



**Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Opocznie
26-300 Opoczno, Pl. Kościuszki 9**

Sekretariat/Dyrektor: tel. 44 755-23-29, fax: 44 755-23-29

www.psse.opoczno.pl e-mail: .opoczno@pis.lodz.pl

PSSE –Dyr.072/16/19

Opoczno 22.10.2019r.

URZĄD MIEJSKI w Opocznie
BIURO OBSŁUGI INTERESANTA

Wpłynęło
dnia 05. 11. 2019

Ilość zał. L.p. dz.
Podpis

Urząd Miejski w Opocznie
Biuro Rady Miejskiej
ul. Staromiejska 6
26-300 Opoczno

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Opocznie w odpowiedzi na pismo z dnia 03.10.2019r., BRM.033.131.2019r. przesyła materiały dotyczące Stanu sanitarnego – weterynaryjnego za III kw.2019r.

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
mgr Marianna Rożej
Specjalista w zakresie higieny
Specjalista zdrowia publicznego

Państwowa Inspekcja Sanitarna jest powołana do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami: higieny środowiska, higieny pracy w zakładach pracy, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku oraz sprawowaniu zapobiegawczego nadzoru sanitarnego placówek ochrony zdrowia, a także prowadzeniu działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i innych chorób powodowanych warunkami środowiska, jak również prowadzeniu działalności oświatowo – zdrowotnej.

Państwowa Inspekcja Sanitarna prowadzi wymienione powyżej działania między innymi na podstawie Ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2019r. poz. 59) oraz Ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. z 2019r. poz. 1239 z późn. zm.) i Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 18 sierpnia 2011r. w sprawie obowiązkowych szczepień ochronnych (Dz.U. z 2018r. poz. 753).

Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Opocznie obejmuje swoim nadzorem miasto Opoczno i Drzewica oraz gminy: Opoczno, Drzewica, Białaczów, Mniszków, Paradyż, Poświętne, Sławno i Żarnów.

Informacja dotycząca stanu sanitarno- weterynaryjnego na terenie gminy w ramach działalności nadzoru sanitarnego Sekcji Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku w Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Opocznie:

OCENA WSPÓLPRACY Z INSPEKCJĄ WETERYNARYJNĄ w okresie od 01.07.2019r. do 30.09.2019r.

W okresie od 01.07.2019 do 30.09.2019 roku współpraca z Inspekcją Weterynaryjną prowadzona była w oparciu o Porozumienie z dnia 16.11.2018r. o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej.

1. Wspólne kontrole targowisk oraz obiektów funkcjonujących na ich terenie.

Wspólne kontrole przeprowadzono na targowisku miejskim w Opocznie ul. Sportowa 20. Pod nadzorem PPIS w Opocznie na targowisku miejskim przy ul. Sportowej 20 znajduje się 15 kiosków, w których sprzedawane jest mięso i wędliny.

Skontrolowano 5 kiosków, przeprowadzono ogółem 5 wspólnych kontroli sanitarnych, w tym 5 kontroli dotyczących legalności wprowadzanej do obrotu żywności pochodzenia zwierzęcego oraz zagospodarowania odpadów pochodzenia zwierzęcego w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF).

Skontrolowano kioski mięsno – wędliniarskie oraz kioski sprzedające mięso. Podczas kontroli zwracano szczególną uwagę na jakość zdrowotną mięsa i wędlin, warunki transportu, prawidłowe przechowywanie, opracowanie i wdrażanie instrukcji dobrej praktyki higienicznej i zasad systemu HACCP, zapewnienie skutecznej ochrony przed szkodnikami, pochodzenie mięsa i wyrobów wędliniarskich.

Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości, nie nakładano mandatów karnych i nie wydano decyzji administracyjnych.

2. Wspólne kontrole interwencyjne.

W okresie od 01.07.2019 do 30.09.2019 roku nie przeprowadzono kontroli sanitarnych interwencyjnych wspólnych z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej.

Ponadto pracownicy Sekcji Higieny Żywienia, Żywności i Przedmiotów Użytku PSSE w Opocznie przeprowadzali kontrole w obiektach zlokalizowanych na terenie targowisk. Przeprowadzone zostały kontrole zakładów na targowiskach w Opocznie przy ul. Sportowej 20, przy ul. Piotrkowskiej 66. Przeprowadzono ogółem 3 kontrole, w tym 3

kontrole dotyczących legalności wprowadzanej do obrotu żywności pochodzenia zwierzęcego oraz zagospodarowania odpadów pochodzenia zwierzęcego w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF).

Pracownicy HŻŻiPU Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Opocznie przeprowadzili

- 5 kontroli sanitarnych w kioskach sprzedających mięso i wędliny na targowisku przy ul. Sportowej 20, w tym 5 kontroli dotyczące legalności wprowadzanej do obrotu żywności pochodzenia zwierzęcego oraz zagospodarowania odpadów pochodzenia zwierzęcego w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF).
- 3 kontrole na targowisku przy ul. Piotrkowskiej 66, w tym 3 kontroli dotyczących legalności wprowadzanej do obrotu żywności pochodzenia zwierzęcego oraz zagospodarowania odpadów pochodzenia zwierzęcego w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF), (skontrolowano 3 kiosków sprzedających mięso i wędliny). Pozostałe kontrole przeprowadzono w kioskach sprzedających inne środki spożywcze, w małej gastronomii, w obiektach tymczasowych.

Podczas kontroli zwracano uwagę na stan sanitarno-techniczny kontrolowanych obiektów, stan sanitarno-techniczny urządzeń i wyposażenia, dostęp do urządzeń mających na celu utrzymanie higieny pracowników (punkty wodne), jakość zdrowotną żywności, warunki przechowywania żywności, zapewnienie skutecznej ochrony przed szkodnikami, pochodzenie mięsa i wyrobów wędliniarskich, nie kierowano wniosków o nałożenie kary pieniężnej do PWIS w Łodzi, nie kierowano wniosków do Sądu.

W okresie od 01.07.2019 do 30.09.2019 roku nie przeprowadzono wspólnych kontroli ze Strażą Miejską.

Obiekty produkcji żywności

lp	Rodzaj obiektu	Liczba obiektów	Liczba kontroli	Mandaty	Liczba decyzji
1.	automaty do lodów	15	7	1	1
2	piekarnie	2	0	0	0
3	ciastkarnie	2	0	0	0
4	przetwórnice owoc.- warzywne	0	0	0	0
5	inne wytwórnice żywności (w tym produkcja pierwotna)	13	1	0	0
6	ogółem	32	8	1	1

Obiekty produkcji żywności:

Nadzorem HŻŻ i PU objęte są 32 obiekty produkcji żywności. Są to piekarnie, ciastkarnie, automaty do lodów, przetwórnice i inne wytwórnice żywności w tym produkcja pierwotna. W III kwartale 2019 roku przeprowadzono 8 kontroli, podczas których nałożono 1 mandat karny na kwotę 300zł. Karanie stosowano za brak porządku i czystości w automacie do lodów i brak aktualnych orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych. Wydano 1 decyzje administracyjną na odnowienie ścian i sufitów w pomieszczeniu zakładu . Podczas kontroli zwracano szczególną uwagę na pochodzenie i jakość zdrowotną surowców, warunki przechowywania surowców, prawidłowość procesów technologicznych z uwzględnieniem poszczególnych etapów procesu produkcyjnego, prawidłowość znakowania wyrobu gotowego, dokumentację umożliwiającą zidentyfikowanie dostawcy żywności, w przypadku artykułów pochodzenia zwierzęcego HDI, prawidłowość dokumentowania czynności związanych z GHP i GMP, przeprowadzanie badań właścicielskich.

Obiekty obrotu żywnością

<i>Lp</i>	<i>Rodzaj obiektu</i>	<i>Liczba obiektów</i>	<i>Liczba kontroli</i>	<i>Mandaty</i>	<i>Liczba decyzji</i>
1	sklepy spożywcze	126	24	1	0
2	kioski spożywcze, w tym kioski mięsne na targowisku kontrolowane wspólnie z weterynarią	45	8	0	0
3	magazyny hurtowe	13	1	0	0
4	obiekty ruchome na targowisku	7	0	0	0
5	Środki transportu	54	0	0	0
6	Inne obiekty obrotu żywnością	36	2	0	0
7	ogółem	281	35	1	0

Obiekty obrotu żywnością:

Nadzorem HŻŻ i PU objętych jest 281 obiektów obrotu żywnością. Są to sklepy, kioski, hurtownie, obiekty ruchome i tymczasowe, środki transportu, inne obiekty obrotu żywnością. W III kwartale przeprowadzono 35 kontroli sanitarnych, wydano 0 decyzji administracyjnych, w tym 0 unieruchomienia zakładu, 0 decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu.

Podczas kontroli zwracano szczególną uwagę na warunki przechowywania artykułów spożywczych, terminy przydatności do spożycia, cechy organoleptyczne, prawidłowość znakowania żywności, w tym szczególnie suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego, dokumentację umożliwiającą zidentyfikowanie dostawcy żywności, w przypadku artykułów pochodzenia zwierzęcego HDI, opracowanie dokumentacji i wdrożenie zasad systemu HACCP.

Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 1 mandat karnych na kwotę 200 zł. Za brak porządku i czystości w pomieszczeniach zakładu.

Pobrano do badań 23 próbek żywności, zakwestionowano 0 próbki.

Zakłady żywienia zbiorowego

l.p	Rodzaj obiektu	Liczba obiektów	Liczba kontroli	Mandaty	Liczba decyzji
1	zakłady żywienia zbiorowego otwarte (restauracje, bary)	25	10	0	0
2	mała gastronomia i pisanie piwa	43	2	0	0
3	zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	31	7	0	0
4	ogółem	99	19	0	0

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego:

Nadzorem objętych jest 99 obiektów. Są to restauracje, bary, zakłady małej gastronomii, pijalnie piwa ze sprzedażą fast food; stołówki w szkołach, przedszkolach, internatach oraz punkty wydawania posiłków gotowych. W III kwartale 2019 roku łącznie przeprowadzono 19 kontroli tych obiektów, wydano 0 decyzji administracyjnych

W czasie kontroli sprawdzano ogólny stan sanitarny zakładów oraz pochodzenie surowców używanych do produkcji, warunki przechowywania surowców, półproduktów produktów gotowych, prawidłowość procesów technologicznych z uwzględnieniem poszczególnych etapów procesu produkcyjnego, prawidłowość prowadzenia procesu dezynfekcji termicznej naczyń, prawidłowość dokumentowania czynności związanych z realizacją GHP/GMP, oceniani stopień wdrożenia zasad systemu HACCP.

Sekcja Nadzoru Higieny Środowiska – w zakresie Higieny Komunalnej Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Opocznie

Na terenie miasta i gminy Opoczno w roku 2019 zarejestrowano ogółem 114 obiektów (104 -miasto, 10 - gmina).

Wodociągi

Funkcjonują cztery wodociągi publiczne (Opoczno, Kraśnica, Januszewice), których właścicielem jest gmina, producentem wody jest Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o. w Opocznie oraz 1 wodociąg lokalny Stacja PKP Idzikowice Libiszów gm. Opoczno. W wodociągu Januszewice woda poddawana jest procesowi usuwania nadmiaru jonów żelaza i manganu, a w wodociągu lokalnym PKP Idzikowice Libiszów woda poddawana jest procesowi uzdatniania polegającemu na usuwaniu nadmiaru jonów żelaza.

W/w wodociągi posiadają 8 ujęć głębinowych i 14 stałych punktów poboru próbek wody. Odbiorcami wody są mieszkańcy wszystkich miejscowości na terenie miasta i gminy.

Długość sieci wodociągowej wynosi łącznie 239,7 km, a produkcja wody średnio-dobowa wyniosła 4855 m³/d. Wodociągi te zaopatrują w wodę ogółem 34 565 mieszkańców, z wodociągu lokalnego „Kaloria” korzysta ok. 200 pracowników pobliskich zakładów.

Pobrano do badań laboratoryjnych w zakresie mikrobiologicznym i fizyko-chemicznym 20 próbek wody.

Wydano 8 ocen bieżących i 4 oceny okresowe stwierdzające przydatność wody do spożycia przez ludzi z w/w wodociągów.

W ramach wewnętrznej kontroli jakości wody do spożycia przez ludzi producenci pobrali z urządzeń wodociągowej 22 próbek wody zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem na 2019r.

Obiekty wczasowo – turystyczne (gospodarstwa agroturystyczne i pokoje gościnne).

Ogółem skontrolowano 5 pokoi gościnnych i 3 gospodarstwa agroturystyczne na terenie gminy Opoczno.

Gospodarstwa agroturystyczne – ogółem 3 gospodarstwa, które posiadają tylko miejsca noclegowe, nie prowadzi się żywienia zbiorowego wczasowiczów. Agroturystyka zlokalizowana jest na terenach o charakterze rolniczym. Właściciele gospodarstwa zapewniają gościom m.in. możliwość grillowania, łowienia ryb, grzybobrania, ogniska oraz zabawy sportowe i rekreacyjne. Pomieszczenia obiektów utrzymane w dobrym stanie sanitarno – technicznym, a ich otoczenie uporządkowane i zagospodarowane. Obiekty zaopatrzone w wodę przeznaczoną do spożycia z wodociągu sieciowego, ścieki

odprowadzane do zbiornika bezodpływowego. Zbiorniki opróżniane przez specjalistyczne firmy posiadające zezwolenia na prowadzenie tego typu działalności usługowej, co udokumentowane jest potwierdzeniami odbioru nieczystości płynnych. Obiekty posiadają umowę na odbiór nieczystości stałych, gromadzonych w odpowiednich pojemnikach.

Gospodarstwa zaopatrzone jest środki myjące i dezynfekcyjne w dostatecznej ilości. Sanitariaty ogólnodostępne wyposażone w umywalki z bieżącą ciepłą i zimną wodą (brak jednostek mieszkalnych z własnym węzłem higieniczno-sanitarnym).

Wydzielone miejsce magazynowe: bielizny czystej i brudnej oraz miejsca porządkowe (środki czystości i dezynfekcyjne oraz sprzęt porządkowy).

W/w obiekty nie są przystosowane dla osób niepełnosprawnych. Stan sanitarny obiektów nie budził zastrzeżeń. .

Pokoje gościnne – 5 obiektów. W roku bieżącym przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych. Okres prowadzenia działalności całoroczny. Pomieszczenia obiektów są utrzymane w dobrym stanie sanitarno-porządkowo-technicznym. Wydzielone są pomieszczenia magazynowe: bielizny czystej i brudnej oraz porządkowe (na sprzęt, środki czystościowe i dezynfekcyjne). Obiekty posiadają umowy z firmami prowadzącymi działalność w zakresie dezynfekcji koców, kołder. Sanitariaty są ogólnodostępne dla kobiet i mężczyzn. Kabiny ustępowe posiadają ściany o powierzchniach zmywalnych i odpornych na działanie wilgoci, posadzki wykonane są z materiałów zmywalnych, nienasiąkliwych. Obiekty wyposażone są w wentylację grawitacyjną i mechaniczną o działaniu ciągłym. Dezynfekcję sanitariatów prowadzi się na bieżąco. Zapewnione są środki higieny (mydło w płynie, papier toaletowy, ręczniki jednorazowego użytku). Obiekty zaopatrzone są w wodę przeznaczoną do spożycia z wodociągów sieciowych, odprowadzenie nieczystości stałych odbywa się do sieci kanalizacyjnej.

Żaden z w/w obiektów nie jest przystosowany dla osób niepełnosprawnych.

Decyzji administracyjnych, zaleceń pokontrolnych nie wydawano, karania mandatowego nie stosowano.

INNE CZYNNOŚCI

W I półroczu 2019 r. skierowano do gminy pismo przypominające o obowiązkach wynikających z ustawy z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach, w których zwracano szczególną uwagę na stan porządkowy w obrębie ciągów komunikacyjnych i pieszych, centrum handlowych, miast i osiedli miejskich, terenów zieleni i rekreacji oraz miejscowości o zwiększonym ruchu turystycznym. W związku z powyższym

pracownicy higieny komunalnej przeprowadzili kontrolę na terenie gminy i miasta Opoczna, podczas której oceniono, iż stan sanitarno-porządkowy nie budził zastrzeżeń. Ponadto w w/w piśmie zwrócono uwagę na potrzebę podejmowania przez samorzady gmin skutecznych działań w zakresie egzekwowania obowiązków dotyczących gospodarki ściekowej i odpadami komunalnymi.

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
mgr Marianna Rożej
Specjalista w zakresie higieny
Specjalista zdrowia publicznego