



**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Piasecznie z/s w Chylicach**

05-510 Konstancin-Jeziorna, ul. Dworska 7

tel./fax (22) 756-46-20, 756-43-33, 737-09-29 e-mail: piaseczno@psse.waw.pl

D.031.1.2019



Piaseczno, 19.03.2019r.

**Przewodniczący
Rady Powiatu Piaseczyńskiego
Starostwa Powiatowego w Piasecznie
05-500 Piaseczno, ul. Chyliczowska 14**



PP/15983.2019

2019-03-19 14:59:21
Starostwo Powiatowe w Piasecznie

Zgodnie z ustawą o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz przepisami dotyczącymi administracji zespolonej przesyłam informację o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu piaseczyńskiego za 2018 rok.

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Piasecznie

Anna Matkowska

Załącznik: Płyta CD

Cele i zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej

- I. Prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i innych chorób powodowanych warunkami środowiska:
 1. dokonywanie analiz i ocen epidemiologicznych,
 2. opracowywanie programów i planów działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej oraz kontrola ich realizacji, ustalanie zakresu i terminów szczepień ochronnych,
 3. wydawanie zarządzeń i decyzji lub występowanie do innych organów o ich wydanie w wypadkach określonych w przepisach o zwalczaniu chorób zakaźnych,
 4. wydawanie decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej lub decyzji o braku podstaw do jej stwierdzenia.
- II. Sprawowanie bieżącego nadzoru sanitarnego obejmującego kontrolę przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące m.in. :
 1. higieny środowiska, zwłaszcza wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi i powietrza w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi,
 2. utrzymanie należytego stanu higienicznego nieruchomości, zakładów pracy, instytucji, obiektów i urządzeń użyteczności publicznej, oraz osobowego i towarowego transportu kolejowego, drogowego, lotniczego i morskiego,
 3. postępowanie ze zwłokami i szczątkami ludzkimi,
 4. postępowanie z odpadami medycznymi,
 5. warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności oraz warunków żywienia zbiorowego,
 6. nadzoru nad jakością zdrowotną żywności,
 7. warunków zdrowotnych produkcji i obrotu przedmiotami użytku, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, kosmetykami oraz innymi wyrobami mogącymi mieć wpływ na zdrowie ludzi,
 8. zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych,
 9. higieny pomieszczeń i wymagań w stosunku do sprzętu używanego w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych, szkołach wyższych oraz w ośrodkach wypoczynku,
 10. kontrolę przestrzegania przepisów dotyczących wprowadzania do obrotu produktów biobójczych i substancji czynnych oraz ich stosowania w działalności zawodowej,
 11. kontrolę w zakresie wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin.
- III. Prowadzenie działalności oświatowo-zdrowotnej:
 1. inicjowanie i realizowanie przedsięwzięć zmierzających do zapoznania społeczeństwa z czynnikami szkodliwymi dla zdrowia, popularyzowanie zasad zdrowego stylu życia, w tym realizacja programów prozdrowotnych oraz kampanii społecznych i medialnych, udzielanie porad i informacji w zakresie zapobiegania i eliminowania negatywnego wpływu czynników i zjawisk fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi, ocena działalności edukacyjno-zdrowotnej prowadzonej przez placówki nauczania i wychowania.
- IV. Uzgadnianie projektów planów zagospodarowania przestrzennego oraz dokumentacji projektowej.

Informacja ogólna - stan na 31.12.2018r.

W 2018r. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna funkcjonowała jako Zakład Opieki Zdrowotnej w rejestrze Wojewody Mazowieckiego i finansowana była z budżetu za pośrednictwem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, któremu podlega merytorycznie. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny z kolei podlega Staroście Powiatu. Stacja mieści się w obiekcie położonym w Chylicach przy ul. Dworskiej 7.

Średnie zatrudnienie w 2018r. wynosiło 31 osób na 30,5 etatu. Całoroczny budżet w 2018r. wynosił 1936 212 12 zł, z tego na wydatki rzeczowe 197 805,88 zł. Budżet na 2019r. będzie kształtował się w tym zakresie podobnie.

PSSE w Piasecznie ma charakter nadzorowy, nie posiada laboratoriów. Próby pobrane na terenie powiatu piaseczyńskiego badane są w laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Warszawie. Stacja działa w strukturze Centrum Kryzysowego Powiatu. Dostępny jest całodobowy telefon alarmowy (kontaktowy) dla ludności obsługiwany przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego oraz merytorycznych pracowników.

Od 2011r. wdrażany jest tzw. budżet zadaniowy, który jest trudny w realizacji po likwidacji tzw. dochodów własnych. Realizacja tego budżetu pokrywa w minimalnym stopniu potrzeby w zakresie utrzymania obiektów stacji i samej instytucji. Zadania Stacji rosną, bez dopływu środków finansowych. Stacja prowadzi nadzór nad około 3900 obiektami. Z wykonanych działań pobrano m.in. ogółem ok. 1080 prób laboratoryjnych (nosicielstwo „branzowców”, badania chemiczne i bakteriologiczne wody, próby żywności i przedmiotów użytku). Przeprowadzono 2346 kontroli i wizytacji. W 2018r. wydano 381 decyzji merytorycznych. Nałożono ogółem 58 mandatów na sumę 16 350 zł. W Zapobiegawczym Nadzorze Sanitarnym wydano ok. 300 decyzji, opinii i uzgodnień.

Reasumując, należy stwierdzić, że stan sanitarny powiatu piaseczyńskiego był w 2018r. pomyślny a potencjalne zagrożenia mogły wystąpić w przypadku importowanych, egzotycznych chorób zakaźnych (w tym odzwierzęcych) lub przy wystąpieniu powodzi.

W dalszej części sprawozdania przedstawione zostaną główne działania PSSE w Piasecznie w 2018r. w poszczególnych sekcjach na rzecz zdrowia publicznego, bezpieczeństwa i porządku.

Na stronie Internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej zamieszczane są na bieżąco informacje dla ludności, oświatowo-zdrowotne oraz druki obowiązujące przy załatwianiu spraw.

Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych

Charakterystyka stanu sanitarnego obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku.

Na terenie powiatu piaseczyńskiego w 2018r. znajdowało się 2201 obiektów; w 2017r. 2049 obiektów podlegających kontroli sekcji HŻŻiPK, co świadczy, że w 2018r. ilość obiektów wzrosła o 152. Przeprowadzono w nich 613 kontroli, w tym 116 kompleksowych, 130 interwencyjnych, 44 sprawdzające i 323 tematycznych. Kontrole kompleksowe przeprowadzane były zgodnie z harmonogramem kontroli w obiektach zaplanowanych na początku roku.

Kontrole tematyczne w roku 2018 dotyczyły głównie wydawanych opinii o obiektach, w których prowadzona była sprzedaż alkoholu. Ponadto kontrole tematyczne dotyczyły: kontroli środków transportu żywności, oceny dokumentacji HACCP, GHP i GMP, oceny w zakresie znakowania opakowań jednostkowych suplementów diety i kosmetyków oraz kontroli w obiektach podlegających wzmożonemu nadzorowi nad rynkiem owoców i warzyw w ramach współdziałania z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, akcji letniej „Bezpieczne wakacje” i zimowej „Ferie zimowe”. Kontrole interwencyjne dotyczyły wnoszonych przez klientów interwencji oraz działań w ramach systemu RASFF.

Na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego oceniono pozytywnie w 2018r. 116 obiektów, wydano 28 decyzji administracyjnych, w tym 3 dotyczące wstrzymania działalności, 8 odnośnie poprawy stanu technicznego obiektów, 1 dotyczącą zakazu wprowadzenia do obrotu żywności, 16 decyzji zmieniających. Poza tym w 2018r. wydano 135 decyzji zatwierdzających zakłady. Za niewłaściwy stan sanitarny ukarano mandatami karnymi 53 osoby na sumę 15 500 zł (średnio mandat karny wyniósł ok. 290 zł). Ogółem pobrano do badania 295 prób żywności i przedmiotów użytku, w tym 18 zdyskwalifikowano. W roku sprawozdawczym o 155 zwiększyła się liczba obiektów, w których wprowadzono system HACCP. Oceniono 116 obiektów w oparciu o arkusz oceny stanu sanitarnego i stwierdzono, iż wszystkie odpowiadały obowiązującym wymogom. Ogólnie od kilku lat utrzymuje się stan stabilny, co jest spowodowane większą świadomością prowadzących działalność, obawą przed nakładanymi mandatami karnymi oraz większą dostępnością do informacji dotyczących warunków obowiązujących przy prowadzeniu działalności związanej z żywieniem człowieka i prowadzeniem dystrybucji żywności.

Opis stanu sanitarnego poszczególnych rodzajów obiektów żywności i żywienia.

Wytwórnice lodów.

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2018 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2018 r.
5	4	2	0	1	0

W 5 wytwórniach lodów prowadzona jest produkcja wyłącznie na rynek lokalny. W 2018r. nie wyznaczono wytwórni lodów do prowadzenia wzmożonego nadzoru przez PIS w Piasecznie. We wszystkich wytwórniach produkcja lodów prowadzona jest na bazie gotowych komponentów - mleka UHT, pasteryzacji mieszanek i schładzaniu gotowych wyrobów. W wytwórniach lodów pobrano 10 próbek do badań laboratoryjnych.

W pobranych w ramach urzędowej kontroli próbkach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie badanych parametrów. Natomiast w 5 zbadanych próbkach stwierdzono nadmierną ilość bakterii wskaźnikowych: Enterobacteriaceae w ilości od 190jtk/g do 340jtk/g. Wobec tego w zakładzie przeprowadzono kontrolę sanitarną, w trakcie której stwierdzono uchybienia sanitarno-higieniczne mające wpływ na jakość i bezpieczeństwo produkowanej żywności. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w drodze decyzji administracyjnej nakazano zamknąć działalność w tym zakładzie do czasu przeprowadzenia skutecznego procesu mycia i dezynfekcji, usunięcia nieprawidłowości sanitarno-higienicznych oraz okazania wyników badań laboratoryjnych potwierdzających bezpieczeństwo zdrowotne wyrobu gotowego. Przeprowadzona kontrola sanitarna sprawdzająca wykazała poprawę stanu sanitarno-higienicznego w zakładzie.

Piekarnie.

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2018 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2018 r.
17	12	10	0	1	0

W 17 piekarniach prowadzona jest produkcja na rynek lokalny, krajowy oraz do krajów spoza Unii Europejskiej. W roku sprawozdawczym do PPIS w Piasecznie wpłynęło pismo PWIS w Warszawie, wraz z korespondencją Głównego Inspektora Sanitarnego, dotyczące monitoringu żywności pod

kątem zawartości glutenu oraz znakowania wyrobów. W piekarniach pobrano 5 próbek żywności do badań laboratoryjnych. W pobranych w ramach urzędowej kontroli próbkach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie badanych parametrów.

Ciastkarnie.

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2018 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2018 r.
21	10	5	0	4	0

W 21 ciastkarniach prowadzona jest produkcja na rynek lokalny i krajowy. W roku 2018 wpisano do rejestru i zatwierdzono 4 ciastkarnie. W ciastkarniach pobrano do badania 15 próbek. W pobranych w ramach urzędowej kontroli żywności próbkach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie badanych parametrów.

Przetwórnice owocowo – warzywne.

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2018 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2018 r.
16	12	4	0	3	0

W związku ze zmianami technicznymi w roku 2018 wydano 3 decyzje zatwierdzające zakłady przetwórstwa owocowo – warzywnego. We wrześniu i październiku przeprowadzono kontrole sanitarne w 3 zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego. W skontrolowanych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikowalności dostawców. Surowce używane do produkcji oznakowane prawidłowo zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi. W przetwórnich owocowo-warzywnych do badań laboratoryjnych pobrano 2 próbki żywności. Probki te zostały zakwestionowane ze względu na niewłaściwe oznakowanie wyrobów. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Piasecznie złożył 2 wnioski do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie o orzeczenie kary pieniężnej wobec jednej z firm za nie przestrzeganie wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych, w tym w zakresie prezentacji, reklamy i promocji. Firma podjęła decyzję o zmianie kwalifikacji produktów na suplementy diety oraz złożyła powiadomienie do GIS.

Zakłady garmażeryjne.

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2018 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2018 r.
13	5	4	0	1	0

W roku 2018 wpisano do rejestru i zatwierdzono 1 zakład garmażeryjny. W zakładach garmażeryjnych prowadzona jest produkcja na rynek lokalny i krajowy. Zakładów garmażeryjnych nie wyznaczono do prowadzenia wzmożonego nadzoru sanitarnego przez PIS. Liczba zakładów garmażeryjnych - 13, w tym 1 zakład nadzorowany wspólnie przez PIS i IW. W ww. obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikowalności dostawców. Surowce używane do produkcji były oznakowane prawidłowo zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi. Poza tym dokumenty świadczące o pochodzeniu surowców np. faktury zakupu mięsa okazywano przedstawicielom inspekcji sanitarnej w trakcie trwania czynności kontrolnych. W zakładach garmażeryjnych pobrano 5 próbek żywności do badań laboratoryjnych. Próbki te zostały zakwestionowane ze względu na nieprawidłowe oznakowanie. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Piasecznie działając na podstawie ustawy z 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r., poz.1541) złożył wniosek do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie o orzeczenie kary pieniężnej wobec właścicielki zakładu za nieprzestrzeganie wymagań w zakresie znakowania środka spożywczego.

Wytwórnice suplementów diety.

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2018 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2018 r.
3	2	0	0	0	0

W ramach urzędowej kontroli w wytwórniach suplementów diety pobrano 19 próbek do badań laboratoryjnych. Zakwestionowano 5 próbek ze względu na błędy w oznakowaniu. Zasadnych interwencji konsumentów dotyczących stanu sanitarno-higienicznego nie było. Zanotowano jednak 9 interwencji dotyczących niewłaściwego oznakowania oraz nieprawidłowej prezentacji i reklamy suplementów diety.

Inne wytwórnie żywności.

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2018 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2018 r.
97	4	1	0	1	0

Zgodnie z rejestrem obiektów podlegających urzędowej kontroli spośród innych wytwórni żywności: 64 to producenci produkcji pierwotnej, w tym: 14 producentów owoców miękkich; 3 producentów warzyw liściastych; 47 producentów pozostałych owoców i warzyw. W roku 2018 przeprowadzono 3 kontrole dotyczące upraw produkcji pierwotnej. Kontrole sanitarne przeprowadzono wspólnie z przedstawicielami Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego.

W dniu 24.08.2018r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Piasecznie wpłynęło pismo od Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Oleśnicy informujące, iż w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano próbkę malin świeżych w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów. Próbkę pobrano w sklepie owocowo-warzywniczym w Oleśnicy. Producentem ww. owoców było gospodarstwo rolne z okolic Tarczyna. W wyniku przeprowadzonych badań stwierdzono zawyżoną pozostałość pentiopiradu w ilości 0,138+/- 0,069 mg/kg. W związku z powyższym przeprowadzona została kontrola sanitarna, w trakcie której stwierdzono, iż w ww. gospodarstwie prowadzona jest działalność polegająca na uprawie i wprowadzaniu do obrotu na terenie giełd handlowych owoców miękkich (malin) bez złożenia wniosku o wpis do rejestru. W trakcie kontroli właściciel oświadczył, iż maliny pobrane do badań nie pochodziły z jego upraw. W dniu 04.09.2018r. została pobrana do badań w kierunku pozostałości pestycydów próbka malin pochodząca z tego gospodarstwa rolnego. W dniu 01.10.2018r. otrzymano sprawozdanie z badań. W badanej próbce malin nie stwierdzono zawyżonych poziomów pozostałości pestycydów. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Piasecznie złożył wniosek do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie o orzeczenie kary pieniężnej wobec właściciela gospodarstwa w związku z podjęciem działalności polegającej na produkcji pierwotnej i wprowadzaniu do obrotu owoców miękkich (malin) bez złożenia wniosku o wpis zakładu do rejestru zakładów.

Obiekty obrotu żywnością: sklepy spożywcze.

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2018 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2018 r.
676	91	0	0	36	0

W sklepach spożywczych mało powierzchniowych przeprowadzono szereg kontroli w zakresie prawidłowości oznakowania owoców i warzyw dotyczącego kraju ich pochodzenia. Nie stwierdzono nieprawidłowości w kontrolowanym obszarze. Informacje dotyczące kraju pochodzenia znajdowały się w widocznych dla klientów miejscach i każdorazowo potwierdzane były dokumentami towarzyszącymi. W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań laboratoryjnych 58 próbek żywności. Zakwestionowana została 1 próbka producent: firma z m. Opatówek. Sprawę do załatwienia przesłano zgodnie z kompetencjami PPIS w Kaliszu.

W 2018 r. wpłynęło 19 interwencji konsumentów dotyczących nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno- higienicznego, z czego 4 były zasadne:

1. W dniu 01.03.2018r. wniesiono pocztą elektroniczną interwencję dotyczącą niewłaściwej jakości produktów spożywczych, nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego w sklepie spożywczym usytuowanym w Konstancinie-Jeziornie. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono następujące nieprawidłowości: nie okazano orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych świadczącego o braku przeciwwskazań do pracy w kontakcie z żywnością, żywność bez oznakowania, dania obiadowe pakowane w jednorazowe opakowania niewiadomego pochodzenia, przeterminowaną żywność, brak bieżącego porządku w pomieszczeniach, osobę sprzedającą bez odzieży ochronnej. Nałożono mandat karny. Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zaleceń. W trakcie czynności kontrolnych wycofano z obrotu handlowego żywność niewiadomego pochodzenia.
2. W dniu 16.07.2018r. wniesiono pocztą elektroniczną interwencję dotyczącą sklepu usytuowanego w Gołkowie. W wyniku podjętych działań kontrolnych w dniu 24.07.2018r. stwierdzono szereg nieprawidłowości: brak oznakowania produktów rozważanych na miejscu, brak właściwego stanu sanitarno-higienicznego. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.
3. W dniu 23.07.2018r. wniesiono pocztą interwencję dotyczącą obecności pleśni, niewłaściwego smaku tortu zakupionego w dniu 21.07.2018r. w Piasecznie. W trakcie przeprowadzonej kontroli w przedmiotowym sklepie stwierdzono szereg nieprawidłowości

sanitarno-higienicznych za co ukarano osobę odpowiedzialną mandatem karnym. Kontrola sanitarna sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

4. W dniu 04.10.2018r. wniesiono pocztą elektroniczną interwencję dotyczącą sprzedaży niewłaściwej jakości produktów spożywczych w sklepie usytuowanym w Piasecznie. W wyniku przeprowadzonej w dniu 09.10.2018r. kontroli sanitarnej stwierdzono szereg nieprawidłowości sanitarno-higienicznych, za co ukarano właściciela sklepu mandatem karnym. Kontrola sanitarna sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

W 2018r. w ramach systemu RASFF Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Piasecznie otrzymał 61 zgłoszeń o niebezpiecznej dla zdrowia i życia człowieka żywności i wyrobach do kontaktu z żywnością, w tym: 7 zgłoszeń dotyczyło wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Spośród 61 zgłoszeń: 44 - powiadomienia alarmowe; 17 - powiadomienia informacyjne.

W roku 2018 PPIS w Piasecznie zgłosił do systemu RASFF dwa powiadomienia własne: 1 informacyjne i 1 alarmowe. Powiadomienie alarmowe zostało zgłoszone do systemu RASFF po otrzymaniu sprawozdania z badań produktu spożywczego pobranego w ramach kontroli urzędowej. Biorąc pod uwagę, iż wysoki poziom zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w przedmiotowym produkcie może stanowić istotne zagrożenie dla zdrowia konsumenta przedmiotowy suplement nie powinien znajdować się w obrocie handlowym i może stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumentów. W związku z powyższym PPIS w Piasecznie zakwestionował próbki i zgłosił przedmiotowy produkt do systemu RASFF, o czym poinformowano PWIS w Warszawie. Informację o zakwestionowaniu próbek przekazano do sklepu spożywczego, gdzie zostały pobrane. Ustalono, że ww. sklepie nie ma już w sprzedaży ww. suplementu diety. Zakwestionowany produkt sprzedano odbiorcom finalnym bez możliwości identyfikacji.

Obiekty obrotu żywnością: Super i Hipermarkety.

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2018 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2018 r.
34	19	16	0	1	0

Na terenie powiatu piaseczyńskiego znajdują się: 2 hipermarkety; 32 supermarkety oraz sklepy sieci: TESCO, LIDL, KAUF LAND, 15 sklepów sieci BIEDRONKA, PIOTR I PAWEŁ, NETTO, TOP MARKET. W kontrolowanych sklepach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie

identyfikowalności dostawców. Dokumenty świadczące o pochodzeniu żywności np. faktury zakupu okazywano przedstawicielom inspekcji sanitarnej w trakcie trwania czynności kontrolnych. Do systemu RASFF zgłoszono 1 powiadomienie informacyjne. Powiadomienie zostało zgłoszone po otrzymaniu sprawozdania z badań produktu pn. „Tatar wołowy” pobranego w ramach kontroli urzędowej i monitoringu w jednym z hipermarketów. Stwierdzono w 1-ej spośród 5 zbadanych próbek w 25g produktu obecność bakterii *Escherichia coli* wytwarzających toksynę Shiga (STEC). Tatar wołowy wyprodukowano dla sklepu przez Zakłady Mięsne. Biorąc pod uwagę, że produkty, w których stwierdzono w 25g obecność bakterii *Escherichia coli* wytwarzające toksynę Shiga (STEC) są niebezpieczne dla zdrowia i życia człowieka - nie powinny znajdować się w obrocie handlowym, Powiatowy Inspektor Sanitarny w Piasecznie przekazał sprawę do systemu RASFF, o czym poinformowano Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie oraz Powiatowego Lekarza Weterynarii w Łukowie, nadzorującego zakład. Ponadto, ponownie pobrano do badań laboratoryjnych 5 próbek tego samego produktu w kierunku obecności *E. coli* (STEC). W wyniku badań laboratoryjnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

W supermarketach, hipermarketach w ramach urzędowej kontroli i monitoringu pobrano ogółem 133 próbki do badań laboratoryjnych. W trakcie przeprowadzonych kontroli w supermarketach i hipermarketach stwierdzano żywność przeterminowaną lub stanowiącą potencjalne ryzyko dla zdrowia konsumentów.

W roku 2018r. zgłoszono 17 interwencji konsumentów dotyczących stanu sanitarno-higienicznego, z czego 4 były zasadne:

1. W dniu 11.07.2018r. wniesiono pocztą elektroniczną interwencję dotyczącą niewłaściwej jakości produktów spożywczych oferowanych do sprzedaży w sklepie spożywczym jednej z sieci. W dniu 17.07.2018r. przeprowadzono czynności kontrolne, w trakcie których stwierdzono szereg nieprawidłowości sanitarno-higienicznych. Przedstawiciela firmy ukarano mandatem karnym. Kontrola sanitarna sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.
2. W dniu 14.08.2018r. wniesiono pocztą elektroniczną interwencję dotyczącą niewłaściwego przechowywania odpadów w sklepie w Konstancinie-Jeziornie. W wyniku przeprowadzonej w dniu 17.08.2018r. kontroli w ww. sklepie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przetrzymywania odpadów, w związku z tym nałożono mandat karny. Kontrola sanitarna sprawdzająca wykazała brak poprawy. Za stwierdzone nieprawidłowości ponownie nałożono mandat karny. Druga kontrola sanitarna sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.
3. W dniu 15.06.2018r. otrzymano za pośrednictwem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego interwencję wniesioną drogą elektroniczną dotyczącą niewłaściwej jakości

żywności, spleśniałych warzyw, owoców, mięsa poza lodówką w sklepie jednej z sieci. W trakcie czynności kontrolnych przeprowadzonych w dniu 27.06.2018r. stwierdzono rozmrożone lody przechowywane w urządzeniach chłodniczych na sali sprzedaży. Stwierdzono właściwą temperaturę w zamrażarce, ale urządzenie przepełnione. Artykuły spożywcze przetrzymywane powyżej poziomu wskazanego na ścianie urządzenia. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano przedstawiciela firmy mandatem karnym. Ponadto nakazano utylizację wszystkich artykułów znajdujących się w tej zamrażarce. Kontrola sanitarna sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości. Okazano kartę przekazania odpadu do utylizacji.

4. W dniu 18.09.2018 r. wpłynęła telefoniczna interwencja dotycząca nieprzyjemnego zapachu produktu pn. Sałatka irlandzka, zakupionego w sklepie w Konstancinie-Jeziornie. Po spożyciu tego produktu wystąpiły dolegliwości żołądkowe. W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej w ww. sklepie stwierdzono szereg nieprawidłowości sanitarno-higienicznych: przeterminowaną żywność, brak bieżącego porządku i czystości. Za stwierdzone uchybienia nałożono mandat karny. Kontrola sanitarna sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

Magazyny hurtowe.

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowany ch	Zaplanowanych do skontroloowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontroloowania	Zatwierdzonych w 2018 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2018 r.
151	40	4	0	16	0

Na terenie powiatu piaseczyńskiego znajduje się 151 magazynów hurtowych, w tym ze sprzedażą wyłącznie środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego (mięso i drób) nadzorowanych przez PIS są 3 hurtownie. W trakcie czynności kontrolnych w ww. hurtowniach nie stwierdzono w sprzedaży żywności niewiadomego pochodzenia, w tym mięsa wieprzowego z terenów zagrożonych ASF i mięsa z dzików. W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 15 próbek żywności do badań laboratoryjnych. Badania nie wykazały nieprawidłowości w zakresie badanych parametrów.

W 2018 r. wpłynęło 15 interwencji konsumentów dotyczących stanu sanitarno- higienicznego w tym 1 zasadna:

1. W dniu 08.03.2018r. wpłynęła drogą elektroniczną interwencja konsumenta dotycząca nielegalnej sprzedaży przeterminowanych orzeszków pochodzących z Senegalu składowanych

w jednym z magazynów. W wyniku przeprowadzonych działań kontrolnych zabezpieczono produkt oraz zakazano wprowadzania ich do obrotu. Z uwagi na siedzibę firmy w Warszawie, o sprawie poinformowano PPIS w m.st. Warszawie. W magazynie firmy przeprowadzono kontrolę sprawdzającą. Właściciel towaru okazał dokumenty potwierdzające przekazanie towaru do utylizacji.

Magazyny hurtowe – suplementy diety.

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2018 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2018 r.
10	2	1	0	0	0

Magazynów hurtowych ze sprzedażą suplementów diety nie wyznaczono do prowadzenia wzmożonego nadzoru sanitarnego. W skontrolowanych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikowalności dostawców, w trakcie czynności kontrolnych okazywano dokumentację świadczącą o pochodzeniu suplementów diety. W hurtowniach w 2018r. w ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych pobrano 10 próbek suplementów diety. Badania nie wykazały nieprawidłowości w zakresie badanych parametrów. Zanotowano 2 interwencje dotyczące nieprawidłowego oznakowania suplementów diety. Aktualnie sprawy są w toku.

Inne obiekty obrotu żywnością.

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2018 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2018 r.
30	12	2	0	5	0

Zanotowano 20 interwencji dotyczących znakowania i wprowadzania do obrotu suplementów diety za pośrednictwem stron internetowych oraz 1 interwencję dotyczącą sklepiku szkolnego.

W dniu 13.02.2018 r. wpłynęła interwencja dotycząca sprzedaży słodczy, słodkich napojów w sklepiku szkolnym usytuowanym w jednej ze szkół podstawowych. W wyniku działań kontrolnych przeprowadzonych w dniu 22.02.2018r. stwierdzono w sprzedaży słodczy i napoje o zawartości cukru powyżej 15g/100g/ml. W dniu kontroli wycofano z obrotu handlowego ok. 90%

żywności będącej w sprzedaży. PPIS w Piasecznie złożył wniosek do PWIS w Warszawie o nałożenie kary pieniężnej. Zaprzestano prowadzenia działalności.

Obiekty żywienia zbiorowego – otwarte.

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2018 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2018 r.
348	108	23	0	21	0

Okolo 70% zakładów typu otwartego będących pod nadzorem PPIS w Piasecznie prowadzi produkcję potraw na bazie surowców i półproduktów serwowanych w naczyniach stołowych wielorazowego użytku. Natomiast w ok. 30% zakładów produkcja oparta jest na półproduktach i wyrobach gotowych serwowanych w naczyniach stołowych jednorazowego użytku. Wydano 2 decyzje dotyczące zamknięcia 2 obiektów żywienia zbiorowego otwartego do czasu usunięcia nieprawidłowości. Decyzje dotyczyły barów orientalnych, w których w trakcie czynności kontrolnych stwierdzono rażące nieprawidłowości odnośnie stanu sanitarno-higienicznego. Kontrole sanitarne sprawdzające wykazały usunięcie nieprawidłowości. W obiektach wznowiono działalność.

W 2018r. do PSSE w Piasecznie wpłynęło 13 interwencji konsumentów, w tym 7 zasadnych dotyczących stanu sanitarno-higienicznego:

1. W dniu 07.03.2018r r. drogą elektroniczną wpłynęła interwencja dotycząca niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego w barze usytuowanym w Piasecznie. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono szereg uchybień sanitarno-higienicznych. Właściciela obiektu ukarano mandatem karnym oraz zobowiązano do natychmiastowego usunięcia nieprawidłowości. Kontrola sprawdzająca wykazała poprawę stanu sanitarno-higienicznego obiektu.
2. W dniu 24.03.2018r. przedstawiciele Komisariatu Policji w Lesznowoli poinformowali o działalności nielegalnego baru orientального usytuowanego w Wólce Kosowskiej. Na dachu baru suszone było mięso. Znalezione martwego psa. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono rażące uchybienia dotyczące braku bieżącego porządku i czystości w obiekcie, żywność niewiadomego pochodzenia. W trakcie kontroli Komendant Policji w Lesznowoli podjął własną decyzję o pobraniu próby mięsa i kiełbasy w celu oznaczenia gatunku zwierząt, z których pochodziły. Właściciela obiektu ukarano mandatem karnym oraz nakazano w drodze decyzji administracyjnej do natychmiastowego unieruchomienia obiektu do czasu usunięcia nieprawidłowości sanitarno-higienicznych. Kontrola sprawdzająca wykazała poprawę stanu sanitarno-higienicznego obiektu.

3. W dniu 22.05.2018r. za pośrednictwem WSSE w Warszawie otrzymano interwencję dotyczącą niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego obiektu oraz jakości serwowanych potraw w obiekcie w Czersku. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono szereg nieprawidłowości sanitarno-higienicznych, za które ukarano przedstawiciela firmy mandatem karnym. Ponadto w drodze decyzji administracyjnej nakazano usunięcie nieprawidłowości oraz wystosowano wniosek do PWIS w Warszawie o nałożenie kary pieniężnej w związku z prowadzeniem działalności niezgodnie z wydaną decyzją zatwierdzającą. Kontrola sprawdzająca wykazała poprawę stanu sanitarno-higienicznego obiektu.

4. W dniu 31.07.2018r. drogą elektroniczną wpłynęła interwencja dotycząca nieprawidłowości w zakresie składowania odpadów pochodzących z baru usytuowanego w Piasecznie. W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej stwierdzono w barze szereg nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego oraz nieprzyjemny zapach w pomieszczeniu na odpady. Właściciela baru ukarano mandatem karnym. Kontrola sprawdzająca wykazała poprawę stanu sanitarnego.

5. W dniu 08.11.2018r. drogą elektroniczną wpłynęła interwencja dotycząca niewłaściwej jakości potraw wyprodukowanych w restauracji usytuowanej w Piasecznie. W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej stwierdzono szereg nieprawidłowości sanitarno-higienicznych. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Wystosowano wniosek do PWIS w Warszawie o nałożenie kary pieniężnej w związku z prowadzeniem działalności niezgodnie z wydaną decyzją zatwierdzającą. Kontrola sanitarna sprawdzająca wykazała poprawę stanu sanitarno-higienicznego obiektu. Ponadto w trakcie kontroli sprawdzającej stwierdzono brak orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych u nowo zatrudnionego pracownika, za co nałożono mandat karny. Aktualnie postępowanie jest w toku.

6. W dniu 13.12.2018r. za pośrednictwem PWIS w Warszawie otrzymano interwencję dotyczącą nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego w Domu Bankietowym. W dniu 04.01.2019r. wspólnie z przedstawicielami PWIS w Warszawie podjęto próbę kontroli sanitarnej. Obiekt był zamknięty. W trakcie czynności kontrolnych przeprowadzonych w dniu 12.01.2019r. stwierdzono szereg nieprawidłowości. Nałożono mandat karny. Kontrola sprawdzająca wykazała poprawę stanu sanitarno-higienicznego obiektu. Przesłana dwukrotnie do osoby wnoszącej interwencję odpowiedź o sposobie załatwienia sprawy została zwrócona do PSSE w Piasecznie z powodu nieodnalezienia podanego adresu.

7. W dniu 27.12.2018r. drogą elektroniczną wpłynęła interwencja dotycząca wystąpienia objawów ze strony układu pokarmowego po spożyciu potraw w restauracji w Piasecznie. W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej stwierdzono szereg nieprawidłowości sanitarno-higienicznych. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Kontrola sprawdzająca wykazała poprawę stanu

sanitarno-higienicznego obiektu. Ponadto w ramach urzędowej kontroli żywności przy pomocy pasków testowych LRSM dokonano oceny jakości tłuszczu smażalniczego wykorzystywanego do bieżącej produkcji.

Obiekty żywienia zbiorowego – otwarte, mała gastronomia.

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2018 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2018 r.
164	12	0	0	8	0

Do PPIS w Piasecznie wpłynęły 2 zasadne interwencje konsumentów dotyczące stanu sanitarno-higienicznego:

1. W dniu 01.06.2018r. wniesiono pocztą elektroniczną interwencję dotyczącą wystąpienia objawów: ból żołądka, nudności po spożyciu kiełbasy w sezonowym punkcie gastronomicznym usytuowanym w Zalesiu Górnym. W trakcie przeprowadzonej kontroli stwierdzono szereg nieprawidłowości sanitarno- higienicznych, za co osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Ruchomy punkt gastronomiczny został zlikwidowany.
2. W dniu 16.10.2018r. wniesiono pocztą elektroniczną interwencję dotyczącą niewłaściwej jakości produktów serwowanych w kawiarni w Józefosławiu. W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej stwierdzono szereg nieprawidłowości sanitarno-higienicznych mających wpływ na jakość serwowanej żywności. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego - Bloki żywienia w szpitalach.

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2018 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2018 r.
1	1	1	0	0	0

Odnutowano 1 interwencję dotyczącą brudnych obrusów, sztućców ułożonych na serwetce papierowej, talerzy stojących na stołach od kolacji do śniadania na stołówce w szpitalu w Konstancinie Jeziornie (interwencja przekazana za pośrednictwem PWIS w Warszawie).

W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej stwierdzono szereg nieprawidłowości sanitarno-higienicznych, natomiast nieprawidłowości wskazane w interwencji nie potwierdziły się. Wydano decyzję administracyjną nakazującą usunięcie nieprawidłowości technicznych stwierdzonych podczas kontroli. Aktualnie postępowanie jest w toku.

Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego - Bloki żywienia w domach opieki społecznej.

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2018 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2018 r.
13	2	2	0	2	1

W dniu 27.12.2017r. wpłynęła interwencja Mazowieckiego Urzędu Wojewódzkiego dotycząca nieprawidłowości w funkcjonowaniu jednego z domów pomocy. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono, iż w obiekcie brak jest wydzielonego miejsca na szatnię personelu, pracownicy pracują bez odzieży ochronnej, brak wydzielonej toalety dla personelu, brak wydzielonego pomieszczenia lub aneksu obróbki wstępnej. Ponadto w kuchni zainstalowano zlewozmywak 1-komorowy, służący do mycia rąk, drobnego sprzętu pomocniczego oraz żywności. Nie okazano orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do pracy w kontakcie z żywnością pracowników. Za nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Ponadto ustalono, że działalność obiektu prowadzona jest bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów. W związku z tym złożono wniosek do PWIS w Warszawie o nałożenie kary pieniężnej na osobę prowadzącą tę działalność. Ponownie przeprowadzono kontrolę sanitarną, w trakcie której stwierdzono poprawę stanu sanitarnego oraz usunięcie nieprawidłowości. Wydano decyzję zatwierdzającą obiekt warunkowo ze względu na brak wydzielonej toalety dla personelu.

Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego - Bloki żywienia w domach opieki społecznej .

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2018 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2018 r.
12	2	0	0	2	0

W dniu 06.04.2018r. wpłynęła interwencja dotycząca nieprawidłowej jakości oraz niewłaściwego sposobu przechowywania posiłków w jednym z domów opieki. W wyniku przeprowadzonej kontroli interwencyjnej nie stwierdzono rażących nieprawidłowości ale ustalono, że działalność obiektu prowadzona jest bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów. W związku z tym wystosowano do PWIS w Warszawie złożono wniosek o nałożenie kary pieniężnej na osobę prowadzącą tę działalność. Ponownie przeprowadzono kontrolę sanitarną, w trakcie której stwierdzono poprawę stanu sanitarnego oraz usunięcie nieprawidłowości.

Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego - stołówki szkolne.

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2018 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2018 r.
54	13	9	0	3	0

W trakcie kontroli sanitarnych w 10 obiektach poddano ocenie dekadowe jadłospisy pod kątem spełnienia wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. Nie stwierdzono rażących nieprawidłowości.

Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego - stołówki w przedszkolach.

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2018 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2018 r.
84	15	0	0	5	0

W trakcie kontroli sanitarnych w 15 obiektach poddano ocenie dekadowe jadłospisy pod kątem spełnienia wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.

W 2018 r. odnotowano trzy zasadne interwencje:

1. W dniu 21.03.2018r. wpłynęła interwencja dotycząca nieprawidłowego żywienia dzieci w przedszkolu w Piasecznie. W trakcie przeprowadzonej kontroli dokonano analizy jadłospisów. Stwierdzono, że w posiłkach obiadowych występuje zbyt mała ilość kasz, ryb, warzyw. Produkowane potrawy są ciężkostrawne (np. zapiekanka z parówkami, serem). Podawane są produkty wysoko przetworzone (pasztet drobiowy, serek topiony). W czasie kontroli zobowiązano dyrektora przedszkola do zmiany jadłospisów i dostosowanie do

wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Kontrola sanitarna sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

2. W dniu 23.03.2018r. wpłynęła interwencja dotycząca niewłaściwej jakości posiłków serwowanych w Przedszkolu w okolicach Piaseczna. W trakcie kontroli interwencyjnej poddano ocenie dekadowy jadłospis. Stwierdzono nieprawidłowości dotyczące jadłospisów. Osobę odpowiedzialną zobowiązano do zwiększenia udziału potraw mięsnych oraz warzyw w obiadach, wykluczenia udziału koncentratów spożywczych. Ponadto zalecono zwiększenie udziału pieczywa pełnoziarnistego i przetworów mlecznych w diecie dzieci. Okazano w PSSE w Piasecznie poprawione jadłospisy, które nie budziły zastrzeżeń.
3. W dniu 07.11.2018r. wpłynęła interwencja dotycząca wystąpienia objawów alergicznych u dziecka uczęszczającego do Przedszkola usytuowanego w Konstancinie-Jeziornie. W wyniku przeprowadzonej w dniu 14.11.2018r. kontroli sanitarnej stwierdzono szereg nieprawidłowości sanitarno-higienicznych. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego - zakłady usług cateringowych.

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2018 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2018 r.
26	11	6	0	5	0

W dniu 05.03.2018r. do Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Piasecznie wpłynęła pocztą elektroniczną interwencja dotycząca niewłaściwego stanu opakowań z posiłkami oferowanymi w ramach cateringu dietetycznego przez firmę z Piaseczna. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie pakowania posiłków w opakowania, natomiast stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-higienicznego w pakowni posiłków, za co nałożono mandat karny.

Nadzór nad suplementami diety.

Na terenie powiatu piaseczyńskiego znajduje się 3 producentów suplementów diety. Objętych nadzorem jest 16 dystrybutorów, w tym 12 podmiotów działających na rynku spożywczym

prowadzących sprzedaż przez Internet. W okresie sprawozdawczym nie wystawiono żadnej decyzji zakazującej wprowadzenie do obrotu suplementów diety.

W dniu 08.03.2018r. do tutejszej stacji wpłynęło pismo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w m. st. Warszawie wraz z kopią sprawozdania z oceny jakości zdrowotnej i znakowania przeprowadzonej przez Oddział Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Kosmetyków, dotyczące produktu wprowadzonego do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej przez jedno z przedsiębiorstw. Przeprowadzona ocena oznakowania wykazała, że na opakowaniu ww. suplementu diety podano informację o treści: „Preparat jest szczególnie zalecany dla dzieci i młodzieży: (.....) profilaktycznie w przypadku niedoboru witamin (...)” Ww. informacja sugeruje właściwości lecznicze produktu. Jest to niezgodne z art.7 ust.3 Rozporządzenia w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w myśl którego informacje na temat żywności nie mogą przypisywać jakiegokolwiek środkowi spożywczemu właściwości zapobiegania chorobom lub leczenia chorób ludzi, bądź odwoływać się do takich właściwości.

W związku z powyższym upoważnieni przedstawiciele PPIS w Piasecznie przeprowadzili w dniu 23.03.2018r. kontrolę sanitarną interwencyjną w firmie. W nawiązaniu do przeprowadzonej kontroli sanitarnej firma poinformowała, że wszelkie uwagi dotyczące oznakowania produktu zostały uwzględnione i zaimplementowane w celu zapewnienia pełnej zgodności z wymogami prawnymi. Po otrzymaniu oceny znakowania nie stwierdzono uwag.

W dniu 03.07.2018r. PPIS w Piasecznie otrzymał pismo PPIS w Kolnie wraz z kserokopią sprawozdania z badań przeprowadzonych przez dział laboratoryjny WSSE w Białymstoku dotyczące środka spożywczego o smaku cytrynowo-miodowym, którego dystrybutorem jest ta sama firma. W sprawozdaniu z badań wniesiono uwagi odnośnie znakowania przedmiotowego i wprowadzanie konsumenta w błąd poprzez sugerowanie zastosowaną grafiką obecności owoców cytryny w składzie. W rzeczywistości w produkcie nie ma elementów pochodzących z cytryny. W świetle powyższego firma zajęła stanowisko w przedmiotowej sprawie i zgodziła się ze stanowiskiem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Piasecznie i niezwłocznie dokonała zmiany w oznakowaniu produktu.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Piasecznie otrzymał w dniu 17.08.2018r. pismo Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie wraz z interwencją klienta dotyczącą niewłaściwej konsystencji suplementu diety wyprodukowanego przez firmę z Piaseczna. Ww. firma odniosła się do zarzutów i złożyła wyjaśnienie w formie pisemnej w PSSE w Piasecznie stwierdzając, że ekstrakt jest produktem całkowicie naturalnym i z tego tytułu kolejne partie tego surowca mogą się nieznacznie różnić od siebie w zakresie smaku, barwy i gęstości. Od 01.09.2018r. ekstrakt z grejpfruta pochodzący od producenta z Chin został zastąpiony ekstraktem

własnym firmy z owoców pochodzących z certyfikowanych, ekologicznych upraw, zachowując te same parametry co wcześniejszy ekstrakt. Zmiana na surowiec ekologiczny została zakomunikowana na opakowaniu produktu oraz zgłoszona do Głównego Inspektora Sanitarnego.

Ponadto w 2018r. prowadzono nadzór nad żywnością specjalnego przeznaczenia medycznego. Wydano m.in. decyzję administracyjną nakazującą zaprzestanie wprowadzania do obrotu handlowego na terytorium RP kolejnych partii produkcyjnych produktu, którego producentem jest przedsiębiorstwo z okolic Lesznawoli jako żywności specjalnego przeznaczenia medycznego w terminie ustalonym przez obydwie strony tj. do dnia 31.08.2018r. Firma obowiązek wynikający z decyzji wykonała w ustalonym terminie, zdecydowała się na zmianę kwalifikacji produktu na suplement diety i powiadomiła Głównego Inspektora Sanitarnego.

Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Piasecznie otrzymał wniosek kancelarii prawnej z Warszawy, działającej w imieniu jednej ze spółek dotyczący min. środka spożywczego, którego producentem jest ta sama firma. W związku z powyższym upoważnieni przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Piasecznie pobrali w zakładzie produkcyjnym próbkę tego środka spożywczego. Próbkę pobrano w ramach kontroli urzędowej celowanej w kierunku znakowania. Po dokonaniu oceny oznakowania przedmiotowej próbki, Sekcja Oceny Jakości Zdrowotnej WSSE w Warszawie wydała ocenę znakowania, stwierdzającą nieprawidłowości w oznakowaniu próbki przedmiotowego produktu. W dniu 27.08.2018r. przeprowadzono kontrolę sanitarną w firmie, w trakcie której wskazano błędy wskazane w przeprowadzonej ocenie oznakowania produktu. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Piasecznie wnioskował o nałożenie kary pieniężnej wobec firmy. W świetle powyższego Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Warszawie po zapoznaniu się z aktami sprawy, wymierzył ww. firmie karę pieniężną w wysokości 2000 zł.

W dniu 28.05.2018r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Piasecznie wpłynął wniosek kancelarii prawnej, działającej w imieniu spółki dotyczący środka spożywczego, którego producentem jest firma z nadzorowanego terenu. W związku z tym przedstawiciele PPIS w Piasecznie pobrali w zakładzie produkcyjnym próbkę ww. środka. Próbkę pobrano w ramach kontroli urzędowej celowanej w kierunku znakowania. Po dokonaniu oceny znakowania przedmiotowej próbki, Sekcja Oceny Jakości Zdrowotnej i Znakowania Żywności oraz Kosmetyków WSSE w Warszawie wydała ocenę znakowania stwierdzającą nieprawidłowości w oznakowaniu próbki środka spożywczego. W dniu 27.08.2018 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną interwencyjną w firmie, w trakcie której wskazano błędy wskazane w przeprowadzonej ocenie oznakowania produktu. Ponadto w trakcie kontroli ustalono, że na stanie magazynowym firmy brak przedmiotowego produktu, będzie on dostępny w połowie września 2018r. W związku z powyższym

Państwowy PPIS w Piasecznie wnioskował o nałożenie kary pieniężnej wobec firmy. PWIS w Warszawie po zapoznaniu się z aktami sprawy wymierzył ww. firmie karę pieniężną w wysokości 2000 zł. Ponadto w ramach urzędowej kontroli żywności w dniu 03.07.2018r. upoważnieni przedstawiciele PPIS w Piasecznie pobrali do badań laboratoryjnych próbkę produktu środka spożywczego. W związku z nieprawidłowościami w oznakowaniu przeprowadzono kontrolę sanitarną - interwencyjną w firmie, w trakcie której przedstawiono błędy wskazane w ocenie oznakowania przedmiotowego produktu. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami PPIS w Piasecznie zakwestionował próbkę ww. produktu. Firmę zobowiązano do zmiany oznakowania wyrobu oraz przedstawienia w PSSE w Piasecznie poprawnej etykiety środka spożywczego. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Piasecznie wnioskował o nałożenie kary pieniężnej wobec firmy.

Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną oraz innymi organami kontroli.

W 2018r. współpraca z Inspekcją Weterynaryjną prowadzona była na podstawie porozumienia zawartego pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Piasecznie a Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Piasecznie o współdziałaniu i współpracy obydwu organów. Ustalono system nadzoru nad zakładami wspólnie kontrolowanymi w świetle interwencji zgłaszanych przez klientów. W bieżącym roku przeprowadzono 1 wspólną kontrolę interwencyjną z przedstawicielami Komisariatu Policji w Lesznowoli oraz Powiatowego Lekarza Weterynarii w Piasecznie w barze orientalnym w Wólce Kosowskiej. W ramach porozumień przeprowadzono 4 wspólne kontrole z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa w zakresie oceny warunków produkcji i stanu sanitarnego przy produkcji pierwotnej.

Zatrucia pokarmowe.

W roku 2018 z terenu powiatu piaseczyńskiego zgłoszono 2 zatrucia pokarmowe. W dniu 19.04.2018r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Piasecznie otrzymał telefoniczną informację przekazaną przez przedstawiciela PWIS w Warszawie o wystąpieniu zbiorowego zatrucia pokarmowego u 18-20 osób (w tym personelu) przebywających w sanatorium w Konstancinie-Jeziornie. PPIS w Piasecznie, przedstawiciel sekcji HŻŻ i sekcji Epidemiologii przeprowadzili kontrolę sanitarną. Ustalono, że troje pensjonariuszy przebywających w sanatorium zgłosiło objawy: nudności, wymioty i biegunkę. Podobne objawy miały dwie osoby, które nie spożywały posiłków przygotowywanych dla pensjonariuszy. Posiłki dostarczane są z restauracji firmy w zamykanych pojemnikach, a następnie po procesie porcjowania w kuchni oddziału serwowane są

pensjonariuszom w wydzielonej jadalni. W trakcie czynności kontrolnych przeprowadzonych w dniu 19.04.2018r. w kuchni oddziałowej nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego. Podejrzanego produktu nie stwierdzono. Próbek żywności nie pobierano. Pobrane u pensjonariuszy i personelu próbki do badań w kierunku bakteriologicznym i wirusologicznym były ujemne. W wyniku przeprowadzonego postępowania uznano, że przyczyną wystąpienia objawów był czynnik o podłożu wirusologicznym. Z uwagi na miejsce produkcji potraw dalsze działania kontrolne prowadzono w restauracji i zarejestrowano w rejestrze jako interwencję.

W dniu 28.10.2018 r. zgłoszono telefonicznie zatrucie pokarmowe u 5 osób, które wystąpiło po spożyciu potraw z kurczaka w restauracji w Piasecznie. Osoba zgłaszająca zatrucie pokarmowe poinformowała, że wystąpiły objawy: nudności, wymioty, biegunka. Żadna z tych osób nie zgłosiła się do lekarza. W dniu 28.10.2018r. w ww. restauracji przeprowadzono czynności kontrolne. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego. Podejrzanego produktu nie stwierdzono. Próbek żywności nie pobierano. W dniu 29.10.2018r. osoba zgłaszająca zatrucie pokarmowe nie wyraziła zgody na prowadzenie dalszych działań prowadzonych przez sekcję Epidemiologii. Podejrzanie zakażenia o etiologii wirusowej.

Współpraca z mediami.

W 2018r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Piasecznie udzielił dwukrotnie wywiadu dla dziennikarzy telewizyjnego programu „Superstacja”. Przedmiotem wywiadu było prowadzenie działań przez sekcję HŻŻ i PK, podjętych w wyniku interwencji wniesionej za pośrednictwem Komendanta Policji w Lesznowoli. Interwencja dotyczyła działalności nielegalnego baru orientalnego z Wólki Kosowskiej. Na dachu baru suszone było mięso. Na miejscu stwierdzono obecność martwego psa oraz psa żywego. Ponadto udzielono informacji dotyczącej ww. interwencji dziennikarzom z lokalnych gazet: Kuriera Południowego i Przeglądu Piaseczyńskiego, w których ukazały się artykuły informujące o działaniach podjętych przez pracowników sekcji HŻŻ i PK.

Działalność z zakresu Higieny Żywnienia.

W czasie przeprowadzanych bieżących kontroli w obiektach żywienia zamkniętego w żłobkach, przedszkolach, szkołach poddawano ocenie głównie jadłospisy. Oceniano różnorodność posiłków ich skład: zawartość białka, tłuszczów, węglowodanów, składników mineralnych, witamin. Wnoszone uwagi (głównie w placówkach niepublicznych) dotyczyły braków w diecie - serów twarogowych, ryb, kasz gruboziarnistych, niedoboru warzyw i owoców. W obiektach tych udzielano informacji o zalecanych normach żywieniowych dla poszczególnych grup wiekowych. Kontrole

były przeprowadzane pod kątem wydanego rozporządzenia Ministra Zdrowia „w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach”. Poza tym polecano posiłkowanie się specjalistycznymi poradnikami dotyczącymi prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży. W 2018r. oceny jadłospisów w obiektach żywienia zamkniętego przeprowadzono w: 15 przedszkolach, 20 szkołach, 4 domach opieki społecznej i 4 szpitalach.

Osiągnięcia PIS w zakresie działalności sekcji HŻŻ i PK.

W 2018r. wykonano wszystkie zaplanowane zamierzenia, w których uwzględniono wytyczne GIS i PWIS. Wykonano roczny plan pobierania próbek przewidzianych na 2018 rok. Przeprowadzano szereg kontroli mających na celu poprawę stanu sanitarnego, bezpieczeństwa produkcji i dystrybucji żywności. Głównie były to kontrole w obiektach żywności i żywienia otwartego i zamkniętego, kontrole interwencyjne związane z systemem RASFF. Zakupiono testery do kontroli tłuszczów smażalniczych, które zastosowano w bieżącej pracy zwłaszcza w nadzorze nad zakładami żywienia zbiorowego otwartego, w tym małej gastronomii oraz w piekarniach, gdzie prowadzona jest produkcja pączków. Ponadto w trakcie kontroli bloków żywieniowych w placówkach oświatowych przeprowadzano indywidualne szkolenia dla osób odpowiedzialnych za produkcję posiłków dla dzieci i młodzieży w celu zapewnienia prawidłowego żywienia. Z uwagi na prowadzenie działalności obiektów żywienia zbiorowego otwartego w soboty i w niedziele pracownicy sekcji podejmowali kilkakrotnie czynności kontrolne w dniach wolnych od pracy.

Trudności.

Jednym z problemów wpływających na pracę PSSE w Piasecznie jest jej położenie, obejmuje ono bardzo rozległy teren, na którym dostępność środków komunikacji miejskiej jest bardzo ograniczona. Poza tym na terenie działalności PPIS w Piasecznie znajduje się Centrum Handlowe usytuowane w Wólce Kosowskiej o powierzchni ok. 40 ha. W halach Centrum Handlowego znajdują się sklepy spożywcze, obiekty żywienia zbiorowego otwartego, hurtownie wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i kosmetyków. Najemcami obiektów są obcokrajowcy w większości pochodzenia azjatyckiego nie znający języka polskiego, a także przepisów prawa krajowego i wspólnotowego. W związku z powyższym kontrole sanitarne i wszelkie działania podejmowane przez pracowników sekcji są utrudnione. Poza tym niewystarczająca jest ilość pracowników w stosunku do ilości obiektów przy konieczności przeprowadzania kontroli w 1 obiekcie przez 2

osoby (w związku z pomówieniami oraz niebezpieczeństwem agresji słownej). Prowadzona jest także graniczna kontrola sanitarna dotycząca eksportu i importu żywności. Ponadto duża ilość tematów przesłanych do realizacji zobowiązujących do wykonania w krótkim okresie czasu w ramach podejmowanych działań dotyczących systemu RASFF i pobór próbek do badań.

Podsumowanie i wnioski.

W 2018r. w powiecie piaseczyńskim znajdowało się 2201 obiektów podlegających kontroli sekcji HŻŻ i PK. W obiektach tych zaplanowano 119 kontroli kompleksowych, wykonano 116 – 3 kontroli nie wykonano - zakłady zostały zlikwidowane. Poza tym wykonano 323 kontroli tematycznych, 130 interwencyjnych, 44 sprawdzających.

Sekcja Higieny Komunalnej

Jakość wody przeznaczonej do spożycia.

Powiat Piaseczno zwodociągowany jest w 99,5 %. Z 171,841 mieszkańców całego powiatu podłączonych jest do ujęć publicznych 170,992. Sukcesywnie prowadzone są działania zmierzające do zwodociągowania wszystkich miejscowości w powiecie. Nadzorem PSSE w Piasecznie objętych jest 47 stacji uzdatniania wody i 1 sieć wodociągowa. W ww. obiektach wodnych pobrano do badań bakteriologicznych i fizykochemicznych – 289 próbki wody. W wyniku zakwestionowanych badań wydano 20 decyzji oraz wysłano 49 zawiadomień o złej jakości wody. Przedmiotem wydanych decyzji było doprowadzenie do obowiązujących norm jakości wody pod względem bakteriologicznym i fizykochemicznym. Próbkę wody pod względem fizykochemicznym były głównie kwestionowane ze względu na przekroczenia: zapachu, mętności, chloru wolnego, twardości, żelaza, manganu natomiast pod względem bakteriologicznym kwestionowane były głównie próbki z zawartością bakterii grupy coli, Escherichia coli, Enterokoki oraz ogólnej liczby mikroorganizmów w temperaturze 22° C.

Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.

W nadzorze Higieny Komunalnej są 482 obiekty użyteczności publicznej, w których przeprowadzono 291 kontroli oraz 797 kontroli jakości wody, wystawiono 47 decyzji administracyjnych, 75 decyzji płatniczych oraz 17 decyzji na ekshumacje, 13 decyzje na wywóz zwłok, nałożono 5 mandatów na łączną sumę 850 zł., wystosowano 31 wystąpień pokontrolnych.

Szpital.

W jednym ze szpitali po kontroli kompleksowej wydano decyzję dotyczącą: odnowienia zniszczonych podłóg w oddziale neonatologicznym i ginekologiczno-położniczym; naprawy lub wymiany zniszczonych mebli w dyżurkach pielęgniarek oraz w przychodni przyszpitalnej. Po kontroli sanitarnej kolejnego szpitala wydano decyzję, która dotyczyła: wydzielenia prawidłowego pomieszczenia lub miejsca na odpady medyczne; wyposażenia oddziału w meble z materiałów umożliwiających mycie i dezynfekcję; wydzielenia pojemnika do transportu sterylnych narzędzi chroniącego przed mechanicznymi uszkodzeniami, zmianami temperatur oraz zanieczyszczeniem fizycznym, chemicznym i mikrobiologicznym. Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zaleceń pokontrolnych.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami podczas kontroli w jednym ze szpitali wydano decyzję dotyczącą: wykorzystania zgodnie z przeznaczeniem izolatki oraz gabinetu diagnostyczno-zabiegowego przy izbie przyjęć; zapewnienia dostępu z trzech stron, w tym z dwóch dłuższych do wszystkich łóżek w pokojach pacjentów w oddziale rehabilitacji kardiologicznej; prowadzenia zadań komitetu kontroli zakażeń szpitalnych zgodnie z ustawą; opracowania formularzy oceny ryzyka przy przyjęciu pacjentów oraz podczas pobytu ich w szpitalu; założenia rejestru zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych; przeprowadzania kontroli wewnętrznych zgodnie z rozporządzeniem; zalecenia wykonano.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami podczas kontroli interwencyjnej w jednym ze szpitali w Konstancinie-Jeziornie wydano decyzję, która dotyczyła m.in. zapewnienia dostępu z trzech stron do wszystkich łóżek w pokojach pacjentów w oddziale; umożliwienia prawidłowego mycia i dezynfekcji pomieszczeń oddziału; zapewnienia w oddziale brudownika; wyposażenia pomieszczenia porządkowego w podajnik ze środkiem dezynfekcyjnym; wykorzystania pomieszczenia porządkowego zgodnie z przeznaczeniem; wydzielenia magazynu bielizny czystej i magazynu bielizny brudnej; sprzątania pomieszczenia oddziału systematycznie zgodnie z obowiązującymi procedurami; prawidłowego oznakowania pojemnika na odpady medyczne o ostrych końcówkach (dwa pierwsze punkty decyzji nie zostały wykonane, postępowanie w toku).

Baseny.

Nadzorem sekcji objętych było 6 kompleksów basenowych, w tym: 1 basen rehabilitacyjny, 2 hotelowe ogólnodostępne i 3 rekreacyjne. W wyniku zakwestionowanych badań wydano 8 decyzji, wystosowano 25 zawiadomień o złej jakości wody oraz wydano 64 częściowych ocen jakości wody basenowej. Przedmiotem wydanych decyzji było doprowadzenie do obowiązujących norm jakości wody pod względem bakteriologicznym. Próbkę wody pod względem fizykochemicznym były głównie kwestionowane ze względu na przekroczenia: chloroformu,

mętności, utlenialności, ozonu, Σ THM, chloru związanego, pH, natomiast pod względem bakteriologicznym kwestionowane były głównie próbki wody z zawartością bakterii *Legionella* sp., *Pseudomonas aeruginosa*, *Escherichia coli* oraz ogólnej liczby mikroorganizmów w temperaturze 36°C. Na podstawie wyników badań przekazywanych przez zarządzających basenami oraz wykonanych przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Piasecznie w ramach nadzoru wystawiono 6 rocznych ocen jakości wody dla wszystkich kompleksów basenowych.

Przeprowadzono 2 kontrole interwencyjne dotyczące złych warunków higieniczno-sanitarnych na jednym z basenów ogólnodostępnych. Kontrole nie wykazały zastrzeżeń co do stanu sanitarno-higienicznego obiektu. Podczas jednej z kontroli wystosowano zalecenie pokontrolne dotyczące braku podajnika na mydło w płynie w toalecie dla osób niepełnosprawnych. Ponadto w okresie letnim przeprowadzono kontrolę interwencyjną dotyczącą złych warunków higieniczno-sanitarnych na basenie otwartym. Podczas wizji lokalnej stwierdzono, że przed wejściem na teren obiektu widnieje znak zakazu kąpieli, a woda w basenie nie była w całości napełniona.

Hotele, obiekty czasowo-turystyczne.

W obiektach tych przeprowadzono 26 kontroli, mandatów nie nakładano, wydano 2 decyzje administracyjne, wystosowano 4 wystąpienia pokontrolne. Wystawiono 1 opinię sanitarną - na wniosek strony. W jednym z obiektów wydano decyzję administracyjną dotyczącą: wykonania badań wody w kierunku *Legionelli* sp.; naprawienia lub wymiany zniszczonych mebli w pokojach gości; odnowienia pokoi, korytarzy oraz uzupełnienia ubytków w listwach przypodłogowych. Na wniosek strony wydano decyzję z przedłużeniem terminu realizacji do marca 2019 roku. W pozostałych obiektach wystąpienia dotyczyły głównie braku badań wody w kierunku *Legionella* sp., braku prawidłowego pomieszczenia do przechowywania środków czystości i sprzętu do sprzątania oraz braku prawidłowego pomieszczenia do przechowywania bielizny pościelowej. Kontrole sprawdzające wykazały wykonanie zaleceń.

Zakłady fryzjerskie, odnowy biologicznej, fryzjersko - kosmetyczne, tatuażu.

Przeprowadzono łącznie 107 kontroli, wystosowano 11 wystąpień pokontrolnych, decyzji nie wydawano, nałożono 1 mandat. Wystąpienia pokontrolne dotyczyły głównie opracowania procedur zapobiegających zakażeniom oraz ich przestrzegania, zamontowania przy punkcie wodnym podajników z mydłem w płynie, środkiem do dezynfekcji rąk oraz ręcznikami jednorazowego użytku. Kontrole sprawdzające wykazały wykonanie zaleceń pokontrolnych. Większość gabinetów kosmetycznych gdzie używane są narzędzia wielorazowego użytku mogące powodować naruszenie ciągłości tkanki posiadają własne autoklawy, pozostałe mają podpisane umowy na sterylizację

narzędzi w sterylizatorach parowych (głównie w przychodniach).

W roku 2018 wpłynęły 2 interwencje dotyczące ww. obiektów. Kontrole interwencyjne dotyczyły: złego stanu sanitarnego zakładu fryzjerskiego. Po kontroli nałożono mandat karny w wysokości 50 zł za brak środków do dezynfekcji. Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zaleceń pokontrolnych. Druga interwencja dotyczyła zakładu kosmetycznego i związana była ze złym stanem sanitarno-technicznym. Po kontroli nałożono za zły stan bieżący mandat karny w wysokości 400 zł. Kontrole sprawdzające wykazały wykonanie zaleceń pokontrolnych.

Interwencje.

Do Sekcji Higieny Komunalnej w 2018 roku wpłynęło 17 interwencji, które zostały załatwione bezpośrednio, a dotyczyły m.in.: uciążliwego zapachu w lokalu mieszkalnym, złej jakości wody na osiedlu, złego stanu sanitarnego w obiekcie wynajmu pokoi, złego stanu sanitarnego placu zabaw na osiedlu, złego stanu sanitarnego w zakładzie fryzjerskim, złego stanu sanitarnego basenu otwartego, podejrzenia zatrucia wodą zawodników imprezy sportowej, złego stanu sanitarno-technicznego w jednym ze szpitali, złego stanu sanitarnego w ośrodkach uzależnień. Ponadto 15 interwencji zostało przekazanych do załatwienia według właściwości, które dotyczyły głównie: nieprawidłowej gospodarki odpadami stałymi i ciekłymi, złego stanu sanitarnego kabin typu TOI-TOI.

Sekcja Higieny Pracy

W ewidencji Sekcji Higieny Pracy figurują 633 zakłady, w których zatrudnionych jest 17 860 osób. W 2018r. w zakładach tych wykonano 211 kontroli i wydano 88 decyzji administracyjnych. Sekcja Higieny Pracy prowadzi dokumentację niezbędną do wydania decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej lub o braku podstaw do jej stwierdzenia. W 2018 r. sporządzono 26 ocen narażenia zawodowego. Wydano 12 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej i 3 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. Stwierdzono następujące jednostki chorobowe: nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynnika występującego w środowisku pracy uznanych za rakotwórcze u ludzi - międzybłoniak opłucnej albo otrzewnej, rak płuca, pylice płuc: pylica azbestowa oraz pozostałe pylice krzemianowe, choroby opłucnej lub osierdzia wywołane pyłem azbestu: rozległe zgrubienia opłucnej, zewnątrzpochodne alergiczne zapalenie pęcherzyków płucnych: postać przewlekła.

Przeprowadzono 112 kontroli w 107 zakładach z ramach nadzoru nad obrotem substancjami i mieszaninami chemicznymi, w tym kontroli klasyfikacji mieszanin chemicznych oraz zgodności kart charakterystyki i oznakowania z obowiązującymi przepisami, a także kontrole stosowania wyżej

wymienionych substancji i mieszanin w działalności zawodowej. W wyżej wymienionym zakresie wydano 12 decyzji administracyjnych. Prowadzono nadzór nad wprowadzaniem do obrotu, właściwym sklasyfikowaniem i oznakowaniem produktów biobójczych i substancji czynnych oraz ich stosowaniem przez podmioty gospodarcze. Wykonano 5 kontroli w wyżej wymienionym zakresie. Przeprowadzono 3 kontrole w ramach nadzoru nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3. W 12 zakładach skontrolowano stanowiska pracy, na których pracownicy narażeni są na szkodliwe czynniki biologiczne.

Skontrolowano 7 zakładów pracy, które stosują w działalności zawodowej substancje, mieszaniny, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, Przesłano raport do bazy Centralnego Rejestru Czynników Rakotwórczych i Mutagennych Instytutu Medycyny Pracy w Łodzi dotyczący stosowania ww. czynników przez 14 zakładów pracy objętych nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Piasecznie.

W roku 2018 wpłynęło 11 interwencji które zostały rozpatrzone przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego lub przesłane zgodnie z właściwością rzeczową do Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Warszawie oraz Wojewódzkiego Inspektora Ochrony Środowiska w Warszawie. Dotyczyły one nieprawidłowości w oznakowaniu substancji i mieszanin chemicznych będących w obrocie; przekroczeń dozwolonych norm zawartości substancji o działaniu rakotwórczym w przedmiotach użytku, dotyczyły również uciążliwości środowiskowych wywołanych przez zakłady oraz wprowadzania do obrotu prekursorów narkotykowych. Sekcja brała udział w Kampanii „Substancje niebezpieczne pod kontrolą”. Działania polegały na rozprowadzaniu materiałów z kampanii w kontrolowanych zakładach. Podczas bieżących kontroli w zakładach pracy weryfikowane było również przestrzeganie obowiązków wynikających z ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami użytkowania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Sekcja Higieny Pracy w zakresie współpracy z Państwową Inspekcją Pracy, Służbą Medycyny Pracy oraz innymi instytucjami podejmowała ponadto następujące działania:

- a) w ramach postępowania w sprawach chorób zawodowych na bieżąco przesyłano do wiadomości Państwowej Inspekcji Pracy decyzje wydawane w ramach postępowania w sprawach chorób zawodowych – 15,
- b) w ramach współpracy z Mazowieckim Wojewódzkim Ośrodkiem Medycyny Pracy oraz Wojewódzkim Szpitalem Zakaźnym w Warszawie przesyłano dokumentację dotyczącą prowadzonych postępowań w sprawie chorób zawodowych – 13,
- c) przesyłano do Instytutu Medycyny Pracy w Łodzi karty stwierdzenia chorób zawodowych - 12
- d) od października 2010 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny sprawuje nadzór nad ustawowym zakazem wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych – dopalaczy

(dopalacze to produkty zawierające substancje chemiczne, działające psychoaktywnie na ośrodkowy układ nerwowy). Nadzór ten odbywa się m.in. poprzez stały monitoring kanałów ich dystrybucji i za pomocą działań kontrolnych oraz systematyczną współpracę ze Szpitalem św. Anny w Piasecznie w zakresie zaistniałych przypadków zatruc środków zastępczymi. PPIS Piasecznie prowadzi postępowania administracyjne wobec podmiotów gospodarczych oraz osób fizycznych podejrzanych o wytwarzanie i/lub wprowadzanie do obrotu środków zastępczych. Osoby potrzebujące pomocy bądź informacji w zakresie dopalaczy (m.in. osoby małoletnie, osoby uzależnione, rodzice dzieci stosujących te środki itp.) mogą uzyskać pomoc pod numerem bezpłatnej infolinii Głównego Inspektoratu Inspekcji Sanitarnej, tel. - 800 060 800 oraz pod numerem Ogólnopolskiego Telefonu Zaufania Narkotyki – Narkomania, a także za pośrednictwem strony internetowej www.narkomania.org.pl

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

Działania tej sekcji pośrednio wpływają na jakość życia i zdrowia użytkowników obiektów. W zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w 2018r. wydano łącznie ok. 300 opinii sanitarnych. Wydano 52 opinie sanitarne na dopuszczenie do użytkowania nowo powstających obiektów. Na zapotrzebowanie gmin zaopiniowano 147 planów zagospodarowania przestrzennego, wydano 35 opinii sanitarnych o uznaniu bądź odstąpieniu od wykonania raportów oddziaływania na środowisko dla nowopowstających przedsięwzięć. Uczestniczono w 88 kontrolach dopuszczających do użytkowania nowe lub rozbudowywane obiekty budowlane. W roku sprawozdawczym 2018 na bieżąco realizowane było porozumienie zawarte z Powiatową Inspekcją Weterynaryjną w punktach dotyczących wspólnych działań kontrolnych.

Na bieżąco w ciągu roku sprawozdawczego załatwiane są sprawy należące do statutowej działalności Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego, tj.: uzgadnianie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko, projektów planów zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko oraz studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin na obszarze całego Powiatu Piaseczyńskiego, uzgadnianie i zgłaszanie uwag dotyczących uwarunkowań środowiskowych inwestycji wymagających procedury wykonania raportu oddziaływania przedsięwzięć na środowisko zgodnie z wykazem Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 9 listopada 2010r. (t. j. Dz. U. z 2016r. poz. 71), uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, wydawanie zgody na recyrkulację powietrza w zakładach służby zdrowia, wydawanie zgody na działalność leczniczą zgłoszonych obiektów

służby zdrowia, uczestniczenie w kontrolach obiektów budowlanych i dokonywanie odbiorów obiektów w myśl art. 56 Prawa Budowlanego (tekst jednolity Dz. U. z 2018r. poz. 1202) w celu dopuszczenia ich do użytkowania przez uprawniony organ Powiatowego Nadzoru Budowlanego lub opinii sanitarnych o lokalu. W roku sprawozdawczym w ramach współpracy z Urzędami Gmin (Burmistrzowie, Wójtowie, Wydziały Architektury), Starostwem Powiatowym, Wydziałem Ochrony Środowiska, Powiatowym Nadzorem Weterynaryjnym odbywały się konsultacje telefoniczne w przypadku występujących wątpliwości, a szczególnie w przypadku opiniowania projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego.

Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży

Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży nadzoruje 400 obiektów, w tym: 144 placówek sezonowych. W ewidencji sekcji jest 256 stałych placówek oświatowo-wychowawczych. Kontrole sanitarne przeprowadzono w 100 placówkach, obejmując bieżącym nadzorem 39% obiektów będących w ewidencji. W wyniku kontroli wydano 14 decyzji dopuszczających placówki do funkcjonowania oraz wystosowano 7 wystąpień pokontrolnych dotyczących poprawy stanu sanitarno-technicznego. Mandatów karnych nie nakładano. Wydano 25 opinii sanitarnych, w tym 7 dla innych form wychowania przedszkolnego, 12 przedszkoli, 5 szkół, 1 poradni psychologiczno-pedagogicznej.

Bieżący nadzór sanitarny nad placówkami sezonowego wypoczynku akcji letniej i zimowej prowadzony był na podstawie zgłoszeń zarejestrowanych w bazie MEN. W 2018r. na nadzorowanym terenie odnotowano ogółem 144 turnusy akcji letniej i zimowej, z czego kontroli poddano 36 turnusów. W ramach oceny przygotowania szkół do nowego roku szkolnego zebrano informację z 26 placówek (w tym przeprowadzono 6 kontroli, a z 20 placówek uzyskano informację drogą teleinformatyczną). W ramach prowadzonej akcji ważenia tornistrów pomiarem objęto 545 tornistrów uczniów w szkołach podstawowych.

W roku 2018 dokonano oceny tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych w 620 oddziałach, z czego 190 uznano za nieprawidłowe. Nieprawidłowości tak jak w latach ubiegłych dotyczyły nierównomiernego rozpoczynania zajęć lekcyjnych (zmianowość), co występuje głównie w klasach 1-3 szkół podstawowych.

W ramach współpracy z samorządami lokalnymi w celu dążenia do osiągnięcia lepszych warunków i zachowania pożądaných norm w placówkach oświatowo-wychowawczych w roku 2018 wystosowano 7 wystąpień pokontrolnych informujących o stwierdzonych podczas kontroli uchybieniach, które tak jak w latach ubiegłych dotyczyły głównie złego stanu sanitarno-

technicznego. Wykazane nieprawidłowości były w miarę możliwości finansowych placówek usuwane lub zaplanowane są w budżecie do usunięcia na kolejne lata.

W roku 2018 tak jak w latach ubiegłych warunki pobytu dzieci i młodzieży w nadzorowanych placówkach można uznać za prawidłowe. Nadal migracja społeczeństwa wpływa na stały przyrost mieszkańców powiatu piaseczyńskiego, co skutkuje dużą liczbą dzieci w placówkach oświatowych. Samorządy lokalne starają się sprostać wyzwaniu rozbudowując placówki, adaptując nowe pomieszczenia na cele oświatowe lub przekształcając placówki niepubliczne w publiczne. Poprawia się z roku na rok infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Najwięcej zaobserwowanych w czasie kontroli problemów wynika z ciasnych pomieszczeń szatni, niewystarczającej powierzchni świetlic i stołówek szkolnych oraz braku miejsca na organizację gabinetów profilaktyki zdrowotnej.

Sekcja Epidemiologii

SEKCJA ZWALCZANIA CHORÓB ZAKAŻNYCH

W roku 2018 Sekcja Epidemiologii zrealizowała w następujący sposób plan pracy:

- przeprowadzono 411 wywiadów epidemiologicznych,
- współpracowano z zespołem ds. zakażeń szpitalnych (PSSE w Piasecznie nadzoruje 5 szpitali),
- współpracowano z Inspekcją Weterynaryjną w zakresie prowadzenia czynnego nadzoru nad pogryzieniami oraz zgłaszalnością chorób odzwierzęcych, przeprowadzono 139 wywiadów,
- wszystkie podległe placówki otrzymały informację o obowiązku zgłaszania do PSSE chorób zakaźnych,
- systematycznie sprawowano nadzór nad zgłaszanymi przypadkami chorób zakaźnych,
- sporządzano sprawozdania i zgodnie z terminami meldunki wysyłano do WSSE,
- kontynuowano czynny nadzór nad przypadkami gruźlicy,
- zgłoszono 2 ogniska zatrucia pokarmowego.

W 2018 roku do Powiatowej Stacji zgłoszono 18706 przypadków chorób zakaźnych, zakażeń i zatruc podlegających obowiązkowemu zgłaszaniu, 420 osób z powodu tych chorób było hospitalizowanych. Najwięcej zachorowań było na grypę i choroby grypopodobne, ospę wietrzną, wirusowe zakażenia jelitowe, biegunki i szkarlatynę. Liczbę zachorowań na wybrane choroby zakaźne w powiecie piaseczyńskim w 2018r. przedstawiono w tabeli.

W 2018 roku w związku ze wzrostem zachorowań/podejrzeń zachorowań na odrę czynnie monitorowano sytuację epidemiologiczną powiatu. W każdym przypadku zgłoszenia prowadzono dochodzenie epidemiologiczne, a osoby z kontaktu z chorym na odrę kierowano na szczepienia, aby

przerwać łańcuch zachorowań. Zgłoszono łącznie 12 przypadków zachorowań na odrę - 4 potwierdzone, 7 możliwych i 1 prawdopodobny. Wśród tych zachorowań wystąpiło 1 ognisko domowe (3 osoby). 10 osób spośród chorych nie było w ogóle szczepionych p/odrze, 2 osoby zaszczepione były 1 dawką. Wśród chorych było 2 obywateli Ukrainy. W ramach działań zapobiegania odrze zaszczepiono 100 osób, które miały kontakt z chorymi na odrę. Natomiast 528 osób zostało zaszczepionych szczepionkami płatnymi.

Liczba zachorowań na wybrane choroby zakaźne w powiecie piaseczyńskim w 2018r.

Lp.	Jednostka chorobowa		Liczba zachorowań
1.	Salmonellozy: zatrucia pokarmowe		46
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	Campylobacter	5
3.		Yersinia enterocolitica	5
4.		Clostridium difficile	10
5.	Wirusowe zakażenia jelitowe: rotawirusy		138
6.	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe		383
7.	Krzusiec		4
8.	Szkarlatyna		110
9.	Róża		14
10.	Borelioza		8
11.	Szczepienia na wściekliznę		18
12.	Ospa wietrzna		784
13.	Odra		12
14.	WZW A		3
15.	WZW B przewlekłe		1
16.	WZW C		1
17.	Świnka		4
18.	Choroba meningokokowa		1

19.	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i>	3
20.	Gruźlica	49
21.	Grypa ogółem	16810

SEKCJA SZCZEPIEŃ OCHRONNYCH

Sekcja Szczepień Ochronnych w 2018r. wdrożyła nowy Program Szczepień Ochronnych. Wszystkie podległe placówki zostały poinformowane o zmianach w formie pisemnej.

W 2018 roku nadzorem objęto 35 punktów szczepień:

- 15 zlokalizowanych w Publicznych Zakładach Opieki Zdrowotnej
- 17 zlokalizowanych w Niepublicznych Zakładach Opieki Zdrowotnej
- 1 na oddziale noworodkowym w Szpitalu w Piasecznie
- 1 w Stacji Dializ w Piasecznie
- 1 punkt szczepień dla wyjeżdżających za granicę w Przychodni Tolek w Lesznowoli.

Podczas kontroli punktów szczepień zwracano uwagę na:

- wyposażenie punktów szczepień oraz przechowywanie preparatów szczepionkowych i ich transport z zachowaniem łańcucha chłodniczego ;
- dokumentację dotyczącą gospodarki preparatami szczepionkowymi;
- obieg dokumentacji w zakresie szczepień ochronnych z uwzględnieniem miejsca przechowywania, sposobu prowadzenia i archiwizacji kart uodpornienia;
- terminowość przeprowadzania szczepień obowiązkowych wykonywanych w oparciu o aktualny program Szczepień Ochronnych z uwzględnieniem przeciwwskazań;
- fachowość i przygotowanie personelu wykonującego szczepienia w zakresie znajomości zagadnień związanych ze szczepieniami;
- sposób prowadzenia dokumentacji oraz sprawozdawczość.

Kontrole nie wykazały zaniedbań w ww. zakresie. Nadzorowane placówki przestrzegają wymagań dotyczących zachowania łańcucha chłodniczego. Podczas kontroli zalecano punktom, które nie posiadają monitoringu zakup urządzeń elektronicznych do pomiaru temperatury z funkcją rejestracji zapisów oraz powiadamianiem sms.

W roku 2018 do PSSE wpłynęły zgłoszenia 7 NOP-ów. Wszystkie zgłoszono do WSSE, PZH oraz Wydziału Monitorowania i Nadzoru Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych.

W roku sprawozdawczym odnotowano 32 dzieci uchylających się od szczepień. Należy tutaj zaznaczyć, że w większości rodzice tych dzieci już od kilku lat systematycznie odmawiają ich

zaszczepienia. Odmowy wykonania szczepień wynikają głównie z wpływu ruchów antyszczepionkowych. Placówki zawsze powiadamiają telefonicznie rodziców o terminach szczepień, wysyłają pisemne powiadomienia do rodziców, lekarze rozmawiają z rodzicami na temat chorób zakaźnych i ich konsekwencjach.

SEKCJA HIGIENY LECZNICTWA

Sekcja Higieny Lecznictwa w 2018r. sprawowała bieżący nadzór sanitarny nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą w zakresie przestrzegania wymagań higieniczno-sanitarnych i zdrowotnych oraz stosowania procedur mających na celu zapobieganie zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych. Prowadzono postępowania administracyjne i egzekucyjne zgodnie z KPA. Podczas kontroli zwracano uwagę na wdrożenie wytycznych „Sterylizacji” z 2017 roku, w szczególności na: procedury związane z przygotowaniem narzędzi i materiałów do sterylizacji, zasadami kontroli procesu sterylizacji, postępowaniem z materiałem i narzędziami po sterylizacji, procedurami związanymi z transportem i przechowywaniem artykułów sterylnych oraz dokumentację sterylizacji. Analizowano i raportowano dane dotyczące zakażeń szpitalnych i drobnoustrojów alarmowych.

W 2018r. nie zarejestrowano ognisk zakażeń szpitalnych. W trakcie kontroli kontynuowano nacisk na procedury i kontrolę dokumentacji dotyczącą zakażeń szpitalnych oraz rozprzestrzeniania się pałeczek jelitowych CPE/NDM.

W roku 2018 wpłynęło 9 interwencji dotyczących głównie złego stanu sanitarno-technicznego obiektów. W całym roku przeprowadzono 85 kontroli, wydano 9 decyzji merytorycznych, 19 decyzji płatniczych, 5 decyzji przedłużających, wystosowano 16 wystąpień. Decyzje dotyczyły głównie: nieprawidłowego postępowania z odpadami medycznymi; wymiany zniszczonych mebli i podłóg; opracowania i wdrożenia procedur zapobiegania zakażeniom; przeprowadzania kontroli wewnętrznych zgodnie z rozporządzeniem z 2010 r.; wydzielenia pomieszczenia higieniczno-sanitarnego wyposażonego w natrysk przystosowanego dla osób niepełnosprawnych; wydzielenia pomieszczenia porządkowego z punktem wodnym; wydzielenia magazynu bielizny czystej i magazynu bielizny brudnej; zapewnienia wystarczającej ilości sprzętu do sprzątania.

Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia

Zadania Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia polegają na inicjowaniu, organizowaniu, prowadzeniu, koordynowaniu i nadzorowaniu działalności oświatowo- zdrowotnej w celu kształtowania odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych. Statutowo realizowane są przedsięwzięcia zmierzające do zaznajamiania społeczeństwa z zasadami higieny i racjonalnego żywienia oraz metodami zapobiegania chorobom, w tym także zakaźnym. Sekcja koordynuje i realizuje interwencje nieprogramowe i programowe proponowane przez Główny Inspektorat Sanitarny, zmierzające do podniesienia wiedzy i wykształcenia prawidłowych postaw w różnych dziedzinach zdrowotnych i sanitarnych. Programy edukacyjne realizowane są w placówkach oświatowo- wychowawczych, zakładach opieki zdrowotnej i w środowiskach lokalnych.

Zgodnie z rocznym zestawieniem kontroli/wizytacji wykonano 56 wizytacji popartych protokołem w tym: 31 ocen realizacji programu edukacyjnego i 25 diagnoz przedsięwzięć prozdrowotnych w placówkach nauczania, wychowania i opieki w tym diagnozy przedsięwzięć prozdrowotnych w placówkach wypoczynku dzieci i młodzieży (akcja letnia i zimowa) .

Na początku roku szkolnego (27- 28.08.2018r) wystosowano pisma do Dyrektorów szkół, w których są opisane propozycje programowe, wytyczne - opracowane według zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Narodowego Programu Zdrowia, tematy pracy oświatowo- zdrowotnej szczególnie w interwencjach nieprogramowych powinny być realizowane w oparciu o kalendarium WHO oraz ankieta, którą winni wypełnić koordynatorzy edukacji prozdrowotnej w szkole i odesłać do PSSE. Ankieta/deklaracja jest monitoringiem – jakie działania profilaktyczne szkoły podejmą w bieżącym roku szkolnym lub jaką propozycję programową będą realizować.

Sekcja OZiPZ realizuje także: Interwencje Programowe Ogólnopolskie, Wojewódzkie i Powiatowo/Lokalne.

Programy ogólnopolskie.

Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce ma na celu zmniejszanie zachorowań, inwalidztwa i zgonów wynikających z palenia tytoniu. Liczba kontroli sprawdzających przestrzeganie zakazu palenia tytoniu w miejscach objętych prawnym zakazem palenia przeprowadzonych przez wszystkie sekcje Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej wyniosła w 2018r. – 848.

Nadzorowano również realizację lokalnych programów edukacyjnych pt.

- „Czyste powietrze wokół nas” skierowanego do dzieci w wieku 5-6 lat uczęszczających do przedszkoli i oddziałów przedszkolnych w szkołach oraz ich rodziców i opiekunów. Liczba

placówek realizujących program 12; odbiorców 362 w tym rodzice i opiekunowie edukowanych dzieci.

- „Nie pal przy mnie proszę”- adresatami programu są dzieci w wieku szkolnym, ich rodzice i opiekunowie. Program realizowany jest przez 15 szkół podstawowych (klasy I-III).
- „Znajdź właściwe rozwiązanie” program dla uczniów szkół gimnazjalnych, ich rodziców i opiekunów. Polega na uczeniu asertywności i radzeniu sobie w sytuacjach, gdzie inni palą. Realizowany jest w 12 placówkach przez 409 odbiorców.

W 2018r. rozpoczęto realizację nowego programu „Bieg po zdrowie”, który jest adresowany do klas IV szkół podstawowych. Realizowany jest w 14 placówkach przez 427 uczniów.

W ramach profilaktyki palenia tytoniu obchodzony jest Światowy Dzień bez Tytoniu i Światowy Dzień Rzucania Palenia w akcjach wzięło udział ok. 5000 osób, dodatkowo na bieżąco prowadzony jest monitoring przestrzegania przepisów Ustawy z dnia 9 listopada z 1995r. „o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych” – liczba podmiotów realizujących- 848

Krajowy program „Trzymaj Formę” (14 edycja), którego celem jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej i ich rodzin przez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety jest adresowany do uczniów powyżej klasy IV szkoły podstawowej, ale jest również z powodzeniem realizowany w młodszych klasach i przedszkolach ogółem przez 7153 odbiorców w 29 placówkach. Program jest realizowany w formie projektu. Każda placówka w oparciu o diagnozę środowiska opracowuje własny projekt, a działania umieszcza w szkolnym programie profilaktyczno- wychowawczym.

Podjęmowano także działania dotyczące profilaktyki HIV/AIDS, które są realizowane w oparciu o Harmonogram Realizacji Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS opracowanego na lata 2017-2022. Podjęmowane były działania dotyczące profilaktyki zakażeń HIV wśród ogółu społeczeństwa oraz wśród osób o zwiększonym poziomie zachowań ryzykownych. Mają one na celu ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV, zapewnienie odpowiedniego dostępu do informacji, edukacji i usług w zakresie profilaktyki HIV/AIDS oraz promocję testowania zachorowania w kierunku zakażenia HIV. Realizowane są także działania w zakresie kampanii społecznych ogłaszanych przez Krajowe Biuro ds. AIDS. Corocznie obchodzony jest Światowy Dzień AIDS, w ramach którego odbywają się imprezy edukacyjno – artystyczne, konferencje, konkursy, etc. Liczba podmiotów realizujących w powiecie wynosi 35 grupa odbiorców waha się w granicach 3500.

Sekcja nadzoruje również realizację programów lokalnych realizowanych tylko w województwie mazowieckim, w powiecie piaseczyńskim do nich należą:

„Znamie! Znam je” od 2018 roku pilotaż w 3 placówkach - profilaktyka chorób nowotworowych skóry oraz „Podstępne WZW” pilotaż w 3 placówkach od 2018.- profilaktyka zakażeń HBV i HCV- programy są adresowane do młodzieży licealnej. Z dużym powodzeniem jest realizowany krajowy program pt. „ARS, czyli jak dbać o miłość”- adresowany do młodzieży klas starszych szkoły podstawowej i licealnej a celem jego jest wyposażenie uczestników w wiedzę i umiejętności zmniejszające ryzyko utraty zdrowia i życia ich samych oraz ich potomków, spowodowane używaniem substancji psychoaktywnych. Program jest realizowany w 21 placówkach oświatowo-wychowawczych – liczba odbiorców 2241.

W ramach realizacji interwencji nieprogramowych sekcja realizuje także wiele akcji i kampanii społecznych np. Światowy Dzień Zdrowia. Kampania z tematem przewodnim z okazji obchodów Światowego Dnia Zdrowia sprzyja mobilizacji działań poświęconych konkretnym zagadnieniom i problemom zdrowotnym. W 2018r. Hasło Roku brzmiało „Zdrowie dla wszystkich” (Health For All). Tematy podjęte w danym roku sprawozdawczym zależą od sytuacji epidemiologicznej powiatu i są to: środki zastępcze nowe narkotyki tzw. dopalacze. Większość „dopalaczy” charakteryzuje się tym, że już w niewielkich dawkach działają na ośrodkowy układ nerwowy, dlatego bardzo łatwo można je przedawkować, co prowadzi do poważnych konsekwencji dla zdrowia fizycznego i psychicznego, a nawet może spowodować śmierć.

W obliczu narastającego zagrożenia związanego z substancjami psychoaktywnymi Główny Inspektorat Sanitarny podjął szereg działań mających na celu edukację młodzieży i rodziców. Wśród nich jest m.in.: Kampania informacyjna „STOP NOWYM NARKOTYKOM”. W ramach kampanii od 2011 roku prowadzona jest m.in. dystrybucja materiałów w postaci filmu „Stop dopalaczom” zrealizowanego przez Główny Inspektorat Sanitarny oraz ulotek skierowanych do młodzieży i rodziców.

Dodatkowo Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia realizowała działania w ramach interwencji wojewódzkich i powiatowych: profilaktyka cukrzycy, profilaktyka zatruc grzybami, profilaktyka grypy, promocja szczepień ochronnych, profilaktyka wszawicy, profilaktyka chorób układu pokarmowego, w tym zatruc pokarmowych (salmonella, grzyby i inne), promocja higieny jamy ustnej, w tym profilaktyka próchnicy i chorób przyzębia, profilaktyka chorób zakaźnych, w tym chorób odzwierzęcych (gruźlica, meningokoki, WZW typ B,C, kleszczowe zapalenia mózgu), obchody Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach i Światowego Dnia Walki z Antybiotykami, ograniczanie zdrowotnych skutków promieniowania UV, bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego (Bezpieczne ferie, Bezpieczne wakacje, Promocja zdrowia psychicznego, Akcja Bezpieczny Senior i Lekki tornister). W 2018r. w ramach realizacji interwencji nieprogramowych liczba odbiorców w powiecie piaseczyńskim wynosiła ok. 18 tysięcy.

Wzorem lat ubiegłych realizacja programów edukacyjnych odbywa się w placówkach oświatowo-wychowawczych pod nadzorem Sekcji OZiPZ PSSE w Piasecznie. Materiały edukacyjne do realizacji programów są przekazywane przez PSSE, a następnie wpisywane w realizację ścieżek prozdrowotnych profilaktyki szkoły. Dyrektorzy placówek wyznaczają koordynatorów (pielęgniarki środowiska szkolnego, pedagodzy, nauczyciele przedmiotu - biologii, przyrody, w-f), którzy są odpowiedzialni za realizację przedsięwzięć. Aby treści były bardziej atrakcyjne dla odbiorcy organizowane są różne formy realizacji – pikniki, festyny, konkursy zawody, projekcje filmów, wyjazdy, zabawy.

W czasie wizytacji i rozmów indywidualnych z dyrektorami szkół i koordynatorami edukacji prozdrowotnej są zgłaszane trudności w realizacji założonych tematów, wynikające z napiętych programów nauczania i braku wolnych godzin lekcyjnych. Zauważalny jest brak współpracy grona pedagogicznego z pielęgniarkami medycyny szkolnej, które same prowadzą zajęcia z profilaktyki zdrowotnej nie mając przygotowania pedagogicznego. Wiele tematów blokują Rady Rodziców, którzy nie akceptują programów i tematów z edukacji prozdrowotnej. Wiele placówek realizuje programy autorskie lub proponowane z innych instytucji, które są zaopatrzone w bardzo atrakcyjne oprzyrządowanie (nagrody konkursowe, wyposażenie sal lekcyjnych, oprogramowanie komputera, gadżety dla uczniów).

Największym problemem w realizacji zadań z jakim boryka się Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia jest brak środków finansowych przeznaczonych na działalność edukacyjną.

Spis treści

1. Cele i zadania Inspekcji Sanitarnej	str. 2
2. Informacja ogólna	str. 3
3. Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych	str. 4-25
4. Sekcja Higieny Komunalnej	str. 25-28
5. Sekcja Higieny Pracy	str. 28-30
6. Zapobiegawczy Nadzór Inwestycyjny	str. 30-31
7. Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży	str. 31-32
8. Sekcja Epidemiologii	str. 32-36
9. Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia	str. 36-39
10. Spis treści	str. 40

