

Działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej Powiatu Pajęczańskiego w roku 2014 ukierunkowana była na dążenie do osiągnięcia pożądanych norm zdrowotnych poprzez działania umożliwiające zachowanie lub przywrócenie bezpieczeństwa zdrowotnego ludzi, a także mające na celu identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń, inicjowanie i skoordynowanie nadzoru i kontroli zapobiegających wszelkim zagrożeniom fizycznym, chemicznym i biologicznym oraz zachowanie i umocnienie zdrowia zbiorowości i kształtowanie w tym zakresie odpowiednich postaw i zachowań.

Powiatowa Stacja sprawuje nadzór nad 1210 obiektami tj.:

- 561 obiektów, w których nadzór sprawuje Higiena Żywności, Żywności i Przedmiotów Użytku,
- 257 obiektów, w których nadzór sprawuje Higiena Komunalna,
- 205 obiektów, w których nadzór sprawuje Higiena Pracy,
- 67 obiekty, w których nadzór sprawuje Epidemiologia,
- 53 obiektów, w których nadzór sprawuje Higiena Dzieci i Młodzieży,
- 67 obiekty, które wizytuje Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia.

W roku 2014:

- przeprowadzono 1364 kontrole,
- wydano 500 decyzji administracyjnych, 8 postanowień
- skierowano 1 wniosek do sądu
- nałożono 25 mandatów karnych na sumę 4950 zł,
- pobrano 2133 próby do badań laboratoryjnych.

O poprawie stanu sanitarnego powiatu pajęczańskiego świadczą:

- ◀ wzrost liczby zakładów z wdrożonym systemem HACCP oraz zasady dobrej praktyki produkcyjnej i dobrej praktyki higienicznej.
- ◀ systematycznie poprawiający się stan techniczny placówek służby zdrowia,
- ◀ poprawa warunków świadczenia usług w zakładach fryzjerskich i dostosowanie ich do obowiązujących przepisów zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia,

Nadzór Epidemiologiczny łączy pracę trzech działów: epidemiologii, szczepień i ddd.

Sprawuje nadzór nad zakładami lecznictwa otwartego, których ogółem zarejestrowano 15,

w tym:

- publiczne zakłady służby zdrowia - 3
- niepubliczne zakłady służby zdrowia - 12

oraz

- gabinety prywatne - 52

przeprowadzono łącznie 63 kontrole.

Placówki publiczne, niepubliczne oraz prywatne gabinety lekarskie, stosują sprzęt jednorazowego użytku. Zużyty sprzęt jednorazowego użytku składowany jest do wydzielonych pojemników plastikowych lub tekturowych, przechowywany do momentu odbioru w wydzielonych, tylko do tego celu urządzeniach lub pomieszczeniach. Pojemniki odbierane są przez wyspecjalizowane firmy. Placówki posiadają aktualne umowy na odbiór i utylizację odpadów medycznych.

Natomiast sprzęt wielorazowy jest dezynfekowany i sterylizowany. Do dezynfekcji sprzętu, narzędzi lekarskich i laboratoryjnych podległe placówki stosują:

- Prosept 2% w czasie 1 godziny
- Sekusept Pulver 2% plus aktywator roztwór w czasie 30 min
- Lysoformin 3000 – 2% roztwór w czasie 2 godziny
– 4 % roztwór w czasie 1 godziny
- Instrudesin 1% roztwór w czasie 30 minut
- Orocid multisept 2% roztwór w czasie 1 godziny

Sterylizacja odbywa się w autoklawach.

Placówki niepubliczne oraz prywatne gabinety zabiegowe wyposażone są w autoklawy lub mają zawarte umowy na sterylizację w autoklawach.

Na nadzorowanym terenie w lecznictwie otwartym jest 1 autoklaw oraz 17 w gabinetach prywatnych.

Lista zarejestrowanych chorób w roku 2014 przedstawia się następująco:

Jednostka chorobowa		Liczba zachorowań i zapadalność			
		2013 roku		2014 roku	
		Liczba zachorowań	Zapadalność na 100 tys.	Liczba zachorowań	Zapadalność na 100 tys.
1	Salmonelozы - zatrucia pokarmowe	19	36,0	11	20,9

2	Salomonelozy inne zakażenia pozajelitowe	1	1,9	-	-
3	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez E. Coli	3	5,7	3	5,7
4	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez Clostridium difficile	2	3,8	1	1,9
5	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe określone i nieokreślone	9	17,0	4	7,6
6	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2	8	15,2	7	13,3
7	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe	-	-	1	1,9
8	Wirusowe zakażenia jelitowe	19	36,0	35	66,8
9	Wirusowe i inne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2	10	19,0	18	34,3
10	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	12	22,8	11	20,9
11	Krztusiec	1	1,9	-	-
12	Płonica	7	13,3	6	11,4
13	Róża ogółem	3	5,7	3	5,7
14	Kiła	2	3,8	-	-
15	Pokąsania przez zwierzęta ogółem	105	200,4	114	217,6
16	w tym osoby szczepione	12	22,8	5	9,5
17	Wirusowe zapalenie mózgu opryszczkowe i nieokreślone	-	-	3	5,7
18	Wirusowe zapalenie opon mózgowych inne określone i nieokreślone	4	7,6	2	3,8

19	Ospa wietrzna	241	457,1	360	687,1
20	Różyczka	56	106,2	4	7,6
21	Wirusowe zapalenie wątroby typu B - ostre	-	-	-	-
22	Wirusowe zapalenie wątroby typu B przewlekłe i BNO	-	-	2	3,8
23	Wirusowe zapalenie wątroby typu C	-	-	-	-
24	Świnka	4	7,6	4	7,6
25	Bakteryjne zapalenia opon mózgowych i/lub mózgu inne określone	-	-	1	1,9
26	Nowo wykryte zakażenia HIV	-	-	1	1,9
27	Encefalopatie gąbczaste - choroba Creutzfeldta-Jakoba	-	-	-	-
28	Grypa wywołana nowym wirusem A(H1N1)	-	-	-	-
29	Grypa potwierdzona badaniami	3	5,7	-	-
30	Zachorowania i podejrzenia zachorowań na grypę	612	1160,7	187	356,9
31	Gruźlica	7	133	15	28,6
32	Listerioza	-	-	1	1,9
33	Borelioza	-	-	4	7,6

W roku ubiegłym nie zarejestrowano ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych, rejestrowano pojedyncze przypadki salmoneloz.

W 2014 roku zarejestrowano 114 pokąsań przez zwierzęta, z których podobnie jak w roku ubiegłym 7 osób skierowano do punktu szczepień dla osób pokąsanych przez zwierzęta, celem podjęcia działań zapobiegawczych. W stosunku do roku ubiegłego liczba pokąsań przez zwierzęta nieznacznie się zwiększyła.

W roku sprawozdawczym zarejestrowano znacznie więcej zachorowań na ospę wietrzną niż w 2013r. Znacznie zmniejszyła się liczba zachorowań na różyczkę.

W roku sprawozdawczym kontynuowano nadzór nad osobami z kontaktu z chorymi na gruźlicę.

Wykonawstwo szczepień na naszym terenie utrzymuje się na bardzo wysokim poziomie i wynosi od 99 – 100%. Niewielki odsetek niezszczepionych wynika z przeciwwskazań lekarskich.

Tak wysoki odsetek zaszczepienia dzieci w wieku 0 – 19 roku życia osiągnęliśmy dzięki szczepieniom prowadzonym w publicznych i niepublicznych placówkach służby zdrowia oraz gabinetach higieny szkolnej. Wykonawstwo szczepień jest systematycznie kontrolowane.

Sekcja Higieny Środowiska. Dział Higieny Komunalnej

Nadzorem Higieny Komunalnej Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Pajęcznie objęte były w 2014 roku następujące grupy obiektów:

- urządzenia do zaopatrywania w wodę do spożycia przez ludzi (22 wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę, 9 innych podmiotów zaopatrujących w wodę, 1 sieć wodociągu, którego ujęcie zlokalizowane jest na terenie powiatu bełchatowskiego),
- pomieszczenia i urządzenia wykorzystywane przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych przez podmioty wykonujące działalność leczniczą (ośrodki zdrowia, laboratoria diagnostyczne, pogotowie ratunkowe, indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie ogółem, indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentyków, gabinety masażu i rehabilitacji),
- obiekty użyteczności publicznej (obiekty, w których są świadczone usługi hotelarskie, zakłady fryzjerskie, zakłady kosmetyczne, solaria, inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług: fryzjerskie, kosmetyczne, piaskownice, cmentarze, domy przedpogrzebowe, stadiony, kina, boiska sportowe, stacje paliw, apteki, autobusy komunikacji publicznej, samochody do przewozu chorych, zakłady pogrzebowe wraz z samochodami do przewozu zwłok i szczątków ludzkich).
- instalacje wody ciepłej w obiektach zamieszkania zbiorowego.

Urządzenia do zaopatrywania w wodę i ocena jakości wody do spożycia przez ludzi :

Liczba ludności w powiecie pajęczańskim w 2014 roku wynosiła 52 857, z tego 52 694 osób korzystało z wody o jakości kontrolowanej przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

Za jakość produkowanej przez przedsiębiorstwa wodno – kanalizacyjne wody i stan urządzeń służących do jej produkcji, odpowiadają właściciele wodociągów.

Zgodnie z art. 12, ustawy o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków z dnia 7 czerwca 2001 roku (tekst jednolity Dz. U. z 2006 r. Nr 123, poz. 858 ostatnia zmiana Dz. U. z 2012 r., poz.1513 z późniejszymi zmianami), Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje kontrolę nad jakością wody w wodociągach na terenie całego powiatu.

W 2014 roku, sieć wodociągów funkcjonujących na terenie powiatu była systematycznie monitorowana. Woda pobierana była zgodnie z wcześniej ustalonym harmonogramem, w wytypowanych punktach monitoringowych. Prowadzono kontrole wody w zakresie

monitoringu kontrolnego i przeglądowego. W nadzorze Higieny Komunalnej PSSE w Pajęcznie w 2014 roku znajdowało się 31 urządzeń zaopatrujących ludność w wodę do spożycia, wodę do celów spożywczych i wodę do celów przemysłowych. W liczbie tej 4 wodociągi zostały zakwalifikowane jako wodociągi raportowane do Komisji Europejskiej – Pajęczno, Działoszyn, Rzaśnia i Zamoście. Są to urządzenia produkujące powyżej 1000 m³/d wody lub zaopatrujące powyżej 5000 osób.

Wszystkie wodociągi zostały skontrolowane. Kontrole dotyczyły jakości wody podawanej wodociągami, stanu sanitarno – technicznego samych urządzeń (studni, hydroforni, stacji uzdatniania wody oraz sieci wodociągowej) oraz prowadzenia przez producentów wody kontroli wewnętrznej zgodnie z art. 5 ust. 1 a ustawy z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (tekst jednolity Dz. U. z 2006r. Nr 123, poz. 858 ostatnia zmiana Dz. U. z 2012 r., poz. 1513 z późniejszymi zmianami).

Lp.	Wydatność wodociągów	Ilość w ewidencji	Ilość skontrolowanych
1.	< 100 m ³ /d	8	8
2.	100 – 1000 m ³ /d	10	10
3.	1000 – 10 000 m ³ /d	4	4
4.	Inne urządzenia do zaopatrywania ludności w wodę	9	9

Poza kontrolą jakości wody prowadzoną przez Państwową Inspekcję Sanitarną w 2014 roku była prowadzona regularna kontrola wewnętrzna dokonywana przez właścicieli urządzeń wodociągowych. Próbkobiorcy zostali przeszkoleni w zakresie pobierania próbek wody do badania. Kontrola wewnętrzna odbywała się zgodnie z opracowanymi przez poszczególnych producentów wody harmonogramami poboru, które zostały uzgodnione z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Pajęcznie, tak aby terminy badania przeprowadzanego przez Państwową Inspekcję Sanitarną i przedsiębiorstwa wodno – kanalizacyjne były równomiernie rozłożone w czasie.

W 2014 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pajęcznie nie wydał żadnej decyzji dotyczącej poprawy jakości wody pod względem mikrobiologicznym. Na koniec roku wszystkie urządzenia służące do zaopatrywania ludności powiatu w wodę nie budziły zastrzeżeń pod względem mikrobiologicznej jakości wody.

Zdarzały się sporadyczne przypadki przekroczeń parametrów fizyko-chemicznych. Dotyczyły one ponadnormatywnej zawartości żelaza, manganu, podwyższonej mętności i barwy.

O wszystkich przypadkach tego typu byli informowani właściciele wodociągów. Były to pojedyncze próby, które nie dyskwalifikowały jakości wody w całym wodociągu.

Gmina Rzaśnia właściciel wodociągu Rzaśnia w 2014 roku przeprowadził wielozakresową modernizację ujęcia wody (studnie i hydroformia), której koszt wyniósł 8 150 000 złotych. Środki na ten cel pozyskano z Unii Europejskiej, Urzędu Marszałkowskiego z Łodzi oraz środki własne gminy.

Kąpieliska i baseny.

W powiecie pajęczańskim w roku 2014 nie funkcjonowało żadne kąpielisko. Nikt nie zgłosił przed sezonem działalności w tym zakresie. Istnieje tylko Powiatowa Pływalnia w Pajęcznie ul. Sienkiewicza 5, która znajduje się pod nadzorem WSSE w Łodzi. Do zadań PPIS w Pajęcznie należała tylko kontrola jakości wody. Wodę do badania pobierano 2 razy w miesiącu. Badania jakości wody do kąpeli obejmowały głównie parametry bakteriologiczne z uwzględnieniem gronkowców oraz zawartości chloru wolnego. Wszystkie pobrane w 2014 roku próby wody odpowiadały wymaganiom.

Placówki służby zdrowia.

Nadzorem sanitarnym objęto publiczne i niepubliczne placówki służby zdrowia (12 przychodni lekarskich i ośrodków zdrowia) oraz gabinety indywidualnej specjalistycznej praktyki lekarskiej, laboratoria analityczne. Wszystkie w/w obiekty zostały skontrolowane zgodnie z planem na 2014 rok. Ich stan sanitarno-techniczny nie budzi zastrzeżeń. W podmiotach leczniczych w wyniku świadczenia usług medycznych powstają skażone biologiczne odpady medyczne i niebezpieczne zużyte substancje chemiczne. Podczas przeprowadzanych kontroli sprawdzano sposób postępowania z odpadami niebezpiecznymi wymagającymi odizolowania od środowiska i skutecznego unieszkodliwiania. Sprawdzano rodzaj i ilość wytwarzanych odpadów medycznych z podziałem na kody zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi, posiadanie przez wytwórcę zgody starosty na wytwarzanie odpadów. We wszystkich placówkach funkcjonują instrukcje postępowania z tego typu odpadami .Są one segregowane i zbierane w miejscu powstawania. Następnie gromadzone w pojemnikach plastikowych lub workach w specjalnie do tego celu przeznaczonych chłodniach stacjonarnych i urządzeniach przenośnych. Odpady zabierane są z placówek służby zdrowia przez firmy specjalistyczne, z którymi placówki mają zawarte odpowiednie umowy.

Baza noclegowa.

Nadzorem objęta jest również baza noclegowa. Dominują obiekty o niskim standardzie, dostosowane do możliwości finansowych mniej zamożnego klienta. W powiecie działają 3 pensjonaty dysponujące 102 miejscami noclegowymi, należą do obiektów nieskateryzowanych. Są to obiekty o dobrym stanie sanitarno-technicznym. Jeden posiada własne ujęcie wody i własną oczyszczalnię ścieków, pozostałe zaopatrywane są z wodociągów publicznych, a ścieki odprowadzane są do kanalizacji. Obiekty nie budzą zastrzeżeń pod

względem sanitarnym. Oprócz tych obiektów w powiecie działał gospodarstwo agroturystyczne. Kontrole przeprowadzone w tym obiekcie wykazały, że pokoje dla gości zostały właściwie wyposażone i utrzymywane są w należytej czystości.

Obiekty użyteczności publicznej oraz środki transportu publicznego.

Kontrole obejmowały również przystanki autobusowe, obiekty transportu (autobusy PKS, samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich., karetki pogotowia do transportu chorych).Większość tych obiektów jest w dobrym stanie sanitarnym i technicznym. Kontrole autobusów nie wykazały zaniedbań.

Przeprowadzono kontrole parkingów. Parkingi wyposażone są w kosze na odpadki, z których śmieci usuwane są na bieżąco przez służby komunalne miast i gmin. Stan techniczny koszy i ławek dobry, czystość zachowana.

Skontrolowane zostały również cmentarze i domy przedpogrzebowe. Na terenie powiatu nie ma cmentarzy komunalnych. Wszystkie istniejące obiekty są zarządzane przez proboszczów parafii.

Największą liczbę obiektów podlegających nadzorowi higieny komunalnej w PSSE w Pajęcznie stanowią zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i solaria. Na nadzorowanym terenie takich obiektów jest 77. Ich stan sanitarny oceniono jako dobry.

W czasie wykonywania czynności kontrolnych prowadzono niejednokrotnie instruktaż w zakresie dezynfekcji sprzętu, dostępnych na rynku środków i sposobu ich użycia. W porównaniu do roku ubiegłego stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej uległ poprawie. Warunki wykonywania usług są dobre. We wszystkich zakładach stosowane są środki dezynfekcyjne do używanych narzędzi, a w gabinetach kosmetycznych także do rąk. W kosmetyce prowadzona jest sterylizacja narzędzi w pakietach, lub stosowane są narzędzia jednorazowego użytku. Pranie bielizny i odzieży ochronnej z reguły wykonują właściciele zakładu we własnym domu. Stosowana jest także bielizna jednorazowego użytku.

Postępowanie z odpadami w zakładach, w których działalność może powodować naruszenie ciągłości tkanki, jest analogiczne jak w zakładach służby zdrowia. Wszystkie istniejące na terenie powiatu zakłady są dostosowane do obowiązujących wymagań. Zakłady kosmetyczne mają wdrożone procedury zabezpieczenia przeciwepidemiologicznego.

Obiekty kulturalno - widowiskowe i sportowe na terenie powiatu to dwa kina i dwa stadiony sportowe. Ich stan sanitarno – porządkowy jest dobry. Zaplecza dla sportowców korzystających z w/w obiektów utrzymane czysto.

Na terenie powiatu pajęczańskiego brak jest ustępów publicznych. Dopiero w 2010 roku miasto Pajęczno uruchomiło jedyny w całym powiecie taki obiekt. Funkcje toalet publicznych spełniają po części toalety ogólnodostępne na dworcach, w urzędach, obiektach handlowych,

restauracjach, ośrodkach kultury, co wiąże się często z dużymi utrudnieniami w utrzymaniu odpowiedniej czystości i stanu wyposażenia.

Dział Higieny Dzieci i Młodzieży w roku sprawozdawczym 2014 nadzorował ogółem 52 placówki nauczania i wychowania, 1 sezonową, w tym:

- 15 przedszkoli
- 20 szkół podstawowych
- 4 szkoły filialne,
- 7 gimnazjów,
- 2 zespoły szkolno – gimnazjalne w skład których wchodzi 2 szkoły podstawowe i 2 gimnazja
- 3 zespoły szkolno – przedszkolne w skład których wchodzi: 3 szkoły podstawowe i 3 przedszkola
- Klub Dziecięcy

W roku sprawozdawczym 2014 na nadzorowanym terenie zarejestrowanych było ogółem 18 przedszkoli w tym trzy przedszkola, które funkcjonowały w Zespołach Szkolno-Przedszkolnych: Bogumiłowice gm. Sulmierzyce, Rzaśnia i Szczyty gm. Działoszyn
Przedszkoli typu miejskiego jest 5 i przedszkoli typu wiejskiego – 13

W 2014r. oddano do użytku Punkt Przedszkolny w Radoszewicach gm. Siemkowice i Niepubliczne Przedszkole „Cyrk Malucha” w Działoszynie.

Punkt Przedszkolny funkcjonuje w pomieszczeniach szkoły podstawowej w Radoszewicach. Obie placówki urządzone zgodnie z wymaganiami sanitarnymi.

Wszystkie przedszkola są skanalizowane i podłączone do sieci wodociągów publicznych.

Zagęszczenie dzieci stwierdzono w 4 przedszkolach: w Strzelcach Wielkich, w Trębaczowie gm. Działoszyn, w Sulmierzycach, w Siemkowicach

We wszystkich skontrolowanych przedszkolach stan sanitarno - higieniczno - techniczny nie budził zastrzeżeń. Zaniedbań czystości i porządku nie stwierdzono.

Sale zabaw dla dzieci, umywalnie, szatnie utrzymane we właściwym stanie sanitarno-higienicznym. Podłogi, ściany, sufity, stolarka okienna i drzwiowa. w dostatecznym stanie sanitarno-technicznym.

Meble przedszkolne w dobrym stanie technicznym. W 10 przedszkolach meble posiadają certyfikaty w 100% w dwóch przedszkolach posiadają certyfikat do 50%, a w 3 przedszkolach powyżej 50% Sprzęt na terenie przedszkoli jak i na placach zabaw spełniał wymagania higieniczno - techniczne i zapewniał bezpieczne użytkowanie.

Piaskownice zabezpieczone przed zanieczyszczeniem odpadami zwierzęcymi.

W 11 przedszkolach sprzęt i urządzenia na placach zabaw posiadają certyfikaty w 100%, w pozostałych przedszkolach od 50% do 100%

Pomieszczenia sanitarne wyposażone w środki higieny osobistej. Standardy dostępności do urządzeń sanitarnych zachowane. Ręczniki w większości przedszkoli jednorazowego użytku. Ręczniki bawełniane wydawane do prania rodzicom lub prane w przedszkolach, wieszane na oznakowanych wieszakach.

Przy umywalkach do mycia rąk bieżąca woda ciepła i zimna, Urządzenia sanitarne w stanie pełnej sprawności technicznej. Przybory do higieny jamy ustnej oznakowane, czyste, przechowywane prawidłowo.

Dzieci z najmłodszych grup leżakują w 4 przedszkolach: w trzech przedszkolach leżakują w przeznaczonych do tego celu sypialniach, w 1 przedszkolu na sali zabaw. Leżaki i pościel przechowywana w sposób gwarantujący bezpieczeństwo zdrowotne dzieci, odległości między leżakami zachowane prawidłowo.

W przedszkolu nr 2 w Działoszynie zmodernizowano sypialnię dla najmłodszych dzieci: zakupiono nowe wyposażenie, leżaki, pościel.

Z sali zajęć ruchowych mają możliwość korzystania dzieci z dwóch przedszkolach w Siemkowicach i w Woli Wiewieckiej gm. Strzelce Wielkie.

Sala zajęć ruchowych została zlikwidowana w przedszkolu w Strzelcach Wielkich ze względu na brak pomieszczeń dydaktycznych i urządzona na potrzeby edukacyjne.

Nie stwierdzono zaniedbań w zakresie utrzymania czystości i porządku, higieny pomieszczeń oraz w higienie osobistej dzieci.

Warunki pobytu dzieci w przedszkolu w Chorzewie gm. Kiełczygłów znacznie się poprawiły. Od miesiąca września przedszkole funkcjonuje w nowo urządzonych pomieszczeniach szkoły podstawowej. Dzieci mają do dyspozycji salę zabaw o wymaganej powierzchni. Własną szatnię, sanitariaty urządzone przy oddziale. Oddano do użytku zmodernizowany blok żywieniowy. Wyposażenie sali posiada certyfikat w 100%

We wszystkich szesnastu przedszkolach prowadzone jest żywienie.

W czterech przedszkolach: Sulmierzyce, Bogumiłowice gmina Sulmierzyce, Wola Wiewiecka gm. Strzelce Wielkie i Niepubliczne Przedszkole w Działoszynie gdzie występuje brak warunków do prowadzenia żywienia posiłki dowożone są przez firmy cateringowe.

Dzieci spożywają trzy posiłki: śniadanie, obiad II daniowy, podwieczorek.

W większości przedszkoli dodatkowo pomiędzy śniadaniem, a obiadem podawany jest napój. Podobnie jak w roku ubiegłym podczas ostatniej przerwy wakacyjnej w wielu przedszkolach dokonano różnego rodzaju prac remontowych typu: położenie płytek ceramicznych na ścianach i sufitach w pomieszczeniach kuchni, malowanie pomieszczeń kuchni i zaplecza, sal zabaw, ogrodzenia, zmodernizowania sypialni dla najmłodszych dzieci, wymiany ogrzewania na

gazowe, remont sanitariatów. Prace te w znacznym stopniu przyczyniły się do poprawy stanu sanitarno - higieniczno- technicznego wszystkich przedszkoli.

Stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń.

Nadzorem objęto ogółem 29 szkół podstawowych i 9 szkół gimnazjalnych

Pięć szkół podstawowych i dwa gimnazja funkcjonują w zespołach szkół.

Wszystkie szkoły funkcjonują w budynkach typowych i wszystkie są skanalizowane, podłączone do sieci wodociągów publicznych. Ogółem w 23 szkołach prowadzone jest dożywianie w tym w 6 szkołach obiady pełne, a w 18 szkołach posiłki jednodaniowe zupa i II danie na przemian.

Z pełnych obiadów korzysta 419 dzieci, z posiłków jednodaniowych - 1136

Liczba dzieci i młodzieży korzystających z posiłków dofinansowywanych - 578

Herbatę uczniowie piją w 13 szkołach – liczba korzystających – 1047

W 12 placówkach posiłki dowożone przez firmy cateringowe.

Mleko w kartonikach refundowane dla wszystkich uczniów szkół podstawowych.

Owoce warzywa otrzymują uczniowie klas I- III w 11 szkołach.

Pieczywo cukiernicze refundowane przez GOPS w 2 szkołach dla 18 dzieci.

We wszystkich gimnazjach prowadzone jest dożywianie.

W trzech gimnazjach wydawane są obiady pełne, w pozostałych obiady jednodaniowe.

Liczba uczniów korzystających z pełnych posiłków - 235

Liczba uczniów korzystających z posiłków jednodaniowych - 475

Meble szkolne utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

W 7 szkołach meble posiadają certyfikaty w 100%

W pozostałych szkołach meble posiadają certyfikat od 25% do 100%

Stoliki i krzesła oznakowane, zróżnicowane, ustawione w zalecanej odległości od tablicy.

W pomieszczeniach do nauki zapewnia się uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych.

W klasach I – III wydzielona część rekreacyjna.

Sale zajęć ruchowych dla najmłodszych dzieci posiada ogółem pięć szkół.

Wystarczające warunki do uprawiania zajęć wychowania fizycznego zapewnione we wszystkich gimnazjach i w 24 szkołach podstawowych.

Ogółem 5 szkół podstawowych nie posiada sali gimnastycznej. Uczniowie ćwiczą na korytarzach i na boiskach szkolnych. Sprzęt i urządzenia sportowe we wszystkich placówkach w dobrym stanie technicznym, w 30 placówkach posiada certyfikat w 100%

Opieka pielęgniarki zapewniona we wszystkich szkołach.

Podczas kontroli sprawdzano przestrzeganie ustawy nikotynowej i stwierdzono, że we wszystkich placówkach nauczania i wychowania w widocznych miejscach umieszczone

są odpowiednie oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych.

Podczas oceny higienicznej rozkładu zajęć lekcyjnych i dostosowania mebli szkolnych do zasad ergonomii nieprawidłowości nie stwierdzono.

Po upływie ostatniej przerwy wakacyjnej podobnie jak w roku ubiegłym w większości szkół nastąpiła znaczna poprawa stanu sanitarno-technicznego dzięki przeprowadzonym pracom remontowym, naprawczym i porządkowym.

Prace remontowe polegały na wymianie stolarki okiennej wymianie lub czyszczeniu i konserwacji podłóg, gipsowaniu ścian, malowaniu sal dydaktycznych, ciągów komunikacyjnych, pomieszczeń kuchni i zaplecza, szatni i sanitariatów dla uczniów, stolarki okiennej.

W SP w Chorzewie gmina Kielczygłów został zakończony generalny remont szkoły polegający na przebudowie i rozbudowie budynku.

Warunki pobytu dzieci w placówce uległy znacznej poprawie.

W SP Nr 1 w Działoszynie wymieniono drzwi wejściowe do 12 sal lekcyjnych i do sekretariatu.

W SP Nr 2 w Działoszynie wymieniono instalację elektryczną starej części szkoły. W sześciu salach lekcyjnych zamontowano nowe oświetlenie jarzeniowe, wygipsowano ściany i sufity.

Do pracowni komputerowej zakupiono nowe komputery.

Wykonano malowanie sal lekcyjnych, sanitariatów dla uczniów lub stolarki okiennej ogółem w 9 szkołach.

W SP Lipnik urządzono plac zabaw dla dzieci.

W SP Wiewiec ocieplono starą część szkoły, wymieniono drzwi do 4 sal lekcyjnych..

W SP Dworszowice Pakoszowe gmina Sulmierzyce przeprowadzono generalny remont szkoły polegający na ociepleniu budynku, położeniu nowej elewacji, wymianie stolarki okiennej, grzejników centralnego ogrzewania, drzwi wejściowych do 4 sal lekcyjnych, remoncie dachu.

W SP w Dubidzach gmina Nowa Brzeźnica i w SP Zamościu gmina Strzelce Wielkie wykonano zalecenia decyzji administracyjnych: zapewniono równą powierzchnię na chodniku prowadzącym do szkoły, naprawiono ogrodzenie, doprowadzono do dostatecznego stanu sanitarno-technicznego ściany i sufity w pomieszczeniach szkoły.

Wszystkie placówki skanalizowane, podłączone do sieci wodociągów publicznych. W pomieszczeniach sanitarnych przy umywalkach do mycia rąk zapewniona bieżąca ciepła i zimna woda.

Ponadnormatywnej liczby uczniów na urządzenie ustępowe nie stwierdzono.

Urządzenia sanitarne sprawne technicznie. Podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych stwierdzono, że w placówkach zapewniono właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej

uczniów i przedszkolaków, a placówki utrzymane były we właściwym stanie sanitarno-higienicznym.

Wykonane prace remontowe i remonty generalne w znacznym stopniu poprawiły wygląd i estetykę tych placówek.

Otoczenie oraz kontrolowane placówki utrzymane w porządku i czystości.

Z roku na rok następuje znaczna poprawa stanu sanitarno-higieniczno-technicznego.

Higiena Pracy prowadzi nadzór sanitarny w celu poprawy warunków pracy i ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy. Nadzór bieżący obejmował w 2014 r. kontrolę przestrzegania przepisów m.in. z zakresu: bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy; wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy; przeprowadzania profilaktycznych badań lekarskich; występowania substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy; występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy; substancji chemicznych i ich mieszanin, produktów biobójczych, detergentów oraz prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3 a także oceny ryzyka zawodowego.

W roku 2014 w ewidencji inspekcji sanitarnej powiatu pączęcańskiego było 205 podmiotów gospodarczych zatrudniających ogółem 4016 pracowników. Zdecydowaną większość nadzorowanych obiektów stanowią zakłady małe, zatrudniające do 10 osób. W roku 2014 było ich 108, co stanowiło 52,6 % ogółu jednostek będących w ewidencji. Zakłady zatrudniające 10 – 50 pracowników stanowiły 41,4 %, natomiast zakłady zatrudniające powyżej 50 stanowiły 5,8 % ogółu zaewidencjonowanych podmiotów gospodarczych. Wiodącymi gałęziami przemysłu w powiecie są w dalszym ciągu: produkcja artykułów spożywczych; produkcja drewna i wyrobów z drewna; handel hurtowy i detaliczny; produkcja wyrobów z surowców mineralnych np. szkła, cementu, kamieni; produkcja odzieży. Należy pamiętać, że bez względu na wielkość zatrudnienia to na pracodawcy spoczywa obowiązek zapewnienia pracownikowi bezpiecznych i higienicznych warunków pracy ale też zwrócenie uwagi czy pracownik przestrzega ustalonych przepisów i zasad bezpiecznej pracy.

W roku 2014 nadzorem objęto 77 obiektów, w których przeprowadzono 100 kontroli sanitarnych. W wyniku stwierdzenia nieprawidłowości wydano 7 decyzji, które zawierały nakazy z zakresu badań i pomiarów środowiska pracy, obniżenia stężeń i natężeń, poprawy stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń pracy i pomieszczeń higieniczno – sanitarnych.. Należy podkreślić, że znaczną część stwierdzanych w czasie prowadzonych działań kontrolnych nieprawidłowości podmioty likwidowały w trakcie trwania kontroli lub

bezpośrednio po wszczęciu postępowania administracyjnego, jeszcze przed wydaniem decyzji administracyjnych.

Przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych na stanowiskach pracy stwierdzono w 7 zakładach. W warunkach niezgodnych z normatywami higienicznymi pracowało 37 osób – narażenie dotyczy ekspozycji na ponadnormatywny hałas oraz pył. We wszystkich zakładach pracy, w których utrzymuje się pył lub hałas ponadnormatywny pracownicy stosują atestowane ochronniki słuchu dobrane do wielkości charakteryzujących hałas i do cech indywidualnych pracowników lub maski przeciwpyłowe. Pracodawcy podejmują działania mające na celu zapobieganie ujemnym skutkom działania hałasu i pyłu poprzez ograniczenie ekspozycji metodami technicznymi, organizacyjno – administracyjnymi czy profilaktyką medyczną. Ocena warunków pracy prowadzona jest w oparciu o badania prowadzone przez laboratoria posiadające certyfikaty akredytacyjne. W ramach promocji zdrowia pracownik podczas kontroli informuje pracodawców o celowości stosowania środków ochrony indywidualnej, potrzeby monitorowania narażenia na hałas, podejmowania działań w celu obniżenia poziomu ekspozycji na hałas i badań profilaktycznych. Prowadzone przez inspekcję sanitarną działania administracyjne spowodowały, że w wyniku podjętych przez pracodawców działań takich jak: instalowanie odciągów służących do odsysania zanieczyszczeń u źródeł ich powstawania, modernizacji urządzeń i maszyn emitujących hałas - obniżono poziom stężeń i natężeń czynników szkodliwych i tym samym uzyskano likwidację przekroczeń normatywów higienicznych.

Kontrola w zakresie preparatów biobójczych dotyczy ich zastosowania do mycia i dezynfekcji. W 2014 roku kontrolą objęto 50 obiektów - nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

W większości nadzorowanych pod kątem występowania szkodliwych czynników biologicznych zakładach, pracownicy mieli do czynienia z niezamierzonym występowaniem tych czynników. Dotyczy to prac wykonywanych bezpośrednio z materiałem pochodzenia naturalnego lub organicznego, substancjami pochodzenia zwierzęcego, odpadami, ściekami, żywnością, krwią i płynami ustrojowymi. m.in. przy sortowaniu odpadów, diagnozowaniu próbek (dotyczy m.in. obiektów opieki zdrowotnej, ferm, zakładów związanych z leśnictwem, zakładów zajmujących się oczyszczaniem ścieków czy gospodarowaniem odpadami, zakłady produkujące żywność, zakłady zajmujące się obróbką drewna). W większości obiektów wdrożono wymagania prawne w zakresie ochrony pracowników zawodowo narażonych na czynniki biologiczne. Pracowników wyposażono w odzież, obuwie ochronne i środki ochrony indywidualnej. Zapewniono bezpieczne warunki spożywania posiłków i napojów w wydzielonych pomieszczeniach a także odpowiednie miejsca do higienicznego

przechowywania odzieży własnej i ochronnej. Pracownicy przeszli odpowiednie szkolenia oraz w uzasadnionych przypadkach zostali uodpornieni dostępnymi szczepionkami. Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne występuje w 80 obiektach i dotyczy 500 pracowników.

Zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego w roku 2014 prowadzono nadzór sanitarny nad warunkami pracy i oceną narażenia zawodowego:

* pracowników zatrudnionych w przemyśle drzewnym; skontrolowano 9 zakładów; brak aktualnych badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia stwierdzono w 1 obiekcie, przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń pyłów stwierdzono w 2 obiektach, przekroczenie wielkości poziomu ekspozycji na hałas w 4 obiektach. W skontrolowanych obiektach prowadzono produkcję trumien lub prace tartaczne.

* pracowników zatrudnionych w zakładach produkujących artykuły spożywcze; skontrolowano 15 zakładów; brak aktualnych badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia stwierdzono w 7 obiektach; w 1 obiekcie stwierdzono nieodpowiedni stan higieniczny pomieszczeń pracy i pomieszczeń higieniczno – sanitarnych; w 1 zakładzie stwierdzono przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń pyłów. W skontrolowanych obiektach prowadzono przetwórstwo owocowo – warzywne, wyrób pieczywa, przetwórstwo zbóż, przetwórstwo mięsa.

W powiecie pączęzańskim ogółem w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi pracowało 86 pracowników zatrudnionych w 6 zakładach. Największą grupę wśród zatrudnionych w kontakcie z czynnikami kancerogennymi stanowią pracownicy zatrudnieni w narażeniu na pył drewna twardego, promieniowanie jonizujące.

Powiatowy inspektor sanitarny realizując zadania dotyczące nadzoru nad warunkami pracy, prowadzi postępowanie administracyjne w sprawie wystąpienia choroby zawodowej. Postępowanie w przedmiocie chorób zawodowych prowadzone jest w oparciu o przepisy rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 2002 r. w sprawie dokumentowania chorób zawodowych i skutków tych chorób. W toku postępowania wydawana jest imienna decyzja o stwierdzeniu choroby zawodowej bądź o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. Mimo postępów wiedzy medycznej, systematycznej poprawie warunków pracy i świadomości pracowników poprzez informowanie ich o ryzyku zawodowym, które wiąże się z wykonywaną pracą oraz zasadach ochrony przed zagrożeniami, warunki pracy stanowią różnicowane zagrożenia zdrowotne, których następstwem są choroby zawodowe. W roku 2014 przeprowadzono 4 postępowania w sprawie chorób zawodowych.

W związku z ustawą o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych pracownicy inspekcji sanitarnej egzekwują przepisy prawa w miejscach objętych zakazem palenia tytoniu. W celu podniesienia świadomości na temat

wpływu dymu tytoniowego na zdrowie człowieka w zakładach pracy rozpowszechniano znaki zakazu palenia oraz informacje z zakresu szkodliwości palenia tytoniu. Rozpowszechniano również Poradnik dla pracodawcy – Miejsca pracy wolne od dymu tytoniowego, który był proponowanym planem działań mającym na celu skuteczne stworzenie środowiska wolnego od dymu tytoniowego w miejscu pracy.

Uwalniając całkowicie miejsca pracy od dymu tytoniowego pracodawca realizuje skutecznie niskobudżetowe działania mające ogromny wpływ na zdrowie pracowników. Tworząc miejsca pracy wolne od dymu tytoniowego pracodawca przestrzega obowiązującego prawa (nowelizacja ustawy „o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych”, wprowadziła zakaz palenia we wszystkich pomieszczeniach zakładów pracy), poprawia zdrowie oraz jakość pracy zarówno wśród palących, jak i niepalących pracowników, pomaga uzależnionym pracownikom ograniczyć palenie i wyjść z nałogu. Ważne jest, aby wspierać pracowników np. możliwością zastosowania dodatku motywacyjnego dla niepalących pracowników oraz dla tych, którzy rzucili palenie. Ważne jest by chronić niepalących przed skutkami biernego palenia, jak również uświadomić osobom palącym niebezpieczeństwa płynące z tego nałogu. Palenie tytoniu w miejscu pracy powoduje nie tylko konsekwencje prawne, lecz również ekonomiczne, zdrowotne i społeczne. Każdy człowiek ma prawo do życia w zdrowym środowisku, a jednym z jego elementów jest miejsce pracy wolne od dymu tytoniowego. Jest ono bezpieczne dla zdrowia a dzięki temu służy efektywnemu wykonywaniu zadań, produktywnemu myśleniu oraz budowaniu relacji międzyludzkich. Zauważamy, że coraz więcej pracodawców (szczególnie tych, którzy sami nie palą) dba o zdrowie swoich pracowników wprowadzając politykę miejsca pracy wolnego od dymu tytoniowego. Państwowa Inspekcja Sanitarna zaś posiada narzędzia do egzekwowania prawa i jednocześnie ma obowiązek prowadzenia działalności edukacyjno–zdrowotnej, udzielania porad i informacji. Problemem jest stwierdzenie podczas kontroli np. niedopałków w pomieszczeniach zakładu pracy, ale jeśli obiekt jest oznakowany zakazem palenia tytoniu nie można ukarać właściciela lub zarządzającego obiektem. Wyegzekwowanie grzywny od osoby, która przed wejściem pracownika Państwowej Inspekcji Sanitarnej do zakładu zgasiła papierosa lub określenie, który z pracowników pali papierosy jest bardzo trudne. Zwraca się uwagę, że przestrzegany zakaz palenia tytoniu obowiązujący w firmie opłaca się wszystkim. Pracodawca jest zadowolony z lepszego wizerunku, większej efektywności i konkurencyjności firmy, pracownicy zaś przebywają w zdrowszym środowisku, a stosunki w firmie ulegają poprawie – znika podział na palących i niepalących oraz konflikty wynikające ze sprzecznych interesów tych dwóch grup.

Zachęca się pracodawców do podjęcia interwencji wykraczającej poza minima określone normatywami higienicznymi np. promując materiały kampanii informacyjnej „Stres

w pracy”, której celem jest zwiększenie wiedzy na temat stresu i zagrożeń psychospołecznych w miejscu pracy a także zachęcenie pracodawców i pracowników do prowadzenia współpracy w zakresie zarządzania tymi zagrożeniami.

Tak jak w poprzednich latach trzeba zwrócić uwagę na trudności w rozpowszechnianiu promocji zdrowia w zakładach pracy. Związane jest to z zmniejszeniem możliwości finansowych oraz zaangażowaniem właścicieli i kierownictwa zakładów, problemami elementarnego przetrwania przedsiębiorstw. Zauważa się, że zakłady koncentrują swoją aktywność głównie w obszarach poprawy estetyki zakładu i wygody pomieszczeń sanitarno – higienicznych, socjalnych. Najczęściej są to przedsięwzięcia akcyjne, rzadko stanowią element spójnego programu promocji zdrowia.

Dokonując oceny stanu sanitarnego warunków pracy należy stwierdzić, że:

- następuje znaczny spadek przekroczeń Najwyższych Dopuszczalnych Stężeń dla pyłów.
- utrzymuje się w dalszym ciągu narażenie na hałas ponadnormatywny (obsługa sprężarek, cięcie piłą spalinową, cięcie metalu).

Podejmowane przez pracodawców działania: techniczne, organizacyjno – administracyjne, stosowanie przez pracowników środków ochrony indywidualnej, profilaktyka medyczna w znacznym stopniu zapobiegają ujemnym skutkom działania szkodliwych czynników występujących w środowisku pracy.

W wyniku działań Państwowej Inspekcji sanitarnej osiągnięto istotną poprawę warunków sanitarnych pomieszczeń produkcyjnych i sanitarno – higienicznych oraz zaopatrzenie pracowników w odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej.

Utrzymująca się na podobnym poziomie liczba prowadzonych postępowań w sprawie chorób zawodowych, spowodowana jest poprawiającymi się warunkami pracy i świadomością pracowników poprzez informowanie ich o ryzyku zawodowym, które wiąże się z wykonywaną pracą oraz zasadach ochrony przed zagrożeniami.

Głównym celem działania nadzoru **Higieny Żywności Żywienia i Przedmiotów Użytku** było zapewnienie odpowiedniego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu na terenie powiatu pajęczańskiego. W 2014 roku Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku nadzorowała następujące zakłady produkcji i obrotu żywnością, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz kosmetykami:

1. Sklepy i kioski spożywcze.....	276
2. Żywnienie zbiorowe otwarte	61
3. Obiekty ruchome i tymczasowe	16
4. Żywnienie zbiorowe zamknięte.....	34

5. Środki transportu żywności	38
6. Hurtownie spożywcze.....	12
7. Piekarnie	14
8. Ciastkarnie.....	4
9. Młyny	3
10. Wytwórnice lodów.....	1
11. Inne zakłady produkcyjne.....	41
12 Pozostałe zakłady	31
<i>w tym:</i>	
apteki	15
punkty apteczne.....	2
sklep zielarski	1
punkty sprzedaży artykułów spożywczych.....	13
13. Miejsca obrotu materiałami do kontaktu z żywnością.....	2
14. Zakład produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.....	1

Na terenie powiatu pajęczańskiego nadzorem objęto 561 zakładów żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, oraz kosmetyków. Kontrole przeprowadzono zgodnie z przyjętym na rok 2014 harmonogramem kontroli. Wykonywano także kontrole poza harmonogramem, w każdym przypadku podejrzenia lub uzyskania informacji o uchybieniach sanitarnych zagrażających zdrowiu lub życiu ludzi w związku z realizacją zadań w ramach systemu informowania o produktach niebezpiecznych RASFF i RAPEX a także na wniosek przedsiębiorców. W 2014r. skontrolowano 311 zakładów, co stanowiło 55,44% wszystkich zakładów będących pod nadzorem. Przeprowadzono 480 kontroli i rekontroli. Wydano 74 decyzje administracyjne, w tym 1 decyzję unieruchomienia działalności części zakładu oraz zakazującą wprowadzania produktu do obrotu (w młynie) oraz 3 decyzje zakazujące wprowadzania produktu do obrotu handlowego. Nie kierowano wniosków do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Łodzi o nałożenie kary pieniężnej na podstawie art. 103 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Do Sądu Grodzkiego skierowano 1 wniosek o ukaranie właścicielowi środka transportu prowadzącego działalność gospodarczą polegającą na sprzedaży detalicznej żywności w handlu obwoźnym, w związku z odmową przyjęcia mandatu karnego podczas kontroli sanitarnej interwencyjnej (w roku 2013) za nieprzestrzeganie wymagań higienicznych wbrew obowiązкови, o którym mowa w art. 59 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Nałożono także 25 mandatów karnych na łączną kwotę 4950zł. Oprócz działalności kontrolno represyjnej prowadzono także działalność edukacyjną wśród podmiotów działających w branży spożywczej, związaną z udzielaniem informacji przedsiębiorcom o ich podstawowych obowiązkach wynikających z prawa żywnościowego krajowego i unijnego. Zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym obszarze w całej Unii Europejskiej to przedsiębiorcy są zobowiązani do zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności, poprzez wdrożenie i stosowanie zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP). Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był zgodnie z procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w ramach wdrożonego systemu jakości w działalności kontrolnej Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa łódzkiego.

Do badań laboratoryjnych pobrano w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu 95 prób żywności. Zakwestionowano 3 próby w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w ich oznakowaniu. Zakwestionowane próby żywności były wyprodukowane poza terenem powiatu pączękańskiego. Harmonogram poboru prób został zrealizowany w 100% we wszystkich kierunkach badań.

Wytwórnice lodów

W roku sprawozdawczym pod nadzorem znajdowała się 1 wytwórnię lodów, skontrolowano 1, zatwierdzono – 0, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego – 1. Niezgodnych z wymaganiami było – 0 obiektów, co stanowi 0% (w roku 2013- 0 %).

W czasie kontroli zwracano szczególną uwagę na:

właściwą jakość zdrowotną surowców, substancji dodatkowych i wyrobów gotowych, ich prawidłowe przechowywanie (temperatura, wilgotność), prawidłowość procesów technologicznych, zabiegów mycia i dezynfekcji urządzeń i sprzętu produkcyjnego, sposób przyjęcia surowców i substancji dodatkowych, wymaganą dokumentację na środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego, znakowanie i transport wyrobów gotowych, przestrzeganie zasad HACCP, procedury zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nie odpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej, a także funkcjonowanie systemu traceability.

Podczas kontroli dokonywano weryfikacji temperatury w chłodniach przy użyciu wzorcowanego termometru.

Ogółem wydano 0 decyzji administracyjnych. Nie nakładano mandatów karnych, nie kierowano wniosków do sądu i zawiadomień do prokuratury.

W wytwórni lodów przeprowadzono 1 kontrolę w ramach powiadomienia w systemie RASFF.

W wytwórni lodów do badań laboratoryjnych pobrano 5 próbek, zakwestionowano - 0, w tym do badań mikrobiologicznych - 5, zakwestionowano- 0.

Nie pobierano do badań próbek sanitarnych.

Wytwórnice tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi

W roku sprawozdawczym pod nadzorem znajdowała się 1 wytwórnia tłuszczów roślinnych (produkcja oleju surowego), skontrolowano 1, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego – 1. Niezgodnych z wymaganiami było – 0 obiektów, co stanowi 0% (w roku 2013 - 0 %).

W wytwórni tłuszczów roślinnych nie zarejestrowano interwencji, nie przeprowadzono kontroli w ramach powiadomienia w systemie RASFF.

W roku sprawozdawczym nie wydawano decyzji administracyjnych.

Nie nakładano mandatów karnych. Nie skierowano wniosków do sądu i zawiadomień do prokuratury.

W wytwórni tłuszczy roślinnych do badań laboratoryjnych nie pobierano próbek.

Piekarnie

W roku sprawozdawczym pod nadzorem znajdowało się 14 piekarni, 14 skontrolowano, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego - 14. Niezgodnych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0 % (w roku 2013 - 0 %).

W czasie kontroli zwracano szczególną uwagę:

na stan sanitarno-techniczny obiektu, sprzętu, właściwą jakość zdrowotną surowców, ich prawidłowe przechowywanie (temperatura, wilgotność), zabiegów mycia urządzeń i sprzętu produkcyjnego, sposób przyjęcia surowców i wymaganą dokumentację na środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego, transport wyrobów gotowych, wdrażanie i przestrzeganie zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP;.

Podczas kontroli dokonywano weryfikacji temperatury w urządzeniach chłodniczych przy użyciu wzorcowanego termometru.

W stosunku do roku poprzedniego nastąpiła poprawa warunków sanitarno technicznych. Obiekty z roku na rok stają się coraz bardziej funkcjonalne, wydzielane są szatnie przelotowe, wymieniany jest sprzęt produkcyjny na coraz bardziej zautomatyzowany, dokumentacja GHP/GMP prowadzona jest na bieżąco, we wszystkich piekarniach wdrożono system HACCP.

Ogółem wydano 4 decyzje administracyjne, w celu wyegzekwowania:

właściwego stanu sanitarno- technicznego pomieszczeń i sprzętu produkcyjnego, zainstalowania umywalk do mycia rąk i urządzeń do mycia sprzętu używanego podczas produkcji, właściwego zabezpieczenia pomieszczeń piekarni przed gryzoniami,

zorganizowania szatni przelotowych, odpowiedniego magazynowania surowców i składników w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie i zepsucie.

Nie nakładano mandatów karnych, nie skierowano wniosków do sądu oraz zawiadomień do prokuratury.

W piekarni pobrano do badań laboratoryjnych 5 prób, zakwestionowano - 0, w tym do badań mikrobiologicznych – 5, zakwestionowano- 0.

Nie pobierano do badań próbek sanitarnych.

W ramach powiadomienia w systemie RASFF nie przeprowadzano kontroli.

Ciastkarnie

W roku sprawozdawczym pod nadzorem znajdowały się 4 zakłady, zatwierdzono 1, skontrolowano 4, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego – 4.

Nie zgodnych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0 % (w roku 2013 - 0 %).

W czasie kontroli zwracano szczególną uwagę na:

właściwą jakość zdrowotną surowców, substancji dodatkowych i wyrobów gotowych, ich prawidłowe przechowywanie (temperatura, wilgotność), prawidłowość procesów technologicznych, zabiegów mycia i dezynfekcji jaj, urządzeń i sprzętu produkcyjnego, sposób przyjęcia surowców i substancji dodatkowych, wymaganą dokumentację na środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego, znakowanie i transport wyrobów gotowych, wdrażanie i przestrzeganie zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP, procedury zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nie odpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej, a także funkcjonowanie systemu traceability.

Podczas kontroli dokonywano weryfikacji temperatury w urządzeniach chłodniczych przy użyciu wzorcowanego termometru. W zakładach wdrożono system HACCP.

Ogółem wydano 1 decyzję administracyjną w celu wyegzekwowania poprawy warunków technicznych.

Nie nałożono mandatów karnych, nie kierowano wniosków o nałożenie kary pieniężnej przez PWIS, nie kierowano wniosków do sądu i nie wystawiano zawiadomień do prokuratury.

W ciastkarniach do badań laboratoryjnych pobrano 10 próbek, zakwestionowano - 0, w tym do badań mikrobiologicznych - 10, zakwestionowano- 0.

Nie pobierano do badań próbek sanitarnych.

W ramach powiadomienia w systemie RASFF nie przeprowadzono kontroli.

Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe

W roku sprawozdawczym pod nadzorem znajdowały się 22 zakłady, zatwierdzono 1, skontrolowano 16, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego – 15.

Nie zgodnych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0 % (w roku 2013 0 %).

W czasie kontroli zwracano szczególną uwagę na:

właściwą jakość zdrowotną surowców, substancji dodatkowych i wyrobów gotowych, ich prawidłowe przechowywanie (temperatura, wilgotność), prawidłowość procesów technologicznych, zabiegów mycia i dezynfekcji urządzeń i sprzętu produkcyjnego, sposób przyjęcia surowców i substancji dodatkowych, znakowanie i transport wyrobów gotowych, wdrażanie i przestrzeganie zasad GHP/GMP i systemu HACCP, procedury zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nie odpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej, a także funkcjonowanie systemu traceability.

Podczas kontroli dokonywano weryfikacji temperatury i wilgotności w magazynach przy użyciu wzorcowanego termohigrometru.

Ogółem wydano 15 decyzji administracyjnych, w tym:

- 13 decyzji administracyjnych w celu wyegzekwowania: właściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i sprzętu produkcyjnego, zapewnienia właściwej funkcjonalności pomieszczeń, zabezpieczenia pomieszczeń przed dostępem gryzoni, prawidłowego znakowania produktów;
- 2 decyzje administracyjne nakazujące wycofanie z obrotu handlowego produkty o niewłaściwej jakości zdrowotnej:

Ogółem nałożono 3 mandaty karne na sumę 1200 zł, nie kierowano wniosków do sądu, nie kierowano zawiadomień do prokuratury. Nie kierowano również wniosków o nałożenie kary pieniężnej do PWIS w Łodzi.

Karanie mandatowe zastosowano ze względu na zaniedbania sanitarno-higieniczne w zakładzie oraz nieprawidłowości związane z realizacją dokumentacji HACCP.

Do badań laboratoryjnych pobrano 5 próbek środków spożywczych. zakwestionowano - 0 , w tym do badań mikrobiologicznych - 1, zakwestionowano- 0.

Nie pobierano do badań próbek sanitarnych.

W przetwórnictwie owocowo-warzywnym przeprowadzono 2 interwencje, w tym 0 w związku z powiadomieniami z systemu RASFF .

W stosunku do roku poprzedniego PPIS wydając decyzje administracyjne wyegzekwował m.in. poprawę stanu technicznego pomieszczeń, w których odbywała się produkcja, właściwe zabezpieczenie pomieszczeń zakładów przed gryzoniami, zorganizowanie szatni przelotowych, poprawienie funkcjonowania systemu traceability.

Wytwórnictwo napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa.

W roku sprawozdawczym pod nadzorem znajdował się 1 zakład, skontrolowano 0, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego – 0.

Nie zgodnych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0 % (w roku 2013 - 0 %).

W związku z powyższym w roku sprawozdawczym nie wydano decyzji administracyjnych, nie wydawano decyzji unieruchomienia bądź przerwania działalności całego lub części zakładu ani decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu, nie nakładano mandatów karnych, nie skierowano wniosków do sądu i zawiadomień do prokuratury.

W wytwórni napojów nie pobierano do badań laboratoryjnych próbek.

Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego

W roku sprawozdawczym pod nadzorem znajdowały się 3 zakłady, zatwierdzono 0, skontrolowano 2, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 1 .

Niezdanych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0 % (w roku 2013 - 0 %).

W czasie kontroli zwracano szczególną uwagę na:

stan sanitarny i techniczny pomieszczeń i urządzeń, prowadzoną kontrolę wewnętrzną i zapisy we wdrożonej dokumentacji GHP/GMP i systemie HACCP, zabezpieczenie obiektów przed szkodnikami i owadami, prawidłowość prowadzenia procesów technologicznych, dostęp do urządzeń sanitarnych, prawidłowość przechowywania wyrobów gotowych (temperatura , wilgotność), a także funkcjonowanie systemu traceability.

Wydano 1 decyzję administracyjną dot. unieruchomienia działalności części zakładu oraz zakazującą wprowadzania produktu do obrotu (zakaz produkcji maki sojowej na cele spożywcze ze śruty sojowej poekstrakcyjnej deklarowanej jako materiał paszowy oraz wprowadzania jej do obrotu handlowego).

Nałożono 1 mandat karny na sumę 400zł, nie kierowano wniosków do sądu i zawiadomień do prokuratury.

Nie pobierano do badań laboratoryjnych żadnych próbek.

Wytwórnice wyrobów cukierniczych

W roku sprawozdawczym pod nadzorem znajdowały się 3 zakłady, skontrolowano 2, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego – 2

Niezdanych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0 % (w roku 2013 - 0 %).

W czasie kontroli zwracano szczególną uwagę na: właściwą jakość zdrowotną surowców, substancji dodatkowych i wyrobów gotowych, ich prawidłowe przechowywanie (temperatura, wilgotność), prawidłowość procesów technologicznych, zabiegów mycia i dezynfekcji urządzeń i sprzętu produkcyjnego, sposób przyjęcia surowców i substancji dodatkowych, znakowanie i transport wyrobów gotowych, wdrażanie i przestrzeganie zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP, procedury zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nie odpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej, a także funkcjonowanie systemu traceability.

Podczas kontroli dokonywano weryfikacji temperatury i wilgotności w magazynach przy użyciu wzorcowanego termohigrometru.

Nie wydawano decyzji administracyjnych.

Nie nakładano mandatów karnych, nie skierowano wniosków do sądu oraz zawiadomienia do prokuratury.

W wytwórniach wyrobów cukierniczych pobrano 1 próbę do badań laboratoryjnych, zakwestionowano - 0, w tym do badań mikrobiologicznych - 0, zakwestionowano- 0.

Inne wytwórnie żywności

W roku sprawozdawczym pod nadzorem znajdowało się 41 zakładów, zatwierdzono 1, skontrolowano 7, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego – 7.

Niezdonych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0 % (w roku 2013 - 0%).

W czasie kontroli zwracano szczególną uwagę na: stan sanitarny i techniczny pomieszczeń i urządzeń, na właściwą jakość zdrowotną surowców, substancji dodatkowych i wyrobów gotowych, ich prawidłowe przechowywanie (temperatura, wilgotność), zabiegów mycia urządzeń i sprzętu produkcyjnego, znakowanie i transport wyrobów gotowych, wdrażanie i przestrzeganie zasad GHP/GMP i systemu HACCP, procedury zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nie odpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej, a także funkcjonowanie systemu traceability.

Podczas kontroli dokonywano weryfikacji temperatury i wilgotności w magazynach przy użyciu wzorcowanego termohigrometru.

Ogółem wydano 3 decyzje administracyjne, w tym:

- 2 decyzje administracyjne w celu wyegzekwowania właściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i sprzętu produkcyjnego,

- 1 decyzja administracyjna nakazująca wycofanie z obrotu handlowego produkt. ze względu na stwierdzoną obecność zanieczyszczeń fizycznych - małych kamyczków, grudek ziemi.

Nie nakładano mandatów karnych, nie kierowano wniosków o nałożenie kary pieniężnej przez PWIS, nie skierowano wniosków do sądu oraz zawiadomienia do prokuratury.

W innych wytwórniach żywności do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbę żywności, zakwestionowano - 0, w tym do badań mikrobiologicznych - 0, zakwestionowano- 0.

W innych wytwórniach żywności przeprowadzono 1 interwencje, w tym 1 w związku z powiadomieniami z systemu RASFF .

Sklepy spożywcze

W roku sprawozdawczym pod nadzorem znajdowały się 272 obiekty, skontrolowano 129, zatwierdzono- 18, oceniono - 104. Wg arkusza oceny stanu sanitarnego żadnego z obiektów nie uznano jako niezgodny z wymaganiami (w roku 2013- % obiektów niezgodnych z wymaganiami wynosił 0%).

W trakcie kontroli zwracano uwagę na

przechowywanie żywności łatwo ulegającej zepsuciu, terminy przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości żywności znajdującej się w obrocie handlowym, cechy organoleptyczne, znakowanie żywności, w tym szczególnie suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego, sposób postępowania z odpadami, oceniano przestrzeganie zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP.

Sprawdzano również, czy monitorowane są warunki dostaw artykułów spożywczych ze szczególnym uwzględnieniem stanu technicznego samochodu oraz właściwej temperatury.

Podczas kontroli dokonywano weryfikacji temperatury w urządzeniach chłodniczych przy użyciu wzorcowanego termometru.

Kontrole w sklepach prowadzono również w związku z otrzymywanymi informacjami w ramach systemu RASFF.

W obiektach, w których prowadzona jest na wydzielonych stanowiskach sprzedaż kosmetyków sprawdzano zgodność ich oznakowania z obowiązującymi przepisami prawnymi.

W obiektach, w których były wydane decyzje administracyjne w 2013 roku, nastąpiła znaczna poprawa warunków technicznych i sanitarnych poprzez wzmoczenie kontroli wewnętrznej oraz przestrzeganie zasad GHP i systemu HACCP.

W 2014r. wydano 40 decyzji administracyjnych, które dotyczyły m.in.

poprawy stanu technicznego pomieszczeń obiektów i ich wyposażenia, wyposażenia urządzeń chłodniczych w termometry do monitorowania temperatury, doprowadzenia bieżącej wody ciepłej i zimnej, zainstalowania umywalk do mycia rąk i urządzeń do mycia sprzętu zaopatrzonych w wodę bieżącą ciepłą i zimną.

Nałożono 17 mandatów karnych na sumę 2800 zł, nie kierowano wniosków o nałożenie kary pieniężnej przez PWIS, nie skierowano wniosków do sądu z oraz zawiadomień do prokuratury.

Karanie mandatowe stosowano między innymi z uwagi na :

- zły stan sanitarny pomieszczeń,
- stwierdzone w obrocie środki spożywcze po dacie minimalnej trwałości i terminie przydatności do spożycia,
- nieprawidłowości w prowadzeniu dokumentacji w ramach GHP i systemu HACCP.

Do badań laboratoryjnych pobrano 67 prób, kwestionowano - 3 z uwagi na nieprawidłowe oznakowanie, w tym do badań mikrobiologicznych – 35 prób, kwestionowano 0 prób.

W sklepach zarejestrowano 8 interwencji, z których 1 była uzasadniona, 1 częściowo uzasadniona, 6 nieuzasadnionych.

Przeprowadzono również 19 kontroli w związku z otrzymywanymi informacjami w ramach systemu RASFF.

Kioski

W roku 2014 pod nadzorem znajdowały się 4 kioski, 1 skontrolowano, zatwierdzono- 1, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego - 1. Wg arkusza oceny stanu sanitarnego żadnego z obiektów nie uznano jako niezgodny z wymaganiami (w roku 2013 - % obiektów niezgodnych z wymaganiami wynosił 0%).

W roku sprawozdawczym wydano 0 decyzji administracyjnych na poprawę warunków sanitarno- technicznych.

Nie nakładano mandatów karnych, nie skierowano wniosków do sądu i zawiadomień do prokuratury.

Do badań laboratoryjnych nie pobierano próbek.

W kioskach nie przeprowadzono interwencji.

Magazyny hurtowe

W roku sprawozdawczym pod nadzorem znajdowało się 12 obiektów, zatwierdzono 1, skontrolowano 7, oceniono - 7. Wg arkusza oceny stanu sanitarnego za niezgodne z wymaganiami uznano - 0 obiektów, co stanowi 0 % (w roku 2013- % obiektów niezgodnych z wymaganiami wynosił 0%).

W trakcie kontroli zwracano uwagę na:

warunki przechowywania żywności (temperatura wilgotność), terminy przydatności do spożycia, przestrzeganie zasad systemu HACCP, stan sanitarny i techniczny pomieszczeń, dostęp do urządzeń sanitarnych.

Sprawdzano również, czy monitorowane są warunki dostaw artykułów spożywczych.

Podczas kontroli dokonywano weryfikacji temperatury i wilgotności w magazynach przy użyciu wzorcowanego termohigrometru.

W 2014 r. wydano 1 decyzję administracyjną.

Nałożono 1 mandat karny na sumę 100zł, nie skierowano wniosków do sądu oraz zawiadomień do prokuratury. Nie kierowano wniosków o nałożenie kary pieniężnej przez PWIS.

Do badań laboratoryjnych nie pobierano próbek.

W magazynach hurtowych przeprowadzono 2 kontrole interwencyjne, w tym 2 w związku z powiadomieniami z systemu RASFF.

Obiekty ruchome i tymczasowe

W roku sprawozdawczym pod nadzorem znajdowało się 16 obiektów, zatwierdzono-3 skontrolowano 3, oceniono - 3. Wg arkusza oceny stanu sanitarnego za niezgodne

z wymaganiami uznano - 0 obiektów, co stanowi 0 % (w roku 2013- % obiektów niezgodnych z wymaganiami wynosił 0%).

W trakcie kontroli zwracano uwagę na:

przechowywanie żywności łatwo ulegającej zepsuciu, terminy przydatności do spożycia, oceniano przestrzeganie zasad GHP i systemu HACCP, stan sanitarny i techniczny obiektu, dostęp do urządzeń sanitarnych oraz stan techniczny urządzeń.

W 2014 r. nie wydano decyzji administracyjnych.

Nie nakładano mandatów karnych oraz zawiadomień do prokuratury. Skierowano 1 wniosek do sądu o wymierzenie kary grzywny właścicielowi środka transportu prowadzącego działalność gospodarczą polegającą na sprzedaży detalicznej żywności w handlu obwoźnym, w związku z odmową przyjęcia mandatu karnego podczas kontroli sanitarnej interwencyjnej (w roku 2013) za nieprzestrzeganie wymagań higienicznych wbrew obowiązкови, o którym mowa w art. 59 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Do badań laboratoryjnych nie pobierano próbek.

W obiektach ruchomych w 2014r. nie przeprowadzono interwencji.

Środki transportu

W roku sprawozdawczym pod nadzorem znajdowało się 38 środków transportu, skontrolowano 36, zatwierdzono- 10, oceniono - 36. Wg arkusza oceny stanu sanitarnego za niezgodne z wymaganiami uznano - 0 obiektów, co stanowi 0 % (w roku 2013 - % obiektów niezgodnych z wymaganiami wynosił 0%).

W trakcie kontroli zwracano uwagę na: stan sanitarny i techniczny środków transportu, monitorowanie temperatury komory ładunkowej, dostęp do urządzeń sanitarnych, prowadzoną kontrolę wewnętrzną i zapisy we wdrożonej dokumentacji GHP i HACCP.

W 2014 r. nie wydano decyzji administracyjnych.

Nie nałożono mandatów karnych, nie skierowano wniosków do sądu oraz zawiadomień do prokuratury.

Do badań laboratoryjnych nie pobierano próbek.

Inne obiekty obrotu żywnością

W roku sprawozdawczym pod nadzorem znajdowało się 31 innych obiektów obrotu żywnością (w tym 15 aptek, 2 punkty apteczne, 1 sklep zielarski, 13 punktów sprzedaży art. spożywczych), w których przeprowadzono 18 kontroli, w tym 2 dotyczące powiadomień z systemu RASFF.

Nie wydawano decyzji administracyjnych, nie nakładano mandatów karnych, nie skierowano wniosków do sądu oraz zawiadomień do prokuratury w tych obiektach.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte

W roku 2014 pod nadzorem znajdowało się 61 zakładów (w tym 45 zakładów należących do małej gastronomii), skontrolowano 37 (w tym 22 należących do małej gastronomii), zatwierdzono 7 (w tym 6 należących do małej gastronomii), oceniono – 36 (w tym 22 należących do małej gastronomii).

Wg arkusza oceny stanu sanitarnego żadnego z zakładów żywienia zbiorowego otwartego nie uznano jako niezgodnego z wymaganiami, (w roku 2013 - 0%).

Podczas przeprowadzanych kontroli szczególną uwagę zwracano na: jakość zdrowotną oraz pochodzenie surowców, warunki przechowywania surowców, półfabrykatów i posiłków, prawidłowość procesów technologicznych z uwzględnieniem poszczególnych etapów procesu produkcyjnego, prawidłowość prowadzenia procesów dezynfekcji termicznej naczyń i dezynfekcji jaj, funkcjonalność z uwzględnieniem stref krzyżowania się dróg „czystych” i „brudnych”, sposób gromadzenia i usuwania odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych, prawidłowość dokumentowania czynności związanych z realizacją GHP/ GMP oraz systemu HACCP.

Wydano 6 decyzji administracyjnych w celu wyegzekwowania:

cieplej wody przy każdej umywalce w zakładzie, zapewnienia skutecznej wentylacji, poprawienia stanu technicznego obiektu, zapewnienia funkcjonalności pomieszczeń, zapewnienia termometrów w urządzeniach chłodniczych, prawidłowego zabezpieczenia obiektów przed szkodnikami, doposażenia myjni naczyń w wyparzacz do naczyń.

Ogółem nałożono 3 mandaty karne na sumę 450 zł (mandaty nałożono w zakładach małej gastronomii). Karanie mandatowe stosowano z uwagi na nieodpowiedni stan sanitarno higieniczny w obiektach.

W zakładach żywienia zbiorowego otwartego nie zarejestrowano interwencji. W ramach powiadomienia w systemie RASFF nie przeprowadzano kontroli.

Nie skierowano wniosków do sądu oraz zawiadomień do prokuratury. Nie kierowano wniosków o nałożenie kary pieniężnej przez PWIS.

Do badań laboratoryjnych pobierano 1 próbę (lody z automatu).

Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte

W placówkach żywienia zbiorowego zamkniętego przeprowadzono w 2014 roku 1 ocenę sposobu żywienia (w stołówce na obozie).

W roku 2014 pod nadzorem znajdowało się 34 zakładów, zatwierdzono- 6, skontrolowano 34, oceniono –34.

Wg arkusza oceny stanu sanitarnego, żaden z obiektów żywienia zbiorowego zamkniętego nie był niezgodny z wymaganiami (w roku 2013- 0%).

stołówki szkolne

W roku 2014 pod nadzorem znajdowało się 15 stołówek szkolnych, skontrolowano 15, oceniono – 15. Nie wydawano decyzji administracyjnych. Nie nakładano mandatów karnych, nie kierowano wniosków do sądu. Nie pobierano też żadnych próbek żywności w stołówkach szkolnych.

3 stołówki szkolne korzystają z usług cateringowych.

stołówki na obozach

W roku 2014 pod nadzorem znajdowało się 1 stołówkę na obozie, skontrolowano 1, oceniono – 1. Nie uznano jej jako niezgodną z wymaganiami. Nie wydawano decyzji administracyjnej. Nie nakładano mandatów karnych w tym obiekcie, nie kierowano wniosków do sądu. Nie pobierano też żadnych próbek żywności w tej stołówce.

stołówki w przedszkolach

W roku 2014 pod nadzorem znajdowało się 18 stołówek przedszkolnych, zatwierdzono-4, skontrolowano 18, oceniono – 18. Żadnej z nich nie uznano jako niezgodna z wymaganiami.

Wydano 3 decyzje administracyjne na poprawę stanu technicznego pomieszczeń zakładów, zapewnienie skutecznej wentylacji. Nie nakładano mandatów karnych w tych obiektach, nie kierowano wniosków do sądu.

Nie pobierano też żadnych próbek żywności w tej stołówce.

6 stołówek przedszkolnych korzysta z usług cateringowych.

W porównaniu z rokiem ubiegłym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pajęcznie poprzez wydane decyzje administracyjne wyegzekwował m.in.:

poprawę stanu sanitarno-technicznego niektórych zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego m.in. poprzez modernizację tych zakładów.

W trakcie kontroli w obiektach żywienia zbiorowego zamkniętego zwracano uwagę na:

stan sanitarny i techniczny pomieszczeń i urządzeń, właściwą jakość surowców, substancji dodatkowych, wyrobów gotowych ich prawidłowe przechowywanie (temperatura, wilgotność), prowadzoną kontrolę wewnętrzną i zapisy we wdrożonej dokumentacji GHP/GMP oraz systemu HACCP, zabezpieczenia obiektów przed szkodnikami i owadami, prawidłowość przechowywania środków spożywczych łatwopsujących (podczas kontroli dokonywano weryfikacji temperatury w urządzeniach chłodniczych przy użyciu wzorcowanego termometru), przechowywanie odpadów poprodukcyjnych, prawidłowość prowadzenia procesów technologicznych, zabiegów mycia i dezynfekcji jaj, urządzeń i sprzętu produkcyjnego, dostęp do urządzeń sanitarnych, skuteczność wentylacji, prawidłowość prowadzenia procesów technologicznych, prawidłowość mycia, dezynfekcji i przechowywania naczyń stołowych, prawidłowość przechowywania próbek kontrolnych.

Obiekty żywnościowo - żywieniowe zlokalizowane na trasach turystycznych

W 2014 roku na trasach turystycznych i w miejscowościach czasowych zlokalizowanych przy trasach turystycznych pod nadzorem znajdowało się 59 obiektów żywnościowo – żywieniowych, w których przeprowadzono 60 kontroli, podczas których skontrolowano 38 obiektów, żadnego z nich nie uznano jako niezgodny z wymaganiami.

Mandaty karne nałożono w 4 obiektach (obrotu żywnością) zlokalizowanych przy trasie turystycznej w związku z brakiem zachowania właściwych warunków sanitarno-higienicznych w tych obiektach. Wydano 9 decyzji administracyjnych, które dotyczyły poprawy stanu technicznego obiektów, m.in. odnowienia ścian i sufitów w pomieszczeniach obiektów, zapewnienia ciepłej i zimnej wody bieżącej przy umywalkach i zlewozmywakach.

Interwencja

W 2014 r. zarejestrowano i rozpatrzono 10 interwencji. W związku z powiadomieniami w systemie RASFF rozpatrzono 11 powiadomień.

Interwencji zasadnych było 2 (co stanowi 20 %).

Interwencje najczęściej dotyczyły:

- złych warunków sanitarnych i technicznych w punktach sprzedaży i ich otoczeniu, braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- sprzedaży środków spożywczych niewłaściwej jakości,
- obecności szkła w produkcie spożywczym,
- nieprawidłowo oznakowanej żywności oraz sprzedaży nieoznakowanych jaj.

Zgłaszane interwencje dotyczyły następujących grup obiektów:

- Sklepów spożywczych,
- Przetwórnictwa owocowo-warzywnego,
 - Interwencja dotycząca sprzedaży nieoznakowanych jaj w Sklepach spożywczych.

W związku z powyższym przeprowadzono 4 kontrole. Podczas przedmiotowych kontroli w obiektach stwierdzono, iż jaja będące w sprzedaży są oznakowane, posiadają pieczątki i opakowania zbiorcze oznakowane. Wniesioną interwencję uznano jako niezasadną.

- Interwencja dotycząca nieprawidłowego oznakowania produktu Wnoszący interwencję stwierdził, że w zakupionym produkcie nie zgadza się waga netto po odsączeniu oraz procentowa zawartość ogórków zamieszczona w składzie produktu. W związku z interwencją przeprowadzono kontrolę, która potwierdziła stwierdzone nieprawidłowości. Na producenta nałożono decyzję administracyjną w celu wyegzekwowania poprawy znakowania produktu. Decyzja została wykonana i zakończono postępowanie administracyjne. Interwencję uznano za zasadną.

- Interwencja telefoniczna skierowana do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie, dotycząca wnoszenia towaru drzwiami wejściowymi do sklepu

spożywczo-przemysłowego. W związku ze skargą przeprowadzono kontrolę interwencyjną. Właścicielka oświadczyła, że wszystkie dostawy wnoszone są od strony zaplecza sklepu zgodnie z opracowaną instrukcją przyjęcia towaru. W czasie kontroli nie odbywało się przyjęcie towaru, więc nie było możliwości potwierdzenia wniesionej interwencji. Podczas kontroli nie stwierdzono zaniedbań higieniczno-sanitarnych w sklepie oraz wokół sklepu. Czystość, zapisy dot. monitorowania krytycznych punktów kontroli: temperatury w urządzeniach chłodniczych prowadzone na bieżąco. Wniesioną interwencję uznano jako niezasadną.

- Interwencja anonimowa dotyczyła złych warunków sanitarnych w sklepie mięsnym, korzystania z WC przez pracowników innych sklepów, braku ciepłej wody przy punktach wodnych, zniszczonych urządzeń chłodniczych.

Podczas kontroli stwierdzono, iż warunki sanitarne panujące w sklepie są dostateczne, a na uchybienia techniczne dot. poprawy stanu pomieszczeń i urządzeń w sklepie, wszczęto już postępowanie administracyjne ponieważ stwierdzone zostały na wcześniejszej kontroli. Dodatkowo nakazano właścicielowi sklepu wydzielić osobne pomieszczenie WC tylko dla sprzedawcy sklepu mięsnego. Wszystkie nieprawidłowości zostały usunięte a decyzja administracyjna zakończona.

Wobec powyższego interwencję uznano za częściowo zasadną.

- Interwencja dotycząca sprzedaży ryb wędzonych ze śladami pleśni. W związku z interwencją przeprowadzono kontrolę w sklepie, w którym zakupiono zapleśniałe ryby. Podczas kontroli stwierdzono w obrocie zapleśniałe ryby wędzone oraz sałatkę rybną po upływie daty min. trwałości. W związku z nieprawidłowości zastosowano karanie mandatowe. Podczas kolejnej kontroli stwierdzono poprawę jakości sprzedawanej żywności, a nieprawidłowości zostały usunięte.

Wobec powyższego interwencję uznano za zasadną

- Interwencja dotycząca obsługiwanie klientów przez córkę właścicielki sklepu, która wg wnoszącego interwencję nie posiada książeczki zdrowia ani zaświadczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Przedmiotowa kontrola wykazała, że w sklepie zatrudniona jest tylko właścicielka sklepu, która posiada książeczkę zdrowia oraz zaświadczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Właścicielka oświadczyła, że córka jest na urlopie macierzyńskim i zajmuje się dzieckiem.

Wniesioną interwencję uznano jako niezasadną.

- Interwencja dotycząca sprzedaży ryb wędzonych złej jakości „rozlatujących się”. W związku z interwencją przeprowadzono kontrolę w sklepie, w którym zakupiono rybę wędzoną. Podczas kontroli stwierdzono, że wszystkie ryby są przechowywane w urządzeniu chłodniczym. Dokonano oceny organoleptycznej ryb z dostawy, z której klient dokonał

zakupu. Podczas oceny nie potwierdzony fakt „rozlatywania się ryby” oraz jakichkolwiek oznak zepsucia tzn. zapach, typowy dla ryby wędzonej. Właściciel sklepu rozwarstwił rybę przy kontrolujących i nie stwierdzono aby była złej jakości. Przedstawiono faktury dostawy oraz karty przyjęcia towaru. Nie stwierdzono niezgodności w tym zakresie wobec powyższego uznano wniesioną interwencję jako niezasadną.

- Interwencja dotycząca stwierdzenia obecności ciała obcego (kawałka szkła) w produkcie. W związku z interwencją przeprowadzono kontrolę, która wykazała, że na hali produkcyjnej, w ciągu linii maszyn ustawiona jest wywrotnica mechaniczna (sprawna), służąca do usuwania zanieczyszczeń fizycznych. Dodatkowo, przed umieszczeniem słoja na taśmie, pracownik układający słoje odwraca je do góry dnem. Podczas kontroli przedstawiono również procedury opracowane w ramach systemu HACCP dotyczące przygotowania do produkcji owoców i warzyw, przygotowania do produkcji opakowań ze szkła oraz procedurę dot. sposobu postępowania z opakowaniami szklanymi w toku produkcji i postępowania w przypadku uszkodzenia słoja. Na bieżąco prowadzone są zapisy dot. monitorowania stłuczki szklanej. Brak jednak możliwości sprawdzenia, czy w dniu produkcji artykułu, w którym znaleziono szkło, obecna była stłuczka szklana na linii produkcyjnej, z uwagi na brak informacji o nr partii produkcyjnej produktu będącego przedmiotem skargi.

W związku z powyższym interwencję uznano za niezasadną.

- Interwencja dotycząca spożywania alkoholu i załatwiania potrzeb fizjologicznych przez osoby spożywające alkohol w miejscach publicznych, w bezpośrednim sąsiedztwie sklepu. W związku z interwencją przeprowadzono kontrolę w celu sprawdzenia warunków higieniczno-sanitarnych panujących w sklepie i wokół sklepu. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących warunków higieniczno-sanitarnych wewnątrz sklepu. Kontrola wykazała natomiast, że klienci sklepu spożywają alkohol w obrębie prywatnej działki, na bramie której jest tabliczka teren prywatny, znajdującej się w odległości ok.5m. od sklepu. Właściciele sklepu poinformowali, że działka ta nie jest ich własnością. W obrębie sklepu znajduje się tabliczka informująca o zakazie spożywania alkoholu w jego obrębie. Interwencję przesłano do Powiatowej Komendy Policji w Pajęcznie w celu rozpatrzenia według właściwości. Interwencję uznano za niezasadną.

- Interwencja dotycząca spożywania alkoholu i załatwiania potrzeb fizjologicznych przez osoby spożywające alkohol w miejscach publicznych, za sklepem oraz sprzedaży artykułów spożywczych po upływie daty przydatności do spożycia. W związku z interwencją przeprowadzono kontrolę i dokonano oględzin w celu sprawdzenia warunków higieniczno-sanitarnych panujących w sklepie i wokół sklepu. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących warunków higieniczno-sanitarnych wewnątrz sklepu i wokół niego. Teren utrzymany czysto. Brak klientów spożywających alkohol. Pracownicy posiadali

książeczki zdrowia i orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz czystą odzież roboczą. Podczas kontroli w obrocie nie stwierdzono artykułów spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości czy terminie przydatności do spożycia. Nie stwierdzono również szkodników oraz śladów ich obecności.

Interwencję uznano za niezasadną.

Celem wyjaśnienia interwencji przeprowadzone zostały każdorazowo kontrole. W uzasadnionym przypadku interwencji zastosowano karanie mandatowe. W związku z interwencjami nałożono 1 mandat karny w wysokości 200 złotych.

Nadzór nad obiektami produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

W 2014r. zewidencjonowano:

- 1 wytwórnię materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- 2 miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Skontrolowano:

- 1 wytwórnię materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- 0 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Przeprowadzono 3 kontrole w wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością: przeprowadzono 2 kontrole sprawdzające wykonanie zaleceń ujętych w decyzji administracyjnej wydanej w 2013 roku oraz kontrolę bieżącą, podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości dot. stanu sanitarno - technicznego obiektu.

Do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbę materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w kierunku oznaczenia poziomu migracji kadmu i ołowiu. Była to próba wyrobów szklanych dekorowanych w obszarze obrzeża pobrana z obrotu handlowego.

Kontrola prawidłowości znakowania środków spożywczych

W okresie sprawozdawczym w kierunku znakowania środków spożywczych oceniono ogółem 61 prób środków spożywczych krajowych, z czego zakwestionowano 3 próby:

- Mięso, podroby i przetwory mięsne - zakwestionowano 1 próbę z uwagi na brak nr partii oraz brak daty min. trwałości na etykiecie, brak określenia zawartości procentowej składników mięsnych w produkcji.
- Drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja ich przetwory – zakwestionowano 1 próbę z uwagi na brak nr partii na etykiecie.
- Ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne – zakwestionowano 1 próbę z uwagi na brak daty min. trwałości na klipsie i opakowaniu

W związku z zakwestionowaniem znakowania w/w próbek produktów, których producenci nie znajdowali się na nadzorowanym terenie, przekazano sprawę do załatwienia organom nadzorującym wg kompetencji.

Kwestionowane (przez inne stacje sanitarno-epidemiologiczne i przekazane do załatwienia wg kompetencji do PPIS w Pajęcznie) było znakowanie przetworów owocowo-warzywnych wyprodukowanych w zakładach będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie.

Nie kierowano wniosków do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Łodzi o nałożenie kary pieniężnej.

Nadzór nad etykietami jest sprawowany podczas kontroli bieżących zakładów produkcyjnych, wydawane są decyzje administracyjne na poprawę etykiet, lecz duży asortyment produktów i ciągła zmiana etykiet przez właścicieli przetworni owocowo-warzywnych prowadzi do tego, że pojawiają się nieprawidłowości w znakowaniu przetworów owocowo-warzywnych.

Kontrola prawidłowości stosowania substancji dodatkowych

W roku 2014 pobrano 9 prób środków spożywczych krajowych w kierunku substancji dodatkowych, nie zakwestionowano żadnej próby.

Nie otrzymywano powiadomień w ramach systemu RASFF.

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie w 2014r. przekazano dwukrotnie sprawę nieprawidłowego stosowania substancji konserwujących. Producenta kwestionowanych produktów dwukrotnie ukarano grzywną w drodze mandatu karnego (2 mandaty po 500zł) w związku z zaistniałymi nieprawidłowościami. Wydano ponadto 2 decyzje administracyjne nakazujące wycofanie z obrotu handlowego kwestionowane partie w/w produktu.

Nadzór nad jakością środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego

W 2014r. podczas bieżących kontroli obiektów wprowadzających do obrotu mięso drobiowe i wieprzowe, sprawowano nadzór nad jakością środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego. Podczas kontroli zwracano uwagę na źródło pochodzenia mięsa (faktury dostawy, karty kontroli przyjęcia towaru, dokumenty towarzyszące), warunki przechowywania i zachowania zasad higieny podczas sprzedaży.

Nadzór nad prawidłowością postępowania z odpadami kuchennymi i cateringowymi pochodzącymi z obiektów żywienia zbiorowego oraz ubocznymi produktami zwierzęcymi pochodzącymi z obiektów obrotu żywnością

W roku sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami kuchennymi i cateringowymi pochodzącymi z obiektów żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego oraz ubocznymi produktami zwierzęcymi pochodzącymi z obiektów obrotu żywnością.

Nieprawidłowości związane z postępowaniem z odpadami pochodzenia zwierzęcego stwierdzono w 2 obiektach obrotu żywnością. Nieprawidłowości te dotyczyły niezapewnienia odpowiednich urządzeń służących do przechowywania tychże odpadów. Wydano decyzje

administracyjne nakazujące m.in. zapewnienie urządzeń chłodniczych służących do przechowywania odpadów pochodzenia zwierzęcego.

Działania w zakresie funkcjonowania systemu RASFF i RAPEX

W roku 2014 rozpatrzono 11 powiadomień alarmowych w systemie RASFF, które dotyczyły:

1. Przekroczenia dopuszczalnego poziomu sumy WWA i benzo(a)piranu w produkcie pn. „Kakao Emix Słodka Pasja”. Powiadomienie alarmowe nr 2013.087 z dnia 27.12.2013r. przekazane przez Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. W związku z powiadomieniem przeprowadzono kontrolę kwestionowanego produktu w sklepie spożywczo-przemysłowym. Podczas kontroli nie stwierdzono w/w produktu w obrocie handlowym. Ustalono, że został on dostarczony do innego sklepu. Podczas kontroli w tym obiekcie stwierdzono w obrocie handlowym 6szt. kwestionowanego produktu, które zabezpieczono i pozostawiono w sklepie do czasu odbioru przez dystrybutora.
2. Powiadomienia alarmowego nr 2014.01 z dnia 13.01.2014r. przekazanego przez Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy, odnośnie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A w produkcie pn. „Appetita Pieprz czarny mielony”, kraj pochodzenia Wietnam. W związku z powiadomieniem pracownicy PSSE w Pajęcznie przeprowadzili kontrolę sanitarną w sklepie. Podczas kontroli w tym obiekcie w obrocie handlowym stwierdzono 25 szt. zakwestionowanego produktu, które zabezpieczono i pozostawiono w sklepie do czasu odbioru przez dystrybutora. Przedstawiono PPIS w Pajęcznie fakturę korygującą wystawioną przez dystrybutora.
3. Powiadomienia alarmowego nr 2/2014 przekazanego przez Powiatowego Lekarza Weterynarii w Kłobucku z dnia 28.03.2014r. dot. stwierdzenia obecności *Listeria monocytogenes*. W związku z powiadomieniem przeprowadzono kontrole w 4 obiektach umieszczonych w przesłanej liście dystrybucyjnej. Podczas przedmiotowych kontroli nie stwierdzono w obrocie handlowym zakwestionowanego produktu.
4. Powiadomienia alarmowego nr 2014.02 z dnia 11.04.2014r. przekazanego przez Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie, dot. produktu pn. „Rodzynki Sułtanki 100g”, które zakwestionowano z uwagi na obecność dwutlenku siarki – przy braku deklaracji o składniku alergennym na etykiecie produktu. Zgodnie z przesłaną listą dystrybucyjną przeprowadzono kontrole w 2 obiektach. W jednym z nich nie stwierdzono w obrocie handlowym kwestionowanego produktu, został on sprzedany klientom indywidualnym. W drugim obiekcie zabezpieczono i pozostawiono w sklepie do czasu odbioru przez dostawcę 30szt. zakwestionowanych „Rodzynek Sułtanek 100g”. Właściciel sklepu przedstawił PPIS w Pajęcznie fakturę korygującą, będącą potwierdzeniem zwrotu „Rodzynek sułtanek 100g” w ilości 30 szt. do dostawcy.

5. Powiadomienia informacyjnego nr 2014.0687 z dnia 12.05.2014r. przekazanego przez władze słowackie Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu w Katowicach, dotyczącego produktu pn. „Migdały”, zakwestionowanego z uwagi na stwierdzoną pleśń i szkodniki. Przeprowadzono kontrole w zakładach zgodnie z przesłaną listą dystrybucyjną. Podczas kontroli przedstawiono faktury sprzedaży kwestionowanych „Migdałów”. Do PWIS w Łodzi przesłano listę dystrybucyjną wypełnioną na podstawie faktur przedstawionych przez właścicieli zakładu w celu dalszej identyfikacji kwestionowanego produktu.
6. Powiadomienia alarmowego nr 2014.02 z dnia 27.05.2014 zgłoszonego przez Podlaskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego dot. stwierdzenia przekroczenia dopuszczalnego poziomu rtęci w mrożonym mięsie „Rekina błękitnego (Prionace glaca)”, pochodzącego z Portugalii. Przeprowadzono kontrolę sanitarną, podczas której na stanie magazynowym nie stwierdzono kwestionowanego produktu. Podczas kontroli ustalono, iż zakład kontrolowany świadczył jedynie usługi, w zakresie przechowywania produktu będącego przedmiotem w/w powiadomienia. Ustalono również, iż całość dostarczonego do zakładu produktu została rozdystrybuowana wg przedstawionych podczas kontroli dokumentów Wydania Zewnętrzne. Ponadto zgodnie z przesłaną listą dystrybucyjną (pismo PWIS w Łodzi z dnia 04.06.2014r.) przeprowadzono kontrole w sklepach. Podczas kontroli nie stwierdzono w obrocie handlowym w/w kwestionowanego produktu. Został on sprzedany klientom indywidualnym.
7. Powiadomienia alarmowego nr 2014.07 z dnia 22.05.2014r. przekazanego przez Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie w sprawie stwierdzenia obecności dwutlenku siarki w śliwkach suszonych, przy jednoczesnym braku deklaracji o składniku alergennym na etykiecie produktu. Przeprowadzono kontrolę w sklepie. Podczas przedmiotowej kontroli nie stwierdzono w obrocie handlowym ani na stanie magazynowym sklepu kwestionowanej partii śliwek suszonych. Produkt został sprzedany klientom indywidualnym.
8. Powiadomienia alarmowego nr 2014.15 z dnia 11.08.2014r. dot. stwierdzenia paciorkowców kałowych oraz bakterii z grupy coli w wodzie pn. Woda źródłana niegazowana. Przeprowadzono kontrolę zgodnie z przesłaną listą dystrybucyjną, podczas której stwierdzono, że w obrocie handlowym brak było w/w kwestionowanego produktu.
9. Powiadomienia alarmowego nr 2014.01 z dnia 18.09.2014r. przekazanego przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego dot. przekroczenia dopuszczalnej zawartości mikotoksyn DON w produkcie pn. „Krakersy mix solone - Pub”. Przeprowadzono kontrole w obiektach wskazanych przesłanej liście dystrybucyjnej. W jednym z obiektów zabezpieczono i pozostawiono w sklepie do czasu odbioru przez dostawcę,

4 sztuki kwestionowanego produktu. Przedstawiono PPIS w Pajęcznie fakturę korygującą poświadczającą zwrot w/w produktu do dostawcy. W pozostałych obiektach nie stwierdzono w obrocie handlowym kwestionowanych krakersów. Zostały one sprzedane klientom indywidualnym.

10. Powiadomienia alarmowego nr 2014.10 z dnia 07.11.2014r., przekazanego przez Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu w sprawie stwierdzenia obecności substancji alergennej – glutenu w produkcie pn. „Chrupki kukurydziane. Zgodnie z przesłaną listą dystrybucyjną przeprowadzono kontrole w 2 sklepach, w których stwierdzono na stanie kwestionowany produkt. W związku z powyższym produkt ten zabezpieczono i pozostawiono w sklepach do czasu odbioru przez dostawcę.

11. Powiadomienia alarmowego nr 04/2014 z dnia 25.11.2014r. przekazanego przez Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu kadmu w produkcie pn. „Gruszki połówki w lekkim syropie”, wyprodukowanego w Chinach.. Przeprowadzono kontrole w obiektach wskazanych w przesłanej liście dystrybucyjnej nie stwierdzono kwestionowanego produktu. W roku 2014 rozpatrzono 3 sprawy umieszczone w systemie RAPEX. Po przeprowadzeniu kontroli na nadzorowanym terenie nie stwierdzono w żadnym przypadku przedmiotowego wyrobu w obrocie handlowym.

Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną

W 2014r. współpraca z Inspekcją Weterynaryjną prowadzona była w oparciu o zawarte Porozumienie ramowe z dnia 10.01.2008r w sprawie współpracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Pajęcznie a Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Wieluniu.

- Wspólnie z przedstawicielami Powiatowej Inspekcji Weterynaryjnej w Wieluniu w 2014r. nie przeprowadzono żadnych kontroli akcyjnych.
- W 2014r. nie rozpatrywano z udziałem przedstawicieli Inspekcji Weterynaryjnej żadnych interwencji dot. m.in. niewłaściwej jakości zdrowotnej produktów pochodzenia zwierzęcego, nieprawidłowych warunków przechowywania w/w środków spożywczych środków spożywczych. Do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Wieluniu przekazano do załatwienia zgodnie z kompetencjami:
 - pisemną interwencję dot. niewłaściwego stanu higieniczno-sanitarnego w jednym z gospodarstw rolnych znajdujących się na terenie powiatu pajęczańskiego,
 - skargę konsumentką na jakość opakowań lodów z udziałem mleka

Nie przeprowadzono wspólnych kontroli akcyjnych na targowiskach, w związku z czym nie dokonywano weryfikacji odnośnie legalności i pochodzenia mięsa i produktów mięsnych oraz przestrzegania wymagań sanitarno weterynaryjnych przy ich

wprowadzaniu wspólnie z przedstawicielami Powiatowego Inspektora Weterynarii w Wieluniu.

- Nie stwierdzono nieprawidłowości w postępowaniu z odpadami kuchennymi i cateringowymi pochodzącymi z handlu detalicznego i hurtowego w związku z czym nie przekazywano informacji w tym zakresie. Powiatowemu Inspektorowi Weterynarii w Wieluniu.
- Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Wieluniu przekazano sprawę związaną z nieprawidłowym oznakowaniem produktu pochodzenia zwierzęcego:
- Na terenie działania Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pajęcznie w 2014r. nie odnotowano zatruc pokarmowych po spożyciu produktów pochodzenia zwierzęcego.
- Falszowania świadectw i innych dokumentów nie stwierdzono.
- W ramach systemu RASFF nie przeprowadzono wspólnych kontroli z Inspekcją Weterynaryjną.
- W 2014r. uczestniczono w 1 wspólnym szkoleniu z Inspekcją Weterynaryjną, dotyczącym zachowania dobrostanu żywych ryb będących przedmiotem sprzedaży detalicznej.
- Uzgadniano z Inspekcją Weterynaryjną listy zakładów znajdujących się pod wspólnym nadzorem oraz harmonogram kontroli zaplanowanych w ww. obiektach.

Kontrole, które były zaplanowane wspólnie z Inspekcją Weterynaryjną w Wieluniu w 2014r. zrealizowano.

Współpraca z innymi jednostkami kontrolującymi

Do Powiatowej Komendy Policji w Pajęcznie przekazano w celu rozpatrzenia według właściwości interwencję dotyczącą spożywania alkoholu i załatwiania potrzeb fizjologicznych przez osoby spożywające alkohol w bezpośrednim sąsiedztwie sklepu spożywczego będącego pod nadzorem PPIS w Pajęcznie.

Współpraca z innymi komórkami organizacyjnymi stacji sanitarno - epidemiologicznej

Współpracowano m.in:

- z działem Oświaty Zdrowotnej: wspólne działanie polegało na realizowaniu Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu „Miasta Wolne od Dymu Tytoniowego”, projekt realizowano wspólnie w 30 zakładach żywienia zbiorowego otwartego znajdujących się na nadzorowanym terenie.

Realizacja przedsięwzięć PIS terenu woj. łódzkiego zaplanowanych na 2014r.

Kontrola i nadzór nad przestrzeganiem przepisów rozporządzenia 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności

Podczas kontroli bieżących w 2014r., w szczególności w zakładach produkcyjnych, oceniano znakowanie etykiet, które zawierały tabele wartości odżywczych.

W ramach nadzoru nad przestrzeganiem przepisów rozporządzenia 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności dokonano również oceny prawidłowości znakowania środków spożywczych, których próby zostały pobrane do badań w ramach urzędowych kontroli żywności. Nie stwierdzono nieprawidłowości w znakowaniu wartością odżywczą środków spożywczych.

Pod nadzorem PPIS w Pajęcznie nie ma zakładów produkujących środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementów diety, dlatego oceniano znakowanie wartością zdrowotną produktów znajdujących się tylko w obrocie podczas kontroli bieżących.

Inne działania

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Pajęcznie, kontynuowała wzmożony nadzór nad obiektami żywnościowo-żywieniowymi w celu wyegzekwowania poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektów. Egzekwowano konieczność przestrzegania wdrożonych zasad GHP/GMP i systemu HACCP. Ponadto przeprowadzono kontrole i przesyłano meldunki dot. podmiotów prowadzących eksport produktów roślinnych do Federacji Rosyjskiej, kontroli oznakowania suplementów diety, kontroli aflatoksyn, gumy guar, melaminy. Przeprowadzono następujące kontrole akcyjne:

- kontrole firm cateringowych przygotowujących i dostarczających posiłki do zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego - 3 kontrole,
- kontrole obiektów prowadzących sprzedaż w systemie samoobsługowym w zakresie utrzymania właściwego stanu higieniczno-sanitarnego - 8 kontroli,
- kontrole obiektów wprowadzających do obrotu lody nieopanowane - 6 kontroli,
- kontrole obiektów wprowadzających do obrotu warzywa i owoce: punkty na targowiskach, podmiotów skupujących i przechowujących zboża - 15 kontroli,
- kontrole sklepików szkolnych odnośnie jakości zdrowotnej środków spożywczych wprowadzanych od obrotu i stołówek szkolnych odnośnie jakości zdrowotnej wydawanych posiłków - 11 kontroli
- kontrole zakładów wykorzystujących w produkcji i wprowadzających do obrotu produkty produkcji pierwotnej (warzywa i owoce) - 16 kontroli.

Oświata Zdrowotna

W roku sprawozdawczym w ramach profilaktyki HIV/AIDS objęto edukacją uczniów klasy I z Zespołu Szkół w Pajęcznie Liczba uczniów - 72

Przekazane zostały materiały edukacyjne do placówek służby zdrowia z terenu powiatu pajęczańskiego celem rozpowszechnienia ich wśród pacjentów zgłaszających się do lekarzy
Liczba osób objęta w/w zadaniem ok. 1100

Współpraca – pielęgniarką higieny szkolnej, dyrektorami szkół, kierownikami placówek służby zdrowia

W szkołach gimnazjalnych i podstawowych kontynuowany był program „Trzymaj Formę” którego celem jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej i ich rodziców poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety.

W programie brało udział 9 szkół gimnazjalnych i 30 szkoły podstawowe . Liczba uczniów realizujących program -2720, rodzice - 670

Szkoły realizujące program opracowały projekty edukacyjne, które będą realizować w roku 2015. W ramach projektów opracowano również ankiety na temat nawyków żywieniowych i aktywności fizycznej uczniów. Podczas trwania programu uczniowie uczestniczyli w konkursach plastycznych, przedstawieniach teatralnych, prezentacjach multimedialnych , opracowywaniu jadłospisów, pogadankach, wycieczkach rowerowych. pogadankach n/t chorób układu krążenia, zawodach sportowych

W ramach w/w programu była zorganizowana Olimpiada wiedzy o racjonalnym żywieniu oraz konkurs kulinarny dla uczniów szkół gimnazjalnych.

W placówkach szkolnych uczniowie wraz ze szkolnymi koordynatorami przygotowali dla rodziców i opiekunów pokazy przyrządzania dietetycznych potraw, które były połączone z degustacją.

W ramach realizacji interwencji nieprogramowych przeprowadzono działania w zakresie profilaktyki grypy. Celem przeprowadzonych działań było ograniczenie zachorowań.

Do placówek szkolnych, placówkach służby zdrowia urzędów gmin, przekazane zostały drogą e – mail pisma dotyczące profilaktyki grypy

Podczas trwania Akcji Lato w ośrodku obozowo - biwakowym w Kuźnicy Brzeźnickiej zwrócono szczególną uwagę na następujące zagadnienia podczas przeprowadzonych wizytacji: narażenie słoneczne, zwiększenie aktywności fizycznej, narażenie na kleszcze, dbanie o higienę osobistą, profilaktyka dopalaczy .W ramach akcji letniej przeprowadzono 2 wizytacje, ogółem edukacją objęto 438 osób. Podczas przystąpienia do realizacji programu edukacyjnego „ Czyste Powietrze Wokół Nas” pracownik PSSE w Pajęcznie przekazał indywidualne instruktarze koordynatorom i nauczycielom realizującym program. Liczba osób realizujących program - 16

Na nadzorowanym terenie jest 16 placówek przedszkolnych.

Program był realizowany w 16 placówkach przedszkolnych.

Liczba dzieci uczestniczących w programie -984

Liczba rodziców – 906

Zorganizowano również edukacje dla rodziców i zaopatrzone opiekunów w materiały dotyczące profilaktyki antytytoniowej Liczba uczestników -120

We wszystkich placówkach przedszkolnych wykonano gazetki . Dzieci podczas realizacji zajęć uczestniczyły w zorganizowanych przez wychowawców grup zabawach

dzieci uczestniczyły w happeningu ulicznym namawiając mieszkańców do niepalenia

Założeniem programu było wykształcenie u dzieci świadomej umiejętności radzenia sobie w sytuacjach, w których inne osoby palą przy nich papierosy, oraz wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy.

Pierwszą z form realizacji programu było zapoznanie rodziców z założeniami programu oraz wyrażenie zgody na udział dziecka w programie.

Koleją formą realizacji programu był cykl zajęć dydaktycznych skierowany do dzieci, składający się z 5 zajęć warsztatowych. Poszczególne zajęcia skoncentrowane są na pobudzeniu oraz stymulacji różnych form aktywności dziecka pięcioletniego i sześcioletniego: zabawy twórczej, tematycznej, grupowej, konstrukcyjnej:

- Wycieczka.
- Co i dlaczego dymi?
- Jak się czuję, kiedy dymi papieros?
- Co się dzieje, gdy ludzie palą papierosy?
- Jak uniknąć dymu papierosowego?

Program „Czyste powietrze Wokół Nas” cieszył się dużym zainteresowaniem dzieci. Chętnie uczestniczyły w zajęciach, łatwo przyswajały informacje na temat problemu dymu tytoniowego oraz jak unikać sytuacji, w których dzieci przebywają w pomieszczeniach zadymionych.

Dzięki tym zajęciom dzieci zwiększyły wiedzę dotyczącą szkodliwości dymu, obserwowały podczas wycieczki źródła dymu, projektowały własny znaczek "Nie pal przy mnie", który wręcały palącym członkom rodziny.

Odbyły się rozmowy na temat skutków palenia papierosów i wpływu na zdrowie ludzi, ćwiczenia oddechowe i relaksacyjne oraz zabawy ilustrujące treści piosenki wspólnie z postacią Danusia. Wszystkie zajęcia i prace z dziećmi świadczą o ich dużej wrażliwości na zatrucie powietrza i szkodliwości dymu papierosowego dla zdrowia. Przeprowadzone zajęcia pozwalają na wdrażanie dzieci do zdrowego spędzania wolnego czasu na świeżym powietrzu, z dala od miejsc, w którym się pali papierosy.

W Przedszkolu w Trębaczowie został zorganizowany przemarsz ulicami osiedla z hasłami promującymi ochronę przyrody i powietrza.

Przeprowadzono 16 wizytacji

Celem programu było zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub gdy dorośli palą przy nich tytoń.

Wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy.

Program cieszył się dużym zainteresowaniem zarówno ze strony dzieci jak i ich rodziców, opiekunów i osób realizujących program

W grupach dzieci przy pomocy nauczycielek słuchały historyjki o podróży Danusia pociągiem, śpiewały piosenka o Danusiu, wykonały samodzielnie plakaty, „Papierosiarki-straszaki” i projektowały znaczki informacyjne „Tu nie wolno palić”, grupy młodsze wykonały Danusia z masy solnej, kolorowały postać Dinka farbami plakatowymi, ozdabiały go wydzieranką. Dzieci rozdawały także ulotki swoim rodzicom - „*List do rodziców*”.

Nauczyciele korzystali z przygotowanych scenariuszy, organizując sytuacje edukacyjne prowadzili obserwacje dymiących kominów w domach mieszkalnych i zakładach poprzez pokazy i wycieczki.

Pracownik Higieny Pracy i Oświaty Zdrowotnej wspólnie w miesiącu listopadzie 2014r prowadzili działania z zakresu Narodowego Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce. W związku z powyższym wybrano zakład pracy, w którym podczas narady z kierownikami omówiono cele i zadania programu, przekazano materiały edukacyjne (plakaty, ulotki informacyjne dotyczące wpływu palenia tytoniu na organizm człowieka), wyświetlono filmy o tematyce antynikotynowej. Działania objęły grupę 140 pracowników.

Program „Zadbaj o swoje płuca” na terenie powiatu pajęczańskiego był realizowany przez 6 placówek szkolnych w klasach I-VI. Celem programu jest pogłębienie wiedzy o zdrowiu, poznanie zagrożeń wpływających na powstawanie chorób układu oddechowego oraz kształtowanie umiejętności dbania o swoje zdrowie.

W ramach akcji profilaktycznej Światowego Dnia Rzucania Palenia 6 maja zorganizowano V edycję pod hasłem „Zbieramy Krew dla Polski PSSE wspólnie z PCK zorganizowała stoisko edukacyjno- informacyjne dla mieszkańców powiatu oraz klientów Intermarsze. Zachęcano do zdrowego stylu życia wolnego od dymu tytoniowego. Osoby zainteresowane otrzymywały ulotki oraz balony które były rozdawane przez uczniów gimnazjum, Zespołu Szkół w Pajęcznie. Obchodom Światowego Dnia Bez Tytoniu towarzyszyła akcja Zbieramy krew Dla Polski. Wspólnie akcji towarzyszyły pokazy udzielania I pomocy przeprowadzone przez uczniów szkoły gimnazjalnej z Pajęczna.

Ponadto w roku 2014 realizowano programy edukacyjne które były skierowane do młodzieży szkół ponadgimnazjalnych ARS - jak dbać o miłość oraz szkół gimnazjalnych - „Dopalaczom Mówimy Stop”- są to programy dotyczące profilaktyki uzależnień. Programem zostaną

objęci uczniowie z 2 Zespołów Szkół- Pajęczna i Działoszyna , oraz uczniowie szkół gimnazjalnych z naszego powiatu.

Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia ogólnie realizuje 11 interwencji programowych w placówkach szkolnych i przedszkolnych oraz 10 interwencji akcyjnych w zakładach opieki zdrowotnej i placówkach szkolnych.

Na nadzorowanym terenie przez PSSE realizacja programów profilaktycznych nie stwarza problemów. Placówki chętnie biorą udział w prowadzonych akcjach i programach.

Starostwo Powiatowe oraz Urząd Gminy i Miasta chętnie udostępniają nam sale konferencyjną na organizowanie szkoleń.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego ma na celu zapewnienie na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz planowania i realizacji inwestycji, właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w obiektach, w taki sposób, aby w trakcie eksploatacji obiektów nie powodowały one zagrożeń dla zdrowia i życia ludzi.

Zgodnie z ustawą o Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pajęcznie w 2014r. zajmował stanowisko pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych m.in. w sprawie:

- 11 projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego gmin,
- 27 planowanych przedsięwzięć mogących oddziaływać na środowisko,
- 12 dokumentacji projektowych inwestycji,
- 21 zgód, opinii i uzgodnień wynikających z innych przepisów (np. dotyczących działalności leczniczej lub lokalizacji cmentarzy),
- 29 obiektów budowlanych przed dopuszczeniem ich do użytkowania.

Dokonywana ocena pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczyła takich przedsięwzięć inwestycyjnych, jak elektrownie wiatrowe i fotowoltaiczne, oczyszczalnie ścieków, zakłady zagospodarowania i odzysku odpadów, trasy komunikacyjne, obiekty przemysłowe, usługowe, ochrony zdrowia i inne.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pajęcznie działając w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dokonał 15 uzgodnień dotyczących zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko.

W postępowaniu dotyczącym oceny oddziaływania przedsięwzięć kwalifikowanych do mogących oddziaływać na środowisko Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pajęcznie zajmował stanowiska:

- 27 w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko,

- 8 w sprawie ustalenia zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko,
- 4 w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia.

Pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych uzgodniono 11 projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego.

W procesie inwestycyjnym, na etapie projektowania obiektów budowlanych, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pajęcznie uzgodnił 12 dokumentacji projektowych inwestycji.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pajęcznie, mając na uwadze konieczność zapewnienia mieszkańcom Powiatu Pajęczańskiego zdrowych warunków życia w miejscu ich zamieszkania i pobytu, w ramach sprawowanego zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, zajmował się:

- oddzieleniem obszarów przeznaczonych pod budownictwo mieszkaniowe od obszarów przemysłowych, w celu ograniczenia ich niekorzystnego oddziaływania na otoczenie,
- zapewnieniem właściwej gospodarki wodno-ściekowej,
- prawidłowym postępowaniem, usuwaniem, gromadzeniem, składowaniem i unieszkodliwianiem odpadów, w sposób który nie zagraża życiu i zdrowiu ludzi,
- zabezpieczeniem ludzi przed uciążliwością związaną z hałasem, poprzez zastosowanie odpowiednich rozwiązań technicznych, takich jak osłony akustyczne,
- zagwarantowaniem odpowiednich pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych warunków pobytu ludzi w budynkach, w odniesieniu do funkcji pomieszczeń.

W 2014 roku ogólna liczba stanowisk merytorycznych zajętych w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wyniosła 127. W związku z działalnością kontrolną prowadzoną w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego przeprowadzono 29 kontroli.

Stanowiska Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajmowane są wyłącznie na wiosek zainteresowanych podmiotów lub w związku z wystąpieniami organów prowadzących postępowanie i dotyczą planowanych inwestycji lub zagospodarowania terenu.

Działalność Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pajęcznie w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego jest ściśle związana z liczbą planowanych do realizacji w Powiecie Pajęczno inwestycji.

Podsumowanie:

O poprawie stanu sanitarnego świadczą między innymi następujące fakty:

- utrzymująca się liczba osób zaszczepionych w szczepieniach zalecanych, a zwłaszcza dzieci do lat 2, co świadczy o wzroście świadomości społeczeństwa,
- mniejsza liczba placówek służby zdrowia w złym stanie technicznym,
- w związku z istniejącą dużą konkurencją w dziedzinie usług fryzjerskich i kosmetycznych, właściciele zakładów we własnym zakresie poprawiają warunki świadczenia usług i dostosowują obiekty do obowiązujących przepisów już na etapie projektowania i wyposażania zakładu.
- po wprowadzeniu nowej ustawy dotyczącej gospodarki odpadowej została uregulowana sprawa usuwania odpadów komunalnych z terenów gmin.
- w odniesieniu do lat ubiegłych widać wyraźną poprawę w zakresie właściwego zabezpieczenia osób mających kontakt z odpadami medycznymi – postępowanie zgodne z procedurami od momentu wytworzenia do przekazania odpadów do unieszkodliwienia uprawnionym zakładom,
- podczas przeprowadzanych kontroli pracownicy higieny komunalnej zwracali uwagę nie tylko na przestrzeganie przepisów sanitarnych w obiektach objętych nadzorem, ale również na porządek i estetykę ulic, tras komunikacyjnych, przystanków autobusowych, śmietników osiedlowych itp.,
- systematyczne przeprowadzanie remontów i termomodernizacji budynków w placówkach, nauczania i wychowania,
- stan sanitarny zakładów branży spożywczej powoli, ale systematycznie od kilku lat ulega poprawie. Jest to spowodowane wdrażaniem systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności GHP, GMP HACCP oraz poprawą stanu technicznego zakładów.
- systematycznie poprawia się stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i urządzeń w zakładach żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego,
- wzrost liczby obiektów obrotu żywnością wyposażonych w nowoczesne urządzenia chłodnicze z regulacją temperatury i elektronicznym wskaźnikiem temperatury, który miał wpływ na poprawę jakości zdrowotnej środków spożywczych łatwo ulegających zepsuciu.

- egzekwowano obowiązek wprowadzenia systemu identyfikacji środków spożywczych "traceability", który ma na celu monitorowanie ruchu i pochodzenia produktów żywnościowych (partii produkcyjnej) na każdym etapie łańcucha dostaw przez wszystkie przedsiębiorstwa działające w branży żywnościowej (producenci, dystrybutorzy, detaliści) w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

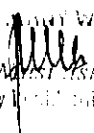
Wnioski:

1. Na podstawie analizy wyników badań próbek wody pobranej w nadzorowanych wodociągach zarówno w ramach monitoringu PIS jak i wyników kontroli wewnętrznej prowadzonej przez producentów wody można stwierdzić, że zmniejsza się liczba osób korzystających z wody o niewłaściwej jakości, niezgodnej z wymaganiami. Jest to wynikiem dbałości producentów o stan sanitarno – techniczny urządzeń wodociągowych oraz skutecznych działań naprawczych w przypadku pogorszenia się jakości produkowanej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.
2. Kontynuowanie nadzoru nad gospodarką odpadami w placówkach służby zdrowia ze szczególnym uwzględnieniem odpadów niebezpiecznych.
3. Zwiększenie kontroli w poszczególnych gminach nad gospodarką odpadami stałymi, aby uniknąć powstawania „dzikich wysypisk śmieci”.
4. Po przeanalizowaniu wyników badania wody ciepłej w kierunku Legionella sp. pobranej do badania z obiektów nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie należy stwierdzić, że im krótsza droga przesyłowa wody od kotłowni do punktów poboru, tym woda ma lepszą jakość.
5. Niezbędna jest budowa nowych oczyszczalni ścieków i sieci kanalizacyjnych.
Na terenie powiatu brakuje kąpielisk. Organy inspekcji sanitarnej nie nadzorują wszystkich potencjalnych miejsc, które w świadomości społeczeństwa mogą funkcjonować jako miejsca tradycyjnie wykorzystywane do kąpieli. Niestety ma to zasadniczy wpływ na bezpieczeństwo osób korzystających z takich miejsc.
6. Kontynuacja działań związanych z funkcjonowaniem systemu nadzoru epidemiologicznego i wirusologicznego Sentinel nad grypą zwłaszcza w obszarze diagnostyki mikrobiologicznej. Przesyłanie materiału do badań w kierunku grypy do Krajowego Ośrodka Referencyjnego ds. Grypy w NIZP - PZH.
7. Doskonalenie działań w ramach systemu RASFF z uwzględnieniem oceny ryzyka zagrożenia środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej.
8. W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności będzie kontynuowany nadzór nad obowiązkowym wprowadzaniem systemu identyfikacji środków spożywczych "traceability", którego istotą jest monitorowanie ruchu i pochodzenia produktów żywnościowych (partii produkcyjnej) na każdym etapie łańcucha dostaw przez wszystkie przedsiębiorstwa działające w branży żywnościowej (producenci, dystrybutorzy, detaliści) w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.
9. Kontynuowanie wzmożonego nadzoru nad warunkami produkcji i znakowania przetworów owocowo-warzywnych, wdrażaniem i stosowaniem zasad Dobrej Praktyki

Produkcyjnej i Higienicznej oraz systemu HACCP w obiektach produkcji i obrotu żywnością.

10. Ochrona pracowników przed szkodliwym działaniem czynników chemicznych, fizycznych i biologicznych występujących w środowisku pracy.
11. Kontynuowanie działań mających na celu ochronę zdrowia dzieci i młodzieży przed niekorzystnym wpływem uciążliwości środowiska nauczania i wychowania oraz kształtowanie pożądanych postaw w tym zakresie.
12. Sprawowanie nadzoru nad warunkami, w szczególności higieny środowiska oraz wypoczynku i rekreacji przy opiniowaniu miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego na podstawie ustawy Prawo ochrony środowiska w trybie określonym w ustawie o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym.
13. Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego nad warunkami higieny: środowiska, pracy, procesów nauczania i wychowania, wypoczynku, rekreacji, warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku, warunkami higieniczno – sanitarnymi, jakie powinny spełniać pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne i inne obiekty budowlane przy wydawaniu opinii, postanowień, decyzji na wniosek organu administracji lub zainteresowanego podmiotu, na poszczególnych etapach realizacji inwestycji, w szczególności objętych nadzorem bieżącym przez Państwową Inspekcję Sanitarną.
14. Uczestniczenie w opracowaniu projektów aktów prawnych stosowanych w zapobiegawczym nadzorze sanitarnym.
15. Doskonalenie systemu zarządzania jakością wdrożonego w działalności kontrolnej.
16. Racjonalne gospodarowanie środkami finansowymi otrzymanymi z budżetu państwa na realizację zadań PIS.
17. Współpraca z władzami rządowymi, samorządowymi, instytucjami publicznymi organizacjami pozarządowymi i sektorem prywatnym na rzecz edukacji zdrowotnej.

PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA W PAJĘCZNICACH


Anna Matuszewska
mgr higieny i mikrobiologii