

UCHWAŁA NR V/59/2015
RADY POWIATU W ŻNINIE
z dnia 16 czerwca 2015 r.

w sprawie przyjęcia informacji
Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Żninie
o stanie bezpieczeństwa sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej Powiatu
Żnińskiego w 2014 roku

Na podstawie art. 12a ust. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.¹⁾)

uchwala się, co następuje:

§ 1. Przyjąć informację Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Żninie o stanie bezpieczeństwa sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej Powiatu Żnińskiego w 2014 roku, stanowiącą załącznik do niniejszej uchwały.

§ 2. Wykonanie uchwały powierza się Zarządowi Powiatu.

§ 3. Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

Przewodniczący Rady
Józefa Blajet

¹⁾ Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2012 r. poz. 460 i poz. 892, z 2013 r. poz. 2 oraz z 2015 r. poz. 277

Uzasadnienie

Zgodnie z art. 12a ust. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej państwowy powiatowy inspektor sanitarny przynajmniej raz w roku przedstawia radzie powiatu informację o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu.

W związku z powyższym podjęcie niniejszej uchwały jest uzasadnione.

JN-Z/JN-Z

Przewodniczący Rady

Józefa Blajet



**STAN BEZPIECZEŃSTWA
SANITARNEGO
I SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA
POWIATU ŻNIŃSKIEGO
W 2014 ROKU**

SPIS TREŚCI

I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych.	3
II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia.	11
III. Zapobiegawczy nadzór sanitarny.	14
IV. Stan sanitarny obiektów i urządzeń użyteczności publicznej i kąpielisk.	16
V. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą.	20
VI. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy.	21
VII. Warunki sanitarno-higieniczne w szkołach i in. placówkach oświatowo-wychowawczych.	23
VIII. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku.	25
IX. Podsumowanie i wnioski.	32

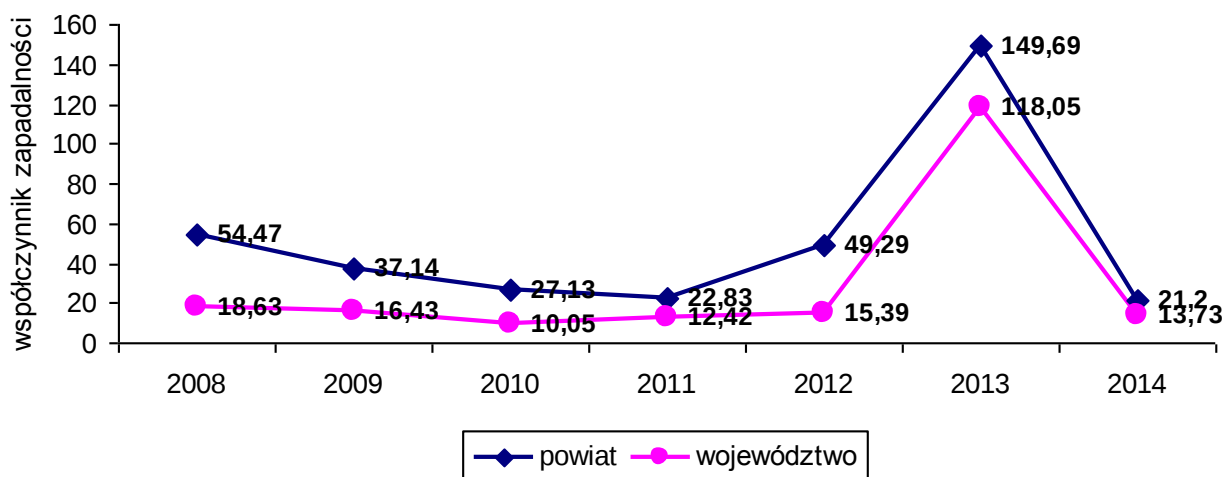
I. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych Powiatu Żnińskiego.

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w Powiecie Żnińskim w 2014 r. została opracowana na podstawie zgłoszonych z placówek medycznych 1246 chorób zakaźnych objętych obowiązkiem rejestracji.

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych objętych programem obowiązkowych szczepień ochronnych w 2014 r. kształtowała się podobnie jak w analogicznym okresie roku ubiegłego. Kolejny rok nie rejestrowano wśród dzieci zachorowań na błonicę, tężec, polio, odrę, gruźlicę, wzv B, oraz zakażeń wywołanych przez Hib, co było następstwem powstałej odporności zbiorowiskowej wytworzonej w wyniku realizowanych w bardzo wysokim stopniu szczepień ochronnych dzieci i młodzieży.

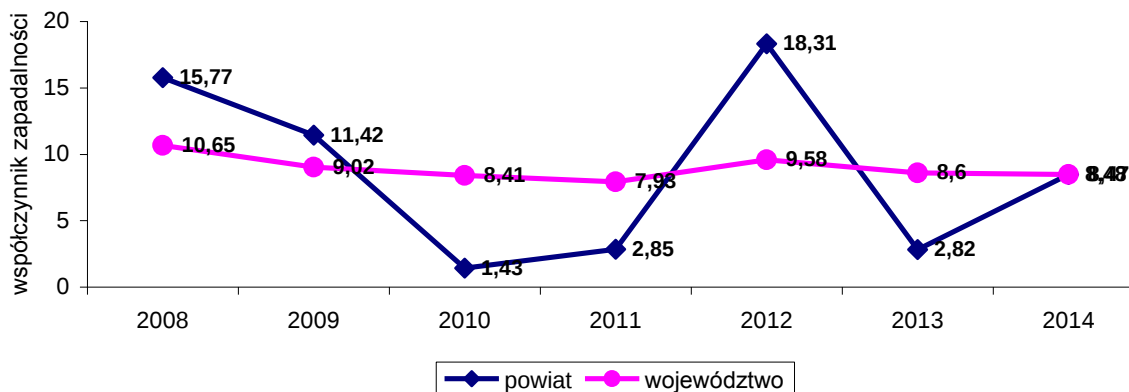
Po ubiegłorocznym wzroście zapadalności na różyczkę, w roku 2014 obserwowano 7-krotny spadek współczynnika zapadalności. Oceniając sytuację epidemiologiczną różyczki należy zwrócić uwagę, że zapadalność nie jest wysoka i nie stanowi ona zagrożenia epidemiologicznego dla społeczeństwa zabezpieczonego szczepieniami ochronnymi.

**Zapadalność na różyczkę w latach 2008-2014
w powiecie żnińskim i województwie kujawsko-pomorskim**



W 2014 r. obserwowano niewielki wzrost zapadalności na świnkę, wzrost ten w liczbach bezwzględnych był tak mały, że nie zmienił w sposób znaczący sytuacji epidemiologicznej tej jednostki chorobowej.

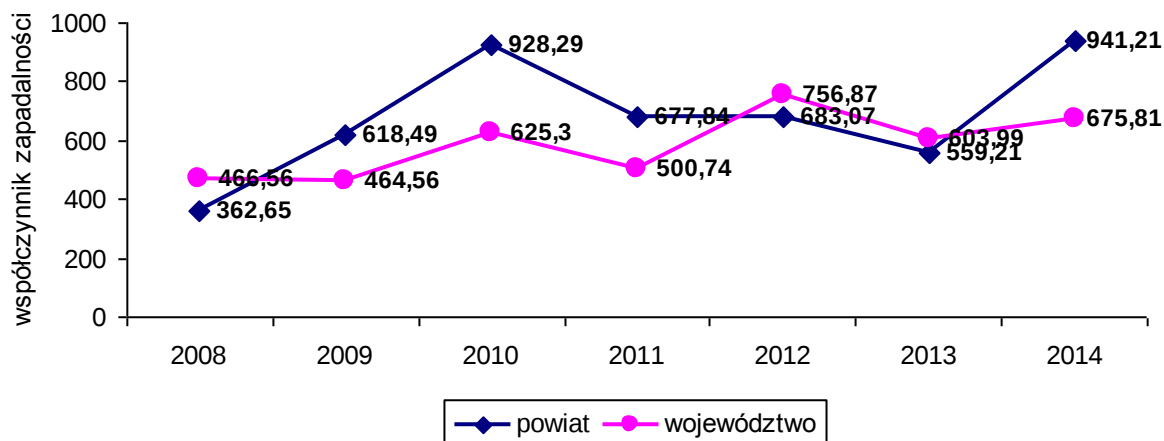
**Zapadalność na świnkę w latach 2008-2014
w powiecie żnińskim i województwie kujawsko-pomorskim.**



W 2014 r. nie zmieniła się sytuacja epidemiologiczna krztuśca, w porównywanym latach zarejestrowano po 2 przypadki.

W 2014 r. pogorszyła się sytuacja epidemiologiczna ospy wietrznej, której można zapobiegać stosując profilaktykę szczepień ochronnych zalecanych. Od roku 2010, w którym to wystąpił w naszym powiecie szczyt zachorowań na ospę wietrzną, w kolejnych latach obserwowano spadek zapadalności aż do 2014 r., kiedy ponownie odnotowano wzrost zachorowań wskazujący na kolejną epidemię wyrównawczą.

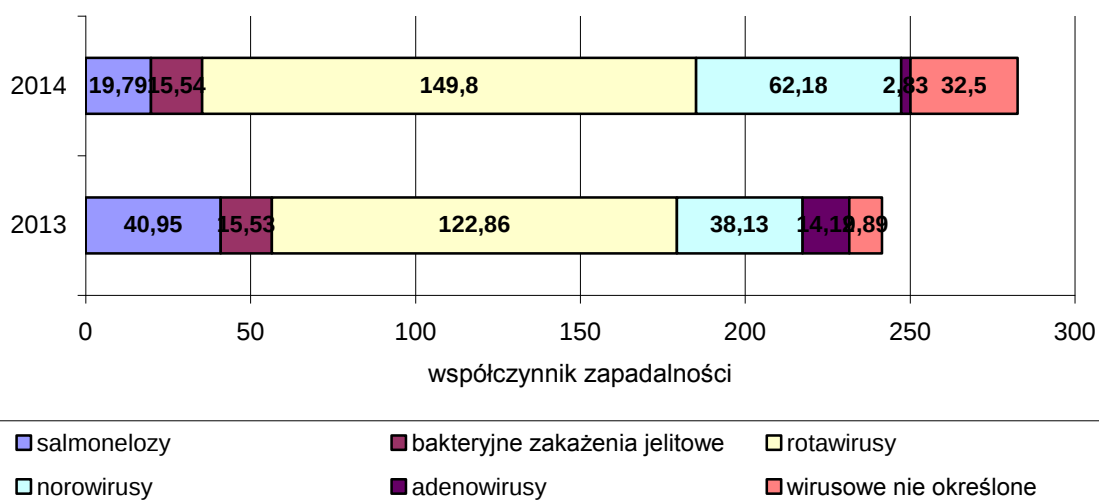
**Zapadalność na ospę wietrzną w latach 2008-2014
w powiecie żnińskim i województwie kujawsko-pomorskim.**



Ospa wietrzna wystąpiła w różnych grupach wiekowych, najwięcej wśród 4-6-latków. Chorowały także osoby dorosłe. Spośród chorych tylko jedna osoba została zaszczepiona pojedynczą dawką przeciw ospie wietrznej.

W 2014 r. pogorszyła się sytuacja epidemiologiczna zatruc i zakażeń pokarmowych wywołanych czynnikami biologicznymi, spowodowana wzrostem liczby zakażeń wirusowych.

**Zapadalność na zatrucia i zakażenia pokarmowe w Powiecie Żnińskim
w latach 2013-2014 wg czynnika etiologicznego.**



W stosunku do roku ubiegłego poprawiła się zapadalność na zatrucia i zakażenia pokarmowe wywołane czynnikami bakteryjnymi a poprawa ta była wynikiem spadku

przypadków salmonellozowych zatruć pokarmowych, które stanowiły 54% wszystkich zatruć i zakażeń pokarmowych o etiologii bakteryjnej rozpoznanych w 2014 r. Pozostałe to zakażenia jelitowe, w których czynnikiem chorobotwórczym okazały się bakterie *Yersinia enterocolitica* i *Clostridium difficile*.

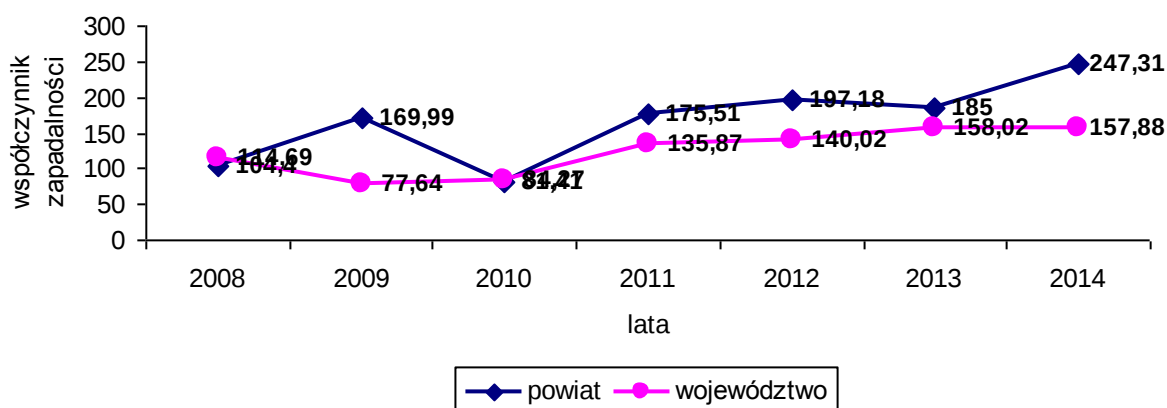
Wszystkie zatrucia pokarmowe wywołane pałeczkami *Salmonella* miały charakter zachorowań pojedynczych. Wszystkie osoby chore objęte zostały nadzorem epidemiologicznym przez PPIS do uzyskania ujemnych wyników badań kału.

Żnińska zapadalność na zatrucia i zakażenia pokarmowe o etiologii bakteryjnej była niższa od wojewódzkiej, wśród powiatów sąsiednich wyższą zapadalność odnotowano w powiatach bydgoskim i inowrocławskim.

W analizowanym roku nie zgłoszono w Powiecie Żnińskim żadnego przypadku wzw A szerzącego się drogą pokarmową, ostatnie zachorowania rejestrowano w 2009 r.

Po ubiegłorocznym spadku zapadalności na wirusowe zakażenia jelitowe ogółem, rok 2014 zaznaczył się ponownym wzrostem zachorowań, żniński współczynnik zapadalności tradycyjnie przewyższył wojewódzki. Wzrost ten był skutkiem dwóch ognisk zbiorowych zakażeń jelitowych o etiologii norowirusowej, które w 2014 r. wystąpiły na terenie Powiatu Żnińskiego.

**Zapadalność na wirusowe zakażenia jelitowe ogółem
w latach 2008-2014
w powiecie żnińskim i województwie kujawsko-pomorskim.**



51% ogółu zakażeń wystąpiło w populacji dzieci do lat 2, część z nich miało charakter zakażeń szpitalnych. Wysoki udział w zachorowaniach populacji dzieci do lat 2 utrzymuje się od kilku lat i jest dowodem na to, że brak profilaktyki szczepiennej generuje dużą liczbę zachorowań, zwłaszcza w populacjach osób ze słabo wykształconą odpornością - w 2014 r. tylko 149 niemowląt otrzymało szczepienie chroniące je przed zakażeniem rotawirusami. Żnińska zapadalność na wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 była wyższa od wojewódzkiej.

Również w kategorii biegunek i zapaleń żołądkowo-jelitowych o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu żnińskie zapadalności ogółem i w populacji dzieci do lat 2 były wyższe od wojewódzkich.

Podobnie jak w 2013 r. podjęto dochodzenia epidemiologiczne w 2 ogniskach zbiorowych zakażeń pokarmowych, które wystąpiły w okresie letnim wśród uczestników obozów zorganizowanych w ośrodkach wypoczynkowych Powiatu Żnińskiego. W obu ogniskach czynnikiem etiologicznym okazały się norowirusy.

Spośród chorób szerzących się drogą naruszenia ciągłości tkanek w 2014 r. rejestrowano przypadki wirusowego zapalenia wątroby. Podobnie jak w roku 2013, w roku analizowanym nie zgłoszono nowych przypadków zakażenia wywołanego wirusem HIV oraz zachorowań na AIDS.

W 2014 r. obserwowano niewielką poprawę sytuacji epidemiologicznej wirusowego zapalenia wątroby szerzącego się drogą naruszenia ciągłości tkanek.

Zapadalność na wirusowe zapalenie wątroby w latach 2013-2014.

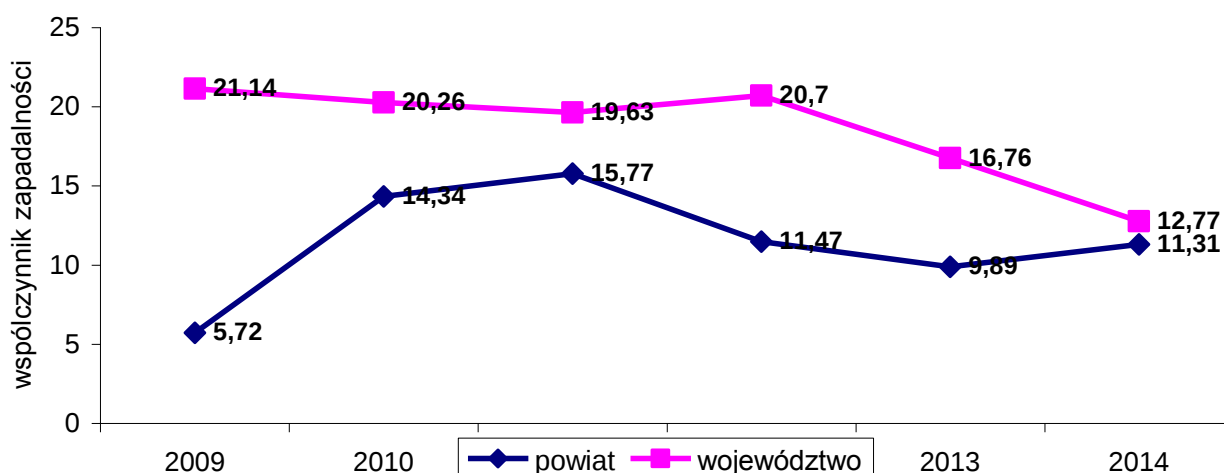
Jednostka chorobowa		Liczba zachorowań		Wskaźnik zapadalności	
		2013 r.	2014 r.	2013 r.	2014 r.
	typu B – przewlekłe	7	3	9,89	4,24
	typu C	7	8	9,89	11,31
	typu B + C	0	0	0,00	0,00
	Razem	14	11	19,78	15,55

W stosunku do 2013 r. nie zmieniła się sytuacja epidemiologiczna neuroinfekcji, zmieniła się tylko etiologia zachorowań. W 2014 r. nie rejestrowano neuroinfekcji wywołanych czynnikiem bakteryjnym. Rozpoznano 4 przypadki o etiologii wirusowej oraz 2 o etiologii nieokreślonej. Żnińska zapadalność na neuroinfekcje nie odbiegała znacznie od zapadalności wojewódzkiej.

Spośród chorób przenoszonych przez kleszcze w 2014 r. rejestrowano boreliozę. Zapadalność na tę jednostkę chorobową w stosunku do roku ubiegłego wzrosła 2-krotnie. Pomimo wzrostu żniński współczynnik zapadalności był 2-krotnie niższy od wojewódzkiego.

Sytuacja epidemiologiczna gruźlicy w Powiecie Żnińskim w 2014 r. nieznacznie pogorszyła się w stosunku do roku 2013. Powiatowa zapadalność na tę jednostkę chorobową prawie zrównała się z wojewódzką.

**Zapadalność na gruźlicę w powiecie żnińskim
i województwie kujawsko-pomorskim w latach 2009-2014.**



Obejmowano nadzorem 8 mieszkańców Powiatu Żnińskiego, u których rozpoznano gruźlicę. Jedno zachorowanie zakończyło się zgonem. Chorzy, po przeprowadzeniu diagnostyki, leczyli się w Kujawsko-Pomorskim Centrum Pulmonologii w Bydgoszczy. Po

zakończeniu hospitalizacji dalsze leczenie przebiegało ambulatoryjnie pod nadzorem poradni chorób płuc i gruźlicy w miastach położonych najbliżej miejsca zamieszkania chorych.

W trakcie prowadzonych dochodzeń epidemiologicznych identyfikowano osoby żyjące w bezpośrednim otoczeniu chorych na gruźlicę płuc i kierowano je pod nadzór lekarzy poz.

Po ubiegłorocznym wzroście zapadalności na grypę i zachorowania grypopodobne, w 2014 r. zaobserwowano ponowny spadek liczby zachorowań. Współczynniki zapadalności na grypę i grypopodobne zmalały 3-krotnie. Żadnego przypadku nie potwierdzono badaniami laboratoryjnymi. W roku 2014 r. wzrosła liczba osób stosujących profilaktykę szczepienną jako formę zabezpieczenia się przed zachorowaniem na grypę. Przed obecnym sezonem grypowym uodporniło się 1209 osób.

W porównywanych latach podobnie kształtowała się w Powiecie Żnińskim sytuacja epizootyczna wścieklizny wśród zwierząt dzikich, z Inspekcji Weterynaryjnej nie wpłynęły informacje o wystąpieniu na terenie powiatu wścieklizny u zwierząt dzikich.

W związku z pokąsaniem przez nieznane lub dzikie zwierzęta stwierdzono potrzebę podjęcia szczepień przeciwko wściekliznie u 14 osób. Po otrzymaniu zgłoszeń z placówek medycznych do Inspekcji Weterynaryjnej skierowano wnioski o przeprowadzenie 97 obserwacji zwierząt domowych podejrzanych o zakażenie wścieklizną, wszystkie wyniki były ujemne.

Nie stwierdzono chorób zawleczonych z innych krajów oraz chorób szczególnie niebezpiecznych i wysoce zakaźnych a także zdarzeń stanowiących zagrożenie dla zdrowia publicznego.

W 2014 r. zgłoszono zgony z powodu choroby zakaźnej dwóch mężczyzn w wieku 50 i 60 lat, co stanowi 0,2% wszystkich zgłoszonych zachorowań. Przyczyną zgonów była posocznica wywołana przez inne bakterie Gram-ujemne i gruźlica płuc.

Podsumowanie.

Na podstawie przeprowadzonej analizy stwierdza się, że sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych Powiatu Żnińskiego w 2014 r. była podobna jak w roku 2013. Dobrze kształtowała się sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych wieku dziecięcego objętych programem obowiązkowych szczepień ochronnych, w tym krztuśca i świnki i różyczki.

Część chorób (błonica, tężec, polio, odra, zakażenia wywołane przez Hib, wzv B) nie wystąpiła. Pogorszyła się sytuacja epidemiologiczna ospy wietrznej, obserwowano znaczny wzrost zachorowań i spowodowany tym kolejny szczyt epidemii wyrównawczej, charakterystycznej dla chorób, w których nie stosuje się profilaktyki szczepiennej. W Powiecie Żnińskim, mimo możliwości skorzystania ze szczepień ochronnych zalecanych taka forma profilaktyki nie była wykorzystywana przez rodziców.

Nieznacznie polepszyła się sytuacja epidemiologiczna zatruc i zakażeń pokarmowych wywołanych przez czynniki bakteryjne. Pogorszyła się sytuacja zatruc i zakażeń pokarmowych o etiologii wirusowej i wpłynęły na to dwa ogniska zakażeń jelitowych wywołanych przez norowirusy, które wystąpiły na terenie naszego powiatu.

Nieznacznie wzrosła zapadalność na wzv przenoszone przez naruszenie ciągłości tkanek. Od kilku lat obserwuje się niewielkie wahania w liczbie zachorowań na te jednostki chorobowe, a sytuacja epidemiologiczna zmienia się w niewielkim stopniu i jest stabilna.

Nie stwierdzono przypadków inwazyjnych zakażeń wywołanych przez *Haemophilus influenzae*, *Neisseria meningitidis* i *Streptococcus pneumoniae*. Nie obserwowano szerzenia się chorób szczególnie niebezpiecznych i wysoce zakaźnych oraz zdarzeń stanowiących zagrożenie dla zdrowia publicznego.

Analiza z wykonawstwa szczepień ochronnych w 2014 roku

Państwowa Inspekcja Sanitarna uczestniczy w realizacji Programu Szczepień Ochronnych poprzez dystrybucję preparatów szczepionkowych oraz nadzór nad wykonawstwem szczepień.

W 2014 roku kontynuowano nadzór nad czynnym uodpornieniem populacji w ramach PSO. Monitorowano warunki przechowywania oraz dystrybucji szczepionek.

Ocenę realizacji Programu Szczepień Ochronnych w 2014 roku przeprowadzono w oparciu o analizę danych zawartych w rocznych sprawozdaniach ze szczepień ochronnych MZ-54 sporządzonych przez świadczeniodawców prowadzących szczepienia.

W 2014 roku Program Szczepień Ochronnych na terenie Powiatu Żnińskiego realizowany był przez 10 świadczeniodawców w 12 gabinetach szczepień. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie transportu, przechowywania i przestrzegania terminów ważności szczepionek.

Obowiązkiem szczepień objętych było 14692 osób w wieku 0-19 lat. Szczepienia obowiązkowe osób narażonych w sposób szczególny na zakażenie wykonywane były w 2 placówkach udzielających świadczeń w zakresie profilaktyki poekspozycyjnej.

W omawianym okresie zarejestrowano 6 przypadków niepożądanych odczynów poszczepiennych, które zakwalifikowano jako łagodne. Najliczniejszą grupę stanowiły odczyny po szczepieniu preparatem pełnokomórkowym DTP przeciwko błonicy, tężcowi, krztuścowi, podawanemu dzieciom od 7 tygodnia życia do ukończenia 2 roku życia – 4.

W punkcie szczepień Centrum Medycyny Podróży, działającym od 2012 roku w Przychodni Rodzinnej Spółka Lekarzy Hałas i Partnerzy w Żninie, wykonano 9 szczepień zalecanych przeciwko żółtej gorączce u osób podróżujących, potwierdzając je wydaniem międzynarodowego świadectwa szczepień.

W stosunku do analogicznego okresu roku ubiegłego o 8% nastąpił wzrost wykonawstwa szczepień ochronnych podstawowych u niemowląt w pierwszym roku życia. Nadal utrzymuje się w tej populacji wysoki odsetek zaszczepionych dzieci przeciw wzw B, na poziomie 94%.

Nie zaszczepiono przeciw gruźlicy trzech noworodków z rocznika 2014, jedno nie zostało zakwalifikowane z powodu przeciwwskazań lekarskich, u dwóch rodzice nie wyrazili zgody na to szczepienie. W roczniku 2013 objęto szczepieniami BCG całą populację.

W 2014 roku liczba zaszczepionych niemowląt przeciwko biegunce rotawirusowej była porównywalna w stosunku do roku ubiegłego – 149 dzieci.

Stan uodpornienia dzieci przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis, Haemophilus influenzae typu b w 2 roku życia utrzymuje się na poziomie 99,7%.

W 2014 r. kontynuowano realizację obowiązkowych szczepień ochronnych przeciw pneumokokom u dzieci urodzonych przed 37 tygodniem ciąży lub z masą urodzeniową poniżej 2500g od 2 miesiąca życia do ukończenia 12 miesiąca życia oraz dzieci do 5 roku życia cierpiące na schorzenia nerek, przewlekłe choroby serca, płuc, śledziony, z cukrzycą oraz innymi schorzeniami metabolicznymi. W ramach Samorządowych Programów Zdrowotnych Burmistrz gminy Barcin realizował program profilaktyki zakażeń pneumokokowych wśród dzieci od 2 do 24 miesiąca życia, które nie należą do grupy ryzyka zachorowania na inwazyjną chorobę pneumokokową. Ogółem uodporniono 341 dzieci w wieku 0 - 4 lat.

Szczepienia przeciw ospie wietrznej obejmowały dzieci do ukończenia 12 roku życia przewlekłe chore oraz narażone na zakażenie ze względów środowiskowych, w tym zwłaszcza w domach opieki długoterminowej, domach dziecka, żłobkach i innych instytucjach opiekuńczych. W ramach tych szczepień i szczepień zalecanych w PSO, w których koszt zakupu szczepionki pokryli rodzice poddano czynnej immunizacji 72 dzieci.

Na zbliżonym poziomie uodpornienia w stosunku do roku ubiegłego kształtowało się szczepienie podstawowe p/w odrze, śwince i różyczce w 13-14 miesiącu życia. Obowiązkiem szczepień objęto 92,8% populacji.

Utrzymuje się wysoki stan zaszczepienia dzieci przeciwko błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis u dzieci w 6 roku życia, kształtuje się na poziomie 94,3%.

O 1,4% w stosunku do roku ubiegłego spadły szczepienia przeciwko błonicy, tężcowi w 14 roku życia. Wyszczepialność w tej grupie wiekowej pozostaje jednak nadal wysoka i wynosi 97,6% dzieci.

Na zbliżonym poziomie do ubiegłego roku utrzymuje się wykonawstwo szczepień przeciw odrze, śwince i różyczce w 10 roku życia (dawka przypominająca) i wynosi 97,6%. W stosunku do dzieci powyżej 10 roku życia, urodzonych po 31 grudnia 1996 roku, które nie otrzymały dwóch dawek szczepionki skojarzonej przeciw odrze, śwince i różyczce, świadczeniodawcy systematycznie uzupełniali brakującą dawkę szczepionki, którą zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych należy podać do ukończenia 19 roku życia.

W 2014 r. nastąpił spadek szczepień ochronnych przeciwko błonicy, tężcowi u młodzieży w 19 roku życia (III dawka przypominająca) o 2,4%. Odsetek zaszczepionych osób zbliżył się do poziomu 87%, w analogicznym okresie roku ubiegłego wynosił 89,4%. Przyczyną spadku odsetka zaszczepienia młodzieży jest nieterminowe zgłaszanie się na obowiązkowe szczepienie ochronne, czasowe przeciwwskazania do szczepień oraz migracja za granicę.

Zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych świadczeniodawcy realizowali obowiązkowe szczepienia ochronne przeciw wirusowemu zapaleniu wątroby typu B u osób narażonych w sposób szczególny na zakażenie. Szczepienia te były głównie realizowane w otoczeniu osób zakażonych HBV i zakażonych HCV – uodporniono 8 osób.

Szczepienia przeciw tężcowi i wściekliźnie wykonywane były ze wskazań indywidualnych w związku z ekspozycją na zakażenie. Uodpornieniu czynnemu przeciw wściekliźnie poekspozycyjnemu poddano 14 osób.

Marginalny problem na terenie Powiatu Żnińskiego stanowią osoby uchylające się od obowiązku szczepień ochronnych, jednak liczba ich rośnie. W 2013 roku od wypełnienia obowiązku szczepień uchylały się 24 osoby, podczas gdy w 2014 roku już 41 osób. W stosunku do tych rodziców, którzy uchylali się od obowiązku zaszczepienia swoich dzieci prowadzono działania edukacyjne, w niektórych przypadkach wdrożone zostały postępowania administracyjne egzekwujące obowiązek szczepień.

W ramach szczepień zalecanych w 2014 r. poddano szczepieniom przeciw zakażeniu wirusem brodawczaka ludzkiego 5 osób, kleszczowemu zapaleniu mózgu 10 osób, durowi brzuszemu i tężcowi finansowanym przez pracodawców 36 osób, WZW typu B 681 osób, WZW typu A 38 osób. Zaobserwowano wzrost szczepień przeciw meningokokom – 63 osoby oraz przeciw grypie sezonowej – 1209.

Na wzrost większości wykonanych szczepień zalecanych mają wpływ trwające od wielu lat działania edukacyjne promujące szczepienia, wzrastająca dostępność preparatów szczepionkowych, sytuacja epidemiologiczna w zakresie niektórych chorób zakaźnych i udział mediów w nagłośnieniu określonej problematyki zdrowotnej, rosnąca liczba i częstotliwość wyjazdów zagranicznych, a także objęcie wytypowanych grup osób szczepieniami zalecanymi finansowanymi przez jednostki samorządowe oraz pracodawców.

Oceniając realizację szczepień ochronnych w minionym roku należy stwierdzić, że wykonane są one w odsetku gwarantującym w odniesieniu do wielu chorób zakaźnych odporność zbiorowiskową, a tym samym korzystną sytuację epidemiologiczną chorób zwalczanych poprzez szczepienia ochronne. Natomiast niepokojące jest wzrastanie liczby osób uchylających się od ustawowego obowiązku szczepień ochronnych, co jest niepokojące w kontekście bezpieczeństwa zdrowotnego populacji.

Zapobieganie i zwalczanie zakażeń i zachorowań.

W zakresie zapobiegania i zwalczania zakażeń i chorób zakaźnych w 2014 roku:

- prowadzono 369 dochodzeń epidemiologicznych w ogniskach chorób zakaźnych i zakażeń, informowano chorych oraz osoby z ich otoczenia o konieczności stosowania profilaktyki zapobiegającej szerzeniu się chorób zakaźnych i zakażeń,
- opracowano 2 ogniska zbiorowych zatruc i zakażeń pokarmowych,

- prowadzono nadzór na osobami zakażonymi wirusami zapalenia wątroby oraz ich otoczeniem,
- objęto nadzorem epidemiologicznym osoby z otoczenia 7 chorych na gruźlicę płuc, nadzorowano wykonanie u tych osób badań sanitarno-epidemiologicznych wykluczających zachorowanie na gruźlicę,
- w ramach współpracy z Inspekcją Weterynaryjną podejmowano działania w przypadkach pokąsania osób przez zwierzęta podejrzane o zakażenie wścieklizną, w związku z pokąsaniem zlecono 97 obserwacji zwierząt domowych, osoby pokąsane przez zwierzęta dzikie, nieznane i niebezpieczne kierowano na konsultacje do Poradni Profilaktyki Wścieklizny w Bydgoszczy, nadzorowano wykonanie szczepień p/w wściekliznie u 14 osób,
- prowadzono działania wobec osób uchylających się od szczepień, do Wojewody Kujawsko-Pomorskiego skierowano 4 wnioski o wydanie Postanowienia w celu przymuszenia i nałożenia grzywny o charakterze pieniężnym przymuszających opornych rodziców do wykonania obowiązku szczepień dzieci,
- nadzorowano spełnienie w placówkach medycznych wymagań w zakresie prowadzenia procesów dezynfekcji i sterylizacji.

II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia

Woda przeznaczona do zbiorowego zaopatrzenia ludności w Powiecie Żnińskim uzyskiwana jest z ujęć wody podziemnej. W ewidencji PSSE w Żninie obecnie znajdują się 34 urządzenia wodociągowe. W omawianym okresie skontrolowano wszystkie urządzenia wodociągowe.

Stan sanitarny wód i urządzeń wodociągowych na terenie Powiatu Żnińskiego ocenia się jako dobry. **W 2014 roku 34 wodociągi wykazano jako dostarczające wodę o jakości odpowiadającej Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. Nr 61, poz. 417 z późn. zm). Na dzień 31.12.2014r. 31 wodociągi dostarczały wodę przydatną do spożycia przez ludzi, a 3 wodociągi warunkowo przydatną do spożycia przez ludzi.**

Strukturę zaopatrzenia w wodę oraz ocenę jej jakości ilustruje tabela.

	Liczba urządzeń	Dostarczają -cych wodę przydatną do spożycia	Dostarczających wodę warunkowo przydatną do spożycia		Dostarczających wodę o braku przydatności do spożycia	Liczba ludności zaopatrywana -nej w wodę przydatną do spożycia	Liczba ludności zaopatrywanej w wodę warunkowo przydatną do spożycia
			pod względem mikrobiologii -cznym	pod względem fizykochemicy -nym			
Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia ogółem	34	31	1	2	0	63570	6680
O produkcji <100 m³/dobę	9	8	1	0	0	3730	420
O produkcji 100-1000 m³/dobę	24	22	0	2	0	47240	6260
O produkcji 1001-10000m³/dobę	1	1	0	0	0	12600	0

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Żninie w 2014 roku pobrał do badań laboratoryjnych 313 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz 5 próbek ciepłej wody użytkowej w kierunku obecności i liczby *Legionella* sp. W 18 próbkach stwierdzono przekroczenie dopuszczalnych wartości parametrów:

- w zakresie mikrobiologicznym - 9 próbek (bakterie grupy coli, *Escherichia coli*, ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C),
- w zakresie fizykochemicznym – 9 próbek (wskaźnik mętności, azotany).

Poza wyżej wykazanymi w ramach prowadzenia wewnętrznej kontroli jakości wody przez producentów stwierdzano przekroczenia najwyższych dopuszczalnych wartości parametrów w 41 próbkach wody (23 fizykochemiczne, 18 mikrobiologiczne).

Ewidencję oraz jakość wody w poszczególnych grupach wodociągów przedstawiono poniżej.

I WODOCIĄGI O PRODUKCJI WODY < 100 m³/ dobę

W omawianej grupie, na dzień 31 grudnia 2014 roku 8 wodociągów dostarczało wodę przydatną do spożycia natomiast 1 wodociąg – Wodociąg Gogółkowo gm. Gąsawa wodę warunkowo przydatną do spożycia z uwagi na stwierdzenie obecności bakterii grupy coli.

Wodociąg Gogółkowo gm. Gąsawa – w próbce wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono obecność bakterii grupy coli oraz *Escherichia coli*. Państwowy

Powiatowy Inspektor Sanitarny w Żninie stwierdził warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi z uwagi na przekroczenia mikrobiologiczne. Woda mogła być używana do spożycia po uprzednim przegotowaniu. Aktualnie woda dostarczana przez przedmiotowy wodociąg odpowiada wymaganiom sanitarnym.

W opisywanej grupie wodociągów stwierdzano również jednorazowe pogorszenie jakości wody w przypadku 4 wodociągów: **wodociąg Szelejewo gm. Gąsawa, wodociąg Bielawy gm. Janowiec Wielkopolski, wodociąg Gościeszyn gm. Rogowo wodociągu Skórki gm. Rogowo** (stwierdzano przekroczenia dopuszczalnych wartości wskaźników: mętność, mangan, żelazo, antymon) w badaniach prowadzonych ramach kontroli wewnętrznej jakości wody.

II WODOCIĄGI O PRODUKCJI WODY 100 – 1000 m³/dobę

Z opisywanej grupy urządzeń wodociągowych 22 dostarczają wodę przydatną do spożycia. Natomiast 2 warunkowo przydatną do spożycia. Są to:

Wodociąg Łabiszyn – w próbkach wody pobranych do badań w związku z prowadzeniem kontroli wewnętrznej, stwierdzono zwiększoną zawartość manganu, mętności i żelaza. Po przedłożeniu przez właściciela wodociągu harmonogramu działań naprawczych, wydana została decyzja nakazująca zapewnić konsumentom wodę o jakości odpowiadającej wymaganiom sanitarnym. Z uwagi na brak skuteczności dotychczas prowadzonych działań Zarządzający wodociągiem przedłożył kolejny harmonogram działań naprawczych obejmujących modernizację urządzeń uzdatniających i generalny remont pomieszczeń stacji uzdatniania wody i wystąpił o przedłużenie terminu wykonania obowiązku decyzji. Wydano decyzję zmieniającą z terminem realizacji do 30.06.2015 r.

Wodociąg Ojrzanowo gm. Łabiszyn - w próbkach wody pobranych w ramach nadzoru sanitarnego stwierdzono przekroczenie zawartości azotanów 58 mg/l. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wszczął postępowanie w przedmiotowej sprawie. W związku z powyższym Zarządzający wodociągiem podjął działania naprawcze. Wydana została decyzja nakazująca zapewnić odbiorcom wodę o jakości zgodnej z obowiązującymi przepisami oraz prowadzić kontrolę wewnętrznej jakości wody dostarczanej konsumentom strefy zaopatrzenia Wodociągu Ojrzanowo. Łącznie pobrano do badania 17 próbek wody mieszanej z czego w 4 stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego stężenia azotanów: od 52,8 mg/l do 55 mg/l. Obowiązki przedmiotowej Decyzji zostały wykonane. W związku z tym wystosowano wystąpienia informujące o powyższej sytuacji i ewentualnych zagrożeniach zdrowotnych do podmiotów leczniczych prowadzących działalność na terenie gminy Łabiszyn.

Poza tym okresowo warunkową przydatność wody do spożycia na przestrzeni roku stwierdzano w przypadku:

Wodociąg Cerekwica gm. Żnin (mętność, żelazo).

Wodociąg Gąsawa (mangan).

Wodociąg Sarbinowo Drugie gm. Janowiec Wielkopolski – w próbce wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono obecność enterokoków kałowych. Zarządzający wodociągiem podjął natychmiastowe działania naprawcze. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Żninie stwierdził, że woda dostarczana przez przedmiotowy wodociąg nie jest przydatna do spożycia w stanie surowym i bezpośrednio pobrana z kranu nadaje się jedynie do celów sanitarno-bytowych, warunkowo nadaje się do

spożycia po przygotowaniu. Wydana została decyzja nakazująca prowadzić stałą dezynfekcję wody i monitorować na bieżąco stężenie wolnego chloru w wodzie z sieci wodociągowej, powiadomić konsumentów, prowadzić badania wody w ramach kontroli wewnętrznej. Badania kolejnych próbek wykazały, że woda nadaje się do spożycia przez ludzi.

W opisywanej grupie wodociągów stwierdzono również obecność pojedynczych bakterii grupy coli w 8 próbach z 4 wodociągów.

III WODOCIĄG O PRODUKCJI WODY 1000 - 10000 m³/ dobę

W roku sprawozdawczym w wodzie produkowanej przez wodociąg Żnin nie stwierdzano przekroczeń fizykochemicznych

W jednej próbce wody pobranej w ramach nadzoru sanitarnego stwierdzono obecność bakterii grupy coli, po przeprowadzeniu działań naprawczych polegających na płukaniu sieci wodociągowej w ponownie pobranych próbkach nie stwierdzono obecności bakterii.

Podsumowanie

Stan zaopatrzenia w wodę Powiatu Żnińskiego ocenia się jako dobry. Aktualnie zwodociągowanie Powiatu Żnińskiego wynosi prawie 100%.

Stwierdzone przekroczenia parametrów fizykochemicznych w wodzie produkowanej przez wodociągi opisywanej grupy spowodowane są prawdopodobnie niewłaściwą eksploatacją urządzeń uzdatniających – niesystematyczne, niewłaściwe płukanie złożeń filtrujących lub konieczność ich wymiany.

W toku sprawowania bieżącego nadzoru sanitarnego stwierdzono nieprawidłowości w zakresie prowadzenia kontroli wewnętrznej jakości wody w przypadku 10 wodociągów. Dotyczyły one głównie braku pełnego zakresu oznaczenia parametrów wymaganych dla monitoringu przeglądowego. Utrudnieniem w prowadzeniu nadzoru nad jakością wody, w kilku przypadkach, było zbyt późne zgłaszanie przez przedsiębiorstwa faktu wykrycia obecności bakterii (głównie pojedyncze bakterie grupy coli) w badanej wodzie. Z uwagi na to wystosowano do zarządzających powyższymi urządzeniami wodociągowymi pisma w tej sprawie.

W 2014 roku pobrano ogółem 7 próbek ciepłej wody użytkowej na obecność bakterii Legionella sp. z obiektów hotelarskich: 3 próbki, w których stwierdzono obecność przedmiotowych bakterii w liczbie przekraczającej dopuszczalną wartość, 2 próbki w których nie stwierdzono przekroczeń badanego parametru.

III. Nadzór Zapobiegawczy

Dokumentacja projektowa

Na podstawie ustawy Prawo Budowlane uzgodnienia dokumentacji projektowej wydawane były w formie opinii. Uzgodniono 20 dokumentacji, nie wydano opinii negatywnych, a do 6 wniesiono uwagi i zastrzeżenia.

Najwięcej zastrzeżeń jakie wniesiono do dokumentacji projektowej dotyczyły takich zagadnień jak:

- nieodpowiednia wentylacja pomieszczeń,
- brak odpowiedniego zabezpieczenia ścian i podłóg w zależności od przeznaczenia pomieszczenia,
- nieodpowiednie ciągi technologiczne.

Uczestniczenie w odbiorach i kontrolach.

Odbiory były dokonywane na podstawie zgłoszenia o zakończeniu prac budowlanych (uczestniczono w 33 odbiorach). Często stwierdzano podczas prowadzenia czynności odbiorowych brak dokumentacji dot. materiałów budowlanych stosowanych podczas budowy. tj. atestów, certyfikatów itp. (dopiero była ona uzupełniana w trakcie czynności odbiorowych lub dostarczana w późniejszym okresie), odstępstwa od dokumentacji budowlanej, nie zakończenie wszystkich prac (w 2 przypadkach wstrzymywano się z zajęciem stanowiska do czasu uzupełnienia dokumentacji i zakończenia prac budowlanych).

Uzgodnienia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

Środowiskowe uwarunkowania były poprzedzone wydawaniem opinii dot. konieczności sporządzenia raportu o oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko.

Na 25 wydanych opiniach stwierdzono w 2 przypadkach konieczność przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko (dotyczyły inwestycji polegających na wydobywaniu kopaliny pospolitej - piasku).

Uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko.

Uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dotyczyły 7 planów zagospodarowania przestrzennego. W jednym przypadku uzgodniono prognozę w sposób zaproponowany przez wnioskodawcę. W pozostałych przypadkach zwrócono uwagę na uwzględnienie elementów wymaganych w ustawie o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko.

Plany zagospodarowania przestrzennego.

Uzgodniono 11 miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego (wszystkie uzgodnienia dotyczyły zmian planów zagospodarowania przestrzennego dla których podjęto uchwały rady o przystąpieniu do sporządzania planów po 21.09.2010 r.

Rzeczoznawcy.

Działalność rzeczoznawców sprawdzano podczas kontroli dokumentacji w trakcie odbiorów technicznych obiektów oraz kontroli inwestycji podczas budowy.

Na terenie Powiatu Żnińskiego nie działają osoby posiadające uprawnienia rzeczoznawcy ds. sanitarnohigienicznych.

Stwierdzono 16 zaopiniowanych projektów przez rzeczoznawców z Gniezna, Bydgoszczy, Piły, Gdańska i Poznania.

Nie stwierdzono rażących nieprawidłowościach w opiniach wydanych przez rzeczoznawców.

Warunki zabudowy.

Urzędy dwóch Gmin (Rogowa i Janowca Wlkp.) zwróciły się o wydanie opinii dotyczących warunków zabudowy pod kątem wymogów sanitarnych.

Uzgodniono 104 warunki zabudowy dotyczące budowy i rozbudowy budynków mieszkalnych i zabudowy zagrodowej.

Inne działania.

Udzielano informacji i pouczeń z zakresu wymogów sanitarnych oraz obowiązujących procedur w zakresie projektowania jak i dopuszczania obiektów do użytkowania. Przeprowadzono 4 kontrole obiektów w trakcie budowy na wnioski inwestorów.

IV. Stan sanitarny obiektów i urządzeń użyteczności publicznej i kąpielisk

Ustępy publiczne – w ewidencji znajduje się 7 ustępów publicznych.

Stan sanitarno-techniczny nadzorowanych ustępów na koniec roku sprawozdawczego ocenia się jako dobry. W większości przypadków przeprowadzone kontrole wykazują, że prowadzona jest dezynfekcja i zachowana bieżąca czystość. Jedynie w przypadku dwóch obiektów w ciągu roku stwierdzono nieprawidłowości w zakresie utrzymania czystości bieżącej - ubikacja publiczna w Gąsawie oraz ubikacja w Rogowie.

Basen – wg ewidencji 1 obiekt, obiekt został skontrolowany wraz z poborem do badań laboratoryjnych 24 próbek mikrobiologicznych i 4 fizykochemicznych.

Woda wykorzystywana do kąpeli podlegała ocenie mikrobiologicznej i fizykochemicznej, jak również każdorazowo kontrolowano zawartość wolnego chloru w wodzie. Zarządzający krytą pływalnią prowadził również kontrole wewnętrzną jakości wody według przedłożonego harmonogramu. Na podstawie prowadzonego monitoringu jakości wody nie stwierdzano zagrożeń w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego. Utrzymanie czystości bieżącej basenu oraz kompleksu rekreacyjnego zlokalizowanego przy obiekcie, od początku jego funkcjonowania jest wzorowe.

Hotele – wg ewidencji 3 obiekty

Hotel „Basztowy” i „Martina” w Żninie posiadają kategorie trzygwiazdkową. W omawianym okresie powstał nowy obiekt HERBARIUM HOTEL & SPA w Chomiąży Szlacheckiej gm. Gąsawa, który posiada kategorię czterogwiazdkową. W/w obiekt charakteryzuje się wysokim standardem świadczonych usług. W toku kontroli stwierdzono jednak nieprawidłowości tj. brak badań laboratoryjnych wody basenowej oraz niewłaściwie opracowane procedury postępowania z narzędziami mogącymi naruszyć ciągłość tkanek ludzkich w gabinecie manicure i pedicure.

Stan sanitarno – higieniczny i techniczny hoteli ogólnie ocenia się jako dobry. Stosowanie dezynfekcji bieżącej urządzeń i pomieszczeń nie budziło zastrzeżeń.

Powtarzającym się problemem w Hotelu „Basztowy” w Żninie jest skażenie instalacji ciepłej wody bakteriami *Legionella* sp. W dwóch próbkach wody stwierdzono przekroczenie najwyższej dopuszczalnej liczby bakterii *Legionella* sp. W związku z powyższym wydano decyzję z nakazem podjęcia działań mających na celu doprowadzenie jakości ciepłej wody, w zakresie obecności bakterii *Legionella* sp. do zgodnej z obowiązującymi przepisami sanitarnymi. W związku z tym właściciel obiektu wdrożył procedury postępowania obowiązujące w przypadku wystąpienia skażenia instalacji ciepłej wody bakteriami *Legionella* sp. Następnie wykonał w grudniu 2014r. badania ciepłej wody, w których nie stwierdzono przekroczeń dopuszczalnej liczby w/w bakterii

Kempingi - wg ewidencji 1 obiekt kategorii - dwie gwiazdki.

W toku prowadzonej kontroli Kempingu Pałuckiego Oddziału PTTK w Żninie stwierdzono pogorszenie się stanu sanitarno-technicznego w kilku łazienkach przy pokojach mieszkalnych, w związku z tym zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Kontrola sprawdzająca nie wykazała nieprawidłowości.

Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie – wg ewidencji 28 obiektów.

W omawianej grupie obiektów wykazano:

- 10 ośrodków wczasowych,
- 1 pole namiotowe,
- 8 gospodarstw agroturystycznych,
- 9 innych obiektów świadczących usługi noclegowe.

W zakresie utrzymania czystości, prowadzenia bieżącej dezynfekcji oraz postępowania z bielizną na terenie omawianej grupy obiektów nie stwierdzano nieprawidłowości. W przypadku 2 ośrodków wypoczynkowych stwierdzano pogorszenie się stanu sanitarno technicznego. Stwierdzane nieprawidłowości były usuwane w uzgodnionych terminach.

Zakłady fryzjerskie - w ewidencji znajduje się 60 zakładów fryzjerskich.

Stan sanitarno-techniczny nadzorowanych zakładów fryzjerskich ocenia się jako dobry. Utrzymanie czystości bieżącej i porządku oraz stosowanie dezynfekcji w większości obiektów nie budziło większych zastrzeżeń.

Natomiast w przypadku 2 zakładów stwierdzono nieprawidłowości w zakresie brudnej odzieży ochronnej pracownika wykonującego usługi fryzjerskie, braku zachowania właściwej czystości w pomieszczeniach oraz braku środków do dezynfekcji narzędzi. Poza tym w dwóch nowopowstałych zakładach stwierdzono braki w wyposażeniu stanowiące utrudnienia w higienicznym świadczeniu usług. Nieprawidłowości usunięto w uzgodnionych terminach.

W omawianej grupie obiektów w porównaniu do roku ubiegłego stwierdzamy znaczną poprawę w zakresie bielizny stosowanej podczas świadczenia usług fryzjerskich. W znacznej części zakładów właściciele używają wyłącznie bieliznę jednorazowego użytku, co wpływa na poprawę warunków higienicznych podczas świadczenia usług.

Zakłady kosmetyczne – w ewidencji 19 gabinetów kosmetycznych

Stan sanitarno-techniczny zakładów kosmetycznych na koniec roku sprawozdawczego ocenia się jako dobry. Utrzymanie czystości bieżącej i porządku oraz stosowanie dezynfekcji w większości obiektów nie budziło większych zastrzeżeń.

Natomiast w ciągu roku w przypadku jednego obiektu wpłynął wniosek o interwencję, który dotyczył warunków sanitarno-higienicznych. W związku z tym przeprowadzono kontrolę sanitarną w/w gabinetu, która potwierdziła zły stan sanitarnohigieniczny pomieszczeń gabinetu, pomieszczenia sanitarnohigienicznego oraz narzędzi stosowanych podczas świadczenia usług. Właścicielka została zobowiązana do niezwłocznego doprowadzenia gabinetu do należytej czystości. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie uchybień.

Zakłady odnowy biologicznej – w ewidencji 7 obiektów.

W grupie zakłady odnowy biologicznej znajduje się:

- 5 gabinetów solarium,
- 2 gabinety masażu.

Stan sanitarny, techniczny oraz utrzymanie czystości i stosowanie dezynfekcji omawianej grupy nie budziło zastrzeżeń.

Inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług, fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu – w ewidencji 12 obiektów.

Stan sanitarno-techniczny omawianych obiektów na koniec roku sprawozdawczego ocenia się jako dobry. Utrzymanie czystości bieżącej i porządku oraz stosowanie dezynfekcji nie budziło większych zastrzeżeń.

Od kilku lat stan sanitarny zdecydowanej większości zakładów fryzjerskich, kosmetycznych i odnowy biologicznej utrzymuje się na poziomie dobrym. W związku z istniejącą dużą konkurencją w dziedzinie usług fryzjerskich i kosmetycznych właściciele w/w zakładów podnoszą standardy świadczonych usług poprzez wprowadzanie nowoczesnych sprzętów, modernizację pomieszczeń w których świadczone są usługi. Z roku na rok zwiększa się liczba obiektów używających wyłącznie bielizny jednorazowego użycia do obsługi klienta. W dalszym ciągu funkcjonują obiekty w których stwierdza się nieprawidłowości w zakresie utrzymania należytej czystości i higieny. Są to powtarzające się w kolejnych latach te same obiekty

Cmentarze – wg ewidencji 23 obiekty.

Stan porządkowy skontrolowanych cmentarzy nie budził zastrzeżeń.

Na terenie nadzorowanych cmentarzy brak jest domów przedpogrzebowych. Jedyne na Cmentarzu Parafialnym w Żninie, przy ul. Gnieźnieńskiej zlokalizowana jest chłodnia do przechowywania zwłok, która wykorzystywana jest sporadycznie. Głównie zwłoki przechowywane są w urządzeniach chłodniczych Pałuckiego Centrum Zdrowia w Żninie Sp. z o.o. W trakcie prowadzonego nadzoru sanitarnego nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno – technicznego, porządkowego i dezynfekcji chłodni przy w/w cmentarzu.

W roku sprawozdawczym wydano 21 decyzji w sprawie ekshumacji oraz 3 postanowienia dotyczące transportu zwłok z zagranicy. Przeprowadzono 12 ekshumacji.

Inne obiekty użyteczności publicznej.

Obiekty sportowe- wg ewidencji 7 obiektów.

W omawianej grupie wykazane są następujące obiekty:

- stadiony -6,
- hala sportowa-1

Stan sanitarno – techniczny oraz utrzymanie czystości bieżącej w omawianej grupie obiektów na koniec roku sprawozdawczego ocenia się jako dobry. Stosowanie dezynfekcji w pomieszczeniach higieniczno – sanitarnych nie budziło większych zastrzeżeń. W dwóch przypadkach stwierdzono nieprawidłowości polegające na złym stanie sanitarnym płytek, armatury i urządzeń sanitarnych w pomieszczeniach higieniczno – sanitarnych. Nieprawidłowości usunięto w krótkich terminach.

Targowiska – wg ewidencji 5 obiektów.

Stan sanitarno – techniczny oraz porządkowy skontrolowanych placów targowych oraz ich wyposażenia nie budził zastrzeżeń.

Środki transportu publicznego

W 61 środkach transportu publicznego przeprowadzono 65 kontroli:

- kontrole autobusów komunikacji publicznej,
- kontrole wagonów Powiatowej Kolei Wąskotorowej,
- kontrole samochodów do przewozu zwłok i szczątków.

Stan sanitarny wykazanych środków transportu na koniec roku sprawozdawczego ocenia się jako dobry.

Kontrole akcyjne

W 2014 roku przeprowadzono łącznie 79 kontroli na terenach organizowanych imprez masowych tj. Festynu Archeologicznego w Biskupinie, gm. Gąsawa, Pałuckich Targów Rolnych w Żninie, Dni Barcina w Barcinie, Wielkie Grillowanie w Żninie, Lato z Radiem w Żninie. Imprezy te były zabezpieczone właściwie pod względem bezpieczeństwa sanitarnego.

Kąpieliska i miejsca wykorzystywane do kąpieli.

W roku 2014 na terenie Powiatu Żnińskiego działało 1 kąpielisko, tj: kąpielisko Ośrodka Wypoczynkowego „Jutrzenka” w Gołąbkach (kąpielisko zlokalizowane na terenie gminy Rogowo). Teren plaży utrzymany był w dobrym stanie sanitarno-porządkowym, a zlokalizowane przy kąpielisku toalety na bieżąco sprzątane i dezynfekowane.

Próbki wody z kąpieliska zostały pobrane w ramach nadzoru sanitarnego przed rozpoczęciem funkcjonowania, natomiast w trakcie trwania sezonu pobierane były w ramach

kontroli wewnętrznej prowadzonej przez organizatora, zgodnie z przedłożonym harmonogramem. Jakość wody w trakcie całego sezonu odpowiadała wymogom sanitarnym.

Na terenie Powiatu Żnińskiego funkcjonowało również 12 miejsc wykorzystywanych do kąpieli, tj:

- Miejskie, J. Żnińskie Małe, gm. Żnin – organizator Burmistrz Żnina,
- Wola, J. Wolskie, gm. Rogowo – organizator Ośrodek Wczasowo-Turystyczny P. Przyłęcki w Woli,
- Rogowo, J. Rogowskie, gm. Rogowo – organizator Wójt Gminy Rogowo,
- Izdebno, J. Wolskie, gm. Rogowo – organizator Wójt Gminy Rogowo,
- Wiktorowo, J. Ostrowieckie, gm. Gąsawa – organizator Ośrodek Konferencyjno-Wypoczynkowy „WIKTOROWO” w Wiktorowie.,
- Szmerzyn, J. Smerzyńskie, gm. Łabiszyn – organizator Burmistrz Łabiszyna,
- Gród Piasta, J. Chomiąskie, gm. Gąsawa – organizator P.P.H.U. Eksport-Import „MARTINA” Walczak Mirosław,
- Gąsawa, J. Gąsawskie, gm. Gąsawa – organizator LOK Zarząd Gminny Gąsawa,
- Oćwieka, J. Oćwieckie, gm. Gąsawa – organizator P.P.H.U. Piotr Sobolewski,
- OW „Relax”, J. Oćwieckie, gm. Gąsawa – organizator P.P.H.U. Piotr Sobolewski,
- Laskowo, J. Łopienno, gm. Janowiec Wlkp. – organizator Burmistrz Janowca Wlkp.,
- Wolice, J. Kierzkowskie, gm. Barcin – organizator Rodzinny Ogród Działkowy w Wolicach,

Na terenie w/w miejsc wykorzystywanych do kąpieli przeprowadzono 12 kontroli sanitarnych, które wykazały dobry stan sanitarno-porządkowy.

Przy plażach zlokalizowanych przy miejscach wykorzystywanych do kąpieli w Żninie oraz w Gąsawie znajdują się węzły sanitarne. Na pozostałych plażach zlokalizowanych przy miejscach wykorzystywanych do kąpieli ustawione zostały przez organizatorów toalety przenośne typu „toi-toi”. Miejsca wykorzystywane do kąpieli w Żninie, Woli oraz Chomiąży Szlacheckiej „Gród Piasta” były nadzorowane przez ratownika.

Podczas kontroli nie stwierdzano zakwitów wody (sinice), które stanowiłyby zagrożenie dla zdrowia osób kąpiących się w nich. Ponadto w czasie kontroli nie stwierdzono potencjalnych źródeł zanieczyszczenia wód powierzchniowych, które mogłyby wpłynąć negatywnie na jakość wody w jeziorach.

Jakość wody w trakcie całego sezonu odpowiadała wymogom sanitarnym.

V. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą

PSSE Żnin sprawowała nadzór nad 97 obiektami tj. podmiotami leczniczymi ambulatoryjnymi i praktykami zawodowymi.

Podmioty lecznicze wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne

Stan sanitarny i techniczny omawianej grupy obiektów jest dobry. W zakresie postępowania z odpadami wytwarzanymi w wyniku działalności w/w obiektów na przestrzeni roku nie stwierdzano większych nieprawidłowości. Odpady medyczne wytwarzane przez wszystkie obiekty są odbierane i transportowane do utylizacji przez wyspecjalizowane firmy, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi. W przypadku 1 obiektu odpady transportowane są do unieszkodliwiania poza teren województwa do Zakładu Utylizacji Odpadów Sp. z o.o. w Koninie. Placówki mają opracowane i wdrożone procedury postępowania z odpadami zgodnie z przepisami. Odpady komunalne na podstawie umów są zabierane przez podmioty uprawnione do świadczenia tychże usług.

Wypożyczenie w sprzęt szczególnie jednorazowego użycia do obsługi chorych, w materiały opatrunkowe, środki do dezynfekcji bieżącej oraz środki do utrzymania czystości i porządku jest wystarczające. Utrzymanie czystości i dezynfekcji we wszystkich skontrolowanych placówkach nie budziło zastrzeżeń. Podmioty lecznicze zaopatrują się w wodę z wodociągów sieciowych przydatną do spożycia.

Transport i magazynowanie bielizny nie budziło większych zastrzeżeń. Wypożyczenie w/w placówek w bieliznę czystą jest wystarczające. 13 obiektów korzysta z usług pralni zewnętrznych, które posiadają zezwolenie właściwego miejscowo Inspektora Sanitarnego. Pozostałe obiekty piorą odzież ochronną we własnym zakresie.

Stan sanitarny omawianych obiektów ulega ciągłej poprawie. W przypadku 5 obiektów brak jest pełnego dostosowania ich do obecnie obowiązujących wymagań. Nadal brakuje pomieszczeń higieniczno - sanitarnych z bidetem lub brak jest bezpośredniego połączenia tego pomieszczenia z gabinetem badań ginekologicznych, brak jest przystosowania obiektów do korzystania przez osoby z niepełnosprawnością, brak właściwie zorganizowanego ciągu technologicznego procesu sterylizacji.

VI. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy

Bieżący nadzór sanitarny

Dział Prewencji Chorób Zawodowych Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Żninie w **2014 r.** obejmował stałym nadzorem **264 obiektów**, zatrudniających łącznie **5215 osób**.

Zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego jednym z kierunków działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej było prowadzenie nadzoru sanitarnego w celu poprawy warunków pracy i ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy. Kontynuowano zadania mające na celu nadzór nad przestrzeganiem prawa w zakresie chemikaliów i produktów biobójczych.

W roku 2014 skontrolowano **68** obiektów. Najczęściej nieprawidłowościami stwierdzanymi podczas kontroli były:

- brak aktualnych wyników pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w miejscu pracy oraz rejestrów i kart pomiarów czynników szkodliwych,
- zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń socjalnych/pracy,
- nieprawidłowości w zakresie chemikaliów.

W celu poprawy warunków pracy, zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych wydano **23** decyzje administracyjne. Nakazy dotyczyły:

- a) Substancji i preparatów chemicznych, w tym dot. m.in.:
 - sporządzenia zgodnie z obowiązującymi przepisami *Karty Charakterystyki* mieszaniny niebezpiecznej,
 - dostosowania do obowiązujących przepisów oznakowania opakowań mieszanin niebezpiecznych,
 - zainstalowania natrysków ratunkowych (pryszniców bezpieczeństwa) do obmycia całego ciała (w zakładzie stosowane są substancje żrące),
 - opracowania instrukcji składowania i magazynowania mieszanin chemicznych niebezpiecznych,
- b) Badania i pomiary środowiska pracy, w tym dot.:
 - przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia,
 - zaprowadzenia/zaktualizowania rejestru i karty badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia,
- c) Detergentów, w tym dot.:
 - umieszczenia na stronie internetowej arkuszy danych składników wytwarzanych detergentów,
- d) Opracowania programu działań zmierzających do ograniczenia narażenia pracowników na hałas,
- e) Produktów biobójczych, w tym dot. wycofania z obrotu produktów biobójczych, które nie posiadały wymaganego prawem pozwolenia na wprowadzanie do obrotu.

W 44 zakładach pracy występują przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i natężeń (NDN) czynników szkodliwych dla zdrowia. W warunkach tych w 2014 r. zatrudnionych było 384 pracowników (głównie w przekroczeniach NDN hałasu).

Choroby zawodowe

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Żninie w 2014 roku wpłynęło **12** zgłoszeń podejrzenia choroby zawodowej.

W wyniku przeprowadzonych postępowań wyjaśniających wydano 6 decyzji *stwierdzających chorobę zawodową*, ponieważ do jej powstania przyczyniły się warunki pracy, w których pracowała dana osoba, stwierdzono:

- przewlekłe choroby narządu głosu (poz. 15 WChZ) - 4 przypadki
- astma (poz. 6 WChZ) – 1 przypadek,
- zewnątrzpochodne alergiczne zapalenie pęcherzyków płucnych (poz. 7 WChZ) – 1 przypadek.

Przy czym choroby zawodowe: astma i zewnątrzpochodne alergiczne zapalenie pęcherzyków płucnych stwierdzono u jednego chorego.

Wydano 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej, od której Strona odwołała się do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy.

Nadzór nad środkami zastępczymi

W roku 2014 r. przeprowadzono 3 kontrole w zakresie obejmującym wyłącznie *wprowadzanie do obrotu produktów, co do których zachodziłoby podejrzenie, że są środkami zastępczymi*. Kontrole były prowadzone w lombardach w związku z poleceniem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy. Nie otrzymano zgłoszeń podejrzeń wprowadzania do obrotu środków zastępczych. Na terenie Powiatu Żnińskiego nie ma funkcjonujących podmiotów handlujących środkami zastępczymi. Do PPIS w Żninie w 2014 roku nie dotarły informacje o podejrzeniu obrotu środkami zastępczymi.

VII. Warunki sanitarno - higieniczne w szkołach i innych placówkach oświatowo- wychowawczych

Działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie higieny dzieci i młodzieży miała na celu zapewnienie bezpiecznych warunków i odpowiedniego standardu higienicznego nauki, pobytu i wypoczynku dzieci i młodzieży w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach.

Państwowa Inspekcja Sanitarna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego nad placówkami nauczania, wychowania i wypoczynku koncentrowała się na egzekwowaniu przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w celu ochrony zdrowia dzieci i młodzieży przed niekorzystnym wpływem czynników szkodliwych lub uciążliwych środowiska szkolnego.

W 2014 roku skontrolowano ogółem 138 spośród 154 placówek będących w ewidencji oceniając stan sanitarny, warunki pobytu, warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, opiekę medyczną, działalność w zakresie dożywiania, realizację wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych w szkolnych pracowniach, a także warunki higieniczno- sanitarne wypoczynku dzieci i młodzieży.

W ewidencji tut. Stacji na dzień 31.12. 2014 r. znajdowało się :

- 60 stałych zakładów nauczania i wychowania, z których korzystało ogółem 9132 dzieci i młodzieży na terenie których przeprowadzono 103 kontrole,
- 94 placówki wypoczynku dzieci i młodzieży, na terenie których przeprowadzono ogółem 78 kontroli, w tym 6 kontroli związanych z wypoczynkiem zimowym i 72 kontrole związane z wypoczynkiem letnim.

Przeprowadzone kontrole nie wykazały obiektów szkolnych nieprzystosowanych do procesów nauczania. Nie wykazano także obiektów ze złym stanem higieniczno-sanitarnym i technicznym. Analizując sytuację dotyczącą zapewnienia uczniom warunków do utrzymania higieny stwierdzono, iż : 100% szkół czerpie wodę z wodociągów miejskich lub gminnych, w 24 placówkach stałych (tj. 40,00%) stwierdzono brak kanalizacji, należy jednak zaznaczyć, iż wszystkie te placówki posiadają kanalizację miejscową, 100% placówek posiada skanalizowane ustępy wewnętrzne, w 6 placówkach (tj.10,0%) odnotowano niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych – są to: 1 przedszkole, 2 szkoły podstawowe i 3 zespoły szkół; 100% placówek zapewnia dostęp do bieżącej ciepłej wody w sanitariatach. Pomimo odnotowanej poprawy w zakresie posiadania przez szkoły infrastruktury do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego, w dalszym ciągu zastrzeżenia budzi niedostateczna liczba sal gimnastycznych. Jako niewystarczające warunki do prowadzenia zajęć WF stwierdzono w 9 placówkach w tym: 5 szkół podstawowych, 1 gimnazjum. 3 zespoły szkół. Ogółem należy stwierdzić, iż warunki pobytu dzieci i młodzieży z roku na rok ulegają poprawie (przeprowadzane remonty, wymiana sprzętu i wyposażenia). Należy jednak zaznaczyć, iż w części placówek występuje problem nadmiernego zagęszczenia. Organy prowadzące placówki ze względów finansowych ograniczają ilość oddziałów natomiast dyrektorzy placówek przyjmują nadmierne ilości dzieci nie dostosowując liczby dzieci do wielkości pomieszczeń w danej placówce.

Wśród 33 szkół będących w ewidencji tut. Stacji, 30 placówek wydawało ciepłe posiłki, w tym 29 szkół wydawało wyłącznie posiłki jednodaniowe. Do 16 placówek posiłki były dowożone. Z ciepłych posiłków skorzystało 2413 uczniów, w tym 2126 uczniów z ciepłych posiłków jednodaniowych. 5 placówek organizowało w szkole śniadania (bułki - kanapki, drożdżówki, jogurt), skorzystało z nich 120 uczniów. W 23 placówkach podawano uczniom napój – skorzystało 2121 uczniów. Ogółem z posiłków dofinansowywanych skorzystało 1327 uczniów.

W ramach sprawowanego bieżącego nadzoru sanitarnego oceniono warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania dokonując higienicznej oceny rozkładów zajęć

lekcyjnych i oceny dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii. Ogółem w 2014 roku wykonano 2341 badań dokonując przy tym 4682 oznaczenia. Tygodniowe rozkłady lekcji zgodnie z zalecanymi wymaganiami higienicznymi oceniono we wszystkich skontrolowanych placówkach. Badaniem objęto 348 oddziałów dokonując 696 oznaczeń natomiast odnośnie dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii dokonano 1993 badania dokonując 3986 oznaczeń.

W roku 2014 skontrolowano 78 turnusów (spośród 94 zgłoszonych w elektronicznej bazie MEN) związanych z wypoczynkiem dzieci i młodzieży. Z placówek skontrolowanych, zlokalizowanych na terenie działalności tutejszej Stacji skorzystało 4219 uczestników, w tym 4038 z wypoczynku letniego i 181 z wypoczynku zimowego. Placówki wypoczynku dla dzieci i młodzieży zostały zorganizowane prawidłowo i nie budziły zastrzeżeń.

W 2014 roku wydano ogółem 8 decyzji, w tym 5 decyzji merytorycznych i 3 decyzje płatnicze; wyegzekwowano natomiast obowiązki nałożone w 5 decyzjach, w tym 3 decyzje z lat ubiegłych.

VIII. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku

Nadzór i stan sanitarny obiektów

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów						decyzji administracyjnych	Nalożono mandatów		Liczba próbek	
	wg ewidencji	skontrolowanych	niezgodnych	z wdrożonymi GMP/GHP	z wdrożonym HCCAP	Wydano		razem	na kwotę	pobranych	zdyskwalifikowanych
Wytwórnie lodów	1	1	-	1	1	1	-	-	0	0	
Automaty do lodów	11	11	1	11	7	6	-	-	0	0	
Piekarnie	10	10	3	10	8	9	2	400	0	0	
Ciastkarnie	11	11	1	11	8	10	1	300	16	-	
Przetwórnie owocowo warzywne i grzybowe	2	2	-	2	2	1	-	-	0	0	
Wytwórnie napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa	1	1	-	1	1	-	-	-	0	0	
Zakłady garmażeryjne	2	2	-	2	1	1	-	-	0	0	
Zakłady przemysłu zbożowo - młynarskiego	1	1	-	1	1	1	-	-	0	0	
Wytwórnie wyrobów cukierniczych	7	7	-	7	6	7	-	-	1	-	
Wytwórnie koncentratów spożywczych	2	2	-	2	2	2	-	-	3	-	
Inne wytwornie żywności	53	3	-	1	1	1	-	-	0	0	
Sklepy spożywcze	315	217	10	315	315	17	5	650	162	5	
Kioski	10	7	-	10	10	-	-	-	0	0	
Magazyny hurtowe	28	25	6	27	27	6	-	-	15	-	
Obiekty ruchome i tymczasowe	22	10	-	7	3	1	-	-	0	0	
Środki transportu	62	18	-	-	-	-	-	-	0	0	
Inne obiekty obrotu żywnością	31	4	-	-	-	-	-	-	1	-	
Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	122	119	7	119	109	33	4	600	1	-	
Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	71	71	1	59	35	30	3	250	19	-	
Wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	1	1	-	-	-	-	-	-	0	0	
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	7	2	-	-	-	-	-	-	1	-	
Ogółem	770	525	29	586	537	126	15	2200	219	5	

WYTWÓRNICIE LODÓW

W zakładzie nie pobierano z urzędu próbek do badania, natomiast właściciel wykonywał badanie we własnym zakresie.

W wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- w analizie zagrożeń brak podanych zagrożeń fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych,
- brak dokumentacji z monitoringu CCP,
- brak procedury dotyczącej kontroli jakości wyrobów gotowych.

AUTOMATY DO LODÓW

W tej grupie obiektów najczęściej powtarzającymi się nieprawidłowościami były :

- brak wyników badań właścicielskich,
- brak monitoringu temperatury w urządzeniach chłodniczych,

Produkcja lodów przeważnie odbywała się na bazie proszku lodowego i przegotowanej wody, gotowych mieszanek UHT oraz na bazie mieszanki lodowej produkowanej w zakładzie macierzystym.

PIEKARNIE

W tej grupie obiektów wykazano 10 zakładów.

Nieprawidłowości stwierdzone w skontrolowanych piekarniach:

- surowce przechowywane w niewłaściwych warunkach temperaturowych,
- w magazynie surowców stwierdzono surowce przeterminowane,
- nie prowadzi się zapisów z monitoringu krytycznych punktów kontroli,
- brak miejsca do mycia i dezynfekcji jaj.

CIASTKARNIE

W tej grupie obiektów wykazano 11 zakładów. W celu oceny jakości zdrowotnej wprowadzanych do obrotu środków spożywczych w ramach UKŻ i Monitoringu pobrano do badania 16 prób.

Nieprawidłowości stwierdzone w skontrolowanych ciastkarniach:

- brak harmonogramu badań właścicielskich,
- procedury i instrukcje GHP i GMP nie dostosowane do stanu faktycznego i realiów panujących w zakładzie,
- magazyn surowca niewłaściwie zabezpieczony przed dostępem szkodników.

ZAKŁADY GARMAŻERYJNE

W tej grupie wykazano 2 zakłady.

Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli:

- brak opisu produktów, schematów technologicznych i analizy zagrożeń dla produkcji krokietów i łazanek oraz brak określonych działań korygujących przy stwierdzonych nieprawidłowościach,
- brak harmonogramu badań wyrobów gotowych.

ZAKŁADY PRZEMYSŁU ZBOŻOWO-MŁYNARSKIEGO

Ilość zakładów przemysłu zbożowo - młynarskiego - 1.

Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli:

- brak do wglądu atestu-deklaracji zgodności dla stosowanych w zakładzie worków polipropylenowych używanych do pakowania mąki,
- w dokumentacji HACCP określono 2 punkty krytyczne kontroli, brak zapisów z monitoringu.

WYTWÓRNIĘ WYROBÓW CUKIERNICZYCH

W tej grupie obiektów wykazano 7 zakładów.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w obiektach z grupy, stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- brak aktualnych zapisów z kontroli warunków składowania żywności,

- brak jakiejkolwiek informacji identyfikującej jeden z surowców stosowany w produkcji.

WYTWÓRNIE KONCENTRATÓW SPOŻYWCZYCH

W objętych nadzorem zakładach produkowane są następujące koncentraty spożywcze: kisiele, budynie, galaretki, śnieżki, zupy w proszku, sosy, mieszanki przyprawowe oraz konfekcjonowane są przyprawy, żelatyna, suszone owoce, ryż, herbata, kakao, aromaty.

Przeprowadzone kontrole wykazały następujące nieprawidłowości:

- na opakowaniu konfekcjonowanego wyrobu gotowego podano datę minimalnej trwałości niezgodną z datą określoną w atście zakupionego surowca,
- na opakowaniach produktów w składzie których znajdują się barwniki z grupy Southampton, nie umieszczono stosownego ostrzeżenia o możliwym szkodliwym wpływie zastosowanych barwników na skupienie uwagi i koncentrację u dzieci,
- w dokumentacji brak wyników badań produktów.

W celu oceny jakości zdrowotnej wprowadzanych do obrotu środków spożywczych w ramach UKŻ i Monitoringu pobrano do badania 3 próbki.

HURTOWNIE

Do najczęściej występujących uchybień należały:

- brak orzeczeń lekarskich personelu,
- brak ciepłej wody bieżącej,
- nieprawidłowe oznakowanie środków spożywczych,
- brak do wglądu opracowanych procedur zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności nieodpowiadających jakości zdrowotnej,
- brak do wglądu dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy.

W celu oceny jakości zdrowotnej wprowadzanych do obrotu środków spożywczych w ramach UKŻ i Monitoringu pobrano do badania 15 prób.

PUNKTY MAŁEJ GASTRONOMII

W 2014r przeprowadzono w sumie 134 kontrole.

W okresie sprawozdawczym w punktach małej gastronomii w ramach nadzoru bieżącego przeprowadzono 18 ocen jakości tłuszczu smażalniczego. We wszystkich przypadkach otrzymane wyniki nie wykazały nieprawidłowości w tym zakresie

Najczęściej występującymi uchybieniami w tej grupie obiektów były:

- brak termometrów umożliwiających monitoring temperatury w urządzeniach chłodniczych oraz wydawanych potraw,
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich personelu,
- w dokumentacjach GHP/GMP oraz HACCP brak opracowanych procedur: dostawców surowców i składników, szkoleń pracowników, mycia dezynfekcji sprzętu, urządzeń i pomieszczeń, zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności nieodpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej,
- część surowców używanych do produkcji nie posiadała odpowiedniego oznakowania.

SKLEPY

W tej grupie przeprowadzono 359 kontroli. W celu oceny jakości zdrowotnej wprowadzanych do obrotu środków spożywczych w ramach UKŻ i Monitoringu pobrano do badania 162 próby z czego zakwestionowano jakość zdrowotną 5 prób ze względu na przekroczoną liczbę bakterii Enterobacteriaceae.

Do najczęściej stwierdzanych uchybień podczas kontroli należały:

- brak segregacji artykułów spożywczych w urządzeniach chłodniczych,

- brak do wglądu orzeczeń lekarskich personelu,
- brak aktualnych zapisów dotyczących realizacji zasad GHP/GMP oraz HACCP (z monitoringu temperatury w urządzeniach chłodniczych, mycia i dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń, sprzętu, identyfikacji dostawców żywności, działań korygujących, szkolenia pracowników),
- brak do wglądu procedur zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności nieodpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej.

OBIEKTY RUCHOME I TYMCZASOWE

W opisywanej grupie wykazano 22 obiekty: 5 autosklepów, 3 ruchome placówki gastronomiczne, 10 straganów na targowiskach i 4 tymczasowe punkty sprzedaży ryb. Łącznie przeprowadzono 14 kontroli. W roku sprawozdawczym w okresie przedświątecznym wpłynęło 5 skarg telefonicznych na punkty sprzedaży ryb, dotyczące sprzedaży ryb żywych, śniętych, mrożonych w warunkach niezapewniających prawidłowe przechowywanie, brak wody, lodu, oraz urządzenia chłodniczego na Targowisku Miejskim w Żninie. W związku z powyższym przeprowadzono 5 kontroli. Doniesienia potwierdziły się. W jednym przypadku wydano Decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności. Skierowano również wniosek o ukaranie do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy.

ŻYWIENIE ZBIOROWE OTWARTE (restauracje)

W 2014r. pod nadzorem PSSE w Żninie znajdowały się 23 zakłady żywienia zbiorowego otwartego (restauracje).

Ze względu na nieznaczne zainteresowanie usługami gastronomicznymi przez osoby indywidualne tylko część restauracji prowadzi produkcję zaspokajającą potrzeby indywidualnych klientów, a główna działalność w obiektach restauracyjnych skoncentrowana jest na obsłudze imprez zorganizowanych.

Do najczęściej stwierdzanych uchybień sanitarnych i technicznych należały:

- niewłaściwe przechowywanie artykułów spożywczych (nieprawidłowa segregacja, przechowywanie produktów niezgodnie z deklaracją producenta, brak termometrów w urządzeniach chłodniczych,
- stosowanie do produkcji przeterminowanych artykułów spożywczych, wprowadzanie do obrotu przeterminowanych napojów bezalkoholowych, wprowadzanie do obrotu nieoznakowanych napojów,
- brak urządzenia (termometr) lub brak prowadzonych zapisów potwierdzających kontrolę skuteczności obróbki cieplnej produkowanych potraw,
- brak opracowanych instrukcji GHP/GMP, niestosowanie się do opracowanych instrukcji GHP, instrukcje niedostosowane do warunków panujących w zakładzie i brak zapisów z realizacji zasad GHP/ GMP (brak potwierdzenia prowadzonej kontroli jakości wody używanej do produkcji, brak zapisów z kontroli jakości dostarczanych do zakładu surowców, brak opracowanych procedur zabezpieczenia obiektu przed szkodnikami, brak procedury postępowania z wyrobem niewłaściwej jakości zdrowotnej),
- brak zaświadczeń lekarskich z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu lub nieaktualne zaświadczenia,
- sprzęty produkcyjne (miski) z tworzyw sztucznych używane w procesach produkcji i przechowywania żywności bez oznakowania poświadczającego możliwość wykorzystania w kontakcie z żywnością.

W październiku i listopadzie 2014r. przeprowadzono 3 kontrole tematyczne w zakresie oceny jakości stosowanych tłuszczów smażalniczych. Kontrola w jednym z zakładów z użyciem w/w testu nie wykazała nieprawidłowości. W drugim z kontrolowanych zakładów

wynik badania wskazywał na zaawansowane stadium rozkładu stosowanego tłuszczu. W czasie kontroli nakazano niezwłoczną wymianę stosowanego tłuszczu smaźalniczego.

ŻYWIENIE ZBIOROWE ZAMKNIĘTE

OŚRODKI WCZASOWE

Pod nadzorem PPIS w Żninie znajduje się 8 ośrodków wypoczynkowych. W ramach sprawdzenia przygotowania pomieszczeń kuchennych do sezonu letniego w miesiącach maj-czerwiec, zaplanowano skontrolowanie pomieszczeń kuchennych w wyznaczonych ośrodkach wczasowych.

W czasie sezonu letniego przeprowadzono kontrole kompleksowe 8 pomieszczeń kuchennych funkcjonujących w ośrodkach wczasowych. Nieprawidłowości stwierdzono w 6 skontrolowanych zakładach.

Nieprawidłowości i uchybienia stwierdzane podczas kontroli przeprowadzanych w ośrodkach wczasowych dotyczyły:

- niewłaściwe przechowywanie artykułów spożywczych (niezgodnie z deklaracją producenta), brak właściwej segregacji przechowywanych artykułów spożywczych,
- brak zapisów z kontroli warunków przechowywania artykułów spożywczych,
- stosowanie do produkcji nieoznakowanych surowców,
- brak zapisów potwierdzających kontrolę temperatury podczas obróbki cieplnej przygotowywanych w zakładzie potraw,
- niewłaściwe zabezpieczenie pomieszczeń produkcyjnych przed dostępem owadów,
- instrukcje GHP/GMP nie odzwierciedlają stanu faktycznego panującego w zakładzie lub brak prowadzonych zapisów z realizacji dobrych praktyk higienicznych,
- brak do wglądu dokumentacji HACCP, brak postępów we wdrażaniu systemu HACCP,
- brak orzeczeń lekarskich personelu zatrudnionego przy produkcji żywności.

W sierpniu 2014r. w dwóch kuchniach ośrodków wczasowych przeprowadzono kontrole interwencyjne. Kontrole podjęto w związku ze zgłoszeniem wystąpienia zbiorowego zatrucia pokarmowego. W czasie obu kontroli pobrano łącznie do badań 19 prób (9 prób środków spożywczych oraz 10 wymazów sanitarnych). W pobranych i zbadanych próbach nie stwierdzono obecności bakterii chorobotwórczych. W wyniku przeprowadzonych badań pobranych próbek sanitarnych z jednego z zakładów stwierdzono natomiast obecność ponadnormatywnej ogólnej liczb drobnoustrojów na sprzętach produkcyjnych i dłoniach pracowników. W związku z tym wydano decyzję administracyjną nakazując przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji sprzętów i wyposażenia i przedstawienie do wglądu dokumentu poświadczającego skuteczność przeprowadzonych zabiegów.

STOŁÓWKI NA KOLONIACH I OBOZACH

W czasie letniego wypoczynku w roku 2014 na terenie Powiatu Żnińskiego funkcjonowały dwie stałe bazy obozowe – ZHP oraz jeden stacjonarny obóz pod namiotami bez stałej infrastruktury. Poza tym wypoczynek letni dla dzieci i młodzieży były organizowane w stałych placówkach szkolno-oświatowych, ośrodkach wczasowych, na terenie ośrodków hotelowo-restauracyjnych.

W czasie trwania wypoczynku letniego przeprowadzono kontrole w 3 bazach obozowych.

Kontrola przeprowadzona w jednym z zakładów tej grupy wykazała następujące nieprawidłowości:

- brak zapisów z kontroli warunków przechowywania artykułów spożywczych i urządzeniach chłodniczych i pomieszczeniach magazynowych,
- brak orzeczeń lekarskich z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu kuchennego,
- brak zapisów z realizacji zasad dobrej praktyki produkcyjnej w zakresie: obróbki wstępnej jaj, obróbki termicznej potraw przygotowywanych w zakładzie, postępowania z wyrobem niezgodnym,
- stosowaniu do produkcji przeterminowanych artykułów spożywczych,
- niewłaściwych warunkach temperaturowych w urządzeniach chłodniczych, w których przechowuje się artykuły spożywcze nabiałowe oraz wędliny.

STOŁÓWKI SZKOLNE

(w tym żywienie w systemie cateringowym)

Żywnienie dzieci odbywa się w 12 (tradycyjnych – z zapleczem kuchennym) stołówkach szkolnych. Dla 13 placówek szkolnych posiłki obiadowe (w ramach dożywiania) dostarczane są w systemie cateringowym.

Wszystkie stołówki szkolne w Powiecie Żnińskim prowadzą bardzo ograniczoną formę żywienia, polegającą głównie na dożywianiu. Najczęściej dzieciom oferowany jest jednodaniowy ciepły posiłek, a w skrajnych przypadkach jest to również suchy prowiant.

Stwierdzano następujące nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego:

- niewłaściwy stan techniczny wyposażenia (garnki wykonane z niewłaściwego materiału (aluminium) używane do przygotowywania potraw o kwaśnym charakterze),
- brak zapewnionych warunków do dezynfekcji naczyń stołowych,
- brak prowadzonych zapisów z kontroli warunków przechowywania artykułów spożywczych w pomieszczeniach magazynowych oraz zapisów z kontroli warunków przechowywania surowców łatwosujących się i mrożonych (kontrola temperatury w chłodziarkach i zamrażarkach).

STOŁÓWKI W PRZEDSZKOLACH

Na terenie działania PSSE Żnin funkcjonuje 14 kuchni przedszkolnych w tym jedno przedszkole, w którym żywienie odbywa się w systemie cateringowym (posiłki przygotowywane są przez zewnętrzny zakład gastronomiczny i dostarczane do przedszkola).

W roku 2014 przeprowadzono kontrole kompleksowe w 14 przedszkolach. W dwóch przypadkach przeprowadzone kontrole kompleksowe wykazały nieprawidłowości polegające na:

- braku prowadzonych zapisów z realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej (zapisy dotyczące kontroli higieny i zdrowotności personelu kuchni, zapisy dotyczące kontroli jakości dostarczanych surowców).

DOMY DZIECKA

Pod nadzorem PPIS w Żninie znajdują się pomieszczenia produkcji gastronomicznej na potrzeby dwóch Domów Dziecka Kołdrąbiu. W placówce przygotowuje się posiłki zapewniające całodienne wyżywienie dla 44 mieszkańcom obu Domów (dzieci w wieku od 3 do 21 lat).

Kontrola przeprowadzona w październiku 2014 r. nie wykazała nieprawidłowości. Pomieszczenia produkcyjne i magazynowe utrzymywane są na zadowalającym poziomie.

INNE ZAKŁADY ŻYWIENIA

Wśród 10 zakładów zakwalifikowanych w tej grupie obiektów znajdują się:

- 1 zakład przygotowujący śniadania i kolacje w oparciu o gotowe produkty lub półprodukty na potrzeby grup zorganizowanych oraz serwujący dania obiadowe (dostarczane z zakładów zewnętrznych),
- 6 obiektów, w których organizowane są wyłącznie imprezy okolicznościowe,
- 3 zakłady, w których organizowane są imprezy okolicznościowe i przygotowuje się żywność na potrzeby odbiorców zewnętrznych.

W zakładach stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- brak lub nieaktualne orzeczenia lekarskie z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników zatrudnionych przy produkcji żywności,
- brak prowadzonych zapisów z kontroli temperatury w urządzeniach chłodniczych, brak urządzeń umożliwiających kontrolę warunków przechowywania surowców suchych,
- brak zapisów potwierdzających kontrolę temperatury potraw podczas ich obróbki cieplnej.

IX. PODSUMOWANIE

Działalność kontrolna PSSE w Żninie w 2014 roku

Wyszczególnienie			Wykonane oznaczenia		Liczba pobranych próbek	Kontrole wizytacje	Decyzje		Postanowienia	Tytuły wykonawcze	Wnioski o ukaranie	Nałożone mandaty	Kwota nałożonych mandatów w złotych
			chemiczne	fizyczne			merytoryczne	płatnicze					
Ogółem			29	5047	568	2559	411	294	30	9	3	21	3550
Komórki organizacyjne stacji sanitarno-epidemiologicznych	higiena	komunalna	29	365	348	729	95	56	5	-	-	4	450
		żywności, żywienia i przedmiotów użytku	-	-	220	889	281	151	3	1	3	15	2200
		pracy	-	-	-	113	30	28	22	4	-	2	900
		dzieci i młodzieży	-	4682	-	181	5	3	-	-	-	-	-
	epidemiologia		-	-	-	550	-	-	-	4	-	-	-
	zapobiegawczy nadzór sanitarny		-	-	-	39	-	56	-	-	-	-	-
	nadzór nad środkami zastępczymi		-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-

Obecny stan sanitarno – higieniczny obiektów nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Żninie nie stanowi zagrożenia dla zdrowia publicznego Powiatu Żnińskiego. Z uwagi jednak na turystyczny charakter terenu Powiatu oraz ciągle rozbudowującą się infrastrukturę turystyczną, należy większą uwagę zwrócić w następnych latach na tę właśnie dziedzinę gospodarki Powiatu. Należy szczególnie zwiększyć nacisk na stan sanitarny i higieniczny elementów infrastruktury i środowiska mających wpływ na jakość świadczonych usług turystycznych (jakość wody do picia, jakość wody w kąpieliskach, jakość bazy żywieniowej i noclegowej oraz jakość i dostępność usług medycznych, czystość i porządek tras i miejscowości turystycznych). W 2014 roku nadal odnotowuje się niezadowalający stan porządkowy na terenie Powiatu. Dotyczy to szczególnie terenów turystycznych (trasy turystyczne, brzegi jezior, pobocza dróg, parkingi śródlądowe). Brak odpowiedniej ilości pojemników na odpady komunalne oraz wystarczającej ilości urządzeń do segregacji odpadów i systematycznego ich opróżniania a także brak bieżącego porządkowania tych terenów powoduje coraz większe ich zanieczyszczenie. Skutkiem tego są sygnały od osób przebywających na terenie Powiatu w celach turystycznych oraz od osób, które tylko na krótki czas się tu zatrzymują.

Poważnym i utrzymującym się od kilku lat problemem jest brak właściwego nadzoru nad zwierzętami domowymi a zwłaszcza nad psami. Dotyczy to zarówno braku właściwego nadzoru podczas wyprowadzania psów (psy bez kagańców spuszczone z uwięzi, brak sprzątnięcia po nich nieczystości, psy bez żadnego nadzoru – szczególnie na wsiach i osiedlach domów jednorodzinnych) a także pogryzienia przez psy. Osobną sprawą jest duża ilość psów nieszczepionych przeciw wściekliznie, co powoduje zwiększenie ryzyka zarażenia wścieklizną osoby pogryzionej.

Nieznacznie polepszyła się sytuacja epidemiologiczna zatruć i zakażeń pokarmowych wywołanych przez czynniki bakteryjne. Pogorszyła się sytuacja zatruć i zakażeń pokarmowych o etiologii wirusowej i wpłynęły na to dwa ogniska zakażeń jelitowych wywołanych przez norowirusy, które wystąpiły na terenie naszego powiatu.

Przeprowadzona analiza wg wieku potwierdziła powtarzający się od kilku lat fakt, że w dużej części chorują niemowlęta i małe dzieci, co może świadczyć o niskim poziomie wiedzy młodych matek w zakresie przestrzegania zachowań higienicznych i żywieniowych podczas karmienia i zabiegów pielęgnacyjnych, oraz stosowania profilaktyki szczepiennej.

Oceniając realizację szczepień ochronnych w minionym roku należy stwierdzić, że wykonane są one w odsetku gwarantującym w odniesieniu do wielu chorób zakaźnych odporność zbiorowiskową, a tym samym korzystną sytuację epidemiologiczną chorób zwalczanych poprzez szczepienia ochronne. Natomiast niepokojące jest wzrastanie liczby osób uchylających się od ustawowego obowiązku szczepień ochronnych, co jest niepokojące w kontekście bezpieczeństwa zdrowotnego populacji.

Nie obserwowano szerzenia się chorób szczególnie niebezpiecznych i wysoce zakaźnych oraz zdarzeń stanowiących zagrożenie dla zdrowia publicznego.

**Państwowy Powiatowy Lekarz Sanitarny
w Żninie
Tadeusz Kosiara**