

OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU BOLESŁAWIECKIEGO
za 2022 rok

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Bolesławcu

Bolesławiec, dnia 31 marca 2023 r.

SPIS TREŚCI		Str.
Wstęp		3
1	Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	3
2	Nadzór nad szczepieniami ochronnymi	5
3	Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą	9
4	Higiena żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością	10
4.1	Stan sanitarny wybranych grup obiektów żywnościowych	11
4.2	Działania w ramach systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności (RASFF)	22
5	Ocena zaopatrzenia w wodę do spożycia przez ludzi	23
6.	Stan sanitarny ciepłej wody w instalacjach wodociągowych wewnątrz budynków	23
7.	Stan sanitarno-porządkowy miast i terenów wiejskich	23
7.1.	Stan sanitarny wybranych obiektów użyteczności publicznej	25
8.	Warunki pracy w zakładach produkcyjnych	28
8.1.	Działalność kontrolna	30
8.2.	Nadzór nad substancjami rakotwórczymi, biologicznymi, chemikaliami, prekursorami narkotyków	32
8.3.	Choroby zawodowe	33
9.	Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo - wychowawczych oraz warunki pobytu dzieci i młodzieży w tych placówkach	33
10.	Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia	35
11.	Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	36
12.	Skargi i wnioski	37
13.	Podsumowanie	38

Wstęp

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Bolesławcu realizował na terenie powiatu bolesławieckiego zadania z zakresu zdrowia publicznego poprzez analizę czynników szkodliwych i uciążliwych w środowisku mogących powodować zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, wszechstronną działalność oświatowo-zdrowotną, w tym w zakresie profilaktyki uzależnień, promowania zdrowego żywienia i aktywności fizycznej, a także poprzez prowadzenie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych, w tym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 i innych chorób spowodowanych warunkami środowiska. Przez pierwszy kwartał 2022 roku praca w inspekcji sanitarnej była nakierowana przede wszystkim na zapobieganie transmisjom wirusa Sars-CoV-2, w związku z tym zostały ograniczone planowane działania kontrolne.

Niniejsza ocena to podsumowanie wykonanej w ciągu roku pracy przez poszczególne komórki organizacyjne PSSE w Bolesławcu.

W 2022 r. pod nadzorem sanitarnym znajdowały się 1623 obiekty. Skontrolowano 751, co stanowi 46,3%. Przeprowadzono 8686 kontroli, wizytacji i wywiadów epidemiologicznych, wydano 457 decyzji merytorycznych, nałożono 81 mandatów w kwocie całkowitej 21000 zł, które głównie dotyczyły branży żywności i żywienia, ale też higieny komunalnej, higieny pracy i epidemiologii. Oprócz mandatów nałożono 1 karę pieniężną na kwotę 1000 zł. za niestosowanie się do obowiązku przestrzegania izolacji w związku z wystąpieniem stanu epidemii koronawirusa. Skierowano też 5 wniosków do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu o nałożenie kary pieniężnej na przedsiębiorców za oferowanie w jednostkach systemu oświaty produktów spożywczych nieprzeznaczonych dla dzieci i młodzieży w tego typu jednostkach (1), w związku z faktem dwukrotnego uniemożliwienia przez przedsiębiorcę przeprowadzenia urzędowej kontroli żywności w sklepie (1), za niewłaściwe znakowanie żywności wprowadzanej do obrotu, oraz za nieprawidłowe informacje dotyczące przekazywania informacji konsumentom o żywności za pośrednictwem Internetu (3).

W ramach nadzoru sanitarnego pobrano do badań laboratoryjnych 173 próbki żywności, 4 próbki materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz 38 próbek wody.

1. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych

Analizy sytuacji epidemiologicznej w powiecie bolesławieckim dokonano na podstawie zgłoszonych podejrzeń i rozpoznań zakażeń i chorób zakaźnych, zgodnie z definicją chorób zakaźnych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego.

W 2022 r. zarejestrowano między innymi: 15 zatruc pokarmowych Salmonellą, 66 wirusowych zakażeń jelitowych, w tym 23 u dzieci do lat dwóch, 1 bakteryjne zakażenie jelitowe, wywołane przez *Clostridium difficile*, 7 boreliozy, 278 ospy wietrznej, 3 nowo wykryte zakażenia HIV, 1020 przypadków grypy i 15 gruźlicy, 2 świnki, 1 kiły. Zarejestrowano ponadto 6107 zakażeń wirusem SARS-CoV-2.

W porównaniu z rokiem ubiegłym odnotowano znaczny wzrost zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe o 61, grypę o 718, zatrucia Salmonellą o 6, natomiast spadek zachorowań na Covid-19 o 1156. W powiecie w wyniku zachorowań na Covid-19 zmarło 51 osób (o 111 mniej niż w roku 2021). Stwierdzono 1 przypadek nieprzestrzegania warunków izolacji w związku z wystąpieniem stanu epidemii, za co nałożono karę pieniężną w kwocie 1000 zł. Przeprowadzono 36 kontroli w miejscach użyteczności publicznej, w zakresie przestrzegania obostrzeń w czasie epidemii i nałożono 1 mandat za jej nieprzestrzeganie.

Dane epidemiologiczne o występowaniu wybranych chorób zakaźnych w 2022 roku i dla porównania w 2021 roku przedstawiono w formie tabelarycznej, [tabela nr 1].

Tabela nr 1. Wybrane zachorowania na choroby podlegające zgłoszeniu, zarejestrowane przez PSSE w Bolesławcu w latach 2021 -2022

Lp.	Jednostka chorobowa	2021 r.	2022 r.		
		Liczba	Liczba	Zapadalność*	Zapadalność w Polsce
1.	Zatrucia pokarmowe salmonellozowe	9	15	16,76	17,15
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	2	1	1,11	62,23
3.	Wirusowe zakażenia jelitowe	5	66	73,74	149,65
4.	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO - ogółem	1	19	21,23	117,47
5.	Płonica	1	0	-	33,09
6.	Choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes (róża)	0	2	2,23	8,28
7.	Borelioza	8	7	7,82	45,43
8.	Ospa wietrzna	278	278	310,61	449,34
9.	Nowo wykryte zakażenia HIV	6	3	3,35	6,24
10.	Grypa (zachorowania i podejrzenia zachorowań)	302	1020	1139,59	7753,35
11.	Gruźlica	17	15	16,76	13,9**
12.	Świnka	1	2	2,23	2,42
13.	Kiła	0	1	1,11	5,21
14.	Zakażenia SARS-CoV-2	7263	6107	6823,01	7426,94

* w przeliczeniu na 100 tys. mieszkańców

(liczebność powiatu bolesławieckiego w okresie sprawozdawczym - **89574** osoby),

** dane za **2019**

1.1. Zatrucia pokarmowe

W 2022 roku wystąpiło 15 sporadycznych zachorowań na salmonellozę. Czynnikiem etiologicznym zakażenia była w 10 przypadkach bakteria Salmonella Enteritidis, w pozostałych przypadkach Salmonella z grupy D. W żadnym przypadku nie ustalono źródła zakażenia. Wykryto 1 nosiciela bezobjawowego pałeczek Salmonella. Nad chorymi i osobami z ich otoczenia oraz nad nosicielami bakterii jelitowych sprawowano nadzór epidemiologiczny - pobierano do badań mikrobiologicznych kał w kierunku nosicielstwa pałeczek Salmonella.

1.2. Świnka

W 2022 r. zgłoszono dwa przypadki świnki. Świnka jest ostrą wirusową chorobą zakaźną głównie wieku dziecięcego, a najskuteczniejszą metodą zapobiegania zachorowaniu są szczepienia.

1.3. WZW typu A, B, C

W 2022 roku nie zgłoszono żadnego przypadku zapalenia wątroby typu B. Powszechne obowiązkowe szczepienia niemowląt oraz zalecane szczepienia przeciw WZW B przyczyniły się do istotnego zmniejszenia zapadalności na tę jednostkę chorobową.

Nie zgłoszono również żadnego przypadku zapalenia wątroby typu C. W przeciwieństwie do WZW typu B, przed zakażeniem wirusem typu C nie można chronić się szczepionką. W 2022 roku nie zarejestrowano też żadnego przypadku zapalenia wątroby typu A (żółtaczką pokarmową lub tzw. choroba brudnych rąk).

1.4. Nosicielstwo wirusów zapalenia wątroby (HBV, HCV)

W roku sprawozdawczym zarejestrowano 2 nosicieli antygeny HBs oraz 10 zakażeń HCV (o 6 więcej w stosunku do roku ubiegłego).

Antygeny HBs i HCV wykrywano najczęściej przypadkowo podczas badań diagnostycznych w przychodni, szpitalu, lub badań u krwiodawców. Pośród tych osób tylko 2 były szczepione przeciwko WZW B.

Wywiady epidemiologiczne przeprowadzone przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Bolesławcu nie pozwoliły ustalić dróg zakażenia. Wszystkich zakażonych i osoby z kontaktu skierowano do przychodni rejonowych celem objęcia opieką lekarską.

1.5. Gruźlica

W roku sprawozdawczym odnotowano 15 nowych przypadków gruźlicy płuc. Na podstawie analizy wywiadów epidemiologicznych ustalono, że podobnie jak w latach ubiegłych, zapadalność na gruźlicę wzrasta wraz z wiekiem i w większości dotyczy osób o niskim statusie socjalno-bytowym. W powiecie bolesławieckim stwierdzono wyższą zapadalność na gruźlicę niż odnotowaną w kraju.

1.6. Pokąsania ludzi przez zwierzęta

W 2022 roku zarejestrowano 100 (o 10 więcej) przypadków pokąsań ludzi przez zwierzęta. W przeważającej większości sprawcami pogryzień były psy i koty (odpowiednio 66 i 29), w pozostałych przypadkach inne zwierzęta (kuna, serwal). Decyzją lekarzy z Poradni Chorób Zakaźnych do szczepień przeciw wściekliznie zakwalifikowano 13 osób pokąsanych przez nieznane zwierzęta.

2. Nadzór nad realizacją szczepień ochronnych

Na terenie powiatu szczepienia ochronne były wykonywane w 26 punktach szczepień, należących do publicznych i niepublicznych podmiotów leczniczych. Przeprowadzono w nich 29 kontroli w zakresie realizacji programu szczepień ochronnych ogłoszonego w Dzienniku Urzędowym Ministra Zdrowia w drodze Komunikatu Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 28 października 2021 r. Program ten obejmował:

- Szczepienia obowiązkowe:
 - Szczepienia dzieci i młodzieży według wieku,

- Szczepienia osób narażonych w sposób szczególny na zakażenie, w związku z przesłankami klinicznymi lub epidemiologicznymi (WZW B, ospa wietrzna, Streptococcus pneumoniae),
- Szczepienia poekspozycyjne (tężec, błonica, wścieklizna).
- Szczepienia zalecane (płatne, niefinansowane ze środków znajdujących się w budżecie Ministra Zdrowia).

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Bolesławcu zapewniała dla powiatu odpowiednie zaopatrzenie w preparaty szczepionkowe do szczepień obowiązkowych, nadzorowała wykonawstwo szczepień i efektywne wykorzystanie preparatów szczepionkowych, w ramach obowiązującego Planu Szczepień Ochronnych. Przy kontrolach zwracano uwagę na terminowość i kolejność szczepień, sposób przechowywania preparatów szczepionkowych, prowadzenie dokumentacji dotyczącej szczepień. Kontrolowano też stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń oraz wyposażenia gabinetów, w których przeprowadzane były szczepienia. W 2 podmiotach wystąpiły nieprawidłowości w przechowywaniu szczepionek, nastąpiło przerwanie łańcucha chłodniczego i w związku z tym wdrożono natychmiastowe działania i wycofano szczepionki z użycia. Wobec tych podmiotów prowadzono postępowanie administracyjne i o zaistniałym fakcie powiadomiono Inspekcję Farmaceutyczną. W pozostałych podmiotach preparaty szczepionkowe przechowywano z zachowaniem warunków chłodniczych. W 8 punktach szczepień odczyt temperatury następuje z termometru umieszczonego w lodówkach, i z określoną częstotliwością temperaturę zapisuje się w formie papierowej, a w 18 punktach szczepień, rejestracja temperatury w chłodziarkach odbywała się automatycznie, a powiadomienia o przekroczeniach zadanej temperatury przychodzą sms – em.

Wszystkie gabinety zaopatrzone były w zestawy przeciwwstrząsowe na wypadek wystąpienia reakcji alergicznych. Zabiegi wykonywano z zachowaniem zasad aseptyki. Gospodarka odpadami medycznymi w gabinetach szczepień była zgodna z obowiązującymi przepisami.

2.1. Szczepienia obowiązkowe dzieci i młodzieży

Realizacja szczepień ochronnych przebiegała prawidłowo, w odstępach czasowych z uwzględnieniem reżimu sanitarnego. W stosunku do roku poprzedniego odnotowano spadek uodpornienia dzieci i młodzieży w 2,3,7,11,20 roku życia. Odsetek szczepień przeciwko chorobom (oprócz gruźlicy) nie osiągnął poziomu wystarczającego do osiągnięcia odporności zbiorowskiej oraz powstrzymania epidemicznego szerzenia się chorób, [tabela nr 2]. Spowodowane to mogło być czasowymi przeciwwskazaniami lekarskimi, niezgodą rodziców do szczepienia dzieci, okresowym pobytem dzieci za granicą i powrotem do kraju z niekompletnymi szczepieniami. Do końca roku 2022 w skutek sprzeciwu rodziców lub opiekunów prawnych nie zaszczepiono 485 dzieci (o 84 więcej niż w roku poprzednim). W 2022 roku wysłano 4 wezwania do stawienia się na rozmowę w celu pouczenia o obowiązku szczepień, wystawiono 11 upomnień i w wyniku tych działań niektóre osoby uchylające się od szczepień, po rozmowach i pouczeniach, wykonały zaległe szczepienia u 24 dzieci.

Tabela nr 2. Wykonanie szczepień obowiązkowych dzieci i młodzieży w latach 2021-2022

Rodzaj szczepienia	Rok życia	2021	2022
przeciw gruźlicy	1 rok	96,3	96,6
przeciw WZW typu B (szczepienie podstawowe)	2 rok	93,4	91,5
przeciw WZW typu B (szczepienie podstawowe)	3 rok	95,6	94,4
przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi, polio (szczepienie uzupełniające)	3 rok	85,0	83,6
przeciw odrze, śwince i różyczce (szczepienie podstawowe)	3 rok	93,6	91,3
przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis (I szczepienie przypominające)	7 rok	90,5	90,4
przeciw odrze, śwince i różyczce (szczepienie przypominające)	11 rok	93,9	92,7
przeciw błonicy, tężcowi (II szczepienie przypominające)	15 rok	92,9	93,7
przeciw błonicy, tężcowi (III szczepienie przypominające)	20 rok	93,5	93,2

2.2. Szczepienia obowiązkowe osób narażonych w sposób szczególny na zakażenie.

W 2022 roku zaszczepiono 117 osób narażonych w sposób szczególny na zakażenie (o 20 mniej w porównaniu z rokiem ubiegłym) w tym:

- przeciw pneumokokom (dotyczyło zakwalifikowanych z powodu zdiagnozowanych chorób przewlekłych, wcześniactwa lub niskiej masy urodzeniowej) – 52 dzieci,
- przeciw ospie wietrznej (dotyczyło dzieci należących do grupy osób narażonych na zakażenie ze względów środowiskowych (dzieci uczęszczających do klubików) – 50 dzieci,
- przeciw WZW B (dotyczyło osób dializowanych, uczniów policealnych szkół medycznych, wykonujących zawód medyczny, lub szczególnie narażonych na zakażenie w wyniku styczności z osobą zakażoną wirusem zapalenia wątroby typu B) – 15 osób.

2.3. Szczepienia obowiązkowe poekspozycyjne

- przeciw tężcowi (dotyczyło osób narażonych na zakażenie tężcem) – 1196 osób, (więcej o 48 niż w 2021 r.)
- przeciw wścieklicznie (dotyczyło osób zakwalifikowanych z powodu styczności ze zwierzęciem podejrzanym o zakażenie wirusem wściekliczyny) – 11 osób (więcej o 4 niż w 2021 r.)

2.4. Szczepienia zalecane

Koszty szczepień zalecanych pokrywali pacjenci. Według ustawy o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, każdy lekarz zobligowany jest do udzielania pełnej informacji rodzicom dziecka na temat szczepień zalecanych. Ostateczna decyzja o wyborze szczepień należy do rodziców i oni ponoszą koszty zakupów tych preparatów. W roku 2022 w nadzorowanych punktach szczepień wykonywano szczepienia płatne [tabela nr 3]. Zaobserwowano spadek zainteresowania szczepionkami przeciwko kleszczowemu zapaleniu mózgu, grypie, pneumokokom, WZW typu B. Natomiast wzrost zaszczepienia przeciwko HPV (wirus brodawczaka), meningokokom, durowi brzuszemu, ospie wietrznej.

Tabela nr 3. Stan zaszczepienia preparatami zalecanymi w latach 2021 – 2022

Nazwa szczepionki	2021	2022
przeciw grypie	3537	2491
przeciw WZW typu A (żółtaczk pokarmowa)	10	10
przeciw WZW typu B	130	99
przeciw Neisseria meningitides (meningokoki)	30	34
przeciw Streptococcus pneumoniae (pneumokoki)	55	29
przeciw ospie wietrznej	27	38
przeciw kleszczowemu zapaleniu mózgu	45	25
przeciw HPV (wirus brodawczaka ludzkiego)	7	30
przeciw durowi brzuszemu	6	10

2.5. Niepożądane odczyny poszczepienne

Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi oraz przepisy wykonawcze do ustawy nakładają na osoby wykonujące szczepienia obowiązek zgłaszania niepożądanych odczynów poszczepiennych (NOP). W 2022 roku zarejestrowano 6 niepożądanych odczynów poszczepiennych, po podaniu preparatów przeciwko:

- 1) Covid-19 - preparat Pfaizer (1 NOP ciężki, 1 NOP poważny i 2 łagodne),
- 2) Odrze, śwince, różyczce – preparat MMRvaxPro (1 NOP poważny),
- 3) Pneumokokom – preparat Synflorix (1 NOP łagodny).

Dokumentację z niepożądanych odczynów poszczepiennych wysłano do PZH, WSSE we Wrocławiu i Inspektoratu Farmaceutycznego z zachowaniem danych osobowych pacjentów. W 2022 roku wykryto 1 przypadek nienależytego wykonania przez lekarza obowiązku zgłaszania niepożądanych odczynów poszczepiennych. Za niezgłoszenie poważnego NOP lekarza ukarano mandatem.

3. Ocena stanu sanitarnego podmiotów wykonujących działalność leczniczą

W 2022 roku objęto nadzorem sanitarnym 130 podmiotów wykonujących działalność leczniczą, w tym:

- 3 podmioty realizujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne,
- 50 podmiotów wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne,
- 77 praktyk zawodowych.

Skontrolowano 46 obiektów, co stanowiło 35,4 % ogółu zewidencjonowanych w powiecie.

Stan sanitarno-techniczny i higieniczny skontrolowanych podmiotów leczniczych był dobry. W placówkach wydzielone były pomieszczenia do mycia i dezynfekcji sprzętu porządkowego i przechowywania środków czystościowych. Sprzątanie odbywało się przy użyciu sprzętu odpowiednio oznakowanego, przypisanego do odpowiednich oddziałów i pomieszczeń; postępowanie ze sprzętem po użyciu było właściwe. Wszystkie podmioty wykonujące działalność leczniczą posiadały opracowane i wdrożone odpowiednio do zakresu prowadzonej działalności procedury i instrukcje zapobiegające zakażeniom.

3.1. Postępowanie z bielizną, odzieżą roboczą, odpadami medycznymi

Postępowanie z bielizną było prawidłowe, wykluczające kontakt bielizny czystej z brudną. W podmiotach leczniczych wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne, stosowano bieliznę jednorazowego użytku, taką jak: bielizna pościelowa (stacja dializ), pokrycia na kozetki lekarskie i stanowiska dla niemowląt, serwety zabiegowe, podkłady na fotele zabiegowe, osłony dla pacjentów.

Odzież roboczą personelu prano w podręcznych pralniach zorganizowanych w wydzielonych pomieszczeniach, wyposażonych w pralki i stanowiska do prasowania, lub zlecano firmom zewnętrznym. Brudna odzież robocza personelu gromadzona była w oznakowanych, zamykanych pojemnikach, wyłożonych workami foliowymi. Czystą odzież roboczą przechowywano w szafach ubraniowych dwudziałowych usytuowanych w pomieszczeniach socjalnych lub szatniach. Odzież czystą jednorazowego użytku w szafkach usytuowanych.

W skontrolowanych podmiotach gospodarowanie odpadami medycznymi było zgodne z obowiązującymi przepisami; placówki posiadały na odpady właściwe opakowania jednorazowe i pojemniki, które były odpowiednio oznaczane: kodem odpadów, nazwą i regionem wytwórcy, datą i godziną otwarcia i zamknięcia pojemnika/worka. Segregację odpadów medycznych prowadzono w miejscu ich powstawania. Odpady medyczne przechowywano w lodówkach przeznaczonych na ten cel, Nie stwierdzono przekroczeń w zakresie dopuszczalnej temperatury i czasu magazynowania odpadów medycznych. Wszystkie skontrolowane podmioty lecznicze miały umowy na odbiór i utylizację wytworzonych odpadów, zawarte z firmami specjalistycznymi.

3.2. Postępowanie z narzędziami i sprzętem wielorazowego użytku

W skontrolowanych zakładach wykonujących działalność leczniczą zabiegową stosujących narzędzia/sprzęt wielokrotnego użytku, wykonywano sterylizację we własnym zakresie w obrębie stanowisk zorganizowanych w gabinetach diagnostyczno-zabiegowych lub w punktach sterylizacji.

Skażone narzędzia/sprzęt poddawano dezynfekcji następnie myto je i dezynfekowano manualnie lub z użyciem urządzeń, takich jak: myjki ultradźwiękowe, urządzenia do czyszczenia pod ciśnieniem końcówek stomatologicznych.

We wszystkich kontrolowanych placówkach używane preparaty dezynfekcyjne były dopuszczone do obrotu przez Urząd Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów i Biobójczych, i były w terminie ważności. Przechowywano je w oryginalnych opakowaniach z etykietą lub dołączonymi instrukcjami w języku polskim. Roztwory użytkowe

sporządzano z uwzględnieniem parametrów stężenia i czasu podanego przez producenta. W podległych placówkach nie stwierdzono braków w zaopatrzeniu w środki dezynfekcyjne. Sprzęt stanowiący wyposażenie stanowisk dekontaminacji był w dobrym stanie technicznym, utrzymany w należytej czystości i prawidłowo oznakowany. Procesy dezynfekcji narzędzi, sprzętu medycznego oraz powierzchni wykonywane były prawidłowo i na bieżąco dokumentowane (rejestr procesów dezynfekcji).

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przygotowywania pakietów sterylizacyjnych, prowadzenia i dokumentowania procesów sterylizacji.

3.3. Szpitale

W Wojewódzkim Szpitalu dla Nerwowo i Psychiczenie Chorych również toczą się dwa postępowania administracyjne, wszczęte w 2018 roku i 2022 roku, z terminem wykonania do końca czerwca i grudnia 2023 roku, dotyczące min.:

- 1) wyposażenia szpitala w rezerwowe źródło energii elektrycznej, jakim jest agregat prądowórczy wyposażony w funkcję autostartu, zapewniający co najmniej 30% potrzeb mocy szczytowej, a także urządzenie zapewniające odpowiedni poziom bezprzerwowego podtrzymania zasilania;
- 2) usytuowania na zewnątrz pokoi, od strony korytarza, gniazd wtykowych instalacji elektrycznej, znajdujących się w pokojach obserwacyjnych oddziałów psychiatrycznych;
- 3) zabezpieczenia, przed dostępem pacjentów, gniazd wtykowych instalacji elektrycznej znajdujących się w pokojach łóżkowych innych niż obserwacyjne.
- 4) doprowadzenia do prawidłowego stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitów, podłóg w salach pacjentów (w 4 oddziałach), ścian, sufitów, podłóg, brodzików, drzwi w łazienkach pacjentów oraz w pomieszczeniach pomocniczych (w 7 oddziałach), ścian i sufitów w korytarzach (w 3 oddziałach).

Wobec ZOZ w Bolesławcu toczy się postępowanie w sprawie usunięcia niezgodności z wymaganiami rozporządzenia MZ w zakresie pomieszczeń, urządzeń i instalacji. Inwestycje z tym związane ujęte są w planie inwestycyjnym, i są sukcesywnie przeprowadzane. Zalecenia zobowiązano się wykonać do końca 2023 roku.

4. Higiena żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością

W 2022 roku w ramach urzędowej kontroli żywności i przedmiotów użytku nadzorowano 785 zakładów niżej wymienionych grup:

- produkcji żywności (36 obiektów),
- producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni (123) oraz kuchnie domowe (4),
- obrotu żywnością (323 obiektów, w tym 29 aptek, 34 markety, 10 hurtowni spożywczych),
- żywienia zbiorowego (309, w tym 84 zamkniętego) oraz zakłady usług cateringowych (2),
- produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (23 obiekty).
- obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (28 obiektów, w tym 6 hurtowni),

W roku sprawozdawczym liczba obiektów w ewidencji PSSE w Bolesławcu nieznacznie spadła stosunku do roku ubiegłego. Skontrolowano 401 zakładów, co stanowiło 51,0% ogółu nadzorowanych, przeprowadzono 550 kontroli sanitarnych, w tym 57 interwencyjnych. Wydano 130 decyzji administracyjnych, w tym 73 nakazujące usunięcie nieprawidłowości i 2 decyzje zakazujące wprowadzania do obrotu oraz prezentowania i reklamy na stronie internetowej suplementów diety oraz herbat zawierających w składzie produkty z konopi siewnych tj. liście, kwiaty, które nie posiadają historii spożycia w krajach UE.

Nałożono 75 mandatów karnych na kwotę 19850 zł. Skierowano do DPWIS we Wrocławiu 5 wniosków o nałożenie kary pieniężnej za oferowane do sprzedaży produkty spożywcze nieprzeznaczone dla dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (1), w związku z faktem dwukrotnego uniemożliwienia przez przedsiębiorcę przeprowadzenia urzędowej kontroli żywności w sklepie (1), za niewłaściwe znakowanie żywności wprowadzanej do obrotu, oraz za nieprawidłowe informacje dotyczące przekazywania informacji konsumentom o żywności za pośrednictwem Internetu (3).

W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań laboratoryjnych 177 próbek, w tym 4 próby wyrobów do kontaktu z żywnością. Plan poboru prób został w pełni zrealizowany.

Przebadano 100 próbek żywności pod względem mikrobiologicznym, 4 na zawartość WWA, 15 w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia, 4 na zawartość mykotoksyn, w tym 2 na alkaloidy sporyszu, 14 na zawartość pestycydów, 10 w kierunku substancji dodatkowych, 9 na zawartość histaminy, 8 w kierunku wybrane parametry, 3 w kierunku kryteria czystości substancji dodatkowych, 2 w kierunku skażeń promieniotwórczych, 2 w kierunku napromieniowania żywności, oraz 2 w kierunku alkaloidów pirolizydynowych.

123 próby żywności oceniono pod względem znakowania i 3 organoleptycznie. Zbadano również 4 próby materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością w kierunku migracji specyficznej ołowiu i kadmu (2), sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych (1) oraz migracji specyficznej do substancji modelowej TENAX (1).

Próbki te oceniono też pod względem znakowania.

Zdyskwalifikowano 1 próbę – oregano suszone, ze względu na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu alkaloidów pirolizydynowych (europiny N-tlenek oraz sumy alkaloidów pirolizydynowych), w związku z tym produkt zgłoszono do systemu RASFF.

Kontrolowano też testerami przesiewowymi w zakładach żywienia zbiorowego otwartego, piekarniach i ciastkarniach jakość zdrowotną tłuszczów używanych do głębokiego smażenia wyrobów kulinarnych i ciastkarskich. Kontrole te wykazały, że badane tłuszcze nie były przepalone.

4.1. Stan sanitarny wybranych grup obiektów żywnościowych.

4.1.1. Automaty do lodów

Pod nadzorem Stacji znajdowały się 4 Automaty do lodów. Obiekty te działają sezonowo w okresie wiosenno-letnim oferując do sprzedaży lody z automatu przygotowywane na miejscu oraz gotowe lody porcjowane na gałki z polewami, posypkami i sosami podawane w wafelkach oraz napoje lodowe. Lody przygotowywane są z koncentratów w proszku i wody wodociągowej.

Przeprowadzono kontrole w 3 zakładach i w 1 stwierdzono nieprzebranie wymagań dotyczących przekazywania informacji wymaganych przepisami prawa przy sprzedaży żywności luzem tj. podawane informacje dotyczące alergenów były nieprecyzyjne, nie uwzględniono wszystkich substancji alergicznych występujących w lodach/ wafelkach. Ponadto w informacji dla klienta nie umieszczono ostrzeżenia „o szkodliwym wpływie na aktywność i skupienie uwagi u dzieci”, w przypadku stosowania syropu do przygotowywania granity (sorbetu), w składzie którego znajdują się barwniki z grupy Southampton.

W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 5 próbek lodów z automatu do badań w kierunku mikrobiologii – wyniki prawidłowe.

4.1.2. Piekarnie

W roku 2022 PSSE w Bolesławcu posiadała pod nadzorem 12 piekarń. Produkcja w tych zakładach jest niewielka, głównie na potrzeby rynku lokalnego oraz ewentualnie powiatów ościennych. Piekarnie na naszym terenie posiadają ograniczoną powierzchnię magazynową, więc zakup surowców odbywa się na bieżące potrzeby, z ewentualnym kilkudniowym zapasem. Pieczywo rozwożone jest własnymi środkami transportu przystosowanymi do tej działalności. Skontrolowano 11 zakładów, łącznie przeprowadzono 19 kontroli w tym 1 interwencyjną wnikającą z RASFF. Nieprawidłowości stwierdzono w 8 piekarniach. Wydano 5 decyzji nakazujących usunięcie nieprawidłowości, 1 decyzję umorzenia postępowania. Nałożono 2 mandaty na kwotę 650 zł.. Decyzjami administracyjnymi nakazowymi zobowiązano właścicieli piekarń do poprawy między innymi stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia (w 5 przypadkach), a konkretnie ścian, drzwi, sufitów, podłóg, które wymagają większej częstotliwości odświeżania ze względu na specyfikę produkcji (ciepłe i wilgotne powietrze), badania laboratoryjnego wyrobów gotowych (1), zapewnienia prawidłowego znakowania wyrobu gotowego (w 3 przypadkach). W roku sprawozdawczym wyegzekwowano 2 decyzje.

Nieprawidłowe znakowanie łącznie 7 rodzajów pieczywa stwierdzono w 5 zakładach. Składniki wyszczególnione na przedmiotowych etykietach nie były zgodne z przedłożonymi recepturami zakładowymi (3), na etykiecie umieszczonej na opakowaniu, nie wykazano wszystkich składników np. polepszacza, słodu jęczmiennego, ziarna żyta (3), nie uwzględniono jednego z składników mieszanki piekarniczej np. substancji przeciwzbrylającej: fosforan wapnia” „enzymów” (2), wykazano w wykazie składników na etykiecie „płynny zakwas”, który nie był stosowany w zakładzie (1). Ponadto stwierdzono nieprawidłowe znakowanie produktu nieopakowanego, sprzedawanego luzem na stoisku przy piekarni. W księdze dostępnej dla konsumenta wykaz składników był nie spójny-podano inny polepszacz niż użyto rzeczywiście do produkcji (1)

W związku z nieprawidłowym znakowaniem pieczywa wydano 3 decyzje nakazowe z tego 2 zostały wyegzekwowane, w pozostałych 2 zakładach znakowanie zostało poprawione niezwłocznie po kontroli bez potrzeby wydania decyzji.

Mandaty karne nałożono w 2 zakładach za nieprzestrzeganie ustalonych procedur GHP/HACCP, niezachowany stan sanitarny zarówno pomieszczeń jak i sprzętu, urządzenia, powierzchnie robocze brudne, zalepione reszkami surowców. Brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników, brudno utrzymane podłogi w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych, brudny sprzęt i wyposażenie - wózki piekarnicze, miesiarki, blachy, formy z pozostałościami zapieczonego ciasta i pieczywa. W pomieszczeniu smażenia pączków pozostawione po skończonej produkcji brudne miski, przyrządy służące do nadziewania kremem oraz łyżki i skrobaczki do ciasta. Przechowywane poza urządzeniem chłodniczym (po zakończonej produkcji) margaryny, nadzienia. Niewystarczające zabezpieczenie obiektu przed szkodnikami - obecność much w pomieszczeniach produkcyjnych przy czym drzwi oraz okna otwarte na oścież, pracownik zapisywał ilość wyparzonych jaj, jednak wątpliwe było czy proces ten był prowadzony, ze względu na brak sprzętu służącego do dezynfekcji jaj.

4.1.3. Ciastkarnie

Pod nadzorem sanitarnym znajdowało się 12 ciastkarni, zaopatrujących w ciasta rynek lokalny i powiaty ościenne. Masy do ciast przygotowywane są na bazie koncentratów w proszku, mas budyniowych oraz bitej śmietany. Stosowane są również dodatki do żywności tj. agar, barwniki i aromaty, wodorowęglan sodu, węglan amonu, kwas cytrynowy. Są to zakłady niewielkie, zatrudniające po kilku pracowników, a w czterech ciastkarniach pracują wyłącznie właściciele. Kontrole przeprowadzono w 11 ciastkarniach, ogółem przeprowadzono w tej grupie zakładów 12 kontroli, nałożono 1 mandat w kwocie 300 zł., wydano 4 decyzje nakazujące usunięcie uchybień, 1 decyzję zmieniającą termin. Podczas kontroli urzędowych stwierdzono nieprawidłowości w 3 zakładach tj. nienależyty stan techniczny sufitu, drzwi, półek w pomieszczeniach produkcyjnych, (powłoki malarskie uszkodzone, widoczne ubytki tynku, odpadającej, łuszczącej się farby, korozja). Niewystarczające zabezpieczenie obiektu przed szkodnikami (drzwi do magazynu – nieszczelne). Dokumentacja GHP/ GMP i HACCP była niepełna, niedostosowana do zakresu produkcji w zakładzie, brak części procedur i instrukcji stanowiskowych dotyczących m.in. mycia i dezynfekcji pomieszczeń, kontroli dostaw, stosowania substancji dodatkowych, zabezpieczenia przed szkodnikami, weryfikacji systemu HACCP. W dokumentacji GMP brak aktualnych receptur produkowanego asortymentu uwzględniających skład surowcowy oraz opis procesu produkcyjnego. Brak wyniku badania wody używanej w zakładzie. Niezachowany stan sanitarny w pomieszczeniach magazynowych obiektu. Podłogi i regały w magazynie dodatków jak i w chłodni brudne, miejscami zalepione resztkami żywności. Przechowywano część środków spożywczych bezpośrednio na podłodze (sosy, masy, dodatki piekarskie). W szatni i pomieszczeniu do dezynfekcji jaj przechowywano kartony, plastikowe kosze z pieczywem. W sklepie przyzakładowym dla części produkowanych wyrobów ciastkarskich brak informacji dla klienta o składnikach występujących w tych wyrobach, z wyszczególnieniem alergenów. W dwóch zakładach pobrano do badań laboratoryjnych 10 próbek ciastek z kremem - wyniki były prawidłowe.

4.1.4. Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego

PSSE w Bolesławcu posiada pod nadzorem 3 młyny zbożowe. Dwa z nich należą do jednego przedsiębiorcy PPHU Młynpol i są dużymi zakładami, w jednym z nich prowadzi się przemiał żyta, w drugim przemiał pszenicy (550 ton mąki pszennej na dobę). Zakład produkuje mąkę standaryzowaną i niestandaryzowaną. Standaryzacja polega na dodaniu do mąki substancji dodatkowych, polepszających tj. kwas askorbinowy i enzymy. Zakład posiada własne laboratorium analityczne, w którym badany jest surowiec i wyrób gotowy na podstawie opracowanego harmonogramu badań. Raz w roku, w akredytowanych laboratoriach zewnętrznych, badany jest surowiec i wyrób gotowy na zawartość pestycydów, kadmu, ołowiu, mykotoksyn. Produkty gotowe przeznaczone są na rynek krajowy. Zakład posiada zintegrowany system zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Raz w miesiącu w młynie przeprowadzane są przez specjalistyczną firmę DDD usługi serwisowe w zakresie zabezpieczenia obiektu przed szkodnikami.

Trzeci młyn prowadzi przemiał pszenicy i pracuje w nim tylko właściciel (5 ton tygodniowo). Produkcja prowadzona pod konkretne zamówienia min. pod potrzeby zakładów żywienia otwartego (pizzerie, restauracje), sporadycznie okoliczne piekarnie oraz indywidualni odbiorcy. Właściciel zleca badania mąki w kierunku mykotoksyny i alkaloidów sporyszu oraz metali- wyniki badań prawidłowe.

Przeprowadzono 3 kontrole, nie stwierdzono nieprawidłowości. Podczas kontroli młynów uwagę zwracano na zabezpieczenie obiektów przed dostępem szkodników oraz analizę

dokumentacji dotyczącej kontroli obecności szkodników w obiektach, ponieważ jest to największe zagrożenie dla jakości zdrowotnej produkowanych wyrobów. W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano łącznie z młynów - 6 prób: (mąkę pszenną, mąkę żytnią oraz ziarno żyta w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia), (mąkę żytnią, mąkę pszenną na mykotoksyny i alkaloidy sporyszu) oraz (ziarno żyta na mykotoksyny i przetrwalniki buławinki). Wyniki badań były prawidłowe.

4.1.5. Wytwórnice koncentratów spożywczych

Pod nadzorem sanitarnym znajduje się 1 zakład produkujący i konfekcjonujący przyprawy, mieszanki przypraw, zioła.

Wielkość produkcji to 230 tys. szt. opakowań jednostkowych wyrobów dziennie. Firma produkuje ok.150 różnych rodzajów asortymentów, pakowanych w opakowania jednostkowe oraz opakowania 5-25kg. Do produkcji wykorzystywane są przyprawy i zioła (ok. 70 różnych asortymentów), suszone warzywa m.in. marchew, pasternak, cebula, pietruszka, por, pomidor, dodatki (cukier, sól, żelatyna), dodatki do żywności (kwas cytrynowy, etylowanilina, glutaminian sodu, kwaśny węglan sodowy, kwaśny węglan amonu, pirofosforan disodowy, dwutlenek krzemu, ryboflawina, karmel amoniakalny, aromaty). Surowce do produkcji pochodzą z krajów Unii Europejskiej (Hiszpania, Czechy, Niemcy, Bułgaria), spoza Unii (Wietnam, Chiny, Indonezja, Indie, Chile, Argentyna, Iran, Syria, Egipt, Turcja, Maroko, Nigeria) oraz z Polski. Część wyrobów gotowych jest eksportowana bezpośrednio z zakładu do m.in. Litwy, Ukrainy, Mongolii, Białorusi, pozostała część wysyłana jest do Centrum Logistyczno-Dystrybucyjnego Kostrzyn i stamtąd rozdystrybuowana na teren kraju i poza kraj.

Zakład posiada własne laboratorium zakładowe, w którym badaniu podlega surowiec, półprodukt i wyrób gotowy zgodnie z opracowanym harmonogramem badań. Badane w zakładzie kierunki mikrobiologiczne to: Salmonella, E. coli i pleśnie, parametry fizykochemiczne: wilgotność, popiołowość, zawartość soli, zawartość olejków eterycznych, zanieczyszczenia, aflatoksyny. Kilka razy w roku w laboratoriach zewnętrznych badany jest każdy rodzaj surowca w zakresie zanieczyszczenia aflatoksynami, pestycydami, metalami ciężkimi oraz kilka razy w roku każdy rodzaj asortymentu wyrobu gotowego w zakresie zanieczyszczeń metalami ciężkimi. Badania wykonywane są w laboratoriach akredytowanych, zgodnie z opracowanym harmonogramem.

W zakładzie przeprowadzono kontrolę sanitarną, która wykazała zły stan techniczny ścian w 2 halach produkcyjnych oraz podłogi w hali i korytarzu komunikacyjnym. Nienależyty stan sanitarno-techniczny metalowych ram na worki typu big-bag (widoczne odpryski farby, nierówności). Brak orzeczeń lekarskich z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych trzech pracowników firmy sprzątajacej pomieszczenia produkcji. Nałożono mandat w kwocie 200 zł, Wydano decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości. Decyzja została wyegzekwowana.

W zakładzie przeprowadzono również kontrolę interwencyjną w związku z otrzymanym wynikiem laboratoryjnym stwierdzającym przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu alkaloidów pirolizydynowych (europiny N-tlenek oraz sumy alkaloidów pirolizydynowych) w pobranej w zakładzie w ramach urzędowej kontroli próbie oregano. Produkt zgłoszono do systemu RASFF. W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano w zakładzie do badań laboratoryjnych 14 prób, w tym 10 w kierunku mikrobiologicznym (cząber, kminek), 1 próba na zawartość WWA (goździk), 1 próba w kierunku napromieniowania żywności (pieprz) oraz 2 próby w kierunku alkaloidów pirolizydynowych (majeranek, oregano). Zdyskwalifikowano 1 próbę oregano, przekroczenia NDP alkaloidów pirolizydynowych.

4.1.6. Zakłady garmażeryjne

Pod nadzorem są 2 niewielkie zakłady garmażeryjne.

W jednym zakładzie produkuje się cepeliny, pierogi, kopytka, kluski śląskie. Produkcja prowadzona jest bez użycia świeżych jaj i mięsa drobiowego. Wielkość produkcji tygodniowa to ok. 65 kg wyrobów garmażeryjnych. Sprzedaż do 4 sklepów zlokalizowanych w Bolesławcu oraz klientom indywidualnym na zamówienia. Właściciel nie zatrudnia pracowników. Wyroby są pakowane próżniowo, termin przydatności do spożycia 2 tygodnie od daty produkcji - na podstawie badań przechowalniczych. Podczas kontroli w zakładzie nie stwierdzono nieprawidłowości. Zakład posiada opracowane procedury GHP/GMP i HACCP przeprowadza co roku badania mikrobiologiczne wyrobu gotowego – wyniki prawidłowe.

W drugim zakładzie garmażeryjnym produkowane są kanapki i sałatki na bazie warzyw, mięsa drobiowego, wędlin, jaj oraz pieczywa. Produkowane wyroby gotowe są sprzedawane bezpośrednio z zakładu przez okienko podawcze bądź dostarczane do klientów indywidualnych zatwierdzonym środkiem transportu. Wielkość produkcji dzienna ok. 100 szt. kanapek, 100 szt. porcji sałatek. Podczas kontroli stwierdzono brak orzeczeń lekarskich pracowników (3 osób), brak dokumentacji potwierdzającej wdrażenie zasad GHP/HACCP, nieporządek w pomieszczeniu socjalnym i magazynie, brudne urządzenia chłodnicze. Nienależyty stan techniczny ścian w pomieszczeniach produkcyjnych (brudne, łuszcząca się farba). Brak wyników badania jakości zdrowotnej produkowanych wyrobów. Za uchybienia higienicznosanitarne nałożono mandat w kwocie 250 zł, Wydano decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości. Przedmiotowa decyzja została wyegzekwowana.

4.1.7. Inne wytwórnie żywności

Pod nadzorem sanitarnym były 123 gospodarstwa rolne, w tym 9 zakwalifikowanych jako prowadzące działalność w ramach RHD z produkcją przetworów owocowych (soki, octy, dżemy), przetworów warzywnych, w tym kiszoną kapustą i ogórkami, sałatkami, przecierami oraz olejem z orzecha włoskiego. Skontrolowano 6 gospodarstw rolnych, w tym 3 wspólnie z przedstawicielami PIORIN, 1 z IOŚ (w ramach podpisanego porozumienia w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego). Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Od plantatorów pobrano 6 prób, w tym 2 w kierunku zawartości metali (truskawki, porzeczki), 3 na zawartość pestycydów (buraki, kapusta, śliwki) oraz azotanów (sałata) – wyniki były prawidłowe

W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano od plantatorów, do badań laboratoryjnych, 8 prób, w tym 2 w kierunku zawartości metali (pomidory, truskawki), 5 na zawartość pestycydów (borówki, maliny, pory, pietruszki) oraz na skażenia promieniotwórcze (marchew) – wyniki były prawidłowe.

4.1.8. Sklepy spożywcze, w tym markety; kioski

W 2022 roku funkcjonowało w powiecie 219 sklepów spożywczych, w tym 34 wielkopowierzchniowych. Skontrolowano 142 obiekty, w tym 35 marketów. Nieprawidłowości wykryto w 55 obiektach, dotyczyły one niewdrażania procedur HACCP - brak kontroli w wyznaczonych punktach krytycznych, brak monitoringu temperatury przechowywania/ekspozycji żywności nietrwałej mikrobiologicznie, przechowywanie tej

żywności w temperaturach, przekraczających założone limity, brak działań korygujących, brak zapisów potwierdzających monitoring w punktach krytycznych, brak szkoleń (37 przypadków).

Żywność po upływie daty minimalnej trwałości i terminu przydatności do spożycia, lub bez oznakowania, żywność na podłodze, przechowywana w niewłaściwej temperaturze, sprzedaż żywności luzem w sposób niehigieniczny, bez zabezpieczeniem przed zanieczyszczeniem (26 przypadków). Brudne podłogi, brak higieny w szatni, magazynie, sali sprzedaży (20 przypadków). Ponadto brak ręczników i mydła przy umywalkach, środków do dezynfekcji, odzieży ochronnej (5), brak orzeczeń lekarskich (18), identyfikowalności towaru (3), brak ciepłej wody (4), przepełnione kosze na odpady, bez pokryw (4), niewłaściwe zabezpieczenie przed szkodnikami (1). Zły stan techniczny ścian, podłóg i sufitów oraz urządzeń chłodniczych i półek na towar (18 przypadków).

Ponadto stwierdzono niewłaściwe znakowanie żywności wprowadzanej do obrotu, w tym żywności nieopakowanej: owoców i warzyw - brak informacji dla klienta o kraju lub miejscu jego pochodzenia (7); przy sprzedaży przetworów mięsnych, pieczywa w tym półcukierniczego informacja dla klienta niepełna, niespójna (7); brak informacji o składnikach alergennych przy sprzedaży żywności luzem (6).

Z powodu stwierdzonych niezgodności wydano 18 decyzji nakazujących dostosowanie działalności do obowiązującego prawa żywnościowego, nałożono 32 mandaty w kwocie ogólnej 6950 zł., w tym 7 w marketach na kwotę 1750 zł.

Przeprowadzono 30 kontroli interwencyjnych, w tym 4 po przyjęciu skarg od konsumentów na złą jakość zakupionych w 3 marketach środków spożywczych tj. (mleko, pieczywo, kaszka, wędliny, sałatki). Przeprowadzone kontrole wykazały zasadność 2 skarg. Nałożono 2 mandaty karne na łączną kwotę 550 zł.

W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 80 prób żywności różnych asortymentowo, do badań laboratoryjnych, w tym 55 prób pobrano w marketach. Żywność ta była badana w kierunku mikrobiologii, metali szkodliwych dla zdrowia, histaminy, substancji dodatkowych, zawartość WWA, na wybrane parametry (zawartość witamin i składników mineralnych, znakowanie) - próby prawidłowe. Pobrano również 1 próbę wyrobów do kontaktu z żywnością w kierunku migracji specyficznej sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych - nieprawidłowości nie stwierdzono.

Pod nadzorem stacji znajdowało się 8 kiosków, w tym 1 na targowisku oraz 4 w szkołach. Kontrole przeprowadzono we wszystkich 4 obiektach zlokalizowanych na terenie placówek oświatowych, nieprawidłowości stwierdzono w dwóch: oferowano tam produkty spożywcze nieprzeznaczone dla dzieci i młodzieży w tego typu jednostkach (napoje z dodatkiem cukrów i/lub substancji słodzących, środki spożywcze z wysoką zawartością cukru, tłuszczu, batoniki, słodczyce). Ponadto w jednym z nich było brak informacji dla konsumenta o składzie surowcowym, w tym o składnikach alergennych (dot. kanapek przygotowywanych w obiekcie). Skierowano jeden wniosek do WSSE we Wrocławiu o nałożenie kary pieniężnej na przedsiębiorcę za ww. przewinienia.

4.1.9. Magazyny hurtowe

W 2022 roku, w powiecie bolesławieckim działało 10 hurtowni środków spożywczych, skontrolowano 9 z nich, przeprowadzono 16 kontroli, w tym 4 interwencyjne wynikające z RASFF. Nałożono 1 mandat w kwocie 200 zł. Nieprawidłowości stwierdzono w 5 hurtowniach i były to: ściany i sufity w pomieszczeniach z widocznymi zaciekami, popękane, uszkodzone panele sufitowe. Podłogi w hali sprzedażowej i magazynowej miejscami z ubytkami i uszkodzeniami płytek. Część regałów w hali sprzedaży uszkodzona, pordzewiała, powyginana, połamana, brak dopływu bieżącej wody przy umywalce do mycia rąk w ustępie dla pracowników. Brak odpowiedniego zabezpieczenia przed dostępem szkodników. Brak aktualnych szkoleń pracowników z zakresu GHP/HACCP, brak dokumentacji potwierdzającej wdrożenie procedur GHP/HACCP, brak badań lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych. Nieprawidłowo oznakowany produkt pn. Popcorn do mikrofalni produkowany w Bułgarii (podmiot odpowiedzialny za dystrybucję w Polsce to firma z naszego powiatu). Uwagi wniesiono też do oznakowania 2 wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, gdzie brakowało nazwy lub nazwy handlowej wyrobu, oraz informacji kogo dotyczy podany na opakowaniu adres. W przedmiotowej sprawie przesyłano pismo do wykorzystania według kompetencji do WIJHARS we Wrocławiu. W związku z powiadomieniem informacyjnym z Niderlandów o niezgodności (stwierdzenie bombażu w produkcji spożywczym), nadzorowano proces wycofywania z obrotu tego produktu.

W hurtowniach pobrano 25 prób żywności w tym 10 prób do badań laboratoryjnych w kierunku mikrobiologii (przetworzona żywność na bazie zbóż dla niemowląt i małych dzieci), 1 próby na WWA (kielbasa), 3 na metale szkodliwe dla zdrowia (żelatyna oraz konserwy mięsna, drobiowa) 3- w kierunku kryteria czystości substancji dodatkowych, 8 na pestycydy (rukola, rzodkiewka, ziemniaki, groch, mandarynki, kasza jaglana x2, pietruszka). Wyniki próbek były prawidłowe.

4.1.10. Inne obiekty obrotu żywnością

W 2022 roku nadzorowano 77 obiektów gdzie sprzedaż żywności nie była podstawową działalnością: punkty prowadzące sprzedaż suplementów diety, drobnych wyrobów ciastkarskich, cukierniczych, napojów, stragany, urzędy pocztowe, sklepy z konfekcją sprzedające napoje, apteki i sklepy internetowe. Kontrole sanitarne w tych obiektach dotyczyły głównie warunków prezentacji/reklamy i ekspozycji żywności, wdrożenia zasad GHP, prawidłowości znakowania żywności, w tym suplementów diety. Skontrolowano 21 takich obiektów, przeprowadzono 34 kontrole, w tym 8 interwencyjnych wynikających z RASFF i 3 po zgłoszeniach konsumentów. Z tej grupy zakładów pobrano 16 prób żywności, w tym 1 próbę grzybów do badań laboratoryjnych na skażenia promieniotwórcze oraz 15 prób suplementów diety w kierunku mikrobiologii (10), i na wybrane parametry (zawartość witamin i składników mineralnych, zawartość kwasów tłuszczowych (5)). Wyniki próbek były prawidłowe.

Wydano 2 decyzje nakazujące usunięcie nieprawidłowości, 2 zakazujące wprowadzania do obrotu i prezentacji na stronach internetowych niektórych produktów. Nałożono 1 mandat w kwocie 200 zł. Skierowano 4 wnioski do DPWIS we Wrocławiu o nałożenie kar pieniężnych. jeden w związku z faktem uniemożliwienia przez przedsiębiorcę przeprowadzenia urzędowej kontroli żywności w sklepie i trzy za niewłaściwe znakowanie żywności wprowadzanej do obrotu, oraz za nieprawidłowe informacje przekazywane konsumentom o żywności za pośrednictwem Internetu.

Kontrole wykazały nieprawidłowości w 3 obiektach:

W jednym brak było orzeczeń lekarskich pracowników pracujących w kontakcie z żywnością nieopakowaną. Brak dokumentacji potwierdzającej wdrożenie GHP/HACCP, w tym brak szkoleń pracowników. Brudno utrzymane zaplecze stoiska, blaty robocze, urządzenia chłodnicze, podłoga. Przy sprzedaży części warzyw oraz owoców luzem brak było informacji o kraju pochodzenia.

W drugim szereg niezgodności z przepisami prawa, polegających na sprzedaży stacjonarnej oraz internetowej produktów zawierających w składzie konopie siewne w postaci liści, kwiatów, które to nie posiadają historii spożycia w krajach UE i nie powinny być wprowadzane do obrotu handlowego bez przeprowadzenia postępowania określonego przepisami rozp. UE 2015/2283 w sprawie nowej żywności. Ponadto wprowadzano do obrotu jako środki spożywcze produkty niebędące żywnością. Przedsiębiorca nie zastosował się do nakazów i zakazów decyzji w związku z tym wszczęto postępowanie egzekucyjne w administracji celem przymuszenia. Skierowano też do DPWIS we Wrocławiu wnioski za utrudnianie kontroli przez tego przedsiębiorcę.

W trzecim przeprowadzono 5 kontroli interwencyjnych w tym 3 wynikające z RASFF oraz 2 w związku ze złożonymi skargami dotyczącymi nieprzestrzegania przepisów prawa przy wprowadzaniu do obrotu poprzez stronę internetową suplementów diety. Kontrole wykazały zasadność skarg. Stwierdzono, że deklarowane w produktach ilości niektórych witamin i minerałów przekraczają maksymalne dopuszczalne poziomy tych składników określone w Uchwałach Zespołu ds. Suplementów Diety oraz referencyjne wartości spożycia ujęte w rozporządzeniu nr 1169/2011, a zastosowane przy prezentacji oświadczenia zdrowotne nie spełniają wymogów przewidzianych w przepisach dot. oświadczeń zdrowotnych, treści odnoszące się do poszczególnych produktów/składników sugerowały właściwości leczniczych tych produktów bądź składników oraz że zrównoważona i zróżnicowana dieta nie jest w stanie dostarczyć odpowiednich ilości substancji odżywczych. W wykazie składników nie podano funkcji technologicznych zastosowanych substancji dodatkowych. Stwierdzono też składnik pochodzący z rośliny Griffonia simplicifolia, który może stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzkiego w przypadku jego spożycia.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami sporządzono wnioski do DPWIS we Wrocławiu o nałożenie kary pieniężnej za wprowadzające w błąd konsumenta informacje zamieszczane w Internecie o oferowanej żywności. Ponadto decyzjami wydano nakaz zapewnienia prawidłowej prezentacji i reklamy prezentowanych na stronie 6 suplementów oraz zakaz wprowadzania do obrotu, prezentowania i reklamy w Internecie, 5 suplementów diety zawierających składniki lub ich formy chemiczne, które nie znajdują się wśród składników dozwolonych do stosowania w składzie suplementów diety: (Lit, ortan litu, cholina jako dwuwininan choliny (choline bitartate), chrom jako glicynian nikotynianu chromu (chromium nicotinate glycinate), molibden jako glicynian molibdenu (molybdenum glycinate) oraz bor jako „bororganic glycine”, potas jako glicynian potasu (potassium glycinate), wanad oraz wanad pod postacią glicynian nikotynianu wanadu (vanadium nicotinate glycinate).

4.1.11. Zakłady żywienia zbiorowego otwartego i zakłady małej gastronomii

W 2022 roku objęto nadzorem sanitarnym 162 zakłady żywienia zbiorowego otwartego. Wśród tych zakładów 67 to zakłady małej gastronomii, w tym 4 kuchnie w gospodarstwach agroturystycznych, 15 przyczep gastronomicznych, w których pieczone są kurczaki oraz smażone frytki z półproduktów gotowych do obróbki termicznej z dodatkiem

gotowych surówek warzywnych, kebab, hamburgery, zapiekanki, gofry, naleśniki oraz pączki przygotowywane z półproduktów bez użycia świeżych jaj z dodatkiem gotowych sosów. Skontrolowano 112 zakładów, przeprowadzono 151 kontrole, wydano 30 decyzji nakazujących dostosowanie zakładów do przepisów prawa żywnościowego. Nałożono 35 mandatów na kwotę 10500 zł., w tym 8 w zakładach małej gastronomii na kwotę 2550 zł.. Pobrano do badań laboratoryjnych w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych 10 prób i były to warzywa krojone (5) oraz kiełki (5) - wyniki były prawidłowe.

Mandaty nakładano za następujące nieprawidłowości: nieprzestrzeganie, nieutrzymywanie procedur higienicznych i zasad systemu HACCP, brak zapisów w wyznaczonych punktach kontrolnych lub krytycznych, lub brak rzetelnej kontroli w tych punktach (28), brak orzeczeń lekarskich z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych (14), środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia (13), brak odzieży ochronnej (5) brak ciepłej wody, środków do dezynfekcji, mydła do rąk (8), nieprawidłowo prowadzone procesy technologiczne (8), brudny sprzęt produkcyjny, podłogi (21), przechowywanie żywności bez odpowiedniej segregacji (19), brak identyfikowalności surowców (7), obecność szkodników (2), przepełnione kosze na odpady (5).

W tej grupie obiektów przeprowadzono 3 kontrole interwencyjne po przyjęciu skarg od konsumentów na niewłaściwą jakość oferowanych dań (2) oraz na niewłaściwy stan sanitarny w lokalu i nieprzestrzeganie zasad higieny przez pracowników (1). Przeprowadzone kontrole wykazały zasadność 1 skargi .

4.1.12. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

Na terenie powiatu bolesławieckiego nadzorowano 86 (o 4 więcej) zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym:

- stołówki pracownicze (8 obiektów);
- stołówki w domach opieki społecznej (6 obiektów);
- stołówka w Domu Dziecka w Bolesławcu;
- stołówka w Zespole Resocjalizacyjnym w Iwinach
- bloki żywienia w szpitalu (2 obiekty),
- stołówki szkolne (18 obiektów);
- stołówki w przedszkolach (37 obiekty);
- zakłady cateringowe (2 obiekty);
- stołówki w klubikach dziecięcych i żłobkach (5);
- inne zakłady żywienia (6)

W 50 obiektach (58%) prowadzono żywienie w systemie cateringowym: w 31 stołówkach przedszkolnych, w 10 stołówkach szkolnych, 5 żłobkach/klubikach, 3 stołówkach pracowniczych, 1 domu pomocy społecznej. W pozostałych posiłki przygotowywano na miejscu w zakładzie.

Skontrolowano 61 zakładów, przeprowadzono 74 kontrole, wydano 15 decyzji administracyjnych, nałożono 2 mandaty na kwotę 600 zł (dom opieki społecznej, stołówka przedszkolna).

Nieprawidłowości stwierdzono w 18 obiektach :

jednym domu opieki społecznej - dotyczyły przechowywania żywności bez odpowiedniej segregacji surowce, półprodukty i wyroby gotowe przechowywane obok siebie, niezabezpieczone przed zanieczyszczeniem, uszkodzone naczynia tj. kubki emaliowane, durszlak z odpryskami powłoki ochronnej. Nagromadzone odpady po obieraniu warzyw przechowywane w otwartym, bez pokrywy pojemniku. Brak bieżącej dokumentacji potwierdzającej wdrożenie zasad GHP/HACCP tj. kontroli dostaw, kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych, brak dokumentacji potwierdzającej wykonywanie czynności mycia i dezynfekcji, kontroli obecności szkodników, weryfikacji systemu HACCP. W jadłospisie dekadowym informacja o składnikach alergennych była podawana nieprawidłowo. Wykaz alergenów występujących w posiłkach był niezgodny z obowiązującymi przepisami (brak uwzględnionych orzechów oraz rodzaju glutenu). Nałożono mandat 200 zł. Strona przedłożyła jadłospis z prawidłowo naniesionymi alergenami.

jednym żłobku i dwóch klubikach dziecięcych - dotyczyły braku deklaracji zgodności na naczynia wielokrotnego użytku, wykonane z tworzywa sztucznego, w których serwowane były posiłki (kubki, talerze, miski, sztućce). braku dokumentów bądź rejestrów określających ilość dostarczanych porcji posiłku każdego dnia, nie było zatem możliwości oceny czy żywienie dzieci w żłobku w danym dniu było prawidłowe, braku dokumentacji ze szkoleń pracowników z zakresu GHP/HACCP. Wydano jedną decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości.

pięciu stołówkach szkolnych - dotyczyły nienależytego stanu sanitarno-technicznego ścian i podłogi w kuchni (pęknięcia i ubytki płytek ceramicznych), parapetów przy okiennych (odpryski farby, powierzchnie trudnozmywalne), sufitów i ścian w zmywalni naczyń, szatni dla pracowników (widoczne zacieki). Braku dokumentacji ze szkoleń pracowników w zakresie znajomości zasad GHP/HACCP oraz procedury weryfikacji systemu HACCP. Nienależyty stan techniczny mebli w kuchni (z ubytkami okleiny odsłonięta płyta wiórowa). W jadłospisie dekadowym informacja o składnikach alergennych była podawana w sposób niedokładny, wybiórczo, nie we wszystkich potrawach. Wykaz alergenów występujących w posiłkach był niezgodny z obowiązującymi przepisami – brak uwzględnionych skorupiaków, mięczaków, dwutlenku siarki i siarczynów, brak precyzyjnego określenia rodzaju pieczywa oraz rodzaju podawanych owoców. Księga receptur dostępna w zakładzie nie uwzględniała wszystkich przygotowywanych posiłków lub składników. W recepturach brak informacji o składzie składników złożonych. Brak dostępnego dla konsumentów jadłospisu (schowany w szufladzie). Wydano 2 decyzje z obowiązkiem usunięcia nieprawidłowości.

dziewięciu stołówkach przedszkolach – tu dotyczyły braku orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych osób pracujących w kontakcie z żywnością, nieprawidłowego magazynowania warzyw i owoców w bezpośrednim sąsiedztwie sprzętu porządkowego, częściowo w workach na śmieci, stwierdzono żywność po upływie terminu przydatności do spożycia/ daty minimalnej trwałości, nieoznakowane mięso zapakowane w jednorazowe reklamówki, nieprzeznaczone do mrożenia. Nienależyty stan higieniczno-sanitarny pomieszczeń i wyposażenia (brudne szafki kuchenne, pojemniki na przyprawę), zniszczone deski do krojenia. Nagromadzone i przechowywane w sposób nieuporządkowany zbędne przedmioty, sprzęty kuchenne wycofane z użytkowania, używane okazjonalnie bądź prywatne rzeczy. Niehigienicznie prowadzone procesy technologiczne bez zachowania funkcjonalności pomieszczeń. Brak segregacji asortymentowej we wszystkich urządzeniach chłodniczych. Surowce, warzywa bez obróbki wstępnej, półprodukty oraz produkty gotowe przechowywane łącznie. Nieprawidłowe

przechowywanie próbek żywności tj. zawyżona temperatura., mała gramatura, brak części prób. Brak deklaracji zgodności na naczynia wielokrotnego użytku, wykonane z tworzywa sztucznego, w których serwowane są posiłki. W jadłospisach nie uwzględniono wszystkich grup produktów, posiłki monotonię, brak różnorodności w podawaniu w ciągu dnia warzyw, za mało porcji mleka lub przetworów mlecznych. Nie zaplanowano porcji ryby w posiłkach obiadowych, a podawana na śniadanie pasta rybna zawierała niewielkie ilości ryby. Brak opracowanych receptur oraz wykazu składników uwzględniającej wszystkie potrawy przygotowywane w placówce, Brak precyzyjnego określenia rodzaju pieczywa podawanego oraz wskazania rodzaju warzyw wykorzystywanych do surówek. Informacja o składnikach alergicznych podawano w sposób nieprawidłowy. Wykaz alergenów występujących w posiłkach niezgodny z wykazem obowiązującego rozporządzenia (UE).

Dokonywano 43 teoretycznych ocen jadłospisów dekadowych, i stwierdzono, że niezgodnie z obowiązującym prawem żywiono dzieci w niektórych przedszkolach (6), oraz zostały wniesione uwagi co do żywienia pacjentów w 1 szpitalu.

W przedszkolach nie podawano co najmniej dwóch porcji mleka lub przetworów mlecznych w ciągu dnia, brakowało w posiłkach porcji owoców bądź warzyw, brakowało produktów z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, do śniadań nie podawano porcji owoców i/lub warzyw. Wydano 3 decyzje nakazujące dostosowanie żywienia do obowiązujących wymagań.

W szpitalu jadłospis dekadowy układany jest przez osobę z wykształceniem w zakresie dietetyki przy pomocy oprogramowania komputerowego do planowania żywienia. Przy czym do planowaniu posiłków bierze się w głównej mierze pod uwagę koszty. Przeprowadzona ocena wyżywienia pacjentów na podstawie jadłospisu dekadowego wykazała w stosunku do jadłospisów z wcześniejszych lat i roku ubiegłego nieznaczną poprawę. Jednak nadal dodatek owoców lub warzyw w formie świeżej bądź gotowanej nie jest podawany do każdego posiłku, brakuje produktów zbożowych z pełnego przemiału (pieczywa, kasz, otrąb). Dokonana teoretyczna ocena kaloryczności potraw była zbyt niska w stosunku do dobowego zapotrzebowania energetycznego. Do Wojewody Dolnośląskiego wystosowano osobne pismo, w którym zwrócono uwagę na konieczność wprowadzenia racjonalnego żywienia pacjentów i właściwego doboru produktów do przygotowywania posiłków.

4.2. Działania w ramach systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności RASFF

W roku 2022 zarejestrowano 58 powiadomień przychodzących w ramach systemu RASFF (30 alarmowych, 25 informacyjnych, 2 zgłoszenia informacyjne, 1 o niezgodności), w tym:

- 7 dotyczyło produktów takich jak mięso drobiowe (2), roladki z kurczaka (1), kiełbasa biała (1), jaja w proszku (1), makaron (1) wyr. czekoladowy Kinder(1) - zanieczyszczonych pałeczkami Salmonella,
- 5 dotyczyło produktów takich jak lody, suplement diety, herbata, ciastka (2), gdzie stwierdzono obecność tlenku etylenu (ETO),
- 8 dotyczyło selera, marchewki, fasoli, cukinii, ogórków, musu jabłkowego, kaszy gryczanej, cytryny gdzie stwierdzono przekroczenie NDP pestycydów,
- 6 dotyczyło przyborów kuchennych i naczyń przeznaczonych do kontaktu z żywnością, (w 1 stwierdzono obecność w składzie włókna bambusowego, w 3

- przekroczenie dopuszczalnego poziomu migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych, w 2 przekroczenie migracji ołowiu oraz kadmu,
- 2 dotyczyły batonu proteinowego, suplementu diety z obecnością niedeklarowanego składnika alergennego
 - 2 dotyczyły pietruszki, suplementu diety, gdzie wykryto niedozwolone napromieniowanie
 - 4 dotyczyło suplementów diety gdzie stwierdzono obecność niedozwolonych substancji (hupecyna, griffonia, DMBA, DMAA), (sildenafil, todolofil)
 - 4 dotyczyło suplementów diety zawierających składnik (alfa GPC, Artemizyna) niedozwolony
 - 2 dotyczyły rodzynek, mąki kukurydzianej, gdzie stwierdzono przekroczenie NDP ochratoksyny A
 - 3 dotyczyły obecność ciała obcego- włókna w herbacie owocowej, szkła w wyrobie cukierniczym, metalu w serze,
 - 2 dotyczyły suplementu diety i ciastek, gdzie stwierdzono przekroczenie estrów glicerydowych kwasów tłuszczowych
 - 2 dotyczyły obecności metali ciężkich ołowiu w marchewce mrożonej oraz kadmu w grzybach mrożonych
 - 2 dotyczyły przekroczenia substancji farmakologicznie czynnej w mięsie (wołowe, indycze)
 - pozostałych 8 dotyczyło: przetworu rybnego, w którym stwierdzono przekroczenie substancji konserwującej oraz obecności niedeklarowanej w wykazie składników substancji słodzącej; przekąski kukurydzianej, gdzie stwierdzono obecność niedozwolonego barwnika; nasion lnu, w którym stwierdzono przekroczenie cyjanowodoru; przetworu mięsnego, w którym stwierdzono Listeria monocytogenes; chrupiek kukurydzianych, gdzie stwierdzono alkaloidy tropanowe; sosu chili z bombażem; pieczywa chrupkiego, w którym stwierdzono przekroczenie akryloamidu, mixu sałat, gdzie stwierdzono gen shigatoksyny.

W związku z ww. powiadomieniami przeprowadzono w zakładach 45 kontroli oraz pozyskiwano informacje drogą elektroniczną, telefonicznie, e-mailem, celem ustalenia stanu faktycznego i wycofania z obrotu bądź nadzorowania procesu wycofywania z obrotu kwestionowanych produktów. Działania podejmowano w obiektach wykazanych w listach odbiorców, i w przypadku stwierdzenia niebezpiecznych produktów nakazywano wycofanie ich z obrotu oraz potwierdzenie tego faktu odpowiednią dokumentacją.

PPIS w Bolesławcu zgłosił do systemu RASFF produkt „oregano suszone”, w którym badanie laboratoryjne wykazało przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu alkaloidów pirolizydynowych (europiny N-tlenek oraz sumy alkaloidów pirolizydynowych). Próbę pobrane w zakładzie produkcji i konfekcjonowania przypraw.

5. Ocena zaopatrzenia w wodę do spożycia przez ludzi

W 2022 r. w powiecie bolesławieckim zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi realizowało 17 wodociągów, w tym: 10 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia, należących do przedsiębiorstw wodociągowo-kanalizacyjnych, 6 wodociągów z ujęć lokalnych, (5) należących do podmiotów wykorzystujących wodę w ramach działalności gospodarczej oraz (1) wykorzystujący wodę w budynkach zamieszkania zbiorowego.

Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia zabezpieczały wodę pitną dla mieszkańców powiatu, z czego największy udział w dystrybucji wody miały dwa wodociągi, o produkcji wody w przedziale od 1001 do 10 000 m³/dobę. (dostarczały wodę dla ponad 60500 osób). Pozostałą część społeczeństwa zaopatrywało w wodę 8 wodociągów o produkcji wody w przedziale od 101 do 1000 m³/dobę oraz 6 lokalnych ujęć w ramach działalności gospodarczej i w budynku zamieszkania zbiorowego.

Skontrolowano 13 wodociągów w zakresie utrzymania stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i urządzeń wodociągowych - nie stwierdzono nieprawidłowości.

Przedsiębiorcy dostarczający wodę przeprowadzali monitoring jakości wody, pobierając próbki wody w ustalonych wspólnie z Inspekcją Sanitarną miejscach, (punktach zgodności), według opracowanych harmonogramów badań. Próbkę do badań pobierano też z urzędu, przez Państwową Inspekcję Sanitarną w ramach nadzoru sanitarnego na wybranych wodociągach oraz w przypadkach sprawdzenia przywrócenia jakości wody do obowiązujących wymagań, po działaniach naprawczych przeprowadzanych na urządzeniach wodociągowych. Na podstawie przedłożonych do PPIS w Bolesławcu sprawozdań z badań (190 sprawozdań) oraz sprawozdań z monitoringu prowadzonego przez PSSE w Bolesławcu (19) stwierdzono, że w 6 próbkach wystąpiły przekroczenia dopuszczalnych parametrów i dotyczyły:

1) przekroczenia ogólnej liczby mikroorganizmów (Wodociąg Bolesławiec - studnia ul. Jeleniogórska, 1 próbka), (ujęcie lokalne na stacji paliw Brzeźnik 129, - 2 próbki),

2) przekroczenia dopuszczalnej zawartości manganu (SUW Wartowice), żelaza (SUW Nowogrodzic), żelaza i manganu (SUW Świętoszów).

Przedsiębiorcy niezwłocznie podejmowali działania naprawcze, po czym przedkładali sprawozdania z badania wody, które potwierdzały skuteczność zastosowanych działań i dobrą jakość wody.

Mimo chwilowych zawiłości należy stwierdzić, że we wszystkich wodociągach w powiecie, woda odpowiadała przepisom sanitarnym, wymaganym dla wody do spożycia przez ludzi.

Wydano też 1 decyzję zatwierdzającą system jakości prowadzonych badań wody przez laboratorium PWiK w Bolesławcu.

6. Stan sanitarny ciepłej wody w instalacjach wodociągowych wewnątrz budynków

PSSE w Bolesławcu z urzędu pobrała 3 próbki wody ciepłej do badań mikrobiologicznych w budynku zakładu opieki zdrowotnej w Nowogrodźcu, wyniki były prawidłowe.

Właściciele większości obiektów w ramach kontroli wewnętrznej wykonywali badania ciepłej wody w kierunku zanieczyszczenia instalacji bakteriami Legionella Sp.. W trzech przypadkach (Zamek Kliczków, Folwark Zamkowy, Hotel Garden) prowadzono postępowanie administracyjne dotyczące przedstawienia wyników laboratoryjnych z badań ciepłej wody. Obowiązki wyegzekwowano.

7. Stan sanitarno-porządkowy miast i terenów wiejskich

Stan sanitarno-porządkowy w miastach Bolesławiec i Nowogrodzic oraz na terenach wiejskich utrzymywany był na bieżąco: koszone były trawniki i pobocza dróg, porządkowane rabaty i skwery, pielęgnowano, nasadzano i podlewano kwiaty i krzewy, zamiatane były place i chodniki. Po sezonie zimowym usuwano zanieczyszczenia z dróg i chodników. Gminy swoje zadania w zakresie odbioru i zagospodarowania odpadów, utrzymania czystości dróg i ulic oraz terenów zieleni zlecały firmom zewnętrznym i sprawowały nad tymi zadaniami kontrole.

Na terenie miasta Bolesławiec znajduje się ok. 31 km ścieżek rowerowych, na terenie gminy Bolesławiec 3,6 km, a na terenie gminy Warta Bolesławiecka 8,5 km. Wzdłuż ścieżki Kruszyn – Iwiny znajdują się dwa

miejsca obsługi rowerzystów (MOR), ławki, kosze na odpady i stojaki na rowery. Wytyczone są szlaki piesze i rowerowe.

Urządzenia zabawowe na placach zabaw były systematycznie sprawdzane i w razie potrzeby wymieniane w celu zwiększenia bezpieczeństwa korzystających z nich dzieci. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 6 kontroli (68 obiektów) placów zabaw dla dzieci wraz z piaskownicami. Stan sanitarno-higieniczny kontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń. Piach przed sezonem letnim został wymieniony. W dniu kontroli utrzymane w dobrym stanie sanitarno-higienicznym i sanitarno-technicznym.

Stan sanitarno-porządkowy terenów wiejskich w powiecie bolesławieckim był prawidłowy. Zarówno w miastach jak i na wsiach segreguje się odpady (plastik, szkło, papier) do oznaczonych pojemników.

Nieczystości płynne w 100% odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej w gminach: wiejskiej Bolesławiec, miejskiej Bolesławiec oraz Warta Bolesławiecka. Zbiorczym systemem kanalizacji sanitarnej nie objęto jeszcze kilku miejscowości w gminie Osiecznica, Nowogrodziec oraz w gminie Gromadka.

W roku sprawozdawczym skontrolowano wszystkie parki miejskie (7). Stan sanitarno-higieniczny parków nie budził zastrzeżeń. Pojemniki na odpady komunalne i psie odchody opróżnione nieprzepełnione, toaleta dla psów w należytym stanie sanitarno-technicznym. Urządzenia zabawowe (huśtawki, bujaki) oraz urządzenia do ćwiczeń gimnastycznych w dobrym stanie sanitarno-higienicznym. Kabiny TOI TOI w należytym stanie sanitarno-higienicznym. Place zabaw wyposażone były w: tablice informacyjne z regulaminem korzystania z urządzeń zabawowych, znaki zakazujące wprowadzanie psów na teren placów zabaw dla dzieci i na inne tereny zielone, tablice zakazu palenia tytoniu i papierosów elektronicznych. Tereny sportowo-rekreacyjne, w tym bulwar nad Bobrem, ścieżka dydaktyczna przy ul. Piastów w Bolesławcu również były w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

Jak co roku realizowane były przedsięwzięcia podnoszące bezpieczeństwo i wygląd terenów miast i wsi - budowy, remonty przebudowy i modernizacje dróg i chodników, obejmujące też tworzenie nowych miejsc postojowych dla samochodów, ścieżek rowerowych i miejsc obsługi rowerzystów.

Skontrolowano 4 stadiony sportowe i 1 boisko, nieprawidłowości nie stwierdzono. Ogrodzenia, siedziska, pojemniki na odpady, drogi komunikacyjne, szatnie i sanitariaty, pomieszczenia gospodarcze i toalety ogólnodostępne były w dobrym stanie.

W okresie sprawozdawczym kontroli poddano również oba targowiska miejskie, dworzec autobusowy, tu też nieprawidłowości nie stwierdzono.

Skontrolowano wiaty przystankowe we wszystkich gminach - były w dobrym stanie technicznym, tereny wokół były utwardzone i wyposażone w pojemniki na odpady, które opróżniano na bieżąco.

Jedynie w gminie Gromadka stwierdzono nieprawidłowość polegającą na nieumieszczeniu informacji o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i palenia papierosów elektronicznych.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną dworca autobusowego. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości. Sanitariaty utrzymane były w należytym stanie sanitarnohigienicznym. Dostępne były środki do utrzymania higieny rąk.

7.1. Stan sanitarny wybranych obiektów użyteczności publicznej

W 2022 roku w ewidencji Stacji znajdowało się 343 (o 30 mniej niż w roku 2021) obiekty użyteczności publicznej, w tym:

- 1) obiekty rekreacji wodnej – 7 obiektów
- 1) hotelarskie i inne świadczące usługi hotelarskie – 41 obiektów;
- 2) zakłady fryzjerskie – 69 obiektów;

- 3) zakłady kosmetyczne – 56 obiektów;
- 4) zakłady odnowy biologicznej i upiększające ciało – 24 obiekty;
- 5) cmentarze – 50 obiektów.

7.1.1. Pływalnie, baseny

Na terenie nadzorowanym funkcjonowało 5 pływalni oraz 1 basen kąpielowy. Zgodnie z ustawą z dnia 18 sierpnia 2011 r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych pływalnie zdefiniowane są jako obiekty: kryte lub odkryte, z wodą przepływową, przeznaczone do pływania lub kąpieli, posiadające co najmniej jedną nieckę basenową, z trwałym brzegiem i dnem, wyposażone w urządzenia sanitarne, szatnie i natrysk.

Kontrole sanitarne pływalni i basenu nie wykazały uchybień w przestrzeganiu procedur związanych z utrzymaniem odpowiedniej jakości wody do kąpieli. Natomiast w jednej pływalni stwierdzono nieprawidłowości w stanie sanitarno-technicznym pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia. Badania wody w nieckach basenowych, brodzikach, badania aerozolu wodno-powietrznego z pryszniców wykonywali, w ramach kontroli wewnętrznej, zarządzający obiektami oraz, w celu dokonania zbiorczej rocznej oceny jakości wody kąpielowej, PSSE w Bolesławcu. Próbkę wody przedsiębiorcy pobierali zgodnie z ustalonym harmonogramem, a sprawozdania na bieżąco przekazywali do PSSE w Bolesławcu. Woda w pływalniach nadawała się do kąpieli i była bezpieczna - monitoring jakości wody z niecek basenowych i ciepłej wody z natrysków pokazał, że spośród 399 próbek wody wziętych do badań fizykochemicznych i mikrobiologicznych 43 były nieprawidłowe. Prowadzono postępowania administracyjne. Przedsiębiorcy podejmowali skuteczne działania naprawcze.

Najwięcej próbek nieprawidłowych (29) było na pływalni Termy w Bolesławcu, gdzie 21 wykazało nieprawidłową utlenialność, a 8 zanieczyszczenia mikrobiologiczne.

[tabela nr 4].

Tabela nr 4. Pływalnie, baseny w powiecie bolesławieckim

Nazwa pływalni	Liczba próbek pobranych	Liczba próbek zakwestionowanych	Kwestionowane parametry
Pływalnia kryta „Zamek Kliczków”	34	2	ogólna liczba mikroorganizmów pseudomonas aeruginosa
Pływalnia kryta „Termy Bolesławiec”	166	29	utlenialność, ogólna liczba mikroorganizmów, bakterie Legionella sp., pseudomonas aeruginosa
Pływalnia odkryta „Leśny Potok” w Bolesławcu	10	4	trichlorometan, azotany, mętność
Park wodny „Orka” w Bolesławcu	114	3	bakterie Legionella sp
Park wodny w Osiecznicy	68	2	ogólna liczba mikroorganizmów
Basen w Gromadce	7	3	trichlorometan
suma	399	43	

7.1.2. Kąpieliska

W 2022 roku w powiecie bolesławieckim, obręb Osieczów, zostało uruchomione jedno kąpielisko 'Błękitka'. Organizator kąpieliska systematycznie wizualnie nadzorował wodę pod kątem występowania zanieczyszczeń mogących wpływać niekorzystnie na jakość wody oraz prowadził monitoring jakości wody zgodnie z opracowanym harmonogramem badań laboratoryjnych. Przedstawiono 8 sprawozdań z badań laboratoryjnych wody w kąpielisku – analiza nie wykazała nieprawidłowości. Swój nadzór prowadziła też PSSE w Bolesławcu, badanie laboratoryjne wody jak i kontrola sanitarna obiektu nie wykazały nieprawidłowości.

7.1.3. Hotele, pensjonaty, pokoje gościnne

W 2022 roku w ewidencji Stacji było 14 obiektów hotelarskich i 27 innych, w których świadczone są usługi hotelarskie (pokoje gościnne, agroturystyka). Skontrolowano 11 zakładów, w 3ch. Stwierdzono nieprawidłowość polegającą na niewykonywaniu badań jakości ciepłej wody w instalacji wewnętrznej budynku w zakresie parametru Legionella Sp. z częstotliwością określoną w obowiązujących przepisach.

W większości obiektów hotelarskich pranie bielizny zlecano pralniom, co potwierdzane było odpowiednią dokumentacją. W przypadku prania we własnym zakresie, hotele miały wydzielone pomieszczenia do prasowania i magazynowania bielizny czystej i pomieszczenia do prania, wyposażone w pralki i suszarki. Zachowany był jednokierunkowy obieg czystej i brudnej bielizny pościelowej. Gospodarowanie odpadami odbywało się zgodnie z obowiązującymi przepisami. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń nie budził zastrzeżeń.

7.1.4. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej

Nadzorem sanitarnym w tej grupie objęto 149 zakładów, w tym 69 to zakłady fryzjerskie, 57 kosmetyczne. Skontrolowano 16, nieprawidłowości stwierdzono w 1 zakładzie fryzjerskim, gdzie nie dezynfekowano narzędzi i brak było środków do dezynfekcji za co nałożono mandat w kwocie 200 zł. Pozostałe zakłady posiadały procedury postępowania z narzędziami i sprzętem poddawanych dezynfekcji i stosowały się do nich w trakcie wykonywania usług fryzjerskich. Wszystkie środki użyte do dezynfekcji były dopuszczone do obrotu i w terminie ważności. W zakładach korzystano z jednorazowych ręczników flizelinowych i peleryn. W przypadku stosowania peleryn wielokrotnego użytku zakładano je wraz z jednorazowymi podkołnierzykami. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń fryzjerskich, wyposażenia (sofy, konsole, myjki do włosów, umywalki) był dobry.

7.1.5. Domy pomocy społecznej i inne placówki zapewniające całodobową opiekę

W 2022 roku nadzorem sanitarnym objęto, 5 placówek zapewniających całodobową opiekę osobom niepełnosprawnym, przewlekle chorym lub osobom w podeszłym wieku:

- 1) Dom Pomocy Społecznej w Bolesławcu,
- 2) Dom Pomocy Społecznej w Nowogrodźcu
- 3) Dom Seniora „Leśne Zacisze” w Kliczkowie,
- 4) Dom Ania w Tomisławiu,
- 5) Zakład Opiekuńczo-Rehabilitacyjny w Gromadce.

Skontrolowano 4 obiekty - nieprawidłowości nie stwierdzono.

7.1.6. Cmentarze, domy przedpogrzebowe, zakłady pogrzebowe, ekshumacje

W 2022 roku na terenie powiatu bolesławieckiego nadzorem sanitarnym objęto 50 cmentarzy. Skontrolowano 13 cmentarzy – nie stwierdzono nieprawidłowości. Obiekty były ogrodzone siatką lub murem z kamienia, z cegły, z płyt betonowych, i odpowiednio oznaczone (nazwa cmentarza i określenie zarządcy). Aleje główne były utwardzone kostką brukową. Prawie wszystkie cmentarze w powiecie mają wodę z wodociągu publicznego. Woda z punktów poboru wody spływała do dołów chłonnych. Wszystkie skontrolowane cmentarze wyposażone były w kontenery na odpady. Tereny cmentarzy utrzymane czysto, aleje zamiecione, zagrabione, wystarczająca ilość kontenerów na odpady komunalne, kontenery nieprzepełnione, utrzymane w należytym stanie sanitarno-porządkowym.

W roku 2022 wydano 104 decyzje zezwalające na przeprowadzenie ekshumacji zwłok lub szczątków ludzkich, 25 postanowień na przywóz zwłok z zagranicy. Wykonano 2 kontrole oceniające warunki sanitarne podczas przeprowadzania ekshumacji zwłok/szczątków ludzkich - nie stwierdzono nieprawidłowości.

7.1.7. Domy przedpogrzebowe

Skontrolowano jeden dom przedpogrzebowy i stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-techniczne. Wydano decyzję nakazującą ich usunięcie i w roku sprawozdawczym ją wyegzekwowano. Dom przedpogrzebowy posiadają pomieszczenia przeznaczone na trumny ze zwłokami lub szczątkami oczekującymi na wystawienie, pomieszczenia do przechowywania sprzętu porządkowego i środków do mycia i dezynfekcji, chłodnię na zwłoki, pomieszczenie do przygotowania zwłok do pochówku, pomieszczenia socjalne dla pracowników. Do budynku doprowadzona jest woda z wodociągu publicznego, ścieki do systemu kanalizacji sanitarnej.

8. Warunki pracy w zakładach produkcyjnych

PSSE w Bolesławcu sprawowała nadzór nad warunkami pracy w zakładach, który obejmował kontrole przestrzegania przepisów z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, stosowania i wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin, monitorowania czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy oraz nadzór nad przestrzeganiem zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych. W czasie kontroli sanitarnych oraz sprawdzających w zakładach pracy sprawdzano, czy pracownicy mają zapewnione środki ochrony indywidualnej i czy je stosują. Ponadto nadzorowano, czy w zakładzie występuje informacja o zakazie palenia tytoniu i papierosów elektronicznych w formie graficznej i słownej umieszczona w widocznym miejscu. Informowano kierownictwo zakładów oraz pracowników o sposobach zapobiegania chorobom zawodowym. W związku z serią zatruć obywateli metanolem rozpowszechniano w zakładach pracy ulotki „Ostrzeżenie GIS przed spożywaniem alkoholu metylowego”.

W 2022 roku objętych ewidencją oddziału higieny pracy było 260 zakładów, z liczbą zatrudnionych 15829 osób, [tabela nr 5]. W stosunku do ubiegłego roku jest to zwiększenie liczby zakładów o 7 oraz zwiększenie zatrudnionych o 1529 osób.

Polska Klasyfikacja Działalności (PKD)	Liczba zatrudnionych objętych ewidencją stacji sanitarno- epidemiologicznej	Liczba zakładów objętych ewidencją	Liczba zakładów skontrolowa nych	Liczba zatrudnionych w skontrolowanych zakładach
01	133	12	-	-
02	101	2	-	-
08	220	7	1	7
10	434	21	7	91
13	335	5	3	70
14	34	1	1	34
15	1070	2	-	-
16	242	9	5	27
17	2	2	-	-
18	797	3	2	796
19	11	1	-	-
20	102	3	-	-
22	1097	16	7	625
23	2406	39	16	1769
25	1284	15	8	768
27	58	1	-	-
28	673	3	2	324
29	1086	6	3	188
31	3	1	1	3
32	18	2	-	-
35	111	5	4	70
36	260	5	3	53
37	9	1	1	9
38	297	7	4	200
41	1	1	1	1
42	98	3	1	1
43	40	2	2	40
45	194	14	10	170
46	159	12	2	11
47	367	23	7	142
49	173	3	1	53
52	2067	6	3	601
68	149	2	1	64
71	26	4	-	-
77	8	1	-	-
80	46	1	-	-
81	6	1	-	-
84	267	6	1	19
85	22	1	1	22
86	1321	2	1	855
93	42	3	1	4
96	60	6	-	-
Razem:	15829	260	101	7096

Zakłady małe, zatrudniające do dziewięciu pracowników, stanowiły 43,8 % wszystkich nadzorowanych, a odsetek dużych zakładów, zatrudniających powyżej 250 pracowników, wynosił 6,15 %, [tabela nr 6].

Ponad połowę zatrudnionych, w liczbie 9010, stanowili pracownicy sześciu branż:

- PKD – 15: produkcja skór i wyrobów ze skór wyprawionych,
- PKD – 22: produkcja wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych,
- PKD – 23: produkcja wyrobów z pozostałych mineralnych surowców niemetalicznych,
- PKD – 25: produkcja metalowych wyrobów gotowych z wyłączeniem maszyn i urządzeń,
- PKD – 29: produkcja pojazdów samochodowych, przyczep i naczep, z wyłączeniem motocykli,
- PKD – 52: magazynowanie i działalność usługowa wspomagająca transport.

Tabela nr 6. Liczba zakładów pracy w ewidencji w zależności od ilości zatrudnionych pracowników

Liczba zatrudnionych objętych ewidencją PSSE w Bolesławcu	Liczba zakładów pracy w ewidencji				
	Razem rubryki 3 do 6	Wszystkich			
		zatrudnionych pracowników			
		do 9	10 - 49	50 - 249	250 i więcej
1	2	3	4	5	6
15729	260	114	88	42	16
		43,8 %	33,9 %	16,15 %	6,15 %

8.1. Działalność kontrolna

Przeprowadzono 108 kontroli w 101 zakładach (38,8%), zatrudniających ogółem 7096 osób, wydano 24 decyzje z zakresu bieżącego nadzoru, w tym 11 nakazujących poprawę warunków pracy. Nałożono 2 mandaty na sumę 400 zł za nieprzestrzeganie w zakładach podstawowych zasad higieny.

Wydane decyzje nakazujące dotyczyły między innymi:

1. Przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia,
2. Przedłożenia dokumentów: kart badań i pomiarów, rejestrów czynników szkodliwych dla zdrowia,
3. Opracowania i wdrożenia programu działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas i drgania mechaniczne,
4. Przeprowadzenia okresowego szkolenia pracowników w zakresie narażenia na proces technologiczny o działaniu rakotwórczym,
5. Poinformowania pracowników o narażeniu na proces technologiczny o działaniu rakotwórczym,
6. Poprawy stanu techniczno-sanitarnego pomieszczeń higieniczno-sanitarnych, ich wyposażenia oraz znajdujących się tam urządzeń,
7. Poprawy stanu techniczno-sanitarnego pomieszczeń pracy,

8. Zapewnienia pracownikom umywalki w pomieszczeniu przeznaczonym do spożywania posiłków,
9. Zapewnienia pracownikom szatni dostosowanej do liczby zatrudnionych pracowników.

Przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń/natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy stwierdzono w 11 skontrolowanych zakładach, które dotyczyły hałasu. Biorąc pod uwagę wszystkie nadzorowane zakłady ustalono, że ponadnormatywne warunki pracy były w 25 zakładach i w narażeniu pracowało tam 360 osób, [tabela nr 7 i 8],

Tabela nr 7

PKD	Liczba zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia NDS/NDN	Liczba wszystkich zakładów pracy, z przekroczenia mi NDS/NDN	Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach				Liczba wydanych decyzji dotyczących obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych	Liczba pracowników którym poprawiono warunki pracy
			NDS/NDN (ogółem)	NDS czynników chemicznych	NDS pyłów	NDN czynników fizycznych		
Razem	11	25	360	0	0	360	0	166

Tabela nr 8. Liczba osób pracujących w przekroczeniach NDN hałasu wg grup działalności gospodarczej

Dział PKD	Nazwa grupowania według PKD	Liczba zatrudnionych pracowników w przekroczeniach NDN hałasu
02	leśnictwo i pozyskiwanie drewna	6
13	produkcja wyrobów tekstylnych	57
16	produkcja wyrobów z drewna oraz korka z wyłączeniem mebli; produkcja wyrobów ze słomy i materiałów używanych do wyplatania	94
22	produkcja wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych	18
23	produkcja wyrobów z pozostałych mineralnych surowców niemetalicznych	124
25	produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń	48
29	produkcja pojazdów samochodowych	9
38	działalność związana ze zbieraniem, przetwarzaniem i unieszkodliwianiem odpadów; odzysk surowców	2
68	działalność związana z obsługą rynku nieruchomości	2

Pracodawcy minimalizowali zagrożenia dla zdrowia w zakładach poprzez:

- 1) opracowanie i wdrożenie programu działań technicznych i organizacyjnych, mających na celu najskuteczniejsze ograniczenie narażenia pracowników na hałas,
- 2) zmianę organizacji pracy – wprowadzenie dodatkowych przerw w pracy i rotacji pracowników,
- 3) wydzielenie stanowisk pracy związanych z występowaniem przekroczeń, oznakowanie stref zagrożenia,
- 4) zaopatrzenie pracowników w indywidualne ochronniki słuchu,
- 5) szkolenie pracowników w zakresie poprawnego i bezpiecznego posługiwania się środkami pracy,
- 6) skrócenie czasu narażenia,
- 7) zamontowanie ekranów dźwiękochłonnych i wyciszenie urządzeń, zakup nowych urządzeń/maszyn.

8.2. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi, biologicznymi, chemikaliami, prekursorami narkotyków.

1. Na terenie nadzorowanym funkcjonują zakłady, w których praca związana jest z kontaktem lub narażeniem na czynniki rakotwórcze tj. pyły drewna, tlenek chromu(VI), potasu chromian, potasu dichromian, hydrazyna, benzen, chloroeten, formaldehyd, fenoloftaleina, octan kobaltu(II), dichlorek kobaltu, węglan kobaltu(II), chlorek niklu(II), siarczan niklu(II) heksahydrat, bromian(V) potasu, chloramfenikol, ogniotrwałe włókna ceramiczne, WWA, WKK(pyły zawierające krystaliczną krzemionkę).

W zakresie substancji, mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, w 2022 r. przeprowadzono 18 kontroli w 16 zakładach pracy. Zwracano uwagę na wywiązanie się z obowiązku przekazania Dolnośląskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu we Wrocławiu oraz Okręgowemu Inspektorowi Pracy informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym. Poza tym sprawdzano prowadzenie rejestru pracowników oraz rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami o działaniu rakotwórczym lub mutagennym. Ponadto kontroli podlegało oznakowanie stanowisk pracy, gdzie występują czynniki rakotwórcze. Wydano łącznie 4 decyzje, w tym: 3 umarzające (PKD-16) dotyczące braku rejestru prac, braku rejestru pracowników, braku informacji do DPWIS, 1 nakazującą (PKD-16) dotyczącą braku szkolenia i poinformowania pracowników o występowaniu procesu technologicznego o działaniu rakotwórczym.

Ponadto w dwóch zakładach (PKD-16, PKD-31) uchybienia dotyczące braku rejestru prac, braku rejestru pracowników, braku informacji do DPWIS zostały usunięte przed wszczęciem postępowania administracyjnego.

2. Przeprowadzono 28 kontroli w zakresie nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy. Do tej grupy należą zakłady z poniższych branż, gdzie narażonych na czynniki biologiczne jest 687 pracowników:

- rolnictwo (fermy drobiu i trzody chlewnej, gospodarstwa rolne, fermy rybne);
- leśnictwo (leśnicy, robotnicy leśni, drwale);
- zakłady branży spożywczej (piekarnie, cukiernie, młyny oraz ubojnia drobiu);
- zakład obróbki skór;
- zakłady drzewne (tartaki i stolarnie);
- zakłady branży metalowej (operatorzy tokarek narażeni na emulsje olejowe - chłodziwa);
- zakłady gospodarki komunalnej (oczyszczalnie ścieków, wywóz, składowanie i sortowanie odpadów komunalnych, usługi pogrzebowe);
- baseny,

- pralnie,
- służba zdrowia,
- bezpieczeństwo publiczne (policja).

Przeprowadzono też 80 kontroli w zakresie substancji i mieszanin chemicznych, w tym 2 u formulatorów, 13 u dystrybutorów i 65 u stosujących oraz 24 kontrole w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi, w tym 16 (w zakresie stosowania) i 8 (w zakresie wprowadzania do obrotu). W powiecie bolesławieckim nie występują podmioty produkujące chemiczne preparaty biobójcze (odpowiedzialne za pierwsze wprowadzenie do obrotu).

W powiecie bolesławieckim znajduje się 1 zakład wprowadzający do obrotu prekursory narkotyków i stosujący prekursory w procesie produkcyjnym (toluen) oraz 19 zakładów stosujących w procesach technologicznych prekursory narkotyków (aceton, kwas solny, kwas siarkowy (VI), toluen, kwas chlorowodorowy nadmanganian potasu). Skontrolowano 6 takich zakładów. Nieprawidłowości w powyższych zakresach nie stwierdzono.

8.3. Choroby zawodowe

W 2022 r. zgłoszono do PSSE w Bolesławcu 16 podejrzeń wystąpienia chorób zawodowych, o 12 więcej niż rok temu, przeprowadzono w tych sprawach 38 postępowań wyjaśniających. Wydano 3 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej, i 5 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej [tabela 9], oraz 1 decyzję umarzającą postępowanie. W roku ubiegłym nie było decyzji stwierdzających chorobę zawodową.

Tabela nr 9. Wykaz stwierdzonych chorób zawodowych w 2022 roku

Jednostka chorobowa	Liczba stwierdzonych chorób zawodowych	działalność wg. PKD
Przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy	1	22
Przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym	1	85
Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa - borelioza	1	02
Pylice płuc	1	23
Choroby skóry	1	96
Razem	5	

9. Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych oraz warunki pobytu dzieci i młodzieży w tych placówkach

W 2022 roku pod nadzorem sanitarnym znajdowało się 88 placówek nauczania i wychowania, wychowania i opieki oraz 63 turnusy wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży. Skontrolowano 64 placówki stałe i 14 turnusów wypoczynkowych. Przeprowadzono 102 kontrole sanitarne. Wydano 137 opinii sanitarnych dotyczących zmiany trybu nauczania w związku z ogniskami zakażeń koronawirusem, 18 decyzji merytorycznych, w tym 6 nakazujących poprawę stanu sanitarnotechnicznego,

1 stwierdzającą spełnienie wymagań lokalowych w żłobku, 2 umarzające postępowanie i 9 decyzji zmieniających termin wykonania obowiązków.

Wśród nadzorowanych obiektów znajdowały się:

- żłobki/kluby dziecięce (8 obiektów),
- przedszkola/inne formy wychowania przedszkolnego (25 obiektów),
- szkoły funkcjonujące samodzielnie (28 obiektów),
- placówki funkcjonujące w zespołach szkół (16 obiektów).

Nieprawidłowości stwierdzono w 2 szkołach podstawowych, 2 zespołach szkół, 1 liceum, 1 przedszkolu, które dotyczyły: złego stanu sanitarnego ścian w klasach, stolarki okiennej w auli, oświetlenia w części pomieszczeń, ogrodzenia boiska, nawierzchni boiska, placu zabaw, parkietu w sali gimnastycznej, parkietu w salach zajęć, braku osłon na kaloryferach. Ponadto niezgodności w stanie sanitarno-technicznym występują jeszcze w 5 placówkach, którym na ich wniosek prolongowano terminy wykonania obowiązków ujętych w decyzjach z lat poprzednich. Wszystkie podmioty jako przyczynę niewykonania nałożonych obowiązków w ustalonym terminie podnosiły kwestię braku środków finansowych, ale wykazywały postęp w ich realizacji.

W pomieszczeniach sanitarnych skontrolowanych placówek czystość i porządek był zachowany, a także panowały dobre warunki do utrzymania higieny osobistej (ciepła bieżąca woda w umywalkach, mydło płynne, ręczniki papierowe/suszarki do osuszania rąk, papier toaletowy w kabinach WC). Standardy dostępności dzieci do urządzeń sanitarnych były zachowane w przedszkolach oraz szkołach podstawowych, natomiast w 7 szkołach ponadpodstawowych były przekroczone, ze względu na liczny rocznik rozpoczynający naukę we wrześniu. Sprawdzono w 22 szkołach (136 oddziałów) rozkład zajęć lekcyjnych, pod kątem przestrzegania norm higienicznych w procesie nauczania, takich jak: rozpoczynanie zajęć o stałej porze (różnica pomiędzy dniami powinna być nie większa niż 1 godzina, a różnica liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia nie większa od jednej godziny). Niezgodności stwierdzono w 3 szkołach (10 oddziałach), gdzie różnica godzin lekcyjnych między kolejnymi dniami tygodnia była większa niż 1 ze względu na nauczycieli dochodzących z innych szkół.. Zalecono podjęcie czynności dostosowania planu lekcji. Wszystkie szkoły w powiecie zapewniają przerwy nie krótsze niż 10 minut. Dokonano też w 7 placówkach oceny dostosowania stolików i krzeseł do wzrostu uczniów i nie stwierdzono nieprawidłowości. Sprawdzono w 13 (wszystkie posiadające) placówkach warunki przechowywania i stosowania niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych. Substancje i preparaty chemiczne były przechowywane w wydzielonych pomieszczeniach, w szafach lub na zapleczu gabinetów chemicznych, odpowiednio oznakowane. W jednym przypadku zalecono wymianę szafy metalowej ze względu na korozję. Skontrolowano 34 szkoły w zakresie zapewnienia uczniom możliwość pozostawiania w placówce części podręczników i przyborów szkolnych i stwierdzono, że wszystkie zapewniają taką możliwość. Uczniowie posiadają indywidualne, zamykane szafki skrytkowo-odzieżowe lub inne wyznaczone miejsca w salach lekcyjnych (szuflady, regały, zbiorowe półki). Skontrolowane szkoły mają dobre warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Pośród 38 skontrolowanych szkół, 30 posiada szkolny zespół sportowy z boiskiem, 1 posiada szkolny zespół bez boiska, 2 salę gimnastyczną z boiskiem, 2 salę gimnastyczną, 3 salę zastępczą z boiskiem. Czynne natryski dla uczniów posiada 28 szkół.

9.1. Nadzór nad warunkami wypoczynku dzieci i młodzieży

Na terenie powiatu bolesławieckiego organizowane były w czasie wakacji i ferii zimowych różne formy wypoczynku. Zgłoszono w bazie MEN 63 turnusy wypoczynku, w tym 10 turnusów zimowego i 37 letniego. Skontrolowano 14 turnusów wypoczynku letniego, w których uczestniczyło 383 dzieci. Inspekcje miejsc wypoczynku wykazały, że organizatorzy zapewнили dzieciom i młodzieży właściwe warunki sanitarno-higieniczne pobytu, personel posiadał aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, były stosowane w czasie epidemii wytyczne GIS dotyczące stosowania maseczek i dezynfekcji. Pracownicy PSSE przekazywali uczestnikom materiały edukacyjne dotyczące dopalaczy i szkodliwości palenia tytoniu, uzależnień, chorób zakaźnych, bezpiecznego korzystania z kąpeli słonecznych.

10. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Bolesławcu podejmowała działania informacyjno-edukacyjne które wynikały z wytycznych Narodowego Programu Zdrowia, Głównego Inspektora Sanitarnego oraz z sytuacji epidemicznej na terenie powiatu, nakierowane na zwiększenie świadomości zdrowotnej społeczeństwa. Polegały one na koordynowaniu na poziomie powiatowym programów edukacyjnych i akcji prozdrowotnych o zasięgu krajowym, wojewódzkim, powiatowym oraz inicjowaniu przedsięwzięć lokalnych. Współpracowano z dyrektorami szkół i przedszkoli, pedagogami, nauczycielami, placówkami służby zdrowia i jednostkami kulturalnymi na terenie miasta Bolesławiec. Podejmowano działania rozpowszechniające informacje w mediach lokalnych. Realizowano następujące programy edukacyjne i akcje profilaktyczne:

Programy Krajowe:

- 1) **Skąd się biorą produkty ekologiczne** - program edukacyjny skierowany do dzieci przedszkolnych oraz ich rodziców i opiekunów. Celem programu jest zwiększenie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat, zasad racjonalnego odżywiania. W programie uczestniczyło 8 placówek (o 5 więcej). Działaniami edukacyjnymi objęto 412 osób (383 uczniów i 29 rodziców).
- 2) **Czyste powietrze wokół nas** - program skierowany do dzieci 5 i 6 letnich oraz ich rodziców i opiekunów. W programie uczestniczyły 5 przedszkoli i oddziałów przedszkolnych przy szkołach podstawowych (o 2 więcej). Działaniami edukacyjnymi objęto 217 osób, w tym 27 rodziców.
- 3) **Bieg po zdrowie** - program dotyczy profilaktyki palenia tytoniu skierowany do uczniów szkół podstawowych. Program realizowano w 3 placówkach, działaniami objęto 159 uczniów.
- 4) **Program zapobiegania zakażeniom HIV i zwalczania AIDS** - przedsięwzięcia kierowano do uczniów szkół ponadpodstawowych, pracowników służby zdrowia, uczestników wypoczynku zimowego i letniego, społeczności lokalnej. Przeprowadzono naradę dla pedagogów szkół ponadpodstawowych, przekazywano materiały edukacyjne, dotyczące profilaktyki HIV/AIDS oraz podniesienia akceptacji społecznej wobec osób żyjących z HIV/AIDS. Propagowano wykonywanie badań w kierunku HIV. Prowadzono dystrybucję materiałów dotyczącą działania bezpłatnych punktów konsultacyjno-diagnostycznych funkcjonujących na terenie województwa. Liczba odbiorców –518 osób w 4 placówkach.
- 5) **ARS czyli jak dbać o miłość** - program edukacyjny którego celem jest ograniczenie spożycia alkoholu, tytoniu i środków psychoaktywnych przez młodzież. Program zrealizowano w 6 szkołach ponadpodstawowych i działaniami objęto 1253 uczniów.

Program wojewódzki:

- 1) **Wybierz życie – pierwszy krok** - program kierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych. Zadaniem programu było zwiększenie poziomu wiedzy nt. roli wirusa brodawczaka ludzkiego (HPV) w powstawaniu raka szyjki macicy, profilaktyki raka szyjki macicy (szczepienia ochronne, cytologia) i czynników zwiększających ryzyko zachorowania; motywowanie kobiet do regularnego poddawania się badaniom profilaktycznym przez całe życie. Łącznie w 2022 roku w programie udział wzięło 1109 uczniów w 6 szkołach ponadpodstawowych.

Interwencje nieprogramowe:

- 1) **Akcja Letnia i Akcja Zimowa** - prowadzono dla ogółu społeczeństwa, w tym w szkołach, przedszkolach, placówkach wypoczynku letniego i zimowego. Celem ich było zapewnienie bezpieczeństwa dzieciom podczas wypoczynku letniego i zimowego poprzez upowszechnienie wiedzy w zakresie profilaktyki: grypy, zatruc pokarmowych, uzależnień, bezpiecznych zachowań, profilaktyki wszawicy, chorób zakaźnych (HIV/AIDS, HCV), przygotowania do grzybobrania, ochrony przed bąblowicą. Organizowane były różnorodne akcje informacyjno-edukacyjne: prelekcje, pogadanki, zajęcia edukacyjne, udzielano instruktaży, dystrybuowano materiały edukacyjne. Działaniami objęto 22 podmioty z liczbą osób 15768.
- 2) **Wybieraj Bezpieczną Żywność** - kampania, której celem było zwiększenie świadomości na temat roli nauki w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności, zachęcanie do dokonywania świadomych wyborów żywieniowych. Działaniami objęto 676 osób w 6 podmiotach.
- 3) **Światowy Dzień bez Tytoniu, Światowy Dzień Rzucania Palenia** - włączając się do imprez organizowanych przez Starostwo Powiatowe i Bolesławiecki Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji, zorganizowano punkty informacyjno-edukacyjne, w którym przekonywano osoby palące do zerwania z nałogiem. Urządzeniem „smokolyzer” udowodniano, ile tlenu węgla wchodzi do organizmu podczas palenia papierosów lub przebywania w otoczeniu palących. Przeprowadzono też prelekcje dla młodzieży nt. szkodliwego działania tytoniu na organizm człowieka oraz zamieszczono na powyższy temat artykuł w mediach lokalnych. Zasięgiem interwencji objęto 1000 osób w 10 placówkach
- 4) **Światowy Dzień Seniora** - w ramach profilaktyki chorób osób starszych oraz promocji aktywnego starzenia się, przeprowadzono dla seniorów Domu Dziennego Pobytu w Bolesławcu prelekcję i pogadankę. Działaniami objęto 30 osób.
- 5) **Światowy Dzień Profilaktyki HIV i Zachorowań na AIDS** - realizowano kampanię o tematach trudnych, takich jak choroby przenoszone drogą płciową, w tym HIV. Objęto działaniami 363 osoby w 2 placówkach. Informację na temat zagrożeń wynikających z chorób przenoszonych drogą płciową zamieszczono też na lokalnych portalach informacyjnych.
- 6) **Profilaktyka zażywania środków zastępczych tzw. dopalaczy** - na temat zagrożeń zdrowotnych związanych z zażywaniem nowych substancji psychoaktywnych realizowano działania informacyjno-edukacyjne: prelekcje, zajęcia edukacyjne dla uczniów szkół podstawowych, średnich, oraz dla dzieci i młodzieży podczas wypoczynku letniego i zimowego. Łączna liczba odbiorców – 1026 osób.

11. Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

W ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego były opiniowane projekty studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego, projekty miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, co do potrzeby przeprowadzania oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, uzgadniania dokumentacji projektowej. W 2022 r.

przeprowadzono 40 kontroli obiektów budowlanych oraz wydano w szczególności następujące opinie i uzgodnienia:

- 2 opinie dotyczące projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy;
- 33 opinie dotyczące oceny oddziaływania na środowisko, w tym 31 o braku konieczności sporządzenia raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko;
- 7 opinii dotyczących miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego;
- 9 uzgodnień dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych;
- 6 uzgodnień dotyczących zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko;
- 39 opinii dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych.

W 2022 roku opiniowano przedsięwzięcia zakwalifikowane do mogących potencjalnie oddziaływać na środowisko dla których po analizie karty informacyjnej przedsięwzięcia nie stwierdzono potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko. Nie opiniowano żadnego przedsięwzięcia kwalifikowanego jako mogące zawsze znacząco oddziaływać na środowisko. Wpłynęło też 17 spraw, co do których nie zajęto stanowiska, dotyczyły głównie budynków mieszkalnych bez lokali usługowych, przebudowy/rozbudowy: werandy na parterze lokalu mieszkalnego, pomieszczeń biurowych, świetlicy wiejskiej, kotłowni, portierni, placu parkingowego.

12. Skargi i wnioski

W roku 2022 rozpatrzono we własnym zakresie 236 wniosków, które dotyczyły następującej problematyki:

- a) Stanu epidemii wywołanego zakażeniami wirusem Sars-CoV-2 - (200),
- b) Stanu porządkowego posesji i mieszkań,- (9)
- c) Stan techniczny instalacji wodno-kanalizacyjnej,- (1)
- d) Zanieczyszczenia terenu ściekami, padłymi zwierzętami, odpadami, – (1)
- e) Warunków pracy w zakładach,- (2)
- f) Występowania insektów i gryzoni,- (6)
- g) Uciążliwości wynikających z działalności,- (1)
- h) Prowadzenia działalności żywnościowej bez zgłoszenia,- (2)
- i) Jakości środków spożywczych, – (8)
- j) Wprowadzania do obrotu suplementów diety z naruszeniem obowiązującego prawa,- (2)
- k) Stanu technicznego zakładów. - (6)

Wszystkie wnioski zostały rozpatrzone w terminie, 200 wniosków dotyczących stanu epidemii rozpatrzono pozytywnie, z pozostałych 36 wniosków, 15 było zasadnych. Problemy sygnalizowane w składanych wnioskach są wykorzystywane podczas innych kontroli i działań zapobiegawczych.

Zostały wniesione też 2 wnioski, które przekazano do rozpatrzenia zgodnie z kompetencjami do innych organów: do Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego (sprawa dotyczyła budowy przydomowej oczyszczalni ścieków) i do Wójta Gminy Bolesławiec (sprawa dotyczyła utrzymania porządku na drodze gminnej).

13. Podsumowanie

1. Sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych w powiecie bolesławieckim należy uznać za dobrą. Oprócz zakażeń wirusem Sars-CoV-2 w ilości 6107, nie odnotowano ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych, ognisk chorób szczególnie niebezpiecznych i wysoce zakaźnych. Natomiast w porównaniu z rokiem ubiegłym odnotowano znaczny wzrost zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe o 61, grypę o 718, zatrucia Salmonellą o 6, ale też spadek zachorowań na Covid-19 o 1156. W powiecie w wyniku zachorowań na Covid-19 zmarło 51 osób (o 111 mniej niż w roku 2021). W powiecie bolesławieckim stwierdzono wyższą zapadalność na gruźlicę niż odnotowana w całym kraju. Zarejestrowano 100 (o 10 więcej) przypadków pokąsań ludzi przez zwierzęta. W przeważającej większości sprawcami pogryzień były psy i koty (odpowiednio 66 i 29), w pozostałych przypadkach inne zwierzęta (kuna, serwal). Decyzją lekarzy z Poradni Chorób Zakaźnych do szczepień przeciw wściekliźnie zakwalifikowano 13 osób.

2. Dla większości chorób, przeciwko którym realizowane są obowiązkowe szczepienia przyjmuje się, że odporność populacyjną osiąga się przy zaszczepieniu co najmniej ok. 95% populacji. Co oznacza, że tyle osób w populacji musi być odpornych na daną chorobę, żeby nie doszło do masowych zakażeń. W roku sprawozdawczym, efekt „odporności zbiorowiskowej” osiągnięto jedynie w przypadku gruźlicy. Odsetek szczepień przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis dzieci w 3 roku życia dalece odbiega od poziomu wystarczającego do osiągnięcia odporności zbiorowiskowej oraz powstrzymania epidemicznego szerzenia się chorób. Opóźnienia w stosunku do programu szczepień mogły być spowodowane czasowymi przeciwwskazaniami lekarskimi, okresowym pobytem dzieci za granicą i powrotem do kraju z niekompletnymi szczepieniami, a także niezgodą rodziców do zaszczepienia dzieci.

3. W dalszym ciągu prowadzone jest postępowanie administracyjne dotyczące stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i wyposażenia w obu szpitalach. Inne skontrolowane podmioty udzielające świadczeń zdrowotnych były w dobrym stanie sanitarno-higienicznym. Gospodarka odpadami medycznymi, obieg bielizny czystej i brudnej odbywały się zgodnie z obowiązującymi przepisami. W podmiotach leczniczych wdrożone były procedury dezynfekcji i sterylizacji wyrobów medycznych oraz prawidłowo funkcjonowała kontrola wewnętrzna w zakresie realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń oraz chorób zakaźnych.

4. Skontrolowano 51% (o 12% więcej niż w roku poprzednim) obiektów żywności i żywienia wpisanych do rejestru PPIS w Bolesławcu. Stwierdzane uchybienia najczęściej dotyczyły: niezachowania warunków higienicznych w produkcji i obrocie, braku wdrożenia opracowanych przez przedsiębiorcę procedur opartych na zasadach HACCP, nieumieszczania w zakładach zbiorowego żywienia i na stoiskach z żywnością sprzedawaną luzem, w widocznym miejscu, informacji dla klientów o składnikach występujących w żywności, w tym alergennych o kraju pochodzenia warzyw i owoców, sprzedaży przeterminowanej żywności. Nałożono 75 (o 14 więcej) mandatów i wydano o 130 (o 43 więcej) decyzji administracyjnych, w tym 73 nakazujące usunięcie nieprawidłowości i 2 decyzje zakazujące wprowadzania do obrotu oraz prezentowania i reklamy na stronie internetowej suplementów diety oraz herbat zawierających w składzie produkty z konopi siewnych tj. liście, kwiaty, które nie posiadają historii spożycia w krajach UE.

Skierowano do wyższej instancji 5 wniosków (o 4 więcej) o nałożenie kary pieniężnej za oferowane do sprzedaży produkty spożywcze nieprzeznaczone dla dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (1), w związku z faktem dwukrotnego uniemożliwienia przez przedsiębiorcę przeprowadzenia urzędowej kontroli żywności w sklepie (1), za niewłaściwe

znakowanie żywności wprowadzanej do obrotu, oraz za nieprawidłowe informacje dotyczące przekazywania informacji konsumentom o żywności za pośrednictwem Internetu (3).

5. Badania środków spożywczych przeprowadzone w ramach urzędowej kontroli wykazały, że żywność oferowana konsumentom na terenie powiatu była właściwej jakości. Pobrano z obrotu i zakładów produkcyjnych, do badań laboratoryjnych, łącznie 173 próbki środków spożywczych, w większości w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych (100 próbek) ale też na zawartość WWA, metali szkodliwych dla zdrowia, mykotoksyn, pestycydów, substancji dodatkowych, histaminy, skażeń promieniotwórczych, napromieniania, zawartości witamin i składników mineralnych, zawartości alkaloidów pirolizydynowych. 123 próby żywności oceniono pod względem znakowania i 3 organoleptycznie. Zbadano również 4 próby materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością w kierunku migracji specyficznej ołowiu i kadmu, sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych. Zdyskwalifikowano tylko 1 próbę (oregano suszone), ze względu na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu alkaloidów pirolizydynowych, w związku z tym produkt zgłoszono do systemu RASFF.

6. Monitoring jakości wody z 17. nadzorowanych w powiecie wodociągów prowadzony był zgodnie z obowiązującymi przepisami. W 6 próbkach dla pięciu wodociągów wskaźniki jakości wody chwilowo nie odpowiadały wymaganiom rozporządzenia. Przekroczone były dopuszczalne wartości żelaza, manganu, ogólnej liczby mikroorganizmów. Przedsiębiorcy niezwłocznie podejmowali działania naprawcze, po czym przedkładali sprawozdania z badania wody, które potwierdzały skuteczność zastosowanych działań i dobrą jakość wody. Woda na pływalniach nadawała się do kąpieli i była bezpieczna - monitoring jakości wody z nieekwipunów basenowych i ciepłej wody z natrysków pokazał, że spośród 399 próbek wody wziętych do badań fizykochemicznych i mikrobiologicznych, 43 były nieprawidłowe (10,78%). Gdzie badania wykazały przekroczenie dopuszczalnej ilości azotanów, trichlorometanu, ogólnej liczby mikroorganizmów oraz nieprawidłową utlenialność i mętność. Przedsiębiorcy podejmowali natychmiastowe działania naprawcze. Prowadzono też postępowania administracyjne. Najwięcej próbek nieprawidłowych (29) było na pływalni Termy w Bolesławcu, gdzie 21 wykazało nieprawidłową utlenialność, a 8 zanieczyszczenia mikrobiologiczne.

7. Stan sanitarno-porządkowy w miastach Bolesławiec i Nowogrodziec oraz na terenach wiejskich utrzymywany był na bieżąco. Bezpieczeństwo w zakresie zapewnienia warunków sanitarno-higienicznych w obiektach użyteczności publicznej było zachowane. Właściciele hoteli oraz placówek zapewniających całonocną opiekę osobom starszym, na ogół wywiązywali się z obowiązku kontroli jakości wody w instalacjach ciepłej wody. W trzech przypadkach, w tej sprawie prowadzone było postępowanie administracyjne i obowiązki wyegzekwowano.

8. W szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych zachowywano czystość i porządek, a także odpowiednie zaopatrzenie w środki higieny osobistej. Nieprawidłowości sanitarno-techniczne stwierdzono w 2 szkołach podstawowych, 2 zespołach szkół, 1 liceum, 1 przedszkolu, które dotyczyły: złego stanu sanitarnego ścian w klasach, stolarki okiennej w auli, oświetlenia w części pomieszczeń, ogrodzenia boiska, nawierzchni boiska, placu zabaw, parkietu w sali gimnastycznej, parkietu w salach zajęć, braku osłon na kaloryferach. Ponadto niezgodności w stanie sanitarno-technicznym występują jeszcze w 5 placówkach, którym na ich wniosek prolongowano terminy wykonania obowiązków ujętych w decyzjach z lat poprzednich. Wszystkie podmioty jako przyczynę niewykonania nałożonych obowiązków w ustalonym terminie podnosiły kwestię braku środków finansowych, ale wykazywały postęp w ich realizacji.

Wydano 137 opinii dotyczących zmiany trybu nauczania w związku z ogniskami zakażeń koronawirusem.

9. Zwiększyła się liczba zakładów pracy o 7 w stosunku do roku ubiegłego. W skontrolowanych zakładach pracy (38,8%) przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy stwierdzono w 11, dotyczyły hałasu. Biorąc pod uwagę wszystkie nadzorowane zakłady ustalono, że ponadnormatywne warunki pracy były w 25 zakładach, i w narażeniu pracowało 360 osób. Dla 166 pracowników poprawiono warunki pracy. Dla 11 zakładów wydano nakazy poprawy warunków pracy, głównie przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy oraz doprowadzenia do właściwego stanu techniczno-sanitarnego pomieszczeń i urządzeń higieniczno-sanitarnych.

W powiecie funkcjonują zakłady, w których praca ludzi związana jest z kontaktem lub narażeniem na czynniki rakotwórcze (pyły drewna twardego, związki chromu VI, chloroeten, hydrazyna, benzen, formaldehyd, fenoloftaleina, związki kobaltu II, związki niklu II, chloramfenikol, bromian potasu, ogniotrwałe włókna ceramiczne).

Skontrolowano 16 takich zakładów, wydano 1 decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości dotyczących braku rejestru prac, braku rejestru narażonych pracowników, braku informacji o czynnikach rakotwórczych do DPWIS, braku szkolenia i poinformowania pracowników o występowaniu procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym.

W 2022 r. zgłoszono 16 podejrzeń wystąpienia chorób zawodowych (o 12 więcej niż w roku ubiegłym). Wydano 5 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej i 3 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.