



**PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
w MOGILNIE**

88-300 MOGILNO ul. Kościuszki 4  
tel. 52 318-87-60, (052) 315-23-77  
tel/fax 52 318-87-61  
e-mail: [psse.mogilno@pis.gov.pl](mailto:psse.mogilno@pis.gov.pl)  
[www.pssemogilno.pl](http://www.pssemogilno.pl)

PIS-072-1/17

*OR  
31.03.17  
149.11*



Mogilno, dnia 31.03.2017r

**Pan JAN BARTECKI  
Przewodniczący Rady Powiatu  
Mogileńskiego  
w Mogilnie**

Na podstawie art. 12a ust.3 o Państwowej Inspekcji Sanitarnej przedstawiam Radzie Powiatu ocenę stanu sanitarnego powiatu mogileńskiego za rok 2016.

Państwowy Powiatowy  
Inspektor Sanitarny  
w Mogilnie  
*Urszula Piwek-Brejecka*  
Urszula Piwek-Brejecka

W załączeniu:

- ocena stanu sanitarnego za rok 2016

- *pryła c3*



**PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY  
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](mailto:psse.mogilno@pis.gov.pl) [www.pssemogilno.com](http://www.pssemogilno.com)



**BEZPIECZENSTWO SANITARNE  
NA TERENIE POWIATU MOGILEŃSKIEGO**

**2016 r.**

**MARZEC, 2017 r.**





SPIS TRESCI		
ROZDZIAŁ	TYTUŁ	STRONA
I.	Zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej.	1
II	Ocena zapewnienia właściwych warunków higieniczno- zdrowotnych na etapie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.	2
III	Ocena zapewnienia właściwych warunków higieniczno-zdrowotnych na etapie bieżącego nadzoru sanitarnego.	5
	III.1. Ocena jakości wody do spożycia oraz stanu sanitarnego urządzeń wodociągowych.	8
	III.2. Ocena stanu sanitarnego urządzeń i obiektów rekreacji wodnej oraz jakość wody do kąpeli.	12
	III.3. Ocena stanu sanitarnego obiektów użyteczności publicznej.	13
	III.4. Ocena stanu sanitarnego obiektów żywnościowych oraz jakość zdrowotna żywności.	18
	III.5. Bezpieczeństwo przedmiotów użytku.	22
	III.6. Bezpieczeństwo kosmetyków.	22
	III.7. Ocena zagrożenia czynnikami szkodliwymi i uciążliwymi w środowisku pracy.	23
	III.8. Ocena warunków higieniczno-zdrowotnych w procesie nauczania, wychowania i wypoczynku dzieci i młodzieży.	28
	III.9. Ocena stanu sanitarnego placówek medycznych i bezpieczeństwo świadczenia usług medycznych.	31
IV.	Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zakażeń i chorób zakaźnych.	33
V.	Oświata zdrowotna i promocja zdrowia	33
	Podsumowanie	35



*Niniejszy dokument stanowi ocenę stanu bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Mogileńskiego w oparciu o wyniki działalności nadzorowej Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mogilnie w 2016r. Czynności kontrolne wykonywane były w oparciu o roczny plan zasadniczych przedsięwzięć przez upoważnionych do kontroli pracowników Oddziału Zapobiegawczego i Bieżącego Nadzoru Sanitarnego oraz Stanowiska ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia*

## **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 rozumieniu Kodeksu postępowania administracyjnego, w sprawach należących do zakresu zadań i kompetencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej, jeżeli ustawa nie stanowi inaczej, organem właściwym jest państwowy powiatowy lub państwowy graniczny inspektor sanitarny, z zastrzeżeniem, że państwowy wojewódzki inspektor sanitarny jest organem właściwym w stosunku do podmiotów, dla których powiat jest organem założycielskim lub organem prowadzącym, lub w których powiat jest podmiotem dominującym oraz w zakresie higieny radiacyjnej i w zakresie warunków dotyczących higieny pracy w zakładach inżynierii genetycznej.

W celu oceny realnych i potencjalnych zagrożeń mogących wpływać na stan sanitarny i warunki higieniczno-zdrowotne ludności powiatu mogileńskiego w 2016 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.

Systematyczne prowadzenie badań oraz dokonywanie okresowych ocen umożliwia Państwowej Inspekcji Sanitarnej monitorowanie sytuacji epidemiologicznej i sanitarnej województwa oraz w razie konieczności podejmowanie natychmiastowych działań interwencyjnych.

Realizacja zadań odbywa się przy współpracy z innymi inspekcjami oraz instytucjami na szczeblu centralnym, wojewódzkim i powiatowym m. in. z: Narodowym Instytutem Zdrowia Publicznego-Państwowym Zakładem Higieny, Instytutem Żywności i Żywienia, Instytutem Medycyny Pracy w Łodzi, Państwową Inspekcją Weterynaryjną, Wojewódzkim Inspektoratem Ochrony Środowiska, Państwową Inspekcją Pracy.

Osoby przeprowadzające kontrole posiadają wysokie kwalifikacje oraz specjalistyczną wiedzę z zakresu ochrony zdrowia i profilaktyki zdrowotnej. Działalność nadzorowa jest realizowana w oparciu o jednolite procedury kontroli, co pozwala skutecznie



realizować zaplanowane cele strategiczne ukierunkowane na szybką identyfikację zagrożeń i ochronę społeczeństwa przed skutkami tych zagrożeń.

Pobrane do badań próbki są systemem transportu zintegrowanego przekazywane do badań w wyspecjalizowanych laboratoriach Państwowej Inspekcji Sanitarnej, badających przy wykorzystaniu metod akredytowanych. Systemy zarządzania jakością w laboratoriach w celu potwierdzenia ich kompetencji są poddawane ocenie przez Polskie Centrum Akredytacji.

Wdrożony i stale doskonalony system zarządzania w Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest potwierdzany i weryfikowany w procesie auditów wewnętrznych. Doskonalenie systemu zarządzania jest gwarancją uzyskiwania wiarygodnych i użytecznych wyników badań i ocen zgodności prowadzonych przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

Na wypadek wystąpienia zdarzenia związanego z poważnym transgranicznym zagrożeniem zdrowia funkcjonuje system wczesnego ostrzegania RWES. uruchamiany w sytuacji stwierdzenia żywności stanowiącej ryzyko dla zdrowia lub życia człowieka uruchamiany jest system wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i środkach żywienia zwierząt RASFF, a w przypadku zagrożenia szkodliwymi wyrobami i kosmetykami RAPEX.

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

W 2016r. realizowano zapobiegawczy nadzór sanitarny nad warunkami higieny środowiska oraz warunkami higieniczno-zdrowotnymi w obiektach: budowlanych przeznaczonych na działalność usługową, handlową produkcyjną, a także o funkcji mieszkalnej, które powinny być spełnione na poszczególnych etapach realizacji inwestycji. Zestawienie podjętych w 2016 r. działań w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na obszarze powiatu mogileńskiego w podziale według gmin przedstawia tabela nr 1.

Jak wynika z powyższego zestawienia najwięcej spraw było rozpatrywanych z terenu gminy Mogilno, co jest zrozumiałe zważywszy obszar i zaludnienie a także rozmieszczenie podmiotów gospodarczych. Jeśli chodzi o kategorie spraw to przeważały wnioski o opinie do projektów budowlanych i zapytania o konieczność przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a następnie wnioski o zajęcie stanowiska przed przystąpieniem do użytkowania obiektu.

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 **26 opinii** co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko. Powyższe przedsięwzięcia polegały na budowie stacji paliw, budowie urządzenia piętującego wodę, budowie lakierni przemysłowej, budowie kanalizacji, produkcji aglomeratów, budowie budynków inwentarskich-chlewni o łącznej obsadzie 57,85 DJP, budowie tuczarni o łącznej obsadzie 76,58 DJP, budowie kompostowni odpadów, budowie hali o powierzchni ok. 11,5 tys.m<sup>2</sup>, budowie hali produkcyjnej basenów kąpielowych, oraz pięć spraw dotyczące przebudowy drogi gminnej i dziewięć spraw które dotyczyły budowy studni głębinowych przeznaczonej do deszczowania upraw rolno-warzywnych. Nastąpił znaczny wzrost powyższych spraw w ostatnich latach z 7 w roku 2014r., 19 spraw w 2015r. do 26 opinii w 2016r. Z uwagi na możliwe oddziaływanie na środowisko dla **6 inwestycji uznano za konieczne przeprowadzenie postępowania oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko** jednocześnie wskazując zakres raportu, a dotyczyło to budowy stacji paliw, chlewni,



kompostowni, hali magazynowej o powierzchni ok. 11,5 tys.m<sup>2</sup> i hali produkcyjnej basenów kąpielowych.

Tabela nr 1

Przedmiot opinii	Gmina Dąbrowa	Gmina Jeziora Wielkie	Gmina Mogilno	Gmina Strzelno	Łącznie
W ramach strategicznych ocen oddziaływania na środowisko uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji w prognozie oddziaływania na środowisko oraz studium i kierunków zagospodarowanie gminy.	0	0	1	2	3
Opinie dot. konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko i zakresu raportu	3	3	12	8	26
Opinie dot. warunków realizacji przedsięwzięć w decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach	0	4	3	0	7
W ramach strategicznych ocen oddziaływania na środowisko, opinie dot. opinii projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko	1	1	0	4	6
Opinie do projektów budowlanych	0	6	19	3	28
Kontrola obiektów przed przystąpieniem do użytkowania w trybie art. 56 ustawy <i>Prawo budowlane</i>	3	1	13	7	24
Łącznie	7	15	48	24	

Wydano również 7 **opinii** przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację przedsięwzięć dotyczące budowy stacji paliw, produkcji aglomeratów i przemiałów tworzyw sztucznych z produktem ubocznym w postaci paliwa alternatywnego, budowy kompostowni oraz recyklingu przewodów elektrycznych z jednoczesnym odzyskiem metali oraz przemiału tworzywa sztucznego, a także recyklingu popiołów dla produkcji cementu popiołowego, budowy kurników i rozbudowy drogi wojewódzkiej. W pięciu z siedmiu powyższych spraw zgłoszono warunki do decyzji środowiskowej wykonania analizy porealizacyjnej i wyznaczenia obszarów ograniczonego użytkowania. Ilość spraw z powyższego zakresu ukształtowała się na podobnym poziomie jak w ostatnich latach.

W ramach strategicznych ocen oddziaływania na środowisko zgodnie ww. ustawą wydano **6 opinii** dotyczących projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko, z których 4 dotyczyły miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego ( terenów zabudowy mieszkaniowej jednorodzinnej, zabudowy usługowej- stacji paliw, trasy dwutorowej napowietrznej linii elektroenergetycznej 400 kV relacji Jasiniec-Pątnów). Zaopiniowano również dwa projekty studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, w tym jeden obejmujący projektowaną trasę dwutorowej napowietrznej linii elektroenergetycznej 400 kV relacji Jasiniec-Pątnów .

Wydano też **3 opinie** uzgadniające zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko, dla prognozy oddziaływania na środowisko dla projektów miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego gminy .

W trakcie kontroli obiektów w związku ze zgłoszeniem o zamiarze ich użytkowania zgodnie z art. 56 Ustawy z dnia 7 lipca 1994r. Prawo Budowlane dokonywano przeglądu dokumentacji projektowej uzgadnianej przez rzeczoznawców pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych. W wyniku tych czynności wydano opinie pozytywne, jednakże podczas kontroli stwierdzono **nieprawidłowości w 8 na 24 obiekty**. Kontrole w tym trybie dotyczyły budowy budynku magazynowego (osiem spraw), wiaty gastronomicznej, budynku mieszkalnego wielorodzinnego (trzy sprawy), mieszalni cementu, warsztatu samochodowego i restauracji oraz wykonania otworów eksploatacyjnych do wydobywania solanki (dwie sprawy),a także zmiany sposobu użytkowania warsztatu samochodowego na stację demontażu pojazdów. Nieprawidłowości stwierdzane podczas kontroli polegają najczęściej na odstępstwie od uzgodnionych projektów poprzez zmianę funkcji i układu pomieszczeń, braku protokołu badań i sprawdzeń prawidłowości i skuteczności wentylacji lub wykonania oświetlenia sztucznego oraz nie przeprowadzenia badań wody z nowej instalacji wewnętrznej.

Na podstawie art. 3 pkt 2 lit. a ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej dokonano **28 uzgodnień** dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych. Dotyczyły one budowy: budynku usługowo-handlowego, hali magazynowej z pomieszczeniami biurowymi, kilku budynków magazynowych, pawilonu handlowego z częścią magazynową, budynku usługowego z dwiema wiatami, sieci wodociągowej sieci kanalizacyjnej, budowy kurnika, budowy pomieszczeń gospodarczych, budowy magazynu i biura oraz rozbudowy: budynku stacji demontażu pojazdów o stanowiska naprawy samochodów i budynku mieszkalnego wielorodzinnego, przebudowy: trzech świetlic, budynku biurowego, pomieszczeń muzeum, budynku inwentarskiego na magazyn archiwalny, oczyszczalni ścieków, a także: dobudowy pomieszczenia mieszkalnego do lokalu w budynku mieszkalnym wielorodzinnym i zmiany sposobu użytkowania pomieszczeń mieszkalnych na gabinety kosmetyczny. W uzgodnionych projektach w **10 przypadkach postawiono warunki uzgodnień** zwracając szczególną uwagę m. in. na: wysokość i nasłonecznienie pomieszczeń, wykończenie powierzchni ścian, podłóg, zapewnienie prawidłowej wentylacji nawiewno-wywiewnej pomieszczeń, poprawnego wykonania kanalizacji i instalacji wodnych oraz lokalizacji zbiorników bezodpływowych na nieczystości ciekłe. W 3 przypadkach wezwano wnioskodawcę do usunięcia braków w przedłożonej dokumentacji, w jednym przypadku, z uwagi na nie uzupełnienie dokumentacji w wyznaczonym czasie sprawę pozostawiono bez rozpatrzenia. W zakresie uzgodnień dokumentacji projektowej zanotowano wzrost powyższych spraw w ostatnich latach z 16 w roku 2014r., 13 spraw w 2015r. do 28 w 2016r.

Ponadto przeprowadzono **1 kontrolę** w trakcie budowy żłobka. Podczas kontroli na tym etapie procesu inwestycyjnego nieprawidłowości nie stwierdzono.



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

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego przeprowadzono **823 kontrole** sanitarne, przeprowadzono **78 wywiadów epidemiologicznych** oraz **1 dochodzenie w sprawie choroby zawodowej**. W zakresie urzędowej kontroli żywności i monitoringu jakości wody pobrano **332 próbki** do badań laboratoryjnych. W zakresie nadzoru nad warunkami higienicznymi nauczania wykonano **1696 badań fizycznych** dotyczących ergonomii stanowisk uczniów, tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych oraz ciężaru uczniowskich tornistrów.

Szczegółowy wykaz zadań realizowanych w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w 2016r. zamieszczono w tabeli nr 2.

Tabela nr 2.

	Badania	Pobrane próbki	Kontrole	Decyzje merytoryczne	Decyzje – sankcje płatnicze	Postanowienia	Mandaty
Łącznie	<b>1696</b>	<b>332</b>	<b>823</b>	<b>169</b>	<b>90</b>	<b>6</b>	<b>18</b>
Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku	-	<b>192</b>	<b>311</b>	<b>99</b>	<b>57</b>	-	<b>18</b>
Prewencja chorób zawodowych	-	-	<b>70</b>	<b>15</b>	<b>14</b>	-	-
Higiena dzieci i młodzieży	<b>1696</b>	-	<b>82</b>	<b>1</b>	-	-	-
Nadzór przeciw-epidemiczny	-	-	<b>135</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	-
Higiena komunalna	-	<b>140</b>	<b>216</b>	<b>52</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	-
Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne			<b>9</b>				

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

#### III.1.1. Charakterystyka urządzeń zaopatrujących ludność w wodę przeznaczoną do spożycia

Ludność na terenie powiatu mogileńskiego w 2016 r. zaopatrywana była w wodę o spożycia z 22 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia (UW), które przedstawiono według wydajności dobowej produkcji wody w stacjach uzdatniania (SUW) w tabeli nr 3.

Tabela nr 3

Lp.	Administrator	Wodociągi według dobowej produkcji wody (w m <sup>3</sup> /dobę)		
		< 100	101-1000	1001-10000
1	Mogileńskie Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Sp. z o. o w Mogilnie (dalej MPGK w Mogilnie)	Niestronno Pałędzie Dolne	Kwieciszewo, Procyń, Padniewo, Wylatowo	Mogilno
2	Zarząd Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej w Strzelnie (dalej: ZGKiM w Strzelnie)	Ostrowo, SławskDolny, Markowice	Strzelno, Wronowy, Bronisław, Ciechrz,	-
3	Gminny Zarząd, Dróg Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej w Jeziorach Wielkich (dalej: GZDGKiM w Jeziorach Wielkich),	Kościeszki, Kuśnierz	Jeziora Wielkie, Gaj	-
4	Gmina Dąbrowa	-	Krzekotowo, Szczepanowo	-
5	Rolnicza Spółdzielnia Produkcyjna „Jutrzenka” w Lubieszewie, gm. Mogilno (dalej: RSP Lubieszewo),	-	Lubieszewo	-
Łącznie w danej grupie:		7	14	1

Spośród wszystkich wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę, największy udział w zaopatrzeniu mieszkańców powiatu miały wodociągi mieszczące się w przedziale produkcji dobowej od 101 do 1000m<sup>3</sup>, których jest najwięcej i które łącznie zaopatrywały **26 349** mieszkańców, co stanowi 58,6% ogółu ludności powiatu. Wodociągi o produkcji dobowej <100 m<sup>3</sup> zaopatrywały łącznie **4 307** mieszkańców (9,6% ogółu). Największy z wodociągów – mogileński o dobowej produkcji w przedziale od 1001 do 10 000 m<sup>3</sup>, zaopatrywał **14 329** mieszkańców (31,8% ogółu). **Łączna liczba ludności zaopatrywana w wodę przez wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w powiecie**



mogileńskim w 2016r. wynosiła **44 985** i w porównaniu do roku ubiegłego nieznacznie uległa zmniejszeniu (45 578). **Stopień zwodociągowania** terenu, na podstawie danych uzyskanych od administratorów wodociągów, szacuje się podobnie od kilku lat i wygląda następująco w poszczególnych gminach: Mogilno i Jeziora Wielkie (99,6%), Strzelno (99,7%) i Dąbrowa (99,9%), natomiast **sieć wodociągowa rozdzielcza wynosiła 643,9 km** i w stosunku do roku poprzedniego (642,8 km) uległa zwiększeniu zaledwie o 1,1 km, głównie poprzez budowę nowych odcinków sieci na terenie gminy Mogilno. Na przestrzeni ostatnich 5 lat **ilość wody dostarczana ludności** w powiecie mogileńskim w ramach zbiorowego zaopatrzenia zmniejszyła się. Najprawdopodobniej przyczyniła się do tego sytuacja demograficzna tj. spadek zaludnienia oraz sytuacja ekonomiczna (wprowadzenie wodomierzy oraz podwyżki cen wody wpływające na oszczędne zużycie w gospodarstwach domowych). Zaobserwowano także zjawisko budowy studni przez duże gospodarstwa rolne i warzywnicze, co także zmniejszyło pobór z wodociągów publicznych. Jednakże co do dwóch największych wodociągów dane wskazują na tendencję wzrostową w produkcji wody od 2015r. w Mogilnie, a także wzrost w Strzelnie w stosunku do 2015r., co przedstawiono w tabeli nr 4.

Tabela nr 4

Wodociągi (SUW)	Ilość produkowanej wody				
	2012r.	2013r.	2014r.	2015r.	2016r.
<b>Mogilno</b>	2163	1990	1821	1932	2003
<b>Strzelno</b>	939	885	839	795	832

Oprócz zaopatrujących z mocy ustawy ludność powiatu w wodę gmin lub ich jednostek organizacyjnych oraz w lokalnym zakresie RSP Lubieszewo, które wyszczególniono na wstępie w tabeli nr 1, wodę z własnych ujęć dla celów produkcji lub handlu pobiera 7 podmiotów prowadzących działalność żywnościowo – żywieniową.

Zgodnie z nowymi uregulowaniami prawa w 2017 r. będą objęte urzędowym nadzorem PIS. Do tej pory ww. podmioty prowadziły monitoring wewnętrzny w ramach HACCP, którego realizacja była weryfikowana podczas kontroli pionu nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia.

### III.1. 2. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia

Główne źródła zaopatrzenia ludności w wodę przeznaczoną do spożycia w ciągu 2016r. analogicznie, jak w latach poprzednich stanowiły zasoby wód podziemnych z pokładów trzecio i czwartorzędowych. W żadnym wodociągu nie jest prowadzone stałe chlorowanie wody. W tabeli nr 5 przedstawiono realizację monitoringu jakości wody na terenie powiatu mogileńskiego w 2016r.

Tabela nr 5

Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia	Liczba obiektów w ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba kontroli		Liczba próbek wody					
					Planowanych i wykonanych-ogółem				W tym nie spełniających wymagań	
			Plan	Wyk.	Kontrola urzędowa PIS		Kontrola wewnętrzna przedsiębiorstw		Kontrola urzędowa PIS	Kontrola wewnętrzna producentów wody
					Plan	Wyk.	Plan	Wyk.		
<100 m <sup>3</sup> /dobę	7	7	7	8	21	20	19	22	1	3
101-1000 m <sup>3</sup> /dobę	14	14	14	20	73	98	74	102	19	9
1001-1000 m <sup>3</sup> /dobę	1	1	1	1	12	13	13	15	1	1
<b>Razem</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>29</b>	<b>106</b>	<b>131</b>	<b>106</b>	<b>139</b>	<b>21</b>	<b>13</b>

W ramach *kontroli urzędowej* pobrano do badań ogółem:

- **131** próbek w tym:

- do badań mikrobiologicznych 131 próbek (zaplanowano 106), z czego w 14 stwierdzono przekroczenia normatywów (10,7%),
- do badań próbek fizyko-chemicznych 113 próbek (zaplanowano 106), z czego w 5 stwierdzono przekroczenia normatywów (4,4 %).

W 2 próbkach wykazano równocześnie przekroczenie parametru mikrobiologicznego i fizyko-chemicznego .

W ramach *kontroli wewnętrznej* przedsiębiorstwa pobrały łącznie:

- **139** próbek w tym:

- próbek mikrobiologicznych 139 (zaplanowano 106), z czego w 4 wykazano przekroczenia normatywów (2,9 %),
- próbek fizyko-chemicznych 124 (zaplanowano 106), z czego w 8 wykazano przekroczenia normatywów (6,4%).

W 1 próbce stwierdzono równocześnie przekroczenie parametru mikrobiologicznego i fizyko-chemicznego.

Podstawę oceny jakości wody przeznaczonej do spożycia stanowiły wymagania określone w *rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015r w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi ( Dz. U. z 2015r. poz. 1989)*. Woda jest w pełni

bezpieczna dla zdrowia jeśli spełnia określone w nim wymagania. Przekroczenie wielkości parametrów określonych w rozporządzeniu wymagało każdorazowo ze strony organu PIS dokonania oceny zagrożeń i oszacowania ryzyka wystąpienia potencjalnych zdarzeń niebezpiecznych dla zdrowia konsumentów oraz określenia przydatności wody do spożycia. W każdym przypadku przekroczeń badanych parametrów, PPIS w Mogilnie podejmował decyzje zależne od oceny przydatności wody do spożycia, nakazujące zamknięcie wodociągu lub wyłączenie odcinka sieci( przekroczenia mikrobiologiczne) lub ustalał obowiązki w zakresie podjęcia działań w celu doprowadzenia wody do jakości zgodnej z normami. Ocena co do przydatności wody do spożycia jest zawsze określana indywidualnie, po uwzględnieniu stopnia zagrożenia dla zdrowia. Woda, której jakość stanowi realne zagrożenie dla odbiorców nie jest dopuszczana do spożycia. Dopuszczenie warunkowe jest udzielane na określony czas, niezbędny do doprowadzenia jakości wody do przepisów prawa i nie dotyczy skażeń mikrobiologicznych

Analizując jakość wody produkowanej przez poszczególne wodociągi, należy zauważyć, że z **wody o dobrej jakości w 100%, korzystali mieszkańcy zaopatrywani przez 11 urzędzeń wodociągowych, tj.:**

- UW Niestronno– gm. Mogilno,
- UW Krzekotowo, i UW Szczepanowo – gm. Dąbrowa,
- UW Kuśnierz i UW Jeziora Wielkie, – gm. Jeziora Wielkie
- UW Markowice, UW Ostrowo, UW Sławsk Dolny, UW Wronowy, UW Bronisław i UW Ciechrz, – gm. Strzelno,

co stanowi 50,0% wszystkich wodociągów. W porównaniu do roku 2015 odsetek ten uległ zwiększeniu, gdyż wynosił wówczas 30,4%, natomiast obecny jest porównywalny do odsetka w roku 2014 (52,2%).

Najczęściej przyczyną kwestionowania jakości wody były przekroczenia norm higienicznych w zakresie parametrów fizykochemicznych (mangan, żelazo, mętność i jon amonowy), co miało miejsce w 5-ciu wodociągach: Pałędzie Dolne, Procyń, Padniewo, Gaj, Mogilno).

Przekroczenia norm w zakresie parametrów mikrobiologicznych stwierdzano w 3 wodociągach: Wasielewko i Wylatowo w gm. Mogilno oraz w Strzelnie gdzie zanieczyszczenie było spowodowane zdarzeniem losowym (intensywny pobór wody z sieci do gaszenia pożaru) i wystąpiło tylko na odcinku wzdłuż ul. Gimnazjalnej. W UW Kwieciszewo i UW Lubieszewo w punktach na sieci oraz w UW Jeziora wielkie po hydroforze stwierdzono przekroczenia parametrów mikrobiologicznych, które nie zostały potwierdzone w powtórnych badaniach. W przypadku pozostałych 16 wodociągów w żadnej z badanych próbek wody nie stwierdzono zanieczyszczeń mikrobiologicznych

W 5-ciu wodociągach: Kościeszki, Kwieciszewo, Lubieszewo, Wylatowo, Strzelno stwierdzano w ciągu roku zarówno zanieczyszczenia mikrobiologiczne jak i fizykochemicznych.

♦ W celu dokonania *mikrobiologicznej oceny jakości wody* przeznaczonej do spożycia w 2016r pobrano łącznie (PIS i producenci) **270 próbek**, z których **11,5% (31) było kwestionowanych** podczas gdy w 2012 r. -2,7%; 2013 r. - 0,9%; w 2014 r. -10,5%; 2015 r. - 11,6%.

Stosunkowo wysoki odsetek próbek wykazujących przekroczenia norm mikrobiologicznych w 2016r. spowodowany był głównie problemami związanymi z

eksploatacją SUW w Wylatowie i Wasielewku (brak reżimu sanitarnego podczas prac eksploatacyjnych). W przypadku SUW w Wylatowie problemy wystąpiły jeszcze w 2015 r. skutkiem czego wydano decyzję administracyjną, której termin realizacji przedłużono na wniosek administratora w 2016r. na co pozwoliła możliwość dostarczania konsumentom wody zdatnej do picia z sąsiedniego wodociągu. Przekroczenia dotyczyły parametrów: ogólnej liczby mikroorganizmów i bakterii grupy coli, a wielkości stężeń nie świadczyły o intensywnym skażeniu. Bakterie o znacznym potencjale chorobotwórczym jak paciorkowce kałowe, czy bakterie *Escherichia coli* nie występowały w żadnej próbce.

Najwięcej prób kwestionowanych było z powodu ogólnej liczby mikroorganizmów w 22 °C, po 72 h (14), i obecności bakterii grupy coli (8). W wymienionych przypadkach stwierdzono brak przydatności wody do spożycia i wydano decyzje administracyjne nakazujące administratorom podjęcie skutecznych działań naprawczych w celu doprowadzenia jakości wody do zgodnej z wymaganiami określonymi w załączniku 3A rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U z 2015r., poz.1989). Podjęte przez administratorów UW działania (płukanie i dezynfekowanie urządzeń uzdatniających i odcinków sieci, intensywne płukanie złożeń filtracyjnych łącznie z ich wymianą) doprowadziły jakość wody do zgodnej z przepisami.

♦ W celu dokonania oceny jakości fizyko-chemicznej wody przeznaczonej do spożycia w 2016r. pobrano łącznie (PIS i producenci) **237 badań**, z tego **16 badań (6,75%) było kwestionowanych**, podczas gdy w 2012r. - 13,8%, w 2013r. - 9,1%, w 2014r. - 12,2%; w 2015r. - 13,8%). Zatem sytuacja w 2016 r. w tym względzie była korzystna. W większości przekroczenia norm fizyko - chemicznych były krótkotrwałe lub na krótkich odcinkach sieci, dlatego nie wpłynęły na negatywną ocenę końcową jakości wody, natomiast wskazywały na niewłaściwie prowadzone procesy uzdatniania wody. Najwięcej prób kwestionowanych było z powodu przekroczeń w zakresie: manganu (7); mętności (6); jonu amonowego (4); żelaza (3); zapachu (1), twardości (1). Na ogół stwierdzone przekroczenia normatywów (głównie parametrów mętności, manganu, żelaza, jonu amonowego) były krótkotrwałe lub na krótkich odcinkach sieci: UW Mogilno, UW Procyń, UW Padniewo, UW Kwieciszewo UW Lubiszewo, UW Gaj, UW Kościeszki i UW Strzelno oraz po hydroforze UW Wylatowo. W tych przypadkach administratorzy w ciągu 30 dni doprowadzili jakość wody do zgodnej z przepisami.

Najdłużej przekroczenia normatywnych wielkości parametrów fizyko-chemicznych występowały w SUW Pałędzie Dolne w gminie Mogilno. W próbkach wody pobranych z hydroforu jeszcze w październiku 2015r. stwierdzono zawartość żelaza 406 µg/l (norma 200 µg/l) i manganu 177 µg/l (norma 50 µg/l) oraz mętność 3,92 NTU (norma 1 NTU).. Administrator urządzenia wodociągowego nie zdołał w ciągu 30 dni doprowadzić wielkości parametrów fizykochemicznych do zgodnych z normami, zatem została wydana decyzja administracyjna z terminem do 31.04.2016r. ,którą przedłużono do 30.11.2016r. z powodu utrzymującego się jeszcze podwyższonego stężenia manganu.

Na pozostałych 12 wodociągach monitoring urzędowy i kontrole wewnętrzne nie wykazały nieprawidłowości co do jakości wody w zakresie fizyko-chemicznym.

Na podstawie wyników badań PPIS wydaje:

- oceny okresowe o jakości wody produkowanej w danym roku przez poszczególne wodociągi, które przekazuje zarządzającym wodociągami oraz Wójtom i Burmistrzom;



- oceny obszarowe oceniające jakość wody dostarczanej w danym roku mieszkańcom każdej gminy, które przekazuje Wójtom, Burmistrzom oraz Staroście.

Przekazane oceny winny być podstawą do sporządzenia informacji dla mieszkańców o jakości dostarczanej im wody, do czego zobowiązani są prawnie zarówno producenci jak i władze gminne. Informacja winna być umieszczona na stronach internetowych przedsiębiorstw wodociągowych i urzędów gmin.

### **III.1. 3. Stan sanitarno-techniczny urządzeń wodociągowych**

Skontrolowano wszystkie **22 wodociągi** zbiorowego zaopatrzenia w wodę, przeprowadzając **29 kontroli**. Nie stwierdzono rażących nieprawidłowości co do stanu sanitarno-technicznego ujęć wody i SUW, dotyczy to stanu technicznego armatury, zbiorników i urządzeń wodnych oraz sanitarno-technicznego wszystkich pomieszczeń wchodzących w skład SUW.

W I półroczu 2016r. została wykonana w całości wydana w 2015r. decyzja nakazująca poprawę stanu sanitarno-technicznego urządzeń wodociągowych w Wasielewku poprzez zabezpieczenie przed skorodowaniem zbiorników odżelaziaczy wraz z armaturą wodną w terminie do 15.12.2015r. oraz odmalowanie ścian w pomieszczeniu hydroforni w terminie do 30.05.2016r.

Bezpieczeństwo zdrowotne wody wymaga współpracy i udziału wielu podmiotów m.in., organu PIS, przedsiębiorstw wodociągowo-kanalizacyjnych i organów samorządowych, a także konsumentów.

### **III. 1.4. Podsumowanie**

1. W roku 2016, podobnie jak rok wcześniej wszystkim odbiorcom wody na terenie powiatu mogileńskiego dostarczano wodę w ramach zbiorowego zaopatrzenia zgodną z wymaganiami. Tylko w niewielkim stopniu mieszkańcom dostarczano wodę warunkowo dopuszczoną do spożycia z powodu zanieczyszczeń fizykochemicznych występujących w skali nie stanowiącej ryzyka zdrowotnego.
2. Pomimo wykazywanych przekroczeń parametrów mikrobiologicznych na terenie powiatu mogileńskiego z powodu jakości wody do spożycia nie wystąpiły poważne zagrożenia zdrowotne dla mieszkańców powiatu ponieważ odbiorcom zapewniono wodę o właściwych parametrach higienicznych.
3. Ilość wody produkowanej i dostarczanej do odbiorców na terenie całego powiatu jest wystarczająca co do potrzeb, nie stwierdzano braków wody ani zażaleń konsumentów na jej jakość.
4. Współpraca organu PIS i przedsiębiorstw wodociągowych przebiega właściwie.
5. Wzrasta świadomość konsumentów na temat wymagań, jakie powinna spełniać bezpieczna i „zdrowa” woda do spożycia. Zainteresowani jej jakością odbiorcy, otrzymują od organu PIS informacje co do jej jakości, zakresu nadzoru i monitoringu oraz norm jakości. Również przedsiębiorstwa wodociągowe odpowiednio komunikują odbiorców wody w przedmiotowym zakresie.
6. Zaleca się aby prace modernizacyjne wykonywane w SUW przeprowadzane były w kierunku automatyzacji kontroli procesów uzdatniania, co jest korzystne dla bieżącego nadzoru nad jakością dostarczanej przez przedsiębiorstwa wody.

### III.2. OCENA STANU SANITARNEGO URZĄDZEŃ I OBIEKTÓW REKREACJI WODNEJ ORAZ JAKOŚĆ WODY DO KĄPIELI.

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

- monitoring jakości wody - całoroczny w basenie kąpielowym oraz przed i w trakcie trwania sezonu letniego w kąpielisku i miejscach wykorzystywanych do kąpeli,
- wydawanie bieżących ocen oraz komunikatów, dotyczących przydatności wody do kąpeli w kąpielisku i miejscach wykorzystywanych do kąpeli (oceny dostępne na stronie internetowej: [www.pssemogilno.com](http://www.pssemogilno.com) w zakładce *jakość wody*),
- kontrola stanu sanitarno-porządkowego kąpielisk, miejsc wykorzystywanych do kąpeli oraz basenu kąpielowego i urządzeń rekreacji wodnej.

Na terenie powiatu mogileńskiego w sezonie kąpielowym w okresie pomiędzy 21.06-31.08.2016r. funkcjonowały:

- **1** obiekt o statusie **kąpieliska** w Przyjezierzu administrowany przez Gminny Ośrodek Kultury i Rekreacji Jeziora Wielkie;
- **2** **miejsca wykorzystywane do kąpeli -tzw. zwyczajowe:** w Wiecanowie administrowane przez OSRiR w Mogilnie (czynne od 24.06 do 31.08.2016r.) i w Chałupskach administrowane przez Urząd Miejski w Mogilnie (czynne od 06.07 do 31.08.2016r.), utworzone z powodu organizowanego tam obozu harcerskiego dla dzieci.

Podstawę oceny jakości wody przeznaczonej do kąpeli stanowiły wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 8 kwietnia 2011r. w *sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu wykorzystywanym do kąpeli* (tj Dz.U. z 2016r. poz.1602). Pracownicy PSSE pobrali do badania **1** próbkę wody z kąpieliska, a w ramach kontroli wewnętrznej administratorzy obiektów pobrali **5** próbek wody z kąpieliska oraz **4** próbki z miejsc zwyczajowych; wszystkie próbki odpowiadały normom jakościowym. Woda w kąpielisku i w obu miejscach zwyczajowych w ciągu całego sezonu była przydatna do kąpeli.

Nadzorem sanitarnym objęto także całoroczną **krytą pływalnię** w Mogilnie. Podstawę oceny jakości wody basenowej stanowiły wymagania określone *rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach*. W ramach kontroli urzędowej pobrano **3** próbki wody basenowej oraz **3** próbki z instalacji wody ciepłej na obecność bakterii *Legionella sp.*

W ramach kontroli wewnętrznej administrator pobrał **40** próbek wody basenowej. Wszystkie próbki były odpowiedniej jakości z wyjątkiem jednej próbki z wewnętrznej kontroli, w której stwierdzono przekroczenie normy parametru chloroformu; oznaczona wartość wynosiła **0,052 mg/l** (norma **0,03 mg/l**). Podjęte przez administratora natychmiastowe działania naprawcze były skuteczne co potwierdziły wyniki analizy kontrolnej wody. Stąd oceniono, że woda basenowa nie stwarzała zagrożenia dla jej użytkowników.

Zgodnie z nowymi uregulowaniami należy badać wodę z systemu cyrkulacji po jej uzdatnieniu, a przed wprowadzaniem do poszczególnych niecek. Z uwagi na brak możliwości takiej kontroli wydano decyzję administracyjną – z terminem realizacji do 1.09.2017r. w następstwie czego administrator podjął działania w celu wykonania punktów poboru próbek na odpowiednich odcinkach systemu cyrkulacji.

### III.3. OCENA STANU SANITARNEGO OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ

Obiekty użyteczności publicznej stanowią zróżnicowaną grupę zarówno pod względem ich przeznaczenia jak i wymagań sanitarnych, których spełnienie jest warunkiem ich bezpiecznego użytkowania. Kryteria oceny ich stanu sanitarno-technicznego i higienicznego są zależne w znacznej mierze od rodzaju świadczonych usług. Standardowy zakres kontroli obiektów obejmował: gospodarkę odpadami, zaopatrzenie w wodę do spożycia i odprowadzanie ścieków, stan sanitarno-techniczny pomieszczeń w tym zapewnienie wentylacji, utrzymanie czystości i higieny podczas świadczenia usług oraz zapewnienie warunków do udzielania I pomocy i przestrzeganie zakazu palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych w obiektach.

W ewidencji pionu nadzoru komunalnego w 2016 r. wpisanych do ewidencji było **200** obiektów, z których skontrolowano **95**, przeprowadzając **132** kontrole sanitarne. Skontrolowano wybrane obiekty świadczenia usług hotelarskich, rekreacji i wypoczynku, opieki całodobowej i pomocy społecznej, usług w zakresie upiększania ciała i odnowy biologicznej jako zakłady świadczące usługi o dużym ryzyku przeniesienia zakażenia na personel lub klienta, dworce oraz cmentarze, transport pogrzebowy, ustępy publiczne. Ponadto przeprowadzono **28** kontroli podmiotów odpowiedzialnych za przewóz osób, przystanki autobusowe, gospodarowanie odpadami, ekshumacje i odpowiedzialne w przedmiocie interwencji.

Jako zły pod względem stanu sanitarno-technicznego oceniono 1 obiekt sportowy – budynek przy boisku w Gębicach. Stwierdzono: brudne ściany i sufity w pomieszczeniach, zniszczone parapety i ościeżnice przy drzwiach wejściowych oraz skorodowana pralka do prania odzieży zawodników, a także skorodowane pojemniki i kosze przeznaczone na odpadki, ubytki w posadzce w dwóch pomieszczeniach. W wyniku postępowania administracyjnego wydano decyzję nakazującą usunięcie powyższych nieprawidłowości w terminie do 1.03.2017r., którą wygaszono w styczniu br. z uwagi na zmianę podmiotu odpowiedzialnego. Nowy podmiot zadeklarował przeprowadzenie remontu więc zaplanowano kontrolę przed sezonem piłkarskim w maju br. w celu aktualnej oceny obiektu.

Poprawę stanu sanitarno – technicznego stwierdzono w 4 obiektach :

- w 2 ustępach publicznych w Strzelnie poprzez zrealizowanie nakazów decyzji wydanych w 2015r. dotyczących remontu malarskiego poszczególnych pomieszczeń,
- w 1 zakładzie pogrzebowym w Mogilnie poprzez zrealizowanie nakazów decyzji wydanej w 2015r., dotyczących doprowadzenia do zgodnej z przepisami gospodarki odpadami medycznymi,
- w budynku sanitarnym na polu namiotowym w Przyjezierzu poprzez zrealizowanie nakazów decyzji wydanej w 2015r., dotyczących przeprowadzeniu remontu malarskiego w łazienkach oraz wymiany armatury sanitarnej,

Pomimo stwierdzanych uchybień, stan obiektów użyteczności publicznej nie stanowił bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia lub życia ludności, z wyjątkiem wymienionego budynku przy boisku sportowym w Gębicach. Podobnie jak w ubiegłym roku, nie stwierdzono wyraźnego podwyższenia standardu starszych obiektów. Wykonywane są jedynie niezbędne prace remontowe i modernizacyjne w celu utrzymania dotychczasowego poziomu. Ponadto w wyniku rozpatrywania interwencji stwierdzono zły stan techniczny i sanitarny budynku wielorodzinnego na wsi w gm. Strzelno, co wymagało wydania decyzji administracyjnej. Budynek ten ( 5 lokali) stanowiący własność gminy Strzelno nie jest podłączony do sieci kanalizacyjnej ani zbiornika bezodpływowego ( dwóch

najemców we własnym zakresie wykonało prowizoryczne szamba oraz jeden najemca ścieki pralnicze odprowadzał do gleby wokół budynku. Ten budynek komunalny nie jest odosobnionym przypadkiem w gminie Strzelno. Przyspieszenia wymaga proces porządkowania gospodarki wodno – ściekowej w obiektach komunalnych na wsiach.

Poniżej przedstawiono ocenę najważniejszych grup obiektów pod względem zagrożeń sanitarnych i higienicznych.

### III.3.1. Baza noclegowa

Bazę noclegową całoroczną i sezonową w 2016 r. stanowiło ogółem **35 obiektów**, w tym 1 hotel kategorii „\*\*\*”, 8 hoteli bez kategoryzacji, 5 gospodarstw agroturystycznych, 18 ośrodków wypoczynkowych, 2 OSiR-y i 1 schronisko młodzieżowe.

Łącznie skontrolowano 18 obiektów, przeprowadzając w nich 19 kontroli; wszystkie obiekty oceniono pozytywnie.

„Hotel Mogilno” kategorii „\*\*\*”, zlokalizowany w kompleksie sportowo-rekreacyjnym w Mogilnie jest obiektem po generalnym remoncie i prezentuje wysoki standard, jednak podkreślenia wymaga fakt, iż co najmniej dwa kolejne obiekty hotelowe w Mogilnie „Heven” i „Boss”, także o wysokim standardzie, mogą ubiegać się o kategoryzację (Heaven w trakcie uzyskiwania kategoryzacji). Większość z pozostałych obiektów hotelarskich dysponuje niewieloma miejscami noclegowymi. Skontrolowane obiekty utrzymane były w dobrym stanie sanitarno-technicznym, ich zaplecza higieniczno-sanitarne wyposażone były odpowiednio i zabezpieczone w sprzęt i środki do utrzymania czystości oraz dezynfekcji powierzchni. Postępowanie z bielizną brudną i czystą było prawidłowe – wydzielone magazyny. Pranie odbywało się zazwyczaj we własnych pralniach, rzadziej w pralniach komercyjnych. Hotele spełniają minimalne wymagania, co do wyposażenia dla tego typu obiektów określone w przepisach.

Z instalacji wewnętrznej wody ciepłej w Ośrodku Wypoczynkowym „Sowi Dwór” w Przyjezierzu (prysznice w łazienkach) oraz w OSiR „Dworek” w Gozdawie (niecka basenowa i prysznic) pobrano do badań próbki wody na obecność bakterii Legionella - woda spełniała wymagania.

W 2016 r. Schronisko Młodzieżowe w Przyjezierzu (dawniej „Pod Dębami”) zostało przekształcone w obiekt hotelarski, także prezentujący dobry standard, działający w ramach Zakładu Aktywności Zawodowej w Przyjezierzu. W obiekcie są ponadto świadczone usługi restauracyjne, pralnicze, parkingowe, rehabilitacyjne oraz wypożyczanie sprzętu wodnego (rowery wodne oraz kajaki), a także prowadzona jest działalność lecznicza w zakresie rehabilitacji i fizjoterapii. Do dyspozycji gości jest 10 pokoi z węzłem sanitarnym.

Z pięciu gospodarstw agroturystycznych będących w ewidencji na początku roku, dwa zawiesiły działalność, a jeden przekwalifikował się w ciągu roku w obiekt hotelarski. Pomimo, iż warunki świadczenia usług agroturystycznych były odpowiednie we wszystkich, to wyraźnie brak zainteresowania tego typu wypoczynkiem na terenie powiatu spowodował, że dwa z nich w 2016 r. zawiesiły działalność.

W minionym roku, jak od lat, zaobserwowano w Przyjezierzu oferowanie przez prywatne osoby wynajmu domków letniskowych lub pokoi noclegowych (nazywanymi w ogłoszeniach ośrodkami wczasowymi) poprzez zamieszczanie informacji na tablicy ogłoszeń, słupach i w witrynach sklepowych Korzystanie z takich miejsc noclegowych stanowi ryzyko, gdyż nie są one objęte nadzorem sanitarnym.



### III.3.2. Zakłady upiększania i odnowy biologicznej

Należą tu zakłady fryzjerskie (32), kosmetyczne (14), salony tatuażu (2), odnowy biologicznej 18, w tym: solaria (2), gabinety masażu (2), fitness (2), wielo-usługowe (12). Są to zakłady świadczące usługi o dużym ryzyku przeniesienia zakażenia na personel lub klienta.

W związku z tym, że w dalszym ciągu brak przepisów określających szczegółowe wymagania sanitarne jakim powinny odpowiadać zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej, w roku 2016, podobnie jak w roku poprzednim kontrole prowadzone były w oparciu o wymagania sanitarne wynikające z przepisów ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych (Dz. U. z 2013r. poz. 947 ze zm.).

Wszystkie zakłady są usytuowane w odpowiednio funkcjonalnych i wyposażonych pomieszczeniach. W części zakładów wielo usługowych istnieje możliwość korzystania z łazienek wyposażonych w natryski. W skontrolowanych zakładach pomieszczenia i wyposażenie utrzymane były we właściwym stanie higieniczno-sanitarnym. Używano bielizny czystej jednorazowego lub wielokrotnego użytku, przechowywanej w wydzielonym miejscu prawidłowo oznakowanym, pranej przeważnie poza zakładem. Odpady komunalne gromadzone były w odpowiednich pojemnikach, a wywóz nieczystości odbywał się przez wyspecjalizowane podmioty, zgodnie z harmonogramami ustalonymi przez poszczególne gminy. Zakłady fryzjerskie nie wytwarzały odpadów niebezpiecznych. Natomiast w zakładach kosmetycznych kontrolowano wyposażenie w sprzęt jednorazowy, zapewnienie odpowiedniej sterylizacji sprzętu wielokrotnego użycia naruszającego ciągłość tkanek oraz postępowanie z odpadami niebezpiecznymi (narzędzia i opatrunki kosmetyczne zanieczyszczone podczas zabiegów materiałem biologicznym, który może być zakaźny). Zwracano uwagę na daty ważności preparatów kosmetycznych, zaopatrzenie w środki czystości i preparaty do dezynfekcji. Szczególnym nadzorem objęto proces dezynfekcji i zapewnienie sterylizacji narzędzi i przyborów kosmetycznych.

Do sterylizacji używa się sterylizatorów ciśnieniowych, obecnie oprócz czterech gabinetów kosmetycznych, które zaopatrzone są we własne sterylizatory, pozostałe mają podpisane umowy na sterylizację narzędzi z Wielospecjalistycznym Szpitalem w Inowrocławiu lub innymi podmiotami świadczącymi tego typu usługi. W większości jednak stosuje się narzędzia jednorazowego użytku, które traktuje się jako odpady medycznie niebezpieczne, wobec czego bezpośrednio po użyciu wrzucane są do szczelnych pojemników i przekazywane odbiorcom odpadów niebezpiecznych, na co właściciele zawarli stosowne umowy. W gabinetach tatuażu używa się wyłącznie wymiennych jednorazowych końcówek w maszynkach do tatuowania, które są także traktowane jak odpad medyczny niebezpieczny.

W solariach natomiast zagrożeniem są: nadmierne poddawanie ciała promieniowaniu, korzystanie z nie zdezynfekowanych kabin lub łóżek do opalania oraz niewłaściwa wentylacja. Właściciele solariów monitorują czas pracy lamp, a po każdym kliencie przeprowadzają dezynfekcje powierzchni urządzenia. Aparatura i wentylacja jest pod dozorem technicznym. Przy kabinach są wywieszane instrukcje bezpiecznego korzystania z solariów.

Wszystkie zakłady posiadały opracowane procedury bezpiecznego udzielania usług (które wdrożono). Mając na uwadze zagrożenia ze strony zabiegów kosmetycznych i tatuażu, jak również przypadkowe naruszenia powłok skóry w zakładach fryzjerskich podczas kontroli prowadzony jest instruktaż w zakresie dezynfekcji i sterylizacji oraz edukacja co do

zagrożeń towarzyszących zabiegom tak dla klienta jak i personelu, a także przekazywane są materiały oświatowe w zakresie przestrzegania zasad higieny dotyczące zapobiegania zakażeniom HCV opracowane przez Ministerstwo Zdrowia.

### III.3.3. Tereny rekreacji i wypoczynku

W tej grupie mieszczą się plaże przy kąpielisku i miejscach do kąpeli, parki, place zabaw, ect.

Plażę w Przyjezierzu skontrolowano w trakcie trwania sezonu kąpielowego. Teren wokół akwenu był zagospodarowany, uzupełniany w piasek, wyposażony w odpowiednią ilość koszy na odpady komunalne. Sprzątanie plaży odbywało się systematycznie. Korzystający z plaży mieli dostęp do toalety (wc kontenerowe) i przebieralni, a dzieci do placu zabaw. Wzdłuż plaży przy promenadzie rozstawiono ławeczki dla wczasowiczów. Istnieje także możliwość korzystania ze sprzętu wodnego w wypożyczalni. Także w 2016 r. nie stosowano urządzenia do oczyszczania (przesiewanie) piasku na plaży, o co niejednokrotnie wnosił PPIS na przedsezonowych naradach w Gminie Jeziora Wielkie.

Plaże przy miejscach zwyczajowych w Chałupskach i Wiecanowie także były właściwie utrzymane, szczególnie plaża w Wiecanowie. Miejsce do kąpeli w Wiecanowie ma predyspozycje do przekwalifikowania w kąpielisko.

W 2016 r. nie kontrolowano parków i placów zabaw. Jednakże do PSSE wpłynęła informacja o skierowaniu do Urzędu Miejskiego w Mogilnie wniosku właściciela domu przy parku miejskim w Mogilnie o podjęcie działań wobec inwazji szczurów na terenach parku, które migrują do pobliskich domów.

Istotne przy otwartych przestrzeniach publicznych jest, aby przebywający na nich mieli możliwość skorzystania z toalety ( opisane niżej).

### III.3.4. Ustępy publiczne

W ewidencji znajduje się łącznie 7 ustępów, w tym 4 ustępy publiczne całoroczne (2 w Strzelnie i 2 w Mogilnie) oraz 3 sezonowe ( 2 w Przyjezierzu i 1 w Mogilnie). Dla potrzeb osób niepełnosprawnych przystosowane są tylko 2 ustępy: 1 sezonowy w Przyjezierzu i 1 przy amfiteatrze w Mogilnie.

Skontrolowane zostały wszystkie oprócz 1 sezonowego w Przyjezierzu, który w roku bieżącym został wyłączony z eksploatacji przez właściciela (Gminę Strzelno) z uwagi na brak środków finansowych na przeprowadzenie w nim generalnego remontu.

Poprawie uległ stan sanitarno-techniczny w 2 ustępach administrowanych przez Urząd Miejski w Strzelnie z uwagi na zrealizowanie nakazów decyzji wydanych w 2015r. (wymiana skorodowanego grzejnika, zabezpieczenie punktów świetlnych w osłony, usunięcie trudnych do mycia mebli, uzupełnienia ubytków tynku, wymiany popękanych płytek ściennych i odmalowania wszystkich pomieszczeń sanitariatów).

W pozostałych ustępach nie odnotowano zmian pod względem technicznym, a zwłaszcza te sezonowe wymagają podniesienia standardu, co uczyni je łatwymi do utrzymania w czystości. Jedynie toaleta publiczna przy amfiteatrze w Mogilnie ma wyższy standard użytkowy z uwagi na to, iż jest to stosunkowo nowy obiekt. We wszystkich ustępach zapewniono środki higieniczne, do utrzymania czystości i dezynfekcji.

### III.3.5. Inne obiekty

Poza wcześniej omówionymi grupami obiektów w 2016 roku skontrolowano także inne z następujących kategorii:

- stacje paliw (10)- skontrolowano 4,
- apteki (15)-skontrolowano 4,
- obiekty sportowe (7)-skontrolowano 3,
- dworce (2) –skontrolowano 2,
- autobusy – skontrolowano 8
- osiedla mieszkalne (8)-skontrolowano 3,
- parkingi (3)-skontrolowano 1,
- kino (1)-skontrolowano,
- przystanki – skontrolowano 8,

Tylko w 1 przypadku stwierdzono bardzo zły stan sanitarno-higieniczny i techniczny w opisanym wyżej budynku przy na boisku sportowym w Gębicach ( opisany wcześniej ) oraz w 1 przypadku wymagający poprawy stan techniczny futryn przy drzwiach od sanitariatów i zespołów higieniczno-sanitarnych szatni w hali widowiskowo-sportowej w Mogilnie na które wydano decyzje administracyjne.

### III.3.6. Chowanie zmarłych i transport pogrzebowy

- skontrolowano 8 z **24 cmentarzy** (wszystkie parafialne), przeprowadzając w nich 8 kontroli. Większość cmentarzy zlokalizowanych jest na terenach wiejskich, część z nich posiada kaplice udostępniane żałobnikom na określony czas przed ceremonią pogrzebową, ich stan sanitarno-porządkowy nie budził zastrzeżeń. Gospodarka odpadami pochodzącymi z terenu cmentarzy, prowadzona była prawidłowo, w części cmentarzy zapewniono selektywną zbiórkę odpadów. Zarządzający cmentarzami posiadali i okazywali do wglądu dokumentację potwierdzającą wywóz nieczystości przez wyspecjalizowane podmioty.

- **3 domy przedpogrzebowe** (2 zlokalizowane na terenie cmentarzy w Mogilnie i Dąbrowie oraz 1 administrowany przez prywatny podmiot w Strzelnie, który jednocześnie świadczy usługi jako zakład pogrzebowy (sprzedaż trumien, przeprowadzanie ekshumacji, transport zwłok). Na wyposażeniu domów przedpogrzebowych znajdują się chłodnie do przechowywania zwłok, pokój pożegnań i kaplica ceremonialna, a w przypadku prywatnego podmiotu także pomieszczenie do przygotowania zwłok (mycie, ubiór) postępowanie z odpadami niebezpiecznymi jest prawidłowe. Wszystkie obiekty są skanalizowane i zwodociągowane, z dostępem do toalety.

- **4 zakłady pogrzebowe** w 1 przypadku uzyskano poprawę w zakresie prowadzenia gospodarki odpadami niebezpiecznymi - medycznymi w zakładzie pogrzebowym w Mogilnie, poprzez zrealizowanie wydanej w 2015r. decyzji, nakazującej doprowadzenie przedmiotowej gospodarki do zgodnej z obowiązującymi przepisami prawa.

- **środki transport pogrzebowego** - skontrolowano 3 samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich, przeprowadzając 3 kontrole w wyniku których, nie stwierdzono uchybień sanitarno-higienicznych. Samochody te były właściwie i trwale oznakowane, wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem i wpisem do dowodu rejestracyjnego. Właściciele samochodów opracowali procedury dotyczące mycia i dezynfekcji pojazdów. Dezynfekcja autokarawanów odbywa się każdorazowo po transporcie zwłok. Powyższy fakt odnotowywany jest w zeszycie zabiegów . Mycie samochodów odbywa się we własnym zakresie na wyznaczonym miejscu przy zakładach. Miejsca te są wybetonowane, ze studzienką bezodpływową lub podłączone do kanalizacji miejskiej. Właściciele korzystają

także z usług myjni samochodowych do mycia zewnętrznego pojazdów. Wyposażenie samochodów było prawidłowe tj. zaopatrzone je w worki foliowe na trumny, rękawiczki jednorazowego użytku, środki dezynfekcyjne, zabezpieczenie przed przesuwaniem się trumny, procedurę usuwania odpadów, umowy na odbiór odpadów niebezpiecznych.

- pracownicy Sekcji N.HK uczestniczyli w 6 ekshumacjach zwłok przed okresem mineralizacji. Ekshumacje te przeprowadzali pracownicy zakładów pogrzebowych w warunkach sanitarnych, określonych w decyzjach zezwalających. Przy pozostałych ekshumacjach nie uczestniczono z uwagi na minimalne zagrożenie epidemiologiczne i ekshumowanie przez profesjonalne podmioty będące pod nadzorem PPIS w Mogilnie. Wydano w 2016 r. 39 decyzji administracyjnych zezwalających na ekshumacje.

### III.3.7. Wnioski

1. Kontrolę stanu sanitarnego w 2016 roku przeprowadzono w 61,5 % ujętych w ewidencji obiektów użyteczności publicznej. Pomimo stwierdzanych uchybień w wielu obiektach jako zdecydowanie zły pod względem stanu sanitarno-technicznego oceniono 1 obiekt sportowy na wsi, natomiast w wyniku postępowania administracyjnego poprawę stwierdzono w 4 obiektach.
2. W zbyt małej skali przebiega rozbudowa istniejących a zwłaszcza budowa nowych systemów kanalizacyjnych, szczególnie na terenach, gdzie dominują przydomowe bezodpływowe zbiorniki, których stan techniczny w większości przypadków nie jest rozpoznany a z powodu długoletniej eksploatacji może budzić zastrzeżenia, co wpływa bezpośrednio na stan sanitarny środowiska. Przenikanie nieczystości do wód powierzchniowych może zagrozić wodom podziemnym. Działania fragmentaryczne nie rozwiązują problemu zużytych kanalizacji danego obszaru.

## III.4. OCENA STANU SANITARNEGO OBIEKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH ORAZ JAKOŚĆ ZDROWOTNA ŻYWNOŚCI

Jednym z głównych celów działania inspekcji sanitarnej jest zapewnienie zdrowia konsumentom poprzez nadzór nad bezpieczeństwem żywności na wszystkich etapach „od pola do stołu” i eliminowanie z rynku szkodliwej żywności i wyrobów do kontaktu z żywnością. Na dzień 31.12.2016r. w urzędowym rejestrze wpisanych było **616** obiektów produkcji i dystrybucji żywności oraz żywienia, z których **skontrolowano 257**, tj. 41,7%, a przeprowadzono w nich łącznie **300 kontroli**.

### III.4.1. Urzędowa kontrola żywności

Spośród 257 skontrolowanych zakładów **134** poddano ocenie stanu sanitarnego w oparciu o obowiązujące jednolite arkusze oceny. Żadnego z ocenionych zakładów nie uznano jako zdyskwalifikowany w odniesieniu do wymagań, pomimo stwierdzanych nieprawidłowości. Na ogół stwierdzano nieprawidłowości, których usunięcie było możliwe w krótkim czasie, a które tym samym nie stanowiły zagrożenia zdrowia publicznego, jednakże nie można było wykluczyć ich wpływu na jakość zdrowotną określonej żywności, a poprzez to na zdrowie określonej grupy konsumentów.

W wyniku kontroli wydano **63** decyzje nakazujące usunięcie nieprawidłowości lub



ustalających opłaty sanacyjne. Z powodu naruszeń wymagań higieniczno – sanitarnych spowodowanych zaniedbaniem osób odpowiedzialnych nałożono 18 grzywien w drodze mandatu karnego na łączną kwotę 3.800,00 zł.

Ponadto wydano 65 decyzji związanych z procedurami zatwierdzania i wpisywania lub wykreślania zakładów żywnościowych z rejestru PPIS w Mogilnie.

Pobrano do badań 188 próbek środków spożywczych. Próbki były przebadane w Laboratorium WSSE i innych wyspecjalizowanych laboratoriach inspekcji sanitarnej poza województwem kujawsko-pomorskim. Próbki badano m.in. w kierunku poziomu zanieczyszczenia pestycydami, metalami szkodliwymi, mykotoksynami, azotanami, zawartości jodu, obecność furanu, histaminy, kwasu erukowego, metanolu, GMO, WWA, 3MPCD, zanieczyszczeń mikrobiologicznych, prawidłowości stosowania substancji dodatkowych, wzbogacania środków spożywczych w witaminy i składniki mineralne.

**Zakwestionowano tylko jedną próbę środka spożywczego-suplementu diety ze względu na niewłaściwe oznakowanie. Świadczy to o dobrej jakości badanych środków spożywczych.**

#### III.4.2. Obecność na rynku lokalnym niebezpiecznej żywności

W 2016 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 11 kontroli w celu monitorowania procedury wycofywania ich z obrotu i utylizacji. Przedmiotem powiadomień były środki spożywcze, w których przekroczone były dopuszczalne zawartości badanych substancji, obecność substancji niedozwolonych, nieodpowiedniego zakwalifikowania środka jako żywność ogólnego spożycia zamiast suplement, stosowanie produktu jako żywność bez udokumentowanej historii spożycia lub niespełniającego wymagań dla „nowej żywności”, zanieczyszczenie drobnoustrojami chorobotwórczymi, a jedno powiadomienie dotyczyło kubka szklanego z migracją szkodliwego ołowiu i kadmu z obrzeża.

We wszystkich przypadkach przedsiębiorcy podjęli działania w ramach funkcjonujących procedur dot. wycofania produktów niezgodnych z wymaganiami.

#### III.4.3. Stan sanitarny zakładów

##### Zakłady produkcyjne

W tej grupie wpisane są łącznie 28 obiektów takich jak : automaty do lodów, piekarnie, ciastkarnie, przetwórnice owocowo-warzywne, wytwórnia koncentratów spożywczych, zakład produkcji proszku lodowego, zakład produkcji i usług cateringowych, zakłady zbożowo-młynarskie W roku 2016 skontrolowano 26 zakładów, przeprowadzając 32 urzędowe kontrole, na podstawie których wydano 20 decyzji administracyjnych.

**Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to:**

- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny posadzek, sufitów i ścian pomieszczeń, w tym produkcyjnych,
- brak uwzględnienia w dokumentacji systemu HACCP badania wyrobu gotowego na zgodność z kryteriami mikrobiologicznymi,
- brak badań potwierdzających, że produkowane środki spożywcze spełniają wymagania bezpieczeństwa żywności,

- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny wyposażenia, sprzętu i urządzeń produkcyjnych.

Na podstawie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia gospodarstwa rolne, także indywidualne, podlegają kontroli organów Inspekcji Sanitarnej w aspekcie zapewnienia higieny na etapie produkcji, przechowywania i przewozu płodów przeznaczonych na cele konsumpcyjne. **Do dnia 31.12.2016 r. zarejestrowano 74 takich gospodarstw, co stanowiło niewielki odsetek zobowiązanych do rejestracji.** Trwa dalsze działania w kierunku zidentyfikowania i wpisania wszystkich dotąd nie ujawnionych przed organem PIS podmiotów.

W 2016 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. Przeprowadzono 2 kontrole u producentów malin i wiśni przy współdziałaniu przedstawiciela PIORiN w zakresie zapewnienia odpowiednich warunków higienicznych i sanitarnych podczas uprawy, zbioru i transportu malin i wiśni. Stwierdzono zachowanie podstawowych wymagań dobrej praktyki produkcyjnej.

### Zakłady obrotu

W tej grupie zarejestrowano **367** obiektów: sklepy, kioski i stragany, hurtownie, obiekty ruchome i tymczasowe, środki transportu żywności i inne obiekty obrotu żywnością. W roku 2016 skontrolowano **161** miejsc obrotu żywnością, przeprowadzono **179** urzędowych kontroli żywności, na podstawie których wydano **51** decyzji administracyjnych. Nałożono łącznie **12** grzywnien w drodze mandatu karnego na łączną kwotę **2.600,00 zł**. **Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to:**

- brak do wglądu dokumentacji HAACP oraz prowadzonych na bieżąco zapisów,
- brak możliwości monitorowania temperatury w urządzeniu chłodniczym,
- brak higieny sprzedaży oraz przechowywania środków spożywczych,
- artykuły spożywcze nie opakowane narażone na zanieczyszczenia i kontakt z klientem,
- brak segregacji środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych, nieprawidłowe ich magazynowanie,
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny sprzętu, urządzeń, wyposażenia,
- brak bieżącej czystości i porządku w miejscu obrotu żywnością,
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia,
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny posadzek i ścian pomieszczeń.

Godnym zauważenia jest fakt znacznej poprawy stanu sanitarnego obiektów ruchomych i tymczasowych oraz kiosków spożywczych, co wynikać może z obowiązku rejestracji a tym samym obowiązkowej kontroli spełnienia wymagań eliminującej nieprawidłowości przed uruchomieniem oraz z faktu stosowania specjalistycznych przyczep gastronomicznych. Ponadto ich właściciele muszą bardzo się starać aby przetrwać przy dużych sklepach, tak co do zapewnienia asortymentu towarów jak i warunków działalności.

### Zakłady żywienia

W 2016 r. w powiecie funkcjonowało **100** zakładów *żywienia typu otwartego*: bary, restauracje, i zakłady małej gastronomii. Skontrolowano **47** podmiotów, przeprowadzając łącznie **64** kontrole sanitarne. Z powodu nieprawidłowości wydano zarządzenia z krótkim

terminem realizacji lub wyegzekwowano usunięcie nieprawidłowości w czasie trwania kontroli. Wydano 19 decyzji administracyjnych oraz nałożono 6 grzywien w drodze mandatu karnego na łączną kwotę 1200,00 zł. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to:

- brak bieżącej czystości i porządku w miejscu produkcji żywności
- brak higieny przechowywania środków spożywczych poprzez brak segregacji w urządzeniach chłodniczych,
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny ścian pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych,
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny wyposażenia, sprzętu i urządzeń produkcyjnych,
- brak do wglądu dokumentacji systemu HACCP oraz prowadzonych na bieżąco zapisów,
- pomieszczenia zakładu wykorzystywane niezgodnie z ich przeznaczeniem,
- brak środków do higienicznego utrzymania rąk przy umywalce w pomieszczeniu sanitarnym,
- brak monitorowania temperatury w urządzeniach chłodniczych lub brak termometrów.

W grupie zakładów żywienia zamkniętego było łącznie 47 obiektów, w tym stołówki szkolne (22), przedszkolne (9) stołówki w żłobkach(2), pracownicza stołówka przy przetwórni owocowo-warzywnej(1), stołówka w domu wczasowym (1), stołówka środowiskowego domu samopomocy (1), stołówka w zakładzie wychowawczym(1), bloki żywienia placówek letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży(4), inne zakłady żywienia (6) tj. jadłodajnia dla podopiecznych MOPS, kuchnie przy świetlicach wiejskich, żywienie pacjentów szpitala(1). Skontrolowano 23 zakłady, przeprowadzając łącznie 25 kontroli sanitarnych.

Elementem kontroli w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego była głównie ocena różnych form żywienia dzieci i młodzieży.

Spośród 12 teoretycznych ocen sposobu żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego 5 dotyczyło stołówek w placówkach oświaty i wychowania z uwzględnieniem wymogów rozporządzenia 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).

**Aż 4 z 5 ocenianych jadłospisów zdyskwalifikowano:** 1 w stołówce szkolnej, 1 w stołówce ośrodka szkolno-wychowawczego oraz 2 w stołówkach przedszkolnych.

Mając na uwadze możliwość elastycznego podejścia w ocenie respektowania zapisów ww. rozporządzenia odstąpiono od wszczęcia postępowania i wydano zalecenia:

- ✓ podawania trzech lub więcej różnych owoców w posiłkach obiadowych w tygodniu,
- ✓ podawania porcji ryby co najmniej raz w tygodniu,
- ✓ podawania co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych każdego dnia w żywieniu przedszkolnym.

W dniu 1 września 2016 r. weszło w życie nowe rozporządzenie (Dz.U. 2016 r., poz. 1154), w którym nie ograniczono wymagań dla środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży oraz stosowanych w żywieniu zbiorowym w jednostkach systemu oświaty; w obu przypadkach muszą być spełnione wymagania odpowiednie dla danej grupy wiekowej i zgodne z aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej.

Żywienie w szpitalu powiatowym realizuje zakład usług cateringowych. W 2016 r. urzędowa kontrola warunków i sposobu żywienia pacjentów nie wykazała nieprawidłowości.

#### III.4.4. Wnioski

1. Stan sanitarny obiektów produkujących i wprowadzających żywność do obrotu na terenie powiatu mogileńskiego nie stwarzał zagrożenia dla zdrowia i życia ludzi, jednakże stwierdzone w czasie kontroli niezgodności, z największą częstotliwością występujące w zakładach obrotu i żywieniu otwartym, oraz wprowadzone na rynek produkty spożywcze i wyroby do kontaktu z żywnością nie spełniające wymagań, mogły potencjalnie spowodować skutki zdrowotne u określonej grupy konsumentów.
2. Zadawalająca jest jakość środków spożywczych, o czym świadczy 1 próbka kwestionowana ze 188 pobranych do badań. Jest to wynik poprawy w zakresie warunków przechowywania, przestrzegania ogólnych zasad higieny w produkcji, obrocie, transporcie oraz wdrożenia i funkcjonowania w coraz większej ilości zakładów systemów kontroli wewnętrznej (GHP, GMP, HACCP), ale także konsekwentnej i regularnej kontroli zewnętrznej, sprawowanej przez PIS w ramach urzędowej kontroli żywności, co przekłada się na dostarczanie konsumentom żywności spełniającej wymagania zdrowotne.
3. Nadal należy dążyć do wzrostu świadomości przedsiębiorców w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej lub wprowadzanej do obrotu żywności. Bardzo ważna jest współpraca przedsiębiorców sektora spożywczego z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Sanitarnej w rozwiązywaniu problemów, co bardzo często stanowi czynnik mobilizujący do poprawy stanu sanitarnego obiektów i polepszenia jakości zdrowotnej żywności.

#### III.5. BEZPIECZEŃSTWO PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

W 2016 r. roku nadzorowano 15 sklepów i 3 hurtownie, które wprowadzały do obrotu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością ( tzw. PU). Przeprowadzono łącznie 7 kontroli, w tym 1 kontrolę interwencyjną z tytułu powiadomienia alarmowego dotyczącego zakwestionowanego przedmiotu użytku (kubek szklany) zgłoszony w systemie RASFF do wycofywania z obrotu handlowego oraz 6 kontroli zgodności warunków wprowadzania PU do obrotu.

W ramach zintegrowanego systemu badania pobrano do badań laboratoryjnych 4 próby przedmiotów użytku (miseczki plastikowe, kubki ceramiczne i przybory kuchenne) , które odpowiadały wymaganiom określonym w przepisach prawa.

#### III.6. BEZPIECZEŃSTWO KOSMETYKÓW

W 2016 r. roku nadzorowano 1 zakład produkcji i 2 hurtownie wprowadzające do obrotu kosmetyki, a także 6 sklepów z dominującą sprzedażą produktów kosmetycznych. Przeprowadzono łącznie 4 kontrole. W zakładzie produkcji przeprowadzono kontrolę w zakresie oceny zgodności oznakowania opakowania jednostkowego i dokumentacji kosmetyku z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawa, oceny warunków produkcji oraz pobrano 1 próbę do badań laboratoryjnych w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Zarówno ocena znakowania jak i badanie kosmetyku w kierunku mikrobiologicznym dały wyniki poprawne.

W 3 punktach obrotu ukierunkowano kontrole na produkty przeznaczone dla dzieci oraz wybielacze do zębów. W trakcie kontroli przeprowadzono ocenę 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. Nie stwierdzono stosowania substancji niedozwolonych.

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

### III.7. OCENA ZAGROŻENIA CZYNNIKAMI SZKODLIWYMI I UCIAŹLIWYMI W ŚRODOWISKU PRACY

#### III.7.1. Wyniki nadzoru

Jednym z obszarów działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy, polegający między innymi na identyfikacji zagrożeń występujących na stanowiskach pracy oraz podejmowaniu działań mających na celu ograniczenie wpływu czynników szkodliwych i uciążliwych na zdrowie pracujących. Szkodliwymi czynnikami są niektóre substancje i mieszaniny chemiczne, pyły o określonej strukturze i składzie, procesy i substancje rakotwórcze ( np. azbest) lub mutagenne, hałas, drgania mechaniczne, promieniowanie optyczne, a także chorobotwórcze czynniki biologiczne.

W 2016 r. w ewidencji nadzorowanych przez PPIS w Mogilnie podmiotów było **218** zakładów pracy, które zatrudniały **3594** pracowników. Skontrolowano **56** zakładów przeprowadzając **68** kontroli sanitarnych. W związku z naruszeniem wymagań higieniczno-zdrowotnych prowadzono postępowania administracyjne, w wyniku których wydano **14** decyzji administracyjnych mających na celu wyegzekwowanie poprawy warunków pracy i eliminację występujących zagrożeń. Nie przeprowadza się kontroli w zakładach nie zatrudniających pracowników.

Przedmiotem kontroli była realizacja przez pracodawców przepisów prawnych dotyczących ogólnych i szczegółowych wymagań bezpieczeństwa i higieny pracy w zakresie dotyczącym ochrony pracowników przed czynnikami mogącymi przyczynić się do powstania choroby zawodowej lub dyskomfortu pracy, profilaktycznej opieki lekarskiej, szkoleń pracowników w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, oceny ryzyka zawodowego. Najczęściej stwierdzanymi nieprawidłowościami były:

- nie zachowanie częstotliwości badań i pomiarów środowiska pracy,
- przekroczenia na stanowiskach pracy NDS/NDN ( najwyższych dopuszczalnych stężeń bądź natężeń) czynników szkodliwych dla zdrowia takich jak: hałas, pył, czynniki chemiczne,
- nie sporządzenie i nie wprowadzenie w życie programu działań organizacyjno-technicznych w przypadku przekroczeń NDN hałasu,
- brak lub niekompletna ocena ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy,
- nieodpowiedni stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń pracy lub socjalnych.

Niedopełnienie wymaganej częstotliwości badań uniemożliwia systematyczne monitorowanie stężeń bądź natężeń czynników, a w konsekwencji nie daje podstaw do oszacowania ryzyka zawodowego przez pracodawcę w celu zastosowania odpowiednich środków ochrony. Dlatego też, co za tym idzie u wielu pracodawców stwierdzono podczas kontroli nieprawidłowości w zakresie oceny ryzyka zawodowego

W skontrolowanych 56 zakładach w warunkach przekroczenia normatywów NDN/NDS pracowało 28 pracowników w tym: 18 w narażeniu na ponadnormatywne natężenie hałasu, 8 w narażeniu na ponadnormatywne stężenie pyłów oraz 2 w narażeniu na ponadnormatywne stężenie chemikaliów.

W efekcie przeprowadzonych kontroli:

- w 5 przypadkach branży spożywczej, produkcji tworzyw sztucznych, budowlanej i ślusarstwa wydano nakazy dotyczące przeprowadzenia pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- w 7 przypadkach w branżach: samochodowej, handlowo- usługowej, zarządzania nieruchomościami oraz w szkolnictwie nakaz dotyczył zaktualizowania bądź przeprowadzenia oceny ryzyka zawodowego,
- w 2 przypadkach, w zakładach specjalizujących się w produkcji drzewnej oraz spożywczej nakazy dotyczyły opracowania i wdrożenia programu działań technicznych i organizacyjnych, mających na celu zmniejszenia narażenia pracowników na hałas,
- w 1 przypadku, w zakładzie prowadzącym żywienie zbiorowe wydano nakaz dotyczący respektowania przepisów w sprawie profilaktyki szczepiennej określonej dla pracowników tej branży.

### **III.7.2. Ochrona pracowników przed czynnikami szkodliwymi**

#### Czynniki rakotwórcze

Jednym z najistotniejszych zagadnień w ochronie zdrowia pracowników jest minimalizowanie narażenia na czynniki rakotwórcze lub mutagenne obecne w środowisku pracy. Zgodnie z *rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 24 lipca 2012 r. w sprawie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy*, takimi czynnikami lub procesami są min: promieniowanie jonizujące, procesy technologiczne, w których dochodzi do uwalniania substancji chemicznych, ich mieszanin lub czynników o działaniu rakotwórczym lub mutagennym jak np. azbest i inne naturalne lub sztuczne włókna mineralne, sztuczne włókna mineralne (MMMF), pyły drewna twardego oraz prace związane z narażeniem na pył drewna twardego ( dąb, buk).

Należy tu także wspomnieć o narażeniu pracowników w medycznych laboratoriach diagnostycznych i gabinetach zabiegowych ze względu na możliwy kontakt z pacjentem i zakaźnym materiałem biologicznym jak krew potencjalnie zakażona wirusami żółtaczkowej ( WZW) typu B i/lub C, które są czynnikami rakotwórczymi. Podstawowym zabezpieczeniem jest stosowanie właściwych procedur medycznych chroniących przed zakażeniem, w tym szczepienie profilaktyczne p/ko wirusowi WZWB.

Szczególnie niebezpieczne są prace przy azbestie ze względu na jego działanie rakotwórcze. Prace takie winny przebiegać przy odpowiednim zabezpieczeniu pracowników. Prace takie 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 2016 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 nieprawidłowości.

W zakładach drzewnych, pracodawcy nie wykazują prac z drewnem twardym jak dąb czy owocowe, deklarując prace w oparciu o miękkie gatunki (głównie sosnę), jednakże w zakresie badania zapylenia bada się również koncentrację pyłów drewna twardego. Sytuacja taka może powodować nie wywiązywanie się z obowiązków wynikających dla pracodawcy z ww. rozporządzenia.

Ponadto podczas kontroli we wszystkich zakładach pracy zwracano uwagę na **przestrzeganie wymagań regulujących zjawisko palenia tytoniu w miejscu pracy**, co ma znaczenie w zakładach gdzie występuje ekspozycja na azbest, krzemionkę, pyły i gazy min. amoniaku, formaldehydu, chloru i siarki ze względu na zjawisko koincydencji składników dymu papierosowego z tymi czynnikami, niezależnie od rakotwórczego działania substancji smolistych zawartych w dymie.

### Ochrona przed wpływem szkodliwych czynników biologicznych

Zgodnie z *rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005 r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki* pracami takimi są min. praca w zakładach produkujących żywność, w rolnictwie oraz podczas której dochodzi do kontaktu ze zwierzętami lub produktami pochodzenia zwierzęcego, praca w jednostkach ochrony zdrowia i laboratoriach klinicznych, weterynaryjnych lub diagnostycznych, praca w zakładach gospodarki odpadami i przy oczyszczaniu ścieków oraz każda praca w innych okolicznościach niż wymienione, podczas której jest potwierdzone narażenie na działanie czynników biologicznych.

W zakresie tym przeprowadzono łącznie 31 kontroli sanitarnych w 26 zakładach rolniczych, spożywczych, gospodarowania odpadami, usługowych (zakłady pogrzebowe, fryzjerstwo, kosmetyka, hotelarstwo, żywienie), oświatowych oraz zakładach leczniczych. Biorąc pod uwagę aspekt czynników biologicznych w środowisku pracy należy zwrócić uwagę, że na przełomie lat 2009 / 2010 wyraźny był 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 2 przypadki podejrzenia choroby zawodowej powstałej w wyniku narażenia na te czynniki u pracowników branży leśnej i wydano decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej, natomiast w 2014 r., w 2015 r. oraz w 2016 r. nie zgłoszono ani jednego takiego przypadku.

### Nadzór nad obrotem i stosowaniem chemikaliów

W zakresie tym przeprowadzono łącznie 7 kontroli w tym: 2<sup>w</sup> miejscach obrotu substancjami i mieszaninami chemicznymi oraz 5 w 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 i wystawiono 1 decyzję nakazującą udostępnienie pracownikom informacji o stosowanej w pracy mieszaninie chemicznej w języku polskim. W 2016 r. zajmowano się ponadto nadzorem nad stosowaniem chemikaliów w zakładach produkcji tworzyw sztucznych. W ramach tej akcji skontrolowano 2 zakłady, w których nie stwierdzono nieprawidłowości. W miejscach obrotu sprawdzano spełnienie wymagań przy

wprowadzaniu produktu na rynek. Oceniono 2 produkty biobójcze: impregnat do drewna i środek p/komarom. O stwierdzonych nieprawidłowościach powiadamiano właściwych terenowo powiatowych inspektorów sanitarnych, na terenie właściwości których produkowano te wyroby; nie było potrzeby wycofywania produktów z obrotu.

### Ochrona przed działaniem promieniowania optycznego

Kryteria oceny zagrożenia oraz wartości NDN związane z promieniowaniem optycznym dotyczą ekspozycji pracowników tylko na sztuczne źródła promieniowania. W naszych warunkach występuje na ogół jako produkt uboczny działalności zawodowej człowieka:

- *promieniowanie nadfioletowe i widzialne* podczas spawania elektrycznego. W przypadku pracowników narażonych na swych stanowiskach pracy na promieniowanie optyczne należy ograniczać ich ekspozycję na to promieniowanie i przestrzegać przepisów BHP w zakresie stosowania właściwych środków ochrony, co wystarczająco eliminuje to zagrożenie,

- *promieniowanie laserowe*. Szkodliwe działanie promieniowania laserowego dotyczy oczu oraz skóry człowieka, przy czym najbardziej zagrożone są oczy. Ze względu na kierunkowość wiązki zagrożenie promieniowaniem laserowym jest zagrożeniem potencjalnym, tzn. ekspozycja na to promieniowanie jest zazwyczaj przypadkowa. Laser poza lecnictwem, w pojedynczych przypadkach wykorzystywany jest w zakładach na naszym terenie do cięcia tworzyw i metali. Stosowane lasery są w pełni bezpieczne, z uwagi na niewidoczność wiązki promieniowania.

W roku 2016 r. nie planowano kontroli w zakresie ochrony zdrowia pracowników przed szkodliwym działaniem promieniowania optycznego.

### 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 2016 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 nakazujące w celu wyegzekwowania dostatecznej ochrony zdrowia pracowników przed ponadnormatywnym hałasem.

W przypadku stwierdzenia narażenia pracowników na ponadnormatywny hałas, którego eliminacja do najniższego poziomu jest niemożliwa z przyczyn technologicznych egzekwowany był wymóg opracowania i wprowadzenia w życie przez pracodawców programów działań organizacyjno – technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas lub drgania mechaniczne uwzględniających działania określone w § 5 pkt 3 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 5 sierpnia 2005 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy pracach związanych z narażeniem na hałas lub drgania mechaniczne.



### Ochrona przed nadmiernym zapyleniem

Problem zapylenia dotyczy głównie przetwórstwa spożywczego, przemysłu drzewnego i branży metalowej. W roku 2016 stwierdzono przekroczenia w zakresie zapylenia w dwóch kontrolowanych zakładach: branży spożywczej ( produkcja mączki ziemniaczanej) i ślusarskiej ( pyły przemysłowe zawierające wolną krystaliczną krzemionkę od 2%do 50%). Pracodawcy zastosowali odpowiednią ochronę techniczną i indywidualną, w celu zminimalizowani narażenia.

### Ochrona przed wpływem drgań mechanicznych

Narażenie pracowników na drgania jest powszechne, zwłaszcza pracowników drogowych, budowlanych i drzewnych, którzy są operatorami narzędzi wibrujących bądź udarowych: szlifierek, polerek, wiertarek, pił łańcuchowych, i inne wywołujące drgania o ogólnym działaniu na organizm człowieka, przenoszone przez nogi, miednicę, plecy lub boki ( tzw. drgania ogólne) lub wywołujące drgania działające na organizm człowieka przez kończyny górne (tzw. drgania miejscowe). Objawy choroby wibracyjnej są na tyle niespecyficzne, iż często przeoczone są wczesne jej symptomy.. 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. Od lat nie prowadzono postępowania w sprawie orzeczenia choroby wibracyjnej. W roku 2016 nie kontrolowano zakładów w zakresie narażenia pracowników na drgania mechaniczne.

### Środki zastępcze ( dopalacze)

W ramach przeciwdziałania wprowadzaniu do obrotu środków zastępczych monitorowane są wytypowane punkty. 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. Możliwości PIS w tym zakresie są jednak ograniczone, z uwagi na brak jawności takiej działalności. Na terenie odpowiedzialności PPIS w Mogilnie nie znajdują się żadne zdeklarowane obiekty służące produkcji lub wprowadzaniu do obrotu produktów, które można by domniemywać jako środki zastępcze. W zakresie działań prewencyjnych dot. środków zastępczych i nowych środków psychoaktywnych działalność kontrolną wspomagano rozpowszechnianiem materiałów i ulotek informacyjnych dotyczących tych środków, a także nawiązano współpracę z Komendą Powiatową Policji w zakresie wspólnie prowadzonych działań oraz przekazywania nawzajem informacji o miejscach i osobach podejrzanych o wprowadzanie środków, co do których istnieje podejrzenie, że mogą to być środki zastępcze. Wspólnie z pracownikami policji w roku 2016 przeprowadzono 9 kontroli. Były to bary, sklepy monopolowe i sklepy chińskie.

### **III.7.3. Choroby zawodowe**

Z występowaniem czynników szkodliwych w środowisku pracy wiąże się zapadalność na choroby zawodowe wśród pracowników. Zmniejszenie się liczby stwierdzanych chorób zawodowych w ostatnich latach jest wynikiem poprawy warunków higieniczno-zdrowotnych poprzez zmniejszanie ryzyka zawodowego, co wymaga ciągłej kontroli i nadzoru. Pozytywny wynik tych działań obrazuje prezentowany rozkład chorób zawodowych w latach 2011-2016 zawarty w tabeli nr 5.

W ostatnich 6 latach stwierdzano choroby zawodowe narządu głosu u nauczycieli( 8) lub boreliozę (3).

Tabela nr 5

<i>Czynnik wywołujący chorobę zawodową</i>	<i>2011</i>	<i>2012</i>	<i>2013</i>	<i>2014</i>	<i>2015</i>	<i>2016</i>
Sposób wykonywania pracy (emisja głosu)	1	1	2	2	1	1
Biologiczny	1	0	2	0	0	0
Inne	0	0	0	0	0	0

#### III.7.4. Wnioski

1. Wykazywanie przez właścicieli zakładów, niejednokrotnie wbrew prawdzie, wyłącznie samozatrudnienia, stanowi przejaw unikania kontroli organów nadzoru (PIP, PIS), co 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.

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.

### III.8. OCENA WARUNKÓW HIGIENICZNO-ZDROWOTNYCH W PROCESIE NAUCZANIA, WYCHOWANIA I WYPOCZYNKU DZIECI I MŁODZIEŻY

#### III.8.1. Wyniki nadzoru

W 2016 r. na terenie powiatu mogileńskiego funkcjonowały **94** placówki wychowania, nauczania i wypoczynku dzieci i młodzieży, z których skontrolowano **72**, przeprowadzając **82** kontrole. W obiektach przebywało łącznie **5639** 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 2016 roku zły stan techniczny budynków stwierdzono w 5 na 72 skontrolowanych placówek ( 6,71%), m.in. z uwagi na: niewłaściwy stan techniczny stolarki okiennej (SP Markowice, SP Wronowy, SP Ciechrz, SP Stodoły oraz w Gimnazjum z Oddziałami Dwujęzycznymi w Strzelnie). Usunięcie ww. nieprawidłowości dyrekcje przewidziały w planach poprawy stanu sanitarno-technicznego placówek i są one systematycznie realizowane.

W 2016 r. nastąpiła poprawa min. w zakresie:

1. warunków sanitarno – higienicznych poprzez remonty w szkołach podstawowych: nr 2 w Mogilnie, Szczepanowie, Parlinie, Jeziorach Wielkich, Rzeszynku, Strzelcach, Markowicach i Wszedniu oraz w oddziałach przedszkolnych w Dąbrowce i Rzadkwinie oraz w Przedszkolu nr 1 w Strzelnie , a także odmalowanie harcówki w Zespole Szkół w Dąbrowie,
2. warunków mikroklimatu poprzez zainstalowanie w pomieszczeniach oddziału przedszkolnego w Rzadkwinie centralnego ogrzewania,
3. ergonomii poprzez zakupienie mebli edukacyjnych z certyfikatami w przedszkolu nr1 ZS-P w Strzelnie, w ZS-P w Padniewie oraz do pracowni komputerowych w SP w Jeziorach Wielkich i SP w Wójcinie,
4. warunków do uprawiania sportu i zajęć wychowania fizycznego poprzez zakończenie budowy boiska wielofunkcyjnego przy SP nr 2 w Mogilnie.

Należy ponadto podkreślić, iż w Jeziorach Wielkich rozpoczęto rozbudowę szkoły podstawowej.

Sytuacja w zakresie własnej infrastruktury do zajęć wychowania fizycznego uległa poprawie poprzez ukończenie ww. budowy 1 boiska wielofunkcyjnego , ale na terenie powiatu mogileńskiego nadal funkcjonuje kilka placówek, które nie posiadają sali gimnastycznej lub co najmniej sali zastępczej i nie posiadają także boiska. Są to: SP w Strzelcach, SP w Jeziorach Wielkich oraz Specjalny Ośrodek Szkolno – Wychowawczy dla Dzieci i Młodzieży Upośledzonej Umysłowo w Strzelnie.

Pomiary mebli wykonano w 86 oddziałach 31 placówek - meble odpowiadały zasadom ergonomii. W zakresie bezpieczeństwa wyposażenia 9 spośród 31 skontrolowanych placówek w 100% było wyposażonych w meble edukacyjne z certyfikatami , a pozostałe w 50% - 80%.

W zakresie spełnienia wymagań bezpieczeństwa urządzeń i sprzętu sportowego, zaledwie 7 spośród 31 skontrolowanych placówek miało do dyspozycji atestowany w 100% sprzęt i wyposażenie sportowe, a pozostałe w 25-50 %.

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

Sytuacja w zakresie warunków do wykonywania świadczeń profilaktycznej opieki zdrowotnej przez pielęgniarki i higienistki szkolne nie uległa poprawie w 2016 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 a nawet gabinety dyrektorów.

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

Jednym z przedsięwzięć realizowanych w 2016 roku była ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów. Badanie zostało przeprowadzone w jednej szkole podstawowej i w jednym gimnazjum, objęto nim 148 uczniów szkoły podstawowej oraz 102 uczniów gimnazjum. Z wyników badań wynika, że ciężar tornistrów noszonych przez



ponad 72% uczniów szkoły podstawowej przekracza 10% ich wagi, w przypadku gimnazjalistów jest to 17,6%.

We wszystkich 25 skontrolowanych placówkach prowadzących dożywianie dzieci i młodzieży (finansowane przez opiekę społeczną, rodziców lub sponsorów) wydawano ciepłe posiłki ( w 9 przypadkach przygotowywane na miejscu, w 16 przypadkach dowożone w formie cateringu. Z posiłków dofinansowanych przez opiekę społeczną korzystało 624 uczniów. Napój dla wszystkich uczniów wydawało 78 % skontrolowanych placówek, z czego , wg oświadczenia dyrektorów skorzystało 3994 uczniów . Należy zwrócić uwagę , na konieczność zainteresowania się dyrektorów szkół jakością posiłków cateringowych i żywności sprzedawanej w szkolnych sklepikach w aspekcie spełnienia wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia obowiązującego od 1 września 2016 r. 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 (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154) z uwagi na opisane w części VI.3. dotyczącej bezpieczeństwa żywności stwierdzan~~o~~ nieprawidłowości w tym zakresie.

### **III.8.2. Wypoczynek dzieci i młodzieży**

W czasie letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży na terenie powiatu mogileńskiego zorganizowano **45** turnusów letnich, na których wypoczywało **1476** uczestników z terenu kilku województw. Skontrolowano **29** turnusów. W okresie zimowego wypoczynku zorganizowano **3** turnusy , na których wypoczywało **106** uczestników. Skontrolowano **2** turnusy.

Organizacja wszystkich turnusów zgłoszona była do Kuratorium Oświaty. Wszystkie obiekty zapewniały bezpieczne i higieniczne warunki pobytu uczestnikom wypoczynku oraz zapewniono im opiekę medyczną.

### **III.8.3. Wnioski**

1. Przeprowadzone w 2016 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. Należy zwrócić uwagę , na konieczność zainteresowania się dyrektorów szkół jakością posiłków cateringowych i żywności sprzedawanej w szkolnych sklepikach w aspekcie spełnienia wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia ( Dz. U z 2016 r, poz. 1154).
4. Należy podjąć działania w kierunku obniżenia ciężaru tornistrów noszonych przez uczniów szkół podstawowych.



### III.9. OCENA STANU SANITARNEGO PLACÓWEK MEDYCZNYCH I BEZPIECZEŃSTWO ŚWIADCZENIA USŁUG MEDYCZNYCH

#### III.9.1. Wyniki nadzoru

W 2016 r. na terenie powiatu usługi medyczne świadczyły następujące formy podmiotów leczniczych, będące pod nadzorem PPIS w Mogilnie:

1. Niepubliczne Zakłady Opieki Zdrowotnej świadczące usługi z zakresu podstawowej opieki zdrowotnej(7):

„RODZINA” i „Salus” w Mogilnie; „Medica” w Strzelnie; „Zdrowa Rodzina” i „Poradnia Lekarza Rodzinnego” w Dąbrowie, „Ośrodek Zdrowia” w Wójcinie, „Nasz Lekarz” w Jeziorach Wielkich.

2. Niepubliczne Zakłady Opieki Zdrowotnej o charakterze specjalistycznym (4):

świadczący usługi okulistyczne „Okulista” w Mogilnie, świadczące usługi stomatologiczne „Medic” w Mogilnie i „Omega” w Strzelnie, świadczący usługi rehabilitacyjne „Ori-Med” w Strzelnie, świadczące usługi w zakresie opieki paliatywnej w domu pacjenta 2 w Strzelnie i 1 w Wójcinie,

3. Prywatne indywidualne praktyki lekarskie (31), w tym: 15 praktyk stomatologicznych, 5 praktyk ogólnych, 3 praktyki ginekologiczne, , 2 okulistyczne ,1 psychiatryczna, 1 laryngologiczna, 1 neurologiczna, 1 ortopedyczna,1 pediatria i 1 kardiologiczna

4. prywatne praktyki protetyczne (6) : stomatologiczne (4) i protetyki słuchu (2),

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

6. Punkt pobrań prób do analiz „Vitalabo” w Mogilnie.

Pod nadzorem PWIS w Bydgoszczy były wszystkie placówki SP ZOZ w Mogilnie.

W 2016r., w obiektach, w których działały podmioty lecznicze nadzorowane przez PPIS w Mogilnie przeprowadzono łącznie 35 kontroli, w czasie których oceniano stan sanitarno-techniczny, rozwiązania w zakresie przechowywania i usuwania odpadów a w szczególności gospodarowanie niebezpiecznymi odpadami medycznymi, postępowanie w zakresie zapobiegania rozprzestrzenianiu się zakażeń i chorób zakaźnych .

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 , ale także istotna jest ochrona przed zagrożeniami ze strony innych czynników biologicznych , w tym tzw. alarmowych. Obowiązki podmiotów leczniczych w zakresie zapobiegania zakażeniom związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych oraz innych czynności, w trakcie wykonywania których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich regulują przepisy rozdziału 3 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi ( tj. Dz. U z 2016 r. poz.1866) Systematycznie prowadzono kontrole wewnętrzne w obszarze działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych. Dokonano także oceny ryzyka wystąpienia zakażenia związanego z udzielaniem świadczeń zdrowotnych. Kontrole przeprowadzali właściciele lub wyznaczone przez

kierownictwo osoby, a dokumentacja z nich była archiwizowana i przechowywana zgodnie z przepisami. We wszystkich wymienionych placówkach opracowano i wdrożono procedury dezynfekcji i mycia powierzchni dotykowych i bezdotykowych, sprzętów i wyposażenia, postępowania w przypadku skażenia materiałem biologicznym. Dobór preparatów do dezynfekcji, deklarowane stężenia i czasy działania środków stosowanych w placówkach były zgodne z zaleceniami producenta. Postępowanie z odpadami medycznymi w miejscu wytwarzania było prawidłowe. Wszystkie podmioty wytwarzające niebezpieczne odpady medyczne podpisały umowy na ich odbiór i utylizację z profesjonalnymi firmami. Częstotliwość odbioru odpadów w zależności od placówki była różna- od 1x w tygodniu do 1x w miesiącu. Każdorazowo odbiór odpadów kwitowany był kartą przekazania odpadów. Placówki posiadają dokumenty potwierdzające termiczne unieszkodliwienie odpadów niebezpiecznych.

Steryлизację wykonywały we własnym zakresie tylko dwa NZOZ-y specjalistyczne świadczące usługi stomatologiczne: NZOZ „Medic” we własnym zakresie, a NZOZ „Omega” zlecał wykonanie usługi. W stacji dializ, zajmującej pomieszczenia w Szpitalu w Strzelnie używa się głównie sprzętu jednorazowego, w tym dializatory, a drobne narzędzia chirurgiczne są przekazywane do sterylizacji za pośrednictwem SPZOZ w Mogilnie do firmy „Citonet” w Bydgoszczy. W NZOZ-ach podstawowej opieki zdrowotnej stosowano wyłącznie sprzęt jednorazowego użytku, także w pozostałych NZOZ-ach specjalistycznych, z wyjątkiem rehabilitacyjnego gdzie sprzęt jałowy nie jest używany.

W 2016 r. nie zgłoszono żadnego przypadku zakażenia zawodowego, a więc mającego związek z pracą przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych, natomiast na oddziale wewnętrznym szpitala w Mogilnie były 3 przypadki zakażenia się pacjentów wirusami jelitowymi ( norowirusami) od jednej z hospitalizowanych pacjentek. Działania przeciwepidemiczne w tym ognisku przerwały rozwój dalszych zakażeń.

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 2016 r. wydano 1 decyzję stwierdzających spełnienie wymagań w nowo powstałej placówce stomatologicznej.

Po zapoznaniu się z przesłanymi do wiadomości PPIS w Mogilnie 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 chorobotwórcze czynniki szkodliwe i uciążliwe, w tym także na czynniki biologiczne.

### **III.9.2. Wnioski**

Stan bezpieczeństwa świadczeń medycznych poprzez realizowanie wymaganych procedur jest weryfikowany poprzez kontrolę wewnętrzną podmiotów leczniczych oraz nadzór sanitarny PIS; w 2016 r. nie stwierdzono poważnych zagrożeń. Opinia ta dotyczy placówek nadzorowanych przez PPIS w Mogilnie.

## IV. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE ZAKAŻEŃ I CHORÓB ZAKAŻNYCH

### IV.1. Zachorowalność na wybrane jednostki chorobowe

W 2016 r. przyjęto 520 zgłoszeń przypadków podejrzeń lub zachorowalną chorobę zakaźną oraz dodatnich wyników badań laboratoryjnych w kierunku chorobotwórczych czynników biologicznych (nie licząc schorzeń grypopodobnych, których zgłoszono 16 660 przypadków). W wyniku weryfikacji zgłoszeń zarejestrowano 282 przypadki chorób zakaźnych, z czego 54 były hospitalizowane. Ponadto zarejestrowano 2 zgony z powodu choroby zakaźnej, w tym 1 z powodu grypy (0- w 2015r.).

Współczynniki zapadalności użyte w niniejszym opracowaniu obliczono w przeliczeniu na 100 tys. mieszkańców dla umożliwienia przeprowadzenia analizy porównawczej. Przyjęto liczbę mieszkańców powiatu 46 181 – wg GUS z 30.06.2016r.

- Spośród wszystkich 282 zarejestrowanych przypadków chorób aż 154 to **ospa wietrzna**. Zachorowania wystąpiły u osób z przedziału od 0 - 34 lat, z czego większość - 133 przypadki w przedziale wiekowym 1-14, z nasileniem wśród 4-6 - latków, a więc przebywających na co dzień w skupiskach szkolno-przedszkolnych. Jednakże na naszym terenie zapadalność na ospę wietrzną i tak była prawie o połowę niższa niż w roku 2015r, można zatem wnioskować że w roku 2016r. następował spadek epidemii wyrównawczej z wcześniejszego okresu.

- W przypadku podejrzeń oraz zachorowań na **grypę i grypopodobne** (współczynnik na 100 tys. wyniósł 35985,60 i był najwyższy od pięciu lat. Zarejestrowano 3 potwierdzone badaniami laboratoryjnymi przypadki zachorowania na grypę ( 1 zgon). W 2016 roku na naszym terenie przeciwko grypie zaszczepiło się 570 osób. Jest to znikomy odsetek populacji powiatu (ok. 1,2%); 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 9%.

W bieżącym roku, Przychodnia SP ZOZ w Mogilnie uczestnicząca w programie nadzoru nad gripą SENTINEL, pomimo przypomnień za pośrednictwem Dyrekcji SP ZOZ, nie przekazała do badań wirusologicznych ani jednego wymazu z gardła i nosa, przez co być może w zgłoszonych grypopodobnych przypadkach mogły zdarzyć się nie potwierdzone laboratoryjnie grypy.

- Sytuacja epidemiologiczna w zakresie **chorób objętych programem szczepień ochronnych** na terenie powiatu mogileńskiego jest bardzo dobra, gdyż w 2016 r.:

- nie zarejestrowano żadnego przypadku zachorowań na większość chorób objętych obowiązkowymi szczepieniami: odrę, różyczkę poliomyelitis, tężec i choroby wywołane przez bakterię Haemophilus influenzae typ b ;

- zarejestrowano tylko 1 zachorowanie na świnkę podobnie jak w 2015r. ;

- zarejestrowano 1 przypadek przewlekłego zachorowania na WZW B , co daje zapadalność na tę jednostkę 2,17 podczas gdy w całym województwie 13,00 ;

- gruźlicę wykryto u 3 osób. W 2015r. zgłoszono 6 zachorowań, co statystycznie oznacza zmniejszenie w roku 2016 zapadalności o połowę. Rejestrację przypadków gruźlicy PIS przejął od 2012 r , co skutkowało uszczelnieniem nadzoru nad osobami chorymi i ich



otoczeniem, a w konsekwencji wychwytywaniem nowych przypadków. Gruźlica jest uznawana za chorobę społeczną, bowiem jej występowanie wiąże się w głównej mierze z trudnymi warunkami życia ludności. Bardzo ważną rolę w zapobieganiu szerzenia się gruźlicy odgrywa odpowiednio wczesne zdiagnozowanie choroby i natychmiastowe leczenie chorego;

- gorzej przedstawia się sytuacja z krztuścem, gdyż w 2016 roku zarejestrowano 18 przypadków krztuśca podczas gdy w ubiegłym roku tylko 2 zachorowania. Przypadki dotyczą osób w wieku 0-9, 14,17, oraz 44 lat. Zachorowania dzieci z przedziału 0- 9 lat związane są z wystąpieniem 5 ognisk domowych. Współczynnik zapadalności na krztusiec ( 38,98) był wyższy od współczynnika wojewódzkiego (6,82).

● Nieco gorsza niż w roku 2015 była ogólnie sytuacja w zakresie **zakażeń i zatruc pokarmowych wywoływanych przez czynniki biologiczne** (bakterie i wirusy):

- **bakteryjne zatrucia i zakażenia pokarmowe** - zarejestrowano 4 przypadki zatrucia pokarmowego salmonellozowego gdzie zapadalności wyniosła 8,66. ( 2,17 -w 2015r.) jednakże i tak była zdecydowanie niższa niż w województwie (22,93). Natomiast wystąpiły także 2 przypadki bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 , których nie było w 2015 r, co dało zapadalność u tych maluchów 234,74 , zdecydowanie wyższą niż wojewódzka ( 142,93). Zarejestrowano także 4 przypadki zakażeń jelitowych wywołanych przez bakterię Clostridium difficile (zap. 8,66), co było analogiczne do sytuacji epidemiologicznej w 2015r. W powiecie mogileńskim sytuacja była lepsza niż w województwie gdzie współczynnik zapadalności wyniósł 21,88.

- **wirusowe zakażenia jelitowe** – na naszym terenie wystąpiły 32 zachorowania. 18 spośród nich zostało wywołanych przez rotawirusy, 11 przez norowirusy, które miały związek z wystąpieniem na terenie powiatu mogileńskiego dwóch 4-osobowych ognisk epidemiologicznych, które opisano w dalszej części; 2 kolejne przypadki były wywołane przez adeno- i astrowirusy, a w 1 przypadku nie określono czynnika wirusowego. Współczynnik zapadalności na zakażenia rotawirusowe wyniósł 38,98 i był wyższy w porównaniu do ubiegłego roku (30,1), ale niższy niż całym województwie ( 57,09). Współczynnik zapadalności na zakażenia norowirusowe wyniósł 23,82 i był wyższy w porównaniu do ubiegłego roku (10,75). Sytuacja epidemiologiczna jednostki była na zbliżonym poziomie w odniesieniu do współczynnika wojewódzkiego ( 22,16). Poza wymienionymi przypadkami zarejestrowano 9 wirusowych zakażeń jelitowych u dzieci do 2 lat, co do zapadalności jest to lepsza sytuacja niż w 2015 r. i w województwie.

Wspomniane ogniska zakażeń pokarmowych norowirusowych miały miejsce na Oddziale Wewnętrznym Szpitala Powiatu Mogileńskiego Filia w Mogilnie (w dniach 2-3.03.2016r. zachorowały 4 osoby, z których 3 uległy zakażeniu kontaktowemu na oddziale od innej chorej) oraz w Ośrodku Wczasowym w Przyjezierzu ( zgłoszone 19 września 2016 r., zachorowały 4 osoby z powiatu Toruńskiego)

● **Wirusowe zapalenie wątroby typu C wg. definicji z 2014 r.** – w analizowanym okresie do PSSE w Mogilnie wpłynęły 4 zgłoszenia zachorowania (zap. 8,66). W tym przypadku odnotowano w stosunku do 2015 r. spadek zachorowań o ponad 70% co dało znacznie lepszą sytuację niż w całym województwie (zap.20,00).



- Dobra sytuacja panowała w zakresie **chorób inwazyjnych** gdyż wystąpiły tylko 3 przypadki wywołane przez paciorkowce (1 zapalenie opon, 1 posocznica, 1 róża), a nie było ani jednego przypadku inwazyjnego meningokoków czy Haemophilus influenzae. Sytuacja ta cieszyła szczególnie z powodu braku choroby meningokokowej, która wymaga stałego nadzoru epidemiologicznego i szybkiego reagowania ze strony Państwowej Inspekcji Sanitarnej w celu objęcia nadzorem osób z otoczenia a nawet stworzyć może konieczność wprowadzenia szczepień ochronnych osób zamieszkałych na terenach, na których wystąpiłyby nowe ogniska zachorowań lub przypadki powiązane epidemiologicznie z zakażeniami inwazyjnymi.

- Zarejestrowano 64 przypadki **pokaśań przez zwierzęta**, w wyniku, których 10 osób z braku możliwości obserwowania zwierzęcia, skierowano na szczepienia przeciwko wściekliznie. W tej kwestii sytuacja nie ulega poprawie od kilku lat. Problemy wynikające z obecności bezpańskich psów są nadal obecne na terenie powiatu.

- W 2016 r. do PSSE nie wpłynęło żadne zgłoszenie przypadku **chorób szczególnie niebezpiecznych**, zawleczonych z innych krajów ani zdarzeń stanowiących zagrożenie dla zdrowia publicznego.

- Wpłynęły 2 zgłoszenia nowo wykrytego zakażenia **HIV** (zap. 4,33), podczas gdy w województwie zarejestrowano 36 przypadków (zap. 1,73). Pomimo wyższej zapadalności omawianej jednostki w powiecie mogileńskim niż w całym województwie należy podkreślić, że nie można ocenić rzeczywistej sytuacji epidemiologicznej na podstawie dwóch przypadków, zwłaszcza, że opracowanie przypadku zakażenia HIV i AIDS należy do specjalistycznych jednostek.

#### IV.2. Szczepienia ochronne

Dobłą sytuację zdrowotną w zakresie chorób zakaźnych zawdzięczamy min. dobrze realizowanym przez świadczeniodawców obowiązkowym szczepieniom ochronnym. Najważniejszym celem zdrowotnym profilaktycznych szczepień ochronnych jest zapobieganie określonemu zakażeniu lub chorobie zakaźnej u zaszczepionej osoby, a także zbudowanie odporności populacyjnej. Populacja podlegająca szczepieniom obowiązkowym w 2016 r. to 8934 dzieci i młodzieży. Uodpornienie obowiązkowe populacji w poszczególnych rocznikach w 2016 r. było następujące:

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 65,96 % do 97,80%;
2. w drugim roku życia szczepienia wykonano w zależności od rodzaju szczepionki od 87,86% do 99,51%;
3. szczepienia przypominające u dzieci w szóstym roku życia wykonano w 96,84% do 98,78%, w dziesiątym roku życia wykonano na poziomie 97,97%, a w czternastym roku życia wykonano na poziomie 98,78%;
4. szczepienia p/ko błonicy i tężcowi u 19 - latków wykonano w 92,77%. Jest to spadek o 5 % w stosunku do roku poprzedniego.

Jak wskazują przytoczone dane wykonalność szczepień obowiązkowych jest na wysokim poziomie. Niestety z roku na rok powiększa się liczba osób uchylających się od

tego obowiązku. Aktualnie 25 rodziców 16-tu dzieci uchyla się od szczepień nie poddając szczepieniom obowiązkowym swoich dzieci. Narastanie tego zjawiska na skutek ruchów antyszczepionkowych może doprowadzić do załamania barier odporności, czego przykładem są epidemie lokalne odry i krztuśca na zachodzie Europy.

W 2016r. świadczeniodawcy wykazali nieco większą liczbę osób poddawanych szczepieniom przeciw tężcowi ze wskazań indywidualnych z powodu ekspozycji na zakażenie - 341 osób niż w roku poprzednim - 314 osób. Zauważono w większym stopniu realizację tych szczepień w placówkach POZ, podczas gdy w latach minionych szczepienia te realizowała głównie Izba Przyjęć Ambulatorium w Strzelnie dysponująca personelem z odpowiednimi kwalifikacjami.

Dla właściwej w danym okresie ochrony przed chorobami, z uwzględnieniem możliwości finansowych państwa dokonuje się zmian w kalendarzu szczepień zgodnie z rekomendacją środowisk naukowych. Nowością kalendarza szczepień w 2016 r. było wprowadzenie dodatkowych szczepień przeciwko krztuścowi jako II dawka przypominająca u dzieci w 14-tym roku życia z uwagi na spadek odporności po kilku latach od ostatniego szczepienia i wzrastającą liczbę zachorowań.

W 2016 r. nieco mniej osób niż w latach poprzednich skorzystało ze **szczepień zalecanych**:

- p/wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV) – 58 osób
- p/grypie – 570 osób w tym 54 dzieci
- p/biegunce rotawirusowej – 47 dzieci
- p/kleszczowemu zapaleniu mózgu – 7 osób
- p/ospie wietrznej – 27 dzieci
- p/Streptococcus pneumoniae – 204 dzieci i 1 osobę dorosłą

Należy dodać, że z pośród wyszczególnionych wyżej osób zaszczepionych p/ko brodawczakowi (HPV) 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.

### IV.3. Wnioski

1. Sytuacja zdrowotna mieszkańców powiatu mogileńskiego w 2016 r. w zakresie chorób zakaźnych była korzystna, Zaobserwowany wzrost jelitowych zakażeń wirusowych wywołanych przez noro i rotawirusy oraz inne czynniki wirusowe może wynikać z poprawy w diagnostyce.
2. W zakresie szczepień ochronnych sytuacja, pomimo przejściowych problemów z zaopatrzeniem w szczepionki, przedstawia się zadowolająco. Populacja osób podlegających szczepieniom została uodporniona w odsetkach zapewniających ochronę populacji.
3. Skala odmowy szczepień przez osoby zobowiązane aktualnie nie budzi niepokoju, jednak konieczne jest wzmacnianie działań edukacyjnych w tym obszarze z uwagi na narastanie zjawiska.
4. Mieszkańcy powiatu nie korzystają chętnie ze szczepień zalecanych, co wynika zapewne z zaporowej ceny preparatów.

## V. OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

Jednym z głównych celów działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej 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 i 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 13200 osób.

W 2016 roku przeprowadzono:

- **interwencje programowe ogólnopolskie:**
  - Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj Formę”
  - Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce, w tym program przedszkolnej edukacji antytytoniowej „Czyste Powietrze Wokół Nas” oraz programy szkolnej edukacji antytytoniowej „Znajdź właściwe rozwiązanie” i „Nie pal przy mnie, proszę”
  - Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych, w tym program profilaktyczny „ARS, czyli jak dbać o miłość” oraz kampania społeczna „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu”
  - Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV.
- **interwencja programowa wojewódzka** „Chroń 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– owsica, wszawica, świerzby.”
- **inne interwencje, a w tym:** „Zaszczep w sobie chęć szczepienia”, „Lekki tornister”, „Zapobieganie zakażeniom HCV”, a także podejmowano działania w ramach profilaktyki grypy, zatruc grzybami oraz współorganizowano lub uczestniczono w konkursie selektywnej zbiórki odpadów „Świat sam sobie nie poradzi - segregujmy więc odpady”, „Turnieju Bezpieczeństwa w Ruchu Drogowym”, „Światowym Dniu Krwiodawcy, „Narodowym Programie Ochrony Antybiotyków” i „Szkoła promująca zalecenia europejskiego kodeksu walki z rakiem”.

Właściwa realizacja interwencji była możliwa przy współpracy, głównie placówek oświatowych, a w szczególności koordynatorów szkolnych a także przy współpracy wielu środowisk, policji, straży miejskich i instytucji samorządowych.



## **PODSUMOWANIE**

1. *Sytuacja zdrowotna mieszkańców powiatu mogileńskiego w 2016 r. w zakresie chorób zakaźnych na tle województwa była korzystna, ale zaznaczyły się tendencje ogólnopolskie wzrostu zakażeń wirusowych przenoszonych drogą pokarmową, wzrostu zachorowań na krztusiec i wzrostu przypadków odmowy szczepień profilaktycznych przez rodziców dzieci podlegających temu obowiązkowi.*
2. *W 2016r. 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 zwiększa poziom ze strony żywności, a dzięki jego funkcjonowaniu szybko usunięto z lokalnego rynku żywność i wyroby szkodliwe.*
4. *Warunki sanitarne i higieniczne nauczania i wychowania w placówkach oświatowo-wychowawczych objętych nadzorem PPIS w Mogilnie systematycznie poprawiają się lecz nie 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. Nie wykazywanie w wielu przypadkach zatrudniania pracowników może skutkować brakiem ich właściwej ochrony.*

***W 2016r. na obszarze powiatu mogileńskiego nie wystąpiły sytuacje kryzysowe z powodu zagrożeń sanitarno-epidemiologicznych, pomimo przedstawionych w niniejszej ocenie nieprawidłowości, a mieszkańcy oraz osoby przebywające na terenie powiatu mogileńskiego w zakresie kryteriów zdrowia publicznego byli bezpieczni.***

Państwowy Powiatowy  
Inspektor Sanitarny  
w Mogilnie  
*Ur. Piwek*  
Urszula Piwek-Brejecka