

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Piasecznie z/s w Chylicach

dla gmin Konstancin – Jeziorna, Góra Kalwaria, Piaseczno, Lesznowola, Prażmów, Tarczyn

05-510 Konstancin, Chylce, ul. Dworska 7 tel/fax 756-46-20 756-43- 33, 737-09-29

E-mail: piaseczno@psse.waw.pl

D/ 1 /12

Piaseczno, 29.02.2012r.

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

Zgodnie z ustawą o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz przepisami dotyczącymi administracji zespolonej przesyłam w załączeniu doroczny raport z działalności Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Piasecznie wraz z oceną stanu sanitarnego powiatu za 2011 rok.

**Podpisał
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Piasecznie
lek. med. Henryk Mędykowski**

Załącznik: Dyskietka

Informacja ogólna w/g stanu na 31.12.2011r.

W 2011r. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna funkcjonowała jako Zakład Opieki Zdrowotnej w rejestrze Wojewody Mazowieckiego i finansowana była z budżetu za pośrednictwem Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, któremu podlega merytorycznie. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny z kolei podlega Staroście. Stacja mieści się w obiekcie położonym w Chylicach.

Średnie zatrudnienie w 2011r. wynosiło 35 osób na 33 etatach. Budżet w 2011r. na wydatki płacowe wynosił 1 377 744 PLN. W sferze budżetowej wydatki na płace są „zamrożone”, a więc budżet na 2012 r. będzie kształtował się podobnie.

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. Przykładem jest akcja przygotowań do EURO 2012 w ramach której zlecane są dodatkowe kontrole ok. 30 obiektów zgłoszonych jako zaplecze hotelowo-gastronomiczne dla sportowców i przybyłych gości. Kontrolami trzeba objąć trasy turystyczne, dworce i przystanki, toalety i ich dostępność, wykonać dodatkowe badania wody, itp., itd. Na cele te nie przewidziano dodatkowych środków.

Z wykonanych działań w 2011r. przedstawione zostaną podstawowe liczby. Pobrano ogółem 4029 prób laboratoryjnych (nosicielstwo „branżowców”, badania chemiczne i bakteriologiczne wody, próby żywności i przedmiotów użytku). Przeprowadzono 1814 kontroli i wizytacji. Wydano 1362 decyzje merytoryczne. Nałożono 64 mandaty na sumę ponad 20 tys. zł. W Zapobiegawczym Nadzorze Sanitarnym wydano 416 różnego rodzaju decyzji i postanowień, opinii i uzgodnień (w tym 50 dopuszczeń obiektów do użytku). W związku

z tym, że dla importerów PSSE jest stacją graniczną w Sekcji Żywnienia wydano 908 ocen żywności, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

Reasumując, należy stwierdzić, że stan sanitarny Powiatu Piaseczyńskiego był w 2011r. pomyślny a potencjalne zagrożenia mogły (i mogą) wystąpić w przypadku importowanych, egzotycznych chorób zakaźnych (w tym odzwierzęcych) lub możliwości wystąpienia powodzi.

W następnej części sprawozdania przedstawione zostaną podstawowe kierunki działania PSSE w Piasecznie w 2011r.

1. Sekcja Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku

Na terenie powiatu piaseczyńskiego w :

2011r – znajdowało się 1414 obiektów podlegających kontroli sekcji HŻŻiPU.

2010r – znajdowało się 1209 obiektów

tzn., że w 2011r wzrosła liczba obiektów o 205 .

Przeprowadzono w :

2011r – 491 kontroli w tym 143 kompleksowych, 84 interwencyjnych, 28 sprawdzających i 236 tematycznych

2010r – 463 kontrole w tym 148 kompleksowych,
57 interwencyjnych, 46 sprawdzające, 212 tematycznych

tzn., że w 2011r. wzrosła liczba przeprowadzonych kontroli o 228.

Kontrole kompleksowe przeprowadzane były zgodnie z harmonogramem kontroli w obiektach zaplanowanych na początku roku. Kontrole tematyczne podobnie jak w roku 2010 dot. głównie wydanych opinii o obiektach , w których prowadzona jest sprzedaż alkoholu, samochodów przewożących art. spożywcze oraz oceny dokumentacji HACCP. Kontrole interwencyjne dot. wnoszonych przez klientów skarg – interwencji, systemu RASFF i RAPEX.

Na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego oceniono w :

2011r – 160 obiektów, z których 9 zdyskwalifikowano

2010r – 147 obiektów, z których 7 zdyskwalifikowano.

Wydano decyzji administracyjnych:

W 2011r. wydano 11 decyzji administracyjnych i 146 zatwierdzających zakład, a w 2010r. – 10 administracyjnych i 106 zatwierdzających .

Za niewłaściwy stan sanitarny ukarano mandatami karnym:

2011r – 58 osób na sumę 20 000 zł – średnio mandat karny wyniósł 290,00 zł

2010r – 51 osób na sumę 18 300 zł - średnio mandat karny wyniósł 358, 82 zł

Ogółem pobrano do badania prób żywności i przedmiotów użytku:

2011r – 191 prób – w tym 4 zdyskwalifikowano

2010r – 247 prób w tym 3 zdyskwalifikowano

W b.r. zmniejszyła się liczba obiektów o 20, w których wprowadzono system HACCP i tak:

2011r – 237 obiektów, w których był wprowadzony system HACCP

2010r – 257 obiektów , w których wprowadzono system HACCP

Nadal najwięcej zdyskwalifikowanych obiektów znajduje się w grupie obiektów żywienia zbiorowego otwartego i tak w 2010r. z 43 ocenianych zdyskwalifikowano 5 obiektów (tj. 11,6%), a w 2011r – z 41 ocenianych zdyskwalifikowano 9 (tj.ok.22%). Głównie były to bary prowadzone przez obcokrajowców, w których stwierdzano: obecność gryzoni, prusaków, nieprawidłowe mycie i wyparzanie naczyń stołowych, nieprawidłową segregację surowców i gotowych potraw, brak procedur zabezpieczania i wycofania z obrotu partii żywności nie odpowiedniej jakości.

Zatrudnieni pracownicy nie posiadali prawidłowej odzieży ochronnej oraz aktualnych orzeczeń lekarskich o stanie zdrowia dla osób pracujących przy produkcji żywności. Stan sanitarno-techniczny tych obiektów był niedostateczny. Zwiększona liczba obiektów zdyskwalifikowanych wiąże się również z tym, że kontrolowane były przede wszystkim obiekty, które wymagały wzmożonego nadzoru sanitarnego. Poprawił się natomiast stan ocenianych piekarni i sklepów spożywczych (z 14 ocenianych piekarni wszystkie sklasyfikowano jako dostateczne w 2010r – 1 była niedostateczna, podobnie sklepy - z 27 ocenianych wszystkie oceniono jako dostateczne - w 2010r. jeden był niedostateczny).

W pozostałych obiektach od kilku lat utrzymuje się stan stabilny. Przyczynę powyższych zmian spowodowała większa świadomość prowadzących działalność (głównie wśród obcokrajowców), obawa przed nakładanymi karami (większymi niż w latach poprzednich) oraz większa dostępność do informacji o warunkach obowiązujących osoby do prowadzenia działalności związanych z żywieniem człowieka i prowadzeniem dystrybucji żywności.

Opis stanu sanitarnego poszczególnych rodzajów obiektów żywności i żywienia

Wytwórnie lodów

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzon ych w 2011 r.	W tym: Warunkowo zatwierdzonych w 2011 r.
3	3	3	0	0	0

W 3 wytwórniach lodów prowadzona jest produkcja wyłącznie na rynek lokalny. W 2011r. nie wyznaczono wytwórni lodów do prowadzenia wzmożonego nadzoru przez PIS.

Piekarnie

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2011 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2011 r.
18	15	14	1	1	0

Z uwagi na zwiększenie ilości produkowanych wyrobów piekarniczych piekarnię w hipermarkecie Auchan Polska Sp. z o.o., ul. Puławska 46, 05-500 Piaseczno wpisano do wykazu obiektów będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Piasecznie jako odrębny obiekt. W roku 2011r. wpisano do rejestru Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Piasecznie i wydano decyzję zatwierdzającą zakład piekarniczy usytuowany w Tarcynie. W 18 piekarniach prowadzona jest produkcja na rynek lokalny i krajowy. W 2011r. nie wyznaczono piekarni do prowadzenia wzmożonego nadzoru przez PIS.

W dwóch piekarniach:

1. Piekarnia X w Piasecznie i Piekarnia Y w Prażmowie 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.

Tabela nr 1. Przyczyny niezgodności

Krótki opis niezgodności	
Lp.	Poważne niezgodności – mogące stanowić bezpośrednie zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności
1	W pomieszczeniu ekspedycji przetrzymywanie pieczywa w pojemnikach bezpośrednio na podłodze
2	Brak osłon zabezpieczających oświetlenie przed rozpryskiem szkła
	Niezgodności średniej wagi – m.in. dotyczące utrzymania bieżącego porządku i czystości
1	Brudne pojemniki transportowe, w których przetrzymywane jest pieczywo
2	Na ścianach, sufitach widoczne zawilgocenia i zapleśnienia
3	Brak warunków do prawidłowego, higienicznego mycia i suszenia rąk
4	Brak środków do higienicznego mycia i suszenia rąk
5	Koszyki do pieczenia pieczywa z oznakami pleśni
	Mniejsze niezgodności – zazwyczaj nie mające bezpośredniego wpływu na bezpieczeństwo żywności
1	W magazynie mąki przetrzymywane zbędne przedmioty nie mające zastosowania w bieżącej produkcji
2	W dokumentacji brak procedury postępowania z wyrobem niezgodnym
3	Ubytki glazury na ścianach w przejściu komunikacyjnym
4	Dokumentacja z zakresu GHP /GMP prowadzona niesystematycznie

W piekarniach nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych. Nie wniesiono zasadnych interwencji dot. stanu sanitarno – higienicznego. Zamknięcia/ograniczenia

działalności piekarni nie było.

Przetwórnictwo owocowo - warzywne

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowa nych	Zaplanowa nych do skontrolowa nia	Nieskontrolowa nych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzo nych w 2011 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2011r.
8	5	5	0	0	0

W 4 obiektach prowadzona jest produkcja na rynek lokalny i krajowy. Natomiast zakład: Binder International Warszawa Sp. z o.o., ul. Rozbrat 26, Zakład w Tarcynie, ul. Dobrowolskiego 21, 05-555 Tarczyn prowadzi produkcję na rynek wspólnotowy i do krajów trzecich: Ukrainy. W 2011r. nie wyznaczono przetwórnictwa owocowo – warzywnych do wzmożonego nadzoru sanitarnego.

Browary i słodownie

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowa nych	Zaplanowa nych do skontrolowa nia	Nieskontrolowa nych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzo nych w 2011 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2011r.
3	2	2	0	0	0

W trzech browarach prowadzona jest produkcja na rynek lokalny i krajowy. Obiektów nie wyznaczono do prowadzenia wzmożonego nadzoru sanitarnego. W obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikowalności dostawców. Surowce używane do produkcji oznakowane prawidłowo, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.

Zakłady garmażeryjne

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowa nych do skontrolowa nia	Nieskontrolowa nych spośród zaplanowa nych do skontrolowa nia	Zatwierdzo nych w 2011 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2011r.

			ania		
5	4	4	0	0	0

W zakładach garmazeryjnych prowadzona jest produkcja na rynek lokalny i krajowy. Zakładów garmazeryjnych nie wyznaczono do prowadzenia wzmożonego nadzoru sanitarnego przez PIS. W roku 2011 nie przekazano zakładów garmazeryjnych pod nadzór IW. 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 mięsa okazywano przedstawicielom inspekcji sanitarnej w trakcie trwania czynności kontrolnych. W zakładach garmazeryjnych pobrano 11 próbek wyrobów do badań laboratoryjnych. Zakres badań: badanie mikrobiologiczne na oznaczenie obecności: Salmonella, Listeria monocytogenes. Badania nie wykazały nieprawidłowości w zakresie badanych parametrów. Zasadnych interwencji konsumentów dot. stanu sanitarno – higienicznego nie było. Zamknięcia / ograniczenia działalności zakładów garmazeryjnych nie było.

Wytwórnice wyrobów cukierniczych

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2011 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2011 r.
3	2	2	0	0	0

Rolnicza Spółdzielnia Produkcyjna ZŁOTOKŁOS, ul. Traugutta 11, 05-504 Złotokłos prowadzona jest produkcja na rynek lokalny, krajowy, wspólnotowy i do krajów trzecich: Jemen, „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 i krajowy. Produkcja czekolady i wyrobów cukierniczych firmy „SUROVITAL”, Marcin Rendak, ul. Gałczyńskiego 15, 05-500 Piaseczno prowadzona jest produkcja na rynek lokalny i krajowy.

Wytwórni cukierniczej nie wyznaczono do prowadzenia wzmożonego nadzoru sanitarnego 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. W wytwórniach wyrobów cukierniczych nie pobierano próbek żywności w ramach urzędowej kontroli. Zasadnych interwencji konsumentów dot. stanu sanitarno – higienicznego nie było.

Wytwórnice suplementów diety

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2011 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2011 r.
1	1	1	0	0	0

Z uwagi na rozszerzenie działalności w zakresie konfekcjonowania suplementów diety w 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 m.in. z Francji. Natomiast suplementy diety w postaci płynnej – butelki pakowane są w kartoniki. W zakładzie prowadzona jest produkcja wyłącznie na rynek krajowy. W w/w obiekcie nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikowalności dostawców. W wytwórni suplementów diety nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych. Zasadnych interwencji konsumentów dot. stanu sanitarno – higienicznego nie było. Zamknięcia / ograniczenia działalności wytwórni suplementów nie było.

Obiekty obrotu żywnością - sklepy spożywcze

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2011 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2011 r.
591	78	16	0	40	0

W roku 2011 sklepów spożywczych nie wyznaczono do prowadzenia wzmożonego nadzoru sanitarnego przez PIS. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości w zakresie pochodzenia sprzedawanej żywności. W sklepie spożywczym w Stefanowie prowadzono sprzedaż mięsa, wyrobów garmazeryjnych, wędlin niewiadomego pochodzenia (sprawa opisana poniżej – interwencje). 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 trakcie czynności kontrolnych przeprowadzonych w obiektach usytuowanych w Chińskim Centrum Handlowym w Wólce Kosowskiej stwierdzono poprawę (w porównaniu do 2010r.) w zakresie identyfikacji żywności wyprodukowanej w krajach azjatyckich. Oznakowanie (z niewielkimi wyjątkami - w sklepie spożywczym prowadzonym przez obywatela pochodzenia wietnamskiego w sprzedaży ser TOFU niewiadomego pochodzenia) zgodne z obowiązującymi przepisami prawnymi.

W sklepach spożywczych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano 119 próbek żywności do badań laboratoryjnych, z których 1 zakwestionowano.

W 2011r. wpłynęła 1 zasadna interwencja konsumenta dot. stanu sanitarno – higienicznego

W dniu 22.06.2010r. wniesiono do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Piasecznie interwencję dot. wylewania fekalii na ulicę ze sklepu spożywczo – przemysłowego firmy ATTRIO Sp. z o.o. usytuowanego w Wólce Kosowskiej przy ul. Nadrzecznej 5F. W trakcie czynności kontrolnych przeprowadzonych w dniu 07.07.2011r. nie stwierdzono ww. nieprawidłowości, natomiast stwierdzono: w części sklepu podłoga betonowa, miejscami powybijane dziury, bardzo brudne ściany w miejscu sprzedaży żywności, nieczynna umywalka do mycia rąk, odzież osobista pracowników przetrzymywana w przypadkowych miejscach, brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników sklepu. Właściciela sklepu ukarano mandatem karnym oraz zobowiązano do wzmożenia nadzoru nad bezpieczeństwem zdrowotnym sprzedawanej żywności. Przeprowadzona w dniu kontrola sprawdzająca wykazała zamknięcie obiektu. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki. O sposobie załatwienia poinformowano pisemnie.

W 2011r. PPIS w Piasecznie otrzymywał zgłoszenia w ramach systemu RASFF, w tym zgłoszenia dotyczące obiektów obrotu żywnością: sklepy spożywcze, hipermarket, supermarkety, magazyny hurtowe – 23:

11 powiadomień alarmowych,

12 powiadomień informacyjnych.

W ramach wewnętrznej kontroli wycofano z obrotu handlowego:

1. 1 szt. produktu pn. „ANIMAL PUMP” oznaczonego nr partii: 175250C i datą minimalnej trwałości: 10/24/2013 (24.10.2015 pochodzącego z USA, ze względu na stwierdzenie obecności nieautoryzowanej substancji winpocentyny,

2. 3 szt. produktu pn. „Woda źródłana niegazowana Maksymiliana 5 l”, oznaczonego datą minimalnej trwałości: 21.01.2012, wyprodukowanego przez firmę „Taja” Sp. z o.o., ul. Laskowskiego 3, 87-730 Nieszawa, ze względu na wykrycie bakterii *Pseudomonas aeruginosa*,
3. 1 szt. produktu pn. „Morele suszone” wyprodukowanego przez PPH MAKAR, ul. Krakowska 74, 40-391 Katowice, oznaczonego terminem przydatności do spożycia i nr partii: 03.2012/B/672A, waga 500g ze względu na stwierdzenie zbyt wysokiej zawartości substancji konserwujących: dwutlenku siarki i siarczynów,
4. 13 szt. produktu pn. „Śliwki suszone Kresto”, pochodzącego z Chile, importowanego przez VOG Polska Sp. z o.o., ul. Przemysłowa 8, 96-100 Skierniewice, oznaczonego terminem przydatności do spożycia: 31.05.2012 i nr partii: 1L11074V158 ze względu na przekroczenie dopuszczalnego poziomu kwasu sorbowego,
5. 16 szt. á 500 g produktu pn. „Rido Rodzynki sułtańskie w czekoladzie”, wyprodukowanego przez EUROHANSA Sp. z o.o., ul. Letnia 10/14, 87-100 Toruń – Zakład Produkcyjny w Puławach ul. Wiślana 3, oznaczonego terminem przydatności do spożycia: 04.2012, ze względu na stwierdzenie obecności szkła,
6. 5 szt. produktu pn. „Vegetable Broth Carrefour Rosół warzywny”, dystrybutor magazyn Centralny Carrefour, oznaczonego nr partii i terminem przydatności do spożycia: 07/2012/055/1, ze względu na wykrycie podwyższonego poziomu 3-MCPD
7. 29 szt. produktu pn. „Cukierki Malinki”, dystrybuowanego przez Eurocash S.A., ul. Przemysłowa 10, 28-400 Pińczów ze względu na przekroczenie dopuszczalnego poziomu barwników E 122, E 124,
8. 53 szt. produktu pn. „Bentonit C – Clair” wyprodukowanego we Francji ze względu na stwierdzenie zbyt wysokiej zawartości ołowiu i arsenu,
9. 110 szt. produktu zbożowego zawierającego płatki owsiane pochodzącego ze Szwecji, wyprodukowanego w Niemczech ze względu na wykrycie wysokiego poziomu deoksyniwalendu.

Obiekty obrotu żywnością: super i hipermarkety

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2011 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2011 r.
17	17	11	0	4	0

Wymienionych obiektów nie wyznaczono do prowadzenia wzmożonego nadzoru

sanitarnego. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikowalności dostawców. Dokumenty świadczące o pochodzeniu żywności np. faktury zakupu okazywano przedstawicielowi inspekcji sanitarnej w trakcie trwania czynności kontrolnych

W supermarketach i hipermarketach w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano 97 próbek żywności do badań laboratoryjnych, z których 1 zakwestionowano:

- próbkę mięsa mielonego pn. „Mięso wieprzowo-wołowe”, waga 450g - pobrano w supermarkecie sieci TESCO, ul. Kusocińskiego 2, 05-500 Piaseczno. Ww. produkt został zakwestionowany ze względu na stwierdzenie obecności w 10 g *Salmonelli Infantis* i obecności DNA *Escherichia coli* O157 w 25g. Ustalono, że zakwestionowaną żywność wyprodukowano dla TESCO POLSKA Sp. z o.o. przez firmę HILTON FOODS LTD Sp. z o.o. Z uwagi na właściwość rzeczową i miejscową sprawę do załatwienia przekazano do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Tychach, ul. Powstańców 27, 43-100 Tychy. W dniu 20.12.2011 PPIS w Piasecznie otrzymał pismo od PIW w Tychach, w którym poinformowano, że firma HILTON FOODS LTD Sp. z o.o. nie jest producentem przedmiotowej żywności.

W wyniku ponownych ustaleń przeprowadzonych w sklepie TESCO sprawę przekazano do PIW w Chrzanowie, ul. Grzybowskiego 7, 32-500 Chrzanów. PPIS w Piasecznie nie otrzymał informacji zwrotnej o sposobie załatwienia sprawy (sprawa w toku). W ramach wewnętrznej kontroli wycofano z obrotu handlowego żywność. Supermarketów i hipermarketu nie wyznaczono do prowadzenia wzmożonego nadzoru sanitarnego przez PIS.

Kioski

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2011 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2011 r.
20	5	0	0	0	0

W roku 2011r. skontrolowano 5 kiosków ze sprzedażą żywności usytuowanych w szkołach. Przeprowadzono kontrole tematyczne w zakresie sprzedaży słodczy, w których stwierdzono przekroczenie dopuszczalnego poziomu barwników: azorubiny i czerwieni koszenilowej. W trakcie czynności nie stwierdzono przedmiotowych produktów w sprzedaży. Najemców obiektów poinformowano o konieczności kontrolowania oznakowań zawartych na żywności i o zagrożeniu dla zdrowia dzieci, jakie niesie spożywanie słodczy, do których dodano zbyt wysoką ilość ww. barwników. W kioskach nie pobierano próbek żywności do

badan laboratoryjnych.

Kioski na targowiskach sprzedające mięso

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzo- nych w 2011 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2011 r.
7	4	0	0	0	0

Kiosków sprzedających mięso na targowiskach nie wyznaczono do prowadzenia wzmożonego nadzoru sanitarnego przez PIS.

Magazyny hurtowe

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzo- nych w 2011 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2011 r.
70	21	2	0	20	0

Na terenie tutejszej stacji znajduje się 70 magazynów hurtowych w tym ze sprzedażą wyłącznie środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego (mięso i drób) nadzorowanych wspólnie przez PIS i IW. W jednej hurtowni stwierdzono nieprawidłowości dotyczące identyfikowalności dostawców jaj, brak oznakowania zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi. Ponadto stwierdzono nieprawidłowości dotyczące identyfikowalności dostawców mięsa drobiowego. Nie okazano stosownej dokumentacji dot. pochodzenia ww. żywności. Nakazano wycofanie ze sprzedaży ww. jaj i mięsa drobiowego, przedstawienie w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Piasecznie dokumentacji świadczącej o zagospodarowaniu wycofanej masy towarowej. Właściciel hurtowni przedstawił oświadczenie, w którym zadeklarował zużycie mięsa drobiowego niewiadomego pochodzenia do celów prywatnych oraz przedstawił oświadczenie producenta nieoznakowanych jaj o ich odebraniu.

Magazyny hurtowe – suplementy diety.

Liczba obiektów

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2011 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2011 r.
6	3	0	0	0	0

Magazynów hurtowych ze sprzedażą suplementów diety nie wyznaczono do prowadzenia wzmożonego nadzoru sanitarnego. W skontrolowanych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikowności dostawców, w trakcie czynności kontrolnych okazywano dokumentację świadczącą o pochodzeniu suplementów diety.

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych pobrano 19 próbek suplementów diety, których nie zakwestionowano. W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych pobrano 15 próbek suplementów diety, z których 2 próbki zakwestionowano. W 2011r. PPIS w Piasecznie otrzymał 54 zgłoszeń w ramach systemu RASFF, w tym 2 zgłoszenia alarmowe dotyczące magazynu suplementów diety: Cintamani Poland Majewscy i Koć sp. J., ul. Młynarska 13A lok. 90, 05-500 Piaseczno.

1. Powiadomienie nr 2011.0767 z dnia 10.06.2011r. zgłoszone przez władze litewskie, dot. stwierdzenia obecności benzalkoniowego chlorku i benzetonowego chlorku w produkcie pn. „Citrosept – ekstrakt z nasion grejfruta”, termin przydatności do spożycia: 25.11.2012r. W ramach wewnętrznej kontroli odebrano od kontrahenta łotewskiego i poddano procesowi utylizacji ww. produkt w ilości:

- Citrosept 10 ml - 981 szt.
- Citrosept 20 ml - 121 szt.

2. Powiadomienie nr 2011.1177 z dnia 30.08.2011r. zgłoszone przez władze litewskie, dot. stwierdzenia obecności benzalkoniowego chlorku i benzetonowego chlorku w produkcie pn. „Cintamani Citrosept ”, termin przydatności do spożycia: 10.02.2014r. I 22.03.2014r. W ramach wewnętrznej kontroli odebrano od kontrahenta łotewskiego i od odbiorców polskich oraz poddano procesowi utylizacji ww. produkt w ilości:

- Citrosept 10 ml - 1084 szt.
- Citrosept 20 ml - 1520 szt.
- Citrosept 30 ml - 109 szt.
- Citrosept 50 ml - 1347 szt.

Obiekty ruchome i tymczasowe

Liczba obiektów					
Ogółem	Ogółem	Zaplanowanych do	Nieskontrolowanych spośród	Zatwierdzon	W tym:

wg rejestru	skontrolowanych	skontrolowania	zaplanowanych do skontrolowania	ych w 2011 r.	Warunkowo zatwierdzonych w 2011 r.
18	12	0	0	2	0

Obiektów ruchomych i tymczasowych nie wyznaczono do prowadzenia wzmożonego nadzoru sanitarnego. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikowalności dostawców. W obiektach ruchomych i tymczasowych nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych. W roku 2011 wpłynęły 2 zasadne anonimowe interwencje konsumentów dot. stanu sanitarno – higienicznego i niewłaściwej jakości sprzedawanych ryb.

W dniu 27.09.2011r. wpłynęła interwencja anonimowa dot. niewłaściwych warunków sanitarno - higienicznych w jakich sprzedawana jest ryba świeża, wędzona i mrożona w stoiskach usytuowanych na targowisku w Górze Kalwarii przy ul. Kalwaryjskiej. Przeprowadzone w dniu 30.09.2011r. w stoiskach czynności kontrolne wykazały szereg nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandataми karnymi. Kontroli sprawdzających nie przeprowadzono – obiektów ruchomych nie było.

W dniu 18.10.2011r. wpłynęła kolejna interwencja anonimowa dot. niewłaściwych warunków sanitarno – higienicznych, w jakich sprzedawana jest ryba świeża i wędzona w stoiskach usytuowanych na targowisku w Górze Kalwarii przy ul. Kalwaryjskiej i na targowisku w Konstancinie Jeziorna przy ul. Wojska Polskiego. Przeprowadzone w dniach 21.12.2011r. i 04.01.2012r. w stoiskach czynności kontrolne wykazały szereg nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandataми karnymi. Ponadto w stoiskach kontrolowanych w dniu 30.09.2011r. (po pierwszej interwencji z dnia 27.09.2011r.) nastąpiła znaczna poprawa stanu sanitarno-higienicznego. Zamknięcia /ograniczenia działalności ruchomych i tymczasowych obiektów nie było. Zakładów o szczególnie dobrym stanie sanitarnym nie ma.

Środki transportu

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2011 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2011 r.
52	52	0	0	0	0

Środków transportu żywności nie wyznaczono do prowadzenia wzmożonego nadzoru sanitarnego. W środkach transportu nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych. Zasadnych interwencji konsumentów dot. stanu sanitarno – higienicznego nie było.

Obiekty żywienia zbiorowego – otwarte

Ogółem wg rejestru	Liczba obiektów				
	Ogółem skontrolowa nych	Zaplanowanyc h do skontrolowani a	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierd zonych w 2011 r.	W tym: Warunkowo zatwierdzonych w 2011 r.
209	67	42	5	35	1

W roku 2011 jedna restauracja usytuowana w Prażmowie została zatwierdzona warunkowo na okres 3 miesięcy. Warunkowe zatwierdzenie zakładu wydano z uwagi na nieprawidłowe parametry fizykochemiczne badania wody: amoniak – 0,73mg/l i mangan – 187 µg/l. Po okazaniu wyniku badań wody – próbka wody zgodna z obowiązującymi przepisami prawnymi w zakresie ww. parametrów, obiekt zatwierdzono. W wykazie obiektów żywienia zbiorowego otwartego nie ma obiektów prowadzących usługi cateringowe dla zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

Obiekty o złym stanie higieniczno-sanitarnym wyznaczone do prowadzenia wzmożonego nadzoru		
Lp.	Nazwa i adres zakładu	Wyniki podjętych działań
1.	Restauracja HOI – AN w Wólce Kosowskiej, ul. Marii Świątkiewicz 50	W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej kompleksowej stwierdzono szereg rażących nieprawidłowości sanitarno – higienicznych. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Kontrole sprawdzające wykazały znaczną poprawę, nieprawidłowości usunięto.
2.	Restauracja PHO – HIEN w Wólce Kosowskiej, ul. Marii Świątkiewicz 60	W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej kompleksowej stwierdzono szereg rażących nieprawidłowości sanitarno – higienicznych min. palenie papierosów w pomieszczeniu produkcyjnym i magazynie żywności. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Kontrole sprawdzające wykazały znaczną poprawę, nieprawidłowości usunięto.
3.	Bar Azjatycki w Górze Kalwarii ul. Wierzbowskiego 2	W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej kompleksowej stwierdzono szereg nieprawidłowości sanitarno – higienicznych średniej wagi. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Kontrole sprawdzające wykazały znaczną poprawę, nieprawidłowości usunięto.
	Bar Azjatycki w Górze Kalwarii,	W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej kompleksowej

4.	ul. Kilińskiego 1	stwierdzono szereg nieprawidłowości sanitarno – higienicznych. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Kontroli sprawdzającej nie przeprowadzono, bar został zamknięty.
5.	Bar Azjatycki w Górze Kalwarii, ul. Piłsudskiego 13	W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej kompleksowej stwierdzono szereg nieprawidłowości sanitarno – higienicznych. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Kontrole sprawdzające wykazały znaczną poprawę, nieprawidłowości usunięto.
6.	Bar Orientalny w Piasecznie, ul. Szkolna 24A	W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej kompleksowej stwierdzono szereg nieprawidłowości sanitarno – higienicznych. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Kontrola sprawdzająca wykazała nieznaczną poprawę, nieprawidłowości usunięto. Obiekt nadal wyznaczono do wzmożonego nadzoru.
7.	Restauracja „HUAQIAO” w Wólce Kosowskiej, ul. Nadrzeczna 16	W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej kompleksowej stwierdzono szereg rażących nieprawidłowości sanitarno – higienicznych. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Wydano decyzję administracyjną z trybem natychmiastowego wykonania. Kontrola sprawdzająca wykazała znaczną poprawę, nieprawidłowości usunięto.

Cztery obiekty zostały zlikwidowane, tj.:

- Bar małej gastronomii, Wólka Kosowska, hala nr 2 GD, ul. Nadrzeczna ,
- Bar „HUONG SEU”, Wólka Kosowska, ul. Nadrzeczna 7C,
- Bar „QUAN NGON”, Wólka Kosowska, ul. Nadrzeczna 3 I,
- Bar małej gastronomii, Wólka Kosowska, ul. Nadrzeczna 8 paw. 6

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.

Przyczyny niezgodności

Krótki opis niezgodności	
Lp.	Poważne niezgodności – mogące stanowić bezpośrednie zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności
1	Obecność żywych gryzoni i ich odchodów,
2	Obecność żywych i martwych prusaków,
3	Brak prawidłowego mycia i dezynfekcji naczyń stołowych
	Niezgodności średniej wagi – m.in. dotyczące utrzymania bieżącego porządku i czystości
1	Brudne, otłuszczone powierzchnie ścian, podłóg, sufitów,
2	Pracownicy w brudnej odzieży ochronnej,
3	Brudne, oblodzone urządzenia chłodnicze o złym stanie technicznym,
4	Brak prawidłowej segregacji przy przechowywaniu żywności,
5	Brudne ściereki w przypadkowych miejscach min. w bezpośrednim sąsiedztwie potraw gotowych do spożycia,
6	Brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych
	Mniejsze niezgodności – zazwyczaj nie mające bezpośredniego wpływu na bezpieczeństwo żywności
1	Zbędne przedmioty nie mające zastosowania w produkcji przetrzymywane w przypadkowych miejscach

W obiektach żywienia otwartego nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

Do PSSE wpłynęły 5 zasadnych interwencji konsumentów dot. stanu sanitarno – higienicznego.

1. W dniu 03.02.2011r. e-mailem wpłynęła interwencja dot. sprzedaży zepsutej żywności w restauracji usytuowanej w Chińskim Centru Handlowym, Wólka Kosowska, ul. Nadrzeczna 16A hala 3, boks 31-33. W wyniku przeprowadzonych w dniu 08.02.2011r. czynności kontrolnych stwierdzono szereg nieprawidłowości dot. stanu sanitarno – higienicznego min. obecność żywego gryzonia. W związku z powyższym wydano decyzję, w której nakazano zamknięcie zakładu do czasu przeprowadzenia skutecznego procesu dezynsekcji, deratyzacji i dezynfekcji. Ponadto osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Kontrola sprawdzająca przeprowadzona w dniu 15.02.2010r. wykazała usunięcie nieprawidłowości. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki. O sposobie załatwienia poinformowano pisemnie.
2. W dniu 23.02.2011r. wpłynęła interwencja dot. nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno – higienicznego w restauracjiusytuowanej w Piasecznie. W wyniku przeprowadzonych w dniu 04.03.2011r. czynności kontrolnych stwierdzono szereg nieprawidłowości dot. stanu

sanitarno – higienicznego. W związku z powyższym osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Kontrola sprawdzająca przeprowadzona w dniu 25.05.2011r. wykazała usunięcie nieprawidłowości. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki. O sposobie załatwienia poinformowano pisemnie.

3. W dniu 05.05.2011r. wpłynęła interwencja przekazana przez Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie dot. nieprawidłowości w Pizzerii OPEN AIR usytuowanej w Magdalence. W dniu 09.05.2011r. czynności kontrolnych nie przeprowadzono – zakład zamknięty. W wyniku przeprowadzonych ponownie w dniu 06.06.2011r czynności kontrolnych stwierdzono szereg nieprawidłowości dot. stanu sanitarno – higienicznego min. obecność żywych szkodników – prusaków. W związku z powyższym osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym oraz wystosowano decyzję administracyjną, w której nakazano zamknięcie zakładu do czasu przeprowadzenia skutecznego procesu dezynsekcji i dezynfekcji. Kontrola sprawdzająca przeprowadzona wykazała usunięcie nieprawidłowości. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki. O sposobie załatwienia poinformowano pisemnie.

4. W dniu 22.11.2011r. wpłynęła interwencja dot. nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno – higienicznego w restauracji..... usytuowanej w Zalesiu Górnym. W wyniku przeprowadzonych w dniu 30.11.2011r. czynności kontrolnych stwierdzono szereg nieprawidłowości dot. stanu sanitarno – higienicznego. W związku z powyższym osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki. O sposobie załatwienia poinformowano pisemnie (kontrola sprawdzająca zaplanowana w styczniu 2012r.).

5. W dniu 25.11.2011r. wpłynęła interwencja dot. stwierdzenia obecności pleśni w koktajlu jagodowym podawanym do konsumpcji w restauracji usytuowanej w hipermarkecie Auchan w Piasecznie. W wyniku przeprowadzonych w dniu 28.11.2011r. czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości dot. stanu sanitarno – higienicznego. Natomiast z wyjaśnień menagera restauracji wynikało, że w dniu zgłoszenia interwencji poddano ocenie wizualnej przedmiotowy koktajl. Pomimo braku oznak pleśni produkt zniszczono. Przedstawiciela restauracji zobowiązano do wzmożenia nadzoru nad jakością serwowanej żywności. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki. O sposobie załatwienia poinformowano pisemnie. W 2011r. nie odnotowano ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych.

Obiekty żywienia zbiorowego – otwarte, mała gastronomia

Liczba obiektów					
Ogółem	Ogółem	Zaplanowanych	Nieskontrolowanych	Zatwierdz	W tym:

wg rejestru	skontrolowanych	do skontrolowania	spośród zaplanowanych do skontrolowania	onych w 2011 r.	Warunkowo zatwierdzonych w 2011 r.
120	35	5	1	30	0

Obiektów małej gastronomii nie wyznaczono do prowadzenia wzmożonego nadzoru sanitarnego przez PIS. W skontrolowanych obiektach małej gastronomii wyprodukowane na bazie gotowych półfabrykatów potrawy serwowane są w naczyniach jednorazowego użytku. Nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących identyfikowalności dostawców.

Przyczyny niezgodności

Krótki opis niezgodności	
Lp.	Poważne niezgodności – mogące stanowić bezpośrednie zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności
1	Nie stwierdzono
	Niezgodności średniej wagi – m.in. dotyczące utrzymania bieżącego porządku i czystości
1	Brudne, oblodzone urządzenia chłodnicze
2	Brak odzieży ochronnej
3	Brak prawidłowej segregacji przy przechowywaniu żywności
	Mniejsze niezgodności – zazwyczaj nie mające bezpośredniego wpływu na bezpieczeństwo żywności
1	Nie stwierdzono

W zakładach zbiorowego otwartego, małej gastronomii nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych. W dniu 28.03.2011r. wpłynęła interwencja dot. ustawiania przydrożnych punktów gastronomicznych na chodnikach w miejscowości Wólka Kosowska przy Chińskim Centrum Handlowym EACC. W wyniku przeprowadzonych w dniu 01.04.2011r. w usytuowanej przy ul. Nadrzecznej przyczepie gastronomicznej czynności kontrolnych stwierdzono szereg nieprawidłowości dot. stanu sanitarno – higienicznego. W związku z powyższym osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. W dniach 17.06.2011r. i 11.07.2011r. czynności kontrolnych sprawdzających nie przeprowadzono ww. przyczepy gastronomicznej nie było. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki. O sposobie załatwienia poinformowano pisemnie. Nie odnotowano ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych. Zamknięcia zakładu żywienia zbiorowego otwartego, małej gastronomii/ ograniczenia działalności nie było. Zakładów o szczególnie dobrym stanie sanitarnym nie ma.

Bloki żywienia w szpitalach – żywienie w systemie cateringowym

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2011 r.	W tym: Warunkowo zatwierdzonych

					w 2011 r.
3	2	2	1	1	0

W 2011r. nie skontrolowano 1 bloku żywienia w szpitalu – żywienie w systemie cateringowym z zaplanowanych 2. W skontrolowanym obiekcie prowadzone jest serwowanie w naczyniach wielorazowego użycia dostarczanych przez zewnętrzną firmę cateringową potraw. 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 Zakładów o szczególnie dobrym stanie sanitarnym nie ma.

W roku 2011r. wpłynęła jedna zasadna interwencja konsumentów dot. stanu sanitarno – higienicznego.

W dniu 09.05.2011r. wpłynęła interwencja dot. nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno – higienicznego i jakości żywienia w jednym z oddziałów sanatorium, w wyniku przeprowadzonych w dniu 11.05.2011r. czynności kontrolnych stwierdzono szereg nieprawidłowości dot. stanu sanitarno – higienicznego. W związku z powyższym firmie cateringowej, która jest odpowiedzialna za stan sanitarno – higieniczny kuchenek oddziałowych i jakość dostarczanych potraw wydano zalecenia pokontrolne. Kontrola sprawdzająca wykazała niewykonanie zaleceń. W związku z powyższym wystosowano decyzję administracyjną, w której nakazano: zapewnienie prawidłowej szatni dla pracowników, zapewnienie prawidłowego pomieszczenia do przechowywania sprzętu porządkowego, zapewnienie prawidłowych, o dobrym stanie technicznym powierzchni ścian w kuchence „nowej”. Przeprowadzona kontrola sanitarna sprawdzająca wykazała nadal niewykonanie zaleceń. (sprawa w toku). Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki. O sposobie załatwienia poinformowano pisemnie.

Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego

Bloki żywienia w domach opieki społecznej

Liczba obiektów					
Ogółem	Ogółem	Zaplanowanych do	Nieskontrolowanych spośród	Zatwierdzon	W tym:

wg rejestru	skontrolowanych	skontrolowania	zaplanowanych do skontrolowania	ych w 2011 r.	Warunkowo zatwierdzonych w 2011 r.
13	3	3	0	0	0

Obiektów żywienia zbiorowego zamkniętego – bloków żywienia w domach opieki społecznej nie wyznaczono do prowadzenia wzmożonego nadzoru sanitarnego. W skontrolowanym obiekcie prowadzona jest działalność w zakresie serwowania dań w naczyniach stołowych wielorazowego użytku, wyprodukowanych od surowca do gotowego wyrobu. Nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących identyfikowalności dostawców. W blokach żywienia w domach opieki społecznej nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych. Zasadnych interwencji konsumentów dot. stanu sanitarno – higienicznego nie było. Nie odnotowano ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych Zamknięcia / ograniczenia działalności bloków żywienia w domach opieki społecznej nie było.

Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego

Stołówki szkolne

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzon ych w 2011 r.	W tym: Warunkowo zatwierdzonych w 2011 r.
38	14	13	0	1	0

W 2011r. obiektów żywienia zbiorowego zamkniętego – stołówek szkolnych nie wyznaczono do prowadzenia wzmożonego nadzoru sanitarnego. W skontrolowanych obiektach prowadzona jest działalność w zakresie serwowania dań w naczyniach stołowych wielorazowego użytku, wyprodukowanych od surowca do gotowego wyrobu. Nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących identyfikowalności dostawców.

Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego

Stołówki w przedszkolach

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2011 r.	W tym: Warunkowo zatwierdzonych w 2011 r.
63	24	20	0	4	0

Obiektów żywienia zbiorowego zamkniętego – stołówki w przedszkolach nie wyznaczono do prowadzenia wzmożonego nadzoru sanitarnego. Nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących identyfikowalności dostawców. W skontrolowanych obiektach prowadzona jest działalność w zakresie serwowania dań, wyprodukowanych od surowca do gotowego wyrobu w naczyniach stołowych wielorazowego użytku. W obiektach żywienia zbiorowego zamkniętego, stołówkach w przedszkolach nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych. Zasadnych interwencji dot. stanu sanitarno – higienicznego nie było. Nie odnotowano ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych.

Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego

Zakłady usług cateringowych

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzo- nych w 2011 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2011 r.
7	7	3	0	4	0

Nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących identyfikowalności dostawców. W obiektach żywienia zbiorowego zamkniętego; zakładach usług cateringowych nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych. Zasadnych interwencji dot. stanu sanitarno – higienicznego nie było. Zamknięcia / ograniczenia działalności obiektów nie było. Nie odnotowano ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych. Zakładów o szczególnie dobrym stanie sanitarnym nie ma.

Nadzór nad suplementami diety.

Na terenie działalności Powiatowej Stacji Sanitarno -Epidemiologicznej w Piasecznie znajduje się 1 producent suplementów diety. Natomiast objętych nadzorem jest 12 dystrybutorów, w tym 2 podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące sprzedaż przez Internet. W okresie od 01.01.2011r.do 31.12.2011r. nie wystawiono żadnej decyzji zakazującej wprowadzenia do obrotu suplementów diety. W roku 2011r. przeprowadzono 4 kontrole po uzyskaniu pism od GIS, w których przekazywane są informacje o zamiarze wprowadzenia po raz pierwszy do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej poszczególnych produktów.

Graniczna kontrola sanitarna

Na terenie powiatu Piaseczno w 2011r znajdowało się: 7 firm importujących środki spożywcze, 2 firmy eksportujące środki spożywcze , 12 firm importujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością W 2011 r. nie wydano decyzji zakazujących

wprowadzenia do obrotu na teren wspólnoty artykułu importowanego z krajów trzecich.

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 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	Środków spożywczych	Materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	Środków spożywczych
352	205	908	205	-	7	-	7

Nadzór nad kosmetykami

W 2011r. nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie warunków produkcji i oceny dokumentacji w zakładach produkujących kosmetyki znajdujące się na terenie podległym PSSE w Piasecznie. W ramach nadzorowania obrotu kosmetykami przeprowadzono 7 kontroli związanych z systemem RAPEX. Były to sklepy ze sprzedażą kosmetyków i akcesoriów kosmetycznych, drogerie, sklepy i hurtownie z artykułami dla dzieci, sklepy spożywczo-przemysłowe.

Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną oraz innymi organami kontroli.

W Sekcji HŻŻ i PU obowiązuje porozumienie zawarte w dniu 27.04.2011 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 dniu 05.12.2011r. odbyło się spotkanie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego oraz Powiatowego Lekarza Weterynarii w celu weryfikacji list zakładów będących pod wspólnym nadzorem. W trakcie spotkania zaplanowano przeprowadzenie wspólnych kontroli w 2011r. w wytypowanych obiektach w celu ostatecznej weryfikacji list. Przedstawiono propozycje wspólnych kontroli w 2012 r. i ujęcie ich w szczegółowych harmonogramach kontroli na

2012r.

**Lista obiektów nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną w Piasecznie
wraz z Inspekcją Weterynaryjną w Piasecznie.**

6	„AUCHAN’ Hipermarket	05-500 Piaseczno Ul. Puławska 46	Sprzedaż detaliczna artykułów spożywczych	Sprzedaż ryb, jaj, porcjowanie i konfekcjonowanie wędlin, serów
7	Hurtownia „Mlekowita” Sp. z o.o.	ul. Techniczna 2 05-500 Piaseczno	Sprzedaż hurtowa art.. nabiałowych	Sprzedaż hurtowa art.. nabiałowych
8	Hurtownia OSM Opole Lubelskie	Ul. Pijarska 111 05-530Góra Kalwaria	Sprzedaż hurtowa art.. nabiałowych	Sprzedaż hurtowa art. nabiałowych
9	„DONAUCHEM Polska” Sp. z o.o.	Ul. Puławska 38/40 05-500 Piaseczno	Sprzedaż hurtowa art. chemicznych, dodatków dla przemysłu spożywczego	Sprzedaż hurtowa żelatyny
10	Hala targowa i obiekty ruchome na targowisku	Ul. Jana Pawła II 05-500 Piaseczno	Sprzedaż detaliczna artykułów spożywczych	Sprzedaż detaliczna mięsa
11	Hala targowa na targowisku w Górze Kalwarii	Ul. Kalwaryjska 05-530 Góra Kalwaria	Sprzedaż detaliczna artykułów spożywczych	Sprzedaż detaliczna mięsa
12	Kioski ze sprzedaż mięsa, wędlin oraz obiekty ruchome na targowisku w Konstancinie Jeziorna	Al. Wojska Polskiego 05-510 Konstancin Jeziorna	Sprzedaż detaliczna artykułów spożywczych	Sprzedaż detaliczna mięsa

W bieżącym roku przeprowadzone zostały cztery wspólne kontrole z Inspekcją Weterynaryjną w zakresie prawidłowości sprzedaży artykułów spożywczych pochodzenia

zwierzęcego . Oceniano 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. W trakcie przeprowadzonych działań nie stwierdzono nieprawidłowości .

W grudniu 2011r przeprowadzono wspólną kontrolę w zakresie oceny warunków sprzedaży żywych ryb (karpia) zgodnie z wytycznymi Głównego Lekarza Weterynarii. Skontrolowano także dokumentację dotyczącą pochodzenia ryb Ponadto w bieżącym roku przeprowadzono dwa wspólne postępowania wyjaśniające. Pierwsze z nich dotyczyło mięsa wieprzowego potencjalnie skażonego dioksynami pochodzącego z Niemiec oferowanego do sprzedaży w hipermarkecie „Auchan” w Piasecznie, ul. Puławska 46. Ustalono, że świeże mięso wieprzowe sprzedawane w sklepach „Auchan” od dnia 01.01.2011r. pochodzi wyłącznie od polskich dostawców. Kolejne postępowanie rozpoczęte zostało w grudniu 2010r. przez Powiatową Inspekcję Weterynaryjną w Piasecznie i dotyczyło donosu jaki wpłynął do PIWet. w sprawie firmy prowadzącej działalność gospodarczą dotyczącą dystrybucji jaj świeżych.

Biorąc pod uwagę powyższe przepisy prawne Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Piasecznie przekazał sprawę zgodnie z właściwością rzeczową i miejscową, wynikającą z art. 20 i 21 § 1 pkt 2 kpa Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Piasecznie.

Współpraca z Policją.

W b.r. współpraca z przedstawicielami Komendy Powiatowej Policji polegała głównie na poszukiwaniu obiektów o których informacje otrzymywaliśmy z innych stacji w ramach systemów RAPEX, RASFF oraz skarg. Były to obiekty przede wszystkim zarejestrowane na obcokrajowców obywateli Chin, Wietnamu, których podane adresy nie znajdowaliśmy na terenie działalności tut. stacji. Ponadto pracownik tut. stacji asystował policji przy przekazywaniu „dopalaczy” z Magazynu Sprzętu Obrony Cywilnej w Zielonce do laboratorium prokuratury w celu zbadania ich na zawartość narkotyku.

Współpraca z mediami

W br. współpraca polegała na przekazywaniu informacji telefonicznych dziennikarzom gazet lokalnych o stanie sanitarnym obiektów znajdujących się na terenie działalności naszej stacji, czy badań wody. Szarzej współpracowano z telewizją TVN w trakcie pożaru w Wólce Kosowskiej.

Pozostała działalność Sekcji Higieny Żywnienia i Przedmiotów Użytku.

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 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 dla poszczególnych grup wiekowych. W 2011r wykonano wszystkie zaplanowane zamierzenia, w których uwzględniono wytyczne GIS i PWIS. Wykonano roczny plan pobierania próbek przewidzianych na 2011r. W br. przeprowadzono szereg kontroli z przedstawicielami policji. Głównie były to kontrole interwencyjne i tematyczne w których były trudności z ich przeprowadzeniem. Na terenie działalności tut. stacji znajduje się Centrum Chińsko-Wietnamskie na terenie którego znajduje się szereg obiektów, w których kontrola utrudniona jest ze względu na nieznaną języka polskiego oraz przepisów Prawa Krajowego i Wspólnotowego przez właścicieli i pracowników obiektu. 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 , a także nie przewidziane dłuższe nieobecności w pracy i tak: 1 pracownik – 5 m-cy przebywał na zwolnieniu lekarskim, 1 pracownik – 2 m-ce na urlopie bezpłatnym spowodowały, iż wykonanie wcześniej zaplanowanych zadań niejednokrotnie było niemożliwe w zaplanowanym terminie.

Podsumowanie i wnioski

W 2011r z 1414 obiektów podlegających kontroli tut. stacji zaplanowano 187 kontroli kompleksowych - wykonano 143. Poza tym wykonano 348 kontroli 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,
- zwiększającej się ilości firm importujących żywność oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością (obecnie podlegają nadzorowi 2 agencje celne obsługujące 11 firm importujących środki spożywcze, 2 firmy eksportujące środki spożywcze, 5 firm importujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością),

W 2011 r 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,
- 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 b.r. wydano 564 świadectwa, oceniono 212 partii żywności i 908 materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

2. Sekcja Higieny Komunalnej

Jakość wody przeznaczonej do spożycia.

Powiat Piaseczno zwodociągowany jest w 98,63 %. Z całości mieszkańców powiatu w liczbie 155272 większość tj. 153148 jest podłączonych do ujęć publicznych. Sukcesywnie prowadzone są działania zmierzające do zwodociągowania wszystkich miejscowości w powiecie. Nadzorem PSSE w Piasecznie objętych jest 49 stacji uzdatniania wody i trzy sieci wodociągowe. W w/w obiektach wodnych pobrano do badań:

- chemicznych – 280 próbek wody
- bakteriologicznych – 299 próbek wody.

Jakość wody.

W wyniku zakwestionowanych badań wydano 5 decyzji, z których 5 zostało wykonanych, przedmiotem wydanych decyzji było doprowadzenie jakości wody pod względem chemicznym (w 2 obiektach) i w 3 obiektach pod względem bakteriologicznym. Próbkę wody pod względem chemicznym były kwestionowane ze względu na przekroczenia związków żelaza, manganu, mętności i amoniaku; pod względem bakteriologicznym kwestionowane były mikroorganizmy w temperaturach bakterie grupy coli, Escherichia coli i paciorkowce kałowe.

Charakterystyka urządzeń zaopatrujących ludność w wodę.

Wodociągi o produkcji < 100 m³/dobę – 9 Stacji Uzdatniania Wody. Badania wody wykazały przekroczenia w jednej stacji parametrów bakteriologicznych (grupa coli, Escherichia coli), decyzja została wykonana.

Wodociągi o produkcji od 100m³ /dobę do 1000m³/dobę – 33 Stacje Uzdatniania Wody. Badania wody wykazały w 2 stacjach przekroczenia parametrów pod względem bakteriologicznym (grupa coli, paciorkowce) wydano 2 decyzje z których 2 zostały wykonane oraz w 1 stacji przekroczenia parametrów pod względem fizykochemicznym (mangan, amoniak, mętność) wydano 1 decyzję która została wykonana.

Wodociągi o produkcji od 1000m³ /dobę do 10000m³/dobę – 7 stacji uzdatniania wody. Stacje są w dobrym stanie technicznym. W zakresie stanu technicznego w/w wodociągów nie stwierdzono rażących uchybień wymagających interwencji PIS.

Studnie publiczne – w nadzorze stacji znajdują się dwie studnie publiczne w Konstancinie Jeziornie i Piasecznie. Stacje są w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Pobrano 9 próbek wody do badań fizykochemicznych i 9 próbek do badań bakteriologicznych. Na koniec roku sprawozdawczego woda była dobra.

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

Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.

W obiektach przeprowadzono 244 kontrole, wystawiono 4 decyzje w zakładach fryzjerskich i kosmetycznych: 1 w zakładzie fryzjersko kosmetycznym - została wykonana, 1 w zakładzie fryzjersko - kosmetycznym została uchylona ze względu na likwidację zakładu, 2 w zakładach fryzjersko - kosmetycznych z terminem 30.12.2011r. po kontrolach sprawdzających zostaną wykonane w styczniu 2012r. Przedmiotem wydanych decyzji była poprawa stanu technicznego oraz wprowadzenie procedur zapobiegających zakażeniom w w/w obiektach. W wyniku kontroli nałożono 5 mandatów na sumę 500zł, nie wszczynano postępowań egzekucyjnych, wystosowano 30 wystąpień pokontrolnych.

Szpital, zakłady opiekuńczo - lecznicze i zakłady pielęgnacyjno - opiekuńcze.

Obiekty	Liczba obiektów	Liczba skontrolowanych	Liczba wydanych decyzji merytorycznych (bez decyzji zmieniających termin wykonania nałożonych obowiązków)	Liczba nałożonych mandatów	Kwota mandatów
Szpital	3	3	1	0	0
Zakłady Opiekuńczo	2	2	0	0	0

-Lecznicze					
Zakłady Pielęgnacyj no- Opiekuńcze	1	1	0	0	0

Szpital

CENTRUM REHABILITACJI W KONSTANCINIE JEZIORNIE, UL. WIERZEJEWSKIEGO 12

W roku sprawozdawczym 2011 nie wydawano decyzji administracyjnej, nie nakładano mandatów, wystosowano wystąpienie pokontrolne w zakresie systemu kontroli zakażeń szpitalnych i stanu sanitarno – technicznego oddziałów (II, III, XIII, bloku operacyjnego, basenu kąpielowego małego). Z dniem 01.04.11 działalność medyczna w identycznym zakresie, została podjęta przez NZOZ „Szpital im. prof. M.Weissa”, prowadzony przez spółkę działającą pod firmą Mazowieckie Centrum Rehabilitacji „STOCER” Sp. z o.o. z siedzibą w Konstancinie Jeziornie. W roku 2011 wykonano szereg zaleceń. Bieżący stan sanitarny nie budzi większych zastrzeżeń. Sprzątanie odbywa się przez uprawnioną firmę, która wykonuje usługi kompleksowego utrzymania czystości, dezynsekcji i deratyzacji pomieszczeń i sprzętów, transportu wewnętrznego, czynności pomocniczych i utrzymania terenów wokół budynku. Opracowane są i przestrzegane procedury zapobiegania zakażeniom. Program dostosowania szpitala do wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia realizowany jest zgodnie z harmonogramem prac dostosowawczych.

Gospodarka odpadami medycznymi

Szpital posiada program gospodarki odpadami zatwierdzony przez Starostwo Powiatowe. Na oddziałach znajdują się instrukcje postępowania z odpadami. Odpady medyczne zbierane są w miejscu ich powstawania do zamykanych pojemników zabezpieczonych w worki foliowe jednorazowego użytku. Przedmioty ostre gromadzone są w pojemnikach plastikowych jednorazowego użytku. Odpady zbierane są z oddziałów dwa razy dziennie przez wydzielone, przeszkolone osoby. Worki z odpadami przed oddaniem do utylizacji oznakowane są informacją zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia. Odpady przewożone są w workach wózkiem odkrytym do budynku wolno stojącego (byłe pomieszczenia kostnicy), w pomieszczeniu zainstalowana jest wentylacja - klimatyzacja, pomieszczenie z punktem wodnym wyposażone w dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym do rąk oraz w podajnik na ręcznik jednorazowego użytku, pomieszczenie o powierzchni łatwo zmywalnej. Odpady odbierane są przeciętnie dwa razy w tygodniu przez uprawnioną firmę

ECO ABC Bełchatów. Szczątki pooperacyjne są umieszczane w specjalnych oznakowanych workach i zabierane na bieżąco przez uprawnioną firmę. Wydzielone jest pomieszczenie z punktem wodnym do mycia i dezynfekcji wózka do transportu odpadów.

Gospodarka odpadami komunalnymi

Odpady stałe usuwane są do kontenerów zamykanych, ustawionych na terenie obetonowanym. Na terenie szpitala prowadzona jest selektywna zbiórka odpadów. Śmieci wywożone są przez uprawnioną firmę Zakład Usług Komunalnych „BŁYSK” z siedzibą w Otwocku zgodnie z umową. W obiekcie funkcjonuje obecnie jeden basen mały rehabilitacyjny w złym stanie technicznym: pomieszczenia zagrzybione, wentylacja pomieszczeń niedostateczna, brak brodzików. Uchybienia te nadal są przedmiotem wystąpienia do Dyrekcji szpitala o podjęcie stosownych działań. Basen mały posiada stację uzdatniania wody z automatycznym dozowaniem środków chemicznych. W roku 2011 basen został jedynie odmalowany. Bieżąca czystość w pomieszczeniach basenowych zachowana – sprzątanie i dezynfekcja przeprowadzana jest zgodnie z opracowanymi procedurami.

Pobranych zostało do badań 7 próbek wody z tego zakwestionowana została 1 pod względem bakteriologicznym (grupa coli, Escherichia coli). Informacje o złej jakości wody wysyłane były pisemnie w formie zawiadomień. Basen był okresowo wyłączany z eksploatacji na czas doprowadzenia go do dobrej jakości wody. Od 04.04.2011r. badania wody w basenach wykonywane są przez właścicieli basenów.

CENTRUM KSZTAŁCENIA I REHABILITACJI W KONSTANCINIE

UL. GĄSIOROWSKIEGO 12/14

W roku sprawozdawczym 2011 nałożono decyzję związaną z przekroczeniem liczby bakterii legionella w wodzie w instalacji wody ciepłej – sprawa w toku, mandatów nie nakładano oraz nie wydawano zaleceń pokontrolnych.

Gospodarka odpadami medycznymi

Szpital posiada program gospodarki odpadami zatwierdzony przez Starostwo Powiatowe. Na oddziałach znajdują się instrukcje postępowania z odpadami. Odpady medyczne zbierane są w miejscu ich powstawania do zamykanych pojemników zabezpieczonych w worki foliowe jednorazowego użytku. Przedmioty ostre gromadzone są w pojemnikach plastikowych jednorazowego użytku. Odpady zbierane są z oddziałów dwa razy dziennie przez wydzielone, przeszkolone osoby. Worki z odpadami przed oddaniem do utylizacji oznakowane są informacją zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia. Odpady przewożone są w workach wózkiem zakrytym do budynku wolno stojącego z punktem

wodnym, o powierzchni łatwo zmywalnej. Odbierane są przeciętnie dwa razy w tygodniu przez uprawnioną firmę ECO ABC Bełchatów.

NIEPUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ – SZPITAL ŚW. ANNY W PIASECZNIE UL. MICKIEWICZA 39

W roku sprawozdawczym 2011 decyzji nie wydawano, mandatów nie nakładano.

Obiekt po przebudowie i rozbudowie został oddany do użytkowania i rozszerzony o:

- oddział położniczo – ginekologiczny;
- oddział chirurgii ogólnej;
- oddział neonatologii;
- blok operacyjny;
- podręczną sterylizatornię;
- dział farmacji.

Po kontroli kompleksowej wystosowano 1 wystąpienie dotyczące złego stanu sanitarno – technicznego, istniejącego oddziału wewnętrznego. W marcu 2012r. planowane jest rozpoczęcie rozbudowy szpitala.

Gospodarka odpadami medycznymi

Szpital posiada program gospodarki odpadami zatwierdzony przez Starostwo Powiatowe. Na stanowiskach pracy znajdują się instrukcje postępowania z odpadami. Odpady medyczne zbierane są w miejscu ich powstawania do zamykanych pojemników zabezpieczonych w worki foliowe jednorazowego użytku. Przedmioty ostre gromadzone są w pojemnikach plastikowych jednorazowego użytku. Odpady zbierane są z oddziałów dwa razy dziennie przez wydzielone, przeszkolone osoby. Worki z odpadami przed oddaniem do utylizacji oznakowane są informacją zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia. Odpady transportowane są w zamykanych wózkach, dezynfekowanych na bieżąco do pomieszczeń piwnicznych z punktem wodnym, o powierzchni łatwo zmywalnej. Odbierane są przeciętnie co dwa dni przez uprawnioną firmę ECO ABC Bełchatów.

Zakłady Opiekuńczo-Lecznicze i Zakłady Pielęgnacyjno-Opiekuńcze

W wyniku kontroli kompleksowych w roku sprawozdawczym nie wydawano zaleceń pokontrolnych, mandatów nie nakładano, decyzji nie wydawano.

Na terenie powiatu piaseczyńskiego znajdują się dwa zakłady Opiekuńczo- Lecznicze:

1. Zakład Opiekuńczo-Leczniczy „LUX MED TABITA” Konstancin-Jeziorna, ul. Długa 43 rozszerzył swoją działalność o świadczenie usług zdrowotnych w zakresie Oddziału Rehabilitacyjnego.

2. Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej Zakład Opiekuńczo – Rehabilitacyjno - Leczniczy „Konstancja” Konstancin-Jeziorna, ul. Lipowa 1

oraz jeden zakład Pielęgnacyjno – opiekuńczy:

1. Zakład pielęgnacyjno – opiekuńczy ul. Kordeckiego 14 w Piasecznie. Pomieszczenia utrzymane czysto, remonty przeprowadzane sukcesywnie. Sprzątanie odbywa się wg opracowanych procedur i instrukcji.

Wszystkie obiekty zaopatrywane są w wodę z ujęć publicznych, ścieki odprowadzane są do kanalizacji miejskiej. W zakładzie „Konstancja” wydzielone jest pomieszczenie pro-morte z punktem wodnym, w zakładzie „Tabita” pokoje jednoosobowe z łazienkami - zwłoki odbierane są przez firmę pogrzebową. Bielizna z w/w obiektów prana jest w pralniach komercyjnych. Transport bielizny prawidłowy. Bielizna na oddziałach jest przechowywana w wydzielonych pomieszczeniach. Odpady komunalne w w/w obiektach gromadzone są w pojemnikach zabezpieczonych w worki foliowe i usuwane do zamykanych pojemników. Odpady odbierane są przez uprawnione firmy wg potrzeb. Zakłady Opiekuńczo-Lecznicze posiadają zatwierdzone przez Starostwo Powiatowe programy gospodarki odpadami. Odpady medyczne gromadzone i usuwane są według opracowanych procedur – nie stwierdzono w tym zakresie nieprawidłowości, odbierane przez uprawnione firmy wg potrzeb co jest udokumentowane w kartach przekazania odpadów. Obiekty posiadają pomieszczenia socjalne oraz szatnie dla personelu w dostatecznym stanie technicznym. Teren wokół obiektów zagospodarowany i uporządkowany.

Lecznictwo uzdrowiskowe

W roku sprawozdawczym 2011 nałożono decyzję związaną z przekroczeniem liczby bakterii legionella w wodzie w instalacji wody ciepłej w Szpitalu Rehabilitacji Kardiologicznej ul. Gąsiorowskiego 8 w Konstancinie Jeziornie – problem został usunięty. W wyniku kontroli kompleksowych oraz interwencyjnych (Szpital Uzdrowiskowy ul. Sue Ryder w Konstancinie) w roku sprawozdawczym 2011 wystosowano cztery wystąpienia, które dotyczyły głównie stanu sanitarno-technicznego ścian, podłóg, jakości sprzątania itp. Zalecenia zostały wykonane.

Domy pomocy społecznej oraz inne placówki zapewniające całodobową opiekę nad osobami niepełnosprawnymi, w podeszłym wieku oraz przewlekle chorymi.

Obiekty	Liczba obiektów	Liczba skontrolowanych	Liczba wydanych decyzji merytorycznych (bez decyzji zmieniających termin wykonania nałożonych obowiązków)	Liczba nałożonych mandatów	Kwota mandatów
Domy Pomocy	5	5	0	0	0

Spółecznej					
Inne placówki zapewniające całodobową opiekę	7	7	0	0	0

W w/w obiektach przeprowadzono 13 kontroli, mandatów nie nakładano, decyzji nie wydawano, wystosowano 2 wystąpienia pokontrolne dotyczące nadzoru nad stanem sanitarnohigienicznym. Zalecenia zostały wykonane w trybie natychmiastowym.

Wszystkie Domy Pomocy Społecznej oraz inne placówki zapewniające całodobową opiekę nad osobami starszymi zaopatrywane są w wodę pochodzącą z wodociągów publicznych miejskich oraz mają podpisane umowy na odbiór odpadów komunalnych. Z 12-stu obiektów 6 posiada własną pralnię, bielizna z pozostałych obiektów prana jest w pralniach komercyjnych. Ciąg technologiczny prania bielizny zachowany. Bielizna przechowywana jest w wydzielonych pomieszczeniach lub szafach. Iniekcje wykonywane sporadycznie. Odpady medyczne (sprzęt jednorazowego użytku, materiały opatrunkowe) z gabinetów pielęgniarских gromadzone są w pojemnikach jednorazowego użytku. Odpady odbierane są według potrzeb przez uprawnioną firmę, co jest udokumentowane w kartach przekazania odpadów.

Dworce.

Obiekty	Liczba obiektów	Liczba skontrolowanych	Liczba wydanych decyzji merytorycznych (bez decyzji zmieniających termin wykonania nałożonych obowiązków)	Liczba nałożonych mandatów	Kwota mandatów
Dworce i Stacje kolejowe	2	2	0	0	0
Dworce autobusowe	0	0	0	0	0
Porty lotnicze	0	0	0	0	0

W omawianych obiektach przeprowadzono 4 kontrole, mandatów nie nakładano, decyzji nie wydawano, wystosowano 2 wystąpienia pokontrolne.

Stacja PKP Zalesie Górne – kontrole przeprowadzono wspólnie z przedstawicielem PKP z Warszawy, w wyniku której wystosowano wystąpienie, które dotyczyło odnowienia poczekalni, uzupełnienia ubytków na schodach, utrzymania toalety typu TOI TOI w należytym stanie sanitarno – porządkowym, zabezpieczenie studzienki kanalizacyjnej w pobliżu dworca – zalecenia zostały wykonane.

Stacja PKP Piaseczno – budynek stacji administrowany jest przez Urząd Miasta i Gminy Piaseczno. Kontrole przeprowadzono wspólnie z przedstawicielami Urzędu Miasta i Gminy w wyniku której wystosowano wystąpienie, które dotyczyło stanu technicznego budynku (elewacja wymagająca odnowienia, ubytki w płytach chodnikowych).

Zalecenia wykonane częściowo natomiast odnośnie odnowienia elewacji budynku stacji opracowany jest kompleksowy projekt remontu całego budynku.

W roku sprawozdawczym wykonano prace remontowe związane z wydzieleniem łazienek dla pasażerów na terenie dworca oraz odświeżono halę dworcową. Pomieszczenia stacji sprzątane są systematycznie, teren przyległy uporządkowany. Podczas kontroli nie stwierdzono rażących uchybień natury porządkowej. Budynki stacji w Piasecznie i Zalesiu Górnym nie są dostosowane dla potrzeb osób niepełnosprawnych (schody).

Środki transportu.

Na terenie Powiatu Piaseczyńskiego znajduje się jedna baza PKS Piaseczno - nie stwierdzono podczas kontroli kompleksowej rażących uchybień natury sanitarno – porządkowej oraz technicznej, co świadczy o corocznej poprawie warunków. Wydano jedno wystąpienie pokontrolne dotyczące uzupełnienia apteczek pierwszej pomocy w autokarach. Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zaleceń pokontrolnych.

Na terenie bazy do dyspozycji znajduje się 52 autokarów z czego 8 przeznaczonych jest do sprzedaży. W roku sprawozdawczym przeprowadzono kontrolę 11 autobusów. Mycie wewnątrz i na zewnątrz autokarów odbywa się w myjni autobusowej w miejscu, zakupiono myjkę ciśnieniową do mycia wewnętrznego autokarów. Sprzątanie i mycie wewnątrz autobusów odbywa się przez zatrudnione osoby. Zaobserwowano zwiększenie nadzoru nad utrzymaniem bieżącej czystości wyjeżdżającego taboru.

Noclegownie dla bezdomnych.

<i>Obiekty</i>	<i>Liczba obiektów</i>	<i>Liczba skontrolowanych</i>	<i>Liczba wydanych decyzji merytorycznych (bez decyzji zmieniających termin wykonania nałożonych obowiązków)</i>	<i>Liczba nałożonych mandatów</i>	<i>Kwota mandatów</i>
Noclegownie dla bezdomnych	2	2	0	0	0

Dom Samotnej Matki w Chyliczkach

Stan sanitarno-techniczny obiektu dobry. Zaopatrzenie obiektu w wodę jest z wodociągu publicznego, kanalizacja ogólna. Ogrzewanie i ciepła woda zapewniona z kotłowni lokalnej – gazowej. Pomieszczenia funkcjonalne. Wentylacja zapewniona we wszystkich pomieszczeniach w zależności od potrzeb.

Dom „Odzyskanych dla życia” Markot w Grzędach, Al. Krakowska 29, gm. Tarczyn.

Funkcjonuje od 1997r. właścicielem jest Stowarzyszenie MONAR – MARKOT w Warszawie, ul. Hoża. Placówka mieści się w budynku murowanym, jednopiętrowym, zaadoptowanym. Dyrektor ośrodka na okres zimowy posiada zapas materacy, łóżek polowych, mogących pomieścić dodatkowo 15 osób oraz w wystarczającej ilości bielizny.

W 2011 roku ze względu na brak środków finansowych w obiekcie jedynie odnowiono większość pomieszczeń - większych remontów nie wykonywano. Obiekt nadal nie jest podłączony do sieci kanalizacyjnej ogólnej. Bezpośrednio po podłączeniu do sieci kanalizacyjnej planowany jest generalny remont pomieszczeń higieniczno – sanitarnych.

Ustępy publicznie i toalety ogólnodostępne.

<i>Obiekty</i>	<i>Liczba obiektów</i>	<i>Liczba skontrolowanych</i>	<i>Liczba wydanych decyzji merytorycznych (bez decyzji zmieniających termin wykonania nałożonych obowiązków)</i>	<i>Liczba nałożonych mandatów</i>	<i>Kwota mandatów</i>
Ustępy publiczne	8	8	0	0	0
Toalety ogólnodostępne	1	1	0	0	0

W miejscowościach turystycznych: Piaseczno, Czersk, Konstancin rozstawione są kabiny przenośne typu TOI-TOI oraz jeden ustęp murowany przy tętni w Konstancinie. W w/w obiektach przeprowadzono 23 kontrole, mandatów nie nakładano, decyzji nie wydawano. W budynku amfiteatru, który znajduje się na terenie parku Zdrojowego w Konstancinie znajdują się pomieszczenia higieniczno – sanitarne w tym jedno dostosowane dla osób niepełnosprawnych przeznaczone zarówno dla pracowników imprez masowych jak i ich uczestników.

W roku sprawozdawczym 2011 stwierdzono, że został wzmożony nadzór nad utrzymaniem toalet typu TOI- TOI w należyтым stanie sanitarnym.

Hotele.

<i>Obiekty</i>	<i>Liczba</i>	<i>Liczba</i>	<i>Liczba wydanych</i>	<i>Liczba</i>	<i>Kwota</i>
-----------------------	----------------------	----------------------	-------------------------------	----------------------	---------------------

	<i>obiektów</i>	<i>skontrolowanych</i>	<i>decyzji merytorycznych (bez decyzji zmieniających termin wykonania nałożonych obowiązków)</i>	<i>nałożonych mandatów</i>	<i>mandatów</i>
Hotele	8	8	0	0	0

W kategorii tych obiektów posiadamy: 8 hoteli, 1 motel, 1 ośrodek wypoczynkowy sezonowy, 21 obiektów (zajazdy, pokoje noclegowe, gościnne), 5 kwater pracowniczych. Wszystkie obiekty zostały skontrolowane, przeprowadzono w nich 47 kontrole, nałożono jeden mandat w wysokości 150zł na właściciela pokoi noclegowych w Konstancinie Jeziornie za niedostateczny stan sanitarno – porządkowy, nieprawidłowe postępowanie z bielizną brudną i czystą; wystosowano 3 wystąpienia pokontrolne.

Wystąpienia pokontrolne dotyczyły głównie: wymiany lub naprawienia zniszczonych mebli; wydzielenia pomieszczenia do prania z zachowaniem ciągu technologicznego, przeprowadzenia badań wody w kierunku Legionelli. Kontrole sprawdzające wykazały wykonanie zaleceń pokontrolnych.

Ośrodek wypoczynkowy w Zalesiu Górnym – w roku sprawozdawczym ośrodek był nieczynny. Wykazany został w sprawozdaniu liczbowym jako zły pod względem technicznym.

Pozostałe obiekty

W tej grupie posiadamy 135 obiektów zaliczamy do nich min: ośrodki sportu i rekreacji, apteki, ośrodki szkoleniowe, kino, pralnie wodne, cmentarze, zakłady pogrzebowe, tereny rekreacyjne, trasy turystyczne, stacje paliw. Podczas przeprowadzonych kontroli zwracana była uwaga nie tylko na przestrzeganie przepisów sanitarnych w obiektach objętych nadzorem, ale również na porządek i estetykę ulic, tras komunikacyjnych, przystanków autobusowych, śmietników.

Na przestrzeni ostatnich lat stan sanitarny miast, osiedli, terenów wiejskich ulega corocznej poprawie. W obiektach tych przeprowadzono 72 kontrole, decyzji nie wydawano, nałożono 2 mandaty w wysokości 200zł, wystosowano 6 zaleceń pokontrolnych.

Zalecenia dotyczyły głównie:

- odświeżenia pomieszczeń w kinie,
- zaniedbań w bieżącej konserwacji pomieszczeń w ośrodkach sportu i rekreacji i klubach sportowych (odświeżenia ściany, naprawa stolarki drzwiowej).

W wyniku kontroli na 2 stacjach paliw nałożono 2 mandaty karne na kwotę 200zł za nieprawidłowy stan sanitarno – porządkowy. Kontrole sprawdzające wykazały wykonanie

zaleceń, a tym samym poprawę stanu sanitarnego stacji. Na pozostałych stacjach nie stwierdzono uchybień natury sanitarno – porządkowej, toalety dla klientów utrzymane czysto, dezynfekowane, tereny wokół stacji uporządkowane.

W roku 2011 przybył jeden zakład pogrzebowy w miejscowości Konstancin Jeziorna. Po kontroli podstawowej wystosowano do właściciela zakładu wystąpienie pokontrolne dotyczące: systematycznego prowadzenia zeszytu mycia i dezynfekcji samochodu pogrzebowego, sporządzenia procedury mycia i dezynfekcji samochodu. Zalecenia zostały wykonane. W roku sprawozdawczym przeprowadzono kontrolę 14 samochodów do przewozu zwłok. Wszystkie samochody dostosowane są do wymagań określonych w rozporządzeniu. Ich mycie i dezynfekcja odbywa się w/g opracowanych procedur.

3. Sekcja Higieny Pracy

W ewidencji Sekcji Higieny Pracy PSSE figuruje 527 zakładów, w których zatrudnionych jest 16 833 osoby. W zakładach wykonano 268 kontroli, wydano 102 decyzje. Sekcja Higieny Pracy monitorowała m.in. bezpieczne warunki pracy, prowadziła dokumentację chorób zawodowych i oceny narażenia zawodowego. W 2011r. sporządzono 12 ocen narażenia zawodowego i stwierdzono 3 choroby zawodowe. Na terenie powiatu działają 4 firmy usuwające wyroby z azbestu. W ramach realizacji porozumienia o współpracy pomiędzy Państwową Inspekcją Sanitarną i Państwową Inspekcją Pracy wysyłane są do wiadomości PIP decyzje o stwierdzeniu chorób zawodowych oraz decyzje unieruchamiające stanowiska pracy wydawane po przekroczeniach NDSCH. Prowadzono nadzór nad czynnikami rakotwórczymi w 9 zakładach pracy. Nadzorowano 22 podmioty wprowadzające do obrotu substancje i preparaty chemiczne. Personel Sekcji Higieny Pracy uczestniczył w 6 szkoleniach dotyczących m.in. klasyfikacji, oznakowania i charakterystyk produktów chemicznych.

4. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

W 2011r. na bieżąco realizowane były i wdrażane ustalenia z narad oraz zawarte w pismach Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego WSSE. Realizowane było także porozumienie zawarte z Powiatową Inspekcją Weterynaryjną w punktach dotyczących wspólnych działań. Nie ma formalnego porozumienia z Inspekcją Sanitarną MSWiA – realizowane są sporadycznie przedsięwzięcia dotyczące sytuacji epidemiologicznej na terenie Powiatu Piaseczyńskiego.

W zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w 2011r. wydano łącznie 225 opinii sanitarnych i decyzji. Wydano 50 decyzji merytorycznych nie sprzeciwiając się dopuszczeniu do użytkowania nowo powstających.. Na zapotrzebowanie gmin zaopiniowano 92 plany

zagospodarowania przestrzennego oraz 8 decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację przedsięwzięcia i 48 raportów oddziaływania na środowisko. Uczestniczono 150 razy w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych. Realizowane jest także porozumienie zawarte z Powiatową Inspekcją Weterynaryjną w punktach dotyczących wspólnych działań (targowiska).

5. Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży

Liczba placówek pod nadzorem 178. Ogólna liczba kontroli: 124. Liczba załatwionych interwencji: 6 – dotyczyły:

- niewłaściwych warunków higienicznych w trakcie posiłków. Interwencja częściowo uzasadniona, wydano zalecenia.
- Szkoła Podstawowa w Piasecznie – skarga rodzica dotycząca złego stanu technicznego i higienicznego szatni oraz zaplecza hali sportowej. Interwencja zasadna, wydano decyzję administracyjną.
- Szkoła Podstawowa – skarga rodzica na wszawicę i brak działań ze strony szkoły. Interwencja częściowo zasadna, szkoła podejmuje odpowiednie działania.
- Prywatne Przedszkole. – Interwencja rodzica dotycząca niewłaściwych warunków lokalowych i wyżywienia. Interwencja zasadna, wydano zalecenia.
- Żłobek Miejski Piaseczno - anonim rodzica na całokształt działania. Skarga bezzasadna.
- Szkoła Podstawowa ... – skarga na występowanie wszawicy. Szkoła zadziałała Obecnie problem nie występuje.

Realizacja zamierzeń ujętych w planach pracy pionu HDiM

W ramach oceny higieny procesu nauczania w szkołach podstawowych według wytycznych „Poradnika do oceny higieny procesu nauczania, uczenia się w szkołach podstawowych” przeprowadzono oceny w 5 placówkach. W związku ze zwiększoną zachorowalnością na grypę i choroby grypopodobne na polecenie GIS prowadzono w miesiącach: styczeń, luty, marzec i kwiecień tygodniowy monitoring obecności dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych. Informacje uzyskane z terenu nadzorowanego przez PSSE w Piasecznie przesyłano do WSSE.

W roku 2011 wprowadzono wydawanie opinii sanitarnych dla działalności innych form wychowania przedszkolnego. Łącznie na terenie nadzorowanym przez PSSE Piaseczno funkcjonuje 17 punktów przedszkolnych. Wprowadzono także wydawanie opinii sanitarnych dla placówek prowadzących opiekę nad dziećmi do lat 3. Do dnia 31.12.2011r. wydano 5 opinii sanitarnych na prowadzenie żłobków.

Charakterystyka placówek

Na terenie PSSE Piaseczno nie funkcjonują placówki bez wodociągów, kanalizacji i z zewnętrznymi ustępami. Na terenie nadzoru PSSE w Piasecznie wszystkie placówki podłączone są do miejskiej sieci wodociągowej, natomiast ok. 30% placówek posiada własne szamb lub własne oczyszczalnie ścieków. W nadzorowanych placówkach nie stwierdzano ponadnormatywnej liczby uczniów na urządzenie ustępowe. Na terenie nadzoru PSSE Piaseczno nadal funkcjonuje jedna szkoła podstawowa w nieprzystosowanym budynku (niskie, małe sale lekcyjne, niewystarczające oświetlenie, brak odpowiedniej wentylacji. Brak pozwolenia na dopuszczenie do użytkowania. W jednym zespole szkół z powodu starej, zniszczonej i zużytej instalacji wodno- kanalizacyjnej występują trudności z dopływem ciepłej wody do sanitariatów w starej części szkoły.

Warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania

W roku 2011 nie prowadzono oceny dostosowania mebli szkolnych do wzrostu uczniów. W trakcie prowadzonych kontroli nie odnotowywano nieprawidłowości w zestawieniu mebli lub faktu, że uczniowie siedzą w niedostosowanych do wzrostu meblach szkolnych. W roku 2011 dokonano oceny tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych w 69 oddziałach, z czego 40 uznano za nieprawidłowe. Nieprawidłowości dotyczyły głównie nierównomiernego rozłożenia zajęć lekcyjnych na przestrzeni tygodnia i występowały w klasach młodszych szkół podstawowych oraz nie uwzględnienia w każdym dniu zajęć z elementami ruchu w odniesieniu do klas gimnazjalnych.

Poddając analizie informacje uzyskane w czasie bieżących kontroli stwierdzono, że problem zmianowości w szkołach nie zmniejsza się lecz ma tendencje zwyżkową i dotyczy głównie uczniów klas 0-3 szkół podstawowych. W placówkach nadzorowanych przez PSSE nie odnotowano zagęszczenia w klasach, jak również nieprawidłowej wentylacji. Nadal 3 szkoły nie posiadają prawidłowej infrastruktury do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego (brak sali gimnastycznej), a w 10 uczniowie ćwiczą na nieprzystosowanych do tego celu korytarzach szkolnych, gdyż sala gimnastyczna bądź rekreacyjna jest niewystarczająca. Zarówno w szkołach jak i przedszkolach zgłaszane są pojedyncze przypadki występowania wszawicy. Zlikwidowanie problemu sprawia placówkom trudności z powodu braku zrozumienia problemu przez rodziny dysfunkcyjne, w których wszawica występuje najczęściej.

W ramach współpracy z samorządami lokalnymi, w celu dążenia do osiągnięcia lepszych warunków zdrowotnych i pożądanych norm dla dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo-wychowawczych w roku 2011 wystosowano 20 wystąpień pokontrolnych

informujących o stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowościach, które są w miarę możliwości finansowych usuwane lub planowane do usunięcia. W ramach akcji „bezpieczne wakacje” oraz oceny sytuacji epidemiologicznej powiatu pracownik Sekcji HDiM uczestniczył w 2 Konwentach Wójtów i Burmistrzów Powiatu Piaseczyńskiego.

Wnioski

W 90% nadzorowanych placówek warunki pobytu dzieci i młodzieży można uznać za prawidłowe. Nie ma wśród nich wybitnie wyróżniających się, gdyż w każdej jakiś problem występuje, który wymaga poprawy (brak lub niewystarczająca świetlica, zbyt mała sala gimnastyczna, brak stołówki szkolnej, ciasne szatnie, brak gabinetu profilaktyki zdrowotnej. Zarówno dyrektorzy szkół jak i samorządy lokalne starają się te problemy w miarę swoich możliwości i posiadania środków finansowych rozwiązać, poprzez adaptację nowych pomieszczeń i rozbudowę placówek.

6. Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia

Rodzaje placówek	Liczba placówek objętych działaniami o i p z	Liczba mieszkańców w powiecie	Liczba gmin
Przedszkola	84	ok. 160 000	6 Piaseczno Konstancin- Jeziorna Góra Kalwaria Lesznowola Tarczyn Prażmów
Szkoły podstawowe	42		
Gimnazja	29		
Szkoły ponadgimnazjalne	10		
Szkoły wyższe	0		
Inne placówki nauczania i wychowania	6		
Podmioty lecznicze (z wyłączeniem szpitali)	14		
Szpitala	2		
Inne podmioty lecznicze	2 Filie Szpitala MSWiA w Warszawie		

REALIZACJA INTERWENCJI PROGRAMOWYCH

Programy krajowe

Działania w zakresie profilaktyki HIV/AIDS wynikające z Harmonogramu Realizacji Krajowego Programu Zwalczania AIDS i zapobiegania zakażeniom HIV.

Liczba placówek realizujących program-

- 6 placówek oświatowo- wychowawczych,

- 12 poradni „K”,
- 1 szpital,
- Urząd Miasta i Gminy w Piasecznie,
- Starostwo Powiatowe,
- Centrum Kultury w Piasecznie,
- Baza PKS w Piasecznie.

Liczba odbiorców programu - ok 40 tysięcy.

Zasadnicze działania wynikające z założeń programu:

20.06.2011r.- Konwent wójtów i burmistrzów powiatu piaseczyńskiego (siedziba Publicznego Przedszkola w Nowym Prażmowie ul. Główna 49) - tematem przewodnim spotkania była organizacja Bezpiecznych Wakacji. Przedstawiciel OZiPZ PSSE przedstawił założenia Akcji Letniej oraz przedsięwzięcia związane z jej realizacją. Omówiono min. problem profilaktyki HIV/AIDS. W konwencie uczestniczyło 26 osób.

28.09.2011r.- Odbyła się narada dla koordynatorów edukacji zdrowotnej na której przedstawiciel OZiPZ przedstawił wytyczne realizacji działań oświaty zdrowotnej na rok szkolny 2011/12, oraz propozycje form realizacji.- uczestniczyło 12 osób, wrzesień- grudzień 2011-dystrybucja materiałów edukacyjnych otrzymanych z Krajowego Centrum ds. AIDS w Warszawie.

Dodatkowe działania

Wrzesień 2011r -wystosowano pismo do Dyrektorów placówek oświatowo- wychowawczych w powiecie piaseczyńskim (50 szkół) zawierające wytyczne do planowania i realizacji przedsięwzięć prozdrowotnych na rok szkolny 2011/2012 w tym profilaktyka HIV/AIDS, Lipiec 2011r. - w Piasecznie odbył się koncert rockowy pt. „Muzyka wolna od narkotyków” . Głównym organizatorem było Centrum Kultury w Piasecznie oraz Urząd Miasta i Gminy w Piasecznie. Sekcja OZiPZ PSSE udostępniła materiały edukacyjne otrzymane z Centrum ds. AIDS i Krajowego Biura Przeciwdziałania Narkomanii, które były dystrybuowane przez wolontariuszy w czasie trwania imprezy. Organizatorzy oceniają, że było ok. 500 uczestników zabawy. Oplakatowano plac – 20 szt. rozdano ok 300 ulotek, 100 zakładerek.

Współpraca

Dyrektorzy szkół podstawowych, gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych- organizacja zajęć w ramach szkolnych programów profilaktyki zdrowotnej, organizacja apeli, konkursów, imprez, pikników,

Pielęgniarki środowiska szkolnego, koordynatorzy edukacji prozdrowotnej, wychowawcy klas, nauczyciele przedmiotów, pedagodzy- dystrybucja materiałów edukacyjnych, pogadanki,

prelekcje, rozmowy indywidualne, emisje filmów, spotów,
 Centrum Kultury w Piasecznie- organizacja imprez masowych, koncertów, dystrybucja materiałów edukacyjnych,
 Dyrektorzy Zakładów Lecznictwa Otwartego- dystrybucja materiałów edukacyjnych, monitoring pacjentów z HIV, poradnictwo,
 Krajowe Centrum ds. AIDS w Warszawie- dystrybucja materiałów edukacyjnych, poradnictwo, wsparcie merytoryczne,
 Krajowego Biura Przeciwdziałania Narkomanii- dystrybucja materiałów edukacyjnych, wsparcie merytoryczne,
 Redakcja „Kuriera Południowego”- artykuły,
 Urząd Miasta i Gminy w Piasecznie- Biuro Promocji i Informacji- strona internetowa, dystrybucja materiałów edukacyjnych, organizacja imprez masowych, pikników,
 Starostwo Powiatowe w Piasecznie- Komisja Zdrowia- dystrybucja materiałów edukacyjnych, spotkania instruktażowe,
 Komenda Powiatowa Policji w Piasecznie- współpraca przy organizacji imprez masowych.

INNE PRZEDSIĘWZIĘCIA

Lp.	Tytuł /zakres tematyczny/	Liczba odbiorców	Adresaci	Metody i formy realizacji
1.	Profilaktyka chorób układu krążenia			
2.	Higiena jamy ustnej - profilaktyka próchnicy zębów	ok 2000	Uczniowie klas I-III szkoły podstawowej	Pokazy, ćwiczenia, pogadanki.
3.	Profilaktyka uzależnień (alkoholizm, narkomania)	ok 1000	Uczestnicy koncertu rockowego, pacjenci poradni AA, uczniowie szkół gimnazjalnych i ponad gimnazjalnych	Pogadanki, ćwiczenia, inscenizacja, rozmowy indywidualne, dystrybucja materiałów edukacyjnych.
4.	Profilaktyka nowotworowa (poza programem Wybierz życie- Pierwszy Krok oraz „Od samobadania do mammografii”)	ok. 1000	Pacjenci Zakładów Lecznictwa Otwartego, Szpitala Św. ANNY	Rozmowy indywidualne, dystrybucja materiałów edukacyjnych.
5.	Profilaktyka gruźlicy			
6.	Profilaktyka cukrzycy	ok 500	Dzieci i młodzież szkolna, rodzice edukowanych dzieci	Pogadanki, ćwiczenia, ekspozycje wizualne, spotkania z ekspertami
7.	Zapobieganie zatruciom przewodu pokarmowego, w tym zatruc grzybami	ok 2000	Młodzież szkolna , rodzice edukowanych dzieci, grono pedagogiczne, mieszkańcy powiatu, petenci PSSE	Ekspozycja wizualne na terenie PSSE, dystrybucja materiałów edukacyjnych, poradnictwo.

Lp.	Tytuł /zakres tematyczny/	Liczba odbiorców	Adresaci	Metody i formy realizacji
8.	Promowanie zdrowego stylu życia	ok 300	Pedagodzy szkolni, nauczyciele w-f, instruktorzy fitness	Ćwiczenia, pokazy, instruktarze
9.	Przeciwdziałanie przemocy i profilaktyka zdrowia psychicznego	ok 500	Dzieci szkół podstawowych i gimnazjów, rodzice/ opiekunowie, grono pedagogiczne	Pogadanki, ekspozycje wizualne, filmy. Spotkania z Policją.
10.	Profilaktyka wad postawy	ok 10000	Dzieci i młodzież szkolna (7-18)	Pogadanki, ćwiczenia korekcyjne są prowadzone w 90% placówek oświatowo- wychowawczych, pokazy, ekspozycje wizualne
11.	Umiejętność radzenia sobie ze stressem	ok 350	Dzieci i młodzież szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych	Pogadanki, inscenizacje. Pedagodzy bazują na materiałach z programu pt. „Stres pod kontrolą”
12.	Pierwsza pomoc przedlekarska w nagłych przypadkach zagrożenia życia	ok 1000	Dzieci i młodzież w wieku 7-16 lat.	Ćwiczenia, pokazy, pogadanki. Wykorzystana są fantomy otrzymane z fundacji J. Owsiaka.
13.	Kształtowanie prawidłowych nawyków higienicznych	ok 1300	Dzieci wielu przedszkolnego i wczesnoszkolnego, uczniowie gimnazjów i szkół ponadgimnazjalnych.	Pokazy, pogadanki, ćwiczenia.
14.	Popularyzacja szczepień ochronnych, profilaktyka chorób zakaźnych	ok 700	Rodzice edukowanych dzieci, pacjenci Zakładów Lecznictwa Otwartego	Formy wizualne- gazetki ścienne, plakaty, ulotki, pogadanki, rozmowy indywidualne.
15.	Bezpieczeństwo dzieci i młodzieży - zapobieganie urazom i wypadkom	ok 600	Dzieci w wieku przedszkolnym, szkół podstawowych, gimnazjów	Pogadanki- spotkania z przedstawicielami Policji, pokazy, ekspozycje wizualne, ćwiczenia.
16.	Działania na rzecz osób starszych			
17.	Akcja „Sprzątanie Świata” oraz problemy zanieczyszczeń środowiska	ok 700	Dzieci i młodzież w wieku 7-17 lat	Pokazy, instruktarze, gazetki cienne.

PODSUMOWANIE DZIAŁALNOŚCI. WNIOSKI

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 przedmiotów biologii, przyrody, w-f), którzy są odpowiedzialni za realizację przedsięwzięć. Aby treści były bardziej atrakcyjne dla odbiorcy organizowane są różne formy realizacji – pikniki, festyny, konkursy zawody, projekcje filmów, wyjazdy, zabawy.

W czasie wizytacji i rozmów indywidualnych z Dyrektorami szkół i koordynatorami edukacji prozdrowotnej są zgłaszane trudności w realizacji założonych tematów, wynikające z napiętych programów nauczania i braku wolnych godzin lekcyjnych. Zauważalny jest brak współpracy grona pedagogicznego z pielęgniarkami medycyny szkolnej, które same prowadzą zajęcia z profilaktyki zdrowotnej nie mając przygotowania pedagogicznego. Wiele tematów blokują Rady Rodziców, które akceptują 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, gadzety dla uczniów). Największym problemem w realizacji zadań z jakim boryka się Sekcja OZiPZ jest brak ustalonych środków finansowych przeznaczonych na działalność edukacyjną.

7. Sekcja Epidemiologii

Placówka pod nadzorem PSSE	Liczba obiektów		Liczba kontroli w 2011		Liczba decyzji adm. (z wyłączeniem decyzji rejestracyjnych)	Liczba mandatów	Liczba postanowień do celów rejestracyjnych	Liczba decyzji do celów rejestracyjnych (wyd. po 01.07.2011)	liczba wystąpień
			zaplanowanych	wykonanych					
	rok ubiegły	rok bieżący							
Szpital publiczny (liczba łóżek-	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Szpital niepubliczny (liczba łóżek-	2	3	3	7	0	0	3	4	2
ZOL	2	2	2	3	0	0	2	2	0
ZPO	1	1	1	1	0	0	0	0	0
Inne całodobowe np. DPS	16	16	11	15	0	0	0	0	2
Lecznictwo otwarte niepubliczne	59	68	39	41	0	0	11	20	2
Lecznictwo otwarte publiczne	15	15	13	5	0	0	0	0	0
Gabinety szkolne (piel.-lekarskie)	40	40	0	0	0	0	0	0	0
gabinety indywidualnej i grupowej praktyki lekarskiej o profilu niezabiegowym	42	44	0	2	0	0	0	2	0
gabinety indywidualnej i grupowej praktyki	170	177	2	7	0	0	5	5	0

lekarskiej: o profilu zabiegowym (w tym gab.stomatologiczne)									
Inne (z rozbiorem na rodzaje świadczonych usług)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RAZEM	348	366	71	81	0	0	21	33	6

Aktualne nazwy i adresy szpitali i innych placówek lecznictwa zamkniętego wraz z liczbą łóżek w poszczególnych placówkach:

Szpital

1. Szpital św. Anny Piaseczno ul. Mickiewicza 33- liczba łóżek 127
2. Centrum Kompleksowej Rehabilitacji Konstancin Jeziorna ul. Gąsiorowskiego 12/14-liczba łóżek 233
3. Mazowieckie Centrum Rehabilitacji "Stocer" Sp. z o.o. Konstancin Jeziorna ul. Wierzejewskiego 12- liczba łóżek 380

„Uzdrowisko Zdrój ” Sp. z o. o.

1. Sanatorium Uzdrowskie „Przy Źródle” Konstancin Jeziorna ul. Sienkiewicza 2- liczba łóżek-44,
2. Szpital Rehabilitacji Kardiologicznej Konstancin Jeziorna ul. Gąsiorowskiego 8- liczba łóżek 33
3. Szpital Rehabilitacji Kardiologicznej i Zakład Przyrodniczy Konstancin Jeziorna ul. Mostowa 5, liczba łóżek 35
4. Szpital Rehabilitacji Neurologicznej Schorzeń Narządu Ruchu Konstancin Jeziorna ul. Sue Rider 1, liczba łóżek 44

Instytut Reumatologii Warszawa ul. Spartańska 1

1. Ośrodek Rehabilitacji Leczniczej i Społeczności Zawodowej Konstancin Jeziorna ul. Piasta 10- liczba łóżek 64

ZOL-e

1. Zakład Opiekuńczo Leczniczy Konstancin Jeziorna ul. Długa 43- liczba łóżek 60
2. Zakład Opiekuńczo-Rehabilitacyjno-Leczniczy „Konstancja” ul. Lipowa 1,- liczba łóżek 120
3. Zakład Pielęgnacyjno - Opiekuńczy Zalesie Dolne ul. Kordeckiego 14,liczba łóżek-18

Programy dostosowawcze

W 2011 r. dwa obiekty złożyły aneksy do programów dostosowawczych:

- Lux Med Medycyna Rodzinna-dotyczy wydzielenia Poradni D , D1,
- Mazowieckie Centrum Rehabilitacji Stocer Sp. z o.o. Po zmianie właściciela wystąpiło o nowy program dostosowawczy.

Nieprawidłowości dotyczą głównie stanu technicznego.

Opiniowanie programów dostosowawczych ZOZ

Obiekty/liczba			Zakłady spełniające wymagania fachowe i sanitarne wg. Rozporządzenia Ministra Zdrowia	Zakłady zaopiniowane:		Zakłady niespełniające wymagań, które nie złożyły programu dostosowania
				W latach ubiegłych	W bieżącym roku	
Szpitale		Ogółem				
	publiczne	0	0	1	0	0
	niepubliczne	3	2	0	1	0
Pozostałe ZOZ	publiczne	15	9	5	0	0
	niepubliczne	68	66	0	2	0
SUMA		86	77	19	3	0

W obiektach szpitalnych opracowane są procedury dotyczące kontroli wewnętrznej i jest prowadzona dokumentacja medyczna potwierdzająca zakres kontroli. W pozostałych kontrolowanych obiektach w większości wydano zalecenia dotyczące zadań związanych z kontrolą wewnętrzną.

W 2011r. zarejestrowano 29 rozpoczętych szczepień p/wścieklicznie (Szpital Zakaźny przy ul. Wolskiej w Warszawie). Szczepienia rozpoczęte zostały z powodu pogryzień przez psy, koty oraz nietoperza, szczura i kreta.

Zachorowania na choroby zakaźne na terenie powiatu w 2011r. kształtowały się na poziomie lat ubiegłych z nieco większym wzrostem przypadków ospy wietrznej (ok. 20%). Nie zarejestrowano przypadków importowanych chorób egzotycznych.