

**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W LEGNICY**



**INFORMACJA O STANIE BEZPIECZEŃSTWA
SANITARNEGO POWIATU LEGNICKIEGO
W ROKU 2023
I PROGNOZA NA ROK 2024**

Legnica, marzec 2024 roku

SPIS TREŚCI

L.p.	Zakres działań	Strona
1.	Wprowadzenie	3
2.	Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych	4
3.	Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi oraz stan sanitarno-porządkowy terenu powiatu i wybranych obiektów użyteczności publicznej	9
4.	Stan sanitarny zakładów nauczania i wychowania	18
5.	Stan sanitarny zakładów produkujących i wprowadzających do obrotu żywność oraz zakładów żywienia zbiorowego	22
6.	Zagrożenie środowiska pracy z uwzględnieniem chorób zawodowych	42
7.	Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	47
8.	Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia	49
9.	Podsumowanie	53

1. Wprowadzenie

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

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

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

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

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

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

2. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie powiatu legnickiego w roku 2023 była stabilna, przy czym najczęściej zachorowań odnotowano z powodu koronawirusa, grypy oraz ospy wietrznej. Zakażenie wirusem SARS-CoV-2 stwierdzono u 348 osób, 14 z nich hospitalizowano. Na grypę zachorowały 124 osoby, 42 z nich hospitalizowano. Najwięcej zakażeń wirusem SARS-CoV-2 i wirusem grypy odnotowano w miesiącach zimowo-wiosennych. Zachorowania na ospę wietrzną stwierdzono u 250 osób, z czego 2 hospitalizowano. Przypadki ospy wietrznej występowały przez cały rok, najczęściej od kwietnia do czerwca.

Natomiast sytuacja epidemiologiczna pozostałych chorób zakaźnych od wielu lat utrzymuje się na podobnym poziomie i nie budzi niepokoju. Zarejestrowane w roku 2023 zachorowania na niektóre choroby zakaźne, analogicznie jak w latach ubiegłych, miały charakter sezonowy lub były kontynuacją trendów wieloletnich obserwowanych wcześniej. Pojedyncze zachorowania na choroby zakaźne zagrażające życiu nie były niebezpieczne dla ogółu mieszkańców naszego miasta.

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

Tab.1

Lp.	Jednostka chorobowa		Kod wg ICD-10	2023 rok		2022 rok	
				liczba zachorowań	zapadalność	liczba zachorowań	Zapadalność
1.	Salmonelozy	zatrucia pokarmowe	A02.0	3	5,5	6	10,9
		posocznica	A02.1	0	0	1	1,8
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	ogółem		22	40,0	27	49,1
		w tym dzieci do lat 2	A04	0	0	2	0,4
3.	Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe	rotawirusowe	A08.0	9	16,4	22	40,0
		inne wirusowe	A08.1-5	51	92,7	9	16,4
		w tym dzieci do lat 2	A08	14	25,5	16	3,0
4.	Biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu u dzieci do lat 2	ogółem		57	103,6	9	16,4
		w tym dzieci do lat 2	A09	11	20	1	0,2
5.	Płonica (szkarlatyna)		A38	25	45,5	4	7,3
6.	Borelioza z Lyme		A69.2	19	34,5	12	21,8

Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu legnickiego w roku 2023 i prognoza na rok 2024

Lp.	Jednostka chorobowa		Kod wg ICD-10	2023 rok		2022 rok	
				liczba zachorowań	zapadalność	liczba zachorowań	Zapadalność
7.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień		Z20.3/Z24.2	12	21,8	11	20,0
8.	Ospa wietrzna		B01	250	454,6	151	274,4
9.	Wirusowe zapalenie wątroby	typu B	B16, B18.0-1	1	1,8	2	3,6
		typu C	B17.1 B18.2	6	10,9	7	12,7
10.	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)		B26	1	1,8	0	0
11.	Grypa	ogółem	J10-J11	124	225,5	1999	3633,0
		w tym dzieci (0-14)		29	52,7	936	170,1
12.	Zakażenia SARS-CoV-2(COVID-19)		U07.1/U07.1-2	348	632,8	2577	Brak danych
13.	Zakażenia wirusem RSV	ogółem		11	20,0	Nie rejestrowano	

2.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

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

W roku 2023 liczba zarejestrowanych bakteryjnych i wirusowych zakażeń jelitowych oraz bakteryjnych zatruc pokarmowych była o 72 przypadki wyższa niż w roku 2022. Wzrosła także ilość tych zakażeń u dzieci do lat 2.

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

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

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

W roku 2023 zgłoszono 3 przypadki zatruc pokarmowych wywołanych przez pałeczki *Salmonella*. Wystąpiły one u dzieci w wieku 2-7 lat. Dwie osoby hospitalizowano. U osób

zakażonych wyhodowano pałeczki: u 1 osoby *Salmonella Enteritidis*, u 2 osób *Salmonella typhimurium*. Zakażenia salmonellą zarejestrowano od października do grudnia.

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

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

2.2. Wirusowe zapalenia wątroby

Na terenie powiatu legnickiego w roku 2023 zarejestrowano **1** zachorowanie na wirusowe zapalenie wątroby typu B, **6** zachorowań na wzv typu C. Oznacza to, że sytuacja po pandemii koronawirusa powoli się stabilizuje, coraz więcej osób wykonuje badania, poddaje się leczeniu, a wyniki badań i zgłoszenia zachorowań przesyłane są do inspekcji sanitarnej.

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

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

2.3. Zachorowania na choroby zakaźne wieku dziecięcego

W roku sprawozdawczym zaobserwowano prawie dwukrotny wzrost zachorowań na ospę wietrzną. Współczynnik zapadalności wyniósł 454,6/100 tys. w porównaniu do 274,4/100 tys. mieszkańców w roku 2022. Najwięcej zachorowań zarejestrowano od kwietnia do czerwca. Dotyczyły one głównie dzieci do lat 6, najwięcej wystąpiło w grupie wiekowej od 3 do 6 lat. Trzydzieści przypadków dotyczyło osób dorosłych w wieku 19 i 84 lata. Z powodu ospy wietrznej hospitalizowano 2 osoby.

W roku sprawozdawczym liczba zachorowań na płonicę była sześciokrotnie większa w porównaniu do roku poprzedniego. Zachorowania rejestrowano od stycznia do grudnia, z przewagą w okresie wiosenno-letnim. Dotyczyły one głównie dzieci do lat 6, najwięcej wystąpiło w grupie wiekowej od 3 do 6 lat. Zachorowały także dwie osoby dorosłe w wieku 20 i 32 lata. W roku sprawozdawczym 2 osoby były hospitalizowane z powodu zachorowania na płonicę.

Śród chorób wieku dziecięcego, którym zapobiega się poprzez obowiązkowe szczepienia ochronne, zanotowano **1** przypadek zachorowania na świnkę. Dotyczyło ono 5 letniego chłopca. Otrzymał on jedną dawkę szczepionki. Pacjent nie był hospitalizowany, a zachorowanie nie zostało potwierdzone laboratoryjnie

W roku sprawozdawczym nie zgłoszono przypadków różyczki.

2.4. Zachorowania na grypę sezonową

W roku sprawozdawczym zgłoszono razem **124** zachorowania na grypę, z czego **53** przypadki zostały potwierdzone testem PCR. Dzieci do lat 14 stanowiły 42,7% (29 zachorowań), hospitalizowano z powodu tej choroby 42 osoby, w tym 29 dzieci. Natomiast liczba przypadków grypy potwierdzona testem antygenowym wyniosła **71**. Szczyt zachorowań odnotowano od stycznia do kwietnia oraz w grudniu.

Grypa jest chorobą, której można zapobiegać poprzez szczepienia ochronne, jednak pomimo kampanii medialnej w dalszym ciągu liczba osób zaszczepionych przeciwko tej chorobie jest żenująco niska. W roku 2023 w punktach szczepień na terenie Legnicy i powiatu legnickiego zaszczepiło się przeciw grypie 2890 osób, co stanowi zaledwie 2,0% ogółu populacji naszego powiatu. Grypa jest poważną chorobą, która może powodować

powikłania zagrażające życiu. Szczepienia przeciw grypie chronią zarówno przed samym zachorowaniem, jak i poważnymi powikłaniami, jednak nie cieszą się one takim zainteresowaniem, jakiego należałoby oczekiwać. W przypadku tej szczepionki barierą zaporową na pewno nie jest jej cena, która zwykle nie przekracza kwoty 50-60 zł. Sytuacja ta na pewno uległaby poprawie, gdyby w większym stopniu zaangażowali się w nią lekarze podstawowej opieki zdrowotnej oraz lekarze specjaliści, gdyż dla pacjentów są oni większymi autorytetami, niż przedstawiciele firm farmaceutycznych czy inspekcji sanitarnej.

2.5. Zakażenia wirusem SARS-CoV-2

W roku sprawozdawczym liczba zachorowań na Covid 19 wyniosła **348** przypadków, z czego 14 osób hospitalizowano, zapadalność wyniosła 632,8/100 tys. mieszkańców. Jest to ponad siedem razy mniej niż w roku poprzednim. Szczyt zachorowań odnotowano od stycznia do kwietnia oraz w listopadzie i grudniu.

2.6. Zakażenia wirusem RSV

W roku sprawozdawczym zgłoszono **11** przypadków zachorowań na zapalenie płuc i oskrzeli wywołane wirusem RSV, z czego dzieci do lat 2 stanowiły 54,5% (6 zachorowań). Cztery zachorowania to pacjenci w wieku 2-4 lata. Wszyscy byli hospitalizowani w Szpitalu w Legnicy, jedno dziecko w Szpitalu Uniwersyteckim w Zielonej Górze. Jedna osoba dorosła, zakażona wirusem RSV to hospitalizowana kobieta w wieku 93 lat.

Zachorowania powodowane przez RSV cechują się sezonowością: wszystkie zachorowania wystąpiły w okresie wiosennym (marzec - maj), oraz w okresie zimowym (grudzień). Wśród czynników predysponujących do zakażenia wirusem RSV wymienia się wiek poniżej 5 roku życia, niska urodzeniowa masa ciała, wcześniactwo, założenie intubacji, karmienie sondą. Wirus RSV jest głównym patogenem odpowiedzialnym za infekcje górnych dróg oddechowych u dzieci, natomiast u niemowląt powoduje choroby dolnych dróg oddechowych. U małych dzieci pierwsze objawy zakażenia to kaszel, katar i umiarkowana gorączka. W miarę postępu choroby suchy kaszel przekształca się w mokry, dziecko jest rozdrażnione, płaczące, nie chce jeść ani pić, ma problemy z oddychaniem.

2.7. Zachorowania na choroby rzadko występujące

2.7.1. Choroba wywołana przez *Streptococcus pneumoniae* – inwazyjna

Inwazyjną chorobę pneumokokową zdiagnozowano w roku 2023 u **2** osób:

- zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych zdiagnozowano u 64-letniego mężczyzny. Pacjent został przyjęty do Oddziału SOR w Legnicy w stanie ciężkim, z gorączką i zaburzeniami świadomości;
- zapalenie płuc zdiagnozowano u mężczyzny w wieku 71 lat. Pacjent z gorączką i dusznością został przyjęty do Oddziału wewnętrznego Szpitala w Legnicy.

2.7.2. Choroba wywołana przez *Streptococcus pyogenes* – inwazyjna

Zapalenie zdiagnozowano u **8** osób (6 mężczyzn i 2 kobiet), w przedziale wiekowym 31-90 lat. Wszystkie przypadki zarejestrowano jako róża. Pacjenci z gorączką, zmianami zapalnymi na skórze i obrzękiem kończyn zgłaszali się do lekarza. Jedną osobę hospitalizowano.

2.7.3. Kryptosporidioza

W roku sprawozdawczym zarejestrowano **1** przypadek zachorowania na kryptosporydiozę u dziewczynki w wieku 9 lat. Pacjentka z silnymi, napadowymi bólami brzucha trafiła na Oddział Pediatryczny Szpitala w Legnicy.

2.7.4. Kleszczowe zapalenie mózgu

W roku sprawozdawczym nie zarejestrowano żadnego przypadku zachorowania na kleszczowe zapalenie mózgu.

2.7.5. Borelioza - choroba z Lyme

W roku 2023 na terenie powiatu legnickiego zarejestrowano ogółem **19** przypadków zachorowań na boreliozę. Nie odnotowano neuroboreliozy. Żadna z osób chorych nie była hospitalizowana. Wśród osób, które zachorowały, większość miała rumień wędrujący, wielu chorych skarżyło się także na bóle stawów i osłabienie. Najwięcej zachorowań zarejestrowano w miesiącach ciepłych, od czerwca do września, ale pojedyncze przypadki zgłaszane były w okresie zimowym (styczeń, luty, listopad, grudzień). Związane jest to na pewno z ocieplaniem się klimatu w Polsce i na świecie, co powoduje, że owad ten żeruje prawie przez cały rok. Teren, na którym doszło do kontaktu z kleszczem, to najczęściej własna działka, park miejski lub las, ale także cmentarz czy plac zabaw. Dane te mogą świadczyć o coraz większej ilości zakażonych kleszczy żyjących w miejscach, które kiedyś określano jako bezpieczne. Na szczęście coraz większa jest wiedza lekarzy oraz ogółu społeczeństwa na temat boreliozy. Wielu chorych nie pamięta ukłucia przez kleszcza, ale po zauważeniu rumienia wędrującego zgłasza się do lekarza. Pacjenci z reguły trafiają najpierw do placówki podstawowej opieki zdrowotnej, skąd kierowani są do Poradni Chorób Zakaźnych w Legnicy, szybko diagnozowani, a zgłoszenia zachorowań na bieżąco trafiają do PSSE.

2.8. Zachorowania na wściekliznę – potrzeba szczepień

W 2023 roku na terenie działania PSSE w Legnicy nie zarejestrowano zachorowań na wściekliznę wśród ludzi i nie zgłoszono ognisk wścieklizny u zwierząt.

Ogółem w roku sprawozdawczym pogryzionych przez zwierzęta znane i nieznanne zostało **49** osób, z czego **12** zaszczepiono przeciwko wściekliznie ze wskazań lekarskich. Osoby szczepione miały kontakt z psami, u których nie wykluczono wścieklizny i dzikimi kotami. Żadna osoba pogryziona nie wymagała hospitalizacji.

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

2.9. Nadzór nad punktami szczepień

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

Największym problemem jest szybko zwiększająca się liczba rodziców, którzy świadomie i konsekwentnie nie szczepią swoich dzieci. Według stanu na dzień 31 grudnia 2023r. liczba rodziców, którzy nie wyrażają zgody na szczepienie dzieci, wynosiła już **1176** osób, co oznacza, że nie zaszczepionych zgodnie z Programem Szczepień Obowiązkowych jest już **741** dzieci. Niepokojące jest zjawisko rosnącej liczby dzieci nie szczepionych od urodzenia oraz rodziców, którzy nie chcą szczepić swoich dzieci przeciwko zakażeniom pneumokokowym. Przez wiele lat wakcynolodzy zabiegali o to, żeby szczepienia takie weszły do Programu Szczepień Obowiązkowych, niestety wiele osób nie chce z nich skorzystać dla swoich dzieci.

W roku sprawozdawczym wystawiono 6 upomnień oraz 20 wezwań do wykonania zaległych szczepień dla rodziców uchylających się od szczepień swoich dzieci.

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

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

3.1. Wodociągi sieciowe

W 2023 r. na terenie powiatu legnickiego wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi dostarczało, podobnie jak w 2022 roku, 8 wodociągów sieciowych:

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

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

Sprawowany w 2023 r. nadzór sanitarny nad przedsiębiorstwami wodociągowymi wykazywał w większości przypadków właściwy stan sanitarny i techniczny budynków i urządzeń służących do produkcji wody. Jedynie w budynku stacji uzdatniania wody w Krotoszycach, w pomieszczeniu, w którym dozowany jest do wody podchloryn sodu, stwierdzono brak wentylacji mechanicznej. W związku z powyższym PPIS w Legnicy wydał decyzję administracyjną, w której nakazał Gminie Krotoszyce zapewnić w budynku stacji uzdatniania wody w Krotoszycach, w pomieszczeniu, w którym dozowany jest do wody podchloryn sodu, wentylację mechaniczną, zapewniającą co najmniej 5 wymian na godzinę, wymaganą zgodnie z zapisem § 43 rozporządzenia Ministra Gospodarki Przestrzennej i Budownictwa z dnia 27 stycznia 1994 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy stosowaniu środków chemicznych do uzdatniania wody i oczyszczania ścieków (Dz. U. z 1994 r. Nr 21 poz. 73).

3.2. Jakość wody

Nadzór nad jakością wody prowadzony był zarówno na podstawie badań przeprowadzanych przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne w ramach kontroli

wewnętrznej, jak i przez PPIS w Legnicy w ramach nadzoru bieżącego. W 2023 r. zbadano łącznie 172 próbki wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi na terenie powiatu legnickiego.

W 2023 r. PPIS w Legnicy prowadził postępowanie administracyjne w związku z niewłaściwą jakością wody w wodociągach:

- wodociągu sieciowym w Czernikowicach,
- wodociągu sieciowym w Chojnowie,
- wodociągu sieciowym Związku Komunalnego „Wodociąg Lisowice”,
- wodociągu sieciowym na terenie gminy Miłkowice, zaopatrywanym z wodociągu w Okmianach.

W dniu 15 czerwca 2023 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy stwierdził brak przydatności wody do spożycia w związku ze stwierdzeniem ponadnormatywnych wartości badanych parametrów mikrobiologicznych w próbkach wody pobranych 13 czerwca 2023 r. z wodociągu sieciowego w Czernikowicach:

- w punkcie poboru: Czernikowice 6 - bakterie *Escherichia coli* – 2 jtk w 100 ml (wartość wymagana – 0 jtk w 100 ml), bakterie grupy coli - 53 jtk w 100 ml (wartość wymagana – 0 jtk w 100 ml)
- w punkcie poboru Czernikowice SUW – bakterie grupy coli - 32 jtk w 100 ml (wartość wymagana – 0 jtk w 100 ml).

PPIS w Legnicy zobowiązał Gminny Zakład Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej w Chojnowie do niezwłocznego podjęcia działań w celu ustalenia przyczyn stwierdzonego zanieczyszczenia wody oraz zapewnienia właściwej jakości wody, a ponadto do poinformowania konsumentów o braku przydatności wody do spożycia i zapewnienia dostaw wody zdanej do picia. Działania naprawcze podjęte przez administratora wodociągu doprowadziły do poprawy jakości wody i w próbkach pobranych w dniu 16 czerwca 2023 r. nie stwierdzono zanieczyszczeń mikrobiologicznych. W związku z powyższym PPIS w Legnicy, w dniu 19 czerwca 2023 r. stwierdził przydatność wody do spożycia przez ludzi z wodociągu sieciowego w Czernikowicach.

Ponadto, w próbkach pobranych w dniach 13 czerwca 2023r., 22 czerwca 2023 r. i 12 lipca 2023 r. z wodociągu sieciowego w Czernikowicach stwierdzono zawyżone wartości azotanów: 51 mg/l, 52,1 mg/l i 53,7 mg/l (najwyższa wartość dopuszczalna – 50 mg/l). W związku z powyższym PPIS w Legnicy wszczął postępowanie administracyjne. Podjęte przez GZGKiM w Chojnowie działania naprawcze doprowadziły do zapewnienia właściwej jakości wody, postępowanie w tej sprawie zostało umorzone.

Wynik badania próbki wody pobranej 5 lipca 2023 r. z wodociągu sieciowego w Chojnowie, w punkcie poboru: Hydrofornia, ul. Samorządowa w Chojnowie wykazał wystąpienie przekroczenia dopuszczalnej wartości badanego parametru mikrobiologicznego: bakterie grupy coli - 97 jtk w 100 ml (wartość dopuszczalna 0 jtk w 100 ml). Badania w pozostałym zakresie (ogólna liczba bakterii oraz parametry fizykochemiczne) nie wskazały nieprawidłowych wartości badanych parametrów. W związku z niewłaściwą jakością wody w zakresie bakterii grupy coli, PPIS w Legnicy stwierdził brak przydatności wody do spożycia przez ludzi wody z wodociągu sieciowego w Chojnowie w punkcie Hydrofornia ul. Samorządowa. Woda została dopuszczona jedynie do splukiwania toalet. Jednocześnie PPIS w Legnicy wydał decyzję zobowiązującą Chojnowski Zakład Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej do podjęcia działań naprawczych i zapewnienia w wodociągu sieciowym wody o jakości zgodnej z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294) w terminie do 14 lipca 2023 r. Do czasu stwierdzenia przydatności wody do spożycia przez ludzi, nałożył obowiązek zapewnienia mieszkańcom alternatywnych dostaw wody

przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Powtórne badania wykonane 12 lipca 2024 r., nie wykazały obecności bakterii grupy coli w wodzie, w związku z czym PPIS w Legnicy stwierdził przydatność wody do spożycia przez ludzi. Właściwą jakość wody potwierdziły również badania próbki pobranej 06 września 2024 r.

W wyniku badań laboratoryjnych próbek wody pobranych w dniu 11 lipca 2023r. z wodociągu sieciowego Związku Komunalnego „Wodociąg Lisowice” w przepompowni kontenerowej w Rogoźniku, wykryto ponadnormatywną wartość jonu amonu: 0,57 mg/l (najwyższa wartość dopuszczalna: 0,50 mg/l). Kolejne badania laboratoryjne próbek wody pobranych w pompowni wody w Rogoźniku, a także w innych punktach poboru: pompownia wody Bieniowice, pompownia wody Dąbie, stacja uzdatniania wody (SUW) Lisowice, również wykazały nieprawidłowe wartości jonu amonu, które osiągały poziom od 0,75 mg/l do 1,16 mg/l. Przekroczenia dopuszczalnych wartości jonu amonowego związane były z pracami remontowymi na terenie stacji uzdatniania wody. Badania jakości wody w szerokim zakresie nie wykazały przekroczeń innych parametrów fizykochemicznych ani mikrobiologicznych. W związku z powyższym PPIS w Legnicy wydał decyzję administracyjną, w której stwierdził warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi z wodociągu Związku Komunalnego „Wodociąg Lisowice” na okres do 31 grudnia 2023r., określając dopuszczalną wartość parametryczną jonu amonu w tym okresie na poziomie 1,2 mg/l. Jednocześnie PPIS w Legnicy zobowiązał Związek Komunalny „Wodociąg Lisowice” do podjęcia skutecznych działań naprawczych i zapewnienia wody o jakości zgodnej z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294) w terminie do 31 grudnia 2023 r. Wyniki badań jakości wody przeprowadzonych w dniu 27 września 2023 r. na stacji uzdatniania wody wykazały poprawę jakości wody – uzyskano wynik: poniżej 0,210 mg/l. Kolejne badania, przeprowadzone 3 października 2023 r. i 5 grudnia 2023r., potwierdziły stałą poprawę jakości wody – stwierdzone wartości wynosiły poniżej granicy oznaczalności: 0,210 mg/l.

PPIS w Legnicy stwierdził również warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi w związku ze stwierdzeniem w próbce wody pobranej 10 października 2023 r. z sieci wodociągowej na terenie gminy Miłkowice, przekroczenia dopuszczalnej wartości badanego parametru mikrobiologicznego: bakterie grupy coli - 2 jtk w 100 ml (wartość dopuszczalna 0 jtk w 100 ml) w punkcie poboru: Grzymalin - hydrofornia przy nr domu 11, kran przy umywalce. Badania laboratoryjne w pozostałym zakresie (Escherichia coli, ogólna liczba mikroorganizmów oraz parametry fizykochemiczne), nie wykazały nieprawidłowych wartości badanych parametrów. W związku z powyższym PPIS w Legnicy dopuścił wodę do spożycia, tylko po przegotowaniu. Gminny Zakład Gospodarki Komunalnej w Miłkowicach poinformował o niezwłocznym podjęciu działań naprawczych – dezynfekcji sieci wodociągowej oraz ponownym pobraniu próbek wody. Ponadto GZGK w Miłkowicach poinformował mieszkańców zaopatrywanych miejscowości: Grzymalin, Kochlice i Głuchowice o stwierdzonej warunkowej przydatności wody do spożycia i zaleceniach w zakresie bezpiecznego korzystania z wody, uzgodnionych z PPIS w Legnicy. Powtórne badania wykonane 13 października 2023 r. a także 06 listopada 2023 r. wykazały właściwą jakość wody.

Ponadto, w siedmiu próbkach pobranych w 2023 r. z wodociągu sieciowego w Czernikowicach stwierdzono zaniżoną wartość pH: 6,32 - 6,44 (wartość dopuszczalna: 6,5-9,5) oraz w jednej – zawyżoną wartość pH: 10. Administrator wodociągu dokonywał korekty odczynu (pH) wody i w kolejnych próbkach pobranych z tego wodociągu, wartość pH mieściła się w wymaganym zakresie.

W okresie sprawozdawczym stwierdzono również krótkotrwałe lub występujące w pojedynczych próbkach przekroczenia dopuszczalnych wartości badanych parametrów fizykochemicznych w kilku wodociągach na terenie powiatu legnickiego:

- w jednej próbce wody pobranej w październiku na terenie gminy Legnickie Pole stwierdzono nieprawidłową wartość bromodichlorometanu: 0,023 mg/l (wartość dopuszczalna – 0,015 mg/l),
- w dwóch próbkach wody, pobranych w styczniu i w maju 2023 r. z wodociągu sieciowego w na terenie gminy Legnickie Pole, w punkcie zlokalizowanym w Szkole Podstawowej w Mikołajowicach stwierdzono zawyżone wartości mętności: 1,30 NTU i 3,2 NTU µg/l (wartość dopuszczalna – 1,0 NTU),
- w jednej próbce pobranej w czerwcu 2023 r. z wodociągu sieciowego na terenie Gminy Krotoszyce, w punkcie poboru w Janowicach Dużych stwierdzono zawyżoną wartość mętności: 4,30 NTU (wartość dopuszczalna – 1,0 NTU),
- w jednej próbce pobranej w październiku 2023 r. z wodociągu sieciowego w Prochowicach stwierdzono zawyżoną wartość mętności: 6,3 NTU (wartość dopuszczalna – 1,0 NTU)
- w jednej próbce pobranej w marcu 2023 r. z wodociągu sieciowego w Chojnowie w punkcie poboru zlokalizowanym w stacji uzdatniania wody przy ul. Okrzei stwierdzono zaniżoną wartość pH: 6,43 (wartość wymagana: 6,5-9,5)
- w jednej próbce pobranej z wodociągu na terenie gminy Kunice, zaopatrywanego z WPEC w Legnicy S.A., w punkcie poboru zlokalizowanym w Kolonii Pątnów, stwierdzono nieakceptowalny zapach.

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

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

3.3. Inne ujęcia wody

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

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

Stan sanitarno - porządkowy powiatu nie odbiegał w zasadniczy sposób od stanu z poprzedniego okresu sprawozdawczego i oceniany był jako dobry. Wszystkie miasta są skanalizowane, natomiast tereny wiejskie skanalizowane są w ok. 60%. Nie odnotowano awarii sieci kanalizacyjnych. W miejscowościach, które nie są skanalizowane, nieczystości płynne gromadzone były w zbiornikach bezodpływowych. Nie zgłaszano przypadków nieregularnego opróżniania zbiorników bezodpływowych.

Miejscowości są zaopatrywane w wodę przeznaczoną do spożycia z wodociągów sieciowych, dostarczających wodę o dobrej jakości.

Poszczególne gminy posiadają opracowane regulaminy utrzymania czystości i porządku zaopiniowane przez PPIS, regulujące m.in. odbiór odpadów komunalnych od właścicieli nieruchomości. Gospodarowanie odpadami komunalnymi, w tym sposoby ich gromadzenia na poszczególnych nieruchomościach, rodzaje pojemników czy prowadzenie selektywnego

zbierania odpadów odbywało się na ogół prawidłowo. W okresie sprawozdawczym do PPIS w Legnicy wpływały wnioski o podjęcie interwencji w sprawie złego stanu sanitarno-porządkowego budynków i terenów wokół budynków, w związku z czym przeprowadzano kontrole i wydawano stosowne zalecenia. Część spraw została przekazana do odpowiednich podmiotów, właściwych do ich załatwienia.

3.4.1. Podmioty lecznicze

Stan techniczny i funkcjonalny skontrolowanych w 2023 r. podmiotów leczniczych był dobry. Kontrole sanitarne przeprowadzone w obiektach tej grupy nie wykazały nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego, bieżącego stanu sanitarnego pomieszczeń i wyposażenia czy postępowania z bielizną, odpadami komunalnymi i medycznymi.

Wytwarzane w podmiotach leczniczych odpady medyczne zbierane były selektywnie w miejscach ich powstawania. Odpady niebezpieczne, do czasu odbioru do spalania przez specjalistyczne firmy, przechowywano w urządzeniach chłodniczych, przeznaczonych wyłącznie do tego celu. Podmioty miały opracowane procedury i instrukcje postępowania z odpadami medycznymi. W obiektach zapewniono wystarczającą ilość środków czystościowych i preparatów dezynfekcyjnych oraz sprzętu porządkowego. Postępowanie z tym sprzętem po użyciu oraz jego przechowywanie było prawidłowe.

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

3.4.2. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej

Podobnie jak w roku ubiegłym, stan sanitarno-higieniczny zdecydowanej większości zakładów z tej grupy oceniany był jako dobry. Jednak w jednym z nich stwierdzono uchybienia.

Kontrola w salonie kosmetycznym „Victoria” przy ul. Gen. Wł. Sikorskiego 12 w Chojnowie wykazała nieprawidłowości w zakresie sanitarno-technicznym. Podczas kontroli stwierdzono, że w gabinecie kosmetycznym, w którym wykonuje się usługi brak jest umywalki. Ręce i narzędzia wielokrotnego użytku po dezynfekcji, myte są w umywalce znajdującej się w pomieszczeniu socjalno-gospodarczym, do którego przechodzi się przez salę fryzjerską. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Na przedsiębiorcę wydano decyzję płatniczą za czynności kontrolne oraz decyzję nakazującą usunięcie, w terminie wyznaczonym przez PPIS w Legnicy, stwierdzonych nieprawidłowości.

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

i oznakowanych opakowaniach zastępczych. Narzędzia dezynfekowane były w pełnym zanurzeniu, w zalecanym czasie i stężeniu środka dezynfekcyjnego.

W większości zakładów kosmetycznych do wykonywania zabiegów, przy których może dojść lub dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek używane były narzędzia jednorazowego użycia. Jeśli wykorzystywano narzędzia wielorazowego użycia, które naruszały ciągłość tkanek - poddawano je sterylizacji. Właściciele obiektów przeprowadzali kontrole autoklawów w zakresie badania biologicznego sporał oraz prowadzili rejestry chemiczne procesów sterylizacji. W obiektach były wdrożone i stosowane przez właścicieli procedury chroniące przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi.

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

3.4.3. Dworzec i przystanki kolejowe

W 2023r. skontrolowano przystanki osobowe PKP w Miłkowicach oraz w Jezierzanach. Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości. W/w obiekty sprzątane były na bieżąco, zaopatrzone w kosze na odpady, które systematycznie opróżniano. Stan sanitarno-techniczny przystanków również nie budził zastrzeżeń.

3.4.4. Obiekty pomocy społecznej

Pod nadzorem sanitarnym PSSE w Legnicy znajdują się:

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

W okresie sprawozdawczym skontrolowano Dom Pomocy Społecznej w Legnickim Polu przy ul. Benedyktynów 4. Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarnego. Postępowanie z bielizną brudną i czystą było prawidłowe. Zapas środków czystości, dezynfekcyjnych oraz higienicznych był wystarczający, a sprzęt porządkowy utrzymany był w dobrym stanie sanitarno-technicznym i prawidłowo przechowywany. Wszystkie pomieszczenia sprzątane były na bieżąco. Obiekty zaopatrywane były w wodę przeznaczoną do spożycia o dobrej jakości z wodociągów sieciowych. Nie stwierdzono również nieprawidłowości w zakresie odprowadzania ścieków, postępowania z odpadami i funkcjonowania wentylacji. Otoczenie obiektu było odpowiednio zagospodarowane i utrzymane czysto. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna. W obiekcie przestrzegany był zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

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

- w zespole II (budynek 5) wyremontowano kompleks łazienek, w których zamontowano nową armaturę sanitarną, szatnię dla pracowników oraz korytarz,
- w zespole I (budynek 1) pomalowano klatkę schodową oraz 2 pomieszczenia,
- w zespole III (budynek 3) pomalowano pokoje mieszkańców na parterze,

- w zespole VI (budynek 4) pomalowano pomieszczenie stołówki oraz pomieszczenie socjalne pracowników,
- w zespole V (budynek 7) w trakcie malowania były pomieszczenia mieszkańców, stołówka oraz kuchnia podręczna.
- w zespole IV zaplanowano wymianę instalacji elektrycznej,
- w zespole VI (budynek 6) zaplanowano remont łazienek.

W ramach prowadzonych prac budowlanych w 2023 roku w DPS w Legnickim Polu w budynku nr 5 dostosowano istniejącą kuchnię do potrzeb zatrudnienia osób z niepełnosprawnością oraz utworzono zaplecze socjalne dla niepełnosprawnych pracowników. Przebudowano, także budynek nr 2 w celu dostosowania do współczesnych wymogów technicznych i przeciwpożarowych oraz potrzeb realizacji Zakładu Aktywności Zawodowej.

W dniu 27 października 2023 r. PPIS w Legnicy pobrał w Domu Pomocy Społecznej w Legnickim Polu próbki wody z instalacji wody ciepłej do badań w kierunku obecności bakterii Legionella sp. Wyniki badań wykazały w jednym z czterech badanych punktów, tj. budynek nr 6 (dział sportu i rekreacji, sanitariaty mieszkańców, łazienka na parterze, prysznic) ponadnormatywną obecność bakterii Legionella sp. w instalacji wody ciepłej - 800 jtk/100 ml. W związku z powyższym wszczęto postępowanie administracyjne. W związku z udzieleniem przez DPS w Legnickim Polu informacji o wyłączeniu tej części obiektu z użytkowania do czasu zakończenia remontu tj. do czerwca 2025 roku, wydano decyzję umarzającą w całości postępowanie administracyjne w sprawie naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych. W sprawie wydano decyzję płatniczą za pobór próbki wody i badania laboratoryjne.

3.4.5. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

Stan sanitarny obiektów tej grupy nie odbiegał od stanu z roku poprzedniego i był oceniany jako dobry. We wszystkich obiektach prawidłowe było zaopatrzenie w wodę, odprowadzanie nieczystości płynnych oraz gromadzenie i usuwanie odpadów komunalnych. Stan bieżącej czystości był zachowany. Pokoje dla gości były urządzone estetycznie i utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Bielizna brudna prana była w pralniach usługowych zewnętrznych, postępowanie z nią nie budziło zastrzeżeń. Obiekty posiadały wystarczające zapasy środków czystościowych, dezynfekcyjnych i higienicznych. Tereny wokół budynków były właściwie zagospodarowane i uporządkowane. Nie stwierdzono również nieprawidłowości w zakresie funkcjonowania instalacji wentylacji/klimatyzacji. Hotele posiadają wentylację grawitacyjną, mechaniczną, a w kilku przypadkach – klimatyzację. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna. W obiektach przestrzegany był zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

3.4.6. Ustępy publiczne

Nadzorem sanitarnym objęty jest 1 ustęp publiczny na terenie powiatu legnickiego, znajdujący się we wsi Legnickie Pole, w 2023r. nie był kontrolowany.

3.4.7. Cmentarze

W 2023r. nadzorem sanitarnym objęto 6 cmentarzy komunalnych na terenie powiatu: cmentarz komunalny w Prochowicach, Miłkowicach, Ulesiu, Grzymalinie, Rzeszotarach, oraz cmentarz komunalny w Chojnowie przy ul. Parkowej 1.

Stan sanitarny terenów skontrolowanych cmentarzy nie odbiegał od stanu z poprzedniego roku. Cmentarze były właściwie zagospodarowane, uporządkowane i ogrodzone. Drogi wewnętrzne były utwardzone. Odpady komunalne składowane były

w pojemnikach lub kontenerach, usytuowanych w wydzielonych miejscach cmentarzy. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami komunalnymi.

3.4.8. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli

W 2023 r., na terenie działalności PSSE w Legnicy funkcjonowało 1 kąpielisko - „Kraina Dobrej Energii” na zbiorniku w Jezierzanach, na terenie gminy Miłkowice. Zgodnie z podjętą uchwałą nr LVIII/377/2023 Rady Gminy Miłkowice z dnia 27 kwietnia 2023 r., ustalono sezon kąpielowy od 1 czerwca 2023 r. do 31 sierpnia 2023 r.

Na jeziorze wyznaczono strefy kąpeli dla dorosłych i dla dzieci, które były trwale oznakowane bojami oraz strzeżone przez ratowników WOPR. Na terenie obiektu znajdowała się recepcja, pomieszczenie ratownika, pomieszczenie biurowe, pomieszczenie gospodarcze, plaża z wydzielonym terenem dla osób przebywającymi z psami, toalety dla kobiet, mężczyzn i osób niepełnosprawnych, strefa kempingowa z kontenerem, w którym znajdują się toalety oraz natryski dla kobiet i mężczyzn. Na terenie obiektu znajdowały się również boiska do piłki siatkowej, strefa zabaw dla dzieci, strefa wzmacniania, wydzielone miejsce do grillowania, wydzielona strefa gastronomiczna. Po przeciwnej stronie ośrodka znajduje się parking na ok. 200 miejsc.

Obiekt zaopatrywany był w wodę dobrej jakości z wodociągu sieciowego LPWiK S.A. Nieczystości płynne odprowadzane były do dwóch zbiorników bezodpływowych o pojemności 6 i 10 m³. Planowane jest podłączenie obiektu do sieci kanalizacyjnej. Odpady komunalne gromadzone były w pojemnikach rozmieszczonych na terenie ośrodka oraz w zbiorczym kontenerze.

Na terenie obiektu dostępny był regulamin dla osób kąpiących się i wypoczywających oraz bieżąca ocena jakości wody, wydana przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy. Teren obiektu utrzymany był czysto, część rekreacyjna (plaża, tereny zielone) - uporządkowane, a trawa wykoszona.

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

W 2023 r. na terenie powiatu legnickiego funkcjonowało 1 miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli - „Różana Dolina” na terenie Ośrodka Wypoczynkowego w Rokitkach – w terminie od 12 lipca 2023 r. do 06 sierpnia 2023 r. Organizator miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpeli przeprowadził badania jakości wody nie wcześniej niż 10 dni przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego i raz w trakcie jego trwania. Wyniki badań wykazały, że jakość wody spełniała wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli (Dz. U. z 2019 r. poz. 255). W związku z powyższym PPIS w Legnicy stwierdził przydatność wody do kąpeli w w/w miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli. Oceny jakości wody były przekazywane organizatorowi oraz Wójtowi Gminy Chojnów.

Na terenie ośrodka wypoczynkowego była wydzielona plaża z wyznaczoną i trwale oznakowaną strefą do kąpeli i opieką ratowników WOPR. Ponadto na jego terenie znajdowało się pomieszczenie ratowników, punkt gastronomiczny, parking oraz zaplecze sanitarne - ustawiony kontener z 2 ekologicznymi kabinami oraz wodą do mycia rąk. Odpady

komunalne gromadzone były w workach foliowych zawieszonych na metalowych stelażach oraz zbiornikami kontenerze ustawionym w otoczeniu obiektu, które opróżniano na bieżąco. Obiekt zaopatrzony był w wystarczającą ilość środków czystości, higienicznych oraz dezynfekcyjnych. Teren obiektu był uporządkowany oraz ogrodzony. Na terenie ośrodka dostępny był regulamin dla osób wypoczywających i kąpiących się oraz bieżąca ocena jakości wody wydana przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy.

3.4.9. Pływalnie

W 2023 r. pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdowały się pływalnie kryte: Basen Miejski przy Szkole Podstawowej Nr 4 w Chojnowie ul. Kilińskiego 23, pływalnia w Hotelu „Pałac” w Krotoszycach oraz pływalnia w Przedszkolu Samorządowym w Kunicach ul. Przedszkolna 2.

Obiekty te wyposażone są w urządzenia do bieżącej kontroli parametrów uzdatniania wody, jak: odczyn, stężenie chloru, poziom Redox oraz temperatura wody. Woda uzdatniana jest w zautomatyzowanych procesach. Niecki basenowe działają na zasadzie systemu zamkniętego obiegu z czynnym przelewem.

Zarządzający pływalniami ustalili z PPIS w Legnicy harmonogramy pobierania próbek wody i zgodnie z nimi przeprowadzali badania jakości wody w celu sprawdzenia zgodności z przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022 r. poz. 1230), a w przypadku wystąpienia przekroczeń dopuszczalnych wartości badanych parametrów informowali PPIS w Legnicy o podejmowanych działaniach naprawczych.

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

W okresie wakacji, na terenie objętym nadzorem PSSE w Legnicy, uruchomiono ponadto 1 basen kąpielowy odkryty: przy ul. Słowackiego w Prochowicach - z jedną niecką do pływania. Obiekt ten z uwagi na brak wody przepływowej w nieckach, nie spełnia określeń definicji pływalni, zawartej w ustawie z dnia 18 sierpnia 2011 r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych (Dz. U. z 2022 r. poz. 147).

Nadzór nad obiektem w zakresie przydatności wody do kąpieli, prowadzony był na zasadach ustalonych przez PPIS w Legnicy, uwzględniających wyniki dotychczasowego nadzoru oraz wymagania dotyczące pływalni określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022 r. poz. 1230). Częstotliwość badań jakości wody w nieckach basenowych ustalono na 2 razy w miesiącu. Na podstawie analizy sprawozdań z badania wody, PPIS w Legnicy stwierdzał przydatność wody do kąpieli w niecce basenu.

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

Dezynfekcja wody na basenie prowadzona była w sposób prowizoryczny – przez bezpośrednie nalewanie roztworu podchlorynu sodu do niecki basenowej.

3.4.10. Inne obiekty użyteczności publicznej

Do tej grupy zalicza się m. in. takie obiekty jak: apteki, domy kultury, obiekty sportowe, targowiska, oczyszczalnie ścieków, składowiska odpadów i inne. Stan sanitarny większości obiektów tej kategorii był dobry. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących zaopatrzenia obiektów w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi oraz usuwania odpadów i odprowadzania ścieków. Obiekty podłączone były do sieci kanalizacyjnych i wodociągów sieciowych, produkujących wodę o dobrej jakości. Stan sanitarno-techniczny i bieżąca czystość w obiektach były zachowane. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna.

W dniu 3 sierpnia 2023 r., w związku z otrzymaniem wniosku o interwencję w sprawie nieprawidłowości w DOMU SENIORA w Biskupicach 3, PPIS w Legnicy przeprowadził kontrole w tym obiekcie. Podczas kontroli stwierdzono, że w DOMU SENIORA w Biskupicach 3 przebywają osoby starsze i niepełnosprawne, a prowadzona działalność ma charakter działalności gospodarczej w zakresie prowadzenia placówki zapewniającej całodobową opiekę osobom niepełnosprawnym, przewlekle chorym lub osobom w podeszłym wieku. Zgodnie z oświadczeniem właściciela, w placówce przebywało 36 osób. Przedsiębiorca nie uzyskał zezwolenia Wojewody Dolnośląskiego na prowadzenie tego typu działalności, które jest wymagane przepisami art. 67 ustawy z dnia 12 marca 2004r. o pomocy społecznej (Dz. U. z 2023 r. poz. 901 ze zm.) – nie widniał w rejestrze Placówek zapewniających całodobową opiekę osobom niepełnosprawnym, przewlekle chorym lub osobom w podeszłym wieku, prowadzonym przez Dolnośląski Urząd Wojewódzki, ani nie przedstawił dokumentów rejestrowych. Ponadto przedsiębiorca nie przedstawił dokumentów organu nadzoru budowlanego, dopuszczających do użytkowania budynek, w którym funkcjonuje DOM SENIORA.

Podczas kontroli stwierdzono szereg nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarno-higienicznego, za co przedsiębiorcę ukarano mandatem karnym w wysokości 500 zł. Kolejna kontrola przeprowadzona w dniu 7 września 2023 r. wykazała usunięcie części nieprawidłowości, jednak nadal stwierdzono uchybienia sanitarne:

- brak wentylacji w pomieszczeniach sanitarnych, nie przedłożono opinii kominiarskiej potwierdzającej poprawność i skuteczność wentylacji,
- alejki na terenie posesji wyłożone kostką brukową posiadają ubytki, miejscami niestabilnie ułożoną kostkę, nierówną powierzchnię – stanowiąc zagrożenie potknięcia się,
- w pomieszczeniach mieszkalnych nadal zły stan powierzchni ścian – okładzina ścienna miejscami zawilgocona, wybrzuszona, odchodząca od ściany,
- jedno z pomieszczeń przeznaczonych na pobyt ludzi, służące jako świetlica i jadalnia jest bez odpowiedniego oświetlenia światłem dziennym – posiada okno wychodzące na inne pomieszczenie,
- urządzenia sanitarne (ustęp, umywalka) znajdują się w pomieszczeniach mieszkalnych bez wydzielenia stałymi przegrodami (oddzielone jedynie zasłonami z tkaniny),

W związku ze stwierdzeniem naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, wydano decyzję administracyjną, z terminem realizacji do 31 grudnia 2023r., O funkcjonowaniu w/w obiekcie bez wymaganych zezwoleń poinformowano Dolnośląski Urząd Wojewódzki we Wrocławiu.

4. Stan sanitarny zakładów nauczania i wychowania

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy w 2023 roku na terenie powiatu legnickiego sprawował nadzór sanitarny nad 35 stałymi placówkami nauczania i wychowania, a także 7 wypoczynkami dzieci i młodzieży w okresie ferii zimowych i letnich.

Przeprowadzono ogółem 44 kontroli sanitarnych.

Wystosowano 3 decyzje nakazujące (dotyczące zapewnienia uczniom opieki stomatologicznej), 6 decyzji płatniczych, 1 decyzję o wygaśnięciu i 2 decyzje umarzające postępowanie administracyjne.

4.1. Szkoły

4.1.1. Szkoły funkcjonujące samodzielnie

W roku 2023 r. skontrolowano 13 szkół podstawowych i 2 szkoły specjalne. W skontrolowanych szkołach znajdowały się odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej uczniów, środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Pomieszczenia utrzymane były w czystości. Stan sanitarny wszystkich skontrolowanych szkół był dobry z wyjątkiem 1 szkoły, gdzie w wyniku przeprowadzonej kontroli, stwierdzono istniejący zapach charakterystyczny dla zawilgoconych pomieszczeń w sali dla oddziału przedszkolnego, przy braku napływu i odpływu powietrza wentylacyjnego w tym pomieszczeniu. W związku z powyższym organ prowadzący został zobowiązany pismem pokontrolnym do podjęcia odpowiednich działań i poinformowania o nich PPIS w Legnicy. W udzielonej odpowiedzi zobowiązał się rozwiązać ten problem do 20 grudnia 2024 r. oraz powiadomić o tym PPIS w Legnicy.

4.1.2. Zespoły szkół

W 2023 r. przeprowadzono kontrole w 9 zespołach szkół. Stan sanitarno-techniczny kontrolowanych obiektów był zachowany.

4.2. Ocena warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania

Wszystkie skontrolowane placówki nauczania posiadały podłączenie do wodociągu sieciowego. Brak podłączenia do sieci kanalizacyjnej stwierdzono w 2 szkołach podstawowych zlokalizowanych w miejscowościach, które nie posiadają sieci kanalizacyjnej. Szkoły posiadają bezodpływowe szamba.

Na łączną ilość skontrolowanych placówek niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych stwierdzono w 2 zespołach szkół (ponadnormatywna liczba uczniów przypadająca na 1 urządzenie).

4.2.1. Pomiary natężenia oświetlenia sztucznego

W czasie kontroli sprawdzane były protokoły zawierające wyniki pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego. Skontrolowane szkoły posiadały pozytywne wyniki pomiarów natężenia oświetlenia z wyjątkiem szkół:

- w 1 szkole podstawowej, w odniesieniu do której wystosowano pismo do organu prowadzącego o poprawę natężenia oświetlenia (dotyczyło 1 sali dydaktycznej, 1 pracowni komputerowej, sali gimnastycznej, pomieszczeń sanitarnohigienicznych, sekretariatu i pomieszczenia dyrektora). Podjęto stosowne działania, szkoła zobowiązała się dostarczyć aktualne protokoły pomiarów natężenia oświetlenia. Organ prowadzący sfinansował zapewnienie właściwego oświetlenia, co potwierdzone zostało pomiarami natężenia oświetlenia, które są zgodne z wymaganiami,
- w 1 szkole podstawowej przedstawiony do wglądu protokół z pomiarów natężenia oświetlenia podstawowego z grudnia 2022 r. zawierał wartości niższe od określonych w normie, między innymi w 2 salach lekcyjnych i w przeważającej większości sal przy tablicach oraz w części korytarzy, szatni i pomieszczeń wc. Poinformowano stronę o istocie problemu, jakim jest właściwe natężenie oświetlenia w salach dydaktycznych, w szczególności na ławkach i tablicach. Dyrektor szkoły zakończył działania mające na celu sukcesywną wymianę oświetlenia w budynku szkoły i po modernizacji przesłała do

PPIS w Legnicy pozytywne wyniki parametrów natężenia oświetlenia.

4.2.2. Higiena procesu nauczania

Na właściwy rozwój psychofizyczny ucznia wpływa m.in. organizacja procesu nauczania i wychowania w szkołach, zwłaszcza planowania nauki i odpoczynku. Oceny tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych przeprowadzono ogółem w 128 oddziałach w 13 szkołach podstawowych, w 51 oddziałach w 7 zespołach szkół. Stwierdzono nieprawidłowości w 6 oddziałach w 2 szkołach podstawowych i w 2 oddziałach 1 zespołu. Stwierdzone nieprawidłowości w zakresie oceny tygodniowych rozkładów zajęć dotyczyły przekroczenia różnicy godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia, które w większości kwestionowanych oddziałów wynosiły maksymalnie 2 godziny. Wynikały one z godzin odjazdu autobusów szkolnych, konieczności tworzenia dodatkowych oddziałów między innymi ze względu na zwiększone zainteresowanie daną szkołą w stosunku do posiadanych warunków.

W 2023 r. oceniono dostosowanie mebli do warunków antropometrycznych uczniów. W powyższym zakresie przeprowadzono kontrolę w 1 zespole szkół, w wyniku której stwierdzono właściwe oznakowanie mebli oraz dostosowanie ich do wzrostu i wysokości podkolanowej u 18 uczniów.

4.2.3. Profilaktyczna opieka zdrowotna w szkołach

Analizując sytuację dotyczącą sprawowania nad uczniami profilaktycznej opieki zdrowotnej w szkołach ustalono, że spośród skontrolowanych szkół gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej posiadało 7 skontrolowanych szkół. W 7 szkołach podstawowych opiekę zdrowotną realizowano na terenie szkół w pomieszczeniach zastępczych.

W przypadku 7 skontrolowanych szkół, które nie posiadały gabinetów profilaktycznej opieki zdrowotnej, opieka pielęgniarska sprawowana była poza terenem szkoły.

Podczas kontroli zapewnienia opieki stomatologicznej nad uczniami, finansowanej ze środków publicznych, wszczynano postępowanie administracyjne i wydawano decyzje nakazujące zapewnienie opieki. Obowiązki wynikające z decyzji zostały wykonane. Na koniec 2023 r. opiekę stomatologiczną nad uczniami finansowaną ze środków publicznych zapewniono w gabinetach stomatologicznych poza terenem szkół oraz w dentobusie dla uczniów 1 szkoły.

4.2.4. Ocena infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Wśród 23 skontrolowanych obiektów oceniano warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. W 20 skontrolowanych szkołach stwierdzono wystarczające warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Brak warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego stwierdzono w 3 szkołach. Placówki, które nie posiadają własnej infrastruktury do prowadzenia zajęć w-f, zajęcia realizują w obiektach poza placówką, m.in. w obiektach takich jak: basen, hala sportowa, sala gimnastyczna innej szkoły, siłownia, boisko, stadion.

4.2.5. Dożywianie uczniów

Spśród skontrolowanych szkół, ogółem z dożywiania korzystało 806 uczniów, w tym: 13 szkół wydawało pełne obiady dla 581 uczniów, 9 szkół wydawało obiady jednodaniowe dla 225 uczniów, 1 zespół szkół zapewniał swoim uczniom posiłki poza placówką.

Ogółem obiady przygotowywane na miejscu były w 4 szkołach, natomiast do 9 szkół posiłki dowożono. Dofinansowaniem do posiłków objęto 118 uczniów. Śniadania szkolne zapewniano w 1 szkole dla 49 uczniów.

4.3. Nadzór nad gospodarką substancjami chemicznymi w szkołach

W 2023 r. ocenę realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin przeprowadzono w 2 szkołach. Niebezpieczne substancje chemiczne i ich mieszaniny w ocenianych szkołach stosowano zgodnie z obowiązującymi przepisami.

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

Skontrolowano 1 żłobek, 4 przedszkola oraz 2 inne formy wychowania przedszkolnego. Odpowiednie warunki sanitarne i higieniczne zapewniono we wszystkich skontrolowanych placówkach z wyjątkiem 1 żłobka. W tym obiekcie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie braku możliwości korzystania przez dzieci z części urządzeń sanitarnych, nieprawidłowe przechowywanie nocników, nieprawidłowe oznakowanie pościeli i leżaków dla dzieci. Strona niezwłocznie usunęła stwierdzone nieprawidłowości, co potwierdziła kontrola sprawdzająca. Organ prowadzący został obciążony opłatą za czynności kontrolne – decyzja płatnicza.

We wszystkich obiektach znajdowały się odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej dzieci, środków czystościowych i dezynfekcyjnych.

Ponadto w czasie przeprowadzanych kontroli oceniano wyposażenie pomieszczeń przeznaczonych dla dzieci, m.in. spełnienie wymagań bezpieczeństwa w odniesieniu do zabawek, nabywanie do pomieszczeń mebli i sprzętu posiadającego certyfikaty i atesty.

Oceniano też stan bezpieczeństwa placów zabaw i terenów rekreacyjnych należących do tej grupy placówek. Nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższych zakresach.

4.5. Placówki opiekuńczo-wychowawcze, w tym Domy Dziecka, Pogotowia Opiekuńcze

W 2023 r. skontrolowano 1 dom dziecka, w którym wychowankowie mieli zapewnione odpowiednie warunki sanitarne i higieniczne.

4.6. Wypoczynek dzieci i młodzieży

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

W 2023 r. w internetowej „Bazie wypoczynku” umieszczono 20 turnusów wypoczynku zimowego i letniego w tym:

- 18 turnusów zorganizowanych w miejscu zamieszkania w formie półkolonii,
- 2 turnusów w formie wypoczynku wyjazdowego.

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

W trakcie trwania wypoczynku przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy (Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży, Oddziału Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia oraz Oddziału Higieny Komunalnej) przeprowadzili łącznie 12 kontroli sanitarnych, skontrolowano 9 turnusów (w tym skontrolowano 2 wypoczynki wyjazdowe).

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

Środki do utrzymania higieny osobistej uczestników wypoczynku były zapewnione.

Tereny wokół budynków i obiektów wypoczynku utrzymane były w czystości i porządku. Apteczki pierwszej pomocy wyposażone były w niezbędne środki do udzielania pierwszej pomocy i instrukcję o zasadach udzielania tej pomocy. Zachorowań, wypadków i zatruc pokarmowych w skontrolowanych turnusach nie zanotowano.

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

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

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

Spośród ogólnej liczby wypoczynków na terenie powiatu w elektronicznej bazie wypoczynku zarejestrowane zostały 2 obozy letnie. Pracownicy Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży oraz Oddziału Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia przeprowadzili ogółem 4 kontrole 2 obozów organizowanych przez ZHR Okręg Dolnośląski. W wypoczynku letnim w formie obozu uczestniczyło 110 osób. Kontrole sanitarne obozów letnich potwierdziły, że organizator obu obozów stworzył infrastrukturę zgodnie z Instrukcją GIS w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych dla stacjonarnych obozów pod namiotami. Kontrole obozów przeprowadzone przez pracowników pionów HDiM i BŻiŻ nie wykazały nieprawidłowości.

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

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

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

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

5.1. Zakres nadzoru sanitarnego

Na rok 2023 zaplanowano do kontroli 245 zakładów zlokalizowanych na terenie powiatu z 2006 wszystkich zakładów będących w ewidencji. Zrealizowano 184 kontroli planowanych, co stanowi 75% realizacji zaplanowanych kontroli. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 420 kontroli.

W 2023 roku nie przeprowadzano kontroli granicznych w miejscu docelowego przeznaczenia.

Ocenie stanu sanitarnego według kryteriów arkusza oceny zakładu poddano 187 zakładów żywnościowo-żywnieniowych.

W roku 2023 nałożono 29 mandatów na łączną sumę 9600 PLN. Nałożono 1 w produkcji suplementów diety na kwotę 100 zł za niepotwierdzone zgłoszenie suplementu diety, 19 w sklepach na kwotę 5700 zł, w tym 7 na 1900zł w sklepach wielkopowierzchniowych, 1 w innych zakładach obrotu żywnością na kwotę 300 zł,

1 w magazynie hurtowym na kwotę 300 zł, 5 w zakładach żywienia zbiorowego otwartego 2500 zł, w tym 1 w zakładach małej gastronomii na kwotę 500 zł oraz 2 na kwotę 700 zł w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego (1 w stołówce pracowniczej, 1 w stołówce w domu pomocy społecznej).

Ponadto, wydano 40 decyzji administracyjnych.

W roku 2023 przygotowano i przekazano Dolnośląskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu we Wrocławiu 2 wnioski o wymierzenie kary pieniężnej.

Jeden wniosek wymierzony był wobec firmy: PORO CARE Sp. z o.o., ul. Złotoryjska 62, 59-220 Legnica z siedzibą Biskupice 16, 59-241 Legnickie Pole. W/w podmiot prowadził działalność gospodarczą w zakresie produkcji i wydawania posiłków tj. śniadania, obiady II daniowe, kolacje od surowca do produktu gotowego dla 36 mieszkańców bez decyzji zatwierdzenia zakładu wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy oraz bez wpisu do Rejestru Zakładów Podlegających Urzędowej Kontroli Organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy. Ponadto stwierdzono brak opracowanych jadłospisów, z uwzględnieniem wymaganych norm żywieniowych i obowiązku przekazywania konsumentom informacji, dot. substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, które występują w serwowanych przez zakład potrawach. Kontrola sanitarna, interwencyjna w Kuchni w Domu Seniora, Biskupice 3, 59-241 Legnickie Pole została przeprowadzona w związku z wnioskiem złożonym w siedzibie PSSE w Legnicy dnia 21.07.2023r. Przedstawiciele PPIS w Legnicy wykazali szereg nieprawidłowości, w związku z powyższym stroną odpowiedzialną ukarano grzywną w drodze mandatu karnego oraz złożono wniosek o wymierzenie kary pieniężnej do DPWIS we Wrocławiu.

Drugi wniosek wymierzony był wobec firmy: TMRL Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, ul. Rynek 7, 59-230 Prochowice, która prowadziła działalność gospodarczą w zakresie pośrednictwa w sprzedaży żywności „na odległość” (sprzedaży wysyłkowej), w tym sprzedaży przez Internet. Właściciel zakładu nie posiadał zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydanego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy w zakresie pośrednictwa w sprzedaży żywności „na odległość” (sprzedaży wysyłkowej), w tym sprzedaży przez Internet oraz stwierdzono nieprawidłowości w prezentacji i reklamie suplementów diety na portalu www.allegro.pl pod nickiem: TMRL. Przeprowadzona kontrola sanitarna tematyczna w związku z pismem DPWIS we Wrocławiu, znak: BŻ.9011.3.128.2023.WK z dnia 11 sierpnia 2023 r. dotyczącym legalności sprzedaży internetowej suplementów diety reklamowanych jako preparaty pomocne w walce z cukrzycą, cholesterolem, nadciśnieniem tętniczym itp. oraz pismem znak: BŻ.9011.3.129.2023.WK z dnia 14 sierpnia 2023 r. dotyczącym legalności sprzedaży oraz treści reklamy produktu pn.: A-cardin, wprowadzanego do obrotu przez firmę Europe Innovation Group Sp. z o.o. Sp. K. (ul. Plac Bankowy 2, 00-095 Warszawa) wykazała szereg nieprawidłowości. W związku z powyższym został skierowany wniosek o wymierzenie kary pieniężnej do DPWIS we Wrocławiu w zakresie rozpoczęcia działalności (pośrednictwo w sprzedaży żywności „na odległość” (sprzedaży wysyłkowej), w tym sprzedaży przez Internet) bez uzyskanego wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS, przypisywanie oferowanym do sprzedaży przez Internet środkom spożywczym tj.: suplementom diety właściwości zapobiegania chorobom lub leczenia chorób ludzi bądź też odwoływania się do takich właściwości, brak zapewnienia szczególnych wymagań w zakresie oznakowania suplementów diety, w prezentacji oferowanych do sprzedaży przez Internet suplementów diety.

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

W 2023 roku przeprowadzono 236 kontroli ponadplanowych, które związane były ze zmianami użytkowników w obiektach żywnościowo-żywnościowych, powiadomieniami w systemie RASFF, wnioskami klientów/konsumentów, sprawdzeniem wykonania obowiązków nałożonych decyzją administracyjną i nieprawidłowości w zakresie nieprzestrzegania obowiązków wynikających z instrukcji i procedur zakładowych. Ogółem przeprowadzono 22 kontrole interwencyjne, w tym 12 w systemie RASFF. Najwięcej kontroli interwencyjnych, bo aż 6 w magazynach środków spożywczych, 3 przeprowadzonych zostało w sklepach spożywczych, 2 w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, 3 w aptekach, punktach aptecznych.

Ponadto, realizowane były kontrole tematyczne m.in. na polecenie Głównego Inspektora Sanitarnego w związku z występującym w populacji polskich świń pomoru afrykańskiego - ASF, w związku z wprowadzaniem do obrotu zbóż deklarowanych przy odprawie celnej na cele techniczne, w związku z przeprowadzaniem kontroli w zakresie wszelkich zbóż z Ukrainy, w tym również słonecznika, rzepaku i kukurydzy, w związku z importem zbóż pochodzenia ukraińskiego ze Słowacji, w sprawie kontroli sanitarnych w super i hipermarketach na terenie woj. dolnośląskiego, w związku z niewłaściwymi warunkami przechowywania owoców miękkich oraz ich niewiadomego pochodzenia, w zakresie wód butelkowanych znajdujących się w obrocie, w sprawie organizacja III Igrzysk Europejskich 2023 na terenie województwa dolnośląskiego, kontrole jakości używanych w zakładach tłuszczów smaźalniczych,

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

W roku sprawozdawczym do PPIS w Legnicy nie wnoszono skarg na działanie Państwowego Powiatowego Inspektora w Legnicy.

W roku sprawozdawczym wpłynęło 16 wniosków, które zostały rozpatrzone we własnym zakresie. Wnioski dotyczyły:

- nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny obiektu – 4 wnioski
- brak orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych – 1 wniosek
- niewłaściwego znakowania środka spożywczego – 1 wniosek
- jakość środków spożywczych – 6 wniosków
- prowadzenie działalności bez zgłoszenia – 1 wniosek
- suplementy diety - 1 wniosek
- inne – 2 wnioski.

W 7 przypadkach PPIS w Legnicy nie uznał się właściwym w sprawie i wnioski zostały przekazane zgodnie z właściwością miejscowa i rzeczowa

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

W okresie sprawozdawczym pobrano do badań ogółem 59 prób żywności - wyniki badanych parametrów były prawidłowe.

5.2. Porównanie stanu sanitarnego grup obiektów w 2023 roku w stosunku do roku 2022

W 2023 roku wydano mniej decyzji administracyjnych - 40, natomiast w 2022 roku wydano 68 decyzji administracyjnych. Ponadto nałożono więcej mandatów karnych: w 2023 roku nałożono 29 mandatów na łączną sumę 96000 PLN, natomiast w 2022 roku nałożono 17 mandatów na łączną sumę 4930 PLN.

W 2023 roku nie wydawano decyzji unieruchomienia i zawieszenia zatwierdzenia. Przygotowano i przekazano Dolnośląskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu we Wrocławiu 2 wnioski o wymierzenie kary pieniężnej.

W roku 2023 roku wpłynęło 16 wniosków – wszystkie zostały rozpatrzone w terminie, natomiast w 2022 roku wpłynęło 11 wniosków.

5.3. Opis grup obiektów

5.3.1. Wytwórnice lodów

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdował się jeden zakład należący do tej grupy obiektów tj.: Lodziarnia w Chojnowie, ul. Legnicka 9/1A. Zakład prowadzi działalność w zakresie produkcji i sprzedaży lodów z udziałem i bez udziału mleka (sorbety) w kubkach i rożkach waflowych. W zakładzie nie uległy zmianie procesy technologiczne, w procesie produkcyjnym nadal wykorzystywane jest mleko UHT, śmietanka UHT, dodatki smakowe w postaci pasty (tj. miętowa, guma balonowa, stracciatella, kokosowa, waniliowa, czekoladowa, jabłecznik, słony karmel, truskawkowa, malinowa, owoce leśne, biszkoptowa, cytrynowa, tiramisu, jagodowa, orzechowa, migdałowa, maślane ciasteczka, smerf). Proces produkcyjny lodów odbywa się sezonowo od maja do września dwa razy w tygodniu lub w zależności od potrzeb.

Lody produkowane w kuwetach sprzedawane są we własnych sklepach na terenie miasta Chojnowa. Lody produkowane w lodziarni sprzedawane są przez okienko.

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

5.3.2. Wytwórnice tłuszczów roślinnych

Niezmiennie do roku poprzedniego pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się mała rzemieślnicza tłocznia oleju na zimno z ziaren / nasion roślin oleistych. Proces tłoczenia uruchamiany jest zgodnie z zamówieniami klientów w sposób czasowy i dorywczy – średnio od kilku do kilkunastu godzin w ciągu tygodnia. Średniomiesięczna produkcja uległa zmniejszeniu w stosunku do poprzedniej kontroli i wynosi ok. 80 litrów oleju (tłoczenie na zimno), które pakowane są w opakowania jednostkowe – szklane.

Procesy produkcyjne, w tym konfekcjonowanie i dystrybucję towaru prowadzi właścicielka zakładu. Surowce do tłoczenia olejów stanowią nasiona roślin oleistych, których wilgotność nie przekracza 10% tj. rzepak, len, słonecznik, dynia, czarnuszka, gorczyca, wiesiołek, nasiona konopi siewnej, kokos, lnianka rydzowa.

Sprzedaż olejów z ziaren / nasion roślin oleistych w opakowaniach jednostkowych (po pełnej sedymentacji – klarowny, rozlane do butelek, po etykietowane) odbywa się za

pośrednictwem własnego sklepu internetowego pod adresem: www.fit-oil.pl, który jest wpisany do rejestru zakładów pod numerem 3748/99-00549/2018.

W okresie sprawozdawczym zakład nie był kontrolowany. Na podstawie arkusza oceny tłoczni została zakwalifikowana do obiektów niskiego ryzyka. W zakładzie utrzymywane są procedury i instrukcje GHP/GMP i system HACCP.

W 2023 r. pobrano w ramach urzędowej kontroli żywności 2 próbki (wyrobów gotowych): 1 próba oleju rzepakowego - w zakresie zawartości kwasu erukowego, 1 próba oleju rzepakowego w zakresie olejów mineralnych – wyniki badań prawidłowe. Wszystkie pobrane próby zostały ocenione pod kątem znakowania – ocena nie wykazała nieprawidłowości - znakowanie zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. W roku 2023 nie zgłaszano interwencji konsumenckich związanych z niewłaściwą jakością wyrobów gotowych.

5.3.3. Piekarnie

Na terenie powiatu legnickiego zlokalizowanych jest 6 zakładów zaliczanych do tej grupy obiektów, w tym 1 produkujący wyroby ciastkarskie na wydzielonym dziale produkcyjnym.

W przeważającej części zakładów produkcja prowadzona jest w sposób rzemieślniczy, nieautomatyzowany. Głównie zakłady piekarnicze będące pod nadzorem PPIS w Legnicy, dostarczają swoje wyroby na rynek lokalny, jedynie 3 zakłady prowadzą dystrybucję i dostarczają swoje wyroby do sklepów na terenie różnych powiatów województwa dolnośląskiego.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 5 kontroli (w 4 skontrolowanych obiektach) - 1 w oparciu o arkusz oceny, 3 sprawdzające, 1 dot. środka transportu.

W okresie sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbę wyrobu gotowego (chleb żytni) zbadaną w zakresie zanieczyszczeń tj. metale: ołów, kadm, rtęć - wyniki badań były prawidłowe w zakresie badanych parametrów.

W roku 2023 nie zgłaszano interwencji konsumenckich związanych z niewłaściwą jakością wyrobów gotowych.

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

W okresie sprawozdawczym kontrolowano jakość tłuszczów smaźalniczych za pomocą testera tłuszczu TESTO 270 - w żadnym przypadku nie stwierdzono przekroczenia zawartości związków polarnych.

5.3.4. Ciastkarnie

Na nadzorowanym terenie zlokalizowane są 3 zakłady zaliczane do tej grupy obiektów. Produkcja wyrobów ciastkarskich w przeważającej części oparta jest na koncentratkach gotowych mieszanek różnego rodzaju ciast i kremów wymagających i nie wymagających obróbki termicznej. Na nadzorowanym terenie nie ma zakładów wykorzystujących do produkcji masę jajeczną / proszek jajeczny.

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

W roku 2023 przeprowadzono 3 kontrole sanitarne – wszystkie obiekty zostały skontrolowane i ocenione wg arkusza oceny stanu sanitarnego jako zakłady wysokiego ryzyka.

W przedmiotowej grupie obiektów nie wydawano decyzji administracyjną ani nie nakładano mandatów. W 2023 roku nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

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

5.3.5. Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się jeden tego typu zakłady, które dystrybuują swoje wyroby na rynek lokalny i regionalny. W IV kwartale zlikwidował się jeden zakład tj.: Przetwórstwo Warzyw "Jara" - Jadwiga Rabkowska, Warmątowice Sienkiewiczowskie 33 a, 59-223 Krotoszyce. Zakład zajmował się konfekcjonowaniem warzyw okopowych- myciem i/lub cięciem.

Zakład znajdujący się w tej grupie obiektów zajmuje się produkcją kiszonek - przez cały rok wytwarza kapustę kiszoną, natomiast w miesiącach letnich (od lipca do września) wytwarza ogórki kiszone, które dystrybuowane są na rynek lokalny. Zakład sklasyfikowany jest wg arkusza jako obiekt średniego ryzyka. Średnia miesięczna produkcja kiszonek wynosi ok. 3,5 ton kapusty kiszonej i 1,5 tony ogórków kiszonych. W roku sprawozdawczym obiekt nie został poddany kontroli zaplanowanej na 2024r. W poprzednim roku sprawozdawczym zakład produkował kiszone ogórki z surowców pozyskiwanych od zewnętrznych dostawców, natomiast kiszoną kapustę z surowców pozyskiwanych z własnych upraw. Niezmiennie zbiór kapusty prowadzony jest w okresie od lipca do sierpnia. Wyroby gotowe pakowane są w opakowania jednostkowe – wiaderka 5kg / 15kg, które opatrzone są etykietą zawierającą informacje, zgodne z wymaganiami ujętymi w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Kontrola przeprowadzona w roku 2022 wykazała, że w zakładzie wdrożone i utrzymywane są procedury GHP/GMP i system HACCP.

5.3.6. Browary i słodownie

W II połowie 2023 r. warunkowo został zatwierdzony minibrowar rzemieślniczy „JAUER”, zlokalizowany w Nowej Wsi Legnickiej 55B, 59-241 Legnickie Pole. Zakład spełnia wszystkie wymagania w zakresie infrastruktury i wyposażenia, lecz nie spełnia wymagań w zakresie dokumentacji - w zakładzie nie spełniono wymagań w zakresie dokumentacji dot. opracowania i wdrożenia procedur opartych na zasadach HACCP, w tym procedur i instrukcji z zakresu GHP/GMP oraz nie udokumentowano instruktaży, szkoleń personelu z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP.

Zakres planowanej działalności obejmował produkcję piwa na bazie słodu jęczmiennego i pszenicznego, chmielu, drożdży oraz rozlewu piwa do kegow jednorazowego użytku i butelek szklanych. Szacowana wielkość produkcji piwa stanowić będzie ok. 2000 litrów miesięcznie.

W skład zakładu wchodzi pomieszczenia zlokalizowane w dwóch budynkach. W budynku głównym:

- pomieszczenie sklepowe z aneksem produkcji piwa wyposażonym w 2 kadzie zacierno-warzelne, umywalkę do mycia rąk, 2 pompy ciepła do podgrzewania wody,
- pomieszczenie socjalne z wydzieloną strefą do przebierania się personelu z wydzieloną szafką dla pracowników stanowiącą część wspólną ze sklepem,

- pomieszczenie wc dla personelu stanowiące część wspólną ze sklepem,
- pomieszczenie wc dla niepełnosprawnych,
- pomieszczenie gospodarcze, wyposażone w stację uzdatniania wody ze zmiękczaczem wody, filtrami wody, sterylizatorem UV, szafę sterowniczą do części browarniczej.

W budynku drugim znajdują się następujące pomieszczenia:

- strefa wejścia/wyjścia surowców,
- magazyn słodu ze stanowiskiem śrutowania,
- pomieszczenie fermentacji, badania, butelkowania/kegowania wyposażone w 4 tanko-fermentatory o pojemności po 500 litrów, stanowisko badania piwa – poziom cukru, zawartość alkoholu, linia rozlewania piwa półautomatyczna wyposażona w nalewak, kapsłownicę, pasteryzator, etykieciarkę,
- magazyn wyrobu gotowego,
- pomieszczenie porządkowe.

Pomieszczenia, urządzenia i sprzęty utrzymane są we właściwym stanie sanitarno-higienicznym. Powierzchnie gładkie, łatwozmywalne, nienasiąkliwe – utrzymane we właściwym stanie higienicznym i technicznym.

W produkcji piwa wykorzystuje się następujące surowce: woda, słody: jęczmienny i pszeniczny, jasny, ciemny, preparaty chmielowe tj. granulaty, drożdże, cukier.

Strona została poinformowana o obowiązku znakowania wyrobów zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

5.3.7. Wytwórnice makaronów

Na terenie powiatu legnickiego zlokalizowana jest jedna mała wytwórnia makaronów, która prowadzi produkcję w trybie cyklicznym, w zależności od zapotrzebowania rynkowego – „EWMAR” Zakład Produkcji Makaronów – Bolesław Trubicki, ul. Kościuszki, 59-230 Prochowice. W 2023 roku zakład został skontrolowany i uznany jako wysokiego ryzyka oraz zgodny z wymaganiami prawa żywnościowego, nie wszczynano postępowań administracyjnych. Wytwórnia ta działa jedynie pod zamówienie klienta, niezmiennie w procesach produkcyjnych wykorzystuje się mąkę pszenną, orkiszową oraz kurkumę i jaja w proszku. Zakład produkuje makarony o różnych kształtach, a wyrób gotowy pakowany jest w opakowania jednostkowe o gramaturze 400 g i 250g oraz 1kg. Proces pakowania prowadzony jest ręcznie; oznakowanie wyrobów jest zgodne z wymaganiami prawa w zakresie oznakowania środków spożywczych.

Średnia wielkość miesięczna produkcji uległa zmniejszeniu w stosunku do roku porównawczego.

Niezmiennie do roku poprzedniego raz w roku prowadzone są badania wyrobu gotowego pod kątem jakości mikrobiologicznej- badane parametry – Salmonella spp. Kontrola wykazała, że procedura jest realizowana. Ponadto raz w roku zlecane są badania jakości mikrobiologicznej wody używanej w zakładzie w ramach procedury badania wody.

W zakładzie utrzymywana jest niezmienną dokumentacja z zakresu GHP/GMP, HACCP. Zakład nie był objęty powiadomieniami w systemie RASFF oraz AAC, nie zgłaszano interwencji konsumenckich co do jakości produkowanego w zakładzie wyrobu.

5.3.8. Wytwórnice suplementów diety

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

w postaci kapsułek, tabletek i proszków do butelek oraz kapsułkowania proszków suplementów diety.

Procesowi konfekcjonowania poddawane są suplementy diety wprowadzane do obrotu pod marką SINGULARIS, które stanowią ok. 95% produkcji. Niezmiennie do roku poprzedniego 1 – 2 razy na kwartał prowadzone jest usługowe konfekcjonowanie na zlecenie zewnętrznych firm, które dostarczają etykiety wyrobów z oznaczeniem daty minimalnej trwałości i nr partii, które stanowi pozostałe 5% produkcji.

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

W ramach potwierdzenia bezpieczeństwa wyrobów gotowych prowadzone są badania pod kątem wybranych zanieczyszczeń / parametrów mikrobiologicznych (rtęć, obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków), obecności bakterii z rodzaju *Salmonella* spp. w 25g, obecności *Escherichia coli*, liczby drożdży i pleśni w 25°C) wybranych zanieczyszczeń tj. metale ciężkie (ołów, rtęć) – okazane sprawozdania z badań przeprowadzone w akredytowanym laboratorium: J.S. Hamilton Poland S.A., ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia nie wykazały nieprawidłowości.

Kontrola przeprowadzona w 2023 r. w oparciu o arkusz oceny zakładu sklasyfikował zakład jako średniego ryzyka. Pomieszczenia, urządzenia i sprzęty znajdujące się w zakładzie utrzymane są we właściwym stanie sanitarnym i technicznym.

Zakład utrzymuje dokumentację z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i systemu HACCP.

W roku sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 7 prób suplementów diety: w kierunku oceny pozostałości po napromieniowaniu żywności promieniowaniem jonizującym 1 próba - GarciniaCambogia HCA Suplement Diety, w kierunku oznakowania WWA 2 próby - Spirulina Powder 100% Pure Suplement Diety, Chlorella Powder 100% Pure Suplement Diety, w kierunku oznakowania zawartości witamin i składników mineralnych 3 próby - Koenzym Q10 Forte + B1, Witamina C 1000 + Bio Perine, Żelazo kompleks, Cynk kompleks - wyniki prawidłowe.

5.3.9. Produkcja pierwotna

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się 267 producentów pierwotnych. Gospodarstwa rolne prowadzą działalność w zakresie uprawy i sprzedaży następujących płodów rolnych: zboża – pszenica, żyto, pszenżyto, rzepak, rzepik, jęczmień, owies, gryka, facelia, proso, soja, słonecznik, kukurydza, gorczyca, ziemniaki, sałaty, buraki ćwikłowe i cukrowe, fasola, papryki, groszek zielony, łubin, len, peluszką, wyka, bób, bobik, marchew, winogrona.

Niezmiennie do lat poprzednich największym zakładem zaliczanym do tej grupy obiektów jest Zakład Rolny „Winnicka Sałata” Sp. z o.o. Winnica 69, którego zakres obejmuje produkcję i sprzedaż sałat tj. Lodowa, Frisee, Romana, Endivia, oraz Babyleaf Spinach (szpinak) i Rukola. W roku 2023 pod uprawę: sałat przeznaczono ok. 118,49 ha, zbóż – pszenicy przeznaczono 9 ha, jęczmienia 22 ha. Na nawóz zielony przeznaczono 7 ha; prowadzony jest wysiew mieszanki Top Vita Plon – producent Top Farms (skład mieszanki: łubin wąskolistny, rzodkiew oleista, facelia, koniczyna aleksandryjska, słonecznik, seradela).

W zakładzie opracowana i wdrożona jest dokumentacja Global G.A.P.

Producent pierwotny nadal prowadzi badania produktów w zakresie następujących parametrów: liczba bakterii z grupy coli, liczba beta-glukuronidazododatnich *Escherichia coli*,

liczba *Listeria monocytogenes*, obecność *Listeria monocytogenes*, obecność *Salmonella* spp., azotany jako NO₃, azotyny jako NO₂, arsen, kadm, ołów, rtęć; ditiokarbaminiany w przeliczeniu na CS₂, pozostałe pestycydy. Badania wykonywane są w akredytowanym laboratorium J. S. Hamilton Poland Sp. z o. o., Laboratorium Badawcze, ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia.

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

W okresie sprawozdawczym została przeprowadzona kontrola sanitarna w związku ze zmianą użytkownika. Producent pierwotny nie został oceniony wg arkusza oceny. Na podstawie poprzednich lat zakład został zakwalifikowany do wysokiego ryzyka.

Drugim dużym gospodarstwem jest Gospodarstwo Sadownicze Legsad Rafał Koźlak, Kościelec 14b, 59-223 Krotoszyce, którego pola uprawne zlokalizowane są w miejscowościach: Kościelec 14b, 59-223 Krotoszyce, Wilczyce (działka nr 615, 616, 621), 59-223 Krotoszyce, Dunino 28F, 59-223 Krotoszyce, Koiszków (działka nr: 21, 3/2, 34, 35, 36), 59-241 Legnickie Pole, Koskowice (działka nr 79), 59-241 Legnickie Pole.

Uprawa owoców jagodowych, tj. maliny, borówki i owoców pestkowych, tj. śliwki (Kościelec 14b, 59-223 Krotoszyce) - 40,2 ha, uprawy owoców jagodowych tj. malina (Wilczyce działka nr 615, 616, 621, 59-223 Krotoszyce) - 12,6 ha, uprawa owoców jagodowych, tj. maliny, jeżyny (Dunino 28F, 59-223 Krotoszyce) - 6,93 ha, uprawy owoców jagodowych, tj. malin (Koiszków działka nr: 21, 3/2, 34, 35, 36, 59-241 Legnickie Pole) - 22,16 ha, uprawy owoców pestkowych, tj. czereśnie (Koskowice działka nr 79, 59-241 Legnickie Pole) - 6,46 ha. W całym gospodarstwie sadowniczym zatrudnionych jest ok. 200 osób do zbiorów.

Pole obsadzone jest corocznie nowymi sadzonkami malin, jeżyn, borówek, które zakupywane są od zewnętrznych firm. Okres wysadzania trwa od końca marca do początku maja. Sadzonki nie są wysadzane do gruntu, uprawa prowadzona jest w tunelu, w doniczkach ze ściółką stanowiącą mieszanekę torfu z włóknami kokosu. Sadzonki są nawadniane metodą kropelkową bezpośrednio do doniczki, nie są polewane rośliny i owoce. W 2023r. skontrolowano pole w Duninie. Zbiory owoców jagodowych w zależności od rodzaju prowadzone są w okresie od lipca do końca listopada / początku grudnia.

Proces zbiorów prowadzony jest ręcznie bezpośrednio do perforowanych pojemników z tworzywa sztucznego z wkładkami absorbującymi w 2 rozmiarach 125g i 250g, które umieszczane są w koszykach transportowych. Zebrane maliny, borówki i jeżyny na bieżąco transportowane są do magazynu i kierowane są do działu konfekcjonowania w zakładzie w Kościelcu 14 B. Zebrane owoce w dniu zbioru lub dnia następnego dostarczane są wg zamówień do odbiorców. 10% zebranych owoców trafia na rynek Polski (sieci LIDL – CD Legnickie Pole, CD Oleśnica, Biedronka – CD Lubin, CD Kobierzyce), pozostałe 90% owoców trafiają na rynek UE – Niemcy, Włochy, Holandia – lista odbiorców w załączeniu do protokołu. Transport z pola do zakładu oraz ekspedycja towaru prowadzona jest środkami transportu typu chłodnia / naczepami chłodniczymi należącymi do spółki LEGSAD Sp. z o.o., ul. Kościelec 14B, 59-223 Krotoszyce, wpisanymi do rejestru zakładów prowadzonego przez PPIS w Legnicy. W ramach procedury pobierania próbek, przeprowadzane są badania tj.: pozostałości pestycydów w owocach – 1 x rok, liczby β-glukuronidazo-dodatnich *Escherichia coli* w 1 g - 1 x miesiąc wyniki prawidłowe.

W roku 2023 skontrolowano 23 producentów pierwotnych, przeprowadzono łącznie 24 kontrole. Wg arkusza oceny skontrolowano 22 gospodarstwa. Wszystkie zakłady produkcji pierwotnej posiadają opracowane i wdrożone procedury i instrukcje Dobrych Praktyk Rolniczych. Na bieżąco uzupełniano rejestr zakładów prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej.

W ramach planu poboru prób ustalonym na 2023 r. pobrano z produkcji pierwotnej 4 próbki: 1 próba pobrana w kierunku azotanów - Szpinak odmiana Yuma, 3 próbki w kierunku pozostałości pestycydów – czereśnie, szpinak, maliny – wyniki prawidłowe.

Zgodnie z planem działania na 2023 rok dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego (realizowanym w ramach Porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 roku w sprawie współdziałania organów PIS, PIORiN oraz IOŚ), przeprowadzono wspólnie 2 kontrole w zarejestrowanym gospodarstwie tj.:

- Gospodarstwo Sadownicze Legsad Rafał Koźlak, Kościelec 14b, 59-223 Krotoszyce, które zajmuje się uprawą owoców jagodowych, tj. maliny, borówki, jeżyny i owoców pestkowych, tj. śliwki, czereśnie. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. PPIS w Legnicy nie pobierał do badań próbek żywności.
- Zakład Rolny „Winnicka Sałata” Sp. z o.o. Winnica 69, które zajmuje się produkcją i sprzedażą sałat tj. Lodowa, Frisee, Romana, Endivia, oraz Babyleaf Spinach (szpinak) i Rukolawe.

5.3.10. Rolniczy handel detaliczny

W tej grupie obiektów pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się 2 zakłady.

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

Zgodnie ze stanem stwierdzonym z lat poprzednich, w zakładzie prowadzona jest produkcja jedynie syropu z lawendy. Zbiory lawendy rozpoczynają się w okresie kwitnienia lawendy od końca czerwca do września. Produkcja syropu prowadzona jest ze świeżych kwiatostanów lawendy i/lub suszu. Pod koniec września kwiatostany lawendy są ścinane i kierowane do suszenia, na poddaszu budynku gospodarczego. W gospodarstwie oraz w procesach produkcyjnych pracuje 1 osoba – właściciel.

Sprzedaż odbywa się na terenie gospodarstwa oraz na imprezach masowych (dożynki, festyny, kiermasze) organizowanych na terenie województwa dolnośląskiego. Zakład posiada opracowane i wdrożone procedury i instrukcje dobre praktyki rolnicze (GAP) i dobre praktyki higieniczne (GHP) i dobre praktyki produkcyjne (GMP) w produkcji podstawowej.

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

Oba zakłady sprzedają swoje wyroby konsumentom w stanie przetworzonym, w opakowaniach jednostkowych, opatrzonych etykietą, która zawiera wszystkie wymagane elementy. Ilość żywności sprzedawanej w ramach rolniczego handlu detalicznego jest zgodna z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016r. w sprawie

maksymalnych ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania.

W 2023 r. nie wnoszono interwencji konsumenckich dotyczących niewłaściwej jakości produkowanych w tym zakładzie wyrobów.

5.3.11. Produkcja pierwotna i rolniczy handel detaliczny

W przedmiotowej grupie obiektów, PPIS w Legnicy zarejestrowanych ma 6 zakładów:

- Tłocznia oleju w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego - Gospodarstwo Rolne Wojciech Szyszko, 59-223 Krotoszyce, Wilczyce 16,
- Gospodarstwo Rolne, Zamienice 13d, 59-225 Chojnów - GR Malinada Adriana Węgrzyn, Zamienice 13d, 59-225 Chojnów,
- Gospodarstwo Rolne Mieczysław Podraza, 1. Słoneczna 7, Koskowice, 59-241 Legnickie Pole,
- Gospodarstwo rolne, Szczedrzykowiec Stacja 13, 59-230 Prochowice,
- Gospodarstwo rolne Krzysztof Baszczyn, Biała 20, 59-225 Chojnów,
- Gospodarstwo rolne, Lisowice 76C, 59-230 Prochowice.

Tłocznia oleju prowadzi działalność w zakresie produkcji i sprzedaży oleju spożywczego z nasion roślin oleistych (rzepaku) i stanowi manufakturę. W 2023 r. zakład nie był zaplanowany do kontroli – ujęty w planie na 2024 r. Wg arkusza oceny zakład sklasyfikowany jest jako średniego ryzyka. Gospodarstwo rolne - pola zlokalizowane są w bliskiej do 3 km odległości od budynku mieszkalnego, w którym prowadzona jest produkcja w ramach RHD. W miejscu organizowanej sprzedaży rozkładany będzie namiot, stoły, na których eksponowany będzie wyrób gotowy – olej z rzepaku. Wyroby gotowe sprzedawane są konsumentom w stanie przetworzonym, w opakowaniach jednostkowych, opatrzonych etykietą.

Drugi zakład Gospodarstwo Rolne, Zamienice 13d, 59-225 Chojnów - GR Malinada Adriana Węgrzyn, Zamienice 13d, 59-225 Chojnów został w 2022 r. wpisany do rejestru zakładów. Zakres prowadzonej działalności gospodarstwa obejmuje uprawę malin, borówek, jabłek, grusz. W ramach rolniczego handlu detalicznego prowadzona jest działalność w zakresie uprawy, produkcji i sprzedaży przetworów owocowych tj.: soki, dżemy (truskawka, borówka, malina, jeżyna, jabłka, gruszki, poziomki, czarny bez) oraz przetworów warzywnych (ogórki, kapusta biała, czosnek, jarmuż, czarna rzodkiew, rzepa, marchewka pietruszka, pomidory i papryka). Powierzchnia uprawy borówki wynosi 12 ha, malin 10 ha. Przy gospodarstwie rolnym znajduje się sad owocowy o powierzchni 0,15 ha. W okresie sprawozdawczym zakład zaplanowany był do kontroli – kontrola nie została przeprowadzona – zakład zawiesił / zaprzestał działalność (brak upraw i prowadzonych procesów produkcyjnych). Zakład ujęty w planie na 2024 r.

Trzeci zakład Gospodarstwo Rolne Mieczysław Podraza, 1. Słoneczna 7, Koskowice, 59-241 Legnickie Pole został wpisany w dniu 10 października 2023 r. do rejestru zakładów. Zakres prowadzonej działalności gospodarstwa obejmuje uprawę pszenicy, jęczmienia, rzepaku oraz tłoczenie i sprzedaż oleju rzepakowego w ramach RHD. Zakład został ujęty w planie do kontroli na 2024 r.

Czwarty Zakład Gospodarstwo rolne Krzysztof Baszczyn, Biała 20, 59-225 Chojnów został wpisany w dniu 23 czerwca 2023 r. do rejestru zakładów. Zakres prowadzonej działalności gospodarstwa obejmuje uprawę jabłek, malin, wiśni, gruszek, czereśni, aronii, porzeczki czarnej. W ramach rolniczego handlu detalicznego prowadzona jest działalność w zakresie uprawy, produkcji i sprzedaży przetworów owocowych i owocowo-warzywnych tj.: soki (jabłko, burak, marchew). Powierzchnia uprawy wynosi 5 ha. Zakład został ujęty w planie do kontroli na 2024 r.

Piąty Zakład Gospodarstwo rolne, Szczedrzykowice Stacja 13, 59-230 Prochowice został wpisany w dniu 7 grudnia 2023 r. do rejestru zakładów podlegających PPIS w Legnicy. Zakres prowadzonej działalności gospodarstwa obejmuje uprawę i sprzedaż rzepaku, pszenicy, orkisz, płaskurka, jęczmienia, żyta. Powierzchnia uprawy wynosi 600 ha. W ramach rolniczego handlu detalicznego prowadzona jest działalność w zakresie uprawy, produkcji i sprzedaży przetworów zbożowo-mącznych tj.: mąki i kasz.

Szósty zakład Gospodarstwo rolne, Lisowice 76C, 59-230 Prochowice został wpisany w dniu 4 sierpnia 2023 r. do rejestru zakładów podlegających PPIS w Legnicy. Zakres prowadzonej działalności gospodarstwa obejmuje uprawę borówki. Powierzchnia uprawy wynosi 20 arów. W ramach rolniczego handlu detalicznego prowadzona jest działalność w zakresie uprawy, produkcji i sprzedaży przetworów owocowych tj.: soki i dzemy. Zakład został ujęty w planie do kontroli na 2024 r.

5.3.12. Produkcja pierwotna i dostawcy bezpośredni

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się 35 zakładów prowadzących produkcję pierwotną i dostawy bezpośrednie. W przedmiotowej grupie obiektów zarejestrowani są producenci borówek, truskawek, brzoskwiń, śliwek, jeżyn, czereśni, poziomek, malin, porzeczek, jabłek, orzecha laskowego, rzodkiewki, szczypiorku, pomidorów, ziemniaków, cebuli, marchwi, pietruszki, fasoli, ogórków, patisonów, kukurydzy cukrowej, selera, pora, kopru, buraków ćwikłowych, cukinii, sałaty, kapusty, czosnku, łubinu, dyni i bobu.

Największym producentem jest Gospodarstwo Rolne Robert Grzejdak, Mikołajowice 56, 59-241 Legnickie Pole. Gospodarstwo rolne prowadzi działalność w zakresie uprawy truskawek oraz pszenicy i rzepaku. Główną produkcją w gospodarstwie jest uprawa truskawek, której powierzchnia wynosi 7,5 ha oraz pszenicy ozimej 5 ha i rzepaku 9,5 ha. Zbiór truskawek trwa ok. 2 miesiące (od maja do lipca). Uprawa truskawek obejmuje 4 pola, które nie są nawadniane, nie stosuje się nawożenia naturalnego. Przy zbiorze truskawek pracuje ok. 25 pracowników sezonowych. Zbiór truskawek odbywa się bezpośrednio do koszyków tzw. łubianek. Nie prowadzi się magazynowania owoców. Kontrola przeprowadzona w 2023 r. nie wykazała nieprawidłowości. Obiekt został sklasyfikowany wg arkusza oceny jako wysokiego ryzyka. Oceniono, że procedury Dobrych Praktyk Rolniczych są przestrzegane, zapisy prowadzone są na bieżąco w wydzielonych rejestrach.

W ramach planu poboru prób ustalonym na 2023 r. pobrano z przedmiotowej grupy 2 próbki: próby w kierunku pozostałości pestycydów – pory, czarna porzeczka – wyniki prawidłowe.

5.3.13. Produkcja żywności w warunkach domowych

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 4 tego typu zakłady. W 2023 roku został wpisany do rejestru 1 zakład prowadzący produkcję żywności w warunkach domowych, którego zakres działalności obejmuje produkcję w warunkach domowych i sprzedaż ciast, tortów, ciasteczek, babeczek, deserów, bez udziału kremów i z udziałem kremów poddanych obróbce termicznej i niepoddanych obróbce termicznej na zamówienie z odbiorem osobistym Skontrolowano w oparciu o arkusz 3 obiekty

Zakłady posiadają opracowane dokumentacje z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP. Zakłady przestrzegają własne procedury i instrukcje. Informują Klientów o składzie wyrobów, w tym o składnikach i substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji – zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności oraz z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 roku w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

W 2023 roku nie odnotowano skarg konsumenckich na wyroby gotowe w przedmiotowej grupie obiektów.

5.3.14. Inne wytwórnie żywności

W roku sprawozdawczym liczba zakładów prowadzących działalność inną niż ujęta w poszczególnych grupach statystycznych nie uległa zmianie w stosunku do roku porównawczego (2 zakłady). Niezmiennie w ewidencji w powyższej grupie znajdują się zakłady:

- wyrób spirytusu na potrzeby produkcji octu spirytusowego,
- zakład prowadzący działalność w ramach MLO

Zakład produkujący spirytus na potrzeby produkcji octu spirytusowego podobnie jak w latach poprzednich był nieczynny, działalność zawieszona ze względu na brak rentowności produkcji. Nie wnoszono wniosku o wykreślenie zakładu.

W tej grupie zakładów niezmiennie znajduje się zakład prowadzący produkcję w ramach MLO – marginalnej, lokalnej i ograniczonej - uznany podczas prowadzonej w roku sprawozdawczym kontroli i w oparciu o arkusz oceny stanu sanitarnego za wysokiego ryzyka ze względu na produkowany asortyment i wykorzystywany w procesie produkcji surowiec. Przedmiotowy zakład pn. Tradycyjna Wędliniarnia zlokalizowana jest w Szczytnikach Małych, ul. Kwiatowa 66, 59-216 Kunice. Zakres działalności obejmuje rozbiór świeżego mięsa wieprzowego, wołowego i drobiowego oraz produkcję wyrobów wędliniarskich i sprzedaż wyrobów gotowych wyłącznie lokalnym klientom indywidualnym. Podmiot prowadzący nie wnosił o zmianę profilu prowadzonej działalności, zakres produkcji nie uległ zmianie i miesięczny przerób mięsa wynosi 700 kg (podobnie jak w roku porównawczym), produkcja prowadzona jest cyklicznie co 14 dni. W roku sprawozdawczym nie wnoszono interwencji konsumenckich dotyczących jakości zdrowotnej produkowanych w zakładzie wyrobów. Zakład posiada opracowaną i wdrożoną dokumentację dotyczącą realizacji wewnętrznych systemów kontroli wynikających z poszczególnych obszarów Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz na zasadach systemu HACCP.

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

W okresie sprawozdawczym w przedmiotowej grupie obiektów przeprowadzono 154 kontrole sanitarne. Ocenie w oparciu o arkusz poddano 69 zakładów.

W 2023 roku w ramach przeprowadzanych kontroli sanitarnych stwierdzone były nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego m. in. powierzchni, urządzeń i sprzętów oraz stanu bieżącego: brak czystości pomieszczeń, sprzętów, brak realizacji własnych procedur, brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, niewłaściwa jakość środków spożywczych, niewłaściwe warunki przechowywania środków spożywczych, oraz stwierdzenie środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia.

Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli skutkowały wszczęciem postępowania administracyjnego – łącznie wydano 21 decyzji administracyjnych oraz nałożono 15 mandatów na łączną kwotę 4600 zł, w tym 7 nałożono w grupie super- hipermarkety, na łączną kwotę 1850 zł.

5.3.16. Apteki

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się 8 aptek. W 2023 roku przeprowadzono 2 kontrole interwencyjne w związku z powiadomieniami w systemie RASFF.

5.3.17. Magazyny hurtowe

Na terenie działania PPIS w Legnicy działalność prowadzą magazyny zatwierdzone pod kątem przechowywania i sprzedaży środków spożywczych. Łącznie w 2023 roku przeprowadzono 27 kontroli sanitarnych, w tym 7 kontroli interwencyjnych obejmujących również powiadomienia w systemie RASFF. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 33 magazyny, w tym 6 kontroli przeprowadzono w oparciu o arkusz oceny zakładów. Kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości w zakresie stanu higienicznego i technicznego.

Niezmiennie od 2018 roku na terenie powiatu legnickiego działalność prowadzi Centrum Dystrybucyjne DINO, zlokalizowane przy ul. Legnickiej 60, Rzeszotary, 59-222 Miłkowice. Niezmiennie do roku poprzedniego magazynowanie i dystrybucja mięsa czerwonego, białego i przetworów wędliniarskich zostało wydzielone z zakresu działalności Centrum Dystrybucyjnego. Centrum obsługuje sklepy własnej sieci zlokalizowane na terenie województwa dolnośląskiego (222 sklepy), na terenie województwa wielkopolskiego (7 sklepów) oraz na terenie województwa lubuskiego (121 sklepów). Liczba obsługiwanych sklepów własnej sieci DINO wynosi 350. W roku 2023 przeprowadzono w Centrum DINO 2 kontrole sanitarne, w tym 1 kontrolę tematyczną w związku z pismem odnośnie kontroli wód butelkowanych oraz 1 kontrolę interwencyjną związaną z funkcjonowaniem systemu RASFF.

Natomiast od 2009 r. funkcjonuje Centrum Dystrybucyjne LIDL w Nowej Wsi Legnickiej. Liczba obsługiwanych sklepów własnej sieci LIDL przez Centrum Dystrybucyjne uległa zwiększeniu i wynosi 63 sklepy. Zasięg dystrybucji uległ zmianie w stosunku do poprzedniej kontroli i obejmuje sklepy zlokalizowane na terenie województwa dolnośląskiego, lubuskiego. W roku 2023 przeprowadzono w Centrum dystrybucyjnym 5 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę w oparciu o arkusz oceny zakładów, 4 interwencyjne związane z funkcjonowaniem systemu RASFF.

W okresie sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego i sanitarnego.

Zakłady posiadają opracowane i wdrożone dokumentacje z zakresu GHP i systemu HACCP.

5.3.18. Inne obiekty obrotu żywnością

W tej grupie obiektów zarejestrowane są sklepy zielarskie, stoiska ze sprzedażą środków spożywczych trwałych mikrobiologiczne w opakowaniach producentów. W 2023 roku przeprowadzono 12 kontroli, z czego 4 kontrole interwencyjne w związku z powiadomieniami w systemie RASFF. Wydano 1 decyzję związaną ze stwierdzonymi podczas kontroli nieprawidłowościami, w zakresie stanu higienicznego zakładu, w tym stwierdzone środki spożywcze po terminie przydatności do spożycia co skutkowało nałożeniem grzywny w drodze mandatów karnych - wystawiono 1 mandat na łączną kwotę 500 zł.

5.3.19. Zakłady żywienia zbiorowego – otwarte

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 57 kontroli sanitarnych, w tym 2 interwencyjne. W zakładach, w których stwierdzono nieprawidłowości wszczęte zostały postępowania administracyjne. W związku z powyższym wydano 13 decyzji administracyjnych, w tym nakazujących usunięcie nieprawidłowości związanych ze złym stanem technicznym zakładów. Stwierdzone zaniedbania w stanie sanitarnym obiektów, nieprzestrzeganie zasad GHP/GMP i systemu HACCP, w tym higieny osobistej personelu, niewłaściwego prowadzenia procesów obróbki wstępnej, brak właściwej segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych, brak zapisów wynikających z realizacji procedur/instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP, stwierdzone środki po terminie,

skutkowało nałożeniem na Strony zobowiązane 5 mandatów karnych na łączną kwotę 1100 PLN. Wg arkusza oceniono 20 obiektów.

Niezmiennie do lat poprzednich w ramach bieżących kontroli szczególną uwagę zwracano na informowanie konsumentów o składach oraz o składnikach / substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujących w potrawach – zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1169/2011 – nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono. Kontrolowano identyfikowalność dostawców, w tym mięsa oraz sprawdzano pochodzenie mięsa wieprzowego i dziczyzny w związku z wirusem ASF, sprawdzano znakowanie i dostępność produktów z Ukrainy, kontrolowano znakowanie wód butelkowanych, sprawdzano monitorowanie wytypowanych CP/CCP, procedur systemowych, w tym sprawdzano postępowanie ze zużyтыми tłuszczami smaźalniczymi.

5.3.20. Gospodarstwa agroturystyczne

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 3 gospodarstwa agroturystyczne. Zakłady nie były planowane do kontroli w roku 2023. W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

5.3.21. Zakłady żywienia zbiorowego - zamknięte

5.3.21.1. Stołówki pracownicze

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 2 stołówki pracownicze. W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 obiekty, w tym ocenie poddano 2 zakłady w oparciu o arkusz oceny zakładów – wg którego zakłady są średniego ryzyka. W jednym zakładzie tj. Kantyna pracownicza w LEAR Corporation, Nowa Wieś Legnicka 109 zgłoszono interwencję konsumentką co do jakości zdrowotnej oferowanych posiłków – wniosek konsumenta potwierdził się, stwierdzono środki po terminie przydatności/datach minimalnych trwałości oraz nieprzestrzeganie zasad higieny osobistej. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano Stronę zobowiązaną grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości 200 zł.

Wszystkie zakłady posiadają opracowane i wdrożone procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. W roku 2023 nie wnoszono o zmianę profilu działalności.

5.3.21.2. Bufety pracownicze

PPIS w Legnicy prowadzi nadzór nad 2 placówkami z w/w grupy. Jeden bufet prowadzi produkcję dań od surowca do gotowej potrawy oraz jeden prowadzi wydawanie posiłków dostarczanych w systemie cateringowym. Skontrolowano 2 zakłady w okresie sprawozdawczym, w tym 1 zakład oceniono w oparciu o arkusz oceny zakładów. Obiekty w przedmiotowej grupie obiektów ze względu na profil działalności zakwalifikowane zostały do zakładów średniego ryzyka.

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

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

5.3.21.3. Bloki żywienia w domach opieki społecznej

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 2 bloki żywienia w domach opieki społecznej. W dalszym ciągu placówki prowadzą całodzienne wyżywienie podopiecznych zakwaterowanych w Domach Pomocy Społecznej. Jeden dom pod koniec grudnia 2023 roku był w trakcie przekształcania w wydawalnię posiłków na oddziałach, gdyż przechodzi na żywienie w formie cateringowej. Dotychczasowe pomieszczenia kuchenne zostały przejęte

przez Zakład Usług Cateringowych zarządzany przez Zakład Aktywizacji Zawodowej w Legnicki Polu.

W roku 2023 żadna placówka nie została skontrolowana – ujęte w palnie kontroli na 2024 r., gdyż wg arkusza oceny w/w zakłady żywienia zbiorowego zostały zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka.

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

5.3.21.4. Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

W roku sprawozdawczym funkcjonowały 3 placówki prowadzące żywienie dzieci od 7 miesięcy do 3-4 lat, które produkcją posiłki od surowców do gotowego wyrobu tj.: śniadania, obiady, podwieczorki. 1 placówka zlokalizowana na terenie miasta Chojnów, 1 placówka zlokalizowana na terenie gminy Legnickie Pole oraz 1 placówka w Kolonii Kołłątaja. W jednym tj. Kuchnia w Żłobku Gminnym „Tęczowa Kraina”, ul. Kossak-Szczuckiej 3, 59-241 Legnickie Pole, przeprowadzono kontrolę interwencyjną w związku z wnioskiem dotyczącym niewłaściwego stanu higienicznego części kuchennych. Wniosek nie potwierdził się – obiekt utrzymany we właściwym stanie sanitarnym i technicznym.

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

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 3 obiekty, w tym 2 wg arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego.

Wszystkie skontrolowane placówki posiadają opracowane, wdrożone i utrzymywane instrukcje z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej oraz systemu HACCP.

Obiekty charakteryzują się dobrym stanem technicznym. Kontrole w obiektach j/w, zaplanowane na rok 2023 zostały wykonane.

5.3.21.5. Stołówki w szkołach

W roku sprawozdawczym skontrolowano w oparciu o arkusz oceny stanu sanitarnego wszystkie stołówki szkolne – przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych.

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

Niezmiennie w zakładach realizowane są instrukcje określone w Księgach GHP/GMP oraz utrzymywane są procedury oparte na zasadach systemu HACCP. W roku sprawozdawczym nie wszczynano postępowania administracyjnego w tej grupie obiektów.

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

Ponadto na terenie szkół istnieją sklepiki, kioski i bufety szkolne, w roku 2023 nie zgłaszano wniosków o wykreślenie z rejestru, nie wnoszono wniosków dotyczących zmiany profilu działalności w tych obiektach.

5.3.21.6. Stołówki w przedszkolach

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych: 2 kontrole w zakładach posiadających własny pion produkcyjny oraz 4 kontrole w przedszkolach, w których prowadzone jest żywienie w systemie cateringowym. Pięć zakładów zostało ocenionych w oparciu o arkusz oceny – wszystkie placówki zostały uznane za zgodne z wymaganiami i zakwalifikowano je na podstawie w/w arkusza do kategorii średniego ryzyka.

Niezmienne w zakładach realizowane są instrukcje określone w Księgach GHP/GMP oraz utrzymywane są procedury oparte na zasadach systemu HACCP. Podczas kontroli sprawdzano m.in. przestrzeganie procedur własnych w zakresie badania wyrobu gotowego, oceniano poprawność zestawienia posiłków, wykorzystania grup asortymentowych oraz informowanie o składnikach / substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujących w oferowanych daniach - nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

We wszystkich stołówkach przedszkolnych – dla rodziców/opiekunów - uwidocznione są informacje dotyczące składników/substancji powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujących w oferowanych daniach.

5.3.21.7. Stołówki w domach dziecka i młodzieży

Pod nadzorem PPIS w Legnicy obecnie znajduje się 1 stołówka w zakładach tego typu. Placówka nie została poddana kontroli w roku sprawozdawczym.

Obiekt sklasyfikowany został jako średniego ryzyka. Stan sanitarny i techniczny w latach poprzednich nie budził zastrzeżeń. Placówka utrzymuje procedury i instrukcje wynikające z GHP/GMP i systemu HACCP. W zakładzie przestrzegane są zasady FIFO, dzieci i strony zainteresowane informowane są o oferowanych daniach oraz o zawartych składnikach, w tym alergenach.

W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

5.3.21.8. Zakłady usług cateringowych

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się 6 zakładów zaliczanych do tej grupy obiektów. W roku sprawozdawczym zatwierdzono 4 zakłady prowadzące działalność w zakresie usług cateringowych.

Wszystkie zakłady zostały skontrolowane w 2023 r. z czego 2 zostały ocenione wg arkusza oceny (4 nowo zatwierdzonych nie klasyfikowano wg arkusza). Wszystkie obiekty zostały zakwalifikowane jako średniego ryzyka z uwagi na profil działalności.

W ramach przeprowadzanych kontroli sprawdzano bieżący stan higieniczny w pomieszczeniach zakładu, sposób przechowywania środków spożywczych, możliwość przeprowadzenia traceability. Sprawdzano przestrzeganie zasady FIFO, przestrzeganie procedur/ instrukcji i prowadzenie zapisów wynikających z GHP/GMP i systemu HACCP. Łącznie przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych, które nie wykazały nieprawidłowości.

Wszystkie zakłady informują odbiorców o składnikach poszczególnych posiłków oraz o substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujące w potrawach zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.

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

Jeden z nowopowstałych obiektów tj. Zakład usług cateringowych „PERLA CULINA”, Dobroszów 30, 59-225 Chojnów prowadzi działalność w zakresie produkcji, sprzedaży i dystrybucji:

- potraw na bazie mięsa wieprzowego, drobiowego, ryb, warzyw, owoców, przetworów zbożowo-mącznych i owocowo-warzywnych, koncentratów spożywczych, nabiału, wędlin, jaj, tłuszczów roślinnych i zwierzęcych, napojów oferowanych na ciepło (kawa, herbata) oraz na zimno,
- ciast, tortów, deserów z udziałem i bez udziału kremów, poddanych i niepoddanych obróbce termicznej (przygotowywanych w rozdziale czasowym do produkcji dań kulinarnych), przy wykorzystaniu opakowań jednorazowego i wielokrotnego użytku.

Drugim nowym zakładem jest Zakład usług cateringowych, Raczkowa 4C, 59-241 Legnickie Pole. Zakres działalności obejmuje przygotowywanie, pakowanie w pojemniki jednorazowego użytku przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz dowóz do klienta indywidualnych posiłków zapewniających całodzienną rację pokarmową tj. I i II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje, wytwarzanych w oparciu o pieczywo, przetwory zbożowo-mączne i owocowo-warzywne, przetwory rybne, nabiał, mięso drobiowe i wołowe, ryby, mrożone, owoce morza, mrożone owoce i warzywna, owoce oraz warzywa w tym okopowe po obróbce wstępnej, jaja, mięso wieprzowe, drobiowe, wołowe, ryb, owoce morza, koncentraty spożywcze, nabiał, wędliny, tłuszcze roślinne i zwierzęce, mrożonki owoców, warzyw, ryb, owoców morza oraz ciasta, ciasteczka i desery (przygotowywane w rozdziale czasowym do produkcji dań kulinarnych).

Dwa pozostałe obiekty zarządzane są przez Zakład Aktywności Zawodowej w Legnickim Polu tj.:

- Zakład Usług Cateringowych w budynku nr 5 Domu Pomocy Społecznej w Legnickim Polu, Benedyktynów 4, 59-241 Legnickie Pole, którego zakres obejmuje: przygotowywanie i dystrybucję: dań tj. śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje w oparciu o pieczywo, przetwory zbożowo-mączne i owocowo-warzywne, przetwory rybne, koncentraty spożywcze, nabiał, wędliny, mięso wołowe, wieprzowe, drobiowe, ryby, zdezynfekowane jaja, tłuszcze roślinne i zwierzęce, mrożonki owocowe i warzywne, owoce, warzywa po obróbce wstępnej, z wykorzystaniem pojemników / opakowań wielokrotnego użytku przeznaczonych do kontaktu z żywnością (na dzień kontroli posiłki miały być dystrybuowane na poszczególne wydawalnie zlokalizowane w oddziałach Domu Pomocy Społecznej w Legnickim Polu. Zakład Usług Cateringowych kontynuuje działalności Stołówki w Domu Pomocy Społecznej). Zakład planuje żywienie mieszkańców Domu Pomocy Społecznej – dziennie żywionych będzie ok. 400 posiłków. Śniadania wydawane będą o godzinie 7:30, obiady o godzinie 12:30, podwieczorki i kolacje o godzinie 15:30. Posiłki produkowane będą w oparciu o jadłospisy dekadowe.
- Zakład Usług Cateringowych w budynku nr 2 Domu Pomocy Społecznej w Legnickim Polu, Benedyktynów 4, 59-241 Legnickie Pole, którego zakres obejmuje przygotowywanie i dystrybucję potraw w oparciu o pieczywo, przetwory zbożowo-mączne i owocowo-warzywne, przetwory rybne, koncentraty spożywcze, nabiał, wędliny, mięso wołowe, wieprzowe, drobiowe, ryby, jaja, tłuszcze roślinne i zwierzęce, mrożonki owocowe i warzywne, owoce, warzywa, z wykorzystaniem pojemników / opakowań wielokrotnego i jednorazowego użytku przeznaczonych do kontaktu z żywnością (na dzień kontroli posiłki dostarczane mają być do własnego Zakładu Usług Cateringowych oraz

powstającego bufetu zlokalizowanego w budynku nr 5 Domu Pomocy Społecznej w Legnickim Polu oraz do odbiorców spoza Domu Pomocy Społecznej w Legnickim Polu.

Ponadto w tej grupie obiektów znajduje się

- Zakład usług cateringowych – Firma Cateringowa Legnica Andrzej Skibiński, Marcin Skibiński S.C., ul. Słoneczna 3, 59-216 Kunice, prowadzący działalność w zakresie produkcji, sprzedaży i dystrybucji potraw na bazie mięsa wołowego, wieprzowego, drobiowego, ryb, warzyw, przetworów zbożowo-mącznych i owocowo-warzywnych, koncentratów spożywczych, nabiału, wędlin, jaj, tłuszczów roślinnych i zwierzęcych, mrożonek owocowych i warzywnych, owoców i warzyw. W zakładzie prowadzona jest obróbka wstępna warzyw okopowych oraz jaj. Wielkość produkcji wynosi 1300 posiłków dziennie. Gotowe posiłki pakowane są w opakowania jednorazowego użytku lub w termosy i pojemniki GN, a następnie transportowane do odbiorców własnymi środkami transportu (3 sztuki), które posiadają zatwierdzenie PPIS w Legnicy. Zakład funkcjonuje w systemie dwuzmianowym – 1 zmiana od 5:00 do 13:00, 2 zmiana od 10:00 do 18:00.
- Zakład Usług Cateringowych „FITLIFE”, ul. Zielona 4, 59-225 Chojnów w zakresie przygotowywania dań tj. I i II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje, w oparciu o pieczywo, przetwory zbożowo-mączne i owocowo-warzywne, przetwory rybne, nabiał, mięso drobiowe i wołowe, ryby, zdezynfekowane jaja, mrożone owoce morza, mrożonki owocowe i warzywne, owoce, warzywa z wyłączeniem okopowych, bakalie, przyprawy, pestki, nasiona – zaspokajające całodzienną rację pokarmową, ich pakowania w pojemniki jednorazowego użytku przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz dowozu do klienta indywidualnego. W zakładzie posiłki przygotowywane są w oparciu o jadłospisy układane przez dietetyka oraz wykupiony program dietetyczny „Master Life”, w ramach którego realizowane są zamówienia / dostawy, przeliczane są receptury (racje pokarmowe, kaloryczność), drukowane są składniki potraw, oznaczane są składniki / produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, drukowane są etykiety na torby z nr ID klienta i miejscem dostawy posiłków.

5.3.21.9. Inne zakłady żywienia

W 2023 roku ilość zakładów tego typu zwiększyła się w stosunku do roku porównawczego.

Wszystkie placówki zostały uznane za obiekty średniego ryzyka. Skontrolowano 8 zakładów tego typu. Przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych, oceniono 7 placówek. Nadal większość tego typu zakładów stanowi dożywianie w placówkach oświatowo-wychowawczych. Prowadzone jest wydawanie posiłków jednodaniowych (II danie) lub dwudaniowych dostarczanych zarówno w opakowaniach jednostkowych, jednorazowego użytku jak również dostarczanych w termosach i wydawanych w zakładach przy użyciu naczyń / szućców jednorazowego użytku oraz wielorazowego użytku.

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

Do powyższej grupy zakładów należy placówka opiekuńczo-leczniczo-rehabilitacyjna tj. Stołówka/NZZOZ Dolnośląski Ośrodek Pielęgnacyjno-Rehabilitacyjny „Niebieski Parasol”. W 2023 roku placówka przeszła na całkowite żywienie w systemie cateringowym, posiłki dostarczane są przez Szpital Św. Łukasza w Bolesławcu przy ul. Jeleniogórskiej 4. Posiłki (śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja) dowożone są 2 x dziennie środkiem transportu producenta. Kontrola przeprowadzona w oparciu o arkusz wykazała, że żywionych jest ok. 80 osób. Całodzienna stawka żywieniowa wynosi 24 zł.

W roku sprawozdawczym nie wnoszono interwencji dotyczących jakości zdrowotnej oferowanych posiłków w w/w zakładach. We wszystkich zakładach dostępne są informacje

dotyczące składników/substancji powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujących w oferowanych daniach - nieprawidłowości nie stwierdzono.

5.3.22. Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się jeden zakład prowadzący działalność w zakresie produkcji sztucznych osłonek do wędlin tzw. osłonek poliamidowych wytwarzanych metodą wytłaczania z rozdmuchiwaniami, zadrukowywania oraz konfekcji sztucznych osłonek poliamidowych i celulozowych. W okresie sprawozdawczym nie był kontrolowany – obiekt niskiego ryzyka.

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

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

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

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

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

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

5.4. Ocena obiektów żywności i żywienia zlokalizowanych na szlakach turystycznych

Liczba obiektów zlokalizowanych na trasach turystycznych znajdujących się pod nadzorem PPIS w Legnicy w 2023 r. nie uległa zmianie i wynosi 36 zakładów. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 25 obiektów, przeprowadzono 31 kontroli. W 1 sklepie spożywczym stwierdzono nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu higienicznego, w związku z czym zostało wszczęte postępowanie administracyjne, a Strona została ukarana

grzywną w drodze mandatu karnego, na kwotę 200 PLN. Ponadto nieprawidłowości w zakresie przestrzegania GHP/GMP stwierdzono w grupie zakładów żywienia zbiorowego otwartego – w 1 obiekcie wszczęte postępowanie administracyjne, a Strona została ukarana grzywną w drodze mandatu karnego, na kwotę 500 PLN.

W 2023 roku nie zanotowano zatruć pokarmowych w obiektach znajdujących się na trasach turystycznych.

6. Zagrożenie środowiska pracy z uwzględnieniem chorób zawodowych

6.1. Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego

Bieżący nadzór sanitarny sprawowany przez pion higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej obejmował w 2023 r. kontrole przestrzegania przepisów m.in. z zakresu:

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

Realizując powyższe zadania Oddział Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy, w roku ubiegłym zewidencjonował 210 zakłady pracy (205 w roku 2022), zlokalizowane na terenie powiatu legnickiego, zatrudniające łącznie 11402 pracowników.

W 2023r. pracownicy Oddziału Higieny Pracy przeprowadzili łącznie 136 kontroli w 100 zakładach pracy. Łącznie nadzorem objęto 47,6% zewidencjonowanych zakładów pracy. Zakres przeprowadzanych kontroli obejmował m.in.:

- nadzór nad substancjami i mieszaninami chemicznymi – 69 kontroli w obiektach zajmujących się obrotem substancjami i mieszaninami chemicznymi oraz stosujących substancje i mieszaniny chemiczne,
- nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, czynnikami lub procesami o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy – 44 kontrole,
- nadzór nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy – 17 kontroli,

ponadto:

- nadzór nad produktami biobójczymi, w tym: wprowadzającymi do obrotu produkty biobójcze – 6 kontroli.

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

W wyniku prowadzonych postępowań administracyjno-egzekucyjnych w 2023r., w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, wydane zostały ogółem 87 decyzji administracyjnych (w roku 2022 – 79 decyzji), w tym:

- z naruszeniem wymagań higieniczno – sanitarnych – 36,
- umarzających postępowanie – 9,
- płatniczych: 42,
- unieruchamiających zakłady: 0,
- nałożono jeden mandat karny na kwotę 500 zł.

Wydawane nakazy dotyczyły głównie:

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

W roku sprawozdawczym 2023 w postępowaniu egzekucyjnym nie wydano postanowień o nałożeniu grzywny. Decyzje były realizowane zgodnie z ustalonymi terminami, bądź dokonywano prolongaty zgodnie z wnioskiem przedsiębiorcy.

6.2. Czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy

W roku 202 w 10 zakładach pracy wystąpiły przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych środowiska pracy. Przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i natężeń (NDN) występowały w branżach:

- produkcja wyrobów tartacznych (3 zakłady),
- produkcja wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych (1 zakład),
- produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń (2 zakłady),
- produkcja wyrobów z pozostałych mineralnych surowców niemetalicznych (1 zakład),
- produkcja papieru i wyrobów z papieru (1 zakład),
- produkcja artykułów spożywczych (2 zakłady).

Na koniec 2023 r. w 6 zakładach pracy stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia, co stanowiło 2,85 % będących w ewidencji w 2023 r. zakładów.

Ogółem w warunkach przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych na koniec 2023r. zatrudnionych było 59 pracowników (w roku 2022 - 84 osoby; w roku 2021 – 57 osób), co przy ogólnej liczbie zatrudnionych w zakładach nadzorowanych stanowi 0,50 %.

Dominującym czynnikiem szkodliwym, dla którego stwierdzono przekroczenie normatywów higienicznych w nadzorowanych zakładach pracy jest hałas. W przekroczeniu tego czynnika zatrudnionych było 42 pracowników.

W czterech zakładach pracy dla 31 pracowników, poprawiono warunki pracy w zakresie przekroczeń normatywów higienicznych. W zakładach tych w trakcie roku zapewniono bezpieczne i higieniczne warunki pracy na wszystkich stanowiskach pracy poprzez zlikwidowanie przekroczeń normatywów higienicznych hałasu oraz poprzez wdrożenie działań organizacyjnych takich jak: rotacja pracowników, zmniejszenie zatrudnienia, zmniejszenie produkcji oraz zastosowanie rozwiązań technicznych takich jak: zastosowanie ekranów dźwiękochłonnych lub obudowanie hałasującej maszyny.

6.3. Substancje chemiczne i ich mieszaniny

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 69 kontroli w zakresie oceny realizacji wymogów dotyczących stosowania, produkcji, bądź wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin.

W wyniku kontroli w 22 podmiotach stwierdzono nie spełnienie wymogów w tym zakresie i wydano 18 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

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

- braku lub nieprawidłowej oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki chemiczne,
- braku instrukcji bezpieczeństwa i higieny pracy dotyczących postępowania z materiałami niebezpiecznymi oraz instrukcji określających sposób składowania, pakowania, załadunku i transportu materiałów niebezpiecznych,
- braku lub nieaktualnego spisu stosowanych substancji chemicznych niebezpiecznych oraz mieszanin niebezpiecznych,
- braku kart charakterystyki dla stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,

- nie zapewnienie pracownikom dostępu do kart charakterystyki stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
- braku lub niewłaściwego sposobu oznakowania pojemników i zbiorników zawierających chemikalia oraz miejsc magazynowania chemikaliów,
- przechowywanie substancji i mieszanin chemicznych w pojemnikach przeznaczonych do przechowywania środków spożywczych,
- braku natrysków ratunkowych do obmycia całego ciała i natrysków do przemywania oczu,
- nie zapewnienie bezpiecznego sposobu przelewania chemikaliów
- nie wyposażenia pracowników w odpowiednio dobrane środki ochrony indywidualnej,
- nie spełnienie warunków ograniczenia wymienionego w poz. 74 załącznika XVII rozporządzenia REACH – „Od dnia 24 sierpnia 2023 r. wymagane jest odbycie odpowiedniego szkolenia przed użyciem przemysłowym lub profesjonalnym.” – przedmiotowe szkolenie u przedsiębiorców nie zostało przeprowadzone,

oraz

- niezgodnego z obowiązującymi przepisami oznakowania opakowań substancji i mieszanin chemicznych,
- niezgodnych z obowiązującymi przepisami kart charakterystyki substancji i mieszanin chemicznych,
- nie dokonanie identyfikacji substancji SVHC zawartych we wprowadzanych na rynek wyrobach.

6.4. Nadzór nad obiektami produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami

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

W 2023r. PPIS w Legnicy przeprowadził kontrole w czterech obiektach prowadzących obrót kosmetykami i przeprowadzono w nich łącznie 5 kontroli i rekontroli.

Najczęściej pojawiające się podczas kontroli uchybienia to:

- udostępnianie na rynku produktów kosmetycznych zawierających w swoim składzie substancję zakazaną - butylphenyl methylopropional
- udostępnianie na rynku produktów kosmetycznych zawierających w swoim składzie substancję zakazaną - hydroxyisohexyl 3-cyclohexene carboxaldehyde
- udostępniania na rynku produktów kosmetycznych bez oznakowania w języku polskim
- umieszczony na oznakowaniu opakowania wykaz składników nie został poprzedzony słowem „ingredients”.

Wydano 3 decyzje nakazujące wycofanie z obrotu produktów kosmetycznych zawierających w swoim składzie substancje zakazane, tj. Butylphenyl Methylpropional oraz hydroxyisohexyl 3-cyclohexene carboxaldehyde a także nie posiadające oznakowania w j. polskim.

Wydano jedną decyzję nakładającą karę pieniężną na przedsiębiorcę prowadzącego działalność na terenie Chojnowa na kwotę 10000 zł.

Nie pobierano do badań próbek produktów kosmetycznych.

6.5. Czynniki rakotwórcze

Na terenie powiatu legnickiego w 53 zakładach występuje narażenie na czynniki rakotwórcze lub mutagenne występujące w środowisku pracy. Zwiększenie liczby obiektów, w których występuje narażenie na czynniki rakotwórcze związane jest z aktualizacją rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 24 lipca 2012 r. w sprawie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy i dodaniem dwóch procesów:

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

W 2023 roku przeprowadzono 44 kontrole z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi. Podczas przeprowadzania kontroli sanitarnych zwracano uwagę na sposób realizacji przez pracodawców przepisów prawnych w zakresie czynników rakotwórczych.

Przeprowadzone kontrole wykazały, iż w 15 zakładach pracodawca nie spełniał wymogów rozporządzenia w sprawie czynników rakotwórczych. Wydano w tym zakresie 11 decyzji administracyjnych zobowiązujących pracodawców do usunięcia stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości:

- zaprowadzenia zgodnego z rozporządzeniem rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- zaprowadzenia zgodnego z rozporządzeniem rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- przeprowadzenia badań i pomiarów czynników rakotwórczych na stanowiskach pracy zgodnie z obowiązującą częstotliwością,
- uwzględnienia w ocenie ryzyka narażenia na czynniki rakotwórcze,
- przekazania DPWIS we Wrocławiu Informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym lub też informacje były niepełne,
- przeszkolenia pracowników w zakresie:
 - ryzyka dla zdrowia, jakie wynika z narażenia na substancje rakotwórczą i dodatkowego ryzyka wynikającego z palenia tytoniu oraz środków ostrożności, które powinny być podejmowane w celu ograniczenia tego narażenia,
 - wymagań higienicznych, które powinny być spełnione w celu ograniczenia narażenia na działanie substancji rakotwórczej,
 - konieczności używania środków ochrony indywidualnej, w tym odzieży ochronnej,
 - działań zapobiegających wypadkom oraz działań koniecznych do podjęcia przez pracowników pełniących obowiązki ratownicze,
- oznakowania stanowisk pracy na których występuje narażenie na substancję chemiczną, mieszaninę lub czynnik o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

Czterech z przedsiębiorców u których podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości, usunął je przed wydaniem decyzji.

W dwóch zakładach wszczęto postępowanie administracyjne. Decyzje zostały wydane w 2024r.

6.6. Czynniki biologiczne

W zakresie nadzoru nad czynnikami biologicznymi w 2023 r. przeprowadzono w 26 zakładach 27 kontrole w celu oceny realizacji przez pracodawców obowiązków wynikających z kodeksu pracy i rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki.

W jednym zakładzie stwierdzono niespełnienie wymogów w tym zakresie:

- nie dokonania aktualizacji oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki biologiczne,
- nie zaproponowania pracownikom narażonym na kontakt ze szkodliwym czynnikiem biologicznym zakwalifikowanym do grupy 3 zaszczepienia się zalecanymi szczepieniami ochronnymi.

Decyzja nakazująca usunięcie stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości wydana została w 2024r.

6.7. Nadzór nad środkami zastępczymi

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora w Legnicy przeprowadzili w 2023r. 1 kontrolę w zakresie przestrzegania zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych. Nie stwierdzono wprowadzania do obrotu tzw. „dopalaczy”. Nie wydano również żadnych decyzji dotyczących środków zastępczych.

W 2023r. roku PPIS w Legnicy w ramach procedury rejestracji i raportowania zatruc i podejrzeń zatruc środkami zastępczymi w systemie SMIOD nie zarejestrował żadnego podejrzenia zatruc środkami zastępczymi na terenie powiatu Legnickiego.

6.8. Choroby zawodowe

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

W toku postępowania Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydaje imienną decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej, bądź o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej lub decyzję umarzającą toczące się w tym zakresie postępowanie. W ramach prowadzonego postępowania administracyjnego w 2023r. wpłynęło 8 podejrzeń chorób zawodowej dotyczące zakładów z terenu powiatu legnickiego. W wyniku przeprowadzonych postępowań wyjaśniających wydano 3 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. Wydano 1 decyzję o stwierdzeniu chorób zawodowych – przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka. W 2022r. nie wydano decyzji o stwierdzeniu chorób zawodowych.

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

7. Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

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

- strategicznych ocen oddziaływania na środowisko,

- opiniowania studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego oraz miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,
- wyrażania opinii o potrzebie lub braku potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko oraz określania zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko w przypadku wystąpienia takiej potrzeby, dla przedsięwzięć mogących zawsze znacząco oddziaływać na środowisko lub przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko,
- opiniowania środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia,
- opiniowania projektu planu remediacji historycznego zanieczyszczenia powierzchni ziemi,
- opiniowania warunków przeprowadzenia działań naprawczych w odniesieniu do szkody w środowisku,
- opiniowania lokalizacji inwestycji celu publicznego i uzgadniania warunków zabudowy,
- uzgadniania dokumentacji projektowej,
- dopuszczania do użytkowania obiektów budowlanych, ze szczególnym uwzględnieniem obiektów objętych nadzorem bieżącym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy,
- opiniowania warunków jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia ośrodka medycznie wspomaganey prokreacji i banku komórek rozrodczych i zarodków.

W 2023 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wydał:

- 5 opinii dotyczących projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, w tym: 1 opinię negatywną oraz zaopiniował 3 projekty studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy poprzez nieprzedstawienie stanowiska;
- 15 opinii dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, w tym: 2 opinie negatywne oraz zaopiniował 12 projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego poprzez nieprzedstawienie stanowiska;
- 1 opinię dotyczącą odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, w tym: 0 opinii stwierdzających brak możliwości odstąpienia od strategicznej oceny oddziaływania na środowisko;
- 39 opinii dotyczących potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym: 27 opinii o braku potrzeby przeprowadzenia oceny;
- 8 opinii dotyczących środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia, w tym: 0 opinii negatywnych;
- 6 opinii dotyczących dokumentacji projektowej, w tym 0 opinii negatywnych;
- 91 opinii dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych w tym: 2 opinie zgłaszające sprzeciw czy stwierdzającą niespełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych;
- 20 opinii w sprawach niewymienionych powyżej (np. warunków zabudowy, lokalizacji inwestycji celu publicznego, usytuowania wyrzutni powietrza na poziomie terenu, recykulacji powietrza w budynkach ochrony zdrowia, zastosowania materiałów do dystrybucji lub uzdatniania wody, planów remediacji zanieczyszczenia powierzchni ziemi itp.).

W 2023 roku na terenie powiatu legnickiego przeprowadzono 26 kontroli obiektów budowlanych.

Głównymi kierunkami działalności Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy w 2023 r. było:

- sprawowanie zapobiegawczego nadzoru w zakresie wymagań higienicznych

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

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

Nowe inwestycje realizowane przez władze samorządowe i inwestorów prywatnych są projektowane zgodnie z wymaganiami sanitarnohigienicznymi i wykonane w taki sposób, by spełniały wymagania higieniczne i zdrowotne. Ponadto są one wykonane w coraz wyższym standardzie co podwyższa komfort życia mieszkańców czy komfort pracy pracowników. Nowe zrealizowane przedsięwzięcia to np.:

- budowa przedszkola w Miłkowicach wraz z infrastrukturą towarzyszącą, działki nr 326, 456, 325/1 obręb 0010 Miłkowice”;
- dostosowanie w budynku nr 5 Domu Pomocy Społecznej w Legnickim Polu istniejącej kuchni do potrzeb zatrudnienia osób z niepełnosprawnością i utworzenia zaplecza socjalnego dla niepełnosprawnych pracowników;
- przebudowa budynku nr 2 w Domu Pomocy Społecznej w Legnickim Polu, działka nr 9/64 obręb Legnickie Pole (dostosowanie do współczesnych wymogów technicznych i przeciwpożarowych, oraz do potrzeb realizacji Zakładu Aktywności Zawodowej);
- adaptacja budynku nr 30 w Domu Pomocy Społecznej na potrzeby pralni wodnej z barierą higieny wraz z budową wewnętrznej linii zasilającej, budową przyłącza wodociągowego i kanalizacji oraz budowa przyłącza gazu z podziemnymi zbiornikami na gaz, działka nr 9/64 obręb 0009 Legnickie Pole, jednostka ewidencyjna 020905_2 Legnickie Pole.

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

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

Mając na uwadze prowadzone działania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w 2023 r. ogólny stan sanitarny powiatu legnickiego nie budził zastrzeżeń w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych.

8. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

Realizowano i koordynowano następujące programy promocji zdrowia i interwencje nieprogramowe:

8.1. Działania z zakresu promocji zdrowia

8.1.1. Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV

Przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 3 w Chojnowie – 75 uczestników. Propagowano wykonywanie badań w kierunku HIV i informowano o działalności Punktu Konsultacyjno – Diagnostycznego na terenie Legnicy. Łącznie w programie uczestniczyło **140** odbiorców.

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

8.1.2. Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych

Program kierowany jest do uczniów szkół ponadgimnazjalnych. Na terenie powiatu w programie uczestniczyło 5 szkół ponadgimnazjalnych – zasięg 616 uczniów. Przeprowadzono prelekcje w placówkach z wykorzystaniem narko i alkoholgli.

8.1.3. Trzymaj formę

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

W roku szkolnym 2022/2023 program realizowano w 15 placówkach edukacyjnych (7 z powiatu legnickiego – Szkoła Podstawowa w Kunicach, Szkoła Podstawowa nr 3 w Chojnowie, Szkoła Podstawowa w Bieniowicach, Szkoła Podstawowa w Wągorodnie, Szkoła Podstawowa w Budziwojowie, Szkoła Podstawowa w Krotoszycach, Szkoła Podstawowa w Miłkowicach). Do 7 placówek rozdysponowano materiały, sprawozdały się na platformie 3 placówki edukacyjne (364 uczestników). Przeprowadzono 9 wizytacji. Pracownicy Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadzili zajęcia dla – **3055** uczniów szkół podstawowych w roku szkolnym 2022/2023.

Realizowano kampanię „Wybieraj bezpieczną żywność” oraz promowano Konkurs wiedzy o zdrowym stylu życia. Na terenie powiatu legnickiego pięć osób przeszło do drugiego etapu, natomiast jedna z laureatek etapu powiatowego uczestniczyła w finale konkursu (Szkoła Podstawowa nr 4 w Chojnowie). Przeprowadzono dystrybucję materiałów połączoną z instruktażem.

8.1.4. Bieg po zdrowie

Program edukacyjny dla uczniów klas czwartych szkół podstawowych. Program na rzecz ograniczania palenia tytoniu oraz ograniczania ekspozycji na dym tytoniowy. W programie uczestniczyło 36 uczniów z Szkoły Podstawowej nr 3 w Chojnowie. Zasięg **36** osób. Przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla uczniów uczestniczących w programie.

8.1.5. Profilaktyka Zakażeń Bakteryjnych

Celem podejmowanych działań jest poszerzenie wiedzy dotyczącej ryzyka wystąpienia zakażeń bakteryjnych i zachowania właściwej higieny ciała i otoczenia. Program jest kierowany do wszystkich typów placówek edukacyjnych zaczynając od przedszkoli skończywszy na szkołach ponadpodstawowych. Do poszczególnych grup wiekowych przygotowano trzy scenariusze zajęć i trzy prezentacje multimedialne. Zajęcia edukacyjne połączone są z możliwością poznania pracy laboratorium lub wykonania ćwiczeń ślepego posiewu mikrobiologicznego na pożywce lub sprawdzenia czystości rąk pod lampą UV z ciemnią. W programie uczestniczyły łącznie **22** placówki z terenu Legnicy i powiatu legnickiego. Z terenu powiatu legnickiego – Samorządowe Przedszkole w Kunicach, Szkoła

Podstawowa nr 3 w Chojnowie, Szkoła Podstawowa w Miłkowicach - 175 uczniów. Zasięg ogółem – **2302** uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne).

8.1.6. Bezpieczni w Sieci

Celem podejmowanych działań jest zwiększenie bezpieczeństwa i świadomości dzieci korzystających z internetu. Program jest kierowany do uczniów wszystkich typów szkół oraz rodziców. Na potrzeby zajęć opracowano dwie prezentacje multimedialne „Cyberprzemoc” i „Uzależnienia behawioralne - siecioholizm”. W programie uczestniczyły **4** placówki z powiatu legnickiego - szkoły podstawowe w Rzeszotarach, Rosochatej, Miłkowicach i Chojnowie (505 uczniów) i 9 średnich – zasięg na terenie Legnicy i powiatu legnickiego – **2139** uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne).

Ponadto przeprowadzono prelekcję dla **50** rodziców jednej z legnickich szkół. Łącznie w programie uczestniczyło **2189** osób.

8.1.7. Promocja Zdrowia Psychicznego – Depresja

Celem podejmowanych działań jest zwiększenie świadomości na temat depresji, czym jest, jakie są jej rodzaje, objawy, formy pomocy. Program jest kierowany do uczniów szkół podstawowych klas VII-VIII, szkół średnich oraz rodziców i grona pedagogicznego. Na potrzeby zajęć opracowano prezentację multimedialną „DEPRESJA” oraz materiały samopomocowe. W programie z terenu powiatu legnickiego uczestniczyły **2** placówki z powiatu legnickiego – Szkoła Podstawowa w Budziwojowie oraz Szkoła Podstawowa nr 3 w Chojnowie. Zasięg – **128** uczniów i rodziców (prowadzono zajęcia edukacyjne).

8.2. Interwencje nieprogramowe

8.2.1. Akcja Letnia

Prowadzono akcję informacyjną o szczepieniach dla osób wyjeżdżających za granicę.
Partnerzy: OSIR Legnica, Towarzystwo Opieki nad Zwierzętami, biura podróży.

8.2.2. Światowy Dzień Zdrowia

Zorganizowano dwie narady z współorganizatorami. Współorganizowano Konkurs – „Uczę się bezpiecznie żyć” – 150 osób, Dni Profilaktyki w VII LO - 300 uczniów i nauczycieli oraz III Dni Legnicy – 100 osób. Zasięg **561** uczestników.

Partnerzy: Euroregion Nysa, Policja, Straż Miejska, Straż Pożarna, WORD, Schronisko Młodzieżowe, Ratownicy Medyczni, VII LO, Urząd Miasta.

8.2.3. Profilaktyka tytoniu

Przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla uczniów 2 szkół średnich i 1 podstawowej (Szkoła Podstawowa nr 3 w Chojnowie) - 310 uczniów, dwie narady oraz dwa punkty informacyjne dla uczniów Zespołu Szkół Elektryczno – Mechanicznych i VII LO (poradnictwo oraz badania miernikiem tlenku węgla) – 70 uczniów – ogółem zasięg **380** osoby.

8.2.4. Profilaktyka zażywania nowych substancji psychoaktywnych

W celu zwiększenia wiedzy na temat środków zastępczych tzw. dopalaczy w 6 placówkach edukacyjnych – Szkoła Podstawowa w Miłkowicach (95 uczniów) i 5 szkół średnich (596 uczniów) przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla uczniów z zakresu narkomanii i dopalaczy.

Ponadto przeprowadzono spotkanie z rodzicami – 45 osób. Pracownicy Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia współuczestniczyli w dwóch imprezach masowych, gdzie edukowali mieszkańców – 133 osoby. Zasięg działania – **869** osób.

Partnerzy: placówki edukacyjne

8.2.5. Profilaktyka Narkomanii

W celu zwiększenia wiedzy na temat środków zmieniających świadomość (narkotyki) w 5 placówkach edukacyjnych – szkoły średnie przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla **753** uczniów na temat środków psychoaktywnych, mechanizmów uzależnień, mitologii uzależnień.

8.2.6. Profilaktyka Zatruc Pokarmowych

Akcja informacyjna kierowana do rodziców dzieci przystępujących do I Komunii Świętej w celu wyeliminowania zatruc pokarmowych – **18** Parafii Rzymsko – Katolickich z terenu powiatu legnickiego. Zasięg około **500** osób.

Partnerzy: parafie rzymsko – katolickie.

8.2.7. Profilaktyka chorób nowotworowych

Głównym celem akcji profilaktycznej jest zachęcenie do wykonywania badań przesiewowych dla kobiet – cytologii – „Laurka dla mamy” – zasięg **4743** osób.

Uczestniczono też w marszu zorganizowanym przez Europa Donna – 150 uczestników. Zasięg: **4893** osób.

Partnerzy: Europa Donna.

8.2.8. Profilaktyka wszawicy - zapobieganie pedikulozie

Opracowano prelekcję dla rodziców dzieci w wieku przedszkolnym oraz szkolnym dot. dróg zakażenia, symptomów, trybu postępowania w przypadku pojawienia się problemu wszawicy i świerzbu. Dystrybucja materiałów.

Ponadto promowano szczepienia ochronne oraz profilaktykę chorób odzwierzęcych.

9. Podsumowanie

9.1. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie powiatu legnickiego w roku 2023 była stabilna, przy czym najczęściej zachorowań odnotowano z powodu koronawirusa (348 przypadków), grypy (124 przypadków) oraz ospy wietrznej (250 przypadków). Najwięcej zakażeń wirusem SARS-CoV-2 i wirusem grypy odnotowano w miesiącach zimowo-wiosennych. Zachorowania na ospę wietrzną występowały przez cały rok, najczęściej od kwietnia do czerwca.

9.2. Natomiast sytuacja epidemiologiczna pozostałych chorób zakaźnych od wielu lat utrzymuje się na podobnym poziomie i nie budzi niepokoju. Zarejestrowane w roku 2023 zachorowania na niektóre choroby zakaźne, analogicznie jak w latach ubiegłych, miały charakter sezonowy lub były kontynuacją trendów wieloletnich obserwowanych wcześniej. Pojedyncze zachorowania na choroby zakaźne zagrażające życiu nie były niebezpieczne dla ogółu mieszkańców naszego miasta.

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

9.4. Mając na celu podniesienie świadomości obywateli w różnych aspektach z zakresu zdrowia publicznego, pracownicy Oddziału Higieny Komunalnej prowadzili kampanie informacyjno-edukacyjne:

- skierowaną do pracowników sektora usług branży beauty, mającą na celu zwiększenie świadomości w zakresie zagrożeń przenoszenia zakażenia drogą krwiopochodną oraz o neodpłatnych szkoleniach w tym zakresie,
- w podmiotach leczniczych – na temat konieczności wykonywania systematycznej kontroli stanów zanieczyszczenia kanałów wentylacyjno – klimatyzacyjnych, które pozwalają uniknąć nadmiernego gromadzenia się zanieczyszczeń i sprzyjać rozwojowi bakterii, grzybów i wielu drobnoustrojów,
- w obiektach hotelarskich - o konieczności wykonywania badania ciepłej wody użytkowej w zakresie bakterii Legionella sp. zgodnie z częstotliwością określoną w części B załącznika nr 5 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017 r., poz.2294).

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

9.6. Nadzór sprawowany nad jakością wody do spożycia zapewniał bezpieczeństwo sanitarne wody. Przeprowadzane badania jakości wody do spożycia, zarówno przez PPIS w Legnicy,

jak i przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne, pozwalały w porę uchwycić przypadki zanieczyszczenia wody i podjąć stosowne działania naprawcze.

9.7. Stan sanitarny w znacznej większości skontrolowanych placówek nauczania i wychowania był dobry. Organy prowadzące oraz dyrektorzy placówek dążyły do zapewnienia odpowiednich warunków realizacji nauczania, wychowania i opieki w podległych im jednostkach. Prowadzone przez PPIS w Legnicy postępowania administracyjne dotyczyły głównie zapewnienia opieki stomatologicznej dla uczniów finansowanej ze środków publicznych, natomiast w 1 żłobku dotyczyły stwierdzonych nieprawidłowości natury sanitarnej, mających wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne dzieci.

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

9.9. Stwierdzono zadawalający odsetek zakładów z wdrożonym systemem HACCP.

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

9.11. W roku sprawozdawczym odnotowano mniejszą liczbę próbek zdyskwalifikowanych ze względu na znakowanie.

9.12. Znacznemu zmniejszeniu uległa liczba pracowników zatrudnionych w warunkach przekroczenia natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w stosunku do roku ubiegłego.

9.13. W 2023 r. odnotowano wzrost liczby wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej w porównaniu do roku 2022. W 2022 roku PPIS w Legnicy nie wydał żadnej decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej.

Na rok **2024** PPIS w Legnicy zaplanował kolejne działania na rzecz poprawy stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu legnickiego:

W zakresie higieny komunalnej

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

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

W zakresie higieny dzieci i młodzieży

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

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

Przeprowadzane kontrole obejmować będą realizację następujących zagadnień: przygotowanie szkół do nowego roku szkolnego 2024/2025, posiadanie przez szkoły

i przedszkola certyfikatów na sprzęt meblowy i sprzęt sportowy, organizację miejsc na pozostawienie w szkole podręczników i przyborów szkolnych, ocenę dostosowania mebli szkolnych do wymagań ergonomii w szkołach podstawowych, wagi tornistrów szkolnych uczniów, ocenę stanu sanitarnego placów zabaw, warunków do utrzymania higieny osobistej dzieci i młodzieży oraz ocenę tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych, a także zapewnienie uczniom opieki stomatologicznej w szkole lub poza nią w zakresie leczenia stomatologicznego finansowanego ze środków publicznych.

Ponadto zaplanowano intensyfikację działań edukacyjno-informacyjnych w ramach prowadzonych kontroli. Przedmiotowe działania podejmowane w placówkach nauczania i wychowania będą miały charakter prewencyjny, odnoszący się do zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego dzieci i młodzieży w nadzorowanych placówkach, uwzględniający działania edukacyjne w zakresie profilaktyki wad postawy skierowane zarówno do kadry pedagogicznej, uczniów oraz rodziców i opiekunów prawnych dzieci.

W zakresie higieny pracy

W roku 2024 zaplanowano szereg działań, mających na celu zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy, w tym m.in.:

- udział w realizacji kampanii Europejskiej Agencji Bezpieczeństwa i Zdrowia w Pracy z siedzibą w Bilbao prowadzonych przez Krajowy Punkt Centralny (CIOP-PIB) poprzez rozpowszechnianie informacji nt. bezpiecznych warunków pracy. Kampania EU-OSHA na lata 2023-2025 na rzecz utworzenia bezpiecznej i zdrowej cyfrowej przyszłości, obejmującej w szczególności psychospołeczne i ergonomiczne czynniki ryzyka,
- upowszechnienie specjalistycznej wiedzy w porozumieniu z instytutami naukowo-badawczymi/organizacjami w zakresie zagrożeń środowiska pracy,
- identyfikacja terenów, na których wewnątrz pomieszczeń w znacznej liczbie budynków poziom średniorocznego stężenia promieniotwórczego radonu w powietrzu może przekraczać poziom odniesienia tj. 300 Bq/m³,
- identyfikacja miejsc pracy zlokalizowanych wewnątrz pomieszczeń na poziomie parteru lub piwnicy, w których odnotowano przekroczenie wartości średniorocznego stężenia radonu na terenach wskazanych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 18.06.2020 r.,
- prowadzenie działań kontrolnych oraz edukacyjnych w zakresie warunków pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników narażonych na procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- opracowanie informacji w zakresie produktów biobójczych niezbędnych do opracowania sprawozdania dla Komisji Europejskiej wynikającego z rozporządzenia 528/2012,
- opracowanie sprawozdania z realizacji inicjatyw Forum wymiany informacji o egzekwowaniu przepisów, działającego przy Europejskiej Agencji Chemikaliów (ECHA) w Helsinkach, w tym z realizacji projektu REF-12 dotyczącego kontroli zgodności importowanych substancji, ich mieszanin oraz wyrobów,
- opracowanie informacji w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin niezbędnych do opracowania sprawozdania dla Komisji Europejskiej wynikającego z rozporządzenia 1907/2006 i 1272/2008,
- przeprowadzenie kontroli dotyczących dokumentacji produktów ochrony przeciwsłonecznej u małych producentów/importerów w szczególności w zakresie oceny skuteczności (wyznaczanie współczynników SPF),
- przeprowadzenie kontroli zakładów wytwarzających produkty kosmetyczne - zasady GMP. W ramach zadania będą przeprowadzane kontrole dot. wdrożenia zasad GMP, w szczególności w małych zakładach, tzw. produkcji "domowej", zakładach

nowozgłoszonych, zakładach nigdy nie kontrolowanych lub kontrolowanych w odległym terminie,

- przeprowadzenie kontroli dotyczących badania mikrobiologicznego produktów kosmetycznych. W ramach zadania badana będzie jakość mikrobiologiczna produktów stosowanych w okolicach oczu np. kremy pod oczy, produkty do demakijażu,
- przeprowadzenie kontroli dezynfektantów i algicydów stosowanych do dezynfekcji i zabezpieczania basenów kąpielowych,
- przeprowadzenie kontroli rodentycydów i insektycydów (produktów biobójczych grupy produktowej PT 14 i 18) stosowanych do deratyzacji i dezynsekcji pomieszczeń i zabudowań, ze szczególnym naciskiem na podmioty będące wyspecjalizowanymi dostawcami powyższych produktów (sprzedaż stacjonarna i internetowa) oraz podmiotów stosujących je w działalności zawodowej,
- działania kontrolne z zakresu spełnienia przez podmioty kontrolowane obowiązków, o których mowa w art. 23r ust. 3 ustawy z dnia 10 kwietnia 1997 r. – Prawo energetyczne,
- prowadzenie czynności kontrolnych w zakresie zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych oraz nowych substancji psychoaktywnych,
- sporządzenie informacji w zakresie legalnego handlu prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3 dla opracowania rocznego sprawozdania wynikającego z Konwencji Narodów Zjednoczonych o zwalczaniu nielegalnego obrotu środkami odurzającymi i substancjami psychotropowymi,
- ocenę przygotowania pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas prac usuwania bądź zabezpieczania wyrobów zawierających azbest, w ramach realizacji rządowego „Programu oczyszczania kraju z azbestu na lata 2009-2032”,
- intensyfikacja działań edukacyjno-informacyjnych każdorazowo w ramach prowadzonych kontroli.

W zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

Na rok 2024 PPIS w Legnicy zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia zaplanował kolejne działania na rzecz poprawy stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu legnickiego.

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

Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w roku 2024 koordynować będzie dotychczasowe interwencje programowe i nieprogramowe dotyczące chorób zakaźnych i niezakaźnych. W 2024 po raz pierwszy będziemy realizować interwencje programowe „Znamię – znam je” oraz „Podstępne WZW”.

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W LEGNICY
W. Wodwał
Jacek Watral