

**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W LEGNICY**



**INFORMACJA O STANIE BEZPIECZEŃSTWA
SANITARNEGO POWIATU LEGNICKIEGO
W ROKU 2022
I PROGNOZA NA ROK 2023**

Legnica, marzec 2023 roku

SPIS TREŚCI

L.p.	Zakres działań	Strona
1.	Wprowadzenie	3
2.	Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych	4
3.	Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi oraz stan sanitarno-porządkowy terenu powiatu i wybranych obiektów użyteczności publicznej	8
4.	Stan sanitarny zakładów nauczania i wychowania	16
5.	Stan sanitarny zakładów produkujących i wprowadzających do obrotu żywność oraz zakładów żywienia zbiorowego	20
6.	Zagrożenie środowiska pracy z uwzględnieniem chorób zawodowych	36
7.	Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	41
8.	Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia	43
9.	Podsumowanie	46

1. Wprowadzenie

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej działają na podstawie ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023 r., poz. 338). Państwowa Inspekcja Sanitarna została powołana w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed wpływem czynników szkodliwych lub uciążliwych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych. Zajmuje się nadzorem nad warunkami: higieny środowiska, higieny pracy w zakładach pracy, higieny radiacyjnej, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, zdrowotnymi żywności, żywienia i produktów kosmetycznych, higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne.

Jednostki organizacyjne Państwowej Inspekcji Sanitarnej wykonują wymienione zadania, sprawując zapobiegawczy i bieżący nadzór sanitarny oraz prowadząc działalność zapobiegawczą i przeciwepidemiczną w zakresie chorób zakaźnych, a także działalność w zakresie promocji zdrowia.

Skala realnych i potencjalnych zagrożeń decyduje o tym, jakie czynniki środowiskowe powinny być przedmiotem systematycznego nadzoru i wynikających z nich działań represyjnych i interwencyjnych. Dla oceny stanu warunków zdrowotnych mieszkańców miasta Legnicy istotne znaczenie mają te elementy otoczenia, które związane są z masową i długotrwałą ekspozycją na czynniki patogenne, jak np.: zanieczyszczona mikrobiologicznie lub chemicznie żywność, która może wywołać istotne skutki zdrowotne; woda przeznaczona do spożycia przez ludzi, która może być źródłem groźnych zakażeń lub zatruc; środowisko pracy, w którym występują czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia; stan sanitarny obiektów żywnościowo-żywnieniowych, zakładów opieki zdrowotnej, placówek nauczania i wychowania, obiektów turystyczno-wypoczynkowych i innych obiektów użyteczności publicznej.

Struktura organizacyjna, odpowiednie wyposażenie laboratoriów oraz stale podnosząca w ramach studiów podyplomowych swoje kwalifikacje zawodowe kadra, pozwalają Państwowej Inspekcji Sanitarnej na obiektywną, ocenę stanu sanitarnego, która uwzględnia zarówno istniejące, jak i mogące się pojawić zagrożenia dla zdrowia ludzi.

Dostęp do wiarygodnych, możliwie kompletnych danych we wszystkich obszarach objętych nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej nie byłby możliwy bez sprawnie działającej bazy laboratoryjnej. Laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej wykonujące badania w szerokim zakresie (badania żywności, wody, różnego rodzaju badania środowiskowe i inne), dysponują wykwalifikowaną kadrami, odpowiednio przygotowaną infrastrukturą, w tym specjalistyczną aparaturą, stanowią znaczący instrument nadzoru. W celu zapewnienia wiarygodności wyników badań oraz optymalnego wykorzystania posiadanych zasobów laboratoria badania żywności oraz wody przeznaczonej do spożycia pracują w ramach systemów zintegrowanych. Świadectwem kompetencji laboratoriów są certyfikaty akredytacji, które posiada większość z nich, w tym wszystkie działające w ramach Zintegrowanego Systemu Badania Żywności.

W strukturze PSSE funkcjonuje Oddział Laboratoryjny, posiadający od 2005 roku corocznie weryfikowany certyfikat Polskiego Centrum Akredytacji, który prowadzi badania fizykochemiczne i mikrobiologiczne wody, żywności oraz badania z zakresu mikrobiologii klinicznej. Akredytowana działalność jest określona w Zakresie Akredytacji Nr AB 636. Informacja o zakresie dostępna jest na stronie internetowej Polskiego Centrum Akredytacji www.pca.gov.pl.

2. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie powiatu legnickiego w roku 2022 została zdominowana przez pandemię koronawirusa w I półroczu oraz zachorowania przez grypę i choroby grypopodobne w II połowie roku. Zakażenie wirusem SARS-CoV-2 stwierdzono u 2577 osób, o około 1000 mniej niż w roku 2021, z których hospitalizowano 125 pacjentów, a 37 z nich zmarło. Pracownicy inspekcji sanitarnej przeprowadzali wywiady epidemiologiczne ze wszystkimi osobami zakażonymi oraz obejmowali nadzorem bliskie otoczenie tych osób.

Natomiast sytuacja epidemiologiczna pozostałych chorób zakaźnych od wielu lat jest stabilna i nie budzi niepokoju. Zarejestrowane w roku 2022 zachorowania na niektóre choroby zakaźne, analogicznie jak w latach ubiegłych, miały charakter sezonowy lub były kontynuacją trendów wieloletnich obserwowanych wcześniej. Pojedyncze zachorowania na choroby zakaźne zagrażające życiu nie były niebezpieczne dla ogółu mieszkańców naszego miasta.

Dane epidemiologiczne dotyczące występowania wybranych chorób zakaźnych przedstawiono w formie tabelarycznej (tab. 1) na podstawie obowiązkowych zgłoszeń podejrzeń lub rozpoznań zakażeń lub chorób zakaźnych, przesyłanych do PSSE przez lekarzy.

Tab.1

Lp.	Jednostka chorobowa		Kod wg ICD-10	2022 rok		2021 rok	
				liczba zachorowań	zapadalność	liczba zachorowań	Zapadalność
1.	Salmonelozy	zatrucia pokarmowe	A02.0	6	10,9	6	10,9
		posocznica	A02.1	1	1,8	0	0
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	ogółem		27	49,1	35	63,6
		w tym dzieci do lat 2	A04	2	0,4	3	0,5
3.	Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe	rotawirusowe	A08.0	22	40,0	3	5,4
		inne wirusowe	A08.1-5	9	16,4	9	16,4
		w tym dzieci do lat 2	A08	16	3,0	8	1,5
4.	Biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu u dzieci do lat 2	ogółem		9	16,4	4	7,3
		w tym dzieci do lat 2	A09	1	0,2	1	0,2
5.	Płonica (szkarlatyna)		A38	4	7,3	3	5,4
6.	Borelioza z Lyme		A69.2	12	21,8	8	14,5

Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu legnickiego w roku 2022 i prognoza
na rok 2023

Lp.	Jednostka chorobowa		Kod wg ICD-10	2022 rok		2021 rok	
				liczba zachorowań	zapadalność	liczba zachorowań	Zapadalność
7.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień		Z20.3/Z24.2	11	20,0	6	10,9
8.	Ospa wietrzna		B01	151	274,4	16	29,1
9.	Wirusowe zapalenie wątroby	typu B	B16, B18.0-1	2	3,6	0	0
		typu C	B17.1 B18.2	7	12,7	2	3,6
10.	Świnka (nagminne zapalenie przyusznicy)		B26	0	0	0	0
11.	Grypa	ogółem	J10-J11	1999	3633,0	870	1575,8
		w tym dzieci (0-14)		936	170,1	350	63,4

2.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

Biegunki u dzieci i osób dorosłych zgłaszane są jako bakteryjne (A04) lub wirusowe (A08) zakażenia jelitowe, zatrucia pokarmowe (A05) oraz biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu (A09).

W roku 2022 liczba zarejestrowanych bakteryjnych i wirusowych zakażeń jelitowych oraz bakteryjnych zatruc pokarmowych była o 16 przypadków wyższa niż w roku 2021. Wzrosła także ilość tych zakażeń u dzieci do lat 2.

Zachorowania zgłaszane z numerem A09 to biegunki, które rozpoznano wyłącznie na podstawie objawów klinicznych lub badań laboratoryjnych, w których nie wyizolowano drobnoustroju chorobotwórczego. W roku sprawozdawczym ich liczba zwiększyła się dwukrotnie w stosunku do roku poprzedniego, co może oznaczać, że zakażenia miały charakter łagodny i lekarze rzadziej kierowali pacjentów na badania lub na oddziały szpitalne.

Dzieci do lat 2 z biegunką były hospitalizowane na oddziałach dziecięcych Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy oraz Szpitala ZOZ w Lubinie.

W chwili obecnej coraz częściej zanikają prawidłowości obserwowane w ubiegłych latach w sezonowym rozkładzie zatruc i zakażeń pokarmowych. Zakażenia o podłożu bakteryjnym występowały jednakowo często przez cały rok, natomiast najwięcej biegunek wirusowych zarejestrowano od stycznia do kwietnia.

W roku 2022 zgłoszono 6 przypadków zatruc pokarmowych wywołanych przez pałeczki *Salmonella*. Wystąpiły one u dzieci do lat 11 oraz dwóch osób dorosłych w wieku 69 i 73 lat. U wszystkich osób zakażonych wyhodowano pałeczki *Salmonella Enteritidis*. Zakażenia salmonellą rejestrowano zarówno w miesiącach letnich jak i zimowych.

W przypadku zatruc *Salmonellą* z reguły nie można ustalić nośnika zakażenia, ponieważ zarówno rodzice dzieci, jak i ludzie dorośli nie potrafią lub nie chcą wskazać podejrzanego produktu.

W roku sprawozdawczym na terenie działania PSSE w Legnicy nie zarejestrowano zbiorowych zatruc pokarmowych ani zatruc grzybami.

2.2. Wirusowe zapalenia wątroby

Na terenie powiatu legnickiego w roku 2022 zarejestrowano 2 zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu B, 6 zachorowań na wzv typu C przewlekłe oraz jeden przypadek ostrego wzv typu C. Oznacza to, że sytuacja po pandemii koronawirusa powoli się stabilizuje, coraz więcej osób wykonuje badania, poddaje się leczeniu, a wyniki badań i zgłoszenia zachorowań przesyłane są do inspekcji sanitarnej.

Chorzy na wzv typu B i C mieli wcześniej wykonywane zabiegi endoskopowe, badania laboratoryjne, operacje, transfuzje krwi, a także leczenie stomatologiczne.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny na bieżąco informuje Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa we Wrocławiu o osobach zakażonych wirusami zapalenia wątroby.

2.3. Zachorowania na choroby zakaźne wieku dziecięcego

W roku sprawozdawczym zaobserwowano prawie dziesięciokrotny wzrost zachorowań na ospę wietrzną. Współczynnik zapadalności wyniósł 274,4/100 tys. w porównaniu do 29,1/100 tys. mieszkańców w roku 2021. Zachorowania występowały przez cały rok, najczęściej od miesiąca kwietnia do lipca oraz w listopadzie i grudniu. Większość zachorowań dotyczyło dzieci i młodzieży do lat 14, pojedyncze przypadki wystąpiły wśród osób starszych do 49 roku życia. Z powodu ospy wietrznej nikt nie był hospitalizowany.

W roku sprawozdawczym liczba zachorowań na płonicę była porównywalna do roku 2021. Zachorowania rejestrowano od kwietnia do grudnia, z przewagą w okresie wiosenno-letnim. Dotyczyły one głównie dzieci do lat 6, najczęściej wystąpiło w grupie wiekowej od 3 do 6 lat. Zachorował także jeden 29-letni mężczyzna. W roku sprawozdawczym żadna osoba nie była hospitalizowana z powodu zachorowania na płonicę.

W roku sprawozdawczym nie zarejestrowano zachorowań na świnkę ani nie zgłoszono przypadków różyczki.

2.4. Zachorowania na grypę sezonową

W roku sprawozdawczym liczba zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę i choroby grypopodobne była ponad dwukrotnie wyższa niż w roku 2021. Zapadalność wzrosła z 1575,8/100 tys. mieszkańców do 3633,0/100 tys. mieszkańców. Szczyt zachorowań odnotowano w miesiącach zimowych: listopadzie i grudniu. Dzieci do lat 14 stanowiły 46,8% chorych, natomiast wśród dzieci najmłodszych do lat 4 wystąpiło aż 506 przypadków grypy i chorób grypopodobnych, czyli 25,3% ogółu zachorowań.

W roku 2022 zgłoszono także 34 potwierdzone przypadki zachorowań na grypę, z czego dzieci do lat 14 stanowiły 73,5% (25 zachorowań), hospitalizowano z powodu tej choroby 26 osób, w tym 24 dzieci.

Grypa jest chorobą, której można zapobiegać poprzez szczepienia ochronne, jednak pomimo kampanii medialnej w dalszym ciągu liczba osób zaszczepionych przeciwko tej chorobie jest żenująco niska. W roku 2022 w punktach szczepień na terenie Legnicy i powiatu legnickiego zaszczepiło się przeciw grypie **5214** osób, co stanowi zaledwie **3,5%** ogółu populacji naszego powiatu. Grypa jest poważną chorobą, która może powodować powikłania zagrażające życiu. Szczepienia przeciw grypie chronią zarówno przed samym zachorowaniem, jak i poważnymi powikłaniami, jednak nie cieszą się one takim

zainteresowaniem, jakiego należałoby oczekiwać. W przypadku tej szczepionki barierą zaporową na pewno nie jest jej cena, która zwykle nie przekracza kwoty 40-50 zł. Sytuacja ta na pewno uległaby poprawie, gdyby w większym stopniu zaangażowali się w nią lekarze podstawowej opieki zdrowotnej oraz lekarze specjaliści, gdyż dla pacjentów są oni większymi autorytetami, niż przedstawiciele firm farmaceutycznych czy inspekcji sanitarnej.

2.5. Zachorowania na choroby rzadko występujące

2.5.1. Choroba wywołana przez *Streptococcus pneumoniae* – inwazyjna

Inwazyjną chorobę pneumokokową zdiagnozowano w roku 2022 u 6 osób:

- zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych rozpoznano u 36-letniej kobiety, która została przyjęta do Oddziału SOR w Legnicy w stanie ciężkim z wymiotami i utratą przytomności. Zachorowanie zakończyło się wyzdrowieniem, ale pacjentka wymagała dalszego leczenia ambulatoryjnego i rehabilitacji;
- posocznicę stwierdzono u 3 osób w wieku 52 lata, 54 lata i 69 lat. Wszyscy w stanie ciężkim z dusznością, bólami głowy, zapaleniem płuc trafili do szpitala w Legnicy i Bolesławcu. Jedno zachorowanie zakończyło się zgonem pacjenta.
- zapalenie płuc wywołane przez *Streptococcus pneumoniae* zdiagnozowano u dwóch kobiet w wieku 70 i 86 lat. Przebieg choroby u pacjentek był średnio ciężki, ale zakończony wyzdrowieniem.

2.5.2. Choroba wywołana przez *Haemophilus influenzae* – inwazyjna

Zapalenie opon mózgowych wywołane przez *Haemophilus influenzae* zdiagnozowano u 58-letniej kobiety. Chora z gorączką, bólem głowy, wymiotami trafiła na oddział SOR w Legnicy, a następnie po badaniach została przekazana do szpitala Zakaźnego przy ul. Koszarowej we Wrocławiu. Zachorowanie zakończyło się wyzdrowieniem pacjentki.

2.5.3. Lamblioza

Zachorowanie stwierdzono u rocznego chłopczyka. Dziecko z bólami brzucha, biegunką i refluksem było leczone ambulatoryjnie. Badanie kału w kierunku antygeny *Giardia intestinalis* dało wynik pozytywny. Zachorowanie zakończyło się wyzdrowieniem.

2.5.4. Kleszczowe zapalenie mózgu

W roku sprawozdawczym zarejestrowano jeden przypadek zachorowania na kleszczowe zapalenie mózgu u 61-letniej kobiety. Chora trafiła na oddział SOR w Legnicy z gorączką, bólem głowy, nudnościami, osłabieniem. Po wykonaniu szeregu badań stwierdzono neuroinfekcję i przekazano pacjentkę do Szpitala zakaźnego we Wrocławiu przy ul. Koszarowej. Przebieg zachorowania był średni, zakończony wyzdrowieniem.

2.5.5. Borelioza - choroba z Lyme

W roku 2022 na terenie powiatu legnickiego zarejestrowano ogółem 12 przypadków zachorowań na boreliozę. Hospitalizowano z powodu tej choroby jedną osobę ze zdiagnozowaną **neuroboreliozą**: 72-letnią kobietę z postępującym otępieniem, zaburzeniami pamięci, spadkiem wagi, która była leczona na oddziale neurologicznym szpitala we Wrocławiu. Wśród osób, które zachorowały, wszystkie miały rumień wędrujący, wielu chorych skarżyło się także na bóle stawów i osłabienie. Najwięcej zachorowań zarejestrowano w miesiącach ciepłych od maja do października, ale pojedyncze przypadki zgłaszane były także w listopadzie i lutym. Związane jest to na pewno z ocieplaniem się klimatu w Polsce i na świecie, co powoduje, że kleszcze żerują prawie przez cały rok. Teren, na którym doszło do kontaktu z tym pajęczakiem, to najczęściej własna działka, park miejski

lub las, ale także cmentarz czy plac zabaw. Dane te mogą świadczyć o coraz większej ilości zakażonych kleszczy żyjących w miejscach, które kiedyś określano jako bezpieczne. Na szczęście coraz większa jest wiedza lekarzy oraz ogółu społeczeństwa na temat boreliozy. Wielu chorych nie pamięta ukłucia przez kleszcza, ale po zauważeniu rumienia wędrującego zgłasza się do lekarza. Pacjenci z reguły trafiają najpierw do placówki podstawowej opieki zdrowotnej, skąd kierowani są do Poradni Chorób Zakaźnych w Legnicy, szybko diagnozowani, a zgłoszenia zachorowań na bieżąco trafiają do PSSE.

2.6. Zachorowania na wściekliznę – potrzeba szczepień

W 2022 roku na terenie działania PSSE w Legnicy nie zarejestrowano zachorowań na wściekliznę wśród ludzi i nie zgłoszono ognisk wścieklizny u zwierząt.

Ogółem w roku sprawozdawczym pogryzionych przez zwierzęta znane i nieznanie zostało **76** osób, z czego **11** zaszczepiono przeciwko wściekliznie ze wskazań lekarskich. Osoby szczepione miały kontakt z psami, u których nie wykluczono wścieklizny, dzikimi kotami, myszą polną, łasicą oraz dzikiem. Żadna osoba pogryziona nie wymagała hospitalizacji.

Kwalifikację osób do szczepień przeciw wściekliznie prowadzi lekarz specjalista chorób zakaźnych w Poradni Chorób Zakaźnych przy Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym w Legnicy na podstawie dochodzenia epidemiologicznego, przeprowadzonego przez pracowników Oddziału Epidemiologii PSSE w Legnicy.

2.7. Nadzór nad punktami szczepień

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Legnicy prowadzi nadzór nad wszystkimi punktami szczepień na terenie swojego działania w celu utrzymania wykonawstwa szczepień obowiązkowych u dzieci i młodzieży na wymaganym poziomie tj. 90% - 95%. Niestety, od paru lat w większości roczników podlegających do szczepień poziom zaszczepienia niebezpiecznie się obniża.

Największym problemem jest szybko zwiększająca się liczba rodziców, którzy świadomie i konsekwentnie nie szczepią swoich dzieci. Według stanu na dzień 31 grudnia 2022 r. liczba rodziców, którzy nie wyrażają zgody na szczepienie dzieci, wynosiła już **982** osoby, co oznacza, że nie zaszczepionych zgodnie z Programem Szczepień Obowiązkowych jest już **639** dzieci. Niepokojące jest zjawisko rosnącej liczby dzieci nie szczepionych od urodzenia oraz rodziców, którzy nie chcą szczepić swoich dzieci przeciwko zakażeniom pneumokokowym. Przez wiele lat wakcynolodzy zabiegali o to, żeby szczepienia takie weszły do Programu Szczepień Obowiązkowych, niestety wiele osób nie chce z nich skorzystać dla swoich dzieci.

W roku sprawozdawczym wystawiono **42** upomnienia oraz **96** wezwań do wykonania zaległych szczepień dla rodziców uchylających się od szczepień swoich dzieci.

Wykonywanie szczepień obowiązkowych u młodzieży w 19 roku życia jest także znacznie utrudnione ze względu na osiągnięcie przez nich pełnoletności i różne zdarzenia losowe, np. zmiana miejsca zamieszkania, zajście w ciążę, osadzenie w zakładzie poprawczym lub karnym.

3. Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi oraz stan sanitarno-porządkowy terenu powiatu i wybranych obiektów użyteczności publicznej

3.1. Wodociągi sieciowe

W 2022 r. na terenie powiatu legnickiego wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi dostarczało, podobnie jak w 2021 roku, 8 wodociągów sieciowych:

- Wodociąg sieciowy Legnickiego Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji S.A. w Legnicy zaopatrujący miejscowości w gminach Miłkowice, Kunice, Krotoszyce i Legnickie Pole,
- wodociąg sieciowy w Chojnowie, zaopatrujący miasto Chojnów,
- wodociąg sieciowy w Prochowicach, zaopatrujący miasto Prochowice i 3 wsie na terenie gminy Prochowice,
- wodociąg w Okmianach, należący do Gminy Chojnów, dostarczający wodę do miejscowości na terenie gminy Chojnów (wszystkich za wyjątkiem Czernikowic) oraz do 5 wsi w gminie Miłkowice,
- należący do Gminy Chojnów wodociąg sieciowy w Czernikowicach, dostarczający wodę mieszkańcom Czernikowic,
- wodociąg Związku Komunalnego „Wodociąg Lisowice” zaopatrujący mieszkańców gmin Prochowice, Ruja i Kunice,
- wodociąg gminny w Krotoszycach, zaopatrujący miejscowości na terenie gminy Krotoszyce,
- wodociąg Wojewódzkiego Przedsiębiorstwa Energetyki Ciepłej w Legnicy S.A. zaopatrujący w wodę 3 gospodarstwa domowe w Kolonii Pątnów (gm. Kunice) na podstawie umowy zawartej z Gminą Kunice.

Ponadto, na terenie powiatu legnickiego, miejscowość Czerwony Kościół w gminie Krotoszyce, zaopatrywana była z wodociągu sieciowego Podolany (ujęcie w Gierałtowie), znajdującego się pod nadzorem PSSE w Złotoryi.

Sprawowany w 2022 r. nadzór sanitarny nad przedsiębiorstwami wodociągowymi wykazał właściwy stan sanitarny i techniczny budynków i urządzeń służących do produkcji wody.

3.2. Jakość wody

Nadzór nad jakością wody prowadzony był zarówno na podstawie badań przeprowadzanych przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne w ramach kontroli wewnętrznej, jak i przez PPIS w Legnicy w ramach nadzoru bieżącego. W 2022r. przedsiębiorstwa wodociągowe zbadały łącznie 134 próbki wody, natomiast PPIS w Legnicy zbadał 30 próbek wody przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

W 2022 r. nadal prowadzone było postępowanie administracyjne wszczęte w 2021r. wobec Chojnowskiego Zakładu Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej w związku z przekroczeniami dopuszczalnych wartości manganu w wodzie z wodociągu sieciowego w Chojnowie. Na wniosek ChZGKiM Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy wydał w dniu 12 stycznia 2022 r. decyzję, w której przedłużył warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi z tego wodociągu na okres do 30 czerwca 2022 r., określając dopuszczalną wartość parametryczną manganu w tym okresie na poziomie 400 mg/l. Jednocześnie nakazał Chojnowskiemu Zakładowi Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej:

- podjąć skuteczne działania naprawcze i zapewnić w wodociągu sieciowym w Chojnowie wodę o jakości zgodnej z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294) w terminie do 30 czerwca 2022 r., a uzyskanie właściwej jakości wody potwierdzić wynikami badań jakości wody w zakresie manganu,
- w terminie do 30 czerwca 2022 r. przeprowadzać badania jakości wody w zakresie manganu raz w miesiącu w dwóch punktach poboru: punkcie zlokalizowanym na stacji uzdatniania wody przy ul. Bielawskiej w Chojnowie (woda uzdatniona) oraz w uzgodnionym z PPIS w Legnicy punkcie zgodności zlokalizowanym na sieci wodociągowej w Chojnowie.

W 9 próbkach wody pobranych w okresie od stycznia do kwietnia 2022 r. stwierdzono ponadnormatywne wartości manganu: od 98 µg/l do 183 µg/l (wartość dopuszczalna – 50 µg/l). Jednak działania podejmowane przez Chojnowski Zakład Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej skutkowały poprawą jakości wody – badania przeprowadzone w kolejnych miesiącach wykazywały prawidłową wartość manganu w wodzie z wodociągu sieciowego w Chojnowie.

Ponadto, w okresie sprawozdawczym stwierdzono nieprawidłowe wartości badanych parametrów w części nadzorowanych wodociągów:

- w wodociągu sieciowym w Chojnowie:
 - żelazo - w dwóch próbkach – 210 µg/l i 202 µg/l (wartość dopuszczalna – 200 µg/l);
 - mętność - w dwóch próbkach – 2,39 NTU i 2,05 NTU (wartość wymagana – do 1,0 NTU);
 - pH - w trzech próbkach, wartości: 6,38, 6,31 i 6,00 (wartość wymagana: 6,5÷9,5)
 - zapach - w 1 próbce – obecność nietypowego zapachu dla wód do spożycia;
- w wodociągu sieciowym na terenie gminy Kunice, zaopatrywanym z LPWiK S.A.:
 - bakterie grupy coli – w jednej próbce – 3 jtk w 100 ml (wartość wymagana – 0 jtk w 100 ml);
 - nieakceptowalny smak - w 1 próbce;
- w wodociągu sieciowym na terenie gminy Kunice, zaopatrywanym z wodociągu Wojewódzkiego Przedsiębiorstwa Energetyki Ciepłej w Legnicy S.A.:
 - bakterie grupy coli – w jednej próbce – 2 jtk w 100 ml (wartość wymagana – 0 jtk w 100 ml);
- w wodociągu sieciowym na terenie gminy Legnickie Pole, zaopatrywanym z LPWiK S.A.:
 - ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C – w jednej próbce: >300 jtk w 100 ml (zaleca się, aby ogólna liczba mikroorganizmów nie przekraczała: 100 jtk /1 ml w wodzie wprowadzanej do sieci wodociągowej i 200 jtk /1 ml w kranie konsumenta);
- w wodociągu sieciowym w Lisowicach:
 - ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C – w jednej próbce: >300 jtk w 100 ml (zaleca się, aby ogólna liczba mikroorganizmów nie przekraczała: 100 jtk /1 ml w wodzie wprowadzanej do sieci wodociągowej i 200 jtk /1 ml w kranie konsumenta);
- w wodociągu sieciowym w Okmianach
 - mętność - w jednej próbce - 1,18 NTU (wartość wymagana: do 1,0 NTU);
- w wodociągu sieciowym w Prochowicach:
 - mętność – w trzech próbkach - 1,5 NTU, 1,6 NTU i 3,3 NTU (wartość wymagana: do 1,0 NTU);
- w wodociągu sieciowym w Czernikowicach:
 - pH – w dwóch próbkach - 6,42 i 6,37 (wartość wymagana: od 6,5 do 9,5)
 - mętność – w jednej próbce – 2,94 NTU (wartość wymagana: do 1,0 NTU).

Stwierdzone nieprawidłowe wartości badanych parametrów były krótkotrwałe i nie powtarzały się w próbkach wody pobranych po przeprowadzonych działaniach naprawczych (płukanie czy dezynfekcja sieci).

Jakość wody produkowanej w pozostałych wodociągach sieciowych na terenie powiatu legnickiego spełniała wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

3.3. Inne ujęcia wody

W ewidencji PSSE w Legnicy znajduje się ponadto jedno ujęcie indywidualne - ujęcie wody w Bazie Paliw Nr 10 w Kawicach, zaopatrujące zakład pracy. Badania laboratoryjne wody uzdatnionej z tego ujęcia wykazały, że woda spełnia wymagania określone dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

3.4. Stan sanitarno-porządkowy terenu powiatu oraz wybranych obiektów użyteczności publicznej

Stan sanitarno-porządkowy miast i terenów wiejskich był porównywalny ze stanem z roku poprzedniego i oceniany był jako dobry. Poszczególne gminy posiadają opracowane regulaminy utrzymania czystości i porządku zaopiniowane przez PPIS, regulujące m.in. odbiór odpadów komunalnych od właścicieli nieruchomości. W okresie sprawozdawczym nie wpływały do PPIS w Legnicy interwencje, dotyczące złego stanu sanitarnego posesji.

3.4.1. Podmioty lecznicze

Stan techniczny i funkcjonalny skontrolowanych w 2022 r. podmiotów leczniczych był dobry. Kontrole sanitarne przeprowadzone w obiektach tej grupy nie wykazały nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego, bieżącego stanu sanitarnego pomieszczeń i wyposażenia czy postępowania z bielizną, odpadami komunalnymi i niebezpiecznymi.

Wytwarzane w podmiotach leczniczych odpady medyczne zbierane były selektywnie w miejscach ich powstawania. Odpady niebezpieczne, do czasu odbioru do spalenia przez specjalistyczne firmy, przechowywano w urządzeniach chłodniczych, przeznaczonych wyłącznie do tego celu. Podmioty miały opracowane procedury i instrukcje postępowania z odpadami medycznymi.

Wszystkie podmioty lecznicze zaopatrywane były w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi o dobrej jakości z wodociągów sieciowych, zapewniono również dostateczną ilość wody ciepłej. Obiekty były skanalizowane, a wewnętrzne sieci działały sprawnie.

Przeprowadzane kontrole wykazywały również przestrzeganie ograniczeń, nakazów i zakazów ustanowionych w związku z trwającym stanem epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2. W poszczególnych obiektach przestrzegany był obowiązek zakrywania ust i nosa przy pomocy maseczki. Pacjenci rejestrowani byli na konkretne godziny. Zapewniano płyny do dezynfekcji rąk we wszystkich pomieszczeniach, łącznie z poczekalnią. Personel miał zabezpieczone środki ochrony osobistej (maseczki, rękawiczki i fartuchy jednorazowego użycia). Pomieszczenia były systematycznie wietrzone, a po przyjęciach pacjentów dezynfekowano powierzchnie dotykowe, m.in.: klamki, włączniki światła, uchwyty, krzesła.

3.4.2. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej

Kontrole sanitarne przeprowadzone w zakładach fryzjerskich, kosmetycznych i odnowy biologicznej wykazały ich właściwy stan sanitarno-higieniczny i techniczny. Czystość bieżąca, jak i postępowanie z narzędziami oraz bielizną nie budziły zastrzeżeń. Nie stwierdzono w nich również nieprawidłowości w zakresie odprowadzania ścieków, gospodarki odpadami komunalnymi czy funkcjonowania wentylacji. Wszystkie zakłady były zaopatrywane w wodę przeznaczoną do spożycia o dobrej jakości, z wodociągów sieciowych. Większość obiektów posiadała dostateczną ilość punktów wodnych. Najczęściej były to myjki do mycia włosów oraz umywalki służące do mycia narzędzi w salach usług, umywalki do mycia rąk w pomieszczeniach sanitarnych, a także umywalki wykorzystywane do celów socjalnych. Narzędzia stosowane do wykonywania usług, podczas których nie

dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek, były po użyciu myte i dezynfekowane. Czyste narzędzia przechowywano w wydzielonych pojemnikach, natomiast środki dezynfekcyjne – w oryginalnych opakowaniach, a ich roztwory - w zamykanych i oznakowanych opakowaniach zastępczych. Narzędzia dezynfekowane były w pełnym zanurzeniu, w zalecanym czasie i stężeniu środka dezynfekcyjnego.

W większości zakładów kosmetycznych do wykonywania zabiegów, przy których może dojść lub dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek używane były narzędzia jednorazowego użycia. Jeśli wykorzystywano narzędzia wielorazowego użycia, które naruszały ciągłość tkanek - poddawano je sterylizacji.

Kontrole sanitarne wykazywały, że obiekty posiadały odpowiednie zapasy środków czystościowych, higienicznych i dezynfekcyjnych oraz, że były sprzątane na bieżąco. Sprzęt porządkowy był właściwie przechowywany i utrzymywany w dobrym stanie sanitarnym. Bielizna czysta przechowywana była w zamykanych, wydzielonych szafkach, natomiast brudna - gromadzona w wydzielonych pojemnikach. Bielizna codziennie usuwana była z obiektów, a jej pranie odbywało się poza zakładami. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna. Przestrzegany był zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

W związku ze stanem epidemii, wywołanej zakażeniami wirusem SARS-CoV-2, w celu zapewnienia bezpieczeństwa klientom i obsłudze, w obiektach wdrażano obowiązujące nakazy, zakazy oraz wytyczne. Klienci byli przyjmowani po wcześniejszym umówieniu za pomocą środków zdalnych, poczekalnie były wyłączone z użytku, a w trakcie świadczenia usług w zakładzie przebywała wyłącznie osoba obsługująca oraz obsługiwana, obowiązkowe było zasłanianie ust i nosa przy pomocy maseczek. W poszczególnych zakładach zapewnione były środki do dezynfekcji rąk. Po obsłudze każdego klienta na stanowisku roboczym przeprowadzano dezynfekcję.

3.4.3. Dworzec i przystanki kolejowe

W 2022 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną przystanku PKP w Miłkowicach. Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości. Obiekt sprzątany był na bieżąco, wyposażony był w kosze na odpady, które systematycznie opróżniano. Stan sanitarno-techniczny również nie budził zastrzeżeń.

3.4.4. Obiekty pomocy społecznej

Pod nadzorem sanitarnym PSSE w Legnicy znajdują się:

- Dom Pomocy Społecznej w Legnickim Polu ul. Benedyktynów 4,
- Dom Pomocy Społecznej dla Dorosłych „Prząśnik” w Brenniku,
- Środowiskowy Dom Samopomocy Nr 1 przy ul. Jana III Sobieskiego 2 w Chojnowie,
- Środowiskowy Dom Samopomocy Nr 2 przy ul. Mikołaja Reja 3 w Chojnowie.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono kontrole sanitarne we wszystkich wyżej wymienionych obiektach. Przeprowadzone kontrole nie wykazywały nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarnego. Postępowanie z bielizną brudną i czystą było prawidłowe. W obiektach znajdowały się odpowiednie zapasy środków czystościowych i dezynfekcyjnych, a sprzęt porządkowy utrzymany był w dobrym stanie sanitarno-technicznym i prawidłowo był przechowywany. Wszystkie pomieszczenia sprzątane były na bieżąco. Obiekty zaopatrywane były w wodę przeznaczoną do spożycia o dobrej jakości, z wodociągów sieciowych. Nie stwierdzono również nieprawidłowości w zakresie odprowadzania ścieków, postępowania z odpadami i funkcjonowania wentylacji. Otoczenie obiektów było odpowiednio zagospodarowane i utrzymane czysto. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna.

Należy nadmienić, że w DPS w Legnickim Polu sukcesywnie prowadzone są remonty poszczególnych zespołów oraz wykonywane są bieżące, niezbędne naprawy. Od ostatniej kontroli wykonano m.in. następujące prace:

- w zespole I (budynek 1) na parterze wyremontowano szatnię dla pracowników oraz odmalowano klatkę schodową i zamontowano nowe poręcze,
- w zespole III (budynek 3) wymieniono wykładziny, wyremontowano pokoje mieszkańców oraz łazienkę na pierwszym piętrze,
- w zespole IV powiększono i wyremontowano pomieszczenie socjalne dla pracowników, wyremontowano pokoje mieszkańców na parterze,
- w zespole V wyremontowano pomieszczenie socjalne, pomieszczenie kierownika, pedagoga i pracownika socjalnego; odświeżono powłoki malarskie na klatkach schodowych po obu stronach zespołu,
- w zespole VI wyremontowano i wyposażono pomieszczenie socjalne oraz łazienki i sanitariaty na pierwszym i drugim piętrze.

3.4.5. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

Stan sanitarny hoteli nie odbiegał od stanu z roku poprzedniego i w większości przypadków był oceniany pozytywnie. Obiekty zaopatrywane były w wodę przeznaczoną do spożycia o dobrej jakości, z wodociągów sieciowych. Prawidłowe było również odprowadzanie nieczystości płynnych oraz gromadzenie i usuwanie odpadów komunalnych. Stan bieżącej czystości był zachowany. Pokoje dla gości urządzone były estetycznie i utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Bielizna prana była w pralniach usługowych zewnętrznych, postępowanie z nią nie budziło zastrzeżeń. Obiekty posiadały wystarczające zapasy środków czystościowych, dezynfekcyjnych i higienicznych. Tereny wokół budynków były zagospodarowane i uporządkowane. Nie stwierdzono również nieprawidłowości w zakresie funkcjonowania instalacji wentylacji/klimatyzacji. Hotele posiadają wentylację grawitacyjną, mechaniczną, a w kilku przypadkach - klimatyzację. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna. W obiektach przestrzegany był zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych

Nieprawidłowości w zakresie sanitarno-porządkowym oraz technicznym wykazała kontrola miejsc noclegowych w Kawicach. W obiekcie stwierdzono m.in.: w dwóch pokojach zawilgocone ściany z wykwitami i odpryskami farby; w jednym z pokoi brak listwy przypodłogowej w łazience; brak wydzielonego sprzętu porządkowego dla części noclegowej oraz brak miejsca do jego przechowywania; brak środka do dezynfekcji powierzchni; brak dowodu prowadzenia dezynfekcji pościeli, kołder i poduszek; w jednej z łazienek - WC oraz kabina natryskowa utrzymana w niewłaściwym stanie porządkowym. Za stwierdzone nieprawidłowości na osobę odpowiedzialną, nałożoną grzywnę w drodze mandatu karnego w wysokości 250 zł, wszczęto postępowanie administracyjne, wydano decyzję opłatową oraz decyzję nakazującą. Wszystkie nieprawidłowości zostały usunięte, co potwierdziła kontrola sprawdzająca.

W związku z nadal trwającym stanem epidemii, wywołanej zakażeniami wirusem SARS-CoV-2, w celu zapewnienia bezpieczeństwa klientom i obsłudze, w obiektach wdrażano obowiązujące nakazy, zakazy oraz wytyczne. Kontrole wykazywały, że obiekty stosowały się do przepisów i wytycznych związanych ze stanem epidemii. Przestrzegano obowiązujących w danym momencie limitów osób przebywających w obiektach, nakazu zakrywania ust i nosa maseczką, udostępniano płyny do dezynfekcji rąk.

3.4.6. Ustępy publiczne

W 2022 roku nadzorem sanitarnym objęty był 1 ustęp publiczny na terenie powiatu legnickiego, znajdujący się we wsi Legnickie Pole. Ustęp jest zamontowany na stałe, skanalizowany i zaopatrywany w wodę o dobrej jakości, z wodociągu sieciowego w Legnicy. Ustęp czynny jest tylko w sezonie letnim.

W wyniku przeprowadzonej w sierpniu 2022 r. kontroli, dotyczącej bieżącego stanu sanitarno-technicznego, stwierdzono, że powierzchnie ścian i sufitów w toaletach zostały odświeżone i pomalowane. Ponadto kontrola wykazała, że przy schodach prowadzących do toalety męskiej, ściany są popękane oraz posiadają ubytki w tynku. W związku z powyższym wydano zalecenie, aby doprowadzić do dobrego stanu sanitarno-technicznego ww. ściany, tj. uzupełnić ubytki w tynku oraz odnowić powierzchnie ścian poprzez ich pomalowanie w terminie do dnia 31 października 2022 r. W listopadzie administrator obiektu poinformował o wykonaniu prac związanych z uzupełnieniem ubytków w tynku. Ponadto oświadczył, że ściany zostaną pomalowane na początku 2023 r., w okresie wiosennym.

Ustęp zaopatrzony był w wystarczającą ilość środków czystościowych, dezynfekcyjnych i higienicznych. Sprzęt porządkowy utrzymywany był w dobrym stanie sanitarnym oraz był przechowywany prawidłowo.

3.4.7. Cmentarze

W 2022 r. nadzorem sanitarnym objęte były 2 cmentarze komunalne na terenie powiatu: cmentarz komunalny w Kawicach oraz cmentarz komunalny w Chojnowie przy ul. Parkowej 1. Stan sanitarny terenów skontrolowanych cmentarzy nie odbiegał od stanu z poprzedniego roku. Cmentarze były właściwie zagospodarowane, uporządkowane i ogrodzone. Drogi wewnętrzne były utwardzone. Odpady komunalne składowane były w pojemnikach lub kontenerach, usytuowanych w wydzielonych miejscach cmentarzy. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami komunalnymi.

3.4.8. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli

W 2022 r., na terenie działalności PSSE w Legnicy funkcjonowało 1 kąpielisko - „Kraina Dobrej Energii” na zbiorniku w Jezierzanach. Zgodnie z podjętą uchwałą Rady Gminy Miłkowice kąpielisko miało funkcjonować przez okres od 1 czerwca 2022 r. do 30 września 2022 r. Jednak we wrześniu 2022 r. organizator kąpieliska - firma NIR Inwestycje Sp. z o.o., poinformowała PPIS w Legnicy o wcześniejszym zakończeniu sezonu kąpielowego.

Na terenie „Krainy Dobrej Energii” wyznaczono i trwale oznakowano bojami strefy kąpielowe dla dorosłych i dla dzieci, które strzeżone były przez ratowników WOPR. Na terenie obiektu znajdowała się recepcja, plaża, wydzielona plaża dla osób przebywających z psami, strefa kempingowa, toalety, natryski, pomieszczenie ratownika, pomieszczenie biurowe, pomieszczenie gospodarcze, 3 boiska do piłki siatkowej i ręcznej, wydzielone miejsce do grillowania, wydzielona strefa gastronomiczna i strefa zabaw dla dzieci oraz parking. Sanitariaty wyposażone były w pojemniki z płynem do mycia i dezynfekcji rąk oraz zasobniki z ręcznikami papierowymi.

Obiekt zaopatrywany był w wodę o dobrej jakości z wodociągu sieciowego w Legnicy. Nieczystości płynne gromadzone były w dwóch zbiornikach bezodpływowych, opróżnianych na zgłoszenie telefoniczne przez firmę asenizacyjną. Odpady komunalne gromadzone były w workach umieszczonych na poręczach oraz w zbiorczym kontenerze. Na terenie obiektu dostępny był regulamin dla osób kąpiących się i wypoczywających oraz bieżąca ocena jakości wody, wydana przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy. Teren

obiektu utrzymany był czysto, część rekreacyjna (plaża, tereny zielone) - uporządkowane, a trawa wykoszona.

Organizator kąpieliska ustalił z PPIS w Legnicy harmonogram pobierania próbek wody i przysyłał sprawozdania z realizowanych badań. Wyniki badań wykazały, że jakość wody spełniała wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli (Dz. U. z 2019 r. poz. 255). W związku z powyższym PPIS w Legnicy stwierdził przydatność wody do kąpieli w kąpielisku. Oceny jakości wody były przekazywane organizatorowi kąpieliska, Wójtowi Gminy Miłkowice oraz umieszczane na stronie internetowej PSSE w Legnicy.

Ponadto, w 2022 r. na terenie powiatu legnickiego funkcjonowało 1 miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli - „Różana Dolina” na terenie Ośrodka Wypoczynkowego w Rokitkach – w terminie od 2 lipca 2022 r. do 1 sierpnia 2022 r. Zgodnie z ustawą Prawo wodne (Dz. U. z 2022 r. poz. 2625, ze zm.), miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli, funkcjonujące przez okres nie dłuższy niż 30 kolejnych dni w roku kalendarzowym, może zostać utworzone w przypadku, gdy nie jest uzasadnione utworzenie kąpieliska.

Organizator miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpieli przeprowadził badania jakości wody przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego i raz w trakcie jego trwania. Wyniki badań wykazały, że jakość wody spełniała wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli (Dz. U. z 2019 r. poz. 255). W związku z powyższym PPIS w Legnicy stwierdził przydatność wody do kąpieli w w/w miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli. Oceny jakości wody były przekazywane organizatorowi, Wójtowi Gminy.

Na terenie ośrodka wypoczynkowego była wydzielona plaża z wyznaczoną i trwale oznakowaną strefą do kąpieli, a ponadto znajdowały się: pomieszczenie ratowników, punkt gastronomiczny, parking oraz ustawiony kontener z 2 ekologicznymi kabinami (woda do mycia rąk, ręczniki jednorazowe). Odpady komunalne gromadzone były w workach foliowych zawieszonych na metalowych stelażach oraz zbiorczym kontenerze ustawionym w otoczeniu obiektu. Worki foliowe bez przepełnień. Sprzęt porządkowy, utrzymany w dobrym stanie sanitarnym, przechowywany był w wydzielonym miejscu. Obiekt zaopatrzony był w wystarczającą ilość środków czystości, higienicznych oraz dezynfekcyjnych. Teren obiektu był uporządkowany oraz ogrodzony.

Na terenie ośrodka dostępny był regulamin dla osób wypoczywających i kąpiących się oraz bieżąca ocena jakości wody wydana przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

3.4.9. Pływalnie

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się pływalnie kryte: Basen Miejski przy Szkole Podstawowej Nr 4 w Chojnowie ul. Kilińskiego 23, pływalnia Hotelu „Pałac” w Krotoszycach oraz pływalnia w Przedszkolu Samorządowym w Kunicach ul. Przedszkolna 2. Obiekty te wyposażone są w urządzenia do bieżącej kontroli parametrów uzdatniania wody, jak: odczyn, stężenie chloru, poziom Redox oraz temperatura wody. Woda uzdatniana jest w zautomatyzowanych procesach. Niecki basenowe działają na zasadzie systemu zamkniętego obiegu z czynnym przelewem.

Zarządzający pływalniami ustalili z PPIS w Legnicy harmonogramy pobierania próbek wody i zgodnie z nimi przeprowadzali badania jakości wody w celu sprawdzenia zgodności z przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań

jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r. poz. 2016), a w przypadku wystąpienia przekroczeń dopuszczalnych wartości badanych parametrów informowali PPIS w Legnicy o podejmowanych działaniach naprawczych.

Przeprowadzone w ciągu roku kontrole bieżącego stanu sanitarnego pływalni nie wykazały nieprawidłowości w tym zakresie.

W okresie wakacji, na terenie objętym nadzorem PSSE w Legnicy, uruchomiono ponadto 1 basen kąpielowy odkryty: przy ul. Słowackiego w Prochowicach - z jedną niecką do pływania. Obiekt ten z uwagi na brak wody przepływowej w nieckach, nie spełnia określeń definicji pływalni, zawartej w ustawie z dnia 18 sierpnia 2011 r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych (Dz. U. z 2022 r. poz. 147). Nadzór nad obiektem w zakresie przydatności wody do kąpeli, prowadzony był na zasadach ustalonych przez PPIS w Legnicy, uwzględniających wyniki dotychczasowego nadzoru oraz wymagania dotyczące pływalni określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022 r. poz. 1230). Częstotliwość badań jakości wody w nieckach basenowych ustalono na 2 razy w miesiącu. Na podstawie analizy sprawozdań z badania wody, PPIS w Legnicy stwierdzał przydatność do kąpeli wody w niecce basenu.

Podczas przeprowadzonej kontroli sanitarnej basenu kąpielowego w Prochowicach stwierdzono, że pomieszczenia, budynki i urządzenia na terenie obiektu utrzymane były w dobrym stanie sanitarno-technicznym, podobnie jak w poprzednich trzech latach. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zaopatrzenia w bieżącą wodę czy odprowadzania ścieków. Obiekt wyposażono w odpowiednią ilość pojemników na odpady komunalne, które opróżniano na bieżąco. Sanitariaty sprzątane i dezynfekowane były na bieżąco. Basen był wyposażony w sprzęt ratunkowy, sprzęt medyczny i artykuły sanitarne, zgodnie z obowiązującymi przepisami, a także w środki czystościowe, dezynfekcyjne i higieniczne. Dezynfekcja wody na basenie prowadzona była w sposób prowizoryczny – przez bezpośrednie nalewanie roztworu podchlorynu sodu do niecki basenowej.

4. Stan sanitarny zakładów nauczania i wychowania

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy w 2022 roku na terenie powiatu legnickiego sprawował nadzór sanitarny nad 17 stałymi placówkami nauczania i wychowania, a także 7 wycieczkami dzieci i młodzieży w okresie ferii zimowych i letnich.

Przeprowadzono ogółem 28 kontroli.

Wystosowano 1 decyzję potwierdzającą spełnienie wymagań sanitarnych i lokalowych w 1 żłobku.

W I kwartale 2022 r. w czasie obowiązywania kwarantanny z kontaktu, ze względu na dużą ilość zachorowań na COVID-19 w 2022 r., zachodziła potrzeba podejmowania działań przeciwepidemicznych w stosunku do placówek nauczania i wychowania na podległym terenie. W ramach powyższych działań, dzieci i młodzież uczęszczająca do szkół i placówek oraz personel, wskazane przez dyrektorów jako osoby z kontaktu z osobą zakażoną, obejmowano kwarantanną.

W związku z wnioskami dyrektorów szkół i placówek wydawane były opinie, dotyczące zawieszenia zajęć dla pojedynczych oddziałów, bądź całych jednostek oświatowych ze względu na występujące przypadki zachorowań na COVID-19 wśród dzieci lub pracowników tych jednostek. Ogółem wystosowano 29 opinii o zawieszeniu zajęć, w tym 23 opinie dotyczyły szkół, a 6 dotyczyło przedszkoli. W tym 1 opinię negatywną otrzymała 1 szkoła.

Dyrektorzy wielu szkół i placówek oraz organy prowadzące na bieżąco otrzymywali odpowiedzi, na kierowane do PPIS w Legnicy, wnioski dotyczące koronawirusa, w tym interpretacji obowiązujących aktów prawnych oraz wytycznych dotyczących placówek nauczania i wychowania. Dyrektorom żłobków, przedszkoli, szkół oraz dla organizatorów wypoczynku letniego i zimowego udzielano informacji, dotyczących zasad postępowania w przypadku pojawienia się COVID-19 w placówce.

4.1. Szkoły

4.1.1. Szkoły funkcjonujące samodzielnie

W roku 2022 r. skontrolowano 4 szkoły podstawowe i 1 szkołę specjalną. Stan sanitarny wszystkich skontrolowanych szkół był dobry.

W skontrolowanych szkołach znajdowały się odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej uczniów, środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Pomieszczenia utrzymane były w czystości.

4.1.2. Zespoły szkół

W 2022 r. przeprowadzono kontrole w 2 zespołach szkół. Stan sanitarno-techniczny kontrolowanych obiektów był zachowany.

4.2. Ocena warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania

Wszystkie skontrolowane placówki nauczania posiadały podłączenie do wodociągu miejskiego oraz sieci kanalizacyjnej.

Na łączną ilość skontrolowanych placówek, niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych stwierdzono w 2 szkołach podstawowych i w 1 zespole (ponadnormatywna liczba uczniów przypadająca na 1 urządzenie).

4.2.1. Pomiary natężenia oświetlenia sztucznego

W czasie kontroli sprawdzano protokoły zawierające wyniki pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego. Wszystkie skontrolowane szkoły posiadały właściwe natężenie oświetlenia.

4.2.2. Higiena procesu nauczania

Na właściwy rozwój psychofizyczny ucznia wpływa m.in. organizacja procesu nauczania i wychowania w szkołach, zwłaszcza planowania nauki i odpoczynku. Oceny tygodniowego rozkładu zajęć lekcyjnych przeprowadzono ogółem w 33 oddziałach w 3 szkołach podstawowych i w 11 oddziałach 2 zespołach szkół (2 szkoły podstawowe). Stwierdzono nieprawidłowości w 4 oddziałach w 1 zespole (szkoła podstawowa). Stwierdzone nieprawidłowości w zakresie oceny tygodniowych rozkładów zajęć dotyczyły przekroczenia różnicy godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia, które w przypadku kwestionowanych oddziałów wynosiły maksymalnie 2 godziny. Wynikały one z godzin odjazdu autobusu szkolnego.

4.2.3. Profilaktyczna opieka zdrowotna w szkołach

Analizując sytuację dotyczącą sprawowania nad uczniami profilaktycznej opieki zdrowotnej w szkołach ustalono, że spośród skontrolowanych szkół gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej posiadały 2 skontrolowane szkoły i 1 zespół szkół. W dwóch szkołach podstawowych podstawową opiekę zdrowotną realizowano na terenie szkół w zastępczych pomieszczeniach

W przypadku skontrolowanych szkół (1 szkoły specjalnej oraz 1 zespołu prowadzonego przez jednostkę samorządową), które nie posiadały gabinetów profilaktycznej opieki

zdrowotnej, opieka pielęgniarska sprawowana była poza terenem szkoły.

Opieką stomatologiczną nad uczniami finansowaną ze środków publicznych zapewniono w dentobusie dla uczniów 1 zespołu szkół. W gabinetach stomatologicznych zapewniono opiekę dla uczniów 2 szkół podstawowych, 1 szkoły specjalnej i 1 zespołu. Jedna szkoła podstawowa publiczna oczekiwała na wskazanie terminu podpisania umowy w zakresie organizacji opieki stomatologicznej z firmą świadczącą usługi stomatologiczne dla uczniów.

4.2.4. Ocena infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Wśród 7 skontrolowanych obiektów oceniano warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. W 6 skontrolowanych szkołach podstawowych stwierdzono wystarczające warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Brak warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego stwierdzono w 1 zespole szkół. Zajęcia wychowania fizycznego dla uczniów tego zespołu realizowane były z wykorzystaniem świetlicy wiejskiej.

4.2.5. Dożywianie uczniów

Spośród skontrolowanych szkół, ogółem z dożywiania w formie obiadów dwudaniowych korzystało 267 uczniów 2 szkół podstawowych oraz 21 uczniów 1 zespołu szkół. Z obiadów jednodaniowych korzystało 176 uczniów 2 szkół podstawowych. Dla uczniów 1 szkoły niepublicznej obiady zapewniono poza placówką.

Realizowany program „Szklanka mleka” obejmował 390 uczniów z 2 skontrolowanych szkół podstawowych oraz 2 zespołów.

4.3. Nadzór nad gospodarką nad substancjami chemicznymi w szkołach

W 2022 r. nie przeprowadzono kontroli w zakresie oceny realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin.

4.4. Żłobki/kluby dziecięce, przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego

Skontrolowano łącznie 3 żłobki, 4 przedszkola i 2 inne formy wychowania przedszkolnego. Stan techniczny tej grupy placówek był odpowiedni. Bieżący stan sanitarno-porządkowy wymienionych powyżej placówek również był dobry. W obiektach znajdowały się odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej dzieci, środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Ponadto w czasie kontroli oceniano wyposażenie pomieszczeń przeznaczonych dla dzieci m.in. spełnienie wymagań bezpieczeństwa w odniesieniu do zabawek, nabywanie do pomieszczeń mebli i sprzętu posiadającego certyfikaty i atesty.

Oceniano stan bezpieczeństwa placów zabaw i terenów rekreacyjnych należących do tej grupy placówek i nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Ponadto skontrolowano 1 poradnię psychologiczno-pedagogiczną. Stan sanitarny placówki odpowiedni.

4.5. Wypoczynek dzieci i młodzieży

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy, w ramach realizacji zadań nałożonych ustawą o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, sprawował nadzór sanitarny w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa i higieny w placówkach zimowego i letniego wypoczynku dla dzieci i młodzieży na terenie powiatu legnickiego.

W 2022 r. w internetowej „Bazie wypoczynku” umieszczono 15 turnusów wypoczynku zimowego i letniego w tym:

- 12 turnusów zorganizowanych w miejscu zamieszkania w formie półkolonii,

- 3 turnusów w formie wypoczynku wyjazdowego.

Wypoczynek dla dzieci i młodzieży organizowany był m. in. przez: szkoły, centrum kultury, fundacje, związek harcerstwa, klub sportowy, przedsiębiorców, osoby fizyczne.

W trakcie trwania wypoczynku przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy (Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży, Oddziału Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia oraz Oddziału Higieny Komunalnej) przeprowadzili łącznie 11 kontroli sanitarnych, skontrolowano 7 turnusów (w tym skontrolowano 3 wypoczynki wyjazdowe).

Stan sanitarny pomieszczeń we wszystkich kontrolowanych obiektach nie budził zastrzeżeń. Wyposażenie wszystkich pomieszczeń w budynkach i obiektach wypoczynku było w pełnej użyteczności. Urządzenia sanitarne sprawne, standardy dostępności do urządzeń sanitarnych zapewnione. Zapewniona bieżąca ciepła i zimna woda. W skontrolowanych wypoczynkach wyjazdowych wskaźnik powierzchni na jednego uczestnika był zachowany.

Środki do utrzymania higieny osobistej uczestników wypoczynku były zapewnione.

Tereny wokół budynków i obiektów wypoczynku utrzymane były w czystości i porządku. Apteczki pierwszej pomocy wyposażone były w niezbędne środki do udzielania pierwszej pomocy i instrukcję o zasadach udzielania tej pomocy. Zachorowań i zatruc pokarmowych w skontrolowanych turnusach nie zanotowano. W jednym obozie ze stałą infrastrukturą komunalną w czasie wypoczynku letniego wystąpił 1 uraz tj. otarcia skóry kolana i dłoni u 1 uczestnika obozu ze stałą infrastrukturą, w wyniku upadku. Uraz został opatrzony a osoba kontynuowała pobyt na obozie.

W każdym skontrolowanym turnusie wypoczynku znajdował się program wypoczynku obejmujący wiele atrakcyjnych form pracy z uczestnikami wypoczynku.

Podczas kontroli przeprowadzanych w zakresie prowadzonych w zakładach procesów produkcji posiłków, utrzymania należytego stanu czystości i porządku oraz higieny osobistej personelu biorącego udział w procesie produkcji nie stwierdzono nieprawidłowości.

Skontrolowane obiekty przeznaczone na wypoczynek dzieci i młodzieży spełniały warunki bezpieczeństwa i higieny zawarte w obowiązujących przepisach. Wypoczynek funkcjonował bez zastrzeżeń.

Ponadto, podczas przeprowadzanych kontroli wypoczynku letniego, przekazywano informację o prowadzonym przez GIS pod adresem <https://sk.gis.gov.pl> serwisie kąpieliskowym - portalu informacyjnym o jakości wody w kąpieliskach - na którym znajduje się oznakowany na mapie Polski, wyznaczony uchwałami rad gmin wykaz wszystkich kąpielisk oraz informacje organizacyjne, raporty i wyniki badań.

4.5.1. Wypoczynek w formie wyjazdowej w czasie lata

Na terenie powiatu legnickiego, skontrolowano **trzy obozy pod namiotami: dwa ze stałą infrastrukturą i jeden bez stałej infrastruktury komunalnej**. Organizatorzy obozów pod namiotami przy organizacji wypoczynku posiłkowali się Instrukcją GIS w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych dla stacjonarnych obozów pod namiotami.

Obozy pod namiotami ze stałą infrastrukturą komunalną rozbito na polach namiotowych ośrodków wypoczynkowych, zlokalizowanych nad jeziorami w Kunicach i Jezierzanach. Oprócz namiotów przeznaczonych na część mieszkalną dla uczestników rozbito również namioty – izolatki. W obydwu lokalizacjach zapewniono stałą infrastrukturę komunalną, tj. odpowiednią ilość pomieszczeń sanitarnohigienicznych, świetlice w formie wiaty. Uczestnicy jednego z wypoczynków korzystali z całodziennego wyżywienia (śniadania, obiady dwudaniowe, kolacje) dostarczanego przez obiekt gastronomiczny w Legnicy. W drugim przypadku śniadania i kolacje były przygotowywane na miejscu przez uczestników a obiad dwudaniowy dostarczała firma cateringowa z Legnicy. Bieżąca czystość

pomieszczeń sanitarnohigienicznych była zachowana. Środki do utrzymania higieny osobistej i środki czystości były zapewnione w wystarczającej ilości. W czasie trwania turnusów wypoczynków nie zanotowano zachorowań, wypadków i zatruc pokarmowych. Wystąpił jeden drobny uraz – otarcie skóry kolana i dłoni. Po opatrzeniu uczestnik kontynuował wypoczynek. Apteczki były wyposażone w niezbędne środki opatrunkowe i instrukcje udzielania pierwszej pomocy. Personel wypoczynków posiadał kwalifikacje uprawniające do udzielania pierwszej pomocy. Stan sanitarny terenu obozowisk był zachowany.

Organizatorem **obozu pod namiotami bez stałej infrastruktury komunalnej** dla 13 uczestników był Związek Harcerstwa Rzeczypospolitej Okręg Dolnośląski. W dniu udostępnienia zgłoszenia wypoczynku w elektronicznej bazie wypoczynku, PPIS w Legnicy pisemnie poinformował organizatora o konieczności zapewnienia wody spełniającej wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz o dostarczeniu przed rozpoczęciem obozu sprawozdania z badania jakości wody. W związku z brakiem wyniku badania wody w dniu rozpoczęcia obozu przedstawiciele PPIS w Legnicy przeprowadzili kontrolę obozu. W trakcie kontroli stwierdzono, że uczestnikom obozu zapewniono wodę konfekcjonowaną, która była zapewniana do czasu otrzymania pozytywnego wyniku badania wody. Organizator zlecił wykonanie badania wody w laboratorium zewnętrznym. Po otrzymaniu pozytywnego wyniku badania wody, który został również przesłany dla PPIS w Legnicy, obóz zaopatrywał się w wodę doprowadzaną z pobliskiego hydrantu. Na terenie obozowania, na potrzebę części mieszkalnej rozbito namiot dla kadry i 3 namioty mieszczące po 4-5 uczestników. Namioty wyposażono w hamaki, prycze i zbijane półki. Zapewniono też izolatkę, wyposażoną w zbiornik wody z kranem, miskę, środki do utrzymania higieny osobistej, pojemnik na odpady medyczne, 1 materac wojskowy na podeście. Urządzenia sanitarne, tj. umywalnie – namiot higieniczny, latryny i miejsce gromadzenia odpadów stałych zorganizowano w należytej odległości od części mieszkalnej i kuchennej obozu, z dala od naturalnych zbiorników i cieków wodnych. Zapasy środków czystościowych, dezynfekujących oraz sprzęt porządkowy przechowywano w wydzielonym magazynie. Na obozie przebywał ratownik z uprawnieniami kwalifikowanej pierwszej pomocy. Na miejscu znajdowała się apteczka, wyposażona w niezbędne środki opatrunkowe i instrukcję udzielania pierwszej pomocy. W sytuacji nagłego zagrożenia zdrowotnego ustalono, że pomoc medyczna zostanie udzielona w Szpitalnym Oddziale Ratunkowym przy Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym w Legnicy przy ul. Iwaskiewicza 5.

We wszystkich skontrolowanych placówkach zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych był przestrzegany, w widocznych miejscach umieszczono oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

5. Stan sanitarny zakładów produkujących i wprowadzających do obrotu żywność oraz zakładów żywienia zbiorowego

5.1. Zakres nadzoru sanitarnego

W 2022 na 224 zakładów znajdujących się pod nadzorem PPIS w Legnicy na terenie powiatu, skontrolowano 240 obiektów żywnościowo-żywnieniowych, zakładów w prowadzających do obrotu materiały do kontaktu z żywnością i przedmioty użytku.

W pierwszym kwartale 2022 roku pracownicy oddziału oddelegowywani byli do pracy na rzecz działań epidemiologicznych oraz prowadzono kontrole w zakresie przestrzegania przepisów związanych z wystąpieniem stanu epidemii. Ponadto, w roku 2022 część zakładów uległa likwidacji lub zawiesiła działalność.

Przeprowadzonych zostało 312 kontroli (189 kontroli planowanych i 123 kontroli ponadplanowych). Ponadto przeprowadzano kontrole tematyczne związanych m.in. z poleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego - występującym w populacji polskich świń afrykańskiego pomoru - ASF, w związku z sytuacją dotyczącą śniecia ryb w Odrze oraz potencjalną możliwością pojawienia się na rynku zanieczyszczonych ryb poławianych w Odrze, kontrole jakości używanych w zakładach tłuszczów smażalniczych, materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, importowanych z państw trzecich zawierających niedozwolony składnik – mielony lub sproszkowany bambus.

W okresie sprawozdawczym przedstawiciele PPIS w Legnicy podczas przeprowadzania kontroli w zakładach tj. ciastkarnie oraz zakłady żywienia zbiorowego otwartego, w tym w zakładach małej gastronomii sprawdzali jakość tłuszczów smażalniczych urządzeniem TESTO 270 - wyniki pomiarów (% związków polarnych) nie przekraczały 20%.

W roku 2022 nałożono 17 mandatów na łączną sumę 4100 PLN. Nałożono 1 mandat w piekarni na kwotę 200zł, w sklepach 11 na kwotę 2400zł, w tym 4 na 700zł w sklepach wielkopowierzchniowych, w 5 zakładach żywienia zbiorowego otwartego na kwotę 1400zł, w tym 2 w zakładach małej gastronomii na kwotę 500zł oraz w zakładzie żywienia zbiorowego zamkniętego 3 na kwotę 600zł.

Ponadto, wydano 61 decyzji administracyjnych związanych z poprawą stanu technicznego obiektów.

W placówkach należących do systemu oświaty nie stwierdzono nieprawidłowości w odniesieniu do wymagań jakie nakłada Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach. Ponadto, stwierdzono, że w żywieniu dzieci przedszkolnych i szkolnych uwzględniane są nowe Normy Żywienia dla Populacji Polskiej na 2020 rok wydane pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza.

W roku sprawozdawczym wpłynęło 11 wniosków, które zostały rozpatrzone w terminie. Wnioski dotyczyły:

- nieprawidłowego stanu sanitarno-technicznego obiektu,
- niewłaściwej higieny osobistej personelu,
- niewłaściwego znakowania środka spożywczego,
- jakości środków spożywczych,
- przeterminowanej żywności.

Na terenie powiatu legnickiego nie odnotowano podejrzeń, ani nie potwierdzono ognisk zbiorowego zatrucia pokarmowego związanego z produkcją lub wprowadzeniem do obrotu środka spożywczego o niewłaściwej jakości zdrowotnej.

W okresie sprawozdawczym pobrano do badań ogółem 64 próby żywności i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

5.2. Porównanie stanu sanitarnego grup obiektów w 2022 roku w stosunku do roku 2021

W 2022 roku ze względu na stan obowiązujący w kraju wydano więcej decyzji administracyjnych - 68, natomiast w 2021 roku wydano 8 decyzji administracyjnych. Ponadto nałożono również więcej mandatów karnych: w 2022 roku nałożono 17 mandatów na łączną sumę 4930 PLN, natomiast w 2021 roku nałożono 6 mandatów na łączną sumę 1550 PLN.

W 2022 PPIS w Legnicy nie wydawano decyzji unieruchomienia i zawieszenia zatwierdzenia.

W roku 2022 roku wpłynęło 11 wniosków – wszystkie zostały rozpatrzone w terminie, natomiast w 2021 roku wpłynęło 8 wniosków.

5.3. Opis grup obiektów

5.3.1. Wytwórnice lodów

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdował się jeden zakład należący do tej grupy obiektów tj.: Lodziarnia w Chojnowie, ul. Legnicka 9/1A. Zakład prowadzi działalność w zakresie produkcji i sprzedaży lodów z udziałem i bez udziału mleka (sorbety) w kubkach i rożkach wafelowych. W procesach produkcyjnych lodów niezmiennie wykorzystywane jest mleko UHT, śmietanka UHT, dodatki smakowe w postaci pasty (tj. stracciatella, kokosowa, waniliowa, czekoladowa, jabłecznik, słony karmel, Kinder bueno, truskawka, malina, owoce leśne, biszkoptowa, cytrynowa, tiramisu, jagodowa, orzechowa, migdałowa, maślane ciasteczka, guma balonowa, smerf). Do produkcji lodów z automatu wykorzystuje się gotowe koncentraty lodowe. Proces produkcyjny lodów odbywa się sezonowo od maja do września dwa razy w tygodniu lub w zależności od potrzeb. Lody produkowane w kuwetach sprzedawane są we własnych sklepach na terenie miasta Chojnowa. Lody produkowane w lodziarni sprzedawane są przez okienko.

W okresie sprawozdawczym został skontrolowany w/w zakład w oparciu o arkusz oceny zakładu – zakład został oceniony jako wysokiego ryzyka – nieprawidłowości nie stwierdzono. Zakład utrzymany we właściwym stanie higienicznym i w dobrej kondycji technicznej. Niezmiennie zakład utrzymuje procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. W zakładzie przygotowane są dla klientów informacje w formie pisemnej o podstawowych składnikach poszczególnych lodów oraz substancjach / składnikach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

5.3.2. Wytwórnice tłuszczów roślinnych

Na nadzorowanym terenie działalność prowadzi jeden zakład, którego działalność opiera się na tłoczeniu na zimno oleju spożywczego z ziaren / nasion roślin oleistych (surowce do tłoczenia olejów stanowią nasiona roślin oleistych, których wilgotność nie przekracza 10% tj. rzepak, len, słonecznik, dynia, czarnuszka, gorczyca, wiesiołek, nasiona konopi siewnej, kokos, lnianka rydzowa). Proces tłoczenia uruchamiany jest zgodnie z zamówieniami klientów w sposób czasowy i dorywczy – średnio od kilku do kilkunastu godzin w ciągu tygodnia. Średniomiesięczna produkcja uległa zmniejszeniu w stosunku do lat poprzednich i wynosi ok. 80 litrów oleju (tłoczenie na zimno), które pakowane są w opakowania jednostkowe – szklane.

Sprzedaż olejów z ziaren / nasion roślin oleistych w opakowaniach jednostkowych (po pełnej sedymentacji – klarowny, rozlane do butelek, po etykietowane) odbywa się za pośrednictwem własnego sklepu internetowego pod adresem: www.fit-oil.pl, który jest wpisany do rejestru zakładów pod numerem 3748/99-00549/2018. W roku sprawozdawczym rozszerzona została oferta sklepu internetowego o sprzedaż oliwy z oliwek, past orzechowych, konfitur (owocowych / warzywnych), miódów, czekolad.

Kontrola przeprowadzona w 2022r. w oparciu o arkusz oceny zakładu nie wykazała nieprawidłowości - ryzyko ocenione zostało na niskie. W zakładzie utrzymywane są procedury i instrukcje GHP/GMP i system HACCP.

W 2022r. pobrano w ramach urzędowej kontroli żywności 5 prób (wyrobów gotowych i surowców): 2 próby wyrobu gotowego - w zakresie Benzo(a)pirenu, benzo(B) fluorantenu, chryzenu, benzo(a)antracenu i sumy WWA; 1 próba wyrobu gotowego - w zakresie zawartości kwasu erukowego; 2 próby surowców - w zakresie zawartości kadmu – wyniki badań prawidłowe. Wszystkie pobrane próby zostały ocenione pod kątem znakowania –

ocena nie wykazała nieprawidłowości - znakowanie zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. W roku 2022 nie zgłaszano interwencji konsumenckich związanych z niewłaściwą jakością wyrobów gotowych.

5.3.3. Piekarnie

Na terenie powiatu legnickiego zlokalizowanych jest 6 zakładów zaliczanych do tej grupy obiektów, w tym 1 produkujący wyroby ciastkarskie na wydzielonym dziale produkcyjnym. Liczba zakładów uległa zmniejszeniu – zlikwidowano 1 piekarnię. W przeważającej części zakładów produkcja prowadzona jest w sposób rzemieślniczy, niezautomatyzowany. Głównie zakłady piekarnicze będące pod nadzorem PPIS w Legnicy, dostarczają swoje wyroby na rynek lokalny, jedynie 3 zakłady prowadzą dystrybucję i dostarczają swoje wyroby do sklepów na terenie różnych powiatów województwa dolnośląskiego.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 8 kontroli (6 skontrolowanych obiektach) oraz 1 kontrola interwencyjna w ramach powiadomienia w systemie RASFF. W 2022 roku w oparciu o arkusz oceny zakładu sklasyfikowano 6 zakładów.

W żadnym zakładzie nie wszczynano postępowania administracyjnego w związku z niewłaściwym stanem sanitarnym i technicznym zakładów, tym samym nie nakładano mandatów karnych w przedmiotowej grupie obiektów.

W 3 zakładach wszczęte zostało postępowanie administracyjne w związku z niewłaściwym stanem technicznym zakładu. Ponadto, w związku z niewłaściwym stanem higienicznym pomieszczeń, urządzeń i sprzętów nałożono 1 mandat karny na kwotę 200zł.

5.3.4. Ciastkarnie

Na nadzorowanym terenie zlokalizowane są 3 zakłady zaliczane do tej grupy obiektów. W okresie sprawozdawczym działalność zakończyła 1 ciastkarnia zlokalizowana w Chojnowie i 1 pracownia cukiernicza.

Produkcja wyrobów ciastkarskich w przeważającej części oparta jest na koncentratkach gotowych mieszanek różnego rodzaju ciast i kremów wymagających i nie wymagających obróbki termicznej. Na nadzorowanym terenie nie ma zakładów wykorzystujących do produkcji masę jajeczną / proszek jajeczny.

W okresie sprawozdawczym nie wpływały wnioski dotyczące niewłaściwego stanu sanitarnego, ani jakości produkowanych środków spożywczych.

W roku 2022 przeprowadzono 3 kontrole sanitarne – wszystkie obiektyw zostało skontrolowane jako zakłady wysokiego ryzyka ze względu na charakter działalności.

W przedmiotowej grupie obiektów nie wydawano decyzji administracyjnych ani nie nakładano mandatów. W 2022 roku nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

Ponadto, w ramach bieżących kontroli sprawdzane było przestrzeganie zakładowych procedur / instrukcji kontroli jakości i wymiany tłuszczów smaźalniczych, w tym postępowanie z przepieczonymi tłuszczami. W ramach potwierdzenia funkcjonowania procedur w zakładach, przedstawiciele PPIS w Legnicy dokonywali pomiarów jakości tłuszczów smaźalniczych za pomocą testera tłuszczu TESTO 270. W żadnym przypadku nie stwierdzono przekroczenia zawartości związków polarnych.

5.3.5. Przetwórnictwo owocowo-warzywne i grzybowe

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się dwa tego typu zakłady, które dystrybuują swoje wyroby na rynek lokalny i regionalny.

Jeden z zakładów zajmuje się produkcją kiszzonek, przez cały rok wytwarza kapustę kiszoną, natomiast w miesiącach letnich (od lipca do września) wytwarza ogórki kiszzone,

które dystrybuowane są na rynek lokalny. Średnia miesięczna produkcja kiszonek uległa zmniejszeniu w stosunku do 2021 roku i wynosi ok. 3,5 ton kapusty kiszzonej i 1,5 tony ogórków kiszonych. W roku sprawozdawczym zakład produkował kiszony ogórek z surowców pozyskiwanych od zewnętrznych dostawców, natomiast kiszoną kapustę z surowców pozyskiwanych z własnych upraw. Zbiór kapusty prowadzony jest w okresie od lipca do sierpnia. Niezmiennie wyroby gotowe pakowane są w opakowania jednostkowe – wiaderka 5kg / 15kg, które opatrzone są etykietą zawierającą informacje, zgodne z wymaganiami ujętymi w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Kontrola przeprowadzona w roku sprawozdawczym wykazała, że w zakładzie wdrożone i utrzymywane są procedury GHP/GMP i system HACCP.

Niezmiennie na nadzorowanym terenie działalność prowadzi zakład prowadzący konfekcjonowanie warzyw (mycie, cięcie, pakowaniem) zlokalizowany w Warmątowicach Sienkiewiczowskich. W okresie sprawozdawczym zakład prowadził działalność w zakresie mycia i/lub cięcia, warzyw okopowych: w roku 2022 produkowane były głównie ziemniaki (80 % całej produkcji) – obierane, myte i pakowane w całości oraz cięte w formie frytek; ponadto produkowano marchew, cebulę, korzeń selera, korzeń pietruszki, burak. Wielkość produkcji w zakładzie za rok 2022 uległa zmniejszeniu do 1200 kg wyrobu gotowego na tydzień. Procesy produkcyjne prowadzone są dwa razy w tygodniu lub jedno raz w tygodniu zależnie od zamówień odbiorców – w ramach pracy jednozmianowej. Podobnie jak w roku porównawczym wyroby gotowe pakowane są w opakowania jednostkowe; ziemniak pakowany po 5 kg, 1 kg, marchew - 4 kg, 1 kg, korzeń selera - 4 kg, pietruszka korzeń – 4 kg; burak – 4 kg, cebula kostka – 5kg. Głównymi odbiorcami wyrobu gotowego są odbiorcy: EPI, ul. Komandorska 21, 53-342 Wrocław oraz zakład gastronomiczny „Fryciarnia” w Legnicy. W okresie sprawozdawczym w zakładzie nie odnotowano reklamacji dotyczących wyrobów gotowych. Zakład nie był objęty powiadomieniami w systemie RASFF oraz AAC.

5.3.6. Wytwórnice makaronów

Na terenie powiatu legnickiego zlokalizowana jest jedna mała wytwórnia makaronów, która prowadzi produkcję w trybie cyklicznym, w zależności od zapotrzebowania rynkowego – „EWMAR” Zakład Produkcji Makaronów – Bolesław Trubicki, ul. Kościuszki, 59-230 Prochowice. Niezmiennie w procesach technologicznych prowadzonych w zakładzie wykorzystuje się mąkę pszenną, orkiszową oraz kurkumę. Zakład produkuje makarony o różnych kształtach, formach, a wyrób gotowy pakowany jest ręcznie w opakowania jednostkowe o gramaturze 400 g i 250g. Produkt gotowy znakowany jest zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Zakład prowadzi produkcję w systemie cyklicznym. W 2022r. został skontrolowany i uznany jako wysokiego ryzyka oraz zgodny z wymaganiami prawa żywnościowego, nie wszczynano postępowań administracyjnych. Produkcja w tym zakładzie odbywa się pod zamówienia klientów, dla wysycenia jednorazowych zamówień. Średnia wielkość miesięczna produkcji nie uległa zmianie w stosunku do roku poprzedniego i wynosi 300kg. Zgodnie z Procedurą badania wyrobu gotowego – raz w roku prowadzone są badania wyrobu gotowego pod kątem jakości mikrobiologicznej- badane parametry – Salmonella spp. Raz w roku zlecane są badania jakości mikrobiologicznej wody używanej w zakładzie w ramach procedury badanie wody wykonywane w akredytowanym laboratorium zewnętrznym w Centrum Badań Jakości Grupa KGHM Polkowice Sieroszowice. W zakładzie nie została zmieniona dokumentacja z zakresu GHP/GMP, HACCP. Zakład nie

był objęty powiadomieniami w systemie RASFF oraz AAC, nie zgłaszano interwencji konsumenckich co do jakości produkowanego w zakładzie wyrobu.

5.3.7. Wytwórnice wyrobów cukierniczych

Na terenie powiatu legnickiego, w 2022r. działała jedna wytwórnia cukiernicza – „POLNIKO” Monika Stężycka, Kłębanowice 27, 59-241 Legnickie Pole, która w miesiącu październiku zakończyła działalność. Zakład prowadził produkcję wyrobów z cukru o różnym kształcie tj. baranki, zajązki, kurki w okresie wielkanocnym. Produkcja prowadzona była cyklicznie – od początku stycznia, do tygodnia przed świętami wielkanocnymi. Kontrola przeprowadzona w 2022 roku w oparciu o arkusz zakwalifikowała zakład do kategorii niskiego ryzyka. Średnia miesięczna produkcja prowadzona od lutego 2022r. wynosiła ok. 300kg figurek z masy cukrowej.

Zakład utrzymywał zasady GHP/GMP i system HACCP. W ramach realizacji własnych procedur związanych z bezpieczeństwem wyrobu gotowego kontrolowane było dozowanie substancji dodatkowych – barwników, w tym z grupy Southampton.

5.3.8. Wytwórnice suplementów diety

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się jeden zakład zaliczany do tej grupy obiektów tj. Zakład Produkcji Suplementów Diety, Jaśkowice Legnickie 58 B, 59-216 Kunice, który prowadzi działalność w zakresie konfekcjonowania suplementów diety w postaci kapsułek, tabletek i proszków do butelek oraz kapsułkowania proszków suplementów diety.

Procesowi konfekcjonowania poddawane są suplementy diety wprowadzane do obrotu pod marką SINGULARIS.

Konfekcjonowanie suplementów diety jest uzależnione od zamówień i stanów magazynowych oraz zależne jest od importów towarów i dostępności surowców na rynku krajowym i europejskim. Produkcja planowana jest z 4-6 miesięcznym wyprzedzeniem. Średniomiesięcznie proces kapsułkowania wynosi 25 tysięcy opakowań (z czego 1/3 pakowana jest na linii półautomatycznej, a 2/3 na linii automatycznej).

Niezmienne ok. 95% wyrobów gotowych stanowią produkty marki Singularis, pozostała część to produkty konfekcjonowane na zlecenie zewnętrznych firm.

W ramach potwierdzenia bezpieczeństwa wyrobów gotowych prowadzone są badania pod kątem wybranych parametrów mikrobiologicznych (liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych, liczby grzybów (pleśni i drożdży), obecności *Escherichia coli*, obecności gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków), obecności *Salmonella spp.*) wybranych zanieczyszczeń tj. metale ciężkie (ołów, rtęć), które przeprowadzone są w akredytowanym laboratorium: J.S. Hamilton Poland S.A., ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia.

Kontrola przeprowadzona w 2022r. w oparciu o arkusz oceny zakładu sklasyfikował zakład jako średniego ryzyka. Pomieszczenia, urządzenia i sprzęty znajdujące się w zakładzie utrzymane są we właściwym stanie sanitarnym i technicznym.

Zakład utrzymuje dokumentację z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i systemu HACCP. Na bieżąco prowadzone są zapisy z monitorowania wytypowanych CCP i CP – nie stwierdzono przekroczenia ustalonych wartości krytycznych, nie podejmowano działań korygujących.

W roku sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 8 prób suplementów diety pn. Guarana Suplement diety, Guarana forte suplement diety – w kierunku oznakowania oraz Probiotic Shield Suplement diety (5 prób) - w kierunku mikrobiologicznym, Diosmina Kompleks Suplement diety (1 próba) – w kierunku zawartości diosminy - wyniki prawidłowe.

5.3.9. Produkcja pierwotna

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się 245 producentów pierwotnych. W okresie sprawozdawczym zwiększyła się liczba rolników działających na terenie powiatu legnickiego. Gospodarstwa rolne prowadzą działalność w zakresie uprawy i sprzedaży następujących płodów rolnych: zboża – pszenica, żyto, pszenżyto, rzepak, jęczmień, owies, gryka, facelia, soja, słonecznik, kukurydza, gorczyca, ziemniaki, sałaty, buraki ćwikłowe i cukrowe, fasola, groszek zielony, lubin, len, peluszką, wyka, bób, winogrona.

Największym zakładem zaliczanym do tej grupy obiektów jest Zakład Rolny „Winnicka Sałata” Sp. z o.o. Winnica 69, którego zakres obejmuje produkcję i sprzedaż sałat tj. Lodowa, Frisee, Romana, Endivia, oraz Babyleaf Spinach (szpinak). W roku 2022 pod uprawę sałat przeznaczono ok. 140 ha. Na nawóz zielony prowadzony jest wysiew mieszanki strączkowo-zbożowej (skład mieszanki: owies, gryka, rzepak).

Odbiorcami sałat są: Jeronimo Martins Polska S.A., ul. Żniwna 5, 62-025 Kostrzyn (sałata lodowa); Green Factory Sp. z o. o. 09-142 Załuski (sałata lodowa, endywia, frisbee, romana, szpinak); Eisberg Sp. z o. o., ul. Bydgoska 22, 59-220 Legnica (sałata lodowa, endywia, frisbee, romana, szpinak); Hajduk Grzyby i Warzywa Sp. z o. o. Lipniki (sałata lodowa); Bimaro Sp. z o. o. 43-400 Cieszyn, ul. Bobrecka 27 (sałata lodowa); Avit Adam Rytel, Niepielka 9, 09-142 Załuski (sałata lodowa, endywia, frisbee, rzymska, szpinak).

W okresie sprawozdawczym została przeprowadzona kontrola sanitarna – kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

Wszystkie zakłady produkcji pierwotnej posiadają opracowane i wdrożone procedury i instrukcje Dobrych Praktyk Rolniczych. Na bieżąco uzupełniano rejestr zakładów prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej.

W ramach planu poboru prób ustalonym na 2022 r. pobrano z produkcji pierwotnej 2 próbki (1 próba rzodkiewki, 1 próba pietruszki korzeniowej do badań laboratoryjnych w kierunku pozostałości pestycydów) – wyniki prawidłowe.

5.3.10. Rolniczy handel detaliczny

W tej grupie obiektów pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się 2 zakłady zlokalizowane na terenie powiatu legnickiego.

Jedno gospodarstwo rolne prowadzi działalność w zakresie produkcji i sprzedaży – w ramach rolniczego handlu detalicznego – syropu z lawendy, octu lawendowego, soli lawendowej, syropu z mniszka lekarskiego, przetworów warzywnych na bazie ogórka, syropu z bzu wpisany do rejestru zakładów w 2018r. W okresie sprawozdawczym nie została przeprowadzona kontrola sanitarna – zaplanowano do kontroli na 2023r.

Zgodnie ze stanem stwierdzonym z lat poprzednich, w zakładzie prowadzona jest produkcja jedynie syropu z lawendy. Zbiory lawendy rozpoczynają się w okresie kwitnienia lawendy od końca czerwca do września. Produkcja syropu prowadzona jest ze świeżych kwiatostanów lawendy i/lub suszu. Pod koniec września kwiatostany lawendy są ścinane i kierowane do suszenia, na poddaszu budynku gospodarczego – suche pomieszczenie, bez oznak zawilgocenia itp. Czas suszenia lawendy wynosi max. 2 tygodnie, a ususzone kwiatostany są gromadzone w szklanych słojach i wykorzystywane w prowadzonych procesach produkcyjnych w okresie jesień, zima, wiosna. W gospodarstwie rolnym nie stosuje się nawożenia, nawadniania, ani nie stosuje się środków ochrony roślin. W gospodarstwie oraz w procesach produkcyjnych pracuje 1 osoba – właściciel.

Sprzedaż odbywa się na terenie gospodarstwa oraz na imprezach masowych (dożynki, festyny, kiermasze) organizowanych na terenie województwa dolnośląskiego.

Zakład posiada opracowane i wdrożone procedury i instrukcje dobre praktyki rolnicze (GAP) i dobre praktyki higieniczne (GHP) i dobre praktyki produkcyjne (GMP) w produkcji

podstawowej. W roku sprawozdawczym nie przeprowadzano kontroli w tym zakładzie, podmiot nie wnosił o wykreślenie zakładu jak również nie wnioskował o zmianę profilu działalności.

Drugi zakład zlokalizowany w Jaśkowicach Legnickich został w grudniu 2022r. wpisany do rejestru zakładów w zakresie produkcji i sprzedaży w ramach rolniczego handlu detalicznego przetworów warzywnych i owocowych na bazie: pomidorów, ogórków, orzechów włoskich i laskowych, papryki słodkiej i ostrej, fasolki szparagowej, bazylii, oregano, mięty, jarmużu, pora, marchwi, dyni, pietruszki, skorzonery, jabłek, gruszek, szpinaku, cebuli, czosnku, winogron, aronii, jeżyny – nr wpisu 4533/99-00549/2022. Zakład zostanie zaplanowany do kontroli na 2024r.

W 2022r. nie wnoszono interwencji konsumenckich dotyczących niewłaściwej jakości produkowanych w tym zakładzie wyrobów.

5.3.11. Produkcja pierwotna i rolniczy handel detaliczny

W przedmiotowej grupie obiektów, PPIS w Legnicy zarejestrowanych ma dwa zakłady:

- Tłocznia oleju w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego - Gospodarstwo Rolne Wojciech Szyszko, 59-223 Krotoszyce, Wilczyce 16,
- Gospodarstwo Rolne, Zamienice 13d, 59-225 Chojnów - GR Malinada Adriana Węgrzyn, Zamienice 13d, 59-225 Chojnów.

Pierwszy zakład prowadzi działalność obejmującą produkcję i sprzedaż oleju spożywczego z nasion roślin oleistych (rzepaku) i stanowi manufakturę. W 2022r. zakład został skontrolowany w oparciu o arkusz oceny zakładu – sklasyfikowano jako średniego ryzyka. Gospodarstwo rolne - pola zlokalizowane są w bliskiej do 3 km odległości od budynku mieszkalnego, w którym prowadzona jest produkcja w ramach RHD. Pola należące do Pana Wojciecha Szyszko obsadzone są rzepakiem. Zbiory rozpoczynają się w okresie od połowy lipca do połowy sierpnia, gdy wilgotność ziarna nie przekracza 9%. Ziarno po zbiorze magazynowane jest we własnym magazynie – w przyłazach do 2m wysokości. W magazynie kontrolowana jest temperatura i wilgotność powietrza oraz wilgotność ziarna. Pola należące do właściciela nie są nawadniane. W miejscu organizowanej sprzedaży rozkładany będzie namiot, stoły, na których eksponowany będzie wyrób gotowy – olej z rzepaku. Wyroby gotowe sprzedawane są konsumentom w stanie przetworzonym, w opakowaniach jednostkowych, opatrzonych etykietą – oznakowanie prawidłowe.

Drugi zakład - Gospodarstwo Rolne, Zamienice 13d, 59-225 Chojnów - GR Malinada Adriana Węgrzyn, Zamienice 13d, 59-225 Chojnów został w roku sprawozdawczym wpisany do rejestru zakładów - dnia 11.10.2022r. Zakres prowadzonej działalności gospodarstwa obejmuje uprawę malin, borówek, jabłek, grusz. W ramach rolniczego handlu detalicznego prowadzona jest działalność w zakresie produkcji i sprzedaży przetworów owocowych tj.: soki, dzemy (truskawka, borówka, malina, jeżyna, jabłka, gruszki, poziomki, czarny bez) oraz przetworów warzywnych (ogórki, kapusta biała, czosnek, jarmuż, czarna rzodkiew, rzepa, marchewka pietruszka, pomidory i papryka). Powierzchnia uprawy borówki wynosi 12 ha, malin 10 ha. Przy gospodarstwie rolnym znajduje się sad owocowy o powierzchni 0,15 ha. W okresie sprawozdawczym zakład nie był przedmiotem kontroli – został zaplanowany do kontroli na 2023r.

5.3.12. Produkcja pierwotna i dostawy bezpośredni

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 34 zakłady prowadzące produkcję pierwotną i dostawy bezpośrednie. W przedmiotowej grupie obiektów zarejestrowani są producenci borówek, truskawek, brzoskwiń, śliwek, jeżyn, czereśni, poziomek, malin, porzeczek, jabłek, orzecha laskowego, rzodkiewki, szczypiorku, pomidorów, ziemniaków,

cebuli, marchwi, pietruszki, fasoli, ogórków, patisonów, kukurydzy cukrowej, selera, pora, kopru, buraków ćwikłowych, cukinii, sałaty, kapusty, czosnku, łubinu, dyni i bobu.

Zgodnie z planem działania na 2022 rok dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego (realizowanym w ramach Porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 roku w sprawie współdziałania organów PIS, PIORiN oraz IOŚ), przeprowadzono wspólnie 1 kontrolę w zarejestrowanych gospodarstwach rolnych – producent truskawek. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. PPIS w Legnicy nie pobierał do badań próbek żywności. Ponadto przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną zgodnie z harmonogramem kontroli u producenta truskawek w Mikołajowicach 56. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

W ramach planu poboru prób ustalonym na 2022 r. pobrano z przedmiotowej grupy 3 próbki (1 próba malin, 1 próba szpinaku do badań laboratoryjnych w kierunku pozostałości pestycydów, 1 próba sałaty lodowej do badań w kierunku zawartości azotanów) – wyniki prawidłowe.

5.3.13. Produkcja żywności w warunkach domowych

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 4 tego typu zakłady. W 2022 roku został wpisany do rejestru 3 zakład prowadzący produkcję żywności w warunkach domowych, których zakres działalności obejmuje produkcję i sprzedaży ciast, tortów, ciasteczek, babeczek, bez, bez udziału kremów i z udziałem kremów poddanych obróbce termicznej i niepoddanych obróbce termicznej na zamówienie z odbiorem osobistym.

Działalność prowadzona jest pod zamówienia Klientów. W przedmiotowej grupie obiektów nie zostały przeprowadzone kontrole sanitarne. Zakłady zostały zaplanowane do kontroli na 2023r.

Zakłady zostały poinformowane o obowiązku przekazywania Klientom informacji o składzie wyrobów, w tym o składnikach i substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji – zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności oraz z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 roku w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. W 2022 roku nie odnotowano skarg konsumenckich na wyroby gotowe w przedmiotowej grupie obiektów.

5.3.14. Inne wytwórnie żywności

W roku sprawozdawczym wzrosła liczba zakładów prowadzących działalność inną niż ujętą w poszczególnych grupach statystycznych o zakład zajmujący się produkcją precli zlokalizowany na terenie miasta Legnica. Powyższa grupa obejmuje:

- wyrób spirytusu na potrzeby produkcji octu spirytusowego,
- zakład prowadzący działalność w ramach MLO,
- magazyny zbożowe z suszarnią.

Niezmiennie do poprzedniego roku sprawozdawczego zakład produkujący spirytus na potrzeby produkcji octu spirytusowego jak w roku 2021 był nieczynny, działalność zawieszona ze względu na brak rentowności produkcji. Nie wnoszono wniosku o wykreślenie zakładu.

W tej grupie zakładów niezmiennie znajduje się zakład prowadzący produkcję w ramach MLO – marginalnej, lokalnej i ograniczonej - uznany podczas prowadzonej w roku sprawozdawczym kontroli i w oparciu o arkusz oceny stanu sanitarnego za wysokiego ryzyka ze względu na produkowany asortyment i wykorzystywany w procesie produkcji surowiec. Przedmiotowy zakład pn. Tradycyjna Wędliniarnia zlokalizowana jest w Szczytnikach Małych, ul. Kwiatowa 66, 59-216 Kunice. Zakres działalności obejmuje rozbiór świeżego

mięsa wieprzowego, wołowego i drobiowego oraz produkcję wyrobów wędliniarskich i sprzedaż wyrobów gotowych wyłącznie lokalnym klientom indywidualnym. Podmiot prowadzący nie wnosił o zmianę profilu prowadzonej działalności, zakres produkcji nie uległ zmianie i miesięczny przerób mięsa wynosi 700 kg, w dwóch cyklach produkcyjnych co 14 dni. W roku sprawozdawczym nie wnoszono interwencji konsumenckich dotyczących jakości zdrowotnej produkowanych w zakładzie wyrobów. Zakład posiada opracowaną i wdrożoną dokumentację dotyczącą realizacji wewnętrznych systemów kontroli wynikających z poszczególnych obszarów Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz na zasadach systemu HACCP.

5.3.15. Sklepy spożywcze (w tym: super i hipermarkety)

W okresie sprawozdawczym w przedmiotowej grupie obiektów przeprowadzono 101 kontroli sanitarnych. Ocenie w oparciu o arkusz poddano 70 zakładów.

W 2022 roku w ramach przeprowadzanych kontroli sanitarnych stwierdzone były nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego m. in. powierzchni, urządzeń i sprzętów oraz stanu bieżącego. Nieprawidłowości stwierdzane podczas kontroli skutkowały wszczęciem postępowania administracyjnego – łącznie wydano 20 decyzji administracyjnych oraz nałożono 11 mandatów na łączną kwotę 2400 zł, w tym 4 nałożono w grupie super-hipermarkety, na łączną kwotę 700 zł.

Ponadto w pierwszym kwartale roku sprawozdawczego przeprowadzono kontrole w związku z przestrzeganiem rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

5.3.16. Magazyny hurtowe

Na terenie działania PPIS w Legnicy działalność prowadzą magazyny zatwierdzone pod kątem przechowywania i sprzedaży środków spożywczych. W okresie sprawozdawczym z Centrum Dystrybucyjnego DINO został wydzielony z części wspólnych magazyn dystrybucyjny mięsa czerwonego, białego oraz wędlin. Tym samym powstał nowy zakład magazynowania.

W okresie sprawozdawczym powstał jeden magazyn spożywczy, który prowadzi sprzedaż środków spożywczych poprzez własny sklep internetowy www.naturalneskladniki.pl.

Niezmiennie do lat poprzednich pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się Centrum Dystrybucyjne DINO, ul. Legnicka 60, Rzeszotary, 59-222 Miłkowice i Magazyn dystrybucyjny mięsa czerwonego, białego oraz wędlin (wydzielony z części magazynu DINO) oraz Centrum Dystrybucyjne LIDL w Nowej Wsi Legnickiej 104, 59-241 Legnickie Pole.

Łącznie w 2022 roku przeprowadzono 15 kontroli sanitarnych, w tym 8 kontroli interwencyjnych obejmujących również powiadomienia w systemie RASFF. W okresie sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego i sanitarnego.

Niezmiennie do lat poprzednich pod nadzorem znajdują się dwa duże Centra Dystrybucyjne należące do sieci DINO oraz LIDL.

Od 2018 roku na terenie powiatu legnickiego działalność prowadzi Centrum Dystrybucyjne DINO, zlokalizowane przy ul. Legnickiej 60, Rzeszotary, 59-222 Miłkowice, Centrum obsługuje sklepy własnej sieci zlokalizowane na terenie województwa dolnośląskiego, 2 sklepy województwa wielkopolskiego oraz 3 sklepy województwa opolskiego. Liczba obsługiwanych sklepów własnej sieci DINO wynosi 345 sklepy. Niezmiennie do roku poprzedniego magazynowanie i dystrybucja mięsa czerwonego, białego

i przetworów wędliniarskich została wydzielona z zakresu działalności Centrum Dystrybucyjnego. Zakład posiada opracowaną i wdrożoną dokumentację z zakresu GHP i systemu HACCP. Niezmiennie w magazynie funkcjonuje system monitorowania temperatur w systemie ciągłym, w przypadku przekroczenia wartości krytycznych uruchamiany jest alarm. W roku 2022 przeprowadzono w Centrum DINO 3 kontrole sanitarne, w tym 1 kontrolę w oparciu o arkusz oceny zakładów, 2 interwencyjne związane z funkcjonowaniem systemu RASFF.

Natomiast od 2009 r. funkcjonuje Centrum Dystrybucyjne LIDL w Nowej Wsi Legnickiej. Liczba obsługiwanych sklepów własnej sieci LIDL przez Centrum Dystrybucyjne uległa zwiększeniu i wynosi 72 sklepy. Zasięg dystrybucji uległ zmianie w stosunku do poprzedniej kontroli i obejmuje sklepy zlokalizowane na terenie województwa dolnośląskiego oraz części opolskiego. Dystrybucją towaru do poszczególnych sklepów zajmują się sprawdzone firmy spedycyjne. System HACCP w zakładzie funkcjonuje prawidłowo. W roku 2022 przeprowadzono w Centrum dystrybucyjnym 3 kontrole sanitarne, w tym 1 kontrolę w oparciu o arkusz oceny zakładów, 2 interwencyjne związane z funkcjonowaniem systemu RASFF.

5.3.17. Inne obiekty obrotu żywnością

W tej grupie obiektów zarejestrowane są sklepy zielarskie, stoiska ze sprzedażą środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie w opakowaniach producentów. W 2022 roku przeprowadzono 4 kontrole, z czego 4 kontrole interwencyjne w związku z powiadomieniami w systemie RASFF. W okresie sprawozdawczym nie wszczynano postępowania administracyjnego w przedmiotowej grupie obiektów.

5.3.18. Zakłady żywienia zbiorowego – otwarte

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 82 kontrole sanitarne, w tym 5 kontroli interwencyjnych, łącznie skontrolowano 72 zakłady. W zakładach, w których stwierdzono nieprawidłowości wszczęte zostały postępowania administracyjne. W związku z powyższym wydano 11 decyzji administracyjnych, w tym nakazujących usunięcie nieprawidłowości związanych ze złym stanem technicznym zakładów. Stwierdzone zaniedbania w stanie sanitarnym obiektów, nieprzestrzeganie zasad GHP/GMP i systemu HACCP, w tym higieny osobistej personelu, niewłaściwego prowadzenia procesów obróbki wstępnej, brak właściwej segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych, brak zapisów wynikających z realizacji procedur/instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP, stwierdzone środki po terminie, skutkowałe nałożeniem na Strony zobowiązane 5 mandatów karnych na łączną kwotę 1400 PLN. Wg arkusza oceniono 56 obiekty. W ramach bieżących kontroli szczególną uwagę zwracano na informowanie konsumentów o składach oraz o składnikach / substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujących w potrawach – zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1169/2011 – nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono. Kontrolowano identyfikowalność dostawców, w tym mięsa oraz sprawdzano pochodzenie mięsa wieprzowego i dziczyzny w związku z wirusem ASF, sprawdzano monitorowanie wytypowanych CP/CCP, procedur systemowych, w tym sprawdzano postępowanie ze zużytymi tłuszczami smaźalniczymi oraz kontrolowano pochodzenie ryb w związku z sytuacją związaną ze śnięciem ryb na rzece Odra. W 2022 roku podczas bieżącego nadzoru nad zakładami żywienia zbiorowego przedstawiciele PPIS w Legnicy dokonywali pomiarów jakości tłuszczów smaźalniczych za pomocą testera tłuszczu TESTO 270.

5.3.19. Gospodarstwa agroturystyczne

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 3 gospodarstwa agroturystyczne. Zakłady nie były planowane do kontroli w roku 2022. W roku sprawozdawczym nie zgłaszano

podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

5.3.20. Zakłady żywienia zbiorowego - zamknięte

5.3.20.1. Stołówki pracownicze

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 2 stołówki pracownicze (1 obiekt został przeniesiony do grupy bufetów przy zakładach pracy). W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 obiekty, w tym ocenie poddano 2 zakłady w oparciu o arkusz oceny zakładów – wg którego zakłady są średniego ryzyka. W wyniku kontroli nie wykazano nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu higienicznego, tym samym nie nakładano na Strony mandatów karnych.

Wszystkie zakłady posiadają opracowane i wdrożone procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. W roku 2022 nie wnoszono o zmianę profilu działalności.

5.3.20.2. Bufety pracownicze

PPIS w Legnicy prowadzi nadzór nad 2 placówkami z w/w grupy. Skontrolowano 2 zakłady w okresie sprawozdawczym, w tym 2 zakłady oceniono w oparciu o arkusz oceny zakładów. Obiekty w przedmiotowej grupie obiektów ze względu na profil działalności zakwalifikowane zostały do zakładów średniego ryzyka.

Wszystkie bufety pracownicze posiadają opracowane i wdrożone procedury GHP/GMP i systemu HACCP.

W zakładach przekazywana jest informacja klientom o składach oraz o substancjach, produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujące w oferowanych potrawach.

5.3.20.3. Bloki żywienia w domach opieki społecznej

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 2 bloki żywienia w domach opieki społecznej. W dalszym ciągu placówki prowadzą całodzienne wyżywienie podopiecznych zakwaterowanych w Domach Pomocy Społecznej.

W roku 2022 dwie placówki zostały skontrolowane i ocenione wg arkusza oceny zakładów żywienia zbiorowego – obiekty zostały zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka.

Kontrole sanitarne przeprowadzone w placówkach nie wykazały nieprawidłowości w zakresie przestrzegania zasad GHP/GMP i systemu HACCP.

Obiekty charakteryzują się dobrym stanem sanitarnym i technicznym. W ramach przeprowadzanych kontroli sprawdzano bieżący stan higieniczny w pomieszczeniach zakładu, sposób przechowywania środków spożywczych, możliwość przeprowadzenia traceability, sprawdzano przestrzeganie zasady FIFO, przestrzeganie procedur/ instrukcji i prowadzenie zapisów wynikających z GHP/GMP i systemu HACCP.

W zakładach przekazywane są informacje o składach i substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujące w oferowanych potrawach - zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

5.3.20.4. Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

W roku sprawozdawczym funkcjonowały 3 placówki prowadzące żywienie dzieci od 7 miesięcy do 3-4 lat, które produkcją posiłki od surowców do gotowego wyrobu tj.: śniadania, obiady, podwieczorki. 1 placówka zlokalizowana na terenie miasta Chojnów oraz 1 placówka zlokalizowana na terenie gminy Legnickie Pole.

W roku sprawozdawczym powstała nowa placówka prowadząca żywienie dzieci w wieku żłobkowym. Żłobek Gminny „Arka Maluszka”, zlokalizowany jest w Kolonia Kołtąta 47F, 59-225 Chojnów. W zakładzie prowadzona będzie działalność w zakresie produkcji posiłków (śniadania, obiady oraz podwieczorki) od surowca do produktu gotowego. Przedmiotowy żłobek mieści się w budynku wolnostojącym. Budynek jest własnością Gminy Chojnów.

Żłobek składa się z następujących pomieszczeń: kuchnia główna; zmywalnia; pomieszczenie przeznaczone do przechowywania jaj oraz warzyw i owoców; magazyn; pomieszczenie socjalne/szatnia; pomieszczenie gospodarcze; toaleta dla personelu; toaleta dla osób niepełnosprawnych.

Stan techniczny pomieszczeń właściwy – ściany, sufity czyste, podłogi bez uszkodzeń, gładkie łatwozmywalne, sprzęt i wyposażenia nieuszkodzone (stal nierdzewna STALGAST), czyste, sprawne technicznie. Urządzenia chłodnicze i mroźnicze wyposażone w sprawne czynniki temperatur.

Zakład posiada umowę dotyczącą odbioru odpadów zawartą z REMONDIS Legnica Sp. z o.o., ul. Legnicka 14, 59-216 Kunice. Zakład zabezpieczony jest przed dostępem szkodników w ramach umowy zawartej z firmą DDD.

W zakładzie docelowo średnio dziennie żywionych będzie 50 dzieci w wieku żłobkowym (od 20 tygodnia do 3 lat). Zakład posiada opracowaną i wdrożoną dokumentację GHP/GMP oraz HACCP. Pracownicy zostali zapoznani z obszarami dobrej praktyki higienicznej (GHP) i dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) w zakładach branży spożywczej oraz ogólnymi zasadami systemu HACCP.

We wszystkich placówkach funkcjonują procedury śledzenia ruchów żywności, natomiast w ramach własnych procedur systemowych prowadzone są badania mikrobiologiczne potraw nietrwałych mikrobiologicznie – wyniki były zgodne z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) NR 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 322/12 z dnia 7.12.2007).

Ponadto na nadzorowanym terenie funkcjonuje 1 placówka prowadzi żywienie dzieci w wieku od roku do 3 lat w systemie cateringowym. Placówka posiada umowę zawartą z firmą dostarczającą posiłki odnośnie przechowywania próbek pokarmowych. W/w umowa reguluje kwestie związane ze spełnieniem wymagań żywieniowych dla dzieci w okresie przed przedszkolnym, w tym uwzględnianiem zaleceń Instytutu Matki i Dziecka oraz Normy Żywienia dla Populacji Polskiej z 2020 roku wydane pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza.

W okresie sprawozdawczym zostało skontrolowanych 4 obiekty, w tym 3 wg arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego.

Wszystkie skontrolowane placówki posiadają opracowane, wdrożone i utrzymywane instrukcje z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej oraz systemu HACCP. Obiekty charakteryzują się dobrym stanem technicznym. Kontrole w obiektach j/w, zaplanowane na rok 2022 zostały wykonane.

5.3.20.5. Stołówki w szkołach

W roku sprawozdawczym skontrolowano w oparciu o arkusz oceny stanu sanitarnego wszystkie stołówki szkolne – przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych.

Każda z jednostek uznana została za zakład o średnim ryzyku. W jednej ze stołówek szkolnych wydano decyzję administracyjną dotyczącą poprawy stanu technicznego ścian i sufitu w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu.

Niezmiennie w zakładach realizowane są instrukcje określone w Księgach GHP/GMP

oraz utrzymywane są procedury oparte na zasadach systemu HACCP. W roku sprawozdawczym wydano jedną decyzję administracyjną w celu poprawy stanu technicznego. Podczas kontroli sprawdzano m.in. przestrzeganie procedur własnych, oceniano poprawność zestawienia posiłków, wykorzystania grup asortymentowych oraz informowanie o składnikach / substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujących w oferowanych daniach - nieprawidłowości nie stwierdzono.

W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe oraz innych interwencji dotyczących sposobu żywienia.

Ponadto na terenie szkół istnieją sklepiki, kioski i bufety szkolne, w roku 2022 nie zgłaszano wniosków o wykreślenie z rejestru, nie wnoszono wniosków dotyczących zmiany profilu działalności w tych obiektach. W jednym z zakładów – kiosk w szkole podstawowej stwierdzono nieprawidłowości w zakresie sprzedaży niewłaściwego asortymentu sprzedawanych środków spożywczych (niezgodne z art. 52c pkt 1 ppkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia) za co nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego oraz wydano decyzję administracyjną.

5.3.20.6. Stołówki w przedszkolach

W tej grupie zakładów znajduje się 14 jednostek, w roku sprawozdawczym wszystkie zostały skontrolowane i uznano je za zakłady średniego ryzyka.

W roku sprawozdawczym nie zmieniała się liczba tego typu zakładów w stosunku do roku porównawczego nie wnoszono zmiany profilu działalności.

W roku sprawozdawczym wydano jedną decyzję administracyjną dotyczącą usunięcia nieprawidłowości w stanie technicznym pomieszczeń – decyzję wykonano.

Podczas bieżących kontroli sprawdzano m.in. przestrzeganie procedur w tym badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie, oceniano poprawność zestawienia produkowanych w stołówkach posiłków (jadłospisy), w tym bilansowania posiłków zgodnie z normami żywieniowymi, jak również wykorzystania grup asortymentowych. We wszystkich stołówkach przedszkolnych uwidocznione są informacje dotyczące składników/substancji powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujących w oferowanych daniach - nieprawidłowości nie stwierdzono.

W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

5.3.20.7. Stołówki w domach dziecka i młodzieży

Pod nadzorem PPIS w Legnicy obecnie znajduje się 1 stołówka w zakładach tego typu. Placówka została poddana kontroli w roku sprawozdawczym. Kontrola została przeprowadzona w oparciu o arkusz oceny zakładów – obiekt sklasyfikowano jako średniego ryzyka. Obiekt charakteryzuje się dobrym stanem sanitarnym i technicznym – prace remontowe prowadzone są na bieżąco. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości, tym samym nie wszczynano postępowania administracyjnego.

Zakres działalności placówki obejmuje przygotowywanie i wydawanie posiłków w ramach całodziennego wyżywienia dzieci będących mieszkańcami Domów Dziecka. Podczas kontroli sprawdzono przestrzeganie zasady FIFO, identyfikowalność wyrobów i identyfikację produktów, ponadto oceniono jadłospisy dekadowe – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Placówka utrzymuje procedury i instrukcje wynikające z GHP/GMP i systemu HACCP. Na bieżąco prowadzone są zapisy wynikające z instrukcji i procedur systemowych, w tym z nadzorowania Krytycznych Punktów Kontrolnych i Punktów Kontrolnych. W domu dziecka została przeprowadzona ocena sposobu żywienia poprzez ocenę jadłospisu –

nieprawidłowości nie stwierdzono. W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

5.3.20.8. Zakłady usług cateringowych

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 2 zakłady zaliczane do tej grupy obiektów. W roku sprawozdawczym zatwierdzono 1 zakład prowadzący działalność w zakresie usług cateringowych.

Nowopowstały zakład tj. Zakład usług cateringowych – Firma Cateringowa Legnica Andrzej Skibiński, Marcin Skibiński S.C., ul. Słoneczna 3, 59-216 Kunice, prowadzi działalność w zakresie produkcji, sprzedaży i dystrybucji potraw na bazie mięsa wołowego, wieprzowego, drobiowego, ryb, warzyw, przetworów zbożowo-mączne i owocowo-warzywne, koncentratów spożywczych, nabiału, wędlin, jaj, tłuszczów roślinnych i zwierzęcych, mrożonek owocowych i warzywnych, owoców i warzyw. W zakładzie prowadzona jest obróbka wstępna warzyw okopowych oraz jaja. Wielkość produkcji wynosi 500 posiłków dziennie. Gotowe posiłki pakowane są w opakowania jednorazowego użytku lub w termosy i pojemniki GN, a następnie transportowane do odbiorców własnymi środkami transportu (3 sztuki), które posiadają zatwierdzenie PPIS w Legnicy. Zakład funkcjonuje w systemie dwuzmianowym – 1 zmiana od 5:00 do 13:00, 2 zmiana od 10:00 do 18:00.

Drugi zakład nie zmienił profilu działalności tj.: Zakład Usług Cateringowych „FITLIFE”, ul. Zielona 4, 59-225 Chojnów prowadzi działalność w zakresie przygotowywania dań tj. I i II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje, w oparciu o pieczywo, przetwory zbożowo-mączne i owocowo-warzywne, przetwory rybne, nabiał, mięso drobiowe i wołowe, ryby, zdezynfekowane jaja, mrożone owoce morza, mrożonki owocowe i warzywne, owoce, warzywa z wyłączeniem okopowych, bakalie, przyprawy, pestki, nasiona – zaspokajające całodzienną rację pokarmową, ich pakowania w pojemniki jednorazowego użytku przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz dowozu do klienta indywidualnego. W zakładzie posiłki przygotowywane są w oparciu o jadłospisy układane przez dietetyka oraz wykupiony program dietetyczny „Master Life”, w ramach którego realizowane są zamówienia/ dostawy, przeliczane są receptury (racje pokarmowe, kaloryczność), drukowane są składniki potraw, oznaczane są składniki/ produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, drukowane są etykiety na torby z nr ID klienta i miejscem dostawy posiłków.

Diety zamawiane są przez Klientów indywidualnych telefonicznie, e-mailem lub przez Stronę internetową. Każdy posiłek pakowany jest w zakładzie w pojemniki jednorazowe przeznaczone do kontaktu z żywnością. Każdy pojemnik oznaczony jest rodzajem potrawy i ogólną kalorycznością i rodzajem diety. Zapakowane posiłki umieszczane są w torbach papierowych opatrzonych etykietą z nr ID Klienta i adresem, pod który zostanie dostarczona przesyłka, adresem firmy i nr telefonu.

Dowóz posiłków do odbiorców odbywa się własnymi środkami transportu posiadającymi zatwierdzenie PPIS w Legnicy.

Zakłady posiadają opracowane i wdrożone procedury i instrukcje GHP/GMP oraz system HACCP – zapisy wynikające z dokumentacji, w tym nadzorowania Krytycznych Punktów Kontrolnych i Punktów Kontrolnych prowadzone są na bieżąco.

5.3.20.9. Inne zakłady żywienia

W 2022 roku w tej grupie zakładów znajduje się 20 obiektów, wszystkie zostały uznane za średniego ryzyka, skontrolowano 11 zakładów tego typu. Nadal większość tego typu zakładów stanowi dożywianie w placówkach oświatowo-wychowawczych – prowadzone jest wydawanie posiłków jednodaniowych (II danie) lub dwudaniowych dostarczanych zarówno

w opakowaniach jednostkowych, jednorazowego użytku jak również dostarczanych w termosach i wydawanych w zakładach przy użyciu naczyń /sztućców jednorazowego użytku oraz wielorazowego użytku.

We wszystkich zakładach tego typu niezmiennie opracowane są procedury oraz instrukcje z zakresu GHP oraz w części zakładów procedury oparte na zasadach HACCP.

Do powyższej grupy zakładów należy placówka opiekuńczo – leczniczo/rehabilitacyjna tj. Stołówka/ NZZOZ Dolnośląski Ośrodek Pielęgnacyjno-Rehabilitacyjny „Niebieski Parasol” – częściowo prowadzi żywienie w systemie cateringowym.

W roku sprawozdawczym nie wnoszono interwencji dotyczących jakości zdrowotnej oferowanych posiłków w w/w zakładach. We wszystkich zakładach dostępne są informacje dotyczące składników/substancji powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujących w oferowanych daniach - nieprawidłowości nie stwierdzono.

5.3.21. Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się jeden zakład prowadzący działalność w zakresie produkcji sztucznych osłonek do wędlin tzw. osłonek poliamidowych wytwarzanych metodą wytłaczania z rozdmuchiwanym, zadrukowywania oraz konfekcji sztucznych osłonek poliamidowych i celulozowych. W okresie sprawozdawczym zakład został skontrolowany w oparciu o arkusz oceny i sklasyfikowany jako zakład niskiego ryzyka.

Procesy produkcyjne sztucznych osłonek prowadzone są na podstawie zleceń produkcyjnych z systemu SAP. W zakładzie wytwarzane są jedynie osłonki poliamidowe termokurczliwe 5-cio warstwowe. Surowcem bazowym wykorzystywanym do produkcji wielowarstwowych, dwukierunkowo orientowanej folii rękawowej jest poliamid – 80-90% produktu. Pozostała część składników tj. 10-20% stanowią: kopoliamidy, aromatyczne kopoliamidy, poliolefiny, kopolimer etyleny/alkohol winylowy, koncentraty barwiące – masterbacze, koncentraty antyblokingowe. Skład poszczególnych typów osłonek różni się między sobą i jest zgodny z recepturami zakładowymi. Na rodzaj i cechy poszczególnych typów osłonek zasadniczy wpływ ma kolejność nakładania warstw polimerów oraz stopień orientowania włókien przez rozciąganie, temperatura itd. W zakładzie kontrolowane są parametry, które wpływają na cechy produktu tj. średnica rękawa (kaliber), długość, kolor.

Osłonki celulozowe, w tym osłonki nojax i fibrusowe dostarczane są z innych zakładów produkcyjnych należących do Viskase Companies Inc. Osłonki nojax (osłonki celulozowe o małym kalibrze) dostarczane są z własnych zakładów z Beauvais - Francja i Thaon – Francja, natomiast osłonki poliamidowe produkowane są w zakładzie lub dostarczane są z zakładu własnego zlokalizowanego w Świeciu.

Przedmiotowe osłonki w zakładzie poddawane są procesowi zadrukowywania i/lub konfekcjonowania. Dostawy surowców i półproduktów odbywają się środkami transportu producentów i hurtowników zgodnie z wykazem dostawców opracowanym w zakładzie.

Proces dystrybucji gotowych osłonek prowadzony jest zewnętrznymi firmami spedycyjnymi głównie na rynek UE oraz ciągle rozszerzający się rynek światowy. Wyroby gotowe w 35% trafiają do odbiorców na rynku Unii Europejskiej i świata. Odbiorcami na świecie są m.in.: kraje Ameryki Południowej, w tym USA, Kanada, Meksyk, kraje Ameryki Środkowej i Południowej, Australia, Wyspy Pacyfiku, Mauritius, kraje Afryki Północnej, w tym Izrael, PRA, kraje Azji, w tym Korea, Japonia oraz Ukraina. W 65% wyroby trafiają na rynek krajowy, głównymi odbiorcami na terenie Polski są: Animex Foods Sp. z o.o., Sokołów S.A., Zakłady Mięsne Łuków S.A., AXO, P.P.H.U. „Osłonka” Sp. j., Indykpol S.A.

Towar przed wysyłką kierowany jest do magazynów głównych zlokalizowanych na terenie Niemiec, Francji, Włoch i Polski, z których prowadzona jest dalsza dystrybucja wg zleceń.

W zakładzie wdrożona jest dokumentacja z zakresu GMP i systemu HACCP. W roku sprawozdawczym nie wnoszono wniosków o zmianę zakresu działalności, nie zmieniano procesów technologicznych oraz nie było zgłoszeń do systemu RASFF.

5.4. Ocena obiektów żywności i żywienia zlokalizowanych na szlakach turystycznych

Liczba obiektów zlokalizowanych na trasach turystycznych znajdujących się pod nadzorem PPIS w Legnicy w 2022 r. uległa zmianie i wynosi 42 zakłady. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 39 obiektów, przeprowadzono 45 kontroli. W 1 zakładzie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu higieniczno-sanitarnego, w związku z czym zostało wszczęte postępowanie administracyjne, a Strona została ukarana grzywną w drodze mandatu karnego, na kwotę 200 PLN.

W 2022 roku nie zanotowano zatruć pokarmowych w obiektach znajdujących się na trasach turystycznych.

6. Zagrożenie środowiska pracy z uwzględnieniem chorób zawodowych

6.1. Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego

Bieżący nadzór sanitarny sprawowany przez pion higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej obejmował w 2022 r. kontrole przestrzegania przepisów m.in. z zakresu:

- bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy,
- wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- przeprowadzania profilaktycznych badań lekarskich,
- oceny ryzyka zawodowego,
- występowania substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy,
- występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy,
- substancji i mieszanin chemicznych, produktów biobójczych, detergentów, prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3,
- przestrzegania ustawowego zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych.

Realizując powyższe zadania Oddział Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Legnicy, w roku ubiegłym zewidencjonował 205 zakłady pracy (203 w roku 2021), zlokalizowane na terenie powiatu legnickiego, zatrudniające łącznie 10463 pracowników.

W 2022r. pracownicy Oddziału Higieny Pracy przeprowadzili łącznie 89 kontroli w 64 zakładach pracy. Łącznie nadzorem objęto 31,2% zewidencjonowanych zakładów pracy. Zakres przeprowadzanych kontroli obejmował m.in.:

- nadzór nad substancjami i mieszaninami chemicznymi – 68 kontroli w obiektach zajmujących się obrotem substancjami i mieszaninami chemicznymi oraz stosujących substancje i mieszaniny chemiczne,
- nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, czynnikami lub procesami o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy – 15 kontroli,
- nadzór nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy – 31 kontroli,

ponadto:

- nadzór nad produktami biobójczymi, w tym: wprowadzającymi do obrotu produkty biobójcze – 13 kontroli.

Przeprowadzone kontrole wykazały, że część pracodawców nie zapewniła właściwego poziomu bezpieczeństwa i ochrony zdrowia pracowników.

W wyniku prowadzonych postępowań administracyjno-egzekucyjnych w 2022r., w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, wydane zostały ogółem 79 decyzji administracyjnych (w roku 2021 – 76 decyzje), w tym:

- z naruszeniem wymagań higieniczno – sanitarnych – 38,
- umarzających postępowanie – 10,
- płatniczych: 31,
- unieruchamiających zakłady: 0,
- nie nałożono mandatów karnych.

Wydawane nakazy dotyczyły głównie:

- przeprowadzenia lub uaktualnienia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy,
- dokonania rozeznania procesów technologicznych i występujących w nich czynników szkodliwych dla zdrowia w celu ich wytypowania do oznaczenia w środowisku pracy,
- założenia lub uzupełnienia rejestrów i kart badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy,
- skonsultowania z pracownikami i ich przedstawicielami działań dotyczących rozpoznania i typowania czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy oraz wykonywania badań, pomiarów i pobierania próbek tych czynników na stanowisku pracy zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 2 lutego 2011 r. w sprawie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- obniżenia przekroczonych limitów stężeń i natężeń czynników szkodliwych,
- wyeliminowania u źródła ryzyka zawodowego związanego z narażeniem na hałas lub ograniczenia go do możliwie najniższego poziomu, uwzględniając dostępne rozwiązania techniczne oraz postęp naukowo techniczny,
- aktualizacji lub sporządzenia i wprowadzenia w życie programów działań organizacyjno – technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas w związku z przekroczeniem w środowisku pracy przez wielkości charakteryzujące hałas wartości NDN,
- opracowania lub aktualizacji oceny ryzyka, w tym dokonania i udokumentowania oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki chemiczne i biologiczne na stanowiskach pracy oraz w zakresie narażenia na hałas i drgania mechaniczne,
- uwzględnienia w ocenie ryzyka narażenia na występujące w środowisku pracy czynniki rakotwórcze,
- wyposażania pracowników w odpowiednio dobrane środki ochrony indywidualnej,
- sporządzenie aktualnych spisów stosowanych substancji i mieszanin stwarzających zagrożenie,
- zapewnienia pracownikom dostępu do kart charakterystyki stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
- opracowania instrukcji bezpieczeństwa i higieny pracy dotyczących postępowania z materiałami niebezpiecznymi oraz instrukcji określających sposób składowania, pakowania, załadunku i transportu materiałów niebezpiecznych,
- zapewnienia natrysków do przemywania oczu w przypadku występowania niebezpieczeństwa oblatania pracowników środkami żrącymi,
- zapewnienia właściwego sposobu oznakowania pojemników i zbiorników zawierających chemikalia oraz miejsc magazynowania chemikaliów,
- zapewnienia odpowiednich warunków magazynowania chemikaliów,

- założenia rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- zaprowadzenia rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- szkolenia i informowania pracowników o opakowaniu, zbiorniku i instalacji zawierającej czynnik rakotwórczy,
- zapewnienia właściwego stanu sanitarnego i technicznego pomieszczeń i urządzeń higienicznosanitarnych oraz pomieszczeń pracy.

W roku sprawozdawczym 2022 w postępowaniu egzekucyjnym nie wydano postanowień o nałożeniu grzywny. Decyzje były realizowane zgodnie z ustalonymi terminami, bądź dokonywano prolongaty zgodnie z wnioskiem przedsiębiorcy. Wydano jedno upomnienie. Przedsiębiorca wykonał nakazy po otrzymaniu upomnienia.

6.2. Czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy

W roku 2022 w 9 zakładach pracy wystąpiły przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych środowiska pracy. Przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i natężeń (NDN) występowały w branżach:

- produkcja wyrobów tartacznych (2 zakłady),
- produkcja wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych (1 zakład),
- produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń (2 zakłady),
- produkcja wyrobów z pozostałych mineralnych surowców niemetalicznych (1 zakład),
- produkcja papieru i wyrobów z papieru (1 zakład),
- produkcja artykułów spożywczych (2 zakłady).

Na koniec 2022 r. w 9 zakładach pracy stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia, co stanowiło 4,3 % będących w ewidencji w 2022r. zakładów.

Ogółem w warunkach przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych na koniec 2022r. zatrudnionych było 84 pracowników (w roku 2021 - 57 osób; w roku 2020 – 25 osób), co przy ogólnej liczbie zatrudnionych w zakładach nadzorowanych stanowi 0,80 %.

Dominującym czynnikiem szkodliwym, dla którego stwierdzono przekroczenie normatywów higienicznych, w nadzorowanych zakładach pracy jest hałas.

6.3. Substancje chemiczne i ich mieszaniny

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 68 kontroli w zakresie oceny realizacji wymogów dotyczących stosowania, produkcji, bądź wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin.

W wyniku kontroli w 25 podmiotach stwierdzono nie spełnienie wymogów w tym zakresie i wydano 16 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

Nieprawidłowości stwierdzane podczas kontroli w zakresie stosowania substancji i mieszanin chemicznych najczęściej dotyczyły:

- braku lub nieprawidłowej oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki chemiczne,
- braku instrukcji bezpieczeństwa i higieny pracy dotyczących postępowania z materiałami niebezpiecznymi oraz instrukcji określających sposób składowania, pakowania, załadunku i transportu materiałów niebezpiecznych,

- braku lub nieaktualnego spisu stosowanych substancji chemicznych niebezpiecznych oraz mieszanin niebezpiecznych,
 - braku kart charakterystyki dla stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
 - nie zapewnienie pracownikom dostępu do kart charakterystyki stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
 - braku lub niewłaściwego sposobu oznakowania pojemników i zbiorników zawierających chemikalia oraz miejsc magazynowania chemikaliów,
 - braku natrysków ratunkowych do obmycia całego ciała i natrysków do przemywania oczu,
 - nie wyposażenia pracowników w odpowiednio dobrane środki ochrony indywidualnej,
- oraz
- niezgodnego z obowiązującymi przepisami oznakowania opakowań substancji i mieszanin chemicznych,
 - niezgodnych z obowiązującymi przepisami kart charakterystyki substancji i mieszanin chemicznych,

6.4. Nadzór nad obiektami produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami

Na terenie powiatu legnickiego nie ma zakładów wytwarzających i konfekcjonujących kosmetyki.

W 2022r. PPIS w Legnicy przeprowadził kontrole w dwóch obiektach prowadzących obrót kosmetykami. W jednym z obiektów podczas kontroli stwierdzono w jednym produkcie obecność składnika niedozwolonego do stosowania w kosmetykach, tj.: Butylphenyl Metylpropional (lilial). Wydano 1 decyzję nakazującą wycofanie z obrotu produktów kosmetycznych zawierających w swoim składzie substancję zakazaną, tj. Butylphenyl Metylpropional. Nie nakładano kar pieniężnych. Nie pobierano do badań próbek produktów kosmetycznych.

6.5. Czynniki rakotwórcze

Na terenie powiatu legnickiego w 27 zakładach występuje narażenie na czynniki rakotwórcze lub mutagenne występujące w środowisku pracy. Zwiększenie liczby obiektów, w których występuje narażenie na czynniki rakotwórcze związane jest z aktualizacją rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 24 lipca 2012 r. w sprawie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy i dodaniem dwóch procesów:

- prace związane z narażeniem na pyły drewna,
- prace związane z narażeniem na krzemionkę krystaliczną - frakcję respirabilną powstającą w trakcie pracy,
- prace związane z narażeniem przez skórę na działanie olejów mineralnych użytych wcześniej w silnikach spalinowych wewnętrznego spalania w celu smarowania i schładzania części ruchomych silnika.
- prace związane z narażeniem na spaliny emitowane z silników Diesla.

W 2022 roku przeprowadzono 15 kontroli z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi. Przeprowadzone kontrole wykazały, iż w 7 zakładach pracodawca nie spełniał wymogów rozporządzenia w sprawie czynników rakotwórczych. Podczas kontroli stwierdzono, iż:

- pracodawcy nie prowadzili zgodnego z rozporządzeniem rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,

- pracodawcy nie prowadzili zgodnie z rozporządzeniem rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- część pracodawców nie przekazała DPWIS we Wrocławiu Informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym lub też informacje były niepełne,

a ponadto:

- pracodawcy nie przeprowadzili badań i pomiarów czynników rakotwórczych na stanowiskach pracy zgodnie z obowiązującą częstotliwością,
- część pracodawców nie przeszkoliło pracowników w zakresie:
 - ryzyka dla zdrowia, jakie wynika z narażenia na substancje rakotwórczą i dodatkowego ryzyka wynikającego z palenia tytoniu oraz środków ostrożności, które powinny być podejmowane w celu ograniczenia tego narażenia,
 - wymagań higienicznych, które powinny być spełnione w celu ograniczenia narażenia na działanie substancji rakotwórczej,
 - konieczności używania środków ochrony indywidualnej, w tym odzieży ochronnej,
 - działań zapobiegających wypadkom oraz działań koniecznych do podjęcia przez pracowników pełniących obowiązki ratownicze,
- nie oznakowano stanowisk pracy na których występuje narażenie na substancję chemiczną, mieszaninę lub czynnik o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- w ocenie ryzyka zawodowego nie uwzględniano narażenia na czynniki rakotwórcze.

Wydano w tym zakresie osiem decyzji administracyjnych zobowiązujących do usunięcia nieprawidłowości.

6.6. Czynniki biologiczne

W zakresie nadzoru nad czynnikami biologicznymi w 2022 r. przeprowadzono w 22 zakładach 31 kontroli w celu oceny realizacji przez pracodawców obowiązków wynikających z kodeksu pracy i rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki.

W dziesięciu zakładach stwierdzono niespełnienie wymogów w tym zakresie. Wydano dziewięć decyzji administracyjnych zobowiązującą pracodawcę do:

- dokonania lub aktualizacji oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki biologiczne,
- opracowania procedur umożliwiających bezpieczne usuwanie i postępowanie ze skażonymi odpadami biologicznymi,
- zaprowadzenia „Rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 zagrożenia”,
- zaprowadzenia „Rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 zagrożenia”,
- zapewnienia pracownikom szkolenia obejmującego zagadnienia wymienione w § 9 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki,
- zaproponowania pracownikom zaszczepienia się zalecanymi szczepieniami ochronnymi, które wymagane są przy pracach związanych z kontaktem z glebą (szczepienia przeciw tężcowi dla pracowników narażonych na działanie biologicznych czynników chorobotwórczych).

Dwóch przedsiębiorców, u którego podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości, usunął je przed wydaniem decyzji.

6.7. Nadzór nad środkami zastępczymi

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora w Legnicy przeprowadzali w 2022 r. 3 kontrole w zakresie przestrzegania zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych. Nie stwierdzono wprowadzania do obrotu tzw. „dopalaczy”. Nie wydano również żadnych decyzji dotyczących środków zastępczych.

W 2022 r. roku PPIS w Legnicy w ramach procedury rejestracji i raportowania zatruc i podejrzeń zatruc środkami zastępczymi w systemie SMIOD odnotował 2 przypadki podejrzeń zatruc/ zatruc środkami zastępczymi na terenie miasta Legnica.

6.8. Choroby zawodowe

Państwowa Inspekcja Sanitarna, realizując zadania dotyczące nadzoru nad warunkami pracy, prowadzi postępowanie administracyjne w sprawie występowania chorób zawodowych.

W toku postępowania Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydaje imienną decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej, bądź o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej lub decyzje umarzające toczące się w tym zakresie postępowanie. W ramach prowadzonego postępowania administracyjnego w 2022 r. wpłynęły 2 podejrzania choroby zawodowej dotyczące zakładów z terenu powiatu legnickiego. W wyniku przeprowadzonych postępowań wyjaśniających wydano 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. Nie wydano decyzji o stwierdzeniu chorób zawodowych. W 2022 r. wydano dwie decyzje o stwierdzeniu chorób zawodowych: przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głosi i trwałą dysfonią.

Przeprowadzono 4 dochodzenia epidemiologiczne w środowisku pracy dotyczące spraw prowadzonych w tutejszej stacji i wszczętych w roku ubiegłym, w ramach których sporządzono 6 kart oceny narażenia zawodowego.

7. Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego sprawuje nadzór, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, nad warunkami higieny środowiska, higieny pracy, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, warunkami higieniczno-sanitarnymi udzielania świadczeń zdrowotnych, warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku, w ramach:

- strategicznych ocen oddziaływania na środowisko,
- opiniowania studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego oraz miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,
- wyrażania opinii o potrzebie lub braku potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko oraz określania zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko w przypadku wystąpienia takiej potrzeby, dla przedsięwzięć mogących zawsze znacząco oddziaływać na środowisko lub przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko,
- opiniowania środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia,
- opiniowania projektu planu remediacji historycznego zanieczyszczenia powierzchni ziemi,
- opiniowania warunków przeprowadzenia działań naprawczych w odniesieniu do szkody w środowisku,
- opiniowania lokalizacji inwestycji celu publicznego i uzgadniania warunków zabudowy,

- uzgadniania dokumentacji projektowej,
- dopuszczania do użytkowania obiektów budowlanych, ze szczególnym uwzględnieniem obiektów objętych nadzorem bieżącym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy,
- opiniowania warunków jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia ośrodka medycznie wspomaganey prokreacji i banku komórek rozrodczych i zarodków.

W 2022 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wydał:

- 1 opinię dotyczącą projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, w tym: 0 opinii negatywnych oraz zaopiniował 2 projekty studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy poprzez nieprzedstawienie stanowiska;
- 10 opinii dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, w tym: 0 opinii negatywnych oraz zaopiniował 0 projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego poprzez nieprzedstawienie stanowiska;
- 0 opinii dotyczących odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, w tym: 0 opinii stwierdzających brak możliwości odstąpienia od strategicznej oceny oddziaływania na środowisko;
- 28 opinii dotyczących potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym: 22 opinii o braku potrzeby przeprowadzenia oceny;
- 8 opinii dotyczących środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia, w tym: 0 opinii negatywnych;
- 2 opinie dotyczące dokumentacji projektowej, w tym 0 opinii negatywnych;
- 83 opinie dotyczące dopuszczania do użytkowania obiektów budowlanych w tym: 1 opinię zgłaszającą sprzeciw czy stwierdzającą niespełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych;
- 2 opinie dotyczące warunków sanitarnych, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą, w tym: 0 opinii stwierdzających niespełnienie wymagań w zakresie warunków ogólnoprzestrzennych, sanitarnych i instalacyjnych;
- 5 opinii w sprawach niewymienionych powyżej (np. warunków zabudowy, lokalizacji inwestycji celu publicznego, usytuowania wyrzutni powietrza na poziomie terenu, recyrkulacji powietrza w budynkach ochrony zdrowia, zastosowania materiałów do dystrybucji lub uzdatniania wody, planów remediacji zanieczyszczenia powierzchni ziemi itp.).

W 2022 roku na terenie powiatu legnickiego przeprowadzono 21 kontroli obiektów budowlanych.

Głównymi kierunkami działalności Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy w 2022 r. było:

- sprawowanie zapobiegawczego nadzoru w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, zwłaszcza nad warunkami higieny środowiska oraz wypoczynku i rekreacji, przy zajmowaniu stanowisk w sprawach dotyczących projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, projektów planów remediacji historycznego zanieczyszczenia powierzchni ziemi w odniesieniu do zanieczyszczenia w ujęciach wody przeznaczonej do spożycia oraz warunków przeprowadzenia działań naprawczych w odniesieniu do szkody w środowisku, w ujęciach wody przeznaczonej do spożycia oraz wody w kąpieliskach;

- sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych nad warunkami higieny środowiska, higieny pracy, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, warunkami higieniczno-sanitarnymi udzielania świadczeń zdrowotnych i warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia przy wydawaniu opinii na wniosek organu administracji architektoniczno-budowlanej czy na wniosek zainteresowanego podmiotu, na poszczególnych etapach realizacji inwestycji, ze szczególnym uwzględnieniem obiektów objętych nadzorem bieżącym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w powiecie legnickim.

Na wniosek Wójtów, Burmistrzów i Prezydentów opiniowano dokumenty opracowane dla planów zagospodarowania przestrzennego. Oceniano, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, jaki wpływ na warunki życia mieszkańców będą mieć projektowane zmiany w gospodarce przestrzennej. Zwracano uwagę na takie planowanie i kształtowanie przestrzeni, aby po zrealizowaniu planowanych zmian, ludzie nie byli narażeni na jakiegokolwiek uciążliwości spowodowane złym zagospodarowaniem terenów przez nowe inwestycje. Planowane przedsięwzięcia winny zapewnić odpowiednie warunki życia dla obecnych i przyszłych mieszkańców okolicznych terenów.

Należy dbać o takie kształtowanie gospodarki przestrzennej aby realizacja założeń projektu planu, nie miała negatywnego wpływu na poszczególne komponenty środowiska naturalnego, tj.: powietrze, powierzchnię ziemi, wody powierzchniowe i podziemne oraz zdrowie ludzi.

Nowe inwestycje realizowane przez władze samorządowe i inwestorów prywatnych są projektowane zgodnie z wymaganiami sanitarno-higienicznymi i wykonane w taki sposób, by spełniały wymagania higieniczne i zdrowotne. Ponadto są one wykonane w coraz wyższym standardzie co podwyższa komfort życia mieszkańców czy komfort pracy pracowników. Nowe zrealizowane przedsięwzięcia to np. budynek gminnego żłobka we wsi Biała; dodatkowe gabinety i pomieszczenia pomocnicze w przychodni rejonowej ul. Rymszy 3, 59-230 Prochowice.

Przy realizacji przedsięwzięć stosowane są nowoczesne technologie, mające na celu ochronę środowiska naturalnego i zdrowia mieszkańców powiatu legnickiego.

Stanowiska w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajmowane są wyłącznie na wniosek zainteresowanych stron, lub w związku z prowadzeniem postępowań przez prezydenta/burmistrza/wójta a dotyczących zagospodarowania terenu czy planowanych inwestycji mogących pogorszyć stan środowiska, w których ocenia się projektowane rozwiązania tak, aby nie miały negatywnego wpływu na życie i zdrowie ludzi. Poprzez takie działania polepszy się jakość środowiska naturalnego, jakość życia i zdrowia mieszkańców terenu, nad którym sprawuje się zapobiegawczy nadzór sanitarny.

Mając na uwadze prowadzone działania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w 2022r. ogólny stan sanitarny powiatu legnickiego nie budził zastrzeżeń w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych.

8. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

Realizowano i koordynowano następujące programy promocji zdrowia i interwencje nieprogramowe:

8.1. Działania z zakresu promocji zdrowia

8.1.1. Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV

Przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla uczniów 4 placówek edukacyjnych - szkół podstawowych i średnich. Propagowano wykonywanie badań w kierunku HIV i informowano

o działalności Punktu Konsultacyjno – Diagnostycznego na terenie Legnicy. Łącznie w programie uczestniczyło **389** odbiorców.

Partnerzy: Poradnia Profilaktyki i Terapii Uzależnień MONAR, Punkt Konsultacyjno – Diagnostyczny, Urząd Miasta Legnica.

8.1.2. Trzymaj formę

Program edukacyjny dla starszych klas szkół podstawowych dotyczący promowania zasad zbilansowanej diety i aktywności fizycznej.

Ogółem liczba osób uczestniczących w programie w roku szkolnym 2021/2022 – **869** uczniów. Pracownicy przeprowadzili działania edukacyjne w placówkach oświatowych w formie zajęć edukacyjnych oraz na uczelni oraz dla członków stowarzyszenia. Przeprowadzono dystrybucję materiałów połączoną z instruktażem. Program był realizowany w **9** placówkach.

8.1.3. Skąd się biorą produkty ekologiczne

Celem podejmowanych działań jest zwiększenie świadomości na temat ekologii. Program jest kierowany do dzieci w wieku przedszkolnym. Z terenu Legnicy i powiatu legnickiego w programie uczestniczyły trzy przedszkola. Zasięg – **45** przedszkolaków.

8.1.4. Profilaktyka Zakażeń Bakteryjnych

Celem podejmowanych działań jest poszerzenie wiedzy dotyczącej ryzyka wystąpienia zakażeń bakteryjnych i zachowania właściwej higieny ciała i otoczenia. Program jest kierowany do wszystkich typów placówek edukacyjnych zaczynając od przedszkoli skończywszy na szkołach ponadpodstawowych. Do poszczególnych grup wiekowych przygotowano trzy scenariusze zajęć i trzy prezentacje multimedialne. Zajęcia edukacyjne połączone są z możliwością poznania pracy laboratorium lub wykonania ćwiczeń ślepego posiewu mikrobiologicznego na pożywce lub sprawdzenia czystości rąk pod lampą UV z ciemnią. W programie uczestniczył **7** placówek powiatu legnickiego – zasięg – **549** uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne).

8.1.5. Bezpieczni w Sieci

Celem podejmowanych działań jest zwiększenie bezpieczeństwa i świadomości dzieci korzystających z internetu. Program jest kierowany do uczniów wszystkich typów szkół oraz rodziców. Na potrzeby zajęć opracowano dwie prezentacje multimedialne „Cyberprzemoc” i „Uzależnienia behawioralne - siecioholizm”. W programie uczestniczyła **3** placówki edukacyjne – zasięg – **471** uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne).

8.1.6. Promocja Zdrowia Psychicznego – Depresja

Celem podejmowanych działań jest zwiększenie świadomości na temat depresji, czym jest, jakie są jej rodzaje, objawy, formy pomocy. Program jest kierowany do uczniów szkół podstawowych klas VII-VIII, szkół średnich oraz rodziców i grona pedagogicznego. Na potrzeby zajęć opracowano prezentację multimedialną „DEPRESJA” oraz materiały samopomocowe. W programie z terenu powiatu legnickiego uczestniczyły **2** placówki – zasięg – **343** uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne).

8.2. Interwencje nieprogramowe

8.2.1. Akcja Letnia

Zorganizowano punkt informacyjny - Kąpielisko w Jezierzanach – **40** osób. Prowadzono akcję informacyjną o szczepieniach dla osób wyjeżdżających za granicę.

Partnerzy: Kraina Dobrej Energii, biura podróży.

8.2.2. Światowy Dzień Zdrowia

Współorganizowano Dni Profilaktyki Zdrowia w Niedźwiedzicach. Ogółem zasięg - **95** osób.

Partnerzy: Szkoła Podstawowa w Niedźwiedzicach.

8.2.3. Profilaktyka tytoniu

Zorganizowano punkt informacyjny dla pracowników firmy Toyota – **30** pracowników.

8.2.4. Profilaktyka Narkomanii

W celu zwiększenia wiedzy na temat środków zmieniających świadomość (narkotyki) w 2 placówkach edukacyjnych – zajęcia edukacyjne dla **119** uczniów na temat środków psychoaktywnych, mechanizmów uzależnień, mitologii uzależnień. (Szkoła Podstawowa w Miłkowicach i Chojnowie).

8.2.5. Profilaktyka chorób zakaźnych – Covid 19

Przeprowadzono **1117** wywiadów epidemiologicznych oraz zgłoszeń przekazanych w ramach Systemu Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej w obszarze powiatu legnickiego oraz miasta Legnica.

8.2.6. Profilaktyka Zatruc Pokarmowych

Akcja informacyjna kierowana do rodziców dzieci przystępujących do I Komunii Świętej w celu wyeliminowania zatruc pokarmowych – **18** Parafii Rzymsko – Katolickich z terenu powiatu legnickiego. Zasięg około **1000** osób.

Partnerzy: parafie rzymsko – katolickie.

8.2.7. Profilaktyka chorób nowotworowych

Głównym celem akcji profilaktycznej jest zachęcenie mam do wykonywania badań przesiewowych dla kobiet – cytologii. Zorganizowano punkt informacyjny i naukę samobadania piersi dla pracownic zakładu TOYOTA BOSHOKU - 100 kobiet. Uczestniczono w marszu zorganizowanym przez Europa Donna (150 uczestników). Przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla uczniów V Liceum Ogólnokształcącego w Legnicy - **161** uczniów. Zasięg: **411**.

Partnerzy: Toyota Bushoku, Europa Donna, V LO.

8.2.8. Profilaktyka używania alkoholu

Akcja informacyjna kierowana do uczniów szkół ponadpodstawowych. Przeprowadzono zajęcia edukacyjne w **1** placówce (VII Liceum Ogólnokształcące w Legnicy). Zasięg **48** uczniów.

8.2.9. Promocja higieny jamy ustnej w tym profilaktyka próchnicy

Akcja informacyjna kierowana do dzieci w wieku przedszkolnym. Przeprowadzono zajęcia edukacyjne w **1** placówce (Miejskie Przedszkole nr 16 w Legnicy). Zasięg **21** uczniów.

Ponadto promowano szczepienia ochronne w miejscu pobytu uchodźców oraz promowano profilaktykę chorób odzwierzęcych.

9. Podsumowanie

9.1. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie powiatu legnickiego w roku 2022 została zdominowana przez pandemię koronawirusa w I półroczu oraz zachorowania na grypę i choroby grypopodobne w II połowie roku. Zakażenie wirusem SARS-CoV-2 stwierdzono u 2577 osób, o około 1000 mniej niż w roku 2021, z których hospitalizowano 125 pacjentów, a 37 z nich zmarło. Pracownicy inspekcji sanitarnej przeprowadzali wywiady epidemiologiczne ze wszystkimi osobami zakażonymi oraz obejmowali nadzorem bliskie otoczenie tych osób.

9.2. Natomiast sytuacja epidemiologiczna pozostałych chorób zakaźnych od wielu lat jest stabilna i nie budzi niepokoju. Zarejestrowane w roku 2022 zachorowania na niektóre choroby zakaźne, analogicznie jak w latach ubiegłych, miały charakter sezonowy lub były kontynuacją trendów wieloletnich obserwowanych wcześniej. Pojedyncze zachorowania na choroby zakaźne zagrażające życiu nie były niebezpieczne dla ogółu mieszkańców naszego miasta.

9.3. W 2022 r. Oddział Higieny Komunalnej w dalszym ciągu podejmował działania ukierunkowane na ograniczenia rozprzestrzeniania się epidemii wywołanej zakażeniami wirusem SARS-CoV-2. W ramach tych działań m.in:

- Przeprowadzono kontrole obiektów pod kątem przestrzegania przepisów związanych z wystąpieniem stanu epidemii;
- Uczestniczono w przeprowadzaniu wywiadów epidemiologicznych oraz załatwiano sprawy zgłoszone w systemie SEPIS;
- Przekazywano podmiotom, instytucjom oraz osobom prywatnym informacje dotyczące obowiązujących w czasie epidemii ograniczeń, nakazów i zakazów oraz wytycznych i zaleceń dotyczących epidemii;
- Udzielano wyjaśnień, porad i wskazówek na liczne zapytania kierowane do PSSE, związane ze stanem epidemii.

9.4. Prowadzony nadzór sanitarny przyczynił się do zapewnienia bezpieczeństwa sanitarnego na terenie powiatu legnickiego. Analiza wyników prowadzonego nadzoru pozwala zauważyć poprawę stanu sanitarnego nadzorowanych obiektów. Nadal jednak ujawniane są przypadki zaniedbań w tym obszarze.

9.5. Mając na uwadze zwiększenie bezpieczeństwa zdrowotnego ludzi korzystających z rekreacji wodnej na otwartych akwenach w sezonie letnim, zwraca się uwagę na konieczność utrzymywania funkcjonujących dotychczas kąpielisk w kolejnych sezonach, przekształcania miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli na kąpieliska oraz tworzenia nowych miejsc rekreacji wodnej w randze kąpieliska. Miejsca takie znajdują się pod nadzorem inspekcji sanitarnej, sprawdzana jest w nich jakość wody, mają wyznaczone strefy do kąpeli i są kontrolowane przez ratowników wodnych, w związku z czym zapewniają bezpieczeństwo kąpiącym się. Jednocześnie należy zwrócić uwagę na miejsca rekreacji wodnej, które powszechnie są wykorzystywane przez dużą liczbę kąpiących się, bez formalnego ich wyznaczenia na terenie gmin, co wiąże się z brakiem właściwego nadzoru. Te formy wypoczynku stwarzają szczególne zagrożenie dla bezpieczeństwa zdrowotnego osób z nich korzystających.

9.6. Nadzór sprawowany nad jakością wody do spożycia zapewniał bezpieczeństwo sanitarne wody. Przeprowadzane badania jakości wody do spożycia, zarówno przez PPIS w Legnicy, jak i przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne, pozwalały w porę uchwycić przypadki zanieczyszczenia wody i podjąć stosowne działania naprawcze. W większości

przypadków występujące nieprawidłowe wartości badanych parametrów były niezwłocznie korygowane do wartości zgodnych z wymaganiami przez zarządzających wodociągami. W innych sytuacjach, jak np. w przypadku wodociągu sieciowego w Chojnowie, gdzie występowały ponadnormatywne wartości manganu, wymagane jest podjęcie szeroko zakrojonych działań naprawczych, w tym przeprowadzenie analizy funkcjonowania systemu uzdatniania wody i poprawa jego skuteczności. W wyniku prowadzonego przez PPIS w Legnicy postępowania administracyjnego w tej sprawie, uzyskano poprawę jakości wody - Chojnowski Zakład Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej podjął działania naprawcze zapewniające właściwy poziom stężenia manganu w wodzie.

9.7. W I kwartale 2022 r. w czasie obowiązywania kwarantanny z kontaktu, ze względu na dużą ilość zachorowań na COVID-19 zachodziła potrzeba podejmowania działań przeciwepidemicznych stosunku do placówek nauczania i wychowania na podległym terenie.

9.8. Stan sanitarny skontrolowanych placówek nauczania i wychowania był dobry. Organy prowadzące oraz dyrektorzy placówek zapewniaли odpowiednie warunki do realizacji nauczania, wychowania i opieki w podległych im jednostkach.

9.9. Skontrolowane obiekty przeznaczone na wypoczynek dzieci i młodzieży spełniały warunki bezpieczeństwa i higieny zawarte w obowiązujących przepisach. Wypoczynek dzieci i młodzieży funkcjonował bez zastrzeżeń.

9.10. Stwierdzono zadawalający odsetek zakładów z wdrożonym systemem HACCP.

9.11. Zmiana przepisów w wielu obszarach prawa żywnościowego wymaga szkoleń pracowników zatrudnionych w pionie bezpieczeństwa żywności.

9.12. W roku sprawozdawczym odnotowano większą liczbę próbek zdyskwalifikowanych ze względu na znakowanie.

9.13. W roku sprawozdawczym w Oddziale Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia odnotowano trudną sytuację kadrową spowodowaną długimi zwolnieniami, niepełną liczbą pracowników oraz utrzymującym się w I kwartale stanem epidemiologicznym w kraju.

9.14. Zwiększeniu uległa liczba pracowników zatrudnionych w warunkach przekroczenia natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w stosunku do roku ubiegłego.

9.15. W 2022r. odnotowano spadek liczby wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej w porównaniu do roku 2021. W bieżącym roku PPIS w Legnicy nie wydał żadnej decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej.

Na rok **2023** PPIS w Legnicy zaplanował kolejne działania na rzecz poprawy stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu legnickiego:

W zakresie higieny komunalnej

W celu zapewnienia bezpieczeństwa sanitarnego w zakresie higieny komunalnej, na terenie powiatu legnickiego kontynuowany będzie nadzór sanitarny nad takimi obiektami, jak: podmioty lecznicze; zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej, obiekty świadczące usługi hotelarskie; jednostki organizacyjne pomocy społecznej, dworzec i przystanki PKP, tereny rekreacyjne, pływalnie czy miejsce wykorzystywane do kąpielii.

Ponadto prowadzony będzie monitoring jakości wody oraz sprawowany nadzór nad przedsiębiorstwami wodociągowymi.

W zakresie higieny dzieci i młodzieży

Planowany jest nadzór sanitarny nad placówkami nauczania i wychowania w zakresie higieny pomieszczeń i wymagań w stosunku do używanego sprzętu, higieny procesu nauczania i wychowania, warunków pobytu dzieci i młodzieży, stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin w pracowniach chemicznych oraz prowadzenia nadzoru nad placówkami letniego wypoczynku dzieci i młodzieży.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa sanitarnego w zakresie higieny dzieci i młodzieży prowadzony będzie nadzór sanitarny nad takimi obiektami jak: żłobki, przedszkola, szkoły, warsztaty szkolne, domy dziecka i placówka pracy pozaszkolnej.

Przeprowadzane kontrole obejmą również realizację takich zagadnień jak: przygotowanie szkół do nowego roku szkolnego 2023/2024, posiadanie certyfikatów na sprzęt meblowy i sprzęt sportowy przez szkoły i przedszkola, ocenę stanu sanitarnego placów zabaw, warunków do utrzymania higieny osobistej dzieci i młodzieży oraz oceny tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych, a także zapewnienie uczniom opieki stomatologicznej w szkole lub poza nią w zakresie leczenia stomatologicznego finansowanego ze środków publicznych.

W zakresie higieny pracy

W roku 2023 zaplanowano szereg działań, mających na celu zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy, w tym m.in.:

- udział w realizacji kampanii Europejskiej Agencji Bezpieczeństwa i Zdrowia w Pracy z siedzibą w Bilbao prowadzonych przez Krajowy Punkt Centralny (CIOP-PIB) poprzez rozpowszechnianie informacji nt. bezpiecznych warunków pracy. Kampania EU-OSHA na lata 2023-2025 na rzecz utworzenia bezpiecznej i zdrowej cyfrowej przyszłości, obejmującej w szczególności psychospołeczne i ergonomiczne czynniki ryzyka,
- upowszechnienie specjalistycznej wiedzy w porozumieniu z instytutami naukowo-badawczymi/organizacjami w zakresie zagrożeń środowiska pracy,
- identyfikacja terenów, na których wewnątrz pomieszczeń w znacznej liczbie budynków poziom średniorocznego stężenia promieniotwórczego radonu w powietrzu może przekraczać poziom odniesienia tj. 300 Bq/m³,
- prowadzenie działań kontrolnych oraz edukacyjnych w zakresie warunków pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników narażonych na procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- opracowanie informacji w zakresie produktów biobójczych niezbędnych do opracowania sprawozdania dla Komisji Europejskiej wynikającego z rozporządzenia 528/2012,
- opracowanie sprawozdania z realizacji inicjatyw Forum wymiany informacji o egzekwowaniu przepisów, działającego przy Europejskiej Agencji Chemikaliów (ECHA) w Helsinkach, w tym z realizacji projektu REF-11 dotyczącego kontroli kart charakterystyki,
- opracowanie informacji w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin niezbędnych do opracowania sprawozdania dla Komisji Europejskiej wynikającego z rozporządzenia 1907/2006 i 1272/2008,
- objęciem wzmożonym nadzorem w sezonie letnim produktów biobójczych należących do grupy produktowej 18 (insektycydy) i 19 (atraktanty i repelenty) z uwzględnieniem produktów udostępnianych na rynku poprzez platformy e-commerce,
- działania kontrolne z zakresu spełnienia przez podmioty kontrolowane obowiązków, o których mowa w art. 23r ust. 3 ustawy z dnia 10 kwietnia 1997 r. – Prawo energetyczne,

- prowadzenie czynności kontrolnych w zakresie zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych oraz nowych substancji psychoaktywnych,
- sporządzenie informacji w zakresie legalnego handlu prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3 dla opracowania rocznego sprawozdania wynikającego z Konwencji Narodów Zjednoczonych o zwalczaniu nielegalnego obrotu środkami odurzającymi i substancjami psychotropowymi,
- ocenę przygotowania pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas prac usuwania bądź zabezpieczania wyrobów zawierających azbest, w ramach realizacji rządowego „Programu oczyszczania kraju z azbestu na lata 2009-2032”.

W zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

Na rok 2023 PPIS w Legnicy zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia zaplanował kolejne działania na rzecz poprawy stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu legnickiego.

Potencjalne zagrożenia w zakresie stanu sanitarnego to: występowanie zakażeń HIV/AIDS, choroby tytoniozależne, choroby wynikające z niewłaściwego odżywiania, choroby cywilizacyjne, wynikające ze złego stylu życia.

Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w roku 2023 koordynować będzie dotychczasowe interwencje programowe i nieprogramowe dotyczące chorób zakaźnych i niezakaźnych.

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Legnicy
W. W. W.
Jacek Watral