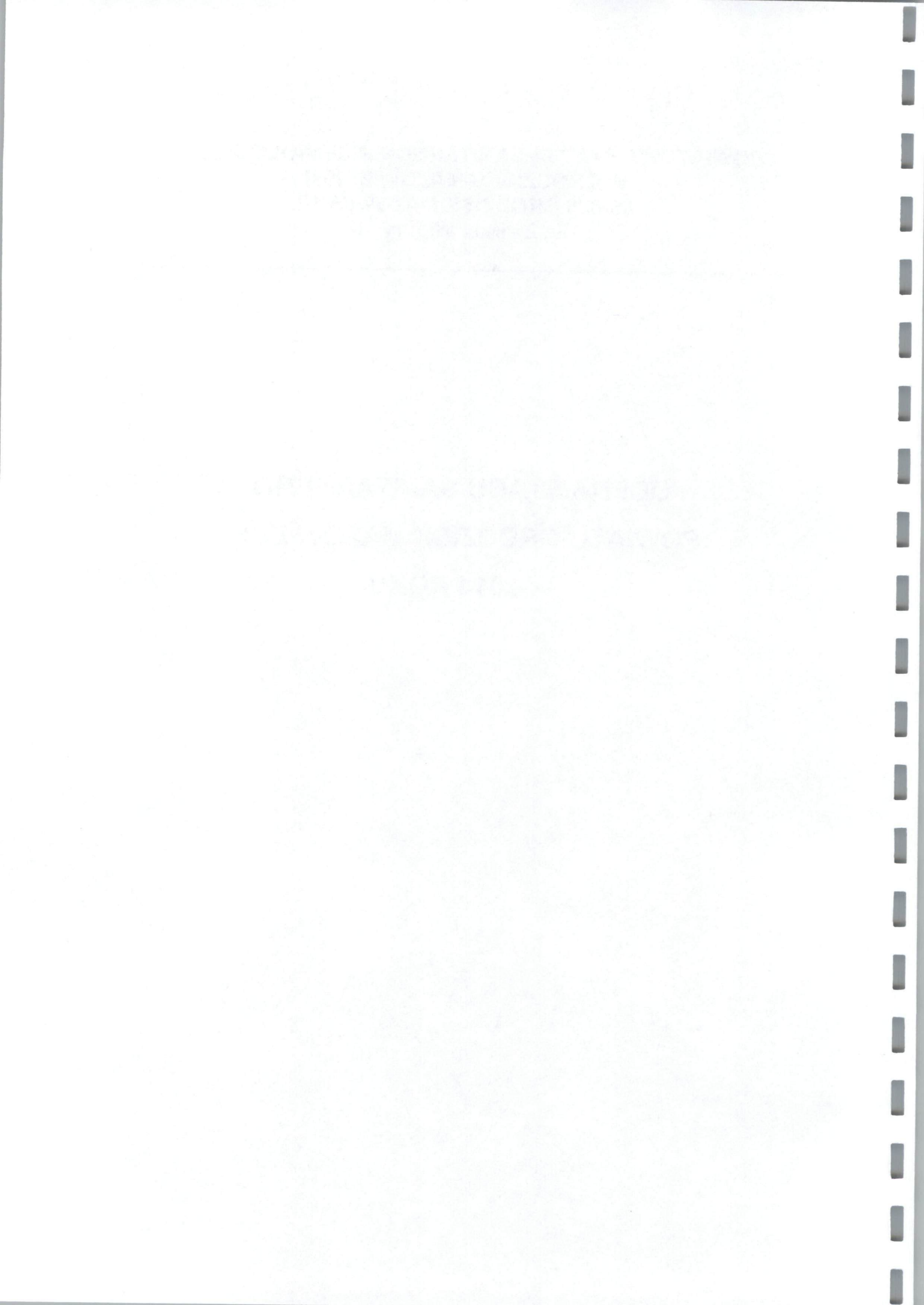


**POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
W GRODZISKU MAZOWIECKIM
05-825 GRODZISK MAZOWIECKI
UL. Żwirki i Wigury 10**

**OCENA STANU SANITARNEGO
POWIATU GRODZISK MAZOWIECKI
W 2014 ROKU**



SPIS TREŚCI:

- I. Informacja ogólna
- II. Ocena stanu sanitarnego obiektów objętych nadzorem przez Sekcję Higieny Komunalnej
- III. Ocena stanu sanitarnego obiektów objętych nadzorem przez Sekcję Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku
- IV. Ocena stanu sanitarnego obiektów objętych nadzorem przez Sekcję Higieny Pracy
- V. Nadzór epidemiologiczny
- VI. Ocena stanu sanitarnego zakładów nauczania i wychowania
- VII. Działalność oświatowo- zdrowotna i promocja zdrowia
- VIII. Nadzór zapobiegawczy



I. Informacja ogólna

Państwowa Inspekcja Sanitarna wypełnia zadania z zakresu zdrowia publicznego, określone w Ustawie z dn. 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jedn. z dn. 31.08.2011r. Dz.U. nr 212, poz. 1263). Swoje zadania realizuje poprzez nadzór bieżący i zapobiegawczy. Organem inspekcji, jako organu rządowego administracji zespolonej w powiecie jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny, któremu podlega stacja sanitarno-epidemiologiczna. W powiecie grodzkim funkcję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego pełni lek. med. Krzysztof Hortyński, zaś Powiatowa Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna ma siedzibę w Grodzisku Mazowieckim, przy ul. Żwirki i Wigury 10

Działalność Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Grodzisku Mazowieckim oraz działających w jego imieniu pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej obejmuje terytorialnie powiat grodzki, który jest położony w zachodniej części Województwa Mazowieckiego. Powiat ten zamieszkuje ponad 88 tys. mieszkańców na powierzchni 367 km². W jego skład wchodzi 6 gmin: Miasto i Gmina Grodzisk Mazowiecki, Gmina Baranów, Gmina Jaktorów, Gmina Żabia Wola oraz miasta Milanówek i Podkowa Leśna.

W ramach prowadzonej działalności inspekcja sanitarna w powiecie grodzkim w roku 2014 sprawowała nadzór bieżący nad warunkami:

- o higieny środowiska – nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia, czystością powietrza, gleby, wód i innych elementów środowiska, a także nadzór nad należyтым stanem higienicznym nieruchomości, zakładów pracy, obiektów użyteczności publicznej, dróg, ulic i środków transportu;
- o higieny w zakładach pracy – ocena warunków zdrowotnych środowiska pracy, zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych i innych związanych z warunkami pracy; nadzór nad wprowadzaniem produktów biobójczych i substancji czynnych oraz ich stosowania w działalności zawodowej;
- o higieny procesów nauczania i wychowania – ocena warunków higienicznych w placówkach oświatowo-wychowawczych i wypoczynku oraz sprzętu tam używanego, a także nadzór nad higieną samych procesów nauczania;
- o nadzór nad warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku – ocena warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności, nadzór nad warunkami żywienia zbiorowego, nadzór nad jakością zdrowotną żywności oraz ocena warunków produkcji i obrotu przedmiotów użytku, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, kosmetyków i innych mających wpływ na zdrowie ludzi;
- o nadzór nad warunkami, jakie powinien spełniać personel medyczny i pomieszczenia, w których udzielane są świadczenia zdrowotne

Ponadto realizowała zadania w zakresie:

- o oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia – organizowanie, prowadzenie i koordynowanie działalności oświatowo-zdrowotnej, w tym inicjowanie przedsięwzięć popularyzujących zasady higieny otoczenia i zapobiegania chorobom, zaznajamianie z czynnikami szkodliwymi dla zdrowia,

- propagowanie zdrowego stylu życia i aktywności własnej społeczności na rzecz zdrowia, ocena i wspieranie działalności oświatowo-zdrowotnej szkół i placówek oświatowo-wychowawczych;
- o zapobiegawczego nadzoru sanitarnego – uzgadnianie projektów planów zagospodarowania przestrzennego, uzgadnianie dokumentacji projektowej w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych, uczestnictwo w dopuszczaniu do użytku obiektów budowlanych;
 - o działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej – dokonywanie analiz i ocen epidemiologicznych, przyjmowanie i rejestrowanie zgłoszeń podejrzeń i zachorowań na choroby zakaźne, nadzór nad szczepieniami ochronnymi, dystrybucja szczepionek, poradnictwo w zakresie spraw sanitarno-epidemiologicznych, opracowywanie programów działalności zapobiegawczej i nadzór nad ich wdrażaniem przez placówki medyczne.

W roku 2014 działalność administracyjno-egzekucyjna Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Grodzisku Mazowieckim przedstawiała się następująco:

- o objętych nadzorem było **607** obiektów,
- o przeprowadzono **1157** kontroli,
- o nałożono **33** mandaty na sumę **8400** złotych,
- o wydano **968** decyzji administracyjnych,
- o złożono **3** wnioski do WSSE o nałożenie kar pieniężnych,
- o wydano **9** opinii sanitarnych dotyczących dokumentacji projektowej,
- o wydano **13** postanowień,
- o zarejestrowano **23 346** chorób zakaźnych, w tym **22 044** przypadki podejrzeń i zachorowań na grypę i choroby grypopodobne.

II. Ocena stanu sanitarnego obiektów objętych nadzorem przez Sekcję Higieny Komunalnej

I. Jakość wody przeznaczonej do spożycia.

1. Wprowadzenie

W roku 2014 ilość urządzeń dostarczających wodę nie uległa zmianie. Bieżącym nadzorem sekcji higieny komunalnej objętych było 16 Stacji Uzdatniania Wody oraz 11 wodociągów zaopatrujących w wodę łącznie prawie 68 tys. mieszkańców. Na terenie powiatu grodzkiego woda przeznaczona do zbiorowego zaopatrzenia ludności pochodziła wyłącznie z ujęć głębinowych. W celu dokonania oceny jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pobierano próby wody z punktów wyznaczonych na sieciach wodociągowych zgodnie z harmonogramem na rok 2014.

2. Jakość wody.

Na podstawie przeprowadzonych kontroli, wyników analiz badanych próbek wody prowadzonych przez Inspekcję Sanitarną oraz wyników badań przeprowadzanych przez Właścicieli i Zarządców Wodociągów w ramach kontroli wewnętrznej można stwierdzić, że woda dostarczana przez 9 wodociągów spełniała wymagania zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 roku w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. nr 61 poz. 417 z późn. zm.). Wyjątki stanowiły sporadyczne przekroczenia parametrów mikrobiologicznych oraz w przypadku dwóch wodociągów zlokalizowanych na terenie gminy Baranów przekroczenia parametrów chemicznych i fizykochemicznych, w sprawie których wszczęto postępowania administracyjne prowadzące do podjęcia działań w celu przywrócenia prawidłowej jakości wody. W sprawach dotyczących przekroczeń *Liczyby bakterii grupy coli* powtórne badania przeprowadzone po zastosowaniu działań naprawczych wykazały przydatność wody do spożycia przez ludzi. Natomiast postępowania administracyjne dotyczące wodociągów gminy Baranów pozostają w toku.

3. Charakterystyka urządzeń zaopatrujących ludność w wodę.

3.1. Wodociągi o wydajności <100m³/dobę - brak

3.2. Wodociągi o wydajności 100 – 1000 m³/dobę

Wodociąg Publiczny Kozery Nowe

Wodociąg o produkcji 98,63 l/dobę zaopatruje 2986 mieszkańców. Ujęciem wody dla wodociągu jest jedna studnia głębinowa. W okresie sprawozdawczym wodę do badań pobierano czterokrotnie, w żadnej nie stwierdzono przekroczeń parametrów określających przydatność do spożycia przez ludzi.

W lipcu 2014 roku przeprowadzono kontrolę stacji uzdatniania wody, która wykazała niewłaściwy stan sanitarno-techniczny hali filtrów oraz ogrodzenia strefy ochrony bezpośredniej. Usunięcie powyższych uchybień potwierdzono podczas kontroli sprawdzających.

Wodociąg Publiczny Dąbrówka

Wodociąg o produkcji 378 l/dobę zaopatruje 3000 mieszkańców. Ujęciem wody dla wodociągu są dwie studnie głębinowe. W okresie sprawozdawczym wodę do badań pobierano pięciokrotnie, w żadnej nie stwierdzono przekroczeń parametrów określających przydatność do spożycia przez ludzi.

W lipcu 2014 roku przeprowadzono bieżącą kontrolę sanitarną stacji uzdatniania wody wraz z przyległą strefą ochrony bezpośredniej, która nie wykazała nieprawidłowości. W porównaniu do roku ubiegłego stan sanitarny obiektu utrzymuje się na stałym, dobrym poziomie.

Wodociąg Publiczny Stanisławów

Wodociąg o produkcji 329 l/dobę zaopatruje 2500 mieszkańców. Ujęciem wody dla wodociągu jest jedna studnia głębinowa. W okresie sprawozdawczym wodę do badań pobierano czterokrotnie, w jednej próbce stwierdzono przekroczenie *Ogólnej liczby mikroorganizmów w temp. 22±2 st. C po 72h* oraz zawartości glinu. W powyższej sprawie zostało wszczęte postępowanie administracyjne, w wyniku którego przeprowadzono szereg działań naprawczych, które przywróciły prawidłową jakość wody, co potwierdziły pozytywne wyniki badań wody przeprowadzone w ramach kontroli wewnętrznej.

W lipcu 2014 roku przeprowadzono bieżącą kontrolę sanitarną stacji uzdatniania wody wraz z przyległą strefą ochrony bezpośredniej. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości. W porównaniu do roku ubiegłego stan sanitarny obiektu utrzymuje się na stałym, dobrym poziomie.

Wodociąg Publiczny Ceglów

Wodociąg o produkcji 286 l/dobę zaopatruje 2419 mieszkańców. Ujęciem wody dla wodociągu są dwie studnie głębinowe. W okresie sprawozdawczym wodę do badań pobierano czterokrotnie, w trzech próbkach stwierdzono przekroczenia wartości mętności i w jednej dodatkowo potwierdzone przekroczenie glinu i żelaza. W związku z powyższym wszczęto postępowania administracyjne, w wyniku których zaplanowano i zrealizowano działania naprawcze polegające na wprowadzeniu nowych preparatów do procesów uzdatniania. Owe działania były czasochłonne i wymagały zaangażowania firm zewnętrznych. W związku z powyższym przedmiotowe postępowania pozostają w toku.

W lipcu 2014 roku przeprowadzono bieżącą kontrolę sanitarną stacji uzdatniania wody wraz z przyległą strefą ochrony bezpośredniej, podczas której stwierdzono niewłaściwy stan sanitarnotechniczny hali filtrów. Usunięcie wymienionych uchybień potwierdzono podczas kontroli sprawdzających.

Wodociąg Publiczny Bartoszków

Wodociąg o produkcji 336,11 l/dobę zaopatruje 2036 mieszkańców. Ujęciem wody dla wodociągu są dwie studnie głębinowe. W okresie sprawozdawczym wodę do badań pobierano czterokrotnie, w jednym przypadku stwierdzono minimalne przekroczenie *Liczby bakterii grupy coli*, które wyeliminowano po przeprowadzeniu działań naprawczych.

W lipcu 2014 roku przeprowadzono bieżącą kontrolę sanitarną stacji uzdatniania wody wraz z przyległą strefą ochrony bezpośredniej. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości. W porównaniu do roku ubiegłego stan sanitarny obiektu utrzymuje się na stałym, dobrym poziomie.

Wodociąg Publiczny Żelechów

Wodociąg o produkcji 777,12 l/dobę zaopatruje 2984 mieszkańców. Ujęciem wody dla wodociągu są dwie studnie głębinowe. W okresie sprawozdawczym wodę do badań pobierano czterokrotnie, w żadnej nie stwierdzono przekroczeń parametrów określających przydatność do spożycia przez ludzi.

W lipcu 2014 roku przeprowadzono bieżącą kontrolę sanitarną stacji uzdatniania wody wraz z przyległą strefą ochrony bezpośredniej, podczas której stwierdzono, że strefa ochrony bezpośredniej jest niewłaściwie oznakowana. Powyższe uchybienie usunięto w terminie, co potwierdzono podczas kontroli sprawdzających.

Wodociąg Publiczny Musuły

Wodociąg o produkcji 540,57 l/dobę zaopatruje 1925 mieszkańców. Ujęciem wody dla wodociągu są cztery studnie głębinowe. W okresie sprawozdawczym wodę do badań pobierano czterokrotnie, w żadnej nie stwierdzono przekroczeń parametrów określających przydatność do spożycia przez ludzi.

W lipcu 2014 roku przeprowadzono bieżącą kontrolę sanitarną stacji uzdatniania wody wraz z przyległą strefą ochrony bezpośredniej. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości. W porównaniu do roku ubiegłego stan sanitarny obiektu utrzymuje się na stałym, dobrym poziomie.

Wodociąg Publiczny Podkowa Leśna

Wodociąg o produkcji 480 l/dobę zaopatruje 3727 mieszkańców. Ujęciem wody dla wodociągu jest jedna studnia głębinowa. W okresie sprawozdawczym wodę do badań pobierano pięciokrotnie, w dwóch próbkach stwierdzono przekroczenia *Liczby bakterii grupy coli*, które wyeliminowano po przeprowadzeniu działań naprawczych.

W lipcu 2014 roku przeprowadzono bieżącą kontrolę sanitarną stacji uzdatniania wody wraz z przyległą strefą ochrony bezpośredniej, podczas której stwierdzono złe oznakowanie strefy ochrony bezpośredniej oraz niewłaściwe zagospodarowanie terenu wokół tej strefy. Powyższe uchybienia usunięto w terminie, co potwierdzono podczas kontroli sprawdzających.

Wodociąg Publiczny Bieganów

Wodociąg o produkcji 935 l/dobę zaopatruje 6034 mieszkańców. Ujęciem wody dla wodociągu są dwie studnie głębinowe. W okresie sprawozdawczym wodę do badań pobierano sześciokrotnie, w żadnej nie stwierdzono przekroczeń parametrów określających przydatność do spożycia przez ludzi.

W lipcu 2014 roku przeprowadzono bieżącą kontrolę sanitarną stacji uzdatniania wody wraz z przyległą strefą ochrony bezpośredniej, podczas której stwierdzono niewłaściwy stan sanitarnotechniczny hali filtrów oraz ogrodzenia wokół strefy. Usunięcie powyższych uchybień potwierdzono podczas kontroli sprawdzających.

3.3. Wodociągi o wydajności 1000 – 10 000 m³/dobę

Wodociąg Publiczny Grodzisk Mazowiecki

Wodociąg o produkcji 6527,7 l/dobę zaopatruje 31400 mieszkańców. Ujęciem wody dla wodociągu jest osiem studni głębinowych. W okresie sprawozdawczym wodę do badań pobierano sześć razy, w żadnej próbie nie stwierdzono przekroczeń badanych parametrów.

W czerwcu 2014 roku przeprowadzono bieżące kontrole sanitarne czterech Stacji Uzdatniania Wody zaopatrujących Wodociąg Publiczny w Grodzisku Mazowieckim wraz z przyległą strefą ochrony bezpośredniej. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości. W porównaniu do roku ubiegłego stan sanitarny obiektów utrzymuje się na stałym, dobrym poziomie.

Wodociąg Publiczny Milanówek

Wodociąg o produkcji 1811,2 l/dobę zaopatruje 16000 mieszkańców. Ujęciem wody dla wodociągu jest sześć studni głębinowych. W okresie sprawozdawczym wodę do badań pobierano ośmiokrotnie, w żadnej nie stwierdzono przekroczeń parametrów określających przydatność do spożycia przez ludzi. Analizując dane z lat 2010-2013 w tym wodociągu nie stwierdzono przekroczeń wskazujących pogorszenie się jakości wody.

W czerwcu 2014 roku przeprowadzono bieżące kontrole sanitarne trzech Stacji Uzdatniania Wody zaopatrujących Wodociąg Publiczny w Milanówku wraz z przyległą strefą ochrony bezpośredniej. W dwóch stacjach stwierdzono nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny pomieszczenia hali filtrów oraz zbiornika wody uzdatnionej. W obydwu przypadkach po wydaniu decyzji administracyjnych nieprawidłowości usunięto, co potwierdzono podczas kontroli sprawdzających.

3.4. Wodociągi o wydajności 10 000 – 100 000 m³/dobę - brak

3.5. Wodociągi o wydajności >100 000 m³/dobę - brak

3.6. Wodociągi ogółem.

Wszystkie wodociągi na terenie powiatu grodzkiego są corocznie uwzględniane w harmonogramie kontroli. Nadzór sekcji higieny komunalnej obejmuje łącznie 9 wodociągów o produkcji 100-1000 m³/dobę oraz 2 wodociągi o produkcji 1000-10000 m³/dobę.

3.7. Inne podmioty - brak

3.8. Studnie publiczne - brak

4. Ujęcia wód powierzchniowych wykorzystywanych do zaopatrzenia ludności w wodę przeznaczoną do spożycia.

Na terenie powiatu grodzkiego nie występują ujęcia wód powierzchniowych wykorzystywane do zaopatrzenia ludności w wodę przeznaczoną do spożycia.

5. Ocena jakości wody w kąpieliskach opartych na wodach powierzchniowych **Pływalnia „Wodnik 2000” Grodzisk Maz. ul. Montwiłła 41 (obiekt całoroczny)**

Obiekt zaopatruje w wodę wodociąg publiczny w Grodzisku Mazowieckim. Basen posiada 4 niecki tj. basen sportowy, basen rekreacyjny, brodzik oraz jacuzzi. Od dnia 01.04.2011r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Grodzisku Mazowieckim odstąpił od pobierania i badania wody z niecek basenowych w ramach nadzoru. Poinformował, że za jakość świadczonych usług, tj. jakość wody basenowej, odpowiedzialny jest właściciel obiektu. Zarządca basenu monitorował jakość wody w każdej nieccez osobna, łącznie w 2014 roku zlecił pobranie 24 prób wody. Ze względu na brak przepisów prawnych określających normy dla wód basenowych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Grodzisku Mazowieckim do celów porównawczych wykorzystuje Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 roku w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. nr 61 poz. 417 z późn. zm.). W związku z powyższym w jednej próbkce stwierdzono podwyższoną *Ogólną liczbę mikroorganizmów w 36±2°C po 48 h*. Natomiast wszystkie pozostałe wartości parametrów mikrobiologicznych oraz zawartość chloru mieściły się w normach określonych dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W marcu 2014 roku przeprowadzono bieżącą kontrolę sanitarną obiektu, która nie wykazała nieprawidłowości. W porównaniu z rokiem ubiegłym stan sanitarny obiektu utrzymuje się na stałym poziomie.

Basen sezonowy odkryty w Milanówku ul. Sportowa 7

Omawiany obiekt czynny był w okresie letnim od końca czerwca do końca sierpnia. Obiekt zaopatruje w wodę wodociąg lokalny. Od dnia 01.04.2011r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Grodzisku Mazowieckim odstąpił od pobierania i badania wody z niecki basenowej w ramach nadzoru. Poinformował zarządcę, że za jakość świadczonych usług, tj. jakość wody basenowej, odpowiedzialny jest właściciel obiektu. Zarządca basenu monitorował jakość wody poprzez regularne przeprowadzanie badań. Łącznie zlecono pobranie 9 prób wody, w żadnej nie odnotowano przekroczeń wartości parametrów mikrobiologicznych ani zawartości chloru.

Ze względu na sezonowość, basen skontrolowano dwukrotnie, w czerwcu oraz w sierpniu. Bieżąca kontrola sanitarna pomieszczeń basenu oraz przyległego terenu nie wykazała nieprawidłowości. W porównaniu z rokiem ubiegłym stan sanitarny obiektu utrzymuje się na stałym, dobrym poziomie.

Kąpieliska

W sezonie letnim 2014 roku na terenie powiatu grodziskiego nie organizowano kąpielisk.

II. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.

1. Szpitale, zakłady opiekuńczo - lecznicze i zakłady pielęgnacyjno - opiekuńcze

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

<i>Szpitala</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
<i>Zakłady Opiekuńczo- Lecznicze</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
<i>Zakłady Pielęgnacyjn o- Opiekuńcze</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Grodzisku Mazowieckim nie posiada pod swoim nadzorem szpitali, zakładów opiekuńczo-leczniczych jak również zakładów pielęgnacyjno-opiekuńczych.

1.1. Zaopatrzenie w wodę i gospodarka ściekowa.

1.2. Prosektoria.

1.3. Pralnie.

1.4. Postępowanie z odpadami.

1.5. Pomieszczenia socjalne i otoczenie szpitali.

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

<i>Obiekty</i>	<i>Liczba obiektów</i>	<i>Liczba skontrolowanych</i>	<i>Liczba wydanych decyzji merytorycznych (bez decyzji zmieniających termin wykonania nałożonych obowiązków)</i>	<i>Liczba nałożonych mandatów</i>	<i>Kwota mandatów</i>
<i>Domy Pomocy Społecznej</i>	<i>2</i>	<i>1</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
<i>Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
<i>Inne placówki zapewniające całodobową opiekę</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>0</i>	<i>2</i>	<i>500</i>

Dzienny Ośrodek Wsparcia dla Osób Starszych ul. Kościuszki 116, Milanówek - Obiekt zajmuje 72 miejsce w rejestrze Domów Pomocy Społecznej Województwa Mazowieckiego, Decyzja nr WPS.II.AG.9013/4/04 z dnia 23.02.2004r. Obiekt został objęty nadzorem PSSE w 2014r. W obiekcie nie jest prowadzona całodobowa opieka a jedynie zajęcia aktywizująco-usprawniające zarówno sprawność psychiczną jak i fizyczną osób starszych.

Dom Rehabilitacyjno-Opiekuńczy Katolickiego Stowarzyszenia Niepełnosprawnych Archidiecezji Warszawskiej ul. Piasta 5, Milanówek - Obiekt zajmuje 2 miejsce w rejestrze Domów Pomocy Społecznej Województwa Mazowieckiego, Decyzja nr 9013/2/2001 z dnia 08.02.2001r. W 2014r. przeprowadzono w obiekcie jedną bieżącą kontrolę sanitarną, która nie wykazała nieprawidłowości. W porównaniu z rokiem ubiegłym stan obiektu uległ nieznacznej poprawie.

Stowarzyszenie MONAR – Krótkoterminowy Ośrodek Terapii i Rehabilitacji Uzależnień w Budach Zosinych – W 2014r. przeprowadzono w obiekcie jedną bieżącą kontrolę sanitarną, która nie wykazała nieprawidłowości sanitarno-higienicznych ani sanitarno-technicznych. W porównaniu z rokiem ubiegłym stan obiektu uległ nieznacznej poprawie.

Dom opieki HENRY, ul. Spokojna 14, Międzyborów, gm. Jaktorów – Obiekt zajmuje 70 miejsce w rejestrze placówek zapewniających całodobową opiekę osobom niepełnosprawnym, przewlekle chorym lub osobom w podeszłym wieku, w tym prowadzonych na podstawie przepisów o działalności gospodarczej, Decyzja Wojewody Mazowieckiego nr 2/2012 z dnia 31.01.2012r. na czas nieokreślony. W 2014r. przeprowadzono w obiekcie jedną bieżącą kontrolę sanitarną, która nie wykazała nieprawidłowości. W porównaniu z rokiem ubiegłym stan obiektu uległ nieznacznej poprawie.

Dom dla Osób Starszych „Marta” – Drybus 10A, gm. Baranów - Obiekt zajmuje 23 miejsce w rejestrze placówek zapewniających całodobową opiekę osobom niepełnosprawnym, przewlekle chorym lub osobom w podeszłym wieku, w tym prowadzonych na podstawie przepisów o działalności gospodarczej, Decyzja Wojewody Mazowieckiego nr 1/2008 z dnia 07.03.2008r. na czas nieokreślony. W 2014r. przeprowadzono w obiekcie jedną bieżącą kontrolę sanitarną, która nie wykazała nieprawidłowości. W porównaniu z rokiem ubiegłym stan obiektu uległ nieznacznej poprawie.

W powyższych obiektach została pobrana woda do badania w kierunku *Legionella sp.* przez PSSE w Grodzisku Mazowieckim. Wyniki badań nie wykazały przekroczenia normy.

PHU Twój Domek ul. Piotra Skargi 3, 05-822 Milanówek - Obiekt zajmuje 74 miejsce w rejestrze placówek zapewniających całodobową opiekę osobom niepełnosprawnym, przewlekle chorym lub osobom w podeszłym wieku, w tym prowadzonych na podstawie przepisów o działalności gospodarczej, Decyzja Wojewody Mazowieckiego nr 979/2012 z dnia 05.06.2012r. na czas określony. W 2014r. kontynuowano postępowanie rozpoczęte w roku ubiegłym, zgodnie z którym na właściciela nałożono decyzją obowiązek usunięcia nieprawidłowości w terminie do 31.01.2014r. Podczas kontroli sprawdzającej w dniu 04.03.2014r. Stwierdzono, iż nie wszystkie uchybienia zostały usunięte, za co nałożono mandat karny w wysokości 300zł zgodnie z Kodeksem wykroczeń (tj. Dz. U. z 2013r. Poz. 482). Następnie w obiekcie przeprowadzono kolejną kontrolę sprawdzającą w dniu 18.03.2014r., po której wystosowano upomnienie ze względu na niewykonanie obowiązków. Podczas kolejnej kontroli sprawdzającej w dniu 21.05.2014r. Pracownicy PSSE ostatecznie potwierdzili usunięcie nieprawidłowości, co zakończyło postępowanie administracyjne z 2013r.

W październiku 2014r. przeprowadzono w obiekcie kompleksową kontrolę sanitarną w związku z zaplanowaną bieżącą kontrolą oraz zgłoszoną interwencją. Podczas kontroli stwierdzono wiele nieprawidłowości, w tym brak papieru toaletowego, pojemników na brudną bieliznę, niewłaściwy sposób suszenia bielizny, ubytek farby na suficie w pomieszczeniu jadalni, brak dokumentów potwierdzających pranie bielizny w pralni zewnętrznej oraz dokumentów potwierdzających odbiór odpadów zarówno komunalnych jak i niebezpiecznych. Za wymienione nieprawidłowości nałożono mandat karny w wysokości 200zł zgodnie z Kodeksem wykroczeń (tj. Dz. U. z 2013r. poz. 482). W związku z powyższym właściciel zobowiązał się do usunięcia stwierdzonych uchybień w terminie do 27.10.2014r.. Usunięcie nieprawidłowości potwierdzono podczas kontroli sprawdzających w dniach 03 i 07.11.2014r. Należy zauważyć, iż egzekwowanie przestrzegania przepisów w przypadku omawianego obiektu jest uciążliwe i w porównaniu z latami ubiegłymi nie widać żadnej poprawy ze strony właściciela.

3. Dworce

<i>Obiekty</i>	<i>Liczba obiektów w</i>	<i>Liczba skontrolowanych</i>	<i>Liczba wydanych decyzji merytorycznych (bez decyzji zmieniających termin wykonania nałożonych obowiązków)</i>	<i>Liczba nałożonych mandatów w</i>	<i>Kwota mandatów</i>
<i>Dworce i Stacje kolejowe</i>	<i>21</i>	<i>15</i>	<i>2</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
<i>Dworce autobusowe</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
<i>Porty lotnicze</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>

Stacje WKD: Grodzisk Mazowiecki (Radońska), Podkowa Leśna (Główna) - Budynek stacji zaopatrzone w zaplecze sanitarno-socjalne z doprowadzoną ciepłą i zimną wodą bieżącą z wodociągu publicznego, ścieki odprowadzane do kanalizacji miejskiej. Perony stacji wyłożone kostką brukową, zapewniono kosze na śmieci, wiatę z ławką dla podróżnych oraz kabinę TOI-TOI. Ponadto zapewniono wiaty na rowery. Teren wokół stacji utrzymany w czystości. W porównaniu z rokiem ubiegłym stan sanitarny i techniczny stacji i przystanków obsługiwanych przez Warszawską Kolej Dojazdową jest bardzo dobry i systematycznie ulega poprawie.

Przystanki WKD: Grodzisk Mazowiecki (Jordanowice, Piaskowa, Okrężna), Polesie, Milanówek Grudów, Podkowa Leśna Wschodnia, Podkowa Leśna Zachodnia, Kazimierówka, Brzózki - Tereny wokół przystanków i przytorza utrzymane w czystości, wszystkie perony wyłożone kostką brukową. Wszędzie zapewniono podjazdy dla niepełnosprawnych, wypukłe płytki dla osób niewidomych, kosze na śmieci oraz wiaty z ławkami dla podróżnych. Przy przystanku Okrężna i Podkowa Leśna Wschodnia zapewniono parkingi dla samochodów w ramach akcji „Parkuj i jedź”. Ponadto przy przystanku Podkowa Leśna Wschodnia zapewnione są wiaty na rowery. Za czystość dworców, przystanków oraz terenów przytorza odpowiada firma zewnętrzna. Teren sprzątany jest

codziennie. Stan sanitarny i techniczny stacji i przystanków obsługiwanych przez Warszawską Kolej Dojazdową jest bardzo dobry i systematycznie ulega poprawie.

Dworzec PKP Grodzisk Mazowiecki – W wyniku kontroli przeprowadzonej we wrześniu 2013r. stwierdzono szereg nieprawidłowości m. in. zły stan sanitarny podłóg, ścian, sufitów oraz elewacji. W związku z rozpoczętym w 2014 roku generalnym remontem budynku dworca, który obecnie jest wyłączony z użytku, wydano decyzję przedłużającą termin wykonalności obowiązków do 31.12.2015r. W chwili obecnej postępowanie pozostaje w toku.

Dworzec PKP Jaktorów - W obiekcie przeprowadzono kontrolę we wrześniu 2013r., która wykazała szereg nieprawidłowości. Część uchybień usunięto w październiku 2013r. Ostatecznie zapewniono odpowiedni stan sanitarno-porządkowy w maju 2014r., kiedy przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która potwierdziła wykonanie obowiązków.

Przystanek PKP Boża Wola – W kwietniu 2014r. przeprowadzono w obiekcie bieżącą kontrolę sanitarną, podczas której stwierdzono ubytek szczelbi w jednej z ławek, które zostały uzupełnione w wyznaczonym terminie, co potwierdzono podczas wizji lokalnej.

Dworzec PKP Boża Wola - W kwietniu 2014r. przeprowadzono w obiekcie bieżącą kontrolę sanitarną, podczas której stwierdzono szereg nieprawidłowości m. in. zły stan sanitarny podłogi, ścian oraz elewacji. W związku z powyższym wydano decyzję nakazującą usunięcie powyższych uchybień do 30.06.2015r.

4. Środki transportu

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Grodzisku Mazowieckim nie posiada pod swoim nadzorem środków transportu.

5. Noclegownie dla bezdomnych

<i>Obiekty</i>	<i>Liczba obiektów</i>	<i>Liczba skontrolowanych</i>	<i>Liczba wydanych decyzji merytorycznych (bez decyzji zmieniających termin wykonania nałożonych obowiązków)</i>	<i>Liczba nałożonych mandatów</i>	<i>Kwota mandatów</i>
<i>Noclegownie dla bezdomnych</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>

Gospodarstwo Rolne Dla Bezdomnych Pieńki Zarębskie - Nadzorem sanitarnym objęte jest Schronisko dla Osób Bezdomnych „Caritas Archidiecezji Warszawskiej”, zlokalizowane przy ul. Fiołkowej 35 w Pieńkach Zarębskich, gm. Żabia Wola. W 2014r. przeprowadzono w obiekcie jedną bieżącą kontrolą sanitarną zgodnie z harmonogramem na rok 2014. W schronisku znajduje się kuchnia, jadalnia połączona ze świetlicą oraz osiem pokoi noclegowych. Każde piętro posiada własną

toaletę oraz pomieszczenie natryskowe. Docelowo w placówce może przebywać 16 osób. Podczas kontroli, w trakcie której w obiekcie przebywało 10 osób, stwierdzono zapas czystej bielizny pościelowej, środków porządkowych oraz drewna opałowego. Przebywający w Schronisku sami odpowiadali za czystość zajmowanych pomieszczeń oraz przygotowywali posiłki. Ogólny stan sanitarno-porządkowy należy określić jako dobry.

6. Ustępy publicznie i toalety ogólnodostępne

<i>Obiekty</i>	<i>Liczba obiektów</i>	<i>Liczba skontrolowanych</i>	<i>Liczba wydanych decyzji merytorycznych (bez decyzji zmieniających termin wykonania nałożonych obowiązków)</i>	<i>Liczba nałożonych mandatów</i>	<i>Kwota mandatów</i>
<i>Ustępy publiczne</i>	<i>20</i>	<i>1</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
<i>Ustępy ogólnodostępne</i>	<i>20</i>	<i>1</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>

W 2014r. skontrolowano zgodnie z harmonogramem jedną skanalizowaną toaletę ogólnodostępną zlokalizowaną przy ulicy Wólczyńskiej w Grodzisku Mazowieckim. Pawilon toalety utrzymano we właściwym stanie sanitarno-technicznym. Zapewniono podjazd dla osób niepełnosprawnych. Pomieszczenie wyposażono w miskę ustępową, umywalkę, pojemnik na odpady oraz dozownik na mydło. Podczas kontroli uzupełniono zapas papieru toaletowego. Teren wokół toalety utrzymano w czystości.

7. Obiekty hotelarskie

<i>Obiekty</i>	<i>Liczba obiektów</i>	<i>Liczba skontrolowanych</i>	<i>Liczba wydanych decyzji merytorycznych (bez decyzji zmieniających termin wykonania nałożonych obowiązków)</i>	<i>Liczba nałożonych mandatów</i>	<i>Kwota mandatów</i>
<i>Hotele</i>	<i>7</i>	<i>7</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
<i>Motele</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
<i>Pensjonaty</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
<i>Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie</i>	<i>6</i>	<i>6</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>

Na terenie powiatu grodzkiego nadzór sanitarny obejmował 7 hoteli, jeden motel, dwa pensjonaty oraz 6 obiektów, w których świadczone usługi hotelarskie. Skontrolowano następujące obiekty: Hotel Palatium, Hotel Cyprus, Hotel Kot, Hotel u Czarnów, Hotel Grodzisko, Hotel Ania, Hotel ASTOR, Motel Wasbruk, Pensjonat „Willa Radonie”, Pensjonat „KRZYSIN”, Noclegi

Agroturystyka „OKEY”, Gospodarstwo Agroturystyczne „Bażant”, Zajazd Kasztelański, Pokoje Gościnne – Siostrzeń, Agroturystyka Kłudno Stare oraz Pokoje Gościnne „Gniazdo”.

We wszystkich obiektach świadczących usługi hotelarskie przeprowadzono w 2014r. bieżące kontrole sanitarne sprawdzające przygotowanie do sezonu turystycznego. W żadnym przypadku nie nałożono mandatów karnych. W trzech obiektach stwierdzono nieprawidłowości, które dotyczyły niewłaściwego przechowywania bielizny wierzchniej i roboczej, zacieku na suficie w pomieszczeniu natrysków oraz pękniętej szyby w drzwiach łazienki w jednym z pokoi. W dwóch obiektach usunięto uchybienia w wyznaczonym terminie. W trzecim przypadku wydano decyzję administracyjną nakazującą wymianę szyby. We wszystkich trzech obiektach potwierdzono wykonanie nałożonych obowiązków podczas kontroli sprawdzających.

Pozostałe skontrolowane obiekty utrzymano w czystości. Wodę do obiektów dostarczały wodociągi publiczne. Wyniki badań wody w wymienionych wodociągach odpowiadały normom ustalonym w rozporządzeniu w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. Z 2007r. nr 61 poz. 417 z póź. zm.). Nie odnotowano nieprawidłowości w zakresie gromadzenia nieczystości płynnych, które odprowadzono do kanalizacji miejskiej bądź do zbiorników bezodpływowych. Obiekty posiadające szamba miały podpisane umowy na odbiór ich zawartości z uprawnionymi firmami. Stałe odpady komunalne gromadzono w odpowiednich kontenerach lub pojemnikach i zapewniono ich odbiór zgodnie z umowami. We wszystkich obiektach prowadzono segregację bielizny czystej i brudnej. Zapewniono odpowiedni zapas czystej bielizny i pościeli oraz środków czystości. Pokoje gościnne były zadbane i panował w nich porządek.

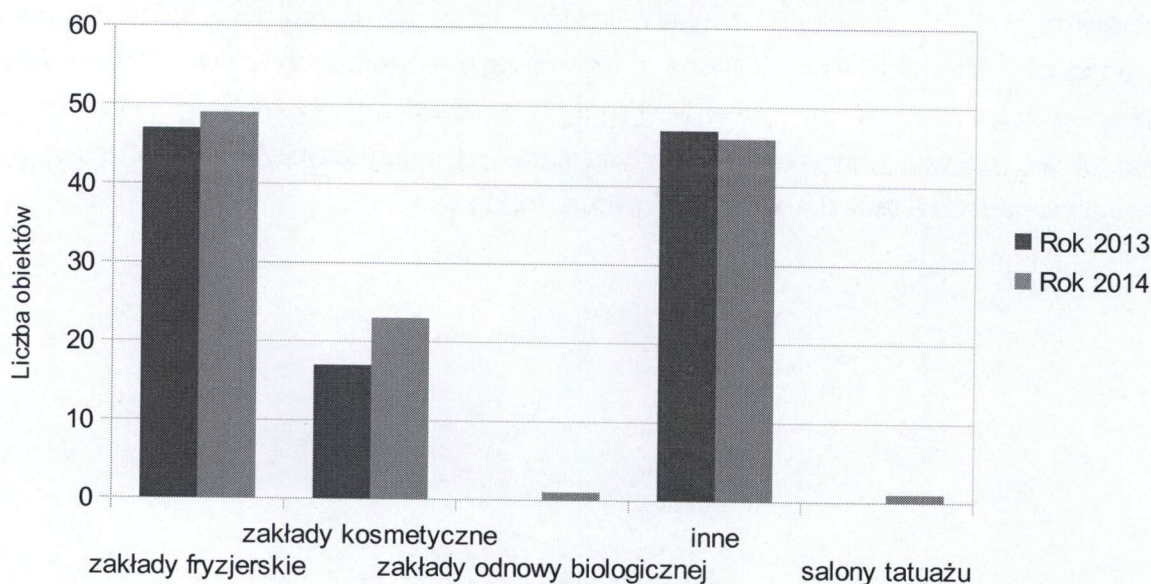
Można podejrzewać, że poprawa stanu sanitarnego obiektów hotelarskich będących pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Grodzisku Mazowieckim jest podyktowana chęcią pozyskania nowych klientów, którzy w obecnych czasach są bardziej wymagający. Nieprawidłowości związane z niewłaściwym stanem technicznym bądź sanitarnym występują sporadycznie, zazwyczaj w tych samych placówkach. Problematyczny pozostaje Motel Wasbruk w Milanówku, jednakże pomimo corocznie stwierdzanych uchybień właściciel stosuje się do wydawanych zaleceń i usuwa je w wyznaczonych terminach.

8. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej

Obiekty	Liczba obiektów	Liczba skontrolowanych	Liczba wydanych decyzji merytorycznych (bez decyzji zmieniających termin wykonania nałożonych obowiązków)	Liczba nałożonych mandatów	Kwota mandatów
Zakłady fryzjerskie	49	44	0	1	100
Zakłady Kosmetyczne	23	21	0	1	100
Salony odnowy biologicznej	1	0	0	0	0
Salony tatuażu	1	1	0	0	0
Inne zakłady świadczące więcej niż jedną z usług: fryzjerskich, kosmetycznych, odnowy biologicznej, tatuażu	46	20	0	1	100

Sekcja Higieny Komunalnej PSSE w Grodzisku Mazowieckim w ewidencji na dzień 31.12.2014r. obejmowała nadzorem łącznie 120 obiektów typu: zakłady fryzjerskie, zakłady fryzjersko-kosmetyczne, salony kosmetyczne, salony tatuażu i odnowy biologicznej.

Liczba obiektów objętych nadzorem PSSE w latach 2013-2014



Powyższy wykres przedstawia analizę liczby obiektów pozostających pod nadzorem PSSE w Grodzisku Mazowieckim w latach 2013-2014. Wynika z niego, że w porównaniu do roku 2013 ilość poszczególnych rodzajów zakładów utrzymała się na podobnym poziomie. Jedyne wzrost zanotowano

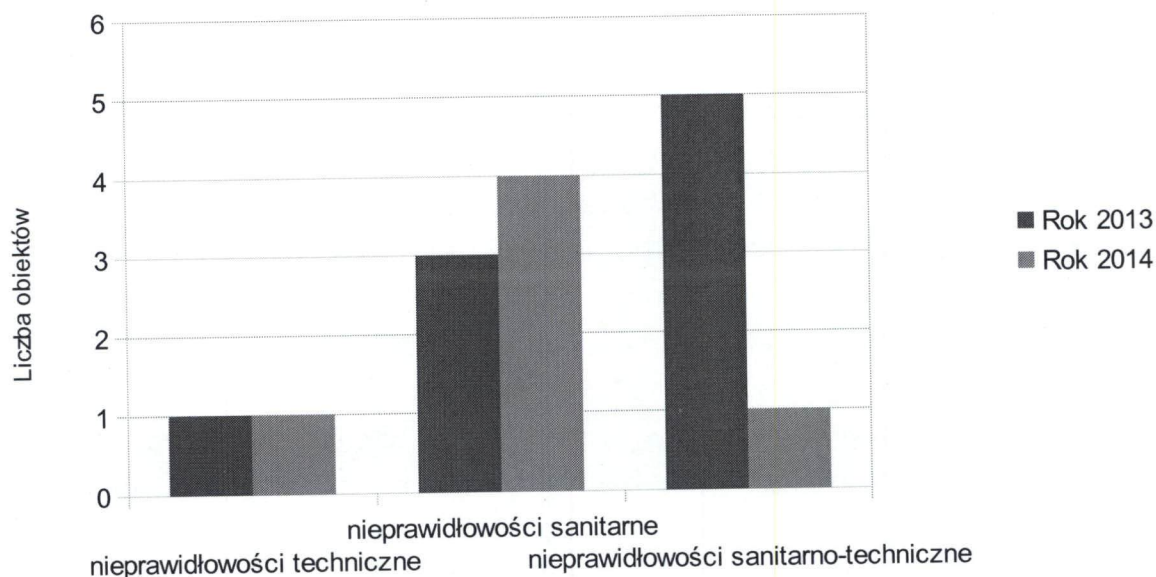
w przypadku zakładów kosmetycznych, wśród których dużą popularnością cieszą się studia paznokci, do których otwarcia potrzeba relatywnie mniej miejsca, co wiąże się z mniejszymi kosztami działalności, przez co tego rodzaju przedsięwzięcia są chętniej realizowane. Ponadto należy zaznaczyć, iż w 2014 roku PSSE objęło nadzorem jeden salon tatuażu.

W wyniku bieżącego nadzoru sanitarnego wydawano zalecenia z krótkim terminem wykonania oraz nakładano grzywny za wykroczenia związane najczęściej z nieprawidłową dezynfekcją narzędzi pracy bądź brakiem odpowiednich środków dezynfekcyjnych. W roku sprawozdawczym za bieżące uchybienia nałożono 3 mandaty karne na łączną kwotę 300zł. Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości należały:

- zły stan sanitarno-porządkowy pomieszczeń,
- brak rozdzielenia odzieży wierzchniej i roboczej,
- brak środka dezynfekcyjnego bądź używanie środków z nieaktualną datą przydatności,
- brak procedur dotyczących postępowania ze sprzętem kosmetycznym bądź fryzjerskim,
- uchybienia natury technicznej, głównie ubytki płytek w miejscach, gdzie ściany powinny być zmywalne.

Przeprowadzone kontrole sprawdzające w zakładach, w których wystawiono mandaty i zalecenia wykazały usunięcie nieprawidłowości.

Analiza nieprawidłowości stwierdzanych w obiektach w latach 2013-2014



Powyższy wykres przedstawia analizę nieprawidłowości stwierdzanych w zakładach fryzjerskich, kosmetycznych, salonów tatuażu, odnowy biologicznej i innych zakładach świadczących więcej niż jedną z w/w usług w latach 2013-2014. Na jego podstawie można zauważyć, że ilość obiektów, w których stwierdzane są nieprawidłowości w ogólnym rozrachunku maleje. W porównaniu z latami ubiegłymi widać zdecydowaną poprawę warunków sanitarnych w kontrolowanych obiektach.

W większości zakładów fryzjerskich i fryzjersko-kosmetycznych utrzymano właściwy stan sanitarno-porządkowy i sanitarno-techniczny. Należy jednak zauważyć, że stan w obiektach zastany przez klienta może się różnić od stanu podczas kontroli w związku z obowiązkiem zawiadamiania o zamiarze wszczęcia kontroli podmiotów gospodarczych zgodnie z art. 79 ust. 1 i 4 ustawy o swobodzie działalności gospodarczej z dnia 2 lipca 2004 roku (tekst jedn. Dz. U. z 2013r. poz. 672 z późn. zm.)

Inne obiekty użyteczności publicznej

W 2014 roku skontrolowano 5 cmentarzy, 2 pralnie, 5 obiektów prowadzących Niepubliczne Zakłady Opieki Zdrowotnej (kontrole wspólne z Sekcją Epidemiologii), Ośrodek Kultury, lodowisko, budynek obsługi Ośrodka Sportu i Rekreacji w Chlebni oraz pomieszczenia hali sportowej przy ulicy Westfala 2 w Grodzisku Mazowieckim. Ogólny stan sanitarny obiektów był zadowalający.

Cmentarze

Na terenie powiatu grodziskiego znajduje się 13 cmentarzy, spośród których skontrolowano 5, na żadnym nie stwierdzono nieprawidłowości. Można uznać, że stan sanitarno-porządkowy na cmentarzach w powiecie grodziskim jest dobry. Wszystkie cmentarze utrzymywano w czystości. Każdy jest ogrodzony i posiada kontenery na odpady. Na wszystkich zapewniono ujęcie wody. Główne aleje większych cmentarzy utwardzono kostką brukową.

Skargi i interwencje

W roku sprawozdawczym 2014 do Higieny Komunalnej PSSE w Grodzisku Mazowieckim wpłynęło 30 interwencji dotyczących stanu sanitarno-porządkowego na terenie powiatu, spośród których 2 dotyczyły już rozpatrzonych bądź właśnie rozpatrywanych spraw. Wniesiono 17 interwencji pisemnych oraz 13 telefonicznych. Przeprowadzono 5 kontroli interwencyjnych. 20 interwencji przekazano do rozpatrzenia zgodnie z kompetencjami władzom administracji samorządowej bądź właściwym merytorycznie jednostkom oraz wystosowano pisma do wnoszących interwencję, zawiadamiające o przekazaniu sprawy zgodnie z właściwością.

Interwencje w 2014r. dotyczyły przede wszystkim: nieodpowiednich warunków w obiekcie przeznaczonym na pobyt osób starszych, nielegalnego opróżniania szamba, nielegalnego składowania nieczystości, nielegalnego wylewania ścieków do rzeki, występowania uczuleń po skorzystaniu z basenu miejskiego, wylęgu dzikich gołębi na balkonach i pozostawianych przez nie nieczystości, problemu zwierząt pozostawiających swoje odchody oraz szczurów pojawiających się w obrębie prywatnych posesji, uciążliwości powodowanych hałasem bądź związanych z pojawieniem się nieprzyjemnych zapachów. Odnotowano również 3 zgłoszenia dotyczące złej jakości wody, która we wszystkich przypadkach pochodziła z wodociągów, wobec których toczyły się postępowania administracyjne w sprawie warunkowego dopuszczenia wody do spożycia.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Grodzisku Mazowieckim przyczynił się do rozpatrzenia wymienionych interwencji poprzez działania własne, tj. przeprowadzone kontrole

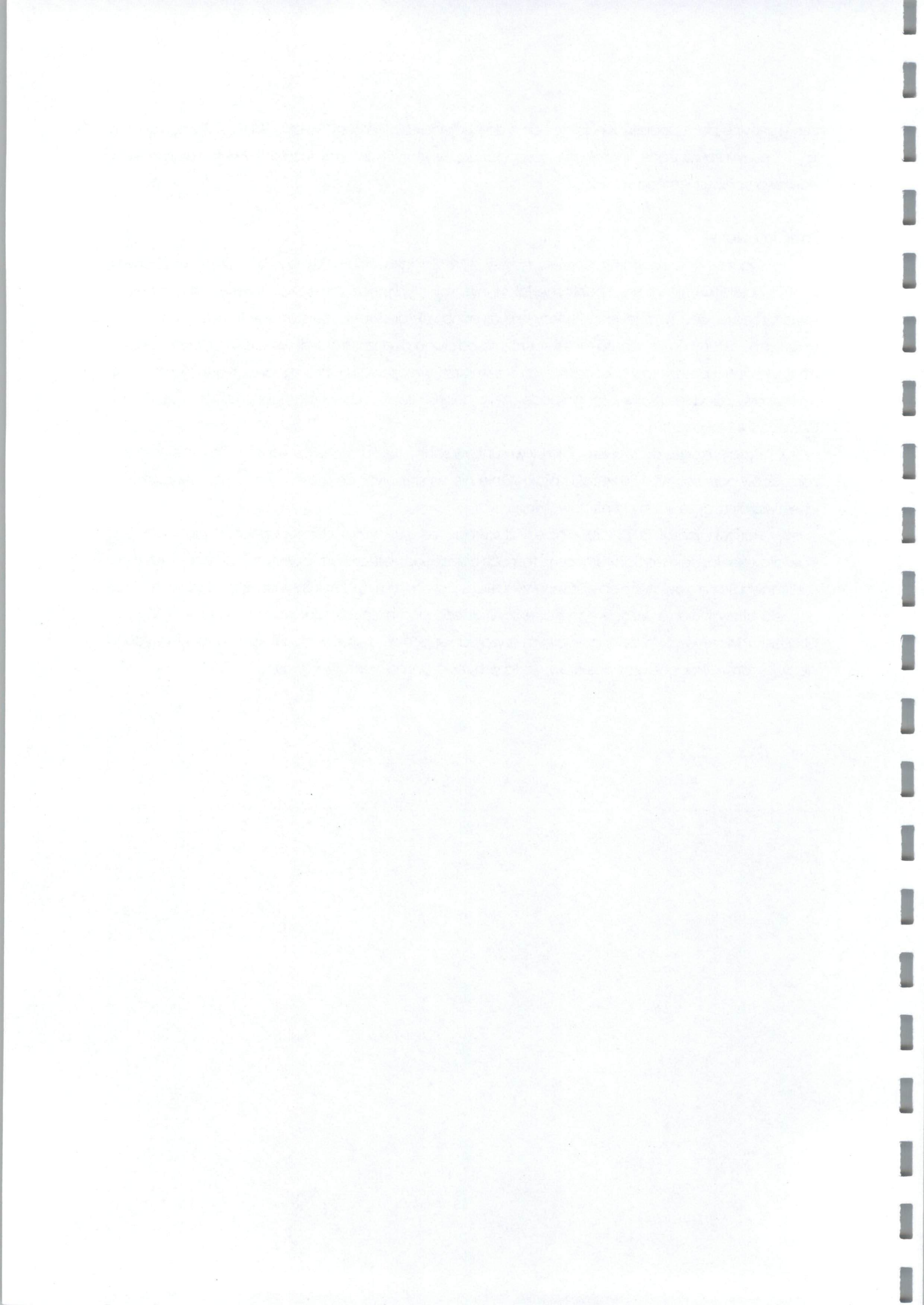
interwencyjne bądź poprzez zmobilizowanie do podjęcia działań odpowiednie Władze Samorządowe jak i osoby prowadzące działalność gospodarczą, w których intencji leżało rozwiązanie sprawy i poprawy stanu sanitarnego obiektu.

Podsumowanie

Ogólny stan sanitarny powiatu należy określić jako dobry. W wyniku przeprowadzonych kontroli obiektów użyteczności publicznej jak i innych objętych nadzorem sekcji higieny komunalnej nie stwierdzono rażących zaniedbań. Należy jednak ponownie podkreślić, że stan sanitarno-higieniczny w obiektach zastany przez klienta może się różnić od stanu podczas kontroli w związku z obowiązkiem zawiadamiania podmiotów gospodarczych o zamiarze wszczęcia kontroli zgodnie z art. 79 ust. 1 i 4 ustawy o swobodzie działalności gospodarczej z dnia 02 lipca 2004r. (tekst jedn. Dz. U. z 2010r. nr 220 poz. 1447 z póź. zm.).

Problem egzekwowania poprawy warunków sanitarnych i technicznych od właścicieli czy też zarządców podmiotów w 2014 roku praktycznie nie występował, co może świadczyć o zwiększonej chęci współpracy ze strony kontrolowanych.

Porównując rok 2013 i 2014 należy stwierdzić, że działania podejmowane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w ramach bieżącego nadzoru przyczyniły się do poprawy stanu sanitarnego kontrolowanych obiektów. W związku z powyższym należy kontynuować działania mające na celu utrzymywanie właściwego stanu sanitarnego podmiotów zewidencjonowanych w PSSE w Grodzisku Mazowieckim, ze szczególnym uwzględnieniem obiektów, w stosunku do których wydano decyzje administracyjne oraz obiektów, w których stwierdzono nieprawidłowości.



III. Ocena stanu sanitarnego obiektów objętych nadzorem przez Sekcję Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

Ocena stanu sanitarnego nadzorowanych obiektów żywności i żywienia – porównanie liczbowe do roku 2013

Lp.	Wyszczególnienie	Rok 2013	Rok 2014
1.	Liczba obiektów wg ewidencji/ wg rejestru zakładów w ciągu roku	945	949
2.	Liczba obiektów kontrolowanych	399	317
3.	Liczba obiektów sklasyfikowanych/ ocenionych na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego	182	83
4.	Liczba obiektów o złym stanie sanitarnym (na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego)/niezgodnych	1	0
5.	Liczba przeprowadzonych kontroli i rekontroli ogółem, w tym:	522	387
a.	Kontroli kompleksowych	182	83
b.	Kontroli tematycznych	247	248
c.	Kontroli interwencyjnych	43	27
d.	Kontroli sprawdzających	50	29
6.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych	33	16
7.	w tym: przerwania produkcji i unieruchomienia	11	3
8.	Liczba nałożonych mandatów	33	26
9.	Kwota nałożonych mandatów	11650	7300
10.	Liczba wniosków skierowanych do Sądu Grodzkiego	-	-
11.	Liczba wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS	11	3
12.	Liczba aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury	-	-
13.	Liczba prób żywności i przedmiotów użytku pobranych i zbadanych	220	224
14.	Liczba prób żywności i przedmiotów użytku zdyskwalifikowanych	3	3

Sekcja Higieny Żywności Żywienia i Przedmiotów Użytku Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Grodzisku Mazowieckim w ciągu 2014r. obejmowała nadzorem sanitarnym 949 obiektów (oraz 6 obiektów ujętych w dziale 4 MZ – 48). W obiektach tych przeprowadzono w 2014r. ogółem 388 kontroli i rekontroli, w tym:

- 83 kontrole kompleksowe
- 248 kontroli tematycznych
- 27 kontroli interwencyjnych
- 29 kontroli sprawdzających

oraz 1 kontrola w obiektach ujętych w dziale 4 MZ – 48

Natomiast w 2013r. przeprowadzono ogółem 524 kontrole i rekontrole, w tym:

- 182 kontrole kompleksowe
- 247 kontroli tematycznych
- 43 kontrole interwencyjne
- 50 kontroli sprawdzających

oraz 2 kontrole w obiektach ujętych w dziale 4 MZ – 48

Zakres kontroli tematycznych obejmował:

- ocenę warunków sanitarno-technicznych niezbędnych do wydania decyzji zatwierdzającej obiekt do działalności,
- ocenę warunków sanitarno-technicznych niezbędnych do wydania decyzji rozszerzającej prowadzoną działalność,
- ocenę środków transportu do przewozu żywności,
- pobór prób żywności do badań laboratoryjnych w WSSE w Warszawie oraz laboratoriów zewnętrznych,
- wzmożony nadzór nad obiektami o złym stanie sanitarnym,
- ocenę warunków sanitarno-technicznych wymaganych przy sprzedaży alkoholu
- wzmożony nadzór nad obiektami prowadzącymi sprzedaż lodów z automatu i lodów gałkowanych.

Kontrole tematyczne podejmowane były w przypadkach:

- złożenia wniosku o wydanie decyzji zatwierdzającej wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS,
- złożenia wniosku o dokonanie zmian w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS – rozszerzenie działalności,
- podania o wydanie opinii potwierdzającej spełnienie wymagań sanitarno-technicznych środka transportu do przewozu żywności,
- poboru do badań laboratoryjnych w WSSE w Warszawie oraz laboratoriów zewnętrznych prób środków spożywczych – zgodnie z harmonogramem,
- wzmożenia nadzoru w obiektach, które wykazywały niewłaściwy stan sanitarny podczas kontroli przeprowadzanych w poprzednich latach,
- uzyskania informacji z WSSE w Warszawie o konieczności wzmożenia nadzoru nad obiektami prowadzącymi sprzedaż lodów z automatu i lodów gałkowanych
- podania o wydanie opinii sanitarnej niezbędnej do uzyskania/przedłużenia koncesji na sprzedaż detaliczną lub hurtową alkoholu.

Kontrole interwencyjne podejmowano w związku z powiadomieniami w systemie RASFF i RAPEX oraz w związku ze zgłoszeniami konsumentów.

W wyniku przeprowadzonych w 2014r. kontroli wydano znacznie mniej – (16 szt.) decyzji administracyjnych w porównaniu z 2013r. (33 szt.). Jednocześnie znacznie zmniejszyła się liczba decyzji wstrzymania działalności produkcyjnej w obiekcie (w stosunku do roku 2013 liczba decyzji unieruchomienia zmniejszyła się z 11 do 3 szt.). Dwie z w/w decyzji wynikały z faktu ujawnienia żywienia zbiorowego zamkniętego dla dzieci). W związku z powyższym, nałożono również w 2014r. mniej mandatów karnych. Jednocześnie, z uwagi na stwierdzone nieprawidłowości o mniejszym ryzyku, wydane mandaty opiewały na mniejszą kwotę (w 2013r. wydano 33 szt. na sumę 11650 zł., zaś w 2014r. - 26 szt. na kwotę 7300 zł.). Liczba obiektów objętych nadzorem w 2014r. była porównywalna w stosunku do roku 2013 (949 obiektów w 2014r. i 945 obiektów w 2013r.). Porównując liczbę kontroli należy zauważyć, że w roku 2014 przeprowadzono porównywalną ilość kontroli tematycznych (tj. w 2014r. 248, zaś w 2013r. 247), natomiast znacznie mniej kontroli sprawdzających mających na celu potwierdzenia usunięcia uchybień (w 2014r. – 29, zaś w 2013r. – 50), co wynikało ze stwierdzania podczas kontroli mniejszej liczby uchybień, które wymagałyby rekontroli. Przeprowadzono mniej kontroli kompleksowych z wykorzystaniem arkusza oceny stanu sanitarnego (w 2014r. – 83, zaś w 2013r. – 182). W roku 2014 przeprowadzono mniej kontroli i rekontroli, tj. 387 kontroli i rekontroli (oraz 1 kontrola w obiekcie ujętym w dziale 4 MZ – 48), zaś w 2013r. 522 kontrole i rekontrole (oraz 2 kontrole i rekontrole w obiektach ujętych w dziale 4 MZ – 48), co wynikało głównie ze zmniejszonej obsady kadrowej (w Sekcji HŻŻiPU zatrudnione 3 osoby), zmiany lokalizacji siedziby zakładu pracy, wprowadzenia nowych procedur kontroli zakładów, co w znacznym stopniu utrudniało realizację bieżących zamierzeń w Sekcji HŻŻiPU.

Ponadto w roku 2014, zgodnie z harmonogramem otrzymanym z WSSE w Warszawie pobrano i przekazano do badań w WSSE w Warszawie i laboratoriów zewnętrznych więcej prób środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością (tj.: 224 prób), natomiast w roku 2013 – 220.

Pobór prób również wpłynął na ilość przeprowadzonych kontroli i rekontroli, gdyż pracownicy przeprowadzający kontrole sanitarne zajmują się także pobieraniem prób do WSSE w Warszawie.

NAJCZĘŚCIEJ STWIERDZANE NIEPRAWIDŁOWOŚCI:

- brak decyzji w sprawie zatwierdzenia obiektu do działalności,
- brak do wglądu orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu,
- brak umywalki do mycia rąk w sali sprzedaży,
- brak szafki do przechowywania odzieży wierzchniej i ochronnej personelu,
- brak szafki na sprzęt porządkowy i środki myjąco- dezynfekcyjne,
- środki spożywcze przechowywane nieprawidłowo, bez zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem,
- brak segregacji w urządzeniach chłodniczych,
- zniszczone, wymagające odnowienia ściany i sufity w pomieszczeniach zakładu,
- brak mydła w płynie i ręczników jednorazowego użytku przy umywalkach do mycia rąk,
- brudno utrzymana szatnia dla personelu,
- brudno utrzymane zaplecze i magazyny,
- brudno utrzymane toalety,
- brudno utrzymane podłogi lub zniszczone wymagające wymiany,
- brudno utrzymane urządzenia chłodnicze,
- brudno utrzymane pomieszczenia produkcyjne,
- brak lub zniszczone wymagające naprawy drzwi,
- personel bez odzieży ochronnej,
- brak dowodów zakupu środków spożywczych lub dowodów dostaw surowców wykorzystywanych w produkcji,
- brak zlewu lub punktu poboru wody do celów porządkowych,
- brak dostatecznej ilości zlewów przeznaczonych do mycia żywności (zapewniających segregację),
- brak dostatecznej ilości pomieszczeń, zapewniających prowadzenie produkcji w prawidłowych warunkach sanitarno- higienicznych tj.: wydzielenia pomieszczenia mycia i obróbki warzyw i owoców, mycia i dezynfekcji jaj, zmywalni naczyń stołowych,
- brak termometrów w urządzeniach chłodniczych,
- brak opracowanej procedury ochrony zakładu przed szkodnikami,
- brak opracowanej i wdrożonej procedury zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej,
- brak opracowanych i wdrożonych instrukcji Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej oraz procedur na podstawie zasad systemu HACCP.

Inne nieprawidłowości

Próby zakwestionowane pobrane z obrotu i od producenta

Spośród pobranych do badań laboratoryjnych w WSSE prób żywności i przedmiotów użytku zakwestionowane zostały 3 próby:

1/. **„Daktyle Bio suszone na słońcu bez pestek (kraj pochodzenia Tunezja)”**, zakwestionowane za stwierdzenie w w/w środkach spożywczych zawartości składnika alergennego - dwutlenku siarki w stężeniach powyżej 10 mg/kg, który nie został uwzględniony na opakowaniach w/w produktów. Pismo w w/w sprawie przesłano do producenta oraz do właściwego miejscowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu. Kwestionowany produkt zgłoszono do systemu RASFF. Ponadto, wydano decyzję płatniczą obciążającą producenta za wykonane badania w/w kwestionowanego produktu.

2/. **„Morele Bio suszone na słońcu niesiarkowane”**, zakwestionowane za stwierdzenie w w/w środkach spożywczych zawartości składnika alergennego - dwutlenku siarki w stężeniach powyżej 10 mg/kg, który nie został uwzględniony na opakowaniach w/w produktów. Pismo w w/w sprawie przesłano do producenta oraz do właściwego miejscowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu. Kwestionowany produkt zgłoszono do systemu RASFF. Ponadto, wydano decyzję płatniczą obciążającą producenta za wykonane badania w/w kwestionowanego produktu.

3/. „**Ciasto Metrowiec**”, zakwestionowane za obecność w 25 g bakterii chorobotwórczych *Salmonella* Enteritidis.. Pismo w w/w sprawie przesłano do producenta. Po uzyskaniu wyników przeprowadzono kontrolę sanitarną w w/w obiekcie. Producent przeprowadził gruntowne sprzątnięcie i dezynfekcję w zakładzie. Po dezynfekcji ponownie pobrano do badania kwestionowany asortyment ciasta (próby niekwestionowane). Ponadto, wydano decyzję płatniczą obciążającą producenta za wykonane badania w/w kwestionowanego produktu.

INTERWENCJE KONSUMENTÓW:

W 2014r. ogółem rozpatrzono 27 interwencji, z czego 8 zasadnych interwencji konsumentów. Główne potwierdzone przyczyny zgłoszeń to:

- niewłaściwe warunki sanitarno – techniczne prowadzenia żywienia dzieci (2 zgłoszenia)
- niewłaściwy stan sanitarno – techniczny w obiekcie oraz warunki żywienia osób starszych (1 zgłoszenie),
- niewłaściwy stan sanitarno – techniczny w obiekcie (5 zgłoszeń),

W wyniku przeprowadzonych kontroli interwencyjnych nałożono na osoby odpowiedzialne za stan sanitarny mandaty karne. Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały usunięcie nieprawidłowości. Wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą usunięcie nieprawidłowości (decyzja w trakcie realizacji).

W związku ze złożonymi interwencjami wydano 3 decyzje zamykające z rygorem natychmiastowej wykonalności oraz wystosowano 3 wnioski o ukaranie grzywną do PWIS w Warszawie (2 w związku z rozpoczęciem działalności bez decyzji zatwierdzającej oraz 1 w związku z rozszerzeniem działalności określonej w decyzji zatwierdzającej). Decyzje zostały wykonane.

PRODUKTY WYCOFYWANE Z RYNKU

Ogółem w 2014r. otrzymano 49 powiadomień w ramach systemu RASFF, w tym 45 powiadomienia dotyczyły obiektów obrotu żywnością.

Produkty żywnościowe podlegające wycofaniu z obrotu:

1. **Suplement diety „BSN Hyper Shred”** umieszczony w systemie RASFF ze względu na obecności nieautoryzowanej substancji – synefryny.
2. **„Morele suszone”** umieszczone w systemie RASFF ze względu na przekroczenie dopuszczalnego poziomu pochodnych dwutlenku siarki.
3. **„Herbata czarna liściasta”** umieszczona w systemie RASFF ze względu na przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydów – imidakloprydu oraz ditiokarbaminianów.
4. **Suplement diety „Amino 1”**, umieszczony w systemie RASFF ze względu na obecność w składzie m.in. ekstrakt z buraka zwyczajnego (*Beta vulgaris*) zawierający „Betaine (high nitrates)”.
5. **„Woda źródłana”**, umieszczona w systemie RASFF ze względu na stwierdzenie paciorkowce kałowe oraz bakterie z grupy coli.
6. **„Pieczarki marynowane całe”** umieszczone w systemie RASFF ze względu na stwierdzenie przekroczenia dopuszczalnego limitu dwutlenku siarki i jego pochodnych.
7. **„Gluten free chocolate muffin mix with chocolate bits”** umieszczone w systemie RASFF ze względu na obecność niezadeklarowanej obecności mleka.
8. **Suplement diety pn. „EREKTON”**, umieszczony w systemie RASFF ze względu na obecności nieautoryzowanej substancji tetrahydrokannabinolu (THC).

Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością podlegające wycofaniu z obrotu:

- „**Tarka do ziemniaków**” umieszczona w systemie RASFF ze względu na wysoką migrację niklu.
- „**Drinking Tube „Glasses”** umieszczona w systemie RASFF ze względu na obecność niedopuszczonej substancji ftalan di-2-propyloheptylowy (DPHP) w wyrobach do kontaktu z żywnością

Ponadto w 2014r. otrzymano 4 pisma z powiadomieniami w ramach systemu RAPEX (system wczesnego ostrzegania dotyczący kosmetyków).

Kosmetyki podlegające wycofaniu z obrotu:

- kremy do ciała, balsam do ciała, zestaw do malowania twarzy, perfumy, produkty do pielęgnacji paznokci, chusteczki do demakijażu, produkty do pielęgnacji włosów umieszczone w systemie RAPEX ze względu na zawartość niedozwolonych do stosowania w kosmetykach substancji, zanieczyszczenie mikrobiologiczne.

**OGNIKA ZBIOROWYCH ZATRUĆ POKARMOWYCH
W ZAKŁADACH ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Nie odnotowano ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych w zakładach żywienia zbiorowego.

PRZYCZYNY ZAMKNIĘCIA ZAKŁADU/OGNICZENIA DZIAŁALNOŚCI

Zakłady, które zostały zamknięte na czas określony w całości lub w części - w drodze decyzji z natychmiastowym trybem wykonania			
Lp	Nazwa i adres zakładu	Przyczyna wydania decyzji (zamknięcia / ograniczenia działalności)	Sposób zakończenia sprawy
1.	NIEPUBLICZNY KATOLICKI ŻŁOBEK z ODDZIAŁEM PRZEDSZKOLNYM	<ul style="list-style-type: none"> - brak decyzji w sprawie zatwierdzenia obiektu do działalności, - w jednym pomieszczeniu odbywają się przyjmowanie dostaw, przygotowywanie, porcjowanie i wydawanie posiłków oraz mycie naczyń stołowych, - brak wydzielonego pomieszczenia zmywalni (optukiwanie naczyń stołowych odbywają się na terenie kuchni właściwej, w komorze zlewozmywaka 2-komorowego, w którym odbywają się również mycie sprzętu pomocniczego oraz mycie rąk w drugiej komorze zlewu; zmywarko-wyparzynarka usytuowana również na terenie kuchni właściwej), - brak warunków do mycia drobnego sprzętu pomocniczego, brak wydzielonego oddzielnego punktu wodnego (mycie sprzętu produkcyjnego odbywają się w zlewozmywaku 2-komorowym, w którym jedna komora wydzielona została do optukiwania brudnych naczyń stołowych, zaś druga do mycia rąk), - brak wydzielonego prawidłowego punktu przyjęcia posiłków dostarczanych w formie cateringu (przyjęcie posiłków odbywają się na stole w kuchni właściwej, pojemniki transportowe ustawiane są bezpośrednio na blacie kuchennym przez pracowników firmy cateringowej), - podłogaw kuchni właściwej brudna, nieumyta, zdeptana, - brudno utrzymany blat roboczy w kuchni właściwej (blat zalany, z okruskami żywności, na blacie przechowywane umyte naczynia i sztućce obok żywności dostarczonej w torebce foliowej przez rodzica: banan i serek „Bakuś”), - na terenie kuchni właściwej brudne, oblepione, nieumyte szafki kuchenne, zmywarko- wyparzynarka i zlew 2-komorowy służący do optukiwania brudnych naczyń stołowych, mycia rąk i mycia sprzętu pomocniczego, 	<p>W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności, wstrzymującą działalność w zakresie produkcji i serwowania posiłków w zakładzie do czasu usunięcia stwierdzonych podczas kontroli uchybień sanitarno-technicznych oraz uzyskania decyzji w sprawie zatwierdzenia zakładu zgodnie z art. 62 ust 1 pkt. 2 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia</p> <p>Decyzja została wykonana. Zakład zaprzestał prowadzenia działalności.</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - w pomieszczeniu kuchni właściwej przechowywany zbędny sprzęt: miski, osłony na grzejniki, barierki zabezpieczające drzwi, mopy, torba z brudnymi ręcznikami, karton z żarówkami, na parapecie zabawki dla dzieci i torebka personelu, w szufladach przetrzymywane pinezki, świece, młotek, taśmy, bezpośrednio na podłodze ustawiony otwarty foliowy worek z odpadami stałymi (w tym „pampersami”), brak zamkniętego kosza na odpady, - na terenie kuchni właściwej brudna, oblepiona, nieumyta chłodziarka – zamrażarka (wewnątrz przechowywane zapleśniałe pomidory obok kartonów z mlekiem i otwartego naczynia z obiadem personelu), - brudne szuflady w kuchni właściwej (z okruchami i resztkami żywności: kawa, kasza; w szufladach przechowywane przyprawy i kisiel), - sufit w kuchni właściwej z ubytkami tynku, otworami i niezabezpieczonymi przewodami elektrycznymi po zdemontowanych lampach, - brak ręczników jednorazowego użytku przy umywalce do mycia rąk (w obiekcie wykorzystuje się ręczniki wielokrotnego użytku, które w dniu kontroli suszyły się na grzejniku w kuchni właściwej), - brak monitoringu temperatury w urządzeniach chłodniczych (brak termometrów), - brak wydzielonej szafki lub szatni do przechowywania odzieży wierzchniej i ochronnej dla osób przygotowujących posiłki, - brak odzieży ochronnej personelu przygotowującego i wydającego posiłki, - brak punktu wodnego do poboru wody do celów porządkowych oraz szafki na sprzęt porządkowy i środki myjąco- dezynfekcyjne (woda do celów porządkowych pobierana z umywalki w toalecie dla dzieci – toaleta brudna, nieumyta, w miskach ustępowych zastoiny brudnej wody, umywalki brudne, nieumyte; sprzęt porządkowy przechowywany w miejscach przypadkowych tj.: w kuchni właściwej, w toalecie dla dzieci), - brak wydzielonej prawidłowej toalety dla personelu kuchennego- personel korzysta z toalety na I piętrze przeznaczonej dla dzieci (wyposażonej w umywalkę do mycia rąk i oczka WC przystosowane dla małych dzieci; toaleta brudno utrzymana, zakurzona; na I piętrze prowadzone prace remontowe – zerwana podłoga, brak zmywalności; na piętro prowadzą drewniane schody – w złym stanie technicznym, zakurzone, zaśmiecone), - brak do wglądu orzeczeń do celów sanitarno- epidemiologicznych personelu, 	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - brak opracowanej i wdrożonej dokumentacji GHP/GMP oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP, - brak aktualnego wyniku badania wody przeznaczonej do przygotowywania posiłków oraz celów gospodarczych, 	
2.	BAR	<ul style="list-style-type: none"> - w zakładzie prowadzona jest działalność niezgodną z wydaną decyzją zatwierdzającą tj. rozszerzono zakres prowadzonej działalności o przygotowywanie posiłków kuchni azjatyckiej (dania mięsne, sajgonki, owoce morza, zupy) od surowca do gotowej potrawy oraz o serwowanie posiłków na naczyniach wielokrotnego użytku, - brak warunków do obróbki wstępnej mięsa (mięso myte jest w basenie do mycia sprzętu produkcyjnego na terenie kuchni, służącym również do mycia rąk, warzyw; krojenie, przyprawianie dań mięsnych odbywa się w aneksie przyjęcia dostaw posiłków, które miały być dostarczane przez firmę cateringową; w dniu kontroli prowadzona była obróbka mięsa - surowca- dostarczonego do zakładu w zbiorczych kartonach tj. filet z piersi kurczaka, oznakowanych „Nasz Kurczak” Zakład Drobiarski w Mławie ul. Instalatorów 2, 06-500 Mława), - brak warunków do mycia i obróbki wstępnej warzyw (obróbka warzyw tj. cebula, czosnek, papryka, cukinia, kapusta pekińska odbywa się na zewnątrz zakładu, gdzie przy drzwiach do zaplecza na terenie ogrodu ustawiono stółek i otwarty kosz na odpadki; warzywa myte są w tym samym punkcie wodnym, w którym odbywa się mycie sprzętu produkcyjnego, mycie mięsa i mycie rąk), - nieprawidłowe przechowywanie warzyw <ul style="list-style-type: none"> - w brudnych opakowaniach kartonowych pod stołem w punkcie przyjęcia dostaw posiłków (na stole odbywa się porcjowanie i przechowywanie mięsa, gotowanego ryżu), - brak segregacji w szafie chłodniczej (mięso, kiełki, warzywa, koper, farsz mięsny do sajgonki, ser tofu, owoce morza przechowywane obok siebie), urządzenie chłodnicze brudno utrzymane, nieumyte, z resztkami żywności okruchówi zastoinami wody, pojemniki z żywnością oblepione tłuszczem, zakurzone, - brak termometrów w urządzeniach chłodniczych (brak możliwości monitoringu temperatury przechowywania żywności), - brak warunków do termicznej dezynfekcji naczyń stołowych, brak wydzielonego pomieszczenia zmywalni (naczynia tj. talerze, miseczki, sztućce wielokrotnego użytku myte są w 	<p>W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności, wstrzymując wszelką działalność gastronomiczną w zakładzie do czasu usunięcia stwierdzonych podczas kontroli uchybień sanitarno-technicznych</p> <p>Decyzja została wykonana. Zakład zaprzestał prowadzenia działalności w/w zakresie. Po przeprowadzonej kontroli sprawdzającej wznowił działalność w zakresie zgodnym z wydaną wcześniej decyzją zatwierdzającą.</p>

		<p>zlewozmywaku na terenie baru, który przeznaczony był wyłącznie do mycia szklanek i filiżanek), brak szafy przelotowej (naczynia przechowywane są na blacie w barze narażone na zanieczyszczenie, kurz, brud),</p> <ul style="list-style-type: none"> - w zlewozmywaku służącym do optukiwania naczyń szklanych przetrzymywany zbędny sprzęt: dzbanek z resztkami napoju, brudny zmywak, brudny „druciak”; zlewozmywak brudno utrzymany, nieumyty, - w barze na blacie wydawczym przetrzymywany zbędny sprzęt tj. ściereczki, nożyczki, ręczniki wielokrotnego użytku, taśmy do kas, torebki jednorazowego użytku; na blacie duży nieład, blat brudny, zakurzony, - brak zamkniętych koszy na odpady w barze, pomieszczeniu kuchni i pomieszczeniu przyjęcia posiłków (kosze bez pokryw), - brak warunków do mycia rąk w toalecie dla personelu i kuchni – umywalki zdemontowane, brak kranów (mycie rąk odbywa się w tym samym punkcie wodnym służącym do mycia sprzętu produkcyjnego, mycia mięsa i warzyw), - brak ręczników jednorazowego użytku oraz mydła w płynie przy umywalkach do mycia rąk w toalecie dla konsumentów oraz w barze , - brak wydzielenia drzwiami pomieszczenia szatni personelu, drzwi zdemontowane (pomieszczenie otwarte na korytarz komunikacyjny i punkt przyjęcia posiłków), brak segregacji w szafkach do przetrzymywania odzieży wierzchniej i ochronnej, - w pomieszczeniu szatni ustawiona zamrażarka z dużą ilością żywności (warzywa, frytki, itp.), żywność przetrzymywana w nieładzie - brak segregacji, zamrażarka brudna, nieumyta, oblepiona, w pomieszczeniu przetrzymywany zbędny sprzęt (wanienka z surówką, puste blachy, sprzęt produkcyjny, cukier, ryż w worku bezpośrednio na podłodze), - ściany we wszystkich pomieszczeniach brudne, farba zniszczona, zdarta, kontakty elektryczne niezainstalowane (nieprzykręcone), - w aneksie mycia szkła za barem ściana pod zlewozmywakiem nieładka z dużymi ubytkami tynku, odpływy wodno-kanalizacyjne niezakryte, - brak zlewozmywaka do celów porządkowych (zlewozmywak oraz kran do poboru wody do celów porządkowych zdemontowane), sprzęt porządkowy (wiadra, mopy, szczotka, szufelka) przetrzymywany na zewnątrz obiektu narażony na zanieczyszczenia atmosferyczne, kurz, brud itp., - otoczenie zakładu od strony zaplecza 	
--	--	---	--

		<p>brudno utrzymane (przy drzwiach wejściowych przetrzymywany zbędny sprzęt – szafka, umywalka, postument do umywalki, taboret), pojemnik na odpadki przepelniony, część nieczystości przetrzymywana poza pojemnikiem w workach foliowych,</p> <ul style="list-style-type: none"> - brak warunków do przechowywania, mycia i dezynfekcji jaj (brak urządzenia chłodniczego, punktu wodnego do mycia jaj, jaja przechowywane pod stołem produkcyjnym, brak dokumentu potwierdzającego, że jaja używane w zakładzie poddane były dezynfekcji lub naświetleniu), - brudno utrzymana podłoga w kuchni i pomieszczeniach zaplecza (zdeptana, nieumyta, mokra, zalana tłuszczem), - urządzenia grzewcze brudno utrzymane, oblepione tłuszczem, - brak do wglądu aktualnych dowodów dostaw surowców stosowanych do produkcji (faktury itp.), - brak opracowanej i wdrożonej dokumentacji GHP/GMP oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP, 	
3.	NIEPUBLICZNY KATOLICKI ŻŁOBEK z ODDZIAŁEM PRZEDSZKOLNYM	<ul style="list-style-type: none"> - brak decyzji w sprawie zatwierdzenia obiektu do działalności, - w jednym pomieszczeniu odbywają się przygotowywanie, porcjowanie i wydawanie posiłków oraz mycie naczyń stołowych, - brak warunków do obróbki wstępnej warzyw i owoców, brak wydzielonego pomieszczenia i oddzielnego punktu wodnego (w tym samym zlewozmywaku 2-komorowym na terenie kuchni odbywają się mycie owoców, mycie rąk, sprzętu produkcyjnego, optukiwanie brudnych naczyń stołowych), - brak wydzielonego pomieszczenia zmywalni (optukiwanie naczyń stołowych odbywają się na terenie kuchni właściwej, w komorze zlewozmywaka 2-komorowego, w którym odbywają się również mycie sprzętu produkcyjnego, mycie rąk, obróbka warzyw, mycie owoców; zmywarko-wypararka usytuowana również na terenie kuchni właściwej), brak szafy przelotowej (naczynia częściowo przechowywane są na blacie roboczym w kuchni narażone na zanieczyszczenie, kurz, brud), - brak wydzielonego pomieszczenia mycia i dezynfekcji jaj (jaja są myte w tym samym zlewozmywaku 2-komorowym na terenie kuchni właściwej, służącym również do mycia rąk, sprzętu produkcyjnego oraz mycia mięsa, - w pomieszczeniu kuchni właściwej na blatach roboczych i parapetach przechowywany zbędny sprzęt: kartki, radio, przewody elektryczne, aparat fotograficzny, art. biurowe, kubek z pędzlami, środki czystości, - na terenie kuchni właściwej w 	<p>W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności, wstrzymującą działalność w zakresie produkcji i serwowania posiłków w zakładzie do czasu usunięcia stwierdzonych podczas kontroli uchybień sanitarno – technicznych oraz uzyskania decyzji w sprawie zatwierdzenia zakładu zgodnie z art. 62 ust 1 pkt. 2 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia Decyzja została wykonana. Zakład zaprzestał prowadzenia działalności.</p>

		<p>chłodziarko – zamrażarce brak segregacji środków spożywcze tj. jaja, wędlina, masło, jogurty, warzywa okopowe (kapusta biała nieoczyszczona) przechowywane obok siebie,</p> <ul style="list-style-type: none"> - brak rękawiczek jednorazowego użytku przy umywalce do mycia rąk, - brak monitoringu temperatury w urządzeniach chłodniczych (brak termometrów), - brak wydzielonej szafki lub szatni do przechowywania odzieży wierzchniej i ochronnej dla osób przygotowujących posiłki, - brak odzieży ochronnej personelu przygotowującego i wydającego posiłki, - brak punktu wodnego do poboru wody do celów porządkowych oraz szafki na sprzęt porządkowy i środki myjąco-dezynfekcyjne (woda do celów porządkowych pobierana z brodzika w toalecie – toaleta bez przedsionka), sprzęt porządkowy przechowywany miejscach przypadkowych tj.: na schodach prowadzących do pomieszczeń piwnicy), - brak do wglądu orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu, - brak do wglądu dowodów zakupu surowców stosowanych do produkcji (faktury itp.), - brak opracowanej i wdrożonej dokumentacji GHP/GMP oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP, - brak aktualnego wyniku badania wody przeznaczonej do przygotowywania posiłków oraz celów gospodarczych, 	
--	--	--	--

GRANICZNA KONTROLA SANITARNA

Liczba firm importujących i/lub eksportujących środki spożywcze, materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością – 5 firm:

- MPM agd S.A.

W obiekcie prowadzona jest działalność w zakresie magazynowania importowanych przedmiotów użytku (drobny sprzęt AGD np.: sokowirówki, czajniki bezprzewodowe, opiekacze, miksery elektryczne, suszarki do grzybów i owoców, frytownice) importowane z Chin i Turcji.

- „CANPOL” Sp.z o.o. SKA (import akcesoriów i naczyń dla niemowląt i dzieci).

- ZPC „Milanówek”, zajmujący się eksportem krówek

- Elopak S.A. (import opakowań do żywności)

- KOMPOL Sp. zo.o. (import opakowań do żywności).

Na terenie powiatu grodzkiego nie znajduje się Urząd Celny i w większości przypadków odprawa graniczna i wydawanie w/w świadectw jakości zdrowotnej odbywa się na terenie innych powiatów. Jednakże w 2014r. firma RABEN Polska Sp. z o.o. wykonywała usługi magazynowania środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością dla 1 z w/w firm (Elopak S.A.), w związku z czym dokonywano kontroli granicznej i wydawano świadectwa jakości zdrowotnej (na podstawie przeprowadzonej kontroli sanitarnej i/lub kontroli dokumentacji granicznej w miejscu docelowego przeznaczenia). Ponadto, w przypadku firmy zajmującej się eksportem tj. ZPC „Milanówek” wydano świadectwa jakości zdrowotnej (eksportowe).

W 2014r. wydano 7 świadectw spełnienia wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy lub wyrób przeznaczony do kontaktu z żywnością przekraczający granicę:

- 5 dot. środków spożywczych (świadectwa eksportowe dot. cukierków typu krówka)

- 2 dot. wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

oraz wydano 3 decyzje opłatowe.

WSPÓŁPRACA Z INSPEKCJĄ WETERYNARYJNĄ

W roku 2014 w związku z zawartym w dniu 21 kwietnia 2008 porozumieniem o współpracy pomiędzy Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Pruszkowie a Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Grodzisku Mazowieckim przekazano zaktualizowaną listę obiektów objętych wspólnym nadzorem.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 wspólną kontrolę sanitarną. Podczas kontroli nie stwierdzono uchybień sanitarno-porządkowych oraz technicznych.

Jednocześnie, w ramach współpracy z Inspekcją Weterynaryjną przesyłano także pisma właściwym terytorialnie Powiatowym Lekarzom Weterynarii w Jarocinie i Chojnicach dotyczące błędów w oznakowaniu środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego oraz obecności DNA *Escherichia coli* O157 w 25g

WSPÓŁPRACA Z INNYMI ORGANAMI

Ponadto, pracownicy Sekcji HŻŻiPU prowadzili współpracę z Sekcją Oświaty Zdrowotnej, w ramach której w 2014r. przeprowadzono wspólne szkolenie dla dyrektorów szkół na terenie powiatu grodziskiego, podczas którego omówiono aspekty higieniczno – sanitarne prowadzenia sklepików szkolnych.

Jednocześnie, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Grodzisku Mazowieckim, w związku z prowadzeniem nadzoru nad produkcją pierwotną i/lub dostawami bezpośrednimi, nawiązał współpracę z Mazowieckim Wojewódzkim Inspektorem Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Wojewódzkim Inspektorem Jakości Handlowej Art. Rolno-Spożywczych w Warszawie, Radą Powiatową Mazowieckiej Izby Rolniczej Powiatu Grodziskiego, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie ul. Pszczelińska 99, Oddziałem Terenowym Agencji Rynku Rolnego Al. Waszyngtona 146, 04-076 Warszawa tj.:

- Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Grodzisku Mazowieckim oraz pracownicy Sekcji HŻŻiPU uczestniczyli, w zorganizowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Żyrardowie, spotkaniu roboczym z udziałem Mazowieckiego Wojewódzkiego Inspektora Ochrony Roślin i Nasiennictwa z pracownikami oraz Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Art. Rolno-Spożywczych w Warszawie z pracownikami dot. zawartych porozumień i wymiany informacji o rolnikach dostarczających owoce i warzywa do firm eksportujących do Federacji Rosyjskiej,
- przesłano pisma do Oddziału Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Warszawie ul. Gen. Okulickiego 3 Grodzisk Maz., Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie ul. Pszczelińska 99, Oddziału Terenowego Agencji Rynku Rolnego Al. Waszyngtona 146, 04-076 Warszawa, mające na celu nawiązanie współpracy i uzyskanie informacji o podmiotach, które winny być zarejestrowane,
- przedstawiciel Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Grodzisku Mazowieckim przedstawił obowiązki podmiotów prowadzących produkcję pierwotną i dostawy bezpośrednio wynikające z ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia na posiedzeniu Rady Powiatowej Mazowieckiej Izby Rolniczej Powiatu Grodziskiego, które odbyło się 30.06.2014r.,

DZIAŁALNOŚĆ Z ZAKRESU HIGIENY ŻYWIENIA

W 2014r. pod nadzorem znajdowały się 94 obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego. Skontrolowano 27 zakładów, przeprowadzono 35 kontroli i rekontroli. Nałożono 8 mandatów karnych na kwotę 2600 zł. Wydano 5 decyzji administracyjnych (w tym 2 unieruchamiające działalność), z których 4 wykonano, zaś 1 z terminem do końca marca 2015r.

Podczas kontroli w zakładach dokonywana jest ocena jakości wyżywienia, kontrola prawidłowości jadłospisów i zgodności z raportami magazynowymi.

ISTOTNE OSIĄGNIĘCIA PIS

Działalność Sekcji HŻŻ i PU spowodowała wzrost liczby obiektów z wdrożonymi zasadami GHP i GMP oraz procedurami opartymi na zasadach systemu HACCP. Ponadto, prowadzone działania kontrolne skutkowały wzrostem świadomości dotyczącej przestrzegania zasad GHP/GMP u prowadzących działalność a co za tym idzie znacznym spadkiem ilości wydawanych decyzji administracyjnych (w tym unieruchamiających obiekty) oraz zmniejszeniem liczby mandatów karnych, które z uwagi na stwierdzone nieprawidłowości o mniejszym ryzyku, opiewały na mniejszą kwotę. Jednocześnie, przeprowadzano kontrole interwencyjne mające na celu ujawnienie obiektów

prowadzących działalność bez uzyskania decyzji zatwierdzającej oraz ich unieruchomienie, szczególnie obiektów opieki nad dziećmi, które prowadziły również produkcję żywności w warunkach anty-sanitarnych.

TRUDNOŚCI

- w dalszym ciągu związane są z różnorodnością zagadnień jakimi zajmuje się Sekcja HŻŻ i PU oraz konieczność udzielenia odpowiedzi o podjętych działaniach w podanym terminie (m.in. powiadomienia RASFF, RAPEX, wzmożony nadzór nad suplementami diety, obrotem środkami specjalnego przeznaczenia żywieniowego, nadzór nad produkcją i obrotem przedmiotami użytku, nadzór nad warunkami produkcji i obrotu żywnością, nadzór nad produkcją pierwotną, działalność z zakresu higieny żywienia, pobieranie prób do badań laboratoryjnych, współpraca z Inspekcją Weterynaryjną, kontrole interwencyjne) wymaga zaangażowania w działania wszystkich pracowników sekcji, co uniemożliwia specjalizację poszczególnych osób w danych zagadnieniach (w praktyce każdy z pracowników zajmuje się wszystkimi w/w problemami),
- problemy z realizacją zaplanowanych kontroli sanitarnych, z uwagi na konieczność wykonania kontroli ponadplanowych, w związku z wydawaniem decyzji zatwierdzających, powiadomieniami w systemie RASFF, RAPEX, kontrolami interwencyjnymi, sprawdzającymi i tematycznymi oraz trudnościami w dojeździe (obiekt położony w znacznej odległości od PSSE),
- prowadzenie znacznej ilości rejestrów, w tym w formie elektronicznej system SBŻ II, metryczek itp. zajmuje dużo czasu oraz dodatkowo obciąża ten sam nieliczny personel merytoryczny,
- problemy z prowadzeniem nadzoru nad suplementami diety, głównie z oceną oznakowania suplementów diety,
- w dalszym ciągu problemy z prowadzeniem działalności z zakresu higieny żywienia (teoretyczną ocenę dekadową jakości żywienia – badanie jadtospisów i raportów magazynowych) z uwagi na czasochłonność tych działań oraz brak jednoznacznych wymagań odnośnie norm żywieniowych (trudności z wyegzekwowaniem zaleceń w prywatnych domach opieki, szkołach i przedszkolach, gdzie rodzice bądź opiekunowie decydują i żądają takiego sposobu żywienia jaki im wydaje się odpowiedni),
- trudności z dotarciem do obiektów usytuowanych w miejscowościach, gdzie brak jest połączeń komunikacyjnych (PKP, MZK, PKS).

PODSUMOWANIE I WNIOSKI

W dalszym ciągu należy prowadzić działania mające na celu poprawę stanu sanitarnego obiektów zewidencjonowanych w PSSE w Grodzisku Maz., w szczególności należy zwrócić uwagę na obiekty, w których wydano decyzje adm. i obiekty, w których stwierdzono nieprawidłowości w zakresie higieniczno-sanitarnym.

1. Należy prowadzić działania zmierzające do wdrożenia we wszystkich obiektach objętych nadzorem PSSE zasad GHP i GMP oraz systemu HACCP.
2. W 2015r. należy prowadzić kontrole sanitarne zgodnie z opracowanym harmonogramem kontroli, a ponadto, przeprowadzić kontrole sanitarne w obiektach nie skontrolowanych w 2014r.
3. Prowadzić działania mające na celu realizację zaplanowanych zamierzeń na 2015r.

IV. Ocena stanu sanitarnego obiektów objętych nadzorem przez Sekcję Higieny Pracy

WSTĘP

Do zakresu działania sekcji Higieny Pracy w zakresie bieżącego nadzoru sanitarnego należy kontrola:

- * przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczących warunków zdrowotnych środowiska pracy, **a zwłaszcza** zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy;
- * utrzymania należytego stanu higienicznego zakładów pracy.
- * przestrzegania przez osoby produkujące, importujące bądź wprowadzające substancje lub mieszaniny chemiczne do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej oraz przez użytkowników substancji/mieszanin chemicznych obowiązków wynikających z ustawy z dnia 25 lutego 2011 r. o substancjach chemicznych i ich mieszaninach (Dz.U. 2011 nr 63 poz. 322) oraz rozporządzeń Wspólnot Europejskich wymienionych w tej ustawie;
- * przestrzegania przez podmioty wprowadzające do obrotu prekursorzy kategorii 2 i 3 obowiązków wynikających z ustawy z dnia 29 lipca 2005r. o przeciwdziałaniu narkomanii (tj Dz.U. 2012 nr 0 poz. 124), rozporządzenia (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 273/2004 z dnia 11 lutego 2004r. w sprawie prekursorów narkotykowych oraz rozporządzenia (WE) Rady nr 111/2005 z dnia 22 grudnia 2004 roku określającego zasady nadzorowania handlu prekursorami narkotyków pomiędzy Wspólnotą a państwami trzecimi;
- * przestrzegania przepisów dotyczących wprowadzania do obrotu produktów biobójczych i substancji czynnych oraz ich stosowania w działalności zawodowej;
- * monitorowanie przypadków zatrucić środkami zastępczymi tzw. dopalaczami oraz prowadzenie postępowań w sprawie ich nielegalnego wytwarzania i/lub wprowadzania do obrotu.

W 2013 roku w ewidencji sekcji Higieny Pracy znajdowało się 483 zakłady - zatrudniających łącznie 11095 osób. Struktura zakładów pod względem zatrudnienia kształtowała się następująco:

Liczba zakładów w ewidencji wg liczby zatrudnionych pracowników				Łącznie zakładów	Liczba zatrudnionych objętych nadzorem sekcji Higiena Pracy
do 9	10-49	50 - 249	250 i więcej		
321	131	38	8	483	11095

W związku z wykonywaniem zadań w zakresie bieżącego nadzoru sanitarnego w 2014 roku pracownicy sekcji Higieny Pracy przeprowadzili 211 kontrole w 159 przedsiębiorstwach.

W oparciu o stwierdzone podczas kontroli uchybienia, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 46 decyzji nakazujących ich usunięcie.

Dodatkowo sekcja Higieny Pracy przeprowadza kontrole kompleksowe z innymi sekcjami nadzoru i za ich pośrednictwem wydaje nakazy dotyczące usunięcia zastanych nieprawidłowości. W 2014 roku wydano 1 taką decyzję.

WYNIKI KONTROLI

I. W zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczących warunków zdrowotnych środowiska pracy, a zwłaszcza zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy:

Poniżej przedstawiono tabelę ilustrującą najczęściej stwierdzane uchybienia podczas kontroli.

Liczba zakładów, w których stwierdzono:	
przekroczenia dopuszczalnych wartości stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia, w tym:	3
hałasu	3
brak aktualnych pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy	21
brak / niepełną ocenę ryzyka zawodowego	21
brak aktualnych badań lekarskich	8
zły stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń	17
uchybienia w zakresie stosowania / wprowadzania do obrotu substancji / mieszanin chemicznych	20
uchybienia w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych	3
uchybienia w zakresie narażenia pracowników na działanie czynników rakotwórczych lub/i mutagennych	1
uchybienia w zakresie stosowania / wprowadzania do obrotu prekursorów kat. 2 i 3	0

Najwięcej uchybień dotyczyło braku określenia stopnia narażenia pracowników na czynniki szkodliwe dla zdrowia, głównie w zakresie hałasu i drgań (21 zakładów), jak również brakiem dokumentacji związanej z ryzykiem zawodowym i nie przekazywaniu tej informacji pracownikowi (21 zakładów). Tym samym pracownicy nie mają świadomości w zakresie zagrożeń, jakie występują w związku z wykonywaną przez nich pracą i nie wiedzą, jak się przed nimi chronić.

W 2014 roku duża część kontroli dotyczyła m.in. wprowadzania do obrotu substancji / mieszanin chemicznych oraz produktów biobójczych. 23 firmy nie dopełniły w tym zakresie swoich obowiązków.

W zakresie przestrzegania ustawy z dnia 9 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz.U. 1996 nr 10 poz. 55 z póź. zm.) stwierdzano głównie brak znaków zakazu palenia wyrobów tytoniowych – 7 zakładów.

W 3 zakładach, na stanowiskach pracy odnotowano pracę w warunkach ponadnormatywnego poziomu hałasu, to jest powyżej 85dB. Pracodawcy zostali zobligowani do ustalenia przyczyn przekroczeń, ich usunięcia oraz zapewnienia pracownikom niezbędnych środków ochrony indywidualnej.

W porównaniu do 2013 roku, zmniejszyła się liczba pracodawców, którzy dopuścili do pracy pracowników bez aktualnych badań lekarskich. W 2014 roku było ich 8.

Nadzorem w zakresie narażenia pracowników na działanie czynników rakotwórczych bądź mutagennych jest objętych 16 zakładów. 86 osób narażonych jest na działanie substancji o podanym zagrożeniu. Do czynników rakotwórczych/mutagennych stosowanych przez pracodawców należą m.in.: tlenek etylenu, związki chromu(VI), wybrane związki niklu(II) oraz azbest.

II. W zakresie przestrzegania przez osoby produkujące, importujące bądź wprowadzające substancje lub mieszaniny chemiczne do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej oraz przez użytkowników substancji lub mieszanin chemicznych obowiązków w związku z ustawą z dnia 25 lutego 2011r. o substancjach chemicznych i ich mieszaninach (Dz.U. 2011 nr 63 poz. 322) oraz rozporządzeń Wspólnot Europejskich wymienionych w tej ustawie;

W zakresie wprowadzania do obrotu i/lub stosowania substancji i mieszanin chemicznych nadzorowi podlegają 224 firmy. W 2014 roku przeprowadzono łącznie 81 kontroli w tym zakresie, z czego podczas 20 stwierdzono nieprawidłowości. Najczęściej dotyczyły one nieprawidłowego oznakowania mieszanin chemicznych oraz nie zapewnienia dystrybucji kart charakterystyk.

Na terenie powiatu grodziskiego zidentyfikowano 2 podmioty zobowiązane do rejestracji substancji chemicznych w myśl wymogów rozporządzenia REACH.

III. W zakresie przestrzegania przez podmioty wprowadzające do obrotu prekursorzy kategorii 2 i 3 obowiązków wynikających ustawy z dnia 29 lipca 2005r. o przeciwdziałaniu narkomanii (tj Dz.U. 2012 nr 0 poz. 124), rozporządzenia (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 273/2004r. z dnia 11 lutego 2004r. w sprawie prekursorów narkotykowych oraz rozporządzenia (WE) Rady nr 111/2005 z dnia 22 grudnia 2004r. określającego zasady nadzorowania handlu prekursorami narkotyków pomiędzy Wspólnotą a państwami trzecimi;

W nadzorze stacji sanitarno-epidemiologicznej jest 6 podmiotów zajmujących się handlem prekursorami chemicznymi, przy czym do obrotu wprowadzane są tylko prekursorzy 3 kategorii. Wśród nadzorowanych firm 3 prowadzą handel z państwami trzecimi (2 importerów, 1 eksporter).

IV. W zakresie przestrzegania przepisów dotyczących wprowadzania do obrotu produktów biobójczych i substancji czynnych oraz ich stosowania w działalności zawodowej;

W ewidencji sekcji Higieny Pracy w PSSE W Grodzisku Mazowieckim znajdują się 45 podmiotów zajmujących się handlem produktami biobójczymi. Według przepisów obowiązujących od 01 września 2013 roku (Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 528/2012 z dnia 22 maja 2012 r. w sprawie udostępniania na rynku i stosowania produktów biobójczych) wprowadzono dwie nowe definicje:

art 3 pkt i) „udostępnianie na rynku” oznacza każde odpłatne lub nieodpłatne dostarczanie produktu biobójczego lub wyrobu poddanego działaniu produktów biobójczych w celu jego dystrybucji lub stosowania w ramach działalności handlowej;

art 3 pkt j) „wprowadzenie do obrotu” oznacza pierwsze udostępnienie na rynku produktu biobójczego lub wyrobu poddanego działaniu produktów biobójczych.

Wszystkie nadzorowane podmioty gospodarcze zajmują się wyłącznie udostępnianiem produktów biobójczych na rynku. Skutkiem przeprowadzonych 23 kontroli było stwierdzenie uchybień w 3 podmiotach.

CHOROBY ZAWODOWE

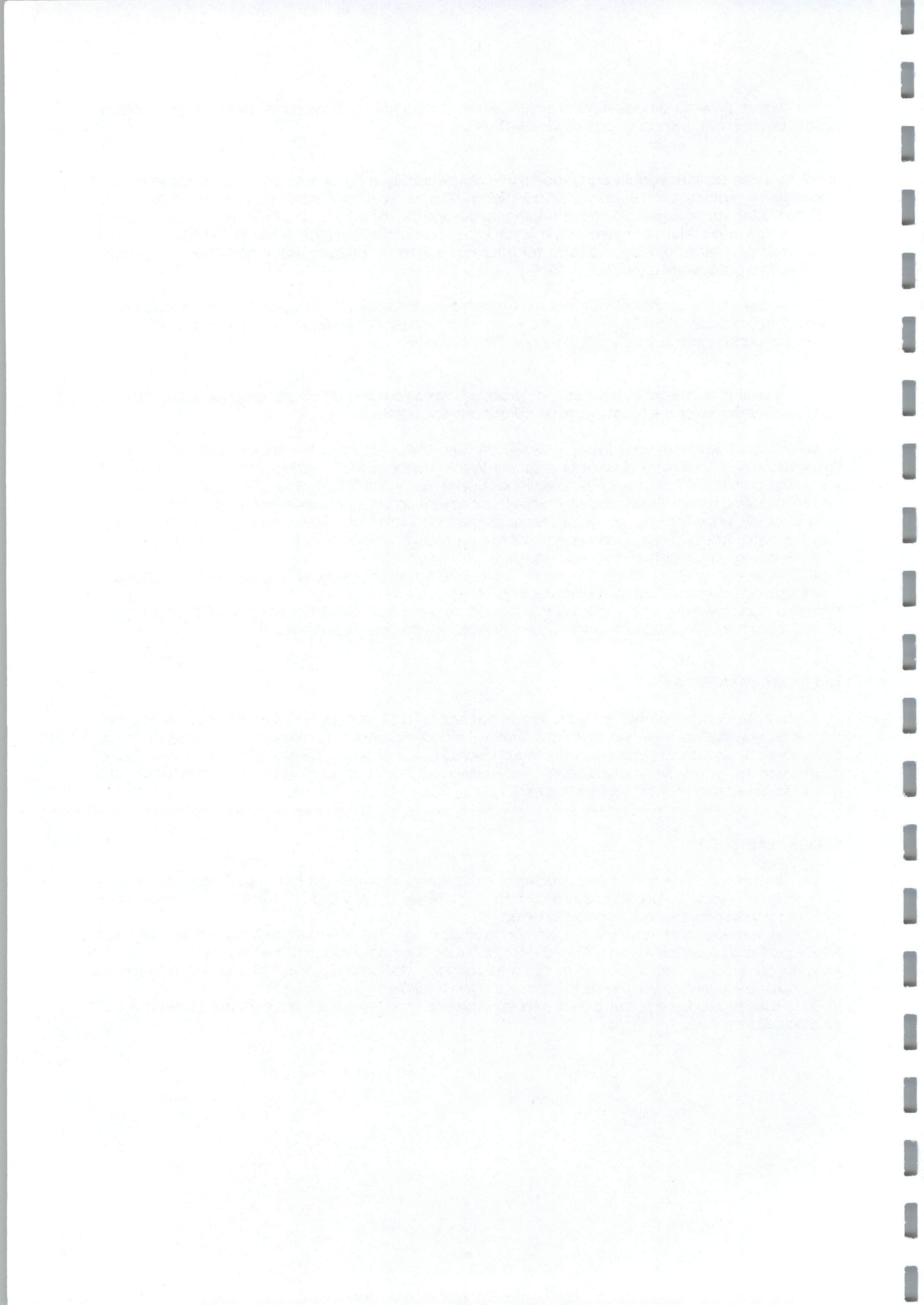
W ramach oceny narażenia zawodowego przeprowadzono 29 postępowań wyjaśniających w zakładach na terenie powiatu lub w Archiwum Państwowym w Milanówku. Wydano 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej, 1 wywołana była sposobem wykonywania pracy, 2-ga na tle alergicznym. W stosunku do pozostałych przypadków kontynuowane jest postępowanie administracyjne lub postępowanie było prowadzone na rzecz innych Stacji sanitarnych.

ŚRODKI ZASTĘPCZE

W ramach monitorowania zatruć środkami zastępczymi prowadzona jest współpraca ze Szpitalem Zachodnim oraz przychodniami na terenie powiatu Grodzisk Mazowiecki. W 2014 roku nie odnotowano przypadków zatruć.

Dodatkowo nawiązano współpracę z Komendą Powiatową Policji w Grodzisku Mazowieckim, ze Strażą Miejską w Grodzisku Mazowieckim, Milanówku oraz Strażą Gminną w Jaktorowie w zakresie informowania o przypadkach podejrzenia, że osoba mogła ulec zatruciu „dopalaczami”. Współpraca obejmuje również informowanie o ewentualnych miejscach sprzedaży tych środków.

W 2014 roku prowadzone było 1 postępowanie w sprawie handlu środkami zastępczymi, które nie zostało jeszcze zakończone.



V. Nadzór epidemiologiczny

1. Działalność kontrolna i postępowanie administracyjno-egzekucyjne w placówkach działalności leczniczej powiatu grodzkiego

W roku 2014 Sekcja Epidemiologii Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej obejmowała nadzorem **158** obiektów prowadzących działalność leczniczą na terenie powiatu grodzkiego, w tym:

- podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne (inne niż szpitale) - **7**
- podmioty lecznicze wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne - **62**
- gabinety indywidualnej specjalistycznej i grupowej praktyki lekarskiej o profilu niezabiegowym - **32**
- gabinety indywidualnej, specjalistycznej i grupowej praktyki lekarskiej o profilu zabiegowym (w tym gabinety stomatologiczne) - **57**

Kontrole wykonane w roku 2014:

ilość **74**, w tym:

podstawowe: 29

sprawdzające: 4

interwencyjne: 1

tematyczne: 16

wizja-odbiór: 24

Liczba i rodzaje decyzji wydanych przez Sekcję Epidemiologii w 2014r.:

- ✓ 31 decyzji obciążających opłatą
- ✓ 30 decyzji umarzających wszczęte postępowanie administracyjne
- ✓ 1 decyzję merytoryczną nakazową
- ✓ 29 decyzji opiniujących do celów rejestrowych

W roku 2014 wydano 1 mandat karny na kwotę 100 zł dla placówki leczenia ambulatoryjnego w związku z nieprawidłowym postępowaniem z odpadami medycznymi.

2. Ocena stanu sanitarno-higienicznego placówek medycznych

Charakterystyka stanu sanitarno-technicznego i funkcjonalnego placówek leczenia otwartego i zamkniętego

W roku 2014 w ramach kontroli bieżących stanu sanitarno-higienicznego obiektów, w których prowadzona jest działalność lecznicza, kontynuowano ocenę realizacji programów dostosowania, które były złożone w poprzednich latach przez placówki ochrony zdrowia, a także oceniano wdrożenie procedur zapobiegających zakażeniom.

Lecznictwo zamknięte

Samodzielny Publiczny Specjalistyczny Szpital Zachodni im. Jana Pawła II, którego organem założycielskim jest Powiat Grodzki, jest pod nadzorem bieżącym Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Warszawie. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Grodzisku Mazowieckim prowadzi jedynie nadzór

nad wykonawstwem szczepień ochronnych u pacjentów przyjmowanych w SOR i przychodni Podstawowej Opieki Zdrowotnej. W ramach przeprowadzonych kontroli w roku 2014 nie stwierdzono uchybień w zakresie warunków sanitarno-technicznych pomieszczeń, przeznaczonych na ten zakres działalności.

Lecznictwo otwarte

Stan techniczny i funkcjonalny kontrolowanych praktyk zawodowych i podmiotów leczniczych wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne na ogół nie budził zastrzeżeń. W 1 praktyce lekarskiej niezabiegowej stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-techniczne, wydano decyzję nakazową w celu ich usunięcia. Programy dostosowawcze, które w latach poprzednich zostały pozytywnie zaakceptowane przez inspekcję sanitarną, były przez placówki sukcesywnie realizowane. Do nieprawidłowości najczęściej występujących, które są ujęte w programach należą:

- Brak dostosowania pomieszczeń dla osób niepełnosprawnych (toalety, miejsca na wózki),
- Brak odpowiedniej powierzchni gabinetów lekarskich i zabiegowych,
- Brak instalacji grzejników umożliwiających utrzymanie w czystości grzejnika, ściany i podłogi,
- Brak prawidłowego zaplecza socjalnego dla personelu.

Utrzymanie czystości bieżącej i porządku

Placówki ochrony zdrowia posiadają opracowane i wdrożone procedury sprzątnięcia i dezynfekcji pomieszczeń oraz plany higieny zaktualizowane i zatwierdzone przez kierowników lub właścicieli. Sprzątnięcie odbywa się za pomocą specjalistycznych wózków (zatrudnione firmy zewnętrzne), mopów z wymiennymi nakładkami (zatrudnione osoby sprzątnięcia bądź właściciele praktyk). Sprzęt po użyciu jest myty, dezynfekowany, suszony i przechowywany w wydzielonych pomieszczeniach. Środki dezynfekcyjne i myjące do powierzchni stosowane w placówkach posiadają odpowiednie spektrum działania i aktualną datę ważności (zapewniono karty charakterystyki). W placówkach używana jest zarówno bielizna jednorazowa (serwety, podkłady, prześcieradła, fartuchy ochronne) jak i wielorazowa (odzież ochronna personelu - placówki zawarły umowy z pralnią zapewniającymi barierę higieniczną). W praktykach zawodowych pranie odzieży ochronnej odbywało się we własnym zakresie w odrębnych cyklach prania bądź w specjalnie do tego celu przeznaczonych urządzeniach pralniczych.

Dezynfekcja

Podczas kontroli bieżących w podległych obiektach zwracano szczególną uwagę na:

- ✓ właściwy dobór preparatów dezynfekcyjnych i antyseptycznych odpowiednich do obszaru zastosowania,
- ✓ sposób przeprowadzania dezynfekcji powierzchni (dotykowych i bezdotykowych), sprzętu, narzędzi oraz rąk,
- ✓ sposób przechowywania preparatów, czas stosowania roztworów roboczych oraz terminy przydatności preparatów,
- ✓ aktualizację opracowanych i wdrożonych procedur sanitarno-higienicznych.

W 2014 roku podczas kontroli bieżących nie stwierdzono istotnych zmian w zakresie prowadzonych procesów dezynfekcji. W placówkach do dezynfekcji używane są preparaty zgodnie z ich przeznaczeniem i zaleceniami producentów. Preparaty dezynfekcyjne (w oryginalnych opakowaniach, prawidłowo oznakowane) przechowywane były w szafkach zlokalizowanych w wydzielonym miejscu lub pomieszczeniu.

Do dezynfekcji miejsc trudnodostępnych stosowano preparaty w aerozolu.

Preparaty służące do dezynfekcji skóry i rąk umieszczone są przy umywalkach w dozownikach uruchamianych bez kontaktu z dłońmi. Do dozowników stosowane są uzupełniające wkłady jednorazowe ze środkiem do dezynfekcji.

W nadzorowanych placówkach stosowane jest głównie ręczne mycie i dezynfekcja narzędzi, dodatkowo używa się myjek ultradźwiękowych, a 2 placówki korzystają z maszynowego mycia i dezynfekcji narzędzi.

Sterylizacja

Ze względów sanitarnych, przepisy prawa zobowiązują do wykonywania procesów sterylizacji przy zachowaniu w pomieszczeniach/punktach sterylizacji prawidłowego ciągu technologicznego (od odcinka materiałów skażonych do odcinka materiałów sterylnych). W związku z powyższym, podczas kontroli bieżących zwracano uwagę na wyposażenie sterylizatorni. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie dokumentowania procesów sterylizacji, w części placówek istnieje możliwość powiązania procesu sterylizacji z pacjentem. Skuteczność sterylizacji kontrolowana jest metodami biologicznymi, chemicznymi oraz fizycznymi. Prowadzone są rejestry kontroli skuteczności sterylizacji, które zawierają: datę przeprowadzonego procesu, nazwę oraz ilość sterylizowanych narzędzi, wyniki kontroli chemicznej (paski), a także wydruki z drukarek.

Pakiety z narzędziami znakowane są datą sterylizacji (zapis ręczny lub z metkownicy), przechowywane w sposób prawidłowy w szufladach lub zamkniętych szafach, luźno ułożone.

W placówkach na terenie powiatu grodziskiego nie wykonywano resterylizacji sprzętu jednorazowego.

Gospodarka odpadami niebezpiecznymi w miejscu powstawania

W 2014 roku w jednej z placówek objętych nadzorem stwierdzono nieprawidłowości w postępowaniu z odpadami niebezpiecznymi w miejscu wytwarzania. Nieprawidłowości te dotyczyły nieprawidłowej temperatury przechowywania odpadów medycznych i niewłaściwego koloru worków do zbierania odpadów niebezpiecznych. W pozostałych placówkach nie stwierdzono nieprawidłowości. Placówki posiadają aktualne procedury postępowania z odpadami medycznymi. Odpady medyczne usuwane są do jednorazowych worków koloru czerwonego umieszczonych na sztywnych stelażach lub w zamkniętych koszach pedałowych. Dla odpadów o ostrych końcówkach i krawędziach stosowane są pojemniki sztywne, odporne na działanie wilgoci, mechanicznie odporne na przekłucie bądź przecięcie. Do czasowego gromadzenia odpadów medycznych służą urządzenia chłodnicze (prawidłowo oznakowane) umieszczone w wydzielonych pomieszczeniach.

Placówki medyczne prowadzą rejestry potwierdzeń przekazania odpadów niebezpiecznych do utylizacji. Utylizacją odpadów medycznych na terenie powiatu grodziskiego zajmują się wyspecjalizowane firmy z Żyrardowa i Bełchatowa oraz Warszawy.

3. Nadzór nad chorobami zakaźnymi

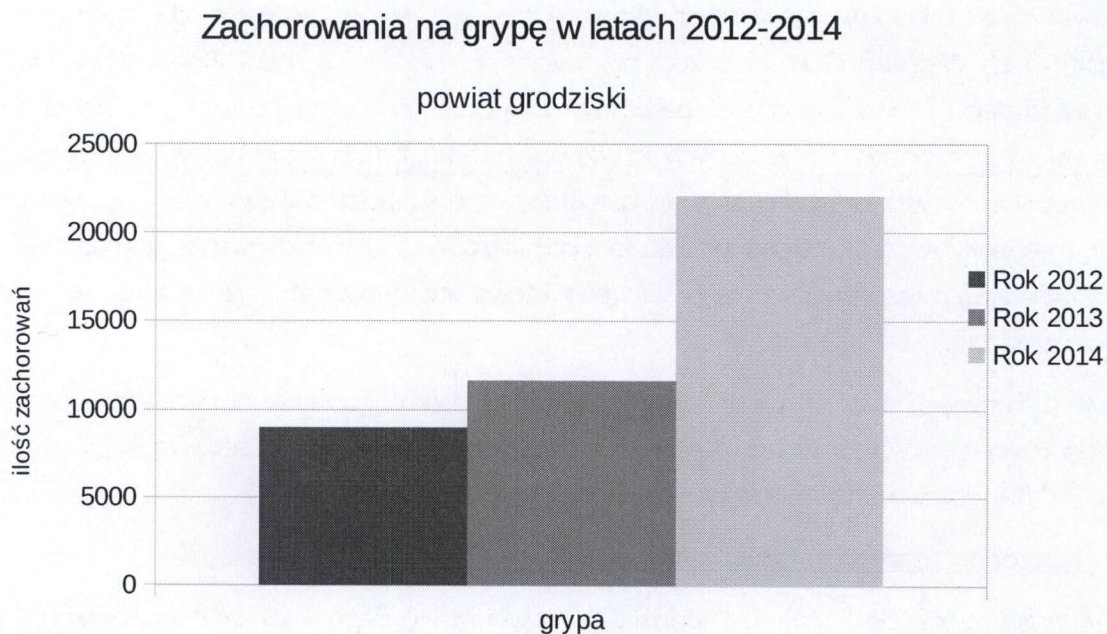
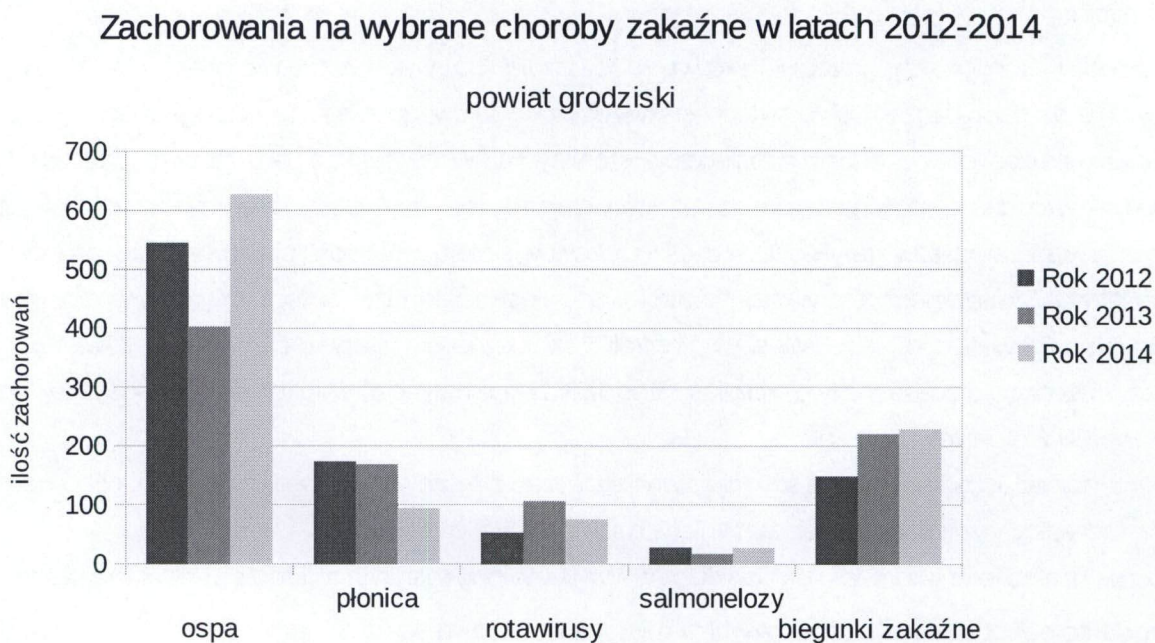
W 2014 r. zgłoszono do PSSE w Grodzisku Mazowieckim ogółem: **23 346** zachorowań / podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne.

Najwięcej zgłoszeń zachorowań / podejrzeń zachorowań dotyczyło następujących jednostek chorobowych:

- grypa (**22 044**),
- ospa wietrzna (**627**),

- płońica/szkarlatyna (**94**),
- wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy (**75**),
- salmoneloza (**27**),
- biegunka i zapalenie żołądkowo – jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu (**228**).

Na wykresach poniżej przedstawiono ilościowe występowanie powyższych zakażeń porównawczo w okresie ostatnich 3 lat:



W roku 2014 w ramach nadzoru nad chorobami zakaźnymi ogółem przeprowadzono **250** dochodzeń epidemiologicznych, które po opracowaniu na bieżąco przekazywano do Oddziału Nadzoru Epidemiologii WSSE w Warszawie przy ul. Żelaznej 79.

W dalszym ciągu realizowany jest program eradykacji Polio – tygodniowy monitoring ostrych porażeni wiotkich dzieci do lat 15. W ramach współpracy z oddziałem pediatrycznym Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim, prowadzony jest cotygodniowy nadzór w celu zebrania informacji o przypadkach hospitalizacji z powodu podejrzenia ostrych porażeni wiotkich u dzieci do 15 r.ż. W 2014 roku na terenie powiatu grodzkiego nie odnotowano żadnego przypadku hospitalizacji z powodu o.p.w. dzieci do lat 15.

Kontynuowano także, realizację programu eliminacji odry. Na terenie powiatu grodzkiego w 2014 roku nie zgłoszono przypadków podejrzeń/zachorowań na odrę.

Do PSSE nie zgłoszono ognisk zakażeń epidemicznych.

Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Grodzisku Mazowieckim prowadzi całodobowe dyżury telefoniczne w związku z możliwością wystąpienia niebezpiecznej choroby zakaźnej i ataku bioterrorystycznego. W roku 2014 dokonano przeglądu i aktualizacji procedur dotyczących postępowania w przypadku podejrzenia lub rozpoznania zachorowania na chorobę szczególnie niebezpieczną i wysoce zakaźną w tym gorączkę Ebola.

W minionym roku ponownie przeprowadzono weryfikację rozbieżności między liczbą rozpoznań oraz rodzajem chorób zakaźnych zgłoszonych przez podmioty lecznicze powiatu grodzkiego do NFZ, a liczbą przypadków i rodzajem chorób zgłoszonych do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Grodzisku Mazowieckim. Nieprawidłowości stwierdzone w tym zakresie wynikały głównie z błędnego zapisu w systemach rejestracji. Nie stwierdzono przypadków braku zgłoszenia groźnych zakażeń do PSSE.

4. Nadzór nad szczepieniami ochronnymi

W powiecie grodzkim szczepienia ochronne są realizowane przez: **18** podmiotów działalności leczniczej, które prowadzą **22** punkty/gabinety szczepień. Wszystkie obiekty są pod bieżącym nadzorem Sekcji Epidemiologii w zakresie prawidłowej realizacji szczepień, w tym:

- ✓ warunków sanitarno-higienicznych w pomieszczeniach punktów szczepień (wyposażenia niezbędnego do realizacji szczepień);
- ✓ transportu i magazynowania preparatów szczepionkowych;
- ✓ zakresu i terminów realizacji szczepień ochronnych;
- ✓ prowadzenia dokumentacji dot. wykonawstwa szczepień oraz gospodarki preparatami szczepionkowymi;
- ✓ nadzoru nad niepożądanymi odczynami poszczepiennymi

W roku 2014 nie stwierdzono istotnych nieprawidłowości dotyczących realizacji szczepień ochronnych przez placówki medyczne powiatu grodzkiego. Podczas kontroli wydawano zalecenia doraźne dotyczące właściwej gospodarki preparatami szczepionkowymi (sposób przechowywania i zabezpieczenia, zachowanie łańcucha chłodniczego), prowadzenia prawidłowej dokumentacji w zakresie szczepień oraz zalecenia dotyczące podejmowania działań w zakresie poprawy stanu wyszczepienia dzieci zarejestrowanych w placówkach. Przyczyny braków i opóźnień w realizacji szczepień wynikają głównie z decyzji rodziców (ruchy antyszczepionkowe, obawy przed powikłaniami poszczepiennymi), oraz z powodu p/wskazań ze względu na stan zdrowia dziecka. Dodatkowo opóźnienia w szczepieniach wynikają z powodu: indywidualnego kalendarza szczepień, wyjazdów i pobyków dzieci za granicą oraz wykonywania szczepień poza placówką (np. w Warszawie).

PSSE podejmowała działania w stosunku do osób uchylających się od szczepień. Z rodzicami /opiekunami prawnymi dzieci przeprowadzono rozmowy indywidualne oraz telefoniczne. Informowano o przepisach prawnych mówiących o konieczności wykonywania szczepień na terenie naszego kraju oraz konsekwencjach wynikających z nieszczepienia dzieci.

Pracowników podmiotów medycznych na bieżąco informowano o sposobie postępowania z osobami uchylającymi się od szczepień ochronnych, przesyłano stanowiska GIS w sprawie osób uchylających się.

W ramach nadzoru nad szczepieniami ochronnymi Sekcja Epidemiologii prowadzi magazynowanie i dystrybucję preparatów szczepionkowych do realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych finansowanych z budżetu państwa.

W PSSE funkcjonuje Elektroniczny System Kontroli i Monitoringu urządzeń chłodniczych do magazynowania preparatów szczepionkowych, który umożliwia rejestrację pomiarów temperatury zapisywanych w pamięci stacji bazowej i wizualizację danych na wykresie.

System nadzorowany jest przez serwer monitorujący prawidłową pracę i wysyłający alarmy do pracowników Sekcji w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości (powiadamanie SMS-owe).

VI. Ocena stanu sanitarnego zakładów nauczania i wychowania

1. Ogółem w 2014 roku nadzorem objętych było 96 placówek stałych, które funkcjonują jako placówki oświatowo – wychowawcze, w tym:

- * 11 - żłobków;
- * 41 - przedszkoli;
- * 16 - szkół podstawowych;
- * 6 - gimnazjów;
- * 2 - licea ogólnokształcące;
- * 10 - zespołów szkół ogólnokształcących;
- * 10 - placówek wsparcia dziennego;

W nadzorowanych placówkach przeprowadzono 123 kontrole sanitarnych, w tym 18 kontroli w placówkach sezonowych (akcja letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży). W ramach współpracy z innymi sekcjami PSSE przeprowadzono wspólnie 15 kontroli. Z sekcją żywienia i przedmiotów użytku i nadzorem zapobiegawczym, wzięto udział w odbiorach pomieszczeń adaptowanych i modernizowanych placówek. Współpracowano z sekcją oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia w (akcji letniego i zimowego wypoczynku) oraz w zakresie prozdrowotnej dotyczącej: wszawicy, palenia tytoniu. W (**światowy dzień rzucania palenia tytoniu**) przygotowano stoisko pomiarowo-edukacyjne dla młodzieży ponadgimnazjalnej w jednej ze szkół.

W wyniku kontroli nie wydano żadnej decyzji administracyjnej, wydano 1 postanowienie, wystosowano 1 wystąpienie pokontrolne w sprawie poprawy stanu sanitarno- higienicznego w placówce, w jakich realizowany jest proces nauczania i wychowania. Mandatów nie nałożono.

Realizacja zamierzeń ujętych w planach pionu HDiM za rok sprawozdawczy dotyczyła:

Sprawowania nadzoru sanitarnego nad obiektami placówek nauczania, wychowania i opieki na podległym terenie.

- W ewidencji PSSE w Grodzisku Mazowieckim było 96 stałych placówek oświatowo- wychowawczych, kontrole sanitarne przeprowadzono w 91 placówkach, obejmując bieżącym nadzorem sanitarnym 94,8% będących w ewidencji. .

Analiza warunków środowiskowych funkcjonowania placówek nauczania, wychowania i opieki na terenie objętym nadzorem:

- warunki mikroklimatu w nadzorowanych placówkach były przestrzegane dotyczyły (zapewnienia prawidłowej wentylacji, temperatur w pomieszczeniach pobytu dzieci, oświetlenia i wietrzenia sal w trakcie przerw).

Oceny higieny procesu nauczania i wychowania w szkołach:

- w ewidencji pod nadzorem w roku sprawozdawczym objęto nadzorem 16 szkół podstawowych, 6 gimnazjów, 10 zespołów szkół oraz 2 licea ogólnokształcące. Z w/w placówek tylko 2 zespoły szkół nie zostały skontrolowane.

Ocena warunków sanitarno- higienicznych, w sezonowych placówkach letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży:

- bieżący nadzór nad placówkami sezonowego wypoczynku akcji zimowej i letniej prowadzony był na podstawie zgłoszeń zarejestrowanych w bazie MEN, których w 2014 roku na nadzorowanym terenie odnotowano ogółem 30 turnusów akcji letniej i zimowej. Z bazy MEN skontrolowano 22 turnusy gdzie przeprowadzono 18 kontroli sanitarnych. Z formy wypoczynku w miejscu zamieszkania skorzystało ogółem **719** uczestników . W 5 turnusach akcji letniej prowadzono dożywianie i w 10 turnusach akcji zimowej.

Informacje o stanie przygotowania szkół do rozpoczęcia roku szkolnego 2014/2015:

- stan przygotowania szkół do rozpoczęcia nowego roku szkolnego oceniono w 15 placówkach. Dzięki przeprowadzonym remontom poprawiono znacznie warunki sanitarno - techniczne w szkołach. Zakres prowadzonych robót był zróżnicowany. Prace dotyczyły min: ułożeniu kostki brukowej przed głównym wejściem do budynku szkoły, modernizacji parkingu na potrzeby dowożenia dzieci do szkoły, boiska szkolnego i urządzaniu placu zabaw, wymianie instalacji elektrycznej i oświetlenia, wymianie instalacji wodno- kanalizacyjnej, zmianie przeznaczenia pomieszczeń administracyjno - biurowych na świetlicę i salę dydaktyczną oraz malowaniu sal dydaktycznych, świetlicy szkolnej, korytarzy, zaplecza gastronomicznego, i modernizacji sanitariatów, cyklinowaniu i malowaniu podłóg w salach dydaktycznych oraz uzupełnianiu ubytków glazury w sanitariatach i dostosowaniu toalet i umywalk do potrzeb dzieci najmłodszych.

Sprawowanie nadzoru nad warunkami sanitarno- higienicznymi w żłobkach.

- w analizowanym roku sprawozdawczym objęte bieżącym nadzorem były wszystkie placówki. W ciągu roku powstały 3 żłobki. Wszystkie otrzymały pozytywną opinię sanitarną.

Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek:

W roku 2014 zlikwidowane zostały 3 żłobki, 1 świetlica środowiskowa. Przybyły natomiast 2 punkty przedszkolne, 1 przedszkole, 3 żłobki. Trzy istniejące placówki przeniesiono do nowych obiektów (tj. 1 niepubliczną szkołę podstawową, 1 niepubliczne przedszkole, 1 punkt przedszkolny). Ponadto otwarto 1 niepubliczną szkołę w obiekcie istniejącym.

Warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania:

Wszystkie placówki na terenie powiatu funkcjonują w budynkach o dobrym stanie zarówno technicznym i sanitarnym, podłączone głównie do wodociągów publicznych i są skanalizowane (2 placówki

korzystają z własnego ujęcia), placówki z własnym szambem znajdują się głównie na terenie wiejskim, gdzie brak jest sieci kanalizacyjnej. Zapewnione są środki do utrzymania higieny osobistej uczniów a także dostęp do ciepłej bieżącej wody w toaletach do mycia rąk. W większości szkół zlokalizowanych na naszym terenie funkcjonuje jednozmianowy system nauczania, z biegiem lat sytuacja zdecydowanie ulega poprawie. W szkołach prowadzone są stołówki wydające obiady, a w części szkół prowadzone jest żywienie na zasadach cateringu, część posiłków refundowana jest przez Miejskie Ośrodki Pomocy Społecznej.

Na przestrzeni ostatnich lat ulegają sukcesywnej poprawie warunki higienizacji procesów nauczania tak w aspekcie dostosowania się mebli do wzrostu uczniów jak i prawidłowego układania rozkładów zajęć.

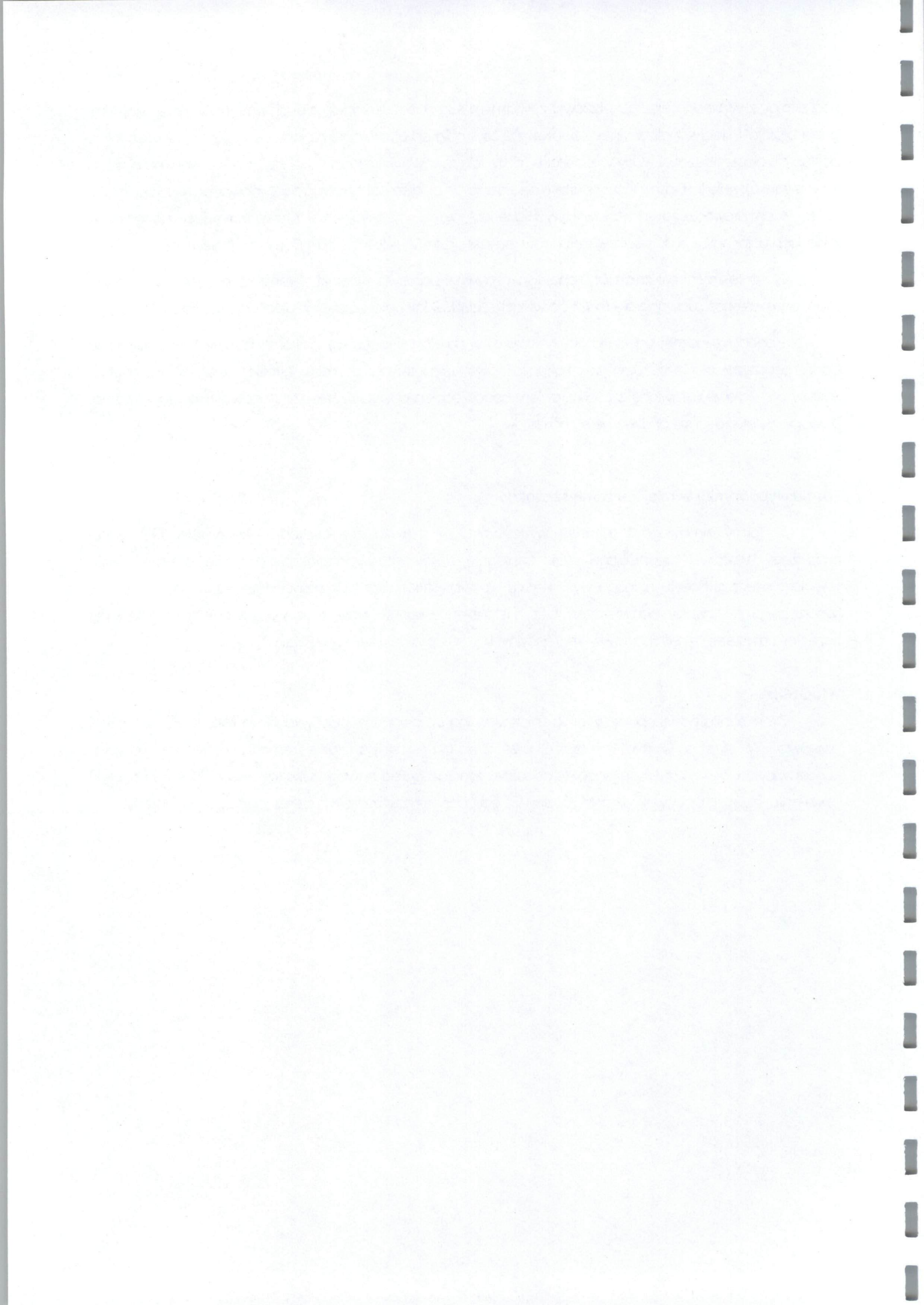
Ponadto znacznej poprawie uległy warunki w szkolnych pracowniach komputerowych w porównaniu do lat poprzednich. Część placówek zakupiła nowe komputery oraz meble (stoliki i krzesła). Komputery zostały prawidłowo ustawione z zachowaniem odpowiednich odstępów między stanowiskami pracy ucznia. Zajęcia w większości szkół dzielone są na grupy.

Forma wypoczynku w miejscu zamieszkania:

Z formy zimowego i letniego wypoczynku w miejscu zamieszkania skorzystało **719** dzieci i młodzieży. Placówki organizujące akcje letniego i zimowego wypoczynku starały się o zapewnienie dzieciom podczas pobytu pełnego wyżywienia. We wszystkich skontrolowanych turnusach stan sanitarno-higieniczny i techniczny pomieszczeń bez zastrzeżeń. Organizatorzy z zaangażowaniem przygotowali uczestnikom szereg zajęć sportowo - rekreacyjnych promujący zdrowy styl życia.

WNIOSKI:

Stan sanitarno- techniczny i higieniczny w nadzorowanych placówkach co roku ulega znacznej poprawie. W okresie wolnym od zajęć przeprowadzane są generalne remonty i bieżące naprawy konserwacyjne, przygotowujące placówki do rozpoczynającego się nowego roku szkolnego. Natomiast dzięki otwieraniu nowych placówek wzrasta możliwość edukacji dla najmłodszych dzieci na podległym terenie.



VII. Działalność oświatowo-zdrowotna i promocja zdrowia

Kierunki działań oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia wynikają z założeń Narodowego Programu Zdrowia, wytycznych Światowej Organizacji Zdrowia i dostosowane są do potrzeb zdrowotnych ludności. Ponadto działalność ściśle związana jest z aktualnymi problemami i potrzebami zdrowotnymi społeczności lokalnej oraz wynika z aktualnej sytuacji epidemiologicznej w powiecie grodziskim.

W 2014 roku kontynuowano dotychczas podejmowane działania w zakresie profilaktyki chorób zakaźnych i niezakaźnych poprzez promowanie aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, profilaktyki palenia tytoniu i innych uzależnień oraz zapobiegania zakażeniom HIV i zachorowaniom na AIDS.

W 2014 roku na terenie powiatu grodziskiego realizowane były następujące programy, akcje i kampanie:

REALIZACJA INTERWENCJI PROGRAMOWYCH

INTERWENCJE OGÓLNOPOLSKIE

Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce

Głównymi zadaniami Programu jest ochrona ludności przed zdrowotnymi, społecznymi, środowiskowymi i ekonomicznymi konsekwencjami palenia tytoniu oraz wdychania dymu tytoniowego.

Przedsięwzięcia podejmowane w 2014 roku przez Państwową Inspekcję Sanitarną w zakresie profilaktyki antytytoniowej obejmowały realizację programów edukacyjnych skierowanych do dzieci i młodzieży, organizowanie obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu i Światowego Dnia Rzucania Palenia Tytoniu, dostarczanie materiałów edukacyjnych, informacyjnych dla partnerów i współorganizatorów podejmowanych przedsięwzięć oraz nadzór nad przestrzeganiem zakazu palenia tytoniu w kontrolowanych obiektach.

1. Program przedszkolnej edukacji antytytoniowej pt. „Czyste powietrze wokół nas”

Cel główny programu: wzrost świadomości rodziców na temat znaczenia ich roli w rozwoju zdrowotnym dzieci, a w szczególności w profilaktyce antytytoniowej oraz zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy dorośli palą przy nich papierosy.

Edukacją objęto 719 rodziców i 839 dzieci z 8 przedszkoli i 5 oddziałów przedszkolnych działających przy szkołach podstawowych.

W ramach programu zorganizowano konkurs plastyczny pod hasłem „Świat bez papierosów jest piękniejszy”. Do konkursu nadesłano 24 prace przygotowane przez dzieci i rodziców.

2. Program edukacji antytytoniowej pt. „Nie pal przy mnie, proszę”

Cel główny programu: zmniejszenie narażenia dzieci na bierne palenie tytoniu.

Edukacją objęto 1069 dzieci z klas I-III z 9 szkół podstawowych oraz 750 rodziców.

PSSE w Grodzisku Maz. zorganizowała powiatowy konkurs plastyczny pod hasłem „Mamo, tato – świat bez dymu mi się marzy”, do którego zgłosiło się 20 uczestników z 7 szkół podstawowych.

3. Program edukacji antytytoniowej pt. „Znajdź właściwe rozwiązanie”

Cel główny programu: zapobieganie paleniu tytoniu wśród dzieci i młodzieży.

Edukacją objęto 524 uczniów klas IV-VI z 6 szkół podstawowych i 780 uczniów z 5 gimnazjów oraz 252 rodziców.

PSSE w Grodzisku Maz. zaprosiła szkoły realizujące program do udziału w III edycji konkursu plastycznego w tym roku zorganizowanego pod hasłem „*Modana niepalenie – znajdź właściwe rozwiązanie*”.

4. Obchody „Światowego Dnia bez Tytoniu” – 31 maja

W ramach obchodów podjęto następujące działania:

- 29 maja – 13 czerwca – zorganizowanie wystawy antytytoniowej – wyeksponowanie prac plastycznych wykonanych przez dzieci i młodzież w ramach konkursów o tematyce antytytoniowej w foyer kina w Centrum Kultury w Grodzisku Maz.
- 30 maja – finał konkursów plastycznych w Centrum Kultury w Grodzisku Maz., do konkursu nadesłano 54 prace z 13 placówek oświatowych
- 31 maja – udział w Pikniku Rodzinnym w Przedszkolu nr 4 w Grodzisku Mazowieckim – przygotowanie i obsługa stoiska edukacyjno-pomiarowego (rozmowy, pomiary stężenia tlenu węgla w wydychanym powietrzu, dystrybucja materiałów oświatowych)

5. Obchody „Światowego Dnia Rzucania Palenia Tytoniu” – 3. czwartek listopada

W ramach obchodów podjęto następujące działania:

- zajęcia plastyczne na lekcjach wychowawczych – uczniowie z Zespołu Szkół Technicznych i Licealnych nr 2 w Grodzisku Maz. wspólnie z nauczycielami projektowali plakaty o tematyce antytytoniowej.
- wystawa wykonanych prac plastycznych na korytarzach szkolnych w ZSTiL; prace zawieszono również w szkolnych łazienkach.
- stoisko edukacyjno-pomiarowe w ZSTiL, badanie zawartości tlenu węgla w wydychanym powietrzu – z badania skorzystało 80 osób (uczniowie i nauczyciele).

6. **Comiesięczny monitoring dot. przestrzegania zakazu palenia tytoniu** w placówkach oświatowych, przedsiębiorstwach podmiotów leczniczych, zakładach pracy, lokalach gastronomiczno-rozrywkowych, obiektach kultury i wypoczynku, sportowych, służących obsłudze podróżnych oraz w pomieszczeniach użytku publicznego. Na podstawie przeprowadzonych 649 kontroli pod kątem przestrzegania ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych stwierdzono, że zakaz palenia tytoniu nie był przestrzegany w 3 zakładach pracy.

Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV

Celem Programu jest zapobieganie zakażeniom HIV poprzez podniesienie poziomu wiedzy na temat HIV i AIDS u ogółu społeczeństwa oraz zmiany postaw, ze szczególnym uwzględnieniem odpowiedzialności za własne zdrowie i życie.

Liczba placówek oświatowo-wychowawczych objętych oddziaływaniem ozipz z zakresu profilaktyki HIV/AIDS: **21**

Liczba przedsiębiorstw podmiotów leczniczych objętych oddziaływaniem ozipz z zakresu profilaktyki HIV/AIDS: **6**

Liczba odbiorców programu: **3000**

Dodatkowe działania wzmacniające program:

- zamieszczenie informacji nt. Światowego Dnia Walki z AIDS, kampanii edukacyjnej pt. „Jeden test. Dwa życia. Zrób test na HIV. Dla siebie i swojego dziecka”, akcji profilaktycznej KC ds. AIDS pt. „Mój Walenty jest the best, idzie ze mną zrobić test” oraz Raportu pt. „Profilaktyka infekcji HIV i zwalczanie AIDS na Mazowszu” na stronie internetowej PSSE,
- emisja komunikatu w radio Bogoria o Światowym Dniu Walki z AIDS i kampanii „Jeden test. Dwa życia. Zrób test na HIV. Dla siebie i swojego dziecka”,
- audycja radiowa z udziałem p. Agaty Wolskiej-Adamczyk z Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Warszawie,
- spotkania z młodzieżą szkół ponadgimnazjalnych prowadzone przez p. Agatę Wolską-Adamczyk z WSSE w Warszawie; organizatorem spotkań było Starostwo Powiatu Grodzkiego,
- zorganizowanie przez Starostwo Powiatu Grodzkiego konkursów – na prezentację multimedialną i spot radiowy – adresowanych do młodzieży,
- ekspozycje wizualne, pogadanki i konkursy w placówkach oświatowych.

Program edukacyjny pt. „Trzymaj Formę!”

Głównym celem programu jest poszerzenie wiedzy uczniów i rodziców na temat zbilansowanej diety i aktywności fizycznej oraz kształtowanie umiejętności niezbędnych do utrzymania zdrowia i kondycji fizycznej. Edukacją objęto 1455 uczniów z 9 szkół podstawowych i z 6 gimnazjów oraz 347 rodziców.

Szkoły uczestniczące w programie podjęły wiele własnych inicjatyw:

- **Gimnazjum w Jaktorowie** zorganizowało szkolny konkurs kulinarny dla uczniów klas II; uczniowie przygotowywali, a następnie omawiali przygotowane przez siebie posiłki; opracowali prezentacje multimedialne dot. wartości odżywczych produktów spożywczych, asortymentu szkolnego sklepiku i potraw na szkolnej stołówce. W spotkaniu wzięło udział ok. 100 osób – uczniowie i nauczyciele. Przedstawiciel PSSE uczestniczył w obradach komisji konkursowej oraz przygotował drobne upominki dla zwyciężskich zespołów.
- **Szkoła Podstawowa w Adamowiznie** – dzieci wraz z opiekunami przygotowały apel, podczas którego przekazały cenne treści dot. dbania o zdrowie, właściwego odżywiania i aktywnego wypoczynku.
- **Szkoła Podstawowa w Ojrzanowie** zorganizowała Piknik Rodzinny pod hasłem „Trzymaj Formę!”. Wzięli w nim udział wszyscy pracownicy szkoły oraz uczniowie z rodzicami i rodzeństwem. Była degustacja warzyw i owoców, soków i zdrowych przekąsek przygotowanych przez dzieci i rodziców; rodzinne konkursy. Każda rodzina przyniosła kosz piknikowy ze zdrowym śniadaniem. Przygotowane kosze wzięły udział w konkursie. W Pikniku wzięły udział lokalne media, Przychodnia z Żabiej Woli, Stowarzyszenie „Ziemia Chełmońskiego”, OSP w Żelechowie, Centrum Dietetyczne Naturhouse, PSSE w Grodzisku Maz.
- **Zespół Szkół Gminnych nr 1 w Milanówku** zorganizował konkurs międzyklasowy pod hasłem „Śniadaniowe klasy”. W przedsięwzięcie to zaangażowali się wszyscy nauczyciele i uczniowie szkoły podstawowej i gimnazjum. Było barwnie, zdrowo i bardzo witaminowo. Akcja pod hasłem „Jedz zdrowo i kolorowo” trwała przez cały rok szkolny.

PSSE w Grodzisku Maz. we współpracy z Zespołem Szkół nr 1 w Grodzisku Maz. zorganizowała II edycję powiatowego konkursu kulinarnego pod hasłem „Kto je owoce i warzywa – ten zdrowie wygrywa”. Uczniowie mieli za zadanie skomponowanie przepisu i przygotowanie sałatki i zimnej przekąski z wykorzystaniem jak

największej ilości warzyw i owoców. W konkursie wzięło udział 9 dwuosobowych zespołów z 4 szkół.

INTERWENCJE WOJEWÓDZKIE

Program edukacyjny pt. „Wybierz Życie – Pierwszy Krok”

Głównym celem programu jest zmniejszenie występowania raka szyjki macicy i umieralności na tę chorobę.

Liczba uczniów szkół ponadgimnazjalnych biorących udział w programie – 589 osób z 4 szkół.

We wszystkich szkołach odbyły się spotkania z przedstawicielami Centrum Onkologii w Warszawie.

Edukacją objęto również 180 uczniów z 3 szkół gimnazjalnych.

Liczba rodziców i pracowników szkół biorących udział w programie – 245.

Program edukacyjny pt. „Zdrowe piersi są OK” w zakresie profilaktyki raka piersi

Cel główny programu – kształtowanie wśród uczennic szkół ponadgimnazjalnych nawyku pielęgnacji piersi i dbania o nie.

Liczba uczniów szkół ponadgimnazjalnych biorących udział w programie – 699 osób z 4 szkół.

Liczba rodziców i nauczycieli biorących udział w programie – 197.

Program edukacyjny pt. „Od samobadania piersi do mammografii”

Głównym celem programu jest zmniejszenie występowania raka piersi i umieralności na tę chorobę.

- Dystrybucja materiałów edukacyjnych do 2 podmiotów leczniczych, 5 placówek oświatowych (dla rodziców), gabinetu stomatologicznego, 2 zakładach pracy.
- Rozmowy i dystrybucja materiałów edukacyjnych podczas Pikniku Rodzinnego w Ojrzanowie i obchodów Dnia Kobiet w Szkole Podstawowej w Książenicach.

Program edukacyjny pt. „Chroń się przed kleszczami wszystkimi sposobami!”

Cele główny programu: podniesienie poziomu wiedzy o chorobach odkleszczowych, poznanie sposobów zapobiegania chorobom odkleszczowym, uświadomienie wagi problemu ugryzień przez kleszcze.

Edukacją objęto 1003 dzieci z 5 przedszkoli i 5 szkół podstawowych oraz 347 rodziców.

Liczba rodziców i pracowników szkół objętych edukacją – 851.

INTERWENCJE POWIATOWE

Program edukacyjny pt. „Pierwszy Dzwonek” w ramach kampanii „Nie! Dla meningokoków

Cel programu: przekazanie uczniom informacji dot. dróg zakażenia meningokokami grupy C i zasad profilaktyki.

W programie uczestniczyło 85 uczniów z 1 szkoły podstawowej. Edukacją objęto także rodziców – 85 osób.

Program edukacyjny pt. „Kleszcz mały czy duży – nic dobrego nie wróży”

Cel programu: edukacja młodzieży szkół gimnazjalnych w zakresie profilaktyki chorób odkleszczowych.

W programie uczestniczyło 595 uczniów z 6 szkół gimnazjalnych, 76 rodziców i 67 innych odbiorców..

REALIZACJA INTERWENCJI NIEPROGRAMOWYCH

Światowy Dzień Wiedzy o Antybiotykach

- Dystrybucja materiałów edukacyjnych do 1 szkoły podstawowej, 1 zakładu pracy i 4 podmiotów leczniczych.
- Zamieszczenie informacji nt. Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach na stronie internetowej PSSE.

Akcja Zimowa

- W 3 szkołach podstawowych i 1 gimnazjum, w których organizowano zimowy wypoczynek przeprowadzono rozmowy z opiekunami oraz przekazano materiały edukacyjne.
- Na stronie internetowej PSSE zamieszczono informację nt. zdrowych i bezpiecznych ferii.

Akcja Letnia

- Podejmowanie działań edukacyjnych wśród uczestników i opiekunów półkolonii (265 osób) propagujących bezpieczne zachowania w okresie wakacji; przekazano materiały oświatowe o następującej tematyce: aktywny wypoczynek i racjonalne odżywianie, zatrucia pokarmowe, unikanie zagrożeń podczas letniego wypoczynku, profilaktyka uzależnień, profilaktyka chorób odkleszczowych i odzwierzęcych, zasady dot. opalania i przebywania na słońcu, bezpieczne grzybobranie.
- Spotkanie z pracownikami Ośrodka Sportu i Rekreacji Gminy Grodzisk Maz. i przekazanie materiałów oświatowych dot. akcji „Płytką wyobraźnia to kalectwo” oraz zasad bezpiecznego wypoczynku nad wodą podczas opalania.
- W ramach Akcji Letniej 2014 zorganizowano konkurs plastyczny pod hasłem „Zdrowe i bezpieczne wakacje”. Do konkursu nadesłano 13 prac, których autorami były dzieci z czterech świetlic Towarzystwa Przyjaciół Dzieci.
- Na stronie internetowej PSSE zamieszczono informację nt. zdrowych i bezpiecznych wakacji oraz wyniki wakacyjnego konkursu plastycznego.
- W siedzibie PSSE przygotowano gazetkę tematyczną i udostępniono materiały edukacyjne dot. zasad bezpiecznego wypoczynku, profilaktyki chorób odkleszczowych i zatruc grzybami; przygotowano również wystawę prac konkursowych.
- Pracownicy Sekcji Higieny Komunalnej i Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia wzięli udział w audycji radiowej dot. działań podejmowanych przez Inspekcję Sanitarną w celu zapewnienia bezpiecznych warunków letniego wypoczynku dzieci i dorosłych.

Profilaktyka używania nowych narkotyków („dopalaczy”)

- Spotkanie z młodzieżą w Gimnazjum w Jaktorowie, w którym uczestniczyło 158 uczniów i 8 nauczycieli. Scenariusz zajęć przygotowano na podstawie książki p. Krzysztofa Wojcieszka pt. *Smak życia, czyli debata o „dopalaczach”*. Jest to program profilaktyki uniwersalnej.
- Dystrybucja materiałów edukacyjnych do biblioteki, 2 świetlic środowiskowych, 6 szkół podstawowych, 6 gimnazjów i 3 szkół ponadgimnazjalnych.

Profilaktyka wszawicy

- 2 spotkania z pracownikami szkoły podstawowej i przedszkola.
- 2 spotkania z rodzicami w przedszkolu i szkole podstawowej.
- Poradnictwo podczas Pikniku Bezpieczeństwa w Grodzisku Maz.

- Rozmowy z przedstawicielami placówek oświatowych i rodzicami.
- Edukacją objęto ok. 66 osób.

Profilaktyka chorób odzwierzęcych

Dystrybucja materiałów edukacyjnych do 3 szkół podstawowych, 1 gimnazjum, 5 świetlic środowiskowych, 2 podmiotów leczniczych, 1 zakładu pracy.

Bezpieczne opalanie

Dystrybucja materiałów edukacyjnych do biblioteki, Ośrodka Sportu i Rekreacji, 5 świetlic środowiskowych, 3 szkół podstawowych, 2 gimnazjów, 4 szkół ponadgimnazjalnych i 1 zakładu pracy, a także wśród uczestników Pikniku Rodzinnego w Ojrzanowie.

Kodeks Walki z Rakiem

- Dystrybucja materiałów edukacyjnych do biblioteki, 3 świetlic środowiskowych, 3 szkół podstawowych, 4 gimnazjów i 4 szkół ponadgimnazjalnych.
- Organizacja konkursu plastycznego na plakat promujący zasady Europejskiego Kodeksu Walki z Rakiem adresowany do uczniów szkół ponadgimnazjalnych; w konkursie wzięło udział 9 uczniów z 2 szkół; współorganizatorem konkursu i sponsorem nagród był Wojewódzki Ośrodek Koordynujący Populacyjne Programy Wczesnego Wykrywania Raka Piersi oraz Profilaktyki i Wczesnego Wykrywania Raka Szyjki Macicy z Centrum Onkologii w Warszawie.
- Przeprowadzenie ankietyzacji wśród uczniów w Gimnazjum w Zespole Szkół Gminnych nr 1 w Milanówku – „Badanie wiedzy uczniów szkół gimnazjalnych w zakresie znajomości zaleceń Europejskiego Kodeksu Walki z Rakiem”. W badaniu uczestniczyło 18 uczniów z klasy III.

Profilaktyka zatruć metanolem

Dystrybucja materiałów edukacyjnych do 6 podmiotów leczniczych.

Narodowy Program Zdrowia

Dokonano diagnoz przedsięwzięć prozdrowotnych w 2 podmiotach leczniczych.

Obchody „Światowego Dnia Zdrowia” pod hasłem „CHOROBY PRZENOSZONE PRZEZ WEKTORY ”

- Wykłady i pogadanki w placówkach oświatowych.
- W Szkole Podstawowej w Adamowiznie zorganizowano apel z okazji Światowego Dnia Zdrowia.
- W Szkole Podstawowej w Książenicach – quiz dotyczący zdrowia, występy dzieci, rozstrzygnięcie konkursu „Zdrowo jem, więc wiem”, prezentacja hasła i krótkich wierszyków dot. zdrowia, wystawa plakatów przygotowanych przez dzieci w grupach klasowych.
- Przygotowano stoisko edukacyjno-pomiarowe w Książenicach (6 kwietnia) podczas akcji plenerowej „Biegam, bo lubię w Książenicach” (porady dot. profilaktyki chorób odkleszczowych, dystrybucja materiałów).
- Na antenie radia pojawiły się relacje (podawane przez dwa dni w informacjach dnia) ze szkolenia

dot. profilaktyki chorób odkleszczowych, w tym wywiady z uczestnikami i prelegentami oraz audycja radiowa – rozmowa z panem Rafałem Reinfuss ze Stowarzyszenia Chorych na Boreliozę – wyemitowana 7 kwietnia.

- Artykuł w prasie.

Akcja Prozdrowotna: Laurka dla Mamy – „Badajcie się Drogie Mamy, bo my dzieci Was kochamy”

Cel: zachęcenie kobiet do korzystania z badań profilaktycznych w kierunku wczesnego wykrywania raka piersi i raka szyjki macicy w trosce o zdrowie własne i rodziny.

Powyższa akcja adresowana była do dzieci z przedszkoli i szkół podstawowych i ich mam.

W akcję włączyło się 5 placówek oświatowych, rozdyskrebowano ok. 900 laurów.

W 2014 roku włączyliśmy się w działania skierowane do społeczności lokalnej uczestnicząc w 8 imprezach plenerowych i przygotowując stoiska edukacyjno-pomiarowe, podczas których wykonano 273 pomiarów zawartości tlenu węgla w wydychanym powietrzu u czynnych i biernych palaczy.

DZIAŁALNOŚĆ EDUKACYJNO – SZKOLENIOWA

1. Szkolenia organizowane/współorganizowane przez PSSE w ramach działalności oz i pz:

Liczba szkoleń	Liczba uczestników szkoleń
4	68

3. Narady organizowane/współorganizowane przez PSSE w ramach działalności oz i pz:

Liczba narad	Liczba uczestników narad
18	29

4. Poradnictwo

Liczba porad	Liczba osób, którym udzielono poradnictwa
353	384

PODSUMOWANIE

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Grodzisku Mazowieckim prowadził działania oświatowo-zdrowotne przy współpracy:

- Krajowym Centrum ds. AIDS, Centrum Onkologii w Warszawie, Agencją Rynku Rolnego, Polską Agencją Rozwiązywania Problemów Alkoholowych, Krajowym Biurem ds. Przeciwdziałania Narkomanii,
- dyrekcjami placówek oświatowo-wychowawczych,
- lekarzami i pielęgniarkami z przedsiębiorstw podmiotów leczniczych,
- jednostkami samorządu terytorialnego,
- stowarzyszeniami i fundacjami: „Aby żyć”, „Bezpieczne Miasto i Gmina Grodzisk Mazowiecki”, Miasto-Ogród Książenice, Stowarzyszeniem Chorych na Boreliozę,
- Centrum Dietetycznym Naturhouse w Grodzisku Maz.
- lokalnymi przedsiębiorstwami,

- lokalnymi środkami masowego przekazu.

Współpraca Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego z samorządami lokalnymi oraz instytucjami, organizacjami i jednostkami jest jedną z podstawowych form działalności oświatowej. Wsparcie finansowe i merytoryczne ww. organizacji pozwala na skuteczne przeprowadzanie działań profilaktycznych i efektywną realizację programów zdrowotnych.

VIII. Nadzór zapobiegawczy.

Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego zajmuje się ochroną zdrowia publicznego na terenie powiatu Grodzkiego na wielu płaszczyznach, wykonując zadania o charakterze prewencyjnym, które zostały określone w art. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jedn. Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.). Ocenę stanu sanitarnego powiatu grodzkiego przeprowadzono na podstawie zakresu działania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, do którego należą w szczególności:

1. uzgadnianie miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz projektów studiów i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin,
2. uzgadnianie zakresu i stopnia szczegółowości informacji zawartych w prognozie oddziaływania na środowisko dla miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego;
3. uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, dotyczącej budowy i zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych;
4. rozpatrywanie wniosków dot. konieczności opracowania raportów o oddziaływaniu na środowisko dla planowanych przedsięwzięć i ustalanie jego zakresu ;
5. uzgadnianie planowanych przedsięwzięć przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach;
6. uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych.

W 2014r. wydano ogółem 166 uzgodnień, decyzji i opinii dotyczących powyższych zagadnień.

Uzgodnienia w zakresie planowania przestrzennego obejmują wydawanie opinii dla projektów dokumentów wymagających przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko zgodnie z ustawą o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko, uzgodnienia projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz poprzedzających je i wiążących dla planów studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin. **Zagadnienia z zakresu zagospodarowania przestrzennego podlegają nowym regulacjom prawnym, gdzie podstawą do wydania opinii są prognozy skutków ustaleń planu na środowisko przyrodnicze i zdrowie ludzi. W trakcie uzgadniania ww. dokumentów szczególną uwagę zwracano na ustalenia w zakresie kształtowania ładu przestrzennego, komunikacji i zasad uzbrojenia terenu w infrastrukturę techniczną, mając na względzie minimalizację zagrożeń dla terenów zabudowy mieszkaniowej i zabudowy chronionej (obiekty ochrony zdrowia, placówki oświatowe, domy pomocy społecznej) oraz zapewnienie prawidłowej gospodarki wodno-ściekowej.**

Opiniowane dokumentacje projektowe z reguły spełniały wymagania higieniczne i zdrowotne. Dotyczyły głównie inwestycji związanych ze zmianą sposobu użytkowania na funkcje usługowe i handlowe (gastronomia, zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, sklepy, ochrony zdrowia). **Uzgadnianie inwestycji na etapie projektowania eliminuje w początkowej fazie m.in. nieprawidłowości w zakresie rozwiązań funkcjonalnych, instalacji wodno-kanalizacyjnej, wentylacji, technologii oraz warunków higieniczno-sanitarnych przewidzianych dla pracowników, co w konsekwencji przyspiesza proces odbioru inwestycji.**

Większość obiektów zgłoszonych do odbioru była wykonana zgodnie z projektem. W przypadkach, kiedy brakowało dokumentacji wymaganej do odbioru podczas kontroli, była ona uzupełniana przez inwestorów w określonym przez PPIS terminie.

W powiecie Grodzkim stopniowo zwiększa się ilość sieci wodociagowych i kanalizacyjnych oddawanych do użytkowania. Działania te wpływają na poprawę stanu środowiska, a zwłaszcza stanu czystości wód powierzchniowych oraz ochronę wód podziemnych. Systematyczna rozbudowa sieci wodociagowych umożliwia coraz szerszej liczbie odbiorców zaopatrzenie w wodę do picia właściwej jakości i w odpowiedniej ilości z ujęć publicznych.

W roku 2014r. podobnie jak w latach poprzednich, udzielono wielu konsultacji i informacji w zakresie wymagań sanitarno-higienicznych, głównie w sprawach dotyczących adaptacji obiektów na działalność usługową związaną z formami opieki nad małymi dziećmi - przedszkoli, zespoły przedszkolne, żłobki, punkty przedszkolne oraz żywienie małych dzieci w placówkach opieki nad dziećmi oraz dotyczących zakładów - fryzjerskich, kosmetycznych i odnowy biologicznej. **Prowadzone konsultacje stanowią pomoc inwestorom** nie tylko w zakresie spełnienia wymogów sanitarno-higienicznych przy planowaniu określonego rodzaju działalności, ale również w zakresie lokalizacji i zgodności inwestycji z ustaleniami miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego.

Współpraca inwestorów z Sekcją Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego przed podjęciem zadań inwestycyjnych, jak również w trakcie ich realizacji skutkuje brakiem konieczności zgłaszania sprzeciwów w dopuszczeniu do użytkowania przedsięwzięć.

Państwowy Powiatowy Inspektor
Sanitarny
w Grodzisku Mazowieckim
K. Hortyński
lek. med. Krzysztof Hortyński

