

**PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
W MOGILNIE**

88-300 MOGILNO ul. Kościuszki 4 tel. (052) 318-87-60, (052) 315-23-77

tel/fax (052) 318-87-61 e-mail: psse.mogilno@pis.gov.pl www.psemogilno.com



O C E N A

STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO

POWIATU MOGILEŃSKIEGO

w 2015 r

MARZEC, 2016 r.

Spis treści

ROZDZIAŁ	STRONA
ZADANIA PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ	3
OCENA ZAPEWNIENIA WŁAŚCIWYCH WARUNKÓW HIGIENICZNO-ZDROWOTNYCH NA ETAPIE ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO	3
OCENA ZAPEWNIENIA WŁAŚCIWYCH WARUNKÓW HIGIENICZNO-ZDROWOTNYCH NA ETAPIE BIEŻACEGO NADZORU SANITARNEGO	7
OCENA JAKOŚCI WODY DO SPOŻYCIA I STANU SANITARNEGO URZĄDZEŃ WODOCIĄGOWYCH ORAZ JAKOŚCI WODY DO KĄPIELI	8
OCENA STANU SANITARNEGO OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ	14
OCENA STANU SANITARNEGO OBIEKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH ORAZ JAKOŚĆ ZDROWOTNA ŻYWNOŚCI ORAZ JAKOŚĆ ZDROWOTNA ŻYWNOŚCI	16
OCENA ZAGROŻENIA CZYNNIKAMI SZKODLIWYMI I UCIAŹLIWYMI W ŚRODOWISKU PRACY	22
OCENA WARUNKÓW HIGIENICZNO-ZDROWOTNYCH I STANU SANITARNEGO PLACÓWEK NAUCZANIA, WYCHOWANIA I WYPOCZYNKU DZIECI I MŁODZIEŻY	27
STAN SANITARNY PLACÓWEK MEDYCZNYCH I BEZPIECZEŃSTWO ŚWIADCZENIA USŁUG MEDYCZNYCH	29
SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE ZAKAŹEŃ I CHOROÓB ZAKAŹNYCH	31
OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA	33
WNIOSKI KOŃCOWE	35

I. ZADANIA PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ

Państwowa Inspekcja Sanitarna została powołana w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem czynników szkodliwych i uciążliwych, a w szczególności w celu zapobiegania powstawaniu chorób poprzez działalność w zakresie bieżącego i zapobiegawczego nadzoru, profilaktykę i promocję zdrowego stylu życia.

W celu oceny realnych i potencjalnych zagrożeń mogących wpływać na stan sanitarny i warunki higieniczno-zdrowotne ludności powiatu mogileńskiego w 2015 roku monitorowano:

- sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych,
- jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,
- jakość wody do kąpieli,
- bezpieczeństwo żywności, żywienia i przedmiotów użytku,
- bezpieczeństwo świadczenia usług leczniczych,
- narażenie pracowników na szkodliwe czynniki środowiska pracy,
- wprowadzanie do obrotu substancji i preparatów chemicznych, w tym produktów biobójczych i środków zastępczych,
- stan sanitarny obiektów żywnościowo-żywnościowych, obiektów leczniczych, zakładów pracy, placówek nauczania i wychowania, obiektów turystyczno-wypoczynkowych i innych obiektów użyteczności publicznej.

Realizację zadań w 2015 r. w zakresie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego obrazują dane zawarte odpowiednio w tabelach nr 1 i nr 2.

I. OCENA ZAPEWNIENIA WŁAŚCIWYCH WARUNKÓW HIGIENICZNO-ZDROWOTNYCH NA ETAPIE ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO

W 2015r. realizowano zapobiegawczy nadzór sanitarny nad warunkami higieny środowiska oraz warunkami higieniczno-zdrowotnymi w obiektach budowlanych przeznaczonych na działalność usługową, handlową, produkcyjną, rekreacyjną a także o funkcji mieszkalnej, które powinny być spełnione na poszczególnych etapach realizacji inwestycji.

Zestawienie podjętych działań w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na obszarze powiatu mogileńskiego w podziale na poszczególne gminy przedstawia tabela nr 1.

Tabela 1 : Zestawienie zadań z działalności w obszarze zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w 2015 roku.

Lp.	Rodzaj opinii	Gminy powiatu mogileńskiego				Razem
		Dąbrowa	Jeziora Wielkie	Mogilno	Strzelno	
1.	Uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji w prognozie oddziaływania na środowisko dla <i>projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego</i>	1	3	0	5	9
2.	Opinie dot. konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko i zakresu raportu	3	2	4	10	19
3.	Opinie dot. określenia warunków w decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację przedsięwzięcia	2	0	4	2	8
4.	Opinie do projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko	1	1	0	1	3
7.	Opinie do projektów budowlanych	1	2	10	0	13
8.	Kontrola obiektów przed przystąpieniem do użytkowania w trybie art. 56 ustawy <i>Prawo budowlane</i>	1	1	13	5	20
9.	Kontrole obiektów w trakcie budowy	0	0	1	2	3

W zakresie ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko:

- Wydano **19 opinii** co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko. Powyższe przedsięwzięcia polegały na: budowie stacji demontażu pojazdów, produkcji aglomeratów i przemiałów tworzyw sztucznych z produktem ubocznym w postaci paliwa alternatywnego, budowie tuczarni na 700 sztuk tuczników, rozbudowie i przebudowie oczyszczalni ścieków, budowie studni głębinowej przeznaczonej do deszczowania upraw rolno-warzywnych, budowie obory dla krów na 90 DJP, budowie dwóch instalacji fotowoltaicznej o mocy do 0,99 MWp każda, przebudowie drogi gminnej, budowie pawilonów do hodowli zwierząt futerkowych (nerek), bukociarni o obsadzie do 50 DJP i modernizacji oczyszczalni ścieków. W przypadku **7 przedsięwzięć** z rozpatrywanych 19, z uwagi na możliwe oddziaływanie

na środowisko, uznano za konieczne przeprowadzenie postępowania oceny oddziaływania przedsięwzięcia, jednocześnie wskazując zakres raportu. W pozostałych przypadkach nie uznano takiej konieczności. Nastąpił znaczny wzrost powyższych spraw z 7 w roku 2014 do 19 spraw w 2015r.

Wydano **8 opinii** przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację następujących przedsięwzięć: rozbudowa i przebudowa oczyszczalni ścieków(1), budowa generatorów energii wiatrowej (3), budowa stacji demontażów pojazdów (3) i budowa fermy drobiu o łącznej obsadzie 95 000 stanowisk dla brojlerów kurzych tj. 380 DJP (1). W przypadku wszystkich inwestycji dotyczących budowy generatorów energii wiatrowej, z uwagi na możliwe oddziaływanie na jakość życia i zdrowie w trakcie funkcjonowania, wskazano konieczność wykonania analizy porealizacyjnej obejmującej zagadnienia oceny wpływu przedsięwzięcia na środowisko naturalne i zdrowie ludzi pod względem oddziaływania akustycznego oraz efektu migania cienia i refleksów światła wywołany przez obracające się łopaty turbiny i możliwości odrywania się kawałków lodu z łopat wirnika. W przypadku dwóch z tych inwestycji zaplanowanych w pobliżu istniejących już wiatraków, które po uruchomieniu nowo wybudowanych mają być wyłączone z eksploatacji, wskazano dodatkowy warunek: wykluczenie możliwości pracy jednocześnie planowanych i istniejących elektrowni wiatrowych, z uwagi na nieuwzględnienie takiej możliwości w raporcie o oddziaływaniu na środowisko, a możliwe skumulowane negatywne oddziaływanie. Ilość spraw z powyższego zakresu ukształtowała się na takim samym poziomie jak w roku 2014r.

- W ramach strategicznych ocen oddziaływania na środowisko wydano **3 opinie** dotyczących projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko. Opinie dotyczyły miejscowego planów zagospodarowania przestrzennego dla terenów zabudowy mieszkaniowej jednorodzinnej (1) oraz projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy (2), z których jeden dotyczył trasy dwutorowej napowietrznej linii elektroenergetycznej 400 kV relacji Jasiniec-Pątnów na terenie gminy Jeziora Wielkie.
- Wydano też **9 opinii** uzgadniających zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko, które dotyczyły prognoz dla 5 projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz 4 studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy. Nie stwierdzono zagrożenia naruszenia standardów higieniczno-zdrowotnych w wyniku realizacji ww. projektów, przy zachowaniu prognozowanych oddziaływań na środowisko. W roku 2014 w analogicznym okresie wydano 4 opinie projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko oraz 2 opinie uzgadniające zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko.

W zakresie ustawy z dnia 7 lipca 1994r. Prawo Budowlane:

- Zgodnie z art. 56 ww. ustawy przeprowadzono **20** kontroli obiektów w związku ze zgłoszeniem o zamiarze ich użytkowania. Kontrole w tym trybie dotyczyły inwestycji: adaptacja hali magazynowej na salon ekspozycyjny, budowa stacji uzdatniania wody, rozbudowa i przebudowa budynku mieszkalnego na terenie zabudowy mieszkalno-usługowej, budowa fermy norek, budowa budynku biurowo-handlowego, rozbudowa kawernowego podziemnego magazynu gazu, budowa mieszkań, budowa trzystanowiskowej bezdotykowej myjni samochodowej, budowa hali namiotowej, budowa budynku handlowo-usługowego (2), budowa budynku usługowego, budowa warsztatu samochodowego. W wyniku tych czynności wydano opinie pozytywne, jednakże podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości w 7 na 20 obiektów, które polegały najczęściej na odstępstwach od uzgodnionych projektów poprzez zmianę funkcji i układu pomieszczeń, a także na braku potwierdzenia badań i sprawdzeń prawidłowości i skuteczności wentylacji, prawidłowości wykonania oświetlenia sztucznego czy badania wody. Nie stwierdzono nieprawidłowości, które stanowiłyby powód do zgłoszenia sprzeciwu do użytkowania powstałego obiektu. W trakcie kontroli dokonywano przeglądu dokumentacji projektowej uzgadnianej przez rzeczoznawców ds. sanitarnohigienicznych – nie stwierdzono istotnych nieprawidłowości.

W zakresie ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej:

- na podstawie art. 3 pkt 2 lit. a ww. ustawy dokonano **13 uzgodnień** dokumentacji projektowej pod względem spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych. Dotyczyły one: budowy przedszkola, przebudowy budynku handlowo-usługowego, budowy wiaty produkcyjno-usługowej, zmiany sposobu użytkowania budynku mieszkalnego jednorodzinnego na cele usługowe, zmiany sposobu użytkowania pomieszczeń socjalno-technicznych na cele mieszkaniowe, budowy budynku administracyjnego, rozbudowy hali sportowej o pomieszczenia noclegowe, zmiany sposobu użytkowania pomieszczeń hali widowiskowo-sportowej na pomieszczenia bowlingu, budowy obiektu produkcyjno-usługowego, budowy hali magazynowej i mieszalni cementu. W uzgodnionych projektach w 4 przypadkach postawiono warunki uzgodnienia dotyczące prawidłowej wysokości i nasłonecznienia pomieszczeń, wykończenia powierzchni ścian, podłóg oraz zapewnienie prawidłowej wentylacji nawiewno-wywiewnej w pomieszczeniach dla uzyskania skutecznej wymiany powietrza. W 2 przypadkach wezwano wnioskodawcę do usunięcia braków w przedłożonej dokumentacji, z czego jedną sprawę pozostawiono bez rozpoznania z uwagi na nieuzupełnienie wniosku w ustawowym terminie. Podczas uzgadniania dokumentacji projektowej, w programach użytkowych pomieszczeń, zauważono niepokojącą tendencję do ograniczania pomieszczeń przeznaczonych na pobyt ludzi powyżej czterech godzin a więc pomieszczeń stałej pracy. Jednocześnie pouczano inwestorów, że w przypadku wykorzystania tych pomieszczeń jako pomieszczenia pracy powinni dostosować je do wymagań z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, a także uzyskać stosowne zgody w przypadku działalności regulowanej

- na podstawie art. 3 pkt 1a ww. ustawy dokonano uzgodnienia 1 projektu decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu dla inwestycji zmiany sposobu użytkowania pomieszczeń gospodarczych na trzy pomieszczenia noclegowni. Opinia była pozytywna.

Ze względu na brak informacji o trwających lub rozpoczynanych budowach obiektów, przeprowadzono jedynie **3 kontrole** w trakcie powstawania następujących inwestycji: budowa fermy nerek, przebudowa i zmiana sposobu użytkowania budynku gastronomiczno-noclegowego na zakład aktywności zawodowej oraz budowa budynku obiektu gastronomicznego. Podczas tych kontroli nieprawidłowości na etapie realizacji nie stwierdzono.

II. OCENA ZAPEWNIENIA WŁAŚCIWYCH WARUNKÓW HIGIENICZNO-ZDROWOTNYCH NA ETAPIE BIEŻĄCEGO NADZORU SANITARNEGO .

Tabela nr 2. Działalność w zakresie nadzoru bieżącego w 2015r.

	Badania	Pobrane próbki	Kontrole	Decyzje merytoryczne	Decyzje – sankcje płatnicze	Postanowienia	Tytuły wykonawcze	Mandaty
Ogółem	1601	335	740	187	72	5	7	14
Dziedzina działalności:								
Pion higieny żywności, żywienia i Przedmiotów	-	154	281	117	19	-	-	12
Pion prewencji chorób zawodowych	-	-	74	18	16	2	-	-
Pion. higieny dzieci młodzieży	1601	-	91	1	1	-	-	-
Pion nadzoru przeciwepidemicznego	-	-	43	6	-	-	7	1
Pion higieny komunalnej	-	181	251	45	36	3	-	1

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego przeprowadzono 855 kontroli sanitarnych, przeprowadzono 110 wywiadów epidemiologicznych oraz 1 dochodzenie w sprawie choroby zawodowej. W zakresie urzędowej kontroli żywności i monitoringu jakości wody pobrano 335 próbek do badań laboratoryjnych.

W zakresie nadzoru nad warunkami higienicznymi nauczania wykonano 1601 badań fizycznych dotyczących ergonomii stanowisk uczniów

III.1. OCENA JAKOŚCI WODY DO SPOŻYCIA I STANU SANITARNEGO URZĄDZEŃ WODOCIĄGOWYCH ORAZ JAKOŚCI WODY DO KĄPIELI

Nadzór nad urządzeniami wodnymi oraz nad jakością wody przeznaczonej do spożycia prowadzą organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej na mocy ustawy z dnia 7 czerwca 2001r. *o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków* (tj. Dz. U. z 2015r., poz. 139) oraz ustawy z dnia 14 marca 1985r. *o Państwowej Inspekcji Sanitarnej* (t.j Dz. U. z 2015 r. poz. 1412)

STAN SANITARNY WÓD I URZĄDZEŃ WYKORZYSTYWANYCH DO ZAOPATRZENIA LUDNOŚCI W WODĘ.

Ludność powiatu mogileńskiego w 2015 r. zaopatrywały **23** urządzenia wodociągowe (dalej skrót: UW) o charakterze zbiorowego zaopatrzenia w wodę:

- 8 UW o produkcji < 100 m³/dobę: Niestronno, Kunowo, Pałędzie Dolne, Markowice (administrowane przez Mogileńskie Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej Sp. z o. o w Mogilnie); Ostrowo, Sławsk Dolny (administrowane przez Zarząd Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej w Strzelnie); Kościeszki, Kuśnierz (administrowane przez Gminny Zarząd Dróg Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej w Jeziorach Wielkich),

- 14 UW o produkcji od 101-1000 m³/dobę: Kwieciszewo, Procyń, Wasielewko, Wylatowo, Padniewo (administrowane przez Mogileńskie Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej Sp. z o. o. w Mogilnie); Strzelno, Wronowy, Bronisław, Ciechrz (administrowane przez Zarząd Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej w Strzelnie); Jeziora Wielkie, Kościeszki (administrowane przez Gminny Zarząd Dróg Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej w Jeziorach Wielkich); Krzekotowo, Szczepanowo (administrowane przez Gminę Dąbrowę); Lubieszewo (administrowane przez Rolniczą Spółdzielnię Produkcyjną „Jutrzenka” w Lubieszewie),

- 1 UW o produkcji od 1001-10000 m³/dobę : Mogilno (administrowane przez Mogileńskie Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej Sp. z o. o w Mogilnie)

Z eksploatacji wyłączone nadal były UW Bielice i UW Twierdziń. Mieszkańcy tych miejscowości korzystają z wody dostarczanej przez odpowiednio UW Wylatowo i UW Mogilno. Natomiast wyłączone wcześniej z eksploatacji UW Dąbrowa zostało w 2015r. przebudowane na przepompownię zwiększającą ciśnienie dla miejscowości Dąbrowa, Sucharzewo, Parlin, Parlinek,.

Spośród UW zbiorowego zaopatrzenia w wodę największy udział ilościowy w zaopatrzeniu w wodę miały wodociągi produkujące od 101 do 1000m³/d, które zaopatrywały **26 347** osób (57,81% mieszkańców powiatu), natomiast wodociągi o produkcji wody <100 m³/d

zaopatrywały **4 761** osób (10,44%). UW Mogilno, jedyny wodociąg produkujący >1001 m³/d wody, zaopatrywał **14 470** (31,75%) mieszkańców powiatu.

Stopień zwodociągowania terenu szacuje się w poszczególnych gminach następująco: Mogilno(99,6%), Jeziora Wielkie (99,6%), Strzelno (99,7%) i Dąbrowa (99,9%) – dane uzyskane od administratorów urządzeń.

Największą ilość wody na terenie powiatu produkowały podobnie jak w latach poprzednich 2 UW miejskie tj. Mogilno (1932 m³/d) i Strzelno (795 m³/d). W porównaniu do roku poprzedniego ilość produkowanej wody utrzymywała się na podobnym poziomie z zauważalną tendencją spadkową w Strzelnie, a w Mogilnie wzrostową – Tabela nr 3.

Tabela nr 3. Produkcja wody w UW Mogilno i UW Strzelno w latach 2012-2015.

Urządzenie wodociągowe:	Ilość produkowanej wody w roku:			
	2012	2013	2014	2015
Mogilno	2163	1990	1821	1932
Strzelno	939	885	839	795

Według informacji dotyczących infrastruktury komunalnej, uzyskanych od przedsiębiorstw wodociągowych, na koniec 2015r. sieć wodociągowa rozdzielcza wynosiła łącznie **642,8** km; w stosunku do roku poprzedniego nie uległa zmianie.

Oprócz zaopatrujących ludność w wodę z mocy ustawy gmin lub ich jednostek organizacyjnych w lokalnym zakresie zbiorowe zaopatrzenie w wodę prowadzi również Rolnicza Spółdzielnia Produkcyjna „Jutrzenka” Lubieszewo (RSP). Natomiast podmioty: Oerlemans Food Polska Sp. z o.o w Strzelnie, Przedsiębiorstwo Przemysłu Ziemniaczanego w Bronisławie, Zakład Przetwórstwa Spożywczego „Bianco” sc. w Krzyżannie oraz Punkt Małej Gastronomii w Kuśnierzu korzystają z własnych ujęć dla celów produkcji i handlu. Dodatkowo Zakład w Krzyżannie zaopatruje nieodpłatnie w wodę mieszkańców dwóch pobliskich budynków mieszkalnych, które nie są podłączone do żadnego UW zbiorowego zaopatrzenia. Woda ta nie jest badana w pełnym zakresie jak w przypadku zbiorowych UW, dlatego konieczne jest jak najszybsze przyłączenie dwóch bloków mieszkalnych w Krzyżannie do najbliższego UW. Wymieniona grupa podmiotów nie jest objęta urzędowym monitoringiem, ale prowadzą one kontrolę wewnętrzną w ramach HACCP, której realizacja jest weryfikowana podczas urzędowej kontroli w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności. Obowiązujące od listopada 2015 r. rozporządzenia w sprawie jakości wody do spożycia nakłada na tego typu podmioty obowiązki w zakresie monitorowania jakości wody i komunikowania wyników badań do inspekcji sanitarnej oraz odbiorców wody.

OCENA JAKOŚCI WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA

Główne źródła zaopatrzenia ludności powiatu mogileńskiego w wodę do spożycia w 2015r. , analogicznie, jak w latach poprzednich, stanowiły zasoby wód podziemnych z pokładów trzecio lub czwartorzędowych.

Bieżący nadzór sanitarny nad jakością wody sprawowany jest w formie monitoringu – cyklicznych badań próbek wody, które pobiera się z ustalonych, stałych punktów, zaś oceny dokonuje się na podstawie uzyskanych wyników z w/w badań w odniesieniu do limitów przedstawionych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. Nr. 61, poz. 417. z późn. zm.), zmienionego 28 listopada 2015r. rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2015r. poz. 1989).

Podstawowym źródłem informacji określającym jakość wody do spożycia są badania prowadzone przez Państwową Inspekcję Sanitarną oraz przedsiębiorstwa wodociągowe. Próbkę wody pobierane są z wyznaczonych punktów poboru na stacjach uzdatniania wody (SUW) oraz w punktach czerpalnych na sieci wodociągowej. Ilość punktów poboru zależy od wielkości produkcji poszczególnych urzędzeń wodociągowych.

W ramach kontroli urzędowej organ PIS pobrał do badań ogółem **144** próbki wody, z tego **104** zgodnie z planem (100% planu) i **40** dodatkowych (27,8% ponad plan). W ramach kontroli wewnętrznej przedsiębiorstwa administrujące urządzenia wodociągowe pobrały ogółem **158** próbek wody, z tego **108** zgodnie z planem (100% planu) 40 dodatkowych (26,0% ponad plan). Pobranie tak znacznej ilości dodatkowych próbek wynikało z konieczności przeprowadzenia badań kontrolnych i sprawdzenia skuteczności działań naprawczych.

Łącznie pobrano i zbadano **302** próbki wody, z których w **53** (17,5% ogółu) stwierdzono ponadnormatywne wielkości parametrów. Badania wykonywały akredytowane laboratoria, zarówno te funkcjonujące w ramach Inspekcji Sanitarnej jak i prywatnych podmiotów.

Skontrolowano wszystkie 23 UW przeprowadzając **33** kontrole.

Analizując zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia, produkowaną przez poszczególne wodociągi, należy zauważyć, że z wody o dobrej jakości w 100% (żadna z pobranych próbek nie wykazywała ponadnormatywnych przekroczeń) korzystali mieszkańcy zaopatrywani przez 7 UW: Kwieciszewo, Markowice, Sławsk Dolny, Bronisław, Kościeszki, Kuśnierz, Krzekotowo, co stanowi 30,4% wszystkich UW. Odsetek ten zmniejszył się znacząco i niepokojąco w porównaniu do 2014 r., w którym 52,2% wodociągów dostarczało wodę o właściwych parametrach jakości we wszystkich próbkach .

W celu dokonania oceny mikrobiologicznej jakości wody w 2015r. przeprowadzono ogółem **302** badania, z których **35** tj.11,6% było kwestionowanych. W 2012r. wielkość ta stanowiła 2,7%; 2013r. - 0,9%, a w 2014r. - 10,5%; zatem zauważalna jest wyraźna tendencja wzrostowa prób kwestionowanych pod względem mikrobiologicznym. Kolejny wzrost tego wskaźnika w 2015r. wynika głównie z powodu problemów związanych z eksploatacją urządzeń

wodociągowych w Wylatowie i Pałędziu Dolnym i w mniejszym zakresie we Wronowach. Najwięcej prób kwestionowanych było z powodu przekroczeń bakterii grupy coli (18); ogólnej liczby mikroorganizmów w 22 °C, po 72 h (8), paciorkowce kałowe (3).

Występujące zanieczyszczenia mikrobiologiczne w 3 wodociągach skutkowały wydaniem 4 decyzji administracyjnych nakazujących ich administratorom, podjęcie skutecznych działań naprawczych w celu poprawy jakości wody do zgodnej z prawem i dotyczyły:

1. odcinka sieci wodociągowej UW Wylatowo zaopatrującej miejscowość Gozdawa – termin realizacji 10.07.2015r. (zalecenia wykonano)
2. odcinka sieci wodociągowej UW Wronowy zaopatrującej miejscowość Mirosławice (administrator ZGKiM w Strzelnie) - termin realizacji 31.07.2015r. (zalecenia wykonano)
3. stacji uzdatniania wody w Pałędziu Dolnym – termin realizacji 20.07.2015r.(zalecenia wykonano)
4. stacji uzdatniania wody w Wylatowie - termin realizacji decyzji to 15.04.2016 r.

Stwierdzano także odchylenia od wymagań składu mikrobiologicznego wody na innych UW: Mogilno, Padniewo, Kunowo i Jeziora Wielkie oraz lokalnym UW Lubiszewo, jednakże nie stwarzały one zagrożenia dla zdrowia konsumentów gdyż zanieczyszczenia były krótkotrwałe lub nie potwierdziły się w badaniach kontrolnych, tym samym nie wpłynęły na negatywną ocenę jakości wody.

Poprawie natomiast uległa jakość wody w UW Kościeszki i UW Szczepanowo, które miały w ubiegłym roku trudności w utrzymaniu właściwych parametrów jakości mikrobiologicznej wody.

W celu dokonania oceny fizyko-chemicznej jakości wody w 2015 r. wykonano ogółem 251 badań, z których 22 tj. 8,76% były kwestionowane. W 2012r. wielkość ta stanowiła 13,8%, w 2013r.- 9,1%, a w roku 2014r.- 12,2%; zatem w roku ocenianym sytuacja w tym zakresie była korzystna. Przyczyną przekroczeń parametrów fizykochemicznych były niewłaściwie prowadzone procesy uzdatniania wody, ponieważ jednak były one krótkotrwałe lub na krótkich odcinkach sieci (z wyjątkiem jednego wodociągu), nie wpłynęły na ogólną ocenę jakości fizykochemicznej wody. Najwięcej prób kwestionowanych było z powodu przekroczeń mętności (14), a następnie manganu (6), żelaza (5) i jonu amonowego (3).

Największy problem pod względem jakości fizykochemicznej wody był na UW Pałędzie Dolne. Występujące ponad 30 dni ponadnormatywne ilości, manganu 177 µg/l (norma wynosi: 50 µg/l), żelaza 406 i 406 µg/l (norma wynosi: 200 µg/l), a także mętność od 3,6 do 5,7 NTU (norma wynosi 1 NTU) skutkowało wydaniem decyzji administracyjnej nakazującej doprowadzenie tych parametrów do zgodnych z normami do 31.04.2016r i określającej ich dopuszczalne w tym czasie wartości.

Krótkotrwałe przekroczenia wystąpiły w następujących UW: Mogilno, Wasielewko, Padniewo, Procyń, Kunowo, Szczepanowo, Strzelno, Ostrowo, Ciechrz, Gaj i Niestronno(odcinek Czaganiec) W Czagańcu doszło do samowolnego podłączenia stałego punktu poboru do studni przydomowej przez wł. gospodarstwa, co skutkowało wprowadzeniem do instalacji złej wody

o wysokich parametrach utlenialności, azotanów, barwy a także stwierdzono nikiel, który nie powinien być obecny w sieci.

Należy nadmienić, iż z uwagi na zakończenie prac związanych z budową nowej stacji uzdatniania wody w Strzelnie (uruchomione i włączenie do eksploatacji 14.01.2015r.), uległa poprawie pod względem fizyko-chemicznym jakość wody produkowanej przez to urządzenie. Na przestrzeni ostatnich kilku lat woda nie odpowiadała wymaganiom fizykochemicznym, stwierdzano w niej podwyższoną wartość manganu i okresowo żelaza.

STAN SANITARNO-TECHNICZNY URZĄDZEŃ WODOCIĄGOWYCH

W zakresie oceny stanu sanitarno-technicznego urządzeń wodociągowych nie wykazano rażących nieprawidłowości. Poprawie uległ stan techniczny instalacji w hali odżelaziaczy na wodociągu w Mogilnie. W 2015r. wydano decyzję nakazującą poprawę stanu zbiorników w Wasielewku z terminem realizacji do 15.12.2015r., (zalecenia zostały wykonane) oraz nakazującą odmalowanie ścian hydroforni z terminem realizacji do 30.05.2016r. Pozostałe urządzenia wodociągowe utrzymane były we właściwym stanie.

INTERWENCJE ZE STRONY KONSUMENTÓW

Odnotowano jedno zażalenie konsumenta na jakość wody produkowanej przez SUW w Niestronnie gm. Mogilno, które dotyczyło niewłaściwej jakości wody ujmowanej w budynku prywatnym. nie stwierdzono odpowiedzialności przedsiębiorstwa wodociągowego za jakość wody w punkcie czerpalnym w tym budynku.

Przyjęto kilka powiadomień telefonicznych od zaniepokojonych mieszkańców wsi zaopatrywanych przez UW w Wylatowie w związku z ukazaniem się informacji przydatności wody do spożycia wyłącznie po przegotowaniu w związku z zanieczyszczeniem mikrobiologicznym. Odbiorcy wody pytali o ewentualne skutki zdrowotne jakie może wywołać picie takiej wody oraz jak postępować i korzystać z w/w wody, a także zgłaszali problemy z uzyskiwaniem od MP GK Sp. z o. o dostatecznych informacji o bieżącej sytuacji w zakresie jakości wody.

OCENA JAKOŚCI WODY CIEPŁEJ W INSTALACJACH WEWNĘTRZNYCH BUDYNKÓW

W ramach strategii nadzoru nad zagrożeniami powodowanymi przez bakterie z rodzaju *Legionella sp.* w roku bieżącym, podobnie jak w latach poprzednich, dokonano pomiarów temperatury wody ciepłej w 4 obiektach hotelarskich, a właścicieli informowano o obowiązku właściwego utrzymania przez nich instalacji obiektu, zapewniając w punktach czerpalnych właściwe warunki termiczne ograniczające rozwój m.in. w/w chorobotwórczych drobnoustrojów. PPIS w Mogilnie zalecił okresowe przeprowadzenie kontroli jakości wody w wymienionym zakresie.

W celu dokonania oceny skażenia instalacji ciepłej wody przez bakterie z rodzaju *Legionella sp.* pobrano do badań 6 próbek wody z budynków zamieszkania zbiorowego, tj. w noclegowni w Mogilnie oraz z budynków sanitarnych na polu namiotowym w Przyjezierzu, a także 3 próbki wody z basenu kąpielowego. Przeprowadzone badania wykazały, iż woda spełniała obowiązujące wymagania w tym zakresie.

STAN SANITARNY URZĄDZEŃ I OBIEKTÓW REKREACJI WODNEJ ORAZ JAKOŚĆ WODY DO KĄPIELI.

Nadzór nad kąpieliskami, basenami kąpielowymi i urządzeniami rekreacji wodnej obejmuje:

1. Monitoring jakości wody - całoroczny w basenie kąpielowym oraz przed i w trakcie trwania sezonu letniego w kąpielisku i miejscach wykorzystywanych do kąpeli .
2. Wydawanie bieżących ocen oraz komunikatów, dotyczących przydatności wody do kąpeli w kąpielisku i miejscach wykorzystywanych do kąpeli (oceny dostępne na stronie internetowej: www.psemogilno.com *jakość wody*).
3. Kontrola stanu sanitarno-porządkowego kąpielisk, miejsc wykorzystywanych do kąpeli oraz basenu kąpielowego i urządzeń rekreacji wodnej.

Na terenie powiatu mogileńskiego w tegorocznym sezonie kąpielowym w okresie pomiędzy 21.06-31.08.2015r. funkcjonował **1** obiekt o statusie **kąpieliska**- Przyjezierze administrowane przez Gminny Ośrodek Kultury i Rekreacji Jeziora Wielkie oraz **2** **miejsca wykorzystywane do kąpeli**: Wiecanowo administrowane przez OSRiR w Mogilnie (czynne od 04.07 do 31.08.2015r). W 2015 r. Gmina Mogilno nie zgłosiła uruchomienia miejsca wykorzystywanego od lat do kąpeli w Wylatowie.

Woda w kąpielisku i miejscach wykorzystywanych do kąpeli w ciągu całego sezonu była przydatna do kąpeli. Należy zauważyć, iż gestorzy kąpieliska i miejsc wykorzystywanych do kąpeli, podczas trwającego sezonu letniego sprawowali właściwie nadzór zarówno nad jakością wody, jak i stanem sanitarnym plaż oraz otaczającego ich terenu. W szczególności podkreślić należy, iż modernizowanie przez Gminę Mogilno miejsca wykorzystywanego do kąpeli w Wiecanowie daje możliwość uzyskania statusu kąpieliska, a także podnosi atrakcyjność gminy zarówno dla jej mieszkańców, jak i wczasowiczów.

Ponadto nadzorem sanitarnym objęto **1 basen** całoroczny z wydzielonymi pomieszczeniami na siłownię i masaż klasyczny. Jego stan sanitarny podobnie jak w roku ubiegłym jest zadowalający. Jakość wody basenowej nie stwarza zagrożenia dla osób korzystających z pływalni. W roku bieżącym przewidziane są prace modernizacyjne na obiekcie. Obowiązano administratora basenu do badań wody ciepłej pod natryskami w kierunku oznaczania bakterii *Legionella sp.* Pojawienie się pod koniec br. rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach znacznie powinno ułatwić nadzór sanitarny w 2016r. zarówno osobom prowadzącym działalność w zakresie rekreacji wodnej (kryte pływalnie) jak i organom PIS.

Tylko w jednej próbkę wody pobranej z basenu wykazano przekroczenie ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C >300 jtk (przy normatywie: bez nieprawidłowych zmian), wyniki badania powtórnych próbek były prawidłowe.

Podsumowanie

1. *Problemy w zakresie jakości wody do spożycia w 2015 r. w większości dotyczyły przekroczeń parametrów mikrobiologicznych spowodowane brakiem rygoru sanitarnego podczas usuwania awarii i prowadzenia prac modernizacyjnych. Z powodu jakości wody do spożycia nie wystąpiły poważne zagrożenia zdrowotne dla mieszkańców powiatu, jednakże należy podkreślić trudności w utrzymaniu prawidłowych parametrów mikrobiologicznych*

w wodzie produkowanej przez SUW w Wylatowie i SUW w Pałędziu Dolnym. Dzięki przekierowaniu wody z innych wodociągów do stref zaopatrzenia realizowanego przez wymienione SUW mieszkańcy tych stref krótko zmuszeni byli do gotowania wody przed spożyciem, a także nie powodowało to konieczności unieruchomienia wodociągów.

2. Ilość wody produkowanej i dostarczanej do odbiorców na terenie całego powiatu była wystarczająca co do potrzeb.
3. Woda w kąpielisku jak i w miejscach wykorzystywanych do kąpieli, a także na basenie oraz stan terenów rekreacyjnych wokół miejsc do kąpieli, stwarzały bezpieczne warunki wypoczynku i rekreacji w 2015 r.

III.2. OCENA STANU SANITARNEGO OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ

W 2015r przeprowadzono kontrole w **114 obiektach**, w tym w 86 na 198 znajdujących się w ewidencji PPIS w Mogilnie. Łącznie przeprowadzono **142 kontrole**, w tym 121 zgodnie z rocznym planem, pozostałe wynikały z bieżących potrzeb.

Rozpatrzono 5 interwencji złożonych przez mieszkańców powiatu oraz nadzorowano ekshumacje zwłok i szczątków ludzkich

Obiekty użyteczności publicznej stanowią zróżnicowaną grupę zarówno pod względem ich przeznaczenia jak i wymagań sanitarnych, których spełnienie jest warunkiem ich bezpiecznego użytkowania. Grupy obiektów skontrolowanych to zakłady usługowe - upiększające (fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej), baza noclegowa (sezonowa i całoroczna), dworce (PKS i PKP), cmentarze, ustępy publiczne, stacje paliw, obiekty sportowe, parkingi, apteki. Kryteria oceny ich stanu sanitarno – technicznego i higieniczno – zdrowotnego są zależne w znacznej mierze od rodzaju świadczonych usług. Standardowy zakres kontroli obejmował: zaopatrzenie w wodę do spożycia, gospodarowanie odpadami i odprowadzanie ścieków, stan sanitarno- techniczny pomieszczeń w tym wentylacja, utrzymanie czystości i higieny podczas świadczenia usług oraz zapewnienie warunków do udzielania pomocy przedmedycznej i przestrzeganie zakazu palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych w obiektach.

Bieżąca czystość pomieszczeń i otoczenia była na ogół zachowana, a gospodarka odpadami i ściekami nie budziła w większości zastrzeżeń. Część spośród obiektów ze względu na stan techniczny i wyposażenie zaliczanych jest do grupy obiektów o niższym standardzie. Spośród skontrolowanych w 2015r. są to ustępy publiczne w Strzelnie i Przyjezierzu, dworzec PKP w Mogilnie, budynek socjalny boiska sportowego w Strzelnie, budynki sanitarne pola namiotowego w Przyjezierzu. Wymagają one gruntowej modernizacji, wykonywane doraźne prace konserwacyjne nie przynoszą długotrwałej poprawy. W wyniku postępowań, wszczynanych niemalże po każdej kontroli, wydawane są decyzje, a wykonanie obowiązków z nich wynikających daje krótkoterminową poprawę.

Wyniki nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej na koniec roku 2015 przedstawiają się następująco:

Negatywnie oceniono pod względem technicznym 2 spośród skontrolowanych obiekty:

- budynek sanitarny na polu namiotowym w Przyjezierzu (wł. GOKiR Jeziora Wielkie) (zniszczone powierzchnie zlewów i umywalek, uszkodzone powierzchnie płytek ceramicznych na ścianach zarówno w umywalniach, jak i w zmywalni) - termin realizacji do 30.06.2016r.
- budynek zbiorowego zamieszkania w Wymysłowicach Gminy Strzelno (*interwencja dot. niewłaściwej gospodarki odpadami i ściekowej*) - termin realizacji 31.12.2016r.

Ponadto stwierdzono nieprawidłowości w kilku innych obiektach, które jednak zostały w krótkim czasie usunięte lub nie stanowiły istotnego zagrożenia zdrowotnego, a które dotyczyły obiektu hotelarskie w Gozdawie, wiat przystankowych i ustępów publicznych na terenie Gminy Strzelno, Osiedla Spółdzielni Mieszkaniowej w Dąbrówce, zakładu pogrzebowego na terenie gm. Mogilno, zakładu fryzjerskiego w Mogilnie, hali sportowo-widowiskowej w Mogilnie

Poprawie uległ stan sanitarno-higieniczny ustępu publicznego w Mogilnie przy ul. Aleje Niepodległości, budynku socjalnego przy boisku sportowym w Strzelnie, realizacja deratyzacji w Gm. Strzelno.

Brak uregulowań prawnych dotyczących wymagań sanitarnych w zakładach usługowych upiększających takich jak: fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej i tatuażu, utrudnia prowadzenie w tej grupie obiektów bieżącego nadzoru sanitarnego i egzekwowanie zachowań uzasadnionych względami higieniczno-zdrowotnymi. W 2015 r

W 2015 r. nastąpiła poprawa w zakresie gospodarki odpadami komunalnymi i medycznymi niebezpiecznymi (w zakładach kosmetycznych i zakładach pogrzebowych). Poprawie uległa realizacja zadań w zakresie deratyzacji na terenie osiedli mieszkalnych i budynków komunalnych, co było szczególnie oczekiwane w Gminie Strzelno, gdzie najczęściej stwierdzano nieprawidłowości. Ma to korzystny wpływ na stan bezpieczeństwa epidemicznego w powiecie.

Gminy powiatu mogileńskiego wywiązują się poprawnie ze swoich obowiązków w zakresie gospodarki odpadami, zachowując częstotliwość wywozu odpadów zmieszanych 2 razy w miesiącu, a odpadów segregowanych 1 raz w miesiącu, a także wszystkie utworzyły punkty selektywnej zbiórki odpadów.

INTERWENCJE ZE STRONY MIESZKAŃCÓW

Do PPIS wpłynęło 9 wniosków o interwencję, z których 3 przekazano wg kompetencji innym organom, w 1 przypadku stwierdzono brak podstaw do wszczęcia postępowania, a rozpatrzono 5, przy czym zasadność zarzutów miała miejsce w 1 przypadku, dotyczącym niewłaściwej gospodarki odpadami i ściekami w Wymysłowicach na posesji zamieszkania zbiorowego, należącej do Gminy Strzelno.

Podsumowanie

1. *Przyczyną stwierdzanych nieprawidłowości w obiektach użyteczności publicznej najczęściej jest brak bieżącej konserwacji i okresowych planowych remontów, co wynika z ograniczonych środków na ich funkcjonowanie.*
2. *Coraz lepiej funkcjonuje system gospodarowania odpadami; w wyniku nadzoru w 2015 r. porządkowano gospodarowanie odpadami niebezpiecznymi typu medycznego w obszarach poza udzielaniem świadczeń zdrowotnych : kosmetyczno-fryzjerskich i pogrzebowych.*
3. *Analizując treść składanych wniosków o interwencję, tak jak w poprzednich latach, głównym ich powodem jest niewłaściwy stan sanitarny budynków mieszkalnych, będący konsekwencją braku właściwych działań ze strony administracji budynków lub braku współpracy między administracją a najemcami lokali; dotyczy to głównie Gminy Strzelno.*

III.3. OCENA STANU SANITARNEGO OBIEKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH ORAZ JAKOŚĆ ZDROWOTNA ŻYWNOŚCI

Bezpieczeństwo i zdrowie konsumenta poprzez zapewnienie bezpiecznej żywności „od pola do stołu” jest jednym z głównych celów działania inspekcji sanitarnej. W rejestrze PPIS w Mogilnie wpisane były na dzień 31.12.2015r. **624** obiekty produkcji i dystrybucji żywności, produkcji i obrotu kosmetykami oraz wprowadzające do obrotu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością . Większość, bo **612**, to obiekty produkcji i obrotu żywnością i przedmiotami użytku.

Ogółem w 2015 r. **skontrolowano 229** , co stanowi 37 % spośród wszystkich obiektów zewidencjonowanych, a przeprowadzono w nich łącznie **281 kontroli** .

W trakcie kontroli na ogół stwierdzane były nieprawidłowości, które usuwano w krótkim czasie, nie powodujące zagrożenia zdrowia publicznego, jednakże mogące wpłynąć na jakość zdrowotną a tym samym na bezpieczeństwo zdrowotne określonej grupy konsumentów.

Spośród 229 skontrolowanych zakładów **119** poddano ocenie stanu sanitarnego w oparciu o obowiązujące arkusze oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i tylko w 2 przypadkach oceniane zakłady uznano jako zdecydowanie niezgodne z wymaganiami, co stanowi 1,6% poddanych ocenie.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w poszczególnych grupach zakładów zestawiono w **tabeli nr 4**.

Tabela 4

Typ obiektu	Grupy skontrolowane	Stwierdzane nieprawidłowości
Zakłady produkcji	ciastkarnie, lodziarnie, piekarnie, zakłady zbożowo-młynarskie, inne wytwórnie	<ul style="list-style-type: none"> - niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny wyposażenia, sprzętu i urządzeń produkcyjnych, - niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny posadzek, sufitów i ścian pomieszczeń , w tym produkcyjnych, - brak zabezpieczeń przed owadami, - przechowywanie półproduktów i komponentów w bezpośrednim narażeniu na zanieczyszczenie od klientów lub w pobliżu ruchu kołowego.
Zakłady dystrybucji	sklepy	<ul style="list-style-type: none"> - brak higieny sprzedaży oraz przechowywania środków spożywczych , artykuły spożywcze nie opakowane narażone na zanieczyszczenie od klientów - brak segregacji w urządzeniach chłodniczych, nieprawidłowe magazynowanie, - niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny sprzętu, urządzeń, wyposażenia, a także ścian i posadzek w pomieszczeniach, - nie zapewnienie warunków do utrzymania higieny przez personel - brak bieżącej czystości i porządku w miejscu obrotu żywnością - wprowadzanie do obrotu handlowego środków spożywczych z nieczytelnymi datami lub po terminie przydatności do spożycia, - pomieszczenia zakładu wykorzystywane niezgodnie z ich przeznaczeniem, - niewłaściwe składowanie artykułów spożywczych oraz odpadów kategorii III .
Zakłady żywienia zbiorowego	restauracje mała gastronomia stołówki	<ul style="list-style-type: none"> - -brak bieżącej czystości i porządku w miejscu produkcji żywności - niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny ścian w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych oraz wyposażenia, sprzętu i urządzeń produkcyjnych - pomieszczenia zakładu wykorzystywane niezgodnie z ich wykorzystywanie, a także pojedynczych stanowisk pracy niezgodnie z ich przeznaczeniem, - brak do wglądu dokumentacji systemu zarządzania jakością HACCP, - brak instrukcji postępowania przy czynnościach istotnych dla bezpieczeństwa żywności - mycia i dezynfekcji, - niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych : nie opakowane, brak oznakowania , brak segregacji wg asortymentu - przechowywaniu środków spożywczych w warunkach niezgodnych z wymaganiami producenta, - brak znakowania przypraw i innych surowców luzem używanych do produkcji dań, - nie zapewnienie warunków do utrzymania higieny przez personel - nie monitorowania istotnych parametrów przechowywania produktów,

W wyniku kontroli wydano **48** decyzji nakazujących usunięcie nieprawidłowości lub ustalających opłaty sanacyjne, oraz z powodu naruszeń wymagań higieniczno – sanitarnych spowodowanych zaniedbaniem osób odpowiedzialnych nałożono **12** grzywien w drodze mandatu karnego na łączną kwotę **2.400,00 zł**.

Ponadto wydano **88** decyzji związanych z procedurami zatwierdzania i wpisywania lub wykreślenia zakładów żywnościowych z rejestru PPIS.

Pobrano do badań **150** próbek środków spożywczych, **3** przedmiotów użytku oraz **1** kosmetyku. Próbkę były przebadane w Laboratorium WSSE i innych wyspecjalizowanych laboratoriach inspekcji poza województwem kujawsko-pomorskim. Próbkę badano m.in. w kierunku pestycydów, metali szkodliwych dla zdrowia, mikotoksyn, azotanów, zawartości jodu, migracji związków niebezpiecznych z przedmiotów użytku, WWA, GMO, 3MPCD, izomerów trans kwasów tłuszczowych, prawidłowości stosowania substancji dodatkowych, wzbogacania środków spożywczych w witaminy i składniki mineralne, stopnia migracji formaldehydu z wyrobów z melaminy. Zakwestionowano jakość 1 próbki preparatu kosmetycznego, z powodu braku zgodności oznakowania opakowania jednostkowego kosmetyku z wymaganiami prawa. Pozostałe próbki żywności oraz przedmiotów użytku wykazały zgodność z wymaganiami prawa krajowego i unijnego.

OBECNOŚĆ NA RYNKU LOKALNYM NIEBEZPIECZNEJ ŻYWNOSCI, PRZEDMIOTÓW UŻYTKU LUB KOSMETYKÓW

W 2015 r. w systemie wczesnego wykrywania i alarmowania o niebezpiecznej żywności **RASFF** lub systemie powiadamiania umieszczone zostały powiadomienia o zakwestionowanych produktach żywnościowych i wyrobach do kontaktu z żywnością, które były dystrybuowane na naszym lokalnym rynku. Przeprowadzono 10 kontroli z tytułu tych powiadomień, które skutkowały wycofaniem następujące środków spożywczych i przedmiotów użytku:

- kasza gryczana prażona zakwestionowana z uwagi na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu szkodliwych substancji ,
- dietetyczny koktajl o smaku czarnej porzeczki zakwestionowany z uwagi na przekroczenie maksymalnego dopuszczalnego poziomu barwnika E-124 (czerwień koszenilowa),
- pieczarki marynowane zakwestionowane z uwagi na stwierdzenie zawartości dwutlenku siarki w stężeniu powyżej 10 mg/kg, nie deklarowanego w oznakowaniu produktu,
- gruszka odmiany Rocha pochodzącej z Portugalii zakwestionowana z uwagi na przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości składnika szkodliwego,
- kubek szklany zakwestionowany z uwagi na migracje metali ciężkich – ołowiu i kadmu - z obszaru obrzeża wyrobu,
- kieliszek zdobiony do szampana zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie wysokiej migracji ołowiu z obszaru obrzeża wyrobu

We wszystkich przypadkach przedsiębiorcy podjęli działania zmierzające do wycofania produktów niezgodnych z wymaganiami, pod nadzorem kontrolerów PIS.

W okresie sprawozdawczym w ramach systemu powiadomień o niebezpiecznych kosmetykach **RAPEX** nie było żadnego powiadomienia alarmowego bądź informacyjnego.

ZAKŁADY PRODUKCJI ŻYWNOŚCI

Do tej grupy należy łącznie **95** obiektów: automaty do lodów, piekarnie, ciastkarnie, przetwórnice owocowo-warzywne, wytwórnia koncentratów spożywczych, zakład produkcji proszku lodowego, zakład produkcji i usług cateringowych, zakłady zbożowo-młynarskie, gospodarstwa rolno-ogrodnicze prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej/podstawowej: warzywa, owoce, ziarna zbóż.

W roku 2015 skontrolowano **16** zakładów, przeprowadzając **20** urzędowych kontroli, na podstawie których wydano **8** decyzji administracyjnych.

Na podstawie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia gospodarstwa rolne, także indywidualne, te podlegają kontroli organów Inspekcji Sanitarnej w aspekcie zapewnienia higieny na etapie produkcji, przechowywania i przewozu płodów przeznaczonych na cele konsumpcyjne. Aktualnie zarejestrowano 66 takich gospodarstw, co stanowi zapewne tylko część zobowiązanych do rejestracji. Trwa dalsze działanie w kierunku zidentyfikowania i wpisania wszystkich dotąd nie ujawnionych przed organem PIS podmiotów.

W 2015 r. w ramach porozumienia ramowego o współdziałaniu pomiędzy organami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa (PIORiN), Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska powstał krajowy plan kontroli w obszarze produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich. W celu zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego przeprowadzono w sierpniu kontrolę plantacji malin przy współudziale przedstawiciela PIORiN, w zakresie zapewnienia odpowiednich warunków higienicznych i sanitarnych podczas uprawy, zbioru i transportu malin. Stwierdzono zachowanie podstawowych wymagań dobrej praktyki produkcyjnej.

ZAKŁADY OBROTU ŻYWNOŚCIĄ

Do tej grupy należy łącznie **366** obiekty: sklepy, kioski i stragany, hurtownie, obiekty ruchome i tymczasowe, środki transportu żywności i inne obiekty obrotu żywnością. W roku 2015 skontrolowano **114** miejsc obrotu żywnością, przeprowadzono **158** urzędowych kontroli żywności, na podstawie których wydano **80** decyzji administracyjnych. Nałożono łącznie **8** grzywien w drodze mandatu karnego na łączną kwotę **1.600,00 zł**.

W dniu 29 kwietnia 2015r. przeprowadzono 4 inspekcje w obiektach, w których istniało prawdopodobieństwo wprowadzania do obrotu środków zastępczych. Przeprowadzone kontrole wykazały, iż na terenie odpowiedzialności organu nie znajdują się żadne obiekty służące produkcji, obrotowi hurtowemu lub detalicznemu tzw. dopalaczy, jednakże nie wyklucza to występowania tego zjawiska w „podziemiu”.

W okresach przedświątecznych przeprowadzono kontrole na placach targowych. Przed świętami Wielkiej Nocy - 5 kontroli, a przed świętami Bożego Narodzenia, z uwzględnieniem specyfiki tego okresu przeprowadzono 2 kontrole na placu handlowym w Mogilnie w punktach

obrotu rybami świeżymi. W żadnym przypadku nie stwierdzono naruszenia wymagań higieniczno – zdrowotnych.

ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO TYPU OTWARTEGO

W 2014 r. w powiecie funkcjonowało **90** zakładów żywienia typu otwartego: bary, restauracje, cukiernie i zakłady małej gastronomii. Skontrolowano **53** podmioty, przeprowadzając łącznie **54** kontrole sanitarne. Z powodu nieprawidłowości wydano zarządzenia z krótkim terminem realizacji lub wyegzekwowano usunięcie nieprawidłowości w czasie trwania kontroli. Wydano **39** decyzji administracyjnych oraz nałożono **3** grzywny w drodze mandatu karnego na łączną kwotę **600,00** zł.

W okresie letnim pracownicy wykonywali zadania wynikające ze specyfiki tego okresu, które polegały na kontroli obiektów sezonowych, przede wszystkim punktów gastronomicznych na terenie miejscowości letniego wypoczynku – Przyjeziera. Sprawdzano jakość stosowanych tłuszczów smażalniczych, co do spełnienia wymagań zawartych w przepisach obowiązujących od września 2012 r. określających dopuszczalne ich zużycie. Przeprowadzono w 7 zakładach badanie zawartości wolnych kwasów tłuszczowych w tłuszczach do smażenia frytek i oceniono stopień przydatności używanego do smażenia tłuszczu. W 2 przypadkach tłuszcz nie nadawał się do użycia.

ŻYWIENIE ZBIOROWE TYPU ZAMKNIĘTEGO

Do tej grupy należy łącznie **45** obiektów, w tym stołówki szkolne (22), przedszkolne (10) i żywienie pacjentów szpitala (1), pracownicza stołówka przy przetwórni owocowo-warzywnej(1), stołówki w domach wczasowych (1), Środowiskowy Dom Samopomocy (1), stołówka w zakładzie wychowawczym(1), bloki żywienia placówek letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży(4), inne zakłady żywienia (4) tj. jadłodajnia dla podopiecznych MOPS, kuchnie przy świetlicach wiejskich. Skontrolowano **33** zakłady, przeprowadzając łącznie **34** kontrole sanitarne.

W zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego istotnym elementem kontroli była ocena sposobu żywienia (różnych formy) dzieci i młodzieży. Przeprowadzono **17** teoretycznych ocen sposobu żywienia, w tym **7** ocen w zakresie oceny warunków i sposobu żywienia dzieci szkolnych z uwzględnieniem wymogów określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach z dnia 26 sierpnia 2015 r. (Dz. U. z 2015 r. poz. 1256). Najwięcej, bo aż **6** przypadków zdyskwalifikowanych ocen było w stołówkach szkolnych (w tym 3 w systemie cateringowym) i **1** w stołówce przedszkolnej. Kontrole polegały na sprawdzeniu czy oferowane posiłki są produkowane zgodnie z wymaganiami określonymi w załączniku 2 ww. rozporządzenia.

Mając na uwadze możliwość elastycznego podejścia do oceny respektowania zapisów ww. rozporządzenia w takich przypadkach wydawano zalecenia:

- podawania trzech lub więcej różnych owoców w posiłkach obiadowych w tygodniu,

- podawania porcji ryby co najmniej raz w tygodniu,
- podawanie nie więcej niż jednej porcji potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku,
- używania do smażenia oleju roślinnego rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
- podawania co najmniej dwóch porcji mleka lub produktów mlecznych każdego dnia w żywieniu przedszkolnym.

W okresie poprzedzającym wejście ww. rozporządzenia tylko w 2 przypadkach (1 szkoła, 1 przedszkole) kwestionowano jadalospis ze względu na niską podaż przetworów mlecznych oraz brak w jadłospisie dziennym produktów dostarczających białko zwierzęce.

Żywnienie w szpitalu powiatowym realizuje zakład usług cateringowych. W 2015 r. urzędowa kontrola warunków i sposobu żywienia pacjentów nie wykazała nieprawidłowości.

BEZPIECZEŃSTWO KOSMETYKÓW

W 2015 r. roku nadzorowano 1 zakład produkcji i 2 hurtownie wprowadzające do obrotu kosmetyki, a także sklepy z dominującą sprzedażą produktów kosmetycznych. Przeprowadzono łącznie 6 kontroli.

W 2015 r. ukierunkowano kontrole na produkty przeznaczone dla dzieci oraz wybielacze do zębów. W trakcie kontroli przeprowadzono 8 ocen kosmetyków w zakresie oznakowania opakowań jednostkowych, w tym 4 kosmetyków dla dzieci i 4 past wybielających do zębów. We wszystkich przypadkach przeprowadzona ocena zgodności oznakowania opakowania jednostkowego kosmetyku z wymaganiami prawnymi nie wykazała nieprawidłowości.

Podsumowanie

1. *Zapewnienie na rynku lokalnym obecności bezpiecznych dla zdrowia konsumentów środków spożywczych i wyrobów do kontaktu z żywnością wspomaga system RASFF. Zakwestionowane środki i wyroby, które znajdowały się w obrocie na terenie naszego powiatu zostały niezwłocznie z rynku wycofane.*
2. *Upowszechnia się korzystanie w placówkach oświatowych z dożywiania uczniów w formie cateringu, należy zatem kontynuować kontrole nie tylko w zakresie warunków podawania i spożywania posiłków w szkołach, ale również warunków transportu posiłków do przedmiotowych placówek, jakości zdrowotnej posiłków i warunki ich produkcji, do czego niezbędna jest współpraca z inspektorami właściwymi dla siedziby podmiotu świadczącego catering.*
3. *Należy kontynuować działania w celu zidentyfikowania i wpisania do rejestru PPIS w Mogilnie wszystkich podmiotów produkcji roślinnej pierwotnej na cele konsumpcyjne w celu realizacji nadzoru na każdym etapie łańcucha żywnościowego „od pola do stołu”.*

III.3. OCENA ZAGROŻENIA CZYNNIKAMI SZKODLIWYMI

I UCIAŹLIWYMI W ŚRODOWISKU PRACY

W 2015 r. w ewidencji PPIS w Mogilnie wpisanych było **218** zakładów pracy, które zatrudniały **3276** pracowników. Większość nadzorowanych zakładów to mikro-przedsiębiorstwa (203), w których zatrudniano do 50 pracowników. Zakłady te prowadziły działalność w zakresie: mechaniki pojazdowej, stolarstwa, przetwórstwa, drobnego przemysłu spożywczego, sprzedaży hurtowej materiałów budowlanych, transportu, ślusarstwa, ochrony zdrowia oraz działalności usługowej (kosmetyka, fryzjerstwo, hotelarstwo, żywnienie) oraz szkolnictwa.

Przedmiotem nadzoru PIS w zakładach pracy jest ochrona pracowników podczas wykonywania przez nich pracy przed działaniem czynników szkodliwych dla zdrowia, które mogą prowadzić do powstania chorób zawodowych. Szkodliwymi czynnikami są niektóre substancje i mieszaniny chemiczne, pyły o określonej strukturze i składzie, rakotwórcze włókna azbestu, hałas, drgania mechaniczne, promieniowanie optyczne, których szkodliwy wpływ ujawnia się po przekroczeniu normatywów stężeń lub natężeń, a także czynniki biologiczne.

W roku 2015 przeprowadzono **73** kontrole sanitarne w **61** zakładach pracy. W związku z naruszeniem wymagań higieniczno-zdrowotnych prowadzono postępowania administracyjne, w wyniku których wydano **17** decyzji administracyjnych mających na celu wyegzekwowanie poprawy warunków pracy i eliminację występujących zagrożeń.

Przedmiotem kontroli była realizacja przez pracodawców przepisów prawnych dotyczących: ogólnych i szczegółowych wymagań bezpieczeństwa i higieny pracy, badań profilaktycznych pracowników, szkoleń pracowników w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, pomiarów środowiska pracy, oceny ryzyka zawodowego. Mimo poprawy warunków technicznych w zakładach, w 2015 r. zauważono, podobnie jak w latach poprzednich, iż wielu spośród skontrolowanych pracodawców nie zachowało częstotliwości badań i pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy, która jest ściśle kreślona w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 2 lutego 2011 r. w sprawie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy. Niedopełnienie wymaganej częstotliwości badań i pomiarów czynników szkodliwie działających na organizm człowieka w środowisku pracy uniemożliwia systematyczne monitorowanie stężeń bądź natężeń czynników, a w konsekwencji nie daje podstaw do oszacowania ryzyka zawodowego przez pracodawcę w celu zastosowania adekwatnych środków ochrony. Dlatego też, co za tym idzie, u wielu pracodawców stwierdzono podczas kontroli nieprawidłowości w zakresie oceny ryzyka zawodowego.

W efekcie przeprowadzonych kontroli:

- w 7 przypadkach branży spożywczej, budowlanej i drzewnej wydano nakazy dotyczące przeprowadzenia pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- w 9 przypadkach w branżach: spożywczej, ślusarskiej, działalności publicznej oraz drzewnej nakaz dotyczył zaktualizowania bądź przeprowadzenia oceny ryzyka zawodowego,

- w 2 przypadkach w zakładach specjalizujących się w produkcji drzewnej oraz spożywczej nakaz dotyczył opracowania i wdrożenia programu działań technicznych i organizacyjnych, mających na celu zmniejszenia narażenia pracowników na hałas,
- w 2 przypadkach zakładów (1- biblioteka, 1- młyn) wydano nakazy doprowadzenia pomieszczeń pracy do stanu zapewniającego higieniczne i bezpieczne warunki pracy.

Obserwuje się zjawisko ukrywania przed organem kontrolnym faktu zatrudniania pracowników poprzez deklarowanie samozatrudnienia, co powoduje uchylanie się od obowiązku zapewnienia zatrudnionym ochrony przed szkodliwościami i uciążliwościami i unikania kosztów związanych z tą ochroną.

OCHRONA PRZED AZBESTEM

Ze względu na zagrożenie zdrowia pracowników szczególnie niebezpieczne są prace przy azbestie ze względu na działanie rakotwórcze. Prace takie winny przebiegać przy odpowiednim zabezpieczeniu pracowników, stanowią także niebezpieczeństwo dla osób przebywających w pobliżu. Firmy upoważnione do przeprowadzania prac z azbestem lub zawierającymi go wyrobami muszą być odpowiednio przygotowane, a warunki pracy co do narażenia na włókna azbestu monitorowane. W 2015 r. na skutek zgłoszenia o przystąpieniu do prac polegających na usuwaniu wyrobów zawierających azbest przeprowadzono jedną kontrolę warunków pracy podczas wykonywania tych prac oraz przeprowadzono 1 kontrolę warunków pracy w siedzibie jednej z firm zajmujących się usuwaniem, zabezpieczaniem i transportem wyrobów zawierających azbest, która posiada siedzibę na terenie działania PPIS w Mogilnie. Obydwie kontrole nie wykazały niebezpieczeństwa, w którym wskazano możliwość zagrożenia dla zdrowia pyłem azbestowym osób biorących udział w akcji pożarniczej w miejscowości Strzelno, podjęto działania kontrolne w zakresie gospodarki odpadami niebezpiecznymi pochodzącymi z pogorzeliska oraz narażenia na pył azbestowy pracowników wykonujących prace przy składowaniu tych materiałów. W wyniku kontroli wydano decyzję administracyjną nakazującą poprawę warunków pracy i ochrony zdrowia pracowników narażonych na czynniki szkodliwe podczas wykonywanych zadań zleconych przez pracodawcę. Nakazy decyzji zostały w wyznaczonym terminie wykonane przez pracodawcę.

OCHRONA PRZED WPŁYWEM SZKODLIWYCH CZYNNIKÓW BIOLOGICZNYCH

W zakresie tym przeprowadzono łącznie 30 kontroli sanitarnych w 25 zakładach branży: leśnej, rolniczej, spożywczej, gospodarowania odpadami, usługowej (fryzjerstwo, kosmetyka, hotelarstwo, żywienie), szkolnictwa oraz zakładach leczniczych. Biorąc pod uwagę aspekt czynników biologicznych w środowisku pracy należy zwrócić uwagę, że na przełomie lat 2009 / 2010 był wyraźny wzrost przypadków chorób zawodowych powstałych w wyniku narażenia pracowników na czynniki biologiczne w branży leśnej oraz w rolnictwie. W roku 2013 na terenie powiatu mogileńskiego zgłoszono tylko 1 przypadek podejrzenia choroby zawodowej powstałej w wyniku narażenia na te czynniki u pracownika branży leśnej i wydano decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej, natomiast w 2014 r. oraz w 2015 r. nie zgłoszono ani jednego takiego przypadku.

NADZÓR NAD OBROTEM I STOSOWANIEM CHEMIKALIÓW

W zakresie tym przeprowadzono łącznie 29 kontroli w tym 5 kontroli w ramach nadzoru nad detergentami i 4 w zakresie produktów biobójczych. Kontrole przeprowadzono w:

- 11 miejscach obrotu substancjami i mieszaninami chemicznymi,
- 2 punkty obrotu e papierosami,
- 19 zakładach pracy, w których stosuje się chemikalia do produkcji lub w działalności zawodowej.

W wyniku 7 kontroli dotyczących chemikaliów stwierdzono naruszenia przepisów w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin, a podmioty odpowiedzialne były spoza naszego powiatu z wyjątkiem 1 przypadku (producent z terenu naszego powiatu; nieprawidłowości usunął w krótkim terminie). Kontrole e-papierosów i detergentów wykazały ich nieprawidłowe oznakowanie, gdyż jako wyroby zawierające substancje toksyczne były oznakowane znakami graficznymi owoców, co jest niedopuszczalne. W wyniku kontroli w zakresie produktów biobójczych, w jednym przypadku stwierdzono wprowadzanie do obrotu 2 produktów bez wymaganego pozwolenia na. O stwierdzonych nieprawidłowościach powiadomiono właściwych terenowo powiatowych inspektorów sanitarnych

OCHRONA PRZED DZIAŁANIEM PROMIENIOWANIA OPTYCZNEGO

Kryteria oceny zagrożenia oraz wartości NDN związane z promieniowaniem optycznym dotyczą ekspozycji pracowników tylko na sztuczne źródła promieniowania, w celu wykorzystania w różnych procesach technologicznych w przemyśle, medycynie, kosmetyce czy pracach badawczych i tylko jako takie stanowić może ryzyko zawodowe. W związku z faktem, że promieniowanie to może powodować szkodliwe skutki dla zdrowia człowieka zalicza się je do czynników szkodliwych w środowisku pracy. W naszych warunkach występuje na ogół jako produkt uboczny działalności zawodowej człowieka np. promieniowanie nadfioletowe i widzialne podczas spawania elektrycznego. W przypadku pracowników narażonych na swych stanowiskach pracy na promieniowanie optyczne ogranicza się ich ekspozycję na to promieniowanie poprzez stosowanie właściwych środków ochrony osobistej i przestrzegać przepisów BHP w zakresie, co wystarczająco eliminuje to zagrożenie. Szkodliwe działanie promieniowania laserowego dotyczy oczu oraz skóry człowieka, przy czym najbardziej zagrożone są oczy. Laser poza lecnictwem, w pojedynczych przypadkach wykorzystywany jest w zakładach na naszym terenie do cięcia tworzyw i metali. W roku 2015 r. nie planowano i nie zrealizowano kontroli w zakresie ochrony zdrowia pracowników przed szkodliwym działaniem promieniowania optycznego, ponieważ stosowane lasery są w pełni bezpieczne z uwagi na niewidoczność wiązki promieniowania i stosowanie urządzeń zgodnie z instrukcją wystarczająco zabezpiecza pracowników.

OCHRONA PRZED HAŁASEM

Narażenie na hałas jest powszechne, w szczególności w przemyśle drzewnym, produkcji materiałów budowlanych, branży spożywczej. Pracownicy są chronieni poprzez wydzielenie stref ochronnych, rotacje na stanowiskach pracy, zaopatrzenie w ochronniki słuchu. W przypadku przekroczenia najwyższych dopuszczalnych natężeń hałasu pracodawcy mają obowiązek opracowania i wdrożenia programu działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia tego narażenia. W 2015 r. w 5 zakładach pracy kontrolowanych w tym obszarze stwierdzono przekroczenia najwyższych dopuszczalnych natężeń hałasu, w tym w 2 przypadkach nie opracowano programu ochronnego. W tych dwóch przypadkach wydano decyzje w celu wyegzekwowania dostatecznej ochrony zdrowia pracowników przed ponadnormatywnym hałasem.

OCHRONA PRZED NADMIERNYM ZAPYLENIEM

Problem zapylenia dotyczy głównie przetwórstwa spożywczego, przemysłu drzewnego i branży metalowej. Niebezpieczne dla zdrowia są pyły drewna twardego z uwagi na ich działanie rakotwórcze, ale także pyły pochodzenia roślinnego z uwagi na powodowanie alergii. Aktualnie kontynuowane jest postępowanie egzekucyjne wobec 1 zakładu w celu zastosowania przez kierownictwo rozwiązań zmniejszających narażenie pracowników na ponadnormatywne zapylenie pochodzenia roślinnego. Zaobserwowano zjawisko powszechnego w zakładach drzewnych deklarowania nie przetwarzania drewna twardego, którego pyły mają niebezpieczne działania, jednakże wydaje się, iż w rzeczywistości takie narażenie w tego typu działalności jest realne lecz prawdopodobnie nieujawniane. Często jako drewno twarde traktowane jest tylko drewno dębowe, jednak pojęcie to dotyczy także drzewa bukowego, grabowego, cisowego, jesionowego i wiązowego a także średniotwardych owocowych: gruszy, jabłoni i wiśni.

DRGANIA MECHANICZNE

Rodzaje niekorzystnych zmian w organizmie człowieka, będących następstwem zawodowej ekspozycji na drgania oraz szybkość ich powstawania zależy w istotnym stopniu od miejsca wnikania drgań do organizmu. Rozróżniane są drgania ogólne i drgania miejscowe. Aktualnie obowiązują inne wartości dopuszczalne z uwagi na ochronę zdrowia w przypadku drgań o oddziaływaniu ogólnym, a inne w przypadku drgań miejscowych. Źródłami drgań o działaniu ogólnym są np.: podłogi, podesty, pomosty w halach produkcyjnych i innych pomieszczeniach, na których zlokalizowane są stanowiska pracy, a które wprawiane są w drgania przez eksploatowane w pomieszczeniach lub poza nimi maszyny oraz urządzenia stacjonarne, przenośne lub przewoźne jak min. platformy drgające, siedziska i podłogi środków transportu. Natomiast źródłami drgań działających na organizm człowieka miejscowo są głównie ręczne narzędzia uderzeniowe, narzędzia obrotowe, dźwignie sterujące maszyn i pojazdów obsługiwane rękami.

Stąd narażenie pracowników na drgania mechaniczne jest powszechne, zwłaszcza pracowników drogowych, budowlanych i drzewnych, którzy są operatorami szlifierek, polerek, wiertarek, pił łańcuchowych i innych narzędzi wibrujących i udarowych. Objawy choroby wibracyjnej są na tyle niespecyficzne, iż często przeoczone są wczesne jej symptomy. Od lat nie prowadzono

postępowania w sprawie orzeczenia choroby wibracyjnej. Prawdopodobnie wczesne objawy nie są kojarzone z etiologią zawodową przez samych pracowników nimi dotkniętych, więc nie informują o tym lekarza. Wibracji zapobiega się przede wszystkim poprzez używanie takich narzędzi, które podczas pracy nie wytwarzają drgań o parametrach przekraczających dopuszczalne normy, albo poprzez stosowanie elementów amortyzujących, rękawic antywibracyjnych, przerwy w pracy i rotacje pracowników na stanowiskach pracy, użytkowanie narzędzi zgodnie z przeznaczeniem i wg instrukcji producenta, przeglądy techniczne.

W roku 2015 w jednym z kontrolowanych zakładów produkcji materiałów budowlanych, typowym więc dla tego typu zagrożeń, stwierdzono brak rozeznania środowiska pracy w zakresie narażenia pracowników na drgania mechaniczne, skutkiem czego wydano decyzję administracyjną nakładającą na pracodawcę obowiązek przeprowadzenia pomiarów wibracji na stanowiskach pracy.

ŚRODKI ZASTĘPCZE (DOPALACZE)

Na terenie odpowiedzialności PPIS w Mogilnie nie znajdują się żadne jawne obiekty produkcji lub obrotu produktami, które można by domniemywać jako środki zastępcze. Niemniej jednak typuje się określone specyficzne działalności i prowadzi kontrole w takich miejscach, także we współpracy z policją. W trakcie kontroli miejsc, co do których istnieje podejrzenie o możliwość sprzedaży tego typu preparatów, przedmiotem uwagi PIS są wszystkie przedmioty o podobnym jak dopalacze wyglądzie. Systematycznemu przeglądowi podlegają portale internetowe, na których oferowane są one do sprzedaży. W zakresie działań prewencyjnych dot. środków zastępczych, a także narkotyków i innych środków psychoaktywnych prowadzono rozpowszechnianiem materiałów informacyjnych dotyczących tych środków, a także nawiązano współpracę z Komendą Powiatową Policji w Mogilnie w zakresie wspólnie prowadzonych działań oraz przekazywania informacji o miejscach i osobach podejrzanych o wprowadzanie środków, co do których istnieje podejrzenie, że mogą to być środki zastępcze.

Podsumowanie i wnioski końcowe

1. *Sprawowanie nadzoru nad warunkami pracy w celu ochrony pracowników narażonych na czynniki szkodliwe i uciążliwe skutkuje w ostatnich latach występowaniem zaledwie pojedynczych przypadków chorób zawodowych. (2015 r. – 1 przyp., 2014 r. – 2 przyp., 2013 r. - 4 przyp., 2012 r. – 1 przyp., 2011 r. - 2 przyp.)*
2. *Poprzez skonkretyzowanie prawnych wymagań w zakresie produkcji i obrotu substancjami i mieszaninami chemicznymi i szerokim zakresem działań inspekcyjnych PIS produkty niebezpieczne są bezwzględnie z rynku wycofywane i zwiększa się bezpieczeństwo ich stosowania w pracy zawodowej.*
3. *Wykazywanie przez właścicieli zakładów, niejednokrotnie wbrew prawdzie, wyłącznie samozatrudnienia, w znacznym stopniu skutkuje zawężeniem zakresu obowiązkowej ochrony, a to powoduje, że wiele osób pracujących w warunkach szkodliwych może nie być przed ich skutkami właściwie chronionych.*

III.4. OCENA WARUNKÓW HIGIENICZNO-ZDROWOTNYCH PLACÓWEK NAUCZANIA, WYCHOWANIA I WYPOCZYNKU DZIECI I MŁODZIEŻY

W 2015 r. na terenie powiatu mogileńskiego funkcjonowało **85** placówek wychowania, nauczania i wypoczynku dzieci i młodzieży, z których skontrolowano **72**, przeprowadzając **91** kontroli. W obiektach przebywało łącznie **6919** uczniów i wychowanków.

Oceniając warunki pobytu i nauki brano pod uwagę warunki sanitarne, wyniki badań środowiska szkolnego, infrastrukturę do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, opiekę medyczną, dożywianie, zapewnienie uczniom warunków do utrzymania higieny, zapewnienie uczniom pozostawienia w szkole części podręczników i przyborów szkolnych. Oceniano również meble edukacyjne i sprzęt sportowy pod względem posiadania certyfikatów lub atestów.

W 2015 roku zły stan techniczny budynków stwierdzono w 4 na 72 skontrolowanych placówek (5,56%), m.in. z uwagi na: niewłaściwy stan techniczny stolarki okiennej (SP Markowice, SP Wronowy, SP Ciechrz, SP Stodoły). Usunięcie ww. nieprawidłowości dyrekcje przewidziały w planach poprawy stanu sanitarno-technicznego placówek i są one systematycznie realizowane.

W związku z tymi naruszeniami wymagań higieniczno – zdrowotnych wydano 1 decyzję administracyjną, a obowiązek w niej określony wykonano jeszcze w 2015 r.

W następstwie skoordynowanych działań, w tym nadzoru sanitarnego wyegzekwowano:

1. poprawę warunków sanitarno – technicznych pomieszczeń do nauki poprzez remonty (SP nr 2 Mogilno, SP Szczepanowo, SP Gębice, PSP Rzeszynek, SP Parlin, PSP Jeziora Wielkie, SP Strzelce, SP Wszedzień i SP Markowice oraz Gimnazjum Mogilno, Parlin i Strzelno a także ZS-P w Strzelnie, Padniewie i Dąbrowie);
2. poprawę warunków mikroklimatu w zakresie wartości temperatury i wymiany powietrza- poprzez sukcesywną wymianę stolarki okiennej w SP Markowice, SP Stodoły;
3. poprawę ergonomii poprzez wyegzekwowanie w ZS-P w Strzelnie, SP w Gębicach, SP nr 3 w Mogilnie oznakowania wszystkich mebli edukacyjnych co do rozmiaru;
4. poprawę warunków do utrzymania higieny osobistej poprzez remonty pomieszczeń sanitarnych, szatni, sal rekreacyjno-zastępczych, kuchenkach szkolnych w ;
5. poprawę warunków do bezpiecznego rozwoju fizycznego dzieci sześcioletnich poprzez utworzenie nowych placów zabaw, wyposażonych w sprzęt i urządzenia posiadające certyfikaty lub atesty w szkołach podstawowych: nr 3 Mogilno, Słaboszewo, Wójcin, Szczepanowo;
6. poprawę bezpieczeństwa dzieci podczas zabawy poprzez usunięcie z placu zabaw starych urządzeń Przedszkole nr 1 Mogilno
7. poprawę mikroklimatu, estetyki oraz bezpieczeństwa poprzez zainstalowanie centralnego ogrzewania oraz rozebranie pieców kaflowych SP Wszedzień

Wypoczynek dzieci i młodzieży

W czasie letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży na terenie powiatu mogileńskiego zorganizowano **37** turnusów letnich, z czego skontrolowano **29**. Ogółem wypoczywało **1119** uczestników. W okresie zimowego wypoczynku na w/w terenie zorganizowano 3 turnusy, z czego skontrolowano 2, wypoczywało na nich 38 uczestników. Organizacja wszystkich turnusów zgłoszona była do Kuratorium Oświaty. Wszystkie obiekty zapewniały

bezpieczne i higieniczne warunki pobytu uczestnikom wycieczki oraz zapewniono im opiekę medyczną.

Dożywianie uczniów

Sytuacja w zakresie własnej infrastruktury do zajęć wychowania fizycznego nie uległa zasadniczej zmianie. Zakończono budowę 1 boiska wielofunkcyjnego w Szkole Podstawowej w Parlinie, ale na terenie powiatu mogileńskiego nadal funkcjonuje kilka placówek, które nie posiadają sali gimnastycznej lub zastępczej, nie posiadają także boiska. Są to: SP nr 2 w Mogilnie, SP Strzelce, SP w Jeziorach Wielkich oraz Specjalny Ośrodek Szkolno – Wychowawczy dla Dzieci i Młodzieży Upośledzonej Umysłowo w Strzelnie.

Pomiary mebli wykonano w 163 oddziałach 33 placówek - meble odpowiadały zasadom ergonomii. W zakresie bezpieczeństwa wyposażenia 9 spośród 38 skontrolowanych placówek w 100% było wyposażonych w meble edukacyjne z certyfikatami, a pozostałe w 50% - 80%. W zakresie spełnienia wymagań w stosunku do urządzeń i sprzętu sportowego, zaledwie 7 spośród 38 skontrolowanych placówek miało do dyspozycji atestowany w 100% sprzęt i wyposażenie sportowe, a pozostałe w 25-50 %.

Sytuacja w tym zakresie wyposażenia w certyfikowane meble i atestowany sprzęt uległa poprawie w stosunku do 2014 r.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie sposobu przechowywania i zabezpieczenia odczynników chemicznych w pracowniach.

Skontrolowano 23 placówki, w aspekcie zapewnienie uczniom miejsca na pozostawienie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych; warunki takie stworzono, jednak z możliwości tej korzystają dzieci najmłodsze

Sytuacja w zakresie warunków do wykonywania świadczeń profilaktycznej opieki zdrowotnej przez pielęgniarki i higienistki szkolne nie uległa poprawie w 2015 r. Opieka pielęgniarska zapewniona jest we wszystkich placówkach, ale tylko 7 placówek posiada gabinet profilaktycznej opieki medycznej. W placówkach, które nie posiadają takich gabinetów pielęgniarki wykorzystują pokoje dla nauczycieli, sale lekcyjne i gabinety dyrektorów.

Spośród 27 skontrolowanych placówek prowadzących dożywianie dzieci i młodzieży (finansowane przez opiekę społeczną, rodziców lub sponsorów) 23 placówki wydawały ciepłe posiłki (w 9 przypadkach przygotowywane na miejscu, w 14 przypadkach dowożone w formie katering), co stanowi 80,95% ogółu skontrolowanych. Śniadania przygotowywane były w 2 placówkach dla 19 uczniów. Z posiłków dofinansowanych przez opiekę społeczną korzystało 668 uczniów. Napój dostępny dla wszystkich uczniów wydawało 77,78 % skontrolowanych placówek, z czego, wg oświadczenia dyrektorów skorzystało 3850 uczniów. Należy zwrócić uwagę, na konieczność zainteresowania się dyrektorów szkół jakością posiłków cateringowych i żywności sprzedawanej w szkolnych sklepikach w aspekcie spełnienia wymagań rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach z dnia 26 sierpnia 2015 r. (Dz. U. z 2015 r. poz. 1256) z uwagi na opisane w dziale dotyczącym bezpieczeństwa żywności stwierdzone nieprawidłowości

Podsumowanie i wnioski końcowe

1. *Przeprowadzone w 2015 roku w placówkach remonty oraz dokonane wymiany mebli edukacyjnych, sprzętu i wyposażenia wpłynęły na poprawę warunków nauczania i wychowania dzieci i młodzieży.*
2. *Nadal należy działać w kierunku pełnego zaopatrzenia placówek w ergonomiczne meble, bezpieczny sprzęt i urządzenia sportowe.*
3. *W związku z narastającym zjawiskiem rozprzestrzenianiem się jelitowych zakażeń wirusowych, konieczne jest zapewnienie właściwych warunków dystrybucji żywności w szkołach oraz warunków do stosowania elementarnych zasad higieny jak ciepła woda, mydło, jednorazowe ręczniki lub suszarki do rąk.*

III.5. STAN SANITARNY PLACÓWEK MEDYCZNYCH I BEZPIECZEŃSTWO ŚWIADCZENIA USŁUG MEDYCZNYCH

W 2015 r. na terenie powiatu usługi medyczne świadczyły następujące formy podmiotów leczniczych, będące pod nadzorem PPIS w Mogilnie :

- Niepubliczne Zakłady Opieki Zdrowotnej (7) –świadczące usługi z zakresu podstawowej opieki zdrowotnej NZOZ: „RODZINA” w Mogilnie, „Salus” w Mogilnie; „Medica” w Strzelnie; „Zdrowa Rodzina” w Dąbrowie, „Poradnia Lekarza Rodzinnego” w Dąbrowie; „Ośrodek Zdrowia” w Wójcinie, „Nasz Lekarz” w Jeziorach Wielkich.

- Niepubliczne Zakłady Opieki Zdrowotnej o charakterze specjalistycznym (5) NZOZ: „Okulista” w Mogilnie – świadczący usługi okulistyczne; „Medic” w Mogilnie i „Omega” w Strzelnie – świadczące usługi stomatologiczne, „Ori-Med” w Strzelnie - świadczący usługi rehabilitacyjne, „Vitalabo” w Mogilnie- punkt pobrań prób do analiz.

- Niepubliczne Zakłady Opieki Zdrowotnej (2 w Strzelnie, 1 w Wójcinie)- świadczące usługi w zakresie opieki paliatywnej w domu pacjenta,

- prywatne indywidualne praktyki lekarskie (30): 14 praktyk stomatologicznych, 6 praktyk ogólnych, 1 praktyka psychiatryczna, 2 praktyki okulistyczne, 1 praktyka laryngologiczna, 1 praktyka neurologiczna, 3 praktyki ginekologiczne, 1 praktyka ortopedyczna, 1 pediatria

- prywatne praktyki protetyki stomatologicznej (4) i protetyki słuchu (2),

- „Centrum Dializa” sp. z o.o. z siedzibą w Sosnowcu, a działająca przy szpitalu w Strzelnie.

Pod nadzorem PWIS były wszystkie placówki SP ZOZ w Mogilnie.

W 2015r., w obiektach, w których działały podmioty lecznicze nadzorowane przez PPIS w Mogilnie przeprowadzono łącznie **23 kontrole**, w czasie których oceniano ich stan sanitarno-techniczny, rozwiązania w zakresie przechowywania i usuwania odpadów a w szczególności gospodarowanie niebezpiecznymi odpadami medycznymi.

Nie stwierdzono nieprawidłowości kwalifikujących do wszczęcia postępowania administracyjnego w tym zakresie.

Jednym z groźniejszych skutków nie zachowania reżimu sanitarnego są krwiopochodne zakażenia wirusami zapalenia wątroby typu B i C (tzw. wirusami hepatotropowymi). Spośród nadzorowanych przez PSSE w Mogilnie placówek najbardziej newralgiczny punkt jeśli chodzi o zakażenia krwiopochodne, stanowi działające przy szpitalu w Strzelnie „Centrum Dializa”. Jednakże poprzez izolowanie pacjentów zakażonych wirusami hepatotropowymi oraz stosowanie jednorazowych dializatorów zminimalizowano ryzyko zakażeń.

Nie zgłoszono żadnego przypadku zakażenia zakładowego, a więc mającego związek z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, spowodowanego tymi lub innymi czynnikami biologicznymi.

We wszystkich placówkach służby zdrowia pracownicy na stanowiskach pracy wyposażeni są w środki ochrony osobistej.

Poszczególne jednostki opracowały i stosują właściwe procedury medyczne. Bardzo dobrze przedstawia się stan techniczny, tak gabinetów prywatnych jak i obiektów, w których usługi świadczą NZOZ-y. Opiniowanie w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu, w którym świadczone są usługi medyczne odbywa się w trybie postępowania administracyjnego. W 2015 r. wydano 6 decyzji stwierdzających spełnienie wymagań.

W omawianym okresie przeprowadzono także 25 kontroli prowadzenia szczepień ochronnych i gospodarki preparatami szczepionkowymi. Żadna z nich nie wykazała nieprawidłowości w tym zakresie. Aktualnie 24 osoby osoby uchylają się od szczepień lub nie poddają szczepieniom obowiązkowym swoich dzieci , z powodu uporczywego uchylania się skierowano 1 wniosek o ukaranie do Wojewody Kujawsko-Pomorskiego, w poprzednich latach również kierowano takie wnioski.

Podsumowanie

- 1. Bezpieczeństwo świadczeń medycznych zapewniane jest przede wszystkim przez właściwą jakość sterylizacji i dezynfekcji, eliminację sprzętu wielokrotnego użytku na rzecz sprzętu jednorazowego, stosowanie procedur medycznych oraz właściwe postępowanie z odpadami medycznymi. Bezpieczeństwo personelu zagwarantowane jest poprzez stosowanie środków ochrony indywidualnej i szczepień profilaktycznych. Opinia ta dotyczy placówek nadzorowanych przez PPIS w Mogilnie.*
- 2. Po zapoznaniu się z przesłanymi do wiadomości PPIS wynikami nadzoru sprawowanego w szpitalu powiatowym przez PWIS w Bydgoszczy należy zwrócić uwagę, że nieprawidłowości były stwierdzone w zakresie zapewnienia higienicznych i bezpiecznych warunków pracy personelu , ochrony przed narażeniem na czynniki szkodliwe i uciążliwe, w tym także czynniki biologiczne.*

III.6. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE ZAKAŻEŃ

I CHORÓB ZAKAŻNYCH

W 2015 r. przyjęto 717 zgłoszeń przypadków podejrzeń lub zachorowań na choroby zakaźne oraz dodatnich wyników badań laboratoryjnych w kierunku chorobotwórczych czynników biologicznych, oprócz schorzeń grypopodobnych, których zgłoszono 17581 przypadków. W wyniku weryfikacji zgłoszeń zarejestrowano 548 przypadków chorób zakaźnych, z czego 48 było hospitalizowanych. Współczynniki zapadalności użyte w niniejszym opracowaniu obliczono w przeliczeniu na 100 tys. mieszkańców dla umożliwienia przeprowadzenia analizy porównawczej. Przyjęto liczbę mieszkańców powiatu 46 458 – wg GUS z 19.09.2015r.

Spośród wszystkich zarejestrowanych przypadków aż 349 to **ospa wietrzna**. Duża liczba zachorowań na ospę była spowodowana tym, że po znacznym spadku zapadalności w latach 2007 – 2009 nastąpiła epidemia wyrównawcza ospy wietrznej. Jest to typowe zjawisko epidemiologiczne dla tej jednostki przypadające co 4-6 lat, gdy nie prowadzi się powszechnych szczepień profilaktycznych.

Znacznie spadła liczba zachorowań na różyczkę – z 17 przypadków w 2014r. do 5 w 2015r. Spośród chorych wszystkie osoby zostały zaszczepione I lub II dawkami szczepionki przeciwko różyczce .

W przypadku podejrzeń oraz zachorowań na **grypę i grypopodobne** (współczynnik na 100 tys.: 37799,15 był najwyższy od pięciu lat. Nie zarejestrowano żadnego potwierdzonego badaniami laboratoryjnymi przypadku zachorowania na grypę.

W 2015 roku na naszym terenie przeciwko grypie zaszczepiło się 468 osób . Jest to znikomy odsetek populacji powiatu (ok. 1,00%), od kilku ostatnich lat liczba szczepiących się nie rośnie. Nadal niekorzystnie przedstawia się sytuacja szczepień przeciwko grypie u dzieci. Spośród zaszczepionych dzieci do lat 14 stanowiły niewiele ponad 16%.

Można stwierdzić, iż w 2015 r. korzystna była sytuacja epidemiologiczna **zakażeń i zatruc pokarmowych** wywołanych przez bakterie, w tym Salmonella, których jednak znaczenie w etiologii zatruc pokarmowych stopniowo maleje z powodu rozpowszechniania się zakażeń wirusowych . Zarejestrowano tylko 1 indywidualne zatrucie pokarmowe salmonellozowe wywołane przez Salmonella Typhimurium, co spowodowało wielokrotnie niższą zapadalność niż w skali województwa (zapadalność w województwie: 20,62).

W 2015r. zarejestrowano w powiecie mogileńskim 1 ognisko pokarmowego zakażenia jelitowego, w którym narażone były 64 osoby. Spośród narażonych 49 zachorowało, a objawy były na ogół łagodne. Tylko 1 osoba była hospitalizowana. W trakcie dochodzenia epidemiologicznego nie ustalono jednoznacznie źródła zakażenia i czynnika etiologicznego. Przeprowadzone badania laboratoryjne u chorych i personelu restauracji i cukierni, która dostarczyła ciasto na uroczystość, a także pobranych próbek żywności dały wyniki ujemne. Takie trudności występują często przy etiologii

norowirusowej czy rotawirusowej z uwagi na liczne zakażenia kontaktowe. Przypadki zakwalifikowano jako wirusowe zakażenia jelitowe nieokreślone.

W 2015 r. do PSSE nie wpłynęło żadne zgłoszenie przypadku chorób szczególnie niebezpiecznych, zawleczonych z innych krajów ani zdarzeń stanowiących zagrożenie dla zdrowia publicznego.

Zgłoszono 69 przypadków **pokaśań przez zwierzęta**, w wyniku których 8 osób z braku możliwości obserwowania zwierzęcia, skierowano na szczepienia przeciwko wścieklicznie. W tej kwestii sytuacja nie uległa poprawie od kilku lat. Problemy wynikające z obecności bezpańskich psów są nadal obecne na terenie powiatu.

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie **chorób objętych programem szczepień** ochronnych na terenie powiatu mogileńskiego jest bardzo dobra, gdyż w 2015 r. nie zarejestrowano żadnego przypadku zachorowań na większość chorób objętych obowiązkowymi szczepieniami: odrę, poliomyelitis, tężec i choroby wywołane przez bakterię *Haemophilus influenzae* typ b. **Taką sytuację zawdzięczamy dobrze realizowanym obowiązkowym szczepieniom ochronnym, pomimo wzrastającej liczby osób uchylających się od szczepień.**

Najważniejszym celem zdrowotnym szczepień ochronnych jest zapobieganie określonemu zakażeniu lub chorobie zakaźnej u zaszczepionej osoby, a także zbudowanie odporności populacyjnej. Szczepieniami ochronnymi w 2015 r. było objętych 9169 dzieci i młodzieży.

1. Szczepienia podstawowe u dzieci w pierwszym roku życia wykonane były na poziomie zbliżonym do ubiegłorocznego i w zależności od rodzaju szczepionki stopień zaszczepienia wyniósł od 64,5 do 91,81%.
2. W drugim roku życia szczepienia wykonano w zależności od rodzaju szczepionki od 84,0% do 99,75%
3. Szczepienia przypominające u dzieci w szóstym roku życia wykonano w 58,91% do 88,59%, w dziesiątym roku życia wykonano na poziomie 98,78%, a w czternastym roku życia wykonano na poziomie 99,55%
4. Nawet szczepienia p/ko błonicy i tężcowi u 19 - latków następujące zazwyczaj trudności w realizacji z uwagi na migrację młodzieży wykonano w 97,35%.

W związku z powyższym należy stwierdzić, że uodpornienie populacji objętej szczepieniami obowiązkowymi na naszym terenie jest na wysokim poziomie. Niestety wystąpiły (i nadal są) braki szczepionki przeciw błonicy, tężcowi i krztuścowi w 6 roku życia, dlatego odsetek 58,91% określony w ww. punkcie 3 odbiega od oczekiwanego.

W 2015 r. nieco mniej osób niż w latach poprzednich skorzystało ze **szczepień zalecanych**:

- p/wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV) – 46 osób
- p/grypie – 468 osób w tym 79 dzieci

- p/biegunce rotawirusowej – 76 dzieci
- p/kleszczowemu zapaleniu mózgu – 14 osób
- p/ospie wietrznej – 19 dzieci
- p/Streptococcus pneumoniae – 209 dzieci i 1 osobę dorosłą
- p/meningokokom – 27 osób

Należy dodać, że z pośród wyszczególnionych wyżej osób zaszczepionych p/ko brodawczakowi znaczny odsetek to dziewczęta, które poddano uodpornieniu dzięki zakupionym szczepionkom ze środków własnych przez Urząd Gminy w Strzelnie, Starostwo Powiatowe w Mogilnie oraz Urząd Gminy w Dąbrowie.

Wykonalność szczepień ochronnych obowiązkowych pomimo okresowych braków szczepionek jest na wysokim poziomie. Niestety z roku na rok powiększa się liczba osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych. Jak pokazują wyżej przedstawione dane nie rośnie również liczba osób poddających się uodpornieniu poprzez szczepienia zalecane. Wydaje się, że wpływ na to ma niewątpliwie zła sytuacja materialna społeczeństwa. Sytuacji tej mogą przeciwdziałać samorządy wdrażając profilaktyczne programy zdrowotne.

Podsumowanie

1. *W porównaniu z danymi liczbowymi dla powiatów ościennych i całego województwa (szczegółowe dane dostępne w PSSE) sytuacja epidemiologiczna na terenie powiatu mogileńskiego jest dobra. Współczynniki zapadalności wielu chorób nie odbiegają od średnich dla województwa, a w przypadku większości jednostek są niższe.*
2. *Uodpornienie populacji objętej szczepieniami obowiązkowymi jest na wysokim poziomie, aktualne statystyki co do odmowy szczepień przez osoby zobowiązane do tego obowiązku aktualnie nie budzą niepokoju, niemniej konieczne jest wzmocnienie działań edukacyjnych w tym obszarze.*

IV. OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

Jednym z głównych celów działalności Państwowej Inspekcji jest promowanie zdrowego stylu życia poprzez realizowanie programów i zadań w zakresie kształtowania postaw i zachowań zdrowotnych dotyczących prawidłowego żywienia, aktywności fizycznej, profilaktyki antytytoniowej, profilaktyki chorób zakaźnych i niezakaźnych w oparciu o potrzeby zdrowotne wybranych grup ludności. Realizacja polegała na inicjowaniu, organizowaniu, prowadzeniu, koordynowaniu i nadzorowaniu działalności oświatowo - zdrowotnej prowadzonej przy współudziale przedszkoli, szkół, placówek służby zdrowia, instytucji i organizacji społecznych. Realizacja zadań wynikała z Ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, założeń Narodowego Programu Zdrowia, wytycznych Światowej Organizacji Zdrowia oraz sytuacji epidemiologicznej i potrzeb zdrowotnych mieszkańców powiatu mogileńskiego. Realizowano przedsięwzięcia edukacji zdrowotnej, w których uczestniczyło ponad 13600 osób.

W 2015 roku przeprowadzono:

- interwencje programowe ogólnopolskie

- Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj Formę”
- Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce w tym:
- Czyste Powietrze Wokół Nas
- Znajdź właściwe rozwiązanie
- Nie pal przy mnie, proszę
- Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych w tym
- „ARS, czyli jak dbać o miłość”
- Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV.

- interwencje programowe wojewódzkie

- Chronić się przed kleszczami wszystkimi sposobami.

- interwencje nieprogramowe ogólnopolskie

- Światowy Dzień Bez Tytoniu
- Rzuć Palenie Razem z Nami
- Światowy Dzień Zdrowia

- interwencje nieprogramowe wojewódzkie

- Bezpieczne wakacje
- Stop dopalacze
- Profilaktyka chorób pasożytniczych
- Konkurs selektywnej zbiórki odpadów „Świat sam sobie nie poradzi - segregujmy więc odpady”

- interwencje

- Promocji szczepień ochronnych „Zaszczep w sobie chęć szczepienia”
- Narodowy Program Ochrony Antybiotyków
- Światowy Dzień Bezpieczeństwa i Ochrony Pracy
- „Niepełnosprawni są wśród nas”

Systematycznie od szeregu lat prowadzimy edukację w zakresie szczepień zalecanych. Zabiegamy również aby samorządy realizowały programy zdrowotne poprzez udział finansowy i edukacyjny. Efektem tego są realizowanie programy zdrowotne w obszarze szczepień ochronnych realizowane i finansowane przez jednostki samorządu terytorialnego w 2015

Za niewątpliwy sukces należy uznać 10 już edycję konkursu ekologicznego „Świat sam sobie nie poradzi – segregujmy więc odpady” realizowanego wspólnie z Burmistrzem Mogilna i Komendą Straży Miejskiej w Mogilnie. Celem konkursu jest zwiększenie poczucia odpowiedzialności za stan środowiska w miejscu zamieszkania, a zadaniem uczestników zbiórka plastikowych nakrętek. Dzieci z przedszkoli i szkół oraz ich rodziny w 2015 r. zbierały aż **3,5 tony** plastikowych nakrętek. Dochód ze sprzedaży nakrętek do zakładu przetwórczego zasilił konta osób niepełnosprawnych.

WNIOSKI KOŃCOWE

- 1. Sytuacja zdrowotna mieszkańców powiatu mogileńskiego na tle województwa w zakresie chorób zakaźnych w 2015 r. była korzystna. Dla utrzymania tego stanu i wzmocnienia ochrony przed innymi zagrożeniami należy kontynuować działania edukacyjne i profilaktyczne, w tym szczepienia zalecane.*
- 2. W 2015r. na terenie powiatu mogileńskiego wystąpiły liczniej niż w latach poprzednich zanieczyszczenia mikrobiologiczne wody do spożycia, głównie na terenie gminy Mogilno. Mieszkańcy w krótkim czasie od wykrycia skażeń otrzymywali wodę dobrej jakości z sąsiednich wodociągów.*
- 3. Wdrożony system szybkiego reagowania w przypadku niebezpiecznej żywności i paszy RASFF pozwalający na szybką eliminację zagrożeń z rynku zwiększa poziom bezpieczeństwa zdrowotnego ze strony żywności. Dzięki jego funkcjonowaniu szybko usunięto z rynku żywność i wyroby szkodliwe.*
- 4. Warunki sanitarne i higieniczne procesów nauczania i wychowania w placówkach oświatowo-wychowawczych objętych nadzorem PPIS w Mogilnie jest stabilna, z tendencją poprawy co do warunków technicznych i wyposażenia w ergonomiczne meble i bezpieczny sprzęt, ale zwiększyła się sieć gabinetów profilaktycznej opieki zdrowotnej w szkołach, aby lepiej wspierać działania w zakresie wychowania zdrowotnego dzieci i młodzieży.*
- 5. Systematyczny nadzór nad zakładami pracy i wzrost świadomości pracodawców co do zagrożeń środowiska pracy skutkują na przestrzeni ostatnich lat zmniejszeniem częstotliwości występowania chorób zawodowych. Niewykazywanie w wielu przypadkach zatrudniania pracowników może skutkować brakiem ich właściwej ochrony przed szkodliwościami środowiska pracy.*
- 6. Rzetelna służba pracowników PSSE w Mogilnie ukierunkowana na utrzymanie i wzmacnianie potencjału zdrowotnego mieszkańców powiatu mogileńskiego poprzez eliminowanie zagrożeń i działalność profilaktyczną, wobec niedostatecznego finansowania, realizowana jest przy współpracy pozostałych służb i inspekcji, może być wzmocniona poprzez pomoc ze strony samorządów.*

W 2015 r., nie wystąpiły sytuacje kryzysowe z powodu zagrożeń sanitarno-epidemiologicznych, pomimo przedstawionych w niniejszej ocenie nieprawidłowości, stąd mieszkańcy oraz osoby przebywające na terenie powiatu mogileńskiego w zakresie kryteriów zdrowia publicznego byli bezpieczni.

