

SO-08A-M/15

Załącznik nr 6 do Procedury PSZ-09
Data wydania 11.04.2012 r
Wydanie 7
Strona 1 z 83

Poznań,21.06.2015.....

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE
Z KONTROLI KOMPLESOWEJ/ SPRAWDZAJĄCEJ DOTYCZĄCEJ KONTROLI
KOMPLESOWEJ*
PRZEPROWADZONEJ
PRZEZ WOJEWÓDZKĄ STACJĘ SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNĄ
W POZNANIU
W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO - EPIDEMIOLOGICZNEJ
W Koninie
ul. Staszica 16
62-500 Konin

.....
adres PSSE

Data kontroli: 11-12.05.2015 r.
Znak pisma: SO.1611.6.2015

ks

I. Spis treści.

II. Imiona, nazwiska, stanowiska służbowe osób przeprowadzających kontrolę oraz nazwy komórek organizacyjnych WSSE zgodnie z upoważnieniem WPWIS	2
III. Zakres kontroli	3
IV. Zapisy komórek organizacyjnych WSSE w Poznaniu biorących udział w kontroli	3
IV.1. Oddział Epidemiologii	4
IV.2. Oddział Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku	9
IV.3. Oddział Higieny Komunalnej	20
IV.4. Oddział Higieny Pracy	37
IV.5. Oddział Higieny Dzieci i Młodzieży	40
IV.6. Oddział Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego	51
IV.7. Oddział Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia	58
IV.8. Oddział Ekonomiczny	63
IV.9. Sekcja Prawna	65
IV.10. Laboratorium Mikrobiologii i Parazytologii	67
IV.11. Laboratorium Badania Żywności i Przedmiotów Użytku	73
IV.12. Laboratorium Badania Wody i Gleby	79

II. Imiona, nazwiska, stanowiska służbowe osób przeprowadzających kontrolę oraz nazwy komórek organizacyjnych WSSE zgodnie z upoważnieniem WPWIS – upoważnienie nr 3/15 z dnia 06.05.2015 r. oraz 4/15 z dnia 12.05.2015 r.

- Karolina Trzeciak - Młodszy Asystent Oddziału Epidemiologii
- Marzena Ratajczak - Młodszy Asystent Oddziału Epidemiologii
- Borys Kozak - Starszy Asystent Oddziału Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku
- Katarzyna Dwiecka - Starszy Asystent Oddziału Higieny Komunalnej
- Szymon Marciniak - Młodszy Asystent Oddziału Higieny Komunalnej
- Izabela Linowiecka - Młodszy Asystent Oddziału Higieny Komunalnej
- Maciej Pertek - Starszy Asystent Oddziału Higieny Pracy
- Agnieszka Kęsy - Asystent Oddziału Higieny Dzieci i Młodzieży
- Lidia Sędziak - Młodszy Asystent Oddziału Higieny Dzieci i Młodzieży

- Sylwia Michałowska-Milej – Młodszy Asystent Oddziału Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego
- Kamilla Cieplińska – Starszy Asystent Oddziału Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego
- Magdalena Stoicka – Kluj – Młodszy Asystent Oddziału Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia
- Izabela Drygas – Specjalista ds. Planowania Analiz i Sprawozdawczości Oddziału Ekonomicznego (od dnia 06.05.2015 r. Specjalista ds. Rozrachunków)
- Kazimierz Praczyk - Rada Prawny
- Monika Skrzypczak- Kierownik Pracowni Schorzeń Jelitowych Laboratorium Mikrobiologii i Parazytologii
- Joanna Piwosz – Kierownik Pracowni Mikrobiologii Laboratorium Badania Żywności i Przedmiotów Użytku
- Anna Zawada – Prill – Starszy Asystent Laboratorium Badania Żywności i Przedmiotów Użytku
- Maria Wasiak – Kierownik Laboratorium Badania Wody i Gleby
- Beata Krzyżyńska – Asystent Laboratorium Badania Wody i Gleby

III. Zakres kontroli.

Zakres kontroli zgodny z programem przeprowadzenia przez WSSE w Poznaniu kontroli kompleksowej/sprawdzającej dotyczącej kontroli kompleksowej* PSSE w Koninie.

Sprawdzenie pod względem prawnym i merytorycznym działalności wybranych komórek organizacyjnych Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie; okres objęty kontrolą; 25.05.2010 r. – 12.05.2015 r.

IV. Zapisy komórek organizacyjnych WSSE w Poznaniu biorących udział w kontroli.

11

IV.1. Komórka organizacyjna WSSE w Poznaniu:

Oddział Epidemiologii

IV.1.1. Imię nazwisko oraz stanowisko służbowe osoby/osób kontrolujących:

- Marzena Ratajczak - Młodszy Asystent Oddziału Epidemiologii,
- Karolina Trzeciak - Młodszy Asystent Oddziału Epidemiologii.

IV.1.2. Imię, nazwisko oraz stanowisko służbowe osoby/osób biorących udział w kontroli ze strony PSSE w Koninie:

- Anna Roszak – Kierownik Sekcji Epidemiologii
- Wiesława Siekierska – Młodszy Asystent Sekcji Epidemiologii
- Urszula Juszcak – Młodszy Asystent Sekcji Epidemiologii
- Karolina Jankowska – Stażysta Sekcji Epidemiologii

IV.1.3. Data kontroli:

11.05.2015 r.

IV.1.4. Zakres kontroli:

Sprawdzenie pod względem prawnym i merytorycznym działalności Sekcji Epidemiologii w PSSE w Koninie w okresie 01.01.2013 r.– 11.05.2015r.

IV.1.5. Wyniki kontroli:

IV.1.5.1. Ocena skontrolowanej działalności, ze wskazaniem ustaleń, na których została oparta:

1. Obsada kadrowa i organizacja pracy:

- Anna Roszak – Kierownik Sekcji Epidemiologii
- Maria Chojnacka – Starsza Pielęgniarka Sekcji Epidemiologii
- Wiesława Siekierska – Młodszy Asystent Sekcji Epidemiologii
- Urszula Juszcak – Młodszy Asystent Sekcji Epidemiologii
- Karolina Jankowska – Stażysta Sekcji Epidemiologii

2. Kontrola zagadnień dot. zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych oraz nadzoru nad szczepieniami ochronnymi:

2.1. Analiza prowadzenia wywiadów epidemiologicznych.

Poddano kontroli dokumentację epidemiologiczną w zakresie:

- nadzoru nad neuroinfekcjami – meningokokami- ONE.-4005/4/2015: formularz zgłoszenia zachorowania (podejrzenia zachorowania) na chorobę zakaźną, formularz zgłoszenia

H

- dodatniego wyniku badania laboratoryjnego, wywiad epidemiologiczny, karta informacyjna leczenia szpitalnego, raport zgłoszenia zachorowania;
- nadzoru nad szczepieniami przeciwko wścieklicznie- ON-E-4003/3/2014; formularze ZLK-1 dotyczące zgłoszenia pokąsań, formularze dla rejestracji osób szczepionych przeciwko wścieklicznie, wywiady epidemiologiczne, zaświadczenia lekarsko-weterynaryjne z obserwacji zwierząt podejrzanych o wścieklicznę, oświadczenia potwierdzające świadomość konieczności zgłoszenia się do Punktu Konsultacyjnego ds. szczepień przeciwko wścieklicznie;
- nadzoru nad chorobami przenoszonymi drogą płciową- ON-E-400/5/2014 oraz ON-E-400/5/2015; rejestr wyników dodatnich; formularz zgłoszenia dodatniego wyniku badania laboratoryjnego w kierunku biologicznych czynników chorobotwórczych - ZLB-1; formularz zgłoszenia zachorowania (podejrzenia zachorowania) - ZLK-3; wywiad epidemiologiczny dotyczący zachorowania na rzeżączkę.

Dokumentacja kompletna, prowadzona prawidłowo. Zaleca się dodatkowo egzekwowanie od Powiatowego Lekarza Weterynarii zaświadczeń lekarsko-weterynaryjnych w każdym przypadku dokonania obserwacji zwierzęcia bez względu na wynik obserwacji oraz informowanie o przyczynach nie poddania zwierzęcia obserwacji. W sytuacji gdy zwierzę zbiegło lub jest nieznane, a pacjent nie zgłosił się do Punktu Konsultacyjnego ds. szczepień przeciwko wścieklicznie, zaleca się listowne informowanie go o konieczności udania się do Punktu. W przypadku nie odebrania listu przez osobę pokąsaną, ponowna próba doręczenia listu jest równoważna z doręczeniem informacji.

2.2. Przegląd wykazu zgłoszeń niepożądanych odczynów poszczepiennych (NOP).

Wykaz NOP prowadzony jest prawidłowo.

W okresie objętym kontrolą tj. od 01.01.2013r. do 11.05.2015r. zarejestrowano:

- w 2013r. 7 niepożądanych odczynów poszczepiennych;
- w 2014r. 14 niepożądanych odczynów poszczepiennych;
- w 2015r. 5 niepożądanych odczynów poszczepiennych.

Rejestr niepożądanych odczynów poszczepiennych opatrzony był nazwą „*Powiatowy rejestr zgłoszeń niepożądanych odczynów poszczepiennych*” na dany rok zgodnie z zapisem § 8 ust. 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie niepożądanych odczynów poszczepiennych oraz kryteriów ich rozpoznawania z dnia 21 grudnia 2010r. (Dz. U. Nr 254, poz. 1711).

11

2.3. Dystrybucja szczepionek, zamówienia na szczepionki, sprawozdawczość ze szczepień, procedury dotyczące magazynowania szczepionek.

Kontroli poddano dokumentację zawierającą:

- kwartalne sprawozdania z realizacji szczepień ochronnych/nadzór nad kartami uodpornienia za II kwartał 2014r. (AK-DN-E-1) oraz za I kwartał 2015r. (AK-DN-E-2);
- kwartalne sprawozdania z użycia szczepionek za II kwartał 2014r. (AK-DN-E-3) oraz za I kwartał 2015r. (AK-DN-E-4).

Dystrybucja szczepionek z PSSE w Koninie do placówek prowadzona jest z zachowaniem łańcucha chłodniczego (AK-DN-E-5).

Placówki Podstawowej Opieki Zdrowotnej (POZ) pobierające preparaty szczepionkowe w celu wykonywania szczepień ochronnych, są wyposażone w termometry, termotorby służące do transportowania i zapewnienia szczepionkom odpowiedniej temperatury tj. od +2°C do +8°C. Pomiar temperatury w trakcie transportu jest udokumentowany przez placówki POZ zarówno podczas poboru szczepionek z PSSE w Koninie jak i po przetransportowaniu ich do przychodni. Preparaty szczepionkowe wydawane są na placówki, które w ramach umowy z NFZ wykonują szczepienia ochronne zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych zawsze w poniedziałki i środy, a także w zależności od indywidualnych potrzeb POZ-tów.

Stan magazynowy szczepionek przekazywany w obowiązującym terminie. Spis z natury szczepionek znajdujących się w szafach chłodniczych PSSE w Koninie na koniec roku 2014 sporządzony prawidłowo – brak nadwyżek i niedoborów w ilościach preparatów szczepionkowych (AK-DN-E-6).

W 2005r. w PSSE w Koninie został założony całodobowy monitoring z powiadamianiem na telefon komórkowy. Pomieszczenie, w którym znajdują się szafy chłodnicze zamykane jest na klucz. Opracowana została procedura zabezpieczenia szczepionek w przypadku awarii.

Druk MZ-54 za 2014 rok został opracowany i przekazany do WSSE w Poznaniu w obowiązującym terminie. Stan procentowy zaszczepienia populacji w powiecie konińskim: na 19 pozycji wg MZ-54, w 15 stwierdzono spadek poniżej średniej wojewódzkiej.

2.4. Nadzór nad komitetami i zespołami ds. zakażeń szpitalnych, nadzór nad zagadnieniami dezynfekcji i sterylizacji.

W ramach kontroli doraźnej prowadzono nadzór nad zagadnieniami oceny stanu sanitarnego i technicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej i Medycyny Pracy „MED – Alko” Sp.z o.o. ul. Gajowa 7 w Koninie - dokumentacja zgodna z procedurą kontroli (Zarządzenie nr 62/12

18

Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2012r.). Protokół kontroli nr ON.E-4662-7/2015 **(AK-DN-E-7).**

Nadzór nad Niepublicznym Zakładem Podstawowej Opieki Zdrowotnej „MEDICUS” ul. Olchowa 3a, Stare Miasto, przeprowadzono w ramach kontroli kompleksowej (protokół kontroli nr ON.HK.-466/3/1-399/14). Zakres kontroli obejmował zagadnienia związane z oceną przebiegu procesów higienicznych, bieżącego stanu sanitarnego, rejestru wykonanych szczepień **(AK-DN-E-8).**

Dokumentacja prowadzona prawidłowo.

2.5 Nadzór nad świadczeniodawcami przeprowadzającymi obowiązkowe szczepienia ochronne w ramach Programu Szczepień Ochronnych.

W ramach kontroli kompleksowych prowadzono ocenę w zakresie szczepień ochronnych m.in. w Niepublicznym Zakładzie Podstawowej Opieki Zdrowotnej „MEDICUS” ul. Olchowa 3a, Stare Miasto dokumentacja zgodna z procedurą kontroli (Zarządzenie nr 62/12 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2012 r.). Formularz nr F/EP/09 do protokołu kontroli Nr ON.HK.-466/3/1-399/14 z dnia 18.08.2014 r. **(AK-DN-E-9).**

Dokumentacja prowadzona prawidłowo.

3. Analiza skarg i interwencji.

W okresie objętym kontrolą do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie nie wpłynęła żadna skarga ani wnioski.

4. Przegląd dokumentacji, ewidencji spraw i rejestrów.

Kontroli poddano następujące rejestry z wykazu rejestrów w zakresie epidemiologii:

- rejestr „Choroby Zakaźne, Meningokoki” ON.E-4005/4/2015,
- rejestr „Inne choroby zakaźne- choroby przenoszone drogą płciową” - ON-E-400/5/2014 oraz ON-E-400/5/2015,
- rejestr „Osoby szczepione przeciwko wściekliznie” - ON.E.4003/3/2014,
- rejestr NOP – ON.E – 4660/12/15.

Zapisy w wyżej wymienionych rejestrach prowadzone są prawidłowo, uzupełniane na bieżąco.

5. Sprawdzenie wydawanych decyzji i postanowień administracyjnych (dokumentacja, tryb przygotowania, terminowość wydawania decyzji i postanowień, prawidłowość pod względem merytorycznym).

W okresie od 01.01.2013r. do dnia 11.05.2015r. prowadzono 271 spraw w związku z osobami uchylającymi się od wykonania szczepień ochronnych. W 2013r. nie prowadzono spraw

w związku z osobami uchylającymi się od szczepień. W 2014r. założono 166 spraw, natomiast w 2015r. do dnia kontroli założono 105 spraw.

W związku z prowadzonymi działaniami informacyjno-edukacyjnymi przez pracowników PSSE w Koninie u 17 dzieci został wykonany obowiązek szczepień.

Ponadto w 42 postępowaniach przekazano tytuły wykonawcze do Wojewody Wielkopolskiego, celem wszczęcia egzekucji administracyjnej obowiązków o charakterze niepieniężnym.

Dokumentacja prowadzona jest prawidłowo.

6. Realizacja planów pracy w zakresie kontroli obiektów:

Działalność kontrolna prowadzona jest zgodnie z harmonogramem nadzoru nad obiektami PSSE w Koninie.

IV.1.5.2. Zakres przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:

Nie dotyczy.

IV.1.5.3. Zalecenia lub wnioski dotyczące usunięcia nieprawidłowości lub usprawnienia funkcjonowania PSSE:

Nie dotyczy

IV.1.5.4. Ocena wskazująca na niezasadność zajmowania stanowiska lub pełnienia funkcji przez osobę odpowiedzialną za stwierdzone nieprawidłowości:

Nie dotyczy

IV.2. Komórka organizacyjna WSSE w Poznaniu:

Oddział Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku.

IV.2.1. Imię, nazwisko oraz stanowisko służbowe osoby/osób kontrolujących:

Borys Kozak - Starszy Asystent Oddziału Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku.

IV.2.2. Imię, nazwisko oraz stanowisko służbowe osoby/osób biorących udział w kontroli ze strony PSSE w Koninie:

Halina Spertusiak – Kierownik Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku (AK-DN-HZ-2).

IV.2.3. Data kontroli: 11.05.2015r.

IV.2.4. Zakres kontroli:

- Sprawdzenie pod względem prawnym i merytorycznym działalności Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie. Okres objęty kontrolą: 01.01.2014 r. – 11.05.2015 r.

IV.2.5. Wyniki kontroli:

IV.2.5.1. Ocena skontrolowanej działalności, ze wskazaniem ustaleń, na których została oparta:

A. Zakres kontroli bieżącej.

A.1. Obsada kadrowa, organizacja pracy, umiejscowienie w strukturze PSSE.

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie zadania z zakresu higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku realizuje 11 pracowników zatrudnionych w Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku. Kierownik Oddziału Nadzoru (jednocześnie posiadający uprawnienia Kierownika Technicznego) koordynuje pracę w komórkach organizacyjnych oraz prowadzi bezpośredni nadzór nad czynnościami wykonywanymi przez pracowników, także w zakresie akceptacji dokumentów (w tym m.in. zatwierdzanie protokołów z kontroli sanitarnych). Kierownik Sekcji, Pani Halina Spertusiak koordynuje pracę: sprawdza i podpisuje protokoły oraz prowadzi bezpośredni nadzór nad czynnościami wykonywanymi przez pracowników. Szczegółowe dane dotyczące pracowników zatrudnionych w pionie HZZiPU PSSE w Koninie zostały zawarte w dokumencie - Wykaz pracowników zatrudnionych w nadzorze HZZiPU - (AK-DN.HZ-2)

A.2. Zabezpieczenie warunków pracy: częstotliwość korzystania z samochodów służbowych, sposób zabezpieczenia i przechowywania dokumentacji.

8

Pracownicy pionu HZZiPU wyjeżdżają na kontrole indywidualnie lub razem z pracownikami innych komórek organizacyjnych. Ilość wyjazdów uzależniona jest od ilości zaplanowanych kontroli (w tym względzie nie ma ograniczeń liczbowych co do wyjazdu - w zależności od potrzeb - średnia ilość wyjazdów samochodem służbowym dla pionu HZZiPU wynosi 2-3 wyjazdy w tygodniu). Podczas zaplanowanych wyjazdów realizowane są zarówno kontrole nadzorowanych obiektów, ale także gdy jest to niezbędne - pobór próbek żywności do badań w laboratorium WSSE w Poznaniu (próbki chemiczne) oraz PSSE w Koninie (próbki mikrobiologiczne). Wyjazdy samochodem służbowym dotyczą przede wszystkim nadzoru zakładów poza terenem Konina, gdzie dojazd pracowników PSSE bez samochodu służbowego byłby utrudniony lub niemożliwy.

Zapotrzebowanie na samochód służbowy planowane jest w cyklu miesięcznym. Wyjazdy na kontrole obiektów są łączone z innymi komórkami organizacyjnymi nadzoru PSSE w Koninie, bądź realizowane przez pracowników Sekcji HZZiPU indywidualnie.

Dokumentacja pokontrolna przechowywana jest w szafach zamykanych na klucz.

A.3. Realizacja planów pracy: w zakresie kontroli obiektów i pobierania próbek, w zakresie szkoleń.

Kontrola obiektów: w komórce HZZiPU znajduje się opracowany roczny plan kontroli nadzorowanych obiektów z uwzględnieniem miesiąca wykonania oraz plany miesięczne w wersji papierowej. Rejestracja kontroli (ON.HZ-0332-31/15) prowadzona jest poprzez odnotowanie daty jej przeprowadzenia, numeru protokołu i osób uczestniczących w kontroli, nazwy i adresu zakładu, w którym kontrola jest prowadzona, rodzaju kontroli (interwencyjna, tematyczna) oraz czy kontrola wykonana została z udziałem arkusza oceny zakładu. W razie braku możliwości wykonania kontroli w obiekcie, informację o tym odnotowuje się poprzez odpowiednią adnotację (obiekt zlikwidowany, zamknięty). Jeżeli danej kontroli nie uda się przeprowadzić w zaplanowanym terminie, jej realizację w formie aneksu w harmonogramie kontroli, przenosi się na inny termin (ON.HZ-0332-30/15 - odnotowano 14 kontroli przeniesionych na miesiąc następny. Niemożliwość wykonania kontroli wynikała z przeprowadzenia 37 kontroli tematycznych - na wniosek przedsiębiorcy oraz innych kontroli planowanych i nieplanowanych, a także w związku z aktualizacją danych obiektów w systemie SBZII). Jak wskazano w aktach kontroli kompleksowej w okresie od 01.01. do dnia 31.12.2014r. przeprowadzono 1300 kontroli (na 940 zaplanowanych), natomiast w I kwartale 2015r. wykonano 434 kontrole (na 313 zaplanowanych). Łączna liczba obiektów żywności, żywienia

i przedmiotów użytku znajdujących się pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego (PPIS) w Koninie wynosiła w 2014r. - 1745 obiektów (na dzień 31.12.2014r.).

Pobieranie próbek: Pobór próbek realizowany był zgodnie z przekazanym przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Poznaniu planem pobierania próbek na dany rok kalendarzowy, w oparciu o wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego. Próbki do badań fizyko-chemicznych dostarczane są przez Stację do laboratorium WSSE w Poznaniu, natomiast w kierunku badań mikrobiologicznych do własnego Laboratorium PSSE w Koninie.

W Sekcji HZZiPU prowadzony jest rejestr m.in. pobranych próbek w ramach urzędowej kontroli żywności do laboratorium własnego (ON.HŻ-4660-4-1) oraz do WSSE w Poznaniu (ON.HŻ-4660-4-3), próbek pobranych w ramach monitoringu (ON.HŻ-4660-4-2). W tym zakresie poza planem miesięcznym w formie papierowej prowadzony jest także harmonogram poboru próbek żywności i przedmiotów użytku w formie elektronicznej, z którego wydruk na dany miesiąc otrzymują pracownicy Sekcji dokonujący poboru próbek.

W Sekcji HZZiPU prowadzone są m.in. rejestry z kontroli sanitarnych, poboru próbek żywności i przedmiotów użytku oraz inne np. rejestr interwencji, rejestr protokołów, rejestr decyzji administracyjnych. Od początku 2015r. w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań 18 próbek krajowych oraz 21 z Unii Europejskiej/importu. W analizowanym okresie nie pobierano próbek przedmiotów użytku i kosmetyków. Pobrano 17 próbek urzędowo-monitoringowych (U+M). W analizowanym okresie nie pobierano próbek w ramach monitoringu żywności. Jednocześnie w 2014r. pobrano do badań 79 próbek urzędowo-monitoringowych (U+M) oraz 9 próbek w ramach monitoringu żywności. Ogółem w 2014r. do badań przekazano 353 próbki. Dane w zakresie działań kontrolno-represyjnych (AK-DN-HŻ-1).

Szkolenia: Plan szkoleń zewnętrznych Sekcji HZZiPU na 2014 r. zawierał szkolenia organizowane przez WSSE w Poznaniu (szkolenie 2-dniowe w Karpicku k/Wolsztyna oraz videokonferencja) oraz szkolenie dotyczące pobierania próbek żywności do badań GMO w Tamobrzegu. Po każdym szkoleniu zewnętrznym przeprowadzane były w systemie kaskadowym szkolenia dla pozostałych pracowników komórki HZZiPU przez osobę uczestniczącą. Wszyscy pracownicy mają dostęp do materiałów ze szkoleń. Rejestr szkoleń zewnętrznych prowadzony jest w komórce kadr i szkoleń. W 2014r. odbyło się 9 szkoleń (w tym 3 zewnętrzne). Certyfikaty ze szkoleń zewnętrznych są archiwizowane w teczkach osobowych pracowników.

11

Ww. dokumentacja prowadzona jest w sposób czytelny i zgodnie z obowiązującym w PSSE w Koninie systemem jakości.

A.4. Prowadzenie dokumentacji oraz sposób ich prowadzenia pod względem formalnym, merytorycznym, terminowość:

A.4.1. Sprawdzenie rejestrów (decyzji administracyjnych, rejestr zawiadomień, mandatów, protokołów z kontroli, rejestr upomnień, rejestr tytułów wykonawczych i postanowień o nałożeniu grzywny, innych postanowień, opinii sanitarnych, interwencji i zażaleń, poboru próbek, wyników laboratoryjnych, zaświadczeń o wpisie do rejestru, złożonych wniosków, odwołań, rejestr świadectw, skarg i wniosków).

Ww. rejestry, za wyjątkiem rejestru skarg i wniosków, prowadzone są w Sekcji HZZiPU (wykaz prowadzonych rejestrów w 2015r. – AK-DN-HŻ-1). Komórka posiada wykaz prowadzonych dokumentów wg rzeczowego wykazu akt HZZiPU, m.in.: rejestr decyzji administracyjnych - wydano 144 decyzji merytorycznych i 61 płatniczych (w 2014r. odpowiednio 737 i 267 decyzji) w tym 2 (w 2015r.) z rygorem natychmiastowej wykonalności; rejestr pobranych próbek w ramach monitoringu i urzędowej kontroli żywności ON.HŻ-4660-4 (w którym odnotowuje się datę i miejsce pobrania, grupę oraz rodzaj środka spożywczego lub przedmiotu użytku, ilość próbek, kierunek badań, a także numer protokołu pobrania próbek i numer protokołu kontroli obiektu, w którym dokonano poboru próbek).

W związku z naruszeniem przepisów prawa w kontrolowanych obiektach nałożono w 2014r. 58 mandatów karnych na kwotę 11150 zł, a w okresie I kwartału 2015r. – 21 mandatów na kwotę 5000 zł.

W pionie HZZiPU PSSE w Koninie prowadzony jest rejestr interwencji na niewłaściwą jakość środków spożywczych lub warunki higieniczno-sanitarne (ON.HŻ-4660-9-15) - odnotowano 15 interwencji. W 2014r. podjęto działania w związku z 36 zgłoszeniami o braku czystości i porządku w zakładzie, niewłaściwej jakości sprzedawanych środków spożywczych. W przypadku potwierdzenia się informacji wdrażano postępowanie administracyjne.

W 2014r. przekazano do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego 3 wnioski o nałożenie kary pieniężnej w myśl art. 103 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r., Nr 136, poz. 914 ze zmianami), a w I kwartale 2015r. – skierowano 1 wniosek.

Ponadto prowadzono w 2014 i 2015r. współpracę z samorządem terytorialnym powiatu konińskiego i jednostkami podległymi samorządom, w tym z administracją zespoloną (Policja – w zakresie kontroli punktów sprzedaży środków spożywczych na targowiskach, środków zastępczych z udziałem Sekcji Higieny Pracy; przedstawicielami Inspekcji Farmaceutycznej – w ramach operacji Pangen IV – „International Week of Action”).

W rejestrze skarg i wniosków dot. pracowników Sekcji HZZiPU w 2014r. oraz w 2015 brak jest wpisów.

Ww. rejestry prowadzone są terminowo w sposób jasny, przejrzysty i czytelny. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Wykaz wszystkich prowadzonych w komórce rejestrów zawierają akta do kontroli kompleksowej.

A.4.2. Ewidencji obiektów nadzorowanych w zakresie żywności i żywienia, pobranych próbek w ramach urzędowej kontroli żywności i żywienia i monitoringu przekazanych do badania w laboratorium, wydanych świadectw jakości zdrowotnej oraz decyzji w zakresie żywności oraz materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością przywożonych z zagranicy.

Ewidencja obiektów nadzorowanych przez komórkę Sekcji HZZiPU prowadzona jest w formie papierowej oraz elektronicznej w oparciu o załącznik nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Próbki pobrane do badań laboratoryjnych odnotowywane są w odpowiednich rejestrach wskazanych w aktach do protokołu z kontroli kompleksowej - AK-DN-HZ-1 (w 2015r. pobrano do badań laboratoryjnych 56 próbek środków spożywczych). W tym względzie dokonano, także oceny postępowania w przypadku próbek kwestionowanych lub opatrzonych uwagami, które w formie sprawozdania z badania laboratoryjnego trafiają do komórki. W dniu 09.07.2014r. przedstawiciele PPIS w Koninie przeprowadzili kontrolę sanitarną tematyczną w zakładzie „Automat do lodów należący do Moniki Górczewskiej, P.H.U. NATALIA, ul. Toruńska 15A, 62-563 Licheń Stary. Kontrola dotyczyła poboru próbek lodów z automatu do badań mikrobiologicznych w PSSE w Koninie (nr protokołu ON.HZ-466/3/1-703/14). Podczas kontroli użyto termometru (P/S/K/01-01/ON.HZ) oraz termotorby (temperatura odnotowana -18⁰C). Przedmiotem poboru próbek (protokół poboru 118/HZ/14) była próbka lodów z automatu o smaku śmietankowym (5x200ml) pobrana w kierunku badań mikrobiologicznych (U+M). Próbkę

pobrano bezpośrednio z urządzenia. W wyniku przeprowadzonych badań w laboratorium PSSE w Koninie stwierdzono obecność bakterii z rodziny *Enterobacteriaceae*. Na podstawie sprawozdania z badań nr Ż-291-295/2014 z dnia 14.07.2014r. przekazano do PPIS w Koninie ocenę jakości próbki żywności (ON.HZ-466/2-157(1)/14 z dnia 15 lipca 2014r. z informacją, iż dopuszczalna liczba bakterii z rodziny *Enterobacteriaceae* w lodach powinna mieścić się w przedziale 10jtk/g do 100jtk/g. W następstwie otrzymanego wyniku PPIS w Koninie wydał decyzję wstrzymującą produkcję wskazanych lodów do czasu uzyskania prawidłowego wyniku badania lodów pod względem mikrobiologicznym nadając decyzji rygor natychmiastowej wykonalności (decyzja nr M/ON.HZ/177/14 z dnia 15 lipca 2014r. – znak pisma ON.HZ-4110/02/35-2(1)/14). W dniu następnym, tj. 16.07.2014r. przedstawiciele PPIS w Koninie przeprowadzili kontrolę w omawianym zakładzie (nr protokołu kontroli ON.HZ-466/3/1-751/14) w celu sprawdzenie wykonania decyzji o zakazie prowadzenia produkcji lodów. W dniu kontroli nie stwierdzono produkcji lodów z automatu. Jednocześnie w dniu 17.07.2014r. dokonano poboru analogicznych próbek lodów z automatu o smaku śmietankowym (w ilości 5 próbek). Sprawozdanie z badań wykonanych w PSSE w Koninie nr Ż-57-61-S/2014 z dnia 18.07.2014r. wykazało zgodność wymagań w zakresie mikrobiologicznym wskazanych lodów. W związku z powyższym w dniu 24.07.2014r. PPIS w Koninie wydał decyzję o uchyleniu decyzji wcześniejszej (ON.HZ-4110/02/35-2(6)/14 – decyzja numer U-M/ON.HZ/177/14).

Dokumentacja z poboru próbek żywności i przedmiotów użytku prowadzona jest w sposób czytelny i prawidłowy, na aktualnych arkuszach.

A.5. Sposób przeprowadzania kontroli, obieg dokumentacji, wykonanie zaleceń pokontrolnych, rozliczanie pracowników z działalności kontrolnej.

Kontrole przeprowadzane są zgodnie z rocznym harmonogramem z uwzględnieniem aneksów z dokonanych zmian. Protokoły z kontroli sanitarnych sprawdza i akceptuje Kierownik Techniczny (Kierownik Nadzoru) lub Dyrektor Stacji. Dalsze postępowanie pokontrolne prowadzone jest przez wyznaczonego pracownika w komórce merytorycznej.

W przypadku realizacji kontroli sanitarnych sporządzany jest stosowny wykaz obiektów kontrolowanych w danym miesiącu wraz z zapotrzebowaniem na samochód.

Wszelkie informacje realizacji działań w komórce mają odzwierciedlenie we właściwych rejestrach (m.in. rejestr protokołów kontroli, rejestr decyzji merytorycznych/decyzji opłatowych, rejestr mandatów karnych).

W Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie udokumentowane zostały procedury techniczne (w wersji papierowej i elektronicznej) wdrożone zarządzeniami Głównego Inspektora Sanitarnego nr 132, 133, 134 i 135/2014 oraz nr 153/2014 z dnia 09.06.2014r. (dokumenty zaktualizowane). Przed rozpoczęciem poboru próbek żywności i przedmiotów użytku lub przed przeprowadzeniem kontroli sanitarnej w zaplanowanym obiekcie pracownicy komórki HZZiPU zaopatrują się w odpowiednie formularze, upoważnienia i przepisy prawne oraz sprzęt komputerowy. W przypadku gdy jest to niezbędne, pobierany jest sprzęt pomiarowy - termometry, ewentualnie termotorby, czy zestawy do poboru próbek.

Zalecenia pokontrolne sprawdzane są w terminie do 1 miesiąca od wyznaczonej daty.

Z działalności kontrolnej pracownicy rozliczają się w cyklu miesięcznym, a sprawozdania z realizacji przesyłane są do Kierownika Nadzoru.

A.6. Postępowanie administracyjne i represyjne, dokumentacja spraw:

A.6.1. Dokumentacja spraw

1. Sklep spożywczy nr 3 „JUBILAT” GSS „SAMOPOMOC CHŁOPSKA”, ul. Krótka 1, 62-561 Ślesin.

- protokół kontroli sanitarnej nr ON.HZ-4662-1-209/15 z dnia 09.03.2015r. wraz z arkuszem oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością + upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr 202/2015 z dnia 09.03.2015r.;
- zawiadomienie o wszczęciu i zakończeniu postępowania administracyjnego i prawie do czynnego udziału w sprawie (odpowiednio ON.HZ-4110-22-419-4/15 z dnia 20.03.2015r. i ON.HZ-4110-22-419-5/15 z dnia 23.03.2015r.) + potwierdzenie odbioru pisma w dniu 30.03.2015r.;
- wniosek o dokonanie zmian w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 12.03.2015r. (rozszerzenie działalności o sprzedaż mięsa i drobiu);
- protokół kontroli sanitarnej tematycznej nr ON.HZ-4662-1-339/15 z dnia 10.04.2015r.;
- decyzja merytoryczna nakazująca zapewnienie w obiekcie prawidłowego sposobu gromadzenia odpadów poza zakładem (nr decyzji M/ON.HZ/68/15 z dnia 17.04.2015r. – znak ON.HZ-4110-22-419-8/15). Termin wykonania zaleceń – 31.05.2015r.;

- decyzja (Z-M/ON.HZ/157/07 z dnia 17 kwietnia 2015r.) zmieniająca decyzję PPIS w Koninie nr M/157/07 z dnia 29 maja 2007r. o sprzedaż mięsa i drobiu z zachowaniem warunków chłodniczych;

- zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego i prawie do czynnego udziału w sprawie opłaty za czynności kontrolne (odpowiednio ON.HZ-4110-22-419-10/15 z dnia 07.05.2015r. i ON.HZ-4110-22-419-11/15 z dnia 08.05.2015r.) + potwierdzenie odbioru pisma w dniu 22.04.2015r.

2. Piekarnia PSS „SPOLEM”, ul. Tuliszkowska 21, 62-570 Rychwał.

- protokół kontroli sanitarnej nr ON.HZ-466/3/1-78/14 z dnia 05.02.2014r. wraz z oceną w arkuszu oceny stanu sanitarnego zakładu produkcji żywności/materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością (zakład uzyskał maksymalną liczbę punktów - 56) + arkusz oceny stanu sanitarnego środka transportu żywności (liczba uzyskanych punktów - 18) + upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr 71/2014 z dnia 04.02.2014r. W wyniku kontroli sanitarnej stwierdzono naruszenie obowiązujących przepisów wskazanych w protokole w zakresie wymagań technicznych zakładu;

- zawiadomienie o wszczęciu i zakończeniu postępowania administracyjnego i prawie do czynnego udziału w sprawie (odpowiednio ON.HZ-4110/04/7-1(2)/14 z dnia 21.02.2014r. i ON.HZ-4110/04/7-1(3)/14 z dnia 21.02.2014r.) + potwierdzenie odbioru pisma w dniu 27.02.2014r.;

- decyzja merytoryczna (nr M/ON.HZ/54/14 z dnia 18 marca 2014r. – znak ON.HZ-4110/04/7-1(4)/14) z uzasadnieniem faktycznym i prawnym wydana w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami podczas kontroli sanitarnej w dniu 05.02.2014r., tj. m.in.: doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarnego ściany i sufit w pomieszczeniach magazynowych mąki, pakowania i mycia opakowań w piekarni (termin wykonania zaleceń – do dnia 31.08.2014r.);

- zawiadomienie o wszczęciu i zakończeniu postępowania administracyjnego i prawie do czynnego udziału w sprawie nałożenia opłaty w związku z kwestionowaną kontrolą sanitarną (odpowiednio ON.HZ-4110/04/7-1(5)/14 i ON.HZ-4110/04/7-1(6)/14 z dnia 10.04.2014r.) + potwierdzenie odbioru pisma w dniu 16.04.2014r.;

- decyzja opłatowa nr O/ON.HZ/85/14 z dnia 08.05.2014r. (znak sprawy ON.HZ-4110/04/7-1(7)/14) związana z kwestionowaną kontrolą sanitarną PSS „SPOLEM”, ul. Tuliszkowska 21 w Rychwale, przeprowadzoną w dniu 05.02.2014r. + rachunek nr 85-ON.HZ-N/14 z dnia 08.05.2014r.;

11

- protokół kontroli sanitarnej sprawdzającej nr ON.HZ-466/3/1-933/14 z dnia 11.09.2014r. stwierdzający brak usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości z kontroli wcześniejszej + upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr 1160/2014 z dnia 11.09.2014r.;
- pismo Prezesa Zarządu PSS Spółem, pl. Wojska Polskiego 17, 62-700 Turek z dnia 19.09.2014r. informujące o przesunięciu usunięcia nieprawidłowości wymienionych w punkcie 1 i 2 protokołu kontroli sanitarnej nr ON.HZ-466/3/1-78/14 z dnia 05.02.2014r. z uwagi na zmianę terminu wykonania remontu dachu;
- protokół kontroli sanitarnej sprawdzającej nr ON.HZ-466/3/1-1095/14 z dnia 15.10.2014r. stwierdzający usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości z kontroli wcześniejszych + upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr 1331/2014 z dnia 15.10.2014r.;
- zawiadomienie o wszczęciu i zakończeniu postępowania administracyjnego i prawie do czynnego udziału w sprawie nałożenia opłat w zawiązku z przeprowadzoną kontrolą sanitarną sprawdzającą z dnia 11.09.2014. i 15.10.2014r. (odpowiednio ON.HZ-4110/04/7-1(13)/14 z dnia 16.10.2014r. i ON.HZ-4110/04/7-1(14)/14 z dnia 17.10.2014r.) + potwierdzenie odbioru pisma w dniu 22.10.2014r.;
- decyzja opłatowa nr O/ON.HZ/275/14 z dnia 12.11.2014r. (znak sprawy ON.HZ-4110/04/7-1(15)/14) związana z kontrolą sanitarną sprawdzającą przeprowadzoną w dniu 11.09.2014r. i 15.10.2014r. w Piekarni PSS „SPOŁEM”, ul. Tuliszkowska 21 w Rychwale + rachunek nr 275-ON.HZ-N/14 z dnia 06.11.2014r.;

3. Stołówka w Samorządowym Przedszkolu „PLASTUŚ”, ul. Przedszkolna 1, 62-570 Rychwał.

- protokół kontroli sanitarnej nr ON.HZ-466/3/1-44/14 z dnia 22.01.2014r. wraz z oceną w arkuszu oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego (zakład uzyskał maksymalną liczbę punktów – 56, tj. zgodny z wymaganiami – nieprawidłowości nie stwierdzono).
- protokół kontroli sanitarnej nr ON.HZ-4662-1-134/15 z dnia 19.02.2015r. wraz z arkuszem oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (zakład uzyskał 12 punktów, co wg kryteriów określa niskie ryzyko wynikające z zagrożeń występujących w procesie wytwarzania żywności). W punkcie II.2 („Opis stwierdzonych nieprawidłowości”) wskazano uchybienia w zakresie złego stanu szafek kuchennych w pomieszczeniu kuchni, utrudniające właściwe prowadzenie procesów mycia i dezynfekcji wskazanych przedmiotów oraz częściowy zły stan sufitu w magazynie warzyw.

10

Ponadto odnotowano brak wentylacji w magazynie warzyw i owoców. Przywołano właściwe przepisy prawne.

Podczas kontroli sanitarnej użyto sprzętu pomiarowego – termometr P/S/K/01-06/ON-HZ w celu oceny temperatury w urządzeniu chłodniczym.

- zawiadomienie o wszczęciu oraz zakończeniu postępowania administracyjnego i prawie do czynnego udziału w sprawie wydania decyzji merytorycznej związanej z kontrolą sanitarną z dnia 19.02.2015r. (odpowiednio ON.HZ-4110-291-27-2/15 z dnia 04 marca 2015r. oraz ON.HZ-4110-291-27-3/15 z dnia 05 marca 2015r.) + potwierdzenie odbioru pisma w dniu 11.03.2015r.;

- decyzja merytoryczna (nr M/ON.HZ/48/15 z dnia 26 marca 2015r. – znak ON.HZ-4110-291-27-4/15) z uzasadnieniem faktycznym i prawnym wydana w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami podczas kontroli sanitarnej w dniu 19.02.2015r., tj. m.in.: doprowadzenie do dobrego stanu i kondycji technicznej szafek kuchennych w pomieszczeniu kuchni właściwej, zapewnienie prawidłowej wentylacji w magazynie warzyw oraz doprowadzenie ścian w pomieszczeniu magazynowania warzyw do dobrego stanu (termin wykonania zaleceń – do dnia 31.08.2015r. Decyzję Strona odebrała w dniu 30.03.2015r. Nie wniesiono odwołania od przedmiotowej decyzji;

- zawiadomienie o wszczęciu i zakończeniu postępowania administracyjnego i prawie do czynnego udziału w sprawie nałożenia opłaty w związku z kwestionowaną kontrolą sanitarną (odpowiednio ON.HZ-4110-291-27-5/15 z dnia 10.04.2015r. oraz ON.HZ-4110-291-27-6/15 z dnia 13.04.2015r.) + potwierdzenie odbioru pisma w dniu 16.04.2015r.;

- decyzja opłatowa nr O/ON.HZ/82/15 z dnia 24.04.2015r. (znak sprawy ON.HZ-4110-291-27-7/15) związana z kwestionowaną kontrolą sanitarną przeprowadzoną w dniu 19.02.2015r. w Samorządowym Przedszkolu „PLASTUŚ” w Rychwale. Strona odebrała decyzję w dniu 29.04.2015r.

4. Zakład Małej Gastronomii Dariusz Rachwałik, ZPHU „EKOBUD”, ul. Kwiatkowskiego 1/3, 62-500 Konin (interwencja w związku ze skargą klienta – formularz zażalenia na środek spożywczy nr 9/2015).

W dniu 30.03.2015r. w rozmowie telefonicznej zgłoszono skargę na jakość produktu – KEBAB zakupionego w dniu wcześniejszym w zakładzie małej gastronomii Pana Dariusza Rachwałika, przy ul. Kwiatkowskiego 1/3 w Koninie. Skarżący wskazał złe samopoczucie 3 osób spożywających potrawę. Przedstawiciele PPIS w Koninie w dniu 01.04.2015r. przeprowadzili

N

w w/w zakładzie gastronomicznym kontrolę sanitarną interwencyjną (ON.HZ-4662-1-330/15), gdzie w wyniku stwierdzonych licznych nieprawidłowości nałożono na właściciela mandat karny w kwocie 300 zł – zgodnie z art. 100, ust.1 pkt 8 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Jednocześnie na skutek stwierdzenia prowadzenia działalności niezgodnie z wydaną decyzją skierowano wniosek do WPWIS o nałożenie kary pieniężnej na wskazany zakład.

W dniu 08.04.2015r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą (ON.HZ-4662-1-334/15) na skutek pisma właściciela zakładu z dnia 02.04.2015r. o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości z kontroli wcześniejszej.

Przeprowadzono postępowanie administracyjne w związku z wydaniem decyzji opłatowych za czynności kontrolne.

A.6.2. Terminowość

W oparciu o wyżej wymienione dokumenty stwierdzono, że sprawy są załatwiane w terminie.

A.6.3. Prawdliwość sporządzania pod względem formalnym i merytorycznym.

Stwierdzone błędy, nieprawidłowości, uwagi:

Dokumentacja w zakresie realizowanych kontroli sanitarnych, poboru próbek żywności oraz prowadzonych harmonogramów nadzoru nad zakładami prowadzona prawidłowo - zarówno pod względem formalnym, jak i merytorycznym.

IV.2.5.2. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

IV.2.5.3. Zalecenia lub wnioski dotyczące usunięcia nieprawidłowości lub usprawnienia funkcjonowania PSSE:

Nie dotyczy

IV.2.5.4. Ocena wskazująca na niezasadność zajmowania stanowiska lub pełnienia funkcji przez osobę odpowiedzialną za stwierdzone nieprawidłowości:

Nie dotyczy

HP

IV.3. Komórka organizacyjna WSSE w Poznaniu:

Oddział Higieny Komunalnej

IV.3.1. Imię nazwisko oraz stanowisko służbowe osoby/osób kontrolujących:

Katarzyna Dwiecka- starszy asystent

Izabela Linowiecka – młodszy asystent

Szymon Marciniak - młodszy asystent

IV.3.2. Imię, nazwisko oraz stanowisko służbowe osoby/osób biorących udział w kontroli ze strony PSSE w Koninie:

Wojciech Piotrowski – kierownik sekcji

Anna Kokocińska- starszy asystent

Katarzyna Ławniczak- starszy asystent

Anna Janaszkiewicz - starszy asystent

Anna Amisse - starszy asystent

Sylwia Szymańska- stażysta

IV.3.3. Data kontroli:

12.05.2015r.

IV.3.4. Zakres kontroli:

Sprawdzenie pod względem prawnym i merytorycznym działalności komórki Sekcji Higieny Komunalnej Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Koninie.

Okres objęty kontrolą: od 01.01.2013 r. do 11.05.2015 r.

IV.3.5. Wyniki kontroli:

IV.3.5.1. Ocena skontrolowanej działalności, ze wskazaniem ustaleń, na których została oparta:

1. Wykonanie zaleceń pokontrolnych

Zalecenia pokontrolne wydane w czasie ostatniej kontroli kompleksowej z dnia 25.05.2010r zostały sprawdzone w czasie kontroli doraźnej w dniach 10-11.01.2013r. Kontrola doraźna wykazała, iż w dalszym ciągu nie były realizowane zalecenia:

- Należy wypełniać punkt III.1 w protokole kontroli: „Informacje o kontrolowanym zakładzie/obiekcie”;
- Podczas kontroli obiektów wodnych należy wypełniać bardziej szczegółowy załącznik do protokołu kontroli sanitarniej: ZF/PT/HK/01/01/10 „Ocena stanu sanitarnego urządzenia wodociągowego”. Można zrezygnować z wypełniania załącznika nr 11, wówczas

4

w punkcie 19 „Inne uwagi kontrolującego” załącznika nr 10 należy wpisać informacje z załącznika nr 11.

Bieżąca kontrola wykazała, iż powyższe zalecenia zostały wykonane. Protokoły z kontroli sanitarnych wodociągów wypełniane są poprawnie, zawierają informacje o kontrolowanym obiekcie (punkt III.1). Podczas kontroli obiektów wodnych wypełniany jest załącznik ZF/PT/HK/01/01/10 „Ocena stanu sanitarnego urządzenia wodociągowego”. Załączniki ZF/PT/HK/01/01/10 wypełniane są w sposób poprawny, w punkcie 19 „Inne uwagi kontrolującego” zawierają informacje dotyczące ujęcia wody.

2. Obsada kadrowa Sekcji Higieny Komunalnej, kwalifikacje i przygotowanie pracowników do wykonywania zadań na poszczególnych stanowiskach pracy:

W Sekcji Higieny Komunalnej zatrudnionych jest 9 osób. Jedna osoba przebywa obecnie na urlopie macierzyńskim.

Ośmioro pracowników ukończyło studia wyższe, jedna osoba posiada wykształcenie średnie. Kierownikiem komórki jest Pan Wojciech Piotrowski.

Wykaz pracowników zatrudnionych w Sekcji Higieny Komunalnej wraz z podziałem zadań przez nich realizowanych przedstawiono w dokumencie AK-DN-HK-1.

3. Organizacja pracy Sekcji Higieny Komunalnej - podział zadań.

Pracownicy mają podzielone zadania - kierownik komórki odpowiedzialny jest za nadzór i rozdział zadań w komórce. Pięcioro pracowników zajmuje się monitoringiem wody, 2 osoby (+ jedna na urlopie macierzyńskim) zajmują się zagadnieniami służby zdrowia, 5 osób prowadzi kontrole obiektów użyteczności publicznych. Prace administracyjne wykonują wszyscy pracownicy, każdy w zakresie prowadzonej sprawy. Pracownicy są przygotowani do pełnienia zastępstwa w przypadku nieobecności drugiej osoby.

Na wyposażeniu biura znajdują się 3 komputery stacjonarne oraz 6 laptopów wykorzystywanych w biurze oraz 1 laptop z drukarką do pracy w terenie.

4. Realizacja planów pracy:

Na podstawie planów rocznych ustalane są miesięczne plany pracy. Plan pracy jest realizowany w sposób prawidłowy, zgodnie z harmonogramem, opracowany oddzielnie dla obiektów użyteczności publicznej, obiektów wodnych i służby zdrowia. W celu monitorowania wykonania harmonogramu prowadzi się rejestry obiektów, w których zaznacza się dzień przeprowadzonej kontroli. Oprócz tego prowadzony jest „Plan pracy sekcji HK” sporządzany na dany miesiąc wg rocznego harmonogramu.

