

**POWIATOWA STACJA
SANITARNOEPIDEMIOLOGICZNA
W WOŁOMINIE**

**SPRAWOZDANIE Z DZIAŁALNOŚCI POWIATOWEJ
STACJI SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ
W WOŁOMINIE ZA ROK 2010**

Wołomin 2011

Spis treści :

1. - ogólna charakterystyka działalności Powiatowej Wstęp Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej	2 str. - 4 str.
2. Sekcja Higieny Komunalnej	5 str. – 15 str.
3. Sekcja Higieny Żywności i Przedmiotu Użytku	16str. - 47 str.
4. Sekcja Higieny Pracy	48 str. – 49 str.
5. Sekcja Epidemiologii	50 str. – 51 str.
6. Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży	52 str. – 57 str.
7. Sekcja Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej	58 str. – 62 str
8. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	63 str. – 63 str.
9. Wnioski – Omówienie	64 str. – 65 str.

Wstęp:

I. Ogólna charakterystyka Stacji

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna działa na podstawie :

- ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej / Dz.U. z 2006 Nr 122 poz. 851 z późn. zm./
- ustawy z dnia 30 sierpnia 1991r. o zakładach opieki zdrowotnej / Dz.U. z 2007r. Nr 14 , poz. 89 , z późn. zmianami/
- wpisu do rejestru dokonanego przez Wojewodę Mazowieckiego
- innych przepisów obowiązujących w publicznych zakładach opieki zdrowotnej prowadzonych w formie jednostek budżetowych

II. Obszrem działania Powiatowej Stacji jest powiat wołomiński

III. Powiatowa Stacja zapewnia realizację zadań Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wołominie w zakresie sprawowania nadzoru nad warunkami :

- a/ higieny środowiska
- b/ higieny pracy w zakładach pracy
- c/ higieny w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych, szkołach wyższych oraz w ośrodkach wypoczynku
- d/ zdrowotnymi żywności i żywienia
- e/ higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia , w których są udzielane świadczenia zdrowotne
- f/ organizuje , prowadzi, koordynuje i nadzoruje działalność oświatowo-zdrowotną oraz dokonuje analiz i ocen epidemiologicznych .

IV. Zadania te PSSE realizuje w szczególności poprzez:

- 1/ prowadzenie spraw związanych z wykonywaniem

czynności kontrolnych

- 2/ pobieranie prób do badań i analiz laboratoryjnych
- 3/ uczestnictwo w monitoringu prób wody i powietrza
- 4/ opracowywanie ocen i analiz środowiskowych warunkujących zdrowie ludności
- 5/ działalność przeciwepidemiczną
- 6/ opracowywanie analiz i ocen epidemiologicznych oraz stanu higieniczno-sanitarnego
- 7/ inicjowanie , organizowanie, koordynowanie , prowadzenie i nadzorowanie działalności na rzecz promocji zdrowia
- 8/ nadzorowanie przestrzegania przez producentów, importerów , osoby wprowadzające do obrotu , stosujące lub eksportujące substancje chemiczne , preparaty chemiczne lub wyroby obowiązków wynikających z ustawy z dnia 11 stycznia 2001r. o substancjach i preparatach chemicznych / Dz.U..Nr 11 , poz. 84 z póź.zm./ oraz z rozporządzeń Wspólnot Europejskich wymienionych w w/w ustawie .
- 9/ wykonywanie innych zadań państwowej inspekcji sanitarnej wynikających z ustaw i przepisów wykonawczych

V. Powiatowa Stacja jest jednostką budżetową sektora finansów publicznych , finansowaną z budżetu państwa .

VI. Struktura zatrudnienia

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wołominie jest zatrudnionych 31 osób , w tym 25 osoby działalności merytorycznej , 6 osób obsługi administracji- w tym z wyższym wykształceniem 2 osoby

- lekarze - 3 osoby
- mgr inż.- 5 osób
- mgr - 5 osób
- licencjat - 4 osoby
- pielęgniarki – 2 osoby
- inne ze średnim wykształceniem - 4 osoby

Ocena stanu sanitarnego obiektów użyteczności publicznej na terenie powiatu wołomińskiego za rok 2010.

W ciągu 2010r. pracownicy sekcji Higieny Komunalnej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wołominie przeprowadzili ogółem 373 kontrole w obiektach objętych nadzorem tj. wodociągach, zakładach fryzjerskich, zakładach kosmetycznych, obiektach kulturalno-widowiskowych, zakładach służby zdrowia, hotelach, motelach, ośrodkach turystycznych, targowiskach, aptekach i innych obiektach użyteczności publicznej.

Ze względu na niepełną obsadę kadrową nie wszystkie zaplanowane obiekty zostały skontrolowane (jeden z pracowników po urlopie macierzyńskim przebywał na długotrwałym zwolnieniu lekarskim).

I. Jakość wody przeznaczonej do spożycia.

Na terenie działalności Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wołominie znajduje się:

8 wodociągów o produkcji < 100 m³/d

Postoliska Pl. 3-go Maja 22 a
Wola Raszewska
Borki gm Tłuszcz
Krusze gm. Klembów
Dąbrówka ul. Łąkowa 2 a
Kuligów gm. Dąbrówka
Kobyłka ul. Nadmeńska 14
Kobyłka „Budor”ul. Napoleona 2

7 wodociągów o produkcji od 100 m³/d do 1000 m³/d

Zielonka ul. Długa 18
Zielonka oś. Wolności 2
Tłuszcz ul Wąska
Zielonka ul. Wyszyńskiego7
Nowy Jadów
Urle
Kołąków gm Dąbrówka

4 wodociągi o produkcji od 1000 m³/d do 10000 m³/d

Wołomin ul. Graniczna 1(woda mieszana)
Zielonka ul. Inżynierska 1
Marki ul. Żeromskiego 30
Radzymin ul. Bat.Chłopskich 8

Wodociągiem, który zaopatruje największą liczbę mieszkańców jest wodociąg wołomiński (jako uzupełnienie SUW Wołomin Graniczna jest z SUW oś. Lipińska oraz SUW Grabie Stare -woda jest mieszana). Z tego wodociągu korzystają mieszkańcy takich miejscowości jak: Leśniakowizna, Majdan, Zagościec, Duczki, Stare Grabie, Nowe Grabie, Nowa Wieś, Lipinki, Ossów, Mostówka, Czarna, Stare Lipiny i Nowe Lipiny oraz sąsiadującego miasta Kobyłka, które nie posiada własnego wodociągu i rozbudowuje sieć wodociągową zasilaną z wodociągu Wołomin -Graniczna. Część mieszkańców Kobyłki (dwa osiedla zaopatrywana jest w wodę z wodociągów zakładowych).

W przypadku 5 wodociągach po stwierdzeniu nieznacznych przekroczeń dopuszczalnych wartości żelaza lub manganu wystosowano zawiadomienia do właścicieli wodociągów z prośbą o pisemną informację dotyczącą przyczyn pogorszenia jakości produkowanej i dostarczanej wody i podjęcia stosownych działań celem uzyskania wymaganej jakości wody fizykochemicznej wody (SUW ul. Wyszyńskiego 7, SUW Zielonka ul. Długa, SUW Zielonka ul. Inżynierska 1, SUW Krusze oraz Wola Rasztowska – bez uzdatniania).

Uzdatnianie wody we wszystkich wodociągach (poza Wolą Rasztowską) na terenie powiatu wołomińskiego z powodu występowania nadmiernych ilości żelaza i manganu polega na odżelazianiu i odmanganianiu wody czerpanej z ujęć podziemnych.

W roku 2010 przeprowadzono wymianę złóż w SUW Zielonka ul. Wyszyńskiego 7.

Monitoring wody w roku 2010r. został zrealizowany wg harmonogramu.

Studnie publiczne.

Na terenie objętym nadzorem istnieją 4 studnie publiczne (3 z nich to ujęcia wody oligoceńskiej dla ludności). Studnia publiczna we wsi Ciemne w gminie Radzymin jest najlepszym źródłem wody pitnej na terenie naszej działalności (zawartość żelaza i manganu w badanej wodzie występuje w ilościach śladowych).

Pobrana do badania woda z ujęcia dla ludności w Zielonce przy ul. Wilsona wykazała nadmierne zawartości żelaza i manganu co spowodowane było zbyt małym rozbiorem wody. Ponownie pobrana do badania woda nie wykazywała nadmiernych zawartości żelaza i manganu . Woda z ujęcia dla ludności w Ząbkach przy ul. Batorego wykazywała podwyższoną mętność oraz nieznaczne przekroczenie zawartości żelaza i amoniaku. Ponownie pobrano wodę do badania w 2011r.

Ocena jakości wody w kąpieliskach opartych na wodach powierzchniowych

Prowadzono nadzór nad jakością wody powierzchniowej w kąpielisku Glinianki w Zielonce (po zgłoszeniu kąpieliska Glinianki w Zielonce objęto w/w kąpielisko nadzorem sanitarnym w sezonie letnim tj. w miesiącu lipcu i sierpniu 2010r.) Woda z kąpieliska była pobierana do badania przed sezonem i w sezonie co dwa tygodnie, odpowiadała normom sanitarnym, w związku z powyższym kąpielisko było dopuszczone do kąpieli przez cały sezon kąpielowy, który zakończył się 31.08.2010r.

Z uwagi na brak zgłoszenia kąpieliska na terenie gminy Jadów odstąpiono od wykonywania badań wody powierzchniowej w miejscowości Urle na rzece Liwiec.

II. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.

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

Obiekty	Liczba obiektów	Liczba skontrolowanych	Liczba wydanych decyzji merytorycznych	Liczba nałożonych mandatów	Kwota mandatów
Szpitale	3	3	0	0	0
Zakłady Opiekuńczo-Lecznicze	6	5	0	1	300 zł
Zakłady Pielęgnacyjno-Opiekuńcze	3	3	0	0	0

Na terenie powiatu wołomińskiego pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wołominie znajdują się

trzy szpitale:

- Wojewódzki Szpital dla Nerwowo i Psychiczenie Chorych w Ząbkach ul. Rychnińskiego 1,
- Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej w Radzyminie ul. Konstytucji 3 Maja,
- Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej CENTRUM MULTI – MEDICA w Zielonce, ul. Poniatowskiego 95/97),

6 zakładów opiekuńczo leczniczych:

- Dom Opieki „Leśna Przystań” w Markach ul. Gliniecka 36,
- Dom Opieki „Pałac” w Markach ul. Leśna 27,
- Dom Opieki „Afirmacja Życia” w Radzyminie ul. Orzeszkowej 3,
- Ośrodek Opiekuńczo-Rehabilitacyjny „DUOMED” w Radzyminie ul. Jana Pawła 37,

Wodociągiem, który zaopatruje największą liczbę mieszkańców jest wodociąg wołomiński (jako uzupełnienie SUW Wołomin Graniczna jest z SUW os. Lipińska oraz SUW Grabie Stare -woda jest mieszana). Z tego wodociągu korzystają mieszkańcy takich miejscowości jak: Leśniakowizna, Majdan, Zagoścień, Duczki, Stare Grabie, Nowe Grabie, Nowa Wieś, Lipinki, Ossów, Mostówka, Czarna, Stare Lipiny i Nowe Lipiny oraz sąsiadującego miasta Kobyłka, które nie posiada własnego wodociągu i rozbudowuje sieć wodociagową zasilaną z wodociągu Wołomin -Graniczna. Część mieszkańców Kobyłki (dwa osiedla zaopatrywana jest w wodę z wodociągów zakładowych).

W przypadku 5 wodociągach po stwierdzeniu nieznacznych przekroczeń dopuszczalnych wartości żelaza lub manganu wystosowano zawiadomienia do właścicieli wodociągów z prośbą o pisemną informację dotyczącą przyczyn pogorszenia jakości produkowanej i dostarczanej wody i podjęcia stosownych działań celem uzyskania wymaganej jakości wody fizykochemicznej wody (SUW ul. Wyszyńskiego 7, SUW Zielonka ul. Długa, SUW Zielonka ul. Inżynierska 1, SUW Krusze oraz Wola Rasztowska – bez uzdatniania).

Uzdatnianie wody we wszystkich wodociągach (poza Wolą Rasztowską) na terenie powiatu wołomińskiego z powodu występowania nadmiernych ilości żelaza i manganu polega na odżelazianiu i odmanganianiu wody czerpanej z ujęć podziemnych.

W roku 2010 przeprowadzono wymianę złożeń w SUW Zielonka ul. Wyszyńskiego 7.

Monitoring wody w roku 2010r. został zrealizowany wg harmonogramu.

Studnie publiczne.

Na terenie objętym nadzorem istnieją 4 studnie publiczne (3 z nich to ujęcia wody oligoceńskiej dla ludności). Studnia publiczna we wsi Ciemne w gminie Radzymin jest najlepszym źródłem wody pitnej na terenie naszej działalności (zawartość żelaza i manganu w badanej wodzie występuje w ilościach śladowych).

Pobrana do badania woda z ujęcia dla ludności w Zielonce przy ul. Wilsona wykazała nadmierne zawartości żelaza i manganu co spowodowane było zbyt małym rozbiorem wody. Ponownie pobrana do badania woda nie wykazywała nadmiernych zawartości żelaza i manganu . Woda z ujęcia dla ludności w Ząbkach przy ul. Batorego wykazywała podwyższoną mętność oraz nieznaczne przekroczenie zawartości żelaza i amoniaku. Ponownie pobrano wodę do badania w 2011r.

Ocena jakości wody w kąpieliskach opartych na wodach powierzchniowych

Prowadzono nadzór nad jakością wody powierzchniowej w kąpielisku Glinianki w Zielonce (po zgłoszeniu kąpieliska Glinianki w Zielonce objęto w/w kąpielisko nadzorem sanitarnym w sezonie letnim tj. w miesiącu lipcu i sierpniu 2010r.) Woda z kąpieliska była pobierana do badania przed sezonem i w sezonie co dwa tygodnie, odpowiadała normom sanitarnym, w związku z powyższym kąpielisko było dopuszczone do kąpiei przez cały sezon kąpielowy, który zakończył się 31.08.2010r.

Z uwagi na brak zgłoszenia kąpieliska na terenie gminy Jadów odstąpiono od wykonywania badań wody powierzchniowej w miejscowości Urle na rzece Liwiec.

II. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.

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

Obiekty	Liczba obiektów	Liczba skontrolowanych	Liczba wydanych decyzji merytorycznych	Liczba nałożonych mandatów	Kwota mandatów
Szpital	3	3	0	0	0
Zakłady Opiekuńczo-Lecznicze	6	5	0	1	300 zł
Zakłady Pielęgnacyjno-Opiekuńcze	3	3	0	0	0

Na terenie powiatu wołomińskiego pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wołominie znajdują się

trzy szpitale:

- Wojewódzki Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych w Ząbkach ul. Rychlińskiego 1,
- Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej w Radzyminie ul. Konstytucji 3 Maja,
- Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej CENTRUM MULTI – MEDICA w Zielonce, ul. Poniatowskiego 95/97),

6 zakładów opiekuńczo leczniczych:

- Dom Opieki „Leśna Przystań” w Markach ul. Gliniecka 36,
- Dom Opieki „Pałac” w Markach ul. Leśna 27,
- Dom Opieki „Afirmacja Życia” w Radzyminie ul. Orzeszkowej 3,
- Ośrodek Opiekuńczo-Rehabilitacyjny „DUOMED” w Radzyminie ul. Jana Pawła 37,

- Zakład Opiekuńczo Lecznicy Psychiatryczny w Rasztowie 48 gm. Klembów,
- Niepubliczny Zakład Opiekuńczo – Lecznicy im. Jana Pawła II w Działach Czarnowskich 18 gm. Dąbrówka.

3 zakłady pielęgnacyjno-opiekuńcze:

- Dom Opieki Dla Osób Starszych „TIM” w Markach ul. Ząbkowska 11,
- Dom Opieki „Ukojenie” w Zielonce ul. Marecka 94 D,
- Prywatny Pielęgniarski Dom Opieki w Nowych Załubicach 18 D.

Zakład Opiekuńczo Lecznicy Psychiatryczny w Rasztowie od sierpnia 2010 r. funkcjonuje w nowo wybudowanym budynku. Wydzielono w nim 29 sal dla 85 pacjentów, sale chorych, zaplecze sanitarne, gospodarcze, składziki porządkowe, jadalnia, świetlica. Stan techniczny bez zastrzeżeń.

Na terenie naszego powiatu znajdują się trzy Zakłady Pielęgnacyjno Opiekuńcze tj. Dom Opieki Dla Osób Starszych „TIM” w Markach ul. Ząbkowska 11, w Zielonce ul. Marecka 94 D, oraz w Nowych Załubicach 18 D. Zakład zlokalizowany w Ząbkach przy ul. Wita Stwosza 18 został zlikwidowany.

Stan sanitarno – higieniczny skontrolowanych obiektów jest dobry, a w jednym przypadku dostateczny (dom dla osób starszych w Nowych Załubicach 18 D, który jest w trakcie rozbudowy i modernizacji). W obiekcie zainstalowano dźwig osobowy (dostosowano obiekt dla osób niepełnosprawnych). Decyzji nie wydawano.

1.1. Zaopatrzenie w wodę i gospodarka ściekowa.

Wojewódzki Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych w Ząbkach zaopatrywany jest w wodę z wodociągu publicznego warszawskiego. Jako źródło awaryjne służy ujęcie własne zlokalizowane na terenie szpitala. Badania próbek wody zimnej i ciepłej (w kierunku bakterii *Legionella*) odpowiadały normom sanitarnym.

Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej w Radzyminie zaopatrywany jest w wodę z wodociągu publicznego. Badania próbek wody zimnej i ciepłej (w kierunku bakterii *Legionella*) odpowiadały normom sanitarnym.

Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej CENTRUM MULTI – MEDICA w Zielonce zaopatrywany jest w wodę z wodociągu publicznego, badana woda odpowiada normom sanitarnym. Badań wody ciepłej nie wykonywano.

Znajdujące się na terenie naszego powiatu dwa szpitale tj. w Radzyminie i Ząbkach odprowadzają ścieki do kanalizacji miejskiej. Żaden z w/w szpitali nie posiada oddziału zakaźnego i nie prowadzi wstępnego oczyszczania ścieków. Jedynie w Centrum Multi –

Medica w Zielonce (oddział jednego dnia wyposażony w 8 łóżek etatowych przy bloku operacyjnym) nieczystości płynne odprowadzane są do lokalnego zbiornika bezodpływowego, wywożone systematycznie przez firmę posiadającą wymagane zezwolenie.

Zakłady opiekuńczo lecznicze położone w miastach (Domy Opieki „Leśna Przystań” i „Pałac” w Markach, Dom Opieki „Afirmacja Życia” i Ośrodek Opiekuńczo-Rehabilitacyjny „DUOMED” w Radzyminie) oraz Niepubliczny Zakład Opiekuńczo – Leczniczy im. Jana Pawła II w Działach Czarnowskich 18 zaopatrzone są w wodę z wodociągów publicznych (woda odpowiada wymogom sanitarnym). Zakład Opiekuńczo Leczniczy Psychiatryczny w Rasztowie 48 zaopatrywany jest w wodę z ujęcia własnego – woda jest uzdatniana, odpowiada wymogom sanitarnym. We wszystkich zakładach opiekuńczo leczniczych będących pod nadzorem PSSE w Wołominie ścieki gromadzone są w zbiornikach bezodpływowych i odbierane przez wyspecjalizowane firmy asenizacyjne.

W żadnych z obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie usuwania ścieków.

1.2. Prosektoria.

SPZOZ w Radzyminie posiada pomieszczenie do przechowywania zwłok z chłodnią oraz pomieszczenie „kaplicę” do ostatnich pożegnań. Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości, pomieszczenia utrzymane były w należyтым stanie sanitarnym, dezynfekowane na bieżąco.

Wojewódzki Szpital dla Nerwowo i Psychiczenie Chorych w Ząbkach posiada pomieszczenie do przechowywania zwłok. Znajduje się ono w wydzielonym budynku, brak jest chłodni, ale ze względu na bardzo grube mury (podpiwniczenie budynku) w w/w pomieszczeniu utrzymuje się niska temperatura. Są tam przetrzymywane zwłoki do czasu odbioru przez zakład pogrzebowy. Stan sanitarny dostateczny. Decyzji administracyjnej na szpital nie wydawano.

Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej Centrum Multi – Medica w Zielonce ze względu na oddział jednego dnia pomieszczenia do przechowywania zwłok nie posiada.

1.3. Pralnie.

Wojewódzki Szpital dla Nerwowo i Psychiczenie Chorych w Ząbkach, SPZOZ z Radzymina, NZOZ Centrum Multi – Medica w Zielonce oraz NZOZ im. Jana Pawła II w Działach Czarnowskich bieliznę szpitalną piorą w pralni Pani Janiny Paciorek w Wołominie ul. Gdyńska 1/3 (jest to pralnia znajdująca się na terenie szpitala w Wołominie, ale dzierżawiona jest przez p. J. Paciorek). Pralnia ta jest objęta stałym nadzorem Inspekcji Sanitarnej. Pralnia

posiada barierę higieniczną (spełnia wymogi rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładów opieki zdrowotnej i posiada pozytywną opinię PPIS w Wołominie). Technologia prania i dezynfekcji bielizny spełnia wymogi określone dla tego typu usług. Uprana bielizna jest foliowana i transportowana samochodami do przewożenia bielizny (posiadającymi stosowną opinię PPIS) przez pracownika pralni. Za brak segregacji bielizny czystej i brudnej w NZOZ w Działach Czarnowskich ukarano mandatem karnym w wysokości 300 zł. Przeprowadzona rekontrola wykazała usunięcie w/w uchybienia.

1.4. Postępowanie z odpadami.

Żaden ze szpitali na terenie powiatu wołomińskiego nie posiada własnej spalarni ani instalacji do unieszkodliwiania odpadów medycznych.

Wszystkie placówki lecznictwa zamkniętego stosują się do wytycznych dotyczących postępowania ze sprzętem jednorazowego użycia i gromadzenia odpadów i ich usuwania. Kontrolowane placówki posiadają opracowane procedury postępowania ze sprzętem jednorazowego użycia i procedury postępowania z odpadami medycznymi. W gabinetach zabiegowych, dyżurkach pielęgniarских, salach opatrunkowych wydzielone są pojemniki o twardych ściankach z hermetycznym zamknięciem przeznaczone na igły i inny ostry sprzęt jednorazowy oraz pojemniki z przykryciem wyłożone czerwonymi workami foliowymi przeznaczone do gromadzenia zużytych rękawic i strzykawek jednorazowych.

Szpital Ogólny – Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej w Radzyminie ul. Konstytucji 3 Maja - Odpady medyczne przetrzymywane są w wydzielonym pomieszczeniu na terenie p/szpitalnym, jednak pomieszczenie to nie w pełni dostosowano do wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 23.08.2007 r., brak możliwości dezynfekcji pomieszczenia, brak źródła wody, brak możliwości utrzymania w pomieszczeniu niskiej temperatury w okresie letnim (pomieszczenie z jednej strony okratowane). Decyzja na usunięcie uchybień nie była wydawana, ponieważ wykonanie w/w pomieszczenia zawarte jest w programie dostosowawczym. Na odbiór odpadów niebezpiecznych medycznych zawarta jest umowa z firmą specjalizującą się ich wywozem i unieszkodliwianiem (odpady te odbiera firma EKO - ABC Bełchatów).

Wojewódzki Szpital dla Nerwowo i Psychiczenie Chorych w Ząbkach ul. Rychlińskiego 1 – odpady medyczne do czasu odbioru przez firmę „Algader” Sp. j. Warszawa ul. Gwiaździsta przetrzymywane w wydzielonym pomieszczeniu. Odpady medyczne z oddziałów do miejsca

magazynowania odnoszone są codziennie (prowadzony jest rejestr), a z miejsca składowania co 2 tygodnie.

Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej CENTRUM MULTI-MEDICA w Zielonce – odpady medyczne do czasu odbioru przez firmę „UTYLIMED” Zakład Unieszkodliwiania Odpadów Medycznych, 20-331 Lublin, ul Grenadierów 3 przetrzymywane w wydzielonym, zamkniętym pomieszczeniu, zabezpieczonym przed dostępem osób postronnych, utrzymanym w należytym stanie sanitarnym. Do transportu odpadów do miejsca składowania jest wydzielony wózek. Sprzątaniem i utrzymaniem porządku w szpitalach zajmują się salowe. Gospodarka odpadami medycznymi prawidłowa (umowy z wyspecjalizowanymi firmami odbierającymi odpady do utylizacji).

1.5. Pomieszczenia socjalne i otoczenie szpitali.

W szpitalu w Radzyminie wydzielone są pomieszczenia socjalne – szatnie z prysznicami i WC dla pielęgniarek, lekarzy oraz pracowników laboratorium. Czystość bieżąca zachowana. W pozostałych szpitalach jest wydzielone jedno pomieszczenie socjalne – szatnia wyposażone w szafy ubraniowe, dwudzielne. Stan sanitarny w/w pomieszczeń nie budził zastrzeżeń.

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</i>	<i>Liczba nałożonych mandatów</i>	<i>Kwota mandatów</i>
<i>Domy Pomocy Społecznej</i>	0	0	0	0	0
<i>Inne placówki zapewniające całodobową opiekę</i>	6	6	0	0	0

Do innych placówek zapewniających całodobową opiekę dla osób starszych zaliczono prywatne pensjonaty, domy seniora. Stan sanitarny w tych obiektach dostateczny. Decyzji oraz mandatów nie nakładano.

Dom Pomocy Społecznej w Radzyminie przy ul. Konstytucji oraz Dom Pomocy Społecznej w Zielonce przy ul. Poniatowskiego znajdują się pod nadzorem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie.

3. Dworce.

<i>Obiekty</i>	<i>Liczba obiektów</i>	<i>Liczba skontrolowanych</i>	<i>Liczba wydanych decyzji merytorycznych</i>	<i>Liczba nałożonych mandatów</i>	<i>Kwota mandatów</i>
<i>Dworce i Stacje kolejowe</i>	3	3	0	0	0
<i>Dworce autobusowe</i>	0	0	0	0	0
<i>Porty lotnicze</i>	0	0	0	0	0

4. Środki transportu.

W roku 2010 skontrolowano 12 samochodów do przewozu zwłok i szczątków oraz 1 samochód do przewozu bielizny. Uchybień sanitarnych nie stwierdzono.

5. Noclegownie dla bezdomnych.

<i>Obiekty</i>	<i>Liczba obiektów</i>	<i>Liczba skontrolowanych</i>	<i>Liczba wydanych decyzji merytorycznych</i>	<i>Liczba nałożonych mandatów</i>	<i>Kwota mandatów</i>
<i>Noclegownie dla bezdomnych</i>	3	3	0	0	0

Na terenie działalności PSSE Wołomin są trzy obiekty które zajmują się osobami bezdomnymi to: Schronisko w Czarnej gm. Wołomin „Don Orione” prowadzone jest przez Zgromadzenie „Małe Dzieło Boskiej Opatrzności”, Dom Samotnej Matki w Zielonce przy ul. Kilińskiego 63 istnieje dzięki Caritas Diecezji Warszawsko – Praskiej oraz Dom Adaptacyjny Fundacji „Dzieci Ulicy” w Ząbkach przy ul. Kolejowa 31 D.

Stan sanitarny placówek nie budził zastrzeżeń. Decyzji i mandatów nie nakładano.

6. Ustępy publicznie i toalety ogólnodostępne.

<i>Obiekty</i>	<i>Liczba obiektów</i>	<i>Liczba skontrolowanych</i>	<i>Liczba wydanych decyzji merytorycznych</i>	<i>Liczba nałożonych mandatów</i>	<i>Kwota mandatów</i>
<i>Ustępy publiczne</i>	3	3	0	0	0
<i>Toalety ogólnodostępne</i>	10	10	0	0	0

Na terenie działalności PSSE Wołomin usytuowane są 3 ustępy publiczne na terenie Wołomina , w tym 2 ustępy stałe (przy ul. Żelaznej i Armii Krajowej) oraz jeden przy ul. 1-ego Maja ustawiony w pobliżu targowiska , czynny wyłącznie w dni targowe.

Zaopatrzenie w wodę w w/w ustępach jest z wodociągu publicznego , ścieki odprowadzane są do kanalizacji miejskiej. Kontrole sanitarne odbyły się 4 razy (w okresie letnim). Stan sanitarny toalet publicznych dostateczny, uchybień nie stwierdzono. Toalety ogólnodostępne to toalety na stacjach benzynowych były utrzymane w należyтым stanie sanitarnym.

7. Hotele.

<i>Obiekty</i>	<i>Liczba obiektów</i>	<i>Liczba skontrolowanych</i>	<i>Liczba wydanych decyzji merytorycznych</i>	<i>Liczba nałożonych mandatów</i>	<i>Kwota mandatów</i>
<i>Hotele</i>	8	8	0	0	0
<i>Motele</i>	1	1	0	0	0
<i>Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie</i>	16	16	0	0	0

Na terenie powiatu wołomińskiego istnieje 8 hoteli skategoryzowanych:

„U Stefaniaków” Wołomin ul. Polna 31 ***

„Salwador” Ząbki ul. Powstańców 35 **

„Salwador „ Marki ul. Piłsudskiego 237 *

„Mistral” Marki ul. Słoneczna 2 ***

„U Pietrzaków” Zielonka ul. Lipowa 20 ***

„Gregory” Kobyłka ul. Napoleona 2 **

„Batory” Tłuszcz ul. S. Batorego 9 ***

„Trylogia” Zielonka ul. Poniatowskiego 46 A ***

Motele skategoryzowane to: „Copa-cabana” w Zielonce. Motel „Europa” został

zlikwidowany – tworzony jest tam dom opieki dla osób starszych .

Pomieszczenia sanitarne we wszystkich skontrolowanych obiektach utrzymane czysto, toalety dezynfekowane były na bieżąco. Przeprowadzone kontrole wykazały prawidłowe przechowywanie bielizny czystej i brudnej.

Książeczki zdrowia pracowników aktualne. W porównaniu do roku ubiegłego stan sanitarny

nie uległ zasadniczej zmianie. We wszystkich obiektach skategoryzowanych stan sanitarny – dobry lub bardzo dobry, w pozostałych -dostateczny. Kontrola w motelu „Mark” w Markach wykazała, że rozpoczęto tam generalny remont obiektu.

Obiekty sezonowe.

W sezonie letnim 2010 r. był czynny tylko ośrodek wypoczynkowy „Exploris” przy ul. Nielubowicza 5 w Urlach. Część pomieszczeń w ośrodku przewidziana na kolonie dla dzieci. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego Nowy Jadów – woda odpowiada normom sanitarnym. Stan sanitarny obiektu-dobry. Bielizna czysta i brudna przetrzymywana w wydzielonych, oddzielnych pomieszczeniach. Dezynfekcja sanitariatów prowadzona na bieżąco. Książeczki zdrowia pracowników zatrudnionych w ośrodku aktualne. Dokonano wpisu do książki kontroli sanitarnej. Decyzji nie wydawano. Mandatów nie nakładano.

8. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej.

<i>Obiekty</i>	<i>Liczba obiektów</i>	<i>Liczba skontrolowanych</i>	<i>Liczba wydanych decyzji merytorycznych</i>	<i>Liczba nałożonych mandatów</i>	<i>Kwota mandatów</i>
<i>Zakłady fryzjerskie</i>	<i>143</i>	<i>126</i>	<i>0</i>	<i>8</i>	<i>1750</i>
<i>Zakłady Kosmetyczne</i>	<i>34</i>	<i>27</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>100</i>
<i>Salony odnowy biologicznej</i>	<i>9</i>	<i>8</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
<i>Salony tatuażu</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
<i>Inne zakłady świadczące więcej niż jedną z usług: fryzjerskich, kosmetycznych, odnowy biologicznej, tatuażu</i>	<i>37</i>	<i>34</i>	<i>0</i>	<i>1</i>	<i>500</i>

Kontrole wykazały polepszający się standard wyposażenia, powiększyła się ilość zakładów stosuje bieliznę jednorazowego użycia. Te zakłady, które używają bielizny wielokrotnego użytku piorą ręczniki poza zakładem. Przestrzegana jest segregacja bielizny czystej i brudnej (czyste ręczniki przetrzymywane w zamykanych szafkach, brudne zaś w przeznaczonych do tego celu koszach).

W większości zakładów wydzielone jest wspólne pomieszczenie sanitarno- higieniczne dla osób korzystających z usług i zatrudnionych w zakładzie. Tylko nieliczne zakłady posiadają oddzielne toalety dla pracowników i oddzielne dla klientów.

Pomimo, że pracownicy zatrudnieni w zakładach posiadają odzież ochronną i segregacja odzieży ochronnej i osobistej pracowników jest zachowana (szafy dwudzielne lub oddzielne wieszaki umieszczone w pomieszczeniach socjalnych) to w wielu zakładach są w użyciu fartuchy ochronne firm kosmetycznych, które w niedostateczny sposób spełniają swoją rolę. Represje w postaci mandatów karnych stosowane były w tych zakładach gdzie nie była przestrzegana dezynfekcja narzędzi (nałożono 10 mandatów na sumę 2350 zł).

W ostatnim okresie powstało 25 nowych zakładów, ale wciąż rozpoczynają działalność zakłady, które nie uzyskały zgody Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W 2010 roku przeprowadzili ogółem **373** kontrole

Wydano – **2** decyzje

Pobrano – **253** próby wody (w tym do picia **222** próby, wody basenowej **2** próby, z kąpieliska **20** prób oraz **9** prób wody ciepłej w kierunku pałeczek legionella).

Dodatkowo pobrano na zlecenie **519** prób wody.

Nałożono **11** mandatów na sumę **2650zł**.

Wydano **18** decyzji zezwalających na ekshumację zwłok,

Wydano **14** zezwoleń na pogłębienie grobu

Wydano **12** postanowień dotyczących sprowadzenia zwłok z zagranicy.

**SPRAWOZDANIE OPISOWE Z ZAKRESU NADZORU NAD ŻYWNOŚCIĄ,
ŻYWIENIEM I PRZEDMIOTAMI UŻYTKU ORAZ KOSMETYKAMI
ZA 2010 ROK**

1. Charakterystyka stanu sanitarnego obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku

W 2010 r. w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajduje się 1684 obiektów, w tym 1669 obiektów żywności i żywienia, 3 wytwórnie materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, 3 obiekty obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością /2 hurtownie, 1 sklep / oraz 7 obiektów produkcji kosmetyków i konfekcjonowania, 2 obiekty obrotu kosmetykami.

Skontrolowanych zostało ogółem 977 obiektów, o 82 mniej w porównaniu z rokiem ubiegłym.. Oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 534 obiektów, o 72 mniej. W skontrolowanych obiektach przeprowadzono 1352 / kontroli i rekontroli / o 56 kontroli mniej / w tym 534 kontrole kompleksowe, 126 kontroli interwencyjnych, 137 kontroli sprawdzających oraz 555 kontroli tematycznych. Wydano 91 decyzji administracyjnych merytorycznych / o 32 decyzje więcej /. Nalożono 70 mandatów karnych na sumę 18.150 złotych / liczba i suma mandatów porównywalna z rokiem ubiegłym/.

Spośród 158 obiektów produkcji żywności 47% stanowią ciastkarnie, 18,3% - piekarnie, wytwórnie wyrobów cukierniczych 5,1% i zakłady garmazeryjne 7,6%. Natomiast sklepy spożywcze stanowią 53,5% wszystkich stacjonarnych obiektów, magazyny hurtowe 7,1%.

a/ Porównanie danych liczbowych dotyczących stanu sanitarnego poszczególnych rodzajów obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku w 2010 r. do danych z 2009 r. w kolejności od obiektów o najgorszym stanie sanitarnym.

Lp.	Rodzaj obiektu	Liczba obiektów		% obiektów nie odpowiadających wymaganiom w stosunku do sklasyfikowanych
		według ewidencji	ocenionych w oparciu o arkusz oceny	

		stanu sanitarnego		2009 r.	2010 r.
		2010 r.			
1	Wszystkie rodzaje obiektów	1684	534	0%	0%

We wszystkich obiektach stan sanitarny odpowiada wymaganiom według arkuszy oceny stanu sanitarnego.

2. Opis stanu sanitarnego poszczególnych rodzajów obiektów żywności i żywienia

WYTWÓRNIE LODÓW

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2010 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2010 r.
7	5	6	2	1	-

W porównaniu z rokiem 2009 liczba zakładów nie zmieniła się. Większość znajdujących się pod nadzorem wytwórni lodów produkuje lody tradycyjne w sezonie letnim tj. od maja do września, tylko i wyłącznie na rynek krajowy.

Przyczyną nie wykonania dwóch kontroli był brak kontaktu z właścicielem zakładu i zakład był nieczynny. Drugi zakład nie został wykazany jako skontrolowany w przedmiotowej grupie obiektów z uwagi na fakt, iż produkcja lodów prowadzona jest w obiekcie, który w przeważającej części prowadzi działalność polegającą na produkcji wyrobów ciastkarskich.

W związku z powyższym kontrola warunków produkcji lodów przeprowadzona została podczas kompleksowej kontroli zakładu cukierniczego.

W 2010 r. zatwierdzono zakład produkcji lodów, w którym produkcja odbywa się cały rok.

Podczas przeprowadzonych w 2010 r. kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących identyfikowalności dostawców.

W ww. grupie obiektów stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń.

W 2010 r. pobrano do badań w ramach Urzędowej Kontroli Żywności 5 próbek lodów – wyniki badań prawidłowe.

AUTOMATY DO LODÓW

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2010 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2010r.
2	2	2	-	-	-

Zakłady produkują lody z automatu na rynek lokalny, czynne są w sezonie letnim od maja do września.

Produkcja odbywa się na bazie gotowych mieszanek.

Podczas przeprowadzonych w 2010 r. kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-higienicznych.

W 2010 r. pobrano do badań 2 próbki lodów z automatu – wyniki badań prawidłowe.

PIEKARNIE

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejstru	Ogółem skontrolowa- nych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdz onych w 2010 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzo- nych w 2010r.
29	24	28	5	1	-

W porównaniu z rokiem 2009 liczba obiektów zmniejszyła się o 4, zakłady te zaprzestały prowadzenia działalności.

Przyczyną niewykonania 5 zaplanowanych kontroli było:

- Zawieszenie działalności produkcyjnej zakładów
- nieczynny zakład w dniu kontroli
- brak możliwości dojazdu.
- brak obsady kadrowej

Większość zakładów znajdujących się na terenie powiatu wołomińskiego prowadzi produkcję na rynek krajowy, jeden na rynek krajowy i UE.

Dokumentacja prowadzona przez zakłady pozwala na identyfikowalność dostawców oraz odbiorców wyrobów.

W 2010 r. w przedmiotowej grupie obiektów wydanych było 12 decyzji administracyjnych.

Decyzje administracyjne wydawane były na skutek stwierdzenia nieprawidłowości wymienionych w poniższej tabeli:

Przyczyny niezgodności

Krótki opis niezgodności	
Lp.	Poważne niezgodności – mogące stanowić bezpośrednie zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności
-	

	Niezgodności średniej wagi – m.in. dotyczące utrzymania bieżącego porządku i czystości
1.	Zły stan techniczny pomieszczeń / brudne ściany i sufity, ubytki w posadzkach, nieszczelności w drzwiach/.
2.	Zniszczony sprzęt produkcyjny
3.	Braki w dokumentacji z zakresu GHP, GMP, HACCP / brak regularnych wpisów w rejestrach i kartach kontroli, brak opracowanych szczegółowych instrukcji i procedur, brak opracowanej analizy zagrożeń dla Punktów Kontrolnych CP i Krytycznych Punktów Kontrolnych CCP/.
4.	Brak aktualnego wyniku badania wody.
	Mniejsze niezgodności – zazwyczaj nie mające bezpośredniego wpływu na bezpieczeństwo żywności
1	Brak zabezpieczenia przed szkodnikami.

W tej grupie obiektów jest jeden zakład o złym stanie higieniczno-sanitarnym wyznaczony do prowadzenia wzmożonego nadzoru. W zakładzie tym przeprowadzono łącznie 5 kontroli, wydano decyzję administracyjną, nałożono mandat karny – zalecenia zostały wykonane.

CIASTKARNIE

Informacje ogólne

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2010 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2010r.
75	68	73	7	2	-

Liczba obiektów nadzorowanych zmniejszyła się o dwa w porównaniu z rokiem ubiegłym.

Przyczyną niewykonania zaplanowanych kontroli było:

- zawieszona działalność produkcyjna zakładu.
- nieczynne zakłady

- brak obsady kadrowej
- trudności z dojazdem

Ciastkarnie znajdujące się na terenie powiatu wołomińskiego produkują ciasta na rynek krajowy.

Dokumentacja prowadzona przez zakłady pozwala na identyfikowalność dostawców oraz odbiorców wyrobów.

W roku 2010 przeprowadzono 7 kontroli interwencyjnych w związku z kwestionowanymi wynikami badań ciast, pismami i otrzymanymi wynikami badań ciast nadesłanych przez inne Powiatowe Stacje Sanitarно-Epidemiologiczne. W próbach ciast pobranych w ramach UKŻ przez inne PSSE stwierdzono obecność bakterii *Bacillus cereus* / 2 przypadki/, nieprawidłowe znakowanie

Zobowiązano właścicieli zakładów do prawidłowego znakowania ciast i przedstawienia poprawionych etykiet w PSSE w Wołominie.

W roku 2010 pobrano do badań laboratoryjnych w ramach Urzędowej Kontroli Żywności. 92 próbki ciast z kremem poddanych i niepoddanych obróbce termicznej. Dwie próbki zostały zakwestionowane z uwagi na stwierdzenie obecności bakterii *Listeria monocytogenes* oraz 1 próbka zakwestionowana ze względu na nieprawidłowe oznakowanie - nieczytelna etykieta.

W przedmiotowej grupie obiektów wydanych było 17 decyzji administracyjnych.

W zakładach stwierdzono nieprawidłowości wymienione w poniższej tabeli:

Przyczyny niezgodności

Krótki opis niezgodności	
Lp.	Poważne niezgodności – mogące stanowić bezpośrednie zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności
	Niewłaściwe wyniki badań gotowego wyrobu - <i>Listeria monocytogenes</i>
	Niezgodności średniej wagi – m.in. dotyczące utrzymania bieżącego porządku i czystości
1.	Zły stan techniczny pomieszczeń / brudne ściany i sufity, ubytki w posadzkach/

2.	Zniszczony sprzęt produkcyjny
3.	Braki w dokumentacji z zakresu GHP, GMP, HACCP / brak regularnych wpisów w rejestrach i kartach kontroli, brak opracowanych szczegółowych instrukcji i procedur, brak opracowanej analizy zagrożeń dla Punktów Kontrolnych CP i Krytycznych Punktów Kontrolnych CCP/.
4.	Brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych.
	Mniejsze niezgodności – zazwyczaj nie mające bezpośredniego wpływu na bezpieczeństwo żywności
1.	Niewłaściwe znakowanie gotowego wyrobu.

Liczba zakładów produkujących ciasta z kremem nie poddanym obróbce termicznej na terenie powiatu wołomińskiego- 44

PRZETWÓRNIE OWOCOWO-WARZYWNE

Informacje ogólne

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrołowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrołowania	Zatwierdzonych w 2010 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2010r.
6	5	6	1	-	-

W 2010 r. ilość wytwórni owocowo-warzywnych zmniejszyła się o 1 w porównaniu do roku poprzedniego.

Przyczyną nie wykonania 1 zaplanowanej kontroli była likwidacja zakładu.

Przetwórnice owocowo-warzywne znajdujące się na terenie powiatu wołomińskiego produkują na rynek krajowy oraz rynek Unii Europejskiej:

Dokumentacja prowadzona przez zakłady pozwala na identyfikowalność dostawców oraz odbiorców wyrobów.

W jednym zakładzie przeprowadzono kontrolę interwencyjną. Zarzuty przedstawione w interwencji nie potwierdziły się.

W przedmiotowej grupie obiektów wydano 1 decyzję administracyjną na skutek stwierdzenia nieprawidłowości wymienionych w poniższej tabeli:

Przyczyny niezgodności

Krótki opis niezgodności	
Lp.	Poważne niezgodności – mogące stanowić bezpośrednie zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności
	Niezgodności średniej wagi – m.in. dotyczące utrzymania bieżącego porządku i czystości
1.	Brak skutecznej wentylacji w WC
2.	Zniszczone, zawilgocone ściany w pomieszczeniu produkcyjnym, magazynowym, socjalnym, szatni, toalecie, komunikacji.
3.	Skorodowane kanały wentylacji nawiewnej oraz stelaże stołów produkcyjnych.
	Mniejsze niezgodności – zazwyczaj nie mające bezpośredniego wpływu na bezpieczeństwo żywności

WYTWÓRNIE NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

Informacje ogólne

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontroloowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontroloowania	Zatwierdzonych w 2010 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2010r.
2	1	2	1	-	-

Liczba nadzorowanych obiektów nie zmieniła się w porównaniu z rokiem ubiegłym. Dokumentacja prowadzona przez zakłady pozwala na identyfikowalność dostawców oraz odbiorców wyrobów.

Jeden zakład prowadzi produkcję na rynek krajowy oraz rynek Unii Europejskiej.

W ww. grupie obiektów wydano 1 decyzję administracyjną w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami ujętymi w poniższej tabeli:

Krótki opis niezgodności	
Lp.	Poważne niezgodności – mogące stanowić bezpośrednie zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności
	Niezgodności średniej wagi – m.in. dotyczące utrzymania bieżącego porządku i czystości
1.	Brak szatni dla pracowników.
2.	Braki w dokumentacji z zakresu GHP, GMP, HACCP / brak opracowanych szczegółowych instrukcji i procedur, brak opracowanej analizy zagrożeń dla Punktów Kontrolnych CP i Krytycznych Punktów Kontrolnych CCP/.
	Mniejsze niezgodności – zazwyczaj nie mające bezpośredniego wpływu na bezpieczeństwo żywności

WYTWÓRNIE WÓD MINERALNYCH, ŹRÓDLANYCH I STOŁOWYCH

Informacje ogólne

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestr	Ogółem skontrolowa- nych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdz onych w 2010 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzone h w 2010r.
2	2	2	-	-	-

W zakładach odbywa się produkcja wody źródlanej. Producenci posiadają ocenę i kwalifikację rodzajową wody z ujęcia.

Produkcja wód prowadzona jest na rynek krajowy.

ZAKŁADY GARMAŻERYJNE

Informacje ogólne

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestr	Ogółem skontrolowa- nych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdz onych w 2010 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzone h w 2010r.
12	11	12	1	-	-

Liczba zakładów zwiększyła się o 1 w porównaniu z rokiem ubiegłym.

Powodem nie wykonania kontroli zaplanowanej na rok 2010 była likwidacja zakładu.

Zakłady garmazeryjne znajdujące się na terenie powiatu wołomińskiego produkują na rynek krajowy oraz w jednym przypadku na rynek UE.

Dokumentacja prowadzona przez zakłady pozwala na identyfikowalność dostawców oraz odbiorców wyrobów.

W ramach UKŻ pobrano do badań laboratoryjnych 20 próbek w kierunku jakości mikrobiologicznej, wyniki prawidłowe.

W 2010 r. w przedmiotowej grupie obiektów wydano 2 decyzje administracyjne.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości:

Przyczyny niezgodności

Krótki opis niezgodności	
Lp.	Poważne niezgodności – mogące stanowić bezpośrednie zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności
	Niezgodności średniej wagi – m.in. dotyczące utrzymania bieżącego porządku i czystości
1	Zniszczone, zawilgocone ściany w pomieszczeniu gotowego wyrobu.
2.	Zniszczony sprzęt i urządzenia.
	Mniejsze niezgodności – zazwyczaj nie mające bezpośredniego wpływu na bezpieczeństwo żywności

W przedmiotowej grupie obiektów przeprowadzono dwie kontrole interwencyjne w ramach systemu RASFF, w związku z powiadomieniem informacyjnym władz brytyjskich dot. wykrycia obecności dużej liczby bakterii *Bacillus spp.*, *Escherichia coli* oraz *Enterobacteriaceae* w wyrobach.

WYTWÓRNIE MAKARONÓW

Informacje ogólne

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejstru	Ogółem skontrolowa- nych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdz onych w 2010 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzo- nych w 2010r.
1	-	1	1	-	-

Przyczyną nie skontrolowania zakładu były przestoje w produkcji.

Zakład wytwórni makaronu znajdujący się na terenie powiatu wołomińskiego produkuje na rynek krajowy. Produkcja makaronów odbywa się bez udziału jaj.

Dokumentacja prowadzona przez zakłady pozwala na identyfikowalność dostawców oraz odbiorców wyrobów.

WYTWÓRNIE WYROBÓW CUKIERNICZYCH

Informacje ogólne

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejstru	Ogółem skontrolowa- nych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdz onych w 2010 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzo- nych w 2010r.
8	8	8	-	-	-

Wytwornie wyrobów cukierniczych znajdujące się na terenie powiatu wołomińskiego produkują na rynek krajowy, rynki Unii Europejskiej oraz do krajów trzecich.

Dokumentacja prowadzona przez zakłady pozwala na identyfikowalność dostawców oraz odbiorców wyrobów.

W 2010 r. w przedmiotowej grupie obiektów przeprowadzono 3 kontrole interwencyjne dotyczące m.in.:

- nieprawidłowości w znakowaniu wyrobu gotowego – na skutek przeprowadzonej kontroli producent zobowiązał się do poprawy znakowania.

W w/w zakładach wydano 3 decyzje administracyjne w związku z nieprawidłowościami ujętymi w tabeli:

Krótki opis niezgodności	
Lp.	Poważne niezgodności – mogące stanowić bezpośrednie zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności
	Niezgodności średniej wagi – m.in. dotyczące utrzymania bieżącego porządku i czystości
1.	Zawilgocone, zniszczone ściany i sufity w pomieszczeniach zakładu.
2.	Brak aktualnych orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych.
	Mniejsze niezgodności – zazwyczaj nie mające bezpośredniego wpływu na bezpieczeństwo żywności
1	Braki w dokumentacji z zakresu GHP, GMP, HACCP / brak regularnych wpisów w rejestrach i kartach kontroli, brak opracowanych szczegółowych instrukcji i procedur, brak opracowanej analizy zagrożeń dla Punktów Kontrolnych CP i Krytycznych Punktów Kontrolnych CCP/.
2.	Błędy w znakowaniu gotowego wyrobu

WYTWÓRNIE MAJONEZU

Informacje ogólne

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejstru	Ogółem skontrolowa- nych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdz onych w 2010 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzo- nych w 2010r.
1	1	1	-	-	-

W zakładzie odbywa się produkcja majonezu i ketchupu dla zakładów gastronomicznych i przetwórstwa warzywnego na zamówienia. W wydzielonej części zakładu odbywa się produkcja wyrobów garmazeryjnych – krokiety, pierogi - produkcja na rynek krajowy.

Dokumentacja prowadzona przez zakład pozwala na identyfikowalność dostawców oraz odbiorców wyrobów.

WYTWÓRNIE CHRUPEK

Informacje ogólne

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejstru	Ogółem skontrolowa- nych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdz onych w 2010 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzo- nych w 2010r.
1	1	-	-	-	-

Zakład powstał i został skontrolowany w IV kwartale 2010r w grudniu, natomiast wydano decyzję zatwierdzającą zakład w styczniu 2011r.

W zakładzie odbywa się produkcja chrupek na bazie mieszanki w składzie, której znajduje się pszenica durum.

WYTWÓRNIENIE SUBSTANCJI DODATKOWYCH

Informacje ogólne

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestr	Ogółem skontrolowa- nych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdz onych w 2010 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzo- nych w 2010r.
4	4	3	-	1	-

Liczba obiektów w stosunku do roku poprzedniego wzrosła o 3 zakłady.

W zakładach odbywa się produkcja mieszanek dla przemysłu spożywczego- mięsnego oraz błonnika pokarmowego – na rynek krajowy oraz rynki krajów trzecich.

Dokumentacja prowadzona przez zakłady pozwala na identyfikowalność dostawców oraz odbiorców wyrobów.

INNE WYTWÓRNIE ŻYWNOŚCI

Informacje ogólne

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2010 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2010r.
8	8	5	-	3	-

Grupa ta obejmuje ogółem 8 zakładów: konfekcjonowanie przypraw /2 zakłady/, produkcja kanapek /2 zakłady/, palarnia kawy i konfekcjonowanie, owoce w zalewie alkoholowej, wina owocowe, produkcja ryżu preparowanego.

W jednym zakładzie odbywa się produkcja – na rynek krajowy oraz rynki krajów UE.

Dokumentacja prowadzona przez zakłady pozwala na identyfikowalność dostawców oraz odbiorców wyrobów.

Przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną dotyczącą kwestionowanego imbiru z Nigeri ze względu na przekroczenie dopuszczalnej zawartości aflatoksyny B1,B2, i sumy aflatoksyn B1, B2,G1,G2. Firma przekazała do utylizacji zakwestionowaną partię imbiru z Nigerii.

W grupie obiektów wydana była 1 decyzja administracyjna w związku z nieprawidłowościami ujętymi w tabeli:

Krótki opis niezgodności	
Lp.	Poważne niezgodności – mogące stanowić bezpośrednie zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności
-	
-	Niezgodności średniej wagi – m.in. dotyczące utrzymania bieżącego porządku i czystości
-	
-	Mniejsze niezgodności – zazwyczaj nie mające bezpośredniego wpływu na bezpieczeństwo żywności
1	Braki w dokumentacji z zakresu GHP, GMP, HACCP / brak regularnych wpisów w rejestrach i kartach kontroli, brak opracowanych szczegółowych instrukcji i procedur, brak

	opracowanej analizy zagrożeń dla Punktów Kontrolnych CP i Krytycznych Punktów Kontrolnych CCP/.
2	Brudne ściany i sufit.

SKLEPY SPOŻYWCZE- OGÓLEM

Informacje ogólne

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2010 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2010r.
833	296	125	18	97	-

W 2010 r. nie przeprowadzono w 12 zaplanowanych obiektach z uwagi na likwidację części sklepów, braku możliwości dojazdu do najbardziej oddalonych placówek oraz brak obsady kadrowej.

W ramach UKŻ i Monitoringu pobrano do badań laboratoryjnych 168 próbek, z czego 1 uległa zakwestionowaniu ze względu na zawartość SO₂.

Na skutek stwierdzonych nieprawidłowości wydano 26 decyzji administracyjnych. Nałożono 15 mandatów na sumę 4200 zł.

Przeprowadzono 69 kontroli interwencyjnych dotyczących powiadomień w systemie RASFF oraz interwencji konsumentów /22/. Interwencje konsumentów w części przypadków były nieuzasadnione, natomiast były również przypadki, których treści interwencji potwierdziły się w całości lub w części. Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono mandaty karne.

O wynikach przeprowadzonych kontroli poinformowano osoby interweniujące w formie telefonicznej lub pisemnej.

Z obrotu handlowego wycofano 8 grup produktów w związku ze stwierdzeniem niewłaściwej jakości zdrowotnej.

Dokumentacja prowadzona przez sklepy pozwala na identyfikowalność dostawców artykułów spożywczych.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości:

Krótki opis niezgodności	
Lp.	Poważne niezgodności – mogące stanowić bezpośrednie zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności
1	Brak wody, kanalizacji oraz toalety dla personelu.
	Niezgodności średniej wagi – m.in. dotyczące utrzymania bieżącego porządku i czystości
1	Brak porządku i czystości w pomieszczeniach.
2	Brak segregacji w urządzeniach chłodniczych.
3	Stwierdzenie w sprzedaży artykułów spożywczych po upływie terminu ważności.
4	Brak wydzielonego stanowiska mycia sprzętu pomocniczego.
5	Brak aktualnych wpisów w książeczkach do celów sanitarno-epidemiologicznych.
	Mniejsze niezgodności – zazwyczaj nie mające bezpośredniego wpływu na bezpieczeństwo żywności
1	Braki w dokumentacji z zakresu GHP, GMP, HACCP / brak regularnych wpisów w rejestrach i kartach kontroli, brak opracowanych szczegółowych instrukcji i procedur, brak opracowanej analizy zagrożeń dla Punktów Kontrolnych CP i Krytycznych Punktów Kontrolnych CCP/.
2	Zły stan techniczny pomieszczeń

HIPERMARKETY

Informacje ogólne

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestr	Ogółem skontrolowa- nych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdz onych w 2010 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzo- nych w 2010r.
13	13	9	-	4	-

W porównaniu z rokiem poprzednim ilość hipermarketów zwiększyła się o 4 obiekty, zatwierdzone w 2010r. Są to sklepy sieci BIEDRONKA / 3 obiekty / i KAUF LAND / 1 obiekt /

W ramach UKŻ i Monitoringu pobrano do badań laboratoryjnych 47 próbek, wszystkie próbki były prawidłowej jakości zdrowotnej.

W przedmiotowej grupie przeprowadzono 15 kontroli interwencyjnych dotyczących powiadomień w systemie wczesnego ostrzeżenia o produktach niebezpiecznych dla zdrowia lub życia ludzi - RASFF oraz interwencji konsumentów – treść interwencji w 1 przypadku potwierdziła się - przekazano informacje o wynikach kontroli do WSSE w Warszawie.

Dokumentacja prowadzona przez sklepy pozwala na identyfikowalność dostawców artykułów spożywczych.

HURTOWNIE

Informacje ogólne

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2010 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2010r.
111	58	35	7	7	-

Przyczynami nie wykonania zaplanowanych kontroli było: zakład nieczynny / remont /. W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano do badań 6 próbki żywności – brak prób kwestionowanych.

W przedmiotowej grupie przeprowadzono 10 kontroli interwencyjnych dotyczących powiadomień alarmowych RASFF

Ogółem w hurtowniach nałożono 1 mandat na sumę 500 zł.

Dokumentacja prowadzona przez hurtownie pozwala na identyfikowalność dostawców artykułów spożywczych.

Wydano 8 decyzji administracyjnych w związku ze stwierdzonymi uchybieniami.

Krótki opis niezgodności	
Lp.	Poważne niezgodności – mogące stanowić bezpośrednie zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności
	Niezgodności średniej wagi – m.in. dotyczące utrzymania bieżącego porządku i czystości
1	Zły stan techniczny – ubytki w posadzce, brudne ściany, zniszczone półki pod towar,
	Mniejsze niezgodności – zazwyczaj nie mające bezpośredniego wpływu na bezpieczeństwo żywności
1	Braki w dokumentacji z zakresu GHP, GMP, HACCP / brak regularnych wpisów w rejestrach i kartach kontroli, brak opracowanych szczegółowych instrukcji i procedur, brak opracowanej analizy zagrożeń dla Punktów Kontrolnych CP i Krytycznych Punktów Kontrolnych CCP/.

INNE OBIEKTY OBROTU ŻYWNOŚCIĄ

Informacje ogólne

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2010 r.	W tym:
					Warunkowo zatwierdzonych w 2010r.
75	72	-	-	20	-

Obiekty obrotu żywnością – pawilony usytuowane na targowiskach w powiecie wołomińskim oraz apteki prowadzące obrót suplementami diety. W roku 2010 r. zatwierdzono 20 obiektów-kiosków i pawilonów handlowych na dwóch targowiskach. Wydano 2 decyzje dotyczące poprawy stanu sanitarno-higienicznego obiektów obrotu żywnością znajdujących się na targowiskach.

W tej grupie obiektów nałożono 32 mandaty karne na sumę 6100zł.

Krótki opis niezgodności	
Lp.	Poważne niezgodności – mogące stanowić bezpośrednie zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności
	Niezgodności średniej wagi – m.in. dotyczące utrzymania bieżącego porządku i czystości
1	Brak porządku i czystości.
2	Brak warunków chłodniczych dla produktów nietrwałych.
3	Brak zabezpieczenia produktów nieopanowanych przed wpływem warunków otoczenia.
	Mniejsze niezgodności – zazwyczaj nie mające bezpośredniego wpływu na bezpieczeństwo żywności
1	Braki w dokumentacji z zakresu GHP, GMP, HACCP / brak regularnych wpisów w rejestrach i kartach kontroli, brak opracowanych szczegółowych instrukcji i procedur, brak opracowanej analizy zagrożeń dla Punktów Kontrolnych CP i Krytycznych Punktów Kontrolnych CCP/.

ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO OTWARTEGO

Informacje ogólne

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejstru	Ogółem skontrolowa- nych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdz onych w 2010 r.	W tym:
					Warunko wo zatwierdzo nych w 2010r.
220	147	105	23	76	-

w tym mała gastronomia :

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejstru	Ogółem skontrolowa- nych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdz onych w 2010 r.	W tym:
					Warunko wo zatwierdzo nych w 2010r.
163	96	50	17	63	-

Przyczynami nie wykonania zaplanowanych kontroli była likwidacja części obiektów, brak obsady kadrowej.

W przedmiotowej grupie obiektów przeprowadzono 12 kontroli interwencyjnych były to zgłoszenia konsumentów. Nałożono 10 mandatów na sumę 2450 zł (w tym mała gastronomia – 7 mandatów na 1750 zł).

Dokumentacja prowadzona przez objekty pozwala na identyfikowalność dostawców artykułów spożywczych.

W przedmiotowej grupie wydano ogółem 7 decyzje administracyjne z czego 3 dotyczyły obiektów małej gastronomii.

Najczęściej stwierdzone nieprawidłowości:

Krótki opis niezgodności	
Lp.	Poważne niezgodności – mogące stanowić bezpośrednie zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności
	Niezgodności średniej wagi – m.in. dotyczące utrzymania bieżącego porządku i czystości
1	Brak porządku i czystości w pomieszczeniach zakładu
2	Zniszczone ściany i sufity w pomieszczeniach
3	Zniszczona armatura w łazienkach.
	Mniejsze niezgodności – zazwyczaj nie mające bezpośredniego wpływu na bezpieczeństwo żywności
1	Braki w dokumentacji z zakresu GHP, GMP, HACCP / brak regularnych wpisów w rejestrach i kartach kontroli, brak opracowanych szczegółowych instrukcji i procedur, brak opracowanej analizy zagrożeń dla Punktów Kontrolnych CP i Krytycznych Punktów Kontrolnych CCP/.
3	Zniszczony drobny sprzęt produkcyjny
4	Barka wyniku badania wody

Profil działalności zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego:

- produkcja na bazie surowców - 47
- produkcja na bazie półproduktów - 138
- produkcja na bazie wyrobów gotowych - 35
- serwowanie dań w naczyniach jednorazowego użycia - 157
- serwowanie dań w naczyniach wielorazowego użycia - 63

ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO ZAMKNIĘTEGO

Informacje ogólne

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestr	Ogółem skontrolowa- nych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdz onych w 2010 r.	W tym:
					Warunko wo zatwierdzo nych w 2010r.
145	126			122	-

w tym:

- stołówki pracownicze:

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestr	Ogółem skontrolowa- nych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdz onych w 2010 r.	W tym:
					Warunko wo zatwierdzo nych w 2010r.
3	2	2	1	1	-

- bloki żywienia w szpitalach:

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestr	Ogółem skontrolowa- nych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdz onych w 2010 r.	W tym:
					Warunko wo zatwierdzo nych w 2010r.
4	4	3	-	-	-

- bloki żywienia w domach opieki społecznej:

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestr	Ogółem skontrolowa- nych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdz onych w 2010 r.	W tym:
					Warunko wo zatwierdzo nych w 2010r.
6	5	2	1	-	-

- stołówki w żłobkach i domach małego dziecka:

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestr	Ogółem skontrolowa- nych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdz onych w 2010 r.	W tym:
					Warunko wo zatwierdzo nych w 2010r.
1	1	1	-	-	-

stołówki szkolne:

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejestr	Ogółem skontrolowa- nych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdz onych w 2010 r.	W tym:
					Warunko wo zatwierdzo nych w 2010r.
45	33	36	3	1	-

- stołówki bursach i internatach:

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejstru	Ogółem skontrolowa- nych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdz onych w 2010 r.	W tym:
					Warunko wo zatwierdzo nych w 2010r.
1	1	1	-	-	-

- stołówki na koloniach, półkoloniach, obozach i zimowiskach:

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejstru	Ogółem skontrolowa- nych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdz onych w 2010 r.	W tym:
					Warunko wo zatwierdzo nych w 2010r.
1	1	1	-	-	-

- stołówki w przedszkolach:

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejstru	Ogółem skontrolowa- nych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdz onych w 2010 r.	W tym:
					Warunko wo zatwierdzo nych w 2010r.
59	57	51	8	7	-

- stołówki w domach dziecka i młodzieży:

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejstru	Ogółem skontrolowa- nych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdz onych w 2010 r.	W tym:
					Warunko wo zatwierdzo nych w 2010r.
1	-	-	-	-	-

- stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych:

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejstru	Ogółem skontrolowa- nych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdz onych w 2010 r.	W tym:
					Warunko wo zatwierdzo nych w 2010r.
1	1	-	-	-	-

- zakłady usług cateringowych:

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejstru	Ogółem skontrolowa- nych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdz onych w 2010 r.	W tym:
					Warunko wo zatwierdzo nych w 2010r.
11	10	5	-	3	-

- inne zakłady żywienia:

Liczba obiektów					
Ogółem wg rejstru	Ogółem skontrolowa- nych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdz onych w 2010 r.	W tym:
					Warunko wo zatwierdzo nych w 2010r.
12	11	7	-	-	-

W przedmiotowej grupie obiektów przeprowadzono 10 kontroli interwencyjnych dotyczących nieprawidłowych warunków higieniczno – sanitarnych, technicznych, przeterminowanych artykułów spożywczych, niewłaściwej jakości serwowanych potraw.

Nażłożono 7 mandatów na sumę 2700 zł.

Dokumentacja prowadzona przez zakłady pozwala na identyfikowalność dostawców produktów spożywczych.

W przedmiotowej grupie wydano ogółem 11 decyzji administracyjnych - zgodnie z opisanymi poniżej nieprawidłowościami:

Krótki opis niezgodności	
Lp.	Poważne niezgodności – mogące stanowić bezpośrednie zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności
2	Brak wydzielonych odpowiednich pomieszczeń niezbędnych do prowadzenia pełnej produkcji posiłków
	Niezgodności średniej wagi – m.in. dotyczące utrzymania bieżącego porządku i czystości
1	Brak porządku i czystości w pomieszczeniach zakładu
2	Brak odpowiedniej odzieży ochronnej
3	Brak do wglądu orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych.
	Mniejsze niezgodności – zazwyczaj nie mające bezpośredniego wpływu na bezpieczeństwo żywności
1	Braki w dokumentacji z zakresu GHP, GMP, HACCP / brak regularnych wpisów w rejestrach i kartach kontroli, brak opracowanych szczegółowych instrukcji i procedur, brak

	opracowanej analizy zagrożeń dla Punktów Kontrolnych CP i Krytycznych Punktów Kontrolnych CCP/.
2	Zły stan techniczny pomieszczeń – brudne ściany, sufity
3	Zniszczony drobny sprzęt produkcyjny
4	Brak wyniku badania wody

W zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego pełną produkcję posiłków prowadzi 107 obiektów.

3. Nadzór nad suplementami diety

- Liczba objętych nadzorem producentów, dystrybutorów suplementów diety (w tym w formie sprzedaży internetowej).
- Liczba wydanych decyzji (z podaniem podstawy prawnej - art. 8 lub art.32 UBŹŹ) oraz powód ich wydania, wyniki podjętych działań.
- Liczba przeprowadzonych kontroli dotyczących weryfikacji spełnienia warunków określonych w otrzymanych pismach od GIS - wyniki kontroli oraz ewentualne dalsze działania.

Informacja dotycząca wyników śledzenia portali internetowych.

Na terenie powiatu wołomińskiego nie ma producentów suplementów diety.

Nadzorem objęci są dystrybutorzy suplementów diety.

W 2010r. nie były wydawane decyzje administracyjne dla suplementów diety nie spełniających wymagań określonych dla tych środków spożywczych / art.8 UBŹŹ / oraz decyzje o czasowym wstrzymaniu wprowadzania do obrotu lub wycofania z obrotu do czasu zakończenia postępowania wyjaśniającego przez GIS / art. 32 UBŹŹ/.

Przeprowadzono ogółem 3 kontrole tematyczne. Do PSSE w Wołominie wpłynęły pisma z GIS o zamiarze wprowadzenia po raz pierwszy do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej suplementów diety

4. Graniczna kontrola sanitarna

- liczba firm importujących środki spożywcze – 8;
- liczba firm importujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością – 9;

- liczba firm eksportujących środki spożywcze – 4.

W roku 2010 na terenie powiatu wołomińskiego nie były wydawane decyzje zakazujące wprowadzenia do obrotu na teren wspólnoty artykułów importowanych z krajów trzecich.

Lp.	Import				Eksport			
	Liczba wydanych świadectw jakości zdrowotnej lub świadectw przydatności do produkcji dla:		Liczba ocenionych partii towaru		Liczba wydanych świadectw jakości zdrowotnej lub świadectw przydatności do produkcji dla:		Liczba ocenionych partii towaru	
	wyrobów przeznaczonych do	Środków spożywczych	wyrobów przeznaczonych do	Środków spożywczych	wyrobów przeznaczonych do	Środków spożywczych	wyrobów przeznaczonych do	Środków spożywczych
1.	85	25	85	25	-	54	-	54

5. Opis stanu sanitarnego wytwórni oraz miejsc obrotu materiałów i wyrobów

przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Na terenie PSSE w Wołominie znajdują się 3 wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym 2 wytwórnie opakowań do żywności, 1 wytwórnia wyrobów do kontaktu z żywnością oraz 2 hurtownie obrotu wyrobami przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Wytwórnie opakowań zajmują się produkcją torebek z folii. W jednym zakładzie produkcyjnym odbywa się produkcja torebek z nadrukiem na zamówienia. W 1 zakładzie produkowane są wyroby z tworzywa sztucznego przeznaczone do kontaktu z żywnością /talerzyki, kubki /.

W ramach urzędowej kontroli pobrano do badań ogółem 14 próbek wyrobów do kontaktu z żywnością, / wyroby z melaminy- 2próby, papier -1 próba, wyroby szklane - 4 próby, wyroby z tworzyw sztucznych - 2 próby, wyroby ceramiczne – 5 prób. Próby były prawidłowe.

W roku 2010 kontrole interwencyjne dotyczyły wycofania materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością ze względu na niewłaściwą jakość zdrowotną.

6. Nadzór nad kosmetykami

W wytwórniach kosmetyków odbywa się produkcja henny do barwienia brwi i rzęs/ 2 zakłady/, produkcja żelu do włosów/ 1 zakład/, produkcja kosmetyków do pielęgnacji i upiększania twarzy i ciała / 3 zakłady/ oraz kosmetyków profesjonalnych do włosów /1 zakład /..

W ramach systemu RAPEX wpłynęło 10 spraw dotyczących kosmetyków nie zgłoszonych do Krajowego Systemu Informowania o Kosmetykach. . Na terenie PSSE nie stwierdzono w obrocie notyfikowanych kosmetyków.

7. Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną oraz innymi organami kontroli

Uwzględnić informacje dotyczące realizacji porozumień pomiędzy IW i PIS, daty przekazania list, o których mowa w porozumieniach pomiędzy PLW i PPIS, a także częstotliwość oraz wyniki wspólnych kontroli. Wymienić zakłady wspólnie nadzorowane przez PIS oraz IW, a także w jakim zakresie.

W ramach współpracy z Inspekcją Weterynaryjną zostało podpisane porozumienie pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Wołominie a Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Warszawie o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej. Przekazano Inspekcji Weterynaryjnej listy zakładów wspólnie nadzorowanych / 1 hipermarket, obiekty ze sprzedażą mięsa i jego przetworów na 7 targowiskach, 1 hurtownia / oraz wykaz hurtowni zajmujących się hurtową sprzedażą mięsa, wędlin nadzorowanych przez PPIS w Wołominie. W ramach współpracy w 2010r. skontrolowano market w zakresie warunków produkcji i sprzedaży mięsa i jego przetworów oraz dań mięsnych gotowych do spożycia tzw. „gorący punkt.” Przeprowadzono także wspólnie 2 kontrole w związku z misją unijną w zakresie znakowania wołowiny w sprzedaży detalicznej w markecie oraz w 3 pawilonach na jednym targowisku.

1 sprawę dotyczącą zakładu prowadzącego produkcję produktów pochodzenia zwierzęcego. Ponadto PPIS w Wołominie przekazał 1 sprawę właściwemu terenowo PLW dotyczącą oceny jakości zdrowotnej produktów pochodzenia zwierzęcego. Sprawy dotyczyły nieprawidłowego znakowania asortymentu produktów: wyroby garmażeryjne i kulinarne.

8. Działalność z zakresu higieny żywienia

Na terenie PSSE w Wołominie jest 112 obiektów podlegających ocenie sposobu żywienia. Są to stołówki w placówkach oświatowo-wychowawczych /108 obiektów /, 4 bloki żywienia w szpitalach. Dokonano oceny sposobu żywienia w 23 obiektach na podstawie dokumentacji żywieniowej przedstawionej podczas kontroli placówek.

Ocena stanu sanitarnego nadzorowanych zakładów przez Sekcję Higieny Pracy za 2010r

Nadzorem objęte są placówki znajdujące się na terenie: miasta i gminy: Wołomin, miasta i gminy Radzymin, Ząbek, Kobyłki i Marek, gmin: Tłuszcz, Klembów, Dąbrówka, Strachówka, Poświętne, Jadów.

W roku 2010 przeprowadzono 132 kontroli w 85 zakładach pracy.

W większości są to zakłady zatrudniające do 5, do 20 i do 60 pracowników takich branż jak: krawiectwo, ślusarstwo, mechanika i lakiernictwo pojazdowe, stolarstwo, poligrafia, cukiernictwo, chemia przemysłowa.

Z skontrolowanych zakładów, które zatrudniają powyżej 200 pracowników wymienić należy:

Szpital DREWNICA w Ząbkach, TAGO Ciemne, HUTA SZKŁA w Wołominie

W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 38 decyzje.

Decyzje dotyczyły:

- przeprowadzenia pomiarów i badań środowiskowych na stanowiskach pracy, na których występują czynniki szkodliwe dla zdrowia ludzi (hałas, pył, wibracja, substancje chemiczne) oraz braku rejestru wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych na stanowiskach pracy.
- okazania aktualnych orzeczeń lekarskich (pracodawca nie może zatrudnić pracownika, który nie posiada orzeczenia lekarskiego stwierdzającego brak przeciwwskazań do wykonywania pracy na danym stanowisku)
- poprawy stanu sanitarnego pomieszczeń pracy i pomieszczeń higieniczno-sanitarnych (przeprowadzanie remontów, odnawianie ścian i sufitów)
- zaktualizowania kart charakterystyki na wprowadzane do obrotu produkty biobójcze
- zapewnienia instrukcji stanowiskowych bhp
- okazania opracowanego ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy (pracodawca jest obowiązany oceniać i dokumentować ryzyko zawodowe występujące przy określonych pracach, oraz stosować niezbędne środki profilaktyczne zmniejszające ryzyko).

- zlikwidowania przekroczenia NDS pyłu na stanowisku pracy (tj. stworzenie warunków bezpiecznych dla pracowników do wykonywania pracy)

Ponadto w związku ze stwierdzonym przekroczeniem natężenia hałasu na stanowiskach pracy w jednym z zakładów, zobowiązano pracodawcę do opracowania programu techniczno – organizacyjnego w celu poprawy warunków pracy.

Występowanie czynników szkodliwych na stanowiskach pracy, sposób jej wykonywania mają istotny wpływ na powstawanie chorób zawodowych pracowników.

W roku 2010 przeprowadzono 8 dochodzeń epidemiologicznych w sprawie chorób zawodowych oraz sporządzono dla innych Stacji Sanitarno Epidemiologicznych, 7 kart oceny narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem choroby zawodowej.

Wydano 7 decyzji w tym:

- o stwierdzeniu choroby zawodowej : 6
- o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej: 1

Decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej dotyczyły chorób:

- pylica płuc, nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku uznanych za rakotwórcze u ludzi.

Choroby te stwierdzono u pracowników zatrudnionych w zakładzie FOMAR BORG AUTOMOTIVE S.A. w Markach.

Pracownicy w przeszłości narażeni na pył azbestu objęci są Programem Amiantu.

- pylica krzemowa (odlewnictwo metali kolorowych)

- choroba układu ruchu spowodowana sposobem wykonywaniem pracy (mechanika pojazdowa).

W ciągu roku przeprowadzane były również kontrole tematyczne dotyczące:

- szkodliwych czynników biologicznych w archiwach
- warunków narażenia pracowników na hałas i drgania mechaniczne
- wprowadzania do obrotu produktów biobójczych zawierających niedozwolone substancje czynne

Przeprowadzono również wspólnie z Komendą Powiatową Policji w Wołominie kontrolę dotyczącą wycofania z obrotu „dopalaczy”.

Ponadto wydano 1 opinię higieniczno-sanitarną w celu uzyskania koncesji na obrót i magazynowanie środków ochrony roślin (dot. sklepu ogrodniczego).

SEKCJA EPIDEMIOLOGII - SPRAWOZDANIE ZA 2010 r.

W 2010 r. wykonano 134 kontroli w tym:

- 79 placówek służby zdrowia
- 41 punkty szczepień
- 364 wywiadów epidemiologicznych
- 58 ustalono adresy zamieszkania pacjentów
- 32 zmiany rozpoznań

1. Sporządzono:

- sprawozdania dwutyg. Mz-56 o zachorowaniach na choroby zakaźne, o zakażeniach i zatruciach,
- informacje uzupełniające do meldunków Mz-56 o szczepieniach p/wścieklicznie
- tygodniowe informacje na temat porażień wiotkich
- sprawozdanie tygodniowe o zachorowaniach i podejrzeniach zachorowań na grypę
- miesięczny raport o zachorowaniach na wybrane choroby zakaźne
- wykaz nosicieli HCV, który został przesłany do Rejonowego Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Warszawie
- sprawozdanie miesięczne ze szczepień p/wścieklicznie

wydano 12 zaleceń pokontrolnych. Stwierdzone niedociągnięcia dotyczyły stanu sanitarno-technicznego części obiektów, uchybień porządkowo-czystościowych. W zakresie aseptyki nie stwierdzono uchybień.

W okresie sprawozdawczym wydano 28 postanowień i 1 opinie sanitarną w tym 6 na poszerzenie działalności, 14 na nowo powstające placówki służby zdrowia, 2 uaktualnienia postanowień na gabinety indywidualnej praktyki lekarskiej i 11 postanowień (poszerzenie działalności, reorganizacja).

Przeprowadzono 24 kontrole punktów szczepień. Niepożądanych odczynów poszczepiennych odnotowano 15 w tym u 13 dzieci nastąpił powrót do pełnego zdrowia, 2 dzieci w dalszej obserwacji bez istotnych uszczerbków na zdrowiu. Formularze niepożądanych odczynów poszczepiennych zostały wysłane do PZH, WSSE w Warszawie i Instytutu Leków w Warszawie. Przeprowadzono 364 wywiadów epidemiologicznych związanych z zgłoszonymi przypadkami chorób zakaźnych.

Zlecono szczepienia p/wścieklicznie u 46 osób w tym:

- 1 osobą pokąsana przez szczura
- 35 osoby pokąsane przez psy (w tym 1 szop, 2 nietoperze)
- 8 osoby pokąsane przez koty

U 123 osób przeprowadzono nadzór nad pokąsanymi, którzy nie wymagali szczepień.

Inne nadzory – 12

Zanotowane choroby zakaźne:

- Boreliozy - 21
- WZW B + C - 1
- HBs - 4

- WZW B przewlekłe 12
- WZW B ostre - 1
- WZW C przewlekłe - 9
- HCV - 9
- Krztusiec - 6
- Salmonellozy 55
- Yersinia - 2
- Rotawirusy – 162, norowirusy – 2
- Ospa wietrzna – 831
- Świnka – 9
- Grypa potwierdzona – 1, grypopodobne – 3876
- Różyczka – 5 możliwe
- Bąblowica – 2
- Płonica – 57
- Róża - 23
- Wirusowe zakażenie jelitowe inne i nie określone, biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe – 198
- Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu meningokokowe – 2
- Posocznica meningokokowa – 1
- Wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych – 9
- Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych Streptococcus pneumoniae – 1
- Bakteryjne zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu – 7
- Wystosowano 20 powiadomień do Powiatowego Lekarza Weterynarii z prośbą o przeprowadzenie obserwacji zwierząt
- Wirusowe zakażenia jelitowe (Rotawirusy) - 287
- Ospa wietrzna - 603
- Świnka - 9
- Grypa potwierdzona – 1
- Grypopodobne -3876
- Różyczka – 5 możliwe

Przeprowadzono dwa szkolenia z personelem placówek służby zdrowia na temat szczepień ochronnych, nowy kalendarz szczepień, zakażenia rotawirusowe, apteczka podróżna – jak bezpiecznie przygotować się do podróży, zgłaszanie chorób zakaźnych.

Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży

OCENA STANU SANITARNO-HIGIENICZNEGO ZAKŁADÓW NAUCZANIA I WYCHOWANIA na terenie powiatu Wołomińskiego w 2010 roku

W okresie I -X II 2010 roku przeprowadzono 192 kontrole sanitarne. Ogółem wystosowano 8 wystąpień pokontrolnych , dotyczących uchybień sanitarno – technicznych typu : zniszczone podłogi , brudne ściany w klasach lekcyjnych , ubytki tynku na ścianach klatki schodowej, zniszczona stolarka drzwiowa.

Wydano ogółem 11 opinii sanitarnych dotyczących nowopowstałych form wychowania przedszkolnego tzw. „ małych przedszkoli”

Nowopowstałe punkty zostały zaopiniowane pozytywnie.

Wydano 6 decyzji administracyjnych (w tym 2 płatnicze) dotyczących uchybień sanitarno-technicznych występujących w placówkach oświatowo-wychowawczych. Występujące uchybienia to : brudne ściany, zniszczone podłogi, zły stan sanitarno – techniczny szatni szkolnej w jednej ze szkół /odpryski farby na powierzchni ścian / .

Wystawiono 2 rachunki na kwotę 125 zł.

2. Analiza warunków sanitarno – higienicznych:

a) Liczba placówek funkcjonujących w budynkach

nieprzystosowanych – 1 / jest to jedna szkoła podstawowa/

Liczba placówek o złym stanie technicznym – 2/ w tym : przedszkole – 1, szkoła podstawowa – 1/.

Liczba placówek o złym stanie porządkowym – 0

Liczba placówek bez kanalizacji – 0.

Liczba placówek bez wodociągu – 0.

Liczba placówek z ustępami zewnętrznymi – 0.

Szkoły z ponadnormatywną liczbą uczniów na jedno urządzenie ustępowe – 0.

Analizując warunki sanitarno – higieniczne w naszych placówkach w roku 2010 stwierdzamy, że zaopatrzenie szkół i przedszkoli w podstawowe środki do utrzymania higieny osobistej w większości placówek było wystarczające. Tylko w siedmiu placówkach brakowało podstawowych środków czystościowych /mydła w dozownikach, papieru toaletowego i ręczników jednorazowych/. Odnośnie zaistniałej sytuacji wydaliśmy zalecenia pokontrolne.

Porównując rok 2010 z rokiem poprzednim w zakresie warunków sanitarno-higienicznych w placówkach oświatowo-wychowawczych stwierdzamy dalszą poprawę .

3. Analiza w zakresie higienizacji procesu nauczania

a) W roku 2010 dokonaliśmy oceny dostosowania mebli do wzrostu uczniów w czterech przedszkolach i w trzech szkołach podstawowych.

W wyniku przeprowadzonej oceny stwierdzono w jednej placówce, w dwóch oddziałach stwierdziliśmy pięć przypadków niewłaściwego dostosowania mebli do wzrostu dzieci.

b) w aspekcie higieny umysłowej uczniów (ocena rozkładów zajęć lekcyjnych):

w szkołach podstawowych:

na skontrolowanych 13 oddziałów w 6 szkołach podstawowych

nie stwierdzono niezgodności z zasadami higieny pracy umysłowej ,

w szkołach gimnazjalnych :

na skontrolowanych 6 oddziałów w 3 gimnazjach nie stwierdzono niezgodności z zasadami higieny pracy umysłowej ucznia.

Analizując tygodniowy rozkład lekcji w 2010 roku nie stwierdzamy niezgodności z zasadami higieny w porównaniu do roku 2009.

Informacja o przeprowadzonych w analizowanym okresie remontach kapitalnych, modernizacjach rozbudowach:

1. Liczba placówek objętych remontami kapitalnymi – 12

Stanowi to 6 punktów wychowania przedszkolnego, dwóch szkół podstawowych i czterech zespołów szkół.

Zakres prac obejmował: wymiany podłóg, modernizacji sanitariatów dla uczniów, wymiany stolarki okiennej i drzwiowej, modernizacji bloków żywieniowych.

2. Liczba placówek objętych bieżącymi konserwacjami :32

(w tym : 14 szkół podstawowych, 2 gimnazja, 10 przedszkoli, 6 zespołów szkół ogólnokształcących/. Zakres prac obejmował :

malowanie sal lekcyjnych, bieżącą naprawę mebli szkolnych,

uzupełnienie ubytków glazury i brakującej armatury łazienkowej w sanitariatach szkolnych, naprawę uszkodzonych kontaktów elektrycznych,

cyklinowanie podłóg w klasach lekcyjnych, naprawę punktów oświetleniowych w izbach lekcyjnych, drobne naprawy sprzętu szkolnego.

3. Sytuacja w zakresie żywienia zbiorowego oraz dożywiania dzieci i młodzieży w zakładach oświatowo – wychowawczych.

Liczba placówek wydających posiłki :

1) Szkoły podstawowe – 36 w tym : 33 szkoły wydają posiłki jednodaniowe dla 2212 uczniów oraz 3 szkoły wydają posiłki dwudaniowe dla 328 uczniów.

2) Gimnazja 8- są to wyłącznie posiłki jednodaniowe dla 287 uczniów;

3) Szkoły podstawowe i gimnazja funkcjonujące w zespołach szkół :
W 24 zespołach szkół funkcjonują , 24 szkoły podstawowe,
24 gimnazja.

22 szkoły podstawowe i 22 gimnazja wydają posiłki jednodaniowe dla 2341 uczniów.

22 szkoły podstawowe i 22 gimnazja wydają posiłki jednodaniowe dla 2341 uczniów , 2 szkoły podstawowe i 2 gimnazja wydają posiłki dwudaniowe dla 312 uczniów.

Rodzaje form przeprowadzanego dożywiania w szkołach oraz powszechność korzystania z tych posiłków - są to głównie obiady jednodaniowe , w nielicznych szkołach , tj. tylko w 5 są wydawane obiady dwudaniowe.

Obecnie w większości szkół na naszym terenie prowadzone jest żywienie w oparciu o catering.

W 8 szkołach podstawowych uczniowie otrzymują śniadania szkolne. Korzysta z tej formy dożywiania 241 dzieci/ kanapka lub drożdżówka/.

Ocena przygotowania i przebiegu wypoczynku dzieci i młodzieży w placówkach sezonowych w aspekcie wymagań higieniczno – sanitarnych:

Do akcji letniej i zimowej 2010 r. przystąpiły 4 placówki , w tym :

a) kolonie letnie – 1

b) wypoczynek letni w miejscu zamieszkania- 1

c) wypoczynek zimowy w miejscu zamieszkania-2

Liczba przeprowadzonych kontroli - 9 w tym:

-- kolonie letnie- 4

-- wypoczynek letni w miejscu zamieszkania-1

- wypoczynek zimowy w miejscu zamieszkania-4

Ogółem z akcji letniej i zimowej skorzystało 383 dzieci.

Placówki letniego i zimowego wypoczynku zapewniały odpowiednie warunki sanitarno-higieniczne.

Podczas przeprowadzania kontroli sanitarnych w placówkach letniego i zimowego wypoczynku dzieci zwrócono szczególną uwagę na wyposażenie pomieszczeń sanitarnych w środki do utrzymania higieny osobistej w : mydło w płynie, suszarki do rąk, papier toaletowy i ręczniki jednorazowego użytku.

Dezynfekcja urządzeń sanitarnych prowadzona była w sposób właściwy.

Pomieszczenia ,z których korzystały dzieci były wietrzone.

Książeczki zdrowia personelu były aktualne.

Wśród uczestników wypoczynku nie stwierdzono chorób zakaźnych , zatruc pokarmowych , wypadków ani urazów.

Wnioski i sugestie :

- 1/ W dalszym ciągu istotnym problemem w placówkach oświatowych jest brak gabinetów profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami.
- 2/ Mające na uwadze zagadnienie doboru mebli szkolnych i przedszkolnych dla zdrowia dzieci i młodzieży było systematycznie poruszane w czasie przeprowadzonych kontroli sanitarnych. Zauważa się , że dyrektorzy sukcesywnie wymieniają stare meble na nowe, które są właściwie oznakowane i posiadają stosowne atesty i certyfikaty
- 3/ Pracownicy Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych stwierdzili że , w większości szkół na naszym terenie prowadzone jest żywienie dzieci w oparciu o catering - są to obiady jednodaniowe. Z posiłków tych korzysta znikoma ilość uczniów.

W czasie rozmów z dyrektorami szkół przekazaliśmy nasze wnioski i sugestie mające na celu zwiększenie ilości dożywianych uczniów.

Sklepiki szkolne i bufety nie rozwiązują tego problemu – asortyment sprzedawanych tam produktów to głównie: napoje w kartonach, słodczyce i zapiekanki.

4/ Ponadto na dobrym poziomie układa się współpraca z dyrektorami placówek oświatowo-wychowawczych pod kątem należytego utrzymania stanu sanitarno-technicznego.

Reasumując, uważamy, że stan sanitarno – higieniczny w placówkach oświatowo – wychowawczych na naszym terenie w porównaniu z latami ubiegłymi ulega dalszej poprawie. Składa się na to wiele czynników, np. : wyposażenie sal lekcyjnych w nowe meble szkolne, wyposażenie punktów sanitarnych w dostateczną ilość środków czystościowych (mydło w płynie, suszarki do rąk, papier toaletowy) a także większe zaangażowanie pracowników odpowiedzialnych za utrzymanie należytej czystości w placówkach.

OCENA DZIAŁALNOŚCI SEKCJI OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA NA TERENIE POWIATU WOŁOMIŃSKIEGO ZA 2010 ROK W PORÓWNIANIU DO ROKU 2009.

Do zadań Sekcji Oświaty Zdrowotnej PSSE w Wołominie należy realizacja interwencji programowych, nieprogramowych (akcje, konkursy, imprezy), działalność kontrolna - wizytacje, działalność edukacyjno-szkoleniowa oraz inne szeroko pojęte zadania z zakresu profilaktyki i promocji zdrowia.

Interwencje programowe

„Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce (2009 – 2011)”.

Głównym celem programu jest zmniejszenie zachorowań, inwalidztwa i zgonów wynikających z palenia tytoniu (choroby układu krążenia, oddechowego, nowotwory itp.) w Polsce poprzez zmniejszenie ekspozycji na dym tytoniowy.

- Monitorowanie przestrzegania przepisów Ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U z 1996 r., nr. 10, poz. 55 z późn.zm.) – zbieranie i przysyłanie danych dotyczących przestrzegania zakazu palenia tytoniu w zakładach pracy do WSSE w Warszawie.

- **„Czyste Powietrze Wokół Nas”** – program krajowy przedszkolnej edukacji antytytoniowej, skierowany jest do dzieci w wieku 5- 6 lat. Celem programu jest wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy oraz zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy dorośli palą przy nich tytoń.

Program został wdrożony od lutego 2009 roku, do pilotażowej edycji programu edukacji antytytoniowej przystąpiły 4 placówki oświatowo – wychowawcze. Natomiast w roku szkolnym 2010/ 2011 program realizuje 11 placówek oświatowo-wychowawczych.

- **„Nie pal przy mnie proszę”** - program profilaktyki antytytoniowej realizowany jest od 2010r. i skierowany do uczniów klas I-III szkoły podstawowej oraz program

„Znajdź właściwe rozwiązanie”- skierowany do uczniów klas IV-VI szkoły podstawowej i klas I-III gimnazjum. Program realizuje 7 placówek szkoły podstawowej i 7 gimnazjum.

- **„Od samobadania piersi do mammografii ” „Różowa Wstążeczka”** -dotyczy profilaktyki raka piersi, realizowany jest w szkołach ponadgimnazjalnych oraz realizowany jest poprzez zakłady służby zdrowia.

W roku 2009 w programie uczestniczyły: 5 szkół, 5 zakładów opieki zdrowotnej, szpital powiatowy, 1 zakład pracy. Natomiast w roku 2010 do programu przystąpiła jeszcze 2 ze szkół powiatu wołomińskiego i 11 zakładów opieki zdrowotnej.

- **„Wybierz Życie Pierwszy Krok”** – program realizowany jest w oparciu o założenia kampanii edukacyjnej w zakresie profilaktyki raka szyjki macicy, skierowany jest do szkół ponadgimnazjalnych.

W roku 2009 w programie uczestniczyło 5 szkół ponadgimnazjalnych z terenu powiatu wołomińskiego. Natomiast w roku 2010 do programu przystąpiło 7 placówek oświatowo – wychowawczych.

Krajowy Program Zwalczenia AIDS i zapobiegania zakażeniom AIDS/ HIV.

- **zapobieganie HIV/AIDS dotyczy profilaktyki HIV/AIDS**, realizowany w szkołach ponadgimnazjalnych oraz w placówkach służby zdrowia.

W roku 2010 w związku z obchodami Światowego Dnia Walki z AIDS w dniu 1 grudnia zorganizowano pogadankę wspólnie ze Społecznym Komitetem do spraw AIDS na temat wiedzy HIV/AIDS w Zespole Szkół NR 3 w Wołominie, ul. Kazimierza Wielkiego 1 dla klas I –III liceum, uczestniczyło ok.120 uczniów oraz zorganizowano stoisko informacyjne na terenie PSSE w Wołominie, skierowane do mieszkańców Wołomina i powiatu.

Natomiast w roku 2009 zorganizowano akcję w związku z obchodami Światowego Dnia walki z AIDS w Zespole Szkół w Wołominie, ul. Legionów 85, dla klas II- uczestniczyło 77 uczniów (organizacja szkolenie i konkursu wiedzy nt. HIV/AIDS) oraz zamieszczono informacje w prasie na temat Kampanii „Wróć bez HIV” skierowanej do ogółu społeczeństwa.

Jednocześnie w 2009 roku program rozszerzono o konkurs na zakładkę do książki z hasłem promującym profilaktykę HIV pt.: „Wiem, Jak Unikać Zakażenia HIV” dla klas I- III Gimnazjum.

- **Pierwotna Profilaktyka „Wad Cewy Nerwowej”** dotyczy profilaktyki wcn u dzieci poprzez upowszechnienie spożycia kwasu foliowego przez młode dziewczęta i młode kobiety, skierowany do uczennic szkół ponadgimnazjalnych i pacjentek poradni K oraz oddziałów ginekologiczno-położniczych.

W 2008 roku program na poziomie krajowym wygasł. Mimo zakończenia realizacji programu przez GIS program kontynuowany jest dzięki materiałom edukacyjnym z lat poprzednich oraz dużego zaangażowania pedagoga szkolnego w 2 placówkach oświatowo – wychowawczych. Jednocześnie program jest kontynuowany we wszystkich placówkach służby zdrowia.

- „**Trzymaj Formę**” - dotyczy kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promowanie zasad prawidłowego odżywiania i aktywności fizycznej. Program skierowany jest do uczniów klas V i VI szkół podstawowych oraz gimnazjów. W roku 2009 w realizacji programu uczestniczyło 14 szkół (3 Szkoły Podstawowe i 11 Gimnazjum).

Do konkursu na projekt edukacyjny najlepiej realizujący założenia programu edukacyjnego pt: „ Trzymaj Formę” przystąpiły 3 Szkoły.

Natomiast w roku 2010 w programie uczestniczyły ogółem 22 placówki.

Obecnie z realizacji programu zrezygnowały 2 placówki z powodu braku czasu na realizację wszystkich programów dostępnych w atrakcyjnej ofercie (duża i ciekawa różnorodność materiałów edukacyjnych proponowana przez innych partnerów programów niż PSSE).

-„**Radosny Uśmiech, Radosna Przyszłość**” dotyczy higieny jamy ustnej , realizowany jest w klasach II- gich 46 szkół podstawowych czyli przez większość szkół powiatu wołomińskiego. Do konkursu plastycznego przystąpiły tylko 2 szkoły. W 2009 roku program wygasł, Partner programu firma Colgate Palmolive Poland wycofała się ze współpracy w programie.

-„**Wolność Oddechu- Zapobiegaj Astmie**”- dotyczy profilaktyki astmy oskrzelowej, realizowany w klasach I-szych szkół podstawowych.

W 2009 roku w programie uczestniczyło 12 szkół.

Obecnie program wygaś na poziomie krajowym, natomiast w 2010 roku był kontynuowany na poziomie lokalnym przez 2 szkoły.

Interwencje nieprogramowe.

OBCHODY ŚWIATOWEGO DNIA ZDROWIA

- ŚWIATOWY DZIEŃ ZDROWIA OBCHODZONY JEST NA ŚWIECIE KAŻDEGO ROKU 7 KWIETNIA.

- **Festiwal Piosenki o Zdrowiu** – konkurs mający na celu aktywizację środowisk szkolnych w zakresie działań prozdrowotnych, skierowany do uczniów przedszkoli, szkół podstawowych i gimnazjów. Przegląd piosenek w formie festiwalowej zorganizowany został na profesjonalnej scenie w Miejskim Domu Kultury w Wołominie. Patronat nad etapem powiatowym festiwalu objął Starosta Powiatu Wołomińskiego. W roku 2009 do konkursu powiatowego przystąpiło 30 zespołów (180 uczestników), dzieci i młodzież z placówek oświatowo – wychowawczych. Natomiast w roku 2010 do konkursu przystąpiło 14 zespołów (103 uczestników), dzieci i młodzież z przedszkoli i szkół powiatu wołomińskiego. Fundatorem nagród głównych było Starostwo Powiatu Wołomińskiego, PSSE Wołomin oraz nagród dodatkowych sponsorzy firm prywatnych z terenu powiatu wołomińskiego. Laureaci I miejsc w kategorii Szkoły Podstawowe i Gimnazja zostały zakwalifikowane i przechodzą do etapu wojewódzkiego, który odbywa się w Centrum Kultury i Sztuki w Siedlcach.

- „Światowy Dzień bez Tytoniu” , Światowy Dzień Rzucania Palenia” , „Rzuć Palenie Razem z Nami”, „Papierosy Pożrą Cię Żywcem” – kampanie antytytoniowe, realizowane w maju i listopadzie 2009/2010 roku.

W dniu 30 maja 2010 roku na Festynie Miejskim zorganizowano (stoisko informacyjno - medyczne) przy współpracy MSP ZOZ Nr 2 w Wołominie, ul. Wileńska 74 w godzinach od 12.30 do 17.00. Jednocześnie podczas Festynu w ramach kampanii „Płeć a Tytoń” zorganizowano wspólnie z Poradnią Psychologiczno-Pedagogiczną w Wołominie **Quiz dla matek i dzieci na temat szkodliwości palenia tytoniu.**

Również w listopadzie 2010 roku zorganizowano stoisko informacyjno – medyczne wspólnie z MSP ZOZ Nr 2 w Wołominie, ul. Wileńska 74. w Zespole Szkół w Wołominie ul. Legionów 85. W akcji czynnie brali udział uczniowie i nauczyciele szkoły, ogółem ok. 300 osób.

W stoisku dokonywane pomiaru ciśnienia tętniczego krwi i pomiaru cukru we krwi oraz rozdawano materiały informacyjno – edukacyjne (plakaty, broszurki, ulotki).

Natomiast w dniu 29 maja 2009 roku w godz. od 10.00 do 14.00 w budynku siedziby Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej zorganizowano stoisko informacyjno – medyczne wspólnie z MSP ZOZ Nr 2 w Wołominie.

Jednocześnie w dniu 1 czerwca 2009 roku na Festynie Miejskim z okazji Dnia Dziecka zorganizowano również stoisko informacyjno - medyczne we współpracy z MSP ZOZ Nr 2 w Wołominie, ul. Wileńska 74.

Na festynie świadczone następujące usługi jak: pomiar ciśnienia tętniczego krwi, pomiar w kierunku zawartości cukru we krwi oraz rozdawano materiały informacyjno – edukacyjne dotyczące szkodliwości palenia tytoniu jak i szkodliwości biernego palenia tytoniu. Dla osób uczestniczących w akcji antynikotynowej i dzieci będących na festynie zorganizowano poczęstunek (słodycze, ciasteczka od sponsorów).

W listopadzie 2009 roku zorganizowano stoisko informacyjno – medyczne, wspólnie MSP ZOZ Nr 2 w Wołominie w Zespole Szkół Nr 3 w Wołominie, ul. Kazimierza Wielkiego. W akcji wzięli udział uczniowie i nauczyciele szkoły, ogółem ok. 500 osób.

Zamieszczono na łamach pras lokalnych artykuły na temat szkodliwości palenia papierosów.

- „**Meningokoki**” - społeczna kampania przeciwko meningokokom w 2009/2010 roku skierowana do zakładów opieki zdrowotnej, placówek oświatowo-wychowawczych oraz ogółu społeczeństwa. W 2008 roku zorganizowano 2 szkolenia na temat „ Zapalenie opon mózgowo – rdzeniowych oraz sepsa meningokokowa” dla dyrektorów placówek oświatowo – wychowawczych i dyrektorów zakładów opieki zdrowotnej.

„**Profilaktyka Grypy**” w 2009 roku - w związku ze zwiększoną zachorowalnością na grypę skierowana do zakładów opieki – zdrowotnej, placówek oświatowo- wychowawczych oraz ogółu społeczeństwa. Rozdawnictwo materiałów edukacyjno – informacyjnych, szkolenie przy współpracy z firmą Sanofi Pasteur oraz Starostwem Powiatu Wołomińskiego dla pielęgniarek szkolnych/ pielęgniarki/ pielęgniarki z punktów szczepień. na temat „ Profilaktyki Grypy Sezonowej i Nowej Grypy typu A(H1N1)”.

W 2010 roku kontynuacja profilaktyki grypy poprzez rozdawnictwo materiałów edukacyjnych do placówek zakładów opieki zdrowotnej i placówek oświatowo-wychowawczych.

„ **Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach**” – profilaktyka dotycząca szybko narastającej odporności drobnoustrojów na leki, a w konsekwencji coraz większego ograniczania możliwości skutecznego leczenia zakażeń- 2009/2010 r.

Ideą obchodów jest zwrócenie uwagi na zjawisko antybiooporności jako kluczowego zagrożenia dla zdrowia publicznego.

Rozdawnictwo materiałów informacyjno – edukacyjnych: plakaty, ulotki do placówek służby zdrowia.

- **Akcja Letnia - „Płytką wyobraźnia to kalectwo”**- dotyczy bezpiecznych skoków do wody, realizowana w miesiącach letnich 2009/2010r.- są materiały edukacyjne uzyskane ze Stowarzyszenia Przyjaciół Integracja, (plakaty, kasety VHS oraz płyty CD, dotyczące profilaktyki urazów kręgosłupa).

Rozdawnictwo materiałów informacyjno- edukacyjnych do placówek kolonijnych oraz Ośrodków Sportu i Rekreacji – Pływalni.

„**Ciesz się latem bezpieczne wakacje**” 2009/2010 r. – ulotki informacyjno – edukacyjne zawierające informacje na temat kleszczy, poparzeń słonecznych ,bezpieczne grzybobranie, higiena osobista, choroby przenoszone drogą pokarmową, skoki do wody.

Rozdawnictwo materiałów informacyjno-edukacyjnych do placówek oświatowo-wychowawczych.

Kampania społeczna – „Wróć bez HIV”2009/2010r. , skierowana do uczestników wypoczynku letniego oraz dla osób wyjeżdżających za granicę w celach turystycznych i zarobkowych.

Rozdawnictwo materiałów informacyjno – edukacyjnych do Biur Podróży oraz Miejskich i Gminnych Domów Kultury, Klub Seniora i Schronisko „Don Orione”.

Profilaktyka chorób odzwierzęcych 2009 /2010r.

Toksokaroza -niebezpieczna choroba odzwierzęca (psy, koty)

Bąblowiec wielojamowy – niebezpieczny dla człowieka pasożyt lisów (zbieracze jagód, grzybów, ogrodnicy, rolnicy)

Rozdawnictwo materiałów informacyjno – edukacyjnych do uczestników wypoczynku letniego.

Przekazano do dyrektorów placówek oświatowo – wychowawczych zaproszenia do wzięcia udziału w szkoleniu nt. „ Profilaktyki chorób odzwierzęcych” organizowanego przez WSSE w Warszawie.

Działalność kontrolna

Liczba placówek objętych nadzorem w ramach działalności oświatowo - zdrowotnej i promocji zdrowia – 234.

W roku 2009 działalnością kontrolną Sekcji Oświaty Zdrowotnych objętych było 84 placówek zdrowia i placówek oświatowo-wychowawczych.

Natomiast w roku 2010 działalnością kontrolną Sekcji Oświaty Zdrowotnej objętych było 89 placówek zdrowia i placówek oświatowo-wychowawczych.

Działalność edukacyjno szkoleniowa.

W 2009 roku zorganizowano łącznie 19 narad i szkoleń związanych z realizacją w/w interwencji programowych i nieprogramowych.

Pracownicy Sekcji wzięli udział łącznie w 10 szkoleniach i naradach w WSEE w Warszawie.

Natomiast w 2010 roku zorganizowano łącznie 11 narad i szkoleń związanych z realizacją w/w interwencji programowych i nieprogramowych.

Pracownicy Sekcji wzięli udział łącznie w 12 szkoleniach i naradach w WSSE w Warszawie.

Inne zadania 2009/2010 r.

W roku 2009 wystosowano wystąpień do władz ogółem - 375, a w 2010r. - 360.

W roku 2009 zorganizowano imprez, konkursów ogółem – 8, a w 2010 r. – 4.

Współpraca z Wydziałem Zdrowia Starostwa Powiatu Wołomińskiego, Poradnią Psychologiczno – Pedagogiczną w Wołominie, Prywatną Szkołą Muzyczną w Wołominie, MSP ZOZ nr 2 w Wołominie, ul. Wileńska, Miejskim Domem Kultury , lokalnymi mediami oraz licznymi partnerami programów i akcji nieprogramowych.

Najważniejszym celem działalności oświaty zdrowotnej jest wychowanie zdrowotne ogółu społeczeństwa, wyrobienie odpowiedzialności za własne zdrowie, wzbogacenie wiedzy o zdrowiu, a tym samym pomoc w doskonaleniu zdrowia związanego ze wszystkimi aspektami życia ludzkiego.

OCENA STANU SANITARNEGO POWIATU WOŁOMIŃSKIEGO ROK 2010 ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Powiat Wołomiński to jeden z największych powiatów.

W skład powiatu wchodzi: miasta i gminy - Wołomin, Radzymin,
Miasta: Kobyłka, Zielonka, Ząbki, Marki oraz gminy: Tłuszcz, Klembów, Dąbrówka,
Strachówka, Poświętne, Jadów.

W Zapobiegawczym Nadzorze Sanitarnym pracuje jedna osoba, która pełni również obowiązki zastępcy PPIS.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny sprawuje nadzór nad warunkami higieny środowiska przy wydawaniu opinii do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach w trybie określonym w ustawie o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko.

Do przedsięwzięć, które były rozpatrywane w 2010r. należą w głównej mierze:

- budowy, remonty dróg zarówno gminnych, wojewódzkich, krajowych
- budowy sieci wodociągowych
- budowy sieci kanalizacyjnych
- budowa, modernizacja oczyszczalni ścieków
- zagospodarowanie terenów pod składowisko odpadów
- budowa sali sportowej i boisk wielofunkcyjnych
- budowa Centrum Turystyczno-Rekreacyjno-Sportowego
- budowa i przebudowa szkół
- budowa, modernizacja hal magazynowych i warsztatowych
- budowa stacji paliw, stacji kontroli pojazdów
- rozwój zabudowy wielomieszkaniowej

Władze poszczególnych urzędów, jak i inwestorzy indywidualni starają się pozyskiwać środki finansowe na planowane inwestycje. Dążą do poprawy wizerunku miejscowości naszego powiatu.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny sprawuje nadzór nad warunkami higieny środowiska oraz wypoczynku i rekreacji przy opiniowaniu zmian miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, prognoz oddziaływania na środowisko, zmian studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego.

Sprawuje nadzór sanitarny nad warunkami higieny: środowiska, pracy, procesów nauczania i wychowania, wypoczynku i rekreacji, warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku, warunkami higieniczno-sanitarnymi pomieszczeń dopuszczanych do użytkowania.

W roku bieżącym pracownik brał udział w dopuszczeniu do użytkowania w następujących typach obiektów: przedszkola, szkoła, apteki, dom opieki społecznej i obiekty żywieniowe.

Wnioski – Sekcja Higieny Komunalnej za 2010 rok

- 1) Zgodnie z Art. 5 pkt. 1a ustawy z dnia 7 czerwca 2001 o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (Dz. U. z 2006 r. Nr 123 Poz. 858) wszystkie przedsiębiorstwa wodociągowo – kanalizacyjne są zobowiązane do prowadzenia regularnej wewnętrznej kontroli jakości wody. Nie wszystkie przedsiębiorstwa działające na terenie powiatu wołomińskiego wywiązują się z tego obowiązku, w szczególności dotyczy to Zakładu Gospodarki Komunalnej w Klembowie przy ul. Żymirskiego 38 (SUW Krusze i SUW Wola Rasztowska).
- 2) Na terenie powiatu wołomińskiego powstają zakłady fryzjerskie i kosmetyczne, które rozpoczynają działalność bez uzyskania zgody Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W zakładach objętych bieżącym nadzorem sanitarnym powtarzającym się uchybieniem była niedostateczna dezynfekcja narzędzi. W tych przypadkach zastosowano represje w postaci mandatów karnych (nałożono 10 mandatów na sumę 2350 zł).
- 3) Zgodnie ustawą z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (Dz. U. z 2005 r. Nr 236 poz. 2008 z późn. zm.) określającej zadania gminy oraz obowiązki właścicieli nieruchomości dotyczące utrzymania czystości i porządku, utrzymanie czystości i porządku w gminach należy do obowiązkowych zadań własnych gminy (art. 3). Pomimo tego, mieszkańcy często kierują sprawy dotyczące nieczystości i nieporządku na terenie prywatnych posesji do Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W 2010 roku pracownicy Sekcji Higieny Komunalnej przeprowadzili ogółem **373** kontrole.

Wydano – **2** decyzje

Pobrano – **253** próby wody, w tym do picia **222** próby, wody basenowej **2** próby, z kąpieliska **20** prób oraz **9** prób wody cieplej w kierunku pałeczek *Legionella*.

Dodatkowo pobrano na zlecenie **519** prób wody.

Nałożono **11** mandatów na sumę **2650 zł**.

Wydano **18** decyzji zezwalających na ekshumacje zwłok, **14** zezwoleń na pogłębienie grobu

Wydano **12** postanowień dotyczących sprowadzenia zwłok z zagranicy.

WNIOSKI – Higiena Pracy

Do Powiatowej Stacji Sanitarno Epidemiologicznej wpłynęło 56 Kart Zgłoszenia Pracodawcy /Zgodnie z art. 209 Kodeksu Pracy/, są to głównie zakłady świadczące usługi w zakresie np.: handlu detalicznego, prac remontowych, transportu, kosmetyki, rachunkowości. Należy stwierdzić, że nie powstają zakłady produkcyjne, które wpłynęłyby na zwiększenie zatrudnienia w powiecie.

Przeprowadzone kontrole wykazały, że pracodawcy w coraz większym stopniu dostosowują technologię produkcji do standardów unijnych poprzez przeprowadzanie modernizacji pomieszczeń produkcyjnych, wymiany starego, zużyte parku maszynowego, zastosowanie surowców bezpiecznych dla ludzi i środowiska. Inwestycje te wymagają dużych nakładów finansowych. W związku z tym pracodawcy coraz częściej na przeprowadzenie tych inwestycji ubiegają się o pozyskanie środków z funduszy unijnych. Ogólnie stan higieniczno-sanitarny pomieszczeń pracy i pomieszczeń socjalnych w znacznym stopniu poprawił się.