- na terenie miasta i gminy Złotniki Kujawskie

Tabela 2 1 - Spełnienie wymogów w stosunku do urządzeń i sprzętu sportowego

Rodzaj Placówki	Liczba szkół objętych nadzorem	Liczba szkół posiadających sale gimnastyczne			Liczba szkół posiadających urządzenia i sprzęt sportowy bez certyfikatu	Liczba szkół posiadających urządzenia i sprzęt sportowy z certyfikatem			
		sala pełno-wymiarowa	sala zastępcza	sala pełno-wymiarowa i zastępcza		do 25%	do 50%	pow 50%	100 %
Szkoła Podstawowa	4	2	2	-	4	-	-	-	-
Gimnazjum	1	1	-	-	-	-	1	-	-
Zespół Szkół Ogólnokształcących	1	-	1	-	1	-	-	-	-

Tabela 22 - Ocena mebli szkolnych / przedszkolnych

Rodzaj Placówki	Liczba szkół objętych nadzorem	Liczba szkół /przedszkoli posiadających certyfikat				Liczba szkół posiadających meble bez certyfikatu
		do 25%	do 50%	pow. 50%	100% z certyfikatem	
Przedszkole	1	-	-	-	-	1
Szkoła Podstawowa	4	1	-	-	-	3
Gimnazjum	1	-	-	-	-	1
ZespółSzkół Ogólnokształcących	1	-	-	-	-	1

- na terenie miasta i gminy Gniewkowo

Tabela 23 - Spełnienie wymogów w stosunku do urządzeń i sprzętu sportowego

Rodzaj Placówki	Liczba szkół objętych nadzorem	Liczba szkół posiadających sale gimnastyczne			Liczba szkół posiadających urządzenia i sprzęt sportowy bez certyfikatu	Liczba szkół posiadających urządzenia i sprzęt sportowy z certyfikatem			
		sala pełno-wymiarowa	sala zastępcza	sala pełno-wymiarowa i zastępcza		do 25%	do 50%	pow 50%	100 %
Szkoła Podstawowa	4	1	3	-	4	-	-	-	-
Gimnazjum	1	-	-	1	-	-	-	-	1
Zespół Szkół Ogólnokształcących	2	-	2	-	2	-	-	-	-
Szkoła Zawodowa	1	-	1	-	1	-	-	-	-

Tabela 24 - Ocena mebli szkolnych / przedszkolnych

Rodzaj Placówki	Liczba szkół/przedszkoli objętych nadzorem	Liczba szkół /przedszkoli posiadających certyfikat				Liczba szkół/p posiadających meble bez certyfikatu
		do 25%	do 50%	pow. 50%	100% z certyfikatem	
Przedszkole	1	-	-	-	1	3
Szkoła Podstawowa	4	1	1	-	-	2
Gimnazjum	1	-	1	-	-	-
Zespół Szkół Ogólnokształcących	2	1	1	-	-	-
Szkoła Zawodowa	1	-	-	-	-	1

- na terenie gminy Inowrocław

Tabela 25 - Spełnienie wymogów w stosunku do urządzeń i sprzętu sportowego

Rodzaj Placówki	Liczba szkół objętych nadzorem	Liczba szkół posiadających sale gimnastyczne			Liczba szkół posiadających urządzenia i sprzęt sportowy bez certyfikatu	Liczba szkół posiadających urządzenia i sprzęt sportowy z certyfikatem			
		sala pełno-wymiarowa	sala zastępcza	sala pełno-wymiarowa i zastępcza		do 25%	do 50%	pow 50%	100 %
Szkoła Podstawowa	7	-	5	-	5	-	-	-	-
Gimnazjum	2	2	-	-	1	-	-	-	1

Tabela 26 - Ocena mebli szkolnych / przedszkolnych

Rodzaj Placówki	Liczba szkół/przedszkoli objętych nadzorem	Liczba szkół /przedszkoli posiadających certyfikat				Liczba szkół posiadających meble bez certyfikatu
		do 25%	do 50%	pow. 50%	100% z certyfikatem	
Szkoła Podstawowa	7	3	2	1	-	1
Gimnazjum	2	-	1	-	1	-

- na terenie miasta Inowrocław

Tabela 27 - Spełnienie wymogów w stosunku do urządzeń i sprzętu sportowego

Rodzaj Placówki	Liczba szkół objętych nadzorem	Liczba szkół posiadających sale gimnastyczne			Liczba szkół posiadających urządzenia i sprzęt sportowy bez certyfikatu	Liczba szkół posiadających urządzenia i sprzęt sportowy z certyfikatem			
		sala pełno-wymiarowa	sala zastępcza	sala pełno-wymiarowa i zastępcza		do 25%	do 50%	pow 50%	100 %
Szkoła Podstawowa	7	2	4	1	4	2	1	-	-
Gimnazjum	4	2	2	-	1	-	2	1	-
Zespół Szkół Ogólnokształcących	1	1	-	-	1	-	-	-	-

Tabela 28 - Ocena mebli szkolnych / przedszkolnych

Rodzaj Placówki	Liczba szkół objętych nadzorem	Liczba szkół /przedszkoli posiadających certyfikat				Liczba szkół/p posiadających meble bez certyfikatu
		do 25%	do 50%	pow. 50%	100% z certyfikatem	
Przedszkole	6	2	2	-	1	1
Szkoła Podstawowa	7	3	2	-	1	1
Gimnazjum	4	2	-	-	1	1
ZespółSzkół Ogólnokształcących	1	-	-	1	-	-

Tabela 29 - Spełnienie wymogów w stosunku do urządzeń i sprzętu sportowego

Rodzaj Placówki	Liczba szkół objętych nadzorem	Liczba szkół posiadających sale gimnastyczne			Liczba szkół posiadających urządzenia i sprzęt sportowy bez certyfikatu	Liczba szkół posiadających urządzenia i sprzęt sportowy z certyfikatem			
		sala pełno-wymiarowa	sala zastępcza	sala pełno-wymiarowa i zastępcza		do 25%	do 50%	pow 50%	100 %
Liceum Ogólnokształcące	4	2	1	1	4	-	-	-	-
Liceum Uzupełniające	1	1	-	-	1	-	-	-	-
Technikum Uzupełniające	1	1	-	-	1				
Zespół Szkół	1	-	-	-	-	-	-	-	-
Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych	9	6	1	-	7	-	-	-	-
Szkoły Policealne	2	1	1	-	2	-	-	-	-

Tabela 30 - Ocena mebli szkolnych

Rodzaj Placówki	Liczba szkół objętych nadzorem	Liczba szkół posiadających certyfikat				Liczba szkół posiadających meble bez certyfikatu
		do 25%	do 50%	pow. 50%	100% z certyfikatem	
Liceum Ogólnokształcące	4	-	-	-	-	4
Liceum Uzupełniające	1	-	-	-	-	1
Technikum Uzupełniające	1	-	-	-	-	1
Zespół Szkół	1	-	-	-	-	1
Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych	9	4	-	1	-	4
Szkoły Policealne	2	-	1	-	-	1

Tabela 31 - Spełnienie wymogów w stosunku do urządzeń i sprzętu sportowego

Rodzaj Placówki	Liczba szkół objętych nadzorem	Liczba szkół posiadających sale gimnastyczne			Liczba szkół posiadających urządzenia i sprzęt sportowy bez certyfikatu	Liczba szkół posiadających urządzenia i sprzęt sportowy z certyfikatem			
		sala pełno-wymiarowa	sala zastępcza	sala pełno-wymiarowa i zastępcza		do 25%	do 50%	pow 50%	100 %
Szkoła Podstawowa	1	-	1	-	-	-	1	-	-
Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych	1	-	-	-	-	-	-	-	-

Tabela 32 - Ocena mebli szkolnych

Rodzaj Placówki	Liczba szkół objętych nadzorem	Liczba szkół /przedszkoli posiadających certyfikat				Liczba szkół posiadających meble bez certyfikatu
		do 25%	do 50%	pow. 50%	100% z certyfikatem	
Szkoła Podstawowa	1	-	-	-	1	-
Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych	1	-	-	-	-	1

Tabela 33 - Spełnienie wymogów w stosunku do urządzeń i sprzętu sportowego

Rodzaj Placówki	Liczba szkół objętych nadzorem	Liczba szkół posiadających sale gimnastyczne			Liczba szkół posiadających urządzenia i sprzęt sportowy bez certyfikatu	Liczba szkół posiadających urządzenia i sprzęt sportowy z certyfikatem			
		sala pełno-wymiarowa	sala zastępcza	sala pełno-wymiarowa i zastępcza		do 25%	do 50%	pow 50%	100 %
Szkoła Policealna	1	1	-	-	1	-	-	-	-

Tabela 34 - Ocena mebli szkolnych

Rodzaj Placówki	Liczba szkół objętych nadzorem	Liczba szkół /przedszkoli posiadających certyfikat				Liczba szkół posiadających meble bez certyfikatu
		do 25%	do 50%	pow. 50%	100% z certyfikatem	
Szkoła Policealna	1	-	-	-	-	1

VIII. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Inowrocławiu prowadził nadzór nad zakładami produkcji i obrotu żywności celem zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

Na podstawie przeprowadzonych w 2007 roku kontroli sanitarnych dokonano higieniczno-zdrowotna oceny zakładów żywnościowo - żywieniowych, Jest ona zróżnicowana w poszczególnych grupach rodzajowych i przedstawia się następująco:

Automaty do lodów

W trakcie trwania sezonu letniego objęto nadzorem 7 obiektów. W ramach sprawowanego nadzoru przeprowadzono 3 kontrole. Nie odnotowano większych zagrożeń dla bezpieczeństwa zdrowotnego wprowadzonych do obrotu środków spożywczych w tej grupie obiektów.

Wytwórnie tłuszczów roślinnych

Na terenie powiatu inowrocławskiego znajdują się 2 zakłady tego typu. W ramach sprawowanego nadzoru przeprowadzono 2 kontrole. Ogólny stan sanitarno-techniczny skontrolowanych obiektów nie budził większych zastrzeżeń higieniczno-sanitarnych.

Piekarnie

W rejestrze zakładów znajdują się 22 obiekty. Stopniowo odnotowuje się poprawę stanu sanitarnego w tej grupie obiektów, jednakże w wyniku prowadzonego nadzoru bieżącego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Inowrocławiu wydał 12 decyzji i nałożył 6 mandatów karnych na kwotę 1350zł.

W czasie kontroli zwracano szczególną uwagę na zminimalizowanie ryzyka zanieczyszczeń wynikających z krzyżowania się dróg czystych z brudnymi oraz doposażenia zakładów w niezbędny sprzęt i urządzenia gwarantujące bezpieczeństwo zdrowotne pieczywa.

Uchybienia sanitarne najczęściej występujące to:

- nieprawidłowy sposób produkcji bułki tartej, a zwłaszcza proces składowania, suszenia i mielenia pieczywa,
- brak właściwej segregacji w pomieszczeniach magazynowych przechowywanych surowców, dodatków do pieczywa i sprzętu pomocniczego,
- brak właściwej wentylacji w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych,
- brak sprzętu pomiarowego (termometry, higrometry), pozwalającego stwierdzić właściwe warunki klimatycznego przechowywania środków spożywczych.

W dalszym ciągu problemem jest niehigieniczny transport pieczywa. Przyczyną tego jest brak w większości piekarni odpowiednich i właściwie wyposażonych myjni pojemników ekspedycyjnych. Większość zakładów nie ma również warunków do mycia środków transportu. Wydane decyzje w roku sprawozdawczym zobowiązały właścicieli piekarni do poprawy stanu sanitarno-technicznego, między innymi w wyżej wymienionym zakresie, jak również zobowiązywały właścicieli obiektów do wdrażania i stosowania zasad dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP.

Ciastkarnie

W rejestrze zakładów objętych nadzorem znajduje się 12 obiektów. Ciastkarnie to obiekty (z wyjątkiem kilku) o małej produkcji, o nierównomiernym cyklu produkcyjnym -wzmożonym w okresach świątecznych. Głównym mankamentem ciastkarni jest:

- brak zapewnienia właściwych warunków do magazynowania łatwopsujących się surowców, półproduktów i wyrobów gotowych- szczególnie w okresie zwiększonej produkcji (zbyt mała powierzchnia magazynowa, zbyt mało urządzeń chłodniczych),

- brak właściwych warunków do mycia pojemników ekspedycyjnych, zmywalnie sprzętu produkcyjnego pełnią często w tych zakładach rolę myjni opakowań transportowych,
- brak właściwego usytuowania deserowni i jej wyposażenia, a ponadto poszczególne stanowiska pracy nie zawsze są wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem,
- brak odpowiednich warunków do przebierania się w odzież ochronną przez personel,
- zły stan sanitarny powierzchni podłóg, ścian i sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej wyrobów ciastkarskich w stosunku do skontrolowanych obiektów Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Inowrocławiu wydał 3 decyzje administracyjne celem usunięcia stwierdzonych uchybień. W ramach urzędowej kontroli i monitoringu pobrano do badań 6 próbek ciastek. Pobrane wyroby spełniały wymagania zdrowotne w zakresie przeprowadzonych badań.

Przetwórnie owocowo-warzywne

W rejestrze zakładów znajdują się 2 obiekty. Stan sanitarno-techniczny obiektów jest zróżnicowany. Jeden z nich można ocenić jako dobry. Na taką ocenę wpływa wprowadzony system kontroli wewnętrznej. Drugi zakład wymaga modernizacji.
W roku 2007 kontrolą objęto 1 zakład, nie stwierdzono większych zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności.

Zakłady przetwórstwa zbożowo młynarskiego

W rejestrze zakładów objętych nadzorem znajduje się 8 obiektów, kontrole przeprowadzono w 1 obiekcie. W czasie kontroli stwierdzono zły stan sanitarny powierzchni podłóg, ścian, sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych.
W celu zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Inowrocławiu wydał decyzję, w której zobowiązał właściciela zakładu do poprawy stanu sanitarno – technicznego oraz nałożył mandat na kwotę 100 zł.

Wytwórnie koncentratów spożywczych

W rejestrze zakładów objętych nadzorem znajdują się 2 zakłady. Oba zakłady zostały objęte kontrolą w 2007 r. W czasie kontroli nie stwierdzono większych zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności

Sklepy spożywcze

Największą grupę obiektów objętych nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Inowrocławiu, bo aż 721 obiektów są sklepy.
W wyniku prowadzonego nadzoru wydano 57 decyzji oraz nałożono 36 mandatów karnych w wysokości 3300 zł.

Najczęstsze nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli sanitarnych to:

- część obiektów nie spełnia wymagań pod względem funkcjonalnym,
- brak ciągłości łańcucha chłodniczego
- brak monitoringu temperatury w urządzeniach chłodniczych,
- brak odpowiednich warunków do magazynowania i wprowadzania do obrotu środków spożywczych między innymi ze względu na:
  - brak dostatecznej ilości regałów i podestów do magazynowania i eksponowania środków spożywczych,
  - brak wydzielonych pomieszczeń do przechowywania sprzętu porządkowego,
  - brak bieżącej ciepłej wody,
  - małe powierzchnie magazynowe,

- wyposażenie kontrolowanych obiektów nie zawsze gwarantowało odpowiednie warunki do higienicznego mycia i suszenia rąk pracowników (brak środków myjących),
- brak wydzielonych miejsc na odpady,
- niewłaściwy stan sanitarny powierzchni ścian, podłóg i sufitów w pomieszczeniach sklepów,
- w sklepach samoobsługowych stwierdzano przypadki niewłaściwego zabezpieczenia przed bezpośrednim dostępem konsumentów środków spożywczych sprzedawanych luzem.

Kontrole sanitarne wykazały lepsze niż w 2006 roku wyposażenie sal sprzedaży. Coraz więcej sklepów posiada odpowiednią powierzchnię chłodniczą do przechowywania artykułów łatwo psujących się. Poprawia się higiena sprzedaży oraz higiena osobista personelu.

Pomimo stwierdzonej poprawy nadal jednak warunki obrotu środkami spożywczymi budzą zastrzeżenia.

Większość punktów sprzedaży mieści się w pomieszczeniach o zbyt małej powierzchni, co uniemożliwia zachowanie właściwych warunków przyjmowania, magazynowania i sprzedaży środków spożywczych. W sklepach wiejskich stan sanitarno-higieniczny jest nieco gorszy niż na terenie miasta. W ramach urzędowej kontroli i monitoringu pobrano do badań 331 próbek znajdujących się w obrocie środków spożywczych. Zakwestionowano 1 próbę, z uwagi na zawyżone parametry mikrobiologiczne.

Kioski spożywcze

W rejestrze zakładów objętych nadzorem jest 175 obiektów. W wyniku prowadzonego nadzoru wydano 6 decyzji (w tym 4 dotyczyły kiosków mięsnych na targowiskach) oraz nałożono 5 mandatów karnych w wysokości 700 zł. (w tym 3 na kioski mięsne na targowiskach)

Najczęstsze nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli sanitarnych to:

- brak funkcjonalności pomieszczeń,
- brak ciągłości łańcucha chłodniczego,
- brak bieżącej ciepłej wody,
- zbyt mała powierzchnia magazynowa do przechowywania środków spożywczych.

Właścicieli kiosków zobowiązano do :

- wyeliminowania ze sprzedaży mięsa mielonego luzem,
- przedstawiania dokumentacji potwierdzającej legalność wprowadzanego do obrotu mięsa.

Stan sanitarny tej grupy obiektów poprawia się nieznacznie, jednak w dalszym ciągu jest niezadowalający. W obiektach tych w większości nie ma możliwości prawidłowego przechowywania artykułów spożywczych z uwagi na bardzo małą powierzchnię, brak właściwej wentylacji i warunków do zapewnienia stałej temperatury przechowywania środków spożywczych. Złą sytuację potęguje to, że właściciele kiosków bardzo często wprowadzają do obrotu zbyt duży asortyment środków spożywczych, warzyw oraz artykułów chemii gospodarczej. W wyniku, czego brak jest możliwości do przestrzegania właściwej segregacji tych środków. Brak prawidłowego wyposażenia stanowisk do mycia sprzętu pomocniczego i stanowisk do mycia rąk utrudnia również utrzymanie właściwej higieny pomieszczeń i personelu.

Magazyny hurtowe

W rejestrze zakładów objętych nadzorem znajdują się 53 obiekty. Kontrole przeprowadzono w 33 obiektach, wydano 7 decyzji oraz nałożono 2 mandaty karne w wysokości 350zł. Część tych magazynów charakteryzuje się brakiem funkcjonalności, zbyt małą powierzchnią użytkową. Niektóre z nich nie posiadają warunków do właściwej segregacji

środków spożywczych i nie zapewniają właściwych warunków klimatycznych do przechowywania żywności.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte

W rejestrze zakładów objętych nadzorem znajduje się 60 obiektów. Kontrole przeprowadzono w 52 obiektach. Są to obiekty typu restauracje, kawiarnie, bary - o zróżnicowanym stanie sanitarno-technicznym.

Najczęstsze stwierdzone w czasie kontroli niezgodności to:

- brak wydzielonego pomieszczenia lub boksu do obróbki wstępnej surowców,
- brak właściwych warunków klimatycznych do przechowywania żywności zgodnie z zaleceniami producenta,
- brak wydzielonych pomieszczeń do przechowywania sprzętu porządkowego,
- środków myjąco-dezynfekcyjnych, a także niewłaściwe wyposażenie stanowisk do higienicznego mycia i suszenia rąk,
- brak wydzielonego miejsca do przechowywania odzieży ochronnej i osobistej pracowników.

Podstawą działalności gastronomicznej tej grupy obiektów były przede wszystkim imprezy okolicznościowe. W trakcie okolicznościowych imprez organizowanych dla dużej liczby osób, o szerokim asortymencie serwowanych dań ulega pogorszeniu ich stan sanitarny, a także funkcjonalność, gdyż często powierzchnia zaplecza jest niewystarczająca do wielkości produkcji. Brakuje szczególnie urządzeń chłodniczych do zapewnienia ciągłości łańcuch chłodniczego wszystkim produktom i gotowym potrawom. Niektóre obiekty posiadające reprezentacyjną salę konsumpcyjną organizowały imprezy dla zbyt dużej ilości uczestników w stosunku do posiadanej małej powierzchni pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych.

W wyniku prowadzonych kontroli sanitarnych celem usunięcia stwierdzonych uchybień Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 13 decyzji administracyjnych. Nałożono 7 mandatów karnych w wysokości 1500zł, mających na celu podniesienie sanitarnego standardu świadczonych usług (dotyczących zwykle przeprowadzenia remontów malarskich, wymiany sprzętu kuchennego, wyposażenie pomieszczeń magazynowych w urządzenia pomiarowe oraz w sprawnie działające wentylacje, zapewniające właściwe warunki klimatyczne do przechowywania środków spożywczych zgodnie z zaleceniami producenta.

Zakłady małej gastronomii

W rejestrze zakładów objętych nadzorem znajduje się 211 obiektów. Skontrolowano 53 obiekty. Jest to grupa obiektów o bardzo zróżnicowanym zakresie działalności, asortymencie i wielkości produkcji. Część z nich prowadzi działalność sezonową. Mała powierzchnia tych zakładów przyczynia się do braku zapewnienia odpowiednich warunków sanitarno – higienicznych dla personelu. Wydając 8 decyzji administracyjnych i nakładając 7 kar grzywny w wysokości 950 zł Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny zobowiązał właścicieli obiektów do utrzymania właściwego stanu sanitarnego pomieszczeń, właściwych warunków przechowywania surowców, ich obróbki wstępnej i wykończeniowej oraz zainstalowania tam gdzie jest to niezbędne dostatecznej ilości umywalek do mycia rąk i sprzętu produkcyjnego.

Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte

W rejestrze zakładów znajduje się 111 obiektów. Stan sanitarno-techniczny kontrolowanych obiektów jest zróżnicowany. Niektóre znajdują się w starych budynkach, gdzie nie ma możliwości rozbudowy czy poprawienia funkcjonalności tych obiektów. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny zobowiązał właścicieli obiektów do utrzymania właściwego stanu sanitarnego pomieszczeń, właściwych warunków przechowywania surowców, ich obróbki wstępnej i wykończeniowej. W wyniku stwierdzonych niezgodności wydano 10 decyzji..