



**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/ 1 /14

Piaseczno, 07.03.2014r.

**Przewodnicząca
Rady Powiatu Piaseczyńskiego
05-500 Piaseczno, ul. Chyliczkowska 14
Pani Maria Mioduszevska**

Zgodnie z ustawą o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz przepisami dotyczącymi administracji zespolonej przesyłam informację o stanie bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Piaseczyńskiego za 2013 rok.

**Podpisał
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Piasecznie**

lek. med. Henryk Mędykowski

Załącznik: płyta CD

1. Informacja ogólna w/g stanu na 31.12.2013r.

W 2013r. 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. Stacja mieści się w obiekcie położonym w Chylicach przy ul. Dworskiej 7.

Średnie zatrudnienie w 2013r. wynosiło 35 osób na 33 etatach. Całoroczny budżet w 2013r. wynosił 1 467 000 PLN. W sferze budżetowej wydatki na płace są „zamrożone”, a więc budżet na 2014r. będzie kształtował się w tym zakresie podobnie lub będzie nieco mniejszy.

PSSE w Piasecznie ma charakter nadzorowy, nie posiada laboratoriów. Próby pobrane na terenie powiatu badane są w laboratorium WSSE w Warszawie. PSSE działa w strukturze Centrum Kryzysowego Powiatu. Dostępny jest całodobowy telefon alarmowy (kontaktowy) dla ludności obsługiwany przez PPIS. 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 PSSE rosną, bez dopływu środków finansowych.

Stacja prowadzi nadzór nad ponad 2600 obiektami. Z wykonanych działań w 2013r. przedstawione zostaną podstawowe dane liczbowe. Pobrano m.in. ogółem ponad 500 prób laboratoryjnych (nosicielstwo „branżowców”, badania chemiczne i bakteriologiczne wody, próby żywności i przedmiotów użytku). Przeprowadzono blisko 2000 kontroli i wizytacji. Wydano 800 decyzji merytorycznych. Nałożono 89 mandatów na sumę 26750 zł. W Zapobiegawczym Nadzorze Sanitarnym wydano 418 różnego rodzaju decyzji, opinii i uzgodnień (w tym 44 decyzje dopuszczające do działalności nowe obiekty).

Reasumując, należy stwierdzić, że stan sanitarny Powiatu Piaseczyńskiego był w 2013r. pomyślny a potencjalne zagrożenia mogły (i mogą) wystąpić w przypadku importowanych, egzotycznych chorób zakaźnych (w tym odzwierzęcych) lub możliwości wystąpienia powodzi.

W 2013r. w Konstancinie wystąpiły sporadyczne objawy sugerujące zatrucie pokarmowe w części goszczącej grupy niemieckiej młodzieży. Po badaniach i analizie przypadków ustalono, że przyczyną dolegliwości był norowirus przywieziony z terenu Niemiec lub nabyty w trakcie podróży. Incydent zakończony pomyślnie, bez żadnych skutków zdrowotnych.

W dalszej części sprawozdania przedstawione zostaną główne działania PSSE w Piasecznie w 2013r. w poszczególnych sekcjach.

MINISTERSTWO ZDROWIA, GŁÓWNY INSPEKTORAT SANITARNY 536 03 00			03-729 WARSZAWA, ul. Targowa 65, telefon – centrala /22/	Adresat: WSSE Warszawa
Nazwa i adres jednostki sprawozdawczej Powiatowa Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Piasecznie	Numer identyfikacyjny- REGON 012946251	MZ-45 Sprawozdanie o działalności kontrolno-represyjnej oraz w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego		Przekazać w terminach określonych w programie badań statystycznych statystyki publicznej
		za rok 2013		

2. Działalność kontrolno-represyjna

Wyszczególnienie			Badania ogółem	Wykonane oznaczenia			Liczba pobranych próbek	Kontrole (wizytacje)	Decyzje					Postano- wienia	Tytuły wykonaw- -cze	Wnioski o ukaranie	Akty oskarżenia	Nałożone mandaty	Kwota nałożonych mandatów w złotych	Nałożone kary pieniężne	Kwota nałożonych kar pieniężnych w złotych	
									wydane w I instancji				wydane w II instancji przez PWIS									
									przez PPIS i PGIS		przez PWIS											
				chemiczne	fizyczne	mikrobiolo- giczne			meryto- ryczne	płatnicze	meryto- ryczne	płatnicze										
0			01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
Ogółem		1	292	-	292	-	504	1997	371	384	-	-	-	17	-	9	-	89	26750	-	-	
Komórki organizacyjne	higiena	komunalna	2	292	-	292	-	292	298	26	53	-	-	-	17	-	-	-	2	150	-	-
		żywności, żywienia i przedmiotów użytku	3	-	-	-	-	212	480	135	89	-	-	-	-	-	9	-	87	26600	-	-

-epidemiologicznychstacji sanitarno-		pracy	4	-	-	-	-	-	280	127	65	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
--------------------------------------	--	-------	---	---	---	---	---	---	-----	-----	----	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Dział 1. Działalność kontrolno-represyjna (cd.)

Wyszczególnienie				Badania ogółem	Wykonane oznaczenia			Liczba pobranych próbek	Kontrole (wizytacje)	Decyzje					Postano- wienia	Tytuły wykonaw- cze	Wnioski o ukaranie	Akty Oskarżeni a	Nałożone mandaty	Kwota nałożonych mandatów w złotych	Nałożone kary pieniężne	Kwota nałożonych kar pieniężnych w złotych
					wydane w I instancji					wydane w II instancji przez PWIS												
					przez PPIS i PGIS		przez PWIS															
					chemiczne	fizyczne	mikrobio- logiczne				meryto- ryczne	płatnicze	meryto- ryczne	płatnicze								
0				01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
-epidemiologicznychKomórki organizacyjne stacji sanitarno-	higiena	dzieci i młodzieży	5	-	-	-	-	-	155	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		radiacyjna	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	epidemiologia		7	-	-	-	-	-	570	50	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	zapobiegawczy nadzór sanitarny		8	-	-	-	-	-	187	44	175	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

	Środki zastępcze	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Oświata i Promocja Zdrowia	10	-	-	-	-	-	27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

3. Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

Charakterystyka stanu sanitarnego obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku.

Na terenie Powiatu Piaseczyńskiego w 2013r. znajdowało się 1450 obiektów podlegających kontroli sekcji HŻŻiPU. Przeprowadzono 480 kontroli w tym 128 kompleksowych, 139 interwencyjnych, 46 sprawdzających, 167 tematycznych. Kontrole kompleksowe przeprowadzane były zgodnie z harmonogramem kontroli w obiektach zaplanowanych na początku roku. Kontrole tematyczne dotyczyły głównie wydawanych opinii o obiektach, w których prowadzona była sprzedaż alkoholu, kontroli samochodów przewożących artykuły spożywcze, oceny dokumentacji HACCP, oceny w zakresie oznakowania opakowań jednostkowych, suplementów diety oraz kosmetyków. Kontrole interwencyjne dotyczyły wnoszonych przez klientów interwencji, systemu RASFF i RAPEX.

Na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego oceniono:

- 128 obiektów, z których 6 zdyskwalifikowano, wydano 11 decyzji administracyjnych, w tym 9 dotyczyło wstrzymania produkcji, a 2 poprawy stanu technicznego obiektu. Poza tym w 2013r. wydano 110 zatwierdzających zakład. Za niewłaściwy stan sanitarny ukarano mandatami karnymi: 87osób na sumę 26 600 zł – średnio mandat karny wyniósł 305,75 zł.

Ogółem pobrano do badania prób żywności i przedmiotów użytku: 212 prób – w tym 1 zdyskwalifikowano.

W b.r. zwiększyła się liczba obiektów o 238, w których wprowadzono system HACCP i tak:

2013r. – 575 obiektach wprowadzono system HACCP

2012r. – 337 obiektów, w których był wprowadzony system HACCP.

Porównując ocenę obiektów dokonaną w oparciu o arkusz oceny stanu sanitarnego w 2013r. do 2012r. stwierdzono, że zmalała liczba zakładów nieodpowiadających obowiązującym wymogom tj. w 2012 r – 21. 2013r – 6. W br. obiekty zdyskwalifikowane znajdowały się w grupie obiektów żywienia zbiorowego otwartego i tak z 32 ocenianych w 2013r. - 6 było zdyskwalifikowanych tj. 18,7%), a w 2012r. – z 25 ocenianych zdyskwalifikowanych było 7 tj.ok.28%. Utrzymująca się na przestrzeni kilku już lat liczba obiektów zdyskwalifikowanych w grupie obiektów żywienia zbiorowego otwartego wiąże się głównie z tym, iż co roku kontrolowane są obiekty złe, które wymagają wzmożonego nadzoru sanitarnego. Przeważnie są to bary prowadzone przez obcokrajowców. Oceniono 21 sklepów, z czego wszystkie oceniono jako dostateczne i oceniono 4 piekarnie, z czego wszystkie oceniono także jako dostateczne. W pozostałych obiektach od kilku lat utrzymuje się stan dobry. Przyczynę tego spowodowała większa świadomość prowadzących działalność, obawa przed nakładanymi karami (większymi niż w latach poprzednich) oraz większa dostępność do informacji o warunkach obowiązujących osoby prowadzące działalność związaną

z żywieniem i prowadzeniem dystrybucji żywności.

Opis stanu sanitarnego poszczególnych rodzajów obiektów żywności i żywienia.

Wytwórnice lodów.

W 3 wytwórniach lodów prowadzona jest produkcja wyłącznie na rynek lokalny. W 2013r. nie wyznaczono wytwórni lodów do prowadzenia wzmożonego nadzoru przez PIS. W skontrolowanych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikowalności dostawców. Surowce używane do produkcji oznakowane prawidłowo, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi, okazano dokumenty świadczące o pochodzeniu surowców. W wytwórni lodów nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych. Zasadnych interwencji konsumentów dot. stanu sanitarno-higienicznego nie było. Zamknięcia wytwórni lodów/ograniczenia działalności nie było. Zgodnie z rejestrem obiektów na terenie podległym PSSE w Piasecznie nie ma automatów do lodów działających jako samodzielne zakłady. Automaty do lodów usytuowane są w obiektach prowadzących inną działalność, tj.: Ciastkarnia w Górze Kalwarii, ul. Kalwaryjska 1, Bar Małej Gastronomii w Piasecznie, ul. Szkolna 16, Bar małej gastronomii w Piasecznie, ul. Puławska 2.

Piekarnie.

W 18 piekarniach prowadzona jest produkcja na rynek lokalny i krajowy. W dwóch piekarniach:

1. Piekarnia „Wzorowa” Czesław Wojciechowski i syn, ul. Sierakowskiego 17,
2. Zakład Piekarniczo – Cukierniczy „Michalczyk”, ul. Franciszka Ryxa 80A Prażmów, oprócz wiodącej produkcji piekarniczej prowadzona jest produkcja cukiernicza w tym – produkcja ciast z kremem nie poddanym obróbce termicznej. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikowalności dostawców. W roku 2013 nie wyznaczono piekarni do wzmożonego nadzoru sanitarnego. W piekarniach pobrano 5 próbek żywności (tłuszcz specjalne) do badań laboratoryjnych w zakresie oznaczenia poziomu 3-MCPD. Badane próbki nie wykazały nieprawidłowości w zakresie badanych parametrów. Nie wniesiono zasadnych interwencji dot. stanu sanitarno-higienicznego. Zamknięcia/ograniczenia działalności piekarni nie było.

Ciastkarnie.

W 13 ciastkarniach prowadzona jest produkcja na rynek lokalny i krajowy. Ciastkarni nie wyznaczono do prowadzenia wzmożonego nadzoru przez PIS. W w/w obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikowalności dostawców. Surowce używane do produkcji oznakowane prawidłowo zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi. Poza tym dokumenty świadczące o pochodzeniu surowców np. faktury zakupu okazywano przedstawicielowi inspekcji sanitarnej w trakcie trwania czynności kontrolnych, ewentualnie dostarczano do PSSE. W ciastkarniach pobrano 3 próbki ciastek. Zakres badań: badanie mikrobiologiczne na oznaczenie obecności: Salmonella, Listeria monocytogenes i Bacillus Cereus. Badania nie wykazały nieprawidłowości w zakresie bada-

nych parametrów. Zasadnych interwencji konsumentów dot. stanu sanitarno-higienicznego nie było. Zamknięcia/ograniczenia działalności ciastkarni nie było.

Przetwórnictwo owocowo – warzywne.

W 8 obiektach prowadzona jest produkcja na rynek lokalny i krajowy. Natomiast zakład: Binder International Warszawa Sp. z o.o., ul. Rozbrat 26, Zakład w Tarczynie, ul. Dobrowolskiego 21 prowadzi produkcję na rynek wspólnotowy i do krajów trzecich - Ukrainy.

Pod nadzorem tutejszej stacji jest firma, której przedmiotem prowadzonej działalności jest: produkcja To Fu, produkcja kielków soi i kielków fasoli mung oraz magazynowanie i sprzedaż kasztanów jadalnych. Wiodącą działalnością jest produkcja To Fu w ilości dziennie – ok. 300 kg, natomiast produkcja kielków dziennie. mung - ok. 15 kg soi – ok. 15 kg.

W obiekcie przeprowadzono 3 kontrole sanitarne. Przeprowadzona w dniu 21.02.2013r. kontrola kompleksowa w ww. zakładzie nie wykazała rażących nieprawidłowości. Z uwagi na przepisy prawne zawarte w rozporządzeniach tzw. „pakietu kielkowego” w dniu 29.10.2013r. przeprowadzono kontrolę sanitarną tematyczną, w czasie której stwierdzono szereg rażących nieprawidłowości (zawarte w poniższej tabeli) min. w magazynie wyrobów gotowych wysypano trutkę na gryzonie, na podłodze widoczne odchody gryzoni, w pomieszczeniu produkcyjnym To fu obecne owady – muchy. W związku z powyższym wydano decyzję nakazującą zamknięcie zakładu do czasu przeprowadzenia skutecznego procesu deratyzacji, dezynsekcji i dezynfekcji oraz usunięcia nieprawidłowości sanitarno-higienicznych stwierdzonych podczas kontroli sanitarnej. Ponadto firma nie złożyła wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, co jest niezgodne z Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 210/2013 z dnia 11 marca 2013 r. w sprawie zatwierdzania zakładów produkujących kielki zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady.

W dniu 04.12.2013 r. przeprowadzona kontrola sanitarna sprawdzająca wykazała wykonanie nakazu zawartego w decyzji administracyjnej Nr HŻN/6101Dec./7/13 z dnia 29.10.2013 r. W dniu 10.12.2013 r. przedstawiciele PSSE w Piasecznie pobrali w ramach urzędowej kontroli do badań laboratoryjnych 5 próbek kielków fasoli Mung i 5 próbek kielków soi w zakresie oznaczenia: E. coli, Salmonella, Listeria monocytogenes. Próbkę dostarczono do laboratorium WSSE w Warszawie. Ww. próbki nie wykazały nieprawidłowości w zakresie badanych parametrów -sprawozdanie nr HŻL/3971-3980/2013 z dnia 13.12.2013 r. Opracowano, wdrożono i jest stosowany system HACCP. Ponadto opracowano procedury śledzenia kielków

W dniu 30.12.2013 r. wydano decyzję nr HŻN/109/13, w której Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Piasecznie zatwierdza zakład produkcyjny Firmy do prowadzenia działalności w zakresie: produkcji To Fu, świeżych kielków oraz magazynowania środków spożywczych trwałych w opakowaniach jednostkowych.

W 2013r. nie wyznaczono przetwórnictwa owocowo – warzywnych do wzmożonego nadzoru sanitarnego-

go. W skontrolowanych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikowalności dostawców. Surowce używane do produkcji oznakowane prawidłowo zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi. Poza tym dokumenty świadczące o pochodzeniu surowców dostępne były w trakcie prowadzonych czynności kontrolnych. W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań laboratoryjnych 10 próbek w zakresie oznaczenia: E. coli, Salmonella, Listeria monocytogenes. Badania nie wykazały nieprawidłowości w zakresie badanych parametrów. Zasadnych interwencji konsumentów dot. stanu sanitarno-higienicznego nie było.

Browary i słodownie.

W trzech browarach prowadzona jest produkcja na rynek lokalny i krajowy. Obiektów nie wyznaczono do prowadzenia wzmożonego nadzoru sanitarnego. W browarach nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych. Zasadnych interwencji konsumentów dot. stanu sanitarno-higienicznego nie było.

Wytwórnice napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa.

Zakład produkcji i rozlewu nektaru pn. „Alfa” Gulnara Ismailowa usytuowany w Piasecznie przy ul. Puławskiej 34, hala 25 z uwagi na zmianę zakresu prowadzonej działalności w roku 2013 został zarejestrowany jako zakład produkcji suplementów diety.

Zakłady garmazeryjne.

W zakładach garmazeryjnych prowadzona jest produkcja na rynek lokalny i krajowy. Zakładów garmazeryjnych nie wyznaczono do prowadzenia wzmożonego nadzoru sanitarnego przez PIS.

Liczba zakładów garmazeryjnych - 8 w tym 1 zakład nadzorowany wspólnie przez PIS i PIW tj. wytwórnia pierogów. W roku 2013 nie przekazano zakładów garmazeryjnych pod nadzór IW.

W ww. obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikowalności dostawców. Surowce używane do produkcji 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 garmazeryjnych w roku 2013 nie pobierano próbek wyrobów do badań laboratoryjnych. Zasadnych interwencji konsumentów dot. stanu sanitarno-higienicznego nie było. Zamknięcia/ograniczenia działalności zakładów garmazeryjnych nie było.

Wytwórnice wyrobów cukierniczych.

W wytwórni cukierniczej Rolnicza Spółdzielnia Produkcyjna ZŁOTOKŁOS, ul. Traugutta 11 Złotokłos prowadzona jest produkcja na rynek lokalny, krajowy, wspólnotowy i do krajów trzecich: Jemen, Arabia Saudyjska, Afganistan.

„Łuksza” Sp. j. J.W.Ł. Łuksza, M. Gajewska, Zakład Produkcyjny w Pawłowicach, ul. Topolowa 14/16/18, 05-555 Tarczyn prowadzona jest produkcja na rynek lokalny, krajowy i wspólnotowy.

Produkcja czekolady i wyrobów cukierniczych firmy „SUROVITAL”, Marcin Rendak, ul. Gałczyńskiego 15, 05-500 Piaseczno prowadzona jest produkcja na rynek lokalny i krajowy.

Ponadto w roku 2013 wpisano do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli PPIS i zatwierdzono: Zakład Produkcyjny BOGUTTI Sp. z o.o., Henryków Urocz., ul. Gromadzka 48, 05-504 Złotokłos. W zakładzie prowadzona jest produkcja na rynek lokalny, krajowy, wspólnotowy i do krajów trzecich: Jemen, Libia. Wytwórni cukierniczej nie wyznaczono do prowadzenia wzmożonego nadzoru sanitarnego przez PIS w Piasecznie.

W ww. obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikowalności dostawców. Surowce używane do produkcji oznakowane prawidłowo zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi. Poza tym dokumenty świadczące o pochodzeniu surowców np. faktury zakupu okazywano przedstawicielowi inspekcji sanitarnej w trakcie trwania czynności kontrolnych. W wytwórniach wyrobów cukierniczych pobrano 1 próbkę żywności (tłuszcz specjalny) w ramach urzędowej kontroli do badań laboratoryjnych w zakresie oznaczenia poziomu 3-MCPD. Badana próbka nie wykazała nieprawidłowości w zakresie badanych parametrów. Zasadnych interwencji konsumentów dot. stanu sanitarno-higienicznego nie było.

Wytwórnice koncentratów spożywczych.

Liczba zakładów 1 - KAMIS S.A., Stefanowo, ul. Malinowa 18/20, 05-552 Wólka Kosowska. Właściciel zakładu firma: McCormick Polska S.A. W zakładzie prowadzona jest produkcja na rynek lokalny, krajowy, wspólnotowy i do krajów trzecich. Wytwórni koncentratów spożywczych nie wyznaczono do prowadzenia wzmożonego nadzoru sanitarnego przez PIS. W ww. obiekcie nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikowalności dostawców. Surowce używane do produkcji oznakowane prawidłowo zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi. Poza tym dokumenty świadczące o pochodzeniu surowców np. faktury zakupu okazywano przedstawicielowi inspekcji sanitarnej w trakcie trwania czynności kontrolnych. W wytwórni koncentratów spożywczych nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych. Zasadnych interwencji konsumentów dot. stanu sanitarno-higienicznego nie było.

Wytwórnice suplementów diety.

Z uwagi na rozszerzenie działalności w zakresie konfekcjonowania suplementów diety od roku 2011 zakład HOLBEX Sp. z o.o., ul. Jedności 10A, 05-506 Lesznów został zakwalifikowany jako wytwórnię. W zakładzie blistrowane są suplementy diety w postaci kapsułek i tabletek importowanych z USA i krajów europejskich min. z Francji. Natomiast suplementy diety w postaci płynnej – butelki pakowane są w kartoniki. W zakładzie prowadzona jest produkcja wyłącznie na rynek krajowy. Ponadto od roku 2012 w zakładzie konfekcjonowane są środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego.

Zakład produkcji i rozlewu nektaru pn. „Alfa” Gulnara Ismailowa usytuowany w Piasecznie przy ul. Puławskiej 34, hala 25 z uwagi na zmianę zakresu prowadzonej działalności w roku 2013 został zarejestrowany jako zakład produkcji suplementów diety. W ww. obiekcie nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikowalności dostawców. W ramach urzędowej kontroli

w wytwórni suplementów diety pobrano 1 próbkę do badań laboratoryjnych w celu oceny znakowania. Nie wniesiono uwag ani zastrzeżeń do znakowania. Badania nie wykazały nieprawidłowości w zakresie badanych parametrów. Zasadnych interwencji konsumentów dot. stanu sanitarno-higienicznego nie było.

Firma produkująca sushi.

W dniu 29.07.2013r. wpłynęła interwencja dotycząca niewłaściwej jakości organoleptycznej sushi. W trakcie przeprowadzonej kontroli interwencyjnej stwierdzono, że surowce użyte do produkcji są właściwej jakości a stan sanitarny obiektu jest prawidłowy. W zakładzie przestrzegane są zasady GHP i GMP. Ponadto okazano bieżące zapisy z monitoringu temperatur dokonywane przez kierowców podczas transportu. W dniu 03.12.2013r. z zakładu produkcyjnego pobrano do badań mikrobiologicznych (w kierunku Salmonella, Listeria monocytogenes, bakterie β -glukuronidazo-dodatnie Escherichia coli w 44°C, Bacillus cereus) 5 próbek gotowych zestawów sushi. W wyniku badań laboratoryjnych w jednej z badanych próbek stwierdzono obecność Listeria monocytogenes w 25g. Ponadto stwierdzono szereg nieprawidłowości dotyczących oznakowania produktów. Obecnie sprawa jest w toku.

Obiekty obrotu żywnością - sklepy spożywcze.

W roku 2013 sklepów spożywczych nie wyznaczono do prowadzenia wzmożonego nadzoru sanitarnego. W sklepach mało powierzchniowych – brak dokumentów świadczących o pochodzeniu będących w sprzedaży warzyw, owoców (np. faktur zakupu). Z informacji udzielanych przez właścicieli wynikało, że przedmiotowe środki spożywcze warzywa, owoce zakupiono na giełdzie spożywczej w Broniszach. W związku z powyższym udzielano stosownych pouczeń w zakresie wynikających z przepisów prawnych o obowiązku identyfikacji dostawców oraz odpowiedzialności prawnej za wprowadzenie do obrotu handlowego żywności niewiadomego pochodzenia.

W 2013 r. wpłynęło 7 zasadnych interwencji konsumentów dot. stanu sanitarno- higienicznego.

1. W dniu 18.02.2013r. wniesiono pocztą elektroniczną interwencję dot. przeterminowanej żywności sprzedawanej w sklepie usytuowanym w Solcu. W trakcie czynności kontrolnych przeprowadzonych w dniu 21.02.2013r. stwierdzono szereg nieprawidłowości sanitarno-higienicznych, m.in. przeterminowaną żywność. Właścicielkę sklepu ukarano mandatem karnym oraz zobowiązano do wzmożenia nadzoru nad bezpieczeństwem zdrowotnym sprzedawanej żywności. Produkty przeterminowane zostały wycofane z obrotu handlowego. Właścicielka sklepu oświadczyła, że wycofane z obrotu handlowego produkty zostaną przeznaczone do użytku prywatnego. W trakcie przeprowadzonej kontroli sprawdzającej nie stwierdzono w sprzedaży żywności przeterminowanej. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki. O sposobie załatwienia sprawy poinformowano pisemnie.

2. W dniu 07.05.2013r. wniesiono pocztą elektroniczną interwencję dot. niewłaściwej jakości i przeterminowanej żywności sprzedawanej w sklepie spożywczym usytuowanym w Woli Mrokowskiej. W trakcie czynności kontrolnych przeprowadzonych w dniu 09.05.2013r. stwierdzono szereg

nieprawidłowości sanitarno-higienicznych, min przeterminowaną i nieświeżą żywność. Właściciela sklepu ukarano mandatem karnym oraz zobowiązano do wzmożenia nadzoru nad bezpieczeństwem zdrowotnym sprzedawanej żywności. Produkty przeterminowane i nieświeże zostały wycofane z obrotu handlowego. Właściciel sklepu oświadczył, że wycofane z obrotu handlowego produkty pochodzenia zwierzęcego zostaną przeznaczone do użytku prywatnego. Natomiast żywność przeterminowana trwała mikrobiologicznie została zniszczona w trakcie trwania czynności kontrolnych i usunięta do pojemnika na odpady komunalne. W trakcie przeprowadzonej kontroli sprawdzającej nie stwierdzono w sprzedaży żywności przeterminowanej i nieświeżej. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki. O sposobie załatwienia sprawy osobę skarżącą poinformowano pisemnie.

3. W dniu 25.05.2013 r. wniesiono pocztą elektroniczną interwencję dot. stwierdzenia przeterminowanej żywności w sklepie spożywczym sieci „Fresh Market”. W trakcie czynności kontrolnych przeprowadzonych w dniu 04.06.2013r. stwierdzono szereg nieprawidłowości sanitarno-higienicznych oraz przeterminowaną żywność. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym i zobowiązano do wzmożenia nadzoru nad bezpieczeństwem zdrowotnym sprzedawanej żywności. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki. O sposobie załatwienia poinformowano pisemnie. Osoba odpowiedzialna okazała w PSSE w Piasecznie dokumentację świadczącą o przekazaniu przeterminowanej żywności do utylizacji. Kontrola sanitarna sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

4. W dniu 14.08.2013 r. wniesiono pocztą elektroniczną interwencję dot. nieprawidłowości sanitarno-higienicznych w sklepie spożywczym „Delikatesy”. W trakcie czynności kontrolnych przeprowadzonych w dniu 21.08.2013r. stwierdzono szereg nieprawidłowości sanitarno-higienicznych. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym i zobowiązano do wzmożenia nadzoru nad bezpieczeństwem zdrowotnym sprzedawanej żywności. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki. O sposobie załatwienia poinformowano pisemnie. Kontrola sanitarna sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

5. W dniu 30.08.2013r. wniesiono pocztą elektroniczną interwencję dot. nieprawidłowości sanitarno-higienicznych w sklepie spożywczym. W trakcie czynności kontrolnych przeprowadzonych w dniu 03.09.2013r. stwierdzono szereg nieprawidłowości sanitarno-higienicznych. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym i zobowiązano do wzmożenia nadzoru nad bezpieczeństwem zdrowotnym sprzedawanej żywności. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki. O sposobie załatwienia poinformowano pisemnie. Kontrola sanitarna sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

6. W dniu 30.08.2013r. wniesiono pocztą elektroniczną interwencję dot. nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego w sklepie usytuowanym w Piasecznie. W trakcie czynności kontrolnych przeprowadzonych w 03.09.2013r. stwierdzono szereg nieprawidłowości sanitarno-higienicznych. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym i zobowiązano do wzmożenia

nadzoru nad bezpieczeństwem zdrowotnym sprzedawanej żywności. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki. O sposobie załatwienia poinformowano pisemnie. Kontrola sanitarna sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

7. W dniu 31.10.2013r. wpłynęła pisemna interwencja dot. niewłaściwej jakości sprzedawanych wędlin w sklepie mięsno-wędliniarskim usytuowanym w Zalesiu Górnym. Przeprowadzona w dniu 08.11.2013r. kontrola sanitarna nie wykazała w sprzedaży żywności złej jakości zdrowotnej natomiast stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego. Właściciela sklepu ukarano mandatem karnym oraz zobowiązano do wzmożenia nadzoru nad bezpieczeństwem produkowanej żywności. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki. O sposobie załatwienia poinformowano pisemnie i przesłano pocztą elektroniczną.

Ww. żywność była niszczona w trakcie wykonywania czynności kontrolnych poprzez mechaniczne uszkodzenie opakowań i usunięcie do pojemnika na odpady. Żywność pochodzenia zwierzęcego poddawana była procesowi utylizacji. Stosowną dokumentację przekazywano do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Piasecznie. W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań laboratoryjnych 80 próbek żywności. Badania nie wykazały nieprawidłowości w zakresie badanych parametrów.

W 2013r. PPIS w Piasecznie otrzymał 51 zgłoszeń w ramach systemu RASFF, w tym zgłoszeń dotyczących obiektów obrotu żywnością: sklepy spożywcze, hipermarket, supermarkety, magazyny hurtowe – : 29 powiadomień alarmowych, 12 powiadomień informacyjnych.

W ramach systemu RASFF wycofano z obrotu handlowego:

1. **28 szt.** produktu pn. „Babydream Bio Marchewka z ziemniakami” po 190g, oznaczonego terminem przydatności do spożycia: 11.04.2014, producent: Sunval Nahrungsmittel GmbH dla sieci sklepów drogeryjnych Rossmann, ze względu na stwierdzenie obecności fragmentów szkła. Ww. produkt zwrócono do magazynu centralnego.
2. **36 szt.** produktu pn. „Bebilon HA1”, nr partii: 291481, data minimalnej trwałości: 17.05.2014, importer: Nutricia Polska sp. z o.o., ul. Bobrowiecka 6, 00-728 Warszawa, ze względu na obecność bakterii *Cronobacter sakazaki*. Ww. produkt zwrócono do magazynu centralnego.
3. **3 szt.** produktu pn. „Sos pomidorowy z warzywami”, waga netto: 370 g, termin przydatności do spożycia: 03.02.2014A wyprodukowanego przez firmę: ZPOW „Dawtona” Danuta Wielgomas, ul. Bieniewicka 52, 05-870 Błonie, ze względu na obecność nierozpuszczalnych cząstek mineralnych. Ww. produkt zwrócono dostawcy do magazynu centralnego.
4. **27,645 kg.** wyrobów cukierniczych firmy „Magnolia” ze względu na stwierdzenie obecności fragmentu opakowania z adresem e-mail oraz niezidentyfikowanego granulatu przypominającego trutkę na gryzonie w produkcie pn. „Skimmed milk powder” – wykryty w trakcie kontroli wewnętrznej firmy Magnolia Sp. z o.o., Wycofane wyroby cukiernicze zwrócono dostawcy.

5. **9 kg** produktu pn. „Melvit Mąka pszenna razowa Typ 2000 do wypieku domowego chleba”, wyprodukowanego przez firmę Melvit S.A., ul. Grójecka 194 lok. 91, 02-390 Warszawa, Zakład Konfekcjonowania: ul. Przemysłowa 1, 07-410 Ostrołęka, oznaczonego terminem przydatności do spożycia: 26.07.2013 r., nr partii:100/01 26A, ze względu na stwierdzenie przekroczenia dopuszczalnego poziomu pestycydów. Ww. produkt zwrócono dostawcy.
6. **91 szt.** produktu pn. „Steki drobiowe”, wprowadzonego do obrotu handlowego przez firmę Animex Food Sp. z o.o., ze względu na niezachowanie okresu karencji dla doxycykliny przed ubojem drobiu oraz produkcji z tego surowca i wprowadzenia do obrotu handlowego produktów z jego udziałem . Ww. produkt zwrócono dostawcy.
7. **52 szt. po 450g** produktu pn. „Mortadela drobiowa”, wprowadzonego do obrotu handlowego przez firmę Animex Food Sp. z o.o., ze względu na niezachowanie okresu karencji dla doxycykliny przed ubojem drobiu oraz produkcji z tego surowca i wprowadzenia do obrotu handlowego produktów z jego udziałem . Ww. produkt zwrócono dostawcy.
8. **60 szt. po 450g** produktu pn. „Mortadela z papryką” wprowadzonego do obrotu handlowego przez firmę Animex Food Sp. z o.o., ze względu na niezachowanie okresu karencji dla doxycykliny przed ubojem drobiu oraz produkcji z tego surowca i wprowadzenia do obrotu handlowego produktów z jego udziałem . Ww. produkt zwrócono dostawcy.
9. **5 op. po 200g** produktu pn. „Ziarno kukurydzy” , pochodzącego z Argentyny, importowanego przez P.P.H. MAKAR Katowice, ze względu na przekroczenie dopuszczalnego poziomu mikotoksyn (suma fumonizyn B1, B2). Ww. produkt zwrócono dostawcy.
10. **103 szt. po 400g.** produktu pn. „Pistacje”, termin przydatności do spożycia: 26.02.2015, nr partii: 3362, pochodzącego z Turcji, importowanego przez firmę niemiecką, odbiorca polski: Firma Handlowa ze względu na stwierdzenie przekroczenia dopuszczalnego poziomu aflatoksyn. Ww. produkt zwrócono dostawcy – firmie niemieckiej.
11. **66 szt.** suplementu diety pn „Hasta Man”, z terminem przydatności do spożycia: 31.03.2014 r., nr serii: CY 004 2012 wyprodukowanego na Cyprze, ze względu na stwierdzenie obecności niedozwolonych substancji dimetylotiosildenafilu oraz dimetylosildenafilu. Ww. produkt zwrócono dostawcy.

Obiekty obrotu żywności- super i hipermarkety.

Na terenie działalności tutejszej stacji znajduje się: 1 hipermarket : - AUCHAN w Piasecznie, ul. Puławska 46, 26 supermarketów, 2 sklepy sieci TESCO (Piaseczno, ul. Kusocińskiego 2, Góra Kalwaria, ul. Pijarska), 2 sklepy sieci LIDL (Piaseczno, ul. Okulickiego 3, Konstancin – Jeziorna, ul. 1000-Lecia Państwa Polskiego), 1 sklep sieci KAUF LAND (Piaseczno, ul. Okulickiego 10), 12 sklepów sieci BIEDRONKA (Góra Kalwarii, ul. 16-go Stycznia 4, Konstancin – Jeziorna, ul. Warszawska 95, Piaseczno, ul. Julianowska 35, Józefosław, ul. Julianowska 57A, Lesznów, ul. Słoneczna, Nowa Wola, ul. Postępu 7, Baniocha, ul. Puławska 268, Piaseczno, ul. Dworcowa 21, Stara

Iwiczna, ul. Nowa 9, 05-506 Lesznów, Góra Kalwaria, ul. Wojska Polskiego), w tym 2 zatwierdzone w 2013r. (Piaseczno, Kościuszki 40, Tarczyn, ul. Grójecka 21A), 2 sklepy sieci_Delikatesy ALMA (Piaseczno, ul. Wojska Polskiego 17, w tym 1 sklep (w roku 2013 nastąpiła zmiana: było sklep sieci CARREFOUR, jest sklep sieci Delikatesy ALMA - Konstancin – Jeziorna, ul. Wojska Polskiego 3), 1 sklep sieci CARREFOUR (Józefosław, ul. Julianowska 67A), 2 sklepy sieci Piotr i Paweł (Józefosław, ul. Geodetów 23, w tym 1 zatwierdzony w roku 2013r. (Konstancin-Jeziorna, ul. Warszawska 17), 1 sklep SIMPLY MARKET (Konstancin – Jeziorna, ul. Warszawska - zatwierdzony w 2012 r.), 1 sklep sieci API Market (Konstancin-Jeziorna, ul. Warszawska 63), 1 sklep sieci Supersam (Józefosław, ul. Uroczna 14), 1 sklep BOMI (Konstancin – Jeziorna, ul. Świetlicowa). Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikowalności dostawców. Dokumenty świadczące o pochodzeniu żywności np. faktury zakupu okazywano przedstawicielowi inspekcji sanitarnej w trakcie trwania czynności kontrolnych

Ponadto z uwagi na niewłaściwą jakość zdrowotną żywności – oznaki pleśni wycofano z obrotu handlowego salami – 26 szt. przedmiotowe salami przekazano do procesu utylizacji, okazano stosowny dokument.

W supermarketach i hipermarkecie w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano 68 próbek do badań laboratoryjnych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie badanych parametrów. Supermarketów i hipermarketu nie wyznaczono do prowadzenia wzmożonego nadzoru sanitarnego przez PIS. W roku 2013r. do PSSE w Piasecznie wniesiono 3 zasadne interwencje dot. nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego.

1. W dniu 03.06.2013 r. WSSE w Warszawie przekazała wniesioną pocztą elektroniczną interwencję dot. niewłaściwej jakości produktu pn.: „Salami” zakupionego w hipermarkecie. W trakcie czynności kontrolnych przeprowadzonych w dniu 06.06.2013 r. stwierdzono w sprzedaży przedmiotowe salami z oznakami pleśni. W dniu kontroli koordynator ds. jakości zdrowotnej żywności podjął decyzję o wycofaniu z obrotu handlowego we wszystkich sklepach tej sieci salami z oznakami pleśni. PPIS w Piasecznie powiadomił pisemnie Powiatowego Lekarza Weterynarii we Wrocławiu, nadzorującego produkcję przedmiotowego salami o zaistniałej sytuacji. Proces wycofywania ww. środka spożywczego prowadzony był pod nadzorem PPIS we Wrocławiu. PPIS w Piasecznie zobowiązał osoby odpowiedzialne do wzmożenia nadzoru nad bezpieczeństwem zdrowotnym sprzedawanej żywności. Kontrola sanitarna sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki. O sposobie załatwienia interwencji osobę skarżącą poinformowano pisemnie.

2. W dniu 04.06.2013 r. wniesiono pisemną interwencję dot. wprowadzenia do obrotu handlowego w hipermarkecie sieci Biedronka niewłaściwej jakości mleka wyprodukowanego przez SM MLEKOVITA. Podjęto decyzję o wycofaniu z obrotu handlowego mleka wyprodukowanego przez SM MLEKOVITA. W trakcie czynności kontrolnych przeprowadzonych w dniu 14.06.2013r.

stwierdzono szereg nieprawidłowości sanitarno-higienicznych. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Zobowiązano do wzmożenia nadzoru nad bezpieczeństwem zdrowotnym sprzedawanej żywności. Kontrola sanitarna sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki. O sposobie załatwienia poinformowano pisemnie.

3. W dniu 05.12.2013 r. Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Warszawie przekazał interwencję dotyczącą obecności szkodników w żywności zakupionej w supermarkecie „Top Market”. W wyniku przeprowadzonej w dniu 17.12.2013r. kontroli sanitarnej stwierdzono obecność żywych szkodników – larw i oprzędów w produkcie pn. „Musli Rajske Bio”. Przedmiotowy produkt wycofano z obrotu handlowego i zniszczono w trakcie działań kontrolnych. O zaistniałej sytuacji powiadomiono właściciela sieci sklepów „Top Market”. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki. O sposobie załatwienia sprawy osobę wnoszącą interwencję poinformowano pisemnie.

Magazyny hurtowe.

Na terenie podległym tutejszej stacji znajduje się 101 magazynów hurtowych, w tym ze sprzedażą wyłącznie środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego (mięso i drób) nadzorowanych przez PIS – 2 tj.:

- DROBPOL” Sp. j. w Starej Iwicznej, ul. Słoneczna 20, 05-500 Piaseczno,
- MAXI” w Starej Iwicznej, ul. Słoneczna 16, 05-500 Piaseczno.

Z uwagi na niezarejestrowanie się w.w obiektów w Inspekcji Weterynaryjnej nadzór prowadzi PIS w Piasecznie. Magazynów hurtowych ze sprzedażą ryb nie ma. W 2013 r. nie przekazano magazynów hurtowych pod nadzór PIW. Magazynów hurtowych nie wyznaczono do prowadzenia wzmożonego nadzoru sanitarnego. W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 6 próbek żywności do badań laboratoryjnych. Badania nie wykazały nieprawidłowości w zakresie badanych parametrów.

W roku 2013 wpłynęły 2 zasadne interwencje dot. nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego.

1. W dniu 14.01.2013r. wpłynęła pocztą elektroniczną interwencja dot. nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego magazynu firmy „Piwa”. W wyniku przeprowadzonej w dniu 22.01.2013r. kontroli sanitarnej stwierdzono szereg nieprawidłowości sanitarno-higienicznych. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Zobowiązano do natychmiastowego usunięcia nieprawidłowości i wzmożenia nadzoru nad bezpieczeństwem sprzedawanej żywności. Kontrola sanitarna sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki. O sposobie załatwienia sprawy osobę skarżącą poinformowano pisemnie.

2. W dniu 01.07.2013r. Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Warszawie przekazał interwencję dotyczącą nieprawidłowości sanitarno-higienicznych oraz stosowania niewłaściwych praktyk przy sprzedaży żywności w magazynie mieszczącym się w Górze Kalwarii. W wyniku

przeprowadzonej w dniu 03.07.2013r. kontroli sanitarnej stwierdzono szereg rażących nieprawidłowości sanitarno-higienicznych. Ponadto stwierdzono, że działalność zakładu prowadzona jest bez wpisu i zatwierdzenia przez PPIS w Piasecznie. W związku z powyższym osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym i wystosowano do PWIS w Warszawie wniosek o nałożenie kary pieniężnej. Firma zakończyła prowadzenie działalności w zakresie sprzedaży żywności w magazynie.

Obiekty ruchome i tymczasowe.

Obiektów ruchomych i tymczasowych nie wyznaczono do prowadzenia wzmożonego nadzoru sanitarnego. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikowalności dostawców. W obiektach ruchomych i tymczasowych pobrano 2 próbki żywności do badań laboratoryjnych.

W roku 2013 wpłynęła 1 zasadna interwencja konsumentów dot. stanu sanitarno-higienicznego.

1. W dniu 13.05.2013r. wpłynęła pocztą elektroniczną interwencja konsumenta przekazana przez Wojewódzką Stację Sanitarно-Epidemiologiczną dot. nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego sprzedawanej na targowisku w Konstancinie-Jeziorna, ul. Wojska Polskiego żywności. W wyniku przeprowadzonej w dniu 22.05.2013 r. kontroli sanitarnej stwierdzono szereg nieprawidłowości sanitarno-higienicznych. Osoby odpowiedzialne ukarano mandataми karnymi. Zobowiązano do natychmiastowego usunięcia nieprawidłowości i wzmożenia nadzoru nad bezpieczeństwem sprzedawanej żywności. Kontrola sanitarna sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki. O sposobie załatwienia sprawy osobę skarżącą poinformowano pisemnie. Zamknięcia/ograniczenia działalności ruchomych i tymczasowych obiektów nie było.

Obiekty żywienia zbiorowego – otwarte.

W trakcie czynności kontrolnych przeprowadzonych w obiektach usytuowanych w Chińskim Centrum Handlowym w Wólce Kosowskiej stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikacji żywności wyprodukowanej w krajach azjatyckich. Na opakowaniach stwierdzano brak na etykietach informacji w języku polskim (nazwy produktu, sposobu przechowywania, składu, terminu przydatności do spożycia). W związku z powyższym zgodnie z normami prawnymi stosowano sankcje: wycofanie z obrotu żywności nieprawidłowo oznakowanej. Ponadto nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikowalności dostawców żywności wyprodukowanej w Polsce lub we Wspólnocie Europejskiej. Ok. 70% zakładów typu otwartego będących pod nadzorem tut. stacji prowadzi produkcję potraw na bazie surowców i półproduktów serwowanych w naczyniach stołowych wielorazowego użytku. Natomiast w ok. 30% zakładach produkcja oparta jest na półproduktach i wyrobach gotowych serwowanych w naczyniach stołowych jednorazowego użytku.

Obiekty o złym stanie higieniczno-sanitarnym wyznaczone do prowadzenia wzmożonego nadzoru		
Lp.	Nazwa i adres zakładu	Wyniki podjętych działań
1.	Bar „Trang An”, ul. Nadrzeczna 16A, hala GD 3 lok. 35, W. Kosowska	zlikwidowany
2.	Restauracja „San Siro”, ul. Nadrzeczna 7A, W.Kosowska	zlikwidowana
3.	Bar „Hoi An”, ul. Marii Świątkiewicz 50, W.Kosowska	W obiekcie nie przeprowadzono kontroli sanitarnej kompleksowej. Nastąpiła zmiana najemcy lokalu. W wyniku przeprowadzonej kontroli tematycznej w zakresie oceny stanu sanitarno-higienicznego stwierdzono, iż w obiekcie przeprowadzono remont, obiekt o dobrym stanie technicznym. Nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-higienicznych.
4.	Bar „Hanoi”, ul. Nadrzeczna 7c, Wólka Kosowska	W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej kompleksowej stwierdzono szereg rażących nieprawidłowości sanitarno-higienicznych. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Kontrola sprawdzająca wykazała znaczną poprawę, nieprawidłowości usunięto. Zgodnie z arkuszem oceny zakład niezgodny z wymaganiami. Kontrola tematyczna przeprowadzona w zakresie oceny stanu sanitarno-higienicznego wykazała także szereg rażących nieprawidłowości sanitarno-higienicznych. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Kontrola sprawdzająca nie wykazała usunięcia nieprawidłowości. W związku z powyższym ponownie osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Następną kontrolą sprawdzającą wykazała znaczną poprawę, nieprawidłowości usunięto.
5.	Bar „Sapa”, ul. Nadrzeczna 16 hala GD 1, W.Kosowska	W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej kompleksowej stwierdzono szereg rażących nieprawidłowości sanitarno-higienicznych. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Kontrola sprawdzająca wykazała znaczną poprawę, nieprawidłowości usunięto. Zgodnie z arkuszem oceny zakład niezgodny z wymaganiami. Ponadto przeprowadzono 3 kontrole tematyczne w zakresie oceny stanu sanitarno-higienicznego, w wyniku których stwierdzano szereg rażących nieprawidłowości sanitarno-higienicznych. Osobę odpowiedzialną karano mandatami karnymi. Kontrole sprawdzające wykazywały usunięcie nieprawidłowości.
6.	Bar „Truck Xanh”, ul. Nadrzeczna 7c, lok.F3, W.	W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej kompleksowej stwierdzono szereg rażących nieprawidłowości sanitarno-higienicznych. Zgodnie z arkuszem oceny zakład niezgodny z wymaganiami. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Kontrola sprawdzająca wykazała znaczną poprawę, nieprawidłowości

	Kosowska	usunięto. Kontrola tematyczna przeprowadzona w zakresie oceny stanu sanitarno-higienicznego wykazała także szereg rażących nieprawidłowości sanitarno-higienicznych. Wycofano i poddano procesowi utylizacji 15 kg wyrobów gotowych do spożycia. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Kontrola sprawdzająca nie wykazała usunięcia nieprawidłowości. W związku z powyższym ponownie osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Następną kontrola sprawdzająca wykazała znaczną poprawę, nieprawidłowości usunięto.
7.	Bar „Tang-Rem”, ul. Nadrzeczna 7a, W. Kosowska	zlikwidowany
8.	Bar Wietnamski, ul. Nadrzeczna 7a, W. Kosowska	zlikwidowany
9.	Bar „Pho Phien”, ul. Świątkiewicz 60, Wólka Kosowska	W wyniku zaplanowanej, przeprowadzonej kontroli sanitarnej kompleksowej nie stwierdzono rażących nieprawidłowości dotyczących stanu sanitarno-higienicznego. Zgodnie z arkuszem oceny zakład zgodny z wymaganiami. Ponadto nastąpiła zmiana najemcy lokalu. Przeprowadzona kontrola kompleksowa wykazała rażące nieprawidłowości. Zgodnie z arkuszem oceny zakład niezgodny z wymaganiami. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Kontrola sprawdzająca nie wykazała usunięcia nieprawidłowości. W związku z powyższym ponownie osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Następną kontrola sprawdzająca wykazała znaczną poprawę, nieprawidłowości usunięto.
10.	Bar firmy „Home Kitchen” Sp. z o.o., ul. Nadrzeczna 16, lok. H1/1P, W. Kosowska	Kontrola tematyczna przeprowadzona w zakresie oceny stanu sanitarno-higienicznego wykazała także szereg rażących nieprawidłowości sanitarno-higienicznych min. obecność prusaków. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. W drodze decyzji administracyjnej nakazano zamknięcie działalności gastronomicznej do czasu przeprowadzenia zabiegów DDD i usunięcia nieprawidłowości sanitarno-higienicznych. Kontrola sprawdzająca wykazała znaczną poprawę, nieprawidłowości usunięto.

W obiektach żywienia otwartego pobrano 4 próbki żywności do badań laboratoryjnych w kierunku oznaczenia obecności: Salmonella, Enterobacteriaceae. W zbadanych próbkach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie badanych parametrów.

Zakłady, które zostały zamknięte na czas określony w całości lub w części
– w drodze decyzji z natychmiastowym trybem wykonania

Lp	Nazwa i adres zakładu	Przyczyna wydania decyzji (zamknięcia / ograniczenia działalności)	Sposób zakończenia sprawy
1.	Bar firmy „Home Kitchen” Sp. z o.o., ul. Nadrzeczna 16, lok. H1/1P, W.Kosowska	Obiekt zamknięto ze względu na stwierdzenie obecności szkodników -prusaków	W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej sprawdzającej stwierdzono usunięcie nieprawidłowości. Ponadto okazano dokumentację świadczącą o przeprowadzeniu procesów DDD. W obiekcie wznowiono działalność.
2.	Bar firmy „HUAQIAO” Sp. z o.o., ul. Nadrzeczna 16 lok. H3/G-37, W. Kosowska	W obiekcie stwierdzono rażące nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego. Nałożono mandat karny. W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej sprawdzającej stwierdzono ponownie rażące nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego. W związku z powyższym w drodze decyzji administracyjnej wstrzymano produkcję do czasu usunięcia nieprawidłowości.	W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej sprawdzającej stwierdzono usunięcie nieprawidłowości. W obiekcie wznowiono działalność.
3.	Bar firmy „PHHP” Sp. z o.o., ul. Nadrzeczna 7c/F2, W. Kosowska	W obiekcie stwierdzono rażące nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego.	W wyniku przeprowadzonych dwóch kontroli sanitarnych sprawdzającej stwierdzono usunięcie nieprawidłowości. W obiekcie wznowiono działalność.
4.	Bar pn. „Jadalnia”, ul. Julianowska 35, Piaseczno	W obiekcie stwierdzono rażące nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego. Ponadto stwierdzono odchody gryzoni.	W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej sprawdzającej stwierdzono usunięcie nieprawidłowości. W obiekcie wznowiono działalność.

Do PSSE wpłynęło 8 zasadnych interwencji konsumentów dot. stanu sanitarno-higienicznego.

1. W dniu 19.12.2012r. wpłynęła interwencja dot. nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego w pizzerii w Piasecznie. W wyniku przeprowadzonych w dniu 10.01.2013r. czynności kontrolnych stwierdzono szereg nieprawidłowości dot. stanu sanitarno-higienicznego. W związku z powyższym osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Zobowiązano do natychmiastowego usunięcia nieprawidłowości i wzmożenia nadzoru nad bezpieczeństwem produkowanych potraw. O sposobie załatwienia interwencji osobę skarżącą poinformowano pisemnie. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki. Kontroli sanitarnej sprawdzającej nie przeprowadzono, zakład został zlikwidowany.

2. W dniu 03.01.2013r. e-mailem wpłynęła interwencja dot. wystąpienia objawów dyspeptycznych po spożyciu posiłku w Barze Orientalnym usytuowanym w Konstancinie-Jeziornie. W wyniku przeprowadzonych w dniu 10.01.2013r. czynności kontrolnych stwierdzono szereg nieprawidłowości dot. stanu sanitarno-higienicznego. W związku z powyższym osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Zobowiązano do natychmiastowego usunięcia nieprawidłowości i wzmożenia nadzoru nad bezpieczeństwem produkowanych potraw. O sposobie załatwienia interwencji osobę skarżącą poinformowano pisemnie. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki.
3. W dniu 14.02.2013r. wpłynęła interwencja dot. nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego w lokalu gastronomicznym usytuowanym w Piasecznie. W wyniku przeprowadzonych w dniu 22.02.2013r. czynności kontrolnych stwierdzono szereg nieprawidłowości dot. stanu sanitarno-higienicznego. Ponadto stwierdzono, że w obiekcie prowadzona jest działalność niezgodnie z wydaną przez PPIS w Piasecznie decyzją zatwierdzającą. W związku z powyższym osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym oraz skierowano do PWIS w Warszawie wniosek o nałożenie kary pieniężnej. Zobowiązano do natychmiastowego usunięcia nieprawidłowości i wzmożenia nadzoru nad bezpieczeństwem produkowanych potraw zgodnie z wydaną decyzją zatwierdzającą. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki. O sposobie załatwienia interwencji poinformowano pisemnie. Kontrola sprawdzająca nie wykazała usunięcia nieprawidłowości.
4. W dniu 07.05.2013r. wpłynęła ponowna interwencja dot. nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego w ww. lokalu gastronomicznym usytuowanym w Piasecznie. Przeprowadzona w dniu 10.05.2013r. kontrola sanitarna wykazała szereg nieprawidłowości dot. stanu sanitarno-higienicznego. Ponadto stwierdzono, że w obiekcie prowadzona jest działalność niezgodnie z wydaną przez PPIS w Piasecznie decyzją zatwierdzającą. W związku z powyższym osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym oraz ponownie skierowano do PWIS w Warszawie wniosek o nałożenie kary pieniężnej. Zobowiązano do natychmiastowego usunięcia nieprawidłowości i wzmożenia nadzoru nad bezpieczeństwem produkowanych potraw zgodnie z wydaną decyzją zatwierdzającą. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki. O sposobie załatwienia interwencji poinformowano pisemnie. Kontrola sanitarna sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.
5. W dniu 23.04.2013r. wpłynęła interwencja dot. nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego w lokalu gastronomicznym usytuowanym w Piasecznie. W trakcie czynności kontrolnych przeprowadzonych w dniu 27.04.2013r. stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-higieniczne. W związku z powyższym osobę odpowiedzialną ukarano mandatem oraz zobowiązano do wzmożenia nadzoru nad bezpieczeństwem produkowanych potraw. Kontrola sanitarna sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki.

O sposobie załatwienia poinformowano pisemnie.

6. W dniu 05.06.2013r. wpłynęła pisemna interwencja dot. niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego w barze usytuowanym w Piasecznie. W trakcie przeprowadzonej w dniu 13.06.2013r. kontroli sanitarnej stwierdzono szereg nieprawidłowości dot. stanu sanitarno-higienicznego. Ponadto stwierdzono, że w obiekcie prowadzona jest działalność niezgodnie z wydaną przez PPIS w Piasecznie decyzją zatwierdzającą. W związku z powyższym osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym oraz skierowano do PWIS w Warszawie wniosek o nałożenie kary pieniężnej. Zobowiązano do natychmiastowego usunięcia nieprawidłowości i wzmoczenia nadzoru nad bezpieczeństwem produkowanych potraw zgodnie z wydaną decyzją zatwierdzającą. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki. O sposobie załatwienia interwencji poinformowano pisemnie. Kontrola sanitarna sprawdzająca wykazała usunięcia nieprawidłowości.

7. W dniu 07.10.2013r. wpłynęła pocztą elektroniczną interwencja dot. nieprawidłowego stanu sanitarnego w pizzerii usytuowanej w Piasecznie. Przeprowadzona w dniu 25.10.2013r. kontrola sanitarna wykazała szereg nieprawidłowości sanitarno-higienicznych. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym oraz zobowiązano do wzmoczenia nadzoru nad bezpieczeństwem produkowanej żywności. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki. O sposobie załatwienia poinformowano pisemnie i przesłano pocztą elektroniczną.

8. W dniu 24.10.2013r. wpłynęła pisemna interwencja dot. wystąpienia objawów dyspeptycznych po spożyciu potraw wyprodukowanych w restauracji usytuowanej w Konstancinie-Jeziorna. W wyniku przeprowadzonej w dniu 07.11.2013r. kontroli sanitarnej stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym oraz zobowiązano do wzmoczenia nadzoru nad bezpieczeństwem produkowanej żywności. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki. O sposobie załatwienia poinformowano pisemnie i przesłano pocztą elektroniczną.

Obiekty żywienia zbiorowego – otwarte, mała gastronomia.

Obiektów małej gastronomii nie wyznaczono do prowadzenia wzmoczonego nadzoru sanitarnego przez PIS. W skontrolowanych obiektach małej gastronomii produkowane są potrawy na bazie gotowych półfabrykatów, serwowane są w naczyniach jednorazowego użytku. Nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących identyfikowalności dostawców. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono przeterminowaną żywność - płatki czekoladowe – 1kg, zniszczono w trakcie trwania czynności kontrolnych. W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań laboratoryjnych 6 próbek lodów. Zakres badań obejmował: badanie mikrobiologiczne na oznaczenie obecności: *Salmonella*, *Enterobacteriaceae*, *Listeria monocytogenes*. Badania nie wykazały nieprawidłowości w zakresie badanych parametrów. W roku 2013 do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Piasecznie wpłynęła 1 zasadna interwencja.

1. W dniu 20.06.2013 r. wpłynęła pisemna interwencja dot. sprzedaży niewłaściwej jakości ciast oraz innych artykułów spożywczych sprzedawanych w barze małej gastronomii należącym do sieci HDS Polska Sp. z o.o., usytuowanym w Konstancinie-Jeziornie. W wyniku przeprowadzonych w dniu 27.06.2013r. czynności kontrolnych stwierdzono szereg nieprawidłowości dot. stanu sanitarno-higienicznego. W związku z powyższym osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym i zobowiązano do wzmożenia nadzoru nad bezpieczeństwem sprzedawanej żywności. Przeprowadzona kontrola sanitarna sprawdzająca wykazała poprawę stanu sanitarno-higienicznego. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki. O sposobie załatwienia sprawy osobę skarżącą na jej życzenie poinformowano telefonicznie.

Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego - bloki żywienia w szpitalach – żywienie w systemie cateringowym.

Nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących identyfikowalności dostawców. Potrawy dostarczane są przez firmy cateringowe będące pod nadzorem inspekcji sanitarnej specjalistycznymi środkami transportu w pojemnikach, termotorbach, termoportach. Serwowanie potraw prowadzone jest w naczyniach wielokrotnego użytku. Proces mycia i dezynfekcji naczyń stołowych prowadzony jest na miejscu, zgodnie z dobrą praktyką higieniczną. Obiektów żywienia zbiorowego zamkniętego – bloki żywienia w szpitalach – żywienie w systemie cateringowym nie wyznaczono do prowadzenia wzmożonego nadzoru sanitarnego. W blokach żywienia w szpitalach – żywienie w systemie cateringowym nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych. Zasadnych interwencji dot. stanu sanitarno-higienicznego nie było. Nie odnotowano ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych. Zamknięcia /ograniczenia działalności obiektów nie było.

W roku 2013r. wpłynęła 1 zasadna interwencja konsumentów dot. stanu sanitarno-higienicznego zakładów oraz jakości dostarczanych potraw.

1. W dniu 22.10.2013r. wpłynęła interwencja dot. nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego i jakości żywienia w Szpitalu Rehabilitacyjnym w Konstancinie Jeziorna. W wyniku przeprowadzonej w dniu 29.10.2013r. kontroli sanitarnej interwencyjnej stwierdzono szereg nieprawidłowości dot. stanu sanitarno-higienicznego. W związku z powyższym osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym i zobowiązano do wzmożenia nadzoru nad bezpieczeństwem zdrowotnym dostarczanej żywności. Ponadto firma dostarczająca potrawy prowadziła działalność bez złożenia wniosku o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli inspekcji sanitarnej. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Piasecznie skierował wniosek do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie wniosek o nałożenie kary pieniężnej. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki. O sposobie załatwienia poinformowano pisemnie. Nie odnotowano ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych. Zamknięcia/ograniczenia działalności obiektów nie było. Zakładów o szczególnie dobrym stanie sanitarnym nie ma.

Stołówki szkolne.

W dniu 21.03.2013r. pocztą elektroniczną wpłynęła interwencja dot. nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego podczas produkcji i wydawania potraw w stołówce szkolnej w Zespole Szkół Publicznych. Przeprowadzona w dniu 11.04.2013 r. kontrola sanitarna wykazała szereg nieprawidłowości sanitarno-higienicznych. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym i zobowiązano do wzmożenia nadzoru nad bezpieczeństwem produkowanych potraw. O sposobie załatwienia interwencji osobę skarżącą poinformowano pisemnie. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki. Zamknięcia/ograniczenia działalności obiektów żywienia zbiorowego zamkniętego, stołówek szkolnych nie było

Nadzór nad suplementami diety.

Na terenie Powiatu Piaseczyńskiego w 2013r. znajdowało się:

- 6 firm importujących środki spożywcze
- 3 firmy eksportujące środki spożywcze
- 5 firm importujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością

W 2013r. nie wydano decyzji zakazujących wprowadzenia do obrotu na teren wspólnoty artykułu importowanego z krajów trzecich.

W 2013r. oceniono następujący asortyment żywności:

- 1) dot. importu tj.: dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego, suplementy diety, słodczyce, kawa, herbata, proszek do herbaty, syropy, napoje aromatyzowane, wino,
- 2) dot. eksportu tj.: suplementy diety , słodczyce. W 2013r. najwięcej świadectw jakości zdrowotnej wydano dla dietetycznych środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego oraz suplementów diety.

Import				Eksport		
Liczba wydanych świadectw jakości zdrowotnej lub świadectw przydatności do produkcji dla:		Liczba ocenionych partii towaru		Liczba wydanych świadectw jakości zdrowotnej lub świadectw przydatności do produkcji dla:	Liczba ocenionych partii towaru	
Materiałów wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	Środków spożywczych	Materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	Środków spożywczych	Materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	Środków spożywczych	Materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
15	133	150	133	-	13	-

W dniu 24.01.2013r. wpłynęła do PPIS w Piasecznie interwencja klienta dotycząca nieprawidłowości w zakresie prezentacji i reklamy na stronie internetowej suplementu diety, którego producentem jest Sp. z o.o.

Zarzuty dotyczyły:

- braku informacji, iż produkt jest suplementem diety,
- zastosowania określeń świadczących o przypisywaniu preparatowi właściwości zapobiegania chorobom i ich leczenia,
- zastosowania niedozwolonych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych.

W związku z powyższym wydruk ze strony internetowej przekazano do Sekcji Oceny Jakości Zdrowotnej i Znakowania Żywności i Kosmetyków WSSE w Warszawie w celu zajęcia stanowiska. Ponadto pobrano do badania w ramach urzędowej kontroli żywności (próbka celowana) opakowanie jednostkowe w/w produktu. Przeprowadzona ocena wykazała szereg nieprawidłowości w zakresie prezentacji i reklamy. Stwierdzono, że na stronie internetowej przy nazwie handlowej produktu brak jest informacji, że produkt ten jest suplementem diety.

Graniczna kontrola sanitarna.

Na terenie działalności Powiatowej Stacji Sanitarno -Epidemiologicznej w Piasecznie znajduje się 2 producentów suplementów diety. Natomiast objętych nadzorem jest 8 dystrybutorów, w tym 2 podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące sprzedaż przez Internet. W okresie od 01.01.2013r.do 31.12.2013r. nie wystawiono żadnej decyzji zakazującej wprowadzenie do obrotu suplementów diety. W roku 2013 przeprowadzono 1 kontrolę po uzyskaniu pism od GIS, w których przekazywane są informacje o zamiarze wprowadzenia po raz pierwszy do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej poszczególnych produktów. Z pism otrzymanych od GIS wynika, że: spółka w dniu 16 stycznia 2013r., powiadomiła GIS o zamiarze wprowadzenia po raz pierwszy do obrotu preparatu pn.: "Tabletki uspakajające" na rynek krajowy.

W 2013r. prowadzono 10 postępowań dotyczących niewłaściwej jakości materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wszystkie sprawy dotyczyły produktów wycofywanych z obrotu handlowego w ramach systemu RASFF . Wycofywano 2 rodzaje wyrobów ceramicznych, 3 – szklanych, 5 – z tworzywa sztucznego (melaminy) .Wyroby szklane i ceramiczne wycofywano ze względu na znacznie przekroczone limity migracji ołowiu i kadmu, a wyroby z tworzyw – ze względu na migrację formaldehydu do 3% kwasu octowego .

Łącznie wycofano z obrotu 864 szt. kwestionowanych produktów. Ponadto przeprowadzono jedno postępowanie dotyczące produktu „Czajnik turystyczny”, którego dystrybutorem jest firma z Solca. Postępowanie wszczęto w związku z interwencją klienta dotyczącą niewłaściwej jakości organoleptycznej czajnika. W trakcie przeprowadzonej kontroli w firmie HB Polska został pobrany do badania w kierunku oceny organoleptycznej w/w produkt. W wyniku przeprowadzonych badań w Laboratorium WSSE nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie ocenianego parametru.

Nadzór nad kosmetykami.

W 2013r. przeprowadzono trzy kontrole kompleksowe w zakładach produkcji kosmetyków:

1. W zakładzie produkcji „CM Piaseczno” produkowane są kosmetyki kolorowe: lakiery, bazy, odżywki do paznokci oraz pomadki i pudry przeznaczone wyłącznie na rynek rosyjski oraz dla firmy Mollon Cosmetics. Ocenie poddano warunki produkcji, dokumentację oraz przeprowadzono ocenę znakowania wybranego kosmetyku. Nie stwierdzono nieprawidłowości w kontrolowanym obszarze.
2. W zakładzie „Laboratorium Kosmetyczne” dr Irena Eris ul. Armii Krajowej 12, 05-500 Piaseczno prowadzona jest produkcja szamponów, żeli, mleczek, mydeł, kremów, fluidów. Wydzielono dwa działy produkcyjne: produkcja mas oraz dział konfekcjonowania. Ocenie poddano warunki produkcji, dokumentację oraz przeprowadzono ocenę znakowania wybranego kosmetyku. Nie stwierdzono nieprawidłowości w kontrolowanym obszarze.
3. W zakładzie „EVELINE COSMETICS” S.A. ul. Żytnia 19, 05-506 Lesznowola produkowane są kosmetyki „białe” i „kolorowe”, Wydzielone są dwa działy produkcyjne: dział produkcji „białej”, w którym prowadzona jest produkcja mas i konfekcjonowanie oraz dział produkcji kosmetyków kolorowych. Ocenie poddano warunki produkcji, dokumentację oraz przeprowadzono ocenę znakowania wybranego kosmetyku. Nie stwierdzono nieprawidłowości w kontrolowanym obszarze. Ponadto w 2013r. przeprowadzono dwa postępowania wyjaśniające w w/w zakładzie spowodowane interwencjami klientek. Postępowania te dotyczyły wystąpienia objawów niepożądanych spowodowanych użyciem kosmetyku „Odżywka o paznokci 8 w 1 Total Action”. Oznakowanie kosmetyku jest zgodne z obowiązującymi przepisami. Zawarte są odpowiednie informacje dotyczące zawartości składnika – formaldehydu oraz niezbędne ostrzeżenia. Po przeprowadzeniu analizy dokumentacji w tym również protokołu badania jakości użytkowej wyrobu z zasobów magazynowych a także dokumentacji medycznej osoby skarżącej nie stwierdzono bezpośrednich zależności pomiędzy stosowaniem kosmetyku a wystąpieniem objawów. Zalecono przeprowadzenie badań przedmiotowej odżywki w laboratorium zewnętrznym w kierunku oznaczenia ilości formaldehydu. Uzyskane wyniki potwierdziły, iż ilość zawarta w produkcie jest zgodna z deklaracją i nie przekracza poziomu bezpiecznego określonego w przepisach prawnych.

Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną oraz innymi organami kontroli.

W Sekcji HŻŻ i PU obowiązuje porozumienie zawarte w dniu 18.04.2013r r. pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Piasecznie z/s w Chylicach, a Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Piasecznie o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej. W trakcie spotkania w dniu 18.04.2013r. dokonano weryfikacji list zakładów będących pod wspólnym nadzorem PIS i PIW.

Ponadto w dniu 07.10.2013r. odbyło się kolejne spotkanie przedstawicieli PPIS w Piasecznie oraz PIW w Piasecznie, w trakcie którego dokonano analizy bieżącej współpracy obu Inspekcji. Omówiono system nadzoru nad zakładami wspólnie kontrolowanymi oraz uzgodniono zakres kontroli nad targowiskami w świetle zgłaszanych przez władze gminne i mieszkańców interwencji. Ponadto dokonano weryfikacji list zakładów będących pod wspólnym nadzorem PIS i PIWet. W bieżącym roku przeprowadzone zostały dwie wspólne kontrole z Inspekcją Weterynaryjną w zakładach znajdujących się na liście zakładów będących pod wspólnym nadzorem PIS i PIWet w zakresie prawidłowości sprzedaży artykułów spożywczych pochodzenia zwierzęcego. Oceniono stan sanitarno – higieniczny obiektów, dokumentację z zakresu GHP i HACCP ze szczególnym uwzględnieniem procedur dotyczących identyfikowalności wyrobów, postępowania z wyrobem niezgodnym oraz ochrony zakładów przed szkodnikami.

Ponadto przeprowadzone zostały dwie kontrole wspólne w sklepach spożywczych prowadzonych przez obywateli Wietnamu, w wyniku których zostały zabezpieczone i przekazane do utylizacji artykuły spożywcze pochodzenia zwierzęcego.

Zgodnie z podpisanym porozumieniem przekazywano do IW informacje dotyczące podejrzenia prowadzenia nielegalnej produkcji wędlin oraz materiału paszowego jak również odbioru odpadów pochodzenia zwierzęcego. W bieżącym roku otrzymano z Inspekcji Weterynaryjnej powiadomienie dotyczące zakupu świeżych półtuszy wieprzowych przez właścicieli 6 obiektów prowadzących sprzedaż detaliczną mięsa i wędlin oraz 1 prowadzącego firmę cateringową. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono prowadzenie rozbioru w 2 obiektach. Aktualnie prowadzone są postępowania wyjaśniające.

Współpraca z innymi organami kontroli.

W 2013r. współpraca z przedstawicielami Nadwiślańskich Oddziałów Straży Granicznej oraz Komendy Policji w Lesznowoli dotyczyła zakresu związanego z podejrzeniem nielegalnego wprowadzania do obrotu mięsa i produktów pochodzenia zwierzęcego. Przeprowadzono dwie kontrole w sklepach spożywczych prowadzonych przez obywateli Wietnamu. Koordynatorem działań prowadzonych tego dnia był Komendant Nadwiślańskiego Oddziału Straży Granicznej. Udział Policji dotyczył przede wszystkim zapewnieniu bezpieczeństwa pracownikom PSSE w czasie wykonywania czynności służbowych.

Współpraca z mediami.

W br. pracownicy tutejszej Sekcji HŻŻiPU przeprowadzili wspólną kontrolę z przedstawicielami Nadwiślańskiego Oddziału Straży Granicznej i Komendy Policji w Lesznowoli w sklepach obywateli Wietnamu w związku z podejrzeniem nielegalnego wprowadzania do obrotu mięsa i produktów pochodzenia zwierzęcego. Ponieważ w/w kontrola potwierdziła podejrzenie pracownicy udzielali wywiadów do gazety „Flesch Mazowska”, „Radia Zet” i „Radia dla Ciebie”. Poza tym w związku z interwencją dziennikarską zostaliśmy nagrani z ukrytej kamery

i przedstawieni w programie TVN „Uwaga”. Prowokacja dziennikarki dot. kwestionowanego mleka firmy „Mlekovita” zakupionego w sklepie „Biedronka”. Dziennikarki nie poinformowały o nagrywaniu i nie przedstawiły się.

Współpracowano pozytywnie z gazetą „Nad Wisłą” i Kurierem „Południowym”.

Działalność z zakresu Higieny Żywnienia.

W czasie przeprowadzanych bieżących kontroli w obiektach żywienia zamkniętego głównie w żłobkach, przedszkolach, szkołach poddawano ocenie 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 oraz nadmiar produktów wysoko przetworzonych – gotowe płatki śniadaniowe, pasztety, parówki, czekolada typu Nutella. W obiektach tych udzielano informacji o zalecanych normach żywieniowych dla poszczególnych grup wiekowych. Poza tym polecano posiłkowanie się specjalistycznymi poradnikami dotyczącymi prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży.

Osiągnięcia PIS.

W 2013r. wykonano wszystkie zaplanowane zamierzenia , w których uwzględniono wytyczne GIS i PWIS. Wykonano roczny plan pobierania próbek przewidzianych na 2013r. W br. przeprowadzono szereg kontroli z przedstawicielami policji. Głównie były to kontrole interwencyjne w czasie, których wystąpiły trudności z ich przeprowadzeniem (Centrum Chińsko-Wietnamskie w Wólce Kosowskiej). Pozytywnie należy ocenić współpracę z mediami lokalnymi.

Trudności.

Pod nadzorem tut. stacji w m. Wólka Kosowska znajduje się Centrum Chińsko-Wietnamskie, w którym znajduje się szereg obiektów prowadzących działalność gastronomiczną oraz sprzedaż artykułów spożywczych, kosmetyków i przedmiotów użytku. W obiektach tych niejednokrotnie utrudnione są kontrole ze względu na nieznajomość języka polskiego oraz przepisów Prawa Krajowego i Wspólnotowego przez właścicieli i pracowników obiektów. Poza tym niewystarczająca 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). Duża ilość tematów przesłanych do realizacji zobowiązujących nas do wykonania w krótkim okresie czasu w ramach podejmowanych działań w ramach systemu RASFF, RAPEX , pobór prób, nagłe interwencje, skargi, itp.

Podsumowanie i wnioski.

W 2013r. w Powiecie Piaseczyńskim znajdowało się 1450 obiektów podlegających kontroli sekcji HŻŻiPU i tak z zaplanowanych 110 z kontroli kompleksowych - wszystkie wykonano. Poza tym wykonano 167 kontroli tematycznych, 139 interwencyjnych, 46 sprawdzających i 18

kompleksowych (poza planem). Związane to było z koniecznością podejmowania działań w ramach systemu RASFF i RAPEX; interwencji telefonicznych, e-mailowych jak również pisemnych składanych przez niezadowolonych klientów; koniecznością wydawania świadectw firmom importującym i eksportującym żywność oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością (obecnie podlegają nadzorowi 2 agencje celne obsługujące 5 firm importujących środki spożywcze, 3 firmy eksportujące środki spożywcze, 5 firm importujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością).

W 2013r. realizowane były założenia planu zasadniczych przedsięwzięć: przestrzegane było stosowanie obowiązujących przepisów prawa, prowadzone były szkolenia wewnętrzne zapoznające z aktualnymi przepisami prawnymi, wzmożony był nadzór nad obiektami obrotu i produkcji żywności, które wykazywały zły stan sanitarny, prowadzono ocenę posiłków w szkołach i przedszkolach na podstawie dokumentacji, żywieniowej a także wzmożono nadzór nad znakowaniem środków spożywczych, współpracowano z Inspekcją Weterynaryjną.

Realizowany był plan przy pobieraniu próbek badania żywności w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu, na bieżąco wydawane są świadectwa importowe i eksportowe na środki spożywcze i materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością. W br. wydano 161 świadectw, oceniono 146 partii żywności i 150 materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywności. Jak wynika z przytoczonych danych z roku na rok wzrasta liczba przeprowadzonych kontroli związanych z nowo przydzielonymi zadaniami.

4. Sekcja Higieny Komunalnej

Jakość wody przeznaczonej do spożycia.

Powiat Piaseczno zwodociągowany jest w 99,2 %. Z 164459 mieszkańców całego powiatu 163127 podłączonych jest do ujęć publicznych. Sukcesywnie prowadzone są działania zmierzające do zwodociągowania wszystkich miejscowości w powiecie. Nadzorem PSSE w Piasecznie objętych jest 46 stacji uzdatniania wody i trzy sieci wodociągowe.

W w/w obiektach wodnych pobrano do badań: 225 próbek wody do badań bakteriologicznych i 207 fizykochemicznych. W wyniku zakwestionowanych badań wydano 13 decyzji oraz 40 zawiadomień o złej jakości wody. Przedmiotem wydanych decyzji było doprowadzenie jakości wody pod względem fizykochemicznym w 6 obiektach i w 7 obiektach pod względem bakteriologicznym. Próbkę wody pod względem fizykochemicznym były głównie kwestionowane ze względu na przekroczenia: mętności, żelaza i manganu; pod względem bakteriologicznym kwestionowane były głównie bakterie grupy coli, Escherichia coli i paciorkowce kałowe.

Charakterystyka urządzeń zaopatrujących ludność w wodę.

Wodociągi o produkcji < 100 m³/dobę – 8 Stacji Uzdatniania Wody i 2 sieci wodociągowe. W wyniku pobranych próbek wody stwierdzono przekroczenia parametrów: amoniak,

nieakceptowalny zapach i bakterie grupy coli, Escherichia coli i paciorkowce kałowe. W związku z powyższym wystosowano 5 zawiadomień z czego wydano 2 decyzje, które zostały wykonane.

Wodociągi o produkcji od 100m³ /dobę do 1000m³/dobę – 30 Stacji Uzdatniania Wody. W wyniku pobranych próbek wody stwierdzono przekroczenia parametrów: mangan, żelazo, mętność, amoniak, zapach, liczba mikroorganizmów w temperaturze 22°C, bakterie grupy coli, Escherichia coli. W związku z powyższym wystosowano 32 zawiadomienia i wydano 11 decyzji z czego 9 decyzji zostało wykonane, 2 decyzje dotyczące wyeliminowania ponadnormatywnej zawartości żelaza i mętności mają przedłużony termin realizacji na 2014r (SUW Sierzychów).

Wodociągi o produkcji od 1000m³ /dobę do 10000m³/dobę – 8 Stacji Uzdatniania Wody i 1 sieć wodociągowa. W wyniku pobranych próbek wody nie stwierdzono przekroczeń parametrów.

Studnie publiczne.

W nadzorze stacji znajdują się 2 studnie publiczne: w Konstancinie Jeziornie i Piasecznie. W wyniku pobranych próbek wody w Konstancinie-Jeziornie stwierdzono przekroczenia parametrów: mętność, zapach, amoniak. W związku z powyższym wystosowano 3 zawiadomienia. Studnia publiczna w Piasecznie przez cały rok odpowiadała wymaganiom sanitarnym.

Na terenie Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Piasecznie nie ma w nadzorze kąpielisk.

Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.

W nadzorze Higieny Komunalnej jest 410 obiektów użyteczności publicznej, w których przeprowadzono 254 kontrole, wystawiono 4 decyzje, nałożono 2 mandaty na sumę 150.00 zł, wystosowano 33 wystąpienia pokontrolne. Wystawiane decyzje dotyczyły m.in.: zlikwidowania przekroczeń dźwięku hałasu – sprawa w toku, ponadnormatywnej ilości bakterii Legionella w szpitalach: w Piasecznie Szpital Św. Anny oraz Konstancinie „Stocer” i CKR – zalecenia wykonano. Nałożono również 2 mandaty w wysokości 150.00 zł za brudne narzędzia, brak bieżącej czystości w zakładach fryzjerskich. Zalecenia pokontrolne zostały wykonane.

Krótką charakterystyka stanu sanitarno - technicznego szpitali.

Mazowieckie Centrum Rehabilitacji ul. Wierzejewskiego 12 Konstancin Jeziorna.

Szpital nie przedłużył programu dostosowawczego. W roku 2013 po kontroli kompleksowej sporządzono protokół stwierdzający szereg nieprawidłowości:

NZOZ Szpital Św. Anny ul. Mickiewicza 39 Piaseczno.

W roku 2013 w związku z wydaniem decyzji o rozszerzeniu usług medycznych oraz pisma o wykonaniu programu dostosowawczego przeprowadzono kontrolę w Szpitalu Św. Anny w wyniku, której stwierdzono wykonanie nieprawidłowości ujętych w programie - program dostosowawczy dotyczył dostosowania oddziału chorób wewnętrznych, pediatrii.

Nord Medica Sp. z o.o. Piaseczno, ul. Młynarska 2.

Obiekt wykonany został w oparciu o dokumentację projektową zaopiniowaną pod względem

wymagań sanitarno-higieniczno-zdrowotnych na prowadzenie działalności zgodnie z przeznaczeniem. Pomieszczenia usytuowane są na II i III piętrze budynku usługowego dla Nord Medica Centrum Medyczne Piaseczno.

Centrum Kompleksowej Rehabilitacji Konstancin ul. Gąsiorowskiego 12/14.

Mandatów nie nakładano, decyzji nie wydawano.

Szpitalę uzdrowiskowe.

W wyniku kontroli przeprowadzonej w Szpitalu Uzdrowiskowym Neurologicznym w Konstancinie wystosowano jedno wystąpienie do Dyrekcji Uzdrowisko Konstancin – Zdrój, którego przedmiotem było:

- odnowienie pokoi noclegowych, gabinetów fizykoterapii oraz sali gimnastycznej,
- wydzielenie pomieszczenia do przechowywania podręcznej bielizny czystej,
- wymiana lub odnowienie grzejnika co.,
- uzupełnienie brakujących kurków do wody.

Zalecenia pokontrolne w większości wykonano – całkowite odnowienie pokoi wykonano w styczniu 2014r. Odpady medyczne gromadzone i usuwane są według opracowanych procedur. Bielizna szpitalna prana jest w pralni zewnętrznej.

Sanatorium Uzdrowiskowe.

Kontrola interwencyjna dotycząca złych warunków higieniczno – sanitarnych (przeciekający dach, zagrzybione pokoje) w Sanatorium Uzdrowiskowym „Biały Dom” nie wykazała rażących uchybień natury sanitarnej. Przeciekający dach został naprawiony natychmiast po wykryciu przecieków, następnie odnowiono zalane pokoje.

Sanatorium Uzdrowiskowe „Konstancja”.

Obiekt został wykonany zgodnie z dokumentacją projektową zaopiniowaną pod względem wymagań sanitarno-higienicznych. Na parterze zlokalizowane są następujące pomieszczenia: gabinet lekarski, gabinet zabiegowy, dyżurka pielęgniarek, jadalnia, świetlica. Pokoje 1 i 2-osobowe przeznaczone na 65 łózek z łazienkami zlokalizowane na I i II piętrze. Wszystkie pomieszczenia urządzone zgodnie z przeznaczeniem.

Zakłady Opiekuńczo – Lecznicze.

W Zakładzie Opiekuńczo – Leczniczym w Konstancinie – Jeziornie przy ul. Lipowej oddano do użytku nowy budynek z przeznaczeniem na sale dla pacjentów (59 łózek). Pokoje jedno i dwu osobowe z węzłami sanitarnymi.

Inne obiekty użyteczności publicznej.

Baseny.

W wyniku kontroli w Gminnym Ośrodku Sportu i Rekreacji w Piasecznie wystosowano wystąpienie dotyczące: wymiany wykładziny w korytarzu przejściowym w podbaseniu, odnowienia węzłów sanitarnych przy hali basenowej, odnowienie węzłów sanitarnych przy pomieszczeniu

siłowni. Zalecenia zostały wykonane. Kontrola interwencyjna dotycząca złych warunków higieniczno – sanitarnych na basenie w Piasecznie nie potwierdziła się. Bieżąca czystość pomieszczeń basenowych zachowana. Łuszcząca się farba przy weluksach w łazience zlikwidowana w przeciągu tygodnia. Nadal basen otwarty w Zalesiu Górnym wykazywany jest jako zły pod względem technicznym (nierówności i ubytki w niecce basenowej, środki dezynfekcyjne do niecki basenowej dozowane są ręcznie). Dzierżawca ze względu na krótkie okresy dzierżawy od Starostwa Powiatowego nie ponosi większych nakładów inwestycyjnych.

Stacje PKP.

Stacja PKP Piaseczno administrowana jest przez Urząd Gminy w Piasecznie. Budynek wymaga remontu (elewacja z zewnątrz bardzo zniszczona i brudna, pomieszczenie poczekalni bez ogrzewania, futryny okienne zniszczone, nierówności nawierzchni wokół budynku). Zalecenia te były przedmiotem wystąpienia do Urzędu Miasta i Gminy. Z uzyskanych na piśmie informacji wynika, iż został opracowany kompleksowy projekt remontu całego budynku, prace te będą realizowane w miarę posiadanych środków finansowych w budżecie gminy.

Stacja PKP w Zalesiu Górnym - stwierdzone uchybienia (odnowienie ścian i sufitów w poczekalni) były przedmiotem wystąpienia do Dyrekcji PKP. Zalecenia wykonane.

Domy pomocy społecznej.

Placówki zapewniające całodobową opiekę osobom niepełnosprawnym, przewlekle chorym lub osobom w podeszłym wieku - z rejestrem u wojewody.

W związku z kontrolą nowej placówki Dom Opieki mieszczącej się w Konstancinie Jeziornie wystosowano wystąpienie dotyczące:

- braku badania wody w kierunku Legionelli,
- braku procedur zapobiegających zakażeniom,
- wydzielenia pomieszczenia do prania bielizny pościelowej gdzie zachowany jest ciąg technologiczny. Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zaleceń pokontrolnych.

Inne placówki - zapewniające całodobową opiekę osobom niepełnosprawnym lub w podeszłym wieku – bez rejestracji wojewody.

W związku z kontrolą nowej placówki Pensjonat dla Seniora mieszczącej się w Konstancinie Jeziornie wystosowano wystąpienie dotyczące wydzielenia pomieszczenia do prania bielizny pościelowej gdzie zachowany jest ciąg technologiczny, wydzielenia magazynku bielizny czystej, wydzielenia szafy na odzież dla pracowników, dostosowania łazienek dla osób niepełnosprawnych, wydzielenie pomieszczenia do przechowywania leków, prawidłowej gospodarki z odpadami medycznym. Podczas kontroli sprawdzającej stwierdzono wykonanie zaleceń pokontrolnych.

Dom Opieki NESTORIA w Piasecznie - wystosowano wystąpienie dotyczące sporządzenia procedur zapobiegających zakażeniom. Zalecenia wykonano.

Baza noclegowa całoroczna.

Wystosowano 3 wystąpienia. W kwaterach pracowniczych w Górze Kalwarii wystąpienie dotyczyło:

- odnowienie drzwi wejściowych oraz pokoi noclegowych,
- zamontowanie podajników na papier,
- zamontowanie osłony na żarówkach.

Zalecenia wykonano.

W zajeździe USTRONIE w Konstancinie Jeziorne zalecenia pokontrolne dotyczyły:

- wymiana wykładziny podłogowej na klatce schodowej,
- wymiany lub naprawy drzwi łazienkowych,
- odnowienie pomieszczenia gospodarczego.

Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zaleceń pokontrolnych.

W pokojach gościnnych w Konstancinie Jeziorne wystąpienie pokontrolne dotyczyło: odnowienia pokoi noclegowych, zamontowania osłony na żarówkach, wymiany lub naprawy mebli, wymiany wykładziny dywanowej oraz paneli, wymiany bielizny pościelowej.

Kontrole sprawdzające wykazały niewykonanie zaleceń pokontrolnych, w rozmowie telefonicznej poinformowano o zamknięciu obiektu.

Noclegownie.

Wystosowano 1 wystąpienie na Ośrodek „Monaru” dla Osób Bezdomnych i Najuboższych. Wystąpienie dotyczyło nieprawidłowego magazynowania odpadów medycznych. Zalecenia zostały wykonane. Stan sanitarno - techniczny obiektu dobry.

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

W wyniku kontroli wystosowano 15 wystąpień pokontrolnych, decyzji nie nakładano, nałożono dwa mandaty w wysokości 150.00 zł. Zalecenia dotyczyły głównie opracowania procedur zapobiegających zakażeniom oraz ich przestrzegania. 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 pozostałych obiektach nie stwierdzono rażących uchybień wymagających interwencji PIS. Na przestrzeni ostatnich lat stan sanitarny miast i terenów wiejskich ulega sukcesywnej poprawie. Gminy wdrażają regulamin w zakresie utrzymania czystości i porządku.

5. Sekcja Higieny Pracy.

Nadrzędnym celem higieny pracy jest ochrona zdrowia pracowników w miejscu i czasie pracy, w reakcjach człowieka pod wpływem różnych rodzajów pracy, bądź też różnych warunków środowiska, w których praca jest wykonywana. Cel ten realizowany jest poprzez kontrole przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące warunków zdrowotnych środowiska pracy, a zwłaszcza zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy.

Warunki pracy pracowników, monitorowane są na bieżąco poprzez: nadzór nad wykonywaniem pomiarów środowiskowych czynników szkodliwych i uciążliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy, kontrolę przeprowadzania i aktualizowania oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy, nadzór nad profilaktyczną opieką zdrowotną sprawowaną nad pracownikami przez lekarzy medycyny pracy, ocenę warunków higienicznosanitarnych w kontrolowanych zakładach pracy, monitoring zabezpieczenia pracowników przed niekorzystnym działaniem czynników szkodliwych, występujących w środowisku pracy poprzez bieżące wyposażanie ich w środki ochrony indywidualnej i zbiorowej.

W ewidencji Sekcji Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Piasecznie figuruje 539 zakładów, w których zatrudnionych jest 16 405 osób. W 2013r. w tych zakładach wykonano 263 kontrole i wydano 112 decyzji administracyjnych. Sekcja Higieny Pracy prowadzi dokumentację niezbędną do wydania decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej lub o braku podstaw do jej stwierdzenia. W 2013r. sporządzono 20 ocen narażenia zawodowego. Wydano 12 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej i 3 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. Stwierdzono następujące jednostki chorobowe: pylice płuc; nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy, uznanych za rakotwórcze u ludzi; przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy; choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa; alergiczne kontaktowe zapalenie skóry o etiologii zawodowej; choroby opłucnej lub osierdza wywołane pyłem azbestu; choroby układu wzrokowego wywołane czynnikami fizycznymi, chemicznymi lub biologicznymi.

Przeprowadzono 90 kontroli z zakresu nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu substancji i mieszanin chemicznych, 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 11 decyzji administracyjnych. Prowadzono nadzór nad wprowadzaniem do obrotu, właściwym sklasyfikowaniem i oznakowaniem produktów biobójczych i substancji czynnych oraz ich stosowaniem przez podmioty gospodarcze. Wykonano 18 kontroli, wydano 1 decyzję administracyjną w wyżej wymienionym zakresie.

Przeprowadzono 6 kontroli w ramach nadzoru nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3 oraz 2 kontrole w ramach nadzoru nad detergentami. W 13 zakładach kontrolowano stanowiska pracy, na których pracownicy narażeni są na szkodliwe czynniki biologiczne. Skontrolowano 4 zakłady pracy stosujące w działalności zawodowej substancje, mieszaniny, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, oraz przesłano do bazy Centralnego Rejestru Czynników Rakotwórczych i Mutagennych Instytutu Medycyny Pracy w Łodzi informacje z w/w zakresu. Przeprowadzono kontrole oraz wydano zaświadczenia potrzebne do koncesji na obrót materiałami wybuchowymi.

Sekcja brała udział w Kampanii „Partnerstwo dla Prewencji” oraz „Bezpieczne Miejsce Pracy”. Działania polegały na rozprowadzaniu materiałów z kampanii w kontrolowanych zakładach oraz zamieszczeniu informacji na stronie internetowej stacji. Podczas bieżących kontroli w zakładach pracy sprawdzane było również przestrzeganie obowiązków wynikających z ustawy z dn. 09.11.1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów nie mając podstaw do prowadzenia postępowań administracyjnych dotyczących zabawek i innych wyrobów zawierających niedozwolone substancje np. ftalany, przekazuje do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego materiały z kontroli i wyniki badań akredytowanego laboratorium w celu podjęcia dalszych działań. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny na podstawie powyższego wydaje decyzję o wycofaniu z obrotu zabawek i innych wyrobów, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzi. Pracownicy Sekcji Higieny Pracy uczestniczyli w szkoleniach z zakresu: środków zastępczych (dopalaczy), ergonomii i oceny ryzyka zawodowego, rozporządzenia REACH, metanolu, chorób zawodowych, czynników rakotwórczych, czynników biologicznych, rozporządzenia CLP.

6. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny.

W zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w 2013r. wydano łącznie 418 opinii sanitarnych i decyzji. Wydano 44 decyzje merytoryczne nie sprzeciwiając się dopuszczeniu do użytkowania nowo powstających obiektów. Na zapotrzebowanie gmin zaopiniowano 139 planów zagospodarowania przestrzennego oraz 5 decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację przedsięwzięcia i 53 raporty oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko przyrodnicze. Uczestniczono w 143 kontrolach dopuszczających do użytkowania nowe lub adaptowane obiekty budowlane. Realizowane jest także na bieżąco 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. (Dz. U. z 2010r. Nr 213, poz.1397), 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 (Dz. U. z 2013r. poz. 1409) 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.

7. Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży

Liczba placówek pod nadzorem sekcji - 253, w tym: 36 placówek sezonowych. W 2013r. zostało załatwionych interwencji: 6, w tym 1 uzasadniona i 5 bezzasadnych, a dotyczyły głównie: złego stanu sanitarno-higienicznego oraz technicznego w placówkach, (np. sal dydaktycznych, sanitariatów, sali gimnastycznej, szatni, itp.) i na terenie placówki (boiska, place zabaw, drogi i przejścia), nieprawidłowości związanych z dożywianiem (np. jakością posiłków, stanu sanitarno-higienicznego bloku żywienia), występowania zachorowań w placówkach dot. wszawicy, owsicy, świerzbu, infekcji, chorób zakaźnych wieku dziecięcego itp.

Nadzór sanitarny nad obiektami placówek nauczania, wychowania i opieki na podległym terenie.

W ewidencji PSSE Piaseczno było 217 stałych placówek oświatowo-wychowawczych. Kontrole sanitarne przeprowadzono w 126 placówkach, obejmując bieżącym nadzorem 58 % będących w ewidencji. W wyniku kontroli wydano 1 decyzję administracyjną i wyegzekwowano 3 decyzje oraz wystosowano 12 wystąpień pokontrolnych w sprawach poprawy stanu sanitarno-technicznego placówek oraz 5 ocen higieny procesu nauczania-uczenia się i wychowania. Wydano 23 opinie sanitarne, w tym dla: 8 dla innych form wychowania przedszkolnego, 13 żłobków i klubów dziecięcych, 2 innych: katolickie gimnazjum, szkoła muzyczna.

Ocena warunków sanitarno-higienicznych, w sezonowych placówkach zimowej i letniej wypoczynku dzieci i młodzieży.

Bieżący nadzór sanitarny nad placówkami sezonowego wypoczynku akcji letniej i zimowej prowadzony był na podstawie zgłoszeń zarejestrowanych w bazie MEN, których w 2013r. na nadzorowanym terenie odnotowano ogółem 36 turnusów akcji letniej i akcji zimowej.

Ocena higieny procesu nauczania-uczenia się w szkołach podstawowych.

Zgodnie z Wytycznymi GIS w minionym roku szkolnym dokonano oceny higieny procesu nauczania-uczenia się w szkołach podstawowych zgodnie z metodyką zawartą w III wyd. „Poradnika do oceny higieny procesu nauczania-uczenia się”. Kontrole przeprowadzono w 5 z 44 szkół znajdujących się pod nadzorem, czyli w 11 %. Na podstawie kontroli przeprowadzonych z wykorzystaniem narzędzi zawartych w Poradniku, PSSE opracowała analizę sytuacji procesu nauczania-uczenia się na terenie Powiatu Piaseczyńskiego i przesłała wraz z podsumowaniem opisowym do WSSE w Warszawie. Ponadto zebrany materiał posłużył do przekazania uwag dyrektorom szkół, w których przeprowadzono ocenę.

Ocena posiadania certyfikatów przez placówki na meble szkolne i sprzęt sportowy.

W ramach oceny posiadania przez szkoły certyfikowanego wyposażenia w meble i sprzęt sportowy sporządzono wg załączonych wzorów – tabel informację i przesłano do WSSE w dniu 30.12.2013r. W porównaniu do ocen prowadzonych w latach 2010- 2012 liczba placówek w 2013 r. posiadających certyfikowane meble wzrosła do 90%, natomiast sprzęt sportowy oceniono w 103 placówkach, z których 91 posiada certyfikaty w 100%.

Higieniczna ocena rozkładu zajęć lekcyjnych.

W roku 2013 dokonano oceny tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych w 556 oddziałach, z czego 170 uznano za nieprawidłowe. Nieprawidłowości dotyczyły głównie nierównomiernego rozpoczynania zajęć szkolnych (zmianowość), co występuje głównie w klasach młodszych szkoły podstawowej. Porównując do roku 2012 nieprawidłowość nie wykazuje tendencji spadkowej.

Zmianowość.

Zjawisko zmienności ma nadal tendencję wzrostową. Zwiększa się liczba uczniów w szkołach – migracja oraz tworzenie nowych oddziałów dla dzieci rozpoczynających naukę od 6-go roku życia przy braku dodatkowych sal lekcyjnych. Zmienność dotyczy głównie klas I-III szkół podstawowych.

Szkoły pracujące w systemie zmianowym:	Rok 2011	Rok 2012	Rok 2013
Szkoły podstawowe	6	6	5
Gimnazja	0	0	0

Szkoły ponadgimnazjalne	0	0	0
Zespoły szkół	3	5	9
RAZEM	9	11	14

Mikroklimat w pomieszczeniach.

W kontrolowanych pomieszczeniach placówek zadbano o zapewnienie wentylacji grawitacyjnej lub mechanicznej w zależności od funkcji pomieszczenia oraz zapewniono odpowiednią temperaturę. Zaobserwowane nieprawidłowości mikroklimatu dotyczyły często braku systematycznego wietrzenia sal lekcyjnych w czasie przerw, o czym informowano nauczycieli podczas prowadzonych kontroli.

Przypadki wszawicy, świerzbu i innych zachorowań w nadzorowanych placówkach (działania podejmowane przez PSSE w tym obszarze).

W roku 2013 nadal odnotowano przypadki wszawicy w przedszkolach i szkołach podstawowych. Zjawisko wszawicy to pojedyncze przypadki w placówkach. Świerzbu i innych zachorowań nie zgłaszano.

Współpraca z instytucjami , organizacjami społecznymi i samorządami gmin.

W ramach współpracy z samorządami lokalnymi w celu dążenia do osiągnięcia lepszych warunków zdrowotnych i pożądaných norm dla dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo-wychowawczych w roku 2013 wystosowano 12 wystąpień pokontrolnych informujących o stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowościach, które są w miarę możliwości finansowych usuwane lub planowane do usunięcia. Współpracowano z Sekcją Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w ramach profilaktyki wszawicy oraz bezpiecznego wypoczynku dzieci i młodzieży podczas wakacji.

Podsumowanie.

W 90% nadzorowanych placówek warunki pobytu dzieci i młodzieży można uznać za prawidłowe. Nie ma wśród nich wybitnie wyróżniających się, gdyż w każdej z nich występuje jakiś problem, który wymaga poprawy (brak lub zbyt mała świetlica, niewystarczająca infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, zmianowość, brak stołówki szkolnej, ciasne szatnie, brak gabinetu profilaktyki zdrowotnej). Samorządy lokalne starają się te problemy rozwiązywać lecz niewielkie środki finansowe często uniemożliwiają przeprowadzenie inwestycji rozbudowy czy remontu obiektu.

8. Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia

CHARAKTERYSTYKA PLACÓWEK

Rodzaj placówki	Liczba placówek objętych działaniami
Przedszkola	102
Szkoły podstawowe	42
Gimnazja	29
Szkoły ponadgimnazjalne	9
Szkoły wyższe	0
Inne placówki nauczania i wychowania	6
Podmioty lecznicze (z wyłączeniem szpitali)	14
Szpitale	1

DZIAŁALNOŚĆ EDUKACYJNO – SZKOLENIOWA

Szkolenia organizowane/ współorganizowane przez PSSE w ramach działalności

Liczba szkoleń	Liczba uczestników szkoleń
7	120

Konferencje organizowane/ współorganizowane przez PSSE w ramach działalności oz i pz:

Liczba konferencji	Liczba uczestników konferencji
2	78

Narady organizowane/ współorganizowane przez PSSE w ramach działalności oz i pz:

Liczba narad	Liczba uczestników narad
14	107

Poradnictwo

Liczba porad	Liczba osób, którym udzielono poradnictwa
58	64

Akcja Letnia

Cele akcji to: popularyzowanie zasad bezpiecznego wypoczynku oraz zachowań w miejscach publicznych, lasach i nad wodą, uświadomienie ryzykownych zachowań w czasie kąpieli wodnych i słonecznych, podnoszenie wśród dzieci i młodzieży odpowiedzialności za własne zdrowie, pogłębienie wiedzy na temat zapobiegania ukąszeniom przez kleszcze, profilaktyki zatruc pokarmowych w tym grzybami, wścieklizny, zapobiegania wypadkom i urazom.

Grupa docelowa: Dyrektorzy placówek oświatowo- wychowawczych, dzieci wielu przedszkolnego i wczesnoszkolnego i ich rodzice /opiekunowie, dzieci i młodzież gimnazjów, szkół licealnych oraz

ich rodzice/ opiekunowie, wychowawcy klas, uczestnicy letniego wypoczynku (koloniści, obozowicze), społeczność lokalna.

Realizatorzy: dyrektorzy placówek oświatowo- wychowawczych, dyrektorzy NZOZ-ów, kierownicy ośrodków zorganizowanego wypoczynku dla dzieci i młodzieży, opiekunowie grup, pielęgniarki środowiska szkolnego, pedagodzy, psychologzy szkolni. W akcji wzięło udział: 19 placówek oświatowo- wychowawczych, 5 NZOZ-ów, 6 ośrodków letniego wypoczynku dzieci i młodzieży, Centrum Kultury w Piasecznie, kąpielisko w Zalesiu.

Liczba adresatów: ok. 1400 dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo- wychowawczych, ok. 450 uczestników letniego wypoczynku w ośrodkach wypoczynkowych, ok. 1000 pacjentów NZOZ-ów, ok. 1500 uczestników wypoczynku nad kąpieliskiem.

Zasadnicze działania to: 6 narad z kierownikami kolonii i półkolonii, 2 spotkania z przedstawicielami władz lokalnych i policji, 16 pogadanek, 7 instruktaży, 6 placówkach oświatowo- wychowawczych przeprowadzono emisje filmów, ekspozycje wizualne-18, dystrybucja materiałów edukacyjnych do 13 placówek.

Światowy Dzień Wiedzy o Antybiotykach

Celem programu jest uświadomienie konieczności ograniczenia stosowania antybiotyków, zwrócenie uwagi na niepokojące zjawisko szybkiego narastania odporności bakterii na leki, co skutkuje dużym ograniczeniem możliwości skutecznego leczenia zakażeń bakteryjnych. W związku z wprowadzeniem do Kalendarium Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach, Sekcja OZiPZ PSSE w Piasecznie wystosowała pismo informacyjne do Dyrektorów ZOZ-ów, prowadziła dystrybucję materiałów edukacyjnych w formie plakatów i ulotek.

Profilaktyka używania nowych narkotyków („dopalaczy”).

Głównym celem kampanii, skierowanej do młodzieży jako najbardziej podatnej grypy na używanie nowych narkotyków, jest wsparcie i inspirowanie do angażowania się w działania przeciwko ich używaniu oraz uświadamianie zagrożenia dla zdrowia, jakie stanowią te substancje, uważane za „nieszkodliwe”. Uświadomienie, że zanim jakakolwiek substancja może zostać dopuszczona do użytku, musi pomyślnie przejść przez testy, badania laboratoryjne i badania kliniczne. Ponieważ ta procedura jest czasochłonna i kosztowna, można powątpiewać, czy producenci dopalaczy ją stosują. Częściej jest tak, że producenci „dopalaczy” swoje „wynalazki” testują właśnie na młodzieży stąd też kolejne przypadki zatrucia.

Grupa docelowa: dyrektorzy placówek oświatowo- wychowawczych, dzieci i młodzież gimnazjów, szkół licealnych oraz ich rodzice/ opiekunowie, grono pedagogiczne,

Liczba jednostek objętych oddziaływaniem to: 23 placówki oświatowo- wychowawcze, 5 NZOZ-ów, 3 ośrodki letniego wypoczynku dzieci i młodzieży, Centrum Kultury w Piasecznie.

Zasadnicze działania: W dniu 07.01.2013r odbyła się konferencja w siedzibie UMiG Piaseczno- Profilaktyka uzależnień nt. „Problem alkoholu i narkotyków wśród uczniów piaseczyńskich szkół”.

Na zlecenie UMiG Piaseczno Katedra Socjologii Wiedzy i Edukacji Instytutu Socjologii KUL-U w Lublinie pod kierownictwem dr hab. M. Zemło wykonała analizę skali problemu groźby uzależnień od alkoholu i narkotyków w szkołach. Raport zawierał ocenę skali zjawiska zagrożenia uzależnieniem od alkoholu i narkotyków, ocenę świadomości skali tych zjawisk wśród nauczycieli i rodziców, określenie obszarów, w których możliwe jest aktywne przeciwdziałanie tym zagrożeniom oraz rekomendacje dla władz, mające na celu efektywniejszą alokację środków przeznaczonych na przeciwdziałanie uzależnieniom. Na konferencji dokonano podsumowania problemu.

Przedstawiciel Sekcji OZiPZ wygłosił prelekcję na temat realizowanych programów profilaktyki uzależnień. Przedstawił działania jakie podejmuje PSSE w „walce” z dopalaczami. Odbiorcami byli Dyrektorzy placówek oświatowo- wychowawczych, pedagodzy i psycholodzy, terapeuci, władze samorządowe, przedstawiciele Punktu Konsultacyjnego przy Komendzie Policji. Na koniec spotkania odbyła się ogólna dyskusja na temat organizacji działań profilaktycznych. W konferencji brało udział 43 osoby.

Odbyła się również w dniu 08.01.2013r. narada z przedstawicielami UMiG w Konstancinie-Jeziorna- organizacja działań prozdrowotnych w gminie oraz 2 spotkania z kierownikami kolonii i półkolonii, 4 spotkania organizacyjne z przedstawicielami władz lokalnych i policji, 24 ekspozycje wizualne, dystrybucja materiałów edukacyjnych do 27 placówek, 23 pogadanki, udzielono 7 instruktaży. W 12 placówkach oświatowo- wychowawczych przeprowadzono emisje filmów i rozmowy indywidualne.

Wnioski.

Okres rozwoju młodego człowieka bywa bardzo burzliwy nie tylko dla niego samego, ale często też dla całej rodziny. W okresie dorastania i w czasie słynnego buntu nastolatki często eksperymentują z nowościami, których doświadczają, tak jest z seksem, papierosami i niestety, coraz częściej również w tym okresie rozwojowym po raz pierwszy stykają się ze środkami odurzającymi. Trudno jest ocenić, co ma na to decydujący wpływ. Czy jest to chęć spróbowania owocu zakazanego, presja rówieśnicza, czy też inne czynniki, ale tego typu kontakt może dla nastolatka zakończyć się tragicznie.

Oczywiście istnieje lobby promujące miękkie narkotyki, udowadniając, że nie są groźne, ale to tylko pozory. Przy dostępności miękkich narkotyków już tylko krok do sięgnięcia po coś mocniejszego. To bardzo niebezpieczna i zdradliwa droga. Łatwo w tej dyskusji dobierać argumenty, które w sposób racjonalny będą wspierały dany punkt widzenia, ale prawda jest taka, że dostępność wytworzy legalny popyt na środki, które nie będą pod żadną kontrolą. Nacisk i oficjalne zakazy mogą nic nie wskórać, z drugiej strony należy mieć zaufanie do własnego dziecka. Należy dziecku ufać, ale równocześnie dyskretnie obserwować jego zachowania. Nastolatek zażywający środki odurzające będzie zachowywał się inaczej niż zwykle i ważne jest, aby nie przegapić ważnych symptomów.

W ocenie całorocznej, działania podejmowane przez Sekcję OZiPZ w ramach profilaktyki używania nowych narkotyków nasuwa się wniosek, że problem w dalszym ciągu ma tendencje rosnącą. Z analizy środowiska wynika, że nauczyciele szkół mają bardzo małą wiedzę na temat objawów towarzyszących przy zażywaniu substancji psychoaktywnych. Należy większy nacisk położyć na edukację osób dorosłych przebywających i pracujących z młodzieżą.

PODSUMOWANIE DZIAŁALNOŚCI

Wzorem lat ubiegłych realizacja programów edukacyjnych odbywa się w placówkach oświatowo-wychowawczych pod nadzorem Sekcji OZiPZ PSSE w Piasecznie. Oprzyrządowanie do realizacji programów jest otrzymane z 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 jednak Rady Rodziców akceptujące programy i tematy 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 OZiPZ jest brak wydzielonych środków finansowych przeznaczonych na działalność edukacyjną ze strony organów nadrzędnych.

9. Sekcja Epidemiologii

SCHEMAT OCENY STANU HIGIENICZNO - SANITARNEGO PLACÓWEK OPIEKI ZDROWOTNEJ Działalność kontrolno-represyjna

Placówki pod nadzorem PSSE	Placówki w rozbiciu na:		Liczba obiektów		Liczba kontroli w 2013		Liczba decyzji administracyjnych w tym:			liczba wystąpień
			rok ubiegły	rok bieżący	zaplanowanych	wykonanych	merytoryczne (nakazowe)	płatnicze	rejestrowe	
podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne	szpitale	nie będące przedsiębiorcami	-	-	-	-				-
		będące przedsiębiorcami	5	6	3	6	1	1	7	-
	ZOL (w tym w strukturach szpitali)		2	2	2	5	-	-	3	-
	ZPO (w tym w strukturach szpitali)		1	1	1	1	-	-	-	-
	hospicja		-	-	-	-	-	-	-	-
	Inne całodobowe np. DPS (gab. piel/zab. pod nadzorem PSSE)		13	14	4	12	-	-	6	3
podmioty lecznicze wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne	Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria nie będące przedsiębiorcami		15	15	-	1	-	-	-	-
	Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria będące przedsiębiorcami		73	79	13	30	-	-	22	2
	Pogotowia ratunkowe i zespoły wyjazdowe		1	1	-	1	-	-	1	-
	Medyczne laboratoria diagnostyczne		1	2	-	1	-	-	3	-
	Zakłady rehabilitacji leczniczej		-	-	-	-	-	-	-	-
	Inne np. protetyka		-	-	-	-	-	-	-	-
gabinety indyw. specj. grupowej praktyki lekarskiej o profilu niezabiegowym			46	50	-	2	-	-	3	-
gabinety indywid., specj., grupowej praktyki lekarskiej o profilu zabiegowym (w tym gab.stomatologiczne)			182	185	1	7	-	-	4	-
RAZEM			339	355	24	66	1	1	49	5

Krótką charakterystyka stanu sanitarno-technicznego i funkcjonalnego podmiotów wykonujących działalność leczniczą.

W roku 2013 mandatów nie wydawano. Wydano 1 decyzję merytoryczną w Mazowieckim Centrum Rehabilitacji „Stocer” Sp. z o.o. Konstancin, ul. Wierzejewskiego 12.

objekty/liczba					
inne podmioty lecznicze wykonujące szpitale i całodobowe świadczenia zdrowotne		Ogółem	Wymagania fachowe i sanitarne wg. Rozporządzenia Ministra Zdrowia	Podmioty nie spełniające wymagań objęte programem dostosowania	Podmioty nie spełniające wymagań nie posiadające programu dostosowania
		-		-	-
		6		-	1
		17	17	-	-
pozostałe podmioty		15	9	6	-
				-	-
		317	317		
SUMA		355	348	6	1

Sterylizacja

Rodzaj aparatów sterylizacyjnych	Zakłady opieki zdrowotnej	Liczba aparatów sterylizacyjnych		Ogółem
autoklawy		2012	2013	2013
	szpitale	5	5	183
	lecznictwo ambulatoryjne	67	73	
	gabinety praktyki lekarskiej	101	105	
sterylizatorów na ciepło suche*	szpitale	-	-	-
	lecznictwo ambulatoryjne	-	-	
	gabinety praktyki lekarskiej	-	-	
sterylizatory na tlenek etylenu	szpitale	1	1	1
	lecznictwo ambulatoryjne	-	-	
sterylizatory na formaldehyd	szpitale	-	-	-
	lecznictwo ambulatoryjne	-	-	
sterylizatory plazmowe	szpitale	-	-	-
	lecznictwo ambulatoryjne	-	-	
sterylizatory olejowe	szpitale	-	-	-

	lecznictwo ambulatoryjne	-	-	
--	--------------------------	---	---	--

Aktualne nazwy i adresy szpitali oraz innych placówek leczenia zamkniętego.

1. Szpital Św. Anny Piaseczno, ul. Mickiewicza 33- liczba łóżek -127
2. Centrum Kompleksowej Rehabilitacji Konstancin-Jeziorna, ul. Gąsiorowskiego 12/14
– liczba łóżek 230
3. Mazowieckie Centrum Rehabilitacji Stocer Sp. z o.o. Konstancin, ul. Wierzejewskiego 12
- liczba łóżek 380
4. NORD MEDICA Sp. z o.o. Piaseczno, ul. Młynarska 2- oddział szpitalny- 9 łóżek

Uzdrowisko Zdrój Sp. z o.o. Konstancin, ul. Wierzejewskiego 15

1. Szpital Rehabilitacji Kardiologicznej Konstancin-Jeziorna, ul. Gąsiorowskiego 8- liczba łóżek 33
2. Sanatorium Uzdrowskie i Zakład Przyrodolecznicy, Konstancin-Jeziorna, ul. Mostowa 5
- liczba łóżek -35
3. Sanatorium Uzdrowskie i Szpital Rehabilitacji Neurologicznej, Konstancin-Jeziorna, ul. Sue Ryder 1-liczba łóżek 44
4. Sanatorium Uzdrowskie Konstancja ul. Źródlana 6/8 Konstancin-Jeziorna- liczba łóżek 65

Zakłady opiekuńczo-lecznicze i pielęgnacyjne

1. LUX-MED. TABITA Sp. z o.o. Zakład opiekuńczo-Leczniczy Konstancin-Jeziorna, ul. Długa 43
- liczba łóżek 60
2. Konstancja Zakład Opiekuńczo-Rehabilitacyjno-Leczniczy Bielawa, ul. Lipowa 1, liczba łóżek-120
3. Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy, Piaseczno,(Zalesie Dolne) ul. Kordeckiego 14,- liczba łóżek -18

Krótką charakterystykę stanu sanitarno-technicznego leczenia otwartego i zamkniętego.

Mazowieckie Centrum Rehabilitacji ul. Wierzejewskiego 12 Konstancin Jeziorna.

Szpital nie przedłużył programu dostosowawczego. W roku 2013 po kontroli kompleksowej sporządzono protokół stwierdzający szereg nieprawidłowości.

Centrum Kompleksowej rehabilitacji Konstancin ul. Gąsiorowskiego 12/14.

Mandatów nie nakładano, decyzji nie wydawano.

NZOZ Szpital Św. Anny ul. Mickiewicza 39 Piaseczno.

W roku 2013 w związku z wydaniem decyzji o rozszerzeniu usług medycznych oraz pisma o wykonaniu programu dostosowawczego przeprowadzono kontrolę w Szpitalu Św. Anny w wyniku której stwierdzono wykonanie nieprawidłowości ujętych w programie
- program dostosowawczy dotyczył dostosowania oddziału chorób wewnętrznych, pediatrii.

Nord Medica Sp. z o.o. Piaseczno, ul. Młynarska 2.

Obiekt wykonany został w oparciu o dokumentację projektową zaopiniowaną pod względem wymagań sanitarno-higieniczno-zdrowotnych na prowadzenie działalności zgodnie z przeznaczeniem. Pomieszczenia usytuowane są na II i III piętrze budynku usługowego dla Nord Medica Centrum Medyczne Piaseczno.

Sanatorium Uzdrowskie „Konstancja” stacjonarne - 65 łóżek.

Obiekt został wykonany zgodnie z dokumentacją projektową zaopiniowaną pod względem wymagań sanitarno-higienicznych. Na parterze zlokalizowane są następujące pomieszczenia: gabinet lekarski, gabinet zabiegowy, dyżurka pielęgniarek, jadalnia, świetlica. Pokoje 1 i 2-osobowe z łazienkami zlokalizowane na I i II piętrze. Wszystkie pomieszczenia urządzone zgodnie z przeznaczeniem.

W roku 2013 wystosowano 5 wystąpień. Wystąpienia dotyczyły sposobu i częstotliwości przeprowadzania kontroli wewnętrznych i prawidłowej dokumentacji.

W 2013 roku programy dostosowawcze zostały wykonane w 3 podmiotach.

Szpital posiada opracowane i wdrożone procedury zapobiegające zakażeniem szpitalnym. Nie jest wdrożona polityka antybiotykowa. W 2013r. nie zgłoszono ognisk zakażeń szpitalnych. W roku 2013 wykonano w Centrum Rehabilitacji „Stocer” Konstancin Jeziorna ul. Wierzejewskiego 12 - 644 badań mikrobiologicznych, zarejestrowano 40 patogenów alarmowych. W Centrum Kompleksowej Rehabilitacji Sp. z o.o. 158 badań, zarejestrowano 18 patogenów alarmowych. W Szpitalu Św. Anny w Piasecznie 1574 badań, zarejestrowano 101 patogenów alarmowych. W w/w szpitalach czynnie działają zespoły ds. zakażeń, podejmowane są działania w celu zmniejszania występowania zakażeń. Prowadzone są szkolenia wewnętrzne personelu oraz przestrzegane procedury. W obiektach szpitalnych opracowane są procedury, plany kontroli wewnętrznej. W pięciu podmiotach leczniczych wydano zalecenia dotyczące zadań związanych z kontrolą wewnętrzną. W roku 2013 zgłoszono 1 interwencję w Sanatorium Uzdrowskim w Konstancinie. Interwencja niezasadna dotyczyła rzekomego złego stanu sanitarno-higienicznego w placówce.

Spis treści

1. Informacja ogólna	str. 2-2
2. Działalność kontrolno-represyjna - tabela	str. 3-4
3. Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku	str. 5-28
4. Sekcja Higieny Komunalnej	str. 28-32
5. Sekcja Higieny Pracy	str. 33-34
6. Zapobiegawczy Nadzór Inwestycyjny	str. 34-35
7. Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży	str. 35-37
8. Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia	str. 38-41
9. Sekcja Epidemiologii	str. 42-45