

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

E-mail: piaseczno@psse.waw.pl www.psse.waw.pl

D/ 1 /10

Piaseczno, 17.02.2010r.

**Przewodnicząca Rady Powiatu Piaseczyńskiego
Pani dr Barbara Rudzińska-Mękal
05-500 Piaseczno, ul. Chyliczkowska 14**

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 2009 rok.

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

Załączniki: plik 34 strony +dyskietka

Informacja ogólna w/g stanu na 31.12.2009r.

W 2009 roku Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna była Zakładem Opieki Zdrowotnej podległym i finansowanym przez Ministerstwo Zdrowia za pośrednictwem Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Od 1 stycznia 2010r. PSSE jest w rejestrze Wojewody, Powiatowy Inspektor Sanitarny podlega Staroście Powiatu, ale stacja finansowana jest nadal za pośrednictwem Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Średnie zatrudnienie w 2009 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 2009 roku wynosił 1.573.100 PLN, w tym na tzw. rzeczówkę 40 tys. PLN, co wystarczyło na 20% rocznych potrzeb. Z dochodów własnych (pośrednictwo w badaniach oraz opłaty za opinie nie będące zadaniami statutowymi) uzyskano 138 tys. PLN, tj. 80% środków potrzebnych do utrzymania Stacji jako instytucji. Plan na 2010 rok to 1.533.00 PLN (mniej o 40 tys. PLN), w tym na tzw. rzeczówkę 36 tys. PLN (mniej o 4 tys. PLN).

W przypadku zrealizowania planowanej od 2011 roku koncepcji likwidacji tzw. dochodów własnych i coraz niższym budżecie PSSE musi liczyć na wsparcie

finansowe z budżetu Starostwa celem utrzymania funkcjonowania instytucji oraz jej obiektów w zakresie wydatków rzeczowych w wysokości około 150.000 PLN (wzrost cen mediów i transportu). Bez takiego wsparcia funkcjonowanie Stacji Sanitarnej jako instytucji będzie znacznie utrudnione, a nawet niemożliwe.

Informuję także, że od 1.01.2010 roku PSSE w Piasecznie przekazało do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej dokumentację 31 obiektów będących w nadzorze Starostwa Piaseczyńskiego.

Generalnie należy stwierdzić, że stan sanitarny Powiatu Piaseczyńskiego w 2009 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.

Poniżej przedstawione zostaną opisowo podstawowe działania Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie zapewnienia właściwego stanu sanitarnego terenu 2 tys. obiektów na terenie Powiatu. Bardziej szczegółowe dane (poza przedstawianymi) dotyczące poszczególnych zakładów i kontrolowanych zagadnień znajdują się do wglądu w dokumentacji sekcji merytorycznych Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

Reasumując, najważniejszym problemem w 2011 roku stanie się sytuacja finansowa Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej jako instytucji.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny **wnioskuje**, aby w toku prac nad budżetem Starostwa na rok 2011 Rada Powiatu przewidziała rezerwę ok. 150 tys. PLN na ewentualne dofinansowanie działalności Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Piasecznie.

Sekcja Higieny Komunalnej

Ocena zaopatrzenia w wodę do spożycia przez ludzi.

Powiat Piaseczno zwodociągowany jest w 98,5 %. Z 148 690 mieszkańców całego powiatu 146 475 osób jest podłączonych do ujęć publicznych. Sukcesywnie prowadzone są działania zmierzające do zwodociągowania wszystkich miejscowości w powiecie.

W nadzorze naszej stacji jest 50 wodociągów.

W w/w obiektach wodnych pobrano do badań:

- chemicznych – 247 próbek wody
- bakteriologicznych – 247 próbek wody

W wyniku zakwestionowanych badań wydano 16 decyzji, z których 12 zostało wykonanych, jedna uchylająca, jedna jest nie wykonana, wystosowano upomnienie i 2 są z terminem realizacji na rok 2010.

Przedmiotem wydanych decyzji było doprowadzenie jakości wody pod względem chemicznym (w 10 obiektach) i w 6 obiektach pod względem bakteriologicznym. Próbkę wody pod względem chemicznym były kwestionowane ze względu na przekroczenia związków żelaza, manganu, owo, mętności, zapachu, smaku, antymonu i amoniaku.

Ocena wód powierzchniowych wykorzystywanych do kąpiel.

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

Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.

Obiekty ujęte w planie pracy zostały skontrolowane w 100%. W obiektach przeprowadzono 474 kontrole, wystawiono 6 decyzji, z czego: 1 decyzja w zakładzie fryzjerskim, 1 decyzja w solarium, 1 decyzja w gabinecie masażu – decyzja niewykonana z powodu czasowego

zamknięcia pomieszczenia masażu - (właściciel w szpitalu), 1 decyzja apteka, 1 decyzja przychodnia - pomieszczenie na odpady medyczne, 1 decyzja Dom Opieki – decyzja nie została wykonana w roku sprawozdawczym, nałożono grzywnę w celu przymuszenia wykonania zaleceń, pozostałe decyzje zostały wykonane. Przedmiotem wydanych decyzji była poprawa stanu technicznego w w/w obiektach. W wyniku kontroli nałożono 9 mandatów na sumę 1150zł, wszczęto postępowanie egzekucyjne w jednej sprawie, wystosowano 37 wystąpień pokontrolnych.

Hotele, obiekty wczasowo-turystyczne

W kategorii tych obiektów posiadamy: 7 hoteli, 1 motel, 1 ośrodek wypoczynkowy sezonowy, 19 obiektów – zajazdy, pokoje noclegowe, gościnne. W obiektach tych przeprowadzono 45 kontroli, wystosowano 2 wystąpienia pokontrolne, mandatów nie nakładano.

Przykładowo:

Ośrodek wypoczynkowy w Zalesiu Górnym – przygotowanych do sezonu zostało 7 domków na około 45 miejsc noclegowych. Naprawiono część mebli w pokojach, wymieniono pościel, odnowiono pokoje oraz elewacje z zewnątrz. Pozostałe domki ze względu na zły stan techniczny zostały wyłączone z eksploatacji. Pokoje noclegowe sprzątane były na bieżąco, śmieci wywożone systematycznie, bielizna prana w pralni komercyjnej, teren wokół obiektów uporządkowany. Obiekt nadal jest w złym stanie technicznym wymagającym remontu kapitalnego. Dzierżawca ogranicza się wyłącznie do przeprowadzania drobnych napraw oraz bieżącego sprzątania. W wyniku kontroli wystosowano pismo do Starosty Powiatowego w Piasecznie informujące, że obiekt w obecnym stanie nadal nie nadaje się do użytkowania. Ośrodek wypoczynkowy wykazany w sprawozdaniu liczbowym jako zły pod względem technicznym. Ośrodek przekazano od 2010r. w nadzór WSSE w Warszawie.

Baza całoroczna – w pozostałych obiektach (hotele, motele, obiekty zakładowe zamknięte) remonty przeprowadzane były w pięciu obiektach. Bieżący stan sanitarny dobry, bielizna prana w pralniach komercyjnych, transport bielizny prawidłowy. 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, poza jednym obiektem tj. w zajeździe w Żabieńcu (pokoje, węzły sanitarne sprzątane przez mieszkańców firmy – niesystematycznie). Z informacji uzyskanych na piśmie przez właścicielkę obiektu wynika, że obiekt nadal w całości wydzierżawiony jest firmie budowlanej. Podczas kontroli nie stwierdzono uchybień wymagających interwencji PIS.

Gospodarka ściekowa

Większość obiektów podłączona jest do kanalizacji ogólnej. W miejscowościach turystycznych Zalesie Górne, Konstancin, Zalesie Dolne, Magdalenka nadal trwają prace związane z podłączeniem budynków do sieci kanalizacji ogólnej. Ścieki z szamb lokalnych wywożone są przez uprawnione firmy.

Gospodarka odpadami stałymi

Wszystkie obiekty turystyczne posiadają umowę na wywóz nieczystości stałych z uprawnionymi firmami. Nadzór nad wywozem nieczystości stałych z indywidualnych posesji prowadzony jest przez Straż Miejską. Firmy wywożące śmieci zostały zobowiązane przez urzędy do prowadzenia selektywnej zbiórki odpadów w miejscu wytwarzania. Podczas kontroli w obiektach turystycznych nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie gospodarki odpadami.

Baseny kąpielowe

Baseny kąpielowe ogólnodostępne

Na terenie powiatu znajduje się jeden basen odkryty zasilany z ujęcia lokalnego i wody powierzchniowej, trzy baseny całoroczne kryte, zasilane są wodą z wodociągów publicznych. Z basenów krytych pobrano 158 próbek do badań bakteriologicznych, z czego 22 próbki zostały zakwestionowane ze względu na obecność gronkowców. W przypadku złej jakości wody wysyłano zawiadomienia, w których zobowiązano administratora basenu do podjęcia stosownych działań. Do czasu uzyskania pozytywnych badań jakości wody, baseny były wyłączane z eksploatacji. Czystość bieżąca pomieszczeń towarzyszących przy basenach krytych jest zachowana, sprzątanie i dezynfekcja przeprowadzana jest zgodnie

z opracowanymi instrukcjami i procedurami. W zakresie gromadzenia i usuwania odpadów nie stwierdzono nieprawidłowości. Odpady stałe odbierane są przez uprawnione firmy według potrzeb. Basen kąpielowy w Piasecznie – w okresie wakacyjnym został przeprowadzony bieżący remont związany z wymianą części płytek, fugowaniem, wymianą główek prysznicowych, remontem kominków wentylacyjnych, wymianą filtrów.

Zespół Basenowo Rekreacyjny w Górze Kalwarii - w roku 2009 wykonano generalny remont dachu obiektu. Basen odkryty sezonowy w Zalesiu Górnym – brak urządzeń do uzdatniania wody. Basen wykazywany jest w sprawozdaniu liczbowym jako zły pod względem technicznym. Dezynfekcja wody odbywa się ręcznie – podchloryn sodu wlewany jest do niecki basenowej w godzinach nocnych. Pomieszczenia towarzyszące: szatnie, natryski, WC odnowione, utrzymane czysto. Teren wokół niecki basenowej uporządkowany, roztawiono ławki, kosze na śmieci. W sezonie pobrano 6 próbek do badań bakteriologicznych, w tym zakwestionowano 1 ze względu na obecność gronkowców. Do czasu poprawy jakości wody basen był wyłączony z eksploatacji. W roku sprawozdawczym basen ze względu na aurę był nieczynny w większości okresu wakacyjnego.

Baseny kąpielowe rehabilitacyjne

Centrum Rehabilitacji w Konstancinie ul. Wierzejewskiego 12

W obiekcie funkcjonują dwa baseny w złym stanie technicznym: pomieszczenia zagrzybione, wentylacja pomieszczeń niedostateczna, brak brodzików. Uchybienia te były przedmiotem wystąpienia do Dyrekcji szpitala o podjęcie stosownych działań. Na basenie dużym brak urządzenia do dozowania środków – wlewane są ręcznie do zbiornika wyrównawczego. Na basenie małym działa stacja uzdatniania wody z automatycznym dozowaniem środków chemicznych. Remont basenów przesuwany jest notorycznie na dalszy plan ze względu na remont oddziałów. Bieżąca czystość w pomieszczeniach basenowych zachowana – sprzątanie i dezynfekcja przeprowadzana jest zgodnie z procedurami. Pobranych zostało do badań 55 próbek wody z tego zostało

zakwestionowanych 22 pod względem bakteriologicznym (coli, gronkowce koagulazo – dodatnie). Informacje o złej jakości wody wysyłane były pisemnie w formie zawiadomień. Baseny były okresowo wyłączane z eksploatacji.

Basen na terenie Centrum Kształcenia i Rehabilitacji w Konstancinie ul. Gąsiorowskiego 12/14.

W obiekcie funkcjonuje basen rehabilitacyjny oraz dwie wanny jacuzzi. Środki chemiczne dozowane są automatycznie. Bieżąca czystość pomieszczeń basenowych zachowana - sprzątanie i dezynfekcja w/g opracowanych procedur. Pobrano do badań 84 próbek wody z tego zostało zakwestionowanych 7 pod względem bakteriologicznym (coli, gronkowce koagulazo – dodatnie). Informacje o złej jakości wody wysyłane były pisemnie w formie zawiadomień. Baseny były okresowo wyłączane z eksploatacji.

Zakłady fryzjerskie i kosmetyczne, zakłady odnowy biologicznej i tatuażu

W wymienionych zakładach przeprowadzono 201 kontroli, wystawiono 3 decyzje, z których 2 zostały wykonane, natomiast 1 z nich niewykonana z powodu czasowego zamknięcia pomieszczenia masażu (właściciel w szpitalu), nałożono 5 mandatów na sumę 500zł, wystosowano 11 wystąpień pokontrolnych. Jeden obiekt, gdzie zalecenia zostały wydane w decyzji roku 2007 został zlikwidowany. Przedmiotem wydanych decyzji oraz wystąpień pokontrolnych było głównie wydzielenie pomieszczenia lub miejsca do przechowywania sprzętu do sprzątania. 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 instruktazu odnośnie prawidłowego postępowania z narzędziami.

Ustępy publiczne

W miejscowościach turystycznych: Piaseczno, Czersk, Konstancin rozstawione są kabiny

przenośne typu TOI-TOI oraz jeden ustęp murowany przy tężni w Konstancinie. Stan sanitarny kabin co do roku 2008 uległ znacznej poprawie: zwiększono ilość serwisowania oraz wzmożono nadzór nad utrzymaniem ich w należyтым stanie sanitarnym. Zakupiono dla miasta Góra Kalwaria nową kabinę z blachy kwasoodpornej z punktem wodnym, wyposażoną w dozownik z mydłem w płynie oraz podajnik na ręcznik jednorazowego użytku. Za bieżący stan sanitarny kabiny odpowiada zatrudniona osoba. W roku 2009 oddano do użytku budynek amfiteatru, który znajduje się na terenie Parku Zdrojowego w Konstancinie, w obiekcie znajdują się pomieszczenia higieniczno - sanitarne zarówno dla pracowników imprez masowych jak i ich uczestników.

Stan sanitarny Zakładów Opieki Zdrowotnej

Szpital

W Centrum Rehabilitacji w Konstancinie Jeziornie ul. Wierzejewskiego 12 wystosowano jedno wystąpienie, którego przedmiotem były zalecenia pokontrolne dotyczące złego stanu technicznego oddziałów szpitalnych, bloku operacyjnego, basenów kąpielowych, ambulatorium. Prowadzony jest sukcesywnie remont kapitalny i modernizacja pomieszczeń na oddziałach oraz dostosowywanie ich do wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia. W roku sprawozdawczym przeprowadzono remont w Ośrodku Ortopedyczno – Rehabilitacyjnym dla Dzieci i Młodzieży na ul. Długiej 40/42 w Konstancinie. 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.

Gospodarka wodno-ściekowa

Szpital zaopatrywany jest w wodę z wodociągu publicznego, ujęcie lokalne traktowane jest jako źródło awaryjne. Ścieki odprowadzane do kanalizacji miejskiej.

Gospodarka odpadami medycznymi

Szpital posiada program gospodarki odpadami zatwierdzony przez Starostwo Powiatowe.

Na oddziałach znajdują się instrukcje postępowania z odpadami. Odpady medyczne zbierane są w miejscu ich powstawania do zamykanych pojemników zabezpieczonych w worki foliowe jednorazowego użytku. Przedmioty ostre gromadzone są w pojemnikach plastikowych jednorazowego użytku. Odpady zbierane są z oddziałów dwa razy dziennie przez wydzielone, przeszkolone osoby. Worki z odpadami przed oddaniem do utylizacji oznakowane są informacją zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia. Odpady przewożone są w workach wózkiem odkrytym do budynku wolno stojącego (byłe pomieszczenia kostnicy), w pomieszczeniu zainstalowana jest wentylacja - klimatyzacja, pomieszczenie z punktem wodnym, o powierzchni łatwo zmywalnej. Odpady odbierane są przeciętnie dwa razy w tygodniu przez uprawnioną firmę. Szczątki pooperacyjne są umieszczane w specjalnych oznakowanych workach i zabierane na bieżąco przez uprawnioną firmę. Brak wózków zamykanych do transportu wewnętrznego odpadów. Rozbieżność ta ujęta jest w programie dostosowania szpitala do wymagań. Wydzielono pomieszczenie z punktem wodnym do mycia i dezynfekcji wózka do transportu odpadów.

Gospodarka odpadami komunalnymi

Otoczenie obiektu zalesione. Odpady stałe usuwane są do kontenerów zamykanych ustawionych na terenie obetonowanym. Śmieci wywożone są przez uprawnioną firmę zgodnie z umową. Wprowadzona została selektywna zbiórka odpadów.

Pranie bielizny szpitalnej

Bielizna szpitalna odwożona jest do pralni z barierą higieniczną w Sierpcu - posiada zgodę PPIS w Sierpcu. Transport bielizny prawidłowy. Bielizna czysta i brudna w większości oddziałów przechowywana jest w wydzielonych do tego celu pomieszczeniach. Bielizna z pralni przywożona jest i segregowana w budynku byłej pralni. Prosektorium – nie ma. Zwłoki odbierane są przez firmę pogrzebową z Warszawy bezpośrednio z oddziału.

Centrum Kształcenia i Rehabilitacji w Konstancinie ul. Gąsiorowskiego 12/14

Obiekt jest w trakcie sukcesywnej rozbudowy, remonty istniejących pomieszczeń prowadzone są na bieżąco. Sprzątanie i dezynfekcja wszystkich pomieszczeń szpitalnych

i rehabilitacyjnych odbywa się według opracowanych procedur. Odpady medyczne gromadzone i usuwane są zgodnie z programem gospodarki odpadami. Do czasu odbioru odpady przechowywane są w wydzielonym pomieszczeniu o powierzchni łatwo zmywalnej z punktem wodnym i wentylacją grawitacyjną. Worki na odpady medyczne oznakowane prawidłowo – zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia. Odpady odbierane są dwa razy w tygodniu przez uprawnioną firmę. Bielizna jest prana w pralni z barierą higieniczną w Warszawie. Transport bielizny prawidłowy- zgodnie z opracowaną instrukcją.

Teren wokół obiektu uporządkowany, odpady komunalne usuwane do pojemników zamykanych ustawionych na terenie obetonowanym. Prowadzona jest selektywna zbiórka odpadów.

Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej – Szpital Św. Anny w Piasecznie ul. Mickiewicza 39

Obiekt powstał w miejscu Polikliniki CSK MSWiA, przejęty został przez PPIS w Piasecznie we wrześniu 2009r. Oddział szpitalny posiada własne laboratorium do badań podstawowych. Szpital otrzymał pozytywną opinię Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego dotyczącą programu dostosowawczego. Wymienione w programie niezgodności dotyczą funkcjonujących pomieszczeń Polikliniki z oddziałem internistycznym między innymi usytuowania punktu przyjęć pacjenta, zakładu rehabilitacji, poradni zdrowia psychicznego i leczenia uzależnień, powierzchni i wyposażenia sal chorych w oddziale wewnętrznym, wyeksploatowanych podłóg i ścian.

Lecznictwo uzdrowiskowe

W wyniku kontroli przeprowadzonej w Szpitalu Uzdrowiskowym Neurologicznym w Konstancinie wystosowano jedno wystąpienie, którego przedmiotem było:

- wymiana uszkodzonych szafek na odzież pensjonariuszy (w starej części obiektu),
- naprawa uszkodzonej podłogi w sali ćwiczeń,
- wymiana szyby w szafie na leki w gabinecie zabiegowym.

Zalecenia pokontrolne zostały wykonane częściowo.

Basen rehabilitacyjny oddany do eksploatacji w roku 2007 jest nadal nieczynny z przyczyn technicznych (wadliwe wykonanie dachu). W wyniku kontroli interwencyjnej w sanatorium „Przy Źródle” wystosowano pismo do Prezesa Uzdrowiska związane ze stanem sanitarno – technicznym obiektu dotyczące głównie:

- naprawy lub wymiany zniszczonych mebli,
- remontu większości pokoi i łazienek .

Z informacji uzyskanych od Zarządu „Uzdrowisko Konstancin – Zdrój” Sp. z o.o. wynika, że obiekt na przełomie 2010/2011 roku zostanie kompletnie zmodernizowany i wyremontowany. Aktualnie trwają prace remontowe związane z poprawą warunków bytowych pacjentów. W pozostałych obiektach uzdrowskich przeprowadzane były wyłącznie remonty bieżące (odnowienie pomieszczeń, i inne drobne naprawy). Wszystkie obiekty uzdrowskie podłączone są do wodociągu publicznego, ścieki odprowadzane do kanalizacji miejskiej. Bielizna z w/w obiektów prana jest w pralni szpitalnej w Warszawie. Transport bielizny prawidłowy. Bielizna przechowywana w oddziałach w wydzielonych pomieszczeniach. Sprzątanie i dezynfekcja prowadzona jest według opracowanych procedur. Odpady medyczne na oddziałach (sprzęt jednorazowego użytku, materiał opatrunkowy) gromadzone są w pojemnikach jednorazowego użytku i odwożone do szpitala „Biały Dom”, gdzie wydzielone jest pomieszczenie. Iniekcje wykonywane są sporadycznie. Odpady odbierane są przez uprawnioną firmę. Odpady komunalne zbierane są w kontenerach zamykanych, zlokalizowanych na terenie obetonowanym, odbierane systematycznie przez firmę zgodnie z umową.

Domy Pomocy Społecznej

Przeprowadzono 30 kontroli, wystosowano 3 wystąpienia, nałożono 1 mandat na sumę 300zł., wydano 1 decyzję, wszczęto postępowanie egzekucyjne w jednej sprawie.

W wyniku kontroli wystosowano wystąpienia, które dotyczyły:

- wymiany ubytków płytek ceramicznych w łazienkach,
- wymiany warstwy silikonowej przy brodzikach pensjonariuszy,
- braku podajnika na ręcznik jednorazowego użytku oraz dozownika ze środkiem dezynfekcyjnym do rąk w gabinecie do przygotowania leków dla pacjentów.

Kontrole sprawdzające wykazały wykonanie zaleceń.

Mandat został nałożony w nowym obiekcie - Pensjonat dla osób starszych w Mrokwie przy Al. Krakowskiej 24 – za nieprawidłowe postępowanie z bielizną czystą (część prześcieradeł na łóżkach zniszczona, podarta, w szafie do przechowywania bielizny czystej bałagan), pomieszczenia higieniczno – sanitarne oraz pokoje pensjonariuszy sprzątane niedokładnie.

Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zaleceń pokontrolnych związanych ze złym stanem sanitarno – porządkowym obiektem..

Na w/w obiekt została wydana decyzja której przedmiotem było:

- wydzielenie pomieszczenia socjalnego,
- wyposażenie placówki w szafę/miejsce do przechowywania bielizny pościelowej,
- wydzielenie pomieszczenia dla pielęgniarek z punktem wodnym,
- wydzielenie pomieszczenia do przechowywania sprzętu porządkowego,
- wyposażenie łazienki w uchwyty ułatwiające samoobsługę pensjonariuszy.

W powyższej sprawie w wyniku niewykonania zaleceń pokontrolnych wszczęto postępowanie egzekucyjne (wystawiono postanowienie o nałożeniu grzywny na sumę 3.000zł.)

Dom Seniora GERMED w Magdalence – na który wydana była decyzja w roku 2007 r. został zlikwidowany ze względu na brak możliwości jego dostosowania.

W trakcie remontu i dostosowania są nadal: Dom Pomocy Społecznej w Górze Kalwarii- nadal trwają prace remontowe związane z dostosowaniem ilości osób do metrażu oraz zwiększeniem ilości pomieszczeń higieniczno – sanitarnych. Zakończono remont i dostosowanie pomieszczeń w Domu Ufnej Starości w Konstancinie ul. Broniewskiego. W roku 2009 planowo oddano do użytkowania windę w budynku nr I , budynek nr II nadal nie posiada windy – ze względu na brak środków finansowych. Stan sanitarno - techniczny w pozostałych obiektach nie budzi większych zastrzeżeń, remonty przeprowadzane są sukcesywnie. Z 13-stu obiektów 7 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.

Odpady medyczne

Iniekcje wykonywane sporadycznie. Odpady medyczne (sprzęt jednorazowego użytku, materiały opatrunkowe) z gabinetów pielęgniarских gromadzone są w pojemnikach jednorazowego użytku. Odpady odbierane są według potrzeb przez uprawnioną firmę, co jest udokumentowane w kartach przekazania odpadów.

Stan sanitarny obiektów i środków transportu pasażerskiego

Wystosowano jedno wystąpienie, mandatów nie nakładano. W Bazie PKS Piaseczno nie stwierdzono podczas kontroli przeprowadzonej we wrześniu uchybień natury sanitarno – porządkowej oraz technicznej, co świadczy o poprawie warunków w stosunku do 2008 roku.

W roku 2009 przeprowadzono kontrolę 8 autobusów .

W wyniku kontroli w bazie PKS stwierdzono:

- baza PKS dysponuje 50 autobusami, część autobusów została wycofana ze względu na zły stan techniczny w zamian zakupiono część nowego taboru,
- autobusy jeżdżą na trasach podmiejskich,
- autobusy myte są wewnątrz i na zewnątrz w myjni autobusowej w miejscu,
- tabor autobusowy sprzątaný jest wewnątrz ręcznie i mechanicznie.

Do sprzątaný i mycia wewnątrz autobusów, zatrudnione są osoby do sprzątaný, zwiększony jest nadzór na utrzymaniem bieżącej czystości wyjeżdżającego taboru.

Stacja PKP Zalesie Górne – kontrole przeprowadzono wspólnie z przedstawicielem PKP z Warszawy, w wyniku której nie stwierdzono rażących uchybień wymagających interwencji PIS. Dla klientów udostępniona jest kabina typu TOI-TOI z serwisem. Pomieszczenia stacji oraz teren przyległy sprzątaný są systematycznie.

Stacja PKP Piaseczno – w kwietniu budynek stacji został wydzierżawiony i przekazany do administracji Urzędu Miasta i Gminy w Piasecznie. Zalecenia pokontrolne wydane w decyzji w roku 2007 dotyczące odnowienia elewacji budynku PKP nie zostały wykonane, ponieważ trwają prace projektowe nad dokumentacją techniczną rewitalizacji w/w obiektu. Gmina w pierwszej kolejności chce wymienić instalację elektryczną, wodno – kanalizacyjną i c.o. wraz z przyłączami. Następnie wykonana ma zostać wymiana stolarki

okiennej i drzwiowej, ocieplenie elewacji oraz wydzielenie pomieszczeń higieniczno – sanitarnych dla pasażerów (w tym toalety dla osób niepełnosprawnych). Pomieszczenia stacji sprzątane są systematycznie, teren przyległy uporządkowany.

Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży

Liczba placówek objętych nadzorem w roku 2009 to 151 placówek + 13 akcja lato/zima

a/ liczba kontroli – 217

b/ mandaty – brak

c/ liczba wydanych decyzji administracyjnych – 18 (w tym 1 zmieniająca termin)

- w roku 2008 – 19
- dotyczyły:
- złego stanu technicznego sal lekcyjnych (podłogi, schody, zabezpieczenia kaloryferów),
- złego stanu technicznego sal lekcyjnych,
- zniszczonych mebli szkolnych (stoły, krzesła),
- złego stanu sanitarno-technicznego sanitariatów,
- braku zadaszenia nad miejscami składowania odpadów komunalnych,
- zniszczonych obróbek blacharskich,

- niesprawnej instalacji centralnego ogrzewania i instalacji gazowej,
- zniszczonej stolarki okiennej.
- w roku 2009 wyegzekwowano 18 decyzji administracyjnych (w tym 13 z lat ubiegłych)

d) liczba wystąpień pokontrolnych – 19

w roku 2008 – 34

Wystąpienia pokontrolne dotyczyły:

- zacieków na sufitach i ścianach,
- złego stanu technicznego podłóg z PCV i parkietowych,
- złego stanu nawierzchni boisk szkolnych,
- zniszczonych mebli szkolnych (stoły, krzesła),
- złego stanu technicznego ogrodzenia,
- złego stanu technicznego elewacji,
- zniszczonych schodów wewnętrznych i zewnętrznych,
- braku obudowy na grzejnikach centralnego ogrzewania,
- braku ciepłej bieżącej wody,
- zniszczonych zabezpieczeń na piaskownicach,
- nieprawidłowego przechowywania pościeli dzieci,
- zniszczonych leżaków przedszkolnych,
- złego stanu technicznego chodnika doprowadzającego do budynku,
- złego stanu technicznego sanitariatów,
- przykurzonych z odpryskami ścian w salach lekcyjnych i na korytarzach,
- złego stanu technicznego instalacji wodno-kanalizacyjnej.

Sytuacja w zakresie żywienia zbiorowego oraz dożywiania dzieci i młodzieży

a/ analiza warunków do prowadzenia żywienia

- w roku 2009 w 1 placówce przeprowadzono modernizację bloku żywieniowego i w 1 placówce uruchomiono nowy blok żywieniowy (w roku 2008 modernizacji poddano 4 bloki żywieniowe).

b/ rodzaje form prowadzonego dożywiania

W roku 2009:

- z pełnych obiadów skorzystało 6815 uczniów

- * w roku 2008 – 5615 uczniów
- z posiłków jednodaniowych skorzystało 175 uczniów
- * w roku 2008 – 213 uczniów
- z II śniadań skorzystało 487 uczniów
- * w roku 2008 – 142 uczniów
- z posiłków dofinansowywanych skorzystało 1036 uczniów
- * w roku 2008 – 1124 uczniów

W skontrolowanych 59 placówkach 53 prowadzi wydawanie ciepłych posiłków w oparciu o własny blok żywieniowy lub w formie cateringu. Tak jak latach ubiegłych żywienie na bazie cateringu prowadzone jest w 80% dla uczniów korzystających z posiłków dofinansowywanych. Wysoka cena posiłków z cateringu odstrasza rodziców od zakupu obiadu dla dziecka. Nadal nie ulega zmianie możliwość prowadzenia dożywiania w szkołach ponadgimnazjalnych. Brak bloków żywieniowych i zaplecza kuchennego powoduje, że nie prowadzone jest tam również dożywianie dofinansowywane.

Ocena przebiegu wypoczynku dzieci i młodzieży w placówkach sezonowych.

Tak jak w latach ubiegłych tak i w roku 2009 na terenie nadzorowanym przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Piasecznie prowadzono kontrole w placówkach sezonowych akcji „Lato w mieście” i „Zima w mieście”. Nieprawidłowości w aspekcie wymagań sanitarno-higienicznych nie stwierdzano. W roku 2009 tak jak w roku 2008 w znacznej części placówek aktywniej prowadzona była akcja „Zima w mieście”, z której skorzystało 1422 uczniów. Akcję letnią prowadziły 3 placówki dla 146 dzieci. Wszystkie placówki prowadziły żywienie, z czego akcja zimowa finansowana była ze środków gminnych, natomiast akcja letnia w 50% ze środków gminnych i w 50% koszty pokrywali rodzice.

Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia

Sekcja ta nadzoruje 157 placówek oświatowo – wychowawczych.

Zrealizowano następujące przedsięwzięcia programowe:

1. „Trzymaj formę” uczestniczyło 28 szkół gimnazjalnych i 1304 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”.

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), 18 placówek szkolno-wychowawczych – ekspozycje

wizualne, gazetki, pogadanki tematyczne, młodzież szkolna została zaangażowana w tworzenie stref wolnych od dymu tytoniowego, 10 szkół prowadziło emisję komunikatów przed radiowęzeł szkolny.

3. Program „Radosny uśmiech – Radosna przyszłość”.

W programie wzięło udział 43 placówki z 1780 uczestnikami. Program realizowano w oparciu o materiały z ubiegłych lat. Dużym zainteresowaniem cieszył się konkurs plastyczny będący podsumowaniem wiedzy o higienie jamy ustnej.

4. „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 962 uczniów, 403 rodziców i opiekunów oraz 36 nauczycieli. Współpracowano z 12 Poradniami „K”, które prowadziły dystrybucję materiałów edukacyjnych.

5. Program Profilaktyki HIV/AIDS.

Sekcja OZiPZ udostępniła materiały edukacyjne otrzymane z Krajowego Centrum ds. AIDS, które były dystrybuowane w czasie organizowanych imprez.

Profilaktyka HIV/AIDS i innych chorób przenoszonych drogą płciową jest poważnym wyzwaniem dla koordynatorów szkolnych. Wzrost liczby zakażeń wirusem HIV wśród nastolatków jest następstwem obniżenia wieku inicjacji seksualnej. Wprowadzenie programu profilaktyki zachowań seksualnych może przyczynić się do uświadomienia młodym ludziom ryzyka i wstrzymania się z decyzją o inicjacji seksualnej. Kształtowanie postaw etycznych sprzyja zachowaniom odpowiedzialnym i bezpiecznym dla zdrowia. Programy profilaktyki ryzykownych zachowań seksualnych młodzieży powinny być oparte przede wszystkim na promowaniu abstynencji seksualnej i wierności partnerowi w związku. Edukacja młodzieży powinna być oparta na współpracy rodziców, szkoły i instytucji publicznych. Pedagodzy szkolni sygnalizują trudności w przekazie informacji z tzw. sfery intymnej, mimo posiadanych gotowych scenariuszy zajęć.

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

Program o zasadach bezpiecznego spędzania wolnego czasu podczas wakacji, szczególnie podczas wypoczynku nad wodą. Około 650 osób obejrzało

tematyczny film w okresie przedwakacyjnym. Rozprowadzono ulotki, opracowano artykuł do prasy lokalnej, nawiązano współpracę ze Strażą Miejską na terenie podległych gmin. Odbył się koncert rockowy pod hasłem „Młodość wolna od narkotyków” w którym uczestniczyło ok. 500 osób.

7. Ogólnopolski Festiwal „Piosenki o Zdrowiu”.

Uczestniczyło 10 placówek oświatowo-wychowawczych.

8. Społeczna Kampania Przeciw Meningokokom.

Akcją objęto część placówek szkolnych, szkół podstawowych i ZOZ-ów.

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 wszawicy czy organizacji szczepień ochronnych).

Sekcja Epidemiologii

W roku 2009 Sekcja Epidemiologii Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Piasecznie zrealizowała w następujący sposób plan pracy:

- w roku 2009 przeprowadzono 439 wywiadów epidemiologicznych,
- współpracowano z zespołem ds. zakażeń szpitalnych (PSSE w Piasecznie nadzoruje 3 szpitale),
- współpracowano z Inspekcją Weterynaryjną w zakresie prowadzenia czynnego nadzoru nad pogryzieniami oraz zgłaszalnością chorób odzwierzęcych,
- wszystkie podległe placówki dwukrotnie otrzymały informację o obowiązku zgłaszania do PSSE chorób zakaźnych,
- na bieżąco sprawowano nadzór nad zgłaszanymi przypadkami chorób zakaźnych,

zwrócono uwagę na poprawę zgłaszalności, na skutek podjętych działań wzrosła ilość zarejestrowanych przypadków, podczas kontroli w placówce medycznej kontroluje się rejestr zgłoszeń zachorowań na choroby zakaźne,

- sporządzono sprawozdania i zgodnie z terminami meldunki wysyłano do WSSE w Warszawie,
- w II półroczu 2009 roku prowadzono czynny nadzór nad zachorowaniami na grypę typu AH₁N₁ (zgłoszono 11 przypadków, w tym 10 potwierdzonych),
- w 2009 roku nie zgłoszono do PSSE ogniska zatrucia pokarmowego.

Nadzorowano system szczepień ochronnych oraz prowadzono dystrybucję szczepionek.

Sprawowano nadzór nad prawidłowością procesów dezynfekcji i sterylizacji. Opracowano 1 ognisko zakażenia szpitalnego (*Klebsiella pneumoniae*). Załatwiano interwencje zgłaszane przez ludność. Przeprowadzono 129 kontroli, wydano 32 postanowienia do celów rejestracyjnych, zgłoszono 13 wystąpień.

Sekcja Higieny Pracy

W ewidencji Sekcji Higieny Pracy PSSE figuruje 529 zakładów, w których zatrudnionych jest 19 927 osób. W zakładach wykonano 134 kontrole. Sekcja Higieny Pracy monitorowała m.in. bezpieczne warunki pracy, prowadziła dokumentację chorób zawodowych i oceny narażenia zawodowego. W 2009r. sporządzono 17 ocen narażenia zawodowego i stwierdzono 14 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 5 zakładach pracy. Nadzorowano 19 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.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

Do działań należących do Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego należą:

- a/ uzgadnianie planów zagospodarowania przestrzennego na obszarze Powiatu Piaseczyńskiego - w 2009 roku wydano 234 opinie sanitarne
- b/ uzgadnianie i zgłaszanie uwarunkowań środowiskowych inwestycji wymagających procedury wykonania Raportu oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko zgodnie z wykazem Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 9 listopada 2004r. (Dz. U. z 2004r. Nr 257, poz. 2573 ze zmianami) – w 2009 roku

wydano 54 opinie sanitarne

c/ wydawanie zgody na usytuowanie wyrzutni terenowych, wentylacji garaży,

d/ wydawanie zgody na recyrkulację powietrza w zakładach służby zdrowia,

e/ dokonywanie odbiorów budowlanych obiektów w oparciu o następujące materiały tj.:

- pozytywny wynik badania wody pobranej w obiekcie,
- dokumentację projektową obiektu uzgodnioną pod względem wymagań higieniczno-zdrowotnych,
- protokoły zdawczo-odbiorczych wody i kanalizacji,
- protokoły sprawdzeń wydajności i głośności instalacji wentylacji,
- oświadczenia Kierownika Budowy o zakończeniu robót,
- protokoły natężenia oświetlenia światłem sztucznym ,
- umowy na wywóz nieczystości stałych i płynnych (ścieków, odpadów),
- atesty zdrowotne lub aprobaty materiałów i urządzeń dla obiektów: żywieniowych, stacji uzdatniania wody, oświaty, szkolnictwa, służby zdrowia,
- opinię wydaną przez PWIS dla usług Rtq.

W 2009 roku dokonano 124 odbiorów i wydano tyleż decyzji na użytkowanie nowych obiektów.

f / konsultacje merytoryczne poszczególnych działów dokumentacji projektowej (Sekcje: Higieny Żywienia, Higieny Pracy, Higieny Komunalnej),

g/ wspólne kontrole obiektów (dopuszczenie do użytkowania) z zainteresowanymi sekcjami. Realizowane to jest poprzez wspólne precyzowanie końcowych opinii lub decyzji z dopuszczenia obiektu do użytkowania.

Sekcja Higieny Żywności i Żywienia

Na terenie powiatu piaseczyńskiego w 2009 roku znajdowało się 1128 obiektów, w których przeprowadzono 691 kontroli. Wydano 13 decyzji dotyczących ograniczenia produkcji lub stanu technicznego obiektów. Mandatami karnymi ukarano 104 osoby, na sumę 32,500 zł. Pobrano do badania 291 prób żywności i przedmiotów użytku, z których 7 zdyskwalifikowano. W 260 obiektach wprowadzono system HACCP.

Pogorszył się stan sanitarny głównie obiektów żywienia zbiorowego otwartego i tak

w 2008 r. zdyskwalifikowano 5 obiektów (tj. 12,8%), a w 2009r – 17 (tj.21,2%). 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.

Opis stanu sanitarnego poszczególnych rodzajów obiektów żywności i żywienia.

W 3 wytwórniach lodów niedociągnięć nie stwierdzano. Z 16 piekarni w jednej na czas deratyzacji zamknięto część pomieszczeń pomocniczych. W 12 ciastkarniach poważnych niezgodności z obowiązującymi przepisami nie stwierdzono. Z 5 przetwórni owocowo-warzywnych jedna prowadzi także produkcję na rynek wspólnotowy. Niezgodności w działalności nie stwierdzono. Z 5 zakładów garmazeryjnych trzy są wspólnie kontrolowane wraz z Inspekcją Weterynaryjną ze względu na udział mięsa wykorzystywanego do produkcji. Okresowo stwierdzano niewielkie niezgodności w stanie utrzymania bieżącego porządku i czystości nie mające bezpośredniego wpływu na bezpieczeństwo żywności. Z 2 wytwórni wyrobów cukierniczych w jednej stwierdzono niewielkie niedociągnięcia w stanie sanitarnym, które w trybie natychmiastowym usunięto. Na terenie funkcjonują 3 wytwórnie koncentratów spożywczych, w tym jedna („Kamis) produkuje także na rynek wspólnotowy. Nie stwierdzono nieprawidłowości. W 1 wytwórni octu, majonezu i musztardy stwierdzono niewłaściwą etykietę dotyczącą składu produkcji.

Na terenie powiatu funkcjonuje 526 sklepów spożywczych. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono szereg nieprawidłowości w zakresie pochodzenia sprzedawanej żywności. W sklepach mało powierzchniowych – brak dokumentów świadczących o pochodzeniu będących w sprzedaży warzyw, owoców (np. faktur zakupu). Z informacji udzielanych przez właścicieli wynikało, że przedmiotowe środki spożywcze warzywa, owoce zakupiono na giełdzie spożywczej w Broniszach. W związku z powyższym udzielano stosownych pouczeń w zakresie wynikających z przepisów prawnych o obowiązku

identyfikacji dostawców oraz odpowiedzialności prawnej za wprowadzenie do obrotu handlowego żywności niewiadomego pochodzenia.

W trakcie czynności kontrolnych przeprowadzonych w obiektach usytuowanych w 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.

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano do badań laboratoryjnych 87 próbek, które nie zostały zakwestionowane.

Do PPIS wpłynęło 6 zasadnych interwencji (niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny sklepu, żywność przeterminowana, niezachowanie łańcucha chłodniczego). W związku z powyższymi niedociągnięciami właścicieli sklepu karano mandatami karnymi.

W 2009r. PPIS w Piasecznie otrzymał 19 (12 alarmowych, 7 informacyjnych) zgłoszeń (powyższa ilość dotyczy razem sklepów spożywczych w tym super i hipermarketów) w systemie RASFF dotyczących wycofania z obrotu handlowego żywności niebezpiecznej. Wycofywanie z obrotu handlowego żywności zakwestionowanej prowadzono w ramach wewnętrznej kontroli.

Do dostawców zwrócono:

6 kg – filet mrożony z sandacza pochodzący z Rosji – zakwestionowano ze względu na obecność nicieni oraz przywr,

6 szt á 350 g - zakwestionowano ze względu na stwierdzenie obecności sulfonamidów

Dokumentacja (faktury korygujące, zwrotu, oświadczenia przedsiębiorców) dotycząca

sposobu zagospodarowania wycofanej masy towarowej przekazywana była do PSSE. Nie wydawano decyzji nakazujących wycofanie z obrotu handlowego środka spożywczego. Nie wydawano decyzji zakazujących wprowadzenie do obrotu środka spożywczego. Zamknięcia obiektów obrotu żywnością /ograniczenia sprzedaży nie było.

Na terenie działalności tutejszej stacji znajduje się 9 sklepów wielkopowierzchniowych. Stwierdzono 2 przypadki niewłaściwego etykietowania produktów. Zamknięć obiektów obrotu żywnością nie było.

Na terenie znajduje się 25 kiosków. Wpłynęła interwencja dotycząca niewłaściwego stanu sanitarno – higienicznego i stwierdzenia w sprzedaży żywności przeterminowanej w kiosku spożywczym w Piasecznie. W wyniku przeprowadzonych w dniu 06.05.2009r. czynności kontrolnych stwierdzono szereg uchybień: brudne, zniszczone urządzenia chłodnicze, brudna powierzchnie podłogi, ścian, zbędne przedmioty w magazynie kiosku (opony samochodowe), przeterminowane produkty. W związku z powyższym najemcę kiosku ukarano mandatem karnym oraz zobowiązano do wzmożenia nadzoru nad bezpieczeństwem sprzedawanej żywności. Kontroli sprawdzającej nie przeprowadzono, obiekt został zamknięty. Nie stosowano zamknięcia/ograniczenia działalności obiektów. Zakładu o szczególnie dobrym stanie sanitarnym nie ma. W 7 kioskach na targowiskach sprzedających mięso nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących identyfikacji dostawców i dokumentów świadczących o pochodzeniu mięsa. Stwierdzano bieżące niedociągnięcia w porządku i czystości.

Na terenie działalności PSSE znajduje się 38 hurtowni, w tym 3 nadzorowano wspólnie przez PIS i Inspekcję Weterynaryjną. W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań laboratoryjnych w magazynach hurtowych 44 próbki, z czego 2 zakwestionowano (nieprawidłowe oznakowanie).

Pod kontrolą PSSE znajduje się także 5 magazynów hurtowych z suplementami diety. Pobrano 13 próbek, w tym 1 zakwestionowana ze względu na nieprawidłowe znakowanie.

Kontrolowano także obiekty ruchome i tymczasowe (18 obiektów). W dniu 10.06.2009r. wpłynęła interwencja dotycząca niewłaściwego stanu sanitarno –

higienicznego obiektów ruchomych usytuowanych w środy i soboty na targowisku w Konstancinie – Jeziornie. W wyniku przeprowadzonych w dniu 01.07.2009r. czynności kontrolnych stwierdzono szereg uchybień m.in. żywność nietrwała przetrzymywana poza urządzeniami chłodniczymi, brudne, zniszczone powierzchnie części ładunkowej, brak dostępu do higienicznego mycia i suszenia rąk. W związku z powyższym właścicieli ukarano mandatami karnymi oraz zobowiązano do wzmożenia nadzoru nad bezpieczeństwem sprzedawanej żywności. Kontrole sprawdzające wykazały poprawę stanu sanitarno – higienicznego. Skontrolowano także 34 środki transportu żywności – zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności nie stwierdzono.

W nadzorze PSSE pozostaje 118 obiektów żywienia zbiorowego otwartego. W 11 z nich stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-higieniczne. Najemców karano mandatami karnymi. Kontrole sprawdzające wykazywały poprawę stanu. W trakcie czynności kontrolnych przeprowadzonych w obiektach usytuowanych w 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.

W 2009 roku nie odnotowano ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych.

Na terenie powiatu funkcjonuje 86 obiektów tzw. małej gastronomii, w których okresowo stwierdzano bieżące niedociągnięcia w utrzymaniu porządku i czystości. W 3 obiektach żywienia zbiorowego zamkniętego – stołówkach pracowniczych i 6 stołówkach w domach wczasowych stwierdzano pojedyncze niedociągnięcia w przechowywaniu żywności i stanie sanitarnym. Żywnienie w 2 szpitalach prowadzone jest w systemie cateringowym. Niedociągnięć nie stwierdzono. W blokach żywienia w domach opieki społecznej i domach małego dziecka niedociągnięć nie stwierdzono.

Stołówki szkolne istnieją w 37 obiektach. W trakcie 19 kontroli stwierdzono

niedociągnięcia w utrzymaniu bieżącego porządku i czystości w 7 przypadkach. W 16 obiektach prowadzone jest także żywienie w systemie cateringowym. Stołówki w przedszkolach istnieją w 56 obiektach, z których 32 skontrolowano. W 14 przedszkolach żywienie odbywa się w systemie cateringowym.

Na terenie powiatu funkcjonują 2 zakłady usług cateringowych. Na 1 z nich w dniu 05.10.2009r. wpłynęła anonimowa, zasadna interwencja dotycząca niewłaściwych warunków sanitarnych i prowadzenia działalności bez stosownej decyzji PIS w kuchni firmy XY. W dniu 07.10.2009r. w wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono szereg nieprawidłowości dotyczących brudnego sprzętu i pomieszczeń. Ponadto nie okazano stosownej decyzji PIS na prowadzenie działalności w zakresie produkcji potraw od surowca do gotowego wyrobu dostarczanych w systemie cateringowym. W związku z powyższym właściciela firmy ukarano mandatem karnym oraz skierowano wniosek do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie o nałożenie kary pieniężnej zgodnie z art.103 ust.1 pkt4 i art.104 ustawy z dn. 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006r nr 171, poz. 1225). Decyzja o nałożeniu kary pieniężnej została nałożona przez PWIS w Warszawie.

W 2009 roku realizowano następujące zamierzenia:

- egzekwowanie przestrzegania warunków określonych w rozporządzeniach 1829/2003 i 1830/2003 dotyczących żywności genetycznie zmodyfikowanej, ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowego znakowania środków spożywczych zawierających GMO oraz dokumentacji towarzyszącej w/w środkom spożywczym. Podczas kontroli przeprowadzanych w 2009r. w obiektach obrotu i produkcji żywności zwracano szczególną uwagę na warunki określone w rozporządzeniach 1829/2003 i 1830/2003 dotyczące żywności genetycznie zmodyfikowanej, ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowego znakowania środków spożywczych zawierających GMO oraz dokumentacji towarzyszącej w/w środkom spożywczym. W czasie przeprowadzanych kontroli nieprawidłowości w oznakowaniu i dokumentacji nie stwierdzono.
- nadzorowanie przepisów rozporządzenia 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Piasecznie otrzymał pismo od

Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu, w którym stwierdzono na podstawie przeprowadzonej oceny znakowania produktu Pt. „Omega Powita witaminy i sole mineralne Omega - 3 :EPA i DHA, że na opakowaniu jednostkowym w/w suplementu diety zawarte są oświadczenia zdrowotne tj. „Omega 3 dla serca i umysłu”, a produkt jest przeznaczony dla dzieci od 12 roku życia. Zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 983/2009 z dn. 21.10.2009r. w sprawie udzielania zezwoleń na oświadczenia zdrowotne dotyczące żywności i odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci w załączniku II „Odrzucone oświadczenia zdrowotne” wymienione są odrzucone oświadczenia zdrowotne dotyczące funkcji umysłowych u dzieci związane z wykorzystaniem w produkcie kwasów: dokozaheksaenowego (DHA) i eikozapentaenowego (EPA) tj. „wspomaga rozwój funkcji umysłowych”, (DHA) i kwasu arachidonowego (ARA) „wspomagają rozwój komórek nerwowych mózgu i oczu”, wspomaga zdolność myślenia”. W związku z powyższym PPIS w Piasecznie wystosował pismo do Firmy XYZ w celu zajęcia stanowiska oraz zaplanował na rok 2010 pobranie go do oceny przeprowadzonej przez pracownika laboratorium WSSE w Warszawie.

- wzmożenia nadzoru nad znakowaniem środków spożywczych, ze szczególnym uwzględnieniem soli przyprawowych i soli jodowanej oraz prezentacji i reklamy suplementów diety. Na terenie powiatu Piaseczno w 2009r zarejestrowanych było 9 importerów i dystrybutorów suplementów diety, w tym 1 podmiot działający na rynku spożywczym prowadzący sprzedaż przez Internet, który zgodnie z art. 63 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia jest obowiązany złożyć wniosek o wpis do rejestru zakładów w terenowo właściwej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej. W związku z powyższym przeprowadzono kontrole tematyczne dotyczące oznakowania suplementów diety oraz środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego w tych obiektach oraz obiektach obrotu. Bieżący nadzór nad tymi produktami dotyczył także śledzenia portali internetowych. Wyniki z przeprowadzanych kontroli stron internetowych zamieszczane są w sprawozdaniach kwartalnych wysyłanych do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Warszawie. Ponadto w bieżącym roku przeprowadzono kontrolę interwencyjną magazynu spółki NN., w związku

z niewłaściwą prezentacją preparatu „Omega – 3” zamieszczoną w miesięczniku „Żyjmy Dłużej”. W trakcie przeprowadzonych działań ustalono, że w/w preparat znajduje się na stanie magazynowym. Poinformowano przedstawiciela firmy o nieprawidłowościach dotyczących prezentacji i reklamy. Przedstawiciel spółki poinformował PPIS w Piasecznie o zawieszeniu współpracy z miesięcznikiem „Żyjmy Dłużej”. W związku z powyższym reklama produktu pn. „Omega – 3” nie będzie emitowana.

- kontynuowanie w oparciu o ustalenia kontroli z lat poprzednich wzmożonego nadzoru nad obiektami obrotu, które wykazują zły stan higieniczno-sanitarny. W 2009 roku do wzmożonego nadzoru wytypowano 11 obiektów żywienia zbiorowego otwartego.

W w/w obiektach zaplanowano 22 kontrole, po dwie w każdym obiekcie. W 2009r. wykonano łącznie 24 kontrole i rekontrole. Stan higieniczno – sanitarny w 7 obiektach uległ znacznej poprawie w pozostałych nadal stwierdzono szereg uchybień technicznych i sanitarnych. Były to głównie bary wietnamskie i chińskie, w których stwierdzono m.in. Obecność gryzoni, prusaków, brak prawidłowego mycia i wyparzania naczyń stołowych, nieprawidłowości w zakresie identyfikacji żywności (brak prawidłowych etykiet w jęz. polskim). W celu uzyskania poprawy w barach tych wydano 6 decyzji unieruchamiających zakład a także osoby odpowiedzialne ukarano mandatami karnymi (17 mandatów karnych na sumę 10500 zł). W związku z powyższym ponownie w roku 2010 wytypowano je do wzmożonego nadzoru. W 2009 roku graniczną kontrolą sanitarną objętych zostało 6 firm importujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz 7 firm importujących lub eksportujących środki spożywcze.

Graniczna kontrola sanitarna

W 2009 roku nie wydano decyzji zakazujących wprowadzenia do obrotu na teren Wspólnoty Europejskiej artykułów importowanych z krajów trzecich.

L p.	Import				Eksport			
	Liczba wydanych świadectw jakości zdrowotnej lub świadectw przydatności do produkcji dla:		Liczba ocenionych partii towaru		Liczba wydanych świadectw jakości zdrowotnej lub świadectw przydatności do produkcji dla:		Liczba ocenionych partii towaru	
	Materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	Środków spożywczych	Materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	Środków spożywczych	Materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	Środków spożywczych	Materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	Środków spożywczych
1	271	68	1068	267	-	5	-	6

Na terenie powiatu łączna liczba wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wynosiła w 2009r – 4, w tym 2 – produkujące materiały z tworzyw sztucznych i 2 – opakowania z kartonu i papieru. Ponadto na terenie podległym PSSE w Piasecznie znajduje się 9 hurtowni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w tym 5 importerów.

Nadzór nad kosmetykami

W 2009r. nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie warunków produkcji i oceny dokumentacji w zakładach produkujących kosmetyki znajdujące się na terenie podległym PSSE w Piasecznie. Ponadto przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w związku z pismem PPIS w Krakowie dotyczącą niewłaściwej jakości kosmetyku pn. „Błyszczak do ust Dress Up kolor 557”. W trakcie przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego oceniono pełną dokumentację zgodności kosmetyku wymaganiami zawartymi w obowiązujących

przepisach prawnych, karty z kontroli wewnętrznej procesu produkcji oraz karty reklamacji. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Firma zobowiązała się do wszczęcia postępowania reklamacyjnego. W 2009r. wpłynęły do PSSE w Piasecznie 2 pisma dotyczące nieprawidłowego oznakowania kosmetyków, których dystrybutorami są firmy znajdujące się na terenie PSSE w Piasecznie. W obu przypadkach firmy przedstawiły w PSSE poprawione wersje etykiet.

Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną oraz innymi organami kontroli

W Sekcji HŻŻ i PU obowiązuje porozumienie zawarte w dniu 02.04.2009r. 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. Łącznie we wspólnym nadzorze pozostaje 13 obiektów.

W bieżącym roku przeprowadzone zostały 2 wspólne kontrole z Inspekcją Weterynaryjną. Oceniano stan higieniczno – sanitarny na hali targowej oraz obiekty ruchome ze sprzedażą artykułów spożywczych pochodzenia zwierzęcego na targowisku. Stwierdzono szereg nieprawidłowości związanych z bieżącym stanem sanitarnym obiektów (stoiska, samochody specjalistyczne). Oferowane do sprzedaży artykuły (głównie mięso) przechowywane było poza urządzeniami chłodniczymi. Za uchybienia nałożono mandaty karne.

Współpraca z innymi organami kontroli

We wrześniu 2009r. przeprowadzono 1 kontrolę z przedstawicielami Komendy Powiatowej Policji w Piasecznie z Wydziału ds. Przestępczości Gospodarczej w sklepie należącym do sieci kolekcjonerzy. tv oferującym do sprzedaży produkty zwane popularnie dopalaczami. Przeprowadzono także 6 kontroli z przedstawicielami Komendy Powiatowej Policji w Piasecznie z Wydziału ds. Przestępczości Gospodarczej w obiektach, w których usytuowane są automaty do gier o niskich wygranych. Terminy i szczegółowe zakresy kontroli zostały wcześniej telefonicznie ustalane z osobami koordynującymi akcje

w Komendzie Powiatowej Policji. Ponadto w dniu 01.04.2009r przedstawiciele Policji zostali wezwani przez pracowników PSSE w Piasecznie w celu zapewnienia ochrony podczas przeprowadzanej kontroli w barze (...) w Wólce Kosowskiej. Przedstawiciele Policji umożliwili przeprowadzenie kontroli, a także pomogli podczas ustalania danych osobowych pracowników baru pochodzenia azjatyckiego.

Współpraca z mediami

W 2009 roku współpraca polegała na przekazywaniu informacji telefonicznych dziennikarzom gazety lokalnej o stanie sanitarnym obiektów znajdujących się na terenie działalności naszej stacji oraz zamieszczeniu materiałów informacyjnych o działalności PSSE w lokalnej prasie.

Trudności.

Na terenie działalności tutejszej 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 jest ilość pracowników w stosunku do ilości obiektów przy konieczności przeprowadzania kontroli w 1 obiekcie przez 2 osoby (w związku z pomówieniami oraz niebezpieczeństwem agresji słownej).

