

**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W LEGNICY**



**INFORMACJA O STANIE BEZPIECZEŃSTWA
SANITARNEGO POWIATU LEGNICKIEGO
W ROKU 2018
I PROGNOZA NA ROK 2019**

Legnica, marzec 2019 rok

SPIS TREŚCI

	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	9
4. Stan sanitarny zakładów nauczania i wychowania	18
5. Stan sanitarny zakładów produkujących i wprowadzających do obrotu żywność, oraz zakładów żywienia zbiorowego	22
6. Zagrożenie środowiska pracy z uwzględnieniem chorób zawodowych	34
7. Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	39
8. Działalność w zakresie promocji zdrowia	41
9. Podsumowanie	45

1. Wprowadzenie

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej działają na podstawie ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r., poz. 59). 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 przedmiotów użytku, 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 swoje kwalifikacje zawodowe kadra pozwalają Państwowej Inspekcji Sanitarnej na obiektywną, ocenę stanu sanitarnego, która uwzględnia zarówno istniejące, jak i możliwe 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 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

Sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych na terenie powiatu legnickiego należy uznać za dobrą. Obserwowany w roku 2018 wzrost zachorowań na niektóre choroby zakaźne, analogicznie jak w latach ubiegłych, miał charakter sezonowy lub był kontynuacją trendów wieloletnich, obserwowanych wcześniej. Pojedyncze zachorowania na choroby zakaźne zagrażające życiu nie miały wpływu na bezpieczeństwo zdrowotne ogółu mieszkańców naszego powiatu.

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	2017 rok		2018 rok	
				liczba zachorowań	zapadalność	liczba zachorowań	Zapadalność
1.	Salmonelozy	zatrucia pokarmowe	A02.0	7	12,7	11	19,9
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	ogółem		8	14,5	9	16,3
		w tym dzieci do lat 2	A04	3	0,5	3	0,5
3.	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe	ogółem		-	-	-	-
		w tym dzieci do lat 2	A05	-	-	-	-
4.	Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe	rotawirusowe	A08.0	44	79,7	26	47,1
		inne wirusowe	A08.2-5	3	5,4	8	14,5
		w tym dzieci do lat 2	A08	29	5,3	29	5,3
5.	Biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu u dzieci do lat 2	ogółem		4	7,2	5	9,1
		w tym dzieci do lat 2	A09	2	0,4	1	0,2
6.	Płonica (szkarlatyna)		A38	4	7,3	7	12,7
7.	Borelioza z Lyme		A69.2	11	19,9	15	27,2
8.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień		Z20.3/Z24.2	7	12,7	7	12,7
9.	Osipa wietrzna		B01	186	337,0	166	300,6

Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu legnickiego w roku 2018
i prognoza na rok 2019

Lp.	Jednostka chorobowa		Kod wg ICD-10	2017 rok		2018 rok	
				liczba zachorowań	zapadalność	liczba zachorowań	Zapadalność
10.	Wirusowe zapalenie wątroby	typu B	B16, B18.0-1	6	10,9	2	3,6
		typu C	B17.1 B18.2	6	10,9	6	10,9
11.	Świnka (nagminne zapalenie przyusznicy)		B26	1	1,8	2	3,6
12.	Grypa	ogółem	J10-J11	1177	2132,5	1374	2488,5
		w tym dzieci (0-14)		520	94,2	748	135,5

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 2018 liczba zarejestrowanych bakteryjnych i wirusowych zakażeń jelitowych oraz bakteryjnych zatruc pokarmowych była o 16 przypadków mniejsza niż w roku 2017. Nie znaczy to jednak, że faktycznie liczba tych zachorowań maleje, ponieważ, mimo ciągłego przypominania lekarzom podstawowej opieki zdrowotnej o ich ustawowym obowiązku zgłaszania biegunek u dzieci i osób dorosłych do PSSE, wielu z nich nie wywiązuje się z tego obowiązku.

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

W chwili obecnej coraz częściej zanikają prawidłowości obserwowane w ubiegłych latach w sezonowym rozkładzie zachorowań na biegunki. Zakażenia bakteryjne występowały jednakowo często przez cały rok, natomiast najwięcej biegunek wirusowych zarejestrowano zimą i wczesną wiosną, od stycznia do kwietnia.

W roku 2018 zgłoszono 11 przypadków zatruc pokarmowych wywołanych przez pałeczki Salmonella, o cztery więcej niż w roku 2017. Niepokojący jest fakt, że aż 6 przypadków zachorowań dotyczyło dzieci do lat 6. Zakażenia salmonellą rejestrowano głównie w miesiącach letnich od maja do sierpnia, ale pojedyncze zachorowania występowały także w miesiącach zimowych. W trakcie prowadzonych dochodzeń epidemiologicznych 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 powiatu legnickiego zarejestrowano jedno zbiorowe zatrucie pokarmowe pałeczkami Salmonella Enteritidis. Zachorowały 4 osoby dorosłe oraz 10-letni chłopiec. Przyczyną zatrucia były prawdopodobnie nieprawidłowo przygotowane kotlety z mięsa kurczaka.

W roku 2018 nie zgłoszono przypadków zatrucia grzybami.

2.2. Wirusowe zapalenia wątroby

Ogólna liczba zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby na terenie powiatu legnickiego była o 4 mniejsza niż w roku 2017.

Zachorowania na wzv typu B dotyczyły dwóch mężczyzn w wieku 38 i 53 lat, nie szczepionych przeciwko tej chorobie. Jeden z nich poddany był zabiegowi operacyjnemu, natomiast u drugiego zdiagnozowano gruźlicę, zapalenie trzustki i uzależnienie od alkoholu. Przypadki zgłoszono jako wzv typu B przewlekłe.

Zachorowania na wzv typu C zarejestrowano wśród osób w wieku 32 - 80 lat. Wszyscy chorzy mieli kontakty ze służbą zdrowia, jedna z nich przyjmowała też narkotyki w iniekcjach.

W 2018 roku nie zgłoszono zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby wśród pracowników służby zdrowia.

Przeprowadzone wywiady epidemiologiczne nadal potwierdzają, że większość przypadków zarejestrowanych zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby B i C ma związek z zabiegami przebiegającymi z naruszeniem ciągłości tkanek w szpitalach, przychodniach i gabinetach lekarskich. Do innych czynników mogących sprzyjać zakażeniu należą: ryzykowne zachowania seksualne, pobyt w zakładzie karnym, uzależnienie od alkoholu, nieprofesjonalnie wykonany tatuaż, zażywanie narkotyków.

W roku sprawozdawczym zarejestrowano 3 przypadki zachorowania na wzv typu A. Dotyczyły one trójki rodzeństwa. Pierwsze zachorowanie stwierdzono u 14-letniego chłopca, który wcześniej przebywał w ośrodku szkolno-wychowawczym, gdzie zetknął się z chorym na wzv typu A. W okresie wylęgania choroby wyjechał do domu rodzinnego, gdzie było pozostałe rodzeństwo. Wszyscy troje mieli typowe objawy ostrego wirusowego zapalenia wątroby i byli hospitalizowani w Uniwersyteckim Szpitalu Klinicznym we Wrocławiu przy ul. Chałubińskiego 2-2a.

2.3. Zachorowania na choroby zakaźne wieku dziecięcego

W roku sprawozdawczym zaobserwowano nieznaczny wzrost liczby zachorowań na płonicę, z 4 przypadków w roku 2017 do 7, zapadalność wyniosła 12,7/100 tysięcy mieszkańców, w porównaniu do 7,3/100 tysięcy w roku poprzednim. Wszystkie zachorowania zarejestrowano w okresie zimowym od stycznia do marca. Dotyczyły one dzieci i młodzieży w wieku od 2 do 6 lat. W roku sprawozdawczym żadna osoba nie była hospitalizowana z powodu zachorowania na płonicę.

Spadek zachorowań odnotowano w przypadku ospy wietrznej. Współczynnik zapadalności wyniósł 300,6/100 tys. w porównaniu do 337,0/100 tys. mieszkańców w roku 2017. Najmniej zachorowań zarejestrowano od lipca do października, natomiast najwięcej zimą od grudnia do marca. Wśród dzieci i młodzieży do lat 19 zarejestrowano ponad 90 % przypadków. Z powodu ospy wietrznej nie hospitalizowano żadnej z osób chorych.

Spośród chorób wieku dziecięcego, którym zapobiega się poprzez obowiązkowe szczepienia ochronne, zanotowano dwa zachorowania na świnkę. Dotyczyły one dzieci w wieku 4 i 5 lat, które otrzymały po jednej dawce szczepionki Priorix lub MMR Vax PRO. Zachorowania nie zostały potwierdzone laboratoryjnie.

2.4. Zachorowania na grypę sezonową

W roku sprawozdawczym liczba zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę i choroby grypopodobne zwiększyła się o około 200 przypadków w stosunku do roku 2017. Szczyt zachorowań odnotowano jak zwykle w miesiącach zimowych: styczniu, lutym i marcu. Dzieci do lat 14 stanowiły 54,4 % chorych.

W roku 2018 wśród zgłoszonych przypadków podejrzeń i zachorowań na grypę zarejestrowano 12 potwierdzonych przypadków tej choroby, w tym 4 zachorowania na grypę wywołaną wirusem grypy typu A oraz 8 zachorowań na grypę typu B. Hospitalizowano dwoje dzieci w wieku 5 i 6 lat oraz 5 osób dorosłych, wszystkie zachorowania zakończyły się wyzdrowieniem bez powikłań. U pięciu chorych wykryto wirusa grypy w ramach programu wirusologicznego nadzoru nad grypą SENTINEL.

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 2018 w punktach szczepień na terenie Legnicy i powiatu legnickiego zaszczepiły się przeciw grypie 4254 osoby, co stanowi zaledwie 2,7 % ogółu populacji naszego powiatu. W Punkcie Szczepień Zalecanych, funkcjonującym w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy, zostało zaszczepionych 40 osób.

2.5. Zachorowania na choroby rzadko występujące

Choroba wywołana przez *Streptococcus pneumoniae* - inwazyjna

Zapalenie opon mózgowych stwierdzono u 36-letniego mężczyzny. Chory trafił do Szpitalnego Oddziału Ratunkowego Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy z powodu zaburzeń świadomości, bólu głowy, wysokiej gorączki, następnie został przewieziony na Oddział Zakaźny Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu przy ul. Koszarowej 5. Przebieg zachorowania był ciężki, ale zakończony wyzdrowieniem.

Opryszczkowe zapalenie mózgu

Przypadek opryszczkowego zapalenia mózgu stwierdzono u 56-letniej kobiety. Chora została przyjęta do Szpitalnego Oddziału Ratunkowego Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy z zaburzeniami zachowania, splątaniem osłabieniem, silnym bólem głowy. W badaniach laboratoryjnych wykryto DNA wirusa HSV I/II. Pacjentkę leczono na Oddziale Wewnętrznym, a następnie Neurologicznym Szpitala w Legnicy. Przebieg zachorowania średnio-ciężki, zakończony wyzdrowieniem.

Borelioza - choroba z Lyme

W roku 2018 na terenie powiatu legnickiego zarejestrowano 15 przypadków zachorowań na boreliozę. Chorzy byli w wieku od 29 do 67 lat. Najmłodszą osobą chorą był niespełna 2-letni chłopczyk, hospitalizowany z powodu powikłania w postaci zapalenia opon mózgowych. Wśród osób, które zachorowały, 12 miało rumień wędrujący, pozostałe trzy – bóle i obrzęki stawów, gorączkę i złe samopoczucie. Teren, na którym doszło do kontaktu z kleszczem, to najczęściej własny ogródek, łąka lub las. Dane te mogą świadczyć o coraz większej ilości zakażonych kleszczy 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 zgłosiło się do lekarza. Pacjenci z reguły trafiali najpierw do placówki podstawowej opieki zdrowotnej, skąd kierowano ich do Poradni Chorób Zakaźnych w Legnicy, gdzie wszyscy są szybko diagnozowani, a zgłoszenia zachorowań na bieżąco trafiają do PSSE.

Odra

W roku sprawozdawczym zarejestrowano jedno zachorowanie na odrę. Dotyczyło ono 42-letniego mężczyzny, który zaraził się prawdopodobnie w miejscu pracy na terenie powiatu polkowickiego. Chory zgłosił się do Poradni Chorób Zakaźnych w Legnicy, gdzie został zdiagnozowany i skierowany na Oddział Zakaźny Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego

we Wrocławiu przy ul. Koszarowej 5. Zachorowanie zakończyło się wyzdrowieniem bez powikłań.

2.6. Zachorowania na wściekliznę – potrzeba szczepień

W 2018 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 nieznane zostało 39 osób, prawie dwukrotnie mniej niż w roku poprzednim. Wśród osób pogryzionych 7 zaszczepiono przeciwko wściekliznie ze wskazań lekarskich.

Osoby szczepione przeciw wściekliznie miały kontakty z następującymi zwierzętami:

- 4 osoby z psami, u których nie wykluczono wścieklizny,
- po jednej osobie z kontaktu z bezpańskim kotem, dzikiem i nietoperzem.

Wszystkie osoby szczepione otrzymały 5 dawek szczepionki, czyli cały cykl szczepienia.

Żadna osoba nie była hospitalizowana w związku z pogryzieniem.

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. 95 %. Niestety, w większości roczników podlegających do szczepień w 2018 roku, nie osiągnięto poziomu zadowalającego, powyżej 90 %. Powodem takiej sytuacji były przede wszystkim, występujące w ciągu całego roku, kłopoty z zaopatrzeniem punktów szczepień w preparaty szczepionkowe, zwłaszcza dla dzieci w 6-tym oraz 14 roku życia. 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 itp.

Poważnym problemem jest także szybko zwiększająca się liczba rodziców, którzy świadomie i konsekwentnie nie szczepią swoich dzieci. Według stanu na dzień 31 grudnia 2018 r. liczba rodziców, którzy nie wyrażają zgody na szczepienie swoich dzieci, wynosiła już 578 osób. Dzieci, które nie są zaszczepione zgodnie z kalendarzem szczepień, jest już 365. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy wzywa rodziców opornych na rozmowy dotyczące szczepień (wysłano 52 wezwania), wystawia im upomnienia i tytuły wykonawcze. W roku sprawozdawczym wystawiono 16 upomnień i 10 tytułów wykonawczych, które przesłano do Dolnośląskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu. Ponadto przeprowadzono 6 postępowań dotyczących zarzutów w sprawie prowadzenia egzekucji administracyjnej. Niestety, działania te, chociaż bardzo pracochłonne i czasochłonne, nie poprawiają znacząco sytuacji.

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 2018 r. na terenie powiatu legnickiego wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi dostarczało 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,
- wodociąg Związku Komunalnego „Wodociąg Lisowice” zaopatrujący mieszkańców gmin Prochowice, Ruja i Kunice,
- należący do Gminy Chojnów wodociąg sieciowy w Czernikowicach, dostarczający wodę mieszkańcom Czernikowic,
- 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 (6 osób) 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 Gierałtowcu), znajdującego się pod nadzorem PSSE w Złotorzy.

Na terenie powiatu legnickiego zwodociągowane są wszystkie miasta oraz 121 ze 126 miejscowości na terenach wiejskich. Gminy Kunice, Prochowice, Miłkowice, Legnickie Pole, Ruja oraz gmina wiejska Chojnów zwodociągowane są w 100 %. Na terenie gminy Krotoszyce – 16 miejscowości ma dostęp do wody wodociągowej.

Wszystkie w/w wodociągi znajdowały się pod stałym nadzorem sanitarnym PPIS w Legnicy. Kontrole sanitarne przeprowadzone w 2018 r. wykazały właściwy stan sanitarny i techniczny większości budynków i urządzeń służących do produkcji wody. W dalszym ciągu prowadzone jest jednak postępowanie administracyjne wszczęte w związku ze stwierdzeniem w 2011 r. złego stanu sanitarno-technicznego budynku stacji uzdatniania wody przy ul. Bielawskiej w Chojnowie:

- zły stan techniczny ścian w sektorze filtrów pospiesznych: ściany brudne, z łuszczącą się i odchodzącą płatami farbą,
- elementy metalowe (np. bariery) w sektorze filtrów pospiesznych skorodowane,
- stolarka okienna w złym stanie sanitarno-technicznym,
- brudne ściany w pomieszczeniu sterowni pomp,
- ubytki w wykładzinie PCV wyłożonej na podestach nad sterownią.

Termin realizacji zaleceń decyzji, zmieniony przez PPIS w Legnicy na wniosek strony, upływa 31 grudnia 2019 r.

Kontrole sanitarne, przeprowadzone w 2018 r. wykazały, że stan sanitarno-techniczny budynku stacji uzdatniania wody oraz urządzeń do produkcji wody przy ul. Bielawskiej

w Chojnowie, poprawia się sukcesywnie. Wykonano, m. in. prace remontowe pomostów w pomieszczeniach maszynowni i filtrów pośpiesznych, zakończono remont kotłowni, wycięto zbędną część rur przy pompach, zamontowano nowe drzwi wejściowe do budynku, ukończono montaż wszystkich odbojnic, w maszynowni rozpoczęto montaż okładzin ściennych, w pomieszczeniu filtrów i w maszynowni narożniki zabezpieczono blachą aluminiową. Ponadto w otworach w ścianie pomiędzy pomieszczeniem deszczowni, a pomieszczeniem maszynowni i filtrów elementy drewniane wymieniono na blachę nierdzewną, odporną na działanie skraplającej się wody. W maszynowni wymieniono jedną z pomp oraz dokonano częściowej wymiany instalacji wodociągowej z rur stalowych na polietylenowe (PEHD).

3.2. Jakość wody

W 2018 r., w wyniku badań próbki wody, pobranej w dniu 5 lutego 2018 r. z sieci wodociągowej na terenie miejscowości Ulesie, w punkcie poboru: hydrant przy tartaku, stwierdzono obecność zanieczyszczeń mikrobiologicznych:

- Bakterie grupy coli – 80 jtk w 100 ml (wartość dopuszczalna – 0 jtk w 100 ml)
- Enterokoki – 8 jtk w 100 ml (wartość dopuszczalna – 0 jtk w 100 ml).

W związku z powyższym PPIS w Legnicy stwierdził brak przydatności wody do spożycia przez ludzi oraz wydał w dniu 8 lutego 2018 r. decyzję administracyjną, nakazującą Gminnemu Zakładowi Gospodarki Komunalnej w Miłkowicach:

- Podjęcie skutecznych działań naprawczych oraz zapewnienie w wodociągu sieciowym w miejscowości Ulesie w gminie Miłkowice wody 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 2017 r. poz. 2294) w terminie do 16 lutego 2018 r.
- Do czasu stwierdzenia przydatności wody do spożycia przez ludzi w wodociągu na terenie Ulesia w gminie Miłkowice, zapewnić mieszkańcom miejscowości alternatywne dostawy wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Gminny Zakład Gospodarki Komunalnej w Miłkowicach podjął działania naprawcze, m. in. zamknęto dostawy wody dla miejscowości Ulesie, o zaistniałej sytuacji powiadomiono mieszkańców przez Sołtysa, pracowników GZGK oraz Straż Pożarną, powiadomiono LPWiK w celu współpracy, wynajęto beczkowóz do wody pitnej i rozpoczęto rozwożenie wody dla mieszkańców, zakupiono wodę w butelkach 5l i przekazano do Sołtysa wsi Ulesie, przeprowadzono chlorowanie wodociągu w miejscowości Ulesie, zlecono powtórne badania jakości wody.

Badania laboratoryjne, próbek pobranych 9 lutego 2018 r., po działaniach naprawczych, z sieci wodociągowej w miejscowości Ulesie wykazały, że jakość wody spełnia w zakresie badanych parametrów - bakterie grupy coli i Enterokoki, wymagania określone w przepisach rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy stwierdził, że woda w wodociągu sieciowym w miejscowości Ulesie jest przydatna do spożycia przez ludzi.

Ponadto, w dniu 25 maja 2018 r. PPIS w Legnicy stwierdził warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi w sieci wodociągu Związku Komunalnego „Wodociąg Lisowice” na odcinku od stacji uzdatniania wody w Lisowicach do zbiornika wyrównawczego w Dąbiu, w związku z występowaniem w próbkach wody pobranych w dniach: 14.05.2018 r., 17.05.2018 r. i 22.05.2018 r. przekroczeń dopuszczalnych wartości manganu (maksymalna wartość przekroczenia – 107 µg/l, wartość dopuszczalna – 50 µg/l). Warunkowa przydatność dotyczyła miejscowości: Kwiatkowice, Rogów Legnicki, Kawice,

Cichobórz, Dąbie, Przysiółek Chwalkowice, Motyczyn, Szczedrzykowice Wieś, Szczedrzykowice Stacja, oraz Prochowice w rejonach: ul. Polna, ul. Jaworowska nr 32, 36, 36A, 36B, 36C, 36E, 38, 44, 44A i 44B (bloki), 75, dz. 299/9, ul. Mieszka I nr 41, 42, 43, 47.

Zawyżona zawartość manganu na poziomie, jaki stwierdzono w badanych próbkach nie ma wpływu na zdrowie ludzkie, jednak może powodować zanieczyszczenie urządzeń sanitarnych i prania, a także powodować nieakceptowalną zmianę smaku wody. Wg Światowej Organizacji Zdrowia (WHO), ilość spożytego manganu 8-9 mg/dobę nie wpływa negatywnie na stan zdrowia ludzi, natomiast stężenie manganu w wodzie na poziomie 400 µg/l (0,4 mg/l) jest w pełni bezpieczne dla zdrowia ludzi. Wartość normatywną manganu w wodzie na poziomie 50 µg/l (0,05 mg/l) ustalono nie z powodu zagrożenia dla zdrowia ludzi w razie przekroczenia tych wartości, ale z uwagi na fakt, że wyższe stężenia manganu mogą powodować zmianę barwy i smaku wody.

PPIS w Legnicy zalecił właścicielowi wodociągu podjąć skuteczne działania naprawcze w celu zapewnienia w wodociągu wody o jakości zgodnej z wymaganiami rozporządzenia. Badania laboratoryjne próbek wody pobranych 5 czerwca 2018 r. wykazały właściwą jakość wody.

Przekroczenia dopuszczalnych wartości badanych parametrów, stwierdzone poza powyżej opisanymi przypadkami, nie miały istotnego wpływu na ocenę jakości wody – były krótkotrwałe i nie powtarzały się w kolejnych badaniach.

3.3. Inne ujęcia wody

W styczniu 2018 r. PPIS w Legnicy wydał decyzję nakazującą PERN S.A. (następcy prawnemu OLPP Sp. z o.o.) usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli ujęcia wody w Bazie Paliw Nr 10 w Kawicach w dniu 29 listopada 2017 r.: brak wentylacji mechanicznej, wymaganej w pomieszczeniach, w których jest składowany i stosowany do dezynfekcji wody podchloryn sodu, brak ubrań kwasoodpornych, osłon cellonowych twarzy oraz fartuchów, rękawic i butów kwasoodpornych, w jakie powinni być wyposażeni pracownicy dokonujący przelewania podchlorynu sodowego, brak umywalki i punktu poboru wody. Kontrola przeprowadzona w kwietniu 2018 r. wykazała realizację nakazów w/w decyzji.

Jakość wody pochodzącej z ujęcia była dobra – nie stwierdzono przekroczeń dopuszczalnych wartości badanych parametrów w trzech pobranych w 2018 r. próbkach.

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

Stan sanitarno - porządkowy miast (Chojnów i Prochowice) oraz terenów wiejskich powiatu legnickiego nie odbiegał od stanu z poprzedniego okresu sprawozdawczego i oceniany był jako dobry.

Wszystkie miasta są skanalizowane. W ciągu roku nie odnotowano awarii sieci kanalizacyjnych. Ulice, place i inne tereny publiczne były sprzątane na bieżąco, a ustawione kosze na odpady były systematycznie opróżniane. Tereny zielone były właściwie zagospodarowane i pielęgnowane.

Gospodarowanie odpadami komunalnymi, w tym sposoby ich gromadzenia na poszczególnych nieruchomościach, rodzaje pojemników czy prowadzenie selektywnego zbierania odpadów odbywało się na ogół prawidłowo. Urzędy gmin monitorowały zgodność gospodarki odpadami z obowiązującymi zasadami określonymi w regulaminach utrzymania czystości i porządku, a w razie potrzeby wprowadzały, po zaopiniowaniu przez PPIS, niezbędne korekty do regulaminów.

Przeprowadzane kontrole oczyszczalni ścieków i wysypisk odpadów komunalnych, zlokalizowanych na terenach wiejskich, nie wykazywały nieprawidłowości. Na terenie powiatu skanalizowanych jest ok. 60 % wsi. W miejscowościach, które nie są skanalizowane, nieczystości płynne gromadzone były w zbiornikach bezodpływowych. Nie zgłaszano przypadków nierytmicznego opróżniania zbiorników bezodpływowych.

3.4.1. Podmioty lecznicze

W I półroczu 2018 r. stwierdzono poprawę stanu sanitarno-technicznego Przychodni Rejonowej w Chojnowie, gdzie realizując zalecenia pokontrolne, dotyczące laboratorium analitycznego, wymienione na nowe statywy na próbówki z krwią oraz aparat diagnostyczny (wirówkę) do badania moczu, a fotel dla pacjentów w punkcie pobrania materiału do badań poddano renowacji. Ponadto stwierdzono, że w przychodni sukcesywnie prowadzone są prace malarskie związane z realizacją zaleceń decyzji PPIS, w ramach których odnowiono: gabinety lekarskie na II i III piętrze, punkt szczepień, izolatkę, poczekalnię, rejestrację na II piętrze, pomieszczenie socjalno-szatniowe dla pracowników na poziomie -1. Ponadto pomieszczenie socjalno-szatniowe wyposażono w nowe szafki.

Nadal jednak prowadzone jest postępowanie administracyjne, dotyczące Przychodni w Chojnowie, wszczęte w roku 2015, w sprawie zakurzonych powierzchni ścian na klatce schodowej i w części gabinetów lekarskich w jednym z budynków przychodni. Na wniosek strony wydano decyzję zmieniającą termin wykonania obowiązków z 31 grudnia 2017 r. na 31 grudnia 2018 r.

W pozostałych podmiotach leczniczych nie stwierdzano nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego, a także 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 spalania 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.

3.4.2. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 23 kontrole w 21 obiektach tej grupy. Skontrolowano i objęto nadzorem 2 gabinety świadczenia usług kosmetycznych w Prochowicach - w obu przypadkach przedsiębiorcy nie zgłosili działalności w PSSE w Legnicy.

W gabinecie kosmetycznym OdNowa przy ul. Warszawskiej 7 w Prochowicach, w wyniku kontroli stwierdzono naruszenie wymagań higieniczno-sanitarnych, tj.:

- działalność prowadzona w nieprzystosowanym do tego pomieszczeniu budynku mieszkalnego jednorodzinnego, bez uzyskania zgody na zmianę sposobu użytkowania,
- brak bieżącej wody w gabinecie i toalecie dla klientów,
- wysokość pomieszczenia przeznaczonego na pobyt ludzi niezgodna z obowiązującymi przepisami,
- brak kontroli biologicznej urządzenia do sterylizacji narzędzi, prawidłowego oznakowania pakietów z narzędziami (brak dat sterylizacji) i kontroli wskaźnikiem chemicznym każdego wsadu,

- brak procedury postępowania, obowiązującej podczas wykonywania czynności, w trakcie których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek.

Za stwierdzone nieprawidłowości osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym w wysokości 200 zł i wydano decyzję płatniczą.

Próba przeprowadzenia kontroli sprawdzającej (po uprzednim zawiadomieniu przedsiębiorcy zgodnie z art. 79 ustawy o swobodzie działalności gospodarczej) nie powiodła się. Właścicielka złożyła w PSSE pisemne oświadczenie z informacją o zaprzestaniu świadczenia usług kosmetycznych w domu i jest w trakcie poszukiwania nowego lokalu. Właścicielka jedynie przeprowadziła kontrolę biologiczną urządzenia do sterylizacji narzędzi – wynik badania prawidłowy.

W gabinecie kosmetycznym „Angelika” przy ul. Jagiellońskiej 24 a w Prochowicach, podczas kontroli stwierdzono:

- zły stan sanitarno-techniczny stolika do zabiegów stylizacji paznokci i fotela dla klientek (tapicerka fotela popękana, blat stolika zniszczony, z ubytkami, powierzchnie sprzętu trudne do utrzymania w czystości),
- w kabinie solarium - brak tabliczki z informacją „świeżo zdezynfekowane”, brak informacji dotyczącej zasad bezpiecznego opalania i zagrożeń wynikających z promieniowania UV, brak świadectwa sprawdzenia urządzenia opalającego Ergolaine w zakresie poprawności działania, automatyki sterowania oraz bezpieczeństwa użytkowania.

W stosunku do przedsiębiorcy wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie naruszenia wymagań higieniczno-sanitarnych oraz w sprawie opłaty za czynności kontrolne. Wydano zalecenia pokontrolne i decyzję administracyjną.

Pozostałe kontrole tej grupy obiektów wykazały 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. Część zakładów opłacała wywóz odpadów komunalnych, zgodnie ze złożoną do urzędu gminy deklaracją, a część opłatę za odpady miała wliczoną w czynsz za lokal.

Wszystkie zakłady były zaopatrywane w wodę przeznaczoną do spożycia o dobrej jakości z wodociągów sieciowych. Większość zakładów posiada dostateczną ilość punktów wodnych. Najczęściej były to myjki do mycia włosów oraz umywalki służące do mycia narzędzi w salach usług fryzjerskich, 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. Właściciele obiektów, w których wykorzystywane były narzędzia wielorazowego użytku, powodujące naruszenie ciągłości tkanek, podpisali umowy na przeprowadzanie sterylizacji z podmiotami zewnętrznymi. Narzędzia w tych zakładach po użyciu poddawane były dezynfekcji, a następnie transportowane do sterylizacji, w wydzielonych pojemnikach. Podczas przeprowadzanych kontroli nie stwierdzano nieprawidłowości w postępowaniu z narzędziami.

Obiekty posiadały dostateczne zapasy środków czystościowych, higienicznych i dezynfekcyjnych. Sprzęt porządkowy był właściwie przechowywany i utrzymywany w dobrym stanie sanitarnym. Bielizna czysta przechowywana była w zamkniętych, 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.

3.4.3. Dworzec i przystanki kolejowe

W 2018 r. przeprowadzono kapitalny remont budynku dworca PKP w Chojnowie. Budynek został objęty programem inwestycji dworcowych, który przewiduje kompleksową modernizację, obejmującą swoim zakresem m. in. remont dachu, elewacji, wykonanie nowych toalet, holu i poczekalni dla podróżnych. Tym samym realizowane jest zalecenie pokontrolne z 2017 r. dotyczące doprowadzenia do dobrego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian i sufitu, stolarki drzwiowej i uzupełnienia ubytków w oszkleniu. Ponadto perony na dworcu w Chojnowie zostały wyposażone w 8 nowych ławek dla podróżnych i kosze na odpadki.

Stan sanitarny przystanków kolejowych nie budził zastrzeżeń. Obiekty te, podobnie jak w roku ubiegłym, znajdują się w dobrym stanie technicznym i sanitarno-porządkowym.

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.

Przeprowadzone w okresie sprawozdawczym 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.

W Domu Pomocy Społecznej w Legnickim Polu wykonano obowiązki ujęte w decyzji administracyjnej PPIS w Legnicy z 2015 r., tj.:

- W budynku 1 zespołu I, w łazienkach na parterze i pierwszym piętrze, doprowadzono do dobrego stanu sanitarnego ściany i sufity, wymieniono oświetlenie i wentylację, położono nowe płytki na ścianach i podłodze, a także wymieniono armaturę sanitarną i stolarkę drzwiową.
- W budynku 5 zespołu II doprowadzono do dobrego stanu sanitarnego ściany w korytarzu.

Ponadto wykonano obowiązek określony w decyzji z 2017 r. - doprowadzono do dobrego stanu sanitarnego powierzchnię podłogi w korytarzu na pierwszym piętrze zespołu I, w budynku 1 – posadzkę pokryto wykładziną PCV przyklejaną na ciepło.

W DPS w Legnickim Polu sukcesywnie prowadzone są remonty poszczególnych zespołów oraz wykonywane są bieżące, niezbędne naprawy. W ciągu 2018 r. wykonano następujące prace: w zespole IV położono panele na podłogach w pokojach; w zespole VI odmalowano

wszystkie pokoje; na bieżąco wymieniano meble. W dalszym ciągu prowadzone jest postępowanie administracyjne, wszczęte w 2017 r. dotyczące doprowadzenia do dobrego stanu sanitarnego: ścian i sufitu w łazience na parterze budynku 7 w zespole V oraz ścian na klatce schodowej w budynku 3 w zespole III, w korytarzu na parterze w budynku 7 w zespole V i korytarzu na parterze między stołówką a zespołem I w budynku 5 w zespole II.

3.4.5. Obiekty świadczące usługi hotelarskie

Przeprowadzona w okresie sprawozdawczym kontrola sanitarna miejsc noclegowych w Kawicach Nr 88, wykazała szereg nieprawidłowości:

- ściany w pokojach zapajęczone, podłogi utrzymane brudno,
- kabiny natryskowe oraz umywalki w części pokoi utrzymane brudno,
- materace na wszystkich łóżkach bardzo brudne, poplamione,
- bielizna pościelowa na łóżkach pognieciona, miejscami porwana, niedoprana, sprawiająca wrażenie nieświeżej,
- ściany w pomieszczeniu prania oraz grzejnik utrzymane brudno. Kratka wentylacyjna zerwana, oblepiona brudem. Pojemnik na brudną bieliznę oraz na odpady komunalne – brudne,
- drzwi szafki do przechowywania bielizny czystej - urwane. Powierzchnia deski do prasowania – zniszczona,
- brak dowodu prowadzenia dezynfekcji pościeli, kołder i poduszek,
- brak wydzielonego sprzętu porządkowego dla części noclegowej oraz miejsca do jego przechowywania.

W związku z powyższym osobę odpowiedzialną za nieprawidłowości ukarano mandatem karnym w wysokości 350,00 zł oraz wydano zalecenia pokontrolne oraz decyzję administracyjną i opłatową.

Przeprowadzone dwie kontrole sprawdzające obiektu w Kawicach wykazały usunięcie wszystkich nieprawidłowości.

Natomiast w wyniku kontroli sanitarnej przeprowadzonej w Ośrodku Szkoleniowo-Wypoczynkowym „Posejdon” w Kunicach, zalecono wymianę zniszczonej bielizny pościelowej na nową - zalecenie zostało wykonane.

Stan sanitarny pozostałych skontrolowanych obiektów świadczących usługi hotelarskie nie odbiegał od stanu z roku poprzedniego i był oceniany pozytywnie. Prawidłowe było zaopatrzenie w wodę, odprowadzanie nieczystości płynnych oraz gromadzenie i usuwanie odpadów komunalnych. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna. W obiektach tej kategorii wyposażenie pokoi dla gości, jak i podłogi oraz ściany, utrzymane były w dobrym stanie sanitarno-technicznym i porządkowym. Na stanie poszczególnych obiektów znajdowały się wystarczające zapasy bielizny czystej, stan pościeli i ręczników był dobry, a postępowanie z bielizną - prawidłowe. Obiekty posiadały wystarczające zapasy środków czystościowych, dezynfekcyjnych i higienicznych. Tereny wokół budynków były zagospodarowane i uporządkowane. W obiektach obowiązywał zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

3.4.6. Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli

W 2018 r., w sezonie letnim, na terenie działalności PSSE w Legnicy zostały zorganizowane 2 miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli: „Różana Dolina” na terenie Ośrodka Wypoczynkowego w Rokitkach (w okresie od 21.07.2018 r. do 19.08.2018 r.) oraz miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli na terenie Ośrodka WOPR w Kunicach (w okresie od 01.07.2018 r. do 30.07.2018 r.).

Zgody na utworzenie w/w miejsc okazjonalnie wykorzystywane do kąpiei zostały udzielone w drodze uchwał rad gmin. Zgodnie z art. 39. ust 1 ustawy z dnia 20 lipca 2017 r. Prawo wodne (Dz. U. z 2018 r. poz. 2268, z późn. zm.), w przypadku gdy nie jest uzasadnione utworzenie kąpieliska, rada gminy może wyrazić, w drodze uchwały będącej aktem prawa miejscowego, zgodę na utworzenie miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpiei, funkcjonującego przez okres nie dłuższy niż 30 dni w roku kalendarzowym, określając sezon kąpielowy dla miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpiei. Organizatorzy miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpiei uzasadniali ich utworzenie zamiast kąpielisk małą liczbą osób korzystających z kąpiei oraz wysokimi kosztami związanymi z organizacją kąpieliska, przewyższającymi dochody z ich działalności. PPIS w Legnicy pozytywnie zaopiniował projekty uchwał w sprawie utworzenia w/w miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpiei mając na uwadze, że będą to jedyne miejsca na terenie powiatu legnickiego umożliwiające korzystanie z rekreacji wodnej na wolnym powietrzu, w warunkach zorganizowanych, gdzie jakość wody będzie objęta nadzorem PPIS w Legnicy oraz będzie zapewniony nadzór ratowników WOPR. Brak takich miejsc powoduje, że ludność decyduje się na wypoczynek i kąpiel w miejscach niezorganizowanych, niebezpiecznych, gdzie nie ma zapewnionego zaplecza sanitarnego, ochrony ratowników WOPR oraz nie jest znana i kontrolowana jakość wody. Jednak należy dążyć do tego, aby wypoczynek nad zbiornikami wodnymi organizowany był w formie kąpielisk, a nie miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpiei. Kąpieliska spełniające wymagania określone w ustawie Prawo wodne są najbardziej właściwą formą zorganizowanej rekreacji wodnej, zapewniającą większe bezpieczeństwo osobom kąpiącym się, a także ochronę zasobów wodnych. Mogą ponadto funkcjonować przez cały sezon kąpielowy.

Organizatorzy miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpiei przeprowadzili badania jakości wody pod kątem jej przydatności do kąpiei przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego oraz w trakcie sezonu. Jakość wody do kąpiei była dobra. Oceny jakości wody zostały przekazane organizatorom i władzom gmin oraz umieszczone na stronie internetowej PSSE w Legnicy.

Na terenie obiektów, na których w latach poprzednich były organizowane miejsca wykorzystywane do kąpiei, a w bieżącym roku nie zorganizowano takich miejsc, PPIS w Legnicy zalecił ustawienie tablic informujących o zakazie kąpiei.

Przeprowadzone w trakcie sezonu letniego kontrole miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpiei wykazały, że obiekty utrzymane były w dobrym stanie technicznym i sanitarnym. Na ich terenie zapewnione były sanitariaty oraz wystarczająca ilość pojemników na odpady. Wyznaczono strefy kąpiei dla dorosłych i dla dzieci i trwale oznakowano je bojami. Miejsca wykorzystywane do kąpiei znajdowały się pod opieką ratowników WOPR. Obiekty wyposażone były w sprzęt ratunkowy, medyczny, leki i artykuły sanitarne zgodnie z wymaganiami. Na terenie miejsc wykorzystywanych do kąpiei dostępne były regulaminy dla osób kąpiących się i wypoczywających oraz bieżące oceny jakości wody wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy na podstawie wyników badań.

3.4.7. Pływalnie

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się pływalnie kryte: Basen Miejski przy Szkole Podstawowej Nr 4 w Chojnowie ul. Kilińskiego 23, pływalnia zlokalizowana w Hotelu „Pałac” w Krotoszycach, a także 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.

Dla wszystkich nadzorowanych obiektów tej kategorii PPIS w Legnicy wydał roczne zbiorcze oceny jakości wody na pływalni, w których stwierdził, że woda na pływalni odpowiada wymaganiom, o których mowa w § 2 w/w rozporządzenia.

Kontrole przeprowadzone na pływalniach nie wykazały nieprawidłowości w zakresie utrzymania właściwego stanu technicznego czy sanitarnego obiektów.

W okresie wakacji, na terenie objętym nadzorem PSSE w Legnicy, działał ponadto 1 basen kąpielowy odkryty - przy ul. Słowackiego w Prochowicach. Obiekt ten z uwagi na brak wody przepływowej w niecce, nie spełnia określeń definicji pływalni, zawartej w ustawie z dnia 18 sierpnia 2011 r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych (Dz. U. z 2016 r. poz. 656). Nadzór nad tym obiektem w zakresie przydatności wody do kąpieli, 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 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r. poz. 2016). Częstotliwość badań jakości wody basenowej ustalono na 2 razy w miesiącu. Połowa badań realizowana była przez PPIS w Legnicy w ramach prowadzonego nadzoru. Do wykonania pozostałych badań, wynikających z ustalonej częstotliwości, a także każdorazowo po napełnieniu niecki wodą przed uruchomieniem basenu oraz w celu stwierdzenia uzyskania poprawy jakości wody po wystąpieniu przekroczeń dopuszczalnych wartości badanych parametrów, zobligowano zarządcę obiektu.

W okresie sprawozdawczym jakość wody w niecce basenowej była dobra. Komunikaty o jakości wody w basenie kąpielowym przekazywano zarządcy obiektu – Prochowickiemu Ośrodkowi Kultury i Sportu oraz władzom gminy, a także umieszczano na stronie internetowej PSSE w Legnicy.

Podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych basenu kąpielowego nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zaopatrzenia w bieżącą wodę czy odprowadzania ścieków. Tereny rekreacyjne były uporządkowane, trawa wykoszona, pomieszczenia sanitarne odremontowane, naprawione urządzenia zabawowe. Obiekt wyposażono w odpowiednią ilość pojemników na odpady komunalne. Sanitariaty sprzątane i dezynfekowane były na bieżąco. Basen był wyposażony w sprzęt ratunkowy, sprzęt medyczny czy artykuły sanitarne, zgodnie z obowiązującymi przepisami, a także w środki czystościowe, dezynfekcyjne i higieniczne.

Przed uruchomieniem obiektu przeprowadzono drobne prace remontowe w niecce basenowej, m.in. miejscowe jej uszczelnianie. Niecka napełniana była wodą o dobrej, kontrolowanej jakości, pochodzącą z wodociągu sieciowego w Prochowicach. Dezynfekcja wody w niecce basenu w Prochowicach odbywa się w sposób prowizoryczny – poprzez ręczne nalewanie podchlorynu sodu do niecki.

4. Stan sanitarny zakładów nauczania i wychowania

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy, w 2018 r. na terenie powiatu legnickiego, objął nadzorem sanitarnym łącznie 49 stałych placówek nauczania i wychowania, a także 1 obóz pod namiotami podczas letniego wypoczynku dzieci i młodzieży.

Przeprowadzone kontrole uwzględniały zagadnienia w zakresie oceny:

- stanu sanitarno-technicznego budynków i pomieszczeń,
- stanu technicznego podstawowych urządzeń sanitarnych,
- warunków sanitarnych do utrzymania higieny osobistej uczniów,
- bezpiecznego użytkowania bloków sportowych i terenowych urządzeń kultury fizycznej,
- higieny pracy umysłowej uczniów - oceny tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych,
- oceny warunków sanitarnych w gabinetach profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej,
- warunków zdrowotnych w pracowniach komputerowych,
- warunków do prowadzenia praktycznej nauki zawodu w warsztatach szkolnych,
- warunków wypoczynku i rekreacji,
- przestrzegania ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

4.1. Szkoły (podstawowe, gimnazja, zespoły szkół)

W 2018 r. skontrolowano 21 szkół podstawowych, 2 gimnazja, 7 obiektów zespołów szkół, 1 szkołę specjalną, 1 warsztaty szkolne. Stwierdzono prawidłową funkcjonalność warsztatów szkolnych oraz w zdecydowanej większości, skontrolowanych szkół podstawowych, gimnazjów i zespołów szkół.

W 1 szkole (Szkoła Podstawowa w Wągradnie obiekt w Rui, gmina Ruja) stwierdzono złe warunki do utrzymania higieny osobistej uczniów, tj. brak bieżącej ciepłej wody przy jednej z umywalk, niesprawne natryski w umywalni, która przynależy do boiska szkolnego i korzystają z niej także osoby po południu, ponadto stwierdzono nierówną nawierzchnię przejścia do budynku szkoły, niewłaściwe natężenia oświetlenia sztucznego, brak wentylacji mechanicznej w pomieszczeniu sanitarnohigienicznym dla uczniów, ubytki wykładziny podłogowej w 1 sali dydaktycznej, zawilgocenia sufitu w 1 z pomieszczeń sanitarnohigienicznych dla uczniów.

W 1 szkole (Szkoła Podstawowa w Budziwojowie, gmina Chojnów) stwierdzono nierówną nawierzchnię stopni schodów wejściowych do budynku szkoły.

Strony zostały zobligowane do usunięcia powyższych nieprawidłowości, a realizacja wykonania zaleceń będzie sprawdzona w 2019 r.

W odniesieniu do 1 gimnazjum (Gimnazjum Nr 1 w Chojnowie) kontynuowane jest postępowanie administracyjne w zakresie zapewnienia równej nawierzchni boiska szkolnego oraz przejść na terenie przyszkolnym. Termin realizacji zalecenia do 31 sierpnia 2019 r. W 2018 r. łącznie wystosowano: 1 decyzję nakazującą, 1 decyzję opłatową, 1 decyzję zmieniającą oraz 2 wystąpienia pokontrolne.

Stan sanitarny pozostałych szkół był dobry. W obiektach znajdowały się odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej uczniów, środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Pomieszczenia utrzymane były w czystości.

W 2018 r. uzyskano poprawę warunków nauczania i wychowania w: Szkole Podstawowej w Prochowicach przy ul. Młyńskiej, w której przeprowadzono rozbudowę boiska szkolnego; w Szkole Podstawowej Nr 4 w Chojnowie przeprowadzono remont bloku

żywienia; w Powiatowym Zespole Szkół w Chojnowie wraz z warsztatami przy ul. Witosa, w którym przeprowadzono termomodernizację (wymieniono kotły grzewcze, zamontowano pompy ciepła, wymieniono instalację hydrauliczną i grzejniki, wymieniono okna na strychu i w piwnicy) wyremontowano korytarze i sale lekcyjne, wykonano ocieplenia budynków i odnowiono ich elewację.

4.2. Ocena warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania

W 2018 r. stwierdzono prawidłową funkcjonalność placówek nauczania i wychowania. Wszystkie nadzorowane obiekty posiadały podłączenie do wodociągu miejskiego/gminnego. Brak podłączenia do sieci kanalizacyjnej posiadały 3 skontrolowane szkoły, które posiadają zbiorniki bezodpływowe. Ponadto w 1 szkole podstawowej, 1 gimnazjum i 1 zespole szkół stwierdzono niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych, tj. ponadnormatywną liczbę uczniów przypadających na urządzenia sanitarne. Oceniając warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania szczególną uwagę zwracano na poniższe zagadnienia.

4.2.1. Pomiary natężenia oświetlenia sztucznego

W czasie kontroli sprawdzano protokoły pomiarów, zawierające wyniki natężenia oświetlenia sztucznego.

W 2018 r. w 2 szkołach podstawowych prowadzono prace związane z wymianą oświetlenia elektrycznego, w których po przeprowadzeniu pomiarów przystąpiono do wymiany instalacji oświetleniowej. Natomiast w 1 szkole podstawowej w wyniku kontroli zalecono zapewnienie właściwego natężenia oświetlenia sztucznego określając termin realizacji, który zostanie sprawdzony w 2019 r. Organy prowadzące zabezpieczają odpowiednie środki finansowe na realizację tego zadania.

W pozostałych, skontrolowanych w tym zakresie, placówkach nauczania i wychowania stwierdzono pozytywne wyniki pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego.

4.2.2. Higiena procesu nauczania

Oceny tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych przeprowadzono ogółem w 131 oddziałach w 13 szkołach i stwierdzono rozkłady zajęć lekcyjnych niezgodne z zasadami higieny w 4 oddziałach w 4 szkołach (nierównomierne obciążenie zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia).

4.2.3. Profilaktyczna opieka zdrowotna w szkołach

Analizując sytuację dotyczącą sprawowania nad uczniami profilaktycznej opieki medycznej w szkołach ustalono, że spośród skontrolowanych szkół, gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej posiada: 9 szkół podstawowych, 2 gimnazja, 3 zespoły szkół.

Brak gabinetów profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej odnotowano w: 12 szkołach podstawowych, 1 szkole specjalnej, 4 zespołach szkół.

W części szkół, które nie posiadają gabinetów, zadania z zakresu podstawowej opieki nad uczniami (przeprowadzanie bilansów, przeglądów) realizowane są w szkolnych pomieszczeniach pełniących inne funkcje, które są udostępniane pielęgniarkom i uczniom na czas realizacji zadań. Pozostałe szkoły, które nie posiadają gabinetów profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej, zapewniają uczniom opiekę medyczną w wymaganym zakresie w gabinecie innej szkoły lub w podmiocie leczniczym.

4.2.4. Ocena infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

W większości skontrolowanych szkół stwierdzono wystarczające warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego.

Szkolny zespół sportowy (w skład którego wchodzi 1 lub 2 sale sportowe oraz pomieszczenia pomocnicze, tj. przebieralnie, natryskownie, toalety, przechowalnie sprzętu sportowego, gabinet wychowania fizycznego) posiada: 10 szkół podstawowych, 2 gimnazja i 4 zespoły szkół.

Salę rekreacyjną z boiskiem posiada 5 szkół podstawowych i 1 zespół szkół. Salę zastępczą posiada 1 szkoła podstawowa i 1 obiekt zespołu szkół. Tylko boisko szkolne posiada 5 szkół podstawowych.

Brak warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego stwierdzono w 1 szkole specjalnej i w 1 zespole szkół.

Uczniowie w/w szkół mają możliwość korzystania z obiektów sportowych zlokalizowanych poza szkołą, tj.: hali sportowej, sali gimnastycznej, basenu lub siłowni innej szkoły. W okresie letnim istnieje możliwość korzystania z boisk zewnętrznych.

4.2.5. Pomiary temperatury powietrza w pomieszczeniach

W czasie przeprowadzanych kontroli sprawdzano temperaturę powietrza w pomieszczeniach, w których przebywają dzieci i młodzież. W kontrolowanych placówkach, w których mierzono temperaturę powietrza, stwierdzono temperaturę zgodną z wymaganiami.

4.2.6. Zapewnienie możliwości pozostawiania w szkole części podręczników i przyborów szkolnych

Oceniono również stopień realizacji § 4a rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach, który zobowiązuje szkoły do zapewnienia uczniom możliwości pozostawienia w placówce części podręczników i przyborów szkolnych. Wszystkie skontrolowane szkoły zapewniały uczniom miejsca na pozostawienie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych.

Ponadto w 2018 r. - na polecenie Głównego Inspektora Sanitarnego - przeprowadzono ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów.

Ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów przeprowadzono w Szkole Podstawowej w Miłkowicach. Zastosowano metodykę przekazaną przez Głównego Inspektora Sanitarnego. Badaniem objęto wszystkich obecnych uczniów klas I-VIII, oddziałów a i b, łącznie 15 oddziałów – 250 uczniów.

Przeprowadzone badanie wykazało, że pomimo możliwości pozostawiania przez uczniów części podręczników i przyborów szkolnych, ich tornistry są wciąż zbyt ciężkie. Wyniki badań wskazują, że spośród 250 przebadanych uczniów szkoły podstawowej, u 41 uczniów stwierdzono przekroczenie ciężaru tornistrów powyżej 15 % masy ciała, co stanowi 16,40 % badanych.

Zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektoratu Sanitarnego, waga tornistra nie powinna przekraczać 10-15 % masy ciała dziecka. Noszenie zbyt dużego obciążenia na plecach oraz utrzymywanie nieprawidłowej postawy ciała, mogą przyczynić się do bólów kręgosłupa, zmniejszenia pojemności płuc i nieprawidłowej statyki ciała, a w efekcie doprowadzić do poważnych schorzeń ortopedycznych i neurologicznych.

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

W 2018 r. skontrolowano łącznie 15 placówek.

Stan techniczny tej grupy placówek był odpowiedni. Bieżący stan sanitarno-porządkowy tych placówek również dobry. W obiektach znajdowały się odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej dzieci, środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Ponadto podczas 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. Ocenę stanu bezpieczeństwa przeprowadza się również w odniesieniu do placów zabaw i terenów rekreacyjnych należących do tej grupy placówek. W 2018 r. nie stwierdzono nieprawidłowości w w/w zakresie. Na wniosek strony wystosowano 1 decyzję zwiększającą liczbę dzieci w żłobku, co związane było ze zmianą przepisów w tym zakresie.

4.4. Domy dziecka

W 2018 r. kontrolę sanitarną przeprowadzono w 1 domu dziecka. Jeden z dotychczas funkcjonujących domów dziecka uległ likwidacji. Stan sanitarny i techniczny placówki prawidłowy. W obiekcie znajdowały się odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej uczniów, środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Pomieszczenia utrzymane były w czystości.

4.5. Wypoczynek dzieci i młodzieży

W 2018 roku nadzorem sanitarnym objęto 1 obóz pod namiotami, zlokalizowany na terenie gminy Chojnów w Nadleśnictwie Złotoryja - Leśnictwie Biskupin.

Na obozie wypoczywało 76 uczestników.

Obóz zaopatrywał się w początkowych dniach w wodę konfekcjonowaną z pojemników 5-litrowych, gdyż pierwsze badanie wody z wodociągu sieciowego „Okmiany” wykazało zanieczyszczenia: bakterie grupy coli >100 jtk w 100 ml., Escherichia coli > 100 jtk w 100 ml., enterokoki > 100 jtk w 100 ml. Badania wody przeprowadzało laboratorium Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy wysłał pismo do organizatora, że woda nie nadaje się do spożycia (w tym także do przygotowywania posiłków, mycia spożywanych na surowo owoców i warzyw, mycia zębów a także do kąpieli). Zobowiązano stronę do zaopatrzenia obozu w wodę z innych źródeł, spełniającą wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Do czasu uzyskania pozytywnego wyniku badania wody, uczestnikom obozu zapewniono wodę konfekcjonowaną w 5-litrowych pojemnikach.

Powtórne badanie wody nie wykazało zanieczyszczeń i woda spełniała wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia.

Przeprowadzona kontrola sanitarna nie wykazała nieprawidłowości. Na terenie miejsc obozowiska zostały utworzone 3 podobozy. W każdym z podobozów na potrzebę części mieszkalnej rozbito po 1 namiocie wychowawców oraz od 3 do 4 namiotów dla uczestników. Odległość między namiotami umożliwia swobodne przejście. Każdy namiot był kompletnie olinowany. Namioty mieszkalne bezpodłogowe wyposażone w prycze, zamontowane w sposób umożliwiający dostęp osoby przynajmniej z jednej strony, w wieszaki i półki.

Dodatkowo rozbito namiot przeznaczony na izolatkę, który wyposażono w miejsca dla chorych, zbiorniki wody z kranem, miski, środki do utrzymania higieny osobistej, pojemniki na odpady medyczne.

Urządzenia sanitarne, tj.: umywalnie, latryny, natryski i miejsca gromadzenia odpadów stałych, zorganizowano w należytej odległości od części mieszkalnej i kuchennej obozu, z dala od naturalnych zbiorników i cieków wodnych. Uczestnikom obozów zapewniono bieżącą zimną wodę, ciepła woda grzana w dużych garach. Woda brudna, zużyta do mycia odprowadzana była do wydzielonych dołów chłonnych, oddalonych od naturalnych cieków wodnych.

Umywalnia zadaszona i osłonięta, zapewniono odpowiednią liczbę miednic, kranów i natrysków.

Latryny zbudowane na uboczu, w miejscach osłoniętych, oddzielne dla dziewcząt i chłopców. Wyposażone w piasek do przesypywania i łopatkę, papier higieniczny, stanowisko do umycia rąk zaopatrzone w wodę i mydło. Nieczystości odprowadzane do dołów chłonnych odkażano odpowiednimi środkami przez wyznaczonego wychowawcę, doły zabezpieczone przed wpadnięciem. Zapasy środków czystościowych, dezynfekujących oraz sprzęt porządkowy przechowywano prawidłowo w wydzielonym magazynie.

Obóz wyposażony w pojemniki do gromadzenia odpadów komunalnych. Odpady odbierane przez gminę Chojnów (zgodnie z zawartym porozumieniem).

Części kuchenne wyposażone w 3 namioty kuchenne dla każdego podobozu, ziemiankę, magazyn żywnościowy, stołówkę. Żywnienie uczestników oraz przygotowywanie posiłków odbywało się na miejscu.

Obóz objęto także nadzorem sanitarnym przez Oddział Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku PSSE w Legnicy.

Nadzorem sanitarnym objęto także 1 poradnię psychologiczno-pedagogiczną. Stan sanitarny i techniczny obiektu oceniono jako prawidłowy.

We wszystkich skontrolowanych w 2018 r. obiektach stałych oraz na terenie obozu pod namiotami stwierdzono przestrzeganie ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Przestrzegany był zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych. W widocznych miejscach umieszczono odpowiednie oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia.

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

5.1. Zakres nadzoru sanitarnego

W 2018 roku zaplanowano do kontroli 223 zakłady będące w ewidencji PPIS w Legnicy, zlokalizowane na terenie powiatu legnickiego. Zrealizowano 152 kontrole planowane, co stanowi 68 % kontroli ujętych w harmonogramie. Łącznie przeprowadzono 310 kontroli w zakładach produkcji i obrotu. Nie zrealizowano 71 kontroli w związku z likwidacją zakładu lub zawieszeniem działalności. Do większych zakładów, które zakończyły działalność zaliczyć można jedną piekarnię.

Z większych zakładów, które zostały zatwierdzone i wpisane do rejestru to: 2 sklepy wielkopowierzchniowe, 1 centrum dystrybucyjne, 1 mały zakład zajmujący się tłoczeniem oleju, 17 gospodarstw rolnych, w tym jeden zakład prowadzący działalność w ramach rolniczego handlu detalicznego.

Ocenie stanu sanitarnego według kryteriów arkuszy ocen zakładu i wytycznych GIS poddano 99,3 % zakładów podlegających ocenie, z czego żaden nie został sklasyfikowany jako niezgodny.

W roku 2018 nałożono 20 grzywien w drodze mandatów karnych na łączną sumę **5850,00 zł**. Najwięcej mandatów nałożono w zakładach obrotu: w sklepach - **15** na kwotę 4.350,00 zł oraz w zakładach żywienia zbiorowego – **4** na kwotę **1.300,00 zł**. Ponadto wydano 61 decyzji administracyjnych związanych z naruszeniem przepisów prawa

żywnościowego, w tym nakładających obowiązki związane z poprawą stanu sanitarno-technicznego zakładów.

W roku sprawozdawczym skierowano **1 wniosek o wymierzenie kary pieniężnej** w trybie art. 103 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu, w związku z niedopełnieniem obowiązku rejestracji i zatwierdzenia zakładu zlokalizowanego na terenie powiatu legnickiego.

W roku sprawozdawczym przeprowadzane były kontrole ponadplanowe, które związane były z powiadomieniami w systemie RASFF, prowadzeniem wzmoczonego nadzoru w zakresach określonych przez Głównego Inspektora Sanitarnego, tj.: znakowanie żywności nieopakowanej, sprawdzanie skuteczności stosowanych przez producentów opakowanych elementów mięsa, ryb podkładek absorpcyjnych, kontrola jakości używanych w zakładach tłuszczów smażalniczych. Ponadto na polecenie GIS przeprowadzane były wspólne kontrole IW oraz PIS w zakresie monitorowania rynków i placów targowych pod kątem wprowadzania do obrotu mięsa wieprzowego i dziczyzny. W/w kontrole związane były z wystąpieniem w Polsce afrykańskiego pomoru świń AFS. Kontrole ponadplanowe związane były również ze zgłaszanymi przez konsumentów wnioskami. Ogółem przeprowadzono 52 kontrole interwencyjne, w tym 30 w systemie RASFF. Najwięcej kontroli interwencyjnych, bo aż 24 przeprowadzonych zostało w sklepach spożywczych.

W roku sprawozdawczym wpłynęło 10 wniosków o interwencję - nie przekazywano wniosków do rozpatrzenia przez inne instytucje/inspekcje.

Wnioski dotyczyły:

- nieprawidłowego stanu sanitarno-technicznego obiektu,
- nieprzestrzegania procedur / instrukcji z zakresu GHP/GMP, w tym zabezpieczenia przed dostępem szkodników,
- nieprzestrzegania higieny osobistej personelu,
- niewłaściwej jakości środków spożywczych, w tym obecności zanieczyszczeń w żywności oraz sprzedaży środków spożywczych przeterminowanych.

Wszystkie wnioski zostały rozpatrzone w terminie, a wnioskodawcy otrzymali odpowiedź o sposobie załatwienia sprawy.

5.2. Porównanie stanu sanitarnego obiektów w 2018 roku w stosunku do roku 2017

Stan sanitarno-techniczny w 2018 roku, w porównaniu do 2017 roku, kształtował się na podobnym poziomie. Nowo powstałe zakłady charakteryzują się dobrym stanem technicznym. Konkurencja na rynku wymusza dobry stan techniczny i atrakcyjny wygląd nowo powstałych zakładów żywienia zbiorowego. PPIS w Legnicy, podobnie jak w roku 2018, nie wydawał żadnej decyzji unieruchomienia zakładu.

Liczba interwencji konsumenckich kształtuje się na podobnym poziomie. PPIS w Legnicy w roku 2017 nałożył 13 mandatów na łączną sumę 3.850,00 zł, natomiast w 2018 roku 20 mandatów na łączną sumę 5.850 zł.

5.3. Stan sanitarny grup obiektów

5.3.1. Piekarnie

Na nadzorowanym terenie znajduje się 7 zakładów należących do tej grupy obiektów, zlokalizowanych na terenie powiatu legnickiego. W 2018 roku zakończyła działalność jedna lokalna piekarnia, w związku z powyższym została wykreślona z rejestru zakładów prowadzonego przez PPIS w Legnicy.

Niezmiennie w większości piekarni prowadzona jest produkcja rzemieślnicza, nieautomatyzowana. Większość zakładów z kilkudziesięcioletnią tradycją głównie

zlokalizowane są w starej zabudowie. Jedynie 3 zakłady dostarczają swoje wyroby do sklepów na terenie różnych powiatów województwa dolnośląskiego. Pozostała część producentów lokuje swoje wyroby na rynku lokalnym.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 7 kontroli, w wyniku których dokonano klasyfikacji zakładów w oparciu o arkusz oceny, z czego żaden nie został uznany za niezgodny z wymaganiami. W 2018 roku nie wszczynano postępowań administracyjnych związanych z niewłaściwym stanem sanitarnym i technicznym zakładów.

Podczas bieżącej kontroli sprawdzano możliwość identyfikacji i identyfikowalności wyrobów gotowych, bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów gotowych, przestrzeganie instrukcji i procedur systemowych, w tym monitorowanie wytypowanych CCP oraz informowanie Klientów o składach wyrobów gotowych i substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji. Wszystkie zakłady utrzymują procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP.

5.3.2. Ciastkarnie

Pod nadzorem PPIS w Legnicy w 2018 r., podobnie jak w roku 2017, znajdują się 4 ciastkarnie. Zakłady prowadzą produkcję rzemieślniczą, a ich wyroby dostarczane są jedynie na rynek lokalny. Większość ciastkarni w prowadzonych procesach technologicznych wykorzystuje koncentraty gotowych mieszanek różnego rodzaju ciast i kremów wymagających i nie wymagających obróbki termicznej. Niezmiennie, żaden zakład nie wykorzystuje do produkcji masy jajowej, a jedynie świeże jaja.

Większość zakładów zrezygnowała lub ograniczyła stosowanie substancji dodatkowych, tj. barwniki, które stosowane są głównie do dekorowania wyrobów ciastkarskich. Wszystkie zakłady stosujące substancje dodatkowe posiadają procedury / instrukcje zakładowe, wg których prowadzone jest dozowanie dodatków do żywności. Niezmiennie klienci informowani są o składach wyrobów, o występujących w nich barwnikach z tzw. grupy Southampton oraz o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji pokarmowej. W ramach bieżącego nadzoru sprawdzane było działanie systemu traceability, przestrzeganie zasady FIFO, sprawowana kontrola nad wytypowanymi w zakładzie CP i CCP oraz przestrzeganie własnych procedur systemowych, w tym badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie. W okresie sprawozdawczym wszczęto 1 postępowanie administracyjnych ze względu na nie przestrzeganie procedur GHP/GMP oraz nie przestrzeganie segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych i niewłaściwe zabezpieczenie środków spożywczych przed czynnikami zewnętrznymi w urządzeniach chłodniczych/mroźniczych. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami nałożono na Stronę mandat karny w wysokości 200,00 zł.

W roku 2018 wydano 2 decyzje nakazujące właścicielom zapewnienie właściwego stanu technicznego pomieszczeń (ściany, sufity, podłogi) i sprzętu.

W 2018 roku zgłoszono jedno podejrzenie o zatruciu pokarmowym, w związku z czym przeprowadzono kontrolę sanitarną interwencyjną w Cukierni "PAULINKA", zlokalizowanej w Legnickim Polu, przy pl. H. Pobożnego 6. Podczas kontroli pobrane zostały wymazy sanitarne z powierzchni roboczych i sprzętu oraz wymazy z rąk osób uczestniczących w produkcji. Ponadto pobrano do badań laboratoryjnych próbki wyrobu gotowego oraz wodę wykorzystywaną w zakładzie – wyniki badań spełniały wymagania Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE 338/1 z dnia 22.12.2005 r. z późn. zm.) oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 7 grudnia 2017 r. (Dz. U. z 2017r., poz. 2294).

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

5.3.3. Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe

PPIS w Legnicy, niezmiennie prowadzi nadzór nad 2 zakładami należącymi do tej grupy obiektów. Zalicza się do niej jeden zakład zajmujący się kwaszeniem kapusty i ogórka oraz jeden zakład konfekcjonowania warzyw (mycie, cięcie, pakowanie próżniowe). Zakłady te dystrybuują swoje wyroby na rynek lokalny i regionalny.

Przetwórnica warzyw zajmująca się całoroczną produkcją kapusty kiszanej oraz w miesiącach letnich (od lipca do września) produkcją ogórków kiszonych zlokalizowana jest w miejscowości Lipce. Średnia miesięczna produkcja kiszonek utrzymuje się na podobnym poziomie jak w 2017 roku i wynosi ok. 10 ton kapusty kiszanej i 2 tony ogórków kiszonych. Kiszonki produkowane są z surowców pochodzących głównie z upraw własnych zlokalizowanych w okolicach miejscowości Lipce. Powierzchnia uprawy obejmuje 35 ha, z czego 24 ha stanowią własność rolnika, natomiast 11 ha stanowi dzierżawę. Ogórki uprawiane są na polu o powierzchni 1,5 ha, zlokalizowanym w miejscowości Ulesie. Wyroby gotowe pakowane są w opakowania jednostkowe – wiaderka 5 kg / 15 kg, które opatrzone są etykietą zawierającą informacje nt.: nazwy środka spożywczego; danych producenta; składników; warunków przechowywania; daty minimalnej trwałości, poprzedzonej określeniem „najlepiej spożyć przed”; nr partii; masy netto. Ocena znakowania przeprowadzona podczas kontroli nie wykazała nieprawidłowości - znakowanie prawidłowe, zgodne z wymaganiami ujętymi w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Wielkość produkcji w drugim zakładzie kształtowała się również na podobnym poziomie. Wszystkie w/w zakłady zostały sklasyfikowane wg arkusza oceny zakładów. W roku sprawozdawczym, obiekty charakteryzowały się właściwym stanem sanitarnym i technicznym, tym samym nie wszczynano postępowań administracyjnych. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie przestrzegania prawa żywnościowego. Przetwórnice posiadają wdrożone i utrzymywane procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. W ramach kontroli sprawdzano stopień wdrożenia i utrzymywania procedur systemowych, w tym kontroli surowców i wyrobów gotowych, znakowanie wyrobów gotowych, funkcjonowanie systemu identyfikowalności, przestrzeganie zasady FIFO. Zakłady przestrzegają procedury badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie.

5.3.4. Wytwórnice makaronów

Niezmiennie w stosunku do lat ubiegłych, pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się jedna wytwórnia makaronów, prowadząca produkcję w systemie cyklicznym. Produkcja odbywa się pod zamówienia klientów, dla wysycenia jednorazowych zamówień. W 2018 roku średnia miesięczna produkcja uległa zmniejszeniu w stosunku do 2017 roku i wynosiła ok. 250 kg wyrobu gotowego. W zakładzie do procesu produkcji wykorzystuje się mąkę pszenną, orkiszową oraz kurkumę. Zakład produkuje makarony o różnych kształtach, form, a wyrób gotowy pakowany jest w opakowania jednostkowe o gramaturze 400 g i 250 g. Proces pakowania prowadzony jest ręcznie; oznakowanie wyrobów jest zgodne

z wymaganiami prawa w zakresie oznakowania środków spożywczych. Zgodnie z Procedurą badania wyrobu gotowego – raz w roku prowadzone są badania wyrobu gotowego pod kątem jakości mikrobiologicznej – przedstawione podczas kontroli wyniki badań wyrobu gotowego były prawidłowe.

Podczas przeprowadzonej kontroli sanitarnej w roku 2018 zakład został oceniony w oparciu o arkusz oceny zakładów produkujących żywność i uznany za zgodny z wymaganiami prawa żywnościowego. Nie wszczynano postępowań administracyjnych.

5.3.5. Wytwórnice wyrobów cukierniczych

Liczba wytwórni cukierniczych w roku sprawozdawczym nie uległa zmianie. Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się jeden zakład zaliczany do tej grupy obiektów. Zakład zajmujący się produkcją wyrobów z cukru o różnym kształcie, tj. baranki, zajązki, kurki w okresie wielkanocnym. Produkcja ma charakter cykliczny uwarunkowany od zamówień odbiorców, a jej wielkość również nie uległa zmianie w porównaniu do lat poprzednich. W 2018 roku zakład został skontrolowany i sklasyfikowany wg arkusza oceny zakładu – zakład zgodny z wymaganiami prawa żywnościowego. W ramach kontroli nie wykazano nieprawidłowości, nie wszczynano postępowań administracyjnych, stan sanitarny i techniczny zakładów nie budził zastrzeżeń. W zakładzie utrzymywane są zasady GHP/GMP i system HACCP. W ramach realizacji własnych procedur związanych z bezpieczeństwem wyrobu gotowego kontrolowane jest stosowanie substancji dodatkowych – barwników, w tym z grupy Southampton.

5.3.6. Inne wytwórnice żywności

W roku sprawozdawczym wzrosła ilość nadzorowanych zakładów tego typu w stosunku do roku porównawczego 2017. W roku 2018 zarejestrowano kolejne gospodarstwa prowadzące produkcje pierwotną.

Ogólnie zakres działalności powyższych zakładów obejmuje działalność inną niż ujętą w poszczególnych grupach statystycznych i obejmuje:

- konfekcjonowanie olejów jadalnych,
- konfekcjonowanie przypraw,
- wyrób spirytusu na potrzeby produkcji octu spirytusowego,
- produkcję pierwotną, w tym produkcję sałaty.

W roku sprawozdawczym kontrolą objęto 1 zakład tego typu, pozostałe 4 kontrole przeprowadzono w wybranych gospodarstwach prowadzących produkcje pierwotną.

Jeden z zakładów, produkujący spirytus na potrzeby przemysłu spożywczego, ze względu na problemy związane z rentownością prowadzonej produkcji, zawiesił działalność na rok 2018.

W powiecie legnickim, niezmiennie w stosunku do roku 2017, do największych zakładów w zakresie produkcji pierwotnej zaliczyć można Zakład Rolny „Winnicka Sałata” Sp. z o.o. Zakład prowadzi działalność w zakresie produkcji i sprzedaży sałat, tj. Lodowa, Frisee, Romana, Lollo Biondo, Endivia, oraz Babyleaf Spinach (szpinak), oraz pszenicy - jako uprawy w zmianowaniu. W roku 2018 pod uprawę sałat przeznaczono ok. 140 ha, pszenicy 10 ha. W zakładzie opracowano wykaz środków ochrony roślin stosowanych w 2018 roku oraz nawozy – stosowane w kontrolowany sposób. W ramach działań własnych zakład przeprowadza badania gleby - zakres badań: miedź, cynk, ołów, kadm, chrom, kwasowość, zawartość składników przyswajalnych – fosforu, potasu, magnezu, mikroelementy, zawartość składników przyswajalnych: bor, mangan, miedź, cynk, żelazo, azot mineralny, zawartość azotu min mg/kg s.m. gleby jako N-NO₃, N-NH₄) – wyniki prawidłowe. W zakładzie nadzorowana jest woda służąca do nawadniania - woda z rzeki

Nysa Szalona, zakres badań liczba bakterii z grupy coli, liczba Escherichia coli, mętność, ołów, pH, cynk, azotany, azotyny, kadm, ChZT, chrom, miedź, temperatura (pomiar w terenie); obecność pałeczek z rodzaju Salmonella - wyniki prawidłowe. Zakład prowadzi zgodnie z własnym harmonogramem badania produktów: sałata Endivia – Kethel pole WAR 1, Romana – Modelona pole K1, nr partii: RO 1T; lodowa – Robinson pole K1, nr partii: 7T - zakres badań: liczba bakterii z grupy coli, liczba beta-glukuronidazododatnich Escherichia coli, liczba Listeria monocytogenes, obecność Listeria monocytogenes, obecność Salmonella spp.; azotany jako NO₃, azotyny jako NO₂, arsen, kadm, ołów, rtęć; pestycydy – wyniki badań prawidłowe.

Odbiorcami sałat, szpinaku, rukoli jest zakład produkcyjny: Eisberg Sp. z o.o. Legnica oraz odbiorcy zewnętrzni z kraju, m.in. Bimaro Sp. z o.o. Katowice, ul. Magazynowa 21; Consofruit Polska Sp. zo.o. Kraków, ul. Christo Botewa 4; Agro Serwis International Sp. z o.o. Myślino 78, 78-120 Gościno; ESSP Isaac Peral 3, 1b, ES-30880 Aguilas; Green factory Zdunowo 48, 09-142 Załuski; Primavega Wróblewo Osiedle 14, 09-152 Naruszewo; Nowalijka ul. Życzliwa 17, 97-300 Piotrków Trybunalski.

Zakład posiada certyfikaty: 1) GlobalG.A.P. wydany przez NSF Certification UK Ltd. Numery rejestracyjne: CMi 048/237/1/11; GGN/GLN: 4049929693814; 2) GRASP (ocena ryzyka w zakresie praktyki społecznej) – zgodny z ogólnymi zasadami V1.3 lipiec 2015, wydany przez NSF Certification UK Ltd. Dostawcami nasion i sadzonek są: Rijk Zwaan Polska Sp. z o. o. ul. Nałęczowska 25, 02-922 Warszawa; Schwanteland Jungpflanzen GmbH, Perwennitzer Chaussee 2, 16727 Oberkramer OT Vehlefanż Niemcy; Harald Tanzler PFLANZENHANDEL, Badstabe 34, 04758 Hof/Sachsen.

Do grupy „inne zakłady produkcji” zaliczone są również: zakład konfekcjonowania przypraw, rozlewnia oleju jadalnego. W powyższych zakładach wdrożone i opracowane są Instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz procedur opartych na systemie HACCP.

W ciągu roku sprawozdawczego, zgodnie z zaplanowanym harmonogramem kontroli, ocenie stanu sanitarnego poddano rozlewnię oleju jadalnego –zakład uznano za zgodny.

Zakład pakowania oleju jadalnego wykorzystuje do rozlewu surowiec dostarczany przez producenta – ZT „Kruszwica” S.A. zakład w Brzegu, rozlew prowadzony jest automatycznie, produkt posiada badania jakości zdrowotnej, zasięg dystrybucji obejmuje teren lokalny.

Stan techniczny powyższych zakładów, w tym urządzeń produkcyjnych i wyposażenia nie budził zastrzeżeń w roku sprawozdawczym.

Zgodnie z planem działania na 2018 rok, dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego (realizowanym w ramach Porozumienia z dnia 20 stycznia 2015 roku w sprawie współdziałania organów PIS, PIORiN, IJHARS i IOŚ), przeprowadzono wspólnie 4 kontrole w zarejestrowanych gospodarstwach rolnych. Do badań zostały pobrane 2 próbki sałaty lodowej - kierunki metale i azotany. Podczas przeprowadzanych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

5.3.7. Sklepy spożywcze

W 2018 roku przeprowadzono 133 kontrole w 95 obiektach, w tym: 56 kontroli nieplanowanych obejmujących, m.in. 9 kontroli interwencyjnych oraz 15 kontroli w ramach systemu RASFF.

W 2018 roku 77 obiektów zostało sklasyfikowanych wg arkusza oceny – żaden obiekt nie został uznany za niezgodny z wymaganiami.

W 2018 roku sieć sklepów Biedronka wykazywała duże zaniedbania w zakresie stanu sanitarnego pomieszczeń, urządzeń i sprzętów, stwierdzano nieprzestrzeganie procedur i instrukcji systemowych, nieprzestrzeganie zasady FIFO (stwierdzano środki spożywcze po dacie minimalnej trwałości / terminie przydatności do spożycia).

Za zaniedbania natury bieżącej nałożono łącznie 15 mandatów w w/w grupie obiektów, na łączną kwotę 4.250 zł.

Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli skutkowały wszczęciem postępowania administracyjnego – łącznie wydano 17 decyzji administracyjnych związanych usunięciem nieprawidłowego stanu technicznego obiektów.

5.3.8. Kioski spożywcze

W 2018 r. przeprowadzono 3 kontrole sanitarne, które nie wykazały nieprawidłowości w zakresie przestrzegania stanu sanitarno-higienicznego. W okresie sprawozdawczym nie wszczynano postępowań administracyjnych.

Podobnie jak w 2017 roku, w związku z występowaniem w Polsce afrykańskiego pomoru świń (ASF), szczególną kontrolą objęto kioski na targowiskach, w których sprzedawane jest mięso. Nie stwierdzono w obrocie mięsa z niewiadomego źródła.

5.3.9. Magazyny hurtowe

W roku sprawozdawczym zatwierdzono 3 nowe magazyny spożywcze, w tym 1 Centrum Dystrybucyjne DINO.

W przeważającej liczbie, w tej grupie obiektów, znajdują się magazyny zatwierdzone pod kątem przechowywania i sprzedaży napojów alkoholowych, bezalkoholowych oraz warzyw i owoców. Łącznie w 2018 roku przeprowadzono 34 kontrole sanitarne, w tym 11 kontroli interwencyjnych, obejmujących również powiadomienia w systemie RASFF.

Ponadto, w okresie sprawozdawczym, przeprowadzono jedną kontrolę sanitarną interwencyjną w nielegalnej Hurtowni spożywczej, zlokalizowanej w Lisowicach 44, 59-230 Prochowice, w związku z pismem Powiatowego Lekarza Weterynarii w Legnicy znak: PIWh.535.5.2018 z dnia 27 marca 2018 roku dotyczącym stwierdzenia obecności Salmonella typ 0:7 w czterech z pięciu pobranych próbach surowego wyrobu mięsnego - Bestkebab kurczak w kierunku Salmonella. Właścicielka hurtowni nie dopełniła obowiązku rejestracji i zatwierdzenia zakładu przez PPIS w Legnicy, w tym nie dokonano odbioru technicznego, w związku z powyższym naruszyła art. 64 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i na podstawie art. 103 ust. 1 pkt 4 w/w ustawy skierowany został do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu wniosek o wymierzenie kary pieniężnej.

W 2018 roku, na terenie powiatu legnickiego, uruchomione zostało nowe Centrum Dystrybucyjne DINO, ul. Legnicka 60, Rzeszotary, 59-222 Miłkowice, które obsługuje sklepy własnej sieci na terenie województwa dolnośląskiego, wielkopolskiego oraz części województwa lubuskiego. W 2018 roku przeprowadzone zostały dwa etapy odbiorów, które dopuściły do użytkowania 18.365,87 m² oraz 17.770,43 m². Docelowa powierzchnia całego Centrum Logistycznego wynosić będzie 4.7775,50 m². Centrum zlokalizowane jest w budynku wolno stojącym, stanowiącym ciąg magazynów. Teren przed budynkiem jest utwardzony, wyłożony kostką brukową co eliminuje tworzenie się zastoin wody i błota. Kontrole wykazały, że zakład spełnił wszystkie wymagania w zakresie infrastruktury i wyposażenia, lecz nie spełnił wymagań w zakresie dokumentacji, w związku z powyższym uzyskał zatwierdzenie warunkowe. W zakładzie, docelowo zatrudnionych będzie ok. 90-100 pracowników. Zakład podzielony jest na dwie części: pomieszczenia należące do części magazynowania mięsa czerwonego, białego, wędlin oraz pomieszczenie magazynowania pozostałych środków spożywczych. Mięso czerwone, drobiowe i wędliny składowane są na paletach, w koszach – w systemie niskiego składowania. Pomieszczenia należące do części magazynowania mięsa, wędlin, posiadają pełne zaplecze socjalno-sanitarne. Do pomieszczeń magazynowych wchodzi się przez służbę czystościową, wyposażoną

w umywalkę do mycia rąk. Hala przyjęcia / wysyłki towaru wyposażona jest w 8 bram, przy których usytuowane są 4 umywalki oraz 4 wagi najazdowe, usytuowane w pobliżu chłodni. W zakładzie znajdują się 3 chłodnie: 1 chłodnia mięsa białego z wydzieloną bramą przyjęcia, 2. chłodnia mięsa czerwonego, chłodnia wędlin z wydzieloną umywalką do mycia rąk. W przedmiotowej części centrum znajduje się strefa brudna, z wydzieloną bramą dostaw brudnych pojemników transportowych, w której usytuowana jest automatyczna zmywarka taśmowa firmy CLEVRO oraz strefa czysta z dodatkowym zapleczem sanitarnym. Druga część centrum stanowi pomieszczenia należące do magazynowania pozostałych środków spożywczych, tj. owoce i warzywa, nabiał, wyroby garmazeryjne, przetwory rybne i środki spożywczych mrożonych oraz koncentraty spożywcze, przetwory zbożowo-mączne, owocowo-warzywne, konserwy mięsne, rybne i warzywne, przyprawy, cukier, kawy, herbaty, herbatki owocowe i ziołowe, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, tłuszcze roślinne i zwierzęce, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, orzechy, słone przekąski, nasiona roślin strączkowych, jaja, napoje bezalkoholowe, soki, wody mineralne i źródlane, wyroby tytoniowe, karma dla zwierząt, artykuły przemysłowe, środki higieniczne, kosmetyki, chemia gospodarcza.

Do w/w części magazynu przynależy zaplecze socjalno-sanitarne oraz hala strefy przyjęcia / wydawania, komora chłodnicza (owoce/warzywa - nowalijki), chłodnia (nabiał, wyroby garmazeryjne, przetwory rybne) z regałami wysokiego składowania, mroźnia wysokiego składowania z wydzielonym buforem, magazyn opakowań z wydzielonym miejscem magazynowania boksów mroźniczych – chłodzonych suchym lodem, magazyn wysokiego składowania. Mięso białe, czerwone i przetwory wędliniarskie, pochodzą z Zakładów Mięsnych „AGRO-RYDZYNA” Sp. z o.o.

W magazynie funkcjonuje system monitorowania temperatur w systemie ciągłym, w przypadku przekroczenia wartości krytycznych uruchamiany jest alarm.

Niezmiennie na terenie powiatu legnickiego znajduje się Centrum Dystrybucyjne LIDL w Nowej Wsi Legnickiej, które funkcjonuje od 2009 roku. W chwili obecnej centrum obsługuje 68 sklepów własnej sieci LIDL, zlokalizowanych na terenie województwa dolnośląskiego, lubuskiego, opolskiego oraz miasta Rawicz z województwa wielkopolskiego. W stosunku do poprzedniej kontroli doszły 4 sklepy zlokalizowane na terenie miasta: Lubina, Kudowy, Wrocławia i Bielán Wrocławskich. Dystrybucją towaru do poszczególnych sklepów zajmują się sprawdzone firmy spedycyjne. Kontrola sanitarna przeprowadzona w zakładzie w oparciu o arkusz oceny zakładu nie wykazała nieprawidłowości. Stwierdzono, że system HACCP w zakładzie funkcjonuje prawidłowo. Wszystkie, stwierdzone zagrożenia są stale monitorowane i nadzorowane. Na bieżąco prowadzone są zapisy wynikające z realizacji procedur i instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP, w tym monitorowania CCP. W roku 2018 przeprowadzono w Centrum dystrybucyjnym 8 kontroli sanitarnych w tym 7 kontroli interwencyjnych w ramach funkcjonowania systemu RASFF.

5.3.10. Zakłady żywienia zbiorowego – otwarte

W 2018 r. przeprowadzono 68 kontroli sanitarnych, w zakładach żywienia zbiorowego otwartego, w tym w zakładach małej gastronomii, łącznie skontrolowano 55 zakładów.

W okresie objętym sprawozdaniem przeprowadzono 5 kontroli interwencyjnych, w tym 2 kontrole w systemie RASFF.

W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości wszczęte zostały postępowania administracyjne. W związku z powyższym wydano 14 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, brak właściwej segregacji asortymentowej w urządzeniach

chłodniczych, brak przestrzegania higieny osobistej pracowników, brak segregacji odzieży ochronnej, brak zapisów wynikających z realizacji procedur/instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP skutkowało nałożeniem na Strony zobowiązane 4 mandatów karnych na łączną kwotę 1.300,00 zł.

W 2018 roku PPIS w Legnicy nie wydawał decyzji unieruchomienia i zawieszenia zatwierdzenia zakładu żywienia zbiorowego otwartego. Według arkusza oceniono 38 obiektów, żaden z nich nie został sklasyfikowany jako niezgodny z wymaganiami.

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. Ponadto sprawdzano identyfikowalność dostawców, w tym mięsa, kontrolowano pochodzenie mięsa wieprzowego i dziczyzny w związku z wirusem ASF, sprawdzano monitorowanie wytypowanych CP/CCP. W 2018 roku, podczas bieżącego nadzoru nad zakładami żywienia zbiorowego, przedstawiciele PPIS w Legnicy dokonywali pomiarów jakości tłuszczów smażalniczych za pomocą testera tłuszczu TESTO 270. W żadnym przypadku nie stwierdzono przekroczenia zawartości związków polarnych.

5.3.11. Zakłady żywienia zbiorowego – zamknięte

Zakłady zaliczane do tej grupy obiektów ogólnie charakteryzują się dobrym stanem technicznym i sanitarnym. Większość tego typu zakładów posiada wdrożone procedury, oparte na zasadach systemu HACCP.

5.3.11.1. Stołówki pracownicze

W roku sprawozdawczym pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 2 stołówki pracownicze, które zostały skontrolowane i ocenione w oparciu o arkusz oceny zakładów. W wyniku kontroli nie wykazano nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarnego i technicznego zakładów. Wszystkie zakłady posiadają opracowane i wdrożone procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. Stwierdzono, że wykwalifikowany personel, na bieżąco prowadzi wszelkie zapisy systemowe, przestrzega zasad FIFO, utrzymuje system traceability. Ponadto konsumenci zamawiający posiłki w oparciu o menu zakładowe, informowani są o składnikach oraz o substancjach / produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujących w potrawach. W okresie sprawozdawczym nadal zwracano szczególną uwagę na pochodzenie mięsa wieprzowego w związku z występowaniem przypadków ASF w Polsce.

5.3.11.2. Bufety pracownicze

Liczba bufetów pracowniczych nie uległa zmianie w stosunku do 2017 roku. PPIS w Legnicy prowadzi nadzór nad 2 placówkami z w/w grupy, które prowadzą produkcję dań od surowca do gotowej potrawy. Wszystkie zakłady zostały skontrolowane w okresie sprawozdawczym i została przeprowadzona ich klasyfikacja w oparciu o arkusz oceny zakładów – obiekty zostały ocenione jako zgodne. W ramach kontroli prowadzonych w 2018 roku nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przestrzegania procedur GHP/GMP i systemu HACCP, tym samym nie wszczynano postępowań administracyjnych w tej grupie obiektów. W zakładach przekazywana jest informacja klientom o składach oraz o substancjach, produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujące w oferowanych potrawach.

5.3.11.3. Bloki żywienia w domach opieki społecznej

W roku sprawozdawczym pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdowały się niezmiennie 2 obiekty zlokalizowane na terenie powiatu legnickiego, które prowadzą całodzienne wyżywienie podopiecznych zakwaterowanych w Domach Pomocy Społecznej.

W roku 2018 wszystkie placówki zostały skontrolowane i sklasyfikowane wg arkusza oceny zakładów obrotu żywnością, który wykazał niskie ryzyko dla zakładów w tej grupie. Obiekty charakteryzują się dobrym stanem sanitarnym i technicznym. Kontrole sanitarne przeprowadzone w placówkach nie wykazały nieprawidłowości w zakresie przestrzegania zasad GHP/GMP i systemu HACCP. W ramach bieżących kontroli sprawdzano możliwość przeprowadzenia traceability, sprawdzano przestrzeganie zasady FIFO, segregacji asortymentowej, przestrzeganie procedur / instrukcji i prowadzenie zapisów wynikających GHP/GMP i systemu HACCP. Ponadto oceniono poprawność układania jadłospisów dekadowych pod kątem zestawienia grup asortymentowych. Wykazano, że jadłospisy są urozmaicone, a potrawy skomponowane z uwzględnieniem zasady barwy, smaku i zapachu. Ponadto, przekazywane są informacje o składach oraz o substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujące w oferowanych potrawach.

5.3.11.4. Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

W roku sprawozdawczym funkcjonowała 1 placówka zlokalizowana na terenie miasta Chojnów, zarządzana jest przez Żłobek Miejski w Chojnowie, która prowadzi żywienie dzieci od 6 miesięcy do 3-4 lat. W obiekcie produkowane są posiłki od surowców do gotowego wyrobu, tj. śniadania, obiady, podwieczorki. W okresie sprawozdawczym placówka została skontrolowana i sklasyfikowana wg arkusza oceny zakładów żywienia zbiorowego. Kontrola sanitarna przeprowadzona w placówce nie wykazała nieprawidłowości. Wykazano, że w placówce funkcjonuje procedura śledzenia ruchów żywności, natomiast w ramach własnej procedury systemowej prowadzone są badania mikrobiologiczne potrawy nietrwałej mikrobiologicznie – wynik był zgodny z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) Nr 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 322/12 z dnia 07.12.2007 r.). Placówka przechowuje próbki pokarmowe, które pobierane są zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545). W ramach kontroli dokonywano oceny jadłospisu dekadowego, który dostępny jest dla rodziców i stron zainteresowanych, na tablicy ogłoszeń. Jadłospis zawierał informacje nt. składów potraw oraz o substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujące w oferowanych potrawach.

W żywieniu dzieci uwzględniane były nowe Normy Żywienia dla Populacji Polskiej z 2017 roku, wydane pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza oraz zalecenia Instytutu Matki i Dziecka. Stwierdzono, że w zakładach żywienia zbiorowego należących do przedmiotowej grupy obiektów przestrzegane są procedury i instrukcje wynikające z zasad GHP/GMP oraz funkcjonowania systemu HACCP. Ponadto system kwalifikacji dostawców oraz doświadczenie i wysokie kwalifikacje personelu podnoszone w ramach szkoleń wewnętrznych w zakładzie, pozwala na minimalizowanie ryzyka związanego z zagrożeniami wynikającymi z prowadzonych procesów.

5.3.11.5. Stołówki w szkołach

W roku sprawozdawczym pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdowało się 6 stołówek szkolnych, zlokalizowanych na terenie powiatu legnickiego. Zgodnie z planem kontroli

na rok 2018 skontrolowano i ocenie stanu sanitarnego poddano wszystkie tego typu zakłady. Obiekty zaliczane do tej grupy prowadzą pełną produkcję obiadów. Prowadzący w/w jednostki sukcesywnie, w ramach działań mających na celu podwyższenie standardów technicznych, przeprowadzają remonty, wymiany sprzętów, wyposażenia. Niezmiennie we wszystkich zakładach realizowane są instrukcje określone w Księgach GHP/GMP oraz utrzymywane są procedury oparte na zasadach systemu HACCP. W roku sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przestrzegania stanu sanitarno-technicznego zakładów oraz nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe, nie wydawano decyzji administracyjnych, tym samym nie wszczynano postępowań w trybie administracyjnym.

5.3.11.6. Stołówki w przedszkolach

W roku 2018 pod nadzorem PPIS w Legnicy znalazło się łącznie 10 zakładów tego typu zlokalizowanych na terenie powiatu legnickiego, w tym 2 jednostki prowadzące żywienie w formie posiłków dostarczanych w systemie cateringowym.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono łącznie 13 kontroli sanitarnych, skontrolowano wszystkie zakłady, z czego 10 placówek zostało ocenionych wg arkusza oceny – obiekty zgodne z wymaganiami. Niezmiennie we wszystkich zakładach tego typu realizowane są instrukcje określone w księgach GHP/GMP oraz utrzymywane są procedury oparte na zasadach systemu HACCP. Bieżące kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości w zakresie przestrzegania stanu sanitarnego i technicznego zakładów.

Ponadto 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.

5.3.11.7. Stołówki w domach dziecka i młodzieży

W 2018 roku na terenie nadzorowanym przez PPIS w Legnicy funkcjonowała jedna tego typu placówka, która prowadzi działalność w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków w ramach całodziennego wyżywienia dzieci, będących mieszkańcami placówki. W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej sklasyfikowano placówkę w oparciu o arkusz oceny zakładu – zakład został oceniony jako zgodny. W 2018 roku nie wszczynano postępowania administracyjnego. Placówka utrzymuje właściwy stan sanitarno-techniczny. Niezmiennie, w zakładzie możliwe jest śledzenie ruchów żywności, ponadto sprawdzono pochodzenie mięsa, w tym wieprzowego ze względu na występowanie w Polsce przypadków ASF. W ramach kontroli oceniono jadłospis dekadowy – wykazano, że posiłki komponowane są z zachowaniem zasady barwy i smaku, urozmaicony pod kątem asortymentowym. Zawarte są informacje na temat składu posiłków oraz substancji / produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujące w potrawach. W celu potwierdzenia funkcjonowania w zakładzie systemu HACCP, prowadzone są badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie – wynik prawidłowy. Placówka realizuje postanowienia systemowe i prowadzi wymagane zapisy.

5.3.11.8. Inne zakłady żywienia

W roku sprawozdawczym zatwierdzono kolejne zakłady działające w zakresie dożywiania, tym samym wzrosła liczba zakładów tego typu w stosunku do roku porównawczego. 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.

Ponadto do grupy tej zaliczone są gospodarstwa agroturystyczne oraz dożywianie – w formie posiłków obiadowych dostarczanych przez firmy zewnętrzne - prowadzone w zakładach pracy. We wszystkich zakładach tego typu opracowane są Instrukcje z zakresu GHP oraz procedury oparte na zasadach HACCP.

5.4. Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się jeden zakład należący do tej grupy obiektów, tj.: Zakład Produkcji i Konfekcjonowania Sztucznych Osłonek Wędliniarskich, należący do Walsroder Casings Polska Sp. z o.o. Zakres prowadzonej działalności obejmuje produkcję sztucznych osłonek do wędlin, tzw. osłonek poliamidowych wytwarzanych metodą wytłaczania z rozdmuchiwaniami, zadrukowywania oraz konfekcji sztucznych osłonek poliamidowych i celulozowych.

Proces dystrybucji gotowych osłonek prowadzony jest zewnętrznymi firmami spedycyjnymi głównie na rynek UE oraz ciągle rozszerzający się rynek światowy. Odbiorcami na świecie są m.in.: kraje Ameryki Południowej, w tym USA, Kanada, kraje Ameryki Środkowej i Południowej, kraje Afryki Północnej, w tym Izrael, PRA, kraje Azji, w tym Korea, Japonia, Rosja oraz Ukraina, Białoruś. 90-95 % wyrobów trafia do firmy Walsroder Casings GmbH w Niemczech oraz do Viskase Companies Inc. do magazynów głównych zlokalizowanych na terenie Niemiec i Francji, z których prowadzona jest dalsza dystrybucja wg zleceń. Jedynie 5-10 % wyrobów gotowych kierowana jest na rynek krajowy. Głównymi odbiorcami na terenie Polski są: Zakład Produkcji Karm dla Zwierząt Dolina Noteci, Animex Holding Sp. z o.o., Sokołów S.A.

W wyniku przeprowadzonej w zakładzie, w 2018 roku kontroli sanitarnej, ustalono że nie uległy zmianie procesy produkcyjne, które prowadzone są na podstawie zleceń produkcyjnych z systemu SAP. W zakładzie wytwarzane są jedynie osłonki poliamidowe termokurczliwe 5-cio lub 3 warstwowe. Skład poszczególnych typów osłonek różni się między sobą i jest zgodny z recepturami zakładowymi. Niezmiennie, 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 antyblokujące. Na rodzaj i cechy poszczególnych typów osłonek zasadniczy wpływ ma kolejność nakładania warstw polimerów oraz stopień orientowania włókien przez rozciąganie, temperatura itd. Niezmiennie w zakładzie kontrolowane są parametry, które wpływają na cechy produktu, tj. wytrzymałość mechaniczna, średnica rękawa (kaliber), długość, kolor, przepuszczalność pary wodnej i gazów oraz przyczepność farszu do wewnętrznej powierzchni.

W 2018 roku w zakładzie wprowadzono nowy produkt: wielowarstwowa, dwukierunkowo orientowana osłonka poliamidowa Visflex C (bardziej elastyczna – z domieszką polietylenu).

W okresie sprawozdawczym w zakładzie trwała przebudowa/dobudowa hali produkcyjnej konfekcjonowania osłonek celulozowych, jednowarstwowych o małym kalibrze, które wymagają szczególnych warunków temperaturowych i wilgotności powietrza: optymalna temperatura 21°C – 25°C, optymalna wilgotność: ok. 60-70 %. Podczas kontroli stwierdzono, że zakład dobrze jest zabezpieczony przed czynnikami zewnętrznymi – oddzielony od budowanej części. Od maja 2018 roku rozpoczęto rozruch marszczenia osłonek celulozowych, jednowarstwowych, o małych kalibrach i ich pakowania. Nowy dział został zaopatrzony w 12 maszyn marszczących oraz dział kontroli jakości, w którym sprawdzana jest m.in.: wilgotność produktu / powietrza, cech fizycznych – szerokość, długość, szczelność, stabilność, siła wyporu, założenie zatyczki, łamliwość itp. Celem zapewnienia warunków

optymalnych w pomieszczeniu zainstalowano tymczasowy system kropelkowy i podniesiono temperaturę powietrza.

Ponadto w 2018 roku zdemontowano jedną linię ekstruzji P5 oraz przeniesiono część maszyn marszczących, podwiązujących oraz maszynę wiankującą z działu konfekcji do innego zakładu należącego do Viskase Companies Inc.

W roku sprawozdawczym zakład charakteryzuje się właściwym stanem sanitarnym i technicznym. W ramach realizacji procedur systemowych na 2018 r. zaplanowane zostały badania własne, zgodnie z ustalonym harmonogramem, które przeprowadzane są w akredytowanych laboratoriach badawczych, tj.: badania mikrobiologiczne każdej partii wyrobów kierowanych do odbiorców produkujących wyroby wędliniarskie bez obróbki termicznej, analizy sensorycznej metodą punktową: zapach, smak, migracji globalnej do 95 % etanolu / 10 % etanolu / 3 % kwasu octowego / oliwy z oliwek – wyniki prawidłowe.

Ponadto prowadzone są badania surowców na zgodność ze specyfikacjami producentów. Raz w roku prowadzone są badania mikrobiologiczne i fizykochemiczne wody. Ocena stanu sanitarnego obiektu prowadzona jest na podstawie wyników badań środowiska pracy i rąk pracowników. Okazane wyniki nie wykazały nieprawidłowości, ani odchyień od ustalonych wartości.

W zakładzie niezmiennie utrzymywany jest Certyfikowany system BRCIoP wersja 5 – certyfikat wystawiony przez TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o. ważny do kwietnia 2019 roku. Certyfikowany system FSSC 22000:2005 oparty na wymaganiach normy ISO 22000:2005 oraz wymaganiach specyfikacji ISO/TS 22002-4:2013 – certyfikat wystawiony przez DQS Polska Sp. z o.o. ważny do 18.07.2020 r.

Dokumentacja z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP zawarta w systemach: BRC i FSSC 22000 nie uległa zmianie w stosunku do poprzedniej kontroli. Na bieżąco prowadzone są monitoringi z Krytycznych Punktów Kontrolnych: Protokół z działań dla CCP 1, wytypowanego na etapie drukowania (zagrożenie – odbicie/przebiecie farby), monitoring stanowi kontrolę wstępną farb; ocena operatora / ocena KJ oraz protokół z działań CCP 2, wytypowanego na etapie sztipowania (zagrożenie – obecność ciał obcych, igły sztipujące), monitoring stanowi kontrolę ciał obcych, metal / kontrola stanu igieł. Ponadto sprawdzono funkcjonowanie wybranej procedury systemowej, w wyniku oceny stwierdzono, że w zakładzie panuje się nad zagrożeniami mogącymi wpłynąć na bezpieczeństwo wyrobu gotowego.

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 2018 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 oraz

- przestrzegania ustawowego zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych.

Realizując powyższe zadania Oddział Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy, w roku ubiegłym zewidencjonował 139 zakładów pracy (150 w roku 2017), zlokalizowanych na terenie powiatu legnickiego, zatrudniających łącznie 7.369 pracowników.

W 2018 r. pracownicy Oddziału Higieny Pracy przeprowadzili łącznie 83 kontrole w 62 zakładach pracy, łącznie nadzorem objęto 60 % zewidencjonowanych zakładów pracy. Zakres przeprowadzanych kontroli obejmował, m.in.:

- nadzór nad substancjami i mieszaninami chemicznymi – 57 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 – 11 kontroli,
- nadzór nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy – 18 kontroli,

ponadto:

- nadzór nad produktami biobójczymi, w tym: wprowadzającymi do obrotu produkty biobójcze – 3 kontrole.

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

W wyniku prowadzonego postępowania administracyjno-egzekucyjnego w 2018r., w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, wydanych zostało ogółem 82 decyzje administracyjne (w roku 2017 – 87 decyzji), w tym:

- z naruszeniem wymagań higieniczno – sanitarnych – 42,
- umarzające postępowanie – 8,
- płatniczych: 29,
- unieruchamiających zakłady: 0,
- liczba mandatów karnych: 0.

Wydawane nakazy dotyczyły m.in.:

- przeprowadzenia lub uaktualnienia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy,
- dokonania i udokumentowania oceny ryzyka zawodowego, w tym: stwarzanego przez czynniki chemiczne, biologiczne oraz hałas i drgania na stanowiskach pracy,
- zapewnienia właściwego stanu pomieszczeń higieniczno – sanitarnych oraz pomieszczeń pracy,
- zapewnienia odpowiednich wymogów dotyczących stosowania, produkcji, bądź wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin,
- 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,
- realizacji przepisów prawnych w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

W roku sprawozdawczym 2018 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 decyzję po wysłaniu upomnienia.

6.2. Czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy

W roku 2018 w 9 zakładach pracy wystąpiły przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych środowiska pracy.

Przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i natężeń (NDN) występowały w branżach:

- produkcja pojazdów samochodowych, przyczep i naczep z wyłączeniem motocykli (1 zakład),
- produkcja wyrobów tartacznych (1 zakład),
- działalność związana ze zbieraniem, przetwarzaniem i unieszkodliwianiem odpadów, odzysk surowców (1 zakład),
- produkcja wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych (3 zakłady),
- produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń (1 zakład),
- produkcja wyrobów z pozostałych mineralnych surowców niemetalicznych (2 zakłady).

Na koniec 2018 r. w 6 zakładach pracy stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia, co stanowiło 4,31 % będących w ewidencji w 2018 r. zakładów.

Ogółem w warunkach przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych na koniec 2018 r. zatrudnionych było 34 pracowników (w roku 2018 - 59 osób; w roku 2016 – 41 osób), co przy ogólnej liczbie zatrudnionych w zakładach nadzorowanych stanowi 0,46 %.

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

W trzech zakładach w trakcie roku zapewniono bezpieczne i higieniczne warunki pracy poprzez zlikwidowanie przekroczeń stężeń i natężeń czynników szkodliwych na wszystkich stanowiskach pracy. Poprawę w zakresie narażenia na hałas w jednym zakładzie uzyskano poprzez zapewnienie na stanowisku pracy, gdzie występowały przekroczenia materiałów pochłaniających dźwięk. W dwóch zakładach wprowadzono rotację pracowników na stanowiskach pracy.

6.3. Substancje chemiczne i ich mieszaniny

W roku sprawozdawczym w 41 zakładach pracy przeprowadzono 54 kontrole w zakresie oceny realizacji wymogów dotyczących stosowania, produkcji, bądź wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin.

W wyniku kontroli wydano 18 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

Nieprawidłowości stwierdzane podczas kontroli dotyczyły:

- braku lub nieprawidłowej oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki chemiczne,
- braku natrysków ratunkowych,
- nie wyposażenia pracowników w odpowiednio dobrane środki ochrony indywidualnej,
- braku spisu stosowanych substancji i mieszanin chemicznych niebezpiecznych,
- braku kart charakterystyk stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
- nie zapewnienie pracownikom dostępu do kart charakterystyki stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
- braku oznakowania pojemników i zbiorników, w których były przechowywane i stosowane chemikalia,

- braku instrukcji bezpieczeństwa i higieny pracy dotyczących postępowania z materiałami niebezpiecznymi oraz instrukcji określających sposób składowania, pakowania, załadunku i transportu materiałów niebezpiecznych,
- niezgodnego z obowiązującymi przepisami oznakowania opakowań substancji i mieszanin chemicznych,
- nie poinformowania Inspektora ds. Substancji Chemicznych o mieszaninach wprowadzanych do obrotu,
- braku karty charakterystyki dla wprowadzanych do obrotu substancji i mieszanin chemicznych,
- wprowadzanie do obrotu niebezpiecznych/stwarzających zagrożenie mieszanin chemicznych – mieszanki betonowej – bez dołączonej do niej kopii elementów etykiety zgodnie z art. 17 rozporządzenia CLP.

6.4. Czynniki rakotwórcze

Na terenie powiatu legnickiego w 14 zakładach występuje narażenie na czynniki rakotwórcze lub mutagenne występujące w środowisku pracy. Ogółem narażonych na czynniki rakotwórcze jest 248 osób (91 osób w roku 2017).

W 2018 roku przeprowadzono 11 kontroli z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi. Podczas czterech kontroli stwierdzono, iż pracodawca nie spełniał wymogów rozporządzenia w sprawie czynników rakotwórczych, tj.:

- dwóch pracodawców nie prowadziło 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,
- dwóch pracodawców nie prowadziło rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- trzech pracodawców nie przekazało DPWIS we Wrocławiu Informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- dwóch pracodawców nie przeszkoliło pracowników w zakresie narażenia na czynniki rakotwórcze.

Wydano w tym zakresie cztery decyzje administracyjne zobowiązujące do usunięcia nieprawidłowości.

6.5. Czynniki biologiczne

W zakresie nadzoru nad czynnikami biologicznymi w 2018 r. przeprowadzono w 17 zakładach 18 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 trzech zakładach stwierdzono niespełnienie wymogów w tym zakresie. Wydano trzy decyzje administracyjne zobowiązujące pracodawcę do:

- dokonania lub aktualizacji oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki biologiczne,
- przeprowadzenie szkoleń dotyczących narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne.

6.6. Nadzór nad środkami zastępczymi

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora w Legnicy przeprowadzili w 2018 r. przy współudziale Funkcjonariuszy Komendy Miejskiej Policji w Legnicy 1 kontrolę w zakresie przestrzegania zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych. Nie stwierdzono wprowadzania do obrotu tzw. „dopalaczy”.

W 2018 r. roku PPIS w Legnicy w ramach procedury rejestracji i raportowania zatruc i podejrzeń zatruc środkami zastępczymi odnotował 8 przypadków podejrzeń zatruc/ zatruc środkami zastępczymi.

W związku z prowadzonymi postępowaniami Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy wydał w 2018 r. 7 decyzji dot. środków zastępczych:

- 2 decyzje z art. 44c ust. 1 ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii – nakazujące wycofanie z obrotu, na okres 18 miesięcy środków zastępczych,
- decyzję z art. 44c ust. 4 ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii – zakazującą wprowadzania do obrotu i nakazaniu wycofania z obrotu produktów, a także orzekającą przepadek na rzecz Skarbu Państwa i zniszczenie na koszt strony „dopalaczy”,
- 2 decyzje z art. 27c ust 6 ustawy o PIS – zakazującą wprowadzania do obrotu, a także wycofanie z obrotu,
- decyzję z art. 52a ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii – wymierzającą karę pieniężną w wysokości 115.000 zł za wprowadzanie do obrotu środków zastępczych,
- decyzję opłatową ustalającą koszty za przeprowadzone badania – wydana na podstawie art. 44c ust 7,9 i 10.

Pobrano do badań 1 próbkę środków zastępczych – próbka została przekazana do Laboratorium Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Radomiu.

W dniu 28 listopada 2018 roku przedstawiciele PPIS w Legnicy dokonali komisyjnego zniszczenia „środków zastępczych” w sprawie dotyczącej Dawida Węgrzyna – zniszczenie na podstawie tytułu wykonawczego nr 2/18 z dnia 14.09.2018 r.

Z w/w czynności sporządzono protokół zniszczenia środków zastępczych. Zniszczenie przeprowadzono komisyjnie metodą termiczną w ECO-ABC Sp. z o.o., ul. Przemysłowa 7, 97-400 Bełchatów.

- Ponadto Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy prowadzi działania z zakresu promocji zdrowia. Są to cykliczne pogadanki i szkolenia z uczniami i ich rodzicami z legnickich szkół.

6.7. 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 2018 r. wpłynęło 6 podejrzeń choroby zawodowej dotyczących zakładów z terenu powiatu legnickiego. W wyniku przeprowadzonych postępowań wyjaśniających wydano 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej, 1 decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej (w 2017r. nie wydano żadnej decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej) – zespół cieśni w obrębie nadgarstka oraz jedną decyzję umarzającą postępowanie w stosunku do zakładu pracy.

Przeprowadzono 6 dochodzeń epidemiologicznych w środowisku pracy dotyczących spraw prowadzonych w tutejszej stacji i wszczętych w roku ubiegłym, w ramach których sporządzono 16 kart oceny narażenia zawodowego.

7. Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny 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 użytków, 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 wspomaganego prokreacji i banku komórek rozrodczych i zarodków.

W 2018 r. głównym celem działalności pionu Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego było:

- sprawowanie zapobiegawczego nadzoru, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, zwłaszcza nad warunkami higieny środowiska oraz higieny wypoczynku i rekreacji, przy zajmowaniu stanowisk w sprawach 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 i przedmiotów użytku, 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 Legnicy.

Na przestrzeni całego roku i na obszarze powiatu legnickiego, wykonywano następujące zadania, nałożone przez obowiązujące akty prawne i w oparciu o „Wytyczne dla Pracowników pionu Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa dolnośląskiego”, uwzględniające spełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych:

- przeprowadzono - 27 kontrole obiektów budowlanych,
 - PPIS w Legnicy wydał:
 - 1 opinię dotyczącą projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, w tym: 0 opinii negatywnych, oraz zaopiniował w trybie art. 25 ust. 2 (poprzez nieprzedstawienie stanowiska): 4 projekty studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy;
 - 0 opinii dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, w tym: 0 opinii negatywnych, oraz zaopiniował w trybie art. 25 ust. 2 (poprzez nieprzedstawienie stanowiska): 14 projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego;
 - 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;
 - 56 opinii dotyczących potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym: 12 opinii o potrzebie przeprowadzenia oceny, 44 opinie o braku potrzeby przeprowadzenia oceny;
 - 5 opinii dotyczących środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia, w tym: 1 opinię negatywną;
 - 3 opinie dotyczące dokumentacji projektowej, w tym: 0 opinii negatywnych;
 - 27 opinii dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych i stwierdzających spełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych, w tym: 0 opinii zgłaszających sprzeciw;
- oraz: 22 – stanowiska w trybie art. 56 ust. 2 ustawy Prawo budowlane (14 dni):
- 25 opinii w sprawach nie wymienionych powyżej (np.: warunków zabudowy, lokalizacji inwestycji celu publicznego, usytuowania wyrzutni powietrza na poziomie terenu, zastosowania materiałów do budowy sieci wodociągowej itp.).

Na wniosek Wójtów, Burmistrzów i Prezydentów opiniowano dokumenty opracowane dla studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin oraz miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, lub wprowadzanych zmian do już obowiązujących dokumentów planistycznych. Oceniano, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, projektowane zmiany w gospodarce przestrzennej, która ma wpływ na zdrowie i życie mieszkańców terenów podlegających przekształceniom. 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.

Oprócz wydawania opinii dla studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego czy miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego, wydawano również opinie o potrzebie braku potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania danego przedsięwzięcia na środowisko w oparciu o KIP) karta informacyjna dla przedsięwzięcia) lub Raport o oddziaływaniu danego przedsięwzięcia na środowisko. I w jednym i w drugim przypadku na podstawie danych z KIP-u i Raportu, oceniano wpływ planowanego przedsięwzięcia na zdrowie i życie okolicznych mieszkańców i środowisko naturalne.

Na wniosek prywatnych inwestorów opiniowano rozwiązania projektowe dla nowopowstających obiektów o różnym znaczeniu np. dla przychodni specjalistycznej, dla zmiany sposobu użytkowania pomieszczeń Ośrodka Edukacyjno-Opiekuńczego czy też uzgodnienie lokalizacji czerpni – wyrzutni zespolonej w terenie dla inwestycji pn. „Dom Opieki dla Osób Starszych”.

Nowe inwestycje realizowane przez gminy i inwestorów prywatnych są projektowane zgodnie z wymaganiami sanitarnohigienicznymi i wykonane w taki sposób, by spełniały wymagania higieniczne i zdrowotne. Ponadto są one wykonane w coraz wyższym standardzie, co podwyższa komfort życia mieszkańców, klientów lokali usługowych, pacjentów podmiotów leczniczych czy komfort pracy pracowników. Nowe zrealizowane przedsięwzięcia to, np.: część drogi S3, mosty, wiadukt, parkingi (w tym MOP – miejsce obsługi podróżnych), obiekty usługowe, budynki mieszkalne, placówki oświatowe (żłobki, przedszkola czy szkoła katolicka), przychodnia lekarska, zakłady produkcyjne, infrastruktura techniczna i inne. 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 wójta, burmistrza czy prezydenta miasta, dotyczących zagospodarowania terenu czy planowanych inwestycji, 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 2018 r. można stwierdzić, że ogólny stan sanitarny powiatu legnickiego uległ znacznej poprawie.

8. Działalność w zakresie promocji zdrowia

Działania w zakresie wychowania zdrowotnego i promocji zdrowia skierowane do społeczeństwa powiatu legnickiego wypływają z założeń Narodowego Programu Zdrowia, sytuacji epidemiologicznej naszego terenu oraz zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego. Przy planowaniu działań braliśmy pod uwagę potrzeby lokalne oraz dokładne rozpoznanie czynników stanowiących zagrożenie.

W naszym regionie podobnie, jak w całej Polsce, najważniejszym problemem są choroby serca i układu krążenia. Dane epidemiologiczne obrazują jak poważne zagrożenie dla zdrowia ludności stanowią te schorzenia. Co drugi zgon w Polsce spowodowany jest tymi chorobami, dlatego też nasze działania ukierunkowane są na kształtowanie zachowań prozdrowotnych i propagowanie zdrowego stylu życia.

Nowotwory ogółem stanowią drugą przyczynę zgonów po chorobach układu krążenia. Najczęściej występującymi nowotworami są rak żołądka i rak piersi. Zauważa się wzrost

zachorowań w Polsce, lecz szczególnie niepokojący jest wzrost zachorowań wśród ludzi młodych.

Bardzo dużym problemem w naszym regionie jest narkomania wśród dzieci i młodzieży. Pod względem liczby osób stacjonarnie leczonych w ośrodkach rehabilitacyjno - readaptacyjnych rejon legnicki zajmuje stale wysokie miejsce.

W działaniach z zakresu promocji zdrowia ściśle współpracujemy z samorządami lokalnymi oraz z różnymi podmiotami, które uczestniczą w procesie edukacji i wspólnie rozwiązujemy problemy związane z zagrożeniami zdrowotnymi.

Na kształtowanie postaw i nawyków prozdrowotnych mieszkańców powiatu legnickiego mają wpływ realizowane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy programy i akcje w zakresie profilaktyki i promocji zdrowia. W roku 2018 szczególny nacisk położono na realizację programów z zakresu promowania zdrowego stylu życia i aktywności fizycznej.

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 szkół podstawowych – 68 uczniów, szkół gimnazjalnych – 212 uczestników (Gimnazjum TWP, Gimnazjum nr 4, ZSI., Gimnazjum nr 1 w Chojnowie) oraz szkół ponadgimnazjalnych – 360 uczniów (I Liceum Ogólnokształcące, V Liceum Ogólnokształcące, Zespół Szkół Samochodowych, Z. Sz. Ekonomicznych, Z. Sz. Technicznych i Ogólnokształcących). Współorganizowano Rejonową Olimpiadę Wiedzy o Uzależnieniach i Chorobie AIDS – przygotowano arkusze pytań i uczestniczono w obradach jury – 51 uczestników. Propagowano wykonywanie badań w kierunku HIV i informowano o działalności Punktu Konsultacyjno – Diagnostycznego na terenie Legnicy. Łącznie w programie uczestniczyło 693 odbiorców.

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

8.1.2. Trzymaj formę - program edukacyjny dla starszych klas szkół podstawowych i III klas gimnazjalnych dotyczący promowania zasad zbilansowanej diety i aktywności fizycznej.

Ogółem liczba osób uczestniczących w programie w roku szkolnym 2017/2018 – **1.639** uczniów. Pracownicy przeprowadzili działania edukacyjne w 11 placówkach oświatowych w formie zajęć edukacyjnych. Przeprowadzono dystrybucję materiałów połączoną z instruktażem, pięć wizytacji programu oraz przeprowadzono dwie prelekcje dla rodziców o tematyce racjonalnego żywienia. Przygotowano i przeprowadzono wykład w trakcie Legnickich Dni Konsumenta., uczestniczono w Szkolnych Dniach Profilaktyki. Przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla studentów PWSZ w Legnicy na kierunku dietetyka. Uczestniczono w festynach. Opracowano sześć prezentacji multimedialnych.

Partnerzy: Ośrodek Doradztwa Metodycznego, Legnicka Spółdzielnia Mieszkaniowa i Spółdzielczy Dom Kultury „Kopernik”, Urząd Miasta Legnica, Klub Nauczyciela.

8.1.3. Czyste Powietrze Wokół Nas - program edukacji antytytoniowej dla dzieci w wieku przedszkolnym. W programie uczestniczyło 36 dzieci z 1 przedszkola. Dystrybuowano materiały i przeprowadzono instruktaże w placówkach.

8.1.4. Bieg po zdrowie - program edukacyjny dla uczniów klas czwartych szkół podstawowych. Program na rzecz ograniczania palenia tytoniu oraz ograniczania ekspozycji na dym tytoniowy. W programie uczestniczyło 142 uczniów z czterech szkół podstawowych

(siedem oddziałów) powiatu legnickiego oraz około 131 rodziców. Zasięg 273. Przeprowadzono dystrybucję materiałów połączoną z instruktażem, cztery wizytacje programu.

8.1.5. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu - program edukacyjny na rzecz ograniczania palenia tytoniu oraz ograniczania ekspozycji na dym tytoniowy. W ramach realizacji programu włączono się w masowe kampanie interwencyjne z okazji Światowego Dnia bez Tytoniu i Światowego Dnia Rzucania Palenia oraz realizację programu „Bieg po zdrowie” i „Czyste Powietrze”.

8.1.6. Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych - program kierowany do uczniów szkół ponadgimnazjalnych. Na terenie Legnicy w programie uczestniczyło 9 szkół ponadgimnazjalnych – zasięg 356 uczniów. Przeprowadzono 4 wizytacje programu. Dystrybuowano materiały i przeprowadzono prelekcje w placówkach z wykorzystaniem narko i alkogogli. Rozpropagowano konkurs „Szkoła wolna od Używek”, zgłoszono jedną pracę.

8.1.7. Wybierz Życie – Pierwszy Krok - Celem podejmowanych działań jest zmniejszenie występowania i umieralności na raka szyjki macicy i zakażeń HPV oraz zwiększenie poziomu wiedzy na temat raka szyjki macicy i roli wirusa HPV w jego powstaniu. Program jest kierowany do szkół ponadgimnazjalnych. W programie uczestniczyło 5 szkół średnich – zasięg – 415 uczniów. Przeprowadzono instruktaże i dystrybucję materiałów. W placówkach prowadzono 4 wizytacje programu.

8.1.8. 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 ponadgimnazjalnych. 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 uczestniczyły 22 placówki – zasięg – 1923 uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne) oraz przeprowadzono edukację rodziców – 35 osób. Łącznie zasięg– 1958.

8.1.9. 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 uczestniczyło 12 placówek – zasięg – 1426 uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne) oraz przeprowadzono pedagogizację rodziców – 380 osób. Łącznie zasięg– 1806.

8.1.10. 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, uczniów III klas gimnazjów, szkół średnich oraz rodziców i grona pedagogicznego. Na potrzeby zajęć opracowano prezentację multimedialną „DEPRESJA” oraz materiały samopomocowe. W programie uczestniczyło 7 placówek – zasięg – 1035 uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne) oraz przeprowadzono edukację rodziców – 90 osób. Łącznie zasięg– 1125.

8.2. Interwencje nieprogramowe

8.2.1. Światowy Dzień Zdrowia - Zorganizowano 4 narady. Uczestniczono w podsumowaniu konkursu plastycznego organizowanego przez Towarzystwo Przyjaciół Dzieci „Żyjmy zdrowo i bezpiecznie” – przygotowano punkt informacyjny – 120 dzieci. W trakcie Legnickiego Dnia Konsumenta przeprowadzono wykład dotyczący świadomości konsumenckiej – zasięg 80 osób. Współorganizowano Regionalny Konkurs „Żyjmy zdrowo i bezpiecznie” dla 600 uczniów i nauczycieli. Zasięg - 818 uczestników.

Partnerzy: Komenda Policji, Komenda Straży Miejskiej, Komenda Straży Pożarnej w Legnicy, PTTK, Pogotowie Ratunkowe, Urząd Miasta Legnica, Państwowa Inspekcja Handlowa, Towarzystwo Przyjaciół Dzieci Oddział Legnica, Miejski Rzecznik Konsumentów.

8.2.2. Profilaktyka zażywania nowych substancji psychoaktywnych - W celu zwiększenia wiedzy na temat środków zastępczych tzw. dopalaczy w 14 placówkach edukacyjnych – szkoły podstawowe gimnazja oraz szkoły ponadgimnazjalne przeprowadzono łącznie 35 interwencji: szkolenia, zajęcia edukacyjne, pogadanki i prelekcje dla uczniów i rodziców z zakresu narkomanii i dopalaczy. Zorganizowano jeden konkurs wiedzy o uzależnieniach dla uczniów – 51 uczestników. Przeprowadzono dwa wykłady dla pracowników zakładu LEAR – 33 pracowników. Ponadto przeprowadzono akcję informacyjną wśród osób korzystających z wypoczynku letniego. Zasięg działania – 1644 osób.

8.2.3. Światowy Dzień AIDS - W ramach obchodów Światowego Dnia AIDS zorganizowano naradę, zajęcia edukacyjne dla uczniów dwóch szkół ponadgimnazjalnych - 162 uczestników oraz konkurs wiedzy dla uczniów szkoły gimnazjalnej – 24 uczestników. Propagowano badania w kierunku HIV. Zasięg 188 uczestników.

8.2.4. Profilaktyka Używania Alkoholu - W celu zwiększenia wiedzy na temat wpływu alkoholu na organizm w 5 placówkach edukacyjnych – szkoły podstawowe, gimnazja oraz szkoły ponadgimnazjalne przeprowadzono łącznie 6 interwencji: zajęć edukacyjnych, pogadank i prelekcji dla 284 uczniów. Zorganizowano jeden konkurs wiedzy o uzależnieniach dla uczniów – 51 uczestników.

8.2.5. Profilaktyka Narkomanii - W celu zwiększenia wiedzy na temat środków zmieniających świadomość (narkotyki) w 3 placówkach edukacyjnych – szkoły podstawowe gimnazja przeprowadzono zajęcia edukacyjne, pogadanki i prelekcje dla 265 uczniów i rodziców na temat środków psychoaktywnych, mechanizmów uzależnień, mitologii uzależnień. Zorganizowano jeden konkurs wiedzy o uzależnieniach dla uczniów – 51 uczestników. Przeprowadzono test wiedzy o uzależnieniach dla uczniów ZSI – 18 uczestników.

8.2.6. Profilaktyka Zatruc Pokarmowych - akcja informacyjna kierowana do rodziców dzieci przystępujących do I Komunii Świętej w celu wyeliminowania zatruc pokarmowych – 14 Parafii Rzymsko – Katolickich z terenu powiatu. Zasięg około 1000.

Partnerzy: parafie rzymsko – katolickie.

8.2.7. Profilaktyka chorób zakaźnych – Zapobieganie zakażeniom HCV - przeprowadzono jedną naradę i przygotowano akcję informacyjną kierowaną do podmiotów leczniczych dotycząca kształtowania zachowań prozdrowotnych w zakresie profilaktyki zakażeń krwiopochodnych w placówkach medycznych oraz minimalizacji ryzyka tych zakażeń – 47 podmiotów.

8.2.8. Profilaktyka żywienia – Żywienie dzieci w żłobkach - akcja informacyjna dot. żywienia dzieci uczęszczających do żłobków/dystrybucja materiałów Poradnik „Żywienie dzieci w Żłobkach. Praktyczne wprowadzenie aktualnych norm i zaleceń” – 13 żłobków i klubów dziecięcych.

8.2.9. Interwencje wynikające z sytuacji epidemiologicznej – Chore dziecko w przedszkolu - przeprowadzono dwa wykłady dla rodziców dzieci przedszkolnych w zakresie wyeliminowania zjawiska przyprowadzania chorych dzieci do placówki oświatowej – 50 rodziców. Opracowano prezentację multimedialną – Chory maluch w przedszkolu.

9. Podsumowanie

- 9.1. Prowadzony przez PPIS w Legnicy nadzór zapewnia zachowanie właściwego poziomu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu.
- 9.2. Sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych na terenie powiatu legnickiego należy uznać za dobrą. Obserwowany w roku 2018 poziom zachorowań na niektóre choroby zakaźne, analogicznie jak w latach ubiegłych, miał charakter sezonowy lub był kontynuacją zmian wieloletnich obserwowanych wcześniej. Pojedyncze zachorowania na choroby zakaźne zagrażające życiu nie miały wpływu na bezpieczeństwo zdrowotne ogółu mieszkańców naszego powiatu.
- 9.3. Większość obiektów użyteczności publicznej na terenie powiatu legnickiego spełniała wymagania higieniczne i zdrowotne. W nielicznych przypadkach stwierdzenia nieprawidłowości w tym zakresie, PPIS w Legnicy nakazywał i egzekwował ich usunięcie. Prowadzony przez PPIS w Legnicy nadzór przyczynia się do zachowania właściwego poziomu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu.
- 9.4. Woda dostarczana mieszkańcom powiatu legnickiego przez przedsiębiorstwa wodociągowe, w większości przypadków, spełnia wymagania jakościowe określone przepisami i jest bezpieczna dla zdrowia ludzkiego. Bieżąca kontrola sanitarna jakości wody do spożycia, realizowana zarówno w ramach nadzoru sprawowanego przez PPIS w Legnicy, jak i w ramach kontroli wewnętrznej, prowadzonej przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne, pozwala w porę uchwycić przypadki zanieczyszczenia wody i podjąć stosowne działania naprawcze.
- 9.5. Stan sanitarno-techniczny stacji uzdatniania wody przy ul. Bielawskiej w Chojnowie ulega sukcesywnie poprawie. Nadal jednak należy podejmować działania zmierzające do poprawy stanu technicznego budynku i urządzeń do produkcji wody, aby zagwarantować mieszkańcom Chojnowa ciągłe dostawy wody o dobrej jakości.
- 9.6. Mając na uwadze względy zapewnienia bezpiecznego wypoczynku mieszkańcom powiatu legnickiego, zasadne jest, żeby w przyszłych sezonach kąpielowych organizowane były kąpieliska odpowiadające wymaganiom określonym w ustawie z dnia 20 lipca 2017 r. Prawo wodne (Dz. U. z 2018 r. poz. 2268, z późn. zm.) zamiast miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli. Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli mogą być organizowane w przypadku, gdy nie jest uzasadnione utworzenie kąpieliska i na okres nie dłuższy niż 30 dni w roku kalendarzowym. Rozwiązanie takie zostało zaproponowane dla zapewnienia bezpieczeństwa osobom kąpiącym się podczas zorganizowanego krótkotrwałego wypoczynku letniego, jak: obozy młodzieżowe, harcerskie, okazjonalne ośrodki wypoczynkowe, campingi, pola namiotowe czy gospodarstwa agroturystyczne.

- 9.7. Stan sanitarno-techniczny większości zakładów nauczania i wychowania był dobry. W 2 szkołach stwierdzono nieprawidłowości, w 1 kontynuowane jest postępowanie administracyjne z lat poprzednich.
- 9.8. Brak zapewnienia prawidłowych warunków do utrzymania higieny osobistej dzieci i młodzieży stwierdzono w 1 szkole.
- 9.9. W części szkół i innych obiektów, w okresie wakacji letnich, przeprowadzono prace remontowe i naprawcze, co wpłynęło na poprawę stanu sanitarno-technicznego oraz poprawiło estetykę zakładów nauczania i wychowania.
- 9.10. Stwierdzono zadowalający odsetek zakładów z wdrożonym systemem HACCP.
- 9.11. W roku sprawozdawczym nie odnotowano zatruc pokarmowych.
- 9.12. Spadła liczba pracowników zatrudnionych w warunkach przekroczenia natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia.
- 9.13. W 2018r. wydano 1 decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej.

Na rok 2019 PPIS w Legnicy zaplanował kolejne działania na rzecz poprawy stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu legnickiego:

W zakresie epidemiologii

Wprowadzony w roku 2016 elektroniczny System Rejestracji Wywiadów Epidemiologicznych będzie w roku 2019 systematycznie rozszerzany o następne jednostki chorobowe. Dzięki temu systemowi informacje o zachorowaniach będą szybko trafiały do Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego, bez konieczności wysyłania ich w formie dokumentów papierowych.

W ramach epidemiologicznego i wirusologicznego nadzoru nad grypą SENTINEL zbierane są informacje na temat ilości zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę, natomiast wymazy od pacjentów z podejrzeniem grypy z placówek biorących udział w programie przesyłane są do pracowni wirusologicznej Laboratorium WSSE we Wrocławiu.

W roku 2019 w dalszym ciągu doskonalony będzie „Elektroniczny system nadzoru nad dystrybucją szczepionek w Polsce”, dzięki któremu łatwiejsze jest przekazywanie nadwyżek szczepionek podmiotom, które ich potrzebują. Ponadto w systemie tym rejestrowane są wszystkie niepożądane odczyny poszczepienne i w razie konieczności szybko wycofywane są preparaty szczepionkowe, które nie spełniają ścisłych norm jakościowych.

Ze względu na utrzymującą się dużą liczbę pogryzień ludzi przez zwierzęta dzikie i domowe, doskonalony jest system zgłaszania tych przypadków przez lekarzy oraz rozwijana jest współpraca z Powiatową Inspekcją Weterynaryjną w zakresie zapobiegania wściekliznie.

Na bieżąco prowadzone są działania zapobiegawcze i przeciwepidemiczne w ogniskach chorób zakaźnych, poprzez wnikliwe przeprowadzanie wywiadów epidemiologicznych oraz pobieranie wymazów w kierunku chorobotwórczych pałeczek jelitowych od osób chorych, podejrzanych o zakażenie i zdrowych.

W roku 2019 kontynuowane będą działania, mające na celu zwiększenie skuteczności egzekwowania obowiązku szczepień ochronnych.

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 miejsca 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 oraz domem dziecka i placówką pracy pozaszkolnej.

Przeprowadzane kontrole obejmą również realizację takich zagadnień, jak: przygotowanie szkół do nowego roku szkolnego 2019/2020, posiadanie certyfikatów na sprzęt meblowy i sprzęt sportowy przez szkoły i przedszkola, warunków do utrzymania higieny osobistej dzieci i młodzieży oraz oceny tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych.

W zakresie higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku

W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia realizowane będą cele statutowe, działania w zakresie funkcjonowania systemu RASFF oraz zamierzenia:

- pobieranie prób, badanie żywności w kierunku mikrobiologicznym, chemicznym (substancje dodatkowe, pestycydy, WWA, azotany, metale i inne zanieczyszczenia);
- nadzór nad suplementami diety, środkami spożywczymi wzbogaconymi oraz środkami specjalnego przeznaczenia żywieniowego, w tym oferowanymi w sprzedaży internetowej;
- nadzór nad zakładami żywnościowo-żywniowymi, w tym ocena wdrażania systemu HACCP;
- ocena stosowania Dobrych Praktyk Higienicznych na etapie produkcji pierwotnej;
- nadzór nad sposobem żywienia prowadzonym w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego
- nadzór nad materiałami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością;
- nadzór nad wprowadzaniem do obrotu produktów kosmetycznych,
- kontynuowanie współpracy z Inspekcją Weterynaryjną.

W zakresie higieny pracy

W roku 2019 zaplanowano szereg działań, mających na celu zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy, w tym m.in.:

- realizację projektów sieci CLEEN,
- działania kontrolne wynikające z inicjatyw Forum wymiany informacji o egzekwowaniu przepisów, działającego przy Europejskiej Agencji Chemikaliów,
- działania w zakresie oceny funkcjonowania rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 REACH i egzekwowania przepisów rozporządzenia (WE) nr 1272/2008 CLP,
- ocena warunków pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników narażonych na substancje rakotwórcze zawarte w lekach cytostatycznych,
- 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”,

- działania w zakresie zmniejszenia zagrożeń zdrowia publicznego w obszarze środków zastępczych,
- sporządzenie informacji w zakresie legalnego handlu prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3 zgodnie z formularzami INCB.

W zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

Na rok 2019 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 2019 koordynować będzie dotychczasowe interwencje programowe i nieprogramowe dotyczące chorób zakaźnych i niezakaźnych.

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Legnicy
Janek Watral
Janek Watral