



**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
WE WŁOCŁAWKU**

**STAN
BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
Powiatu Włocławskiego w 2018 roku**

Włocławek, luty 2019



Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody, przeciwdziałanie zagrożeniom stwarzanym przez nowe narkotyki, zapobieganie powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego.

(Główny Inspektor Sanitarny)

Spis treści		Strona
1.	Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych i zakażeń	4
2.	Stan sanitarny placówek ochrony zdrowia	9
3.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	11
4.	Stan sanitarny pływalni, kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli	14
5.	Stan sanitarny obiektów żywienia zbiorowego, produkcji i obrotu środkami spożywczymi	15
6.	Środowisko pracy i choroby zawodowe	20
7.	Warunki sanitarno-higieniczne w placówkach nauczania, wychowania i wypoczynku dzieci i młodzieży	21
8.	Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej oraz środków transportu	22
9.	Zapobiegawczy nadzór sanitarny	23
10.	Środki zastępcze/nowe substancje psychoaktywne („dopalacze”)	25
11.	Promocja zdrowia	26
12.	Oddział Laboratoryjny	27
13.	Podsumowanie	29

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Włocławku obejmuje swoim nadzorem obszary Miasta Włocławka (powiat grodzki) i Powiatu Włocławskiego (powiat ziemski). Ogółem w 2018 roku nadzorem objętych było 4782 obiektów (2347 na obszarze Miasta Włocławka i 2435 na obszarze Powiatu Włocławskiego).

Obiekty objęte nadzorem	Liczba obiektów		
	ogółem	Miasto Włocławek	Powiat Włocławski
w zakresie nadzoru nad obiektami komunalnymi	915	557	358
w zakresie nadzoru przeciwepidemicznego	323	238	85
w zakresie higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku	2813	1091	1722
w zakresie prewencji chorób zawodowych	483	308	175
w zakresie higieny dzieci i młodzieży	248	153	95
Ogółem	4782	2347	2435

W 2018 roku pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie Miasta Włocławka i Powiatu Włocławskiego przeprowadzili łącznie 2187 kontroli i wizytacji, wydając przy tym 262 decyzje merytoryczne i 184 postanowienia oraz nakładając 67 mandatów i 1 karę pieniężną, na łączną kwotę 43750 zł.

Liczba kontroli/ wizytacji			Liczba decyzji merytorycznych			Liczba postanowień			Liczba nałożonych mandatów		
Miasto Włocławek	Powiat Włocławski	razem	Miasto Włocławek	Powiat Włocławski	razem	Miasto Włocławek	Powiat Włocławski	razem	Miasto Włocławek	Powiat Włocławski	razem
1423	764	2187	165	97	262	77	107	184	45	22	67



AB 600

W ramach działalności akredytowanego laboratorium wykonano łącznie 23331 badań, wykonując przy tym 42560 oznaczeń (w tym 3690 oznaczeń chemicznych, 9337 oznaczeń fizycznych i 29533 oznaczeń mikrobiologicznych).

1. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych i zakażeń

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych i zakażeń omawianego okresu była zróżnicowana, ale należy uznać ją za dobrą. Nadal obserwowano cykliczne zmiany zapadalności związane z sezonowością występowania niektórych chorób lub kontynuacją wcześniejszych trendów. Podobnie jak w latach wcześniejszych, nie przywleczono na teren naszego powiatu i miasta chorób szczególnie niebezpiecznych, takich jak: dżuma, cholera, malaria, wąglik, poliomyelitis, gorączki krwotoczne. W okresie sprawozdawczym nie obserwowano nagłych wzrostów zachorowań na żadną ze zgłaszanych chorób oraz zjawisk mogących zagrażać bezpieczeństwu zdrowotnemu mieszkańców.

W 2018 roku do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Włocławku zgłoszono 911 przypadków chorób zakaźnych i zakażeń z Powiatu Włocławskiego (w 2017 roku – 1166), które podlegały obowiązkowi zgłaszania. Z powodu zgłoszonych chorób hospitalizowano 242 mieszkańców Powiatu Włocławskiego. Opracowano 228 ognisk chorób zakaźnych. Odnotowano 11 zgonów, których przyczyną były choroby zakaźne – zmarło 5 kobiet i 6 mężczyzn. Podobnie jak w latach ubiegłych najwięcej zejść śmiertelnych odnotowano u osób w wieku powyżej 60 lat. Najczęstszą przyczyną zgonów były posocznice.

Wybrane choroby zakaźne w powiecie włocławskim i mieście Włocławek w latach 2016-2018 Liczba zachorowań i zapadalność na 100 tys. ludności

Lp.	Jednostka Chorobowa	2016				2017				2018			
		Zachorowania		Zapadalność		Zachorowania		Zapadalność		Zachorowania		Zapadalność	
		Miasto	Powiat	Miasto	Powiat	Miasto	Powiat	Miasto	Powiat	Miasto	Powiat	Miasto	Powiat
1	Plonica (szkarlatyna)	95	28	84,34	32,32	63	25	56,20	28,90	45	41	40,42	47,42
2	Odra	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3	Różyczka	2	3	1,78	3,46	0	2	0	2,32	3	4	2,69	4,63
4	Ospa wietrzna	533	382	473,21	440,99	359	565	320,23	653,08	576	238	517,43	275,26
5	Krztusiec	49	25	43,50	28,86	25	14	22,30	16,18	19	17	17,07	19,66
6	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)	5	8	4,44	9,24	3	9	2,68	10,4	5	5	4,50	5,78
7	Wirusowe zapalenie wątroby – ogółem	31	20	27,52	23,09	35	18	31,22	20,81	9	10	8,08	11,57
8	Wirusowe zapalenie wątroby – typu A	0	0	0	0	3	1	2,68	1,16	0	0	0	0
9	Wirusowe zapalenie wątroby – typu B	16	11	14,21	12,70	23	10	20,52	11,56	3	7	2,69	8,10
10	Wirusowe zapalenie wątroby – typu C	15	9	13,32	10,39	9	7	8,03	8,09	6	3	5,39	3,47
11	Bakteryjne zatrucia i zakażenia pokarmowe – ogółem	51	55	45,28	63,49	47	43	41,92	49,70	70	64	62,88	74,02
12	Bakteryjne zatrucia pokarmowe – Salmonelozy	19	17	16,87	19,63	18	14	16,06	16,18	19	19	17,07	21,97
13	Inne Salmonelozy (zakażenia pozajelitowe)	3	2	2,66	2,31	5	2	4,46	2,31	1	1	0,9	1,16
14	Wirusowe zakażenia jelitowe - ogółem	266	136	236,16	157,00	252	197	224,79	227,71	239	293	214,71	338,87
15	Borelioza	16	11	14,21	12,70	33	15	29,44	17,34	13	9	11,68	10,41
16	Nowo wykryte zakażenie HIV	3	1	2,66	1,15	2	0	1,78	0	0	1	0	1,16
17	AIDS	1	0	0,89	0	0	0	0	0	0	0	0	0
18	Grypa i podejrzenia grypy – ogółem	6210	2942	5513,38	3396,29	4013	3242	3579,65	3747,41	2308	3270	2073,32	3781,96
19	W tym u dzieci w wieku 0 – 14 lat	2697	1610	18144,5	12667,19	1494	1453	10103,47	11507,09	565	1578	3879,70	12536,74
20	Grypa – ogółem (przypadki potwierdzone)	1	2	0,89	2,31	0	0	0	0	0	0	0	0
21	W tym u dzieci w wieku 0 – 14 lat	0	1	0	7,87	0	0	0	0	0	0	0	0
22	Gruźlica	16	16	14,21	18,47	18	5	16,06	5,78	7	12	6,29	13,88

1.1. Choroby zakaźne objęte programem obowiązkowych szczepień ochronnych

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych, którym zapobiega się za pomocą szczepień zależna jest od poziomu ich realizacji. Wysoki odsetek zaszczepionych osób zapewnia odporność populacyjną, która zapobiega epidemicznemu szerzeniu się chorób. Utrzymanie odporności populacyjnej wymaga prowadzenia intensywnego nadzoru nad realizacją szczepień ochronnych i aktywnego zaangażowania personelu medycznego oraz podejmowania działań na rzecz ich społecznej akceptacji. Choroby te podlegają szczególnemu nadzorowi epidemiologicznemu z uwagi na nadal realne zagrożenie zwłaszcza dla dzieci oraz nasilające się działania ruchów antyszczepionkowych.

W 2018 roku z grupy tych chorób nie wystąpiły zachorowania na odrę, tężec, błonicę oraz poliomyelitis. W ramach uczestnictwa w koordynowanym przez WHO programie eradykacji poliomyelitis prowadzono nadzór i monitoring ostrych porażań wiotkich u dzieci do lat 14, mający na celu potwierdzenie lub wykluczenie występowania dzikich szczepów wirusa polio. Pomimo, iż obecnie choroba uznana jest za wykorzenioną w Europie, dziki wirus polio wciąż jest aktywny w wielu krajach na świecie (m.in. Afryce, na Bliskim Wschodzie). Zatem w sytuacji, gdy istnieje realne ryzyko zawleczenia zakażenia z terenów, gdzie zachorowania wywołane dzikim szczepem wirusa nadal występują, konieczne jest zachowanie szczególnej czujności oraz utrzymanie wysokiego odsetka osób zaszczepionych. W roku sprawozdawczym zgłoszono 1 przypadek podejrzenia ostrego porażenia wiotkiego u 12 letniego chłopca z powiatu włocławskiego. U dziecka rozpoznano zespół Guillain-Barre.

W omawianym okresie utrzymała się niewielka liczba zachorowań na *świnkę* (zarejestrowano 5 przypadków, w 2017 roku – 9) oraz *różyczkę* (zarejestrowano 4 przypadki, w 2017 roku – 2). W przypadku różyczki najliczniej zachorowania wystąpiły w grupie wieku 9 – 29 lat (71%); na świnkę chorowały dzieci w wieku 3-14 lat (60%) oraz osoby dorosłe (40%). Obserwowana niska zapadalność to efekt wprowadzonych w 2003 roku powszechnych szczepień przeciw odrze, śwince i różyczce, realizowanych w cyklu dwudawkowym u dzieci w 2 i 10 roku życia.

Zarejestrowano 17 przypadków *krztuśca*, o 3 więcej niż w roku 2017. Nadal obserwowano przesunięcie zachorowań na starsze dzieci i osoby dorosłe. W tej grupie wystąpiło prawie 71% zachorowań, przy czym najliczniej występowały w grupie wieku 10-19 lat (58% ogółu zachorowań).

Zapadalność na *ospę wietrzną* zmalała ponad dwukrotnie z 653,08 do 275,26. Nadal pozostaje jedną z najwyższych zapadalności wśród rejestrowanych chorób. Zgłoszono 238 zachorowań (w 2017 roku 565 zachorowań). Podobnie jak w latach ubiegłych, najwięcej zachorowań wystąpiło w grupie wiekowej 0-14 lat – 92% ogółu zachorowań; z powodu ospy wietrznej hospitalizowano 2 osoby, u jednej wystąpiło powikłanie w postaci zapalenia mózgu. Odnotowano zachorowania w ogniskach rodzinnych oraz ze środowiska szkolnego i przedszkolnego. Najskuteczniejszym działaniem profilaktycznym są szczepienia ochronne, które w obowiązującym programie szczepień ochronnych nadal obejmują tylko dzieci do 12 roku życia z grup ryzyka.

1.2. Zatrucia i zakażenia pokarmowe wywołane przez biologiczne czynniki chorobotwórcze

Zatrucia i zakażenia pokarmowe to grupa chorób niejednorodna pod względem etiologicznym i klinicznym. Wymagają one podejmowania działań zapobiegawczych, gdyż występowanie ich skorelowane jest z warunkami higieny przygotowywania i spożywania potraw w środowiskach domowych oraz utrzymywaniem właściwych warunków sanitarno-higienicznych obiektów produkcji, obrotu żywnością oraz zakładów żywienia zbiorowego.

W roku sprawozdawczym w odniesieniu do roku 2017, odnotowano wzrost zapadalności na zatrucia i zakażenia pokarmowe o etiologii bakteryjnej oraz zakażenia jelitowe o etiologii wirusowej.

W analizowanym okresie zapadalność na *bakteryjne zatrucia i zakażenia pokarmowe* wzrosła z 49,70 do 74,02. We wszystkich przypadkach *bakteryjnych zatruc/zakażeń pokarmowych* ustalono czynnik etiologiczny. Podobnie jak w latach ubiegłych, przyczyną wszystkich zarejestrowanych bakteryjnych zatruc pokarmowych były pałeczki *Salmonella*. Najczęściej występującym nośnikiem zatruc pokarmowych były potrawy z jaj i z dodatkiem surowych jaj.

Wśród czynników etiologicznych *innych bakteryjnych zakażeń jelitowych* nadal dominowały laseczki *Clostridioides difficile*. Były one przyczyną 34 przypadków zakażeń jelitowych (w 2017 roku – 16 przypadków). Większość zachorowań (89%) wystąpiła wśród osób powyżej 60 lat obciążonych przewlekłymi chorobami i poddawanych antybiotykoterapii. Odnotowano również 10 przypadków *kampylobakteriozy* (w 2017 roku – 12 przypadków). Wszystkie zachorowania wystąpiły w grupie wiekowej 0-2 lata. Nośnikami pokarmowymi tych zakażeń były warzywa, owoce lub ich przetwory oraz mleko i potrawy mleczne.

Zapadalność na wirusowe zakażenia jelitowe wzrosła z 227,71 do 338,87. Zgłoszono ogółem 293 przypadki (w 2017 roku – 197). Wśród czynników etiologicznych dominowały norowirusy (stanowiły 52% ogółu zgłoszonych przypadków), z których większość (97%) była przyczyną zachorowań w ognisku w placówce sanatoryjnej z własnym zapleczem gastronomicznym. Dochodzeniem epidemiologicznym objęto 1103 osoby, w tym 72 osoby personelu z bloku żywieniowego oraz 145 osób personelu innego (medycznego i sprząającego). Zakażenie wystąpiło u 147 kuracjuszy oraz 1 osoby z personelu, która również spożyła potrawy podawane kuracjom; hospitalizowano 2 osoby. Nośnikami pokarmowymi były prawdopodobnie surówki i sałatki sporządzone z warzyw i owoców lub z ich dodatkiem, bądź też podawane na surowo warzywa i owoce. Drogą szerzenia się ogniska była droga pokarmowa; nie można jednak wykluczyć, że do przeniesienia zakażenia u niektórych osób mogło dojść również drogą kontaktową. Do wystąpienia zachorowań w ognisku mogło przyczynić się niezachowanie zasad higieny na poszczególnych etapach produkcji, transportu i obróbki surowców oraz przygotowywania i podawania potraw. Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 stanowiły 19 % wszystkich zachorowań wirusowych.

W okresie sprawozdawczym, podobnie jak w ubiegłych latach, nie odnotowano żadnego przypadku czerwonej bakteryjnej, zatrucia jadem kiełbasianym oraz grzybami. Nie wystąpiły także zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu A (w 2017 r. zarejestrowano 1 przypadek).

1.3. Choroby przenoszone przez naruszenie ciągłości tkanek

W analizowanym okresie zapadalność na wirusowe zapalenia wątroby zmalała. Zarejestrowano 10 nowo wykrytych przypadków zachorowań (w 2017 roku 17 przypadków). Wszystkie zachorowania miały przebieg bezobjawowy. Nie odnotowano zachorowań o przebiegu ostrym i o etiologii mieszanej B+C. Znaczne wahania liczby wykrytych zakażeń HBV i HCV można powiązać ze zmianami w obszarze systemu rejestracji zachorowań.

W 2018 roku zgłoszono 7 przypadków *wirusowego zapalenia wątroby typu B* (w 2017 roku – 10 przypadków). Wszystkie zachorowania wystąpiły u osób dorosłych, większość (86%) u osób powyżej 45 lat. Brak zachorowań w grupie dzieci i młodzieży wskazuje na skuteczność obowiązkowych szczepień ochronnych przeciw wzv B.

W roku sprawozdawczym zarejestrowano 3 przypadki zachorowań *na wirusowe zapalenie wątroby typu C* (w 2017 roku - 9 przypadków). Zachorowania wystąpiły u osób powyżej 60 lat (67%) i w wieku 35 lat (33%). We wszystkich przypadkach aktywność zakażenia potwierdzono wykryciem materiału genetycznego HCV RNA.

Analiza uzyskanych informacji o możliwych czynnikach ryzyka wykazała, że wszystkie osoby zakażone wirusami HBV i HCV miały wykonywane w placówkach medycznych zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek (zabiegi stomatologiczne i małe zabiegi chirurgiczne, operacje). Niektórzy korzystali również z zabiegów upiększających w zakładach kosmetycznych (tatuże i kolczykowanie).

Zakażenia wirusami hepatotropowymi jako najczęstszy czynnik ryzyka wystąpienia pierwotnego raka wątroby nadal stanowią istotny problem zdrowia publicznego. Wobec braku możliwości szczepień przeciw zakażeniom HCV, upowszechnianie wiedzy na temat zagrożeń, dróg szerzenia się, sposobów zapobiegania zakażeniom oraz nadzór nad przestrzeganiem procedur higieniczno-sanitarnych podczas wykonywania zabiegów z naruszeniem ciągłości tkanek jest ważnym elementem zapobiegania często nieodwracalnym skutkom zakażeń tymi wirusami.

W 2018 roku zgłoszono 1 przypadek *nowo wykrytego zakażenia HIV*; zakażenie rozpoznano u 47-letniej mieszkanki powiatu wrocławskiego. Zachorowań na AIDS nie zarejestrowano.

1.4. Choroby inwazyjne

W 2018 roku, zarejestrowano 1 przypadek *inwazyjnej choroby wywołanej przez Neisseria meningitidis*. Choroba wystąpiła u 6 miesięcznego dziecka i miała postać posocznicy oraz zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych. Osoby z kontaktu z chorym objęto nadzorem epidemiologicznym i poddano profilaktycznej antybiotykoterapii.

Zakażenia pneumokokowe były przyczyną zachorowań 6 osób z powiatu wrocławskiego. W 3 przypadkach choroba miała postać posocznicy, 1 zapalenie płuc, 1 zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych, a u 1 osoby rozpoznano dwie postacie kliniczne zakażenia: posocnicę i zapalenie płuc. Wszystkie zachorowania wystąpiły u osób dorosłych; w 3 przypadkach choroba zakończyła się zgonem. Natomiast w 2017 roku na terenie powiatu wrocławskiego nie odnotowano zachorowań na inwazyjną chorobę meningokokową i pneumokokową.

Podobnie jak w latach wcześniejszych dominującą postacią kliniczną inwazyjnych zakażeń wywołanych przez paciorkowce ropotwórcze - *Streptococcus pyogenes* była róża (stanowiła 92% wszystkich przypadków). Zapadalność na różę utrzymała się na poziomie roku ubiegłego. Zgłoszono 24 przypadki tej choroby u osób dorosłych. Inną postacią inwazyjnych zakażeń była posocznica (2 przypadki). Oprócz postaci inwazyjnej zakażeń wywołanych przez paciorkowce ropotwórcze, zarejestrowano 41 przypadków *plonicy* (w roku 2017 – 25 przypadków).

1.5. Neuroinfekcje

W 2018 roku zarejestrowano 10 przypadków infekcyjnych chorób ośrodkowego układu nerwowego (w 2017 – 4 przypadki): 3 o etiologii wirusowej, 4 bakteryjnej, w 3 przypadkach nie określono czynnika etiologicznego. U 1 chorej rozpoznano zapalenie mózgu w przebiegu ospy wietrznej, a u 9 zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych. W czterech przypadkach określono bakteryjny czynnik etiologiczny: *Streptococcus pneumoniae* (1), *Neisseria meningitidis* (1) oraz pojedyncze przypadki zachorowań wywołane *Escherichia coli* i *Staphylococcus warneri*.

1.6. Choroby przenoszone przez kleszcze

Kleszcze to pajęczaki szczególnie niebezpieczne ze względu na przenoszone patogeny. Zakażone osobniki podczas kontaktu z krwią żywiciela przenoszą m.in. wirusy zapalenia mózgu i opon mózgowych oraz bakterie wywołujące boreliozę. Na nadzorowanym terenie wystąpiły tylko zachorowania na *boreliozę*.

Borelioza jest wieloukładową przewlekłą chorobą odzwierzęcą wywołaną przez krętki z rodzaju *Borrelia*. W jej przebiegu wyodrębnia się fazę wczesną w postaci rumienia wędrującego oraz późną, w której dochodzi do zakażenia wielu narządów i układów (nerwowego, kostno-stawowego, krążenia). Z powodu braku możliwości czynnego uodpornienia przeciwko tej chorobie, duże znaczenie w profilaktyce mają działania zapobiegawcze polegające na stosowaniu zabezpieczeń chroniących przed kleszczami (odzież chroniąca przed ekspozycją na kleszcze, środki odstraszające – repelenty).

Zapadalność na *boreliozę* w 2018 roku zmalała z 17,34 w 2017 roku do 10,41. Zarejestrowano 9 przypadków tej choroby (w 2017 roku – 15 przypadków). U wszystkich chorych rozpoznano wczesną skórą postać choroby – rumień wędrujący. Wszystkie zachorowania wystąpiły u osób dorosłych w wieku powyżej 20 lat. Większość chorych narażona była na ukąszenie kleszczy na terenach wokół miejsc zamieszkania (działki rekreacyjne oraz tereny zielone i leśne w pobliżu miejsca zamieszkania).

1.7. Gruźlica

W 2018 roku odnotowano wzrost zapadalności na gruźlicę z 5,78 do 13,88. W okresie sprawozdawczym zarejestrowano 12 przypadków zachorowań (w 2017 roku 5 przypadków). W 1 przypadku choroba zakończyła się zgonem (zmarła mieszkanka powiatu włocławskiego w wieku 84 lat).

Podobnie jak w poprzednich latach dominowała gruźlica płuc, stanowiła 92% wszystkich postaci zachorowań (11 przypadków, w tym w 1 przypadku rozpoznano dwie postaci: gruźlicę płuc i kości). W 1 przypadku rozpoznano pozapłucną postać gruźlicy - gruźlicze zapalenie opłucnej. Wszyscy chorzy byli hospitalizowani, poddani leczeniu i pozostają pod opieką lekarzy specjalistów. Osoby pozostające w bliskim kontakcie z chorymi prątkującymi objęto nadzorem epidemiologicznym oraz opieką lekarską (poddane zostały badaniom klinicznym i diagnostycznym).

Systematycznie prowadzony i doskonalony nadzór epidemiologiczny nad osobami ze styczności z chorymi na gruźlicę to niezbędny element zwalczania gruźlicy, który w znacznym stopniu przyczynia się do ograniczania transmisji zakażeń oraz obserwowanych tendencji spadkowych zapadalności na gruźlicę. Niezbędnym ogniwem prowadzonego nadzoru w zakresie zwalczania gruźlicy jest kontynuowanie współpracy z lekarzami, podmiotami leczniczymi oraz placówkami diagnostycznymi, która może skutkować dalszym ograniczeniem transmisji zakażeń i tym samym spadkiem zapadalności.

1.8. Choroby przenoszone drogą płciową

W 2018 roku zgłoszono tylko jeden przypadek rzeżączki. Zachorował mężczyzna w wieku 35 lat (w 2017 roku – zgłoszono 6 przypadków kiły).

1.9. Grypa i zachorowania grypopodobne

Obowiązkiem raportowania oraz prowadzenia nadzoru epidemiologicznego objęte są przypadki rozpoznawane klinicznie i/lub laboratoryjnie oraz wszystkie rozpoznane klinicznie zachorowania grypopodobne i ostre zakażenia dróg oddechowych. W roku sprawozdawczym zgłoszono 3270 przypadków, w tym 1578 (48%) dzieci do lat 14 (w 2017 roku – 3242, w tym 1453 – 45% dzieci do lat 14). Największą liczbę zachorowań odnotowano w miesiącach lutym i marcu. Najskuteczniejszą formą profilaktyki i kontroli grypy są szczepienia ochronne. Zatem niezbędnym jest prowadzenie działań promujących poddawanie się szczepieniom profilaktycznym, celem ograniczenia liczby zachorowań oraz powikłań spowodowanych przez wirusy grypy. W roku sprawozdawczym odnotowano większą liczbę osób, które skorzystały z tej formy profilaktyki.

1.10. Wykonawstwo szczepień ochronnych

Szczepienia ochronne są najskuteczniejszą metodą zapobiegania chorobom zakaźnym, które stanowią nadal realne zagrożenie zwłaszcza dla dzieci. Odgrywają one kluczową rolę w uzyskaniu nie tylko odporności indywidualnej, ale i populacyjnej, która zapobiega epidemicznemu szerzeniu się chorób. Warunkiem osiągnięcia odporności zbiorowej jest wysoki odsetek zaszczepionych osób. Ocenę realizacji Programu Szczepień Ochronnych w 2018 roku dokonano w oparciu o analizę danych uzyskanych ze sprawozdań z wykonania szczepień ochronnych przekazanych przez świadczeniodawców prowadzących szczepienia ochronne w mieście Włocławek i powiecie włocławskim. Szczepienia Ochronne realizowano zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych obowiązującym w 2018 roku.

W roku sprawozdawczym na terenie powiatu włocławskiego obowiązkowe szczepienia ochronne dzieci i młodzieży finansowane z budżetu Ministra Zdrowia prowadzone były przez 23 świadczeniodawców sprawujących podstawową opiekę zdrowotną. Szczepieniami objęto 14344 osób – dzieci i młodzież do lat 19.

Szczepienia niemowląt w 1 roku życia przeciwko gruźlicy wykonano na podobnym poziomie jak w latach wcześniejszych. Wykonanie szczepień przeciwko wzw typu B, błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis, *Haemophilus influenzae* typu b było niższe w stosunku do roku poprzedniego. Przyczyn tej sytuacji można upatrywać w większej liczbie urodzeń w drugim półroczu 2018 roku oraz przekładaniu przez rodziców terminów szczepień dzieci na późniejsze miesiące życia. Stan wykonania szczepień przeciwko błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis u dzieci w 2 roku utrzymuje się na zbliżonym poziomie. Odsetek zaszczepienia przeciwko odrze, śwince i różyczce w tej grupie wieku był nieco wyższy w stosunku do roku poprzedniego. Kontynuowane w 2018 roku obowiązkowe szczepienia przeciw inwazyjnym zakażeniom wywołanym przez *Streptococcus pneumoniae* całej populacji dzieci urodzonych po 31 grudnia 2016 roku realizowano na bieżąco. U dzieci w 2 roku życia wykonano je na wysokim poziomie. Profilaktykę zakażeń pneumokokowych realizowano również w ramach kampanii prowadzonej przez Ministerstwo Zdrowia „Wiosna bez pneumokoków”, skierowanej do dzieci z roczników 2013-2016.

Szczepienia obowiązkowe w grupie dzieci i młodzieży szkolnej

Szczepienia przeciwko	2016		2017		2018	
	Miasto Włocławek	Powiat Włocławski	Miasto Włocławek	Powiat Włocławski	Miasto Włocławek	Powiat Włocławski
Gruźlica w 1 r.ż.	99,1	99,4	99,0	99,7	99,2	99,2
Wirusowemu zapaleniu wątroby typu B w 1 r.ż.	87,1	88,3	85,8	89,8	82,4	85,8
Błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis, Haemophilus influenzae typu b w 1 r.ż.	51,3	58,9	48,5	51,2	44,6	50,4
Wirusowemu zapaleniu wątroby typu B w 2 r.ż.	99,6	99,5	99,3	99,8	98,2	99,4
Streptococcus pneumoniae w 1 r.ż.	-	-	56,6	63,3	52,0	61,7
Streptococcus pneumoniae w 2 r.ż.	-	-	-	-	96,5	99,4
Błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis, Haemophilus influenzae typu b w 2 r.ż.	99,1	99,6	98,1	99,8	96,0	99,4
Odrze, śwince, różyczce w 2 r.ż.	79,7	87,1	65,7	82,0	67,5	84,6
Błonicy, tężcowi, krztuścowi w 6 r.ż.	91,6	96,5	88,0	95,0	82,6	92,6
Poliomyelitis w 6 r.ż.	91,6	96,5	88,0	95,0	82,6	92,6
Odrze, śwince, różyczce w 10 r.ż.	95,8	99,3	91,8	96,5	86,2	96,5
Błonicy, tężcowi w 14 r.ż.	94,8	98,4	92,9	98,6	92,1	96,7
Krztuścowi w 14 r.ż.	94,8	98,4	92,9	98,6	92,1	96,4
Błonicy, tężcowi w 19 r.ż.	94,9	97,3	89,8	97,2	91,5	95,2

W związku z wprowadzeniem w Programie Szczepień Ochronnych na 2017 rok zmian polegających na konieczności ścisłego przestrzegania przez lekarzy kwalifikujących dzieci terminów szczepień zgodnie z wiekiem kalendarzowym, obowiązkowe szczepienia ochronne w grupach dzieci i młodzieży szkolnej wykonano w odsetkach nieco niższych, przy czym pozostawały one wyższe niż w województwie.

Szczepienia obowiązkowe poekspozycyjne

Szczepienia przeciwko	2016		2017		2018	
	Miasto Włocławek	Powiat Włocławski	Miasto Włocławek	Powiat Włocławski	Miasto Włocławek	Powiat Włocławski
Tężcowi u osób po zranieniach	845	654	817	690	719	687
Wściekliznie	24	21	22	19	18	14

Profilaktykę tężcową prowadzono u osób zranionych w celu indywidualnej ochrony przed zakażeniem. W analizowanym okresie, podobnie jak w latach poprzednich, na naszym terenie nie wystąpiły zachorowania na tężec.

W roku sprawozdawczym w związku z narażeniem na zakażenie wścieklizną (po pogryzieniu, podrapaniu przez zwierzęta – głównie psy i koty) podjęto szczepienia u 14 osób (w 2017 roku u 19 osób). Prowadzono także szczepienia obowiązkowe osób narażonych w sposób szczególny na zakażenie w związku z przesłankami klinicznymi lub epidemiologicznymi oraz szczepienia zalecane.

Szczepienia obowiązkowe osób narażonych w sposób szczególny na zakażenie w związku z przesłankami klinicznymi lub epidemiologicznymi oraz szczepienia zalecane

Szczepienia przeciwko	2016		2017		2018	
	Miasto Włocławek	Powiat Włocławski	Miasto Włocławek	Powiat Włocławski	Miasto Włocławek	Powiat Włocławski
Wirusowemu zapaleniu wątroby typu B	748	404	711	383	438	265
Wirusowemu zapaleniu wątroby typu A	29	10	39	7	54	7
Grypie	2995	1920	3473	1826	4152	2022
Durowi brzuszному	29	9	38	8	35	5
Ospie wietrznej	235	47	240	42	229	53
Streptococcus pneumoniae	880	470	753	420	573	544
Kleszczowemu zapaleniu mózgu	73	21	49	19	133	65
Neisseria meningitidis	141	39	128	20	250	115
Zakażeniu wirusem brodawczaka ludzkiego	111	5	161	0	114	3
Biegunce rotawirusowej	198	128	171	154	193	134

Realizacja szczepień zalecanych jest zróżnicowana – wynika z aktualnej sytuacji epidemiologicznej wybranych chorób, podróży służbowych i w celach turystycznych oraz przekazywanych w mediach informacji nt. zagrożeń epidemiologicznych.

W analizowanym okresie kontynuowano stały nadzór nad dystrybucją, transportem i przechowywaniem preparatów szczepionkowych u świadczeniodawców w zakresie zachowania łańcucha chłodniczego, w celu utrzymania immunogenności szczepionek. W 5 podmiotach leczniczych założono nowe systemy całodobowego nadzoru nad warunkami termicznymi w urządzeniach chłodniczych, w jednym wymieniono system na nowocześniejszy z możliwością rejestracji elektronicznej.

W ramach realizacji działań w zakresie zgłaszania i rejestracji niepożądanych odczynów poszczepiennych (NOP) - w 2018 roku do PSSE we Włocławku zgłoszono 5 przypadków niepożądanych odczynów poszczepiennych (w 2017 roku – 6). Wszystkie zostały zakwalifikowane jako łagodne i nie wymagały hospitalizacji. Wszystkie osoby zostały objęte indywidualnym nadzorem lekarskim i epidemiologicznym.

Zagrożeniem dla realizacji szczepień ochronnych są nasilające się działania ruchów antyszczepionkowych, które mają wpływ na decyzje rodziców dotyczące szczepień ochronnych i mogą w przyszłości przynieść szkodliwe następstwa dla zdrowia publicznego. Utrzymanie wysokiego odsetka uodpornienia populacji wymaga aktywnego zaangażowania służb sanitarnych i personelu medycznego realizującego szczepienia ochronne oraz podejmowania działań na rzecz ich społecznej akceptacji. Od obowiązku wykonania szczepień ochronnych uchylało się 20 osób, co skutkowało niezaszczepieniem 13 osób. W roku sprawozdawczym zgłoszono 10 nowych osób, co skutkowało niezaszczepieniem 6 osób. W stosunku do osób uchylających się od obowiązku szczepień prowadzono postępowania mające na celu wyegzekwowanie obowiązku szczepień.

2. Stan sanitarny placówek ochrony zdrowia

2.1. Ocena stanu sanitarnego pomieszczeń i urządzeń wykorzystywanych przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych przez podmioty wykonujące działalność leczniczą na terenie Powiatu Włocławskiego za rok 2018

W roku 2018 na terenie Powiatu Włocławskiego nadzorem objęto 48 obiektów należących do podmiotów leczniczych oraz 43 praktyki zawodowe. Skontrolowano 38 obiektów należących do podmiotów leczniczych (79%), przeprowadzono w nich 88 kontroli. Skontrolowano również 7 praktyk zawodowych (16%), przeprowadzono w nich 7 kontroli.

Działalność kontrolna w podmiotach leczniczych na terenie Powiatu Włocławskiego za rok 2018

Działalność lecznicza	Według ewidencji stan na 31.12.2018 r.	Liczba obiektów skontrolowanych stan na 31.12.2018 r.	Liczba kontroli w 2018 r.
Działalność lecznicza wykonywana przez podmioty lecznicze	48	38	88
Działalność lecznicza wykonywana przez praktyki zawodowe	43	7	7
Razem	91	45	95

Stan sanitarny zdecydowanej większości skontrolowanych obiektów należących do podmiotów leczniczych (98%) oceniono jako dobry. Są to obiekty uzdrowiskowe, zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy, zakład opiekuńczo-leczniczy, zakłady rehabilitacji leczniczej oraz większość przychodni. Pozytywną ocenę uzyskały również wszystkie praktyki zawodowe (lekarzy, dentystów, rehabilitantów).

Negatywnie pod względem stanu sanitarnego, w tym technicznego oceniono 1 przychodnię w Brześciu Kujawskim, w której udzielane są ambulatoryjne świadczenia zdrowotne. W obiekcie brak jest bidetu w pomieszczeniu higienicznym przy gabinecie ginekologicznym. Decyzja nakazująca zapewnienie właściwych warunków sanitarnych podczas świadczenia usług medycznych jest w trakcie realizacji - przenoszenia przychodni do nowych pomieszczeń, spełniających wymagania sanitarne i techniczne.

W roku 2018 poprawie uległ stan sanitarno-techniczny SP ZOZ Gminy Lubraniec. Zarządzający obiektem wykonał w całości zalecenia dwóch decyzji m.in. doprowadzono do właściwego stanu sanitarnego ściany i podłogi w pomieszczeniach poradni ginekologicznej i sterylizatorni (pomalowano ściany, wymieniono zniszczone wykładziny podłogowe). Ponadto, w ramach prowadzonego remontu wykonano wiele dodatkowych prac m.in. wyremontowano dach, w poradni ginekologicznej i sterylizatorni wymieniono umywalki i baterie umywalkowe, zmieniono oświetlenie, wymieniono część mebli, odnowiono kaloryfery, wyremontowano pomieszczenia administracyjne.

Na terenie Powiatu Włocławskiego 1 podmiot leczniczy („MAR MED” Kawińscy Sp. jawna w Wieńcu) nie zrealizował do końca 2017 r. w całości programu dostosowania pomieszczeń i urządzeń do wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotów wykonujących działalność leczniczą. Pod koniec I kwartału 2018 r. przychodnia należąca do spółki „MAR-MED.” Kawińscy Sp. j. przeniosła swoją działalność do nowego obiektu,

spełniających obowiązujące wymagania, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą. Budynek przychodni jest nowoczesny, o wysokim standardzie zastosowanych materiałów wykończeniowych, armatury oraz wyposażenia pomieszczeń. W obiekcie wydzielono osobne poradnie dla dzieci zdrowych, dzieci chorych oraz dla dorosłych. Każda z nich ma oddzielne gabinety lekarskie, gabinety zabiegowe oraz wejścia z zewnątrz. Wokół budynku urządzono miejsca postojowe dla pacjentów.

W 2018 r. w podmiotach udzielających świadczeń zdrowotnych utrzymaniem czystości zajmowały się najczęściej zatrudnione w nich osoby. Pomieszczenia w tych obiektach utrzymywane były w należytym stanie porządkowym. Zaopatrzenie w środki utrzymania czystości i dezynfekcyjne, materiały opatrunkowe oraz jednorazową i wielorazową bieliznę uznano za wystarczające.

W większości skontrolowanych podmiotów leczniczych stosowano wyłącznie bieliznę jednorazową (obłożenia foteli i leżanek, serwety, podkłady). Natomiast odzież ochronną personel pierze we własnym zakresie. W obiektach bielizna czysta składowana jest w wydzielonych magazynach lub w szafach, natomiast brudna w koszach lub workach znajdujących się w brudownikach. We własnych pralniach, zorganizowanych na terenie placówek, prana jest bielizna pochodząca z obiektów „Uzdrowiska Wieniec” w Wieńcu – Zdroju oraz bielizna pościelowa i osobista pensjonariuszy z zakładu opiekuńczo-leczniczego w Redczu Wielkim gm. Lubraniec i Ośrodka Terapii Uzależnień w Ługowskich gm. Chocień.

Odpady medyczne, powstające podczas udzielania świadczeń zdrowotnych, zbierane są selektywnie w miejscach ich powstawania, odpowiednio oznakowane, zabezpieczone i w większości placówek magazynowane w urządzeniach chłodniczych, znajdujących się w brudownikach lub pomieszczeniach porządkowych. W mniejszych obiektach m.in. praktykach zawodowych odpady medyczne zbierane są w miejscu powstawania i w odpowiednim terminie, bezpośrednio z gabinetów odbierane przez firmy zewnętrzne do unieszkodliwiania.

Wszystkie placówki ochrony zdrowia posiadają aktualne umowy ze specjalistycznymi firmami na odbiór odpadów medycznych i ich transport do miejsca unieszkodliwiania. W roku 2018 nie stwierdzono przypadków niewłaściwego postępowania z tymi odpadami.

W placówkach ochrony zdrowia systematycznie przeprowadzane są przeglądy, konserwacje oraz naprawy instalacji i urządzeń wentylacji mechanicznej oraz klimatyzacji. Placówki posiadają dokumentację potwierdzającą wykonywanie tych czynności.

Wszystkie nadzorowane placówki udzielające świadczeń zdrowotnych zaopatrywane są w wodę z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia lub ujęć własnych odpowiadającą wymaganiom jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W skontrolowanych obiektach, w których wykonywana jest działalność lecznicza wdrożone są, aktualizowane i stosowane procedury sanitarno-higieniczne, w tym postępowania z bielizną czystą i brudną, postępowania z odpadami, ze szczególnym uwzględnieniem odpadów medycznych oraz utrzymania czystości pomieszczeń, sprzętu i urządzeń. Nieprawidłowości w tym zakresie, nie stwierdzono.

2.2. Sterylizacja i dezynfekcja

2.2.1. Podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne – szpitale uzdrowiskowe i inne niż szpitale

W 2018 roku funkcjonowały: Szpital Uzdrowiskowy w Wieńcu Zdroju, Zakład Opiekuńczo-Leczniczy AMIMED w Redczu, Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy „Wrzos” w Wieńcu Zdroju, kompleks sanatoryjny w Wieńcu Zdroju oraz Dom Pomocy Społecznej w Izbicy Kujawskiej.

W placówkach tych wdrażano i aktualizowano w miarę potrzeb obowiązujące procedury higieniczno-sanitarne oraz podejmowano działania zapobiegające szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych. Środki dezynfekcyjne do dekontaminacji powierzchni stosowano zgodnie z potencjalnym skażeniem oraz zaleceniami producentów. Urządzenia do zabiegów rehabilitacyjnych poddawano dezynfekcji po każdym użytkowaniu przez pacjenta. Stanowiska do higienicznego mycia rąk wyposażone były w dozowniki z mydłem w płynie i środkiem antyseptycznym, ręczniki jednorazowe oraz pojemniki na zużyte ręczniki. Do zabiegów medycznych (iniekcji, wlewów dożylnych) wykonywanych sporadycznie w punktach pielęgniarskich stosowano wyłącznie sprzęt i materiały jednorazowego użytku.

2.2.2. Podmioty lecznicze wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne

W podmiotach leczniczych wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne podobnie jak w latach poprzednich podejmowano działania zapobiegające szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych. W obszarze realizacji tych działań prowadzono kontrole wewnętrzne potwierdzone stosowną dokumentacją. Częstotliwość kontroli była zgodna z obowiązującymi przepisami prawa. Wdrożone procedury higieniczno-sanitarne w miarę potrzeb aktualizowano.

Dezynfekcję sprzętu i narzędzi medycznych przeprowadzano najczęściej metodą tradycyjną (manualnie) w miejscu udzielania świadczeń medycznych – w gabinetach zabiegowych. Starano się przestrzegać zasad nie krzyżowania się dróg czystych i brudnych, ciąg technologiczny gwarantował ruch postępowy od materiałów skażonych do sterylnych. Zachowywano rozdział czasowy pomiędzy wykonywaniem dekontaminacji a czynnościami związanymi z udzielaniem świadczeń zdrowotnych. W podmiotach leczniczych, których zakres świadczonych usług obejmował tylko podstawową

opiekę zdrowotną stosowano sprzęt i materiały wyłącznie jednorazowego użycia. W przypadku stosowania narzędzi i sprzętu wielokrotnego użytku sterylizację prowadzono w urządzeniach będących w większości na wyposażeniu tych placówek lub zlecano usługę innym podmiotom.

Stanowiska do higienicznego mycia rąk w gabinetach diagnostyczno-zabiegowych i lekarskich wyposażone były w dozowniki z mydłem w płynie, środkiem antyseptycznym, ręczniki jednorazowe oraz pojemniki na zużyte ręczniki.

Zaopatrzenie w sprzęty i materiały jednorazowe, środki indywidualnej ochrony osobistej, środki czystości było wystarczające.

2.2.3. Działalność lecznicza wykonywana w formie praktyki zawodowej

W praktykach zawodowych skontrolowanych w 2018 roku kontynuowano działania zapobiegające szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych związanych z udzielaniem świadczeń zdrowotnych. W zakresie realizacji tych działań weryfikowano i uaktualniano procedury sanitarno-higieniczne oraz prowadzono kontrole wewnętrzne (potwierdzone stosowną dokumentacją) z częstotliwością zgodną z obowiązującymi przepisami prawa.

Dekontaminację narzędzi wielokrotnego użytku przeprowadzano w gabinetach, w których wykonywano zabiegi medyczne lub w pomieszczeniach do tego celu przeznaczonych, najczęściej manualnie lub z użyciem myjek ultradźwiękowych. W celu poprawy bezpieczeństwa epidemiologicznego pacjentów, narzędzia diagnostyczne i zabiegowe wielorazowego użycia sukcesywnie zastępowano jednorazowymi, zwłaszcza w praktykach udzielających świadczeń zdrowotnych w zakresie ginekologii.

Steryлизację przeprowadzano we własnych autoklawach metodą pary wodnej pod ciśnieniem lub sporadycznie na podstawie umowy zlecającej podmiotom świadczącym usługi w tym zakresie. Podczas dekontaminacji narzędzi uwzględniano zasadę niekrzyżowania się dróg czystych i brudnych. Organizacja stanowisk sterylizacji gabinetowej zapewniała zachowanie jednokierunkowego ciągu technologicznego od materiałów skażonych do sterylnych. Narzędzia pakowano w papier krepowany, rękawy i torebki papierowo-foliowe; pakiety opisywano datami sterylizacji i ważności. Skuteczność procesów sterylizacji systematycznie kontrolowano testami chemicznymi, biologicznymi i wskaźnikami fizycznymi a wyniki tych kontroli dokumentowano w rejestrach.

Stanowiska do higienicznego mycia rąk wyposażone były w dozowniki z mydłem w płynie, środkiem antyseptycznym, ręczniki jednorazowe oraz pojemniki na zużyte ręczniki.

Zaopatrzenie w środki indywidualnej ochrony osobistej, preparaty dezynfekcyjne i środki czystości było wystarczające. Sprzątaniem pomieszczeń zajmował się personel placówek.

3.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi
-----------	--

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi na podstawie ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz ustawy z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków. Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi musi spełniać wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W ramach nadzoru nad jakością wody Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Włocławku m.in. weryfikuje wywiązywanie się przedsiębiorstw wodociągowo-kanalizacyjnych oraz podmiotów dostarczających lub wykorzystujących wodę pochodzącą z ujęć indywidualnych z realizacji badań jakości wody zgodnie z ustalonym harmonogramem i terminowym przekazywaniem sprawozdań z badań jakości wody, gromadzi, weryfikuje, analizuje i ocenia dane uzyskane w wyniku prowadzonego monitoringu jakości wody, informuje właściwego starostę/burmistrza/wójta o jakości wody na nadzorowanym terenie, wykonuje badania wody zgodnie z ustalonym na dany rok planem działania, wydaje okresowe i obszarowe oceny jakości wody.

Obowiązek prowadzenia regularnej wewnętrznej kontroli jakości wody w celu zapewnienia odbiorcom wody bezpiecznej dla zdrowia, z częstotliwością i zakresem badań wynikającym z harmonogramów uzgodnionych z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym we Włocławku należy do producentów wody.

W roku 2018 na terenie Powiatu Włocławskiego nadzorem objęte były 23 wodociągi dostarczające wodę w ramach zbiorowego zaopatrzenia, 3 wykorzystujące wodę z ujęć indywidualnych oraz 1 wodociąg wykorzystujący wodę na potrzeby produkcji wody mineralnej, którego podstawą oceny jakości wody nie jest rozporządzenie w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Zbiorowe zaopatrzenie w wodę w 7 gminach realizują zakłady gospodarki komunalnej, a w 5 gminach (w gminie miejskiej Kowal oraz w gminach: Boniewo, Chocień, Kowal i Włocławek) zadania te należą bezpośrednio do samorządów terytorialnych.

Wszystkie wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę oraz wodociągi należące do podmiotów wykorzystujących wodę z indywidualnych ujęć na nadzorowanym terenie oparte są na ujęciach głębinowych. W żadnym wodociągu nie jest prowadzone stałe chlorowanie wody.

W roku 2018 w wodzie z 5 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia wystąpiło skażenie mikrobiologiczne. W wodzie z 3 wodociągów (Dębice gm. Włocławek, Skrzynki i Kłotno gm. Baruchowo) stwierdzono podwyższoną ogólną liczbę mikroorganizmów w 22°C, w liczbie od 187 jtk (jtk - jednostki tworzące kolonie) do powyżej 300 jtk w 1 ml wody, przy wartości parametrycznej „bez nieprawidłowych zmian” i zalecanej wartości do 100 jtk/1ml w wodzie wprowadzanej do sieci wodociągowej i wartości do 200 jtk/1ml w kranie konsumenta.

W wodzie z 2 wodociągów (Narty-Kłóbka ujęcie w Nartach gm. Lubień Kujawski oraz Chodecz gm. Chodecz) stwierdzono obecność bakterii grupy coli w liczbie 1 jtk i 9 jtk w 100 ml wody, przy dopuszczalnej wartości 0 jtk/100 ml.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Włocławku oceniając ryzyko zdrowotne oraz uznając, że stwierdzone niezgodności są nieistotne i nie stwarzają zagrożenia dla zdrowia konsumentów, przy jednoczesnym podjęciu działań naprawczych przez zarządzających wodociągami, stwierdził warunkową przydatność wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Opracował również komunikaty wprowadzające ograniczenia w korzystaniu z wody pochodzącej z tych wodociągów. Komunikaty zostały przesłane burmistrzom i wójtom gmin w celu rozpowszechnienia wśród mieszkańców, w sposób umożliwiający bezzwłoczne zapoznanie się z nimi konsumentów z obszaru dla którego wydano komunikaty. Komunikaty zostały również umieszczone na stronach internetowych PSSE we Włocławku oraz zarządzających wodociągami. O pogorszeniu jakości wody w ww. wodociągach powiadomiono władze samorządowe, zespół reagowania kryzysowego oraz powiatowego lekarza weterynarii. Działania naprawcze podejmowane przez zarządzających wodociągami, polegające przede wszystkim na wielokrotnym płukaniu sieci wodociągowej doprowadziły do uzyskania wody prawidłowej jakości pod względem mikrobiologicznym w 3 wodociągach (wodociągi Narty-Kłóbka ujęcie w Nartach, Dębice i Skrzynki). Natomiast w pozostałych 2 wodociągach (Kłotno i Chodecz) do końca 2018 r. nie uzyskano prawidłowej jakości wody pod względem mikrobiologicznym. Zarządzający wodociągiem Chodecz na czas prowadzenia działań naprawczych zaopatrzył mieszkańców w wodę o prawidłowej jakości z innego ujęcia, a stację uzdatniania wody w Chodczu wyłączył z użytkowania.

W wodzie z 1 wodociągu (Smólnik gm. Włocławek) w roku 2018 stwierdzono ponadnormatywne stężenie manganu na poziomie 80-160 µg/l (przy obowiązującej normie 50 µg/l). Podjęte działania naprawcze przez zarządzającego wodociągiem (m.in. płukanie filtrów oraz instalacji wodociągowej, zwiększenie napowietrzania filtrów) nie były wystarczające do osiągnięcia wartości parametrycznej w zakresie manganu. W związku z tym, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Włocławku wydał decyzję stwierdzającą warunkową przydatność wody przeznaczonej do spożycia i nakazał doprowadzenie wody z wodociągu Smólnik do prawidłowej jakości w terminie do 30.06.2019 r. Na czas prowadzenia działań naprawczych określono maksymalne dopuszczalne wartości manganu w wodzie z wodociągu Smólnik na poziomie do 200 µg/l.

Na koniec 2018 r. na terenie Powiatu Włocławskiego wodę przydatną do spożycia dostarczało 100 % wodociągów, zaopatrując w nią 86808 mieszkańców Powiatu Włocławskiego. Jednak w przypadku 3 wodociągów (Chodecz, Kłotno i Smólnik) woda była warunkowo przydatna do spożycia przez ludzi.

W celu zapewnienia odbiorcom wody bezpiecznej dla zdrowia wszyscy producenci wody na terenie Powiatu Włocławskiego w roku 2018 r. prawidłowo prowadzili kontrolę wewnętrzną jakości wody. Badania wykonywano w laboratoriach Państwowej Inspekcji Sanitarnej i laboratoriach zewnętrznych posiadających zatwierdzony system jakości prowadzonych badań, zgodnie z harmonogramem uzgodnionym z PPIS we Włocławku, a wyniki badań wody przekazywano w terminach określonych w obowiązującym rozporządzeniu.

Podobnie jak w latach ubiegłych, w roku 2018 r. nie udzielono żadnego odstępstwa ze względu na przekroczenie jakiegokolwiek parametru istotnego dla bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentów określonego w załączniku nr 1 część B do rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Mieszkańcy Powiatu Włocławskiego nie zgłaszali również reakcji niepożądanych związanych ze spożyciem wody.

Sytuacja w zakresie jakości wody przeznaczonej do spożycia na nadzorowanym terenie w stosunku do roku ubiegłego, była porównywalna. Występujące przekroczenia wartości parametrów mikrobiologicznych wskaźnikowych świadczą raczej o wtórnym zanieczyszczeniu wody i odnoszą się w większości do tzw. małych wodociągów (produkujących poniżej 1000 m³/dobę).

W roku 2018 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Włocławku przekazał do wiadomości właściwych burmistrzów, wójtów oraz starosty oceny obszarowe jakości wody dotyczące obszaru danej gminy oraz powiatu. Oceny zawierały informacje dotyczące m.in. spełnienia przez wodę na nadzorowanym terenie wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia, wykaz producentów wody oraz informacje o wielkości produkcji, liczbie ludności zaopatrywanej w wodę, jakości wody, sposobach uzdatniania, prowadzonych postępowaniach administracyjnych i prowadzonych przez producentów wody działaniach naprawczych.

Ocena jakości wody pochodzącej z ujęć indywidualnych na terenie Powiatu Włocławskiego za rok 2018

Gmina	Właściciel wodociągu	Nazwa wodociągu	Liczba ludności korzystająca z wodociągu	Produkcja wody w m ³ /dobę	Ocena jakości wody
Brześć Kujawski	„Uzdrowisko Wieniec” w Wieńcu-Zdroju ul. Brzozowa 1 87-800 Włocławek	Wieniec-Zdrój	81	306,0	przydatna do spożycia
Chodecz	OHZZ Sp. z o.o. w Chodczku 87-860 Chodecz	Zakład Rolny Chodeczek	508	67,3	przydatna do spożycia
Lubień Kujawski	Circle K Sp. z o.o. ul. Puławska 86 82-603 Warszawa	MOP Szewo	podróżni korzystający z MOP	50,0	przydatna do spożycia

Ocena jakości wody dostarczanej przez wodociągi w ramach zbiorowego zaopatrzenia w wodę na terenie Powiatu Włocławskiego za rok 2018

Gmina	Zarządzający wodociągiem	Nazwa wodociągu	Liczba ludności korzystająca z wodociągu	Produkcja wody w m ³ /dobę	Ocena jakości wody
Włocławek	Gmina Włocławek ul. Królewiecka 7 87-800 Włocławek	Dębice	4596	715,0	przydatna do spożycia
		Smólnik	2149	320,0	warunkowo przydatna do spożycia
		Dąb Polski	340	94,0	przydatna do spożycia
Baruchowo	Zakład Gospodarki Komunalnej i Mechanizacji Rolnictwa Sp. z o.o. Baruchowo 87-821 Baruchowo	Kłotno	2481	450,0	warunkowo przydatna do spożycia
		Skrzynki	1036	204,0	przydatna do spożycia
Boniewo	Gmina Boniewo ul. Szkolna 28 87-851 Boniewo	Osiecz Mały	3376	564,0	przydatna do spożycia
Brześć Kujawski	Zakład Usług Komunalnych Al. Wł. Łokietka 1 87-880 Brześć Kujawski	Brześć Kujawski	8278	1198,6	przydatna do spożycia
		Brzezie	2804	338,4	przydatna do spożycia
		Machnacz	736	206,9	przydatna do spożycia
Chocień	Gmina Chocień ul. Sikorskiego 4 87-850 Chocień	Chocień-Śmiłowice	8200	1199,0	przydatna do spożycia
Chodecz	Zakład Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o. w Chodczu Al. Zwycięstwa 19 87-860 Chodecz	Chodecz	4297	317,0	warunkowo przydatna do spożycia
		Mstowo	1121	345,0	przydatna do spożycia
Fabianki	Zakład Usług Komunalnych Gminy Fabianki 87-811 Fabianki	Szpetal Górny	9518	1882,0	przydatna do spożycia
Izbica Kujawska	Zakład Gospodarki Komunalnej i Wodociągów w Izbicy Kujawskiej ul. Piłsudskiego 32 87-865 Izbica Kujawska	Izbica Kujawska	7689	1144,0	przydatna do spożycia
Gmina Kowal	Gmina Kowal ul. Piwna 33 87-820 Kowal	Grabkowo	1750	139,0	przydatna do spożycia
		Nakonowo	888	335,0	przydatna do spożycia
		Dębniaki	1396	278,0	przydatna do spożycia
Miasto Kowal	Gmina Miasto Kowal ul. Piwna 24 87-820 Kowal	Kowal	3484	827,0	przydatna do spożycia

Lubanie	Zakład Usług Komunalnych Gminy Lubanie w Lubaniu 87-732 Lubanie	Lubanie	4570	981,0	przydatna do spożycia
Lubraniec	Zakład Usług Komunalnych Sp. z o.o. z/s w Lubrańcu ul. Słowackiego 22 88-890 Lubraniec	Żydowo	8948	1313,1	przydatna do spożycia
		Kazanie	1180	201,9	przydatna do spożycia
Lubień Kujawski	Zakład Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej w Lubieniu Kujawskim ul. Wojska Polskiego 29 87-840 Lubień Kujawski	Narty-Kłóbka	7292	1273,0	przydatna do spożycia
		Gliznowo	90	5,2	przydatna do spożycia

Legionella sp.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Włocławku mając na względzie zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego wody w budynkach, w roku 2018 skierował pisma do właścicieli i zarządzających obiektami, w których w trakcie ich użytkowania wytwarzany jest aerozol wodno-powietrzny, o obowiązku wykonywania badań ciepłej wody użytkowej. Celem badań było dokonanie oceny skażenia instalacji wodociągowej ciepłej wody przez bakterie z rodzaju *Legionella sp.*

W Powiecie Włocławskim zarządzający przedsiębiorstwami podmiotów wykonujących działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całonocne świadczenia zdrowotne, wykonali badania ciepłej wody użytkowej dwukrotnie w ciągu roku w ramach kontroli wewnętrznej. W obiektach „Uzdrowiska Wieniec” w Wieniu-Zdroju, Zakładzie Opiekuńczo-Lecznym w Redczu Wielkim oraz Ośrodku Leczenia Uzależnień „Oaza” w Ługowiskach nie stwierdzono skażenia instalacji ciepłej wody pałeczkami *Legionella sp.*

Badania ciepłej wody użytkowej z instalacji wewnętrznej budynków w zakresie bakterii *Legionella sp.* wykonywali również właściciele budynków zamieszkania zbiorowego, w których w trakcie ich użytkowania wytwarzany jest aerozol wodno-powietrzny. W zdecydowanej większości budynków nie stwierdzono skażenia instalacji wewnętrznej ciepłej wody użytkowej bakteriami *Legionella sp.* Uznano, że systemy wodne są pod kontrolą i nie wymagają specjalnych działań.

4. Stan sanitarny pływalni, kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli

4.1. Kąpieliska

W sezonie letnim 2018 na terenie Powiatu Włocławskiego utworzono 3 nowe kąpieliska (na jeziorach: Wikaryjskim, Lubieńskim i Chełmicy). Powstały one w miejscach dotychczas funkcjonujących jako miejsca wykorzystywane do kąpeli. Rady miast i gmin podjęły uchwały w sprawie określenia wykazu kąpielisk oraz określenia sezonu kąpielowego na swoim terenie. Organizatorzy w ramach kontroli wewnętrznej ustalili z PPIS we Włocławku harmonogramy pobierania próbek wody. Przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego próbki wody z nadzorowanych kąpielisk pobrał PPIS we Włocławku. W czasie trwania sezonu badania wody z kąpielisk wykonywali organizatorzy w ramach kontroli wewnętrznej, a wyniki badań na bieżąco przekazywali Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu we Włocławku. Przed rozpoczęciem sezonu letniego oraz w czasie jego trwania woda w nadzorowanych kąpieliskach była przydatna do kąpeli. Nie stwierdzono występowania zanieczyszczeń niekorzystnie wpływających na jakość wody i mogących stanowić zagrożenie zdrowotne dla kąpiących się osób.

Kąpieliska były prawidłowo oznakowane, aktualne informacje i komunikaty umieszczano na tablicach informacyjnych oraz na stronach internetowych organizatorów i stronie internetowej PSSE we Włocławku. Na kąpieliskach zapewniono możliwość korzystania z toalet, ustawiono kosze lub worki na odpady komunalne, które były systematycznie opróżniane.

Pracownicy PSSE we Włocławku oraz organizatorzy kąpielisk aktualizowali na bieżąco dane umieszczane w ogólnopolskim serwisie kąpieliskowym prowadzonym przez GIS, co dawało możliwość użytkownikom kąpielisk uzyskania bieżącej informacji dotyczącej m.in. oceny przydatności wody do kąpeli, rodzaju wywieszonych flagi, temperatury wody i powietrza, informacji o infrastrukturze. Na kąpieliskach zatrudnieni byli ratownicy.

W roku sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Włocławku prowadził działania edukacyjne i promocyjne mające na celu podniesienie świadomości samorządów terytorialnych oraz organizatorów, zachęcając do tworzenia kąpielisk.

4.2. Stan sanitarny i jakość wody w miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli

W sezonie letnim 2018 na terenie Powiatu Włocławskiego zorganizowano 3 miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli (na jeziorach: Borzymowskim, Chodeckim i Goreńskim). Rady gmin podjęły uchwały w sprawie wyrażenia zgody na utworzenie miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli na swoim terenie na okres 30 dni.

Organizatorzy przed sezonem kąpielowym oraz w czasie jego trwania wykonywali w ramach kontroli wewnętrznej badania jakości wody oraz prowadzili wizualne nadzorowanie wody. Wyniki badań na bieżąco przekazywali Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu we Włocławku. Woda w nadzorowanych miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli spełniała wymagania higieniczne i zdrowotne i była przydatna do kąpieli.

Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli były prawidłowo oznakowane, aktualne informacje umieszczane były na tablicach informacyjnych, zapewniono możliwość korzystania z toalet. Na wszystkich miejscach zatrudnieni byli ratownicy.

4.3. Pływalnie

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad jakością wody na pływalniach na podstawie rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. poz. 2016).

Nadzorem sanitarnym na terenie Powiatu Włocławskiego objęte są 3 pływalnie. Dwie kryte pływalnie (w tym aquapark) zlokalizowane są na terenie „Uzdrowiska Wieniec” w Wieniu-Zdroju oraz 1 pływalnia odkryta (sezonowa) w Brześciu Kujawskim.

Zgodnie z rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach, badania jakości wody były wykonywane przez zarządzających obiektami, zgodnie z zatwierdzonymi przez PPIS we Włocławku harmonogramami poboru próbek wody. Do badań laboratoryjnych pobierano wodę z niecek basenowych, w tym wodę z wanien jacuzzi, wodę wprowadzaną do niecek basenowych i wanien jacuzzi z systemu cyrkulacji oraz ciepłą wodę z natrysków. Przeprowadzone badania jakości wody wykazały występowanie podwyższonych wartości parametrów fizykochemicznych: chloroformu, chloru związanego i wolnego. W wyniku prowadzonych udokumentowanych działań naprawczych zarządzający uzyskiwał poprawę jakości wody w tym zakresie. W wodzie basenowej nie występowały natomiast przekroczenia parametrów mikrobiologicznych.

W roku sprawozdawczym PPIS we Włocławku dokonał zbiorczych rocznych ocen jakości wody na pływalniach „Uzdrowiska Wieniec” w Wieniu-Zdroju. Woda na pływalniach odpowiadała wymaganiom obowiązującego rozporządzenia, a zarządzający wywiązywał się w sposób prawidłowy z nałożonych obowiązków.

Sezonowy basen w Brześciu Kujawskim nie podlega zapisom ww. rozporządzenia ws. pływalni. Jednak zarządzający basenem, w celu zapewnienia bezpiecznych warunków osobom korzystającym z kąpieli prowadził badania jakości wody w ramach kontroli wewnętrznej. Przez cały sezon letni woda była przydatna do kąpieli.

5.	Stan sanitarny obiektów żywienia zbiorowego, produkcji i obrotu środkami spożywczymi
-----------	---

W 2018 r. w rejestrze zakładów prowadzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Włocławku znajdowały się ogółem 1722 obiekty prowadzące działalność na terenie Powiatu Włocławskiego tj. o 65 obiektów więcej niż w 2017 roku.

Nadzór sanitarny nad produkcją i obrotem żywnością był realizowany poprzez wykonywanie planowanych kontroli kompleksowych, podczas których dokonywano oceny m.in. stanu sanitarno-technicznego i porządkowego pomieszczeń zakładu i środków transportu, jakości żywności, surowców i składników, stanu higieny i dokumentacji zdrowotnej zatrudnionego personelu, ciągłości łańcucha chłodniczego, kontroli warunków żywienia zbiorowego, stopnia wdrożenia zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i systemu HACCP. Nadzór nad jakością zdrowotną środków spożywczych oraz wyrobów do kontaktu z żywnością był realizowany poprzez pobór próbek do badań laboratoryjnych zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego oraz poprzez kontrole importowanych lub eksportowanych środków spożywczych. Ponadto przeprowadzano kontrole sanitarne na wniosek przedsiębiorcy w związku z zatwierdzeniem nowo powstałego zakładu lub zmiany zakresu prowadzonej działalności. Nadzorowano obiekty letniego wypoczynku dzieci i młodzieży, a w okresie letnim przeprowadzano kontrole obiektów sezonowych położonych nad jeziorami i przy trasach. Przeprowadzano także kontrole w związku ze zgłoszonymi przez klientów interwencjami.

Najliczniejszą grupę obiektów stanowiły zakłady produkcji żywności (piekarnie, ciastkarnie, automaty do lodów, przetwórnictwo owocowo-warzywne, młyny, wytwórnia naturalnych wód mineralnych oraz gospodarstwa rolne). W rejestrze znajdowało się 1086 obiektów, tj. o 56 więcej niż w 2017 roku.

Właściciele gospodarstw rolnych składali wnioski o wpis gospodarstw prowadzących działalność w ramach produkcji pierwotnej polegającej na uprawie zbóż, warzyw i owoców do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W roku sprawozdawczym do rejestru zakładów wpisano 43 gospodarstwa zajmujące się produkcją pierwotną i 1 gospodarstwo rolne zajmujące się rolniczym handlem detalicznym (RHD), które prowadzi działalność w zakresie wytłaczania olejów, sporządzania mieszanek przyprawowych z ziół i warzyw, octów ziołowych i owocowych oraz dżemów i soków.

Przeprowadzono kontrolę sanitarną w gospodarstwie rolnym zajmującym się rolniczym handlem detalicznym (RHD) w zakresie tłoczenia na zimno oleju z siemienia lnianego, czarnuszki, rzepaku, ostropestu i orzechów włoskich. Podczas kontroli sprawdzono przestrzeganie obowiązujących przepisów prawnych w zakresie RDH oraz pobrano próbkę siemienia lnianego do badań laboratoryjnych w kierunku oznaczenia metali szkodliwych dla zdrowia. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego, a wyniki badań laboratoryjnych były prawidłowe.

W zakładzie produkcyjnym, w którym odbywa się m.in. łuszczenie grochu oraz konfekcjonowanie roślin strączkowych i ziół przeprowadzono kontrolę sanitarną połączoną z poborem próbki majeranku do badań laboratoryjnych w kierunku oznaczenia metali szkodliwych dla zdrowia. W trakcie kontroli stwierdzono m.in. odpadającą lamperię ze ścian w magazynie wyrobu gotowego, brak do wglądu orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika, brak do wglądu zapisów z monitorowania obecności szkodników w zakładzie. Przedsiębiorca w krótkim czasie usunął uchybienia, co potwierdziła przeprowadzona w zakładzie kontrola sprawdzająca.

W związku z „Planem działania na 2018 r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach porozumienia z dnia 20 stycznia 2015 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” przeprowadzono 2 kontrole przy współudziale pracownika Inspekcji Ochrony Środowiska. Skontrolowano plantację truskawek oraz plantację pomidorów. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Pola znajdowały się w obrębie zabudowań gospodarczych. Zbiorem truskawek zajmowali się tylko członkowie rodziny, a zbiorem pomidorów pracownicy, którym zapewniono zaplecze socjalno-sanitarne. Woda pochodziła z wodociągu gminnego, a ścieki odprowadzono do przydomowej biologicznej oczyszczalni ścieków. Zapewniono stanowisko do mycia koszyków. Według oświadczenia rolnika uprawy pomidorów są nawadniane wodą pochodzącą z dwóch własnych stawów, poprzez system deszczowni szpulowej, a woda w stawach jest uzupełniana wodą z własnej studni głębinowej. Poinformowano o konieczności wykonania badania mikrobiologicznego tej wody.

Jedną kontrolę w zakresie bezpieczeństwa produkcji pierwotnej przeprowadzono przy współudziale pracowników Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa. Pole z uprawami pomidorów i ogórków było położone w bliskiej odległości od domu mieszkalnego. Mycie skrzynek prowadzono przy budynkach gospodarczych. Woda pochodzi z wodociągu gminnego. Warzywa były nawadniane poprzez zraszacze wody pochodzącej z sieci gminy. W skontrolowanych gospodarstwach rolnicy prowadzili ewidencje zabiegów ochrony roślin. Pozostawiano materiały informacyjne Państwowej Inspekcji Sanitarnej „Zalecenia dla producentów owoców i warzyw”

W związku z otrzymaną informacją o przekroczeniu najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) pozostałości pestycydu – iprodionu w selerze korzeniowym przeprowadzono kontrolę interwencyjną w gospodarstwie rolnym, w którym wyprodukowano kwestionowany seler. W powyższej sprawie współpracowano z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, która pobrała próbkę selera do badań laboratoryjnych w kierunku pozostałości pestycydów. Otrzymano prawidłowe wyniki badań.

W jednej z piekarni odnotowano nieprawidłowy stan sanitarny pomieszczeń, sprzętu produkcyjnego i urządzeń. Stwierdzono także w pomieszczeniu produkcyjnym i w magazynie wyrobu gotowego sufit zawilgocony, z odpryskami farby sufit; stół produkcyjny ze zniszczoną powierzchnią, trudną do utrzymania w czystości; uszkodzone sita, okap wentylacyjny uszkodzony, z ubytkami; drzwi w magazynie wyrobu gotowego uszkodzone; brak bieżącej ciepłej wody przy umywalce do mycia rąk w pomieszczeniu produkcyjnym ciastkarni - uszkodzony kran; brak do wglądu dokumentacji zdrowotnej do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu piekarni. Właściciela zakładu ukarano mandatem karnym w kwocie 300 zł. Przedsiębiorca niezwłocznie wykonał wszelkie zalecenia pokontrolne i usunął nieprawidłowości sanitarne i techniczne, co potwierdzono podczas kontroli sprawdzającej.

Na wniosek przedsiębiorcy o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów skontrolowano zakład przetwórstwa owoców i warzyw - chłodnię prowadzącą działalność w zakresie produkcji, pakowania i składowania mrożonych owoców i warzyw. W wyniku kontroli sanitarnej stwierdzono następujące nieprawidłowości: krzyżowanie się dróg technologicznych personelu i surowca oraz dróg technologicznych „czystych i brudnych” wyrobu gotowego i surowca. Ponadto, nie zapewniono wystarczającego oświetlenia dziennego hal produkcyjnych, stołówka zakładowa nie była wyposażona w zlewozmywak dwukomorowy i umywalkę do mycia rąk. Po zgłoszeniu przez przedsiębiorcę wykonania wszystkich zaleceń, w chłodni przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która potwierdziła ich realizację. Dzięki temu możliwe było kontynuowanie procedury zmierzającej do zatwierdzenia ww. zakładu.

W zakładach zajmujących się sprzedażą środków spożywczych (sklepy, hurtownie, kioski, punkty sprzedaży, obiekty ruchome i tymczasowe) przeprowadzono 103 kontrole (w ewidencji znajdowały się 424 zakłady). Najczęściej stwierdzanymi nieprawidłowościami były: sprzedaż żywności przeterminowanej, bez oznakowania, środki spożywcze narażone na zanieczyszczenie, nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny ścian, sufitów i podłóg, brak do wglądu aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu, brak czystości i porządku w pomieszczeniach, niewłaściwy stan techniczny powierzchni urządzeń i sprzętu mającego kontakt z żywnością, brak bieżących zapisów wynikających z systemów kontroli wewnętrznej. Podejmowano następujące działania represyjne: wydawano decyzje

administracyjne nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego zakładów, wydawano zalecenia doraźne, osoby odpowiedzialne karano grzywnami w postaci mandatów karnych, przeprowadzano kontrole sprawdzające. Łącznie nałożono 14 mandatów karnych na kwotę 2400zł, a w celu przymuszenia przedsiębiorców do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości wydano 9 decyzji nakazujących.

W magazynie hurtowym owoców została przeprowadzona kontrola interwencyjna w związku z podejrzeniem zatrucia pokarmowego w zakładzie żywienia zbiorowego, do którego podmiot prowadzący dostarczał owoce. Przeprowadzona kontrola sanitarna nie wykazała nieprawidłowości, a do badań laboratoryjnych w kierunku norowirusów pobrano próbkę jabłek – otrzymano prawidłowy wynik. W drugim zakładzie stwierdzono brak do wglądu prowadzonych procedur identyfikacji warzyw. Brakującą dokumentację przedstawiono do wglądu w wyznaczonym terminie.

Złożono 1 wniosek do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy o nałożenie kary pieniężnej na przedsiębiorcę, który prowadził działalność w zakresie skupu i hurtowej sprzedaży warzyw bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i bez uzyskania decyzji zatwierdzającej zakład do prowadzenia takiej działalności.

W związku z wystąpieniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF) w dalszym ciągu prowadzono wzmożony nadzór nad sprzedażą mięsa. Podczas monitoringu targowisk zwracano szczególną uwagę na możliwość wystąpienia nielegalnej sprzedaży mięsa oraz produktów z mięsa wieprzowego lub dzików pochodzących z terenów na których wystąpił afrykański pomór świń. Przeprowadzono kontrole w sklepach i marketach dotyczące identyfikacji produktów mięsnych i zagospodarowania odpadów pochodzenia zwierzęcego.

W trakcie przeprowadzanych kontroli sanitarnych sprawdzano informacje dla klientów dotyczące żywności sprzedawanej bez opakowania, szczególnie przekazywane informacje na temat składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, które zostały użyte przy wytwarzaniu lub przygotowywaniu żywności i nadal są obecne w produkcie gotowym. Przeprowadzone kontrole w okresie sprawozdawczym wykazały poprawę w tym zakresie, między innymi z uwagi na większą świadomość właścicieli i pracowników zakładów.

Wzmocniono nadzór nad warzywami i owocami wprowadzanymi do obrotu. Sprawdzano między innymi czy towarzysząca produktom dokumentacja umożliwia ich identyfikację oraz czy zawiera informacje dotyczące kraju pochodzenia. Przeprowadzone kontrole sanitarne wykazały, że warzywa i owoce dostarczane są do sklepów najczęściej z hurtowni wraz z towarzyszącą dokumentacją dotyczącą pochodzenia omawianych produktów.

Prowadzono postępowanie wyjaśniające w stosunku do przedsiębiorcy, który zaimportował partię moreli suszonych, w których stwierdzono przekroczenie dopuszczalnej zawartości dwutlenku siarki oraz brak informacji na opakowaniu jednostkowym o obecności kwasu sorbowego. Przedsiębiorca przedstawił listy odbiorców przedmiotowej partii produktu i wymagane dokumenty, a wycofane z obrotu morele suszone przekazał do utylizacji. Drugie postępowanie prowadzone w stosunku do tego przedsiębiorcy dotyczyło zgłoszonych do systemu RASFF pestek gorzkich moreli, w których stwierdzono przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu cyjanowodoru. Strona przedstawiła stosowne dokumenty zakupu i sprzedaży produktu, jednocześnie wyjaśniła, że w chwili wprowadzania do obrotu kwestionowanej partii pestek jądra moreli, nie obowiązywały przepisy odnośnie maksymalnego poziomu cyjanowodoru.

W nadzorze znajdowało się 196 obiektów zakładów żywienia zbiorowego (restauracje, zakłady małej gastronomii oraz stołówki szkolne i przedszkolne, stołówki w domach opieki społecznej i domach dziecka, stołówki pracownicze i inne zakłady). Przeprowadzono 68 kontroli sanitarnych. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to niewłaściwy stan sanitarno-techniczny i brak czystości zakładu. Ponadto stwierdzano: brak do wglądu orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, brudne urządzenia i sprzęt. Stwierdzano także brak udostępniania informacji dla konsumenta dotyczących obecności składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji w serwowanych potrawach. W celu poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładu wydawano decyzje administracyjne nakazujące, zalecenia doraźne, a za niewłaściwy stan higieniczny zakładów karano osoby odpowiedzialne grzywnami w drodze mandatów karnych. Nałożono 7 mandatów karnych na kwotę 1700 zł.

Przeprowadzono kontrole stołówek na koloniach, półkoloniach i obozach. W sezonie letnim nadzorem objęto stacjonarny obóz harcerski bez infrastruktury. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Prowadzono dochodzenie w związku z wystąpieniem zbiorowego zatrucia pokarmowego u kuracjuszy sanatorium. W obiekcie przeprowadzono kontrolę sanitarną, do badań laboratoryjnych pobrano próbki kontrolne posiłków, próbki jaj kurzych, warzyw i owoców oraz próbki wymazów sanitarnych ze sprzętu kuchennego, urządzeń i powierzchni roboczych oraz z rąk personelu. Łącznie pobrano 83 próbki, z których 5 było nieprawidłowych. Stwierdzono obecność bakterii chorobotwórczych w jednej próbce kontrolnej potrawy, obecność norowirusów w jednej próbce kontrolnej potrawy i obecność norowirusów w trzech próbkach surowców. Wydano 2 decyzje z rygiorem natychmiastowej wykonalności. Przedsiębiorca wykonał obowiązki nałożone decyzjami. Prawdopodobnym źródłem zakażenia były pierwotnie skażone warzywa i owoce. Do wystąpienia zachorowań mogło przyczynić się niezachowanie zasad higieny na poszczególnych etapach produkcji, transportu i obróbki surowców. Osobę odpowiedzialnością ukarano grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości 500 zł. Przeprowadzona w tym zakładzie kontrola kompleksowa wykazała nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano osobę odpowiedzialną grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości 200 zł. Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, podczas której stwierdzono wykonanie zaleceń doraźnych oraz wydano decyzję administracyjną nakazującą usunięcie uchybień i nieprawidłowości technicznych.

W roku sprawozdawczym został zatwierdzony nowy dom opieki dla osób starszych w miejscowości Ossówek, gm. Kowal, w którym prowadzone będzie przygotowywanie potraw od surowca. Drugi dom dla osób starszych w Brześciu Kujawskim rozpoczął działalność bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Kontrolę w tym obiekcie przeprowadzono na wniosek Kujawsko-Pomorskiego Urzędu Wojewódzkiego w Bydgoszczy pod koniec roku sprawozdawczego w celu

sprawdzenia warunków w jakich są przygotowywane posiłki dla mieszkańców placówki. Podczas kontroli sanitarnej stwierdzono szereg nieprawidłowości, m.in. prowadzenie działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów, brak trwale wydzielonego pomieszczenia zmywalni naczyń stołowych z wentylacją mechaniczną, brak odpowiedniego urządzenia do dezynfekcji naczyń stołowych, brak wydzielonej przygotowalni wstępnej służącej do obróbki surowca, brak wydzielonego i prawidłowo wyposażonego stanowiska dezynfekcji jaj, brak wydzielonych dróg „czystych” i dróg „brudnych”: W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Włocławku wydał decyzję nakazującą zaprzestanie prowadzenia działalności w zakresie produkcji posiłków do czasu zapewnienia właściwego stanu sanitarno-technicznego i funkcjonalności pionu żywienia oraz uzyskania decyzji zatwierdzającej zakład do prowadzenia działalności. Ze względu na możliwość spowodowania bezpośredniego zagrożenia życia lub zdrowia ludzi decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Prowadzący działalność złożył wniosek o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów, jednak podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej na powyższy wniosek stwierdzono, że zakład nie jest przygotowany do prowadzenia działalności w zakresie przygotowywania posiłków i żywienia pensjonariuszy. Sprawa jest w toku.

Przed rozpoczęciem sezonu turystycznego w 2018 r. oraz w trakcie jego trwania nadzorem sanitarnym objęto obiekty zlokalizowane w miejscowościach położonych nad jeziorami, w miejscowości uzdrowskiej Wieniec- Zdrój, wzdłuż drogi na trasie Łódź – Włocławek – Toruń, drogi Włocławek – Płock, obiekty w Miejscach Obsługi Podróżnych na autostradzie A1, na drogach dojazdowych do autostrady, a także sezonowo działające automaty do lodów oraz markety usytuowane w pobliżu tras turystycznych. W trakcie przeprowadzanych kontroli sanitarnych w większości obiektów nie stwierdzano uchybień. W jednym obiekcie w trakcie kontroli kompleksowej przeprowadzonej w lokalu znajdującym się przy drodze dojazdowej do autostrady stwierdzono nieprawidłowy stan sanitarny pomieszczeń i sprzętu, brak zamontowanych siatek zabezpieczających przed dostępem owadów w otwieranych oknach w pomieszczeniach kuchennych, brak aktualnych prawidłowych wyników badań w zakresie parametrów fizykochemicznych wody stosowanej w zakładzie, pochodzącej z ujęcia własnego, potwierdzających jej przydatność do spożycia przez ludzi, brak udostępnionej konsumentom informacji o wykazie składników potraw serwowanych w obiekcie, brak do wglądu orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika oraz brak prowadzonych na bieżąco zapisów w dokumentacji GHP i HACCP. Właściciela ukarano mandatem karnym w kwocie 100 zł, wszystkie uchybienia zostały usunięte w krótkim czasie.

W placówkach oświatowo-wychowawczych sprawdzano przestrzeganie rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 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. W placówkach dokonano oceny sposobu żywienia dzieci i młodzieży na podstawie jadłospisów dekadowych. Większość jadłospisów była skonstruowana w prawidłowy sposób w zakresie stosowania dodatków owoców, warzyw, źródła pełnowartościowego białka, urozmaicenia pod względem zastosowanych technik kulinarnych, były atrakcyjne pod względem barw, smaków i konsystencji. W części jadłospisów stwierdzono niezgodności z obowiązującym rozporządzeniem: brak potrawy z ryb w tygodniu i brak porcji produktów zbożowych w posiłkach obiadowych, brak dodatku owoców lub warzyw w każdym posiłku, brak zapewnionych 2 porcji przetworów mlecznych lub mleka w ciągu dnia. Sprawdzano przestrzeganie rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.) w zakresie umieszczania wykazu składników serwowanych potraw.

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów	Liczba Kontroli	Liczba decyzji administracyjnych nakazujących/ zmieniających	Liczba pobranych próbek	Liczba mandatów/ kwotę w zł
Produkcja żywności	1086	49	0	17	1/300 zł
Obrót żywnością	424	103	9	11	14 /2400 zł
Żywnienie zbiorowe	196	68	9	83	7 /1700 zł
Obiekty produkcji i obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością	16	1	0	0	0
Obiekty obrotu kosmetykami	0	0	0	0	0
Razem	1722	221	18	111	22 / 4400 zł

Nie odnotowano zatrucia grzybami.

5.1. Interwencje konsumentów

Otrzymano 1 interwencję dotyczącą wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/dacie minimalnej trwałości, środków spożywczych bez etykiet, bez oznakowania. Przeprowadzona kontrola potwierdziła wniesione uwagi. Osobę winną ukarano grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości 400 zł.

Podjęto stosowne działania po otrzymaniu zgłoszeń od niezadowolonych konsumentów korzystających z usług gastronomii w okresie letnim.

Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w zakładzie małej gastronomii zlokalizowanym nad jeziorem. Skarga dotyczyła niewłaściwej jakości stosowanych środków spożywczych, nieprawidłowego porządku w toaletach, braku orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionego personelu. W trakcie kontroli stwierdzono uchybienia natury sanitarnej, brudne pomieszczenia produkcyjne, brak porządku w magazynie, brudne toalety, brak do wglądu dokumentacji zdrowotnej personelu i właściciela. Właściciela zakładu ukarano mandatem karnym w wysokości 300 zł. Pobrano 10 próbek lodów z automatu w kierunku mikrobiologii. Przedsiębiorca doprowadził obiekt do prawidłowego stanu sanitarnego w ustalonym terminie, co potwierdziła kontrola sprawdzająca.

Kolejną kontrolę interwencyjną po zgłoszeniu konsumenta przeprowadzono w jednej z dużych sieci gastronomicznych działających na MOP na autostradzie A1. W trakcie kontroli stwierdzono nieprawidłowy stan sanitarny podłóg w obszarze kuchni i stanowiska kawowego (zaśmiecone, resztki jedzenia i naczynia jednorazowego użycia pod urządzeniami i sprzętem), obecność much w obiekcie mimo zamontowanych lamp owadobójczych i monitoringu firmy DDD. Osobę odpowiedzialną za stwierdzone uchybienia ukarano mandatem karnym w kwocie 200 zł. Natomiast pozostałe zarzuty nie potwierdziły się, tj. stan pozostałych pomieszczeń zaplecza produkcyjnego oraz toalet dla klientów i sali konsumenckiej nie budził zastrzeżeń, nie stwierdzono uchybień w zakresie produkcji potraw i wydawania ich gościom.

Otrzymano interwencję dotyczącą obecności owadów niewiadomego gatunku na otwartym terenie wokół lokalu gastronomicznego przy autostradzie A1. Osobę wnoszącą zarzuty poinformowano pisemnie, że placówka posiada i stosuje procedury dotyczące zabezpieczenia obiektów przed dostępem szkodników (w tym owadów), natomiast kwestia występowania owadów na otwartym terenie oraz ich identyfikacji nie należy do kompetencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

5.2. Import i eksport

W ramach granicznej kontroli w roku 2018 r. przeprowadzono 23 kontrole sanitarne i na podstawie kontroli dokumentacji zgłoszonego towaru wydawano świadectwa stwierdzające spełnienie wymagań zdrowotnych Zakład produkcji wyrobów ciastkarskich eksportował słomkę ptysiową i groszek ptysiowy do Chińskiej Republiki Ludowej, Bahrajnu, Libanu, Palestyny, Pakistanu i Arabii Saudyjskiej.

5.3. Działania w ramach systemu RASFF i RAPEX

W związku z powiadomieniami alarmowymi i informacyjnymi w systemie RASFF (System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych) podejmowano czynności związane z procesem wycofywania środków spożywczych: ziele angielskie, owoce morza, tatar wołowy, jagody leśne mrożone czosnek suszony, woda źródłana ze względu na zagrożenia mikrobiologiczne, morele suszone, śliwki suszone, ryż brązowy, pestki gorzkich moreli ze względu na zagrożenie chemiczne.

W roku sprawozdawczym nie prowadzono postępowania w ramach systemu RAPEX.

5.4. Ocena jakości zdrowotnej próbek pobranych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu

W roku sprawozdawczym w ramach urzędowej kontroli i monitoringu pobrano i przekazano do badań laboratoryjnych łącznie 111 próbek. Zgodnie z „Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej na 2018 rok” pobrano 25 próbek żywności - otrzymano prawidłowe wyniki badań. Podobnie jak w latach ubiegłych w ramach monitoringu żywności do badań laboratoryjnych w kierunku skażeń promieniotwórczych pobrano próbki warzyw, świeżych ryb i ziarno zboża. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Ponadto w związku z wystąpieniem zatrucia pokarmowego do badań mikrobiologicznych pobrano 53 próbki żywności (49 próbek pobrano w zapleczu gastronomicznym, 3 próbki w gospodarstwie ogrodniczym, 1 próbkę w magazynie hurtowym) oraz 34 wymazy sanitarne z naczyń stołowych, sprzętu produkcyjnego i rąk pracowników kuchni. Zakwestionowano 5 próbek: 2 próbki kontrolne posiłku, 2 próbki warzyw, 1 próbkę owocu.

5.5. Współpraca z innymi inspekcjami i jednostkami

W roku sprawozdawczym zorganizowano dwa spotkania z Powiatowym Lekarzem Weterynarii we Włocławku. Podczas narady podsumowano i oceniono pozytywnie realizację Porozumienia ramowego o współdziałaniu i współpracy pomiędzy organami PIS i IW, omówiono działania podejmowane w związku afrykańskim pomorem świń, uzgodniono jakie zalecenia należy przekazywać organizatorom letniego wypoczynku w lasach (obozy harcerskie). W drugiej połowie

roku zorganizowano kolejne spotkanie z Powiatowym Lekarzem Weterynarii we Włocławku, podczas którego podpisano *Porozumienie ramowe z dnia 8 listopada 2018 r. zawarte pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym we Włocławku i Powiatowym Lekarzem Weterynarii we Włocławku o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej*. Kontynuowano wspólne monitoringi na targowiskach w zakresie kontroli nielegalnej sprzedaży mięsa i produktów z mięsa wieprzowego oraz z dzików w związku z wystąpieniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF).

W ramach realizacji „Planu działania na 2018 r. dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach porozumienia z dnia 20 stycznia 2015 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” przeprowadzono wspólne kontrole producentów pierwotnych owoców miękkich i warzyw z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Środowiska.

Inspekcji Handlowej w ramach współdziałania i współpracy przekazywano aktualne rejestry podmiotów przechowujących i wprowadzających do obrotu środki spożywcze oraz kopie protokołów z kontroli sanitarnych przeprowadzonych w obiektach, w których stwierdzono nieprawidłowości dotyczące wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości/terminu przydatności do spożycia, niewłaściwej jakości itp.

W ramach współpracy Inspekcja Farmaceutyczna przysyłała aktualny wykaz aptek i punktów aptecznych.

6. Środowisko pracy i choroby zawodowe

Nadzór sanitarny nad warunkami pracy wykonywany przez Państwową Inspekcję Sanitarną służy ocenie zagrożeń zdrowotnych oraz dokonywaniu oceny narażenia zawodowego pracowników i mobilizowaniu pracodawców do poprawy warunków w środowisku pracy.

W ramach zadań planowych sprawowano nadzór bieżący nad zakładami pracy, jak również przeprowadzano dochodzenia epidemiologiczne w związku ze zgłoszeniami podejrzenia choroby zawodowej.

W 2018 roku na terenie gmin: Włocławek, Kowal, Lubień Kujawski, Chodecz, Brześć Kujawski, Lubraniec, Izbica Kujawska, Chocień, Baruchowo, Boniewo, Fabianki, Lubanie ewidencją objęto 175 obiektów. W zakładach produkcyjnych (obiektach) zatrudnionych było 4160 pracowników. Przeprowadzono 61 kontroli merytorycznych oraz sprawdzających w 51 obiektach, zatrudniających 2329 osób. Na skutek stwierdzonych uchybień wydano 16 decyzji administracyjnych, zawierających nakazy obligujące podmioty gospodarcze do usunięcia istniejących nieprawidłowości.

Najczęściej wykazywane podczas kontroli sanitarnych uchybienia to:

- brak aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych i uciążliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- przekroczone wartości normatywów higienicznych w środowisku pracy,
- brak sporządzonego i wprowadzonego w życie programu działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas,
- nieaktualna ocena ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy,
- brak zaproponowania pracownikom właściwego uodpornienia przy użyciu dostępnych szczepionek,
- brak prowadzenia rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do 3 grupy zagrożenia,
- brak prowadzenia rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do 3 grupy zagrożenia,
- brak aktualnego spisu oraz aktualnych kart charakterystyki,
- karty charakterystyki wprowadzanych do obrotu substancji chemicznych niezgodne z obowiązującymi przepisami,
- niewłaściwy stan sanitarny pomieszczeń higienicznosanitarnych,
- brak wentylacji w pomieszczeniu pracy.

Na terenie Powiatu Włocławskiego w dalszym ciągu dominowały zakłady zatrudniające do 9 pracowników (44%) oraz od 10 do 49 pracowników (35%).

W ramach nadzoru bieżącego nad zakładami pracy oraz prewencji chorób zawodowych szczególny nacisk położono na kontrole w zakresie przestrzegania przepisów prawa dotyczących:

- realizacji ogólnych wymogów bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy,
- ekspozycji pracowników na czynniki szkodliwe w środowisku pracy, takie jak: fizyczne, chemiczne, pyłowe i biologiczne,
- stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin stwarzających zagrożenie w działalności zawodowej,
- wprowadzania do obrotu produktów biobójczych,
- realizacji wymogów bezpieczeństwa i higieny pracy przy zabezpieczaniu i usuwaniu wyrobów zawierających azbest,

- stosowania art. 5 ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Kontrole sanitarne, decyzje administracyjne wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Włocławku, jak również ocena narażenia zawodowego opracowana na podstawie wyników badań i pomiarów stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy, spowodowały poprawę warunków higieny pracy w kontrolowanych obiektach oraz poprawę stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń higienicznosanitarnych. W stosunku do podmiotów gospodarczych, w których stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych, wykazanych w przeanalizowanych sprawozdaniach z badań środowiska pracy prowadzone są postępowania administracyjne mające na celu zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy.

6.1. Choroby zawodowe

W 2018 r. roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Włocławku otrzymał 1 zgłoszenie podejrzenia o chorobę zawodową nabytą w kilku zakładach pracy na terenie Powiatu Włocławskiego. W związku z prowadzonymi postępowaniami w przedmiocie chorób zawodowych zgłoszonymi w latach ubiegłych wydano 5 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej pod postacią: choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa (3 przypadki boreliozy), alergiczny nieżyt nosa (1 przypadek), nowotwór złośliwy powstały w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy, uznanych za rakotwórcze u ludzi: rak płuca (1 przypadek). Ponadto wydano 6 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Włocławku, na prośbę innych stacji sanitarno-epidemiologicznych przeprowadził 2 dochodzenia epidemiologiczne, związane z oceną narażenia zawodowego pracowników, którzy wykonywali pracę na terenie Powiatu Włocławskiego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Włocławku w trakcie prowadzonych postępowań dotyczących chorób zawodowych ściśle współpracuje z jednostką orzeczniczą I stopnia, którą jest Wojewódzki Ośrodek Medycyny Pracy Poradnia Chorób Zawodowych we Włocławku. O wszystkich przypadkach stwierdzenia bądź braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej informowana jest Państwowa Inspekcja Pracy w formie przesyłanych decyzji administracyjnych wydanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Włocławku.

7.	Warunki sanitarno-higieniczne w placówkach nauczania, wychowania i wypoczynku dzieci i młodzieży
-----------	---

W 2018 roku w nadzorze Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Włocławku znajdowało się 61 placówek stałych i 34 sezonowe. Skontrolowano 57 placówek stałych oraz 34 placówki zimowego i letniego wypoczynku. Przeprowadzono łącznie 106 kontroli oceniających stan sanitarno-techniczny oraz warunki pobytu. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Włocławku wydał 2 postanowienia w tym 1 o wznowieniu postępowania w sprawie przedłużenia terminu obowiązku wynikającego z decyzji, 1 decyzję administracyjną zmieniającą termin usunięcia wcześniej stwierdzonych nieprawidłowości, 1 decyzję finansową, 1 decyzję uchylającą.

W 4 skontrolowanych szkołach podstawowych w 32 oddziałach dokonano higienicznej oceny tygodniowego rozkładu zajęć lekcyjnych w zakresie rozpoczynania zajęć oraz różnicy liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

W ramach oceny warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania dokonano oceny dostosowania mebli edukacyjnych do wzrostu uczniów w jednym oddziale przedszkolnym. Stwierdzono, że dzieci korzystają z 21 stanowisk (stolików i krzeseł) zestawionych prawidłowo i dostosowanych do ich wzrostu.

W trakcie kontroli w placówkach na terenie powiatu włocławskiego tj. w 29 szkołach podstawowych, 1 liceum ogólnokształcącym, 1 ponadgimnazjalnej szkole zawodowej, 7 zespołach szkół (ogólnokształcących i ponadpodstawowych) sprawdzono, czy w pomieszczeniach skontrolowanych placówek zapewniono uczniom możliwość pozostawiania części podręczników i przyborów szkolnych. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Ponadto, w 1 skontrolowanej szkole podstawowej dokonano oceny realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji niebezpiecznych i ich mieszanin. Niebezpieczne substancje i ich mieszaniny były przechowywane prawidłowo, w zamkniętych pomieszczeniach, oryginalnych, zamkniętych pojemnikach odpowiednio oznakowanych, a osoby pracujące z substancjami niebezpiecznymi zostały wyposażone w środki ochrony indywidualnej.

W czasie kontroli zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży nieprawidłowości nie stwierdzono. Pomieszczenia utrzymane były w czystości i porządku, w dobrym stanie sanitarno-higienicznym. Urządzenia, sprzęt i meble zapewniały bezpieczne użytkowanie. W pomieszczeniach sanitarno-higienicznych zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę oraz środki higieny osobistej. Standardy dostępności do urządzeń sanitarnych zachowano.

W 2018 roku wykonano obowiązki wynikające z decyzji wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Włocławku tj.:

- w Szkole Podstawowej w Chodczu doprowadzono do właściwego stanu stopnie schodów wewnętrznych, położono nowe płytki antypoślizgowe. Zakończono prace związane z termomodernizacją starego budynku szkoły, wykonano elewację, wymieniono poszycie dachowe i ocieplono ściany. Ponadto wymalowano sale zajęć, zmieniono oświetlenie na LED oraz zainstalowano rolety przeciwsłoneczne. Wymieniono także podłogi w starym budynku szkoły, w szkolnych korytarzach i na klatkach schodowych.

W celu poprawy warunków do uprawiania zajęć wychowania fizycznego oddano do użytkowania rozbudowaną salę sportową w Szkole Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi im. Noblistów Polskich w Kruszynie.

Podsumowując należy stwierdzić, że warunki sanitarno-higieniczne w skontrolowanych placówkach nauczania i wychowania uległy wyraźnej poprawie, a placówki wypoczynku zostały zorganizowane prawidłowo.

8. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej oraz środków transportu

W roku 2018 nadzorem objęto 255 obiektów użyteczności publicznej, skontrolowano 86 (34%), przeprowadzono 87 kontroli. Ponadto skontrolowano 9 środków transportu należących do firm z terenu Powiatu Włocławskiego.

Działalność kontrolna w zakresie obiektów użyteczności publicznej na terenie Powiatu Włocławskiego za rok 2018

Obiekty	Liczba obiektów według ewidencji stan na 31.12.2018 r.	Liczba obiektów skontrolowanych stan na 31.12.2018 r.	Liczba przeprowadzonych kontroli w 2018 r.
Ustępy publiczne i ogólnodostępne	2	1	1
Domy pomocy społecznej, inne jednostki pomocy społecznej	4	4	4
Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie	25	11	11
Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej	87	24	25
Poczekalnie autobusowe	5	2	2
Tereny rekreacyjne, miejsca obsługi pasażerów przy autostradzie A1	9	6	6
Cmentarze	29	5	5
Domy przedpogrzebowe, kostnice	11	9	9
Inne obiekty użyteczności publicznej (m.in. obiekty sportowe, kulturalno-widowiskowe, apteki, przystanki autobusowe)	83	24	24
Razem	255	86	87

Stan sanitarny zdecydowanej większości skontrolowanych obiektów użyteczności publicznej (97%) oceniono jako dobry. Należały do nich ustępy publiczne, dom pomocy społecznej i środowiskowy dom samopomocy, placówka zapewniająca opiekę całodobową, większość obiektów świadczących usługi hotelarskie, wszystkie zakłady świadczące usługi fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej, poczekalnie autobusowe, tereny rekreacyjne, parkingi, cmentarze oraz wszystkie skontrolowane środki transportu.

Negatywnie pod względem stanu sanitarno-technicznego oceniono 3 obiekty (pokoje gościnne w Izbicy Kujawskiej, hostel w Lubrańcu oraz kostnicę parafialną w Brześciu Kujawskim). W pomieszczeniach obiektów stwierdzono m.in. zabrudzone, popękane ściany i sufity, zniszczone podłogi, zniszczone framugi okienne. Na właścicieli obiektów nałożono decyzje nakazujące doprowadzenie pomieszczeń do właściwego stanu sanitarno-technicznego.

W 2018 r. w Powiecie Włocławskim rozpoczęły działalność 2 placówki zapewniające opiekę całodobową dla osób starszych, prowadzone w ramach działalności gospodarczej.

Dom Opieki dla Osób Starszych „Wiktoria” w Ossówku zgodnie z rejestracją posiada 12 miejsc dla osób niepełnosprawnych, osób przewlekle chorych lub osób w podeszłym wieku. W obiekcie znajdują się 24 pokoje dwuosobowe z łazienkami, pomieszczenie rehabilitacji, gabinet lekarski i pielęgniarski, kaplica, kuchnia oraz pomieszczenia gospodarcze, w tym magazyny bielizny czystej i brudnej. Obiekt spełnia obowiązujące wymagania, a jego stan sanitarno-higieniczny i techniczny jest bardzo dobry.

Natomiast Dom Opieki dla Osób Starszych w Brześciu Kujawskim rozpoczął działalność bez wymaganego zezwolenia Wojewody Kujawsko-Pomorskiego na prowadzenie placówki zapewniającej całodobową opiekę osobom niepełnosprawnym, przewlekle chorym lub osobom w podeszłym wieku. Kontrola obiektu została przeprowadzona na wniosek Kujawsko-Pomorskiego Urzędu Wojewódzkiego w Bydgoszczy Wydział Polityki Społecznej. Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości, m.in. zbyt małą powierzchnię niektórych pokoi mieszkalnych, brak warunków do higienicznego przechowywania odzieży własnej i ochronnej pracowników, brak szafek nocnych dla każdego pensjonariusza. Właściciel obiektu podjął działania zmierzające do uzyskania dokumentacji niezbędnej do złożenia wniosku o wpis do rejestru placówek.

8.1. Zakłady świadczące usługi fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej

Wśród obiektów użyteczności publicznej najliczniejszą grupę stanowią zakłady świadczące usługi fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej. W liczbie 87 stanowią 34% wszystkich zewidencjonowanych obiektów użyteczności publicznej na terenie Powiatu Włocławskiego. Obiekty utrzymane są w dobrym stanie sanitarnym i higienicznym. Wyposażone w profesjonalny sprzęt i meble, zapewniają szeroki zakres wykonywanych usług. Do dezynfekcji narzędzi i sprzętu używane są preparaty o szerokim spektrum działania (bakteriobójcze, grzybobójcze, wirusobójcze i prątkobójcze). W czasie świadczenia usług stosowana jest najczęściej bielizna jednorazowa.

Zabiegi kosmetyczne i tatuażu przeprowadzane są przy użyciu narzędzi jednorazowego lub wielokrotnego użytku. Narzędzia wielokrotnego użytku poddawane są sterylizacji w autoklawach, stanowiących wyposażenie obiektów lub właściciele zlecają wykonanie tych procesów innym jednostkom, najczęściej podmiotom leczniczym. Właściciele zakładów kosmetycznych posiadający autoklawy sprawdzają skuteczność procesów sterylizacji za pomocą testów chemicznych i mikrobiologicznych. W zakładach, w których wykonywane są zabiegi, podczas których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich opracowane i wdrożone są stosowne procedury postępowania.

8.2. Obiekty świadczące usługi hotelarskie

Bazę noclegową na terenie Powiatu Włocławskiego stanowi 25 obiektów. Wśród nich są obiekty całoroczne – hotel o kategorii trzech gwiazdek („Podgrodzie” w Przydatkach Gołaszewskich), nieskatygoryzowane inne obiekty świadczące usługi hotelarskie, pokoje gościnne, agroturystyka oraz sezonowe ośrodki wypoczynkowe.

Większość właścicieli obiektów hotelarskich wykazuje dużą dbałość o czystość i porządek w jednostkach mieszkalnych, pomieszczeniach sanitarno-higienicznych i ciągach komunikacyjnych. Zapewniają właściwe zaopatrzenie i przechowywanie środków czystości i płynów dezynfekcyjnych. W obiektach posiadających klimatyzację prowadzone są regularne przeglądy i prace konserwacyjne instalacji i urządzeń, usługi te świadczą specjalistyczne podmioty. Obiekty tej grupy, poza bazą noclegową posiadają również sale konferencyjno-szkoleniowe, sale imprez okolicznościowych, świadczą usługi hotelarskie i gastronomiczne.

8.3. Środki transportu

W 2018 r. skontrolowano 9 środków transportu, w tym 7 samochodów do przewozu zwłok i szczątków ludzkich i 2 środki transportu do przewozu chorych. Wszystkie uzyskały pozytywną ocenę pod względem stanu sanitarnego i higienicznego.

Samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich spełniają wymagania obowiązujących przepisów. Są trwale oznakowane, posiadają kabinę kierowcy odizolowaną od części przeznaczonej na umieszczenie zwłok albo szczątków ludzkich, zabezpieczenie przed przesuwaniem się trumny podczas przewozu, posiadają podłogę z materiałów łatwo zmywalnych i odpornych na działanie środków dezynfekcyjnych oraz wydzielone miejsce na przechowywanie środków dezynfekcyjnych, sprzętu myjąco-czyszczącego oraz jednorazowych rękawic ochronnych.

9.	Zapobiegawczy nadzór sanitarny
-----------	---------------------------------------

Działalność Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w strukturze Państwowej Inspekcji Sanitarnej polega na analizie projektowanych działań: planistycznych, inwestycyjnych i systemowo-organizacyjnych, rozwiązań techniczno-budowlanych obiektów i infrastruktury oraz technologicznych procesów, pod kątem ich wpływu na zdrowie i życie ludzi.

Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego ma na celu zapewnienie, na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz na etapie planowania i następnie realizacji inwestycji, właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w obiektach przeznaczonych na pobyt ludzi, w taki sposób, aby podczas użytkowania obiektów nie powstały zagrożenia dla zdrowia i życia ludzi, powodowane przyjętymi w tym zakresie rozwiązaniami. Analiza zaproponowanych rozwiązań w szczególności przeprowadzana jest w aspekcie oceny ryzyka narażenia ludności na czynniki uciążliwe lub szkodliwe dla zdrowia człowieka, w miejscu jego przebywania tj. zamieszkania, pracy, nauki, wychowania, sportu, rekreacji, wypoczynku, obsługi pasażerskiej, placówkach ochrony zdrowia.

Stanowiska sekcji zajmowane były wyłącznie na wniosek zainteresowanych podmiotów lub w związku z wystąpieniami organów prowadzących postępowania główne i realizowane były zgodnie z art. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz innych ustaw i przepisów wykonawczych.

Do zadań zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w szczególności należało:

- opiniowanie i uzgadnianie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy,
- opiniowanie przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko,
- uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dot. budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych,
- uczestniczenie w dopuszczeniu do użytku obiektów budowlanych.

Planowanie przestrzenne ma za zadanie realizować zasadę ładu przestrzennego, zrównoważonego rozwoju, a także wprowadzać rozwiązania mające na celu ochronę środowiska, w tym zdrowia ludzi. W zakresie planowania przestrzennego działania sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego polegają na uzgadnianiu projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz ich zmian, uchwalanych przez rady gmin oraz poprzedzających je i wiążących dla planów, studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego terenów. Plany te stanowią podstawę do późniejszego ustalania przez właściwe organy warunków zabudowy i zagospodarowania terenu, a także lokalizowania inwestycji celu publicznego. Projekty miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, co potwierdzały załączone do nich „Prognozy oddziaływania na środowisko”, zawierały zapisy i rozwiązania minimalizujące szkodliwe oddziaływanie na środowisko, przyrodę i krajobraz kulturowy oraz zdrowie ludzi planowanych do wprowadzenia zagospodarowań.

Odrębną kwestią w działaniach zmierzających do poprawy stanu sanitarno-higienicznego stanowi opiniowanie i określanie warunków realizacji przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko.

Przy uzgadnianiu tych przedsięwzięć, brano pod uwagę:

- zawartość karty informacyjnej przedsięwzięcia, zakres i szczegółowość danych w niej ujętych,
- charakter przedsięwzięcia i jego skalę, wielkość i rodzaj zajmowanego terenu, planowaną technologię, wielkość produkcji oraz przewidywane rozwiązania techniczne i organizacyjne mające na celu eliminowanie lub ograniczanie skutków jego realizacji,
- usytuowanie przedsięwzięcia względem terenów chronionych, istniejący i planowany charakter zagospodarowania, występowanie zbiorników wód podziemnych, ukształtowanie i przeznaczenie terenu.

Opinie wydane w 2018 r. na terenie Powiatu Włocławskiego.

Rodzaje wydanych opinii	Liczba opinii
uzgodnienia projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego	11
uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko	8
opinie co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko	63
uzgodnienia warunków do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach	2
inne opinie, w tym dotyczące projektów decyzji o warunkach zabudowy oraz pisma	68
Razem	152

W 2018 r. nie wpłynął żaden wniosek o wydanie opinii sanitarnej przed wydaniem postanowienia przez regionalnego dyrektora ochrony środowiska w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia w ramach ponownej oceny oddziaływania na środowisko oraz o wydanie opinii w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko.

W procesie inwestycyjnym przedsięwzięć uzgodniono pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych 7 dokumentacji projektowych dotyczących w szczególności budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych. Przy uzgadnianiu dokumentacji projektowych sprawdzano, czy dla planowanego zakresu i programu funkcjonowania obiektu zostaną spełnione wymagania określone w przepisach szczegółowych oraz przepisach i normach wynikających z zapisów ustawy Prawo budowlane. Oceniano rozwiązania proponowane przez projektantów w aspekcie m.in. zagwarantowania odpowiednich warunków sanitarno- higienicznych w miejscach pobytu ludzi poprzez zastosowanie prawidłowych warunków techniczno- użytkowych pomieszczeń, właściwej wymiany powietrza

w projektowanych pomieszczeniach oraz odpowiedniego oświetlenia. Zwracano również uwagę na konieczność zapewnienia odpowiednich warunków pracy osobom zatrudnionym. Uzgodniane projekty dotyczyły głównie pomieszczeń z przeznaczeniem na funkcje handlowe i usługowe, w tym gabinet kosmetyczny, przychodnię weterynaryjną, budynki handlowo- usługowo- mieszkalne i kurnik.

W 2018 roku na terenie Powiatu Włocławskiego przeprowadzono łącznie 97 kontroli sanitarnych, w tym uczestniczono w dopuszczeniu do użytkowania 77 obiektów budowlanych. W ramach czynności kontrolnych, w związku z dopuszczeniem do użytkowania nowowytbudowanych obiektów dokonywano sprawdzenia zgodności realizacji budynków z dokumentacją projektową, decyzją pozwolenie na budowę oraz zapoznawano się z przedstawionymi dokumentami sprawozdaniami z pomiarów, badań, sprawdzeń (pomiaru skuteczności wentylacji, dezynfekcji sieci, świadectwa badania wody i inne), które wykonano w celu potwierdzenia założeń projektowych oraz spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych odpowiednio do zakresu tych dokumentów. Obiekty użytku publicznego dopuszczane do użytkowania przekazywane są do bieżącego nadzoru sanitarnego w ramach działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej, celem sprawowania stałej kontroli nad przestrzeganiem przepisów w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych. Nie wniesiono żadnego sprzeciwu do odbiorów. W wielu przypadkach wprowadzane były przez inwestora zmiany w trakcie realizacji inwestycji. Projektanci nanosili zmiany w dokumentacji, a kierownicy budowy w oświadczeniach kierownika budowy o zakończeniu robót budowlanych jeśli zmiany były nieistotne lub wykonywali projekt zamienny z decyzją zamienną pozwolenie na budowę w przypadku znaczących zmian. Wśród obiektów kontrolowanych na terenie Powiatu Włocławskiego znalazły się między innymi: budynek produkcyjno- magazynowy w Machnacu, zakład produkcyjny w Pikutkowie- I etap, dom opieki dla osób starszych w m. Dąbrówka, budynek NZOZ w Wieńcu, myjnia dwustanowiskowa w Izbicy Kujawskiej, stacja demontażu pojazdów w Brześciu Kujawskim, pawilony handlowe, Przedszkole Samorządowe w Lubaniu, rozbudowana sala sportowa przy Zespole Szkół w Kruszynie, kompleks sportowo-rekreacyjny w m. Błenna, salony fryzjerskie i kosmetyczne, świetlica wiejska, oczyszczalnia ścieków w m. Kłóbka oraz stacja uzdatniania wody w Chodczu. Do odbioru zgłaszano także budynki mieszkalne jednorodzinne i wielorodzinne, obiekty garażowo- gospodarcze, parkingi, drogi, punkty selektywnej zbiórki odpadów komunalnych i elektrownie wiatrowe. Za przeprowadzone czynności wydano łącznie 42 decyzje płatnicze.

Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego związana była z całym procesem inwestycyjnym, zapobiegała nieprawidłowościom higieniczno-sanitarnym realizowanych inwestycji lub będących w fazie projektowania, uzgadniania i opiniowania. Działania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego były wykonywane zgodnie z obowiązującymi procedurami systemu jakości działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej, obowiązującymi przepisami prawa oraz w terminach wynikających z przepisów Kodeksu postępowania administracyjnego. Przeważającą pozycję wśród rozpatrywanych spraw zajmowały opinie sanitarne wydane w związku z dopuszczeniem obiektów do użytkowania oraz kontrolach związanych ze sprawdzeniem zachowania warunków higieniczno-sanitarnych w lokalach adaptowanych, a także opinie co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko. Większość opinii dotyczyło przedsięwzięć, których potencjalny wpływ na środowisko jest niewielki, w związku z powyższym w większości przypadkach stwierdzono brak konieczności sporządzenia raportu o oddziaływaniu na środowisko, co z kolei spowodowało brakiem opinii w sprawie środowiskowych uwarunkowań w danym roku. Liczba uzgodnień dokumentacji projektowej i pozostałych wydanych opinii utrzymuje się na podobnym poziomie jak w latach poprzednich. We wszystkich obiektach były należycie przestrzegane normy higieniczno – sanitarne.

10. Środki zastępcze/nowe substancje psychoaktywne („dopalacze”)

Państwowa Inspekcja Sanitarna wypełnia zadania w zakresie nadzoru nad realizacją ustawowego zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, a do dnia 20 sierpnia 2018 r. sprawowała także nadzór w zakresie nowych substancji psychoaktywnych.

W 2018 r. w mieście Włocławek i Powiecie Włocławskim przeprowadzono łącznie 5 kontroli, 96 monitoringów oraz 1 kontrolę niezakończoną protokołem kontroli w zakresie przeciwdziałania wprowadzaniu do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych. Skontrolowano między innymi dyskoteki zlokalizowane w mieście Włocławek i Powiecie Włocławskim. Nie stwierdzono w sprzedaży środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych.

Na podstawie art. 52a ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii w wyniku prowadzonego postępowania administracyjnego, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Włocławku w 2018 r. wydał jedną decyzję wymierzającą wobec sprzedawcy karę pieniężną na kwotę 30.000 zł z tytułu wprowadzania do obrotu środków zastępczych/nowych substancji psychoaktywnych w sklepie we Włocławku.

W związku z uprawomocnieniem się decyzji wydanych w 2010 r. w Centrum Onkologii im. prof. F. Łukaszczyka - Zakładzie Utylizacji Odpadów Medycznych w Bydgoszczy w 2018 r. zniszczono łącznie 1027 sztuk produktów zabezpieczonych podczas kontroli w dniach 02.10.2010 r. i 15.11.2010 r. w sklepach na terenie miasta Włocławka.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Włocławku, na podstawie Porozumienia z dnia 26 października 2011 r. zawartego pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym, Szefem Służby Celnej, Komendantem Głównym Policji

i Głównym Inspektorem Farmaceutycznym o współpracy w zakresie przeciwdziałania wprowadzaniu do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych oraz Porozumienia zawartego dnia 26 listopada 2018 r. w Warszawie pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym, Komendantem Głównym Policji, Szefem Krajowej Administracji Skarbowej, Prokuratorem Krajowym, Komendantem Głównym Straży Granicznej i Głównym Inspektorem Farmaceutycznym o współpracy w celu sprawnego i skutecznego wykonywania zadań w zakresie przeciwdziałania wprowadzaniu do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych współpracuje z wszystkimi ww. instytucjami.

W 2018 r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Włocławku wpłynęło łącznie 21 zgłoszeń zatruc/podejrzeń zatruc substancjami psychoaktywnymi (narkotykami, alkoholem, lekami, „dopalaczami”). Zatrucia miały miejsce zarówno w mieście Włocławek, jak i w Powiecie Włocławskim. Po analizie zgłoszeń zatruc/podejrzeń zatruc substancjami psychoaktywnymi uznano, że 1 przypadek dotyczył zatrucia środkiem zastępczym. Przesłuchano osobę, która uległa zatruciu, poinformowano o szkodliwości zażywania „dopalaczy” oraz o zakazie ich wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, a także o obowiązujących przepisach karnych. Ponadto przekazano materiały oświatowo-edukacyjne dotyczące środków zastępczych.

11. Promocja zdrowia

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Włocławku w 2018 r. podejmował interwencje w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia, które obejmowały zagadnienia związane z właściwym odżywianiem, aktywnością fizyczną, profilaktyką chorób, higieną, bezpieczeństwem w życiu codziennym, promowaniem zdrowego stylu życia bez uzależnień. W związku z powyższym realizowano i koordynowano 11 programów edukacyjnych oraz 12 interwencji nieprogramowych. Podejmowane przedsięwzięcia kierowane były do ogółu społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem dzieci i młodzieży.

Do priorytetowych działań należały przedsięwzięcia związane z profilaktyką uzależnień od tytoniu, alkoholu i innych środków psychoaktywnych. Jednym z ważniejszych przedsięwzięć była realizacja Krajowego Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce. W ramach tego programu podsumowano programy z zakresu edukacji antytytoniowej prowadzone w placówkach oświatowych takie jak: „Czyste powietrze wokół nas” dla 5 i 6 latków, „Nie pal przy mnie proszę” dla klas I-III szkół podstawowych, „Znajdź właściwe rozwiązanie” dla starszych klas szkół podstawowych i gimnazjów oraz „Bieg po zdrowie” dla IV klas szkół podstawowych. Wymienionymi programami edukacyjnymi objęto łącznie 3988 uczniów i rodziców. W ramach profilaktyki palenia tytoniu inicjowano i koordynowano przedsięwzięcia informacyjno-edukacyjne związane z obchodami Światowego Dnia bez Tytoniu (31 maja), który w br. przebiegał pod hasłem „Tytoń i choroby serca” oraz Światowego Dnia Rzucania Palenia (15 listopada).

W ramach interwencji „Stop dopalaczom” organizowano akcje informacyjno-edukacyjne, prowadzono rozmowy z dyrektorami szkół oraz pedagogami szkolnymi na temat zagrożeń zdrowotnych związanych z zażywaniem środków psychoaktywnych, dystrybuowano ulotki i broszury. Bieżące informacje nt. środków psychoaktywnych zamieszczano na stronie internetowej PSSE. Ponadto, w 7 szkołach ponadgimnazjalnych kontynuowano program edukacyjny pt. „Ars, czyli jak dbać o miłość?” realizowany w ramach projektu KIK/68 pn. „Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu tytoniu i innych środków psychoaktywnych”. W programie wzięło udział 205 uczniów.

W czerwcu 2018 r. podsumowano XII edycję programu edukacyjnego pt. „Trzymaj Formę!”, którego celem jest zwiększenie świadomości nt. wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie. Program realizowało 35 szkół z Powiatu Włocławskiego. Łącznie działaniami edukacyjnymi objęto 1992 uczniów.

W ramach profilaktyki próchnicy zębów zakończono kolejną edycję programu pt. „Radosny Uśmiech, Radosna Przyszłość”, w którym wzięły udział 32 szkoły Powiatu Włocławskiego. W programie uczestniczyło 610 uczniów klas I szkół podstawowych. Uczniowie uczestniczący w programie otrzymywali szczoteczki do zębów zakupione m.in. przez urzędy miast i gmin jako pomoc dydaktyczną w realizacji ww. przedsięwzięcia.

Kontynuowano działania z zakresu profilaktyki chorób odkleszczowych poprzez informacje w lokalnych mediach (radio i TV) oraz zamieszczanie artykułów na stronie internetowej PSSE. Działania edukacyjne w tym zakresie prowadzono m.in. w ramach realizacji programu edukacyjnego „Chroń się przed kleszczami wszystkimi sposobami” skierowanego do dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym oraz ich rodziców. Program realizowano w 9 szkołach podstawowych, obejmując edukacją 574 dzieci.

Działania oświatowo-zdrowotne dotyczyły również rozpowszechnienia wiedzy na temat chorób zakaźnych. Podejmowano działania w ramach Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS propagując kampanię pt. „Mam czas rozmawiać” promującą międzypokoleniowy dialog o zdrowiu rodziny, w tym HIV/AIDS i chorobach przenoszonych drogą płciową.

W PSSE we Włocławku zorganizowano dwa dwudniowe szkolenia (warsztaty) dla nauczycieli i pedagogów szkolnych w zakresie profilaktyki HIV/AIDS oraz profilaktyki uzależnień od substancji psychoaktywnych. W szkoleniach wzięło udział 16 nauczycieli ze szkół Powiatu Włocławskiego.

Inne działania dotyczyły profilaktyki wirusowego zapalenia wątroby (ogólnopolska kampania „HCV jestem świadom”), szczepień ochronnych np. akcja „Zaszczep w sobie chęć szczepienia”, „Zaszczep się wiedzą” czy obchody Europejskiego Tygodnia Szczepień. Propagowano przesłanie Światowego Dnia Zdrowia (7 IV) obchodzonego pod hasłem „Zdrowie dla wszystkich”. W ramach obchodów Ogólnopolskiego Dnia Tornistra (1 października), w 5 placówkach szkolnych Powiatu Włocławskiego prowadzono działania edukacyjne tj. pogadanki z dziećmi oraz personelem pedagogicznym i medycznym z zakresu edukacji zdrowotnej ukierunkowanej na profilaktykę wad postawy.

Prozdrowotne działania informacyjno-edukacyjne w Powiecie Włocławskim prowadzone były między innymi w placówkach ochrony zdrowia, placówkach oświatowych, w ramach zimowego i letniego wypoczynku, podczas akcji plenerowej na kąpielisku „Chełmica”.

Zadania z zakresu oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia realizowane były przy współpracy innych instytucji takich jak: placówki oświatowe, urzędy miast i gmin, organizacje pozarządowe, lokalne media. W ramach oceny realizacji interwencji programowych w placówkach oświatowych w 2018 r. przeprowadzono 107 wizytacji.

12. Oddział Laboratoryjny

Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Włocławku jest laboratorium badawczym, kontrolno-pomiarowym, świadczącym usługi w zakresie badań laboratoryjnych:

- wody,
- żywności,
- środowiska pracy,
- materiału biologicznego ludzkiego

zgodnie z wymaganiami normy PN-EN ISO/IEC 17025:2005 „Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących”.

W skład Oddziału Laboratoryjnego wchodzi 3 laboratoria:

- *Laboratorium Badania Wody i Żywności*
- *Laboratorium Oceny Środowiska Pracy*
- *Laboratorium Epidemiologii*

Podczas przeprowadzania badań w *Oddziale Laboratoryjnym* stosuje się metody opublikowane w aktach prawnych, znormalizowane metody badawcze (polskie oraz angielskojęzyczne normy), metodyki placówek naukowo-badawczych oraz procedury badawcze własne. Oddział Laboratoryjny posiada Certyfikat Akredytacji Laboratorium Badawczego Nr AB 600 nadany w 2005 r. przez Polskie Centrum Akredytacji, co zapewnia wysoką jakość badań.

W roku 2018 Oddział Laboratoryjny wykonał łącznie 23331 badań, wykonując przy tym 42560 oznaczeń (w tym 3690 oznaczeń chemicznych, 9337 oznaczeń fizycznych i 29533 oznaczeń mikrobiologicznych).

Laboratorium Badania Wody i Żywności

Laboratorium wykonuje badania chemiczne, fizyczne i mikrobiologiczne:

- wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,
- wody z kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli,
- wody z pływalni,
- wody ciepłej w kierunku bakterii *Legionella* spp.,
- żywności.

Zakres wykonywanych badań wody:

- badania fizykochemiczne: barwa, zapach, smak, mętność, pH, przewodność, azotany, azotyny, amonowy jon, mangan, żelazo, chlorki, twardość, fluorki, siarczany, indeks nadmanganianowy, potencjał redox, stężenie chloru (wolnego, ogólnego i związanego), ołów, kadm, chrom, nikiel, arsen, rtęć, magnez, miedź,
- badania mikrobiologiczne: ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2 °C po 72 h, ogólna liczba mikroorganizmów w 36±2 °C po 48 h, bakterie grupy coli i *Escherchia coli*, enterokoki, *Legionella*, *Pseudomonas aeruginosa*, gronkowce koagulazo-dodatnie.

Laboratorium wykonuje badania jakości zdrowotnej środków spożywczych, opierając się na polskich przepisach prawnych oraz wymaganiach Unii Europejskiej.

Podstawowe wykonywane badania fizyko-chemiczne żywności to: zawartość histaminy, kwasu erukowego, barwników syntetycznych zawartość białka, tłuszczu, popiołu ogólnego.

Badania mikrobiologiczne wykonywane są w zakresie: wykrywanie i oznaczanie liczby pałeczek *Salmonella*, gronkowców koagulazododatnich, *Listeria monocytogenes*, bakterii grupy *coli* i *Escherichia coli*, *Bacillus cereus*, *Enterobacteriaceae*, obecność *Salmonella spp.*

Laboratorium badające wodę i żywność pracuje w Zintegrowanym Systemie Badań Żywności dla woj. kujawsko-pomorskiego, wraz z laboratoriami w Bydgoszczy, Toruniu i Grudziądzu. Badania wody oraz badania żywności wykonywane są dla miasta Włocławka i powiatów: włocławskiego, lipnowskiego, rypińskiego. Niektóre badania np. histaminy w produktach rybnych, kwasu erukowego w olejach, barwników syntetycznych w koncentratkach spożywczych są wykonywane również dla innych stacji sanitarno-epidemiologicznych województwa kujawsko-pomorskiego.

Laboratorium Oceny Środowiska Pracy

Laboratorium wykonuje badania fizyczne i chemiczne czynników szkodliwych i uciążliwych dla zdrowia w środowisku pracy oraz czynników szkodliwych w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi. Zakres wykonywanych badań w środowisku pracy dotyczy analizy narażenia pracowników na takie czynniki jak: hałas, zapylenie, niebezpieczne czynniki chemiczne (rozpuszczalniki organiczne, formaldehyd, żelazo i mangan). Przeprowadzone są również pomiary oświetlenia, mikroklimatu oraz tlenu azotu, ditlenku azotu i tlenu węgla. Celem pomiarów jest kontrola warunków pracy, które mogą wpłynąć na pogorszenie stanu zdrowia pracowników. Badania takie przeprowadza się w zakładach pracy, podczas wykonywania przez pracowników obowiązków zawodowych.

Laboratorium Epidemiologii

Laboratorium wykonuje badania mikrobiologiczne:

- materiału biologicznego ludzkiego (próbek kału) w kierunku pałeczek jelitowych z rodzaju *Salmonella* i *Shigella*
- skuteczności procesów sterylizacji przy pomocy biologicznych wskaźników kontroli procesów sterylizacji – spora A i spora S.

Laboratorium stosuje metody hodowlane uzupełnione testami biochemicznymi i serologicznymi oraz metodę lateksową, która w przypadku badania próbek kału na nosicielstwo pałeczek *Salmonella* i *Shigella* dla pracowników branżowych (3-krotne badanie) skraca czas oczekiwania na wyniki badań.

Laboratorium Epidemiologii Oddziału Laboratoryjnego PSSE we Włocławku jako laboratorium diagnostyczne jest zarejestrowane w Krajowej Izbie Diagnostów Laboratoryjnych.

System Zarządzania Laboratorium

W Oddziale Laboratoryjnym od 2005 roku funkcjonuje System Zarządzania, który jest udokumentowany w Księdze Jakości Laboratorium oraz dokumentach towarzyszących. Osoby odpowiedzialne i uprawnione dokonują regularnych przeglądów dokumentacji, których celem jest zapewnienie jej stałej funkcjonalności i poprawności. Nadzór nad dokumentacją jest skuteczny i zapewnia, że jest ona aktualizowana w miarę potrzeb i adekwatna do zakresu funkcjonowania systemu.

System Zarządzania obejmuje wszystkie sfery działalności laboratoryjnej oraz każdy etap procesu badania, od otrzymania zapytania ofertowego, aż do odbioru przez klienta wyników badań. System Zarządzania funkcjonuje właściwie, co potwierdza certyfikat akredytacji wydany przez Polskie Centrum Akredytacji dnia 26.04.2006 r., ważny do 25.04.2021 r. Laboratorium posiada obszerną dokumentację związaną ze sterowaniem jakości badań. Dla wszystkich metod fizykochemicznych oraz mikrobiologicznych opracowano szczegółowe plany sterowania jakością badań, które określają sposób sterowania jakością, częstość analizy próbek kontrolnych oraz rodzaj i miejsce zapisu uzyskanych wyników badań.

13. Podsumowanie

1. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych i zakażeń w 2018 roku była stabilna. Nie stwierdzono epidemicznego wzrostu zachorowań na żadną ze zgłaszanych chorób zakaźnych, ani zjawisk mogących zagrażać bezpieczeństwu zdrowotnemu mieszkańców Powiatu Włocławskiego.
2. Działania ruchów antyszczepionkowych mają niekorzystny wpływ na decyzje rodziców dotyczące szczepień. Wzrastająca liczba rodziców uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych i tym samym liczba niezaszczepionych osób (dzieci i młodzieży), może w przyszłości przynieść szkodliwe następstwa dla zdrowia publicznego.
3. W roku 2018 skontrolowano 23 wodociągi zbiorowego zaopatrzenia i 3 należące do podmiotów wykorzystujących wodę z ujęć indywidualnych. Wszyscy mieszkańcy Powiatu Włocławskiego korzystający z wody dostarczanej w ramach zbiorowego zaopatrzenia na koniec 2018 r. korzystali z wody dobrej jakości, przydatnej do spożycia przez ludzi. W roku 2018 r. nie były zgłaszane przez konsumentów reakcje niepożądane związane ze spożyciem wody.
4. Wszystkie przedsiębiorstwa wodociągowe prowadziły prawidłowo kontrolę wewnętrzną jakości wody. Badania wykonywano w laboratoriach Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub w laboratoriach o zatwierdzonym systemie jakości, zgodnie z harmonogramami uzgodnionymi z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym we Włocławku.
5. W sytuacjach kryzysowych dotyczących bezpieczeństwa zdrowotnego wody Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Włocławku współpracował ściśle z organami samorządu terytorialnego oraz zarządzającymi urządzeniami wodociągowymi.
6. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Włocławku prowadził działania edukacyjne i promocyjne mające na celu zachęcenie samorządów gmin do tworzenia kąpielisk, informując jednocześnie o zmianach w przepisach prawnych dotyczących organizowania kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli, co skutkowało utworzeniem w 2018 roku kąpielisk w miejsce większości dotychczasowych miejsc wykorzystywanych do kąpieli.
7. Stan sanitarny, w tym techniczny większości skontrolowanych na terenie Powiatu Włocławskiego obiektów, w których udzielane są świadczenia zdrowotne oraz obiektów użyteczności publicznej i środków transportu oceniono jako dobry.
8. Nadal odnotowywane są nieprawidłowości dotyczące utrzymania właściwego stanu sanitarnego obiektów żywnościowo-żywnościowych oraz oferowania środków spożywczych o niewłaściwej jakości (np. przeterminowane), co może świadczyć o niskiej świadomości przedsiębiorców odpowiedzialnych za bezpieczeństwo zdrowotne żywności wprowadzanej do obrotu.
9. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny placówek nauczania ulega poprawie, realizowane są remonty i modernizacje tych obiektów.
10. Bogata oferta programów edukacyjnych oraz innych przedsięwzięć prozdrowotnych inicjowanych i koordynowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną pozwala na dotarcie do dużego grona odbiorców oraz przyczynia się do pozytywnych zmian w świadomości społeczeństwa dotyczących zachowań prozdrowotnych.
11. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia realizowana jest przy udziale wielu podmiotów, instytucji i organizacji pozarządowych w celu dotarcia do jak największej liczby adresatów.

Z upoważnienia
Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego
we Włocławku
ZASTĘPCA

Zofia Ziółkowska

Włocławek, 27 lutego 2019 r.