

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Piasecznie z/s w Chylicach

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

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

E-mail: piaseczno@psse.waw.pl

D/ 2 /11

Piaseczno, 17.02.2011r.

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

Zgodnie z ustawą o Państwowej Inspekcji Sanitarnej przesyłam w załączeniu doroczny raport z działalności Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Piasecznie wraz z oceną stanu sanitarnego powiatu za 2010 rok.

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

Załącznik: Dyskietka

Informacja ogólna w/g stanu na 31.12.2010r.

W 2010 roku Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna funkcjonuje jako Zakład Opieki Zdrowotnej finansowany przez Ministerstwo Zdrowia za pośrednictwem Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Od 1 stycznia 2010r. PSSE figuruje w rejestrze Wojewody a Powiatowy Inspektor Sanitarny podlega Staroście Powiatu.

Średnie zatrudnienie w 2010 roku wyniosło 37 osób. Stacja jest powołana do nadzoru nad warunkami higieny pracy w zakładach, higieny w szkołach i innych placówkach oświatowo – wychowawczych oraz nad żywieniem i żywnością, w tym wodą. Inspekcja Sanitarna inicjuje i organizuje działalność oświatowo – zdrowotną. Prowadzi nadzór nad szczepieniami ludności i kontroluje stan sanitarny placówek służby zdrowia.

Od 2005 roku PSSE nie posiada własnych laboratoriów. Na naszą rzecz działa Laboratorium Wojewódzkiej Stacji w Warszawie. PSSE działa w strukturze Centrum Kryzysowego Powiatu pełniąc całodobowy dyżur telefoniczny. Powiatowy Inspektor Sanitarny bierze udział w posiedzeniach Komisji Bezpieczeństwa i Porządku. Stacja mieści się w obiekcie położonym w Chylicach.

Przyznany budżet w 2010 roku wynosił 1.497.000 PLN, w tym na tzw. rzeczówkę 37 tys. PLN, co wystarczyło na 20% rocznych potrzeb. Z dochodów własnych (pośrednictwo w badaniach oraz opłaty za opinie nie będące zadaniami statutowymi) uzyskano 135 tys. PLN, tj. 80% środków potrzebnych do utrzymania Stacji jako instytucji. Plan na 2011 rok to 1.451.00 PLN, w tym na tzw. rzeczówkę 46 tys. PLN.

W 2011 roku zlikwidowane zostały tzw. dochody własne, co skutkować będzie poważnymi problemami w utrzymaniu obiektów stacji oraz działalności instytucji już od II kwartału 2011 roku.

Generalnie należy stwierdzić, że stan sanitarny Powiatu Piaseczyńskiego w 2010 roku był dobry, a sytuacja epidemiologiczna pomyślna. Potencjalne zagrożenia mogą wystąpić jednak w przypadku importowanych egzotycznych chorób zakaźnych (w tym odzwierzęcych) lub wystąpienia powodzi z jej następstwami.

Komórki organizacyjne wykonały wszystkie zaplanowane zamierzenia. W 2010 roku przeprowadzono 1781 kontroli, z tego: z zaplanowanych 604 wykonano 545; 59 kontroli nie wykonano z przyczyn niezależnych od pracowników (likwidacja lub zawieszenie działalności

zakładu oraz ze względu na długotrwałą chorobę pracownika).

Poza harmonogramem przeprowadzono 1236 kontroli dotyczących: nowo powstających obiektów, na prośbę właścicieli oraz związanych ze skargami i interwencjami (65). Przeprowadzono 379 wywiadów epidemiologicznych. Wydano 440 świadectw importowanych na żywność i materiał związany z kontaktem z żywnością. Pracownicy PSSE brali udział w kilku akcjach doraźnych, przykładowo związanych z tzw. dopalaczami.

Reasumując, poza potencjalnymi wspomnianymi zagrożeniami zewnętrznymi najważniejszym problemem w 2011 roku stanie się sytuacja finansowa Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej jako instytucji.

Poniżej przedstawione zostały podstawowe działania poszczególnych sekcji merytorycznych Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

1. Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

Na terenie Powiatu Piaseczyńskiego w :

2009r – znajdowało się 1128 obiektów podlegających kontroli sekcji HŻŻiPU.

2010r – znajdowało się 1209 obiektów tj. o 71 obiektów więcej

Przeprowadzono w :

2009r – 691 kontroli w tym 253 kompleksowych, 93 interwencyjnych, 52 sprawdzające i 293 tematyczne

2010r – 463 kontrole (tj. 228 kontroli mniej) w tym 148 kompleksowych, 57 interwencyjnych, 46 sprawdzające, 212 tematycznych

Kontrole kompleksowe przeprowadzane były zgodnie z harmonogramem kontroli w obiektach zaplanowanych na początku roku.

Kontrole tematyczne podobnie jak w roku 2009 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 RASF i RAPEX.

Na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego oceniono w :

2009r – 253 obiekty, z których 24 zdyskwalifikowano

2010r – 147 obiektów, z których 7 zdyskwalifikowano.

Wydano decyzji administracyjnych:

2009r – 13 w tym 7 dotyczyło ograniczenia produkcji, 1 – zakazująca wprowadzenia produktów do obrotu, 5 stanu technicznego obiektu,

2010r - 10 w tym 1 dotyczyła ograniczenia produkcji, 5 zakazujących wprowadzenia produktów do obrotu, 4 wstrzymania produkcji.

Poza tym w 2009r wydano 126 decyzji administracyjnych zatwierdzających zakład, a w 2010r - 106 .

Za niewłaściwy stan sanitarny ukarano mandatami karnym:

2009r – 104 osoby na sumę 32 500 zł – średnio mandat karny wyniósł 312, 50 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:

2009r – 291 prób – w tym 7 zdyskwalifikowano

2010r – 247 prób w tym 3 zdyskwalifikowano

W b.r. zmniejszyła się liczba obiektów o 3, w których wprowadzono system HACCP i tak:

2009r – 260 obiektów, w których był system HACCP

2010r – 257 obiektów , w których wprowadzono system HACCP

L p	Rodzaj obiektu	Liczba obiektów		% obiektów nie odpowiadających wymaganiom w stosunku do sklasyfikowanych	
		Wg ewidencji	ocenionych w oparciu o arkusz oceny stanu sanitarnego		
				2010 rok	2009r
1.	Żywnienie otwarte	264	43	17 tj.21,2%	5 tj.11,6%
2.	Piekarnie	6	16	2tj.12,5%	1 tj. 7,14%
3.	Sklepy	564	29	2tj.6,2%	1 tj. 3,4%
4.	Żywnienie zamknięte	159	76	2tj.2,65%	0
4 a.	Stołówki szkolne	53	19	1tj.5,2%	0
4 b.	Stołówki w przedszkolach	70	32	1tj.3,1%	0
4 c.	Stołówki pracownicze	3	2	0	0
4 d.	Stołówki w domach wczasowych	6	3	0	0
4 e.	Bloki żywienia w szpitalach	2	2	0	0
4f .	Bloki żywienia w sanatoriach	3	3	0	0
4 g.	Bloki żywienia w domach opieki społecznej	14	7	0	0
4 h.	Stołówki w żłobkach	2	2	0	0
4i .	Stołówki w internatach	1	1	0	0
4j	Stołówki w domach dziecka	1	1	0	0

.					
4 k.	Stołówka w zakładach wychowawczych	3	1	0	0
4l.	Zakłady usług cateringowych	2	2	0	0
4l.	Inne zakłady żywienia	1	1	0	0
5.	Ciastkarnie	12	12	0	0
6.	Wytwórnice lodów	3	3	0	0
7.	Przetwórnice owocowo-warzywne	5	5	0	0
8.	Zakłady garmażeryjne	5	4	0	0
9.	Wytwórnice cukiernicze	2	2	0	0
10.	Wytwórnice koncentratów	3	3	0	0
11.	Wytwórnice majonezu	1	1	0	0
12.	Inne wytwórnice żywności	2	2	0	0
13.	Supermarkety	9	9	0	0
14.	Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością - hurtownie	9	2	0	0

Porównując dane zapisane w tabeli można stwierdzić, że w stosunku do 2009 roku znacznie zmalała liczba obiektów nie odpowiadających wymaganiom sanitarnym.

Nadal najwięcej zdyskwalifikowanych obiektów znajduje się w grupie obiektów żywienia zbiorowego otwartego i tak w 2009 r. zdyskwalifikowano 17 obiektów (tj. 21,2%), a w 2010r – 5 (tj. 11,6%). 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.

Zmalała liczba obiektów nie odpowiadających wymaganiom w piekarniach i tak (w 2009r – 2 tj. 12,15%, w 2010 r – 1 tj. 7,14%). W piekarni tej stwierdzono szereg uchybień technicznych i sanitarnych tj. pomieszczenia produkcyjne brudne, zapajęzione ściany z odpadającymi fragmentami farby, zniszczony sprzęt. W magazynie dodatków produkcyjnych stwierdzono odchody gryzoni i żywe pełzające larwy owadów w worku z mieszanką surowców do wypieku pieczywa. W związku z powyższym właściciela piekarni ukarano mandatem karnym i wydano decyzje nakazującą zamknięcie piekarni do czasu przeprowadzenia skutecznych procesów deratyzacji, dezynsekcji i dezynfekcji.

Po czym przeprowadzono kontrolę sprawdzającą i stwierdzono, iż zalecenia zawarte w decyzji i protokole zostały wykonane w całości.

Z przeprowadzonych w 2010r. - 29 kontroli kompleksowych w sklepach - 1 oceniono jako niedostateczny tj. 3,4% (w 2009r – 2 sklepy tj. 6,2%). W sklepie tym w magazynie żywności i pomieszczeniu socjalnym stwierdzono martwe owady – prusaki, oraz odchody gryzoni.

Poza tym stan sanitarny sklepu budził szereg zastrzeżeń tj. brudne ściany, podłogi, regały, w sprzedaży stwierdzono przeterminowane i nieprawidłowo oznakowane środki spożywcze. W magazynie kartony, odzież osobista, zepsuta żywność, przetrzymywane w miejscach przypadkowych. Brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionych pracowników świadczących o braku przeciwwskazań do pracy przy żywności. W związku z powyższym wydano decyzję administracyjną unieruchamiającą sklep.

Po przeprowadzeniu kontroli sprawdzającej stwierdzono wykonanie zaleceń zawartych w decyzji i protokole po czym zakończono postępowanie administracyjne.

Porównując dane kontrolowanych obiektów w 2010r z 2009 można stwierdzić, że ogólnie wzrosła liczba obiektów odpowiadających wymaganiom sanitarnym:

- w grupie obiektów żywienia zbiorowego otwartego z 21,2% zdyskwalifikowanych w 2009 do 11,6% w 2010 tj
- piekarnie z 12,5% w 2009 do 7,14% w 2010r
- sklepy z 6,2% w 2009 do 3,4% w 2010r

- żywienie zamknięte z 2,6% w 2009 do 0% w 2010r

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.

Przetwórnice owocowo - warzywne

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejstru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2010 r.	w tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2010r.
8	7	6	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 Tarczynie, ul. Dobrowolskiego 21, 05-555 Tarczyn prowadzi produkcję na rynek wspólnotowy i do krajów trzecich: Rosji i Ukrainy.

W 2010r. nie wyznaczono przetwórnicy owocowo – warzywnych do wzmożonego nadzoru sanitarnego. W skontrolowanych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikowalności dostawców. Surowce używane do produkcji oznakowane prawidłowo zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi. Poza tym dokumenty świadczące o pochodzeniu surowców dostępne były w trakcie prowadzonych czynności kontrolnych.

W związku z przypadkami wykrycia norowirusów w malinach pochodzących z Polski w krajach europejskich prowadzono wzmożony nadzór w zakładzie Binder International Warszawa Zakład w Tarczynie, ul. Dobrowolskiego 21, 05-555 Tarczyn, w którym w miesiącach sierpniu i wrześniu prowadzono produkcję mrożonych malin. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikowalności pochodzenia malin. Okazano dokumentację dot. prowadzonych u producentów auditów: procesy ochrony roślin, stosowanie zasad dobrej praktyki rolniczej.

Browary i słodownie

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestr u	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2010 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2010r.
3	3	3	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.

Obiekty obrotu żywnością: super i hipermarkety

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestr u	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2010 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2010r.
13	13	9	0	4	0

Na terenie działalności tutejszej stacji znajduje się:

1 hipermarket :

- AUCHAN w Piasecznie, ul. Puławska 46,

12 supermarketów :

1 sklep sieci TESCO - Piaseczno, ul. Kusocińskiego 2,

2 sklepy sieci LIDL - Piaseczno, ul. Okulickiego 3

- Konstancin – Jeziorna, ul. 1000-Lecia Państwa Polskiego,

1 sklep sieci KAUFELD - Piaseczno, ul. Okulickiego 10,

4 sklepy sieci BIEDRONKA w Górze Kalwarii, ul. 16-go Stycznia 4,

w tym 3 zatwierdzone w 2010r.

- Konstancin – Jeziorna, ul. Warszawska 95, 05-520 Konstancin - Jeziorna

- Piaseczno, ul. Julianowska 35, 05-500 Piaseczno

- Józefosław, ul. Julianowska 57A, 05-500 Piaseczno

1 sklep sieci MARCPOL, Lesznowola, ul. Postępu 7,

1 sklep sieci Delikatesy ALMA, Piaseczno, ul. Wojska Polskiego 17,

2 sklepy sieci CARREFOUR, Konstancin – Jeziorna, ul. Wojska Polskiego 3.

w tym 1 zatwierdzony w 2010r.

- Józefosław, ul. Julianowska 67A, 05-500 Piaseczno.

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 pobrano 72 próbki żywności do badań laboratoryjnych, z których 2 zakwestionowano: próbka pn. Jaja świeże „Świeże jaja od kury z chowu ekologicznego”, producent: xyz stwierdzenie nadmiernej zawartości DDT (suma izomerów).

W hipermarkecie Auchan w Piasecznie, ul. Puławska 46, miejscu pobrania próbki przeprowadzono czynności kontrolne, nie stwierdzono w sprzedaży zakwestionowanych jajek. Postanowieniem znak: HŻN/6133/P/5/10 z dn. 01.06.2010r., zgodnie z właściwością rzeczową i miejscową przekazano sprawę do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Łobezie, ul. Spokojna 5, 73-150 Łobez. PPIS w Piasecznie otrzymał informacje o przeprowadzeniu czynności kontrolnych u producenta jajek, wszczęciu postępowania administracyjnego. Po otrzymaniu wyniku badań jaj, pobranych przez właściciela fermy, gdzie także stwierdzono nadmierną zawartość DDT, PIW w Łobezie nakazał ubój i utylizację kur niosek (443 szt. kur). Kopie dokumentacji o tym świadczącej przekazano do PSSE w Piasecznie.

próbka pn. „Flądra odgardlona świeża” - nieprawidłowe znakowanie, niezgodne z obowiązującymi przepisami prawnymi, na etykiecie umieszczonej na opakowaniu zbiorczym nie podano terminu przydatności do spożycia.

Wyniki badań i pismo w sprawie wyjaśnienia sprawy nieprawidłowego znakowania przekazano do Auchan Polska Sp. z o.o., Piaseczno, ul. Puławska 46. Ponadto zgodnie z właściwością rzeczową

i miejscową przekazano sprawę do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Kołobrzegu.

W dniu 17.12.2010r. PPIS w Piasecznie otrzymał od firmy Auchan Polska Sp. z o.o. pismo informujące o podjęciu działań, mających na celu wyeliminowanie nieprawidłowości.

Wpłynęły 2 zasadne interwencje konsumentów dot. stanu sanitarno – higienicznego

1. W dniu 19.03.2010r. złożono w PSSE interwencję dot. obecności pleśni w chlebie wyprodukowanym i sprzedawanym w Auchan w Piasecznie, ul. Puławska 46. W trakcie czynności kontrolnych przeprowadzonych w dniu 19.03.2010r. ustalono, że chleb pakowany jest w opakowania z tworzywa sztucznego jest nie wystudzony. W związku z tym z uwagi na zbyt wysoką wilgotność zachodzi prawdopodobieństwo zapleśnienia. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym i zobowiązano do wzmożenia nadzoru nad bezpieczeństwem produkowanej żywności.

2. W dniu 23.09.2010r. wpłynęła interwencja przekazana przez PWIS w Warszawie dot. sprzedaży chleba z oznakami pleśni w Auchan w Piasecznie, ul. Puławska 46. Przeprowadzone w dniu 23.09.2010r. w ww. hipermarkecie czynności kontrolne wykazały szereg nieprawidłowości mogących mieć wpływ na jakość produkowanego pieczywa. Zgodnie z zaleceniem podjęto decyzję o wstrzymaniu produkcji celem usunięcia nieprawidłowości. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Kontrola sprawdzająca przeprowadzona w dniu 07.10.2010r. wykazała usunięcie zaleceń. Zamknięcia / ograniczenia działalności supermarketów i hipermarketu nie było.

Magazyny hurtowe

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2010 r.	w tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2010r.
50	18	5	0	14	0

Na terenie tutejszej stacji znajduje się 50 magazynów hurtowych w tym ze sprzedażą wyłącznie środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego (mięso i drób) nadzorowanych wspólnie przez PIS i IW – 3 tj.:

- Hurtownia w Piasecznie, ul. Kniaziewicza 3A,
- „DROBPOL” Sp. j. w Starej Iwicznej, ul. Słoneczna 20,
- „MAXI” w Starej Iwicznej, ul. Słoneczna 16,

Hurtowni ryb nie ma

W 2010r. hurtowni nie przekazano pod nadzór IW.

Ponadto zakłady będące pod nadzorem PIS:

- MLEKOVITA Sp. z o.o. w Piasecznie, ul. Techniczna 2,
- Firma Handlowo – Usługowa w Piasecznie, ul. Poniatowskiego 4,
- Hurtownia w Górze Kalwarii, ul. Pijarska 111A (OSM w Opolu Lubelskim),
- P.H.U. „LECH” s.c. w Górze Kalwarii, ul. Adamowicza 4,
- „Mleczna Droga” s.c. w Starej Iwicznej, ul. Słoneczna

Magazynów hurtowych nie wyznaczono do prowadzenia wzmożonego nadzoru sanitarnego.

W hurtowniach nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących identyfikowalności dostawców, w trakcie czynności kontrolnych okazywano dokumentację świadczącą o pochodzeniu żywności. Nie stwierdzono w sprzedaży żywności oznakowanej nieprawidłowo, niezgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.

W 2010r. PPIS otrzymał 29 zgłoszeń w ramach systemu RASFF, w tym zgłoszeń dotyczących obiektów obrotu żywnością: sklepy spożywcze, hipermarket, supermarkety, magazyny hurtowe – 14 zgłoszeń: 3 powiadomień alarmowych, 7 powiadomień informacyjnych, 1 – odrzucenie na granicy, 1 powiadomienie typu NEWS.

Wycofywanie z obrotu handlowego żywności zakwestionowanej, niebezpiecznej dla zdrowia prowadzono w ramach wewnętrznej kontroli.

Wycofano z obrotu:

- **40 szt. po 250g** – „Morele suszone Stilla Natura”, pochodzące z Turcji, dystrybuowane z Czech do sieci sklepów Kaufland, termin przydatności do spożycia: 08.2010, nr partii 08.2010 TUR 326, stwierdzono przekroczenie dopuszczalnej zawartości siarczynów,
- **118 szt. po 400g** – „Makaron ryżowy”, pochodzący z Chin, termin przydatności do spożycia: 25.04.2011, nr partii 090408, wykryto nieautoryzowaną genetyczną modyfikację,
- **12 szt po 1,5 l** – „Naturalna woda mineralna Królewska niskosodowa”, termin przydatności do spożycia i nr partii: 18.12.2010 P10, stwierdzenie obecności zanieczyszczeń fizycznych w postaci drobnych, nitkowatych kłaczek przypominających kawałki ciał stałych z filtra do uzdatniania wody,
- **5szt po 300g** - „Nasiona lnu”, pochodzące z Kanady, importer Atlanta Poland S.A., wykryto nieautoryzowaną genetyczną modyfikację,
- **696 po 100g** - „Słone krakersy o smaku papryki”, dystrybutor: KRAFT FOODS Polska S. A.,

termin przydatności do spożycia: 02.05.2011, stwierdzenie zawyżonej zawartości dwutlenku siarki.
(Proces wycofywania w toku).

Nie wydawano decyzji nakazującej wycofanie z obrotu handlowego żywności zakwestionowanej, niebezpiecznej.

Nie wydawano decyzji zakazującej wprowadzenia do obrotu handlowego żywności zakwestionowanej, niebezpiecznej.

Obiekty żywienia zbiorowego – otwarte.

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestr u	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2010 r.	w tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2010r.
174	69	43	0	28	0

W wyniku przeprowadzanych kontroli stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-higieniczne w 7 barach orientalnych i 3 barach tradycyjnych. 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.

Reasumując nadzór PIS w zakresie identyfikacji dostawców w wymienionych obiektach zostanie wzmożony.

Do PSSE wpłynęła 1 zasadna interwencja konsumenta dot. stanu sanitarno – higienicznego.

1. W dniu 13.09.2010r. e-mailem wpłynęła interwencja dot. silnego zapachu spalonego tłuszczu z wentylacji w budynku mieszkalnym, wielorodzinnym w Piasecznie, ul. Jana Pawła II 29, na parterze którego usytuowany jest bar „Czas na Sushi”. W wyniku przeprowadzonych w dniu 15.09.2010r. czynności kontrolnych stwierdzono szereg nieprawidłowości dot. funkcjonowania wentylacji. W związku z powyższym osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym oraz

nakazano usunięcie nieprawidłowości. Kontrola sprawdzająca przeprowadzona w dniu 19.10.2010r. wykazała wykonanie zaleceń. Interwencję załatwiono bez zbędnej zwłoki. O sposobie załatwienia poinformowano pisemnie. W 2010r. nie odnotowano ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych. Zamknięcia / ograniczenia działalności zakładów żywienia zbiorowego otwartego nie było. Zakładów o szczególnie dobrym stanie sanitarnym nie ma.

Obiekty żywienia zbiorowego – otwarte, mała gastronomia.

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestr u	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2010 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2010r.
90	26	0	0	16	0

Obiektów małej gastronomii nie wyznaczono do prowadzenia wzmożonego nadzoru sanitarnego przez PIS. W 26 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
	Nie stwierdzono
	Niezgodności średniej wagi – m.in. dotyczące utrzymania bieżącego porządku i czystości
1	Przetrzymywanie potraw w pojemnikach nie przeznaczonych do kontaktu z żywnością
2	Brudne, oblodzone urządzenia chłodnicze

	Mniejsze niezgodności – zazwyczaj nie mające bezpośredniego wpływu na bezpieczeństwo żywności
1.	Nie stwierdzono

W obiektach żywienia zbiorowego – otwartego, małej gastronomii nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych. Zasadnych interwencji dot. stanu sanitarno – higienicznego obiektów nie było. Nie odnotowano ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych.

Zamknięcia /ograniczenia działalności obiektów żywienia zbiorowego – otwartego, małej gastronomii nie było.

Zakładów o szczególnie dobrym stanie sanitarnym nie ma.

Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego.

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestr u	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2010 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2010r.
13	5	3	0	1	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.

Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego stołówki szkolne

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestr u	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2010 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2010r.
37	8	7	1	1	0

W 2010r. nie skontrolowano 1 obiektu żywienia zbiorowego - stołówka szkolna z zaplanowanych 8 stołówek. Przyczyną nie skontrolowania była choroba pracownika trwająca 6 miesięcy.

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 2010 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2010r.
59	24	12	1	7	0

W 2010r. nie skontrolowano 1 obiektu żywienia zbiorowego zamkniętego - stołówka w przedszkolu z zaplanowanych 12. Przyczyną nie skontrolowania była choroba pracownika trwająca 6 miesięcy. Obiektów żywienia zbiorowego zamkniętego – stołówek 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.

Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego - zakłady usług cateringowych.

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2010 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2010r.

4	4	2	0	2	0
---	---	---	---	---	---

Obiekty o złym stanie higieniczno-sanitarnym wyznaczone do prowadzenia wzmożonego nadzoru		
Lp.	Nazwa i adres zakładu	Wyniki podjętych działań
1	„Domowe Przysmaki” w Piasecznie	W wyniku przeprowadzonych w dniu 16.04.2010r. czynności kontrolnych stwierdzono szereg rażących nieprawidłowości, nieprawidłowości z roku 2009r. nie usunięto, najemca lokalu nadal nie wystąpił do PPIS w Piasecznie o zatwierdzenie i wpis zakładu do rejestru. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano mandatem karnym. W dniu 23.04.2010r. przesłał do PSSE informację o rezygnacji z prowadzenia działalności.

Nadzór nad suplementami diety.

Na terenie działalności Powiatowej Stacji Sanitarno -Epidemiologicznej w Piasecznie brak jest producentów suplementów diety. Natomiast objętych nadzorem jest 12 dystrybutorów , w tym 2 podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące sprzedaż przez Internet. W okresie od 01.01.2010r.do 31.12.2010r. nie wystawiono żadnej decyzji zakazującej wprowadzenia do obrotu suplementów diety. W roku 2010r. 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 z pism otrzymanych od GIS wynika , że:

Spółka „X”, 05-500 Piaseczno powiadomiła GIS o zamiarze wprowadzenia po raz pierwszy do obrotu preparatu pn.: „Mega Aloes” produkcji krajowej firmy Chemman, Sp.z o.o. GIS w piśmie z dnia 18.02.2010r. do spółki X nadmienił, że produkty , w których składzie znajduje się aloes i jego przetwory mogą zawierać aloinę, zawartość aloiny w środku spożywczym nie powinna przekraczać 0,1 mg/kg. W/w spółka w związku z zagadnieniem obecności aloiny przedstawiła

stosowny certyfikat analityczny producenta substancji zastosowanej w produkcie „Mega Aloes” (ekstrakt z aloesu), z której wyraźnie wynika, że substancja ta nie zawiera aloiny. Tym samym produkt w/w wolny jest od aloiny. Spółka X poinformowała, że zostały wyprodukowane dwie partie produkcyjne w/w suplementu diety. Wg uzyskanych informacji (na dzień 11.01.2011r.) nie planuje wprowadzania do sprzedaży nowych partii produkcyjnych.

Spółka zo.o. „Z” powiadomiła GIS o zamiarze wprowadzenia po raz pierwszy do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej produktów pn.: „Super. Optimal dla Kobiet” i „Super .Optima dla mężczyzn” produkcji izraelskiej firmy New Age Laboratories Ltd. GIS zobowiązał spółkę do przedłożenia stosownych wyjaśnień oraz poprawy wzoru etykiet. W związku z powyższym spółka „Z” złożyła stosowne wyjaśnienia do GIS i nie wprowadziła na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej w/w produktów.

Podobne postępowanie w stosunku do dwóch innych spółek doprowadziło do wprowadzenie prawidłowego oznakowania lub składu.

Graniczna kontrola sanitarna

Na terenie powiatu Piaseczno w 2010r znajdowało się:

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

W 2010r. nie wydano decyzji zakazujących wprowadzenia do obrotu na teren wspólnoty artykułów importowanych z krajów trzecich.

LpImport		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							
313	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
	123	895	190	-	4	-	4

Materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Opis stanu sanitarnego wytwórni oraz miejsc obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Łączna liczba wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w 2010 roku wynosiła 4 w tym 2 wytwórnie produkowały materiały z tworzyw sztucznych i 2 – opakowania z kartonu i papieru

Najistotniejsze i najczęściej stwierdzane nieprawidłowości:

Producenci

W bieżącym roku z powodu długotrwałej choroby pracownika nie przeprowadzono kontroli producentów materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością .

Dystrybutorzy

1) W dn. 11.01.2010r. otrzymano od Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Radomiu postanowienie dotyczące produktu pn „Talerze 22cm wytrzymałe” Jan Niezbędny których dystrybutorem jest firma SARANTIS POLSKA S.A. ul. Puławska 42c , 05-500 Piaseczno. W/w produkt został zakwestionowany ze względu na niewłaściwą jakość zdrowotną tj przekroczenie limitu migracji globalnej do izooktanu, który badaniami laboratoryjnymi został

oznaczony na poziomie $15,9 \pm 0,5 \text{ mg/dm}^2$, podczas gdy obowiązujące rozporządzenie Ministra Zdrowia z dn. 22.06.2007r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych a także sposobu sprawdzania zgodności tych materiałów i wyrobów z ustalonymi limitami – określa ten limit na poziomie 10 mg/dm^2 .

Ponadto w/w próbka była niewłaściwie oznakowana. Na opakowaniu umieszczono nadruk: Produkt posiada świadectwo jakości zdrowotnej. Przepisy rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EW i 89/109/EWG, które weszły w życie od dn. 03.12.2004r., obowiązują wprost Państwa Członkowskie, ustalają wymagania, odnoszące się do:

- materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym także aktywnych i inteligentnych materiałów oraz wyrobów:
- znakowania
- składania pisemnej deklaracji zgodności
- identyfikowalności (traceability) pozwalającej na możliwość śledzenia drogi materiału i wyrobu na wszystkich etapach procesu produkcji, przetwarzania i dystrybucji.

W związku z powyższym, do partii materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu żywnością powinna być dołączona pisemna deklaracja zgodności zawierająca informacje zgodnie z wymaganiami zawartymi w załączniku VII do dyrektywy Komisji 2007/19/WE z dnia 2 kwietnia 2007r.

Obowiązek posiadania atestów i umieszczanie na opakowaniach takich informacji został zniesiony zmianą do ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz innych ustaw (Dz. U. 2002r. nr 135, poz. 1145), która została zmieniona ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Zgodnie z powyższym informacja „Produkt posiada świadectwo jakości zdrowotnej – jest nieprawidłowa i należy ją usunąć z opakowań ocenianego produktu.

W dn. 12.01.2010r przeprowadzono w siedzibie firmy „SARANTIS POLSKA S.A.” ul. Puławska 42c w Piasecznie kontrolę interwencyjną, w trakcie której ustalono, że producentem „Talerzy 22 cm Jan Niezbędny” jest firma : xyz. Firma „SARANTIS POLSKA S.A.” podjęła działania związane ze sprawdzeniem i wycofaniem ze sprzedaży kwestionowanego produktu. Sprawę przekazano do PSSE w Krakowie.

2) W dniu 15.11.2010r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Piasecznie otrzymał od Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie pismo dotyczące niewłaściwej

jakości zdrowotnej produktu pn „ Miska z melaminy art. nr JX 2010-824”, poj. 500 ml wyprodukowaną w Chinach a importowaną przez firmę „JIA XIN” Sp. z o.o. , Łazy , ul. Al. Krakowska 202, 05-552 Wólka Kosowska . Przeprowadzone badania laboratoryjne w/w produktu przez laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szczecinie wykazały niewłaściwą jakość zdrowotną ze względu na przekroczone poziomy migracji specyficznej formaldehydu do wody destylowanej i 3% kwasu octowego. Powyższe badania wykazały, iż ww. wyrób nie spełnia wymagań określonych w art. 3 Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG, który stanowi, że materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, winny być „produkowane zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną, tak aby w normalnych lub możliwych do przewidzenia warunkach użytkowania nie dochodziło do migracji ich składników do żywności w ilościach, które mogłyby: a) stanowić zagrożenie dla zdrowia człowieka; lub b) powodować niemożliwe do przyjęcia zmiany w składzie żywności; lub c) powodować pogorszenie jej cech organoleptycznych”.

Zgodnie natomiast z pkt.3 Preambuły Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG, wg którego „(...) materiały i wyroby przeznaczone do bezpośredniego lub pośredniego kontaktu z żywnością muszą być wystarczająco obojętne, aby nie powodować przenikania do żywności substancji w ilościach , które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia człowieka (...).”

Zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 czerwca 2007 w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych, a także sposób sprawdzania zgodności tych materiałów i wyrobów z ustalonymi limitami (Dz. U. z 2007 nr 129 poz. 904) załącznik nr 1 stanowi, że migracja specyficzna dla formaldehydu nie może przekraczać SML (T) = 15 mg/kg. Wyniki badań (sprawozdanie z badań nr nr HŻ/516/10 z dn. 05.11.2010r.) przeprowadzone w akredytowanym laboratorium w Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie wykazały, iż próbki przedmiotowych misek charakteryzują się niewłaściwą jakością zdrowotną ze względu na znacznie przekroczone limity migracji specyficznej formaldehydu do wody destylowanej oraz 3% kwasu octowego. Taki stan stanowi nie tylko naruszenie obowiązującego prawa, ale też stwarza bezpośrednie niebezpieczeństwo dla zdrowia ludzkiego.

W dniu 17.11.2010r. przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora sanitarnego w Piasecznie przeprowadzili kontrolę w firmie „JIA XIN” Sp. z o.o. w Łazach, ul. Al. Krakowska 202 w trakcie której stwierdzono i zabezpieczono przed dalszym wprowadzaniem do obrotu przedmiotowe miski w ilości 88 sztuk. W toku dalszego postępowania wyjaśniającego ustalono, że firma „JIA XIN” Sp. z o.o. nie jest bezpośrednim importerem kwestionowanego produktu lecz wprowadzającym do obrotu

W dn. 23.11.2010r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał decyzję zakazującą dalszego wprowadzania do obrotu produktu pn „Miska z melaminy art. nr JX 2010-824” przez firmę „JIA XIN” Sp. z o.o. Łazy, ul. Al. Krakowska 202 oraz nakazującą wycofanie z obrotu przedmiotowej miski przekazanie do PSSE w Piasecznie dokumentacji świadczącej o utylizacji produktu. Decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności.

Nadzór nad kosmetykami

W 2010r. nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie warunków produkcji i oceny dokumentacji w zakładach produkujących kosmetyki znajdujące się na terenie podległym PSSE w Piasecznie.

Ponadto w 2010r. wpłynęła do PSSE w Piasecznie interwencja przekazana przez Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej we Wrocławiu Delegatura w Jeleniej Górze dotycząca działań niepożądanych spowodowanych użyciem kosmetyku pn.: „Ultradelikatny krem do depilacji pach, rąk i okolic bikini” wyprodukowanych przez firmę (...). W trakcie przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego ustalono, że firma (...) przyjęła od klienta reklamację. Przebadano próbę kontrolną z magazynu firmy. Uzyskane wyniki badań były zgodne z normą.

W dn. 09.12.2010r. wpłynęła do PSSE w Piasecznie interwencja przekazana przez PWIS w Warszawie dotycząca wystąpienia działań niepożądanych spowodowanych użyciem kosmetyku pn „Krem do depilacji skóry Nair krem”, którego dystrybutorem jest firma SARANTIS POLSKA S.A. ul. Puławska 42c, 05-500 Piaseczno. Firma przedstawiła dokumentację potwierdzającą bezpieczeństwo stosowania produktu. Ze względu na brak dokładnych danych dotyczących nr szarży, terminu trwałości kosmetyku nie możliwe było przeprowadzenie badań kontrolnych. Wysłano odpowiedź skarżącemu.

Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną oraz innymi organami kontroli

W Sekcji HŻŻ i PU obowiązuje porozumienie zawarte w dniu 12.04.2010r. 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 bieżącym roku przeprowadzone zostały dwie wspólne kontrole z Inspekcją Weterynaryjną. Oceniano stan sanitarno – higieniczny obiektów, w których prowadzona jest sprzedaż hurtowa mięsa, jaj i wędlin.. W trakcie przeprowadzonych działań stwierdzono:

- brak prawidłowej identyfikacji jaj przeznaczonych do sprzedaży
- wędliny w pojemnikach transportowych narażone na zanieczyszczenia z zewnątrz
- brudne, oblodzone urządzenia chłodnicze, w których przetrzymywane są wyroby mięsne
- brak bieżącego porządku i czystości w obiekcie

Za powyższe uchybienia nałożono mandat karny w wys. 300 zł. Kontrola sprawdzająca wykazała poprawę stanu sanitarnego.

Współpraca z Policją

W 2010r. współpraca z przedstawicielami Komendy Powiatowej Policji dotyczyła zakresu związanego z obrotem tzw. „dopalaczy”. Przeprowadzono 9 kontroli w obiektach, które zostały zamknięte zgodnie z decyzją GIS z dnia 02.10.2010r. Koordynatorem wszystkich prowadzonych tego dnia działań był Komendant Powiatowy Policji w Piasecznie wspólnie z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Piasecznie. Udział Policji dotyczył przede wszystkim zapewnienia bezpieczeństwa pracownikom PSSE w czasie wykonywania czynności służbowych, a także ustalenia danych osobowych osób kontrolowanych. Ponadto przedstawiciele Policji asystowali pracownikom PSSE w czasie kontroli związanych z zabezpieczeniem tzw „dopalaczy” w pięciu obiektach. Każdorazowo działania te były prowadzone po uprzednim telefonicznym ustaleniu z pracownikami w odpowiednich Komisariatach Policji na terenie powiatu piaseczyńskiego. Poza tym transport tych produktów do Wojskowego Magazynu Sprzętu Obrony Cywilnej odbywał się również w asyście policji.

Współpraca z mediami

Współpraca polegała na przekazywaniu informacji telefonicznym dziennikarzom gazety lokalnej o stanie sanitarnym obiektów znajdujących się na terenie działalności naszej stacji.

Działalność z zakresu Higieny Żywnienia

W czasie przeprowadzanych bieżących kontroli w obiektach żywienia zamkniętego głównie w żłobkach, przedszkolach, szkołach poddawano ocenie jadłospisy. Oceniano różnorodność posiłków ich skład – zawartość białka, tłuszczów, węglowodanów, składników mineralnych, witamin. Wnoszone uwagi (głównie w placówkach niepublicznych) dotyczyły braków w diecie - serów twarogowych, ryb, kasz gruboziarnistych, niedoboru warzyw i owoców oraz nadmiar produktów wysoko przetworzonych .

Trudności.

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 zwolnienia lekarskie pracowników powodowały, iż wykonanie niektórych wcześniej zaplanowanych zadań – było niemożliwe w zaplanowanym terminie.

Podsumowanie i wnioski

W 2010r z 1209 obiektów podlegających kontroli tut. stacji zaplanowano 157 kontroli kompleksowych - wykonano 149. Poza tym wykonano 327 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 2010 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 440 świadectw, oceniono 190 partii żywności i 895 materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

2. Sekcja Higieny Komunalnej

Powiat Piaseczno zwodociągowany jest w 98,5 %. Z 157 392 mieszkańców całego powiatu 150 324 osoby są podłączone do ujęć publicznych. Sukcesywnie prowadzone są działania zmierzające do zwodociągowania wszystkich miejscowości w powiecie.

Nadzorem PSSE w Piasecznie objętych jest 48 stacji uzdatniania wody i trzy sieci wodociągowe.

W w/w obiektach wodnych pobrano do badań:

- chemicznych – 257 próbek wody
- bakteriologicznych – 257 próbek wody

Jakość wody.

W wyniku zakwestionowanych badań wydano 10 decyzji, z których 4 zostały wykonane, pozostałe są z terminem realizacji na rok 2011. Wydano jedno postanowienie które zostało uchylone przez

WSSE w Warszawie.

Przedmiotem wydanych decyzji było doprowadzenie jakości wody pod względem chemicznym (w 9 obiektach) i w 1 obiekcie pod względem bakteriologicznym. Próbkę wody pod względem chemicznym były kwestionowane ze względu na przekroczenia związków żelaza, manganu, owo, mętności, zapachu, smaku, chloramin i amoniaku; pod względem bakteriologicznym kwestionowane były mikroorganizmy w temperaturach 22°C, 36°C, bakterie grupy coli, enterokoki i escherichia coli.

Charakterystyka urządzeń zaopatrujących ludność w wodę.

Wodociągi o produkcji < 100 m³/dobę – 11 Stacji Uzdadniania Wody. Wydano 1 decyzję dotyczącą poprawy jakości wody pod względem bakteriologicznym, została wykonana, 2 decyzje dotyczące poprawy jakości wody pod względem chemicznym, zakwestionowano – żelazo, amoniak, mętność, owo – 1 została wykonana, 1 jest z terminem wykonania w 2011r.

Wodociągi o produkcji od 100m³ /dobę do 1000m³/dobę – 29 stacji uzdatniania wody. Badania wody wykazały w 5 stacjach przekroczenia parametrów pod względem chemicznym (żelazo, mangan, amoniak, mętność, zapach, smak), wydano 5 decyzji z których 2 zostały wykonane, 3 są z terminem realizacji na rok 2011.

Wodociągi o produkcji od 1000m³ /dobę do 10000m³/dobę – 8 stacji uzdatniania wody. Stacje są w dobrym stanie technicznym. Przedmiotem wydanych dwóch decyzji była poprawa jakości wody pod względem chemicznym, zakwestionowano mętność, barwę, żelazo i mangan – decyzje z terminem na 2011 rok.

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 10 próbek wody do badań fizykochemicznych i 10 próbek do badań bakteriologicznych. Na koniec roku sprawozdawczego wykazano dobrą jakość wody.

Ocena jakości wody w kąpieliskach opartych na wodach powierzchniowych

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

W obiektach przeprowadzono 380 kontroli, wystawiono 2 decyzje: 1 decyzja w zakładzie fryzjerskim - została wykonana, 1 decyzja wydana w zakładzie kosmetycznym została uchylona – zakład zlikwidowany. Wszystkie decyzje, które nie zostały wykonane w 2009 roku

sprawozdawczym - zostały wykonane.

Przedmiotem wydanych decyzji była poprawa stanu technicznego w w/w obiektach.

W wyniku kontroli nałożono 12 mandatów na sumę 1,500zł, nie wszczynano postępowań egzekucyjnych, wystosowano 38 wystąpień pokontrolnych.

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

<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>
<i>Szpital</i>	3	3	2	0	0
<i>Zakłady Opiekuńczo-Lecznicze</i>	2	2	0	0	0
<i>Zakłady Pielęgnacyjno-Opiekuńcze</i>	1	1	0	0	0

Szpital

Centrum Rehabilitacji im. prof. M. Weissa „STOCER

W roku sprawozdawczym 2010 nie wydawano decyzji administracyjnej, nie nakładano mandatów, wystosowano wystąpienie, którego przedmiotem były zalecenia pokontrolne dotyczące złego stanu technicznego oddziałów I i II, basenu kąpielowego, pomieszczeń rehabilitacji.

Centrum Rehabilitacji im. prof. M. Weissa „STOCER” obecnie jest w trakcie likwidacji i przekształcenia w spółkę. W roku 2010 przeprowadzano drobne remonty, głównie łazienek, odmalowano hol główny, część korytarzy, na bloku operacyjnym 2 położono glazurę i terakotę,

zamontowano sterylizator gazowy. Trwają prace remontowe związane z budową kriokomory. Bieżący stan sanitarny nie budzi większych zastrzeżeń.

Opracowane są i przestrzegane procedury zapobiegania zakażeniom.

Program dostosowania szpitala do wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia realizowany jest zgodnie z harmonogramem prac dostosowawczych.

Centrum Kompleksowej Rehabilitacji w Konstancinie-Jeziornie ,ul. Gąsiorowskiego 12/14

W roku sprawozdawczym 2010 nałożono decyzję związaną z przekroczeniem liczby bakterii legionella w wodzie – sprawa w toku, mandatów nie nakładano oraz nie wydawano zaleceń pokontrolnych.

Zaopatrzenie w wodę.

Szpital zaopatrywany jest w wodę z wodociągu publicznego, ujęcie ze studni głębinowej traktowane jest jako źródło awaryjne.

Gospodarka ściekowa

Ścieki odprowadzane do kanalizacji miejskiej. Szpital nie posiada oddziału zakaźnego.

Prosektoria, pomieszczenia do przechowywania zwłok

Prosektorium – nie ma.

Pranie bielizny szpitalnej

Bielizna szpitalna odwożona jest do pralni z barierą higieniczną w Warszawie - posiada zgodę PPIS w Warszawie. Bielizna czysta i brudna w większości oddziałów przechowywana jest w wydzielonych do tego celu pomieszczeniach. Transport bielizny prawidłowy w wózkach zamykanych – zgodnie z opracowaną instrukcją.

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.

Szpital Św. Anny w Piasecznie, ul. Mickiewicza 39

W roku sprawozdawczym 2010 nałożono decyzję związaną z przekroczeniem w wodzie liczby bakterii legionella- – sprawa w toku, mandatów nie nakładano. Trwa rozbudowa i przebudowa szpitala Św. Anny w Piasecznie. Zakończone zostały całkowicie roboty budowlane. Aktualnie trwają prace wykończeniowe pomieszczeń, montaż instalacji sanitarnej oraz wyposażenie w urządzenie mebli i niezbędny sprzęt. Rozbudowa realizowana jest zgodnie z dokumentacją projektową zaopiniowaną pod względem higieniczno – sanitarnym. Po rozbudowie i przebudowie możliwe będzie rozszerzenie działalności medycznej o oddziały: Chirurgii Ogólnej, Ginekologii i Położnictwa oraz Pediatrii i Neonatologii. Po kontroli kompleksowej wystosowano 1 wystąpienie dotyczące złego stanu sanitarno – technicznego, pomieszczenia w którym wykonywane są badania laboratoryjne (głównie zniszczone meble). Zalecenia zostały wykonane.

Zaopatrzenie w wodę.

Szpital zaopatrywany jest w wodę z wodociągu publicznego, jako źródło awaryjne posiada studnie kopaną.

Gospodarka ściekowa

Ścieki odprowadzane do kanalizacji miejskiej. Szpital nie posiada oddziału zakaźnego. Nie nakładano decyzji administracyjnej, nie nakładano mandatów oraz nie wydawano zaleceń pokontrolnych związanych z nieprawidłową gospodarką wodno – ściekową.

Pranie bielizny szpitalnej

Bielizna szpitalna odwożona jest do pralni z barierą higieniczną PHU HOLLYWOOD S.C. w Sierpcu - posiadającą zgodę PPIS w Sierpcu. Bielizna czysta i brudna przechowywana jest na regałach w workach foliowych w wydzielonych do tego celu pomieszczeniach.

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 workach w zakrytych wiadrach, 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 .

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 SITA Piaseczno zgodnie z umową.

Pomieszczenia socjalne i otoczenia szpitala.

Obiekt posiada pomieszczenia socjalne oraz szatnie dla personelu w dostatecznym stanie technicznym. Sprzątanie i dezynfekcja wszystkich pomieszczeń szpitalnych i rehabilitacyjnych odbywa się według opracowanych procedur. Przychodnia przyszpitalna jest po generalnym remoncie.

Zakłady Opiekuńczo-Lecznicze i Zakłady Pielęgnacyjno-Opiekuńcze

W wyniku kontroli w roku sprawozdawczym wystosowano 1 wystąpienie, 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. Podczas kontroli w Zakładzie Opiekuńczo – Leczniczym Konstancja w Bielawie po kontroli kompleksowej wystosowano wystąpienie, które dotyczyło zbyt małej liczby bielizny pościelowej w zakładzie. Zalecenia zostały wykonane. 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 w/g 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 obiektu zagospodarowany i uporządkowany.

Zakłady rehabilitacyjne oraz laboratoria analityczne

W roku sprawozdawczym 2010 w Zakładzie rehabilitacji leczniczej ul. Piasta 10 w Konstancinie Jeziornie wystosowano jedno wystąpienie, które dotyczyło wymiany zniszczonej wykładziny w ciągu komunikacyjnym. Podczas kontroli interwencyjnej w miesiącu wrześniu wg uzyskanych informacji od Ordynatora Oddziału oraz Oddziałowej Pielęgniarek ustalono, że zakład jest w trakcie likwidacji a w obiekcie przebywają jedynie trzy mieszkanki w charakterze rezydentek. NZOZ Laboratorium Analityczne LAB-ROS w Górze Kalwarii przy ul. Polnej podczas kontroli wystosowano jedno wystąpienie dotyczące odnowienia pomieszczeń laboratorium. Zalecenia wykonano. W pozostałych obiektach nie stwierdzono uchybień wymagających interwencji PIS. Pomieszczenia utrzymane czysto, remonty przeprowadzane sukcesywnie.

Lecznictwo uzdrowiskowe

Sanatorium Uzdrowiskowe ul. Mostowa 5 w Konstancinie Jeziornie po kontroli kompleksowej wystosowano wystąpienie które dotyczyło głównie:

zacieków na suficie w holu głównym oraz w większości pomieszczeń gdzie wykonywane są zabiegi pacjentów; braku podajników na ręczniki jednorazowego użytku oraz podajników na mydło w płynie przy punktach wodnych; nieprawidłowe postępowanie ze sprzętem do sprzątania.

W wyniku kontroli przeprowadzonych w Szpitalu Uzdrowiskowym Neurologicznym ul. Sue Ryder w Konstancinie wystosowano trzy wystąpienia, których przedmiotem było:

braku podajników na ręczniki jednorazowego użytku oraz podajników na mydło w płynie przy punktach wodnych; odnowienie zalanego pomieszczenia fizykoterapii; odnowienie lub wymiana kaloryferów oraz drzwi w łazience. Zalecenia zostały częściowo wykonane.

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

<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>
Domy Pomocy Społecznej	5	5	0	0	0
Inne placówki zapewniające całodobową opiekę	7	7	0	0	0

W w/w obiektach przeprowadzono 13 kontroli, mandatów nie nakładano, decyzji nie wydawano, zakończono postępowanie egzekucyjne w jednej sprawie.

Dom Pomocy Społecznej w Górze Kalwarii - jednostką organizacyjną odpowiedzialną za przestrzeganie wymagań jest Starostwo Powiatowe w Piasecznie – akta obiektu oddane do WSSE Warszawa.

Dom Ufnej Starości w Konstancinie ul. Broniewskiego. W budynku nr I funkcjonuje winda natomiast w budynku nr II nadal brak windy – ze względu na brak środków finansowych.

Pensjonat dla osób starszych w Mrokwie Al. Krakowska 24 – w roku 2009 wszczęto postępowanie egzekucyjne celem przymuszenia do wykonania zaleceń, w roku sprawozdawczym zalecenia zostały wykonane. Stan sanitarno - techniczny w pozostałych obiektach nie budzi większych zastrzeżeń, remonty przeprowadzane są sukcesywnie. 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 pielęgniarskich gromadzone są w pojemnikach jednorazowego użytku.

Dworce.

<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>
Dworce Stacje kolejowe	2	2	0	0	0
Dworce autobusowe	0	0	0	0	0
Porty lotnicze	0	0	0	0	0

Stacja PKP Zalesie Górne – kontrole przeprowadzono wspólnie z przedstawicielem PKP z Warszawy, w wyniku której wystosowano wystąpienie, które dotyczyło odnowienia poczekalni – zalecenia zostały wykonane. Dla klientów udostępniona jest kabina typu TOI TOI z serwisem. Pomieszczenia stacji oraz teren przyległy sprzątane są systematycznie.

Stacja PKP Piaseczno – budynek stacji administrowany jest przez Urząd Miasta i Gminy Piaseczno. Kontrole przeprowadzono wspólnie z przedstawicielami Urzędu Miasta i Gminy Piaseczno wydano zalecenia pokontrolne dotyczące: odnowienia ścian i sufitu;wymiany lub odnowienia drzwi w poczekalni.

Zalecenia wykonane częściowo ze względu na planowaną w 2011r. modernizację budynku. Dla pasażerów udostępniona jest kabina typu TOI TOI z serwisem. Pomieszczenia stacji sprzątane są systematycznie, teren przyległy uporządkowany.

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.

Na terenie bazy do dyspozycji znajduje się 50 autokarów oraz ok. 10 wyłączonych z użytkowania

ze względu na zły stan techniczny. W roku sprawozdawczym przeprowadzono kontrolę 7 autobusów. Mycie wewnątrz i na zewnątrz autokarów odbywa się w myjni autobusowej w miejscu. Do sprząkania i mycia wewnątrz autobusów zatrudnione są dwie osoby. Zwiększony jest nadzór nad utrzymaniem bieżącej czystości wyjeżdżającego taboru.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono kontrolę 10 samochodów do przewozu zwłok.

Wszystkie samochody dostosowane są do wymagań określonych w rozporządzeniu. Mycie i dezynfekcja odbywa się w/g opracowanych procedur. Prace te wpisywane są na bieżąco do zeszytu.

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.

Wyposażenie pokoi dostateczne: tapczany, łóżeczka dzieciinne, szafy na odzież, stoły, krzesła, kosze zaopatrzone w worek foliowy. Bieżąca czystość pomieszczeń zachowana. Bielizna dziecięca, pościelowa prana jest w wydzielonych pomieszczeniach w pralni. Pomieszczenia funkcjonalne – ciąg technologiczny zachowany. Przechowywana w wydzielonym pomieszczeniu w szafach. Magazynek gospodarczy wyposażony w dostateczną ilość środków dezynfekcyjno – czyszczących. U niemowląt stosowane są pampersy. W obiekcie wydzielone jest pomieszczenie na gabinet pielęgniarstwa. Opieka pielęgniarstwa zapewniona jest całodobowo, lekarz w razie potrzeb. Na wykonywanie szczepień ochronnych zawarta jest umowa z Poradnią D w Przychodni Rejonowej w Piasecznie. Śmieci gromadzone są do kontenera ustawionego na terenie obetonowanym

i odbierane przez uprawnioną firmę wg potrzeb. Teren wokół obiektu zagospodarowany i uporządkowany.

W br. sprawozdawczym wykonano:

- generalny remont wszystkich pomieszczeń higieniczno – sanitarnych,
- w pomieszczeniach piwnicznych wymieniono terakotę oraz położono glazurę w pomieszczeniu pralniczym,
- odświeżono wszystkie pokoje oraz część pomieszczeń pomocniczych,
- wymieniono wykładziny w korytarzach,
- wymieniono terakotę oraz glazurę przy punktach wodnych we wszystkich pokojach oraz wymieniono część umywalek,
- wykonano na korytarzach oświetlenie nocne,
- wymieniono drzwi zewnętrzne oraz położono terakotę na schodach zewnętrznych.

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.

Ogrzewanie placówki z własnej kotłowni węglowej – zamiast węgla jako opału używane jest drewno. Obiekt zaopatrywany jest w wodę z wodociągu publicznego Tarczyn, ścieki odprowadzane do szamba i wywożone wg potrzeb przez firmę „JARPER” z Woli Mrokowskiej. Nieczystości stałe gromadzone są w koszach pedałowych a następnie wyrzucane do kontenera, odbierane przez firmę „JARPER” w Woli Mrokowskiej. Bielizna pościelowa prana jest w pralni komercyjnej w Warszawie, przechowywana w wydzielonym pomieszczeniu na regałach – odpowiednio zabezpieczona w workach foliowych. Magazynki gospodarcze wyposażone są w dostateczną ilość środków dezynfekcyjno – czyszczących. Bielizna osobista prana we własnym zakresie w łazience, wyposażonej w dwie pralki automatyczne. Posiłki przygotowywane są w wydzielonym pomieszczeniu, w którym zainstalowany jest zlew 2-komorowy z wodą ciepłą i zimną. Zapewnione są magazyny na środki spożywcze wyposażone w dostateczną ilość urządzeń chłodniczych. Posiłki przygotowywane są przez mieszkańców (wprowadzone są dyżury). Spożywanie posiłków odbywa się w stołówce. Bieżąca czystość pomieszczeń zachowana.

W placówce znajduje się pomieszczenie na gabinet pielęgniarstwa z punktem wodnym. Materiały opatrunkowe przechowywane są w oryginalnych handlowych opakowaniach. Iniekcje wykonywane są sprzętem jednorazowego użytku. Odpady medyczne odwożone są w pojemnikach plastikowych do Przychodni Rejonowej w Tarcynie.

Dyrektor ośrodka na okres zimowy posiada zapas materacy, łóżek polowych, mogących pomieścić dodatkowo 15 osób oraz w wystarczającej ilości bielizny.

W 2010 roku obiekt został zalany przez obfite opady deszczu, straty odczuwalne są do dnia dzisiejszego w związku z powyższym: odgrzybiono zalane pomieszczenia, odnowiono większość z nich. Wykonano kanalizację burzową, naprawiono dach, wymieniono niektóre grzejniki. 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 17 kontroli, mandatów nie nakładano, decyzji nie wydawano. Wystosowano 1 wystąpienie pokontrolne dotyczące niewłaściwego stanu sanitarno – porządkowego kabin typu TOI-TOI. Wystąpienie wystosowane było do Burmistrza Miasta i Gminy w Konstancinie – Jeziornie. Przedmiotem wystąpienia było podjęcie działań odnośnie poprawy stanu sanitarno – technicznego kabin TOI – TOI zlokalizowanych na terenie w/w miast. W wyniku kontroli sprawdzającej stwierdzono, że został wzmożony nadzór nad utrzymaniem ich w należytym stanie sanitarnym. W budynku amfiteatru, który znajduje się na terenie parku Zdrojowego w Konstancinie znajdują się pomieszczenia higieniczno - sanitarne zarówno dla pracowników imprez masowych jak i ich uczestników.

Hotele.

<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>
Hotele	7	7	0	0	0

W kategorii tych obiektów posiadamy:

- 7 hoteli, 1 motel, 1 ośrodek wypoczynkowy sezonowy, 20 obiektów – zajazdy, pokoje noclegowe, gościnne. Wszystkie obiekty zostały skontrolowane, przeprowadzono w nich 48 kontroli, wystosowano 4 wystąpienia pokontrolne, nałożono jeden mandat na kwotę 100zł. za niedostateczny stan sanitarno – porządkowy w ośrodku wypoczynkowym w Zalesiu Górnym.

Wystąpienia pokontrolne dotyczyły głównie: wydzielenia pomieszczenia do przechowywania bielizny czystej; wymiany wykładziny w pokojach, wydzielenie pomieszczenia do przechowywania sprzętu do sprzątania. Zalecenia wykonano.

Ośrodek wypoczynkowy w Zalesiu Górnym – udostępnionych do sezonu zostało 7 domków na ok. 20 miejsc noclegowych. Odnowiono część pokoi, naprawiono część mebli, wymieniono pościel. Pozostałe domki ze względu na zły stan techniczny zostały wyłączone z eksploatacji lub wynajęte firmom budowlanym. Bielizna prana w pralni komercyjnej. Obiekt nadal jest w złym stanie technicznym wymagającym remontu kapitalnego. Mandat karny nałożono za zły stan sanitarny domków - pokoje nie były sprzątane na bieżąco, brudne zasłony prysznicowe, teren nieuporządkowany.

Ośrodek wypoczynkowy wykazany w sprawozdaniu liczbowym jako zły pod względem technicznym.

Baza całoroczna – w pozostałych obiektach (hotele, motele, obiekty zakładowe zamknięte) remonty przeprowadzane były w czterech obiektach. Bieżący stan sanitarny dobry, bielizna prana w pralniach komercyjnych, transport bielizny prawidłowy. Pokoje mieszkalne wyposażone są w urządzenia i sprzęty o dobrym stanie technicznym, budynki są zadbane, a ich otoczenie

uporządkowane i zagospodarowane. Bieżący stan sanitarny dobry, budynki i pomieszczenia są sukcesywnie remontowane odnawiane i modernizowane. Pozostałe obiekty (zajazdy, pokoje noclegowe, gościnne) wynajmowane są w większości na szkolenia lub firmom budowlanym dla pracowników. Bieżąca czystość pokoi noclegowych, pomieszczeń higieniczno – sanitarnych zachowana.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej.

<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>
Zakłady fryzjerskie	93	74	1	7	700
Zakłady Kosmetyczne	25	24	1	1	200
Salony odnowy biologicznej	4	4	0	0	0
Salony tatuażu	1	1	0	0	0
Inne zakłady świadczące więcej niż jedną z usług: fryzjerskich, kosmetycznych, odnowy biologicznej, tatuażu	51	50	0	0	0

W wymienionych zakładach przeprowadzono 164 kontroli, wystawiono 2 decyzje, z których jedna

została wykonana a jedna uchylona ze względu na likwidację zakładu, nałożono 8 mandatów na sumę 900zł, wystosowano 18 wystąpień pokontrolnych.

Przedmiotem wydanych wystąpień było:

- brak procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi;
- brak pomieszczenia lub miejsca do przechowywania sprzętu do sprzątania;
- brak podziału w szafkach dla personelu na odzież wierzchnią i ochronną;
- brak wydzielonych szafek do przechowywania bielizny czystej i odzieży ochronnej;
- uzupełnienie apteczek I pomocy.

Kontrole sprawdzające wykazały wykonanie zaleceń pokontrolnych.

Mandaty nakładane były za brudne narzędzia, brak bieżącej czystości w zakładzie oraz brak środków dezynfekcyjnych. W większości zakładów używane są ręczniki jednorazowego użytku. Narzędzia wielorazowego użytku do wykonywania manicure i pedicure sterylizowane są w większości w sterylizatorach kulkowych lub w sterylizatorach parowych (w zakładzie lub w przychodni). Podczas kontroli udzielano instruktarzu odnośnie prawidłowego postępowania.

3. Sekcja Higieny Pracy

W ewidencji Sekcji Higieny Pracy PSSE figuruje 503 zakłady, w których zatrudnionych jest 16 760 osób. W zakładach wykonano 258 kontroli, wydano 126 decyzji. Sekcja Higieny Pracy monitorowała m.in. bezpieczne warunki pracy, prowadziła dokumentację chorób zawodowych i oceny narażenia zawodowego. W 2010r. sporządzono 20 ocen narażenia zawodowego i stwierdzono 11 chorób zawodowych. Na terenie powiatu działa 8 firm usuwających 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 6 zakładach pracy. Nadzorowano 26 podmiotów wprowadzających do obrotu substancje i preparaty chemiczne. Personel Sekcji Higieny Pracy uczestniczył w 5 szkoleniach dotyczących m.in. klasyfikacji, oznakowania i charakterystyk produktów chemicznych.

4. Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży

Liczba nadzorowanych placówek (ogółem) – 158

Rodzaj placówki	Liczba placówek	Liczba kontroli	Uwagi
stałych / w tym innych form wychowania przedszkolnego	142	160	ocena stanu sanitarnego
sezonowych	16	16	ocena stanu sanitarnego
uczelni wyższych	-	-	-
Innych skontrolowanych obiektów np. działających na podstawie ustawy o swobodzie działalności gospodarczej jak w pkt. 5d i 6 z zał. 12, a także inne nie wykazane w MZ-53, itp.)*	-	-	-

Ogólna liczba kontroli: 176

Liczba załatwionych interwencji: 3

Zakres interwencji	Interwencje uzasadnione		Interwencje nieuzasadnione	
	Ogółem	w tym z podziałem na rodzaje placówek	Ogółem	w tym z podziałem na rodzaje placówek
Kontrola placówki pod kątem przestrzegania zasad higieny i wszawicy	0		2	Przedszkole Nr 1 w Konstancinie-Jeziornie , po przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono nieprzestrzegania zasad higieny (wszawicę zgłosił rodzic dziecka (1 przypadek) w trosce o pozostałe dzieci, aby rodzice dokonywali przeglądu głów- więcej przypadków nie zgłoszono.
				Przedszkole Nr 11 w Piasecznie – po przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono nieprzestrzegania zasad higieny,; wszawicę u 1 dziecka zauważyła nauczycielka; poproszono rodziców o przegląd czystości; więcej przypadków nie stwierdzono.
Przegląd stanu technicznego pomieszczeń zgłoszonych przez interweniującego jako nie nadających się do pracy	0		1	Zespół Szkół w Baniosze. Po dokonaniu przeglądu kwestionowanych pomieszczeń nie stwierdzono, aby ich stan techniczny zagrażał zdrowiu interweniującego.
RAZEM	0		3	

Liczba zamknięć / unieruchomień / wyłączeń z użytkowania obiektu lub jego części: 1

Decyzją nr HDiM/6321/109/2010 z dnia 23.08.2010r. wyłączono z użytkowania do dnia poprawy stanu technicznego pracownię chemiczną w Gimnazjum Nr 1 w Piasecznie. Stan techniczny pracowni zagrażał bezpieczeństwu uczniów (brak płytek PCV na ok. 40% powierzchni podłogi, dziury w ścianie po modernizacji instalacji p/pożarowej, nierówne, ruchome zabezpieczenia kanału gazowego w podłodze, bardzo brudne ściany i sufity, bardzo zniszczone meble szkolne i nieszczelna stolarka okienna.

Warunki atmosferyczne ubiegłorocznej zimy i szybki roztop śniegu na wiosnę spowodowały, że w ok. 70% placówek uległ pogorszeniu stan techniczny budynków. W wielu placówkach odnotowano czasami nieznaczące, a często rozległe zacieki na ścianach i sufitach. W części placówek samorządy lokalne znalazły środki finansowe na naprawienie szkód, ale są i takie, które będą wymagały poniesienie znacznych kosztów finansowych, a tych niestety w gminach brakuje. Podsumowując jednak ogólnie, stan techniczny placówek jest zadowalający. W 27 obiektach przeprowadzono dość rozległe remonty, a w 33 przeprowadzono drobne naprawy w postaci malowania części sal lekcyjnych, korytarzy, sanitariatów, częściowej wymiany podłóg, stolarki drzwiowej czy mebli szkolnych. W wielu placówkach poprawiono dach lub rynny (skutki ubiegłorocznej zimy).

Charakterystyka placówek

A. W złym stanie technicznym ujęto placówki, które znacznie ucierpiały po roztopach śniegu (zalana znaczna część pomieszczeń wymagających remontu – zacieki na ścianach, sufitach, odpryski tynku, częściowo zniszczone podłogi). Na terenie nadzoru PSSE nadal funkcjonuje 1 placówka w nieprzystosowanym budynku (niskie, małe sale lekcyjne, niewystarczające oświetlenie). W 1 zespole szkół nie zapewniono w 1 sanitariacie dla chłopców dostępu do ciepłej wody.

Nie ma możliwości zainstalowania w nim termy grzewczej. Placówka czeka na generalny remont instalacji wodno-kanalizacyjnej całego pionu sanitarnego.

B. Porównując stan techniczny placówek do roku ubiegłego poza wyżej wymienionymi stan techniczny nie pogarsza się. Ulegają znacznemu polepszeniu warunki do utrzymania higieny osobistej. Modernizacje sanitariatów lub instalacje term zapewniły (poza jedną) dostęp do ciepłej wody we wszystkich sanitariatach budynków szkolnych.

C. W roku 2010 po przekazaniu placówek ponadgimnazjalnych pod nadzór Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Warszawie nie stwierdzono w trakcie prowadzonych kontroli problemów zagęszczenia uczniów w klasach. Sporadycznie zdarzają się 3-4 przypadki tylko na niektórych godzinach lekcyjnych w pomieszczeniach adaptowanych na sale lekcyjne.

W 2010r. dokonano oceny tygodniowego rozkładu zajęć lekcyjnych w 36 oddziałach, z czego 16 uznano za nieprawidłowe. Nieprawidłowości dotyczyły nierównomiernego rozłożenia zajęć lekcyjnych na przestrzeni tygodnia oraz nie uwzględnienia w każdym dniu zajęć z elementami ruchu. Nieprawidłowości te dotyczyły głównie klas gimnazjalnych.

Poddając analizie informacje uzyskane w czasie bieżących kontroli stwierdzono, że problem zmianowości w szkołach nadal nie uległ zmianie w porównaniu do lat ubiegłych i nadal występuje w 25% placówek i dotyczy głównie uczniów klas I-III szkół podstawowych.

W placówkach nadzorowanych przez PSSE nie odnotowano takich, w których występowałby problem z mikroklimatem w pomieszczeniach. Nie uległ zmianie problem oznakowania mebli szkolnych. Nie odnotowano jednak nieprawidłowości w ich zestawieniu lub faktu, że uczniowie siedzą nieprawidłowo. Za zadowalające można uznać znacznie zmniejszoną liczbę placówek ze starymi meblami bez certyfikatów. W porównaniu do prowadzonej oceny w 2009 roku liczba placówek, w których 100% mebli szkolnych (stoły, krzesła) posiada certyfikaty wzrosła w 2010r. aż o 50%.

Warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania.

1. W 80% nadzorowanych placówek warunki pobytu dzieci i młodzieży można uznać za prawidłowe. Nie ma placówek wybitnie wyróżniających się, gdyż w każdej z nich występuje jakiś problem, który wymaga poprawy (brak lub niewystarczająca świetlica, zbyt mała sala gimnastyczna, brak stołówki, ciasna szatnia, brak gabinetu profilaktyki zdrowotnej, itp.). Problemy te zarówno dyrektorzy szkół jak i samorządy lokalne starają się poprawić w miarę swoich możliwości i posiadanych środków finansowych – rozbudowa placówek, budowa nowych obiektów, adaptacja pomieszczeń.
2. Jako placówki, które nie zapewniają właściwych warunków higienicznych uznać można te, w których infrastruktura do prowadzenia zajęć i wychowania fizycznego jest niewystarczająca. Nadal 3 szkoły podstawowe nie posiadają żadnej sali gimnastycznej, a w 15 uczniowie ćwiczą na nieprzystosowanych do tego celu korytarzach szkolnych, gdyż sala gimnastyczna (lub rekreacyjna) jest niewystarczająca. Problemy finansowe samorządów lokalnych spowodowały, że planowane na rok 2010r budowy sal gimnastycznych nie rozpoczęły się.
3. W roku 2010 podczas sprawowania nadzoru nad placówkami wypoczynku nie odnotowano żadnych trudności. Wypoczynek w miejscu zamieszkania prowadzony jest na bazie placówek będących pod stałym nadzorem (budynki szkolne).

Realizacja zagadnień problemowych.

W roku 2010 prowadzono:

- 1/W ramach oceny przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2010/2011 przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych i z 5 szkół uzyskano informacje drogą teleinformatyczną. Według uzyskanych informacji tylko w 2 placówkach prace remontowe będą trwały po 1 września i dotyczyły prac prowadzonych na zewnątrz budynków (remont dachu i budowa boiska szkolnego). Prace terminowo zakończono.
- 2/ W ramach oceny posiadania przez szkoły certyfikowanego wyposażenia w meble i sprzęt sportowy sporządzono według załączonych wzorów tabel informację i przesłano do WSSE w dniu 21.12.2010r. W porównaniu do ocen prowadzonych w latach 2007 i 2009 liczba placówek posiadających certyfikowane meble szkolne w 100% wzrosła o 50%. Wzrosła również liczba szkół, w których sprzęt sportowy i urządzenia są wymieniane i posiadają certyfikaty. W roku 2009 na skontrolowane 63 placówki tylko 10 posiadało certyfikaty w 100% a w 2010r. na skontrolowanych 54 aż w 31.
- 3/ W ramach oceny higieny procesu nauczania w szkołach podstawowych wg wytycznych „Poradnika do oceny higieny procesu nauczania, uczenia się w szkołach podstawowych” przeprowadzono ocenę w 5 placówkach.
- 4/ W roku 2010 prowadzono wydawanie opinii sanitarnych dla działalności innych form wychowania przedszkolnego. Informację dotyczącą opiniowania i nadzorowania tych form włącznie z wykazem adresowanym przesłano do WSSE w dniach 28.06.2010r. i 27.12.2010r. Łącznie na terenie nadzorowanym przez PSSE Piaseczno funkcjonują 24 punktu przedszkolne.
- 5/ W związku z wystąpieniem zagrożenia wirusem A/H₁N₁ na polecenie WSSE wzmocniono kontrolę warunków sanitarno-higienicznych w celu oceny warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów. Informacje z przeprowadzonej akcji przesyłano w comiesięcznych meldunkach od stycznia do lipca 2010r. Prowadzona akcja w znaczący sposób przyczyniła się do poprawy warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów (dostępu do ciepłej wody, zapewnieniu mydła, papieru toaletowego i ręczników do rąk).
- 6/ W związku z ogłoszoną pandemią grypy A/H₁N₁ na polecenie GIS prowadzono

w miesiącach styczeń, luty, marzec tygodniowy monitoring frekwencji dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych. Informacje uzyskane z terenu PSSE przesyłano do WSSE.

Podsumowanie stanu sanitarno -higienicznego w nadzorowanych placówkach nauczania i wychowania.

Rok 2010 ze względu na niekorzystną aurę pogodową przyczynił się do nieznacznego pogorszenia stanu technicznego części placówek (zalania pomieszczeń, zniszczenia dachów, zacieki na ścianach). Środki finansowe samorządów lokalnych przeznaczone były głównie na naprawę powstałych szkód, przez co nie zrealizowano wielu planowanych remontów czy rozbudowy obiektów. Pomimo niżu demograficznego w powiecie piaseczyńskim, nadal istnieje problem przepełnionych szkół głównie podstawowych i zmianowość. Nadal brakuje miejsc

w przedszkolach państwowych a powstające przedszkola niepubliczne i punkty przedszkolne nie rozwiązują problemu, ze względu na wysokie opłaty.

Pomimo istniejących problemów można jednak ocenić stan sanitarno-higieniczny placówek jako dobry.

Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach sekcji

W ramach współpracy z samorządami lokalnymi (gminy) w celu dążenia do osiągnięcia optymalnych warunków zdrowotnych i pożądaných norm dla dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo-wychowawczych wystosowano w roku 2010 – 13 wystąpień pokontrolnych informujących o stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowościach, które są miarę możliwości finansowych gmin usuwane lub planowane do usunięcia.

5. Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia

Sekcja ta nadzoruje 157 placówek oświatowo – wychowawczych.

Szczegółowa tematyka działań oświatowo-zdrowotnych w środowisku szkolnym opiera się na propagowaniu zdrowego stylu życia i realizacji programów w zakresie.

Interwencji programowych

1. „Trzymaj formę” uczestniczyło 28 szkół gimnazjalnych i 1500 uczniów. Dodatkowe działania obejmowały szkolenia dla koordynatorów programu i pedagogów szkolnych oraz imprezy ogólnoszkolne z zakresu propagowania zdrowego żywienia. Program cieszy się dużym zainteresowaniem – młodzież zaczęła zwracać uwagę na jakość artykułów spożywczych w sklepikach szkolnych, wzrosło zainteresowanie aktywnością fizyczną.

2. „Program ograniczania zdrowotnych następstw palenia tytoniu”. Celem głównym jest zmniejszanie zachorowań, inwalidztwa i zgonów wynikających z palenia tytoniu

Zgodnie z ustawą o ochronie zdrowia nadzorujemy aktualną sytuację w zakresie przestrzegania

zakazu palenia tytoniu w zakładach na terenie Powiatu Piaseczyńskiego. Podczas dystrybucji materiałów wzięło udział w ekspozycji wizualnej 15 placówek służby zdrowia (punkty informacyjne), 48 placówek szkolno-wychowawczych – ekspozycje wizualne, gazetki, pogadanki tematyczne, młodzież szkolna została zaangażowana w tworzenie stref wolnych od dymu tytoniowego. W ramach POZNPT są organizowane liczne przedsięwzięcia:

„Światowy Dzień bez Tytoniu” – 31 maja - ogólnokrajowa kampania edukacyjna; -odbiorców ok. 30 tysięcy.

Kampania społeczna skierowana do kobiet planujących ciążę, ciężarnych i młodych matek - ogólnokrajowa kampania edukacyjna; termin: **maj – lipiec**. 10 ZOZ-ów

Światowy Dzień Rzucania Palenia” – 19 listopada (czwartek) – ogólnokrajowa kampania społeczna dla osób palących; termin: **listopad - grudzień** - odbiorców ok 10 tysięcy.

Realizacja krajowych programów edukacyjnych

„Czyste powietrze wokół nas” - Program skierowany jest do dzieci w wieku 5-6 lat uczęszczających do przedszkoli i oddziałów przedszkolnych w szkołach oraz ich rodziców i opiekunów. Program jest realizowany w 12 placówkach oświatowo- wychowawczych , odbiorców ok 1000.

„Nie pal przy mnie proszę” - program przeznaczony do dzieci w wieku szkolnym, ich rodziców/ opiekunów, realizowany jest przez 16 szkół podstawowych - odbiorców ok 1500.

„Znajdź właściwe rozwiązanie” - adresatami są uczniowie szkół podstawowych i gimnazjalnych, ich rodzice/opiekunowie ok. 1400.

Program „Radosny uśmiech – Radosna przyszłość”.

W programie wzięło udział 43 placówki z 1400 uczestnikami. Program realizowano w oparciu o materiały z ubiegłych lat. Dużym zainteresowaniem cieszył się konkurs plastyczny będący podsumowaniem wiedzy o higienie jamy ustnej.

„Wybierz życie – pierwszy krok ”.

Program dotyczy profilaktyki raka szyjki macicy. Jest to temat trudny, o charakterze medycznym, mimo to wystąpiło duże zainteresowanie przedstawicieli szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych. W programie wzięło udział 1000 uczniów, 490rodziców i opiekunów oraz 42 nauczycieli. Współpracowano z 12 Poradniami „K”, które prowadziły dystrybucję materiałów edukacyjnych.

II. Interwencje nieprogramowe

Skierowane do szerokiego grona odbiorców. Dotyczą one głównie przedsięwzięć związanych z profilaktyką uzależnień, profilaktyką: chorób układu krążenia, wad postawy, nowotworów sutka i szyjki macicy, chorób sezonowych i zakaźnych, zatruc pokarmowych, zdrowego stylu życia, zapobiegania urazom kręgosłupa, propagowania bezpiecznego i aktywnego wypoczynku. Przedsięwzięcia te najczęściej podejmowane są w formie: edukacji, imprez masowych, festynów, happeningów, konkursów plastycznych i na wiedzę, olimpiad, rozdawnictwa materiałów, emisji filmów, ekspozycji wizualnych, badań diagnostycznych w zorganizowanych stoiskach medycznych, wywiadów, audycji i artykułów w mediach lokalnych.

1. **Akcja letnia – kampania „Płytką wyobraźnia – pomyśl zanim skoczysz” .**

Program o zasadach bezpiecznego spędzania wolnego czasu podczas wakacji, szczególnie podczas wypoczynku nad wodą. Około 740 osób obejrzało tematyczny film w okresie przedwakacyjnym. Rozprowadzono ulotki, opracowano artykuł do

prasy lokalnej, nawiązano współpracę ze Strażą Miejską na terenie podległych gmin.

2. Odbył się koncert rockowy pod hasłem **„Młodość wolna od narkotyków”** w którym uczestniczyło ok. 600 osób.

3. Ogólnopolski Festiwal **„Piosenki o Zdrowiu”**. Uczestniczyło 112 dzieci i młodzieży z 14 placówek oświatowo-wychowawczych.

4. **Spoleczna Kampania Przeciw Meningokokom**. Akcją objęto część placówek szkolnych, szkół podstawowych i ZOZ-ów.

5. **Poznaj grzyby- unikniesz zatrucia**. Celem wystawy było zapoznanie społeczeństwa

z profilaktyką zatruc grzybami, cechami identyfikującymi najważniejsze grzyby jadalne

i podobne do nich, często z nimi mylone, grzyby trujące oraz z zasadami zbierania grzybów.

Przedsięwzięcie to miało charakter edukacyjny i skierowane było do szerokiego grona odbiorców, ze szczególnym uwzględnieniem dzieci. Informacja została przekazana 43 Dyrektorom placówek oświatowo- wychowawczym. W swoich działaniach pracownicy Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia współdziałają z prasą lokalną oraz instytucjami rządowymi i samorządowymi Powiatu Piaseczyńskiego. Współpraca układa się dobrze. Sekcja reaguje również na interwencje rodziców dotyczące problemów sanitarno – higienicznych dzieci i młodzieży (np. współpraca w zakresie profilaktyki wsławicy czy organizacji szczepień ochronnych).

6. Sekcja Epidemiologii

Placówka pod nadzorem PSSE	Liczba obiektów		Liczba kontroli w 2010		Liczba decyzji adm.	liczba mandatów	liczba postanowień (opinii do celów rejestracyjnych)	liczba wystąpień
			zaplanowanych	wykonywanych				
	rok ubiegły	rok bieżący						
Szpital publiczny (liczba łóżek-	1	1	1	1	0	0	5	1
Szpital niepubliczny (liczba łóżek-	2	2	2	4	0	0	10	1
ZOL	2	2	2	4	0	0	2	1
ZPO	0	1	0	1	0	0	1	0
Inne całodobowe np. DPS	16	16	14	14	0	0	1	5
Lecznictwo otwarte niepubliczne	51	59	50	53	0	0	16	1
Lecznictwo otwarte publiczne	15	15	15	11	0	0	4	0
Gabinety szkolne (piel.-lekarskie)	40	40	0	0	0	0		0
gabinety indywidualnej i grupowej praktyki lekarskiej o profilu niezabiegowym	41	42	0	1	0	0	1	0
gabinety indywidualnej i grupowej praktyki lekarskiej: o profilu zabiegowym (w tym gab.stomatologiczne)	166	170	0	4	0	0	4	0
Inne (z rozbiorem na rodzaje świadczonych usług)	0	0	0	0	0	0	0	0
RAZEM	334	348	84	93	0	0	45	9

W roku 2010 mandatów nie nakładano, decyzji nie wydawano.

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

Szpital:

1. Szpital św. Anny Piaseczno ul. Mickiewicza 33
2. Centrum Kompleksowej Rehabilitacji Konstancin Jeziorna ul. Gąsiorowskiego 12/14
3. Centrum Rehabilitacji "Stocer" Konstancin Jeziorna ul. Wierzejewskiego 12

„Uzdrowisko Zdrój ” Sp. z o. o.

1. Sanatorium Uzdrowskie „Przy Źródle” Konstancin Jeziorna ul. Sienkiewicza 2
2. Szpital Rehabilitacji Kardiologicznej Konstancin Jeziorna ul. Gąsiorowskiego 8

3. Szpital Rehabilitacji Kardiologicznej i Zakład Przyrodniczy Konstancin Jeziorna ul. Mostowa 5,
4. Szpital Rehabilitacji Neurologicznej Schorzeń Narządu Ruchu Konstancin Jeziorna ul. Sue Rider

Instytut Reumatologii Warszawa ul. Spartańska 1:

1. Ośrodek Rehabilitacji Leczniczej i Społeczności Zawodowej Konstancin Jeziorna ul. Piasta 10

ZOL-e:

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

W roku 2010 na terenie PSSE Piaseczno powstało nowootwartych:

- Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy Zalesie Dolne ul. Kordeckiego 14
- NZOZ Sity Dental Stomatologia Piaseczno ul. Jarząbka 22
- NZOZ Akademik Warszawa filia nr 3 Piaseczno ul. Puławska 33
- ZOZ Aliance Medical Polska ul. Gąsiorowskiego 12/14 Konstancin Jeziorna
- Centrum Medyczne MK-Med Góra Kalwaria ul. Porucznika Białka 5
- Art Dental NZOZ Piaseczno ul. Łabędzia 37lok 21
- Centrum Medyczne Przychodnia Lekarska Ustanów ul. Słowicza 1a
- NZOZ Med-Jet Czersk ul. Przyborowie 15
- NZOZ Pracownia Genetyczna Czersk ul. Przyborowie 15 c
- Alph Medical Laboratorium Konstancin Jeziorna ul. Wierzejewskiego 12
- Indywidualna Praktyka Lekarska Złotokłós ul. Piotra Skargi 20
- Gabinet Medycyny Estetycznej Piaseczno ul. Powstańców Warszawy 25
- Indywidualna Praktyka Stomatologiczna Łazy ul. Łączności 6
- Indywidualna Praktyka Stomatologiczna Piaseczno ul. Energetyczna 81

W roku 2010 na terenie PSSE Piaseczno zlikwidowano następujące obiekty:

- NZOZ Laboratorium Diagnostyka Konstancin Jeziorna ul. Wierzejewskiego 12
- Ośrodek Rehabilitacji Leczniczej Konstancin Jeziorna ul. Piasta 10
- Indywidualna Praktyka Specjalistyczna Piaseczno ul. Nefrytowa 3
- Indywidualna Praktyka Lekarska Piaseczno ul. Agatowa 6

Krótką charakterystyka stanu sanitarno-technicznego i funkcjonalnego leczenia otwartego i zamkniętego

W roku sprawozdawczym w wyniku kontroli kompleksowych oraz sprawdzających wystosowano 9 wystąpień pokontrolnych.

NZOZ Laboratorium Analityczne Lab-Ros w Górze Kalwarii przy ul. Polnej podczas kontroli wystosowano jedno wystąpienie dotyczące odnowienia pomieszczeń laboratorium. Zalecenia wykonano.

Podczas kontroli w Zakładzie Opiekuńczo-Leczniczym Konstancja w Bielawie po kontroli

kompleksowej wystosowano wystąpienie dotyczące zbyt małej liczby bielizny pościelowej w zakładzie. Zalecenia zostały wykonane.

Zakład Opiekuńczo-Lecznicy Lux Med Tabita Konstancin- Jeziorna ul. Długa 43 rozszerzył swoją działalność o świadczenie usług zdrowotnych w zakresie Oddziału Rehabilitacyjnego.

W roku sprawozdawczym 2010 r. nie wydawano decyzji administracyjnej, nie nakładano mandatów, wystosowano wystąpienie, którego przedmiotem były zalecenia pokontrolne dotyczące złego stanu technicznego oddziałów I i II, basenu kąpielowego, pomieszczeń rehabilitacji.

Centrum Rehabilitacji im. prof. Weissa Stocer obecnie jest w stanie likwidacji i przekształcania w spółkę. W roku 2010 r. przeprowadzano drobne remonty głównie łazienek, odmalowano hol główny, część korytarzy, na bloku operacyjnym 2 położono glazurę i terakotę. Trwają prace remontowe związane z budową kriokomory. Bieżący stan sanitarny nie budzi większych zastrzeżeń. Są opracowane i przestrzegane procedury zapobiegania zakażeniom.

Program dostosowania szpitala do wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia realizowany jest zgodnie z harmonogramem prac dostosowawczych.

Trwa rozbudowa i przebudowa szpitala św. Anny w Piasecznie. Zakończone zostały całkowicie roboty budowlane. Aktualnie trwają prace wykończeniowe pomieszczeń, montaż instalacji sanitarnej oraz wyposażanie pomieszczeń w meble i niezbędny sprzęt. Rozbudowa realizowana jest zgodnie z dokumentacją projektową zaopiniowaną pod względem higieniczno-sanitarnym. Po rozbudowie i przebudowie możliwe będzie rozszerzenie działalności medycznej o oddziały: Chirurgii Ogólnej, Ginekologii, Położnictwa oraz Pediatrii i Neonatologii. Po kontroli kompleksowej wystosowano 1 wystąpienie dotyczące złego stanu sanitarno-technicznego pomieszczenia w którym wykonywane są badania laboratoryjne(głównie zniszczone meble). Zalecenia zostały wykonane.

Lecznictwo uzdrowiskowe.

Sanatorium Uzdrowiskowe ul. Mostowa 5 w Konstancinie Jeziornie po kontroli kompleksowej wystosowano wystąpienie, które dotyczyło głównie:

- zacieków na suficie w holu głównym oraz w większości pomieszczeń gdzie wykonywane są zabiegi pacjentów,
- braku podajników na ręczniki jednorazowego użytku oraz podajników na mydło w płynie przy punktach wodnych,
- odnowienie zalanego pomieszczenia fizykoterapii,
- odnowienie lub wymiana kaloryferów oraz drzwi w łazience.

Zalecenia zostały częściowo wykonane.

W roku sprawozdawczym 2010 w Zakładzie Rehabilitacji leczniczej ul. Piasta 10 w Konstancinie Jeziornej wystosowano wystąpienie, które dotyczyło wymiany zniszczonej wykładziny w ciągach komunikacyjnych. Po interwencji telefonicznej dotyczącej złego stanu sanitarnego, podczas kontroli uzyskano informację od ordynatora oddziału oraz oddziałowej pielęgniarek, że zakład jest w trakcie likwidacji a w obiekcie przebywają jedynie trzy mieszkanki w charakterze rezydentek.

W 2010 r. oddano do użytku trzy nowe obiekty:

- Ośrodek Zdrowia w Prażmowie,
- Przychodnię Lekarską w Tarczynie,
- rozbudowany i przebudowany Ośrodek Zdrowia w Magdalence.

Opiniowanie programów dostosowawczych ZOZ

obiekty/liczba			Zakłady spełniające wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 10 listopada 2006	Zakłady zaopiniowane:		zakłady niespełniające wymagań, które nie złożyły programu dostosowania
		Ogółem		w latach ubiegłych	w bieżącym roku	
szpitale	publiczne	1	0	1	0	0
	niepubliczne		2	1	0	0
pozostałe ZOZ-y	publiczne	15	9	14	0	0
	niepubliczne	59	57	3	1	0
SUMA		77	68	19	1	0

Utrzymanie czystości bieżącej i porządku

Sprzątaniem w obiektach zajmują się osoby zatrudnione w danych placówkach poza 2 obiektami tj. NZOZ Centrum Medyczne Piaseczno ul. Puławska 33 i NZOZ Medycyna Rodzinna LUXMED Piaseczno ul. Powstańców Warszawy 29. W obu tych obiektach po zakończonej pracy w godzinach wieczornych sprzątanie odbywa się przez firmy sprzątające, natomiast w godzinach pracy placówek osoby zatrudnione na stałych etatach. Sprzątanie w małych ośrodkach zdrowia odbywa się metodą tradycyjną, w pozostałych obiektach używane są wózki specjalistyczne. Bielizna szpitalna prana w pralniach z barierą higieniczną.

Sterylizacja - liczba aparatów sterylizacyjnych:

rodzaj aparatów sterylizacyjnych	zakłady opieki zdrowotnej	liczba aparatów sterylizacyjnych		Ogółem
autoklawy		2009	2010	2010
	szpitale	4	4	148
	lecznictwo otwarte	52	55	
	gabinety praktyki lekarskiej	87	89	
sterylizatorów na ciepło suche*	szpitale	0	0	0
	lecznictwo otwarte	0	0	
	gabinety praktyki lekarskiej	0	0	
sterylizatory na tlenek etylenu	szpitale	0	0	0
	lecznictwo otwarte	0	0	
sterylizatory na formaldehyd	szpitale	0	0	0
	lecznictwo otwarte	0	0	
sterylizatory plazmowe	szpitale	0	0	0
	lecznictwo otwarte	0	0	

sterylizatory olejowe	szpitale	0	0	0
	lecznictwo otwarte	0	0	

Centrum Kompleksowej Rehabilitacji Konstancin Jeziorna ul. Gąsiorowskiego 12/14.

- sterylizatornia 3 strefowa, pomieszczenie w którym zainstalowane jest urządzenie myjąco-dezynfekujące, pokój przygotowawczy materiału do sterylizacji ze sterylizatorem przelotowym
- autoklaw parowy kontrolowany testem biologicznym typ 3M tm 1262 Atest Tm co tydzień, odczyt po 24 i 48 h, możliwość przypisania pakiet-pacjent.

Lecznictwo otwarte.

urządzenia do sterylizacji kontrolowane sporalem A przez pracownię bakteriologiczne. Prowadzona jest archiwizacja wyników kontroli. W większości obiektów procesy sterylizacji kontroluje się: test paskowy Comply 1250 Steam 3M, Twindicator Steam, test paskowy WPS, taśma kontrolna nr kat 268009, taśma kontroli Autoklawe 1222.

Dezynsekcja i deratyzacja.

Dezynfekcją i deratyzacją na terenie podległym PSSE w Piasecznie zajmują się wyspecjalizowane firmy prywatne (pracownik PSSE pełni rolę doradztwa merytorycznego). „Stocer” i Zakład Opiekuńczo-Leczniczy „Konstancja” mają podpisaną umowę na wykonywanie zabiegów raz w kwartale. Pozostałe obiekty przeprowadzają zabiegi sporadycznie w sytuacji występowania szkodników.

Gospodarka odpadami niebezpiecznymi w miejscu powstawania.

W obiektach opracowane są procedury zbierania i usuwania odpadów niebezpiecznych. Odpady odbierane są przez uprawnione firmy.

Współpraca z Zespołami Kontroli Zakażeń Zakładowych.

Pod nadzorem PSSE w Piasecznie znajdują się 3 szpitale.

1. Centrum Rehabilitacji „Stocer” Konstancin Jeziorna ul. Wierzejewskiego 12,
2. Centrum Kompleksowej Rehabilitacji Konstancin ul. Gąsiorowskiego 12/14,
3. Szpital św. Anny Piaseczno ul. Mickiewicza 33.

W dwóch pierwszych zostały powołane zespoły ds. Kontroli Zakażeń Zakładowych, natomiast szpital św. Anny w Piasecznie w trakcie

Skład zespołu „Stocer”:

- 2 pielęgniarki epidemiologiczne- jedna posiada kurs kwalifikacyjny w dziedzinie pielęgniarstwa epidemiologicznego, druga w trakcie specjalizacji z dziedziny pielęgniarstwa epidemiologicznego.
- 1 lekarz- specjalizacja II ° w dziedzinie innej niż wymagana.

Skład zespołu CKR :

- 1 pielęgniarka epidemiologiczna- w trakcie załatwiania specjalizacji z epidemiologii
- lekarz w trakcie załatwiania kursu kwalifikacyjnego.

Skład zespołu Szpitala św. Anny w Piasecznie:

1. lekarz chorób wewnętrznych
2. przełożona pielęgniarek
3. mgr analityki medycznej
4. pielęgniarka chorób wewnętrznych.

W/w szpitale posiadają opracowane i wdrożone procedury zapobiegające zakażeniem szpitalnym.

Nie jest wdrożona polityka antybiotykowa.

W 2010 nie zarejestrowano żadnych zakażeń szpitalnych.

Szkolenia personelu odbywają się przez firmy medyczne oraz personel zatrudniony w szpitalu.

Skargi, interwencje, odwołania, zażalenia dotyczące placówek służby zdrowia.

W roku 2010 zgłoszono interwencję w Centrum Zdrowia Piaseczno ul. Czajewicza 5/7. Interwencja dotyczyła złego stanu sanitarno-higienicznego w Poradni Rehabilitacyjnej. Interwencja bezzasadna.

7. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

W 2010r. na bieżąco realizowane były i wdrażane ustalenia z porad 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 2010r. zaopiniowano 136 dokumentacji projektowych, wydano 56 decyzji merytorycznych. Na zapotrzebowanie gmin zaopiniowano 118 planów zagospodarowania przestrzennego oraz 10 decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację przedsięwzięcia i 66 raportów oddziaływania na środowisko.

Uczestniczono 80 razy w dopuszczeniu do użytkowania nowych obiektów budowlanych. Realizowane jest także porozumienie zawarte z Powiatową Inspekcją Weterynaryjną w punktach dotyczących wspólnych działań (targowiska).