

III.1.1 Bloki żywienia w domach pomocy społecznej

W 2014 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna w woj. wielkopolskim sprawowała nadzór nad 131 blokami żywienia domów pomocy społecznej. Skontrolowano 92, w tym 59 obiektów oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego. Nadzorowane obiekty zostały ocenione jako zgodne z wymaganiami.

Ogółem przeprowadzono 105 kontroli, w tym 7 interwencyjnych. Stwierdzone podczas kontroli uchybienia były powodem wydania 5 decyzji administracyjnych.

W zakresie organizacji wyżywienia 72,5 % obiektów działało w oparciu o własny blok żywienia, a pozostałe korzystały z usług firm cateringowych. Spośród nadzorowanych obiektów 92,4% wdrożyło zasady dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej (GMP/GHP), a 61,1% zasady systemu HACCP.

W większości bloków żywienia, układ pomieszczeń i poszczególnych stanowisk zapewniał prawidłową funkcjonalność. Rozplanowanie pomieszczeń oraz ciągów komunikacyjnych umożliwiało rozdzielanie dróg technologicznych i czynności „czystych” od „brudnych”. Wśród nadzorowanych bloków żywienia były takie, w których z uwagi na ograniczenia architektoniczne (np. stare, zabytkowe budynki) stwierdzono brak możliwości poprawy funkcjonalności. W tych obiektach w celu wyeliminowania ryzyka zanieczyszczeń „krzyżowych” wprowadzano m. im. rozdzielność czasową. Przykłady obiektów tego typu to: Pilskie Centrum Pomocy Bliźniemu Monar-Markot w Pile oraz DPS w Wolsztynie. Funkcjonowały również obiekty, w których blok żywienia, bądź część magazynowa zlokalizowana była w części piwnicznej budynku (DPS w Chwałkowie, DPS w Zakrzewie), jednakże w trakcie przeprowadzonych kontroli nie odnotowano negatywnego wpływu tego stanu na zachowanie higieny prowadzonych działań. Poprawie, w tym zakresie uległ blok żywienia DPS w Baszkowie, w którym produkcja posiłków została przeniesiona z pomieszczeń piwnicznych zabytkowego budynku do nowego obiektu.

W skontrolowanych obiektach wyposażenie pomieszczeń w sprzęt i urządzenia do przygotowywania i wydawania posiłków było wystarczające. Urządzenia i sprzęt były utrzymane w czystości oraz składowane w odpowiednich warunkach. Zapewniono odpowiednią wentylację oraz wystarczającą ilość urządzeń chłodniczych wyposażonych w termometry, co umożliwiało zachowanie ciągłości „łańcucha chłodniczego” oraz monitorowanie sprawności sprzętu. Pomieszczenia magazynowe wyposażone były w stalowe regały, palety oraz mierniki temperatury i wilgotności. Błaty robocze i sprzęt były wykonane z materiałów gładkich i łatwych do utrzymania czystości. W większości obiektów korzystano ze zmywarko-wyparzonek oraz naświetlaczy UV do sterylizacji jaj. Nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-

higienicznego sprzętu i urządzeń stwierdzono w Oddziale DPS w Poznaniu przy ul. Zamenhoffa - nałożono mandat karny i wydano stosowne polecenia.

Sprzęt i środki transportu nie budziły zastrzeżeń. Posiłki były przewożone w odpowiednich pojemnikach termoizolacyjnych, a przewóz odbywał się zatwierdzonymi środkami transportu, które spełniały wymagania sanitarne.

Skontrolowane kuchenki oddziałowe uznano jako zgodne z wymaganiami sanitarno-higienicznymi, funkcjonalne, a także właściwie wyposażone w niezbędny sprzęt i urządzenia. Stanowiły one miejsce porcjowania posiłków oraz zmywalnię naczyń, w związku z czym stosowana była rozdzielność czasowa czynności.

Transport żywności do kuchenek oddziałowych odbywał się za pomocą wind, metalowych wózków lub w przypadku umiejscowienia w innych budynkach, w zamykanych pojemnikach i termosach. Posiłki były dystrybuowane do sal konsumpcyjnych lub bezpośrednio do pokoi, gdy pensjonariusze nie mieli możliwości samodzielnego poruszania się.

W wielu obiektach funkcjonowały dostępne całodobowo kuchenki pomocnicze lub aneksy kuchenne przeznaczone do samodzielnego przygotowywania posiłków, np. w DPS w Rogowie, DPS w Kobylej Górze, w Domu Samopomocy dla Dorosłych w Kole.

Uchybienia stwierdzone w trakcie kontroli kuchenek dotyczyły m.in. niefunkcjonalnego układu, braku zabezpieczenia żywności przed możliwością zanieczyszczenia podczas transportu windą oraz braku siatek przeciwko owadom (DPS w Kobylej Górze). W DPS w Osieku stwierdzono, iż w trzech kuchenkach nie prowadzono czynności wyparzania naczyń. Poprawę stanu sanitarnego kuchenek oddziałowych odnotowano w DPS w Zakrzewie.

Stan techniczny obiektów skontrolowanych w 2014 roku oceniano jako odpowiadający przepisom sanitarnym. Bloki żywienia w Domach Pomocy Społecznej były właściwie zabezpieczone przed szkodnikami, a stan ścian, sufitów i podłóg umożliwiał utrzymywanie czystości. W pomieszczeniach żywnościowych stwierdzano stosowanie, odpowiedniego do potrzeb, rodzaju wentylacji, a także dostateczną liczbę umywalk do mycia rąk z dostępem do bieżącej i zimnej wody oraz środków do mycia i ich higienicznego osuszania. Odnotowano sporadycznie:

- brak siatek przeciwko owadom w oknach pomieszczeń żywnościowych,
- nieodpowiedni stan powierzchni roboczych (m.in. uszkodzenia blatów, umywalki),
- niewłaściwy stan powierzchni sufitów, ścian i podłóg (łuszcząca się farba, oznaki zawilgocenia, popękane płytki ceramiczne na podłodze),
- brak skutecznej wentylacji w części socjalnej.

Realizacja usuwania stwierdzonych nieprawidłowości odbywała się terminowo.

III.2. Noclegownie i domy dla bezdomnych

W 2014 roku zewidencjonowano 21 obiektów (w 2013 r. - 22), skontrolowano 18 obiektów. Ich wyposażenie (szafy na odzież, tapczany, stoliki, krzesła, szafki) jest skromne, często wyeksploatowane. Jeden obiekt, w Pile, został oceniony negatywnie (zły stan techniczny podłóg w pokojach mieszkalnych, uszkodzone tynki w korytarzach, brudne ściany we wszystkich pomieszczeniach, brak wentylacji w pomieszczeniu z natryskami). Wystosowano zawiadomienie w trybie art. 30 ustawy o PIS do prowadzącego noclegownie „Monar-Markot” o usunięcie nieprawidłowości. Część zaleceń została wykonana, ostatecznie prace remontowe planuje się zakończyć w pierwszym kwartale 2015 r.

We wszystkich pozostałych obiektach kontrola wykazała zadowalający stan sanitarno-techniczny.

Noclegownie świadczyły pomoc dla bezdomnych w obiektach całorocznych lub wyłącznie w okresie zimowym zapewniając łącznie przeszło 900 miejsc. Wszystkim potrzebującym udzielana była pomoc nawet, gdy wykorzystane były wszystkie miejsca. W takich przypadkach organizowano miejsca do spania np. w ciągach komunikacyjnych, świetlicach. Obiekty dysponowały wieloosobowymi pomieszczeniami mieszkalnymi (oddzielne dla kobiet i mężczyzn), łazienkami z zapewnionymi środkami higieny (mydłem, ręcznikami, papierem toaletowym) oraz magazynami czystej i brudnej bielizny, kuchnią, a także pomieszczeniami gospodarczymi. Osobom bezdomnym poza noclegiem oferowano wyżywienie, kąpiel, zmianę bielizny.

W 14 noclegowniach pranie odbywało się we własnym zakresie środkami dostępnymi w obiekcie, pozostałe 4 oddawały pranie do pralni usługowych.

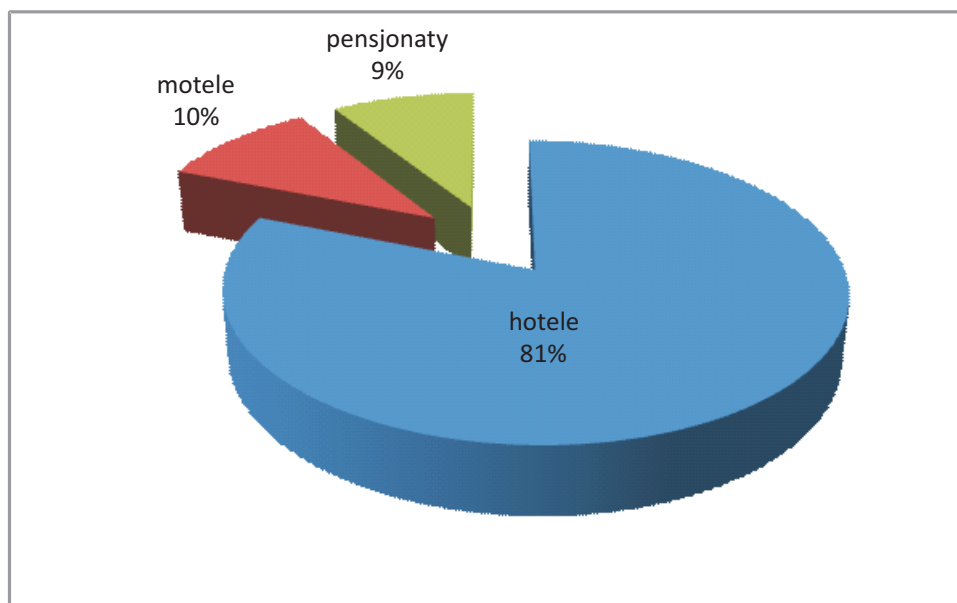
W większości obiektów o czystość i utrzymanie porządku dbali rezydenci z wykorzystaniem środków ogólnodostępnych.

Budynki noclegowni zaopatrywane były w wodę z wodociągów publicznych dobrej jakości, ścieki odprowadzane były do kanalizacji. Noclegownie posiadały również umowy na odbiór odpadów komunalnych.

III.3. Hotele, motele, pensjonaty

W 2014 roku pod nadzorem PIS znajdowały się 392 obiekty (o 4 więcej niż w 2013 r.). Skontrolowano 351, co stanowi 89% (285 hoteli, 34 motele i 32 pensjonaty). Na terenie miasta Poznania funkcjonowały 74 hotele, w tym 60 było skategoryzowanych o wysokim standardzie usług, 41 przystosowanych do potrzeb osób niepełnosprawnych. W 2014 roku oddano do użytkowania 3 nowe obiekty hotelowe.

Rys. 3. Odsetek skontrolowanych obiektów



Przedmiotem kontroli sanitarnych był: ogólny stan sanitarno-techniczny, postępowanie z bielizną brudną i czystą, gospodarka odpadami i nieczystościami płynnymi, czystość i porządek w obiektach i ich otoczeniu, zaopatrzenie w środki czystości, dezynfekcja pomieszczeń, urządzeń i sprzętów, dostępność środków higienicznych (papieru toaletowego, ręczników jednorazowego użycia lub suszarki do rąk, mydła) oraz przestrzeganie zapisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu.

W czasie kontroli służby sanitarne zwracały szczególną uwagę właścicielom kontrolowanych obiektów na potrzebę badań wody ciepłej w kierunku obecności bakterii z rodzaju *Legionella*. W próbkach wody pobranej w 9 hotelach nie wykryto obecności bakterii z tego rodzaju. Urzędowej kontroli jakości wody ciepłej dokonano zaledwie w 3 hotelach. Przekroczenia dopuszczalnych wartości stwierdzono w 2 obiektach. Właściwy PPIS nakazał podjąć działania naprawcze, których skuteczność potwierdziły prawidłowe wyniki badań wody.

Podobnie jak w 2013 roku, żaden obiekt tej grupy nie został oceniony negatywnie. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli w 9 obiektach zostały usunięte na skutek wydanych zaleceń i decyzji administracyjnych. Najczęściej kwestionowano brudne ściany i sufity w pokojach mieszkalnych i ciągach komunikacyjnych, brak wentylacji w ubikacji i brudne kratki wentylacyjne, zniszczone meble, stolarkę drzwiową, brak właściwie urządzonego kąpielowni i magazynu przechowywania bielizny czystej.

W hotelu w Pile, gdzie stwierdzono przeterminowane środki dezynfekcyjne oraz brak mydła i ręczników przy umywalkach, został nałożony mandat karny na sumę 200 zł.

W obiektach obowiązuje zakaz palenia. We wszystkich skontrolowanych obiektach przestrzegane były zapisy ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

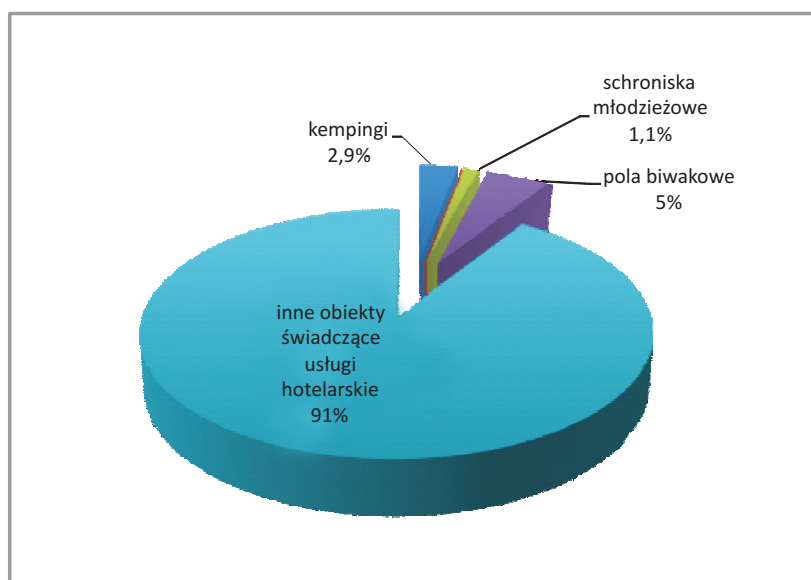
Rys. 4. Hotel (powiat pilski)



III.4. Kempingi, schroniska młodzieżowe, pola biwakowe oraz inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

W 2014 roku na terenie woj. wielkopolskiego w ewidencji stacji sanitarno-epidemiologicznych znajdowało się 845 obiektów (o 31 więcej niż w roku 2013). Skontrolowano 65% obiektów, tj.: 16 kempingów, 4 schroniska młodzieżowe, 28 pól namiotowych oraz 505 innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie.

Rys. 5. Odsetek skontrolowanych obiektów



Standard oferowanych usług przez obiekty świadczące usługi hotelarskie (ośrodki wczasowo-turystyczne, zajazdy, hotele pracownicze, domy noclegowe i gospodarstwa agroturystyczne) był zróżnicowany. Większość pokoi mieszkalnych posiadała odrębne zespoły higieniczno-sanitarne, odpowiednio zaopatrzone w środki higieniczne. Teren wokół ośrodków wypoczynkowych i pól namiotowych był oświetlony i ogrodzony, wyposażony w dostateczną

liczbę koszy na odpady stałe na bieżąco opróżnianych. Wydzielone były stanowiska pod przyczepy kempingowe lub namioty, udostępniono toalety i łazienki wyposażone w mydło i ręczniki jednorazowego użycia. Na terenie obiektów urządzono boiska do gry w piłkę oraz miejsca rekreacyjne.

W 2014 roku poprawie uległ stan sanitarny schroniska młodzieżowego w Nekielce, który w roku 2013 oceniony był negatywnie. W obiekcie przeprowadzono remont pokoi mieszkalnych i sanitariatów.

Jako złe wykazano 2 obiekty: hotel „Dom Górnika” w Kłodawie (powiat kolski) ze względu na nieprawidłowy stan higieniczno-sanitarny i techniczny oraz hotel pracowniczy w Poznaniu z uwagi na uchybienia techniczne. W obu przypadkach zostały wydane decyzje administracyjne nakazujące usunięcie nieprawidłowości.

W 7 obiektach nałożono mandaty karne na łączną sumę 1050 zł (w związku z nieprawidłowym stanem higienicznym w pomieszczeniach sanitarnych, nieprawidłowym postępowaniem z bielizną czystą i brudną, nieprawidłową gospodarką odpadami stałymi i brakiem porządku w obiekcie). Stan sanitarno-porządkowy w tych obiektach uległ poprawie na skutek wydanych zaleceń, co potwierdziły kontrole sprawdzające.

Polepszenie warunków uzyskano także w przypadku wystosowanych zaleceń w 13 obiektach, w których stwierdzono nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny.

III.5. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej oraz inne zakłady, w których świadczonych jest łącznie więcej niż jedna z wyżej wymienionych usług

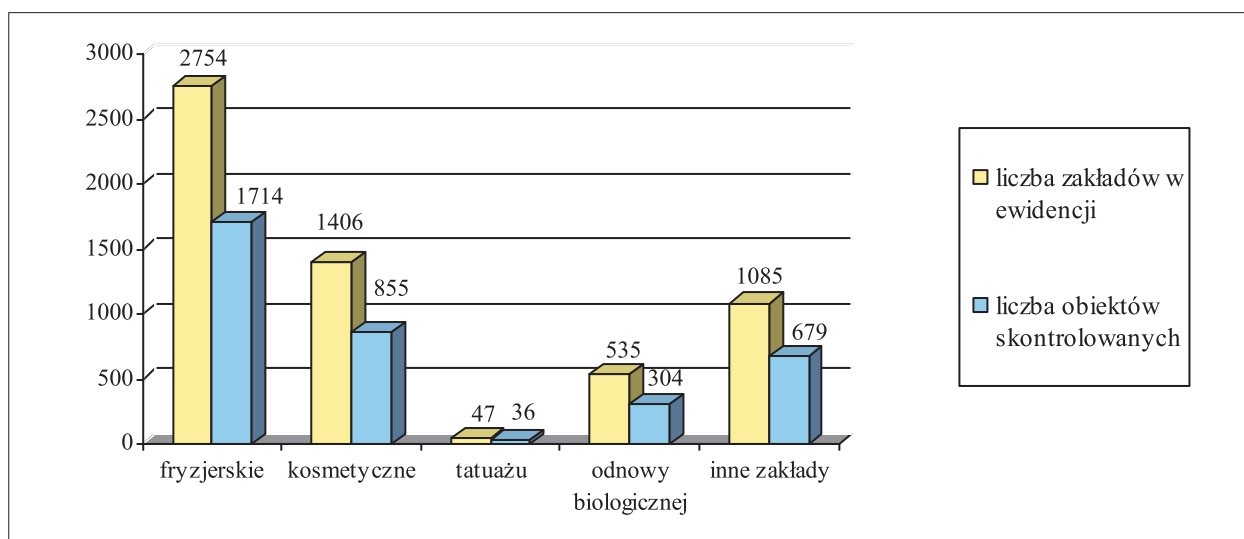
W 2014 roku na terenie woj. wielkopolskiego znajdowało się 5827 obiektów świadczących usługi w zakresie fryzjerstwa, kosmetyki, tatuażu i odnowy biologicznej. (w porównaniu do 2013 r. ich liczba wzrosła o 175). Kontroli poddano 3588 obiektów, co stanowi 63,8 % obiektów zewidencjonowanych.

Wśród zakładów ujętych w ewidencji przeważały zakłady fryzjerskie - 47,3%. Mniej liczne były zakłady kosmetyczne - 24,1%, zakłady świadczące łącznie więcej niż jedną z usług fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu i odnowy biologicznej - 18,6% oraz zakłady odnowy biologicznej – 9,2%. Najmniej liczną grupę stanowiły zakłady tatuażu - 0,8%.

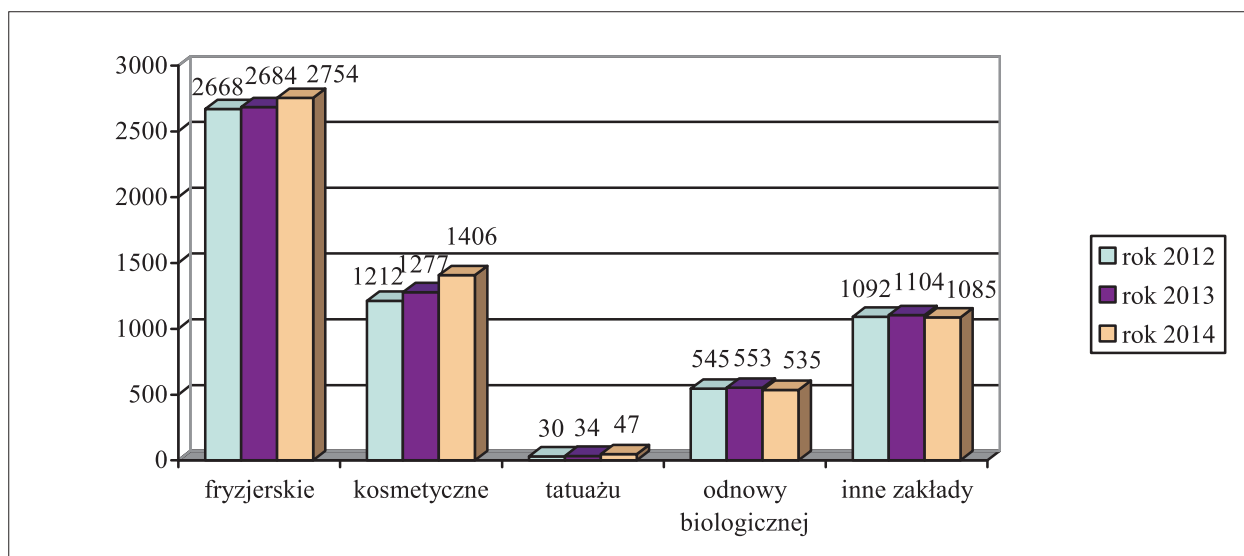
Tab. 2. Skontrolowane zakłady znajdujące się w ewidencji PSSE w 2014 r.

Typ zakładów	Liczba zakładów w ewidencji	Liczba zakładów skontrolowanych	% skontrolowanych obiektów
Fryzjerskie	2754	1714	62,2
Kosmetyczne	1406	855	60,8
Tatuażu	47	36	76,6
Odnowy biologicznej	535	304	56,8
Inne zakłady, w których świadczona jest więcej niż 1 z ww. usług	1085	679	62,6
RAZEM	5827	3588	63,8

Rys. 6. Skontrolowane zakłady znajdujące się w ewidencji PSSE



Rys. 7. Liczba poszczególnych obiektów w latach 2012 – 2014



Aktualnie brak aktu prawnego określającego szczegółowe wymagania sanitarno-higieniczne, jakim powinny odpowiadać zakłady świadczące usługi fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 lutego 2004r. w sprawie szczegółowych wymagań sanitarnych, jakim powinny odpowiadać zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej (Dz.U. Nr 31, poz. 273) przestało obowiązywać z dniem 1 stycznia 2012 r.

W 2014 roku ze względu na zły stan sanitarno-higieniczny i techniczny zakwestionowano 2 obiekty (0,1%). Zły stan sanitarny stwierdzono w 25 zakładach (0,7%), natomiast zły stan techniczny w 4 obiektach (0,1%).

Tab. 3. Liczba obiektów ze stwierdzonym złym stanem sanitarnym w 2014 r.

Typ zakładów	Liczba skontrolowanych zakładów	Liczba obiektów skontrolowanych ze stwierdzonym złym stanem:		
		higieniczno-sanitarnym i technicznym	higieniczno-sanitarnym	technicznym
Fryzjerskie	1714	0	14	1
Kosmetyczne	855	1	4	1
Tatuażu	36	0	0	0
Odnowy biologicznej	304	0	0	1
Inne zakłady	679	1	7	1
RAZEM	3588	2	25	4

W 2014 roku wśród 3588 obiektów skontrolowanych zły stan stwierdzono w 31 przypadkach (0,9%). W roku 2013 na ogólną liczbę 3740 skontrolowanych obiektów 25 zakładów oceniono negatywnie (0,7%).

Tab. 4. Liczba obiektów ze stwierdzonym złym stanem sanitarnym w latach 2013 - 2014

Typ zakładów	Liczba obiektów skontrolowanych ze stwierdzonym złym stanem:					
	Rok 2013			Rok 2014		
	higieniczno-sanitarnym i technicznym	higieniczno-sanitarnym	technicznym	higieniczno-sanitarnym i technicznym	higieniczno-sanitarnym	technicznym
Fryzjerskie	1	7	2	0	14	1
Kosmetyczne	1	4	0	1	4	1
Tatuażu	0	0	0	0	0	0
Odnowy biologicznej	0	2	1	0	0	1
Inne zakłady	0	6	1	1	7	1
RAZEM	2	19	4	2	25	4

Z uwagi na dużą konkurencję w dziedzinie świadczących usług, właściciele zakładów poprawiają aranżację wnętrza oraz przeprowadzają szereg remontów i modernizacji.

Rys. 8. Instytut kosmetyczny w Poznaniu



W czasie kontroli sanitarnych obiektów świadczących m.in. usługi kosmetyczne oraz tatuażu, organy PIS zwracały uwagę na posiadanie i stosowanie procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi. Zgodnie z art. 16 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2013 r. poz. 947 ze zm.) osoby, prowadzące działalność w branży niemedyycznej i podejmujące czynności, w trakcie wykonywania których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich, są zobowiązane do opracowania, wdrożenia i stosowania procedur, zapewniających ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi. Brak tych procedur należał do najczęściej stwierdzanych w czasie kontroli uchybień, co skutkowało wydawaniem zaleceń zobowiązujących do ich natychmiastowego opracowania i wdrożenia.

Podczas kontroli pracownicy PIS informowali o braku metod potwierdzających skuteczność dezynfekcji lub sterylizacji narzędzi w aparatach kulkowych, które w dalszym ciągu są stosowane m.in. w zakładach kosmetycznych. Podkreślano, iż zalecaną metodą sterylizacji narzędzi wielokrotnego użytku jest sterylizacja parą wodną w nadciśnieniu (poprzez autoklawowanie).

Zakłady kosmetyczne, które nie posiadały sterylizatorów zlecały sterylizację używanych narzędzi firmom zewnętrznym (gabinetom stomatologicznym lub podmiotom leczniczym).

W zakładach fryzjerskich w trakcie kontroli zwracano szczególną uwagę na procesy przeprowadzania dezynfekcji sprzętu. W większości przypadków procesy dezynfekcji nie budziły zastrzeżeń. Najczęściej stwierdzaną nieprawidłowością było stosowanie