

Uchwała Nr 96/XIV/16
Rady Powiatu Pajęczańskiego
z dnia 31 marca 2016 r.

w sprawie przyjęcia Informacji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego
w Pajęcznie o stanie bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Pajęczańskiego
za 2015 r.

Na podstawie art. 12 pkt. 11 ustawy z dnia 5 czerwca 1998 r. o samorządzie powiatowym (j. t. Dz. U. z 2015 r.1445 i poz. 1890) oraz art. 12a ust. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (j. t. Dz. U. z 2015 poz. 1412) Rada Powiatu Pajęczańskiego uchwala, co następuje:

§ 1. Przyjmuje się Informację Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie o stanie bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Pajęczańskiego za 2015 r., stanowiącą załącznik do niniejszej Uchwały.

§ 2. Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

Przewodniczący Rady Powiatu


Jacek Lewera

Informacja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie o stanie bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Pajęczańskiego za rok 2015

Działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej Powiatu Pajęczańskiego w roku 2015 ukierunkowana była na dążenie do osiągnięcia pożądaných 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 994 obiektami tj.:

- 542 obiektów, w których nadzór sprawuje Higiena Żywnienia, Żywności i Przedmiotów Użytku,
- 198 obiektów, w których nadzór sprawuje Higiena Komunalna,
- 137 obiektów, w których nadzór sprawuje Higiena Pracy,
- 73 obiekty, w których nadzór sprawuje Epidemiologia,
- 44 obiektów, w których nadzór sprawuje Higiena Dzieci i Młodzieży,

W roku 2015:

- **przeprowadzono 1376 kontrole,**
- **wydano 561 decyzji administracyjnych, 6 postanowień**
- **nałożono 27 mandatów karnych na sumę 5300 zł,**
- **pobrano 1031 próby do badań laboratoryjnych.**

O poprawie stanu sanitarnego powiatu pajęczańskiego świadczą:

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

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

Sprawuje nadzór nad zakładami lecznictwa otwartego, których ogółem zarejestrowano 17,

w tym:

- publiczne zakłady służby zdrowia - 3
- niepubliczne zakłady służby zdrowia - 14

oraz

- gabinety prywatne i inne - 56

przeprowadzono łącznie 68 kontroli.

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
- Oroid 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.

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

W 2015 roku zarejestrowano 88 pokąsań przez zwierzęta, z których podobnie jak w roku ubiegłym 3 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 zmniejszyła.

Lista zarejestrowanych chorób w roku 2015 przedstawia się następująco:

Jednostka chorobowa		Liczba zachorowań i zapadalność			
		2014 roku		2015 roku	
		Liczba zachorowań	Zapadalność na 100 tys.	Liczba zachorowań	Zapadalność na 100 tys.
1	Salmonelozy - zatrucia pokarmowe	11	20,9	21	40,0
2	Dury Rzekome A, B, C	-	-	1	1,9
3	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez E. Coli	3	5,7	-	-
4	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez Clostridium difficile	1	1,9	8	15,3
5	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe określone i nieokreślone	4	7,6	6	11,4
6	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2	7	13,3	4	13,3
7	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe	1	1,9	1	1,9
8	Wirusowe zakażenia jelitowe	35	66,8	41	78,2
9	Wirusowe i inne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2	18	34,3	15	28,6
10	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	11	20,9	21	40,0
11	Krzusiec	-	-	2	3,8
12	Płonica	6	11,4	7	
13	Róża ogółem	3	5,7	3	5,7
14	Kiła	-	-	-	-
15	Pokąsania przez zwierzęta ogółem	114	217,6	88	168,0

16	w tym osoby szczepione	5	9,5	13	24,8
17	Wirusowe zapalenie mózgu opryszczkowe i nieokreślone	3	5,7	-	-
18	Wirusowe zapalenie opon mózgowych inne określone i nieokreślone	2	3,8	-	-
19	Ospa wietrzna	360	687,1	269	513,5
20	Różyczka	4	7,6	-	-
21	Wirusowe zapalenie wątroby typu B - ostre	-	-	1	1,9
22	Wirusowe zapalenie wątroby typu B przewlekłe i BNO	2	3,8	-	-
23	Wirusowe zapalenie wątroby typu C	-	-	-	-
24	Świnka	4	7,6	-	-
25	Bakteryjne zapalenia opon mózgowych i/lub mózgu inne określone; inne, nieokreślone	1	1,9	2	3,8
26	Nowo wykryte zakażenia HIV	1	1,9	-	-
27	Zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i>	-	-	1	1,9
28	Grypa wywołana nowym wirusem A(H1N1)	-	-	-	-
29	Grypa potwierdzona badaniami	-	-	1	1,9
30	Zachorowania i podejrzenia zachorowań na grypę	187	356,9	355	677,6
31	Gruźlica	15	28,6	12	23,0
32	Listerioza	1	1,9	-	-
33	Borelioza	4	7,6	4	7,6

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 98 – 100%. Niewielki odsetek nieszczepionych 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 Sanitarno – Epidemiologicznej w Pajęcznie objęte były w 2015 roku następujące grupy obiektów:

- urządzenia do zaopatrywania w wodę do spożycia przez ludzi (23 wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę, 8 innych podmiotów zaopatrujących w wodę, 1 sieć wodociągu, którego ujęcie zlokalizowane jest na terenie powiatu bełchatowskiego),
- pływalnia kryta,
- instalacje wody ciepłej w obiektach zamieszkania zbiorowego.
- 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, dworzec autobusowy, piaskownice, cmentarze, domy przedpogrzebowe, stadiony, kina, boiska sportowe, stacje paliw, apteki, ustępy publiczne, autobusy komunikacji publicznej, samochody do przewozu chorych, zakłady pogrzebowe wraz z samochodami do przewozu zwłok i szczątków ludzkich).

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

Liczba ludności w powiecie pajęczańskim w 2015 roku wynosiła 52753, z tego 52594 osób korzystało z wody o jakości kontrolowanej przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

Państwowa Inspekcja Sanitarna nie odpowiada za jakość produkowanej przez przedsiębiorstwa wodno – kanalizacyjne wody i stan urządzeń służących do jej produkcji, a jedynie sprawuje nadzór nad przestrzeganiem wymagań w tym zakresie.

Zgodnie z art. 12, ustawy o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków z dnia 7 czerwca 2001 roku (Dz. U. z 2015 r., poz. 139 z późniejszymi zmianami), Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje kontrolę nad jakością wody w wodociągach na terenie całego powiatu.

W 2015 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 2015 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, Rząśnia 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, hydroformi, 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 (Dz. U. z 2015 r., poz. 139 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	5	5
4.	Inne urządzenia do zaopatrywania ludności w wodę	8	8

Poza kontrolą jakości wody prowadzoną przez Państwową Inspekcję Sanitarną w 2015 roku była prowadzona regularna kontrola wewnętrzna dokonywana przez właścicieli urządzeń wodociągowych. 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 2015 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 i fizykochemicznej jakości wody. Ocena została dokonana przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie na podstawie wyników badań próbek wody pobranych z w/w urządzeń wodociągowych.

Powiat pajęczański położony jest w zasięgu leja depresyjnego wytworzonego przez odkrywkę węgla brunatnego w Szczercowie. W wyniku tego znacznemu obniżeniu uległ poziom wód podziemnych, które stanowią jedyne źródło zaopatrzenia w wodę do spożycia mieszkańców

powiatu. Zachodzi obawa, aby dalsza eksploatacja odkrywki nie pogorszyła obecnego stanu jakości wody w eksploatowanych odwiertach, na których usytuowane są ujęcia wody.

Gmina Kiełczygłów właściciel wodociągu Kiełczygłów w 2015 roku przeprowadziła modernizację ujęcia wody –wymiana złożeń w odżelaziaczach, której koszt wyniósł 17.300 złotych. Środki na ten cel to środki własne gminy.

Kąpieliska i baseny.

W powiecie pajęcząńskim w roku 2015 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 oraz zawartości chloru wolnego. Wszystkie pobrane w 2015 roku próby wody odpowiadały wymaganiom.

Placówki służby zdrowia.

Nadzorem sanitarnym objęto publiczne i niepubliczne placówki służby zdrowia (12- przychodnie lekarskie i ośrodki zdrowia) oraz gabinety indywidualnej specjalistycznej praktyki lekarskiej, laboratoria analityczne. Wszystkie w/w obiekty zostały skontrolowane zgodnie z planem na 2015 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 nieskategoryzowanych. 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 działa 1 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 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.

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 , domy przedpogrzebowe oraz kaplice przeznaczone do przechowywania zwłok przed pochówkiem. 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 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 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 2015 nadzorował ogółem 43 placówki stałe i jedną sezonową.

W gminie Rzaśnia zostały zlikwidowane dwie szkoły podstawowe: Broszęcin i Stróża

W gminie Działoszyn nastąpiły zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek.

Zlikwidowano ogółem 13 placówek funkcjonujących samodzielnie i przekształcono w zespoły szkolno-przedszkolne i zespoły szkół.

Zamierzenia ujęte w planach pracy zostały zrealizowane w całości.

Wykonano ogółem 91 kontroli sanitarnych w tym 9 kontroli akcyjnych.

Wydano 3 decyzje administracyjne w tym 1 przedłużającą.

Ilość decyzji wyegzekwowanych - 1 w całości

Zakładów nieskontrolowanych nie było

W roku sprawozdawczym 2015 na nadzorowanym terenie zarejestrowanych było ogółem 19 przedszkoli w tym 11 funkcjonujących samodzielnie i osiem przedszkoli które funkcjonowały w Zespołach Szkolno-Przedszkolnych.

Przedszkoli typu miejskiego jest -5, przedszkoli typu wiejskiego – 14

Wszystkie przedszkola są skanalizowane i podłączone do sieci wodociągów publicznych.

Zagęszczenie dzieci stwierdzono w 3 przedszkolach: w Strzelcach Wielkich, w Trębaczowie gm. Działoszyn, w Sulmierzycach

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

Salony 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, oznakowane.

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.

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

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

We wszystkich dziewiętnastu przedszkolach prowadzone jest żywienie.

W czterech przedszkolach: Sulmierzyce, Bogumiłowice gmina Sulmierzyce, Wola Wiewiecka gm. Strzelce Wielkie i Niepubliczne Przedszkole w Działoszyn 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, remont sanitariatów.

W przedszkolu w Kielczygłowie urządzono nowy plac zabaw, a w Działoszynie nr 2 i w Strzelcach Wielkich zmodernizowano stare. Prace te w znacznym stopniu przyczyniły się do poprawy stanu sanitarno - higieniczno- technicznego wszystkich przedszkoli.

Stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń.

Nadzorem objęto ogółem 27 szkół podstawowych i 9 szkół gimnazjalnych

Dziesięć szkół podstawowych i trzy gimnazja funkcjonują w zespołach szkół. Wszystkie szkoły funkcjonują w budynkach typowych i wszystkie są skanalizowane, podłączone do sieci wodociągów publicznych. Ogółem w 24 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.

We wszystkich gimnazjach prowadzone jest dożywianie.

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

Meble szkolne utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

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.

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 Szczytach oddano do użytku boisko środowiskowe wielofunkcyjne finansowane ze środków unijnych.

W SP Nr 1 w Działoszynie wymieniono drzwi wejściowe do 12 sal lekcyjnych i do sekretariatu. Wyremontowano gabinet dyrektora, pomieszczenie biurowe, pomalowano dwie sale lekcyjne .górną i dolną korytarz.

W SP nr 2 w Działoszynie wymieniono wykładzinę podłogową na przemysłową w 4 klasach, drzwi wejściowe do 6 sal lekcyjnych. i do 2 kabin ustępowych.

W SP Lipnik oddano do użytku nową salę gimnastyczną zastępczą.

W SP Wiewiec wyremontowano jedną salę lekcyjną na parterze.

W SP Dworszowice Pakoszowe gmina Sulmierzyce, w Zielęcinie gm. Rzaśnia, w Radoszewicach gm. Siemkowice pomalowano sale lekcyjne, sanitariaty, szatnie.

W SP w Strzelcach Wielkich wykonano zalecenia decyzji administracyjnej: doprowadzono do dostatecznego stanu sanitarno-technicznego podłogę w pomieszczeniu z natryskami na zapleczu sanitarno-higienicznym.

Na poprawę stanu sanitarno-technicznego wydano dwie decyzje administracyjne dotyczące podłogi parkietowej w pomieszczeniu przeznaczonym do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, ścian i sufitów w holu i korytarzu szkoły, drzwi wejściowych do sal lekcyjnych.

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 2015 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 2015 w ewidencji Inspekcji Sanitarnej Powiatu Pajęczańskiego było 210 podmiotów gospodarczych zatrudniających ogółem 4192 pracowników. Zdecydowaną większość nadzorowanych obiektów stanowią zakłady małe, zatrudniające do 10 osób. (54,7%).

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.

W roku 2015 nadzorem objęto 80 obiektów, w których przeprowadzono 92 kontrole sanitarne. W wyniku stwierdzenia nieprawidłowości wydano 6 decyzji, które zawierały nakazy z zakresu badań i pomiarów środowiska pracy, 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 4 zakładach. W warunkach niezgodnych z normatywnymi higienicznymi pracowało 19 osób – narażenie dotyczy ekspozycji na ponadnormatywny hałas.

W obiektach, w których utrzymuje się 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 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.

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 (dotyczy 14 pracowników). Natomiast poprzez zakup nowych sprzętów, obudowie istniejących oraz zmianie organizacji pracy uzyskano obniżenie do granic NDN hałasu dla 4 pracowników.

Kontrola w zakresie preparatów biobójczych dotyczy ich zastosowania do mycia i dezynfekcji. (dotyczy głównie obiektów służby zdrowia oraz zakładów produkujących żywność).

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 powiecie pajęczańskim ogółem w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi pracowało 37 pracowników zatrudnionych w 6 zakładach. Największą grupę wśród zatrudnionych w kontakcie z czynnikami kancerogennymi stanowią pracownicy zatrudnieni w narażeniu na pył drewna twardego np. dąb , buk (tartaki , wyrób trumien), promieniowanie jonizujące.

Powiatowy inspektor sanitarny realizując zadania dotyczące nadzoru nad warunkami pracy, prowadzi postępowanie administracyjne w sprawie wystąpienia choroby zawodowej. W roku 2015 przeprowadzono 1 postępowania w sprawie choroby zawodowej. Wydano jedną decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. 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.

Dokonując oceny stanu sanitarnego warunków pracy należy stwierdzić, że:

- następuje znaczny spadek przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń oraz najwyższych dopuszczalnych natężeń
- utrzymuje się w dalszym ciągu narażenie na hałas ponadnormatywny (cięcie piłą spalinową, cięcie metalu).

Podjęmowane 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.

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 2015 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.....	275
2. Żywnienie zbiorowe otwarte	67
3. Obiekty ruchome i tymczasowe	17
4. Żywnienie zbiorowe zamknięte.....	37
5. Środki transportu żywności	42
6. Hurtownie spożywcze.....	11
7. Piekarnie	14
8. Ciastkarnie.....	4
9. Młyny	3
10. Przetwórnice owocowo - warzywne.....	23
11. Wytwórnice lodów.....	1
12. Inne zakłady produkcyjne.....	57
13. Pozostałe zakłady	31

w tym:

apteki	15
punkty apteczne.....	2
sklep zielarski	1
punkty sprzedaży artykułów spożywczych.....	18
14. Miejsca obrotu materiałami do kontaktu z żywnością.....	1
15. Zakład produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.....	1

Na terenie powiatu pajęczańskiego nadzorem objęto 596 zakładów żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, oraz kosmetyków. Kontrole przeprowadzono zgodnie z przyjętym na rok 2015 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 2015r. skontrolowano 287 zakładów, co stanowiło 48,15% wszystkich zakładów będących pod nadzorem. Przeprowadzono 459 kontroli i rekontroli. Wydano 89 decyzji administracyjnych, w tym 1 decyzję unieruchomienia całego zakładu (przetwórnice owocowo-warzywnej), 1 decyzję zakazującą wprowadzania produktu do obrotu (w młynie) oraz 2 decyzje nakazujące wycofanie produktu z obrotu handlowego (przetwórnice owocowo-warzywne). Skierowano 1 wniosek do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Łodzi o nałożenie kary pieniężnej w trybie art. 103 ust. 1 pkt 1 i pkt 4

ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz.U. z 2015r., poz. 594) w związku z prowadzeniem działalności w zakresie magazynowania środków spożywczych i ich sprzedaży przez internet bez przestrzegania wymagań w zakresie ich prezentacji, bez złożenia wniosku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Nie kierowano wniosków o ukaranie do Sądu Grodzkiego. Zatwierdzono 46 zakładów produkcji i/lub obrotu żywnością.

Nałożono także 27 mandatów karnych na łączną kwotę 5800zł. 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 83 próby żywności. Zakwestionowano 2 próby w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w ich oznakowaniu. Zakwestionowane próby żywności były wyprodukowane poza terenem powiatu pajęczańskiego. Harmonogram poboru prób został zrealizowany w 100% we wszystkich kierunkach badań.

Wytwórnice lodów

W roku sprawozdawczym zarejestrowano 1 wytwórnice lodów, skontrolowano 1, zatwierdzono – 0, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego – 1. Niezgodnych z wymaganiami było – 0 obiektów, co stanowi 0% (w roku 2014 - 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 1 decyzję administracyjną w celu wyegzekwowania: poprawy stanu technicznego zakładu i jego wyposażenia, zapewnienia wystarczającej i skutecznej wentylacji w pomieszczeniach produkcyjnych. 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 nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

Nie pobierano do badań próbek sanitarnych.

Wytwórnice tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi

W roku sprawozdawczym zarejestrowano 1 wytwórnię tłuszczów roślinnych (produkcja oleju surowego), skontrolowano 0, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego – 0. Niezgodnych z wymaganiami było – 0 obiektów, co stanowi 0% (w roku 2014 - 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 tłuszczu roślinnych do badań laboratoryjnych nie pobierano próbek.

Piekarnie

W roku sprawozdawczym zarejestrowano 14 piekarni, 9 skontrolowano, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego - 6. Niezgodnych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0 % (w roku 2014 - 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, wymieniany jest sprzęt produkcyjny na coraz bardziej zautomatyzowany, dokumentacja GHP/GMP prowadzona jest na bieżąco, we wszystkich piekarniach wdrożono system HACCP.

Ogółem wydano 3 decyzje administracyjne, w celu wyegzekwowania:

właściwego stanu sanitarno- technicznego pomieszczeń i sprzętu produkcyjnego, właściwego zabezpieczenia pomieszczeń piekarni przed gryzoniami, 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 6 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 zarejestrowano 4 zakłady, zatwierdzono 0, skontrolowano 4, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego – 4.

Niezdolnych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0 % (w roku 2014 - 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.

W roku sprawozdawczym nie wydawano decyzji administracyjnych w ciastkarniach.

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 5 próbek, zakwestionowano - 0, w tym do badań mikrobiologicznych - 5, 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 zarejestrowano 23 zakłady, zatwierdzono 1, skontrolowano 17, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego – 8.

Za niezgodny z wymaganiami uznano 1 obiekt, co stanowi 4,35 % (w roku 2014 0 %), z uwagi na rażące uchybienia sanitarno-techniczne i higieniczno-sanitarne. Wydano decyzję administracyjną nakazującą właścicielowi zakładu unieruchomienie zakładu do czasu m.in. doprowadzenia wszystkich pomieszczeń zakładu do właściwego stanu sanitarno-technicznego i higieniczno-sanitarnego obowiązującego podczas produkcji żywności, zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed dostępem szkodników (gryzoni, owadów, insektów), przeprowadzenia skutecznej dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji wszystkich pomieszczeń zakładu, oraz skutecznej dezynfekcji i dezynsekcji urządzeń i sprzętu, stanowiących jego wyposażenie.

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 14 decyzji administracyjnych, w tym:

- 4 decyzje administracyjne w celu wyegzekwowania właściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i sprzętu produkcyjnego, zapewnienia właściwej funkcjonalności pomieszczeń, zabezpieczenia pomieszczeń przed dostępem gryzoni, prawidłowego znakowania produktów;
- 1 decyzję administracyjną nakazującą właścicielowi zakładu unieruchomienie zakładu do czasu m.in. doprowadzenia wszystkich pomieszczeń zakładu do właściwego stanu sanitarno-technicznego i higieniczno-sanitarnego obowiązującego podczas produkcji żywności, zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed dostępem szkodników (gryzoni, owadów, insektów), przeprowadzenia skutecznej dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji wszystkich pomieszczeń zakładu, oraz skutecznej dezynfekcji i dezynsekcji urządzeń i sprzętu, stanowiących jego wyposażenie.
- 2 decyzje administracyjne nakazujące wycofanie z obrotu handlowego produktów o niewłaściwej jakości zdrowotnej:
 - „Przecier ogórkowy” oznakowany datą minimalnej trwałości, która jest jednocześnie numerem partii: 07.01.2017, wyprodukowany przez Z.P.O.iW. „WALDI-BEN” Józef

Bęben, Zalesiaki 14, 98-355 Działoszyn, z uwagi na zmienione cechy organoleptyczne, które powodują, iż w/w środek spożywczy nie nadaje się do spożycia przez ludzi;

- „Chrzan tarty na kwasu cytrynowym” á 180g, oznaczonego datą minimalnej trwałości: 23.05.2016r. i nr partii: B wyprodukowanego przez Przedsiębiorstwo „HEKTOR” Sp. z o.o., ul. Zamkowa 3, 98-355 Działoszyn, z uwagi na nie podanie informacji w oznakowaniu produktu o obecności w tym produkcie substancji alergennej: dwutlenku siarki (SO₂), który występuje w stężeniu powyżej 10 mg/kg, co czyni ten produkt środkiem spożywczym niebezpiecznym.
- 7 decyzji zmieniających termin wykonania obowiązków ujętych we wcześniej wydanych decyzjach administracyjnych.

Ogółem nałożono 5 mandatów karnych na sumę 1500 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, brak właściwej identyfikacji wytworzonego produktu oraz nieprawidłowości związane z realizacją dokumentacji HACCP.

Do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki środków spożywczych. zakwestionowano -0, w tym do badań mikrobiologicznych - 0, zakwestionowano- 0.

Nie pobierano do badań próbek sanitarnych.

W przetwórniach owocowo-warzywnych przeprowadzono 2 interwencje, w tym 1 w związku z powiadomieniami z systemu RASFF .

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

Wytwórnice napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa.

W roku sprawozdawczym zarejestrowano 1 zakład, skontrolowano 1, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego – 1.

Niezdanych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0 % (w roku 2014 - 0 %).

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 zarejestrowano 3 zakłady, zatwierdzono 1, skontrolowano 2, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 2.

Niezdanych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0 % (w roku 2014 - 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 2 decyzje administracyjne, w tym:

1 decyzję zakazującą wprowadzania produktu do obrotu (zakaz wprowadzania do obrotu handlowego mąki sojowej na cele spożywcze wyprodukowanej ze śruty sojowej poekstrakcyjnej deklarowanej jako materiał paszowy),

1 decyzję umarzającą w całości postępowanie dot. prowadzonej działalności polegającej na produkcji mąki sojowej na cele spożywcze ze śruty sojowej poekstrakcyjnej deklarowanej jako materiał paszowy w związku z zaprzestaniem prowadzenia działalności polegającej na wytwarzaniu mąki sojowej ze śruty sojowej.

Nałożono 1 mandat karny na sumę 300zł z uwagi na stwierdzone uchybienia higieniczno-sanitarne w zakładzie, nie kierowano wniosków do sądu i zawiadomień do prokuratury.

Nie pobierano do badań laboratoryjnych żadnych próbek.

Wytwórnice wyrobów cukierniczych

W roku sprawozdawczym zarejestrowano 3 zakłady, skontrolowano 1, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego – 1

Niezdanych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0 % (w roku 2014 - 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 0 próbek do badań laboratoryjnych, zakwestionowano - 0.

Inne wytwórnie żywności

W roku sprawozdawczym zarejestrowano 57 zakładów, zatwierdzono 1, skontrolowano 8, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego – 6.

Niezdolnych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0 % (w roku 2014 - 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 celu wyegzekwowania właściwego stanu sanitarno- technicznego pomieszczeń i sprzętu produkcyjnego oraz poprawy oznakowania produktu.

Nałożono 1 mandat karny na kwotę 100zł ze względu na nieprawidłowości związane z prowadzeniem dokumentacji w ramach systemu HACCP, 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 nie pobierano próbek żywności.

W innych wytwórniach żywności przeprowadzono 0 interwencji..

Sklepy spożywcze

W roku sprawozdawczym zarejestrowano 270 obiektów, skontrolowano 133, zatwierdzono- 19, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego - 112. Wg arkusza oceny stanu sanitarnego żadnego z obiektów nie uznano jako niezgodny z wymaganiami (w roku 2014 - % 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, znakowanie żywności, w tym szczególnie suplementów diety i środków

specjalnego przeznaczenia żywniowego, 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 były wydane decyzje administracyjne w 2014 roku, nastąpiła znaczna poprawa warunków technicznych i sanitarnych poprzez wzmoczenie kontroli wewnętrznej oraz przestrzeganie zasad GHP i systemu HACCP.

W 2015r. wydano 50 decyzji administracyjnych, w tym:

- 48 decyzji w celu wyegzekwowania: 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, zapewnienia ochrony pomieszczeń przed szkodnikami, zapewnienia wystarczających i sprawnych systemów wentylacyjnych
- 2 decyzje zatwierdzające warunkowo zakład

Nałożono 13 mandatów karnych na sumę 2050 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 higieniczno-sanitarny pomieszczeń,
- stwierdzone w obrocie środki spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia,
- nieprawidłowości w prowadzeniu dokumentacji w ramach GHP i systemu HACCP.

Do badań laboratoryjnych pobrano 64 próby, zakwestionowano - 2 z uwagi na nieprawidłowe oznakowanie, w tym do badań mikrobiologicznych – 25 prób, kwestionowano 0 prób.

W sklepach zarejestrowano 5 interwencji (w związku z czym skontrolowano 6 obiektów), z których 1 była uzasadniona, 1 częściowo uzasadniona, 3 nieuzasadnione.

Przeprowadzono również 14 kontroli w związku z otrzymywanymi informacjami w ramach systemu RASFF.

Kioski

W roku 2015 zarejestrowano 5 kiosków, 3 skontrolowano, zatwierdzono- 1, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego - 3. Wg arkusza oceny stanu sanitarnego żadnego

z obiektów nie uznano jako niezgodny z wymaganiami (w roku 2014 - % obiektów niezgodnych z wymaganiami wynosił 0%).

W roku sprawozdawczym wydano 1 decyzję administracyjną w celu wyegzekwowania poprawy warunków sanitarno- technicznych pomieszczeń obiektu i ich wyposażenia.

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 zarejestrowano 11 obiektów, zatwierdzono 1, skontrolowano 6, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego - 5. Wg arkusza oceny stanu sanitarnego za niezgodne z wymaganiami uznano - 0 obiektów, co stanowi 0 % (w roku 2014 - % 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 temperatur i wilgotności w magazynach przy użyciu wzorcowanego termohigrometru.

W 2015r. wydano 1 decyzję administracyjną w celu wyegzekwowania poprawy warunków sanitarno- technicznych pomieszczeń obiektu i ich wyposażenia.

Nałożono 1 mandat karny na sumę 300zł w związku ze stwierdzeniem braku zachowania właściwych warunków higieniczno-sanitarnych w obiekcie, nie skierowano wniosków do sądu oraz zawiadomień do prokuratury.

Skierowano 1 wniosek o ukaranie do PWIS w Łodzi w trybie art. 103 ust. 1 pkt 1 i pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz.U. z 2015r., poz. 594) w związku z prowadzeniem działalności w zakresie magazynowania środków spożywczych i ich sprzedaży przez internet bez przestrzegania wymagań w zakresie ich prezentacji, bez złożenia wniosku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Do badań laboratoryjnych nie pobierano próbek.

W magazynach hurtowych przeprowadzono 1 interwencję, którą uznano za uzasadnioną. Nie przeprowadzano kontroli w ramach systemu RASFF.

Obiekty ruchome i tymczasowe

W roku sprawozdawczym zarejestrowano 17 obiektów, zatwierdzono - 3 skontrolowano 5, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego - 3. Wg arkusza oceny stanu sanitarnego za niezgodne z wymaganiami uznano - 0 obiektów, co stanowi 0 % (w roku 2014 - % 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 2015r. wydano 1 decyzję zatwierdzającą warunkowo zakład.

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

Do badań laboratoryjnych nie pobierano próbek.

W obiektach ruchomych w 2015r. nie przeprowadzono interwencji.

Środki transportu

W roku sprawozdawczym zarejestrowano łącznie 42 firmy transportowe i środki transportu, skontrolowano 16, zatwierdzono- 3, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego -15. Wg arkusza oceny stanu sanitarnego za niezgodne z wymaganiami uznano - 0 obiektów, co stanowi 0% (w roku 2014- % 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 2015 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 zarejestrowano 36 innych obiektów obrotu żywnością (w tym 15 aptek, 2 punkty apteczne, 1 sklep zielarsko-medyczny, 18 punktów sprzedaży art. spożywczych), w których przeprowadzono 4 kontrole, w tym 0 dotyczących powiadomień z systemu RASFF oraz 0 interwencji.

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 2015 zewidencjonowano 67 zakładów (w tym 47 zakładów należących do małej gastronomii), skontrolowano 41 (w tym 23 należących do małej gastronomii), zatwierdzono 9

(w tym 4 należące do małej gastronomii), oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego – 33 (w tym 16 należących do małej gastronomii).

Wg arkusza oceny stanu sanitarnego żadnego z zakładów żywienia zbiorowego otwartego nie uznano jako niezgodnego z wymaganiami. (w roku 2014 - 0%).

Podczas przeprowadzanych kontroli szczególną uwagę zwracano na: jakość zdrowotną oraz pochodzenie surowców, warunki przechowywania surowców, półproduktów 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 9 decyzji administracyjnych:

- 6 decyzji w celu wyegzekwowania: ciepłej wody przy każdej umywalce w zakładzie, zapewnienia skutecznej wentylacji, poprawienia stanu technicznego obiektu jego wyposażenia, zapewnienia funkcjonalności pomieszczeń, zapewnienia termometrów w urządzeniach chłodniczych, prawidłowego zabezpieczenia obiektów przed szkodnikami.
- 1 decyzję zmieniającą termin wykonania obowiązków ujętych we wcześniej wydanej decyzji administracyjnej.
- 2 decyzje zatwierdzające warunkowo zakład

Ogółem nałożono 5 mandatów karnych na kwotę 1250 zł (w tym 2 mandaty karne w zakładach małej gastronomii na kwotę 600 zł). Karanie mandatowe stosowano z uwagi na nieodpowiedni stan sanitarno - higieniczny w obiektach oraz nieprawidłowości związane z prowadzeniem dokumentacji w ramach GHP/GMP i systemu HACCP.

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

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

Do badań laboratoryjnych próbek nie pobierano.

Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte

W placówkach żywienia zbiorowego zamkniętego przeprowadzono w 2015 roku 1 ocenę sposobu żywienia (na obozie).

W roku 2015 zewidencjonowano 37 zakładów, zatwierdzono- 7, skontrolowano 33, oceniono –31.

Wg arkusza oceny stanu sanitarnego, żaden z obiektów żywienia zbiorowego zamkniętego nie był niezgodny z wymaganiami (w roku 2014 - 0%).

bloki żywienia w domach opieki społecznej

W roku 2015 zewidencjonowano 1 blok żywienia w domu opieki społecznej, skontrolowano 1, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego – 1. Wydano 1 decyzję zatwierdzającą warunkowo zakład. Nie nakładano mandatów karnych, nie kierowano wniosków do sądu. Nie pobierano też żadnych próbek żywności.

Zakład ten korzysta z usług cateringowych.

stołówki szkolne

W roku 2015 zewidencjonowano 17 stołówek szkolnych (w tym 5, w których żywienie w systemie cateringowym), skontrolowano 15 (w tym 3, w których żywienie w systemie cateringowym), oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego – 15 (w tym 3, w których żywienie w systemie cateringowym), zatwierdzono 3 (w tym 2, w których żywienie w systemie cateringowym). Wydano 1 decyzję administracyjną w celu wyegzekwowania poprawy stanu technicznego zakładu i jego wyposażenia. Nie nakładano mandatów karnych, nie kierowano wniosków do sądu. Nie pobierano też żadnych próbek żywności w stołówkach szkolnych.

Stołówki na obozach

W roku 2015 zewidencjonowano 1 stołówkę na obozie, skontrolowano 1, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego – 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 2015 zewidencjonowano 18 stołówek przedszkolnych (w tym 6, w których żywienie w systemie cateringowym), zatwierdzono-3 (w tym 1, w której żywienie w systemie cateringowym), skontrolowano 16 (w tym 3, w których żywienie w systemie cateringowym), oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego – 14 (w tym 2, w których żywienie w systemie cateringowym). Żadnej z nich nie uznano jako niezgodną z wymaganiami.

Wydano 1 decyzję administracyjną zmieniającą termin wykonania obowiązku ujętego we wcześniej wydanej decyzji administracyjnej. Nie nakładano mandatów karnych w tych obiektach, nie kierowano wniosków do sądu.

Nie pobierano też żadnych próbek żywności w tej stołówce.

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

stan sanitarny i techniczny pomieszczeń i urządzeń, właściwą jakość zdrowotną 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 2015 roku na trasach turystycznych i w miejscowościach wczasowych zlokalizowanych przy trasach turystycznych zarejestrowano 59 obiektów żywnościowo – żywieniowych, w których przeprowadzono 60 kontroli, podczas których skontrolowano 33 obiekty, żadnego z nich nie uznano jako niezgodny z wymaganiami.

Mandaty karne nałożono w 6 obiektach zlokalizowanych przy trasie turystycznej na łączną kwotę 1450zł w związku z brakiem zachowania właściwych warunków sanitarno-higienicznych w tych obiektach oraz w związku z nieprawidłowościami w prowadzeniu dokumentacji HACCP, GHP/GMP. Wydano 8 decyzji administracyjnych, które dotyczyły m.in. poprawy stanu technicznego obiektów i ich wyposażenia, zapewnienia ciepłej i zimnej wody bieżącej przy umywalkach i zlewozmywakach.

Interwencje

W 2015 r. zarejestrowano i rozpatrzono 7 interwencji. W związku z powiadomieniami w systemie RASFF rozpatrzono 8 powiadomień.

Interwencji zasadnych było 3 (co stanowi 43 %).

Interwencje najczęściej dotyczyły:

- sprzedaży środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej oraz po upływie daty minimalnej trwałości i terminie przydatności do spożycia,
- braku zaświadczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- nieprawidłowości w oznakowaniu wyrobów wprowadzanych do obrotu oraz postępowania ze zwrotami kat. 3,
- obecności szkła w produkcie spożywczym,
- sprzedaży za pośrednictwem portalu Allegro.pl. nieprawidłowo oznakowanych środków spożywczych bez złożenia wniosku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej

Zgłaszane interwencje dotyczyły następujących grup obiektów:

- Sklepów spożywczych,

- Przetwórní owocowo-warzywnych
- Sklepu internetowego (magazynu)
 - Interwencja anonimowa dotycząca sprzedaży artykułów spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości i terminie przydatności do spożycia w sklepie spożywczym. W związku z powyższym przeprowadzono kontrolę. Podczas kontroli w obrocie handlowym stwierdzono artykuły spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości i terminie przydatności do spożycia, takie jak: jogurty, przyprawy.
 - Interwencja anonimowa dotycząca sprzedaży żywności – wędliny o niewłaściwej jakości w Sklepie spożywczo – przemysłowym podczas kontroli w obrocie handlowym nie stwierdzono żywności, w tym wędliny po upływie daty minimalnej trwałości czy terminie przydatności do spożycia.
 - Interwencja dotycząca braku książeczek zdrowia przez pracowników oraz braku zachowania higieny przy sprzedaży żywności przez pracowników na Stacji Paliw. W związku z powyższym przeprowadzono kontrolę, podczas której stwierdzono, że zatrudnieni pracownicy posiadają książeczki zdrowia z aktualnym wpisem lekarza o przeprowadzonych badaniach. Podczas sprzedaży żywności zachowane prawidłowe warunki higieniczno-sanitarne, nie budzące zastrzeżeń kontrolujących.
 - Interwencja dotycząca nieprawidłowości w oznakowaniu wyrobów wprowadzanych do obrotu oraz postępowania ze zwrotami w Sklepie firmowym.

Interwencja przesłana drogą mailową skierowana do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie za pośrednictwem Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łodzi, dotycząca nieprawidłowej prezentacji i znakowania środków spożywczych dystrybuowanych za pośrednictwem portalu Allegro.pl.,

Interwencja dotycząca stwierdzenia obecności ciała obcego (kawałków szkła) w produkcie pn. Sałatka wielowarzywna,

Celem wyjaśnienia interwencji przeprowadzone zostały każdorazowo kontrole. W uzasadnionych przypadkach interwencji zastosowano karanie mandatowe. W związku z interwencjami nałożono 2 mandaty karne w wysokości 300 złotych. W jednym przypadku Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Łodzi na wniosek Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie nałożył karę pieniężną w wysokości 2000zł.

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

W 2015r. zewidencjonowano:

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

Skontrolowano:

-1 wytwórnię materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

- 1 miejsce obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Przeprowadzono 2 kontrole w wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością: kontrolę sanitarną (kompleksową) oraz kontrolę sanitarną tematyczną w celu sprawdzenia, czy nieprawidłowości, za które zastosowano karanie mandatowe podczas kontroli sanitarnej (kompleksowej), zostały usunięte.

Nie pobierano próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością do badań laboratoryjnych.

Kontrola prawidłowości znakowania środków spożywczych

W okresie sprawozdawczym w kierunku znakowania środków spożywczych oceniono ogółem 43 prób środków spożywczych krajowych, z czego zakwestionowano 2 próby:

- Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne - zakwestionowano 1 próbę produktu pn. „Mąka żytnia żurkowa” z uwagi na to, iż nazwa i ilość netto środka spożywczego nie są umieszczone w tym samym polu widzenia.
- Sól spożywcza i jej zamienniki – zakwestionowano 1 próbę produktu pn. „Sól spożywcza jodowana” z uwagi zastosowanie nieodpowiedniego wyrażenia „zawiera:” poprzedzającego wykaz składników, dodatkowo zastosowano niewłaściwe określenie „antyzbrylacz”

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 środków spożywczych wyprodukowanych w zakładach będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie. Kwestionowane było oznakowanie następujących produktów:

„Groch łuskany”, określony nr partii: 05.2016, zakwestionowany z uwagi na niezgodność pomiędzy wartością energetyczną podaną na opakowaniu a wyliczoną zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności(...). Wydano decyzję administracyjną na poprawę w/w nieprawidłowości.

„Chrzan tarty na kwasu cytrynowym” zakwestionowany z uwagi na to, że wartość energetyczna podana na etykiecie była niezgodna z wyliczoną na podstawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...), na etykiecie podano nieprawidłowe sformułowanie „skład” oraz w wykazie składników - alergeny nie były podkreślone za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego od reszty wykazanych składników. Po zapoznaniu się z dowodami w przedmiotowej sprawie przedstawionymi przez producenta w/w

produktu PPIS w Pajęcznie uznał, iż przedstawiona na etykiecie wartość energetyczna wyliczona jest zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi. Ponadto podczas kontroli poinformowano, iż przedmiotowy produkt jest już znakowany prawidłowo, zgodnie z w/w rozporządzeniem, na dowód czego przedstawiono etykietę, na której podane jest prawidłowe sformułowanie „składniki” a alergeny podkreślone są za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego od reszty wykazanych składników. W związku z tym nie wszczynano postępowania administracyjnego mającego na celu wyegzekwowania prawidłowego znakowania produktu pn. „Chrzan tarty na kwasu cytrynowym”.

„Kompot malinowy” zakwestionowany z uwagi na podanie nieprawidłowego sformułowania „skład”, nieprawidłowe oznakowanie wartością odżywczą oraz umieszczone na etykiecie produktu informacji „zawiera cukier i substancję słodzącą”, która wprowadza konsumenta w błąd, gdyż wymieniona w składzie sacharoza nie jest substancją słodzącą tylko cukrem złożonym. Wydano decyzję administracyjną na poprawę w/w nieprawidłowości.

„Chrzan tarty na kwasu cytrynowym” oznakowany datą minimalnej trwałości: 23.05.2016, nr partii: 23.05.2016B zakwestionowany z uwagi na brak informacji w oznakowaniu produktu dotyczącej obecności substancji alergennej jaką jest dwutlenek siarki w stężeniach powyżej 10 mg/kg. Produkt ten był przedmiotem powiadomienia alarmowego nr 2015.06 zgłoszonego przez Warmińsko-Mazurskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Wydano decyzję administracyjną nakazującą wycofanie z obrotu handlowego w/w produktu oraz poprawę oznakowania tego produktu, tak aby było ono zgodne z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (Dz.U. UE L 304 z 22.11.2011r., str. 18-63).

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

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

Kontrola prawidłowości stosowania substancji dodatkowych

W roku 2015 pobrano 7 prób środków spożywczych krajowych w kierunku substancji dodatkowych, nie zakwestionowano żadnej próby.

W ramach systemu RASFF otrzymano następujące powiadomienia alarmowe w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości w stosowaniu substancji dodatkowych:

Powiadomienie alarmowe nr 2015.03 z dnia 17.04.2015r. przekazane przez Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów w sprawie stwierdzenia niezdeklarowanej na etykiecie obecności siarczynów w produkcie pn. „HELIO Słoneczne Owoce Żurawina”, data minimalnej

trwałości: 01.2016 r., nr partii: 8871, pochodzącym z USA, W związku z powyższym przeprowadzono kontrolę zgodnie z przesłaną listą dystrybucyjną w sklepie Wielobranżowym Na stanie sklepu nie stwierdzono produktu pn. „HELIO Słoneczne Owoce Żurawina”, data minimalnej trwałości: 01.2016 r., nr partii: 8871, pochodzącym z USA. Został on sprzedany klientom indywidualnym.

Powiadomienie alarmowe nr 2015.10 zgłoszone przez PWIS w Warszawie w dniu 13.10.2015r. dot. produktu pn. „Pieczarki marynowane. Nasza Spiżarnia”, oznakowanego nr partii EC315/2 i datą minimalnej trwałości: 31.01.2017, zakwestionowanego ze względu na stwierdzenie zawartości składnika alergennego – dwutlenku siarki w stężeniu powyżej 10mg/kg, niedeklarowanego w oznakowaniu produktu. W związku z powyższym przeprowadzono kontrole w sklepach zgodnie z przesłaną listą dystrybucyjną. nie stwierdzono produkt pn. „Pieczarki marynowane. Nasza Spiżarnia”, oznakowanego numerem partii: EC315/2, i datą minimalnej trwałości: 31.01.2017. Został on sprzedany klientom indywidualnym na paragon.

Powiadomienie alarmowe nr 2015.06 zgłoszonego przez Warmińsko-Mazurskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w sprawie stwierdzenia braku informacji w oznakowaniu produktu dotyczącej obecności substancji alergennej jaką jest dwutlenek siarki w stężeniu powyżej 10 mg/kg w produkcie pn. „Chrzan tarty na kwasu cytrynowym”, oznakowanego datą minimalnej trwałości: 23.05.2016, nr partii: 23.05.2016B, Wydano decyzję administracyjną nakazującą wycofanie z obrotu handlowego w/w produktu oraz poprawę oznakowania tego produktu, tak aby było ono zgodne z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (Dz.U. UE L 304 z 22.11.2011r., str. 18-63).

Nadzór nad jakością środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego

W 2015r. 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. Przeprowadzano również wzmożone kontrole obiektów wprowadzających do obrotu środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego pod kątem prawidłowości postępowania z tymi środkami spożywczymi. Kontrole te opisano w dalszej części niniejszego sprawozdania.

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. Nieprawidłowości związane z postępowaniem z odpadami pochodzenia zwierzęcego stwierdzono w 3 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 2015 rozpatrzono 8 powiadomień alarmowych w systemie RASFF, które dotyczyły:

1. Powiadomienie alarmowe z dnia 18.02.2015r. wygenerowane przez Głównego Lekarza Weterynarii dot. stwierdzenia obecności bakterii *Listeria monocytogenes* w produkcie pn. „Łosoś norweski w plastrach” (łosoś wędzony na zimno) Marinero 150g, oznakowanym numerem partii: 390404, 390542, 390908 i terminem przydatności do spożycia 10.03.2015 r. i 12.03.2015 r. W związku z przesłanym powiadomieniem przeprowadzono kontrole w sklepach zgodnie z przesłaną listą dystrybucyjną

Na stanie sklepu stwierdzono 13 sztuk produkt pn. „Łosoś norweski w plastrach” (łosoś wędzony na zimno) Marinero 150g, oznakowany numerem partii: 390404, i terminem przydatności do spożycia 10.03.2015 r. Produkty te zabezpieczono i pozostawiono w sklepie do czasu odbioru przez dostawcę, natomiast na stanie innego sklepu nie stwierdzono produktu pn. „Łosoś norweski w plastrach” (łosoś wędzony na zimno) Marinero 150g, oznakowanym numerem partii: 390404, 390542, 390908 i terminem przydatności do spożycia 10.03.2015 r. i 12.03.2015 r.

2. Powiadomienie alarmowe nr 2015.04 z dnia 07.04.2015r. przekazane przez Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie, w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu rtęci w produkcie pn.: „Stek z rekina” oznakowanego numerem partii: 5051 i datą minimalnej trwałości: 20.08.16 r.

W związku z powyższym przeprowadzono kontrolę sanitarną w przedsiębiorstwie. Podczas przedmiotowej kontroli ustalono, iż zakład kontrolowany świadczył jedynie usługi dla sklepu w zakresie przechowywania produktu będącego przedmiotem w/w powiadomienia alarmowego. Podczas przedmiotowej kontroli w zakładzie nie stwierdzono na stanie magazynowym kwestionowanego produktu. Ustalono, iż całość dostarczonego do zakładu produktu została rozdystrybuowana w dniach 02.03.2015 - 11.03.2015r. do Centrów Dystrybucyjnych

3. Powiadomienie informacyjne nr 2014.0955 z dnia 11.07.2014r. władz belgijskich oraz uzupełniające powiadomienie informacyjne nr 2014.0955-add01 z dnia 27.02.2015 r. władz holenderskich dot. wykrycia arsenu na poziomie 5,5, mg/kg w substancji dodatkowej do żywności – cytrynian trisodowy (E331), pochodzącej z Chin. wykorzystywanej przez

holenderską firmę DIS BV, Dr. Nolenslaan 106, 6136GT Sittard do produkcji produktu pn. Jack & Ginger, oznakowanego datą minimalnej trwałości 12.2015r.

W związku z powyższym przeprowadzono kontrolę, zgodnie z przesłaną listą dystrybucyjną w sklepie. Podczas przedmiotowej kontroli na stanie sklepu stwierdzono 3 sztuki produktu pn. „Drink Jack Daniels+Ginger 0,33” oznakowanego datą minimalnej trwałości 12.2015 r. Produkty te zabezpieczono i pozostawiono w sklepie do czasu odbioru przez dostawcę.

4. Powiadomienie alarmowe nr 2015.03 z dnia 17.04.2015r. przekazane przez Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów w sprawie stwierdzenia niezdeklarowanej na etykiecie obecności siarczynów w produkcie pn. „HELIO Słoneczne Owoce Żurawina”, data minimalnej trwałości: 01.2016 r., nr partii: 8871, pochodzącym z USA, W związku z powyższym przeprowadzono kontrolę zgodnie z przesłaną listą dystrybucyjną Na stanie sklepu nie stwierdzono produktu pn. „HELIO Słoneczne Owoce Żurawina”, data minimalnej trwałości: 01.2016 r., nr partii: 8871, pochodzącym z USA. Został on sprzedany klientom indywidualnym.

5. Powiadomienie alarmowe nr 2015.04 z dnia 25.05.2015r. przekazane przez Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A w produkcie pn. „Rodzynki Sułtańskie”, nr partii 119, data minimalnej trwałości: 10.2016, pochodzącym z Turcji, W związku z powyższym pracownicy PSSE w Pajęcznie przeprowadzili kontrole w sklepach zgodnie z przesłaną listą dystrybucyjną. W Sklepie spożywczo-przemysłowym w obrocie nie stwierdzono produktu pn. „Rodzynki Sułtańskie”, oznakowanego datą minimalnej trwałości: 10.2016 i nr partii 119. Produkty te w ilości 6 sztuk po 100g w dniu 02.06.2015r. zostały odebrane przez przedstawiciela handlowego, na stanie sklepu nie stwierdzono zakwestionowanego produktu pn. „Rodzynki Sułtańskie”. Produkty te w ilości 5 sztuk po 200g w dniu 01.06.2015r. zostały oddane do Magazynu Głównego wg dokumentu MM P26/01/318, W sklepie spożywczo-przemysłowym na stanie sklepu stwierdzono 6 sztuk po 100g produktu pn. „Rodzynki Sułtańskie”, oznakowanego datą minimalnej trwałości: 10.2016 i nr partii 119. Produkty te zabezpieczono i pozostawiono w sklepie do czasu odbioru przez dostawcę: W Sklepie spożywczo-przemysłowym na stanie sklepu nie stwierdzono produktu pn. „Rodzynki Sułtańskie”. Produkty te w ilości 9 sztuk po 100g w dniu 02.06.2015r. zostały odebrane przez przedstawiciela handlowego. W sklepie spożywczo-przemysłowym na stanie sklepu nie stwierdzono kwestionowanego produktu pn. „Rodzynki Sułtańskie”. Produkty te w ilości 5 sztuk po 100g w dniu 02.06.2015r. zostały odebrane przez przedstawiciela handlowego W Sklepie spożywczo-przemysłowym na stanie sklepu nie stwierdzono produktu pn. „Rodzynki Sułtańskie”. Produkty te w ilości 6 sztuk po 100g w dniu 02.06.2015r. zostały odebrane przez przedstawiciela handlowego

6. Powiadomienie alarmowe nr 2015.10 zgłoszone przez PWIS w Warszawie w dniu 13.10.2015r. dot. produktu pn. „Pieczarki marynowane. Nasza Spiżarnia”, oznakowanego nr partii EC315/2 i datą minimalnej trwałości: 31.01.2017, zakwestionowanego ze względu na stwierdzenie zawartości składnika alergennego – dwutlenku siarki w stężeniu powyżej 10mg/kg, niedeklarowanego w oznakowaniu produktu. W związku z powyższym przeprowadzono kontrole w sklepach zgodnie z przesłaną listą dystrybucyjną. W sklepach nie stwierdzono produkt pn. „Pieczarki marynowane. Nasza Spiżarnia”, oznakowanego numerem partii: EC315/2, i datą minimalnej trwałości: 31.01.2017. Został on sprzedany klientom indywidualnym na paragon.
7. Powiadomienia informacyjne nr 2015.05 z dnia 20.10.2015r. zgłoszonego przez Wielkopolskiego PWIS w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości dimetoatu w gruszcze odmiany Rocha klasa 1 pochodząca z Portugalii. W związku z powyższym przeprowadzono kontrole w sklepach zgodnie z przesłaną listą dystrybucyjną. w Sklepach nie stwierdzono gruszek odmiany Rocha klasa 1 pochodzących z Portugalii. Zostały one sprzedane klientom indywidualnym na paragon.
8. Powiadomienie alarmowe nr 2015.06 zgłoszonego przez Warmińsko-Mazurskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w sprawie stwierdzenia braku informacji w oznakowaniu produktu dotyczącej obecności substancji alergennej jaką jest dwutlenek siarki w stężeniu powyżej 10 mg/kg w produkcie pn. „Chrzan tarty na kwasu cytrynowym”, oznakowanego datą minimalnej trwałości: 23.05.2016, nr partii: 23.05.2016B, Wydano decyzję administracyjną nakazującą wycofanie z obrotu handlowego w/w produktu oraz poprawę oznakowania tego produktu, tak aby było ono zgodne z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (Dz.U. UE L 304 z 22.11.2011r., str. 18-63).

W roku 2015 nie rozpatrywano żadnych spraw związanych z systemem RAPEX, ponieważ brak było zgłoszeń dotyczących RAPEX.

Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną

W 2015r. 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 2015r. nie przeprowadzono żadnych kontroli akcyjnych.
- W 2015r. 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:

- interwencję konsumentką dotyczącą obecności włosa w produkcie pn. Mini Diuna: przekazaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w m.st. Warszawie,
- interwencję konsumentką dot. prowadzenia nielegalnej działalności polegającej na uboju zwierząt i produkcji przetworów mięsnych na posesji zlokalizowanej na terenie powiatu pajęczańskiego,
- anonimowa interwencję dot. prowadzenia nielegalnej działalności polegającej na produkcji przetworów mięsnych przez mieszkańca powiatu pajęczańskiego,
- 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 nie przekazywano spraw związanych z nieprawidłowym oznakowaniem produktów pochodzenia zwierzęcego.
- Na terenie działania Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pajęcznie w 2015r. nie odnotowano zatruc pokarmowych po spożyciu produktów pochodzenia zwierzęcego.
- Fałszowania świadectw i innych dokumentów nie stwierdzono.
- W ramach systemu RASFF nie przeprowadzono wspólnych kontroli z Inspekcją Weterynaryjną.

W ramach powiadomienia alarmowego z dnia 18.02.2015r. wygenerowanego przez Głównego Lekarza Weterynarii dot. stwierdzenia obecności bakterii *Listeria monocytogenes* w produkcie pn. „Łosoś norweski w plastrach” (łosoś wędzony na zimno) Marinero 150g, oznakowanym numerem partii: 390404, 390542, 390908 i terminem przydatności do spożycia 10.03.2015 r. i 12.03.2015 r. przeprowadzono kontrole w sklepach zgodnie z przesłaną listą dystrybucyjną. Na stanie sklepu stwierdzono 13 sztuk produkt pn. „Łosoś norweski w plastrach” (łosoś wędzony na zimno) Marinero 150g, oznakowany numerem partii: 390404, i terminem przydatności do spożycia 10.03.2015 r. Produkty te zabezpieczono i pozostawiono w sklepie do czasu odbioru przez dostawcę, natomiast na stanie innego sklepu nie stwierdzono produktu pn. „Łosoś norweski w plastrach” (łosoś

wędzony na zimno) Marinero 150g, oznakowanym numerem partii: 390404, 390542, 390908 i terminem przydatności do spożycia 10.03.2015 r. i 12.03.2015 r.

- W 2015r. nie uczestniczono we wspólnych szkoleniach z Inspekcją Weterynaryjną.
- 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 2015r. zrealizowano.

Współpraca z innymi jednostkami kontrolującymi

w 2015r. nie współpracowano z innymi jednostkami kontrolującymi.

Współpraca z innymi komórkami organizacyjnymi stacji sanitarno - epidemiologicznej

Współpracowano z działem Oświaty Zdrowotnej: wspólne działanie polegało na:

- realizowaniu Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu „Miasta Wolne od Dymu Tytoniowego”. Projekt realizowano wspólnie w 18 zakładach żywienia zbiorowego otwartego znajdujących się na nadzorowanym terenie,
- w ramach akcji „Światowy Dzień Zdrowia” uczestniczono w edukacji młodzieży na temat zasad Codex Alimentarius. Zostały omówione zasady Pięciu kroków do bezpiecznej żywności.

Realizacja przedsięwzięć PIS terenu woj. łódzkiego zaplanowanych na 2015r.

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 2015r., 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 przeprowadzono 1 kontrolę podczas której dokonano oceny prezentacji 7 środków spożywczych pod kątem prawidłowości stosowania oświadczeń zdrowotnych, sprzedawanych za pośrednictwem portalu allegro.pl przez firmę będącą pod nadzorem PPIS w Pajęcznie. W wyniku tej kontroli stwierdzono, iż te środki spożywcze są oznakowane niezgodnie z w/w rozporządzeniem, w związku z czym skierowano do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Łodzi wniosek o nałożenie kary pieniężnej w trybie art. 103 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. jedn. Dz. U. z 2015r., poz. 594, z późn. zm.)

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 tych 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-żywniowymi 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. oznakowania suplementów diety, kontroli aflatoksyn, gumy guar, melaminy. Przeprowadzono następujące kontrole akcyjne:

- wzmożone kontrole zakładów małej gastronomii oraz żywienia zbiorowego otwartego odnośnie przestrzegania wymogów sanitarno-higienicznych w tych zakładach - 6 kontroli,
- kontrole zakładów wykorzystujących w produkcji owoce miękkie oraz podmiotów produkcji pierwotnej, punktów skupu i zakładów prowadzących działalność w zakresie transportu owoców miękkich - 6 kontroli,
- wzmożone kontrole obiektów na targowiskach wprowadzających do obrotu wędliny wieprzowe - 1 kontrola,
- wzmożone kontrole sklepów wielkopowierzchniowych w zakresie nadzoru nad warunkami wprowadzaniem do obrotu handlowego ciast, wyrobów garmażeryjnych oraz przetworów mięsnych - 5 kontroli.

Oświata Zdrowotna

W roku sprawozdawczym w ramach profilaktyki HIV/AIDS objęto edukacją uczniów klasy I z Zespołu Szkół w Pajęcznie Liczba uczniów - 298

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 29 szkoły podstawowe . Liczba uczniów realizujących program -2591

Szkoły realizujące program opracowały projekty edukacyjne, które będą realizować w roku 2016. 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 wspólnie z Komendą powiatową Policji działania w zakresie profilaktyki dopalaczy i środków zastępczych. Celem przeprowadzonych działań było podniesienie poziomu świadomości młodych ludzi w zakresie różnego rodzaju uzależnień, zwrócenie uwagi na zgubne skutki nałogów i wskazanie właściwych zachowań, wyboru postaw.

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 3 wizytacje, ogółem edukacją objęto 272 osób. Podczas przystąpienia do realizacji programu edukacyjnego „ Czyste Powietrze Wokół Nas” pracownik PSSE w Pajęcznie przekazał indywidualne instruktarze koordynatorom i nauczycielom realizującym program.

Na nadzorowanym terenie jest 16 placówek przedszkolnych.

Program był realizowany w 16 placówkach przedszkolnych.

Liczba dzieci uczestniczących w programie 703

Liczba rodziców – 703

Zorganizowano również edukacje dla rodziców i zaopatrzone opiekunów w materiały dotyczące profilaktyki antytytoniowej Liczba uczestników 69

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 wręczały 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 Dinusia. 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 Strzelcach Wielkich 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 Dinusia pociągiem, śpiewały piosenka o Dinusiu, wykonały samodzielnie plakaty, „Papierosiarki-straszaki” i projektowały znaczki informacyjne „Tu nie wolno palić”, grupy młodsze wykonały Dinusia 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 2015r prowadzili działania z zakresu Narodowego Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce. W związku z powyższym wybrano zakład pracy, w którym podczas wizytacji 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 45 pracowników. Program „Zadbaj o swoje płuca” na terenie powiatu pajęczańskiego był realizowany przez 6 placówek szkolnych w klasach V-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 14 maja zorganizowano VI 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 Pajęcza.

Ponadto w roku 2015 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 zostali objęci uczniowie z 2 Zespołów Szkół- Pajęcza 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.

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 2015r. zajmował stanowisko pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych m.in. w sprawie:

- 20 projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego gmin,
- 25 planowanych przedsięwzięć mogących oddziaływać na środowisko,
- 60 zgód, opinii i uzgodnień wynikających z innych przepisów (np. dotyczących działalności leczniczej),
- 28 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 17 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:

- 16 w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko,
- 3 w sprawie ustalenia zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko,
- 6 w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia.

W procesie inwestycyjnym, na etapie projektowania obiektów budowlanych, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pajęcznie uzgodnił 11 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 2015 roku ogólna liczba stanowisk merytorycznych zajętych w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wyniosła 175. W związku z działalnością kontrolną prowadzoną w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego przeprowadzono 42 kontrole.

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,
- 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 wodociagowych oraz skutecznych działań naprawczych w przypadku pogorszenia się jakości produkowanej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.
- mieszkańcy powiatu pajęczańskiego korzystają z zasobów wód podziemnych, które charakteryzują się dobrym smakiem oraz stabilnością fizykochemiczną i bakteriologiczną, dzięki tym cechom nadają się do spożycia bezpośrednio lub po prostych zabiegach uzdatniających.
- 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. Doskonalenie systemu zarządzania jakością wdrożonego w działalności kontrolnej.
2. Kontynuowanie nadzoru nad gospodarką odpadami w placówkach służby zdrowia ze szczególnym uwzględnieniem odpadów niebezpiecznych.
3. 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 wodociagowych oraz skutecznych działań naprawczych w przypadku pogorszenia się jakości produkowanej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.
4. Zwiększenie kontroli w poszczególnych gminach nad gospodarką odpadami stałymi, aby uniknąć powstawania „dzikich wysypisk śmieci”.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. Doskonalenie działań w ramach systemu RASFF z uwzględnieniem oceny ryzyka zagrożenia środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej.
9. 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.
10. 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.

- 11 Ochrona pracowników przed szkodliwym działaniem czynników chemicznych, fizycznych i biologicznych występujących w środowisku pracy.
- 12 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.
- 13 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.
- 14 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.
- 15 Uczestniczenie w opracowaniu projektów aktów prawnych stosowanych w zapobiegawczym nadzorze sanitarnym.
- 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.

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY W PAJĘCZNIU
Anna Musyńska
mgr higieny i epidemiologii