewłaściwych wymaganiach zdrowotnych a 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.

Ponadto zwracano uwagę na zabezpieczenie zakładów przez dostępem szkodników oraz działania profilaktyczne w wymienionym zakresie.

4.2.16. Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – ogółem według ewidencji 1 zakład, który zajmuje się produkcją opakowań jednorazowych do żywności z polistyrenu. W roku sprawozdawczym w wyniku oceny sanitarnej zakład uzyskał

ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami. Pobrano 2 próbki materiałów opakowaniowych. Próbek nie kwestionowano.

4.2.17. Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością - ogółem według ewidencji 1 zakład. W roku sprawozdawczym zakładu nie kontrolowano.

4.2.18. Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością - ogółem według ewidencji 1 zakład. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę w związku z powiadomieniem alarmowym w systemie RASFF.

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

4.3.1. Zakłady produkujące i konfekcjonujące kosmetyki – ogółem według ewidencji 1 zakład, który zajmuje się produkcją jak i również konfekcjonowaniem kosmetyków (między innymi płyny do kąpieli, mydła w płynie, żele pod prysznic, szampony do włosów). Ponadto zakład zajmuje się produkcją płynów do naczyń oraz płynów do płukania tkanin. Ogółem przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w zakładzie, dokonano oceny warunków produkcji, dokumentacji oraz oznakowania opakowań jednostkowych. Zakład uzyskał ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami. Pobrano do badań 3 próbki kosmetyków z czego 1 próbkę kwestionowano z uwagi na zawyżoną ogólną liczbę drobnoustrojów. W związku z nie zgłoszeniem 1 kosmetyku do Krajowego Systemu Informowania o Kosmetykach nałożono mandat karny w wysokości 200 zł.

4.3.2. Zakłady konfekcjonujące kosmetyki (bez produkcji) –ogółem według ewidencji 1 zakład. Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną, dokonano oceny w zakresie warunków produkcji, dokumentacji oraz oznakowania opakowań jednostkowych. Zakład uzyskał ocenę zgodną z obowiązującymi wymogami.

4.3.3. Obiekty obrotu kosmetykami – ogółem według ewidencji 6 placówek z czego skontrolowano 5.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono ogółem 13 kontroli sanitarnych w obiektach obrotu w związku z otrzymaniem notyfikacji w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Produktach Niebezpiecznych (RAPEX).

4.4. Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych.

W 2009r. pobrano zgodnie z planem 130 próbek środków spożywczych do badań laboratoryjnych. W ramach kontroli urzędowej pobrano 98 próbek środków spożywczych, w ramach monitoringu 29 oraz 5 wspólnych urzędowych z monitoringowymi. Z powyższych prób 75 zbadano pod względem mikrobiologicznym, 5 prób zakwestionowano w tym 4 próby podrobów drobiowych ze względu na zanieczyszczenie termofilnymi bakteriami z rodzaju *Campylobacter* oraz 1 próbę lodów z automatu z uwagi na obecność bakterii z rodzaju *Enterobacteriaceae*. Do badań chemicznych pobrano 55 próbek środków spożywczych. 1 próbę soli zakwestionowano z uwagi na brak w znakowaniu informacji o sposobie przechowywania. Ponadto 1 próbę makaronu opatrzone uwagą dotyczącą składu surowcowego – brak podanych funkcji technologicznej zadeklarowanej substancji dodatkowej.

W ramach rezerwy przewidzianej w planie pobierania próbek pobrano 4 próbki żywności w związku z podejrzeniem zatrucia pokarmowego oraz 5 próbek środków spożywczych w

związku z zażaleniem konsumenckim. Z powyższych prób zakwestionowano 3 próbki bakalii z uwagi na obecność szkodników, ich pozostałości oraz zmienione cechy organoleptyczne (jelki zapach) – 1 próba.

Odsetek zakwestionowanych prób w porównaniu z rokiem 2008 ilustruje poniższa tabela.

Lp.	Grupa produktów	Ilość prób zbadanych		Ilość prób kwestionowanych		% prób kwestionowanych	
		2009	2008	2009	2008	2009	2008
1.	02. Podroby drobiowe	4	2	4	2	100	100
2.	1102. Owoce suszone (bakalie)	5	0	3	0	60	0
3.	0412. Lody z automatu	5	9	1	2	20	22,2
4.	29. Sól spożywcza i jej zamienniki	8	8	1	0	12,5	0

W związku z występującym zagrożeniem związanym z chemicznym zanieczyszczeniem żywności w szczególności obecności barwników Sudan I – IV pobrano do badań w ramach urzędowej kontroli 2 próby przypraw (papryka), prób nie kwestionowano.

Środki spożywcze badano również w kierunku: pozostałości pestycydów, zawartości metali szkodliwych dla zdrowia, pozostałości azotanów w warzywach oraz produktach dla dzieci, zawartości substancji dodatkowych takich jak: barwniki, sztuczne substancje słodzące, substancje konserwujące. Jakość zdrowotna zbadanych próbek w zakresie wymienionych parametrów nie budziła zastrzeżeń.

W związku z występującymi nieprawidłowościami w oznakowaniu i reklamie suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środków spożywczych wzbogaconych witaminami, składnikami mineralnymi; prowadzono bieżący nadzór w obrocie w tym sprzedaży internetowej oraz dokonywano kontroli prawidłowości znakowania ww. produktów. Skontrolowano 19 suplementów diety i 37 środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Nieprawidłowości w ww. zakresie nie stwierdzono. Do badań laboratoryjnych pobrano 11 prób środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego – kwestionowanych nie było. Na terenie powiatu wągrowieckiego nie znajdują się producenci suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środków spożywczych wzbogaconych witaminami, składnikami mineralnymi.

W czasie przeprowadzanych kontroli w obiektach żywnościowo-żywnościowych zwracano uwagę na występowanie środków spożywczych zawierających GMO.

W nadzorowanych obiektach żywności zawierającej GMO nie stwierdzono. Nie pobierano również do badań próbek z produktów potencjalnie mogących zawierać GMO.

Podczas kontroli urzędowych w obiektach obrotu prowadzono nadzór nad znakowaniem żywności, ze szczególnym znaczeniem oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych oraz znakowaniem soli przyprawowych. Nieprawidłowości w ww. zakresie 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:

- w obrocie artykuły spożywcze po terminie przydatności do spożycia lub upływie daty minimalnej trwałości,

- nieprawidłowo przechowywane środki spożywcze (pieczywo nieopakowane narażone na zanieczyszczenie)
 - brak segregacji żywności w urządzeniach chłodniczych.
- W związku z powyższym zastosowano postępowanie mandatowe .

4.5. Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywnienia Zwierząt (RASFF).

W ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywnienia Zwierząt (RASFF) do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wągrowcu przesłano 5 powiadomień alarmowych, 2 powiadomienia informacyjne, 20 powiadomień typu NEWS, przekazano 3 pisma Głównego Inspektora Sanitarnego, 1 pismo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Chodzieży oraz decyzyje Komisji Europejskiej o produktach, które nie spełniały wymagań przepisów prawnych stanowiących potencjalne zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów.

Do najczęściej występujących zagrożeń otrzymywanych w ramach systemu RASFF w 2009r. należały zanieczyszczenia chemiczne żywności. Stwierdzono wykrycie rtęci w wysoko-fruktozowym syropie kukurydzianym w Stanach Zjednoczonych Ameryki, przekroczenie dopuszczalnego limitu migracji kadmu w szklankach pochodzących z Chin, wykrycie obecności kokainy w napoju Red Bull Simply Cola, wykrycie metabolitów nitrofuranu w krewetkach pochodzących z Bangladeszu, ryzyko skażenia glinem produktów z ciasta pszennego a także uszkodzenie wątroby wśród osób spożywających suplementy diety „Hydroxycut”. Ponadto w 2009r. przekazywano dodatkowe informacje dotyczące skażenia melaminą mleka w proszku i kwaśnego węglanu amonu a także przekroczenie dopuszczalnego limitu dioksynopochodnych polichlorowanych biofenyli w mięsie wieprzowym pochodzącym z Irlandii i przetworach wyprodukowanych na bazie ww. mięsa (pasztety, smalec).

Przedmiotem przesyłanych powiadomień były także zanieczyszczenia mikrobiologiczne żywności: skażenie *Salmonellą* Typhimurium masła orzechowego, stwierdzenie bakterii *Listeria monocytogenes* w „kielbaskach bankietowych” oraz w parówkach „Berlinki”, wykrycie bakterii *Salmonella* w orzechach pistacjowych pochodzących ze Stanów Zjednoczonych.

Kolejne powiadomienia i pisma dotyczyły wykrycia nieautoryzowanej, genetycznej zmodyfikowanej kukurydzy w ekstrahowanej śrucie sojowej a także zakwestionowania polskich nasion kukurydzy i gorczycy białej ze względu na domieszki nasion genetycznie modyfikowanych, które deklarowane były jako odmiany niemodyfikowane genetycznie.

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

4.6. Nadzór nad przedmiotami użytku – jakość zdrowotna przedmiotów użytku, działania w ramach systemu RAPEX.

W ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Produktach Niebezpiecznych (RAPEX) w roku 2009 otrzymano 9 informacji dotyczących kosmetyków i przedmiotów użytku uznanych za stwarzające zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów. Przedmiotem ww. informacji były 54 notyfikacje dotyczące kosmetyków i 1 notyfikacja dotycząca przedmiotu użytku. Większość notyfikowanych kosmetyków nie została zgłoszona do Krajowego Systemu Informowania o Kosmetykach i nie powinna znajdować się w obrocie na terenie Polski. W

wyniku przeprowadzonych kontroli ww. kosmetyków nie stwierdzono na terenie powiatu wągrowieckiego.

4.7. Ocena sposobu żywienia.

W ramach nadzoru sanitarnego nad sposobem żywienia zwracano szczególną uwagę na żywienie pacjentów szpitali, dzieci i młodzieży w szkołach i przedszkolach, wychowanków zakładów specjalnych i wychowawczych oraz pensjonariuszy domów dla ludzi starszych.

W czasie kontroli zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego dokonano ocen jadłospisów dekadowych metodą teoretyczną. 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, przy wykorzystywaniu dostępnych na rynku warzyw i owoców sezonowych. 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.

4.8. Informacja o współpracy z innymi jednostkami.

W roku 2009 zgodnie z Porozumieniem pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Wągrowcu i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Wągrowcu o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej, prowadzono wymianę informacji dotyczących m.in. występowania Salmonelloz na fermach drobiu, zanieczyszczenia środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego bakteriami z rodzaju *Campylobacter*.

W roku sprawozdawczym prowadzono wymianę informacji niezbędnych w bieżącej pracy nadzorczej z Komendą Powiatową Policji. Ponadto, w związku z interwencjami konsumenckimi dotyczącymi sprzedaży pieczywa z nieprzystosowanych do tego celu środków transportu przeprowadzono wspólnie z przedstawicielami Komendy Powiatowej Policji w Wągrowcu kontrole oraz inne działania mające na celu ustalenie zasadności ww. interwencji.

W grudniu 2009 w okresie przedświątecznym na terenie Wągrowca przeprowadzono wspólnie z przedstawicielami Państwowej Straży Rybackiej kontrole dotyczące warunków przechowywania i wprowadzanie do obrotu ryb.



5. Zapobiegawczy nadzór sanitarny.

Do zadań zapobiegawczego nadzoru sanitarnego należało m.in.:

- Opiniowanie studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego oraz miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego;
- Wydawanie opinii dotyczących odstąpienia od wykonania raportu lub konieczności sporządzenia raportu o oddziaływaniu na środowisko i jego zakresu;
- Uzgadnianie uwarunkowań środowiskowych;
- Opiniowanie dokumentacji projektowej;
- Kontrola obiektów w trakcie budowy;
- Uczestniczenie w odbiorach końcowych obiektów;
- Opiniowanie programów dostosowania zakładów opieki zdrowotnej (otwartych) 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 z późniejszymi zmianami).

Wydano łącznie:

42 postanowienia, w tym:

- uzgodnienia uwarunkowań środowiskowych – 5;
- uzgodnienia i zaopiniowania projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego – 10;
- opiniowanie dot. 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 z późniejszymi zmianami) – 11;
- opiniowanie dot. m. in. gabinetów lekarskich – 16;

149 opinie sanitarne, w tym:

- 9 opinii sanitarnych dotyczących uzgodnienia opiniowania dokumentacji projektowej;
- 54 opinie sanitarne co do potrzeby przeprowadzania oceny oddziaływania na środowisko, w tym 15 opinii stwierdzających taką potrzebę i określających zakres raportu o oddziaływaniu na środowisko;
- 7 opinii sanitarnych przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach;
- 50 opinii sanitarnych dotyczących uczestniczenia w odbiorach końcowych obiektów, w tym 21 opinii sanitarnych dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektu budowlanego, zgodnie z art. 56 Prawa Budowlanego i 29 opinii sanitarnych dla pozostałych obiektów (m. in. zakłady fryzjerskie, gabinety, kosmetyczne, solaria);
- 25 opinii dotyczących uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko;
- 2 opinie sanitarne dotyczące uzgodnienia i zaopiniowania projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego;
- na wniosek inwestorów wydano 2 opinie sanitarne dotyczące obiektów w związku z ubieganiem się o pomoc finansową na realizowane inwestycje, wspomagane przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa ze środków Unii Europejskiej;

Przeprowadzono łącznie 50 odbiorów, w tym 21 odbiory końcowe obiektów budowlanych na podstawie art. 56 Prawa Budowlanego.



6. Higiena Pracy:

6.1. Nadzór bieżący nad zakładami pracy.

W roku 2009 objętych nadzorem przez PSSE w Wagrowcu było 279 zakładów pracy, w których zatrudniano 6768 pracowników.

Przeprowadzono 160 kontroli w 112 zakładach w tym:

- 144 kontrole w ramach nadzoru nad substancjami i preparatami chemicznymi w 100 obiektach,
 - w tym: 39 kontroli w 25 obiektach wprowadzających do obrotu substancje i preparaty chemiczne,
 - 117 kontroli w 80 obiektach stosujących w działalności zawodowej substancje i preparaty chemiczne,
 - 17 kontroli w ramach nadzoru nad prekursorami kategorii 2 i 3 w 11 obiektach,
 - w tym: 2 kontrole w 2 obiektach wprowadzającym do obrotu prekursory kategorii 2 i 3,
 - 15 kontroli w 9 zakładach stosujących w działalności zawodowej prekursory kategorii 2 i 3,
 - 71 kontroli w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi w 51 zakładach,
 - w tym: 4 kontrole w 2 zakładach odpowiedzialnych za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktów biobójczych, 20 kontroli w 14 obiektach wprowadzających do obrotu produkty biobójcze (hurtownie, sklepy), 47 kontroli w 35 obiektach stosujących w działalności zawodowej produkty biobójcze,
 - 15 kontroli w ramach nadzoru nad detergentami w 7 zakładach,
 - w tym: 9 kontroli w 3 zakładach wprowadzających do obrotu detergenty, będących jednocześnie producentami (MZ-50 Dział I. punkt 4 n),
 - 6 kontroli w 4 zakładach wprowadzających do obrotu detergenty (hurtownie, sklepy),
 - 53 kontroli w ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy w 39 zakładach,
 - 17 kontroli w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy w 11 zakładach.
- W 26 zakładach stwierdzono przekroczenia NDS/NDN, w których 509 pracowników pracuje w przekroczeniach NDS/NDN czynników szkodliwych dla zdrowia, w tym:
- czynniki chemiczne - nie stwierdzono przekroczeń,
 - pyły – w 7 zakładach narażonych 47 pracowników,
 - czynniki fizyczne – hałas – w 23 zakładach narażonych 486 pracowników,
 - wibracja miejscowa – w 2 zakładzie 62 pracowników
- Nie zgodne z PN oświetlenie sztuczne - w 2 zakładach – 16 pracowników.

W roku 2009 w 13 zakładach nie stwierdzono przekroczeń NDN/NDS na stanowiskach, na których w latach poprzednich notowano przekroczenia. Zatrudnionych na tych stanowiskach było 312 pracowników.

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

6.2.1. Producenci i wprowadzający do obrotu oraz stosujący w działalności zawodowej substancje i preparaty chemiczne.

W roku 2009 na terenie powiatu wągrowieckiego ogólna liczba podmiotów wprowadzających do obrotu substancje i preparaty chemiczne wynosiła – 41, w tym:

a) 6 producentów – 1 producent bejcy do drewna, 1 producent preparatów myjąco dezynfekujących dla przemysłu spożywczego i myjących do samochodów, 1 producent preparatów myjących, 1 producent klejów i mieszanek gipsowo-cementowych (zaprawy) na potrzeby budownictwa, 2 producent alkoholu etylowego do celów przemysłowych.

b) 41 dystrybutorów, w tym 6 producentów – chemia budowlana, środki myjące, dezynfekujące, detergenty, środki ochrony roślin, impregnaty do drewna.

Przeprowadzono 39 kontroli w 25 obiektach, w tym:

13 kontroli dotyczących produkcji i wprowadzania do obrotu substancji i preparatów chemicznych u 6 producentów,

26 kontroli w 19 obiektach wprowadzających do obrotu substancje i preparaty chemiczne (hurtownie, sklepy).

Wydano 4 decyzje administracyjne celem likwidacji stwierdzonych nieprawidłowości.

W roku 2009 na terenie powiatu wągrowieckiego ogólna liczba podmiotów stosujących w działalności zawodowej substancje i preparaty chemiczne wynosiła – 208, ogółem przeprowadzono 117 kontroli w 80 obiektach w ramach nadzoru nad substancjami i preparatami chemicznymi. Wydanych zostało 14 decyzji administracyjnych celem likwidacji stwierdzonych nieprawidłowości.

6.2.2 Nadzór nad produktami biobójczymi.

W 2009 r. w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi przeprowadzono 71 kontroli w 51 zakładach, w tym:

4 kontrole w 2 zakładach odpowiedzialnych za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktów biobójczych,

20 kontroli w 14 obiektach wprowadzających do obrotu produkty biobójcze (hurtownie, sklepy),

47 kontroli w 35 obiektach stosujących w działalności zawodowej produkty biobójcze (m.in. środki myjąco dezynfekujące, impregnaty do drewna, impregnaty stosowane w budownictwie, środki owadobójcze, grzybobójcze).

Celem likwidacji stwierdzonych uchybień wydano 7 decyzji administracyjnych

6.2.3. Nadzór nad prekursorami kategorii 2 i 3.

W roku 2009 na terenie powiatu wągrowieckiego ogółem przeprowadzono 17 kontroli w ramach nadzoru nad prekursorami kategorii 2 i 3 w 11 obiektach, uchybień nie stwierdzono.

6.3. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi.

W roku 2009 objętych nadzorem było 28 zakładów, w których występowały czynniki rakotwórcze lub mutagenne. Przeprowadzono 17 kontroli w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy w 11 zakładach.

W 3 zakładach stwierdzono uchybienia.

Wydano 3 decyzje dotyczące:

- 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 badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy – 3,
- brak informacji do PWIS o substancjach, preparatach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym – 1.

W 28 zakładach stwierdza się narażenie pracowników na czynniki rakotwórcze.

Ogółem narażonych na czynniki rakotwórcze (kontakt) jest 477 pracowników na benzen, promieniowanie jonizujące, prace związane z narażeniem na pył drewna twardego, prace związane z narażeniem na azbest, 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, szkolenia, pracownicy zapoznani zostali z oceną ryzyka zawodowego, 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.

6.4. Nadzór nad czynnikami biologicznymi.

W roku 2009 objęto nadzorem 82 zakłady, w których występowały czynniki biologiczne.

W nadzorowanych obiektach narażonych było ogółem 1503 pracowników, w tym: pracujący w hodowlach drobiu, leśnicy, usługi leśne, oczyszczalnie ścieków, wysypiska odpadów komunalnych, służba zdrowia.

W ramach oceny warunków pracy i ryzyka zawodowego pracowników narażonych na działanie czynników biologicznych w środowisku pracy przeprowadzono 53 kontrole w 39 zakładach.

W 6 zakładach stwierdzono uchybienia.

Wydano 6 decyzji:

- brak oceny ryzyka zawodowego uwzględniającego narażenie na czynniki biologiczne w środowisku pracy - 5,
- brak procedur bezpiecznego postępowania ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi dotyczące pobierania, transportu próbek i materiałów pochodzenia ludzkiego lub zwierzęcego, bezpiecznego usuwania i postępowanie ze skażonymi odpadami oraz postępowania w razie narażenia na szkodliwy czynnik biologiczny zaklasyfikowany do grupy 3 lub 4 zagrożenia - 2,

- brak szkoleń pracowników – 4.

Pracodawcy zapewniają pracownikom narażonym na działanie czynników biologicznych:

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

- organizacyjne środki ochrony – znaki ostrzegające przed zagrożeniem biologicznym, zapewniono warunki bezpiecznego zbierania i usuwania odpadów z zastosowaniem bezpiecznych i oznakowanych pojemników, opracowano instrukcje mycia i dezynfekcji sprzętu, narzędzi, powierzchni roboczych, pomieszczeń, pracownicy przeszkoleni z zakresu bhp i udzielania I pomocy z uwzględnieniem narażenia na czynniki biologiczne,

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

- profilaktyczna ochrona zdrowia – pracownicy poddawani okresowo badaniom profilaktycznym, nie stwierdzano przeciwwskazań do pracy, pracownicy poddawani są szczepieniom ochronnym.

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

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

Prowadzone są rejestry prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do grupy 3 lub 4 zagrożenia i rejestry pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do grupy 3 lub 4 zagrożenia.

6.5. Choroby zawodowe. W latach 2006 do 2009 stwierdzono na terenie powiatu

wągrowieckiego następujące choroby zawodowe:

2006 r. – 1 decyzja o stwierdzeniu choroby zawodowej poz. 19.6 – przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy: przewlekłe zapalenie nadkłykcia kości ramiennej (przewlekłe zapalenie nadkłykcia bocznego kości ramiennej prawej).

2007 r. – 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej poz. 15.3 – przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym trwającym powyżej 15 lat, niedowład mięśni przywodzących i napinających fałdy głosowe z niedomykalnością fonacyjną głośni i trwałą dysfonią, poz. 26.2 – borelioza – drwal (pozyskiwanie drewna, pielęgnacja upraw leśnych).

2008 r. – 4 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej: poz. 6 – astma oskrzelowa, poz. 15.3 – przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym trwającym powyżej 15 lat – niedowład mięśni przywodzących i napinających fałdy głosowe z niedomykalnością fonacyjną głośni i trwałą dysfonią – 2 decyzje, poz. 18.1 – alergiczne kontaktowe zapalenie skóry rąk u ślusarza.

2009 r. – 1 decyzja o stwierdzeniu choroby zawodowej poz. 26 – choroba zakaźna - gruźlica naciekowa płuca prawego z odczynem w prawej jamie opłucnowej

6.6. Działania w ramach systemu RAPEX.

W ramach działań dotyczących Systemu Wczesnego Ostrzegania o Produktach Niebezpiecznych (RAPEX) otrzymano 8 zgłoszeń, które dotyczyły produktów z zawartością substancji chemicznych mogących stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia (o charakterze kancero- lub mutagennym). W reakcji na te zgłoszenia wykonano 13 kontroli.



7. Ocena sytuacji epidemiologicznej.

W roku 2009 sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych przedstawiała się podobnie jak w roku 2008.

Nastąpił wzrost zapadalności na płonicę, ospę wietrzną, wirusowe zapalenie wątroby typu B przewlekłe, wirusowe zapalenie wątroby typu C przewlekłe, grypę i zachorowania grypopodobne, boreliozę oraz wirusowe zakażenia jelitowe.

Odnotowano natomiast spadek zapadalności na takie choroby zakaźne jak: zatrucia pokarmowe wywołane pałeczkami *Salmonella*, biegunki u dzieci do lat 2, świnkę oraz różę.

Na podobnym poziomie utrzymała się zapadalność na różyczkę, bakteryjne i wirusowe zapalenie opon mózgowych, zapalenie opon mózgowych nieokreślone oraz przypadki podjęcia szczepień osób pokąsanych przez zwierzęta podejrzane o zakażenie wścieklizną.

7.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową.

Jak w latach poprzednich nie zanotowano zachorowań na dur brzuszny, dury rzekome i czerwone bakterie.

Nastąpił spadek zapadalności na zatrucia pokarmowe wywołane pałeczkami *Salmonella*. Jest to kolejny rok spadku zapadalności: z 56,0 w roku 2007 do 32,3 w roku 2008 i do 19,03 w roku 2009. Zarejestrowano w roku sprawozdawczym 13 pojedynczych zachorowań, których czynnikiem etiologicznym były pałeczki *Salmonella Enteritidis*. Chorowały głównie dzieci w wieku od 0-4 lat – 7 przypadków, 10-19 lat - 2 przypadki, 20-29 lat – 2 przypadki, 30-39 lat – 1 przypadek, 50-59 lat - 1 przypadek. Najwięcej zachorowań wystąpiło w grupie kobiet – 7, mężczyzn – 6. Wzrost zachorowań nastąpił w II kwartale 2009 r.

Nie zarejestrowano przypadków zatrucia toksyną botulinową, zatruc grzybami, enterotoksyną gronkowcową, jersinioz i wirusowego zapalenia wątroby typu A.

Biegunki dzieci do lat 2 – spadła zapadalność z 5493,82 w roku 2008 do 1808,21 w roku 2009. Spośród 33 przypadków zgłoszonych 15 było hospitalizowanych. Przebadano bakteriologicznie 9 przypadków, wyniki ujemne. Wirusologicznie 6 przypadków, wykryto rotawirusy w 5 przypadkach i adenowirusy w 1 przypadku. Dzieci leczone ambulatoryjnie - 18 przypadków, bez badań diagnostycznych.

Nosiciele schorzeń jelitowych - nie zarejestrowano nosicielstwa pałeczek *Salmonella typhi*, paratyphi oraz pałeczek *Shigella*.

Zarejestrowano w roku sprawozdawczym 5 przypadków nosicielstwa pałeczek *Salmonella* Enteritidis i 1 *Salmonella* Ohio. Stan nosicieli na koniec roku 2009 – 1.

W roku sprawozdawczym zarejestrowano 1 ognisko zbiorowego zatrucia pokarmowego. Najbardziej prawdopodobnym czynnikiem etiologicznym tego ogniska były norowirusy.

Zachorowały ogółem 33 osoby. Najbardziej prawdopodobnym źródłem zakażenia były maliny mrożone i/lub grys malinowy mrożony użyty do przygotowania musu malinowego z dodatkiem lodów śmietankowych oraz tortu weselnego warstwa z malinami na serku mascarpone.

7.2. Choroby w zakresie których prowadzi się szczepienie ochronne w tym objęte programami eliminacji.

7.2.1. Krztusiec – zarejestrowano 1 przypadek u 14 letniego chłopca w środowisku miejskim. Współczynnik zapadalności zmalał z 4,41 do 1,46. Zaszczepiony czterema dawkami zgodnie z PSO. Przypadek leczony ambulatoryjnie i potwierdzony badaniami serologicznymi w klasie IgA i IgG.

7.2.2. Różyczka – współczynnik zapadalności nieznacznie zmalał z 11,77 w roku 2008 do 10,24 w roku 2009. Zarejestrowano 7 zachorowań, w tym 4 kobiety i 3 mężczyzn. Chorowały głównie dzieci w wieku szkolnym. Zachorowania wystąpiły w okresie całego roku. Były to przypadki możliwe, zarejestrowane na podstawie objawów klinicznych, bez badań diagnostycznych. Pięcioro dzieci nie szczepiono przeciwko różyczce, w 2 przypadkach dzieci otrzymały 1 dawkę.

7.2.3. Wirusowe zapalenie wątroby typu B – współczynnik zapadalności wzrósł z 2,97 do 24,88. Zarejestrowano 17 przypadków o charakterze przewlekłym. Przypadki te były wcześniej zarejestrowane w rejestrze dodatnich wyników. Zachorowania te wystąpiły w środowisku 10 przypadków – miasto, 7 przypadków – wieś. Osoby chore nie były szczepione przeciwko WZW typu B.

Wszystkie przypadki potwierdzone badaniami serologicznymi: HBsAg, HBV- DNA.

7.2.4. Świnka – w roku 2009 zapadalność zmalała z 7,35 do 4,39. Zarejestrowano w roku sprawozdawczym 3 przypadki zachorowań, w tym 2 mężczyzn i 1 kobieta. W środowisku miejskim - 2 przypadki, środowisku wiejskim – 1 przypadek. W grupie wiekowej od 5-9 lat - 2 zachorowania, > 60 lat – 1 zachorowanie.

Dwie osoby zaszczepiono przeciwko śwince preparatami szczepionkowymi MMR II i PRIORIX. Od szczepienia do zachorowania upłynęło odpowiednio po MMR II – 2 lata i 6 m-cy, po PRIORIX-ie 2 lata i 11 m-cy.

.

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

w miesiącu lutym zarejestrowano 1 przypadek u 71 kobiety w środowisku miejskim pod postacią zapalenia opon mózgowych. Objęto nadzorem osoby z otoczenia chorej, u 21 osób zastosowano chemioprophylaktykę. Izolat wyhodowany z płynu mózgowo-rdzeniowego scharakteryzowano jako *Neisseria meningitidis* grupy B. Badanie przeprowadzone w KOROUN-ie. Zachorowanie zakończyło się wyzdrowieniem.

Ponadto zarejestrowano 2 przypadki bakteryjnego zapalenia opon mózgowych. Współczynnik zapadalności utrzymał się na podobnym poziomie co w roku 2008 i wyniósł 2,92. Wykonano

posiewy płynu mózgowo-rdzeniowego. W jednym przypadku wykryto *Enterococcus faecalis*, w drugim przypadku - wynik posiewu ujemny. Zachorowania zakończyły się zgonami. Zarejestrowano również 1 przypadek zapalenia opon mózgowych o etiologii nieokreślonej oraz 1 przypadek o etiologii wirusowej nieokreślonej

7.2.6. Choroby odzwierzęce :

Nie wystąpiły w roku 2009 zachorowania na bąblowicę, włośnicę, leptospirozę, listeriozę oraz toksoplazmozę wrodzoną.

7.3. Inne choroby zakaźne:

7.3.1. Wirusowe zapalenia wątroby typu C - zapadalność wzrosła z 5,88 do 10,74. Zarejestrowano 5 przypadków wg definicji z 2009r. i 2 przypadki wg definicji z 2005r. Ogółem zarejestrowano 7 przypadków zachorowań o charakterze przewlekłym. Zachorowania te wystąpiły w środowisku wiejskim – 3 przypadki, w środowisku miejskim - 4 przypadki. Zachorowało 5 kobiet oraz 2 mężczyzn. Przypadki potwierdzone badaniami serologicznymi: przeciwciała anty-HCV oraz HCV-RNA. Nie wystąpiły zachorowania jako ekspozycja zawodowa.

7.3.2. Ospa wietrzna – w porównaniu z rokiem 2008 zapadalność wzrosła z 250,18 do 518,21. Spośród 354 zarejestrowanych przypadków chorowały głównie dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym w środowisku miejskim. Wzrost zachorowań miał miejsce w II i IV kwartale 2009r.

7.3.3. Borelioza – zarejestrowano 4 przypadki co daje zapadalność 5,85. Zachorowało 2 mężczyzn i dwie kobiety. W środowisku miejskim wystąpiły 3 przypadki oraz 1 w środowisku wiejskim. Trzy osoby były leczone w warunkach szpitalnych, jedna ambulatoryjnie. Nie zanotowano narażenia zawodowego. Źródłem zakażenia były ukłucia przez kleszcze w lasach powiatu wągrowieckiego.

W roku 2009 nie zanotowano przypadków zachorowania na posocznice, salmonellozy pozajelitowe, kamylobakteriozę oraz zakażenia enterokrwotocznymi szczepami *E.coli*. W tej grupie chorób zgony nie wystąpiły.

7.3.4. Gruźlica – otrzymano do nadzoru 7 formularzy zgłoszeń gruźlicy płuc i gruźlicy pozapłucnej. Opracowano 7 formularzy wywiadów epidemiologicznych. Przekazano do nadzoru 15 osób z kontaktu z chorymi na gruźlicę.

7.4. Zatrucia chemicznymi środkami ochrony roślin -w roku sprawozdawczym wyżej wymienione zatrucia nie wystąpiły.

7.5. Zapobieganie wściekliznie - liczba zgłoszonych przypadków styczości i narażenia na wściekliznę – 133, liczba osób, u których podjęto szczepienia przeciwko wściekliznie – 8, liczba dodatnich wyników badań w kierunku wścieklizny- 0.

7.6. Zakażenia szpitalne.

7.6.1. Raporty o zakażeniach zakładowych.

Na podstawie raportu rocznego o zakażeniach zakładowych i drobnoustrojach alarmowych za rok 2008 nadesłanego przez Szpital Zespołu Opieki Zdrowotnej w Wągrowcu można stwierdzić, iż szpital podobnie jak w roku 2007 nie w pełni wykorzystał diagnostykę laboratoryjną w zakresie monitorowania drobnoustrojów alarmowych. W 2008r. wykonywano w dalszym ciągu zbyt małą ilość badań we wszystkich oddziałach szpitalnych z wyjątkiem Oddziału Dziecięcego, gdzie przebadano 36,16% pacjentów. W pozostałych oddziałach odpowiednio przebadano:

- oddział noworodkowy 2,54% pacjentów
 - oddział wewnętrzny 3,64% pacjentów
 - oddział położniczy 21,23% pacjentów, znaczący wzrost w stosunku do 2007r.
 - oddział chirurgiczny 4,09% pacjentów
 - oddział opieki długoterminowej i paliatywnej 3,57% pacjentów
 - oddział ginekologiczny 0,82% pacjentów, spadek procentowy wykonanych badań w stosunku do 2007r.
- Wykryto 8 przypadków alert-patogenów.

Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2008-2009.

L.p	Kod wg ICD-10	Jednostka chorobowa		2008		2009	
				l. zachorowań	zapadalność	l. zachorowań	zapadalność
0	1	2					
1	A00	Cholera ^{UE}		-	-	-	-
2	A01.0	Dus brzuszny ^{UE/PL}		-	-	-	-
3	A01.1-3	Dus rzekome A,B,C ^{UE/PL}		-	-	-	-
4	A02.0	Salmonelozы	zatrucia pokarmowe ^{UE}	22	32,37	13	19,03
5	A02.1		posocznica ^{PL}	1	1,47	-	-
6	A02.2-8		inne zakażenia pozajelitowe ^{PL}	-	-	-	-
7	A03	Czerwonka bakteryjna (szigelozы) ^{UE}		-	-	-	-
8	A04.0-2	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez <i>E. coli</i> biegunkotwórczą ^{PL/4}	-	-	-	-
9	A04.3		wywołane przez <i>E. coli</i> enterokrwotoczną ^{UE}	-	-	-	-
10	A04.4		wywołane przez <i>E. coli</i> inną i BNO	-	-	-	-
11	A04.5		wywołane przez <i>Campylobacter</i> ^{UE}	-	-	-	-
12	A04.6		wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i> lub <i>pseudotuberculosis</i> ^{UE}	-	-	-	-
13	A04.7-8		inne określone	-	-	-	-
14	A04.9		nie określone	29	42,67	-	-
15	A04	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁵		-	-	-	-
16	A05.0	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe (ogółem)	gronkowcowe	-	-	-	-
17	A05.1		jadem kielbasianym (botulizm) ^{UE/PL}	1	1,47	-	-
18	A05.2		wywołane przez <i>Cl. perfringens</i>	-	-	-	-
19	A05.3-8		inne określone	-	-	-	-
20	A05.9		nie określone	1	1,47	1	1,46
21	A05	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe u dzieci do lat 2 ⁶		-	-	-	-
22	A07.1	Lamblioza (giardioza) ^{UE}		-	-	-	-
23	A07.2	Kryptosporidioza ^{UE}		-	-	-	-

24	A08.0	Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez rotawirusy	11	16,18	6	8,78
25	A08.1		wowolane przez norowirusy	-	-	33	48,30
26	A08.2-3		inne określone	-	-	1	1,46
27	A08.4		nie określone	1	1,47	4	5,85
28	A08.0-4	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁷		8	467,56	6	328,76
29	A09	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	ogółem	-	-	35	51,23
30			w tym u dzieci do lat 2	86	5026,30	27	1479,45
31	A20	Dżuma ^{UE}		-	-	-	-
32	A21	Tularemia ^{UE}		-	-	-	-
33	A22	Wąglik ^{UE}		-	-	-	-
34	A23	Brucelloza: nowe zachorowania ^{UE}		-	-	-	-
35	A24.0	Nosacizna ^{PL}		-	-	-	-
36	A27	Leptospiroza ^{UE}		-	-	-	-
37	A28.2	Jersinioza pozajelitowa ^{UE}		-	-	-	-
38	A31	Mikobakteriozy - inne i BNO		-	-	-	-
39	A32	Listerioza ^{UE}		-	-	-	-
40	A33-35	Teżec ^{UE}	ogółem	-	-	-	-
41	A33		noworodków	-	-	-	-
42	A36	Blonica ^{UE}		-	-	-	-
43	A37	Krzusiec ^{UE}		3	4,41	1	1,46
44	A38	Plonica (szkarlatyna) ^{PL}		11	16,18	18	26,35
45	A39	Choroba meningokokowa, inwazyjna ^{UE/PL/8}	ogółem	-	-	1	1,46
46	A39.0;A39.8		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	-	-	1	1,46
47	A39.1-4		posocznicza	-	-	-	-
48	A39.5-9		inna określona i nie określona	-	-	-	-
49	wym.niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna ^{PL/9}	ogółem	-	-	2	2,92
50	A46		róża	3	4,41	2	2,92
51	A48.3		zespół wstrzasu toksycznego	-	-	-	-
52	B95.0/O85		gorączka pługowa	-	-	-	-
53	B95.0/(...)		inna określona i nie określona ¹⁰	-	-	-	-
54	A48.1		choroba legionistów ^{UE}	-	-	-	-
55	A48.2	Legioneloza	gorączka z Pontiac ^{PL}	-	-	-	-
56	A69.2	Borelioza z Lyme ^{PL}		3	4,41	4	5,85
57	A70	Ornitozy (zakażenia <i>Chlamydia psittaci</i>)		-	-	-	-
58	A75	Dur wysypkowy		-	-	-	-
59	A78	Gorączka Q ^{UE}		-	-	-	-
60	A77; A79	Gorączka plamista i inne riketsjozy		-	-	-	-
61	A80.1-2.4	Poliomyelitis ^{UE/PL}	wywołane dzikim wirusem	-	-	-	-
62	A80.0,3-8		wyw. wirusem pochodzenia szczepionkowego	-	-	-	-

63	—	Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat	-	-	-	-
64	A81.0	Encefalopatie gąbczaste	choroba Creutzfeldta-Jakoba (CJD) ^{PL}	-	-	-
65	A81.0		wariant choroby Creutzfeldta-Jakoba (vCJD) ^{UE}	-	-	-
66	A81		inne i nie określone	-	-	-
67	A82	Wścieklizna ^{UE}	-	-	-	-
68	Z20.3/Z24.2	Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień ^{/11}	8	11,77	8	11,71
69	A84	Kleszczowe zapalenie mózgu ^{PL}	-	-	-	-

70	B00.4	Inne wirusowe zapalenie mózgu	opryszczkowe	-	-	-	-
71	A81.1;A83;A85;B02.0		inne określone	-	-	-	-
72	A86		nie określone	-	-	-	-
73	—		w innych chorobach objętych MZ-56 ^{/12}	-	-	-	-
74	A87.0	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	enterowirusowe	-	-	-	-
75	B00.3		opryszczkowe	-	-	-	-
76	A87.1-9;B02.1		inne określone i nie określone	1	1,47	1	1,46
77	—		w innych chorobach objętych MZ-56 ^{/13}	-	-	-	-
78	A90-1	Gorączka denga (klasyczna lub krwotoczna) ^{PL}		-	-	-	-
79	A92.3	Gorączka zachodniego Nilu ^{UE}		-	-	-	-
80	A95	Żółta gorączka ^{UE}		-	-	-	-
81	A96.2;A98.3-4	Wirusowe gorączki krwotoczne ^{UE}	Ebola, Marburg, Lassa ^{/14}	-	-	-	-
82	A92.0;A96.0-1,8-9;A98.0-2,5-8;A99		inne określone i nie określone ^{/14}	-	-	-	-
83	A98.5	Choroba wywołana przez hantawirusy ^{PL}		-	-	-	-
84	B01	Ospa wietrzna		170	250,18	354	518,21
85	B03	Ospa prawdziwa ^{UE}		-	-	-	-
86	B05	Odra ^{UE}		-	-	-	-
87	B06	Różyczka ^{UE}		8	11,77	7	11,24
88	B08.8	Pryszczycyca		-	-	-	-
89	B15	Wirusowe zapalenie wątroby	typu A ^{UE}	-	-	-	-
90	B16		typu B - ostre ^{UE}	1	1,47	-	-
91	B18.0-1		typu B - przewlekłe ^{/15}	1	1,47	17	24,88
92	B17.1; B18.2		typu C: wg definicji przypadku - 2009 r. ^{UE /16,17}	-	-	5	7,31
93	B17.1; B18.2		typu C: wg definicji przypadku - 2005 r. ^{UE /15,17}	4	5,88	7	10,74
94	odpowiednio		typu B+C (zakażenie mieszane) ^{/18}	-	-	-	-
95	B17.0,2-8;B18.8-9;B19		inne i nie określone	-	-	-	-
96	B20-B24	AIDS- Zespół nabytego upośledzenia odporności ^{UE/PL}		-	-	-	-
97	Z21	Nowo wykryte zakażenia HIV ^{UE/19}		-	-	-	-
98	B26	Świnka (nagminne zapalenie przyusznicy) ^{UE}		5	7,35	3	4,39

99	B50-B54	Malaria (zimmica) ^{UE}	-	-	-	-
100	B67	Bąblowica (echinokokoza) ^{UE}	-	-	-	-
101	B69	Wągrzyca (cysticerkoza)	-	-	-	-
102	B75	Włośnica ^{UE}	-	-	-	-
103	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna ^{UE/20}	ogółem	-	-	-
104	B95.3/G04.2;G00.1		zapalenie opon mózgowych i/ lub mózgu	-	-	-
105	A40.3		posocznica	-	-	-
106	B95.3/(...)		inna określona i nie określona	-	-	-

107	B96.2/D59.3	Zespół hemolityczno-mocznicowy w przebiegu zak. <i>E. coli</i> ^{UE/21}		-	-	-	-
108	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i> , inwazyjna ^{UE/PL 22}	ogółem	-	-	-	-
109	B96.3/G04.2;G00.0		zapalenie opon mózgowych i/ lub mózgu	-	-	-	-
110	A41.3		posocznica	-	-	-	-
111	B96.3/(...)		inna określona i nie określona	-	-	-	-
112	G01;G04.2;G05.0;	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	w innych chorobach objętych MZ-56 ²³	-	-	-	-
113	G00.2-8;G04.2		inne określone	-	-	1	1,46
114	G00.9;G04.2		inne, nie określone	3	4,41	1	1,46
115	G03	Zapalenie opon mózgowych inne i nie określone		1	1,47	1	1,46
116	G04.0,8-9	Zapalenie mózgu inne i nie określone		-	-	-	-
117	J09	Grypa ptaków typu A/H5 lub A/H5N1 u ludzi ^{UE/PI 24}		-	-	-	-
118	J10-J11	Grypa ^{UE/PL}	ogółem	-	-	2	2,92
119			u dzieci w wieku 0-14 lat	-	-	-	-
120	P35.0	Wrodzone choroby wirusowe	różyczka wrodzona ^{UE}	-	-	-	-
121	P35.1-9		inne określone i nie określone	-	-	-	-
122	P37.1	Inne wrodzone zakażenia i choroby pasożytnicze	toksoplazmoza ^{UE}	-	-	-	-
123	P37.2		listerioza ^{UE}	-	-	-	-
124	P37.3-9		inne określone i nie określone	-	-	-	-
125	U04	SARS-Zespół ostrej niewydolności oddechowej ^{UE/24}		-	-	-	-
-	T60	Zatrucia pestycydami - ostre ²⁵		-	-	-	-
127	T61	Zatrucia naturalnie toksycznymi substancjami spożytymi jako pokarm ²⁵	ryby, skorupiaki i inne produkty morza	-	-	-	-
128	T62.0		grzyby	1	1,47	-	-
129	T62.1-2		jagody i inne części roślin	-	-	-	-
130	T64	Ostre zatrucia żywnością skażoną biologicznie i/lub chemicznie ²⁵	mikotoksyny	-	-	-	-
131	—		dioksyny	-	-	-	-
132	—		polichlorowane bifenyle	-	-	-	-
133	—		inne określone i nie określone	-	-	-	-
134	—	Grypa wywołana nowym	ogółem	-	-	-	-

135	—	wi-rusem A(H1N1) UE/PL	u dzieci w wieku 0-14 lat	-	-	-	-
136	-	Grypa i podejrzenia grypy (MZ-55)	ogółem	367	540,09	4256	6230,32
137	-		u dzieci do lat 14	156	1385,80	1846	16303,09
Suma kontrolna				906	-	6638	-

Uwagi: W wierszach 136 i 137 wykazano przypadki ze sprawozdań Mz-55

Do obliczeń wykorzystano: stan ludności na dzień 30.06.2008r. – 67 951

stan ludności na dzień 30.06.2009r. – 68 311

dzieci do lat 2 stan na dzień 30.06.2008r. – 1711

stan na dzień 30.06.2009r. – 1825

dzieci do lat 14 stan na dzień 30.06.2008r. – 11 257

stan na dzień 30.06.2009r. – 11 323

7.7. Działalność nadzorowa w zakresie chorób zakaźnych.

Liczba przeprowadzonych kontroli w placówkach opieki zdrowotnej w 2009 r.

Wyszczególnienie			Ogółem (miasto + wieś) Liczba objektów według ewidencji na 31.XII	Miasto				Wieś			
				Liczba skontrolowanych objektów/przeprowa- dzonych kontroli))		Liczba objektów ze złym stanem sanitarnym	Liczba objektów według ewidencji na 31.XII	Liczba skontrolowanych objektów/przeprowa- dzonych kontroli))		Liczba objektów ze złym stanem sanitarnym	
				epidemiologicznie przez pion-	współudział g/			epidemiologicznie przez pion-	współudział g/		
0			1	2	3	4	5	6	7	8	9
Zakłady opieki zdrowotnej	Ogółem	01.	37	32	8/26	31/35	0	5	3/7	5/5	0
	w tym										
	publiczne	02.	2	2	1/2	2/6	0	0	0	0	0
	niepubliczne	03.	35	30	7/24	29/29	0	5	3/7	5/5	0
	Szpitala – ogółem	04.	1	1	1/2	1/5	0	0	0	0	0
	Zakłady opiekuńczo - lecnicze	05.	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Zakłady pielęgnacyjno - opiekuńcze	06.	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Sanatoria i prewentoria	07.	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Hospicja stacjonarne	08.	1	1	0	1/1	0	0	0	0	0
	Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria - ogółem	09.	25	20	7/24	20/20	0	5	3/7	5/5	0
	Pogotowia ratunkowe	10.	0	0	0		0	0	0	0	0
	Medyczne laboratoria diagnostyczne	11.	3	3	0	3/3	0	0	0	0	0
	Pracownie protetyki, stomatologii i ortodoncji	12.	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Zakłady rehabilitacji lecniczej	13.	4	4	0	3/3	0	0	0	0	0
	Żłobki	14.	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Inne zakłady opieki	15.	3	3	0	3/3	0	0	0	0	0

zdrovotnej										
Indywidualne praktyki lekarskiej	16.	1	0	0	0	0	1	1/1	1/1	0
Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskiej	17.	31	29	0	13/13	0	2	1/2	2/2	0
Grupowe praktyki lekarskiej	18.	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Indywidualne praktyki lekarzy dentystów	19.	9	6	0	5/5	0	3	0	1/1	0
Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentystów	20.	25	19	0	18/18	0	4	1/1	4/4	0
Grupowe praktyki lekarzy dentystów	21.	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Indywidualne praktyki pielęgniarek i położnych	22.	5	1	0	1/1	0	4	0	4/4	0
Indywidualne specjalistyczne praktyki pielęgniarek i położnych	23.	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Grupowe praktyki pielęgniarek i położnych	24.	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Inne obiekty świadczące usługi medyczne nie będące ZOZ -ami	25.	0	0	0	0	0	0	0	0	0

- a) Ustawa z dnia 30 sierpnia 1991 r. o zakładach opieki zdrowotnej (Dz.U. Nr 91, poz. 408)
- b) rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 10 listopada 2006 r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej (Dz. U. Nr 213 poz. 1568)
- c) rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 marca 2000 r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia, urządzenia i sprzęt medyczny, służące wykonywaniu indywidualnej praktyki lekarskiej, indywidualnej specjalistycznej praktyki lekarskiej i grupowej praktyki lekarskiej (Dz. U. Nr 20 poz. 254)
- d) rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 marca 2006 r. w sprawie wymagań technicznych i sanitarnych dla pomieszczeń, w których można wykonywać praktykę pielęgniarek i położnych, oraz wymagań, jakim powinny odpowiadać urządzenia i sprzęt medyczny umożliwiający udzielanie świadczeń zdrowotnych (Dz. U. Nr 56, poz. 397)
- e) Zgodnie ze sprawozdaniem z działalności kontrolno – represyjnej pionu epidemiologii
- f) współudział w kontrolach wykazywanych w sprawozdaniach z działalności kontrolno represyjnej przez pozostałe pionu PIS

7.8. Szczepienia ochronne.

W okresie sprawozdawczym 17 placówek w powiecie wągrowieckim wykonywało szczepienia ochronne.

7.8.2. Wyszczepialność:

7.8.1.1. Szczepienia obowiązkowe:

W roku sprawozdawczym zaszczepiono 97,28 % dzieci i młodzieży zgodnie z programem szczepień ochronnych (wskaźnik ten kształtował się podobnie jak w roku ubiegłym).

W grupie dzieci nieszczepionych wzrasta liczba przebywających długotrwale za granicą w roku bieżącym z tego powodu nie zaszczepiono 28 dzieci co stanowi 0,5 % populacji.

7.8.1.2. Szczepienia zalecane:

Znacznie wzrosła liczba osób, które poddały się szczepieniom zalecanym. W stosunku do 2008 r. wynosiło to odpowiednio:

- p/kleszczowemu zapaleniu mózgu o 115%,
- p/meningokokom o 4,3%
- p/rotawirusom o 8,1%
- p/grypie o 51,2 %

W roku sprawozdawczym przeciwko grypie szczepiło się 4,32% populacji powiatu wągrowieckiego w roku 2008 tym szczepieniom poddało się 2,9 % populacji powiatu. Stanowi to wyraźny wzrost w stosunku do lat poprzednich.

7.8.2. Niepożądane odczyny poszczepienne:

W roku sprawozdawczym stwierdzono 1 odczyn poszczepienny po podaniu szczepionki Priorix.

W roku 2008 stwierdzono 3 niepożądane odczyny poszczepienny po szczepieniu szczepionką DTP i Tripacel. Polegały on na wystąpieniu obrzęku, zaczerwienienia, bolesności w miejscu wkłucia, podwyższeniu temperatury ciała występującej powyżej 3 dni. Żaden z tych odczynów nie został zakwalifikowany NIZ PZH jako ciężki lub poważny.

7.8.3. Przechowywanie, transport, termin ważności preparatów szczepionkowych:

W roku sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości, w placówkach wykonujących szczepienia ochronne, w przechowywaniu, transporcie, terminie ważności przechowywanych szczepionek.



8. Higiena Dzieci i Młodzieży

8.1. Nadzór nad placówkami nauczania i wychowania

W 2009 roku PPIS w Wągrowcu obejmował nadzorem 52 stałe placówki nauczania i wychowania oraz 51 placówek zimowego i letniego wypoczynku. Ogółem przeprowadzono 146 kontroli w placówkach stałych i 119 w placówkach sezonowych, przeprowadzono także 1 kontrolę interwencyjną reagując na skargę rodziców dotyczące funkcjonowania szkoły. Wydano łącznie 6 decyzji administracyjnych dotyczących głównie poprawy stanu sanitarno-technicznego posadzek, ścian i sufitów oraz otoczenia placówek (przejścia, chodniki, ławeczki i boiska itp.), zapewnienia właściwego ogrodzenia placówek, zapewnienia właściwego wyposażenia łazienek, dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii.

W stosunku do roku 2008 poprawił się stan techniczny budynków. Wynika to z faktu, że w 2009 r. w 2 szkołach podstawowych przeprowadzono generalne remonty sanitariatów, w Bursie Szkolnej wykonano remont bloku żywieniowego, w Ośrodku Wychowawczym w Antoniewie dokonano remontu bloku sypialnego. We wszystkich placówkach wykonywane

są niezbędne prace konserwatorskie i remontowe służące utrzymaniu właściwego stanu sanitarno-technicznego budynków.

8.2. Ocena warunków pracy ucznia:

W roku sprawozdawczym oceniono rozkłady zajęć lekcyjnych w 13 placówkach. Badaniem objęto 48 oddziałów w 11 szkołach podstawowych oraz 6 oddziałów w 2 gimnazjach. W 21 oddziałach stwierdzono nieprawidłowości które najczęściej dotyczyły różnicy liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia wynoszącej 2 godziny oraz nieuwzględnienia w każdym dniu zajęć z elementami ruchu. Zalecono wyeliminowanie nieprawidłowości z rozkładów zajęć w tych placówkach. Oceniano dostosowanie mebli do wzrostu uczniów w 20 placówkach: 6 przedszkolach, 13 szkołach podstawowych i 1 gimnazjum. Badaniem objęto 52 oddziały. W 9 oddziałach 6 placówek stwierdzono nieprawidłowości w zakresie dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii, prawidłowego zestawienia i oznakowania stołów i krzeseł. W roku sprawozdawczym została przeprowadzona akcja ważenia tornistrów/plecaków uczniów szkół podstawowych celem ustalenia rzeczywistego obciążenia uczniów (określenie udziału książek, zeszytów i ćwiczeń oraz wagi samego tornistra). Akcja dotyczyła dzieci uczęszczających do szkół podstawowych klas I-III oraz klasy VI i objęła kontrolą jedną szkołę miejską publiczną oraz jedną szkołę wiejską publiczną. W wyniku prowadzonej akcji w 43,7% przypadków stwierdzono obciążenie dziecka większe niż 10% wagi jego ciała. Nadmierne obciążenie było spowodowane noszeniem przez dzieci niepotrzebnych przedmiotów, typu termos, szklane kubki itp., a nie wagą książek i przyborów szkolnych.

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

8.3. Kontrola placówek wypoczynku dla dzieci i młodzieży:

W ramach wypoczynku zimowego dzieci i młodzieży przeprowadzono 17 kontroli z tego wypoczynku w różnych formach skorzystało 289 uczniów.

W ramach wypoczynku letniego przeprowadzono 100 kontroli. Z wypoczynku letniego skorzystało 1878 uczniów.

Większych nieprawidłowości w funkcjonowaniu placówek wypoczynku nie stwierdzono.

9. Oświata zdrowotna i promocja zdrowia



9.1. Realizacja interwencji programowych.

9.1.1. Programy krajowe

a. Profilaktyka HIV/AIDS

Realizacja multimedialnej kampanii społecznej „Wróć bez HIV”, mającej na celu podniesienie poziomu wiedzy na temat HIV i AIDS oraz zmniejszenie liczby nowych zakażeń HIV drogą kontaktów seksualnych. Realizowana była w formie następujących działań:

- impreza zdrowotna – 28.05.2009r.

W ramach obchodów Światowego Dnia Pamięci o Zmarłych na AIDS odbyła się impreza zdrowotna, podczas której m.in. zaprezentowano dwa filmy oświatowe dotyczące tematyki HIV/AIDS oraz zorganizowano punkt informacyjny połączony z dystrybucją materiałów edukacyjnych. Impreza ta odbyła się w kinie Miejskiego Domu Kultury w Wągrowcu i była skierowana do uczniów szkół gimnazjalnych.

- dystrybucja materiałów edukacyjnych

Materiały oświatowo- zdrowotne były rozpowszechniane w ciągu całego roku. Odbiorcami były szkoły gimnazjalne- 11 szkół, co stanowi 85%, ponadgimnazjalne- 5 szkół, co stanowi 100%, 3 biura podróży, pole namiotowe, dworzec PKS w Wągrowcu oraz 11 placówek wypoczynku letniego, a także 3 zakłady opieki zdrowotnej. Liczba wydanych różnorodnych materiałów (plakaty, ulotki, broszury, komiks, płyty CD, zakładki, kalendarze) wyniosła ok. 900 sztuk.

- konferencja – 1.12.2009r.

Na zorganizowanej w dniu 01.12.br. konferencji w Starostwie Powiatowym w Wągrowcu, w której uczestniczyło 45 osób, odbyło się podsumowanie działań dotyczących kampanii „Wróć bez HIV” w roku 2009. Na konferencję zostali pisemnie zaproszeni uczestnicy konkursów, Młodzieżowi Liderzy Zdrowia, dyrektorzy szkół, przedstawiciele Starostwa Powiatowego w Wągrowcu. Program konferencji obejmował wystąpienia zaproszonych gości, wręczenie nagród, pokaz filmów oświatowych oraz prezentacji multimedialnej laureatki konkursu „Młodość kontra HIV”.

- konkurs „HIV/AIDS nie zna granic” – 21.07.2009r.

Podczas wakacji letnich przeprowadzono, przy współpracy z Kostrzyńskim Stowarzyszeniem „Dorośli Dzieciom”, konkurs polegający na przygotowaniu plakatu dotyczącego profilaktyki HIV/AIDS. W konkursie wzięło udział 20 uczestników obozu letniego w Rościnnie, a komisja konkursowa w składzie: Antoni Czyżewski ze Stowarzyszenia, Ewa Czarnecka i Agnieszka Borkowska z PSSE w Wągrowcu wyłoniła laureatów. Nagrody zostały ufundowane przez Kostrzyńskie Stowarzyszenie „Dorośli Dzieciom”. Przy tej okazji pracownicy OZ i PZ PSSE w Wągrowcu przeprowadzili akcję informacyjną, jak bezpiecznie spędzać wakacje.

- konkurs „Młodość kontra HIV” -26.10.- 30.11.2009r.

Zorganizowano II edycję konkursu „Młodość kontra HIV” dla uczniów szkół ponadgimnazjalnych, który polegał na przygotowaniu prezentacji multimedialnej dotyczącej profilaktyki HIV/AIDS. Autorzy prac mieli zachęcić młodych ludzi do zainteresowania się tematyką HIV/AIDS, poprzez zobrazowanie zagadnień z zakresu profilaktyki HIV/AIDS, dotyczących dróg zakażenia, sposobów zabezpieczenia się przed zakażeniem, unikania ryzykownych zachowań, oraz akceptacji dla osób żyjących z HIV i chorych na AIDS. Informacje o konkursie wraz z regulaminem zostały przesłane do 5 szkół ponadgimnazjalnych (100% tych szkół). Konkurs składał się z etapu szkolnego i powiatowego, na który przesłano 15 prezentacji. Komisja, w skład której wchodził PPIS w Wągrowcu, pracownicy OZ i PZ PSSE w Wągrowcu, wyłoniła laureatów: I miejsce- Amanda Neliwódzka z Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Wągrowcu, II miejsce- Marta Małecka z I Liceum Ogólnokształcącego w Wągrowcu, III miejsce- Agnieszka Widzińska z Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 w Wągrowcu oraz dwa wyróżnienia: Anna Fajkiel z I Liceum Ogólnokształcącego w Wągrowcu, Mateusz Stefaniak z Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Gołańczy. Wręczenie nagród, których fundatorem było Starostwo Powiatowe w Wągrowcu, odbyło się 01.12.br. na konferencji podsumowującej działania podejmowane w ramach profilaktyki HIV/AIDS.

- szkolenie – 19.11.2009r.

W związku z przeprowadzoną w październiku wizytacją w Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym w Antoniewie, której celem było dokonanie diagnozy przedsięwzięć prozdrowotnych podejmowanych w placówce, pracownicy OZ i PZ PSSE w Wągrowcu zaproponowali przeprowadzenie szkolenia dla młodzieży sprawiającej trudności wychowawcze. Do przeprowadzenia szkolenia, które odbyło się 19.11.br., wykorzystano zmodyfikowany scenariusz zajęć i materiały opracowane na potrzeby szkoleń dla Młodzieżowych Liderów Zdrowia. W szkoleniu udział wzięło 28 uczennic gimnazjum MOW w Antoniewie, którym przedstawiono zagadnienia dotyczące profilaktyki HIV/AIDS, a w szczególności dróg zakażenia i ryzykownych zachowań. Program szkolenia obejmował również zajęcia warsztatowe, których celem było kształtowanie umiejętności podejmowania świadomych wyborów.

Po przeprowadzonym szkoleniu pracownik OZ i PZ PSSE w Wągrowcu dokonał analizy ankiet wstępnych i końcowych, z których wynika, że poziom wiedzy młodzieży po szkoleniach wzrósł o ok. 20%, zmalała liczba złych odpowiedzi o ok. 10 % oraz odp. „nie wiem” o ok. 10%.

liczba adresatów

Kampania multimedialna „Wróć bez HIV” docierała do ogółu społeczeństwa poprzez stronę internetową stacji i Starostwa Powiatowego w Wągrowcu.

Odbiorcami działań byli:

- 96 uczniów (4 %) z 11 szkół gimnazjalnych, co stanowi 85 % tego typu szkół, którzy wzięli udział w imprezie zdrowotnej w ramach obchodów Światowego Dnia Pamięci o Zmarłych na AIDS,

- 20 uczestników obozu letniego w Rościnnie, biorących udział w konkursie „HIV/AIDS nie zna granic”.

- 63 uczniów (2 %) z 5 szkół ponadgimnazjalnych, co stanowi 100% tych szkół w powiecie, biorących udział w konkursie „Młodość kontra HIV”,

- 28 uczennic, co stanowi 100% gimnazjalistek z Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Antoniewie, które uczestniczyły w szkoleniu dotyczącym profilaktyki HIV/AIDS,

- 45 uczestników konferencji podsumowującej działania realizowane w ramach profilaktyki HIV/AIDS.

Patronat nad przedsięwzięciami dotyczącymi profilaktyki HIV/AIDS objęło Starostwo Powiatowe w Wągrowcu, przedstawiciel Starostwa brał udział w posiedzeniu komisji konkursowej i współorganizował konferencję. Pozyskane środki finansowe (1046,88 zł.) przeznaczone były na nagrody dla uczestników konkursów.

Kostrzyńskie Stowarzyszenie „Dorośli Dzieciom” było fundatorem nagród dla uczestników obozu letniego w Rościnnie.

Dzięki tej współpracy możliwe było podjęcie dodatkowych inicjatyw, które uatrakcyjniły program.



Konferencja podsumowująca działania dot. HIV/AIDS w 2009 r. w Starostwie Wągrowieckim



Finałiści konkursów dot. profilaktyki HIV/AIDS w powiecie wągrowieckim w 2009 r.

b. Program „Trzymaj Formę”

III edycja Programu realizowana była w roku szkolnym 2008/09.

Program w powiecie wągrowieckim skierowany był do uczniów 12 szkół gimnazjalnych., co stanowi 92% szkół gimnazjalnych w powiecie i objął swym zasięgiem 1288 uczniów z 63 oddziałów tych szkół, oraz dodatkowo 71 uczniów z 4 oddziałów klas VI z Zespołu Szkół w Wapnie, Zespołu Szkół w Panigrodzu oraz Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego w Wągrowcu. Koordynatorem powiatowym programu byli pracownicy OZ i PZ PSSE w Wągrowcu, koordynatorami w szkołach i jednocześnie realizatorami były osoby wytypowane przez dyrektorów, najczęściej nauczyciele biologii, wychowania fizycznego, pedagogzy i pielęgniarki środowiska szkolnego. Partnerami w szkołach byli inni nauczyciele i wychowawcy klas.

Aby uatrakcyjnić Program i podsumować jego III edycję pracownicy OZ i PZ zorganizowali konkurs na inscenizację pt. „W zdrowym ciele, zdrowy duch”.

Finał konkursu odbył się 28.05.br. na Konferencji podsumowującej działania prozdrowotne skierowane do szkół gimnazjalnych, w której wzięło udział 96 uczestników. W konkursie wzięło udział ok. 40 uczniów reprezentujących 4 gimnazja. Komisja konkursowa przyznała następujące miejsca:

I miejsce - Zespół Szkół w Morakowie

II miejsce – Zespół Szkół w Smogulcu

III miejsce – SOSW w Wągrowcu

Wyróżnienie – Gimnazjum w Rąbczynie

W uroczystości finałowej wziął udział PPIS w Wągrowcu oraz Kierownik Biura ds. Obywatelskich i Zdrowia Starostwa Powiatowego w Wągrowcu, którzy wręczali nagrody laureatom.



Uczestnicy konkursu inscenizacyjnego III edycji programu „Trzymaj Formę”

1.3. „Program Ograniczania Następstw Palenia Tytoniu w Polsce”

Podjęte w powiecie wągrowieckim przedsięwzięcia adresowane były do:

- dzieci 5 i 6-letnich z 2 przedszkoli realizujących program „Czyste Powietrze Wokół Nas”
- uczniów klas V z 23 szkół podstawowych poprzez konkurs „Palić, nie palić- oto jest pytanie?”
- uczniów z 10 gimnazjów, którzy wzięli udział w szkoleniu dla Młodzieżowych Liderów Zdrowia
- uczniów z Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Antoniewie, którzy wzięli udział w szkoleniu z zakresu edukacji antynikotynowej
- studentów Oddziału Zamiejscowego UAM w Poznaniu, dla których zorganizowano punkt informacyjno- edukacyjny
- pracowników 2 zakładów pracy, dla których zorganizowano akcję informacyjno- edukacyjną
- uczniów Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 w Wągrowcu, którzy uczestniczyli w imprezie zdrowotnej
- ogółu społeczności, poprzez media i stronę internetową stacji.

Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce” w roku 2009 realizowany poprzez następujące przedsięwzięcia:

- Konkurs „Palić, nie palić- oto jest pytanie?”

Do konkursu przystąpiło 12 szkół podstawowych, co stanowi 52% szkół podstawowych z terenu powiatu, na etap powiatowy konkursu przesłano 15 prac. Z nadesłanych protokołów komisji konkursowej etapu szkolnego wynika, że w konkursie wzięło udział 141 uczniów klas V. Pracownicy Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Wągrowcu przesłali pismo i regulamin konkursu do szkół podstawowych z terenu powiatu wągrowieckiego, a na stronie internetowej stacji została umieszczona informacja o konkursie. 10 kwietnia w siedzibie PSSE w Wągrowcu odbyło się posiedzenie komisji konkursowej etapu powiatowego, której przewodniczyła pani Barbara Górna ze Starostwa Powiatowego w Wągrowcu, a członkami komisji byli pracownicy OZ i PZ. Komisja przyznała 4 wyróżnienia i następujące miejsca:

I miejsce- Kacper Cegielski z Zespołu Szkół w Żelichach

II miejsce- Adrianna Hurnik z Zespołu Szkół w Gołańczu

III miejsce- Aleksandra Popielska ze Szkoły Podstawowej w Popowie Kościelnym

Pracownicy OZ i PZ PSSE w Wągrowcu zorganizowali uroczystość podsumowującą etap powiatowy konkursu, w której wzięli udział uczniowie klas V wraz z opiekunami (17 osób), Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wągrowcu oraz przedstawiciel Starostwa Powiatowego w Wągrowcu. Wszystkim uczestnikom etapu powiatowego konkursu zostały wręczone dyplomy i nagrody ufundowane przez Starostwo Powiatowe w Wągrowcu. O uroczystości zostały poinformowane media lokalne, a na stronie internetowej stacji umieszczono informację o uroczystości.

- Program „Czyste Powietrze Wokół Nas”

Program realizowany był w 2 przedszkolach z terenu powiatu wągrowieckiego: w Zespole Szkolno- Przedszkolnym w Łeknie oraz w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Wiatrowie i objął swym zasięgiem 56 dzieci 5 i 6-letnich z tych przedszkoli.

Pracownicy OZ i PZ przeprowadzili 2 narady dotyczące inauguracji I edycji Programu, w trakcie których uzyskano zgodę na realizację Programu oraz zostały przedstawione założenia programowe. W naradach udział wzięły 3 osoby. Odbyły się 2 szkolenia, które były skierowane do realizatorów Programu w przedszkolach, wzięło w nich udział 6 nauczycieli. W trakcie szkoleń omówiono metodykę Programu, scenariusze zajęć dla dzieci i podstawowe założenia. Obyły się 3 dystrybucje materiałów (w przedszkolu w Wiatrowie, w przedszkolu w Łeknie i jego filii w Rąbczynie). Rozdysponowano łącznie 4 plakaty, 4 Broszury dla

Nauczyciela, 60 kolorowanek i 60 odbłasków Dinusi. Pracownicy OZ i PZ przeprowadzili 3 wizytacje, w celu oceny realizacji I edycji Programu „Czyste powietrze wokół nas”. Ze sporządzonych ocen wynika, że wszyscy rodzice zostali poinformowani o Programie i wyrazili zgodę na jego przeprowadzenie. „Dinuś” został zrealizowany zgodnie z założeniami, zajęcia warsztatowe zostały przeprowadzone właściwie, co przyniosło zamierzone efekty. W ramach Programu „Czyste powietrze wokół nas” Zespół Szkolno- Przedszkolny w Wiatrowie we współpracy z OZ i PZ PSSE w Wągrowcu, zorganizował festyn, w którym udział wzięły dzieci i ich rodzice. W trakcie festynu dzieci zaprezentowały program artystyczny oraz odbyły się różne konkurencje sprawnościowe, w których czynny udział brali rodzice. Realizator Programu wraz z pracownikiem OZ i PZ podsumował I edycję Programu, a także rozdano dzieciom za udział w konkursach nagrody ufundowane przez Starostwo Powiatowe w Wągrowcu. Na stronie internetowej naszej stacji umieszczono informację o realizacji I edycji Programu „Czyste powietrze wokół nas”.

- szkolenia dla Młodzieżowych Liderów Zdrowia kontra Tytoń

Pracownicy OZ i PZ PSSE w Wągrowcu przesłali pismo informujące i zachęcające do wzięcia udziału w szkoleniach. Został opracowany program szkolenia, który przesłano wraz z pismem. Szkołom, które wyraziły chęć uczestnictwa, wysłano kolejne pismo, w którym podano terminy i miejsca szkoleń.

Odbyły się 4 narady dotycząca pozyskania partnera do działań: z przedstawicielem Urzędu Gminy w Mieścisku, przedstawicielem Urzędu Miasta i Gminy w Gołańczu, dyrektorem Młodzieżowego Ośrodka wychowawczego w Antoniewie, oraz z Kierownikiem Biura do Spraw Obywatelskich i Zdrowia Starostwa Powiatowego w Wągrowcu. Zgodnie z ustaleniami z narad partnerzy udostępnili salę, sprzęt multimedialny oraz zorganizowali poczęstunek dla uczestników szkoleń. Starostwo Powiatowe w Wągrowcu ufundowało upominki- zestawy długopisów dla wszystkich MLZ.

Opracowano prezentację dla uczniów, która składała się z części teoretycznej, warsztatowej, oraz zaplanowano zajęcia aktywizujące. Przygotowano materiały do części ćwiczeniowej i niezbędną dokumentację dotyczącą szkolenia.

Pracownicy OZ i PZ przeprowadzili 5 szkoleń dla 92 uczniów szkół gimnazjalnych, z których 4 odbyły się w marcu i kwietniu, a ostatnie szkolenie w październiku. Szkolenie, które odbyło się w październiku skierowane było do gimnazjalistów z Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Antoniewie, a współorganizatorem był Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu. Na początku każdego szkolenia oraz po jego zakończeniu młodzież wypełniła ankietę oceniającą poziom wiedzy z zakresu profilaktyki antynikotynowej. Następnie odbywały się przez ok. 1 godz. zajęcia integracyjne, wykłady, które trwały około 1,5 godziny i warsztaty około 3,5 godziny. Przed rozpoczęciem części warsztatowej osoby prowadzące szkolenie zawarły z uczestnikami kontrakt, który został spisany na arkuszu papieru i wywieszony w widocznym miejscu, podczas zajęć przeprowadzano również zajęcia aktywizujące.

W szkoleniach wzięło udział 72 uczniów z 10 szkół gimnazjalnych, co stanowi 83,3 % tego typu szkół z terenu powiatu, oraz 20 gimnazjalistów z Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Antoniewie.



Młodzieżowi Liderzy Zdrowia w zakresie profilaktyki antytytoniowej

- Światowy Dzień bez Tytoniu

Obchody Światowego Dnia bez Tytoniu rozpoczęły Ogólnopolską Kampanię Społeczną pt. „Ostrzeżenia Zdrowotne”.

Z okazji „Światowego Dnia bez Tytoniu” zorganizowano konferencję, na którą zaproszono młodzież i nauczycieli ze szkół gimnazjalnych z powiatu wągrowieckiego.

Realizację obchodów rozpoczęto od nawiązania współpracy z dyrektorem MDK w Wągrowcu, który umożliwił zorganizowanie konferencji i punktu informacyjno-edukacyjnego w sali kina Miejskiego Domu Kultury w Wągrowcu.

Podczas narady z panią pedagog z Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Wągrowcu uzgodniono, że młodzież będzie prowadzić punkt informacyjno-edukacyjny zorganizowany podczas konferencji. Odbyła się również narada z przedstawicielem Starostwa Powiatowego w Wągrowcu, które ufundowało nagrody dla Młodzieżowych Liderów Zdrowia „kontra tytoń”.

W dniu 28 maja br. odbyła się konferencja, w której wzięło udział 96 uczniów szkół gimnazjalnych wraz z nauczycielami. Podczas konferencji PPIS w Wągrowcu i pracownicy OZ i PZ omówili przedsięwzięcia podejmowane w ramach profilaktyki antynikotynowej, które były skierowane do uczniów różnych typów szkół. Wręczono 72 Młodzieżowym Liderom Zdrowia certyfikaty i upominki ufundowane przez Starostwo Powiatowe w Wągrowcu. W trakcie konferencji młodzież z ZSP nr 2 w Wągrowcu pomagała przy organizacji punktu informacyjno-edukacyjnego i rozpowszechnianiu ulotek, broszur, plakatów dotyczących nikotynizmu, a w holu kina zorganizowano wystawę prac z konkursu „Palić, nie palić- oto jest pytanie?”

Z okazji obchodów „Światowego Dnia bez Tytoniu” zorganizowano punkt informacyjno-edukacyjny dla studentów Zamiejskiego Ośrodka Uniwersytetu Adama Mickiewicza w Poznaniu. Punkt ten zorganizowano w czyteln i bibliotece studenckiej, w której studenci mieli możliwość skorzystania z ulotek, broszur i książeczek. Punkt informacyjno-edukacyjny działał na przełomie maja i czerwca, a materiały oświatowe rozpowszechniono wśród 60 studentów.

Pracownicy OZ i PZ przesłali zaproszenie na konferencję do redakcji 6 gazet lokalnych, z którego skorzystał redaktor „Głosu Wągrowieckiego” przeprowadzając wywiad z PPIS w Wągrowcu (do dnia sporządzania sprawozdania nie znaleziono publikacji w prasie lokalnej). Na stronie internetowej naszej stacji umieszczono artykuł na temat Ogólnopolskiej Kampanii Społecznej pt. „Ostrzeżenia Zdrowotne” i obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu. Informację o konferencji zorganizowanej przez PSSE w Wągrowcu opublikowano na stronie internetowej Starostwa Powiatowego w Wągrowcu

- Badania ankietowe dotyczące problemu palenia tytoniu w zakładach pracy

W związku z realizacją Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce, została dokonana, przez pracowników Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Wągrowcu, ocena sytuacji w zakresie palenia tytoniu w 2 zakładach pracy z terenu powiatu wągrowieckiego.

Przeprowadzone anonimowe badania ankietowe, pozwoliły poznać wewnętrzną politykę zakładów pracy wobec palenia oraz postawy personelu wobec palenia tytoniu w pracy.

Problem nikotynizmu wystąpił w 2 zakładach pracy, dlatego w związku ze Światowym Dniem Rzucania Palenia, który w tym roku przypada 19 listopada, zaplanowano przeprowadzenie akcji informacyjnych. W zakładach pracy udostępniono miejsce na zorganizowanie akcji informacyjno- edukacyjnych. Akcje odbyły się 18.11.br i polegały na przeprowadzeniu wśród pracowników (ok. 120 osób) dyskusji dotyczącej szkodliwości palenia tytoniu oraz promocji zdrowego stylu życia bez dymu tytoniowego. Odbyła się również w każdym z zakładów dystrybucja materiałów oświatowo- zdrowotnych: ulotek (300 szt.) i plakatów (10 szt.), które zostały rozwieszone w zakładach w widocznych miejscach.

- Kampania medialna „Papierosy pożerają Cię żywcem”

Z inicjatywy Ministerstwa Zdrowia rozpoczęto ogólnopolską kampanię społeczną dotyczącą zagrożeń związanych z paleniem pod hasłem przewodnim „Papierosy pożerają Cię żywcem” oraz kampanię związaną z biernym paleniem dzieci „Papierosy pożerają żywcem Ciebie i Twoje dziecko”. Przesłane spoty promocyjne zostały umieszczone na stronie internetowej naszej stacji oraz na stronie Starostwa Powiatowego w Wągrowcu. Spoty emitowane były również przez Telewizję Internetową „iTV” oraz w Kinie Miejskiego Domu Kultury przed seansami filmowymi.

- „Światowy Dzień Rzucania Palenia”

W ramach obchodów Światowego Dnia Rzucania Palenia zrealizowano 2 akcje edukacyjno-informacyjne w zakładach pracy (opis akcji w punkcie: Badania ankietowe dotyczące problemu palenia tytoniu w zakładach pracy) oraz imprezę zdrowotną w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 w Wągrowcu. Pracownicy OZ i PZ odbyli naradę dotyczącą pozyskania partnera z panią pedagog i nauczycielem z Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 w Wągrowcu w celu zorganizowania przez uczniów imprezy zdrowotnej.

Impreza zdrowotna odbyła się 20 listopada i skierowana była do uczniów szkoły, wzięło w niej udział około 200 uczniów, co stanowi 18% uczniów tej szkoły. Podczas imprezy młodzież zaprezentowała się w przedstawieniu dotyczącym konsekwencji zdrowotnych wynikających z palenia tytoniu. Pracownicy OZ i PZ pokazali spot promujący kampanię „Papierosy Pożerają Cię Żywcem” oraz przekazali ulotki (250 szt.) i plakaty (40 szt.), które zostały rozwieszone w szkole.

- media

O wszystkich realizowanych działaniach, informowano ogół społeczności lokalnej poprzez stronę internetową naszej stacji i media lokalne. W trakcie całego roku rozpowszechniano materiały edukacyjno-informacyjne dotyczące profilaktyki antynikotynowej podczas wizytacji, porad i innych okazji. Dystrybucją objęto 27 placówek szkolno-wychowawczych i rozdysponowano około 1380 ulotek

9.1.2. Programy wojewódzkie

a. Program „Moje dziecko idzie do szkoły”

- cel główny

Ukształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności prozdrowotnych wśród dzieci 6-letnich i ich rodziców.

- cele szczegółowe

- podniesienie poziomu wiedzy rodziców i dzieci na temat wybranych elementów zdrowego stylu życia,
- uświadomienie rodzicom ich roli w kształtowaniu prawidłowych nawyków prozdrowotnych,
- zainteresowanie rodziców zdrowiem ich dzieci i czynnikami wpływającymi na jego zachowanie,
- przekonanie rodziców o słuszności podejmowanych działań profilaktycznych w danym środowisku szkolnym.

Grupą docelową byli uczniowie klas „O” z przedszkoli i szkół podstawowych powiatu węgrowskiego i ich rodzice. Program realizowany w roku szkolnym 2008/2009. Koordynatorem programu w powiecie węgrowskim byli pracownicy OZ i PZ PSSE w Węgrowcu, realizatorami nauczyciele wychowania przedszkolnego. Partnerami, wspierającymi placówki, były pielęgniarki środowiska szkolnego oraz policjanci i strażacy.

Starostwo Powiatowe w Węgrowcu współfinansowało nagrody na festyn, który zorganizowano w Mieścisku.



Festyn zorganizowany w Przedszkolu w Mieścisku w związku z programem „Moje dziecko idzie do szkoły”.

Program skierowany do dzieci 6-letnich i ich rodziców, swym zasięgiem objął 856 dzieci z 46 oddziałów (w tym 745 dzieci 6-letnich, 64 dzieci 5-letnich i 14 dzieci 7-letnich, oraz 33 dzieci z klas I-III SOSW). Realizowany był w przedszkolach i szkołach,

w których znajduje się oddział przedszkolny. Objął swym zasięgiem 13 przedszkoli / co stanowi 100% przedszkoli/ oraz 9 szkół podstawowych /co stanowi 90% szkół podstawowych z oddziałami przedszkolnymi/ i 4 zespoły szkół /co stanowi 100% zespołów szkół posiadających oddziały przedszkolne/ oraz Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Wągrowcu.

W wyniku przeprowadzonych wizytacji stwierdzono, że program realizowany był dobrze, realizatorzy starali się omówić wszystkie tematy zawarte w Broszurze zarówno z dziećmi jak i ich rodzicami. Zagadnieniami, które cieszyły się największym zainteresowaniem rodziców było racjonalne odżywianie, prawidłowa postawa i ochrona wzroku.

Należy stwierdzić, że program „Moje Dziecko Idzie do Szkoły” jest odbierany bardzo pozytywnie zarówno przez realizatorów, rodziców i uczniów i jest jednym z chętniej realizowanych programów edukacyjnych.

9.2. Inne przedsięwzięcia:

a. Projekt PL0432 „Bądźmy zdrowi- wiemy, więc działamy”

Realizując Projekt w powiecie wągrowieckim w roku 2009 przeprowadzono 2 szkolenia dla nauczycieli, dzieci, rodziców i młodzieży. Pierwsze odbyło się 15.09.2009 r. i skierowane było do dyrektorów przedszkoli, szkół, nauczycieli, pedagogów szkolnych i pielęgniarek środowiska szkolnego z gminy Mieścisko i gminy Skoki. W szkoleniu udział wzięło 21 osób. Szkolenie drugie zorganizowano 15.10.2009 r. dla dyrektorów, nauczycieli z gimnazjum i przedszkoli z terenu miasta Wągrowca. W szkoleniu uczestniczyły 23 osoby.

b. Badania ankietowe „Zachowania zdrowotne w ciąży”

Pracownik OZ i PZ 24.06.09r. przeprowadził badania ankietowe wśród położnic na oddziale położniczo-ginekologicznym Szpitala Powiatowego w Wągrowcu. Sporządzono 6 ankiet zgodnie z wytycznymi przesłanymi z GIS w Warszawie, które zostały wprowadzone do systemu informatycznego a następnie dostarczone do WSSE w Poznaniu.

Wszystkie podejmowane w roku sprawozdawczym przedsięwzięcia oświatowo-zdrowotne adresowane były do szerokiego kręgu odbiorców i miały na celu podniesienie poziomu wiedzy oraz kształtowanie prawidłowych nawyków i postaw prozdrowotnych mieszkańców powiatu wągrowieckiego.

Wnioski:

1. Stan sanitarny powiatu wągrowieckiego ulega systematycznej poprawie.
2. Dochodzi do likwidacji małych niewydolnych ujęć wodnych i podłączanie małych sieci do większych (lepszyc) wodociągów co wpływa na poprawę jakości wody do picia.
3. Wskaźniki zachorowań na choroby zakaźne utrzymują się od kilku lat na podobnym poziomie.
4. Poprawia się stan sanitarno-techniczny szkół i placówek wychowawczych.
5. Należy jeszcze intensywniej dążyć do zwiększenia zainteresowania społeczeństwa szczepieniami zalecanymi.
6. Coraz mniej pracowników pracuje w warunkach narażenia na przekroczenia NDS/NDN.
7. Należy dążyć do zwiększenia oddziaływania programów oświatowo zdrowotnych na coraz szersze grupy społeczne szczególnie dzieci i młodzież.