

**Wojewódzka Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna
we Wrocławiu**

**STAN BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
WOJEWÓDZTWA DOLNOŚLĄSKIEGO
w 2015 r.**

WROCLAW 2016

SPIS TREŚCI:

1	WPROWADZENIE	7
2	ANALIZA ZAGROŻEŃ EPIDEMIOLOGICZNYCH	8
2.1	ZAKAŻENIA HIV i AIDS	8
2.2	CHOROBY SZERZĄCE SIĘ DROGĄ PŁCIOWĄ	8
2.3	RÓŻYCZKA	9
2.4	KRZTUSIEC	9
2.5	NAGMINNE ZAPALENIE PRZYUSZNIC	10
2.6	WIRUSOWE ZAPALENIE WĄTROBY TYPU A, B i C	10
2.7	BAKTERYJNE ZATRUCIA POKARMOWE	12
2.8	GRUŻLICA	12
2.9	INWAZYJNA CHOROBA MENINGOKOKOWA	13
2.10	BORELIOZA	14
2.11	GRYPA I PODEJRZENIA ZACHOROWAŃ NA GRYPE	14
2.12	SZCZEPIENIA	15
2.13	OGNISKA EPIDEMICZNE W SZPITALACH	16
3	OCENA ZAOPATRZENIA W WODĘ DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI	18
3.1	WODOCIĄGI W PRZEDZIALE PRODUKCJI 10 001 – 100 000 M ³ /DOBE	18
3.2	WODOCIĄGI W PRZEDZIALE PRODUKCJI 1 001 – 10 000 M ³ /DOBE	18
3.3	WODOCIĄGI W PRZEDZIALE PRODUKCJI 101 – 1 000 M ³ /DOBE	19
3.4	WODOCIĄGI W PRZEDZIALE PRODUKCJI < 100 M ³ /DOBE	19
3.5	PRYZNANE ODSTĘPSTWA DLA WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI	21
3.6	INNE PODMIOTY ZAOPATRUJĄCE W WODĘ	22
3.7	INFORMACJE NT. ZWODOCIĄGOWANIA MIEJSCOWOŚCI NA OBSZARZE WOJEWÓDZTWA DOLNOŚLĄSKIEGO	23
3.8	OCENA JAKOŚCI WODY UJMOWANEJ DO CELÓW WODOCIĄGOWYCH	23

3.9	POSTĘPOWANIE ADMINISTRACYJNE ZWIĄZANE Z NADZOREM NAD JAKOŚCIĄ WODY	24
3.10	OCENA JAKOŚCI WODY W KĄPIELISKACH I MIEJSCACH WYKORZYSTYWANYCH DO KĄPIELI	25
4	POMIARY NATEŻENIA HAŁASU WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ	26
5	OCENA ZANIECZYSZCZENIA CHEMICZNEGO POWIETRZA WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ	26
6	STAN SANITARNY MIAST I TERENÓW WIEJSKICH	27
6.1	MIASTA	27
6.2	TERENY WIEJSKIE	27
6.3	TERENY REKREACYJNE	28
6.4	PLYWALNIE KRYTE	28
6.5	PLYWALNIE ODKRYTE	29
6.6	PLYWALNIE MIESZANE (KRYTO-ODKRYTE)	29
6.7	PARKI WODNE	30
6.8	KĄPIELISKA	30
6.9	MIEJSCA WYKORZYSTYWANE DO KĄPIELI	30
6.10	DOMY POMOCY SPOŁECZNEJ	32
6.11	INNE JEDNOSTKI ORGANIZACYJNE POMOCY SPOŁECZNEJ	33
6.12	PLACÓWKI ZAPEWNIAJĄCE CAŁODOBOWĄ OPIEKĘ	33
6.13	NOCLEGOWNIE	34
6.14	HOTELE, MOTELE I PENSJONATY	34
6.14.1	Hotele	34
6.14.2	Motele	35
6.14.3	Pensjonaty	35
6.15	DOMY WYCIECZKOWE	36
6.16	KEMPINGI	36
6.17	SCHRONISKA I POLA BIWAKOWE	36
6.18	INNE OBIEKTY, W KTÓRYCH ŚWIADCZONE SĄ USŁUGI HOTELARSKIE	36
6.19	ZAKŁADY FRYZJERSKIE	37

6.20	ZAKŁADY KOSMETYCZNE	39
6.21	ZAKŁADY TATUAŻU	40
6.22	ZAKŁADY ODNOWY BIOLOGICZNEJ	40
6.23	ZAKŁADY, W KTÓRYCH ŚWIADCZONE SĄ ŁĄCZNIE USŁUGI UPIĘKSZAJĄCE CIAŁO	41
6.24	USTĘPY PUBLICZNE	41
6.25	CMENTARZE, DOMY PRZEDPOGRZEBOWE, EKSHUMACJE	41
7	PODMIOTY LECZNICZE	43
7.1	SZPITALE	43
7.2	SZPITALE UZDROWISKOWE	43
7.3	SANATORIA I PREWENTORIA	44
7.4	PRZYCHODNIE, OŚRODKI, PORADNIE, AMBULATORIA	44
7.5	STACJE DIALIZ	44
7.6	PRAKTYKI LEKARSKIE, PRAKTYKI PIELEŃNIAREK I POŁOŻNYCH	45
7.7	ZAKŁADY OPIEKUŃCZO-LECZNICZE I PIELEŃNACYJNO-OPIEKUŃCZE	46
7.8	HOSPICJA	46
8	STAN SANITARNY OBIEKTÓW I ŚRODKÓW TRANSPORTU	47
8.1	PRZEJŚCIA GRANICZNE	47
8.2	DWORCE I STACJE KOLEJOWE	47
8.3	DWORCE AUTOBUSOWE	47
8.4	WIATY PRZYSTANKOWE	47
8.5	PORTY LOTNICZE	48
8.6	PRZYSTANIE	48
8.7	ŚRODKI TRANSPORTU PASAŻERSKIEGO	48
9	OCHRONA PRZED PROMIENIOWNIEM JONIZUJĄCYM I NIJONIZUJĄCYM	I 50
9.1	PRACOWNIE RENTGENOWSKIE	50
9.2	ŹRÓDŁA PROMIENIOTWÓRCZE IZOTOPOWE	50

9.3	PLACÓWKI POMIARÓW SKAŻEŃ PROMIENIOTWÓRCZYCH	50
9.4	PROMIENIOWANIE NIJONIZUJĄCE ELEKTROMAGNETYCZNE	50
10	OCENA STANU SANITARNEGO ZAKŁADÓW PRODUKCJI, OBROTU I MAGAZYNOWANIA ŻYWNOSCI ORAZ ŻYWIENIA ZBIOROWEGO	51
10.1	ZAKŁADY PRODUKCJI ŻYWNOSCI	52
10.2	WYTWÓRNIE LODÓW	52
10.3	PIEKARNIE	53
10.4	CIASTKARNIE	54
10.5	WYTWÓRNIE NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH I ROZLEWNIE PIWA	55
10.6	ZAKŁADY GARMAŻERYJNE	56
10.7	WYTWÓRNIE NATURALNYCH WÓD MINERALNYCH, NATURALNYCH WÓD ŹRÓDLANYCH I STOŁOWYCH	57
10.8	SKLEPY SPOŻYWCZE (W TYM SUPER I HIPERMARKETY)	57
10.9	MAGAZYNY HURTOWE	58
10.10	OBIEKTY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO	59
10.10.1	Zakłady żywienia zbiorowego otwartego	59
10.10.2	Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego	61
10.10.3	Stołówki pracownicze	63
10.10.4	Bufety przy zakładach pracy	63
10.10.5	Stołówki w domach wczasowych	63
10.10.6	Bloki żywienia w szpitalach	64
10.10.7	Kuchnie niemowlęce	65
10.10.8	Bloki żywienia w sanatoriach i prewentoriach	65
10.10.9	Bloki żywienia w domach opieki społecznej	65
10.10.10	Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka	65
10.10.11	Stołówki szkolne	66
10.10.12	Stołówki w bursach i internatach	67
10.10.13	Stołówki na koloniach, półkoloniach, obozach, zimowiskach	68
10.10.14	Stołówki w przedszkolach	68
10.10.15	Stołówki w domach dziecka i młodzieży	70
10.10.16	Stołówki studenckie	70
10.10.17	Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	70
10.10.18	Zakłady usług cateringowych	70
10.10.19	Inne zakłady żywienia	71
10.11	ŚRODKI TRANSPORTU	72
11	ZAGROŻENIE ŚRODOWISKA PRACY Z UWZGLĘDNIENIEM CHOROÓB ZAWODOWYCH	73
11.1	OCENA ŚRODOWISKA PRACY	73
11.2	CHEMIKALIA – WPROWADZANIE DO OBROTU I STOSOWANIE W DZIAŁALNOŚCI ZAWODOWEJ	74

11.3	OCENA NARAŻENIA ZAWODOWEGO	74
11.4	CHOROBY ZAWODOWE	78
11.5	ŚRODKI ZASTĘPCZE	81
12	ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY	84
13	STAN SANITARNY ZAKŁADÓW NAUCZANIA I WYCHOWANIA	85
13.1	SZKOŁY PODSTAWOWE, GIMNAZJA I SZKOŁY PONADGIMNAZJALNE	85
13.2	OCENA WARUNKÓW POBYTU DZIECI I MŁODZIEŻY W PLACÓWKACH NAUCZANIA I WYCHOWANIA	88
13.3	NADZÓR NAD SUBSTANCJAMI CHEMICZNYMI W SZKOŁACH	89
13.4	ŻŁOBKI PRZEDSZKOLA PLACÓWKI WYCHOWANIA PRZEDSZKOLNEGO	90
13.5	DOMY DZIECKA	91
13.6	INTERNATY I BURSRY ZAKŁADY Z POBYTEM CAŁODOBOWYM ORAZ Z POBYTEM DZIENNYM I CAŁODOBOWYM	91
13.7	SZKOŁY WYŻSZE	91
13.8	WYPOCZYNEK I REKREACJA	91
14	WYCHOWANIE ZDROWOTNE I PROMOCJA ZDROWIA	94
15	DZIAŁALNOŚĆ KONTROLNO – REPRESYJNA	100
16	WNIOSKI	101

1 WPROWADZENIE

Zgodnie z delegacją zawartą w art. 12a ust. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2015 r. poz. 1412) Dolnośląski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny we Wrocławiu przedstawia ocenę stanu sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2015 r.

Zgodnie z kompetencjami i zadaniami określonymi w wymienionej wyżej ustawie, a także w innych aktach prawnych organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa dolnośląskiego prowadziły w 2015 r. wszechstronne działania w celu zapewnienia i zwiększenia bezpieczeństwa zdrowotnego ludności, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami higieny środowiska, higieny pracy w zakładach pracy, higieny radiacyjnej, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku, higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne – w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych.

W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego wykonywane są badania laboratoryjne, w większości przez laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej we Wrocławiu oraz laboratoria 16 Powiatowych Stacji Sanitarno - Epidemiologicznych na terenie woj. dolnośląskiego, wykonujących badania także na potrzeby Stacji bez laboratoriów. Jedynie niektóre specjalistyczne badania wykonywane były przez laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej spoza terenu województwa, zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego. Laboratoria wyposażane są sukcesywnie w nowoczesną aparaturę i zestawy komputerowe, co umożliwia dostosowanie bazy laboratoryjnej do zwiększonych wymagań, zarówno co do zakresu badań, jak i ich wiarygodności. Badania wykonywane są w oparciu o wdrożony i stale doskonalony, pod względem skuteczności, system zarządzania, zgodny z wymaganiami normy PN-EN ISO/ICE17025 „Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących”. Umożliwiają one skuteczniejsze identyfikowanie zagrożeń sanitarnych i tym samym umożliwiają podjęcie właściwych działań zwiększając bezpieczeństwo sanitarne województwa.

Podobnie jak w latach ubiegłych, Państwowa Inspekcja Sanitarna województwa dolnośląskiego realizowała liczne programy edukacyjne mające na celu propagowanie zdrowego stylu życia i poprawę zdrowia społeczeństwa.

Przedkładana ocena stanu sanitarnego województwa dolnośląskiego oparta jest na wynikach kontroli obiektów i wynikach badań laboratoryjnych dokonanych przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną we Wrocławiu i 26 powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych na terenie województwa dolnośląskiego.

2 ANALIZA ZAGROŻEŃ EPIDEMIOLOGICZNYCH

Na terenie województwa dolnośląskiego w 2015 roku nie zarejestrowano zachorowań na: dur brzuszny, czerwonkę bakteryjną, brucelozę, leptospirozę, błonicę, poliomyelitis.

2.1 ZAKAŻENIA HIV i AIDS

Zakażenia HIV:

Województwo dolnośląskie:

W 2015 roku zarejestrowano niewielki wzrost liczby zakażeń na HIV.

Rok	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności /100 tys.
2015	137	4,71
2014	124	4,26

Polska:

Na terytorium kraju zarejestrowano również większą liczbę zakażeń na HIV.

Rok	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności /100 tys.
2015	1416	3,68
2014	1 110	2,88

Zachorowania na AIDS:

Województwo dolnośląskie:

W latach 2014-2015 zarejestrowano porównywalną liczbę zachorowań na AIDS.

Rok	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności /100 tys.
2015	25	0,85
2014	23	0,79

Polska:

W Polsce w 2015 roku zarejestrowano mniejszą liczbę zachorowań na AIDS.

Rok	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności /100 tys.
2015	139	0,36
2014	151	0,39

2.2 CHOROBY SZERZĄCE SIĘ DROGĄ PŁCIOWĄ

W 2015 roku zgłoszono na terenie województwa dolnośląskiego 52 przypadki zachorowań na kiłę - wsp. zap. 1,79/100 tys. (51 przypadków w roku 2014), 14 przypadków zachorowań na rzeżączkę - wsp. zap. 0,48/100 tys. (14 przypadków w roku 2014), 3 zachorowania na choroby wywołane przez Chlamydie - przenoszone drogą płciową - wsp. zap. 0,10/100 tys. (5 przypadków w roku 2014).

Jednostka chorobowa	rok 2014	rok 2015
Kiła	51	52
Podejrzenia zachorowania na kiłę	2	2
Rzeżączka	14	14
Podejrzenia zachorowania na rzeżączkę	2	0
Chlamydiozy – przenoszone drogą płciową	5	3

2.3 RÓŻYCZKA

Województwo dolnośląskie:

W 2015 roku odnotowano prawie 2 – krotny spadek liczby zachorowań na różyczkę.

Rok	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności /100 tys.
2015	134	4,60
2014	234	8,05

Polska:

W skali ogólnokrajowej zarejestrowano prawie 3 – krotny spadek zachorowań na różyczkę.

Rok	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności /100 tys.
2015	2026	5,26
2014	5 891	15,31

2.4 KRZTUSIEC

Województwo dolnośląskie:

W 2015 roku odnotowano wzrost liczby zachorowań na krztusiec.

Rok	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności /100 tys.
2015	149	5,12
2014	96	3,30

Polska:

W skali ogólnokrajowej również zarejestrowano ponad 2-krotny wzrost zachorowań na krztusiec.

Rok	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności /100 tys.
2015	4959	12,89
2014	2102	5,46

2.5 NAGMINNE ZAPALENIE PRZYUSZNIC

Województwo dolnośląskie:

W 2015 roku odnotowano spadek liczby zachorowań na świnkę.

Rok	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności /100 tys.
2015	99	3,40
2014	131	4,50

Polska:

W skali ogólnokrajowej zarejestrowano spadek zachorowań na świnkę.

Rok	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności /100 tys.
2015	2207	5,73
2014	2508	6,52

2.6 WIRUSOWE ZAPALENIE WĄTROBY TYPU A, B i C

WIRUSOWE ZAPALENIE WĄTROBY TYPU A

W 2015 roku na terenie województwa dolnośląskiego zarejestrowano 1 zachorowanie na wirusowe zapalenie wątroby typu A u osoby nieszczepionej, która przebywała na Ukrainie.

Rok	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności /100 tys.
2014	2	0,07
2015	1	0,03

W Polsce zarejestrowano spadek zachorowań na WZW typ A.

Rok	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności /100 tys.
2014	76	0,20
2015	49	0,13

WIRUSOWE ZAPALENIE WĄTROBY TYPU B

W województwie dolnośląskim w 2015 roku zaobserwowano nieznaczny wzrost zachorowań, który jest związany z wykazywaniem przypadków WZW typ B zgodnie z kryteriami zawartymi w definicji przypadków chorób zakaźnych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego, zmodyfikowanej w 2014 roku, opracowanej przez NIZP – PZH (wersja z dnia 3 stycznia 2014 r.).

Rok	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności /100 tys.
2014	220	7,56
2015	253	8,69

Z ogólnej liczby zachorowań na WZW B postać ostrą rozpoznano u 3 chorych - nie szczepionych, postać przewlekłą u 250 chorych. Wśród zachorowań o przebiegu ostrym, 2 osoby podały w wywiadach epidemiologicznych kontakt z placówkami służby zdrowia, pozostałe zakażenia niemedyce - zakłady kosmetyczne oraz gabinety tatuażu.

W roku 2015 w Polsce zaobserwowano podobną sytuację epidemiologiczną jak na terenie naszego województwa, wzrost zgłoszeń zachorowań.

Rok	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności /100 tys.
2014	2763	7,17
2015	3515	9,13

WIRUSOWE ZAPALENIE WĄTROBY TYPU C

Wszystkie przypadki wirusowego zapalenia wątroby typu C są kwalifikowane wg definicji zmodyfikowanej w 2014 roku (na podstawie definicji wprowadzonej przez Komisję Europejską w 2012 roku – 2012/506/EU).

Zachorowania zarejestrowane w Polsce w 2015 roku:

Wg definicji przypadku z roku 2014	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności /100 tys.
2014	3551	9,23
2015	4282	11,13

Na terenie woj. dolnośląskiego zarejestrowano w 2015 roku :

Wg definicji przypadku z roku 2014	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności /100 tys.
2014	354	12,16
2015	423	14,53

Wszystkie zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby potwierdzono badaniem HCV – RNA. Wśród 423 przypadków zarejestrowanych w 2015 roku - 8 zachorowań przebiegało jako ostra postać WZW typu C. W wywiadach epidemiologicznych 5 osób podało kontakt z placówkami służby zdrowia (chorzy podają w wywiadach epidemiologicznych szereg pobyków w lecznictwie zamkniętym i leczenia w lecznictwie otwartym), pozostałe zakażenia niemedyce - narkomania dożylna, tatuaże wykonane w zakładach karnych, ryzykowne zachowania seksualne. W roku 2015 zarejestrowano na terenie naszego województwa 2 zachorowania na WZW typu B+C.

2.7 BAKTERYJNE ZATRUCIA POKARMOWE

Województwo dolnośląskie:

W 2015 roku nastąpił wzrost zachorowań na bakteryjne zatrucia pokarmowe.

Rok	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności /100 tys.
2015	605	20,80
2014	503	17,29

Podobnie jak w latach ubiegłych dominującym czynnikiem etiologicznym były pałeczki Salmonella – stanowiły one w naszym województwie 73,05% (442 zachorowania) ogółu bakteryjnych zatruc pokarmowych.

Polska:

W skali ogólnokrajowej w latach 2014-2015 roku zarejestrowano niewielki wzrost zachorowań na bakteryjnych zatruc pokarmowych.

Rok	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności /100 tys.
2015	9837	25,56
2014	9731	25,28

W 2015 roku zarejestrowano 8402 przypadki o etiologii salmonelozowej, co daje 85,41 % ogółu zachorowań.

2.8 GRUŻLICA

Zweryfikowane dane statystyczne Instytutu Gruźlicy i Chorób Płuc w Warszawie dotyczące gruźlicy za IV kwartał 2015 roku (oraz cały rok) jeszcze nie wpłynęły do WSSE we Wrocławiu.

Sytuacja epidemiologiczna gruźlicy w dolnośląskim (zapadalność) w poprzednich latach:

Rok	Liczba zachorowań		Współczynnik zapadalności /100 tys.		Miejsce w rankingu
	dolnośląskie	Polska	dolnośląskie	Polska	
2009	652	8236	22,7	21,6	11
2010	582	7509	20,2	19,7	12
2011	742	8478	25,8	22,2	12
2012	594	7542	20,4	19,6	12
2013	659	7250	22,6	18,8	12
2014	547	6698	18,8	17,4	12
2015	*	*	*	*	*

* Uwaga: Całościowe dane za 2015 r. są w trakcie weryfikacji przez Instytut Gruźlicy i Chorób Płuc.

Nowe zachorowania (gruźlica płuc i pozapłucna) za trzy kwartały 2015 r.:

GRUŻLICA	gruźlica płuc Bk (+)	gruźlica płuc Bk (-)	gruźlica p/płucna Bk (+)	gruźlica p/płucna Bk (-)	Razem
I kw. 2015 r.	77	13	2	1	93
II kw. 2015 r.	38	6	0	1	45
III kw. 2015 r.	92	29	3	10	134
IV kw. 2015 r.	*	*	*	*	*

* Uwaga: dane za IV kw. 2015 r. są w trakcie weryfikacji przez Instytut Gruźlicy i Chorób Płuc.

Nowe zachorowania na gruźlicę w I, II i III kwartale 2015 r. (ogółem, dzieci i młodzież, gruźlica Bk (+):

Województwo dolnośląskie	Ogółem zarejestrowani	Dzieci (0-14)	Młodzież (15-19)	Gruźlica Bk (+)
I kw. 2015 r.	93	1	3	79
II kw. 2015 r.	45	0	0	38
III kw. 2015 r.	134	0	0	95
IV kw. 2015 r.	*	*	*	*

* Uwaga: dane za IV kw. 2015 r. są w trakcie weryfikacji przez Instytut Gruźlicy i Chorób Płuc.

2.9 INWAZYJNA CHOROBA MENINGOKOKOWA

Województwo dolnośląskie:

W 2015 roku odnotowano wzrost zachorowań na inwazyjną chorobę meningokokową.

Dominującymi typami serologicznymi w województwie dolnośląskim w roku 2015 była *Neisseria meningitidis* z grupy serologicznej B.

Rok	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności /100 tys.
2015	15	0,51
2014	11	0,38

Polska:

W skali kraju również zarejestrowano wzrost liczby zachorowań na inwazyjną chorobę meningokokową.

Rok	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności /100 tys.
2015	218	0,57
2014	188	0,49

2.10 BORELIOZA

Na terenie województwa dolnośląskiego zanotowano w 2015 roku niewielki wzrost zachorowań na chorobę z Lyme (borelioza), to jest o 36 przypadków więcej niż w roku 2014.

Na uwagę zasługuje fakt, że oprócz charakterystycznej wczesnej lub późnej fazy boreliozy, rumienia lub boreliozy układu kostno-stawowego coraz częściej jest rozpoznawana neuroborelioza z limfocytarnym zapaleniem opon mózgowo – rdzeniowych oraz zapaleniem i porażeniem nerwów czaszkowych.

Rok	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności /100 tys.
2014	519	17,83
2015	555	19,07

W Polsce zarejestrowano nieznaczny spadek zachorowań, o 246 przypadków mniej niż w roku ubiegłym.

Rok	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności /100 tys.
2014	13870	36,04
2015	13624	35,40

2.11 GRYPA I PODEJRZENIA ZACHOROWAŃ NA GRYPĘ

Województwo dolnośląskie:

Zachorowania i podejrzenia zachorowań na grypę:

W roku 2015 odnotowano wzrost zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę, o 55739 przypadków więcej niż w 2014 roku.

Rok	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności /100 tys.
2015	200598	6897,05
2014	144859	4980,61

W 2015 roku laboratoryjnie potwierdzono 45 zachorowań na grypę.

Polska:

W skali ogólnokrajowej również odnotowano wzrost liczby zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę.

Rok	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności /100 tys.
2015	3843395	9988,39
2014	3114552	8094,24

2.12 SZCZEPIENIA

Na terenie województwa dolnośląskiego w roku 2015 obowiązkowymi szczepieniami ochronnymi objęto 510 934 dzieci i młodzieży do 19-go roku życia.

W roku 2015 w związku z okresowymi utrudnieniami w dostępności do szczepionki przeciwko błonicy, tężcowi i krztuścowi z komponentem acelularnym, stwierdzono zmniejszenie odsetka zaszczepionych dzieci z roczników 2014, 2013, 2012 i 2010.

Wszystkie noworodki urodzone w roku 2015, które nie miały przeciwwskazań do szczepień, zostały zaszczepione przeciwko gruźlicy. Na 25496 noworodków nie zaszczepiono 289 z powodu wystąpienia przeciwwskazań lub też z powodu uchylenia się rodziców od obowiązku szczepień, co stanowi 1,1 % nie uodpornionych w stosunku do liczby urodzeń. Wykonawstwo szczepień przeciwko błonicy, tężcowi, krztuścowi kształtuje się na poziomie 69,7%, poliomyelitis 57% i Haemophilus influenzae typu b w roczniku 2014 na poziomie 57,2%.

Szczepienia obowiązkowe		
Zakres szczepień	Osoby objęte szczepieniem	Wykonanie szczepień
p/odrze, śwince i różyczce	dzieci w 13-14 miesiącu życia	77,3 %
	dzieci w trzecim roku życia	96,5 %
	dzieci w 10 roku życia	71,5 %
p/wzw typu B	dzieci do 5-go roku życia	96,6 %
	uczniów szkół medycznych	96,0 %
	pracownicy ochrony zdrowia	99,4 %

Szczepienia zalecane		
Zakres szczepień	Liczba osób zaszczepionych	w tym do 19 lat
p/wzw typu A	2985	268
p/odkleszczowemu zapaleniu mózgu	1619	800
p/żółtej gorączce	909	67
p/durowi brzuszemu	2248	94
p/inwazyjnej chorobie meningokokowej	4289	3945
p/pneumokokom	18604	17508
p/zakażeniu wirusem brodawczaka ludzkiego	4548	4466
p/rotawirusowom	8150 do 6-go miesiąca życia	
p/grypie	67744, w tym do 64 r. ż. 37084	

W ciągu roku zarejestrowano u 136 osób niepożądane odczyny poszczepienne (NOP). Odczyny te wystąpiły po podaniu 170 szczepionek. Zarejestrowano 121 łagodnych i 10 poważnych NOP. Formularze po opracowaniu, przesłano do: Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny, Głównego Inspektora Sanitarnego, Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych, Wydziału Monitorowania Niepożądanych Działań Produktów Leczniczych, a także Dolnośląskiemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Farmaceutycznemu.

2.13 OGNISKA EPIDEMICZNE W SZPITALACH

W roku sprawozdawczym 2015 do Powiatowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych województwa dolnośląskiego zgłoszono 21 ognisk epidemicznych (w roku 2014 zarejestrowano 19 ognisk).

Przyczyną wystąpienia ww. ognisk epidemicznych były następujące czynniki etiologiczne, wymienione w tabeli.

Liczba ognisk epidemicznych	Czynnik etiologiczny
6	<i>Clostridium difficile</i>
3	<i>Acinetobacter baumannii</i>
2	<i>Klebsiella pneumoniae</i>
1	<i>Proteus mirabilis</i>
1	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>
1	<i>Echerichia coli</i>
1	<i>Staphylococcus aureus</i> MSSA
1	<i>Staphylococcus koagulazoujemny</i>
Liczba ognisk epidemicznych	Czynnik etiologiczny
2	etiologia wirusowa
2	Norowirusy
1	Wirus grypy
2	Świerzbowiec drążący
1	Wszawica głowowa

Powyższe biologiczne czynniki chorobotwórcze stanowiły przyczynę wystąpienia ognisk epidemicznych w następujących klinikach i oddziałach:

Czynnik etiologiczny	Klinika/ Oddział	Liczba ognisk epidemicznych
<i>Clostridium difficile</i>	chorób wewnętrznych, geriatricznej i alergologii	1
<i>Acinetobacter baumannii</i>	chorób wewnętrznych	5
	anestezjologii i intensywnej terapii medycznej	3
<i>Klebsiella pneumoniae</i>	anestezjologii i intensywnej terapii medycznej	1
	nefrologiczny z pododdziałem diabetologicznym i transplantacyjnym	1
<i>Staphylococcus aureus</i> (prawdopodobny czynnik etiologiczny)	reumatologicznym, kardiologicznym, chirurgicznym, ginekologiczno-położniczym, dziecięcym	1
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Echerichia coli</i> , <i>Staphylococcus k-ujemny</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> MSSA, <i>Proteus mirabilis</i>	zakład opiekuńczo-leczniczy	1
	chorób wewnętrznych	1
	wewnętrzny z pododdziałem neurologii (1 ognisko)	1
Norowirusy	hematologii, nowotworów krwi i transplantacji szpiku	1
	chorób wewnętrznych	1

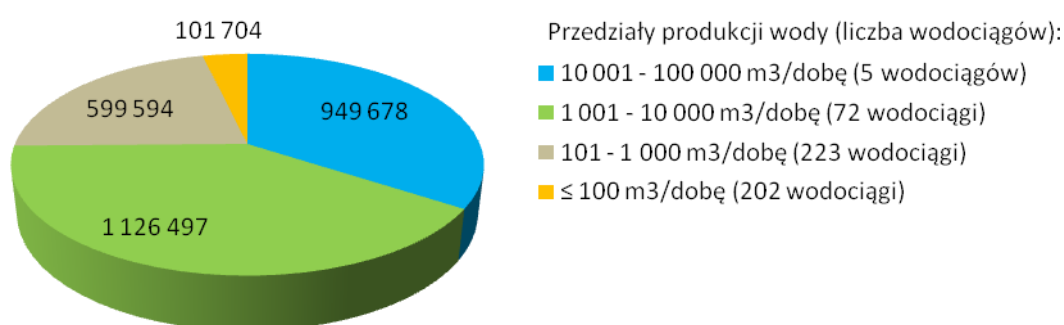
<i>Wirus grypy</i>	gruźlicy i chorób płuc	1
<i>Świerzbowiec ludzki</i>	anestezjologii i intensywnej terapii	1
	chorób wewnętrznych	1
<i>Wszawica głowowa</i>	psychiatrycznym dla dzieci i młodzieży	1

W podmiotach leczniczych w roku 2015 zaobserwowano w stosunku do roku 2014 spadek liczby ognisk epidemicznych wywołanych przez *Clostridium difficile*. Ogniska epidemiczne wywołane ww. biologicznym czynnikiem chorobotwórczym w liczbie 6 (w roku 2014 - 11), stanowiły 29% (w roku 2014 - 58 %) wszystkich zarejestrowanych ognisk epidemicznych w podmiotach leczniczych w województwie dolnośląskim.

3 OCENA ZAOPATRZENIA W WODĘ DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI

Na obszarze województwa dolnośląskiego, według ewidencji organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, znajdują się 502 wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi, dostarczające wodę 2 777 473 mieszkańcom Dolnego Śląska oraz 222 urządzenia, najczęściej indywidualne ujęcia wody, zarządzane przez tzw. inne podmioty zaopatrujące w wodę. Nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi sprawowany jest poprzez prowadzenie monitoringu jakości wody, w tym w oparciu o oceny przydatności wody dokonywane przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne w ramach kontroli wewnętrznej.

Liczba ludności zaopatrywanej w wodę z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w poszczególnych przedziałach produkcji wody



3.1 WODOCIĄGI W PRZEDZIALE PRODUKCJI 10 001 – 100 000 M³/DOBE

Na terenie województwa dolnośląskiego funkcjonuje 5 wodociągów sieciowych w przedziale produkcji wody od 10 001 do 100 000 m³/dobę. Zlokalizowane są one w Jeleniej Górze, Legnicy, Wałbrzychu oraz we Wrocławiu (2 wodociągi).

Wodociągi te zaopatrują w wodę do spożycia 949 678 mieszkańców. W 2015 roku stwierdzono w wodociągu jeleniogórskim, zaopatrującym część dzielnicy Jeleniej Góry, tj. górną część Jagniątkowa (1500 osób), warunkową przydatność wody do spożycia, z powodu zbyt niskiej wartości odczynu (pH) wody (opis w tabeli 1), niezgodny z wymaganiami nieobowiązującego już rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. Nr 61, poz. 417, ze zm.). Pozostałe wodociągi w tej grupie produkcji wody dostarczały wodę do spożycia spełniającą wymagania jakościowe.

3.2 WODOCIĄGI W PRZEDZIALE PRODUKCJI 1 001 – 10 000 M³/DOBE

Według ewidencji PSSE na terenie województwa dolnośląskiego znajdują się 72 wodociągi sieciowe o ww. produkcji wody, zaopatrujące w wodę 1 126 497 osób.

We wszystkich wodociągach kontrolowano jakość dostarczanej konsumentom wody, stwierdzając w ciągu całego roku tylko w 2 wodociągach, wymienionych w tabeli 1, warunkową przydatność wody do spożycia.

3.3 WODOCIĄGI W PRZEDZIALE PRODUKCJI 101 – 1 000 M³/DOBE

W tym przedziale produkcji wody w ewidencji PSSE znajdują się 223 wodociągi sieciowe, zaopatrujące w wodę 599 594 mieszkańców. W wyniku kontroli jakości wody, jedno urządzenie - (wodociąg Sokołowski w powiecie wałbrzyskim) - oceniono, jako dostarczające wodę nieodpowiadającą wymaganiom mikrobiologicznym (w zakresie bakterii grupy coli, *Escherichia coli* i enterokoków). Z uwagi na stwierdzone mikrobiologiczne zanieczyszczenie, wodę przeznaczoną do spożycia dowożono mieszkańcom beczkowitzem. Woda z wodociągu była nieprzydatna do spożycia przez 24 dni.

Ponadto w 11 wodociągach stwierdzano warunkową przydatność wody do spożycia (tabela 1), a w 5 wodociągach przydatność wody do spożycia na warunkach przyznanego odstępowstwa (wymienionych w tabeli 2).

3.4 WODOCIĄGI W PRZEDZIALE PRODUKCJI < 100 M³/DOBE

W 2015 r. zewidencjonowane były 202 wodociągi sieciowe o produkcji wody mieszczące się w ww. przedziale, zaopatrujące w wodę 101 704 mieszkańców. Spośród wszystkich skontrolowanych wodociągów, jakość wody w dwóch urządzeniach oceniono jako nieodpowiadającą wymaganiom. W pierwszym przypadku brak przydatności wody do spożycia z wodociągu Konradów w powiecie kłodzkim, zaopatrującego 80 osób, wynikał z naruszenia parametrów mikrobiologicznych (bakterie grupy coli, *Escherichia coli*, enterokoki). Konsumentom, przez okres nieprzydatności wody do spożycia (71 dni), dostarczana była woda butelkowana. W drugim wodociągu - Rzeszówek w powiecie złotoryjskim - zaopatrującym 130 osób, stwierdzono w wodzie ponadnormatywne ilości niklu. Z tego powodu pod koniec roku woda dowożona była mieszkańcom beczkowitzami.

Ponadto z uwagi na krótkotrwałe (przez 5 dni) mikrobiologiczne zanieczyszczenie wody przeznaczonej do spożycia z wodociągu Leszczyniec (powiat kamiennogórski), woda była dowożona mieszkańcom beczkowitzem.

W ciągu 2015 r. dla 6 wodociągów wymienionych w tabeli 1 obowiązywała warunkowa przydatność wody do spożycia, natomiast dla 1 wodociągu opisanego w tabeli 2 przydatność wody do spożycia na warunkach przyznanego odstępowstwa.

Ponadto w miesiącu sierpniu, z powodu suszy, wystąpiły niedobory wody na ujęciu w Jemnej (powiat ząbkowicki). W związku z tym zarządca wodociągu dodatkowo pobierał wodę do uzdatniania ze zbiornika powierzchniowego w Srebrnej Górze przy ul. Kąpielowej do sieci wodociągu Jemna w miejscowości Srebrna Góra. Uzdatnianie wody przeprowadzała - jednostka wojskowa - I Brzeski Pułk Saperów w Brzegu w 2 kontenerowych stacjach oczyszczania wody KSW 12. Ponieważ wyniki badania próbek wody uzdatnionej, pochodzącej z akwenu w Srebrnej Górze wykazały, że w wodzie występują bakterie grupy coli i przekroczenia dopuszczalnej wartości manganu, PPIS w Ząbkowicach Śląskich nakazał zaopatrzenie w wodę zdatną do spożycia miejscowości: Budzów (części posesji zaopatrywanych z wodociągu Jemna), Kolonia Budzów i Mikołajów. Do czasu uzyskania właściwej jakości wody w wodociągach zarządca zapewnił wodę do spożycia dowożoną beczkowitzami.

W okresie letnim, z powodu suszy, wystąpiły również niedobory wody w ujęciach wodociągu Złoty Stok w powiecie ząbkowickim. Zarządca podjął decyzję o zakupie wody z sieci wodociągu SUDETY w Kamieńcu Ząbkowickim. Wodę tę pompowano do zbiornika wody w Złotym Stoku, gdzie następowało mieszanie jej z wodą z ujęć złotostockich.

Tabela 1

Wodociągi, dla których w ciągu 2015 roku stwierdzano warunkową przydatność wody do spożycia.

Lp.	Powiat / Gmina	Nazwa wodociągu	Produkcja wody [m ³ /d]	Parametr jakości wody dla którego stwierdzono warunkową przydatność wody	Miejscowości zaopatrywane w wodę o warunkowej przydatności	Liczba konsumentów zaopatrywanych w wodę o warunkowej przydatności
powiat jeleniogórski						
1	Jelenia Góra	Jelenia Góra (z ujęcia Kamienna Wieża)	300	odczyn (pH)	Jelenia Góra -Jagniątków (strefa zaopatrzenia Kamienna Wieża)	1500
2	Szklarska Poręba	Szklarska Poręba (z ujęcia Huta Julia)	212	odczyn (pH)	Szklarska Poręba (strefa zaopatrzenia z ujęcia Huta Julia)	300
3	Podgórzyn	Sosnówka (z ujęcia Sosnówka Górna)	60	odczyn (pH)	Sosnówka Górna	200
4	Piechowice	Piechowice-Michałowice (z ujęcia Śnieżne Kotły)	234	odczyn (pH)	Piechowice-Michałowice	1600
powiat legnicki						
5	Chojnów	Okmiany	1356,8	odczyn (pH)	Biała, Biskupin, Bronim, Brzozy, Budziwojów, Dębrzyna, Dobroszów, Dzwonów Dolny, Dzwonów Górny, Goliszów, Gołaczów, Gołocin, Groble, Jaroszkówka, Jerzmanowice, Kolonia Kołataja, Konradówka, Krzywa, Michów, Niedźwiedzice, Okmiany, Osetnica, Pawlikowice, Pątnów, Pieszków, Piotrowice, Rokitki, Stary Łom, Strupice, Targoszyce, Witków, Witkówek, Zamienice, Grzymalin, Gluchowice, Kochlice, Studnica, Siedliska	10902
powiat lubański						
6	Świeradów Zdrój	Bronka Czecha	144,5	glin	Świeradów Zdrój	2500
7	Świeradów Zdrój	Łużyca	175,1	glin	Świeradów Zdrój, Pobiedna	900
8	Świeradów Zdrój	Czarny Potok	48,9	glin	Świeradów Zdrój	490
powiat lwówecki						
9	Lwówek Śląski	Gryfów Śląski	1350,4	żelazo ogólne, mangan	Gryfów Śląski, Krzewie, Wieża	7847
10	Lwówek Śląski	Lwówek Śląski	678,8	mangan	Lwówek Śląski, Radłówka, Płóczki Górne	9961
powiat milicki						
11	Milicz	Henrykowice	19	jon amonowy, mętność, mangan, żelazo ogólne	Henrykowice, Młodzianów, Borzynowo	347
powiat średzki						

12	Kostomłoty	Wilków Średzki	129	mangan	Wilków Średzki, Sobkowice, Samsonowice, Świdnica Polska, Czechy, Sikorzyce, Wnurów, Chmielów, Lisowice	1235
13	Malczyce	Wilczków	131	mangan	Wilczków	532
powiat zgorzelecki						
14	Węgliniec	Zielonka	32	mangan, żelazo ogólne, odczyn (pH), mętność	Zielonka	310
15	Zgorzelec	Żarska Wieś MOP	91	mangan	Żarska Wieś (Miejsce Obsługi Podróżnych - autostrada A4)	1600
16	Węgliniec	Węgliniec	600	mangan, odczyn (pH)	Węgliniec, Stary Węgliniec, Jagodzin, Piaseczna	4588
17	Zgorzelec	Radomierzyce	106	mangan	Radomierzyce, Spytków, Łomnica, Ręczyn, Kostrzyna	714
18	Węgliniec	Czerwona Woda	100	mangan, odczyn (pH)	Czerwona Woda	1611
19	Węgliniec	Ruszów	140	mangan, żelazo ogólne, mętność	Ruszów, część Kościelnej Wsi	1725

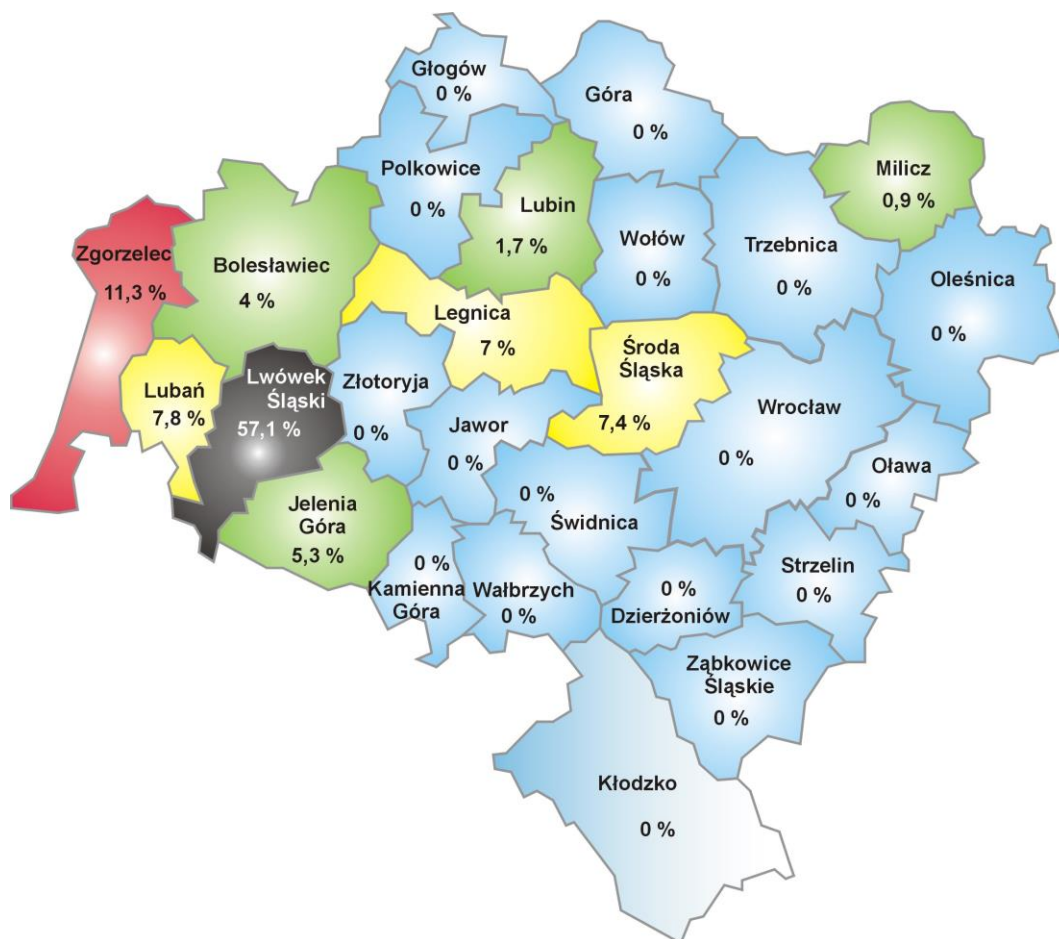
3.5 PRYZNANE ODSTĘPSTWA DLA WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI

W 2015 r. organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej nie przyznały nowych zgód na odstępstwo od dopuszczalnych wartości parametrów. Nadal obowiązywały takie zgody dla sześciu wodociągów sieciowych wymienionych w tabeli 2. W przypadku trzech wodociągów, dla których termin udzielonego odstępstwa upływał w 2015 roku, podejmowane przez zarządców działania naprawcze doprowadziły do uzyskania właściwej jakości wody.

Tabela 2 Wodociągi dla których w 2015 roku obowiązywały zgody na odstępstwa od wymaganej jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

L.p.	Gmina	Nazwa wodociągu	Parametr wody na który udzielono zgodę na odstępstwo	Objętość produkowanej wody [m ³ /d]	Liczba konsumentów zaopatrywanych w wodę	Termin udzielonego odstępstwa
powiat bolesławiecki						
1	Osiecznica	Świątoszów	1,2-dichloroetan	450	3500	30.09.2015 r. (wykonano w terminie)
powiat jeleniogórski						
2	Janowice Wielkie	Janowice Wielkie	arsen	560	3560	31.12.2017 r.
powiat lubiński						
3	Ścinawa	Wielowieś	azotany	216	1834	31.12.2015 r. (wykonano w terminie)
powiat lwówecki						
4	Lwówek Śląski	Płakowice	selen	290	3863	31.12.2015 r. (wykonano w terminie)
5		Radomiłowice	azotany	8	40	31.12.2016 r.
powiat średzki						
6	Kostomłoty	Kostomłoty	nikiel	280	2140	31.03.2016 r.

Poniższa mapa przedstawia odsetek mieszkańców Dolnego Śląska zaopatrywanych w wodę z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia, w których przez cały 2015 rok stwierdzano warunkową przydatność wody do spożycia lub przydatność wody na warunkach przyznanego odstępstwa, którego termin obowiązywał, bądź kończył się w ubiegłym roku.



3.6 INNE PODMIOTY ZAOPATRUJĄCE W WODĘ

W ewidencji PSSE oraz WSSE znajdują się łącznie 222 urzędy zarządzane przez tzw. inne podmioty zaopatrujące w wodę. W 78 urzędach zaopatrujących w wodę 10 337 osób, w których zbadano jakość wody przeznaczonej do spożycia, woda została oceniona jako przydatna do spożycia (wliczając w to przypadki warunkowej przydatności wody).

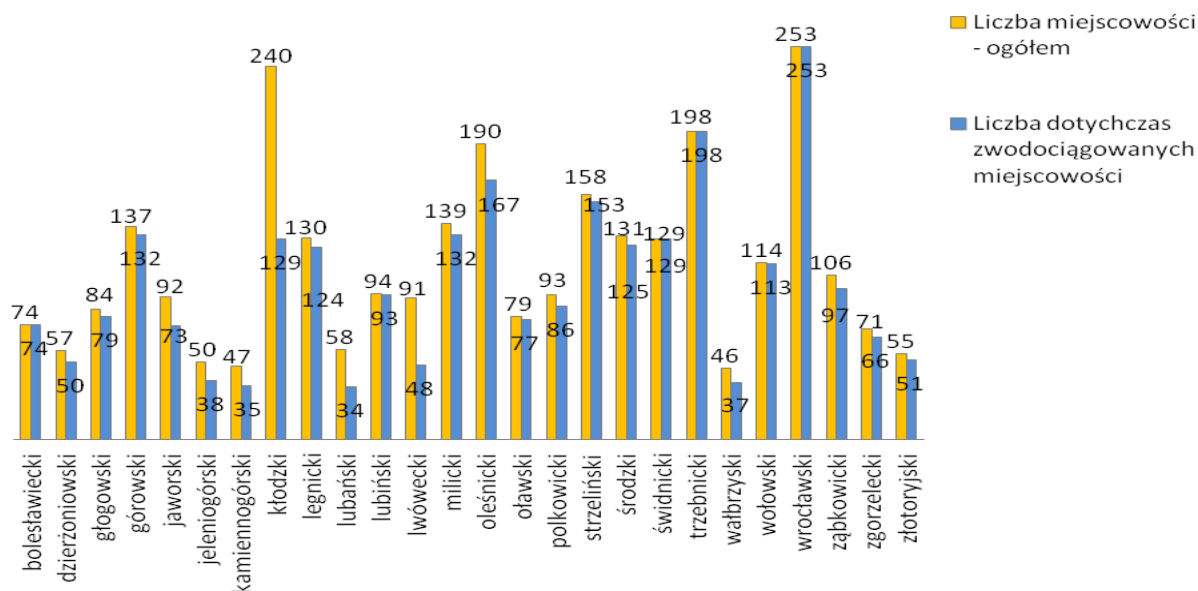
3.7 INFORMACJE NT. ZWODOCIĄGOWANIA MIEJSCOWOŚCI NA OBSZARZE WOJEWÓDZTWA DOLNOŚLĄSKIEGO

Według informacji zebranych przez PSSE stopień zwodociągowania miejscowości na terenie województwa dolnośląskiego wynosi:

Rodzaj miejscowości	Ilość miejscowości		Stopień zwodociągowania [%]
	ogółem	zwodociągowanych	
miasta	91	91	100,0
wsie	2440	2235	91,6
przysiółki	278	202	72,7
osady	68	39	57,4
kolonie	28	20	71,4
inne (leśniczówki, grupy domów, itp.)	11	6	54,5
Razem:	2916	2593	

Na obszarze województwa dolnośląskiego odsetek zwodociągowanych miejscowości (licząc wszystkie miasta, wsie, przysiółki, osady, kolonie i inne) wynosi 88,9%. Łączna liczba mieszkańców województwa dolnośląskiego zaopatrywanych w wodę z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia, wg posiadanych przez inspekcję sanitarną danych, wynosi 2 777 473, co stanowi 95,6% ogółu mieszkańców Dolnego Śląska (2 905 347 osób).

Stopień zwodociągowania obszaru województwa dolnośląskiego, w rozbiciu na powiaty, przedstawiono na poniższym histogramie.



3.8 OCENA JAKOŚCI WODY UJMOWANEJ DO CELÓW WODOCIĄGOWYCH

Na obszarze województwa dolnośląskiego w 2015 roku zewidencjonowano ogółem 674 ujęcia wód wykorzystywanych do zaopatrzenia ludności w wodę przeznaczoną do spożycia, z czego większość, tj. 593 stanowią ujęcia podziemne, a 81 to ujęcia powierzchniowe.

Ujęcia zasilane wodą powierzchniową występują na terenie 13 powiatów województwa dolnośląskiego. Najwięcej tego rodzaju ujęć zlokalizowanych jest w powiatach: jeleniogórskim, kłodzkim, lubańskim i wałbrzyskim. Ujęcia te w znaczącej większości położone są na potokach górskich.

Spośród 52 ujęć powierzchniowych, w których oceniono jakość wody pod względem spełnienia wymagań rozporządzenia Ministra Środowiska z dnia 27 listopada 2002 r. w sprawie wymagań jakim powinny odpowiadać wody powierzchniowe wykorzystywane do zaopatrzenia ludności w wodę przeznaczoną do spożycia (Dz. U. Nr 204, poz. 1728), 20 ujęć spełnia kryteria najwyższej kategorii A1. Nadal najliczniejszą grupę ujęć wody stanowią ujęcia zakwalifikowane do kategorii A2 – 22 ujęcia, ze względu na stwierdzone niezgodności z wymaganiami ogółem następujących parametrów wody: bakterii grupy coli, bakterii *Escherichia coli*, paciorkowców kałowych, odczynu (pH), azotanów, żelaza ogólnego, barwy, manganu, fenoli oraz BZT₅.

Sześć ujęć wód powierzchniowych zakwalifikowanych zostało do kategorii A3, ze względu na przekroczenia ogółem następujących parametrów: bakterii grupy coli, bakterii *Escherichia coli*, paciorkowców kałowych, obecność pałeczek Salmonella oraz substancji powierzchniowo czynnych (anionowych), zapachu, manganu i BZT₅.

W przypadku 4 ujęć wód powierzchniowych jakość wody z tych ujęć nie kwalifikuje się do żadnej z kategorii; woda z 3 ujęć z uwagi na niezgodność z wymaganiami tylko jednego parametru fizykochemicznego, tj. odczynu (pH), a woda z 1 ujęcia – z powodu zawartości fluorków. Pozostałe zbadane parametry fizykochemiczne i mikrobiologiczne wody z tych ujęć kwalifikowałyby jakość wody do kategorii A1 (3 ujęcia), a w czwartym ujęciu, ze względu na podwyższoną zawartość manganu do kategorii A2. Niski odczyn (pH) wody dla ujęć opartych na potokach górskich jest cechą naturalną i charakterystyczną dla takiego rodzaju wody.

3.9 POSTĘPOWANIE ADMINISTRACYJNE ZWIĄZANE Z NADZOREM NAD JAKOŚCIĄ WODY

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w województwie dolnośląskim w ramach sprawowanego nadzoru nad jakością wody, dokonały 787 kontroli urządzeń wodociągowych oraz pobrały do badań laboratoryjnych 2587 próbek wody w ramach monitoringu kontrolnego i 684 próbki wody w ramach monitoringu przeglądowego. Ponadto podmioty dostarczające wodę wykonały w zakresie kontroli wewnętrznej ogółem 3514 badań próbek w ramach monitoringu kontrolnego i monitoringu przeglądowego.

W przypadkach stwierdzenia niezgodnej z wymaganiami sanitarnymi jakości wody PPIS podejmowali niezwłoczne działania zmierzające do wyegzekwowania od zarządców wodociągów doprowadzenia jakości wody do zgodności z wymaganiami.

W związku z powyższym w 2015 roku wydano 150 decyzji podstawowych, 54 decyzje prolongujące termin wykonania obowiązków oraz 212 decyzji płatniczych (obciążające opłatami za badania laboratoryjne, w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości).

W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego nad jakością ciepłej wody organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz sporadycznie zarządcy obiektów, wykonywały badania wody w budynkach zamieszkania zbiorowego oraz w podmiotach leczniczych.

Próbki ciepłej wody pobierano, m.in., w hotelach, domach pomocy społecznej, akademikach, internatach, schroniskach, bursach, pensjonatach i innych obiektach hotelarskich, a także domach dziecka i na pływalniach oraz w podmiotach leczniczych (w szpitalach, w tym w szpitalach uzdrowiskowych i jednodniowych, zakładach opiekuńczo-leczniczych, zakładach pielęgnacyjno-opiekuńczych i sanatoriach).

Łącznie w ww. obiektach w 2015 r. pobrano 1298 próbek ciepłej wody, w tym 347 próbek w podmiotach leczniczych, 104 próbki w domach pomocy społecznej,

490 próbek w hotelach, 258 próbek w internatach, akademikach, bursach i domach dziecka, 93 próbki na pływalniach i 6 próbek w zakładach karnych.

Na zewidencjonowane 122 obiekty szpitalne jakość ciepłej wody, pod kątem występowania bakterii z rodzaju *Legionella*, skontrolowano w 79 obiektach, stwierdzając w 35 jakość wody niezgodną z wymaganiami.

3.10 OCENA JAKOŚCI WODY W KĄPIELISKACH I MIEJSCACH WYKORZYSTYWANYCH DO KĄPIELI

W ewidencji PSSE województwa dolnośląskiego znajdują się 3 kąpieliska śródlądowe, dwa w powiecie kłodzkim – w Starej Morawie (potok Morawka) i nad zalewem w Radkowie oraz jedno w Stradomii Wierzchniej w powiecie oleśnickim (zalew).

Jakość wody w trakcie sezonu kąpielowego we wszystkich kąpieliskach była zgodna z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 8 kwietnia 2011 r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu wykorzystywanym do kąpielii (Dz. U. z 2011 r. Nr 86, poz. 478). W trakcie sezonu kąpielowego PPIS wydali ogółem 13 ocen jakości wody, w tym 12 ocen stwierdzających przydatność wody do kąpielii oraz 1 ocenę o braku przydatności wody do kąpielii - wystąpił krótkotrwały kilkudniowy brak spełnienia wymagań mikrobiologicznej jakości wody do kąpielii w kąpielisku w Starej Morawie.

Pomimo zgodnej z wymaganiami jakości wody kąpielowej pod względem mikrobiologicznym, w kąpielisku w Stradomii Wierzchniej, w sierpniu 2015 roku było ono przez 7 dni zamknięte. Wprowadzony został zakaz kąpielii, ze względu na liczne przypadki występowania problemów skórnych u osób zażywających kąpielii. Rozszerzony zakres analiz mikrobiologicznych i fizykochemicznych, przeprowadzony zarówno przez zarządcę kąpieliska jak i przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, nie pozwolił ustalić przyczyny zaistniałych problemów, gdyż jakość wody spełniała wymagania sanitarne.

W sezonie letnim udostępnionych do kąpielii było również 25 miejsc wykorzystywanych do kąpielii – wymienionych w pkt 7.6 niniejszego opracowania. Organizatorzy miejsc wykorzystywanych do kąpielii, zgodnie z wymogami przepisów ustawy z dnia 18 lipca 2001 r. Prawo wodne (Dz. U. z 2012 r. poz. 145, z późn. zm.) przeprowadzili badania jakości wody przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego i w jego trakcie.

Państwowi Powiatowi Inspektorzy Sanitarni wydali ogółem 50 ocen jakości wody, w tym 48 ocen stwierdzających przydatność wody do kąpielii oraz 2 oceny o braku przydatności wody do kąpielii. Brak przydatności wody stwierdzono w dwóch miejscach wykorzystywanym do kąpielii, tj. w Ośrodku Wypoczynku Świątecznego w Białym Kościele (w powiecie strzelińskim), w którym wystąpił czasowy zakwit wody sinicami oraz w zalewie w Złotorzy ul. Sportowa 1, gdzie pod koniec sezonu kąpielowego pogorszeniu uległy parametry mikrobiologicznej jakości wody.

4 POMIARY NATĘŻENIA HAŁASU WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ

W 2015 r. pomiary hałasu wykonano w 14 obiektach mieszkalnych, zlokalizowanych na terenie powiatu wrocławskiego (13 obiektów) oraz świdnickiego (1 obiekt). Przeprowadzone badania dotyczyły hałasu usługowo - handlowego (5 lokali), hałasu instalacyjnego (6 lokali) oraz hałasu pochodzącego z innego źródła niż ww. wymienione (3 lokale). Przekroczenia poziomu dźwięku A wykazano w 4 obiektach zlokalizowanych na terenie powiatu wrocławskiego. W związku z powyższym PPIS we Wrocławiu wydał 3 decyzje administracyjne zobowiązujące do obniżenia poziomu hałasu do dopuszczalnych wartości oraz przedłożenia wyników badań potwierdzających wykonanie nałożonego obowiązku. Ponadto jedną sprawę dotyczącą przekroczenia poziomu hałasu do dopuszczalnych wartości PPIS we Wrocławiu przekazał zgodnie z kompetencjami do właściwego miejscowo i rzeczowo organu Nadzoru Budowlanego. PPIS w Świdnicy wykonał pomiary natężenia hałasu w mieszkaniu, do którego hałas dochodził od zakładu kamieniarskiego. Przeprowadzone pomiary nie wykazały przekroczenia dopuszczanej wartości poziomu dźwięku A hałasu przenikającego do pomieszczenia od wyposażenia technicznego budynku oraz innych urządzeń w budynku i poza budynkiem, ustalonym dla pory nocnej.

5 OCENA ZANIECZYSZCZENIA CHEMICZNEGO POWIETRZA WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ

W 2015 roku wykonano 1 badanie powietrza wewnątrz pomieszczeń we Wrocławiu. Przekroczenia dopuszczalnych wartości badanych parametrów nie stwierdzono.

6 STAN SANITARNY MIAST I TERENÓW WIEJSKICH

6.1 MIASTA

Stan sanitarno-porządkowy większości miast w 2015 r., nie budził zastrzeżeń. Regularnie wykonywane są prace polegające na porządkowaniu skwerów, naprawie chodników, montażu lub wymianie pojemników na odpady. Jak co roku były liczne nasadzenia drzew i krzewów. Pielęgnowano trawniki, krzewy, rośliny ozdobne. Stan sanitarny dróg i chodników uległ poprawie. Miasta są dobrze oświetlone. Głównym źródłem zaopatrzenia w wodę miast są wodociągi sieciowe objęte cyklicznymi badaniami monitoringowymi. Odpady odbierane są z nieruchomości, z częstotliwością określoną w regulaminach utrzymania czystości i porządku w gminach. Czasem pojawiają się jednak sterty odpadów, szczególnie odpadów wielkogabarytowych, obok pojemników na odpady, co wywołuje niezadowolenie okolicznych mieszkańców. Nowe zasady gospodarowania odpadami komunalnymi nie doprowadziły jednak, wbrew oczekiwaniom, do likwidacji „dzikich” wysypisk śmieci. W 2015 r. zakończyła się budowa sortowni zmieszanych odpadów komunalnych w Legnickiej Regionalnej Instalacji Przetwarzania Odpadów Komunalnych. Zgłoszone w 2015 r. do organów PIS wnioski o podjęcie działań interwencyjnych dotyczyły, m.in., uciążliwości zapachowych na klatce schodowej budynku mieszkalnego, zanieczyszczenia niecki odkrytego basenu kąpielowego, występowania gryzoni, braku systematycznego usuwania nadmiernej ilości odpadów, zawilgocenia i zagrzybienia pomieszczeń mieszkalnych, wadliwego funkcjonowania instalacji kanalizacyjnych, nieprawidłowej jakości wody do spożycia. Wniesione sprawy rozpatrywane były przez właściwych miejscowo państwowych inspektorów sanitarnych lub przekazywane do innych organów, zgodnie z kompetencjami.

6.2 TERENY WIEJSKIE

Stan sanitarny terenów wiejskich w roku 2015 ocenia się jako dobry. Budowane są chodniki i ścieżki rowerowe, z których chętnie korzystają mieszkańcy. Władze lokalne wkładają dużo starań w dbałość o tereny zielone i czystość ulic. W wielu wsiach powstają nowe place zabaw wyposażone w urządzenia zabawowe. W większości przypadków tereny placów zostały ogrodzone, zabezpieczone przed dostępem zwierząt oraz oznaczone tabliczkami informującymi o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i spożywania alkoholu na terenie placów. Nowe place zabaw powstały m.in. w miejscowościach: Kierzno, Iwiny osiedle i Szczytnica osiedle.

W wielu miejscowościach nadal problemem jest brak kanalizacji sanitarnej. Część ścieków w rejonie gospodarstw jest odprowadzana do gruntu w sposób niekontrolowany. Systematycznie rozbudowuje się jednak sieć kanalizacyjna, kolejne miejscowości są podłączane, np. Goszcz i Grabowno Wielkie w gminie Twardogóra.

Zgłoszone do organów PIS wnioski o podjęcie działań interwencyjnych dotyczyły, m.in., zanieczyszczenia terenu posesji nieczystościami płynnymi spływającymi z sąsiednich domostw, braku systematycznego usuwania nadmiernej ilości odpadów, zapewnienia właściwych pojemników na segregowane odpady oraz nieprawidłowej jakości wody do spożycia. W uzasadnionych przypadkach PPIS podjęli niezwłocznie działania celem usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

6.3 TERENY REKREACYJNE

W ewidencji organów PIS województwa dolnośląskiego znajduje się 886 obiektów z tej grupy. Są to m.in. parki miejskie i ogródki jordanowskie, place zabaw, piaskownice, obiekty sportowo-rekreacyjne: boiska sportowe, korty tenisowe, lodowiska.

W roku 2015 skontrolowano 508 obiektów. W zdecydowanej większości przypadków stwierdzono, że posesje parków i terenów rekreacyjnych są zadbane, utrzymane w należytym porządku, zieleń pielęgnowana. Zarządcy placów zabaw wymienili piasek w piaskownikach oraz dokonali przeglądu technicznego urządzeń rekreacyjnych znajdujących się na placach zabaw. Obiekty małej architektury, ławki oraz kosze na śmieci utrzymane były w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Tereny obiektów ogrodzone i utrzymane czysto. Przed wejściem na teren obiektów znajdują się tablice informujące o zakazie wprowadzania zwierząt na teren placów zabaw.

Zły stan sanitarno-techniczny stwierdzono w 20 obiektach. Podczas kontroli odnotowano nieprawidłowy stan techniczny urządzeń zabawowych na placach zabawowych, m.in. w Wałbrzychu, Szczawnie-Zdroju (powiat wałbrzyski), Wołowie. Wystosowano pisma do zarządców obiektów ze wskazaniem usunięcia uchybień.

Zakończono prace nad budową infrastruktury turystycznej nad rzeką w Dolinie Dolnej Kwisy na odcinku Nowogrodziec – Żagań. Powstało szereg miejsc dostępu do rzeki, miejsc postoju turystów, platformy widokowe, wieże obserwacyjne oraz 3 ścieżki dydaktyczne. Wszystkie zaplanowane działania mają służyć turystom przebywającym na terenie Dolnej Kwisy i ułatwić im poruszanie się szlakiem wodnym (kajakiem lub pontonem). Ponadto odbudowano zbiornik małej retencji w Bolesławcu przy ul. Jeleniogórskiej w ramach Planu Lokalnej Rewitalizacji, który w okresie przedwojennym był wykorzystywany jako miejsce rekreacji tzw. Leśny Zamek „Waldschloss” obejmujący leśne ścieżki zdrowia, pomnik, kamienne schody oraz miejsca do spacerów.

6.4 PŁYWALNIE KRYTE

Według ewidencji PSSE i WSSE na terenie województwa dolnośląskiego funkcjonuje 154 pływalnie kryte. W 2015 r. przeprowadzono łącznie 284 kontrole. W większości obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości. Uchybienia stwierdzono, m.in., w:

- pływalni w Zespole Szkół nr 2 w Lubinie przy ul. Szpakowej 1 (zacieki i zawilgocenia ścian w hali z niecką basenową, zniszczone obudowy kaloryferów oraz zły stan ścian w przebieralniach),

- pływalni krytej „Milicka Fala” przy ul. Kombatantów 3 w Miliczu (zły stan techniczny ścian i sufitu w pomieszczeniu porządkowym),

- pływalni krytej w Zespole Szkół z Oddziałami Integracyjnymi przy ul. Wyczółkowskiego 42a w Bogatyni, powiat zgorzelecki (niezabezpieczone otwory wentylacyjne w szatni dla chłopców oraz niewłaściwy stan sufitu w toalecie dla chłopców niepełnosprawnych).

Niewłaściwy stan sanitarno-porządkowy stwierdzono natomiast na pływalni Hotelu „Mercure Karpacz Resort” przy ul. Obrońców Pokoju 5 w Karpaczu, powiat jeleniogórski (stwierdzono brudno utrzymaną nieckę basenową oraz jacuzzi) oraz na pływalniach AWF przy alei Paderewskiego 35 we Wrocławiu i Redeco przy ul. Rogowskiej 52A we Wrocławiu. W uzasadnionych przypadkach przedstawiciele ppis nakładali na osoby odpowiedzialne za stan sanitarny obiektu mandaty karne i/lub były wydane decyzje administracyjne w celu usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

W 2015 r., w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego, organy PIS pobierały próbki wody do badań laboratoryjnych. Kwestionowano jakość wody basenowej, głównie pod względem mikrobiologicznym, m.in., w następujących obiektach:

- w powiecie bolesławieckim - „Termy Bolesławiec” w Bolesławcu i pływalnia na Zamku w Kliczkowie,
- w powiecie jeleniogórskim - pływalnia w hotelu „Chata za Wsią” w Mysłakowicach i pływalnia Szkoły Podstawowej nr 11 w Jeleniej Górze,
- w powiecie oławskim - Baseny Miejskie Termy Jakuba sp. z o.o. w Oławie,
- w powiecie trzebnickim - pływalnia hotelu „Niezły Młyn” w Czeszowie,
- w powiecie wałbrzyskim - pływalnia hotelu „Maria” w Wałbrzychu i pływalnia hotelu „Piotr” w Boguszowie-Gorcach,
- w powiecie wrocławskim - pływalnia „Redeco” we Wrocławiu.

Niewłaściwa jakość wody basenowej w większości przypadków występowała tylko jednorazowo w ciągu całego roku, a poprawę jakości wody zarządcy pływalni uzyskiwali w krótkim czasie. Każdorazowo doprowadzenie jakości wody do właściwych warunków higienicznych potwierdzano prawidłowym wynikiem badania wody basenowej.

6.5 PŁYWALNIE ODKRYTE

W ewidencji organów PSSE i WSSE województwa dolnośląskiego znajduje się 57 pływalni odkrytych. Kontrole sanitarne przeprowadzone w 2015 r. (łącznie 98 kontroli) wykazały, że w większości obiektów utrzymane one były we właściwym stanie technicznym i sanitarno-porządkowym. Tereny rekreacyjne były uporządkowane, trawa wykoszona. Obiekty wyposażono w wystarczającą ilość pojemników na odpady komunalne. Zaopatrzenie w bieżącą wodę było wystarczające. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie odprowadzania ścieków. Zapas środków czystościowych i dezynfekcyjnych był wystarczający, a sprzęt porządkowy utrzymany w dobrym stanie technicznym. Niecki pływalni przygotowane do sezonu letniego, przeprowadzając doraźne naprawy. Niecki pływalni napełniane były wodą o dobrej jakości, pochodzącą z wodociągów sieciowych. Niewłaściwy stan sanitarno-techniczny odnotowano, m.in., w:

- pływalni w Jeleniej Górze, ul. Sudecka 59 (nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny desek sedesowych, spłuczek oraz ścian i podłóg w toaletach, natryskach i przebieralni dla niepełnosprawnych),
- pływalni Centrum Sportowo-Rekreacyjnego Sp. z o. o. w Zgorzelcu, ul. Maratońska (zły stan sanitarno-techniczny dna brodzika dla dzieci, dna średniej niecki basenowej oraz dna dużej niecki basenowej).

Jakość wody basenowej kwestionowano m.in. w wymienionych niżej obiektach:

- pływalniach w Bolesławcu przy ul. Spacerowej i ul. Jeleniogórskiej,
- pływalni w Bolkowie, ul. Polna – powiat jaworski,
- pływalni w Jeleniej Górze, ul. Sudecka,
- basenie w Legnicy, ul. Stroma,
- basenie w Głuszycy, ul. Dolna – powiat wałbrzyski.

Stwierdzona niewłaściwa jakość wody najczęściej miała charakter jednorazowy oraz krótkotrwały. W celu uzyskania poprawy jakości wody administratorzy obiektów zwiększali dawki środka dezynfekcyjnego lub wymieniali wodę w nieckach basenowych. Uzyskanie właściwej jakości wody w nieckach basenowych każdorazowo potwierdzano badaniami laboratoryjnymi.

6.6 PŁYWALNIE MIESZANE (KRYTO-ODKRYTE)

W ewidencji organów PIS na terenie województwa dolnośląskiego znajdują się 2 tego typu obiekty. Zlokalizowane są one na terenie powiatu jeleniogórskiego, tj. w Karpaczu w Hotelu Gołębiowski ul. Karkonoska 14 oraz w Jeleniej Górze w Termach Cieplickich, Park Zdrojowy 5.

Przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych. Obiekty oceniono jako dobre pod względem stanu sanitarno-technicznego. Pobrano w ramach nadzoru sanitarnego 42 próby wody z niecek basenowych. Wyniki badań były prawidłowe. Właściciel Hotelu Gołębiowski prowadzi kontrolę wewnętrzną jakości wody w pływalni wykonując co miesiąc badania wody z niecek basenowych.

6.7 PARKI WODNE

Według ewidencji organów PIS na terenie województwa dolnośląskiego znajduje się ogółem 15 parków wodnych. Skontrolowano wszystkie obiekty, przeprowadzając łącznie 15 kontroli sanitarnych.

W skontrolowanych obiektach stwierdzono właściwy stan sanitarno-techniczny, za wyjątkiem AQUAPARK-u w Polkowicach ul. Młyńska 4, w którym nie zrealizowano jeszcze wszystkich nakazów PPIS w Polkowicach (malowania ścian i sufitu oraz zapewnienia odpowiedniej wentylacji hali basenowej).

W ciągu roku sporadycznie stwierdzano nieprawidłową jakość wody, pod względem mikrobiologicznym, m.in., w następujących obiektach:

- pływalni "Wodny Świat" w Kudowie-Zdroju, ul. Moniuszki 2a,
- parku wodnym w Kłodzku, ul. Jana Pawła II 2,
- parku wodnym Hotelu Górskiego „Malachit” w Świeradowie-Zdroju, ul. Kościuszki 1 (powiat lubański).

W każdym z tych przypadków niezwłoczne działania podejmowane przez zarządców obiektów, prowadziły w krótkim czasie do uzyskania właściwej jakości wody basenowej, potwierdzonej prawidłowymi wynikami badania wody.

6.8 KĄPIELISKA

Na terenie województwa dolnośląskiego znajdują się 3 kąpieliska śródlądowe:

Lp.	Powiat	Nazwa kąpieliska	Nazwa akwenu	Adres
1.	kłodzki	Stara Morawa	potok Morawka	Stara Morawa
2.		Zalew Radków	zbiornik Posna	Kolonia Leśna 1
3.	oleśnicki	Stradomia	zalew Stradomia	Stradomia Wierzchnia-zalew

W 2015 r. skontrolowano pomieszczenia i urządzenia wszystkich obiektów. Nie stwierdzono uchybień sanitarnych, woda spełniała określone wymagania jakościowe. Zarządcy kąpielisk prowadzili wewnętrzną kontrolę jakości wody przeznaczonej do kąpieli.

6.9 MIEJSCA WYKORZYSTYWANE DO KĄPIELI

W 2015 r. na terenie województwa dolnośląskiego czynnych było 25 miejsc wykorzystywanych do kąpieli (MWdK), położonych w następujących miejscowościach:

Lp.	Powiat	Nazwa MWdK	Nazwa akwenu	Adres
1.	dzierżoniowski	OW Sudety "Sudecka Plaża"	Zbiornik "SUDETY"	Bielawa, ul. Wysoka 1
2.	głogowski	Chociemyśl	Zbiornik wodny - Nadleśnictwo Głogów, obręb leśny Głogówko	dz. nr geod.93/750
3.		Głogówko	Zbiornik wodny	dz. nr geod.190
4.	jaworski	Ośrodek wypoczynkowy „Jawornik”	Potok „Jawornik”	Jawor, ul. Myśluborska 27
5.	kłodzki	Żwirownia	Żwirownia Gorzuchów	Gorzuchów
6.	legnicki	Kormoran	sztuczny zalew na odnodze rzeki Czarna Woda	Legnica ul. Kąpielowa 1
7.		Ośrodek Wypoczynkowy w Rokitkach	żwirownia Rokitki	dz. nr geod. 630/16
8.		Ośrodek Wypoczynkowy WOPR w Kunicach	jeziro Kunice	Kunice, ul. Słoneczna 3a
9.	milicki	Karłów	OSiR sp. z o.o. na potoku Lubelo	Milicz, ul. Poprzeczna 13
10.		Zalew Milicz	zbiornik retencyjno-rekreacyjny	Milicz, ul. Kolejowa
11.		Krośnice	Teren stawów Krośnice	Teren Krośnickiej Kolei Wąskotorowej
12.	oławski	Staw w Jelczu	Staw I w Jelczu	Jelcz-Laskowice, ul. Stawowa 30
13.	strzeliński	Biały Kościół w Strzelinie	Zalew Biały Kościół 3	dz. nr geod.258, 82/2, 46/1, 64/3
14.	trzebnicki	Wilczyn Leśny	Wilczyn Leśny	Wilczyn, 55-120 Oborniki Śląskie
15.		Pęgów - Glinianki	Pęgów - Glinianki	Pęgów, ul. Stawowa 1, 55-120 Oborniki Śląskie
16.	wałbrzyski	Słoneczne	Jeziro Bystrzyckie	obręb Zagórze Śląskie, dz. nr geod.95/7
17.		MWdK	Jeziro Bystrzyckie	Zagórze Śląskie, ul. Spacerowa 6,

				dz. nr geod.87/1
18.	wołowski	Ośrodek Rekreacyjno-Wypoczynkowy Wały	Wyrobisko poźwirowe - potok Jodłowa Woda	Wały, dz. nr geod. 1/4
19.	wrocławski	Morskie Oko	staw	Wrocław, ul. Chopina 27
20.		Glinianki	staw - glinianka	Wrocław, ul. Kosmonautów 2
21.		Królewiecka	Królewiecka	Wrocław, ul. Królewiecka
22.	ząbkowicki	Staw kąpielowy	staw	Złoty stok, ul. Lelewela
23.		Basen Srebrnogórski	Potok Górski Węża	Srebrna Góra, ul. Kąpielowa, dz. Nr 142/10
24.	zgorzelecki	Jagoda	Zalew "Jagoda"	Czerwona Woda, ul. Kuźniczyska 16a
25.	złotoryjski	Zalew	Zalew	Złotoryja, ul. Sportowa 1

W 2015 r. skontrolowano pomieszczenia i urządzenia wszystkich obiektów. Przeprowadzono 57 kontroli sanitarnych, które wykazały właściwy stan sanitarno-techniczny i porządkowy ww. obiektów. Osobom wypoczywającym udostępniono plaże, tereny zielone, wyznaczone i oznakowane strefy kąpeli oraz ogólnodostępne toalety. Obiekty wyposażono w wystarczającą ilość pojemników na odpady komunalne oraz w sprzęt i środki do utrzymania czystości. W trakcie sezonu letniego w poszczególnych obiektach, w widocznym miejscu, umieszczano bieżącą ocenę jakości wody do kąpeli.

W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego nad jakością wody w Ośrodku Wypoczynku Świątecznego w Białym Kościele (powiat strzeliński) stwierdzono zakwit sinic. Wydano zatem komunikat o zakazie kąpeli, a następnie przeprowadzono kontrolę, która wykazała nieprzestrzeganie tego zakazu. Organizator nie wywiesił informacji o zakazie kąpeli oraz oceny jakości wody. Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono mandat karny w wysokości 200 zł. Kolejna kontrola wykazała, że woda w ww. miejscu jest czysta, bez widocznych smug, bez piany i odpowiada warunkom sanitarnym.

Zgodnie z oświadczeniem dzierżawcy terenu nad zbiornikiem wodnym „Żwirownia” w Rokitykach (powiat legnicki), miejsce wykorzystywane do kąpeli nie zostało, podobnie jak w ubiegłym roku, uruchomione z powodu braku ratowników WOPR. Wypoczywającym udostępniono jedynie plażę i tereny zielone.

6.10 DOMY POMOCY SPOŁECZNEJ

Na terenie województwa dolnośląskiego znajduje się 71 domów pomocy społecznej. W powiecie lubińskim powstał nowy obiekt Dom Opieki „Przystań” Centrum Rehabilitacyjno-Opiekuńcze przy ul. Królowej Jadwigi 5 w Ścinawce.

W 2015 r. przeprowadzono 68 kontroli sanitarnych tych obiektów. Zły stan sanitarno-techniczny stwierdzono m.in. w następujących obiektach:

- Dom Pogodnej Starości w Kraśniku Górnym (powiat bolesławiecki),
- Dom Pomocy Społecznej przy ul. Benedyktynów 4 w Legnickim Polu (powiat legnicki),
- Dom Pomocy Społecznej przy ul. Kościelnej 12 w Wiązowie (powiat strzeliński),

Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły przede wszystkim złego stanu powierzchni ścian i sufitów (zacieki, odpryski farby), zniszczonej wykładziny podłogowej, złego stanu elementów armatury łazienkowej w sanitariatach dla pensjonariuszy oraz zniszczonej stolarki okiennej.

Ponadto w Domu Pomocy Społecznej w Bolesławcu stwierdzono nieprawidłowe postępowanie z odpadami medycznymi w zakresie ich gromadzenia i przechowywania. W związku ze stwierdzonymi uchybieniami właściwi PPIS wszczęli postępowania administracyjne.

W pozostałych skontrolowanych obiektach bieżący stan sanitarno-porządkowy był dobry. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z bielizną brudną i czystą. W obiektach znajdowały się odpowiednie zapasy środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Pomieszczenia sprzątano na bieżąco. Obiekty zaopatrywane są w wodę przeznaczoną do spożycia o dobrej jakości z wodociągów sieciowych. Nie stwierdzono również nieprawidłowości w zakresie odprowadzania ścieków i postępowania z odpadami. Otoczenie obiektów było zadbane i uporządkowane.

Przeprowadzone w 2015 r. badania laboratoryjne próbek wody ciepłej pobranych z instalacji wewnętrznej w budynkach DPS, wykazały w wodzie obecność ponadnormatywnej liczby bakterii *Legionella sp.*, m.in. w następujących obiektach:

- DPS w Legnickim Polu, ul. Benedyktynów 4 (powiat legnicki),
- Dom Opieki Caritas Archidiecezji Wrocławskiej w Dobroszycach, ul. Stawowa 23 (powiat oleśnicki),
- DPS we Wrocławiu, ul. Farna 3,
- DPS we Wrocławiu, ul. Objazdowa 40,
- DPS we Wrocławiu, ul. Karmelkowa 25/27,
- DPS we Wrocławiu, ul. Wejherowska 28,
- DPS w Ostrowinie, Ostrowina 21 (powiat oleśnicki),
- DPS w Ścinawce Dolnej, Ścinawka Dolna 17 (powiat kłodzki).

Organy PIS wydały decyzje nakazujące doprowadzenie jakości wody do wymagań zgodnych z obowiązującymi przepisami. Badania sprawdzające wykonanie obowiązku nie wykazały przekroczeń w większości z ww. obiektów i postępowania administracyjne zostały zakończone.

6.11 INNE JEDNOSTKI ORGANIZACYJNE POMOCY SPOŁECZNEJ

Na terenie województwa dolnośląskiego znajduje się 29 obiektów zaliczonych do tej grupy. Obiekty te funkcjonują jako obiekty dziennego pobytu. Przeprowadzono 21 kontroli sanitarnych obiektów.

Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, urządzeń i sprzętu we wszystkich skontrolowanych obiektach był dobry. Obiekty są skanalizowane, zaopatrywane w wodę do spożycia o dobrej jakości z wodociągów sieciowych. Pomieszczenia sanitarno-higieniczne zaopatrzone były w mydło płynie i ręczniki jednorazowego użytku. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie gromadzenia i usuwania odpadów komunalnych oraz odprowadzania nieczystości płynnych. Sprzęt porządkowy utrzymany był w dobrym stanie sanitarno - technicznym i przechowywany w wydzielonych miejscach. Postępowanie z bielizną czystą i brudną było prawidłowe. Zapas środków czystości, dezynfekcyjnych i higienicznych był wystarczający.

6.12 PLACÓWKI ZAPEWNIAJĄCE CAŁODOBOWĄ OPIEKĘ

W 2015 r. na terenie województwa dolnośląskiego wykazano 26 obiektów zapewniających całodobową opiekę osobom niepełnosprawnym, przewlekle chorym lub osobom w podeszłym wieku, świadczące usługi bytowe i opiekuńcze. Przeprowadzono 33 kontrole sanitarnych. Zły stan sanitarno-techniczny stwierdzono w Domu Spokojnej Starości „Majowy sen” w Kłodzku, ul. St. Wyspiańskiego 40 oraz w Domu Troskliwej Opieki „SANTORIUS” w Rakoszycach

(powiat średzki). Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły m.in.: nieprawidłowej jakości powierzchni ścian i podłóg w pokojach oraz ciągach komunikacyjnych. W przypadku pierwszego obiektu nieprawidłowości usunięto przed wydaniem decyzji, natomiast w drugim przypadku właściwy PPIS wszczął postępowania administracyjne i wydał decyzję. Pozostałe obiekty oceniono jako dobre pod względem stanu sanitarno-higienicznego.

6.13 NOCLEGOWNIE

Według ewidencji PSSE na terenie województwa dolnośląskiego znajduje się 21 noclegowni. W 2015 r. przeprowadzono 19 kontroli. Jedynie w jednym obiekcie – Noclegownia i Dom Wspólnoty Czasowego Pobytu „Arka” w Bogatyni (powiat zgorzelecki) stwierdzono zły stan techniczny pomieszczeń obiektu i nieprawidłowe warunki przechowywania czystej bielizny. PPIS w Zgorzelcu wszczął postępowanie administracyjne i wydał decyzję.

W pozostałych skontrolowanych obiektach stan sanitarno-techniczny nie budził zastrzeżeń. W poszczególnych obiektach wydzielono pokoje dla osób bezdomnych, salę telewizyjną, kuchnię, sanitariaty oraz pralnię. Wszystkie pomieszczenia wyposażono w niezbędny sprzęt oraz środki higieniczne i dezynfekcyjne. Postępowanie z bielizną czystą i brudną było prawidłowe. Odpady komunalne gromadzono w pojemnikach i kontenerach ustawionych na zewnątrz przy budynkach. Obiekty zaopatrzone w wodę ciepłą i zimną z wodociągów sieciowych. Ścieki odprowadzane są do kanalizacji.

6.14 HOTELE, MOTELE I PENSJONATY

6.14.1 Hotele

W 2015 r. w ewidencji PSSE znajdowało się 293 hotele. Skontrolowano 274 obiekty z tej grupy, przeprowadzając 317 kontroli.

Bieżący stan sanitarny hoteli należy uznać jako dobry. W większości obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zaopatrzenia w wodę, odprowadzania nieczystości płynnych oraz gromadzenia i usuwania odpadów. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna. Pokoje dla gości urządzone były estetycznie i utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Postępowanie z bielizną pościelową było prawidłowe, a bielizna prana w pralniach usługowych zewnętrznych. W obiektach były wystarczające zapasy środków czystościowych, dezynfekcyjnych i higienicznych. Tereny wokół budynków były zagospodarowane i uporządkowane. Nie stwierdzono również nieprawidłowości w zakresie funkcjonowania instalacji wentylacji/klimatyzacji.

Zły stan techniczny stwierdzono, m.in. w hotelu „Maria” w Strzelinie oraz Hotelu Restauracji „Stary Ratusz” w Kostomłotach.

Stwierdzone uchybienia dotyczyły, m.in. złego stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitów w pomieszczeniach hotelowych, zniszczonej stolarki drzwiowej, niesprawnej wentylacji mechanicznej w węzłach sanitarnych przy pokojach. Właściciele lub zarządcy hoteli podejmowali stosowne działania w celu usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

Zły stan sanitarno-techniczny stwierdzono, m.in. w „Cieplickiej Harendzie” w Jeleniej Górze ul. Francuska 2A. Stwierdzono nieuporządkowane otoczenie, brudne sanitariaty, brak środków dezynfekcyjnych, zniszczone wyeksploatowane kołdry i poduszki, zaplamione krzesła tapicerowane. W związku z powyższym PPIS w Jeleniej Górze zobowiązał właściciela do poprawy stanu technicznego obiektu. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie wszystkich stwierdzonych nieprawidłowości.

We wszystkich skontrolowanych hotelach zapewniona była zimna i ciepła woda. W hotelach zbadano ciepłą wodę w kierunku bakterii z rodzaju *Legionella*. Przekroczenie dopuszczalnej liczby bakterii stwierdzono, m.in. w następujących hotelach:

- Hotel Protea, ul. Brzozowej 1a w Bolesławcu,
- Hotel Villa Ambasada, ul. Komuny Paryskiej 34 w Bolesławcu,
- Hotel „Las”, ul. Turystyczna 8 w Piechowicach,
- Hotel „Aston” w Lubinie,
- Hotelu Aroma Stone, ul. Szosa Kępińska 81 w Sycowie,
- Hotel Restauracja „Stary Ratusz” ul. Rynek 22 w Kostomłotach,
- Hotel „Nieżyły Młyn”, ul. Zawońska 7 w Czeszowie,
- Hotelu „Rychło” , ul. Poczтовая 15 w Bogatyni,
- Hotelu „Jan” w Jędrzychowicach 98.

Właściciele lub zarządcy obiektów podjęli natychmiastowe działania naprawcze w celu doprowadzenia jakości wody do wymagań sanitarnych. Przeprowadzono dezynfekcję sieci, wykonano badanie kontrolne wody w kierunku bakterii *Legionella*. Kontrolne wyniki badania wody były prawidłowe.

W 2015 roku zostały otwarte także nowe obiekty, np.:

- Hotel „Serby”, ul. Główna 2 w Serbach,
- Hotel Milenium, ul. Chojnowska 150 w Legnicy,
- Hotel „Pałac Wleń”, ul. Winiogórska 1 we Wleniu,
- Hotel „Naturum” w Rudzie Sułowskiej,
- Hotel Villa La Pierre, ul. Armii Krajowej 1 w Strzegomiu.

Hotele dysponują komfortowo przystosowanymi pokojami z zapleciami sanitarnymi. Są to nowoczesne obiekty, przystosowane dla osób niepełnosprawnych.

Zaopatrzenie obiektów w czystą bieliznę, środki dezynfekcyjne i czystościowe jest bardzo dobre. Wyposażenie poszczególnych pomieszczeń jest w bardzo dobrym stanie technicznym i sanitarnym.

6.14.2 Motele

W 2015 r. w ewidencji PSSE znajdowało się 12 moteli, jest to zatem nieliczna grupa obiektów w województwie dolnośląskim, w których świadczone są usługi hotelarskie. W roku sprawozdawczym skontrolowano 10 obiektów. Motele utrzymane były w dobrym stanie sanitarno-technicznym i porządkowym. Pokoje dla gości utrzymane w dobrym stanie sanitarnym. We wszystkich skontrolowanych motelach zapewniona była zimna i ciepła woda. Nie stwierdzono też nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami czy funkcjonowania wentylacji. Postępowanie z bielizną brudną i czystą również było prawidłowe. Zapasy środków czystości, dezynfekcyjnych oraz higienicznych były zapewnione. Tereny obiektów zagospodarowane i uporządkowane. Stan sanitarny moteli w województwie dolnośląskim utrzymuje się na dobrym poziomie.

6.14.3 Pensjonaty

Według ewidencji PSSE na terenie województwa dolnośląskiego znajduje się 88 pensjonatów. W 2015 r. skontrolowano 63 obiekty z tej grupy. Przeprowadzono 70 kontroli, w wyniku których stwierdzono, że większość pensjonatów jest w dobrym stanie technicznym i sanitarnym. Nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących zaopatrzenia w wodę i gospodarki odpadami. Bielizna była prana w pralniach zewnętrznych. Zapasy środków czystościowych i dezynfekcyjnych były zapewnione. Tereny poszczególnych obiektów były zagospodarowane i uporządkowane. Stan sanitarno-techniczny obiektów z tej grupy należy ocenić jako dobry. Nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny ścian w pomieszczeniach stwierdzono jedynie w dwóch pensjonatach, tj. "Sokolec" w Sokolcu 35 (powiat kłodzki) i „Lema” w Wierzchowicach (powiat milicki). W stosunku do właścicieli obiektów właściwi

miejscowo PPIS wszczęli postępowania administracyjne, które zakończono po przeprowadzeniu kontroli sprawdzających wykonanie obowiązków.

Ponadto jako zły pod względem sanitarno-porządkowym oceniono pensjonat „Max” w Karpaczu ul. Kowarska 5A (powiat jeleniogórski), w którym stwierdzono, m.in. brudne kratki wentylacyjne, brak czystości w saunie, zakurzone parapety okienne, zaplamione poduszki. W związku z powyższym nałożono mandat karny w wysokości 100 zł.

6.15 DOMY WYCIECZKOWE

Według ewidencji PSSE na terenie województwa dolnośląskiego znajduje się 7 domów wycieczkowych. W 2015 r. skontrolowano 6 obiektów, przeprowadzając 9 kontroli. Skontrolowane obiekty zostały ocenione jako dobre zarówno pod względem stanu sanitarno – porządkowego jak i technicznego.

6.16 KEMPINGI

Według ewidencji PSSE na terenie województwa dolnośląskiego znajdują się 22 kempingi. Do ewidencji wpisany został 1 nowy obiekt – Campus Domasławice 30, 56-416 Twardogóra.

W 2015 r. skontrolowano 16 obiektów, przeprowadzając 19 kontroli. Obiekty zaopatrywane były w wodę przeznaczoną do spożycia o dobrej jakości. Sposób postępowania z odpadami był prawidłowy. Zaopatrzenie w sprzęt do utrzymania czystości i środki czystościowo-dezynfekcyjne było wystarczające. Tereny kempingów były ogrodzone i zagospodarowane. W obiektach znajdują się węzły sanitarne - dezynfekowane i utrzymywane w należyтым stanie sanitarnym.

Stan sanitarno - porządkowy oraz techniczny kempingów od ubiegłego roku nie uległ zmianie i jest oceniany jako dobry.

6.17 SCHRONISKA I POLA BIWAKOWE

Na terenie województwa dolnośląskiego znajduje się 36 schronisk i pól biwakowych. W 2015 r. skontrolowano 33 obiekty, przeprowadzając 39 kontroli. Jako zły pod względem stanu technicznego oceniono, podobnie jak w ubiegłym roku, 1 obiekt – Schronisko „Strzecha Akademicka, w Karpaczu (powiat jeleniogórski). Dzierżawca obiektu nie wykonał zalecenia w zakresie doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego podłogi w korytarzu hotelowym na I-szym piętrze. Przewidywana jest modernizacja obiektu do roku 2018. W jednym obiekcie, tj. w Schronisku PTTK "Pasterka" w Pasterce nr 18 (powiat kłodzki), stwierdzono niewłaściwy sposób usuwania nieczystości płynnych. Zarządcę obiektu ukarano mandatem karnym. Nieprawidłowości zostały usunięte przed wydaniem decyzji merytorycznej. W pozostałych skontrolowanych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarnych.

6.18 INNE OBIEKTY, W KTÓRYCH ŚWIADCZONE SĄ USŁUGI HOTELARSKIE

Według ewidencji PSSE na terenie województwa znajduje się 1345 obiektów z tej grupy (m.in. ośrodki wypoczynkowe i szkoleniowe, pokoje gościnne, hotele pracownicze, hostele, gospodarstwa agroturystyczne). Skontrolowano 731 obiektów. Przeprowadzono 818 kontroli sanitarnych. Wydano 42 decyzje podstawowe.

Obiekty zaopatrzone są w bieżącą wodę ciepłą i zimną, ścieki są odprowadzane do kanalizacji. Prowadzona jest prawidłowa gospodarka odpadami. W większości obiektów wnętrza pokoi urządzone były estetycznie, a sprzęty utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Postępowanie z bielizną było prawidłowe. W nadzorowanych obiektach były

wystarczające zapasy środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie funkcjonowania instalacji wentylacji/klimatyzacji. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna. Na bieżąco prowadzone są prace poprawiające standard usług. W obiektach obowiązuje zakaz palenia tytoniu.

Zły stan techniczny stwierdzono, m.in. w następujących obiektach:

- „Agronoclegi” ul. Sikorskiego 76 w Głogowie,
- Dom Wypoczynkowy „Reda” ul. Bystra 1 w Karpaczu (powiat jeleniogórski),
- Dom Wypoczynkowy „Radość” ul. Muzealna 2/5 w Szklarskiej Porębie (powiat jeleniogórski),
- Dom Wypoczynkowy „Bacówki” ul. Obrońców Pokoju 6 w Karpaczu (powiat jeleniogórski),
- Pokoje gościnne „Cis” ul. Reymonta 1 w Karpaczu (powiat jeleniogórski),
- Ośrodek Wypoczynkowy Baworowo w Leśnej (powiat lubański),
- Agroturystyka w Piskorzowie nr 11 (powiat oławski),
- Pałac w Morawie (powiat świdnicki),
- Pokoje noclegowe ul. Poniatowskiego 22 w Obornikach Śląskich (powiat trzebnicki),
- Gospodarstwo Agroturystyczne „Zielony Jar” w Michałkowej (powiat wałbrzyski),
- Hostel Europa ul. Grabiszyńska we Wrocławiu,
- Hostel Kościuszko ul. Kościuszki 12 we Wrocławiu.

Stwierdzone uchybienia to, m.in.: zły stan sanitarno-techniczny podłóg, brudne ściany i sufity, niewłaściwy stan sanitarno-techniczny elementów wyposażenia pomieszczeń, brak wentylacji, brak podłączenia do sieci kanalizacyjnej (w tym brak dokumentów potwierdzających wywóz nieczystości ze zbiornika bezodpływowego).

Zły stan sanitarno-higieniczny stwierdzono, m.in., w następujących obiektach:

- Dom Wczasowy „Eden” ul. Okrzei 13 w Szklarskiej Porębie (powiat jeleniogórski),
- Gospodarstwo Agroturystyczne „Zielony Jar” w Michałkowej (powiat wałbrzyski),
- Hostel Absynt ul. Św. Antoniego 15 we Wrocławiu,
- Hotel Asystenta ul. M. C. Skłodowskiej 83/85 we Wrocławiu,
- „Night Club 22” ul. Daszyńskiego w Zgorzelcu.

Stwierdzone uchybienia to, m.in.: brudne meble w pokojach, sprzęt sanitarny w sanitariatach oraz podłogi, brak bieżącej dezynfekcji w sanitariatach, zły stan sanitarny korytarzy komunikacyjnych, zniszczona bielizna pościelowa.

W uzasadnionych przypadkach przedstawiciele ppis nakładali na osoby odpowiedzialne za stan sanitarny obiektu mandaty karne i/lub były wydane decyzje administracyjne w celu usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

6.19 ZAKŁADY FRYZJERSKIE

Na terenie województwa dolnośląskiego znajdują się 2082 zakłady fryzjerskie. W 2015 r. skontrolowano 1215 zakładów, przeprowadzając 1329 kontroli sanitarnych. Wydano 23 decyzje podstawowe. Za uchybienia na osoby odpowiedzialne nałożono 15 mandatów karnych na łączną kwotę 2450zł.

W większości skontrolowanych obiektów pomieszczenia zakładów utrzymane były w należytym stanie porządkowym. Postępowanie z bielizną czystą i brudną było prawidłowe. Bielizna czysta przechowywana była w zamkniętych, wydzielonych szafkach, natomiast bielizna brudna odkładana do pojemników plastikowych i na bieżąco zabierana do prania. W każdym przypadku bielizna prana była poza zakładem. 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 zamkniętych i oznakowanych opakowaniach zastępczych. Narzędzia dezynfekowane były w pełnym

zanurzeniu. W obiektach były dostateczne zapasy środków czystościowych. Obiekty zaopatrywane były w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi, o dobrej jakości. Nie stwierdzono też nieprawidłowości w zakresie zaopatrzenia w wodę ciepłą. Ścieki z zakładów odprowadzane są do sieci kanalizacyjnych, z wyjątkiem nielicznych zakładów odprowadzających nieczystości ciekłe do zbiornika bezodpływowego. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna. Przestrzegany był zakaz palenia tytoniu.

Zły stan techniczny stwierdzono, m.in., w następujących obiektach:

- Zakład Fryzjerski, Jelenia Góra, ul. Piłsudskiego 28,
- Zakład Fryzjerski, Wrocław, ul. Stabłowicka 17,
- Zakład Fryzjerski, Wrocław, ul. Średzka 31,
- Zakład Fryzjerski, Wrocław, ul. Piłsudskiego 48,
- Zakład Fryzjerski, Żmigród, ul. PKWN 19,
- Zakład Fryzjerski, Legnica, ul. Artyleryjska 40,
- Zakład Fryzjerski, Legnica, ul. Złotoryjska 77.

Najczęściej występujące usterki techniczne to: zawilgocone ściany i sufity pomieszczeń, zniszczona stolarka drzwiowa i okienna, zły stan podłóg i ścian, ubytki w panelach i w kafkach ściennych, wyeksploatowane, trudne do utrzymania w czystości elementy wyposażenia zakładu.

Zły stan higieniczno-sanitarny stwierdzono, m.in., w następujących obiektach:

- Zakład Fryzjerski „Natalia”, Lubin, ul. Modrzewiowa 12a,
- Zakład Fryzjerski, Lwówek Śląski, Pl. Wolności 30,
- Zakład Fryzjerski, Lwówek Śląski, ul. Dworcowa 2,
- Zakład Fryzjerski, Wrocław, ul. Legnicka 72,
- Zakład Fryzjerski, Ząbkowice Śl., ul. Kościuszki 25/1,
- Zakład Fryzjerski, „Dalia” Ząbkowice Śl., ul. Botwina 2,
- Zakład Fryzjerski, Ziębice, ul. Kościelna 2,
- Zakład Fryzjerski „Klaudia”, Kamieniec Ząbkowicki, ul. Ząbkowicka 2,
- Zakład Fryzjerski „Duet”, Strzelin, ul. Kilińskiego 2,
- Zakład Fryzjerski „Pristige”, Strzelin, ul. Dzierżoniewska 16c,
- Zakład Fryzjerski „Daniwa”, Przeworno, ul. Strzelińska 8,
- Zakład Fryzjerski, Oborniki Śląskie, ul. M.C. Skłodowskiej nr 22-24,
- Zakład Fryzjerski „KAJA”, Milicz, ul. 1 Maja 1,
- Zakład Fryzjerski, Bukowice, ul. Wrocławskiej 154,
- Zakład Fryzjerski, Legnica, ul. Jaworzyńska 58,
- Zakład Fryzjerski w Boguszowie-Gorcach, ul. Świerczewskiego 45,
- Zakład Fryzjerski, Legnica, ul. Korczaka,
- Zakład Fryzjerski „Impresja”, Legnica, ul. Mickiewicza 1A/6.

Najczęściej występujące uchybienia to: brak środka do dezynfekcji narzędzi i urządzeń, brak procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi, brudny sprzęt meblowy.

Poza wymienionymi przypadkami stan sanitarny większości zakładów fryzjerskich nie zmienił się w stosunku do 2014 r. i należy go ocenić jako dobry.

6.20 ZAKŁADY KOSMETYCZNE

W ewidencji PSSE województwa dolnośląskiego znajduje się 1032 zakłady kosmetyczne. W roku 2015 skontrolowano 594 zakłady. Przeprowadzono 680 kontroli sanitarnych. W związku ze stwierdzonymi uchybieniami właściwi miejscowo PPIS wydali 7 decyzji podstawowych lub podjęli inne działania celem usunięcia uchybień. Na osoby odpowiedzialne nałożono 8 mandatów karnych na łączną kwotę 1400 zł.

Nieprawidłowości stwierdzono m.in. w następujących obiektach:

- Zakład Kosmetyczny, Wrocław, ul. Odrzańska 10,
- AMBASADA URODY LOOK-SUS, Ziębice, ul. Stolarska 3,
- Zakład Kosmetyczny „Noa”, Strzelin, ul. Kościuszki 43/3,
- Zakład Kosmetyczny, Strzelin, ul. Kilińskiego 2,
- Salon urody, Strzelin, ul. Dzierżonowska 16c,
- Zakład Kosmetyczny "Magdalena", Strzelin, ul. Kościuszki 2,
- Gabinet kosmetyczny, Trzebnica, ul. Lipowej nr 3/6,
- Zakład Kosmetyczny, Trzebnica, ul. Daszyńskiego nr 20 F,
- Zakład Kosmetyczny „La Perla”, Milicz, ul. 1-go Maja 2B,
- Zakład Kosmetyczny, Trzebnica, ul. Milicka 9,
- Zakład Kosmetyczny „BEAUTY STUDIO”, Wałbrzych, ul. Konopnickiej 1/2,
- Zakład Kosmetyczny „Kraina Piękna”, Legnica, ul. Kaczawska,
- Gabinet Kosmetyki Leczniczej i Estetycznej JSB, Legnica, ul. Gwiazdna,
- Zakład Kosmetyczny Calma Strefa Urody Gabinet Kosmetyki Profesjonalnej, Polanicy-Zdroju, Aleja 1000 - lecia nr 10,
- Studio Urody "Od Nowa", Stronie Śl., ul. Nadbrzeżna nr 22,
- Zakład Kosmetyczny, Nowa Ruda, ul. Osiedle XXX - lecia 14 b,
- Zakład Kosmetyczny „Elixir”, Lubin, ul. Traugutta 1.

Najczęściej występujące nieprawidłowości związane były, m.in., z brakiem opracowanych procedur postępowania ze sprzętem poddawanyemu sterylizacji, brakiem szaf zapewniających segregację odzieży własnej i ochronnej pracowników, brakiem opracowanych procedur dezynfekcyjnych.

W większości skontrolowanych zakładów pomieszczenia utrzymane były w należytym stanie porządkowym. Odpady niebezpieczne w miejscach powstawania gromadzono w typowych pojemnikach o sztywnych ściankach, odpornych na działanie wilgoci i przekłucie. Do czasu odbioru przechowywano je w wydzielonych miejscach. Odbiór odpadów z zakładów następował po telefonicznym zgłoszeniu odbiorcy. Do wykonywania zabiegów, przy których może dojść lub dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek używane były narzędzia jednorazowego użycia. Właściciele większości obiektów, w których wykorzystywane były narzędzia powodujące naruszenie ciągłości tkanek wielorazowego użytku podpisali umowy na przeprowadzanie sterylizacji z podmiotami zewnętrznymi. Narzędzia w tych zakładach po użyciu poddawane były dezynfekcji, a następnie transportowane do sterylizacji, w wydzielonych pojemnikach. Część zakładów kosmetycznych posiada własne autoklawy. W zakładach kosmetycznych najczęściej używana była bielizna jednorazowego użytku. Dokumentacja zdrowotna pracowników kontrolowanych zakładów była aktualna. Nie stwierdzono nieprawidłowości w postępowaniu z narzędziami. Przestrzegany był zakaz palenia tytoniu. Stan sanitarny większości zakładów kosmetycznych nie zmienił się w porównaniu z rokiem 2014.

6.21 ZAKŁADY TATUAŻU

W ewidencji PSSE województwa dolnośląskiego znajdują się 41 zakładów tatuażu. W roku 2015 skontrolowano 29 zakładów. Przeprowadzono 33 kontrole sanitarne. W większości zakładów używano fartuchów i prześcieradeł jednorazowego użytku. Zaopatrzenie w sprzęt jednorazowego użytku oraz środki czystościowe i dezynfekcyjne było wystarczające. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna. Obiekty zaopatrywane są w wodę przeznaczoną do spożycia o dobrej jakości. W obiektach stosowane były procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi. Tatuaże wykonywano tuszami posiadającymi certyfikaty, wyłącznie przy użyciu narzędzi jednorazowego użytku. Odpady niebezpieczne gromadzone były w typowych, zamykanych pudełkach (igły) lub pojemnikami wyłożonymi workami foliowymi koloru czerwonego (rękawiczki, gaziki). Do chwili odbioru do utylizacji przez uprawnioną firmę, odpady w każdym z zakładów przechowywano w wydzielonej lodówce.

Nieprawidłowości stwierdzono, m.in., w następujących obiektach:

- Zakład tatuażu „STYGMAT TATTOO”, Bogatynia, ul. Daszyńskiego 9a,
- Zakład tatuażu Energy Giga Studio Tatoo, Wałbrzych, ul. Andersa 166,
- Zakład tatuażu, Bolesławiec, ul. Starzyńskiego 25.

Stwierdzone uchybienia dotyczyły, m.in., braku procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi, nieprawidłowe postępowanie z odpadami medycznymi.

6.22 ZAKŁADY ODNOWY BIOLOGICZNEJ

Ogółem w ewidencji PSSE znajduje się 436 zakładów odnowy biologicznej. W 2015 roku skontrolowano 218 zakładów pod względem sanitarnym i technicznym. Przeprowadzono 238 kontroli sanitarnych.

Stan sanitarny większości obiektów z tej grupy był dobry.

Obiekty wyposażone były w sprzęt porządkowy w dobrym stanie technicznym oraz dostateczne zapasy środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Nie stwierdzano również nieprawidłowości w zakresie zaopatrzenia w wodę przeznaczoną do spożycia, odprowadzania ścieków oraz postępowania z odpadami. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna. Przestrzegany był zakaz palenia tytoniu. Dezynfekcja łóżek przeprowadzana była po każdym kliencie. Solaria miały zapewnioną odpowiednią wentylację mechaniczną.

Nieprawidłowy stan higieniczno-sanitarny stwierdzono, m.in., w następujących obiektach:

- Siłownia „In Shape”, Lubań ul. Zgorzelecka 18,
- Siłownia i Fitnes Klub Body Gym, Jelenia Góra, ul. Jagiellońska 26E,
- „Młyńskie Spa”, Witowice. ul. Młyn 49, gm. Wiązów,
- „Parmed” Gabinet Hirudoterapii Tarnowiec 96.

Stwierdzone uchybienia dotyczyły, m.in., braku środków do dezynfekcji, braku procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi, nieprawidłowe postępowanie z odpadami medycznymi.

Nieprawidłowy stan techniczny stwierdzono, m.in., w

- Fitness Zdroju - Dom Zdrojowy, Szczawno-Zdroju, ul. Kolejowej 14.

Stwierdzone uchybienia to: brudne ściany i sufity w pomieszczeniach ćwiczeń, zniszczone powierzchnie szafek w szatniach, popękana tapicerkę urządzeń do ćwiczeń, zapadniętą podłogę w pomieszczeniu siłowni oraz miejscami skorodowaną powierzchnię grzejników. Na zarządcę obiektu wydano decyzję, zobowiązującą do usunięcia wyżej wymienionych uchybień.

6.23 ZAKŁADY, W KTÓRYCH ŚWIADCZONE SĄ ŁĄCZNIE USŁUGI UPIĘKSZAJĄCE CIAŁO

W ewidencji PSSE województwa dolnośląskiego znajdują się 652 obiekty z tej grupy. W roku 2015 skontrolowano 395 zakładów. Przeprowadzono 445 kontroli sanitarnych. Większość obiektów posiadała dostateczne zapasy środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Nie stwierdzano również nieprawidłowości w zakresie zaopatrzenia w wodę przeznaczoną do spożycia, odprowadzania ścieków oraz postępowania z odpadami. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna. Stan sanitarno-techniczny i porządkowy obiektów w tej grupie nie uległ zasadniczym zmianom w stosunku do roku ubiegłego.

Nieprawidłowości stwierdzono, m.in., w następujących obiektach:

- Salon fryzjersko - kosmetyczny „INESS”, Ziębice, ul. Kolejowa 13/2,
- Zakład fryzjersko - kosmetyczny, Wrocław, ul. Piłsudskiego 48,
- Zakład fryzjerski i odnowy biologicznej, Żmigród, ul. Wrocławska 29,
- Prestige Spa, Hotel Artus, Karpacz, ul. Wilcza 9,
- Zakład fryzjersko-kosmetyczny, Jelenia Góra, Pl. Piastowski 20,
- Zakładzie kosmetycznym i odnowy biologicznej, Oborniki Śląskie, ul. M. C. Skłodowskiej nr 22-24.

Stwierdzone uchybienia dotyczyły, m.in., brudnych ścian i sufitów, zniszczonej stolarki okiennej, braku prawidłowej dezynfekcji narzędzi. W związku z tym Wydano 10 decyzji podstawowych oraz nałożono 7 mandatów karnych na łączną kwotę 1150 zł.

6.24 USTĘPY PUBLICZNE

W ewidencji organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa dolnośląskiego znajduje się jest 148 ustępów publicznych. W 2015 roku skontrolowano 142 obiekty, przeprowadzając 269 kontroli sanitarnych obiektów. Stan higieniczno-porządkowy skontrolowanych większości obiektów skontrolowanych w 2015 r. nie budził zastrzeżeń.

Zły stan techniczny stwierdzono, m.in., w ustępach:

- Ustęp publiczny Wrocław, ul. Górnickiego/Prusa,
- Ustęp publiczny Jelenia Góra, ul. Bankowa,
- Ustęp publiczny Strzelin, Rynek.

Stwierdzone usterki techniczne to: brak bieżącej ciepłej wody, wyeksploatowana armatura sanitarna, odpadająca farba na ścianach i sufitach, uszkodzone płytki ceramiczne na ścianach i podłodze. PPIS prowadzą postępowania administracyjne w celu doprowadzenia do właściwego stanu sanitarnego i technicznego.

Ustęp publiczny w Głogowie przy ul. Budowlanych został wyłączony z użytkowania ze względu na zły stan techniczny.

6.25 CMENTARZE, DOMY PRZEDPOGRZEBOWE, EKSHUMACJE

Na terenie województwa, wg ewidencji psse, zlokalizowanych jest 860 cmentarzy. W 2015 r. skontrolowano 245 obiektów. W większości przypadków tereny cmentarzy były prawidłowo zagospodarowane i utrzymywane w należyтым stanie sanitarnym. W wyniku przeprowadzonych kontroli zły stan sanitarno - techniczny stwierdzono na cmentarzach komunalnych w Kłodzku, Lwówku Śląskim i Oławie. Nieprawidłowości dotyczyły złego stanu sanitarno-technicznego ogrodzenia cmentarzy oraz zawilgoconych ścian w kaplicach cmentarnych. W celu usunięcia stwierdzonych uchybień właściwi miejscowo ppis wydali decyzje administracyjne.

Według ewidencji PSSE na terenie województwa zlokalizowanych jest 96 domów przedpogrzebowych. W 2015 r. skontrolowano 80 obiektów. Na cmentarzu komunalnym

w Miliczu stwierdzono nieprawidłowy stan techniczny niektórych pomieszczeń domu przedpogrzebowego, w tym brudne ściany w pomieszczeniu do odprawiania ceremonii pogrzebowych, zły stan techniczny posadzki w pomieszczeniu chłodni, brak zabezpieczenia przed gryzoniami oraz nieprawidłowy stan techniczny wykładziny w korytarzu komunikacyjnym. Za stwierdzone nieprawidłowości zarządcę cmentarza obciążono kosztami kontroli oraz wydano decyzję administracyjną. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie nałożonych na stronę obowiązków. Nieprawidłowości sanitarne stwierdzono również w domu przedpogrzebowym na cmentarzu komunalnym w Ziębicach. Podczas kontroli stwierdzono uchybienia sanitarno-techniczne, w tym zniszczone powłoki ścienne w przedsionku chłodni, uszkodzone siatki p/owadom i gryzoniom w oknach lub ich brak, brudne okna, padłe owady leżące pomiędzy ramami okiennymi. Zarządcę obiektu ukarano mandatem. Stan sanitarno-techniczny pozostałych obiektów nie budził zastrzeżeń. Obiekty zaopatrywane były w wodę przeznaczoną do spożycia o dobrej jakości, z wodociągów sieciowych. Ścieki odprowadzono do sprawnie działających sieci kanalizacji miejskiej. Odpady komunalne i niebezpieczne były systematycznie odbierane przez specjalistyczne firmy. Sprzątanie i dezynfekcja przeprowadzane były na bieżąco. Zaopatrzenie w środki czystościowe i dezynfekcyjne było wystarczające. Pomieszczenia do przechowywania zwłok zabezpieczone były przed dostępem osób nieuprawnionych, a także przed gryzoniami i owadami. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie działania wentylacji.

W 2015 r. ppis wydali 3148 decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji i dochowanie zwłok. W trzech przypadkach PPIS w Zgorzelcu wydał postanowienia o zawieszeniu postępowania w sprawie przeprowadzenia ekshumacji do czasu rozstrzygnięcia zagadnienia przez sąd, z uwagi na spór pomiędzy członkami rodziny.

Ekshumacje odbywały się we wczesnych godzinach rannych. Pracownicy przeprowadzający ekshumacje stosowali środki ochrony osobistej. Postępowanie z odzieżą ochronną po wykonaniu ekshumacji było prawidłowe. Doły po ekshumacji poddawano dezynfekcji.

7 PODMIOTY LECZNICZE

7.1 SZPITALA

Według ewidencji WSSE i PSSE w 2015 r. na terenie województwa dolnośląskiego funkcjonowały 83 szpitale. Przeprowadzono 198 kontroli sanitarnych tych obiektów. Zły stan sanitarny stwierdzono w 19 szpitalach. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły głównie złego stanu sanitarno-technicznego sufitów, ścian i podłóg w pomieszczeniach obiektów oraz braku właściwej wentylacji w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych. Ponadto stwierdzono brak izolatek, brak śluz umywalkowo - fartuchowych i szatniowych, brak pomieszczeń porządkowych, zniszczony sprzęt meblowy.

Szpitala zaopatrywane są głównie w wodę z wodociągów sieciowych. W nielicznych obiektach, np. w: Szpitalu Powiatowym w Miliczu, Regionalnym Szpitalu Specjalistycznym „Latawiec” w Świdnicy, NZOZ w Kamiennej Górze, podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę są własne ujęcia wody. Część szpitali posiada rezerwowe ujęcia wody, pozostałe - w razie awarii, korzystają z wody dostarczanej beczkowozami. W Placówce Zamiejscowej w Obornikach Śląskich (powiat trzebnicki) należącej do Dolnośląskiego Centrum Chorób Płuc we Wrocławiu kontrola sanitarna awaryjnego ujęcia wody wykazała uchybienia dotyczące stanu technicznego budynku Stacji Uzdatniania Wody oraz studni. PPIS w Trzebnicy wydał decyzję nakazującą usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości, która została wykonana w terminie. Ponadto przeprowadzono badanie jakości wody z ww. ujęcia, które wykazało przekroczenie dopuszczalnej zawartości manganu w badanej próbce. W związku z powyższym właściwy PPIS wydał decyzję o warunkowej przydatności wody do spożycia do dnia 20.02.2016 r.

W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego nad jakością wody, zostały pobrane próbki wody do badań laboratoryjnych. Obecność ponadnormatywnej ilości bakterii z rodzaju *Legionella* sp. w próbkach wody ciepłej stwierdzono w kilkudziesięciu obiektach. Właściwi miejscowo PPIS prowadzą postępowania administracyjne.

We wszystkich szpitalach realizowane są procedury postępowania z bielizną brudną i czystą. Nieprawidłowości w tym zakresie stwierdzono tylko w kilku przypadkach Uchybienia dotyczyły przede wszystkim złego stanu sanitarno-technicznego magazynów bielizny brudnej oraz nieprawidłowego transportu i przechowywania bielizny czystej i brudnej.

W obiektach opracowano procedury i instrukcje dotyczące postępowania z odpadami medycznymi. Odpady medyczne przekazywane są bezpośrednio do spalarni lub innych zakładów zajmujących się ich unieszkodliwianiem.

Stwierdzone uchybienia podczas przeprowadzonych kontroli to m.in. brak odpowiednich pomieszczeń do magazynowania odpadów, brak miejsc do mycia i dezynfekcji środków transportu odpadów, brak pełnego oznakowania na opakowaniach z odpadami zakaźnymi oraz przekroczenie dopuszczalnego czasu przechowywania odpadów.

7.2 SZPITALA UZDROWISKOWE

Według ewidencji PSSE w 2015 r. na terenie województwa dolnośląskiego funkcjonowały 33 szpitale uzdrowiskowe. W obiektach przeprowadzono 27 kontroli sanitarnych, w wyniku których stwierdzono uchybienia w 2 obiektach. Stwierdzone uchybienia dotyczyły złego stanu technicznego niektórych pomieszczeń: brudne ściany, zacieki na suficie, zniszczone powierzchnie podłogowe, zniszczone urządzenia sanitarne, ubytki w kafelkach. W celu usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości właściwi miejscowo PPIS wydali decyzje administracyjne. W pozostałych obiektach stan sanitarny nie budził zastrzeżeń.

Szpitala uzdrowiskowe zaopatrywane są w wodę do spożycia z wodociągów sieciowych. Jedynie Zespół Profilaktyki i Rehabilitacji w Janowicach Wielkich wykorzystuje wodę z własnego ujęcia.

W 2015 r. nie odnotowano nieprawidłowości w zakresie sposobu postępowania z bielizną brudną i czystą. Szpitale korzystają z usług pralni ogólnodostępnych. Przewóz bielizny odbywa się środkami transportu pralni. Szpitale posiadają opracowane instrukcje postępowania z odpadami medycznymi. Odpady przekazywane są do unieszkodliwiania uprawnionym podmiotom.

7.3 SANATORIA I PREWENTORIA

Według ewidencji psse na terenie województwa zlokalizowanych jest łącznie 31 sanatoriów i prewentoriów. W 2015 r. przeprowadzono 17 kontroli sanitarnych obiektów z tej grupy. W czasie kontroli zły stan sanitarno-techniczny stwierdzono w sanatorium „Szarotka” w Polanicy-Zdroju (powiat kłodzki); nieprawidłowości dotyczyły brudnych, zakurzonych ścian w ciągach komunikacyjnych i w części pokoiów. PPIS w Kłodzku wydał decyzję administracyjną z obowiązkiem usunięcia nieprawidłowości.

W pozostałych skontrolowanych obiektach stan sanitarny nie budził zastrzeżeń. Postępowanie z odpadami medycznymi prowadzone jest prawidłowo. Sposób postępowania z bielizną brudną i czystą jest prawidłowy. W obiektach bieliznę pierze się we własnych pralniach lub korzysta z usług pralni ogólnodostępnych. Sanatoria i prewentoria zaopatrywane są w wodę z wodociągów sieciowych. Z wody z własnego ujęcia korzysta jedynie uzdrowisko w Przerzeczynie-Zdroju (powiat dzierzoniowski). Jakość wody we wszystkich obiektach była dobra.

W wielu placówkach realizowane są przedsięwzięcia modernizacyjno - remontowe, mające na celu poprawę stanu sanitarno – porządkowego i funkcjonalnego obiektów.

7.4 PRZYCHODNIE, OŚRODKI, PORADNIE, AMBULATORIA

Według ewidencji PSSE na terenie województwa znajduje się 1779 obiektów z tej grupy. Skontrolowano 1049 obiektów. Jako złe pod względem sanitarnym oceniono 47 obiektów. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły przede wszystkim złego stanu sanitarno-technicznego ścian, podłóg i stolarki drzwiowej w obiektach. Ponadto w kilku obiektach przeprowadzone kontrole wykazały naruszenie wymagań sanitarnych dotyczących przeprowadzania procesów dezynfekcji i sterylizacji. W związku z powyższym właściwi PPIS podjęli działania w celu doprowadzenia do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

Większość obiektów zaopatrywana jest w wodę o dobrej jakości z wodociągów sieciowych. W zakresie gospodarki odpadami medycznymi w kilku podmiotach przeprowadzone kontrole wykazały nieprawidłowości najczęściej dotyczące przekroczenia dopuszczalnego czasu przechowywania odpadów medycznych oraz braku dokumentów potwierdzających unieszkodliwienie zakaźnych odpadów medycznych. Większość zakładów używa bielizny i podkładów jednorazowego użytku. Bielizna ta, po użyciu, traktowana jest jako odpad medyczny - gromadzona jest w prawidłowych warunkach i przekazywana do utylizacji firmom specjalistycznym. W przypadku stosowania bielizny wielorazowego użytku zapewniono warunki do przechowywania bielizny brudnej. Bielizna wielorazowego użytku prana jest w pralniach własnych lub oddawana do pralni zewnętrznych.

7.5 STACJE DIALIZ

Na terenie województwa dolnośląskiego funkcjonuje 19 stacji dializ. W roku 2015 r. przeprowadzono 22 kontrole sanitarne. W skontrolowanych obiektach postępowanie z odpadami medycznymi było zgodne z obowiązującymi zasadami i procedurami. Wytwarzane odpady medyczne zbierane były selektywnie w miejscach ich powstawania, tj. w salach dializacyjnych i gabinecie zabiegowym. Pojemniki i worki z odpadami były właściwie

oznakowane. W stacjach dializ używana była bielizna jednorazowego użytku, która po zakończeniu zabiegu traktowana była jak odpad medyczny. Zapasy bielizny były wystarczające, przechowywano ją w sposób prawidłowy, w wydzielonych i opisanych szafach w gabinetach oraz w magazynkach podręcznych. W stacjach dializ przestrzegane są procedury sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie wentylacji pomieszczeń. Wszystkie obiekty wyposażone są w stacje uzdatniania wody. W procesie dializoterapii stosowany jest sprzęt jednorazowego użytku, traktowany po użyciu jako odpad medyczny. Stacje dializ mają opracowane procedury postępowania mające na celu zapobieganie zakażeniom przenoszonym przez krew. Bielizna pościelowa i koce wykorzystywane przez dializowanych pacjentów przydzielane są imiennie dla każdego z pacjentów. Bieliznę wielokrotnego użytku prano w pralniach przyszpitalnych lub pralniach ogólnodostępnych

7.6 PRAKTYKI LEKARSKIE, PRAKTYKI PIELĘGNIAREK I POŁOŻNYCH

Na terenie województwa dolnośląskiego działa 6568 praktyk lekarskich i 273 praktyki pielęgniarek i położnych, w tym:

- indywidualnych praktyk lekarskich - 2107,
- indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich - 4405,
- grupowych praktyk lekarskich - 56,
- indywidualnych praktyk pielęgniarek - 218,
- indywidualnych specjalistycznych praktyk pielęgniarek - 29,
- grupowych praktyk pielęgniarek -26 .

Skontrolowano ogółem 1338 obiektów z tej grupy. Obiekty zaopatrywane są w wodę z wodociągów sieciowych o dobrej jakości. Jedynie jakość wody w 5 Gabinetach Specjalistycznych w Kostomłotach w dalszym ciągu nie odpowiada normom pod względem zawartości niklu. Podczas przeprowadzania kontroli sanitarnych istotnych uchybień nie stwierdzono. W gabinetach stomatologicznych sterylizacja prowadzona jest w autoklawach, stosowane są chemiczne testy kontroli sterylizacji. Narzędzia pakowane są w rękawy papierowo-foliowe oznaczone datą sterylizacji i datą ważności. Odpady medyczne do czasu ich odbioru przechowywane są w wydzielonych chłodnych miejscach. Wszystkie skontrolowane placówki miały zawarte umowy ze specjalistycznymi firmami, uprawnionymi do odbioru i unieszkodliwiania odpadów medycznych. Postępowanie z odpadami medycznymi w gabinetach lekarskich odbywa się prawidłowo w sposób bezpieczny dla personelu i środowiska, z zachowaniem segregacji, zgodnie z instrukcjami i procedurami. Przy wykonywaniu świadczeń medycznych jest używana bielizna jednorazowego użytku, która przekazywana jest po użyciu do utylizacji. Placówki stosujące bieliznę wielokrotnego użytku korzystają z usług pralniczych wyspecjalizowanych firm. Odzież ochronną pracownicy piorą we własnym zakresie. Bielizna czysta przechowywana jest w wydzielonych szafkach, w gabinetach. W grupie indywidualnych praktyk pielęgniarskich większość to gabinety profilaktyki i pomocy przedlekarskiej w szkołach oraz praktyki prowadzące działalność w zakresie pielęgniarstwa środowiskowo – rodzinnego. W przypadku praktyk pielęgniarskich środowiskowo-rodzinnych usługi medyczne wykonywane są w środowisku domowym pacjenta przy użyciu sprzętu jednorazowego użytku. Stosowana jest wyłącznie bielizna jednorazowego użytku.

W trakcie przeprowadzonych kontroli w 2015 r. nieprawidłowości stwierdzono m.in., w następujących obiektach Indywidualnej Specjalistycznej Praktyki Lekarskiej: Zgorzelcu ul. Łużycka 43, Bogatyni ul. Dymitrowa 16, Głogowie ul. Perseusza 18/1, Lwówku Śląskim ul. Słowackiego 1, Jeleniej Górze przy ul. Karkonoskiej 5, ul. Różyckiego 19, ul. Morcinka 1/1, Gabinetcie Ginekologicznym w Nowej Rudzie przy ul. Bohaterów Getta 2 oraz Głogowie przy Al. Wolności 18a/2. Stwierdzono m.in. złe warunki higieniczno – sanitarne, brak wydzielonej umywalki do mycia rąk, nieprawidłowy sposób przechowywania materiału sterylnego. Właściwy

miejscowo PPIS wszczął postępowanie administracyjne. Podczas kontroli sprawdzających ww. obiektów stwierdzono usunięcie nieprawidłowości.

7.7 ZAKŁADY OPIEKUŃCZO-LECZNICZE I PIEŁĘGNACYJNO-OPIEKUŃCZE

Według ewidencji PSSE na terenie województwa zlokalizowane jest 37 zakładów opiekuńczo-leczniczych i 14 zakładów pielęgnacyjno-opiekuńczych. W 2015 r. skontrolowano 34 zakłady opiekuńczo-lecznicze i 8 zakładów pielęgnacyjno-opiekuńczych. Przeprowadzono łącznie 56 kontroli obiektów z tej grupy. Kontrole obejmowały sprawdzenie stanu sanitarno-technicznego obiektów, zaopatrzenie w wodę, zaopatrzenie w środki dezynfekcyjne i ich stosowanie, postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi, postępowanie z bielizną czystą i brudną, utrzymanie stanu bieżącej czystości i porządku w obiektach oraz ich otoczenia. W trakcie przeprowadzonych kontroli w 2015 r. stwierdzono nieprawidłowości m.in. w Ośrodku Rehabilitacyjnym i Opiekuńczym we Wleniu, ul. Kazimierza 1, Zakładzie Opiekuńczo-Leczniczym Powiatowego Centrum Zdrowia w Kowarach ul. Jeleniogórska 14. Uchybienia dotyczyły nieprawidłowego stanu technicznego obiektów. Również stan techniczny ZOL Wojewódzkiego Centrum Psychiatrii Długoterminowej w Stroniu Śląskim, mieszczącego się w starych budynkach nie jest najlepszy. Budynki te, wraz z całą infrastrukturą są znacznie wyeksploatowane. Wobec tego podmiotu prowadzone jest postępowanie administracyjne.

Negatywnie oceniono Specjalistyczne Centrum Pielęgnacyjno-Opiekuńcze „EWA - MED” Sp. z o.o. w Obornikach Śląskich, przy ul. Trzebnickiej 49. Stwierdzono liczne nieprawidłowości pod względem higieniczno-sanitarnym i technicznym. Poprawił się natomiast stan sanitarny w Zakładzie Opiekuńczo-Leczniczym „Samarytanin” w Legnicy. Przy dziewięciu salach znajdują się węzły sanitarne wyposażone w natryski, umywalki i WC. Uruchomiono także 3 nowe sale, zwiększając liczbę łóżek z 19 na 33.

Biorąc pod uwagę wyniki przeprowadzonych kontroli ogólny stan sanitarny zakładów opiekuńczo-lecznicze i zakładów pielęgnacyjno-opiekuńczych należy ocenić jako dobry

7.8 HOSPICJA

Według ewidencji PSSE na terenie województwa dolnośląskiego funkcjonuje 6 hospicjów. W roku 2015 skontrolowano 5 obiektów. W trakcie kontroli w Hospicjum Powiatowego Centrum Zdrowia w Kowarach (powiat jeleniogórski) stwierdzono brudne, zawilgocone powierzchnie ścian oraz zniszczoną stolarkę okienną w pomieszczeniu szatni dla personelu. PPIS w Jeleniej Górze wydał decyzję administracyjną nakazującą usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

Stan sanitarny w pozostałych skontrolowanych obiektach nie budził zastrzeżeń. Placówki hospicyjne zaopatrywane są w wodę z wodociągów sieciowych, a woda odpowiada wymaganiom jakościowym wody do spożycia przez ludzi.

W zakładach przestrzega się instrukcji postępowania z odpadami, w tym z odpadami medycznymi. Obiekty mają wydzielone pomieszczenia do czasowego gromadzenia odpadów. Pojemniki i worki przeznaczone do usuwania odpadów były prawidłowo oznakowane. Postępowanie z bielizną czystą i brudną prowadzone jest zgodnie z procedurami. Pranie bielizny odbywało się na zlecenie w pralniach ogólnodostępnych.

8 STAN SANITARNY OBIEKTÓW I ŚRODKÓW TRANSPORTU

8.1 PRZEJŚCIA GRANICZNE

Na terenie województwa dolnośląskiego funkcjonują 2 lotnicze przejścia graniczne - we Wrocławiu i w Jeleniej Górze. W czasie kontroli obiektów nie stwierdzono uchybień sanitarno-technicznych.

8.2 DWORCE I STACJE KOLEJOWE

Według ewidencji PSSE na terenie województwa znajduje się 120 obiektów zaliczanych do tej grupy. Przeprowadzono 143 kontrole.

Zły stan techniczny stwierdzono, m.in., na dworcach kolejowych w Wołowie, Jeleniej Górze, Głogowie, Wałbrzychu-Głównym. Stwierdzone nieprawidłowości to, m.in.: niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach poczekalni dla pasażerów i toalet ogólnodostępnych, zniszczona nawierzchnia peronów, zniszczone zadaszenia nad peronami. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami właściwi miejscowo PPIS wydali 12 decyzji administracyjnych podstawowych. Część z nich została wykonana w 2015 r., pozostałe są w trakcie realizacji.

8.3 DWORCE AUTOBUSOWE

Według ewidencji organów PIS na terenie województwa dolnośląskiego znajdują się 22 dworce autobusowe. Przeprowadzono 31 kontroli. Ogólnie stan sanitarno-techniczny dworców autobusowych w województwie dolnośląskim ocenia się jako dobry.

Zły stan sanitarno-techniczny stwierdzono jedynie na dworcu autobusowym w Strzelinie. Nieprawidłowości dotyczyły brudnych ścian i sufitów w pomieszczeniach dla kierowców oraz nieprawidłowego stanu sanitarno technicznego wiaty przystankowej.

W związku ze stwierdzonym złym stanem technicznym ww. obiektu PPIS wszczął postępowanie administracyjne i wydał decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości.

8.4 WIATY PRYZSTANKOWE

W 2015 r. przeprowadzono 444 kontrole wiat przystankowych. Stan sanitarny większości obiektów w porównaniu do roku ubiegłego nie zmienił się. Wnętrza wiat oraz ich otoczenie sprzątane było na bieżąco. Przystanki wyposażone były w kosze na odpadki, które systematycznie opróżniano. Okresowo dokonywano niezbędnych napraw i malowania.

Zły stan techniczny wiat przystankowych stwierdzono m.in. w: powiecie wołowskim, bolesławieckim, lwóweckim, wałbrzyskim, wrocławskim, zgorzeleckim. Stwierdzone uchybienia to, m.in.: uszkodzenia ścian bocznych i zadaszeń oraz zniszczone ławki, zniszczone kosze na śmieci. W związku z powyższym zobowiązano zarządców do podjęcia działań w celu wyeliminowania uchybień.

Zły stan higieniczno-porządkowy obiektów tej grupy stwierdzono m.in. w powiecie wrocławskim, wałbrzyskim. Stwierdzone uchybienia to m.in. brudne konstrukcje metalowe wiat, brudne tablice informacyjne oraz zaśmiecone wnętrza i otoczenie.

8.5 PORTY LOTNICZE

Na terenie województwa dolnośląskiego zlokalizowane są 2 porty lotnicze Port Lotniczy we Wrocławiu i Port Lotniczy przy Aeroklubie Zagłębia Miedziowego w Lubinie. Port Lotniczy we Wrocławiu posiada poczekalnie dla podróżnych, węzły sanitarne, oddzielne dla personelu i podróżnych, pomieszczenia dla funkcjonariuszy Straży Granicznej. Wydzielono także pomieszczenia sanitarne dla osób chorych lub podejrzanych o zachorowanie na chorobę zakaźną o znaczeniu epidemicznym. W obiekcie przygotowane są schematy postępowania

w sytuacjach kryzysowych, dotyczących podejrzenia lub wystąpienia ataku bioterrorystycznego lub choroby zakaźnej o znaczeniu epidemicznym. W Lubinie z portu lotniczego korzystają wyłącznie pasażerowie prywatnych samolotów i uczestnicy zajęć w aeroklubie. Do dyspozycji są zaplecza sanitarne. W 2015 r. stan sanitarno-techniczny obiektów nie budził zastrzeżeń.

8.6 PRYZYSTANIE

Według ewidencji PSSE na terenie województwa dolnośląskiego znajduje się 5 przystani jednostek pływających rekreacyjnych i sportowych. Zlokalizowane w Wrocławiu, w Urazie (powiat trzebnicki), w Bardzie (powiat ząbkowicki – 2 przystanie) i w Wąsoszu (powiat górowski). W 2015 r. przeprowadzono 5 kontroli. Stan sanitarny skontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń.

8.7 ŚRODKI TRANSPORTU PASAŻERSKIEGO

W 2015 roku na terenie województwa dolnośląskiego skontrolowano 666 środków transportu osobowego, w tym:

- 365 autobusów komunikacji publicznej,
- 20 autobusów turystycznych,
- 23 wagony w pociągach (EURO CITY, INTERCITY, ekspresowe, pospieszne i inne),
- 6 statków i promów pasażerskich żeglugi śródlądowej,
- 26 samochodów do przewozu chorych (karetki),
- 199 samochodów do przewożenia zwłok i szczątków ludzkich,
- 11 samochodów do przewozu bielizny,
- 16 innych środków transportu.

Zły stan sanitarno-techniczny stwierdzono w 85 środkach transportu. W 14 wagonach pociągów stwierdzono zły stan sanitarno-techniczny. Najczęściej stwierdzane usterki techniczne i uchybienia sanitarne to: zniszczona armatura sanitarna i wykładzina podłogowa, brak w ubikacjach mydła w płynie, zabrudzone wykładziny i zabrudzone stoliki w przedziałach.

W 67 autobusach komunikacji publicznej stwierdzono zły stan higieniczno-sanitarny i techniczny. Występujące nieprawidłowości to: brudne, zaśmiecone podłogi i schody wejściowe do pojazdu, zniszczona tapicerka siedzeń, zniszczone listwy mocujące siedziska, brudne zasłony, brudne szyby, liczne ślady korozji na elementach metalowych (drzwi, mocowanie siedzeń), uszkodzone zagłówki.

Samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich są trwale oznakowane w sposób wskazujący na ich przeznaczenie. Kabiny kierowców są trwale odizolowane od części przeznaczonej na umieszczenie zwłok ludzkich. Samochody mają zabezpieczenie przed przesuwaniem się trumny lub pojemnika na zwłoki. W części przeznaczonej na umieszczenie trumny podłogi wykonane są z materiałów łatwo zmywalnych i odpornych na działanie środków dezynfekujących. Wszystkie skontrolowane pojazdy miały wydzielone miejsca

na przechowywanie środków dezynfekcyjnych i sprzętu porządkowego i jednorazowych rękawic ochronnych. Stan sanitarny tych samochodów nie budził zastrzeżeń.

Wyposażenie karet w sprzęt jednorazowy, środki ochrony osobistej oraz preparaty dezynfekcyjne jest odpowiednie do ilości udzielnych świadczeń. Stosowana jest tylko bielizna jednorazowego użytku. Brudna bielizna oddawana jest do utylizacji wspólnie z innymi odpadami medycznymi. Zrezygnowano z koców i poduszek wielokrotnego użytku na rzecz jednorazowych koców termicznych. Postępowanie z odpadami medycznymi zgodne jest z opracowaną procedurą z uwzględnieniem kategorii i segregacji odpadów w miejscu ich wytwarzania. Odpady z karet przenoszone są do zbiorczego pojemnika umieszczonego w wydzielonym pomieszczeniu, wyposażonym w lodówkę do przechowywania odpadów medycznych. Odbierane są przez wyspecjalizowaną firmę. Na terenie baz pogotowia wydzielone są stanowiska do mycia i dezynfekcji samochodów.

9 OCHRONA PRZED PROMIENIOWNIEM JONIZUJĄCYM I NIEJONIZUJĄCYM

9.1 PRACOWNIE RENTGENOWSKIE

W roku 2015 realizowano zadania wynikające z obowiązków nadzorowych z zakresu ochrony radiologicznej w placówkach służby zdrowia. Były to kontrole sanitarne – zgodnie z harmonogramem oraz odbiory nowych aparatów rentgenowskich. W zakresie odbiorów, przeważały aparaty stomatologiczne do zdjęć wewnątrzustnych punktowych.

Uruchomiono pełny zakres diagnostyki obrazowej w nowym szpitalu we Wrocławiu przy ul. Fieldorfa. Wykonano również pomiary wybranych parametrów fizycznych aparatów rentgenowskich, mogących mieć wpływ na bezpieczeństwo pacjentów poddawanych badaniom radiologicznym.

W placówkach służby zdrowia postępuje dalszy proces budowy i doskonalenia systemów zarządzania jakością usług medycznych związanych z wykorzystaniem promieniowania jonizującego. Jest to związane z realizacją ustawowego obowiązku występowania jednostek służby zdrowia o wydanie zgód na udzielanie świadczeń zdrowotnych z zakresu rentgenodiagnostyki i diagnostyki obrazowej. W odniesieniu do pracowników w jednostkach, realizowano obowiązek prowadzenia szkoleń z zakresu ochrony radiologicznej pacjentów.

Firmy prowadzące szkolenia na podstawie zezwoleń wydanych przez Głównego Inspektora Sanitarnego, działają w tym zakresie w sposób systematyczny, organizując szkolenia na terenie miasta raz na kwartał lub częściej, w miarę potrzeb.

9.2 ŹRÓDŁA PROMIENIOTWÓRCZE IZOTOPOWE

Nie przeprowadzono wspólnych kontroli z przedstawicielami Państwowej Agencji Atomistyki. Protokoły pokontrolne Państwowej Agencji Atomistyki przesyłane do Inspekcji Sanitarnej zawierały usterki natury administracyjnej.

9.3 PLACÓWKI POMIARÓW SKAŻEŃ PROMIENIOTWÓRCZYCH

Wyniki badań skażeń promieniotwórczych prowadzone w roku 2015 w artykułach żywnościowych a także stężenie radionuklidów w wodzie pitnej (w tym trytu) – pozostają na poziomie tła naturalnego.

9.4 PROMIENIOWANIE NIEJONIZUJĄCE ELEKTROMAGNETYCZNE

Pomiary rozkładu natężenia pola elektromagnetycznego wokół różnych źródeł promieniowania, przeprowadzały laboratoria akredytowane zewnętrzne.

Pomiary przeprowadzone przez Oddział Higieny Radiacyjnej Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, dotyczyły nielicznych przypadków, w szczególności dotyczących skarg ludności na uciążliwość oraz złe samopoczucie.

Wykonane pomiary potwierdzają brak zagrożeń dla ludności w rozumieniu obowiązujących przepisów. Nie stwierdzono również rażąco złych warunków pracy przy źródłach promieniowania elektromagnetycznego.

10 OCENA STANU SANITARNEGO ZAKŁADÓW PRODUKCJI, OBROTU I MAGAZYNOWANIA ŻYWNOŚCI ORAZ ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

W 2015 r. wzorem lat ubiegłych przeprowadzano kontrole w zakładach żywnościowo - żywieniowych zgodnie z opracowanym harmonogramem kontroli, a także kontrole:

- sprawdzające wykonanie obowiązków nakładanych na przedsiębiorców decyzjami administracyjnymi,
- tematyczne m.in. wynikające z działań podejmowanych w ramach systemu RASFF i RAPEX

oraz w związku z interwencjami mieszkańców.

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniano zgodnie z ustalonymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, uwzględniającymi obowiązujące przepisy prawne. Na podstawie uzyskanych danych dot. stanu sanitarnego ocenianych grup obiektów odnotowano jego nieznaczną poprawę. Przeprowadzano kontrole obrotu żywnością, podczas których oceniono prawidłowość znakowania suplementów diety, formy reklamy i prezentacji, jak również warunki ich magazynowania i eksponowania.

Sporządzano miesięczne i kwartalne sprawozdania z nadzoru nad suplementami diety, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środkami spożywczymi wzbogacanymi witaminami lub składnikami mineralnymi wprowadzanymi do obrotu w sklepach, hurtowniach i aptekach również przez Internet. Nadzorowano również strony internetowe, na których oferowane były w/w środki spożywcze.

W 2015 roku nadzorem objęto 15629, tj. 49,9 % (w 2014 r. – 54,4 %) obiektów z 31331 zaewidencjonowanych w rejestrach zakładów, przeprowadzono 23394 kontrole. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniono zgodnie z ustalonymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, uwzględniającymi obowiązujące przepisy prawne.

Na podstawie danych uzyskanych w 2015 r. stwierdzono poprawę stanu sanitarnego kontrolowanych obiektów w stosunku do 2014 r.

Zmianę na lepszy stan sanitarny, tj. zmniejszenie liczby zakładów ze stwierdzonymi nieprawidłowościami odnotowano w grupie zakładów:

- wytwórnie makaronów	z 10 %	w 2014 r.	do 0,0 %	w 2015 r.
- żywienie zbiorowe otwarte	z 2,1 %	w 2014 r.	do 1,1%	w 2015 r.
- domy opieki społecznej	z 4 %	w 2014 r.	do 1,0%	w 2015 r.
- sklepy	z 2,1 %	w 2014 r.	do 0,9 %	w 2015 r.
- magazyny hurtowe	z 0,5 %	w 2014 r.	do 0,35 %	w 2015 r.

Natomiast pogorszenie stanu sanitarnego stwierdzono w zakładach:

- piekarnie	z 1,9 %	w 2014 r.	do 2,18 %	w 2015 r.
- ciastkarnie	z 0,0 %	w 2014 r.	do 2,07 %	w 2015 r.
- młyny	z 0,0 %	w 2014 r.	do 4,5 %	w 2015 r.

W analizowanym okresie ustalono, że w 78,9 % zakładów wprowadzono zasady GHP/GMP, a system HACCP w 69,35 % zakładów ujętych w rejestrach PPIS.

Niepokojący jest fakt, iż w stosunku do 2014 r. zmniejszyła się ilość zakładów z wdrożonymi procedurami GHP/GMP (z 82 % na 78,9 %) i systemem HACCP (z 72,77 % na 69,35 %). Wyżej przedstawiony stan spowodowany jest zmianą właścicieli zakładów oraz profilu działalności.

W 2015 r. na terenie województwa dolnośląskiego w ramach urzędowej kontroli pobierano do badań laboratoryjnych próbki żywności oraz materiałów i wyrobów dopuszczonych do kontaktu z żywnością w niżej wymienionych grupach obiektów:

- produkcji żywności - pobrano 467 próbek, w tym zdyskwalifikowano 27,
- obrotu żywnością - pobrano 3853 próbek, w tym zdyskwalifikowano 201,

- żywienia zbiorowego - pobrano 159 próbek, w tym zdyskwalifikowano 19,
- produkcji oraz obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością pobrano 70 próbek,
w tym zdyskwalifikowano 5.

Na podstawie uzyskanych wyników badań stwierdza się, że w 2015 r. nastąpiło pogorszenie jakości zdrowotnej badanej żywności z 4,0 % w 2014 r. do 5,5 % w 2015 r.

W wyniku podjętych działań represyjnych odnotowano zwiększoną liczbę wniosków do DPWIS o ukaranie przedsiębiorców z 28 w 2014 r. do 32 w 2015 r.

Zmniejszyła się natomiast łączna kwota nałożonych mandatów karnych z 377 650 zł w 2014 r. do 349 030 zł w 2015 r.

10.1 ZAKŁADY PRODUKCJI ŻYWNOSCI

W 2015 r. nadzorem objęto 1268 zakładów produkcji żywności, tj. 100% zarejestrowanych (w 2014 r. - 96.5 %).

W porównaniu do 2014 r. liczba obiektów z wdrożonym systemem HACCP nie uległa zmianie (99,6% skontrolowanych).

10.2 WYTWÓRNIE LODÓW

W ocenianym okresie kontrolą objęto 50 zakładów, w których przeprowadzono 98 kontroli sanitarnych. W 97 % zakładów opracowano i wdrożono system HACCP oraz dokumentację dobrej praktyki produkcyjnej i dobrej praktyki higienicznej. W wytwórniach lodów prowadzona jest produkcja lodów mlecznych na bazie mleka pasteryzowanego i śmietanki oraz lodów-sorbetów na bazie wody, z zastosowaniem dodatków - past smakowych, koncentratów spożywczych (posiadających w swoim składzie dodatki do żywności, np.: substancje zagęszczające, stabilizatory, aromaty, regulatory kwasowości, barwniki). Stosowane dodatki do żywności (substancje dodatkowe) to: kwas cytrynowy (regulator kwasowości), mieszanka stabilizatorów Extrulce 260 firmy Palsgaard (składniki: mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych E471, mączka chleba świętojańskiego E410, guma guar E412, przeciwutleniacze: palmitynian askorbylu E304i, alfa-tokoferol E307).

Do produkcji używane są także surowce w postaci owoców świeżych i mrożonych, przetworów owocowych, bakalii i wyrobów ciastkarskich trwałych.

W roku 2015 w wytwórniach lodów stwierdzono następujące uchybienia:

- nieprawidłowa funkcjonalność pomieszczeń,
- szatnie pracowników nieprawidłowe lub źle usytuowane,
- brak wyników badań wyrobu gotowego,
- nieprawidłowe znakowanie produkowanych wyrobów gotowych,
- niewłaściwe przechowywanie surowców i półproduktów przeznaczonych do produkcji lodów,
- zły stan sanitarny pomieszczeń zakładu, sprzętu produkcyjnego i wyposażenia,
- nieprawidłowe warunki przechowywania środków spożywczych i materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- nieprzestrzeganie podstawowych zasad higieny przez zatrudniony personel pracujący w styczności z żywnością;
- niewłaściwa odzież ochronna pracowników,
a także brak:
- zabezpieczenia zakładów przed dostępem szkodników,
- udokumentowanych szkoleń wewnętrznych pracowników z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP,

- oznakowania dla wprowadzanych do obrotu handlowego wyprodukowanych własnych wyrobów gotowych – lodów, w zakresie obowiązkowych informacji przekazywanych konsumentom na temat żywności nieopakowanej.

Poprawę stanu sanitarno-technicznego egzekwowano poprzez postępowanie administracyjne – wydano 24 decyzje administracyjne, a za stwierdzone uchybienia sanitarne w stosunku do osób winnych stosowano represje w postaci mandatu karnego – nałożono 4 mandaty karne na łączną kwotę 1100.00 zł.

W ocenianym okresie sprawdzano również jakość produkowanych lodów – pobrano 35 próbek, z których zakwestionowano 5 z powodu zanieczyszczenia drobnoustrojami wskaźnikowymi - bakteriami *Enterobacteriaceae* w ilościach od 9100 jtk/g do 14000 jtk/g.

10.3 PIEKARNIE

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 366 zakładów. W 98 % zakładów ujętych w ewidencji, wdrożono zasady GHP/GMP oraz system HACCP. Tę grupę zakładów cechuje duże zróżnicowanie pod względem stanu technicznego i sanitarnego. Większość z nich usytuowana jest w budynkach mieszkalnych, w zwartej zabudowie, co uniemożliwia ich modernizację i poprawę stanu technicznego. Do produkcji pieczywa i wyrobów ciastkarskich stosowane są dodatki do żywności, m.in.: barwniki, substancje spulchniające, regulatory kwasowości oraz polepszacze, mieszanki wypiekowe, przetwory owocowe, komponenty do dekoracji - galaretki, żele. Ponadto do produkcji stosowane są aromaty spożywcze, które dozowane są zgodnie z zaleceniami producenta aromatów.

W ocenianym okresie odnotowano funkcjonowanie piekarni z jednoosobową obsadą (samozatrudnienie), otrzymujących dofinansowanie z Urzędu Pracy lub z Unii Europejskiej. Zakłady te stosują tradycyjną metodę produkcji pieczywa wykonywaną ręcznie, w niewielkich ilościach (ok. 50 bochenków chleba dziennie na konkretne zamówienia), bez udziału koncentratów spożywczych i dodatków do żywności. Pieczywo produkowane jest na bazie zbóż, kasz oraz różnego rodzaju ziaren (np. siemienia lnianego, słonecznika, czarnuszki, dyni, sezamu). Pieczywo to dostarczane jest do lokalnych punktów sprzedaży detalicznej.

W roku sprawozdawczym w piekarniach stwierdzono nieprawidłowości:

- brak funkcjonalności pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych, zaplecza socjalno-sanitarnego dla personelu,
- brak badań produkowanych wyrobów gotowych (w ramach kontroli wewnętrznej - wykonywane są dopiero po nałożeniu obowiązku decyzją administracyjną),
- pomieszczenia produkcyjne, magazynowe, socjalno-sanitarne o nieprawidłowym stanie sanitarno-technicznym,
- nieprawidłowy stan higieniczno – sanitarny pomieszczeń zakładu i wyposażenia,
- wyposażenie pomieszczeń zakładu niedostosowane do warunków panujących w zakładzie,
- nieprawidłowe znakowanie produkowanego i wprowadzanego do obrotu handlowego pieczywa,
- nieprzestrzeganiu podstawowych zasad higieny przez zatrudniony personel pracujący w styczności z żywnością,
- brak oznakowania dla wprowadzanych do obrotu handlowego wyprodukowanych własnych wyrobów gotowych, w zakresie podania obowiązkowych informacji przekazywanych konsumentom na temat żywności nieopakowanej,
- urządzenia produkcyjne i sprzęt pomocniczy zniszczone, wyeksploatowane,
- brak do wglądu systematycznych i udokumentowanych zapisów potwierdzających stosowanie dobrej praktyki produkcyjnej, dobrej praktyki higienicznej GMP/GHP i systemu HACCP,
- brak systematycznego przeglądu i weryfikacji opracowanej dokumentacji systemowej,

- brak do wglądu dokumentów potwierdzających udział pracowników w szkoleniach z zasad GMP/GHP i systemu HACCP,
- pomieszczenia zakładu niezabezpieczone przed dostępem szkodników, w tym obecność szkodników zbożowo – mącznych,
- nieprawidłowe przechowywanie surowców i półproduktów przeznaczonych do produkcji wyrobów gotowych, brak zachowania segregacji,
- nieprawidłowy stan sanitarny pomieszczeń produkcyjnych i sprzętu produkcyjnego,
- brak zabezpieczeń punktów świetlnych osłoną zabezpieczającą.

W celu poprawy stanu technicznego zakładów prowadzono postępowanie administracyjne – wydano 352 decyzje administracyjne, a z powodu rażących uchybień zagrażających zdrowiu ludzkiemu wydano 5 decyzji unieruchomienia piekarni. Osoby winne ukarano mandatami karnymi – nałożono 69 mandatów karnych na łączną kwotę 20550 zł.

Nadzorem objęto także jakość zdrowotną produkowanego pieczywa- pobrano 108 próbek, z których zakwestionowano 8 ze względu na nieprawidłowe oznakowanie.

W ramach nadzoru nad bezpieczeństwem używanych tłuszczu do smażenia przeprowadzono ocenę jakości tłuszczu przy użyciu Ole- testu, zakwestionowano 4 próbki. W okresie przed tzw. „tłustym czwartkiem” dokonano sprawdzenia stanu sanitarnego zakładów oraz jakości tłuszczu smaźalniczego z urządzenia do smażenia pączków i faworków. Badanie tłuszczu przy użyciu testera 3M PCT 120, a także przy użyciu Ole - testu wykazało prawidłową jakość badanego tłuszczu. Przeprowadzone badania potwierdziły, że producenci nadzorują temperaturę, czas smażenia oraz w miarę potrzeby wymieniają fryturę na nową.

10.4 CIASTKARNIE

W 2015 r. skontrolowano 193 zakłady. W 98% zakładów ujętych w ewidencji wdrożono procedury GHP/GMP oraz system HACCP. Stan sanitarno - techniczny tej grupy obiektów jest zróżnicowany: od zakładów o nieprawidłowym stanie technicznym (typu rzemieślniczego, niefunkcjonalnych, zlokalizowanych w budynkach mieszkalnych w zwartej zabudowie, bez możliwości rozbudowy) po obiekty dobrze wyposażone. Stan sanitarno – techniczny z roku na rok ulega poprawie, nie mniej jednak stwierdzano powtarzające się nieprawidłowości:

- brak funkcjonalności pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych, zaplecza socjalno-sanitarnego dla personelu,
- pomieszczenia produkcyjne, magazynowe, socjalno-sanitarne o nieprawidłowym stanie sanitarno -technicznym,
- nieprawidłowy stan higieniczno – sanitarny pomieszczeń zakładu i wyposażenia,
- niedostosowanie wyposażenia pomieszczeń zakładu do warunków panujących w zakładzie, nieprawidłowe znakowanie produkowanego i wprowadzanego do obrotu handlowego pieczywa,
- nieprzestrzeganie podstawowych zasad higieny przez zatrudniony personel pracujący w styczności z żywnością,
- brak oznakowania wyrobów gotowych, w zakresie podania obowiązkowych informacji przekazywanych konsumentom na temat żywności nieopakowanej,
- urządzenia produkcyjne i sprzęt pomocniczy zniszczone, wyeksploatowane,
- brak do wglądu systematycznych i udokumentowanych zapisów wynikających GMP/GHP i systemu HACCP,
- brak systematycznego przeglądu i weryfikacji opracowanej dokumentacji systemowej,
- brak do wglądu dokumentów potwierdzających udział pracowników w szkoleniach z zasad GMP/GHP i systemu HACCP,
- brak zabezpieczenia pomieszczeń zakładu przed dostępem szkodników,
- obecność szkodników zbożowo - mącznych.

- nieprawidłowe przechowywanie surowców i półproduktów przeznaczonych do produkcji wyrobów gotowych, brak zachowania segregacji,
- brak zabezpieczeń punktów świetlnych osłoną zabezpieczającą,
- brak badań produkowanych wyrobów gotowych (wykonywanych w ramach kontroli wewnętrznej),
- brak do wglądu dokumentacji dotyczącej stosowania i dozowania dodatków do żywności oraz aromatów spożywczych, a także postępowania z tłuszczami.

W celu wyegzekwowania poprawy stanu technicznego prowadzono postępowanie administracyjne wydano 143 decyzje administracyjne. Za stwierdzone uchybienia sanitarne osoby winne ukarano 31 mandatami karnymi o łącznej wysokości 8250 zł. W roku sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 226 próbek wyrobów ciastkarskich – wyniki prawidłowe.

W ramach nadzoru nad bezpieczeństwem i jakością tłuszczu przeznaczonych do zanurzeniowego smażenia wyrobów ciastkarskich, przeprowadzono 48 ocen tłuszczu smaźalniczego za pomocą testu na zawartość związków polarnych pn.: Ole - test firmy IMAZO, w tym 12 ocen przeprowadzono w ramach zorganizowanej akcji „Thusty czwartek”. W 3 przypadkach zakwestionowano jakość używanego tłuszczu.

12.5. PRZETWÓRNIE OWOCOWO-WARZYWNE I GRZYBOWE

W 2015 r. nadzorem objęto 40 zakładów, w których przeprowadzono 77 kontroli. We wszystkich kontrolowanych zakładach wdrożono zasady GHP/GMP oraz system HACCP. Do tej grupy zakładów zaliczono: kwaszarnie kapusty i ogórków, przetwórnice produkujące soki, dżemy, powidła, przeciery, marmolady, zakłady produkujące mrożonki owocowe i warzywne. Ponadto do obiektów tych zaliczono: zakłady obróbki wstępnej, rozdrabniania i konfekcjonowania warzyw, zakład produkcji soków i syropów na bazie sezonowych owoców i ziół oraz winiarnię produkującą wina gronowe z użyciem owoców pochodzących z własnej winnicy. Są to zakłady małe, rodzinne, zatrudniające członków rodzin właścicieli. Zakłady zlokalizowane są na terenie prywatnych posesji, w budynkach zaadaptowanych z pomieszczeń gospodarczych indywidualnych gospodarstw rolnych do celów produkcyjnych. Odbiorcami wyrobów gotowych są głównie zakłady gastronomiczne, wytwórnie garmazeryjne i zakłady żywienia zbiorowego.

Podczas kontroli najczęściej stwierdzano nieprawidłowości:

brak:

- funkcjonalności pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych,
- prawidłowego zaplecza socjalno – sanitarnego,
- wyników badań laboratoryjnych wyrobu gotowego,

a także nieprawidłowe:

- znakowanie wyrobów gotowych,
- warunki przechowywania surowców i wyrobów gotowych.

Kwestionowano również nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych oraz wyposażenie w sprzęt.

W celu poprawy stanu sanitarno – technicznego prowadzono postępowanie administracyjne – wydano 25 decyzji administracyjnych, a 2 osoby winne ukarano mandatami karnymi na łączną kwotę 350 zł.

10.5 WYTWÓRNIE NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH I ROZLEWNIE PIWA

W okresie sprawozdawczym nadzorem objęto 5 zakładów. Przeprowadzono 13 kontroli. Ustalono, że we wszystkich wytwórniach wdrożono procedury GHP /GMP oraz system HACCP. W celu poprawy stanu sanitarno technicznego prowadzono postępowanie administracyjne –

wydano 3 decyzje administracyjne. W ocenianym okresie nie stosowano represji w postaci mandatu karnego. Stwierdzone usterki to: nieprawidłowe rozplanowanie pomieszczeń utrudniające eliminację występowania zanieczyszczeń krzyżowych, źle usytuowana szatnia.

10.6 ZAKŁADY GARMAŻERYJNE

W 2015 r. nadzorem objęto 55 zakładów, tj. 98 % zakładów ujętych w rejestrze (jeden zakład zaprzestał działalności). Przeprowadzono w nich 92 kontrole. Zasady systemu HACCP i dobre praktyki produkcyjne i higieniczne GMP/GHP zostały wdrożone w 100 % nadzorowanych zakładów. Zakłady prowadziły działalność w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu wyrobów garmażeryjnych i kulinarnych, sałatek, galaret, w tym z udziałem jaj oraz surowców mięsnych, mięsnych, drobiowych, podrobowych i tłuszczowych, jak również wyrobów ciastkarskich. W tej grupie zakładów stan sanitarno – techniczny jest zróżnicowany. Część zakładów ze względu na lokalizację posiada niefunkcjonalny układ pomieszczeń, bez możliwości rozbudowy i modernizacji. Ponadto remonty w zakładach zlokalizowanych w podnajmowanych pomieszczeniach ograniczają się do odnawiania ścian, sufitów, stolarki okiennej – drzwiowej i uzupełnienia ubytków w posadzkach. Właściciele obiektów, w których usytuowane są te zakłady garmażeryjne nie wyrażają zgody na ich modernizację. W większości nadzorowanych zakładów proces produkcyjny nie jest zautomatyzowany, większość czynności wykonywanych jest ręcznie. Do produkcji wyrobów garmażeryjnych nie stosuje się bezpośrednio dodatków do żywności określonych przepisami prawa żywnościowego UE. Ich udział w gotowych wyrobach jest obecny na zasadzie przenoszenia - w postaci koncentratów spożywczych, przetworów owocowo-warzywnych, przyprawach. Używane do produkcji środki spożywcze oraz materiały i wyroby do pakowania żywności posiadają dokumentację potwierdzającą ich właściwą jakość zdrowotną.

Najczęściej powtarzające się nieprawidłowości to:

- brak funkcjonalności pomieszczeń tj. zapewnienia jednokierunkowości od magazynu surowca do ekspedycji gotowego wyrobu,
- nieprawidłowy stan sanitarno - techniczny pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych (surowców, opakowań i wyrobów gotowych), socjalno-sanitarnych,
- brak pomieszczeń lub stanowisk wyposażonych w urządzenia do szybkiego wychładzania półproduktów i gotowych wyrobów po obróbce cieplnej,
- wyeksploatowane urządzenia i sprzęt produkcyjny,
- brak zachowanej segregacji w urządzeniach chłodniczych – surowce, półprodukty, wyroby gotowe przechowywane są razem,
- brak wyników badań jakości zdrowotnej produkowanych wyrobów,
- brak do wglądu udokumentowanych i systematycznych zapisów wynikających z dokumentacji dobrej praktyki produkcyjnej i dobrej praktyki higienicznej GMP/GHP oraz systemu HACCP,
- brak udokumentowanych szkoleń wewnętrznych pracowników z zakresu GMP/GHP oraz systemu HACCP,
- nieprawidłowe lub źle usytuowane szatnie pracowników,
- niezabezpieczone pomieszczenia zakładu przed dostępem szkodników,
- nieprawidłowe przechowywanie surowców i półproduktów przeznaczonych do produkcji wyrobów garmażeryjnych wymagających warunków chłodniczych.

Ponadto stwierdzano nieprawidłowe znakowanie wyrobów gotowych – niezgodne z obowiązującymi przepisami m. in. w zakresie: określenia terminu przydatności do spożycia, oznaczenia partii produkcyjnej, podania wykazu składników w kolejności malejącej, wykazu składników alergennych, podania pełnej nazwy podmiotu działającego na rynku spożywczym, odpowiedzialnego za informacje na temat żywności, pod którego nazwą lub firmą jest wprowadzany do obrotu dany środek spożywczy. Osoby winne zaniedbań zostały ukarane

mandatami karnymi – nałożono 10 mandatów karnych na łączną kwotę 2050 zł., natomiast poprawę stanu technicznego egzekwowano w drodze postępowania administracyjnego – wydano 44 decyzje administracyjne.

Transport wyrobów garmażeryjnych do punktów sprzedaży detalicznej odbywa się środkami transportu przystosowanymi do utrzymania właściwej temperatury środków spożywczych (typu chłodnia) z możliwością stałego monitoringu temperatur w części załadunkowej. W skontrolowanych zakładach zapewniono prawidłową gospodarkę odpadami kategorii III – podpisano umowy z firmami specjalistycznymi, wydzielono miejsca do przechowywania odpadów oraz prowadzono dokumentację potwierdzającą odbiór odpadów pochodzenia zwierzęcego. W 2015 r. nie pobierano do badań laboratoryjnych wyrobów garmażeryjnych z tej grupy zakładów. W trakcie prowadzonych kontroli zwracano uwagę na jakość zdrowotną stosowanych surowców oraz na dokumentację pozwalającą na śledzenie ruchu żywności od surowca do wyrobu gotowego.

W roku sprawozdawczym w jednym z zakładów (produkujących m.in. naleśniki, krokiety) w trakcie kontroli dokonano badania jakości tłuszczu smażalniczych stosowanych do smażenia. Do badania wykorzystano Ole – test. Nie stwierdzono nieprawidłowości w ww. zakresie.

10.7 WYTWÓRNIE NATURALNYCH WÓD MINERALNYCH, NATURALNYCH WÓD ŹRÓDLANYCH I STOŁOWYCH

W 2015 r. na terenie województwa dolnośląskiego nadzorem objęto 15 zakładów w tym:

- 5 wytwórni naturalnych wód mineralnych,
- 10 wytwórni naturalnych wód źródłanych.

W zakładach przeprowadzono 36 kontroli. Dokonywano również oceny jakości zdrowotnej produkowanych wyrobów gotowych – do badania pobrano 9 próbek wody mineralnej – wyniki badań prawidłowe.

We wszystkich obiektach zostały wdrożone procedury GHP/GMP oraz system HACCP. Przeprowadzone urzędowe kontrole obejmowały między innymi: ocenę stanu sanitarno - technicznego zakładu, stopień wdrożenia systemów jakości bezpieczeństwa żywności, identyfikowalność produkowanych wyrobów gotowych, zgodność z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego w zakresie identyfikowalności, znakowania wyrobów gotowych, substancji dodatkowych oraz materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W czasie kontroli najczęściej stwierdzano nieprawidłowości:

- zły stan techniczny ścian i podłóg,
- brak funkcjonalności pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych,
- nieprawidłowe oznakowanie wyrobu gotowego,
- brak aktualnych wyników wyrobu gotowego.

Poprawę stanu technicznego osiągnięto poprzez prowadzone postępowanie administracyjne - wydano 13 decyzji administracyjnych. Nie stosowano sankcji karnych w postaci mandatu karnego.

Najwięcej nadzorowanych zakładów produkujących naturalną wodę mineralną lub naturalną wodę źródlaną znajduje się na terenie powiatu kłodzkiego. Głównym producentem jest firma Uzdrowiska Kłodzkie S.A - Grupa PGU ul. Zdrojowa 39, Polanica Zdrój.

10.8 SKLEPY SPOŻYWCZE (W TYM SUPER I HIPERMARKETY)

Sklepy spożywcze, to najliczniejsza grupa obiektów nadzorowanych przez PIS w woj. dolnośląskim. W 2015 r. wg rejestru zakładów wykazano 10 813 sklepów, w tym 468 supermarketów i hipermarketów. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 6.195 sklepów tj. 56,5% zakładów wykazanych w rejestrze (w tym 405 super i hipermarketów). Zasady GHP wdrożyło 98,3%, a system HACCP 93,6% sklepów – w obu wypadkach odnotowano wzrost

w tym zakresie. W zakładach tych przeprowadzono 9585 kontroli, w tym 1466 kontroli interwencyjnych (15,3%). Kontrole interwencyjne przeprowadzono po przyjęciu skarg od konsumentów głównie na: złą jakość zakupionych środków spożywczych, niewłaściwe ich przechowywanie oraz brak zapewnienia higienicznych warunków podczas sprzedaży produktów spożywczych. Duża liczba kontroli interwencyjnych wynikała z systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności RASFF.

Powtarzające się nieprawidłowości to:

- brak orzeczeń lekarskich z badań pracowników dla celów sanitarno – epidemiologicznych,
- fałszowanie terminów przydatności do spożycia,
- nieprawidłowe warunki magazynowania żywności,
- wprowadzanie do obrotu artykułów spożywczych - bez znakowania, po upływie daty minimalnej trwałości i terminu przydatności do spożycia, z oznakami zepsucia,
- brak ręczników i mydła przy umywalkach,
- brak środków chemicznych do dezynfekcji wyposażenia sklepu,
- brudno utrzymane powierzchnie podłóg i regałów,
- zły stan techniczny ścian, podłóg i sufitów oraz urządzeń chłodniczych,
- brak segregacji towaru w urządzeniach chłodniczych,
- nieprawidłowo prowadzona kontrola wewnętrzna oraz brak prawidłowego wdrażania systemu HACCP.

Z uwagi na stwierdzone uchybienia zagrażające zdrowiu lub życiu człowieka – wydano 4 decyzje unieruchomienia obiektów i 26 decyzji zakazujących wprowadzania produktu do obrotu. We wszystkich uzasadnionych przypadkach osoby odpowiedzialne i winne zaniedbań ukarano mandatami karnymi (600 mandatów na łączną kwotę 128.500 zł). Wydano łącznie 2089 decyzji administracyjnych. Pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu 3408 prób żywności, różnych asortymentowo, w tym 2068 prób pobrano w marketach. Żywność była badana w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, azotanów, pozostałości pestycydów, metali szkodliwych dla zdrowia, GMO, substancji dodatkowych dozwolonych, mikotoksyn, WWA. Przeprowadzano również ocenę organoleptyczną i ocenę znakowania. Zdyskwalifikowano 178 prób żywności, w tym 122 pobrane w supermarketach.

10.9 MAGAZYNY HURTOWE

W analizowanym okresie ewidencją objęto 755 obiektów, z których 45 to hurtownie suplementów diety. Kontrolę przeprowadzono w 573 obiektach, tj. 76 % zarejestrowanych hurtowni – łącznie przeprowadzono 919 kontroli. W nadzorowanych hurtowniach działalność prowadzona jest w zakresie sprzedaży środków ogólnospożywczych oraz mięsa i wędlin, mleka i przetworów mleczarskich, przetworów rybnych, owoców i warzyw, alkoholi, zbóż, wyrobów cukierniczych, mrożonek. W zakładach przestrzega się rotacji środków spożywczych zgodnie z metodą FIFO. Obiekty wyposażone są w urządzenia pomiarowe do kontroli temperatury oraz wilgotności powietrza. System HACCP wdrożono w 701 zakładach obrotu hurtowego, tj. w 93% zakładów. W części obiektów opracowano i wdrożono system na zasadach warunków wstępnych. Najczęściej wyznaczano punkty kontrolne w obszarze przyjęcia i przechowywania środków spożywczych do sklepów. W województwie dolnośląskim duże i nowoczesne centra logistyczne zlokalizowane są na terenie powiatów legnickiego i wrocławskiego. Są to obiekty dysponujące pomieszczeniami magazynowymi o dużych powierzchniach użytkowych, z dokami załadowczo-rozładowczymi i zapleciami socjalnymi spełniającymi wymagania techniczne i sanitarne o wysokim standardzie. W roku sprawozdawczym obserwowana była także tendencja do budowy nowych, dużych centrów dystrybucyjnych, w tym sieciowych, i likwidacji małych hurtowni. Większość dużych hurtowni suplementów diety znajduje się w powiecie wrocławskim. Wśród tych obiektów znajdują się także hurtownie farmaceutyczne, które w ramach swojej działalności prowadzą także obrót suplementami diety.

Nadzorowane hurtownie posiadają opracowaną, wdrożoną dokumentację Dobrej Praktyki Higienicznej. Zdecydowana większość zakładów wprowadziła system HACCP na zasadach wstępnych. W 2015 roku przeprowadzono w hurtowniach liczne kontrole interwencyjne (169). Najczęściej stwierdzano uchybienia:

- nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń (uszkodzone posadzki, ściany, sufity, drzwi oraz нефunkcjonalny układ pomieszczeń) oraz wyposażenia (ślady korozji), wykwity pleśni na ścianach,
- nieprawidłowy stan sanitarno-porządkowy pomieszczeń (brak zachowania segregacji żywności, brudno utrzymane pomieszczenia,)
- przechowywanie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/ daty minimalnej trwałości,
- niewłaściwe (lub brak) oznakowania wprowadzonych do obrotu środków spożywczych,
- brak prowadzenia zapisów wynikających z opracowanych instrukcji i procedur GHP oraz systemu HACCP,
- brak możliwości śledzenia ruchu żywności,
- niewystarczające zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami,
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono wspólne kontrole z przedstawicielami Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej w hurtowniach, które dostarczają żywność na potrzeby Sił Zbrojnych. We wszystkich uzasadnionych przypadkach osoby odpowiedzialne i winne zaniedbań ukarano mandatem karnym (26 mandatów na łączną kwotę 5600 zł). W celu uzyskania poprawy stanu sanitarno - technicznego zakładów prowadzono postępowanie administracyjne - wydano 111 decyzji, w tym jedną nakazującą unieruchomienie zakładu i jedną zakazującą wprowadzania produktu do obrotu. W ramach nadzoru nad zakładami w 2015 roku pobrano do badań laboratoryjnych 278 próbek żywności i przedmiotów użytku, z których zakwestionowano 13 próbek.

10.10 OBIEKTY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

10.10.1 Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

W roku sprawozdawczym na terenie woj. dolnośląskiego skontrolowano 3489 zakładów żywienia zbiorowego otwartych (bary i restauracje) z 6159 wg ewidencji zakładów, tj. 56,6%. Stan sanitarny zakładów żywienia zbiorowego nie uległ poprawie w porównaniu z rokiem ubiegłym. Zaobserwowano zmniejszenie zatrudnienia w placówkach gastronomicznych ze względu na brak chętnych do pracy oraz częstą rotację właścicieli zakładów. Znacznie częściej niż w latach ubiegłych przedsiębiorcy nie wykonują w terminie obowiązków zawartych w decyzjach administracyjnych PPIS, w związku z tym prowadzone są postępowania egzekucyjne. Wydane są tytuły wykonawcze oraz postanowienia o nałożeniu grzywny. W trakcie przeprowadzanych kontroli w zakładach sprawdzano zawartość związków polarnych w tłuszczach smaźalniczych, przy użyciu jednorazowych testów stopnia degradacji tłuszczu smaźalniczego. Większość obiektów posiada umowy z firmami specjalistycznymi na odbiór przepacowanych tłuszczów smaźalniczych. W skontrolowanych zakładach przestrzegany jest zakaz palenia tytoniu w pomieszczeniach produkcyjnych i sali konsumpcyjnej. W widocznych miejscach znajdują się informacje o zakazie palenia. W roku 2015 przeprowadzono w sumie 5074 kontroli, w tym 192 to kontrole interwencyjne.

Najczęściej stwierdzone uchybienia sanitarne to brak.:

- prowadzenia i przechowywania dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy żywności,
- udokumentowania jakości zdrowotnej wody wykorzystywanej w zakładzie,

- czystości urządzeń i porządku w pomieszczeniach zakładu,
- udokumentowania jakości zdrowotnej wyrobu gotowego, nietrwałego mikrobiologicznie,
- procedury ustalającej częstotliwość wykonywania badań produktu gotowego,
- weryfikacji funkcjonującego systemu HACCP oraz opracowanych procedur GHP/GMP,
- niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych, np. poza urządzeniem chłodniczym,
- prawidłowego zabezpieczenia pomieszczeń produkcyjnych przed szkodnikami,
- przechowywania środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości.

Natomiast przyjęte interwencje dotyczyły, m. in.:

- braku orzeczeń do celów sanitarno - epidemiologicznych personelu zatrudnionego w restauracjach,
- złego stanu sanitarno- technicznego pomieszczeń, urządzeń, sprzętu,
- nieprawidłowej jakości zdrowotnej środków spożywczych. będących przyczyną wystąpienia objawów chorobowych ze strony przewodu pokarmowego u konsumentów.
- wprowadzenia do obrotu środków spożywczych niewłaściwej jakości,
- uciążliwości związanych z nieprawidłowo działającą wentylacją i hałasem.

W większości przypadków zgłoszone wnioski były zasadne. W przypadku stwierdzenia usterek sanitarno-technicznych prowadzono postępowanie administracyjne, wydając 1321 decyzji administracyjnych z określonym terminem wykonania zaleceń, z czego 12 stanowiły decyzje o unieruchomieniu zakładu oraz 4 decyzje zakazujące wprowadzania środków spożywczych do obrotu. Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 427 mandatów karnych na łączną kwotę 119200 zł, wystosowano 13 wniosków o nałożenie kary pieniężnej, m. in. za:

- a) prowadzenie działalności bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów,
- b) prowadzenia działalności niezgodnie z decyzją o zatwierdzeniu zakładu,
- c) prowadzenie działalności polegającej na produkcji i wprowadzaniu do obrotu żywności wbrew decyzji o odmowie zatwierdzenia.

Ponadto w związku z nieuiszczeniem nałożonych mandatów karnych wystosowywano wnioski do Sądu o ukaranie. W tej grupie obiektów pobrano do badań laboratoryjnych 131 prób, z czego zakwestionowano 13.

System HACCP wdrożono w 5462 zakładach, tj. 88,7 % ujętych w ewidencji zakładów, a zasady GHP/GMP w 5847, tj. 94,9% zakładów.

Zakłady małej gastronomii

W 2015 roku do tej grupy zakwalifikowano 2997 zakładów, z których skontrolowano 1419, tj. 47,3%. Charakteryzowane zakłady to przede wszystkim pijalnie piwa oraz „fast-foody” serwujące dania typu: pizza, zapiekanki, gyros, tosty, hot-dogi, knysze, pity, frytki, kurczaki z różną, gotowe surówki oraz dania kulinarne mrożone i schłodzone, jak gołąbki, krokiety, bigos, flaki. Działalność prowadzona jest w zakresie produkcji i sprzedaży posiłków z wykorzystaniem półproduktów mrożonych oraz wyrobów gotowych poddawanych obróbce termicznej poprzez podgrzewanie potraw w kuchenkach mikrofalowych bądź opiekanie półproduktów przy pomocy opiekaczy elektrycznych. Potrawy gotowe najczęściej podawane są z zastosowaniem naczyń jednorazowego użytku.

W roku 2015 przeprowadzono w sumie 1864 kontrole zakładów małej gastronomii, z których 53 to kontrole interwencyjne. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości dotyczące, m in. braku systematycznych zapisów z realizacji zasad GHP, braku dokumentacji potwierdzającej wdrażanie zasad systemu HACCP oraz złego stanu sanitarno-higienicznego zakładów.

W przypadku stwierdzenia usterek sanitarno-technicznych prowadzono postępowanie administracyjne, wydając 434 decyzje administracyjne z określonym terminem wykonania zaleceń, z czego 6 stanowiły decyzje o unieruchomieniu zakładu. Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 104 mandaty karne na łączną kwotę 26500 zł. Ponadto wystosowano

3 wnioski o nałożenie kary pieniężnej. W tej grupie obiektów pobrano do badań laboratoryjnych 63 próbki żywności, z których zakwestionowano 7.

System HACCP wdrożono w 2632 zakładach, tj. 87,8% ujętych ewidencji zakładów, a zasady GHP/GMP w 2851 zakładach, tj. 95,1%.

10.10.2 Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W 2015 roku liczba zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego w porównaniu do roku 2014 zwiększyła się o 126 i wg rejestru zakładów wynosiła 3151.

Zwiększenie liczby obiektów stwierdzono w następujących grupach:

- stołówki pracownicze - 2
- stołówki w domach wczasowych - 23
- bloki żywienia w sanatoriach i prewentoriach - 6
- bloki żywienia w domach opieki społecznej - 10
- stołówki w żłobkach i domach małego dziecka - 22
- stołówki szkolne - 30
- stołówki w przedszkolach - 34
- stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych - 9
- stołówki cateringowe - 8
- inne zakłady żywienia - 2

Zmniejszoną liczbę obiektów odnotowano w grupach obiektów:

- bufety przy zakładach pracy - 8
- bloki żywienia w szpitalach - 3
- kuchnie niemowlęce - 1
- stołówki w bursach i internatach - 1
- stołówki na koloniach/półkoloniach/zimowiskach - 6
- stołówki studenckie - 1

Kontrolą objęto 2146 zakładów, tj. 68,11% (w 2014 r. – 74,28%), przeprowadzono 3083 kontrole i rekontrole (w 2014 r. – 3347). Wskaźnik kontroli dla obiektów skontrolowanych wynosił 1,44 (w 2014 r. - 1,49). W oparciu o arkusze oceny stanu sanitarnego oceniono 76,56% kontrolowanych zakładów (w 2014 r. – 75,0%). Niezgodnych z wymogami było 12 zakładów, tj. 0,73% (w 2013 r. – 7, tj. 0,41%). Negatywnie oceniono: 3 stołówki pracownicze, 1 bufet, 1 blok żywienia w domu opieki społecznej, 1 stołówkę żłobka, 1 stołówkę szkolną, 2 stołówki w przedszkolach, 1 stołówkę studencką, 2 stołówki usług cateringowych.

Przeprowadzone kontrole wykazały, że zasady GHP/GMP wdrożone zostały w 98,01% zarejestrowanych obiektów (w 2014 r. – w 96,01%), natomiast wdrożenie systemu HACCP stwierdzono w 93,68% zakładów (w 2014 r. – w 89,44%). Obiekty w których zasady GHP/GMP i system HACCP wdrożone zostały w 100% to:

- stołówki pracownicze
- bloki żywienia w szpitalach
- kuchnie niemowlęce
- stołówki w bursach i internatach
- stołówki w domach dziecka i młodzieży.

Wysoki stopień wdrożenia systemu HACCP stwierdzono również w następujących grupach zakładów:

- stołówki w domach wczasowych – 90,83%,

- bloki żywienia w sanatoriach i prewentoriach – 97,96%,
- bloki żywienia w domach opieki społecznej – 90,48%,
- stołówki w żłobkach i domach małego dziecka – 91,11%,
- stołówki szkolne – 95,61%,
- stołówki w przedszkolach – 96,46%,
- stołówki studenckie – 92,31%,
- stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych – 98,70%,
- zakłady usług cateringowych – 95,89%.

Ponadto obiekty, w których zasady GHP/GMP wdrożone zostały w 100% (przy nieznacznie niższym % wdrożenia systemu HACCP) to:

- stołówki w domach wczasowych,
- bloki żywienia w sanatoriach i prewentoriach,
- stołówki studenckie.

W celu poprawy stanu sanitarno-technicznego prowadzono postępowanie administracyjne. Ogółem w 2015 r. wydano 719 decyzji administracyjnych (w 2014 r. – 876). Stosunek liczby decyzji do liczby skontrolowanych zakładów wynosił 0,33 (w 2014 r. – 0,39). W czasie kontroli sprawdzających stwierdzano wykonanie obowiązków ujętych w decyzjach. W uzasadnionych przypadkach na wniosek stron zmieniano termin wykonania decyzji. Przeprowadzane kontrole wykazują, że stan sanitarno-techniczny zakładów z roku na rok ulega poprawie. Osoby winne zaniedbań sanitarno-porządkowych ukarano 138 mandatami na kwotę 37450 zł (w 2014 r. – 117 na kwotę 30 550 zł.). Średnia kwota mandatu wynosiła 271,38 zł (w 2014 r. – 261,11 zł) .

W 2015 r. w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego pobrano 28 próbek, z których zdyskwalifikowano 6, tj. 21,43%, w tym:

- 1 na 10 pobranych w blokach żywienia w szpitalach,
- 3 na 9 pobranych w bursach i internatach,
- 2 na 9 pobranych w stołówkach w przedszkolach.

Stwierdzone uchybienia w skontrolowanych obiektach to m.in.:

niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń, w tym: ścian, sufitów, posadzek, drzwi, okien; zły stan techniczny wyposażenia pomieszczeń, w tym: urządzeń, mebli, sprzętu produkcyjnego; brak bieżących zapisów wynikających z opracowanej dokumentacji GHP/GMP, HACCP; brak potwierdzenia właściwej jakości zdrowotnej produkowanej żywności wynikiem badań mikrobiologicznych gotowego wyrobu; brak w jadłospisach informacji dla konsumentów o obecności składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji w serwowanych potrawach, nieprawidłowy stan sanitarno-porządkowy.

W 2015 r. przy kontrolach, podobnie jak w latach ubiegłych uwagę zwracano na udokumentowanie jakości zdrowotnej gotowego wyrobu nietrwałego mikrobiologicznie np. surówki, pasty. Wymóg ten egzekwowany był poprzez postępowania administracyjne. W czasie kontroli sprawdzano, czy w jadłospisach wpisywane są substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje wymienione w załączniku nr II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...). Kontrolowane placówki dostosowały się do wymogów rozporządzenia. Ponadto w związku wejściem w życie z dniem 1 września 2015 r. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2015r. poz. 1256) - sprawdzano jadłospisy oraz jakość podawanych posiłków i ich zgodność z obowiązującym rozporządzeniem.

10.10.3 Stołówki pracownicze

W 2015 r. nadzorem objęto 74 stołówki pracownicze, tj. 52,11% zapisanych w rejestrze zakładów (142). Ogółem przeprowadzono 113 kontroli. 58 stołówek oceniono na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego, spośród nich 3 stołówki oceniono jako niezgodne z przepisami prawa żywnościowego (co stanowi 5,17%). Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości, które mogły mieć wpływ na jakość i bezpieczeństwo produkowanych posiłków należą:

- nie przestrzeganie zasad GHP, GMP i HACCP pomimo opracowanej dokumentacji,
- zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, w tym ścian, posadzek, sprzętów meblowych, urządzeń ,
- oraz brak:
 - zachowanego łańcucha chłodniczego dla potraw wymagających chłodzenia,
 - identyfikacji art. spożywczych przechowywanych w zamrażarkach: mięso, półprodukty mięsne i warzywne przechowywane razem bez określenia terminu przydatności do spożycia,
 - przeprowadzanych badań produkowanych wyrobów garmażeryjnych,
 - wyników badania wyrobów gotowych nietrwałych mikrobiologicznie.

10.10.4 Bufety przy zakładach pracy

W 2015 r. skontrolowano 105 bufetów, tj. 42,52% zapisanych w rejestrze zakładów. Ogółem przeprowadzono 134 kontrole; 57 bufetów oceniono na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego, spośród nich 1 bufet oceniono jako niezgodny z przepisami prawa żywnościowego. Działalność większości bufetów oparta jest na wydawaniu do konsumpcji: podgrzewanych gotowych wyrobów garmażeryjnych, dań przygotowanych na bazie półproduktów i z mrożonek oraz sprzedaży artykułów spożywczych i napojów w opakowaniach jednostkowych. Wiele bufetów znajduje w adaptowanych, prowizorycznie przystosowanych do działalności pomieszczeniach, w których posiłki wydawane są w naczyniach jednorazowego użytku. Na podstawie wyników kontroli należy stwierdzić, że osoby prowadzące bufety często wykazywały się niską wiedzą z zakresu podstawowych zasad higieny i bezpieczeństwa żywności.

Stwierdzane uchybienia to:

- nieprawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń, utrudniający zabezpieczenie żywności przed wystąpieniem zanieczyszczeń krzyżowych,
- nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych,
- niezadawalający stan higieniczny pomieszczeń bufetu, błędy technologiczne

oraz brak:

- prawidłowych warunków do mycia i dezynfekcji naczyń i sprzętu,
- pełnej, dostosowanej do rodzaju prowadzonej działalności w zakładzie, dokumentacji dotyczącej opracowanych i wdrożonych procedur i instrukcji dobrej praktyki higienicznej i zasad dobrej praktyki produkcyjnej GHP/GMP,
- podejmowanych działań i wiedzy w celu weryfikacji systemu HACCP.

10.10.5 Stołówki w domach wczasowych

W 2015 r. skontrolowano 225 stołówek w domach wczasowych, tj. 68,81% zapisanych w rejestrze zakładów. Ogółem przeprowadzono 360 kontroli. W trakcie przeprowadzania urzędowych kontroli żywności stwierdzono brak przestrzegania dobrej praktyki higienicznej, produkcyjnej oraz systemu HACCP. Najczęściej występujące nieprawidłowości to:

- brak segregacji w urządzeniach chłodniczych - surowiec przechowywany razem z gotowym wyrobem,
- nieoczyszczone warzywa i owoce przechowywane z półproduktem i wyrobem gotowym,
- niepełne wyposażenie przy umywalkach do mycia rąk; szatnia dla personelu oraz pomieszczenie sanitarne utrzymane brudno,
- urządzenia chłodnicze utrzymane brudno,
- posadzki bloku żywienia brudne,
- obróbka wstępna warzyw przeprowadzana w pomieszczeniu kuchni właściwej,
- nieprawidłowe wykorzystanie stanowisk pracy, zbędny sprzęt w przypadkowych miejscach,
- sprzęt produkcyjny w pomieszczeniu kuchni oraz szafki służące o przechowywania naczyń kuchennych utrzymane brudno,
- ubytki w panelach, sufity z łuszczącą się farbą.

W związku z powyższym prowadzono postępowanie administracyjne – wydano decyzje administracyjne, w celu doprowadzenia do prawidłowego stanu technicznego pomieszczeń, urządzeń i sprzętu, z czego część została wyegzekwowana.

10.10.6 Bloki żywienia w szpitalach

W 2015 r. skontrolowano 103 bloki żywienia w szpitalach, tj. 85,83% zapisanych w rejestrze zakładów. Ogółem przeprowadzono 120 kontroli. W szpitalach funkcjonują:

- bloki żywienia posiadające kuchnie, w których produkowane są posiłki od surowca do gotowego wyrobu, w ramach całodziennego żywienia pacjentów z uwzględnieniem żywienia dietetycznego.

- bloki żywienia do których dostarczane są posiłki przez firmy cateringowe.

Na terenie woj. dolnośląskiego działalność w tym zakresie prowadziły firmy cateringowe m.in.:

- NIRO” Sp. z o. o. w Lubinie, ul. Ścinawska 10, produkująca posiłki w szpitalnym bloku żywienia w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym Ośrodku Badawczo – Rozwojowym we Wrocławiu, ul. Kamieńskiego 73, które wydawane są do kilku szpitali;

- Firma IMPEL Catering „Company” Sp. z o.o. S.K. we Wrocławiu, ul. Ślężna 118, produkująca posiłki w Szpitalu Specjalistycznym im. Gromkowskiego we Wrocławiu ul. Koszarowa 5. Blok żywienia w tym szpitalu został uruchomiony po generalnym remoncie i modernizacji.

Zakres działalności obejmuje samodzielną produkcję posiłków, z uwzględnieniem diet dla pacjentów szpitala. Posiłki te wydawane są na oddziały szpitala w systemie tacowym, wyporcjowane dla każdego pacjenta. Firma ta ponadto przygotowuje posiłki i dostarcza je w zbiorczych opakowaniach ze swojej kuchni centralnej zlokalizowanej we Wrocławiu, ul. Mickiewicza 98 do kilku szpitali;

- DGC Sp. z o. o. z siedzibą we Wrocławiu, ul. Wejherowska 28, która dostarcza gotowe posiłki wyporcjowane jednostkowo do Hospicjum o. Bonifratrów Wrocław ul. Poświęcka 8a;

- Bar Patelnia we Wrocławiu, ul. Litewska 16c, która produkuje i dostarcza gotowe posiłki obiadowe, wyporcjowane jednostkowo do Centrum Laryngologii „Medicus” we Wrocławiu ul. Wyszyńskiego 110;

- Blok żywienia, zlokalizowany w budynku po byłym szpitalu ASK we Wrocławiu, przy ul. Traugutta 57, należącym do Uniwersyteckiego Szpitala Klinicznego z siedzibą we Wrocławiu przy ul. Borowskiej 213, produkuje posiłki w ramach całodziennego wyżywienia pacjentów dla kilku szpitali.

Posiłki dla pacjentów przygotowywane są na podstawie jadłospisów dekadowych opracowywanych przez zatrudnionych w szpitalach i firmach cateringowych dietetyków, którzy również nadzorują produkcje potraw. Stawki żywieniowe kształtują się od 4.50zł do 10.00 zł i jest to uśredniona kwota obejmująca wsad do kotła w żywieniu całodziennym pacjentów.

10.10.7 Kuchnie niemowlęce

W 2015 r. przeprowadzono kontrole w 8 kuchenkach niemowlęcych, tj. w 80% zapisanych w rejestrze zakładów. Ogółem przeprowadzono 9 kontroli. Kuchnie mleczne znajdują się m.in. w:

- Zespole Placówek Opiekuńczo- Wychowawczych „Dziecięcy Dom” ul. Parkowa 2 we Wrocławiu. Kuchnia niemowlęca stanowi tu wydzieloną część kuchni centralnej. Przygotowywane są mieszanki niemowlęce, w tym mleczne, warzywne i warzywno -mięsne dla niemowląt i małych dzieci przebywających w placówce. W zakładzie są warunki do przygotowywania mieszanek. Gotowe mieszanki, wyporcjowane jednostkowo w butelkach, dostarczane są w opakowaniach termoizolacyjnych dźwigiem do kuchenek oddziałowych dla 5 grup dzieci;
- Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym we Wrocławiu przy ul. Kamińskiego 73a, gdzie działalność prowadzona jest przez firmę NIRO Sp. z o. o. W kuchni niemowlęcej, w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym we Wrocławiu, przy ul. Kamińskiego 73a, produkowane są mieszanki niemowlęce, tj. mieszanki mleczne, warzywne i warzywno - mięsne, herbatki, zupy jarzynowe w wielu asortymentach.

Do karmienia dzieci używane są najczęściej butelki i smoczki jednorazowego użytku. Butelki szklane po wstępnym umyciu w roztworze sody oczyszczonej poddawane są sterylizacji.

W czasie sprawowanego nadzoru nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno –technicznych.

10.10.8 Bloki żywienia w sanatoriach i prewentoriach

W 2015 r. kontrole przeprowadzono w 43 blokach żywienia, tj. w 87,76% zapisanych w rejestrze zakładów (49). Ogółem przeprowadzono 82 kontrole. W większości zakładów prowadzono produkcję posiłków od surowca do gotowej potrawy, w pozostałych posiłki dostarczane były przez firmy cateringowe specjalistycznymi środkami transportu.

W odniesieniu do lat poprzednich stan techniczny i sanitarny zakładów uległ znacznej poprawie.

10.10.9 Bloki żywienia w domach opieki społecznej

W 2015 r. nadzorem objęto 97 bloków żywienia w domach opieki społecznej, tj. w 77,60% zapisanych w rejestrze zakładów (125). Ogółem przeprowadzono 134 kontrole - 1 blok żywienia oceniono jako niezgodny z przepisami prawa żywnościowego, co stanowi 1,23% w stosunku do 81 ocenionych na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego. W części zakładów posiłki dla pensjonariuszy/mieszkańców produkowane są na miejscu.

Przygotowuje się śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje, z uwzględnieniem diet. Do pozostałych – posiłki dostarczane są w ramach cateringu. Pensjonariusze spożywają posiłki w wydzielonych jadalniach lub w pokojach, w których mieszkają.

W 2015 r. dokonywano ocen jakościowych żywienia całodziennego na podstawie jadłospisów z 10 kolejnych dni. W wyniku ich analizy stwierdzono pewnie nieprawidłowości, tj. brak podawania na przemian zup o smaku kwaśnym i obojętnym, a także brak podawania do wszystkich posiłków dodatku owocowo-warzywnego. Ponadto w ciągu dekady tylko raz podano danie rybne.

10.10.10 Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

W 2015 r. nadzorem objęto 99 stołówek w żłobkach i domach małego dziecka tj. w 55,60% zapisanych w rejestrze zakładów (178). Ogółem przeprowadzono 122 kontrole - 1 stołówkę oceniono jako niezgodną z przepisami prawa żywnościowego, co stanowi 1,49%

w stosunku do 67 ocenionych na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego. W większości żłobków posiłki przygotowywane są na miejscu od surowca do gotowego wyrobu.

W związku z dotacją rządową z roku na rok powstają nowe obiekty prowadzące opiekę nad dziećmi do lat 3. W nowopowstających niepublicznych żłobkach i klubach malucha wprowadzono formy żywienia zależne od warunków lokalowych zakładu, w tym:

- dostarczanie gotowych posiłków, tj. śniadań, obiadów i podwieczorków wyporcjowanych jednostkowo dla każdego dziecka w zamkniętych naczyniach jednorazowego użytku lub zbiorczo w naczyniach typu GN,
- dostarczanie gotowych posiłków obiadowych oraz półproduktów i gotowych wyrobów przeznaczonych do przygotowywania na miejscu śniadań i podwieczorków.

W obu przypadkach gotowe posiłki dostarczane są w transportowych naczyniach izotermicznych z zakładów posiadających warunki do ich produkcji, dystrybucji oraz transportu i mycia opakowań transportowych,

- dostarczanie, indywidualnie dla każdego dziecka przez jego rodziców gotowych posiłków, a także produktów do przygotowywania na miejscu w placówce mieszanek typu instant.

Posiłki podawane są do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego lub jednorazowego użytku w zależności od warunków lokalowych danego zakładu.

W Żłobku Nr 4 we Wrocławiu przy ul. Kłodnickiej 25 przebywa grupa dzieci, których żywienie wymaga zastosowania indywidualnej diety eliminacyjnej.

W jednym z zakładów za stwierdzone uchybienia sanitarne nałożono 1 mandat karny na kwotę 200 zł.

10.10.11 Stołówki szkolne

W 2015 r. przeprowadzono kontrole w 474 stołówkach szkolnych, tj. w 80,07% zapisanych w rejestrze zakładów (592). Ogółem przeprowadzono 671 kontroli. 1 stołówkę oceniono jako niezgodną z przepisami prawa żywnościowego, co stanowi 0,26% w stosunku do 384 ocenionych na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego. Funkcjonują stołówki, w których posiłki produkowane są na miejscu przez personel szkoły lub dostarczane z zewnątrz przez firmy cateringowe, wyporcjowane jednostkowo dla każdego dziecka w naczyniach jednorazowego użytku lub zbiorczo w naczyniach typu GN. Gotowe posiłki dostarczane są w transportowych naczyniach izotermicznych przez zakłady posiadające warunki do ich produkcji, dystrybucji do innych zakładów oraz transportu i mycia opakowań transportowych. Dyrektorzy niektórych szkół przekazali pomieszczenia innym podmiotom gospodarczym, które rozszerzyły działalność o produkcję posiłków również dla innych grup konsumentów.

W tym przypadku szkolne bloki żywienia stanowią kuchnie centralne firm cateringowych i jednocześnie obsługują stołówki zależne w tych szkołach. Są to m.in.:

- stołówka w X Liceum Ogólnokształcące we Wrocławiu, ul. Pieszka 1,
- stołówka w Zespole Szkolno-Przedszkolnym nr 1 we Wrocławiu, ul. Zemska 16,
- stołówka w Zespole Szkół Nr 10 we Wrocławiu, ul. Wilanowska 31,
- stołówka w VII LO we Wrocławiu, ul. Krucza 45,
- stołówka w Gimnazjum Nr 21 we Wrocławiu, ul. Św. Jerzego 21,
- stołówka w Gimnazjum Nr 20 we Wrocławiu, ul. Fryderyka Pautscha 21,
- stołówka w Gimnazjum nr 13 we Wrocławiu, ul. Reja 1-3,
- stołówka w Gimnazjum nr 23 we Wrocławiu, ul. Jastrzębia 26.

Z niektórych stołówek szkolnych korzystają również dzieci z tzw. „zerówek”, którym oprócz obiadów oferowane są dodatkowo śniadania. Stwierdzone w czasie kontroli nieprawidłowości

dotyczyły złego stanu technicznego pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia, w tym ścian, posadzek, sprzętów meblowych, urządzeń, itp. oraz nieprawidłowego układu funkcjonalnego pomieszczeń. Ponadto w czasie kontroli stołówek stwierdzano nieprawidłowości typu:

- odgrzewanie posiłków w niehigieniczny sposób, posiłki transportowane i przetrzymywane w pojemnikach po innych produktach. Nałożono 1 mandat karny w wysokości 200 zł. Obiekt oceniono jako niezgodny z wymaganiami.

- brudne powierzchnie robocze, stoły, półki, szuflady, urządzenia chłodnicze; nieprzestrzeganie funkcjonalności pomieszczeń i stanowisk roboczych, żywność z oznakami zepsucia i po upływie terminu przydatności do spożycia, nieprawidłowo prowadzone procesy technologiczne. Nałożono 1 mandat karny na kwotę 500 zł. Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, w czasie której stwierdzono usunięcie nieprawidłowości.

W części zakładów, w których stwierdzano usterki sanitarno – techniczne, wszczynano postępowanie administracyjne. Terminy wykonania obowiązków wynikających z decyzji administracyjnych wydanych w latach ubiegłych były, na uzasadnione wnioski dyrektorów, prolongowane. Stan techniczny stołówek szkolnych systematycznie poprawia się w wyniku przeprowadzonych remontów.

W stołówkach szkolnych zależnych, firmy cateringowe we własnym zakresie przeprowadzają bieżące remonty polegające m.in. na uzupełnianiu ubytków w ścianach i posadzkach. Jednak jest to działanie doraźne i konieczne jest przeprowadzenie kompleksowych remontów pomieszczeń bloków żywienia w celu zapewnienia bezpieczeństwa wydawanych dla dzieci posiłków. Wprowadzenie corocznych przetargów i podpisywanie umów trwających do czerwca następnego roku powoduje, że firmy cateringowe nie inwestują w modernizację i remonty stołówek zależnych zwłaszcza, że wyniki przetargu znane są często dopiero na kilka dni przed planowanym rozpoczęciem żywienia dzieci.

Ponadto w szkołach kontynuowana jest akcja „Szkłanka mleka” i program „owoce w szkole”. Akcje te swoim zasięgiem obejmują szkoły podstawowe, wraz ze szkołami, w których nie ma stołówek, a więc wydzielonych pomieszczeń, w których możliwe jest przechowywanie żywności. Szkoły uczestniczące w akcji są wyposażone w urządzenia chłodnicze do przechowywania mleka.

10.10.12 Stołówki w bursach i internatach

W 2015 r. nadzorem objęto 20 stołówek w bursach i internatach, tj. 74,07% zapisanych w rejestrze zakładów (27). Ogółem przeprowadzono 27 kontroli. W stołówkach produkowane posiłki w ramach żywienia całodziennego, przeznaczone dla młodzieży zamieszkującej w internatach. Natomiast tylko z posiłków obiadowych korzystają również uczniowie szkół nie mieszkający w internatach a także personel internatu. Niektóre bloki żywienia stanowią jednocześnie kuchnie centralne firm cateringowych i są to np.:

- w bloku żywienia internatu Bursy Stowarzyszenia Wspierania Burs i Internatów „ADEPT” ul. Jemiołowa 46/48 we Wrocławiu, działalność prowadzi firma Bar – Kawiarnia Barbara Puchalska we Wrocławiu, ul. Jantarowa 10/10;

- w bloku żywienia w Internacie Zespołu Szkół Nr 14 we Wrocławiu, ul. Brucknera 10, działalność prowadzi firma KANZEON Grzegorz Ciężkał we Wrocławiu, ul. Brucknera 10.

W zakładach tych produkowany jest pełny asortyment wyrobów garmazeryjnych, które w formie zestawów posiłków podawane są do konsumpcji młodzieży mieszkającej w internacie i bursie oraz, w ramach działalności cateringowej, dostarczane są (w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych w naczyniach transportowych izotermicznych) do innych zakładów (stołówek szkolnych i przedszkolnych, zakładów pracy, bufetów pracowniczych). Firmy te posiadają prawidłowe środki transportu, spełniające wymagania sanitarne.

W trakcie kontroli oceniano jadłospisy pod kątem zapisu dotyczącego obecności w wyprodukowanych potrawach substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje

nietolerancji użytych przy przetwarzaniu i przygotowywaniu żywności. Skontrolowane placówki dostosowały się do wymogów rozporządzenia. Ponadto sprawdzano jadłospisy oraz jakość podawanych posiłków i ich zgodność z obowiązującym rozporządzeniem z dnia 26 sierpnia 2015 r. m.in. pod kątem ilości cukru, soli oraz tłuszczu w produkowanych posiłkach, różnorodności środków spożywczych z różnych grup, rodzaju obróbki termicznej, obecności odpowiedniej ilości różnych warzyw i owoców, czy rodzaju napojów. W placówkach dostosowano się do wymogów rozporządzenia, personel wielu stołówek brał udział w szkoleniach dotyczących zdrowego żywienia oraz interpretacji rozporządzenia.

10.10.13 Stołówki na koloniach, półkoloniach, obozach, zimowiskach

W 2015 r. nadzorem objęto 81 stołówek na koloniach, półkoloniach, obozach, tj. 77,88% zapisanych w rejestrze zakładów (104). Ogółem przeprowadzono 27 kontroli.

Natomiast w obiektach sezonowych, w których zorganizowano półkolonie, kolonie i zimowiska w czasie ferii zimowych i wakacji letnich przeprowadzono 117 kontroli.

Żywnienie dzieci na półkoloniach organizowano głównie w istniejących stołówkach prowadzących działalność całoroczną. Najczęściej były to szkolne bloki żywienia, które przygotowane są do samodzielnej produkcji posiłków lub stołówki zależne, do których w ciągu roku szkolnego gotowe posiłki dostarczane są przez firmy cateringowe. Podczas trwania półkolonii dzieci korzystały z różnych form dożywiania. Były to: posiłki obiadowe dwudaniowe, posiłki jednodaniowe, II śniadania i posiłki obiadowe lub własne drugie śniadanie. Wypoczynek na koloniach i obozach z zapewnieniem całodziennego wyżywieniem (śniadania, dwudaniowe obiady i kolacje) organizowano wyłącznie w obiektach posiadających warunki do samodzielnej produkcji posiłków.

W pozostałych obiektach, które organizowały wypoczynek dla dzieci, dożywianie polegało na zapewnieniu jedynie „suchego prowiantu”, w składzie którego było pieczywo półcukiernicze oraz soki owocowe i wody źródlane kupowane w okolicznych sklepach; dzieci przynosiły własne II śniadania lub też spożywały posiłki w miejscach, gdzie organizowana była wycieczka, np. w ZOO.

10.10.14 Stołówki w przedszkolach

W 2015 r. nadzorem objęto 575 stołówek przedszkolnych, tj. 70,12% zapisanych w rejestrze zakładów (820). Ogółem przeprowadzono 778 kontroli. 2 stołówki oceniono jako niezgodne z przepisami prawa żywnościowego, co stanowi 0,42% w stosunku do 472 ocenionych na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego. Posiłki dla dzieci produkowane są na miejscu w stołówkach przedszkolnych przez wykwalifikowany personel. Są to śniadania, obiady i podwieczorki. W pozostałych zakładach znajdują się stołówki zależne lub wydawalnie posiłków. Do placówek tych posiłki dostarczają firmy zewnętrzne, które posiadają warunki do produkcji, transportu posiłków oraz mycia naczyń transportowych. Do „Punktów przedszkolnych” posiłki oraz półprodukty, gotowe wyroby do przygotowywania na miejscu śniadań i podwieczorków dostarczane są w naczyniach jednorazowych lub zbiorczych z zastosowaniem naczyń transportowych izotermicznych z zakładów cateringowych. Ponadto w niektórych tego typu placówkach posiłki dostarczane są indywidualnie przez rodziców dzieci. Są one przechowywane, podgrzewane i wydawane dzieciom w odpowiednich porach.

W związku z brakiem wydzielonych i wyposażonych zmywalni naczyń stołowych, w wielu „Punktach przedszkolnych” posiłki dla dzieci wydawane są w naczyniach jednorazowego użytku. W roku sprawozdawczym wielokrotnie otrzymywano interwencje dotyczące nieprawidłowego żywienia dzieci w przedszkolach - w każdym przypadku jadłospisy zostały przeanalizowane i poddane jakościowej ocenie. Posiłki dla dzieci przygotowywane są na podstawie jadłospisów dekadowych układanych przez personel bloków żywienia oraz

przez pracowników firm cateringowych dostarczających posiłki, jak również dietetyków z firm zewnętrznych. W trakcie przeprowadzanych kontroli sanitarnych jadłospisy były kontrolowane i stwierdzano, że w większości przypadków układane są w oparciu o zasady racjonalnego żywienia.

W związku z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...), oceniane były w trakcie kontroli sanitarnych jadłospisy pod kątem zapisu dotyczącego obecności w wyprodukowanych potrawach substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji użytych przy przetwarzaniu i przygotowywaniu żywności. Kontrolowane placówki dostosowały się do wymogów rozporządzenia, pracownicy stołówek brali udział w różnych szkoleniach dotyczących znakowania.

Ponadto w związku wejściem w życie z dniem 1 września 2015 r. rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2015r. poz. 1256) - sprawdzano jadłospisy oraz jakość podawanych posiłków i ich zgodność z obowiązującym rozporządzeniem m.in. pod kątem ilości cukru, soli oraz tłuszczu w produkowanych posiłkach, różnorodności środków spożywczych z różnych grup, rodzaju obróbki termicznej, obecności odpowiedniej ilości różnych warzyw i owoców czy rodzaju napojów. We wszystkich placówkach dostosowano się do wymogów rozporządzenia, a personel większości stołówek brał udział w szkoleniach dotyczących zdrowego żywienia oraz interpretacji rozporządzenia. W zakładach, w których stwierdzano usterki sanitarno-techniczne prowadzone jest postępowanie administracyjne. W części decyzji administracyjnych wydanych w latach ubiegłych terminy wykonania obowiązków były na wniosek dyrektorów prolongowane. Stan techniczny bloków żywienia w przedszkolach poprawia się systematycznie w wyniku przeprowadzonych przez Urzędy Miast i Gmin remontów i modernizacji. Ponadto przeprowadzane są w przedszkolach w ramach środków własnych, remonty bieżące, które przyczyniają się do poprawy układu funkcjonalnego pomieszczeń i modernizacji ciągów technologicznych.

W stołówce Przedszkola Samorządowego nr 2 w Brzegu Dolnym przy ul. Przedszkolnej 1 przeprowadzona została w czerwcu 2015 roku kontrola sanitarna w związku ze zgłoszeniem podejrzenia bakteryjnego zatrucia pokarmowego u 2 hospitalizowanych dzieci przedszkolnych. W zakładzie żywionych było ok. 43 dzieci. Przeprowadzona kontrola wykazała szereg nieprawidłowości m.in. :

- maszyna do rozdrabniania warzyw wewnątrz niedomyta, z zaschniętymi resztkami marchewki,
- tace do wykładania pierogów przechowywane na szafie, niezabezpieczone przed wtórnym zanieczyszczeniem,
- przechowywanie środków spożywczych niezgodnie z deklaracją producentów.

Podczas kontroli pobrano do badania 9 próbek kontrolnych posiłków. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych stwierdzono, że w dwóch zbadanych próbkach, tj. twarożku z rzodkiewką i szczypiorkiem (podawanym dzieciom na śniadanie 16.06.2015r.) oraz surówce z marchewki i jabłka (podawanej dzieciom na obiad 17.06.2015r.) stwierdzono obecność bakterii *Salmonella Enteritidis*. Ponadto u części dzieci oraz personelu przedszkola w wyniku przeprowadzonych badań bakteriologicznych próbek kału wyhodowano również *Salmonella Enteritidis*. W związku z powyższym skierowano do Prokuratury Rejonowej w Wołowie zawiadomienie o popełnieniu przestępstwa ściganego z urzędu.

Prokurator Rejonowy w Wołowie umorzył śledztwo, uzasadniając, że materiał dowodowy nie pozwolił na dokonanie stuprocentowych ustaleń na jakim etapie oraz w wyniku naruszenia których zasad i przez kogo doszło do zakażenia bakterią. Dyrekcja przedszkola zamknęła placówkę w związku z wydaną przez PPIS w Wołowie decyzją. W zakładzie przeprowadzona

została dezynfekcja pomieszczeń, co wykazała kontrola sprawdzająca, przeprowadzona przed ponownym uruchomieniem przedszkola po przerwie wakacyjnej. Usunięto również wszystkie stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości oraz doprowadzono do należytego stanu sanitarno-technicznego ściany i sufity w pomieszczeniu kuchni właściwej, magazynu podręcznego, obieralni warzyw i owoców oraz magazynu spożywczego. Na wniosek strony przedłużono jedynie termin doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi w pomieszczeniu kuchni- do 31.08.2016 r.

10.10.15 Stołówki w domach dziecka i młodzieży

W 2015 r. nadzorem objęto 28 stołówek w domach dziecka i młodzieży, tj. 80% zapisanych w rejestrze zakładów (35). Ogółem przeprowadzono 36 kontroli.

10.10.16 Stołówki studenckie

W 2015 r. nadzorem objęto 9 stołówek studenckich, tj. 69,23% zapisanych w rejestrze zakładów (13). Ogółem przeprowadzono 23 kontrole. 1 stołówkę oceniono jako niezgodną z przepisami prawa żywnościowego, co stanowi 16,66% w stosunku do 6 ocenionych na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego.

W czasie kontroli stwierdzano :

- niewłaściwe przechowywanie gotowych wyrobów, półproduktów i surowców używanych do produkcji - w pomieszczeniu obróbki wstępnej,
- przechowywanie zbędnych przedmiotów we wszystkich pomieszczeniach zakładu,
- brak bieżącej ciepłej wody przy stanowisku mycia naczyń kuchennych i przy umywalkach do mycia rąk zamontowanych w szatni dla personelu i wc dla personelu,
- brudne posadzki we wszystkich pomieszczeniach,
- brudny sprzęt i urządzenia,
- brudne, niedezynfekowane WC dla personelu,
- artykuły spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości i terminie przydatności do spożycia,
- brak dokumentacji dotyczącej zapisów monitorowania wyznaczonych kontrolnych punktów,
- brak badań właścicielskich produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych.

10.10.17 Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

W 2015 r. nadzorem objęto 51 stołówek specjalnych i wychowawczych, tj. 66,23% zapisanych w rejestrze zakładów (77). Ogółem przeprowadzono 62 kontrole.

W większości zakładów prowadzona jest produkcja posiłków na miejscu w ramach całodziennego wyżywienia wychowanków.

W czasie kontroli stwierdzano m.in. nieprawidłową temperaturę w urządzeniach chłodniczych w magazynie podręcznym a także brak w jadłospisach informacji dot. obecności substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji. Nieprawidłowości zostały usunięte.

10.10.18 Zakłady usług cateringowych

W 2015 r. nadzorem objęto 59 zakładów usług cateringowych, tj. 80,82% zapisanych w rejestrze zakładów (73). Ogółem przeprowadzono 119 kontroli. 2 stołówki oceniono jako

niezgodne z przepisami prawa żywnościowego, co stanowi 4,76% w stosunku do 42 ocenionych na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego. W zakładach tych produkowane są wyroby garmażeryjne, kanapki w szerokim asortymencie na potrzeby różnych zakładów żywienia zbiorowego, tj. stołówek w przedszkolach, szkołach i innych placówkach oświatowych oraz bloków żywienia w szpitalach, domów pomocy społecznej, a także stołówek i bufetów w zakładach pracy, na imprezy masowe i dla indywidualnego konsumenta. Przygotowane posiłki pakowane są do pojemników GN a następnie do termosów zbiorczych i przewożone do zakładów żywienia zbiorowego własnymi środkami transportu. Posiłki planowane i produkowane są dla zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego w oparciu o zasady racjonalnego żywienia z uwzględnieniem diet normalnych i leczniczych dla szpitali i domowej opieki społecznej. W związku z interwencjami mieszkańców w sprawie nielegalnej produkcji posiłków w Zakładzie Usług Cateringowych przy ul. Prusickiej 15 we Wrocławiu przeprowadzono kontrole sanitarne, podczas których stwierdzono szereg nieprawidłowości:

- zły stan sanitarno- techniczny ścian, sufitów, maszyn i urządzeń, umywalki do mycia rąk,
- nieskuteczna wentylacja mechaniczna w zakładzie,
- brak prawidłowo zorganizowanych i wyposażonych ciągów technologicznych i stanowisk produkcyjnych,
- zła jakość środków spożywczych spowodowana stosowaniem nieprawidłowych praktyk higienicznych i produkcyjnych,
- brak identyfikowalności żywności,
- brak zachowania łańcucha chłodniczego,
- brak warunków do prawidłowego mycia naczyń stołowych i transportowych,
- brak opracowanej dokumentacji i wdrożonych zasad GHP/GMP i systemu HACCP.

Za stwierdzone nieprawidłowości osobę winną ukarano 1 mandatem na kwotę 500 zł.

10.10.19 Inne zakłady żywienia

W 2015 r. nadzorem objęto 95 innych zakładów żywienia, tj. 46,80% zapisanych w rejestrze zakładów (203). Ogółem przeprowadzono 127 kontroli. W grupie tej ujęte są m.in.: bloki żywienia w zakładach karnych, stołówki w ośrodkach szkoleniowych, gotownia napojów, wydawalnie posiłków profilaktycznych, wydawalnie posiłków w dziennej opiece nad małymi dziećmi oraz w świetlicach środowiskowych.

W blokach żywienia w Zakładzie Karnym Nr 1 we Wrocławiu ul. Kleczkowska 35, Zakładzie Karnym Nr 2 we Wrocławiu ul. Fiołkowa 38 oraz w Areszcie Śledczym we Wrocławiu ul. Świebodzka 1, przeprowadzane były wielokrotnie kontrole sanitarne związane również z interwencjami osadzonych zarówno na warunki bytowe, jak i na jakość żywienia. Kontrole nie potwierdziły zasadności interwencji.

W czasie kontroli bloku żywienia w Zakładzie Karnym w Wołowie, w którym produkowane są i wydawane posiłki w ramach całodziennego wyżywienia dla około 1015 osadzonych, stwierdzono nieprawidłowości dotyczące m.in.:

- stanu technicznego ścian i sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych magazynowych, zmywalni, pomieszczeniu socjalnym,
- stanu technicznego naczyń transportowych (część naczyń transportowych wgniecionych, nieszczelnych),
- braku udokumentowania przeprowadzania szkoleń personelu,
- brak wyniku badań wyrobów gotowych nietrwałych mikrobiologicznie,
- braku informacji dla konsumentów o składnikach alergicznych występujących w składzie potraw.

W związku z powyższym wszczęto postępowanie administracyjne i wydano decyzje z określonymi terminami usunięcia uchybień. Zalecenia dotyczące szkoleń personelu, badania

wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie oraz informacji dla konsumentów o składnikach alergicznych występujących w składzie potraw zostały już wykonane, co wykazała przeprowadzona kontrola sprawdzająca. Ponadto przeprowadzono trzy kontrole interwencyjne dotyczące jakości wydawanych posiłków oraz żywienia osadzonego zgodnie z dietą wyznaniową- nieprawidłowości nie stwierdzono. Zakład Karny w Strzelinie prowadzi całodzienne wyżywienie dla osadzonych z wydawaniem posiłków bezpośrednio do cel mieszkalnych. Dziennie wydaje się ok. 630 posiłków dla osadzonych, w tym dietę podstawową, dietę lekkostrawną, diety dla osób chorych na cukrzycę, diety wegetariańskie, dietę bezglutenową.

W wydawalni posiłków w Szkole Podstawowej w Kamieńcu Wrocławskim przeprowadzona została kontrola na wniosek rodziców dotyczący niewłaściwej jakości owoców i warzyw podawanych dzieciom w ramach akcji „owoce w szkole”. W czasie kontroli zarzuty potwierdziły się, osobę winną ukarano mandatem w wysokości 100 złotych.

Świetlice środowiskowe i ogniska wychowawcze przeznaczone dla dzieci i młodzieży w wieku od 6 do 18 lat prowadzą swoją działalność w godzinach popołudniowych. Prowadzone są tu formy dożywiania dzieci zależnie od warunków technicznych. Najczęściej gotowe posiłki dostarczane są przez firmy cateringowe, gotowe kanapki oraz kupowane przez personel napoje. Potrawy i napoje wydawane są do konsumpcji w naczyniach jednorazowego użytku.

10.11 ŚRODKI TRANSPORTU

W 2015 roku do tej grupy zakwalifikowano 3545 środków transportu, z których skontrolowano 894 (25,2%). Ilość zarejestrowanych środków zwiększyła się w stosunku do roku ubiegłego o 22 %. Kontrole sanitarne przeprowadzane były przede wszystkim w związku z odbiorami sanitarnymi samochodów przeznaczonych do transportu żywności oraz wnioskami o dokonanie zmian w rejestrze - zgłaszanymi przez ich właścicieli. Były to środki transportu związane z zakładami produkcyjnymi typu ciastkarnie, piekarnie, wytwórnie wód mineralnych, zakłady żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego oraz z obrotem typu hurtownie spożywcze i mięsne, sklepy i kioski spożywcze. Kontrolą objęte były również środki transportu przewożące wyroby kulinarne w ramach cateringu oraz środki transportu typu naczepy ciężarowe przeznaczone do przewozu zbóż, warzyw, artykułów paszowych i składników do produkcji pasz zwierzęcych. Środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie przewożone są samochodami wyposażonymi w agregaty chłodnicze, w temperaturach określonych przez producentów. Natomiast wyroby kulinarne oraz gotowe dania obiadowe przewożone w ramach cateringu wyposażone są dodatkowo w styropianowe opakowania z wkładami oraz w torby termoizolacyjne. Wytwórnie lodów posiadają specjalistyczne środki transportu z agregatami chłodniczymi, zapewniającymi temperatury od 0 do - 40° C lub termosy z wkładami chłodniczymi. Pracownicy zajmujący się przewożeniem środków spożywczych posiadają aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych, zestawy do higienicznego mycia i dezynfekcji rąk, prawidłową odzież roboczą oraz są przeszkoleni z zakresu zasad dobrej praktyki higienicznej.

W nielicznych przypadkach podczas czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-higienicznego środków transportu. W związku z powyższym nałożono 6 mandatów karnych na łączną kwotę 1700 zł; wpłynęły do DPWIS we Wrocławiu 2 wnioski o nałożenie kar pieniężnych za prowadzenie działalności w zakresie niezgodnym z decyzją zatwierdzającą - przedsiębiorcy prowadzili sprzedaż ryb bezpośrednio ze środków transportu, mimo iż uzyskali zatwierdzenie wyłącznie na transport tych środków spożywczych.

11 ZAGROŻENIE ŚRODOWISKA PRACY Z UWZGLĘDNIENIEM CHOROÓB ZAWODOWYCH

11.1 OCENA ŚRODOWISKA PRACY

W 2015 roku pion higieny pracy obejmował nadzorem bieżącym 7604 zakłady zatrudniające łącznie 361887 pracowników, z czego 51,0 % zatrudnionych było w zakładach przetwórstwa przemysłowego (obejmujących rodzaje działalności ujęte w działach od 10 do 33 według Polskiej Klasyfikacji Działalności (PKD)). W opiece zdrowotnej i pomocy społecznej (działy PKD od 86 do 88) było 8,6 % ogółu zatrudnionych, w górnictwie (działy PKD od 05 do 09) było 5,4 %, a w transporcie i gospodarce magazynowej (działy PKD od 49 do 53) 4,5 %. Przeważającą część (82 %) nadzorowanych przez pion higieny pracy obiektów stanowiły zakłady małe - zatrudniające do 50 osób.

W 2015 roku przeprowadzono 3204 kontrole w 2522 zakładach. Przeciętna częstotliwość kontroli obiektu wynosiła 1,3.

Kontrole prowadzone w nadzorowanych zakładach wykazały szereg uchybień higieniczno-sanitarnych w zakresie warunków higieny pracy oraz w zakresie wprowadzania do obrotu i stosowania w działalności zawodowej substancji i mieszanin chemicznych oraz produktów biobójczych.

Szkodliwe warunki pracy, tzn. takie, gdzie pomiarami stwierdzono stężenia i natężenia czynników szkodliwych w środowisku pracy przekraczające wartości ustalonych normatywów higienicznych, wystąpiły w 10,3 % nadzorowanych zakładów (780 zakładów) i w 15,0 % skontrolowanych zakładów w 2015 roku (378 zakładów).

Do innych ważnych nieprawidłowości należały:

- brak aktualnych pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy – w 16,5 % skontrolowanych zakładów (416 zakładów),
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń – w 11,0 % skontrolowanych zakładów (274 zakłady),
- brak lub nieprawidłowa ocena ryzyka zawodowego – w 8,0 % skontrolowanych zakładów (200 zakładów),
- uchybienia w zakresie wprowadzania i stosowania w działalności zawodowej substancji i mieszanin chemicznych – w 6,5 % skontrolowanych zakładów (164 zakłady),
- brak rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy – w 5,5 % skontrolowanych zakładów (139 zakładów),
- uchybienia w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy – w 2,5 % skontrolowanych zakładów (64 zakłady),
- brak aktualnych badań lekarskich pracowników – w 1,5 % skontrolowanych zakładów (38 zakładów),
- uchybienia w zakresie czynników rakotwórczych lub mutagennych w środowisku pracy – w 1,3 % skontrolowanych zakładów (33 zakłady),
- uchybienia w zakresie wprowadzania do obrotu i stosowania w działalności zawodowej produktów biobójczych – w 0,5 % skontrolowanych zakładów (12 zakładów).

W związku z powyższym Państwowi Powiatowi Inspektorzy Sanitarni wydali łącznie 1007 decyzji administracyjnych.

11.2 CHEMIKALIA – WPROWADZANIE DO OBROTU I STOSOWANIE W DZIAŁALNOŚCI ZAWODOWEJ

W ramach nadzoru nad chemikaliami przeprowadzono:

- 1528 kontroli w ramach nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu oraz stosowaniem w działalności zawodowej substancji i mieszanin chemicznych,
- 281 kontroli w ramach nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu i stosowaniem w działalności zawodowej produktów biobójczych,
- 84 kontrole w ramach nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu i stosowaniem w działalności zawodowej chemicznych prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3,
- 42 kontrole w ramach nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu i stosowaniem w działalności zawodowej detergentów.

Kontrole wykazały nieprawidłowości w 7,0 % skontrolowanych podmiotów (176 podmiotów). Do najważniejszych uchybień należały: brak lub nieprawidłowe karty charakterystyk niebezpiecznych/stwarzających zagrożenie substancji i mieszanin chemicznych, nieprawidłowe oznakowanie opakowań chemikaliów, brak aktualnego spisu wprowadzanych do obrotu/stosowanych niebezpiecznych/stwarzających zagrożenie substancji i mieszanin chemicznych.

11.3 OCENA NARAŻENIA ZAWODOWEGO

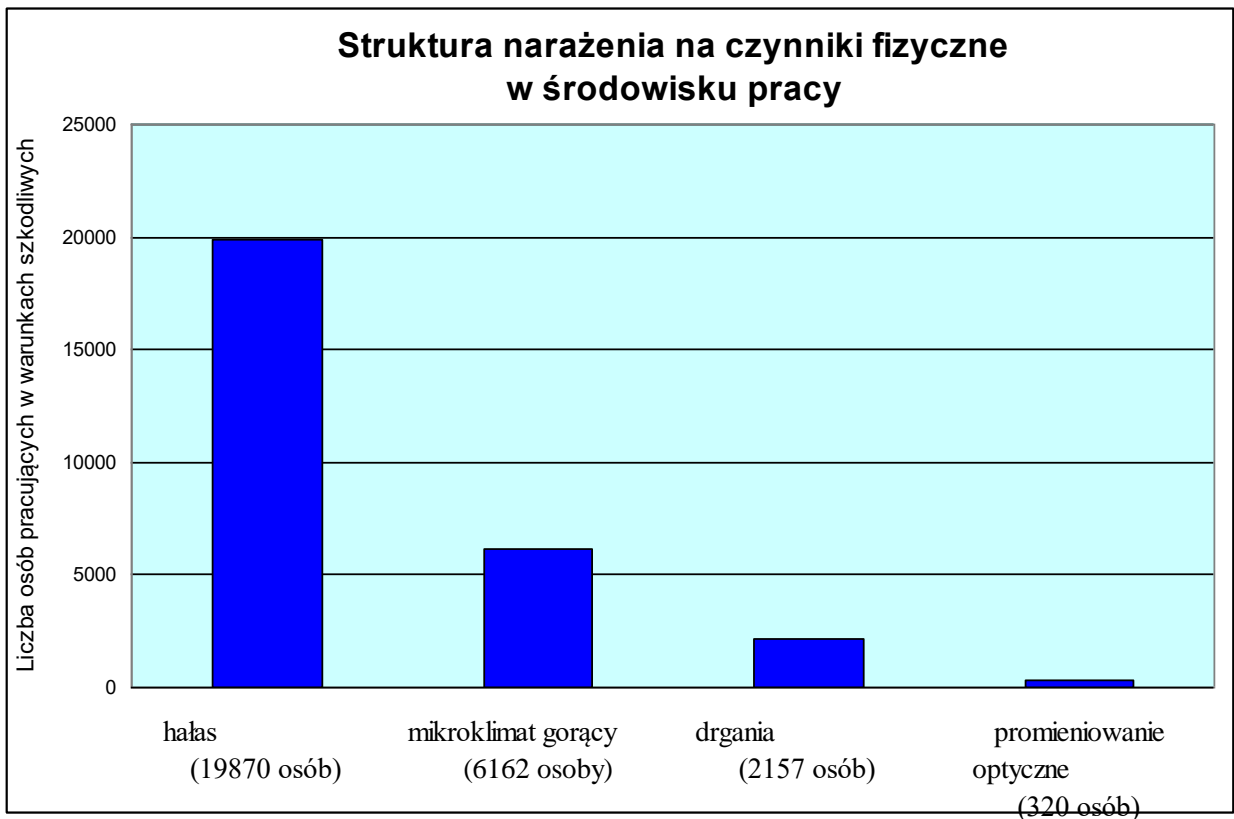
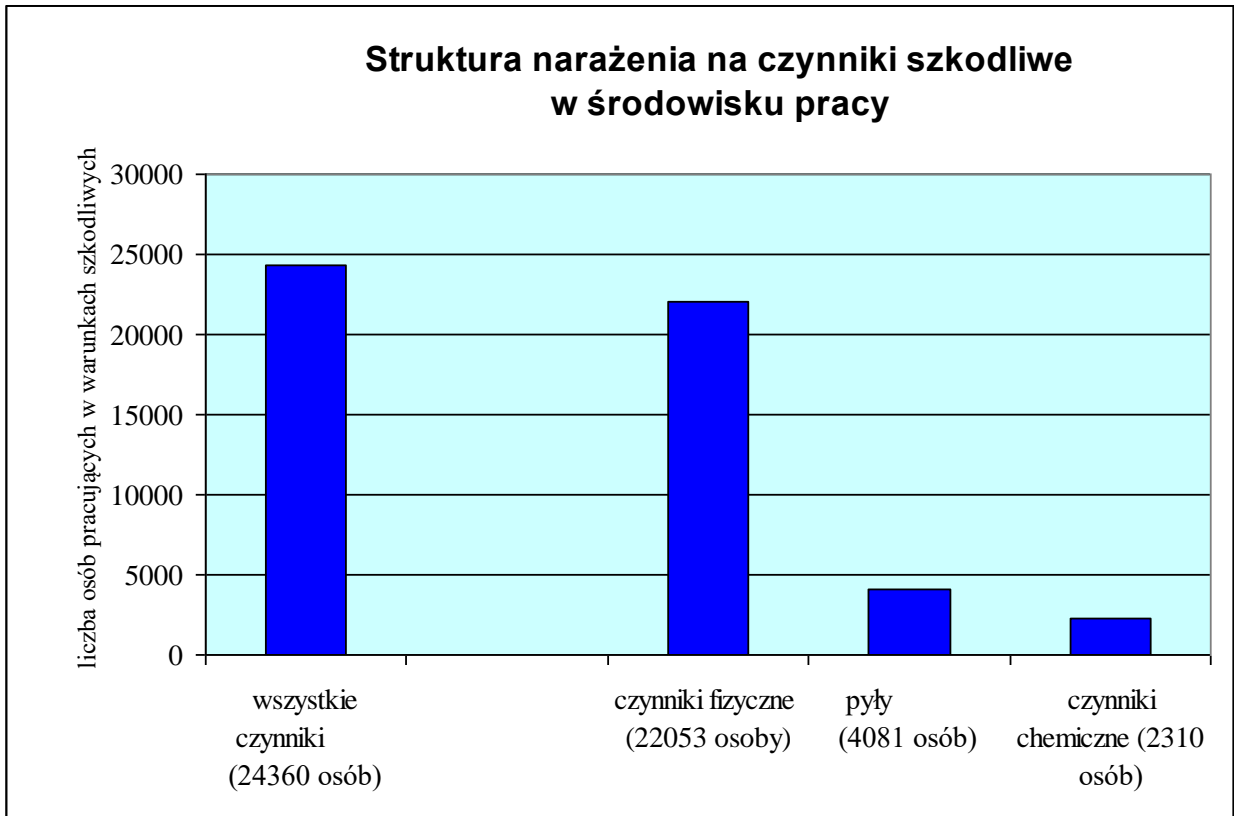
Kontrołowano poziom narażenia na czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy, mogące powodować u pracowników następstwa zdrowotne w postaci chorób zawodowych.

Z danych stacji sanitarno-epidemiologicznych województwa dolnośląskiego wynika, że w szkodliwych warunkach pracy, tj. takich, w których stwierdzono stężenia i natężenia czynników szkodliwych dla zdrowia przekraczające dopuszczalne normy pracowało łącznie 24360 osób, co stanowiło 6,7 % wszystkich osób zatrudnionych w zakładach objętych nadzorem. Są to osoby liczone 1 raz – niezależnie od liczby czynników szkodliwych, w przekroczeniu których pracowała dana osoba.

Występowanie przekroczeń stężeń i natężeń czynników szkodliwych w środowisku pracy stwierdzono w 780 nadzorowanych zakładach pracy i w 378 zakładach pracy skontrolowanych w 2015 roku.

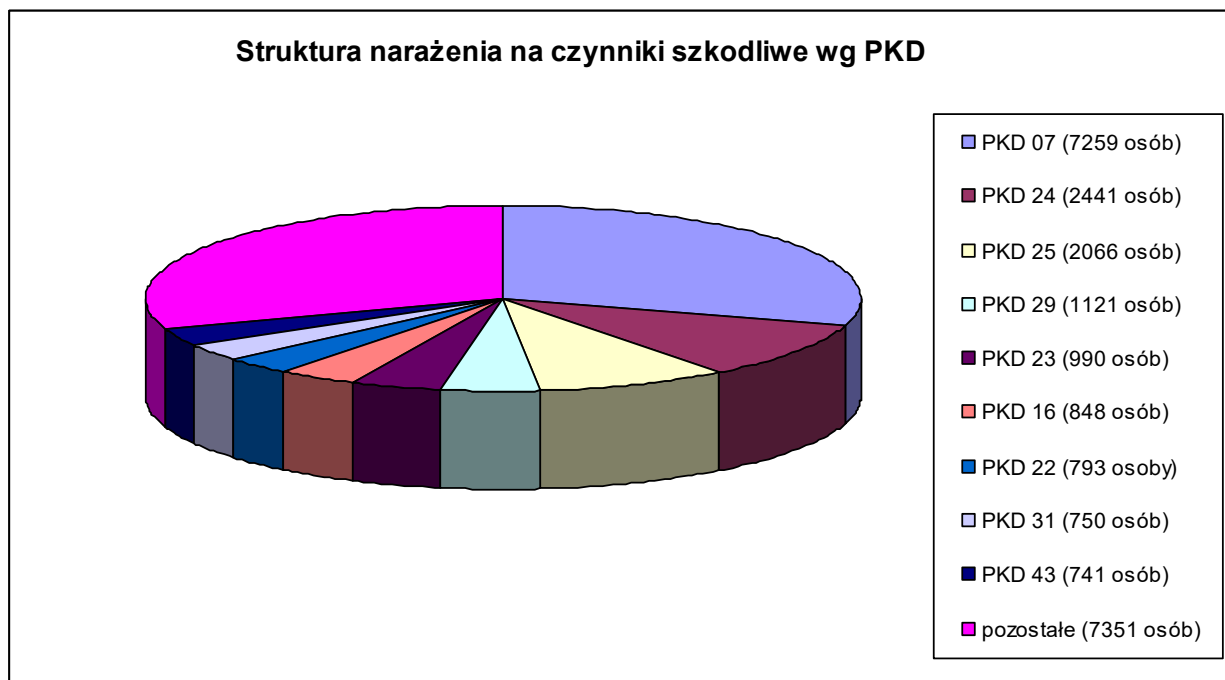
Narażenie na poszczególne grupy czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, dla których stwierdzono stężenia i natężenia przekraczające normatywy higieniczne, przedstawiało się następująco:

- czynniki chemiczne – 2310 osób, w tym głównie metale i ich związki (ołów, arsen, miedź, kadm),
- pyły (w przeważającej większości pyły o działaniu zwłókniającym, stwarzające ryzyko pylicy płuc) – 4081 osób,
- czynniki fizyczne – 22053 osoby: hałas – 19870 osób, mikroklimat gorący – 6162 osoby, drgania – 2157 osób, promieniowanie optyczne – 320 osób.

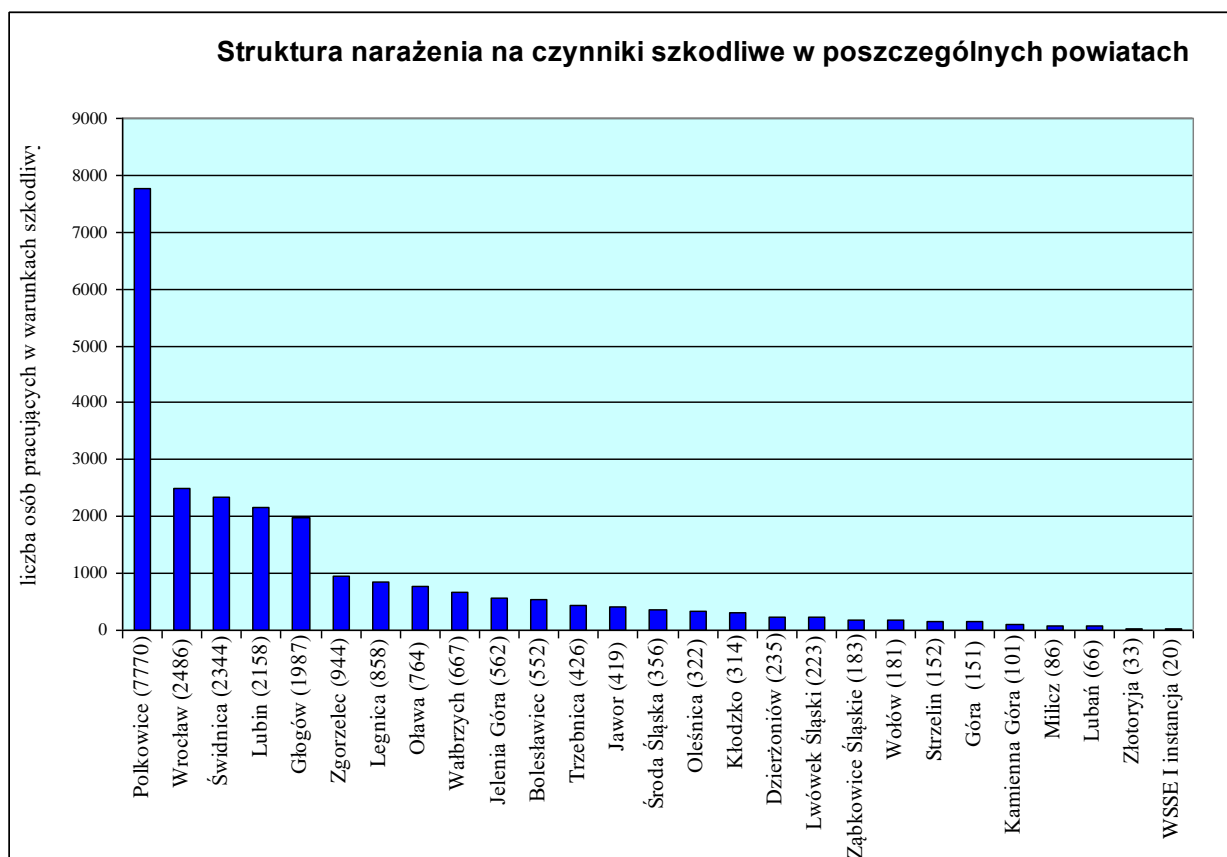


Największe zagrożenia zdrowotne w środowisku pracy występowały w zakładach pracy zajmujących się:

- górnictwem rud metali (PKD 07), narażenie na hałas, pyły, drgania, mikroklimat gorący – łącznie 7259 osób,
- produkcją metali (PKD 24), narażenie na hałas, pyły, drgania, czynniki chemiczne (ołów, arsen, miedź, kadm), promieniowanie optyczne, mikroklimat gorący – łącznie 2441 osób,
- produkcją metalowych wyrobów gotowych (PKD 25), narażenie na hałas, pyły, drgania, czynniki chemiczne (ołów, arsen, miedź, kadm) – łącznie 2066 osób,
- produkcją pojazdów samochodowych (PKD 29), narażenie na hałas – 1121 osób,
- produkcją wyrobów z pozostałych mineralnych surowców niemetalicznych (PKD 23), narażenie na hałas, pyły, drgania, mikroklimat gorący, czynniki chemiczne – 990 osób,
- produkcją wyrobów z drewna (PKD 16), narażenie na hałas, pyły drewna, drgania – 848 osób,
- produkcją wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych (PKD 22), narażenie na czynniki chemiczne, hałas, pyły i mikroklimat gorący – 793 osoby,
- produkcją mebli (PKD 31), narażenie na hałas, pyły drewna, czynniki chemiczne – 750 osób,
- robotami budowlanymi specjalistycznymi (PKD 43), narażenie na hałas, drgania, pyły i czynniki chemiczne – 741 osób.



Największą liczbę pracowników pracujących w warunkach szkodliwych odnotowano w powiecie polkowickim.



Dominującym czynnikiem szkodliwym w środowisku pracy województwa dolnośląskiego pozostawał, podobnie jak w latach ubiegłych, ponadnormatywny hałas.

W związku ze stwierdzonymi przekroczeniami wydano 84 decyzje administracyjne dotyczące obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych.

Do głównych działań podejmowanych przez pracodawców w celu zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy należały:

- zmiana organizacji pracy, poprzez wprowadzenie dodatkowych przerw w pracy i rotacji pracowników,
- remonty maszyn i urządzeń, wymiana starych, zużytych maszyn i urządzeń na nowe,
- wydzielenie stanowisk pracy związanych z występowaniem przekroczeń,
- konserwacja lub wykonanie nowej instalacji wentylacji odciągowej miejscowej na stanowiskach pracy.

Prowadzone postępowanie w związku z narażeniem na ponadnormatywny hałas dotyczyło:

- opracowania i wdrożenia programów działań organizacyjno – technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas,
- obniżenia przekroczeń natężenia hałasu,
- zapewnienia pracownikom dobranych do wielkości charakteryzujących hałas środków ochrony indywidualnej słuchu,
- oznakowania stref zagrożenia hałasem.

Ponadto, w wyniku postępowania prowadzonego przez Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych ulega poprawie stan higieniczny środowiska pracy pracowników, a także stan sanitarny pomieszczeń produkcyjnych i zaplecza socjalno-sanitarnego.

11.4 CHOROBY ZAWODOWE

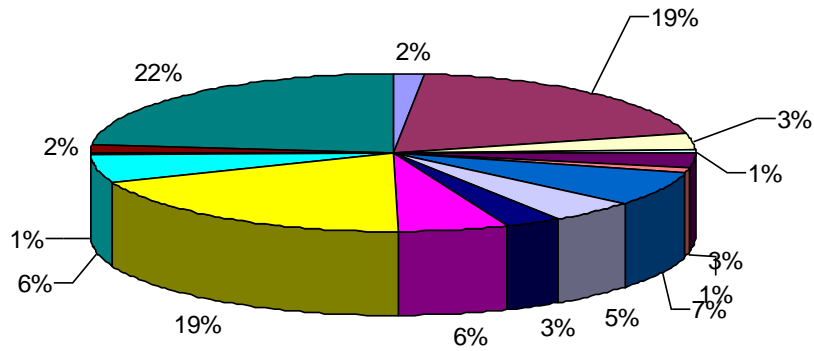
Następstwem pracy w warunkach szkodliwych dla zdrowia są choroby zawodowe. W 2015 roku w województwie dolnośląskim dokonano 502 zgłoszenia podejrzeń chorób zawodowych, z czego stwierdzono 191 chorób zawodowych. W roku poprzednim stwierdzono 205 chorób zawodowych.

W strukturze zachorowalności na choroby zawodowe w 2015 roku czołowe miejsce zajmują następujące jednostki chorobowe:

- choroby zakaźne lub pasożytnicze i ich następstwa (poz. 26) – 44 przypadki (23% ogółu stwierdzonych chorób zawodowych),
- pylice płuc (poz. 3) – 37 przypadków (20%),
- przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego (poz. 20) – 36 przypadków (19%),
- przewlekłe choroby narządu głosu (poz. 15) – 13 przypadków (7%),
- przewlekłe choroby układu ruchu (poz. 19) – 11 przypadków (6%).

Choroby te stanowią 75% wszystkich stwierdzonych chorób zawodowych w województwie dolnośląskim w 2015 roku; w różnych latach zmienia się kolejność dominujących jednostek chorobowych.

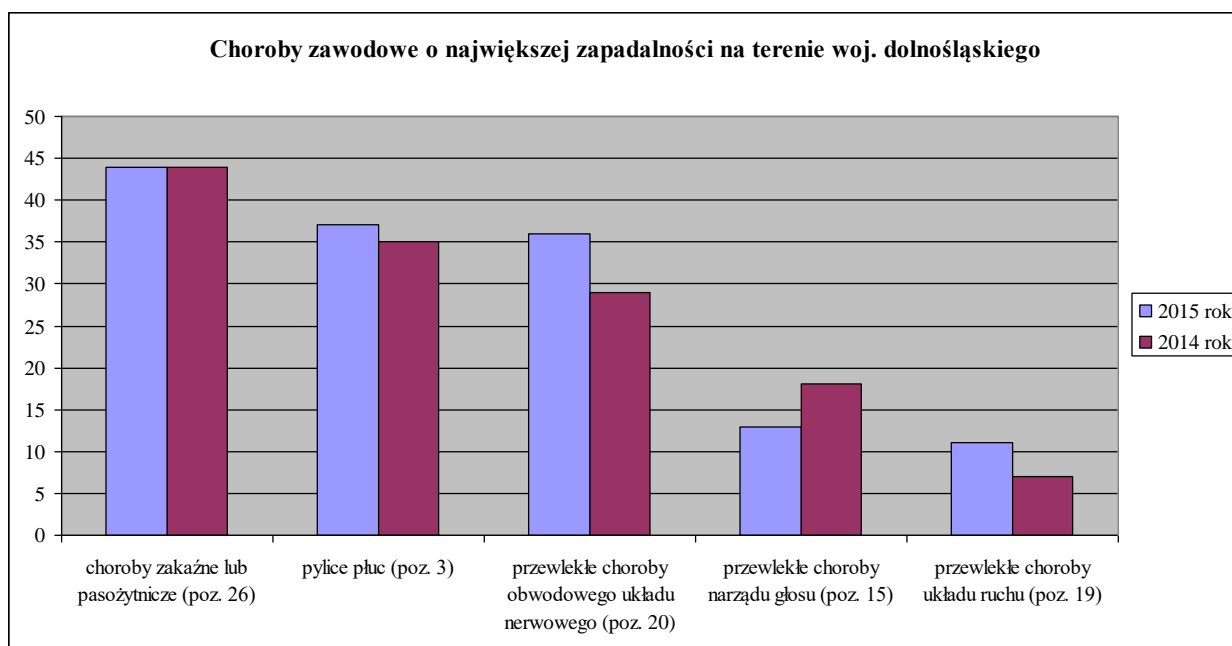
Choroby zawodowe stwierdzone w 2015 roku w woj. dolnośląskim



- | | |
|--|--|
| ■ Zatrucia ostre albo przewlekłe (poz. 1) | ■ pylice płuc (poz. 3) |
| ■ Choroby opłucnej lub osierdza (poz. 4) | ■ Przewlekłe obturacyjne zapalenie oskrzeli (poz. 5) |
| ■ astma oskrzelowa (poz. 6) | ■ alergiczny nieżyt nosa (poz. 12) |
| ■ przewlekłe choroby narządu głosu (poz. 15) | ■ nowotwory złośliwe (poz. 17) |
| ■ choroby skóry (poz. 18) | ■ przewlekłe choroby układu ruchu (poz. 19) |
| ■ przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego (poz. 20) | ■ zawodowe uszkodzenie słuchu (poz. 21) |
| ■ zespół wibracyjny (poz. 22) | ■ choroby układu wzrokowego (poz. 25) |
| ■ choroby zakaźne lub pasożytnicze (poz. 26) | |

Choroby zawodowe o najwyższej zapadalności na terenie województwa dolnośląskiego w 2015 roku w porównaniu z rokiem 2014.

Lp.	Rok 2015		Rok 2014	
	Nazwa choroby i pozycja w wykazie	Liczba stwierdzonych chorób	Nazwa choroby i pozycja w wykazie	Liczba stwierdzonych chorób
1	Choroby zakaźne lub pasożytnicze (poz. 26)	44	Choroby zakaźne lub pasożytnicze (poz. 26)	44
2	Pylice płuc (poz. 3)	37	Pylice płuc (poz. 3)	35
3	Przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego (poz. 20)	36	Przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego (poz. 20)	29
4	przewlekłe choroby narządu głosu (poz. 15)	13	choroby skóry (poz. 18)	28



W roku 2015 ogółem stwierdzono 44 przypadki chorób zakaźnych lub pasożytniczych (poz. 26). Wśród ww. chorób dominowała borelioza – stwierdzono 38 przypadków tej choroby (35 w roku 2014). Drugą najczęściej stwierdzaną chorobą zakaźną była gruźlica – 3 przypadki (2 w roku 2014) oraz WZW typu B i C – 2 przypadki (0 w roku 2014).

W poszczególnych rodzajach działalności w gospodarce narodowej dominowały następujące choroby zawodowe:

- w ochronie zdrowia i opiece społecznej oraz w leśnictwie, działalności weterynaryjnej i w rolnictwie – choroby zakaźne lub pasożytnicze;
- w górnictwie i kopalnictwie – pylice płuc;
- w edukacji – przewlekłe choroby narządu głosu związane z nadmiernym wysiłkiem głosowym;

- w przemyśle produkcyjnym – przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego oraz przewlekłe choroby układu ruchu.

Reasumując, w województwie dolnośląskim najczęściej stwierdzanymi chorobami zawodowymi w roku 2015 były: choroby zakaźne lub pasożytnicze i ich następstwa, pylice płuc, przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego oraz przewlekłe choroby układu ruchu. Utrzymała się liczba stwierdzanych przypadków chorób zakaźnych lub pasożytniczych i ich następstw w porównaniu z rokiem poprzednim. W przypadku pylic płuc, które zaliczane są od lat do jednych z najczęściej stwierdzanych chorób zawodowych, nastąpił nieznaczny wzrost, podobnie jak w przypadku przewlekłych chorób obwodowego układu nerwowego. Wśród chorób zakaźnych i inwazyjnych wzrosła liczba stwierdzanych przypadków boreliozy.

11.5 ŚRODKI ZASTĘPCZE

W 2015 roku pion higieny pracy woj. dolnośląskiego w ramach nadzoru nad przestrzeganiem zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych przeprowadził we współpracy z Policją oraz Służbą Celną 135 kontroli (w roku ubiegłym 31), podczas których w 14 obiektach stwierdzono naruszenie ww. zakazu.

W przypadku gdy dochodzi do uzasadnionego podejrzenia, iż podmiot/osoba fizyczna łamie zakaz wprowadzania do obrotu i/lub wytwarzania środków zastępczych PPIS woj. dolnośląskiego prowadzi postępowania administracyjne w sprawie wstrzymania wytwarzania / wprowadzania do obrotu produktów i ich zatrzymania oraz nakazania zaprzestania prowadzenia działalności w pomieszczeniach lub obiektach służących wytwarzaniu lub wprowadzaniu tych produktów do obrotu na czas niezbędny do usunięcia zagrożenia, nie dłuższy niż 3 miesiące zgodnie z art. 44c ust. 1 ustawy o p.n. Ponadto w ramach prowadzonego postępowania dokonuje się szeregu czynności procesowych, a jeżeli podejrzane produkty okażą się środkami zastępczymi wszczyna się i prowadzi kolejne postępowania administracyjne, tj.:

- postępowanie w sprawie zakazania wytwarzania/wprowadzania do obrotu produktów i nakazania ich zniszczenia na podstawie art. 44c ust. 4 ustawy o p.n.
- postępowanie w sprawie wymierzenia kary pieniężnej za wprowadzanie do obrotu środków zastępczych na podstawie art. 52a u.p.n.,
- postępowanie w sprawie obciążenia opłatą za czynności kontrolne z art. 36 ust. 1 ustawy o PIS.

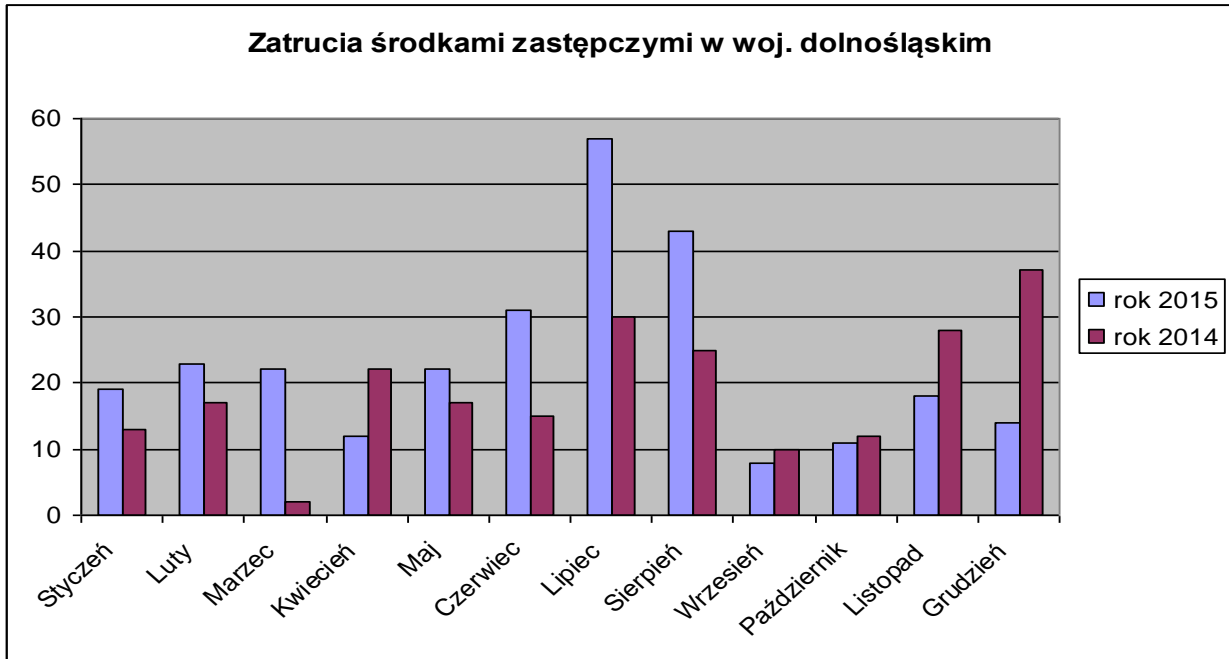
W ramach ww. postępowań PIS woj. dolnośląskiego w omawianym okresie wydała 88 decyzji administracyjnych (w roku ubiegłym 27).

W konsekwencji powyższych działań:

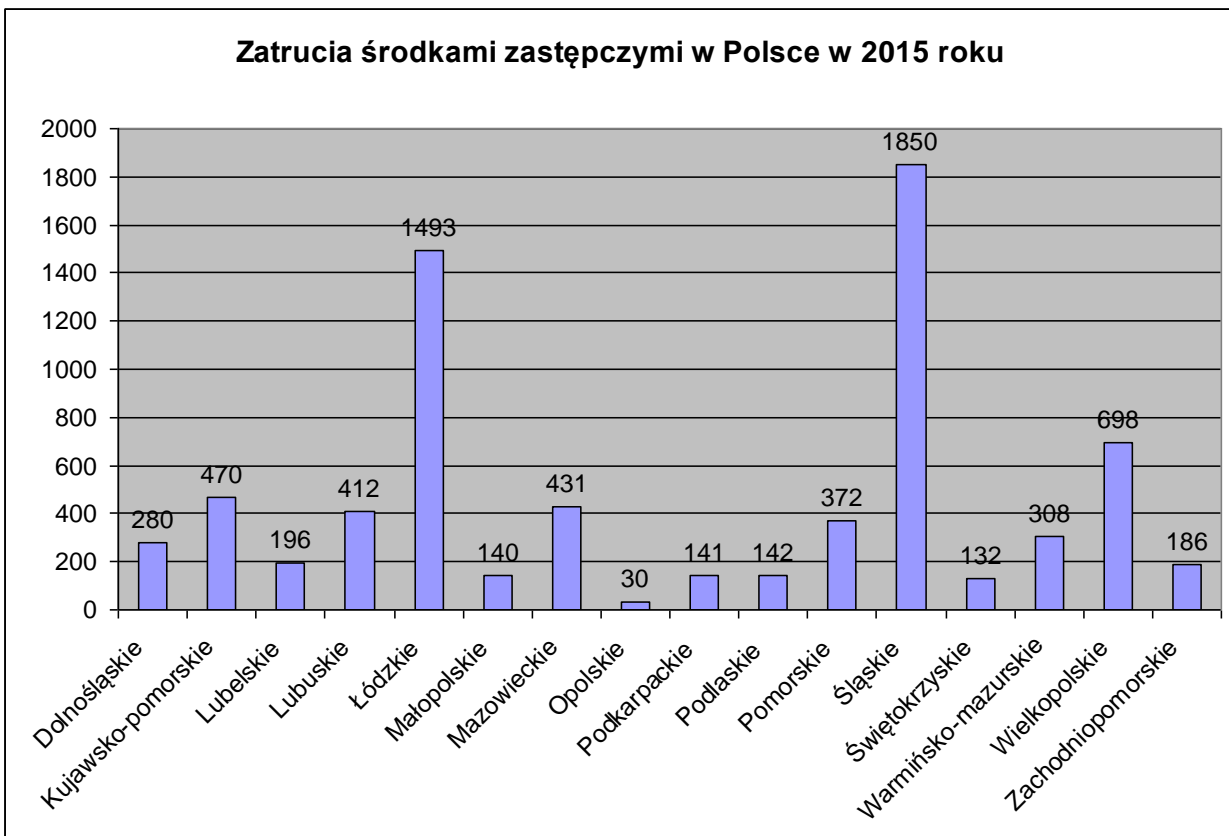
- przeprowadzono 135 kontroli,
- zabezpieczono 1022 opakowania produktów;
- nałożono kary pieniężne o łącznej wartości 1 105 000 zł.

Ponadto pion higieny pracy woj. dolnośląskiego w ramach współpracy z Ministerstwem Zdrowia gromadzi informacje od podmiotów leczniczych o liczbie osób z objawami zatruc środkami zastępczymi.

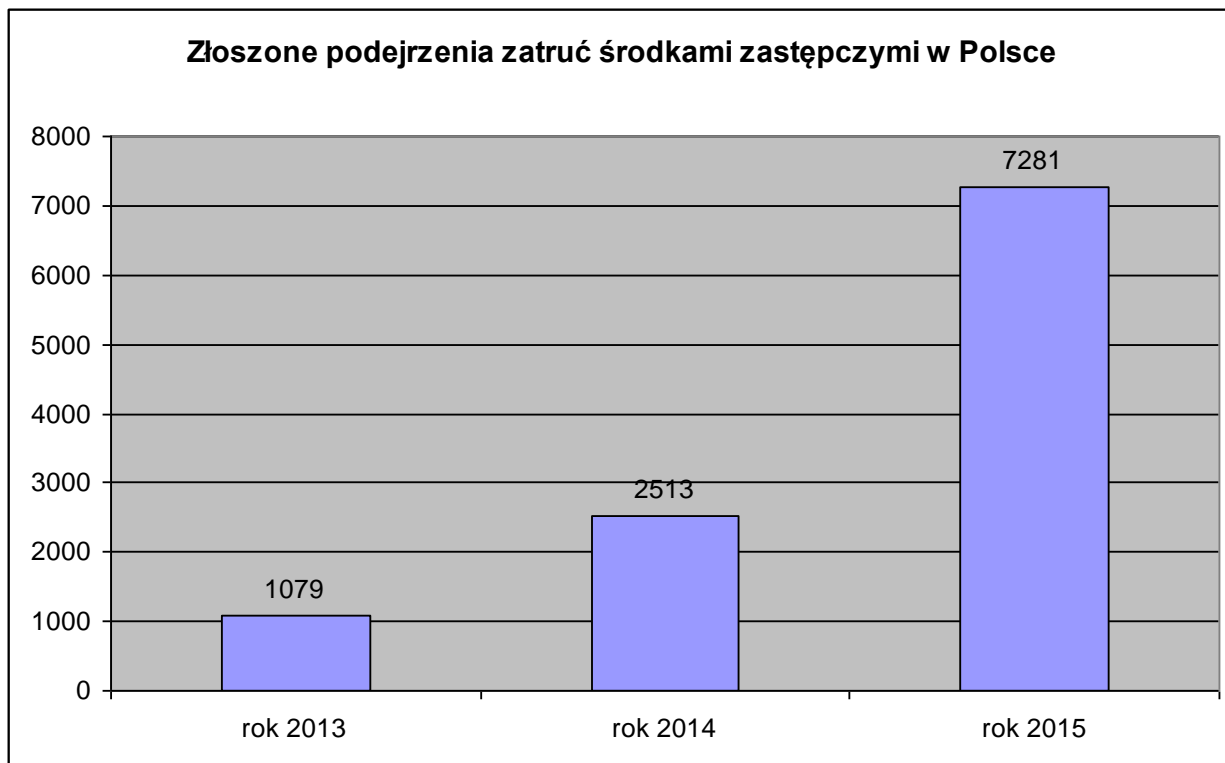
W 2015 roku zgłoszono do Państwowej Inspekcji Sanitarnej woj. dolnośląskiego 280 przypadków zatruc. W porównaniu z rokiem poprzednim zanotowano wzrost (rok 2014 – 228 przypadki). W rozbiciu na miesiące przedstawia się to następująco:



W porównaniu z innymi województwami, woj. dolnośląskie znajduje się obecnie na 9 miejscu w Polsce pod względem zgłoszonych przez podmioty lecznicze przypadków zatruc.



Także w skali całego kraju utrzymuje się tendencja wzrostowa zgłaszanych podejrzeń środkami zastępczymi i w porównaniu z latami poprzednimi prezentuje się następująco:



12 ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Na terenie województwa dolnośląskiego zapobiegawczy nadzór sanitarny sprawuje 26 Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych i Dolnośląski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny we Wrocławiu. W ramach wykonywanych zadań sprawowano nadzór nad warunkami higieny środowiska, higieny wypoczynku i rekreacji, higieny radiacyjnej, higieny pracy, higieny nauczania i wychowania, warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku oraz warunkami higieniczno-sanitarnymi udzielania świadczeń zdrowotnych. Działania podejmowano na etapie planowania, projektowania i dopuszczania do użytkowania obiektów budowlanych, zgodnie z zakresem określonym w ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Zadania wykonywano współdziałając w postępowaniu administracyjnym prowadzonym w sprawach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, w sprawach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, czy współdziałając w postępowaniu innym prowadzonym przez organ administracji architektoniczno - budowlanej. Ponadto realizowano zadania wynikające z przepisów ustaw: Prawo budowlane, Prawo ochrony środowiska, Prawo atomowe oraz ustaw: o działalności leczniczej, o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym i o żegludze śródlądowej a także wynikające z rozporządzeń wykonawczych do tych ustaw. Stanowiska zajmowano na podstawie dokonanej oceny warunków sanitarnych i zdrowotnych. Poprzez takie działanie sprawowano nadzór zapobiegawczy nad stanem sanitarnym terenu objętego kontrolą. Celem nadzoru była ochrona zdrowia ludzi przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych oraz zapobieganie powstawaniu chorób. W 2015 roku zajęto następujące stanowiska w niżej wymienionych sprawach:

- 158 stanowisk w sprawach projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, w tym 4 negatywne,
- 866 stanowisk w sprawach projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, w tym 15 negatywnych,
- 155 stanowisk w sprawach możliwości odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko,
- 614 stanowisk w sprawach potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym 171 stanowisk stwierdzających taką potrzebę,
- 129 stanowisk w sprawach środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia, w tym 11 negatywnych,
- 353 stanowiska w sprawach dokumentacji projektowej, w tym 7 negatywnych,
- 2697 stanowisk w sprawach dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych, w tym 6 zgłaszających sprzeciw,
- 64 stanowiska w sprawach projektów polityk, strategii, planów czy programów,
- 296 stanowisk w sprawach odstępstw od przepisów techniczno-budowlanych, w tym 17 negatywnych,
- 201 stanowisk w sprawach projektów pracowni z aparatem rentgenowskim,
- 75 stanowisk w sprawach spełnienia wymagań sanitarnych przez pomieszczenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą,
- 1060 stanowisk w sprawach niewymienionych powyżej m.in. dotyczących warunków zabudowy czy lokalizacji inwestycji celu publicznego, zastosowania materiałów do dystrybucji wody, w sprawach inwestorów starających się o dofinansowanie z Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, lokalizacji zbiorników bezodpływowych, lokalizacji miejsc do czasowego gromadzenia odpadów stałych itp.

Wykonując zadania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego przeprowadzono 2033 kontrole obiektów budowlanych.

13 STAN SANITARNY ZAKŁADÓW NAUCZANIA I WYCHOWANIA

W 2015 roku pracownicy pionu Higieny Dzieci i Młodzieży Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa dolnośląskiego obejmowali nadzorem 3002 stałe placówki oświatowo-wychowawcze. Skontrolowano 70% stałych placówek objętych ewidencją PIS przeprowadzając 3158 kontroli. Ponadto w I półroczu 2015 r. objęto nadzorem 545 turnusy zimowego wypoczynku zgłoszonych do elektronicznej bazy Ministra Edukacji Narodowej. Skontrolowano 40% z nich przeprowadzając 225 kontroli. W II półroczu 2015 r. objęto nadzorem 1390 turnusów letniego wypoczynku zgłoszonych do elektronicznej bazy Ministra Edukacji Narodowej. Skontrolowano 30% z nich przeprowadzając 414 kontroli.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego prowadzono kontrole w zakresie oceny:

- stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń budynków oraz stanu technicznego sprzętu i urządzeń sanitarnych,
- warunków zdrowotnych w szkolnych pracowniach komputerowych, rozkładów zajęć lekcyjnych, dostosowania mebli szkolnych/przedszkolnych do wzrostu dzieci i młodzieży, warunków stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin w szkolnych pracowniach chemicznych, warunków do praktycznej nauki zawodu, warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego,
- warunków sanitarnych w placówkach opiekuńczo-wychowawczych,
- warunków wypoczynku i rekreacji,
- dożywiania uczniów.

13.1 SZKOŁY PODSTAWOWE, GIMNAZJA I SZKOŁY PONADGIMNAZJALNE

Z 1229 objętych ewidencją szkół skontrolowano 895. Ogółem przeprowadzono 1648 kontroli. Najczęściej powtarzające się nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli dotyczyły:

- stanu sanitarno-technicznego sal lekcyjnych i innych sal dla dzieci i młodzieży (pracowni: komputerowych, chemicznych, zawodowych),
- stanu sanitarno-higienicznego toalet, w tym sprawności technicznej armatury, zapewnienia ciepłej wody przy umywalkach w sanitariatach oraz wyposażenia w środki higieniczne,
- ciągów komunikacyjnych w budynkach (nawierzchni, schodów, zabezpieczenia przestrzeni pomiędzy biegami schodów, zabezpieczenia kaloryferów itp.) i szatni,
- stanu sanitarno-technicznego dróg, dojazdów i ogrodzeń,
- placów zabaw, rekreacyjnych i bloków sportowych,
- warunków do prowadzenia zajęć wf.
- niedostosowania mebli do wzrostu dzieci i młodzieży, braku certyfikowanych mebli oraz sprzętu sportowego, niewłaściwego wyposażenia pracowni komputerowych.

W wyniku kontroli szkół wykazano 48 budynków ze złym stanem technicznym pomieszczeń (najwięcej dotyczyło zespołów szkół – 24, szkół podstawowych – 14). W kategorii złego stanu technicznego uwzględniano budynki wymagające kapitalnego lub częściowego remontu.

Przeprowadzane w kolejnych latach kontrole wykazują poprawę w zakresie stanu technicznego tych obiektów.

Organy prowadzące mimo słabej kondycji finansowej wspierają swoje placówki w remontach i modernizacjach na różnych poziomach ich potrzeb. Znaczną poprawę stanu placówek oświatowych uzyskano przy pomocy środków z UE, przeznaczanych na przeprowadzanie prac związanych z termomodernizacją budynków: ocieplanie budynków, remont elewacji, wymianę stolarki drzwiowej i okiennej, wymianę grzejników c.o., remont kotłowni (np.: na terenie powiatu jaworskiego).

W okresie przerwy wakacyjnej, w placówkach szkolnych na terenie całego województwa dolnośląskiego przeprowadzono remonty bieżące i prace konserwatorskie.

Prace remontowe przeprowadzono w 528 placówkach (najwięcej w szkołach podstawowych - 277). Mimo słabej kondycji finansowej organów prowadzących szkoły, w niektórych placówkach wykonywano nie tylko drobne prace remontowe, ale także poważniejsze remonty jak termomodernizacja budynków, remonty kapitalne i renowacje dachów, remonty kapitalne łazienek i sanitariatów, zakładano nową instalację wodno-kanalizacyjną i centralnego ogrzewania. Dyrektorzy większości szkół deklarowali zakończenie prac remontowych do 31.08.2015 r., jednak w 30 szkołach prace remontowe były kontynuowane w czasie roku szkolnego (w 16 placówkach do końca września 2015 r., w 14 placówkach dłużej, co byłoby dużym utrudnieniem dla funkcjonowania placówek).

Na terenie woj. dolnośląskiego funkcjonują również szkoły zlokalizowane w nieprzystosowanych obiektach, które były budowane z przeznaczeniem na inną działalność niż dydaktyczno-wychowawcza i nie spełniają wszystkich wymagań stawianych placówkom oświatowo-wychowawczym, m.in. z powodu ciasnych korytarzy komunikacyjnych, braku warunków do prawidłowego przechowywania odzieży wierzchniej uczniów, braku pomieszczeń do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego, zbyt małej wysokości sal lekcyjnych, niskiego usytuowania podłóg w pomieszczeniach na pobyt ludzi, względem urządzonego terenu przy budynku, braku wydzielonych oddzielnych toalet dla chłopców i dla dziewcząt, braku wentylacji grawitacyjnej.

W niektórych szkołach ze względu na brak warunków lokalowych nie ma świetlic, szatni, gabinetów profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej, jadalni, a także występuje duże zagęszczenie ciągów komunikacyjnych, sal zajęć (np: taka sytuacja występuje w szkołach w powiecie średzkim).

Niewłaściwe warunki do utrzymania higieny stwierdzono w 30 szkołach na 895 skontrolowanych w 2015 r. Dotyczyły one najczęściej niewłaściwego stanu technicznego pomieszczeń – w 28 placówkach. W 47 placówkach na 895 skontrolowanych stwierdzono niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych (np.: na terenie powiatu górowskiego w 2 szkołach podstawowych, w 1 gimnazjum, w 1 zespole szkół; na terenie powiatu legnickiego w 3 szkołach podstawowych, 2 zespołach szkół, na terenie powiatu wałbrzyskiego w 3 szkołach podstawowych, 3 gimnazjach, 2 zespołach szkół); na terenie powiatu głogowskiego w 4 szkołach podstawowych i w 1 zespole szkół; w powiecie lwóweckim w 2 szkołach podstawowych, w 2 gimnazjach, w 1 zespole szkół).

W powiecie oławskim w 2015 r. uzyskano poprawę stanu dostępności do urządzeń sanitarnych w 5 placówkach poprzez przeprowadzenie remontów, modernizację umywalni i sanitariatów.

W 2015 r. odnotowano, że na terenie województwa dolnośląskiego w placówkach oświatowych nie funkcjonują już ustępy zewnętrzne. W powiecie złotoryjskim w 1 szkole, która posiadała jeszcze w 2014 r. ustępy zewnętrzne (z których korzystała 1 szkoła podstawowa i 1 gimnazjum), oddano do użytku dla uczniów wewnętrzny węzeł sanitarny w suterenie budynku jednej ze szkół.

161 szkół (895 skontrolowanych) posiadających wewnętrzne sieci kanalizacyjne odprowadza ścieki z budynków do zbiorników bezodpływowych; placówki te nie są podłączone do kanalizacji centralnej. Najwięcej tych placówek jest w powiecie: oleśnickim – 17, trzebnickim -17, górowskim -11, kłodzkim – 12, świdnickim – 10). 19 placówek posiadających instalację wewnętrzną wodociągową korzysta z ujęć własnych wody, (najwięcej w szkołach podstawowych – 15, m.in. w powiecie jaworskim - 4 szkoły podstawowe, powiecie kłodzkim – 5 szkół podstawowych).

W skontrolowanych szkołach sprawdzano również warunki do utrzymania higieny osobistej oceniając dostępność do mydła w dozownikach, suszarek do rąk lub ręczników jednorazowych i papieru toaletowego. W tym zakresie wydawano zalecenia doraźne,

natychmiastowego usunięcia nieprawidłowości. W 2015 r. stwierdzono brak bieżącej ciepłej wody w 2 placówkach (w 1 szkole podstawowej, w 1 gimnazjum).

Ponadto:

- Na 1357 skontrolowanych przedszkoli i szkół funkcjonujących samodzielnie bądź w zespołach szkół w 547 placówkach nie funkcjonują oddziały zerowe. Właściwą infrastrukturę i wyposażenie pomieszczeń przeznaczonych do użytkowania przez oddział zerowy posiadało 558 placówek. Odpowiedniej infrastruktury nie posiadało 230 placówek najczęściej ze względu na brak możliwości wydzielenia ciągów komunikacyjnych tak, by nie krzyżowały się z drogami komunikacyjnymi starszych uczniów (152 placówki), brak wydzielonego placu rekreacyjnego dla młodszych dzieci (80 placówek), zbyt małą powierzchnię sal – min., 2,5 m² na dziecko (72 placówki).

- Podczas przeprowadzanych kontroli nie stwierdzano łamania ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

- Oceniono dożywianie dzieci i młodzieży w szkołach z uwzględnieniem dożywiania sponsorowanego. W znacznej części szkół żywienie prowadzone jest w formie cateringu. Szkoły nadal realizują program „Szkłanka mleka dla wszystkich uczniów” oraz „Owoce w szkole” np.; w powiecie górowskim („Owoce w szkole”- liczba korzystających 1369, „Szkłanka mleka dla wszystkich uczniów” – liczba korzystających 2515), lubińskim („Owoce w szkole”- liczba korzystających 2769, „Szkłanka mleka dla wszystkich uczniów” – liczba korzystających 3378), oławskim („Owoce w szkole”- liczba korzystających 3335, „Szkłanka mleka dla wszystkich uczniów” – liczba korzystających 4774), trzebnickim w akcji „Mleko w szkole” skorzystało 5805 uczniów, a w akcji „Warzywa i owoce w szkole” skorzystało 3452 uczniów.

- W niektórych szkołach nie zapewniono możliwości pozostawienia w szkole części podręczników i przyborów szkolnych ze względu na warunki lokalowe lub brak szafek.

- Poprawę odnotowano w zakresie dostępności do gabinetów profilaktyki zdrowotnej. Jednak odnotowuje się brak gabinetów w wielu szkołach, np.: w 27 szkołach w powiecie legnickim, w 8 szkołach powiatu wałbrzyskiego. Szkoły nie posiadające gabinetów profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej zapewniają uczniom opiekę pielęgniarską w wymaganym zakresie w pomieszczeniach zastępczych na terenie swoich placówek, w gabinetach innych szkół lub poza szkołą w podmiotach leczniczych - na podstawie deklaracji wyboru lekarza podstawowej opieki zdrowotnej. W niektórych szkołach tworzone są gabinety stomatologiczne w 4 szkołach podstawowych będących pod nadzorem PPIS w Wałbrzychu utworzono szkolne gabinety stomatologiczne w ramach realizacji projektu „Wałbrzyski program profilaktycznej opieki stomatologicznej zapobiegający rozwojowi próchnicy zębów i chorób przyzębia u dzieci i młodzieży z wałbrzyskich szkół podstawowych i gimnazjach na lata 2015-2017”.

- Dużym problemem w przedszkolach i w szkołach na terenie Dolnego Śląska jest występowanie wszawicy u dzieci. W związku z telefonicznymi zgłoszeniami rodziców podejmowane były działania zaradcze, np.: w powiecie oławskim szkoła, w której wystąpił problem wszawicy bierze udział w programie „Problem z głowy”. W szkole prowadzone są działania edukacyjne i profilaktyczne. Na terenie powiatu strzelińskiego wysłano do wszystkich placówek oświatowych oraz do organów prowadzących stanowisko Głównego Inspektora Sanitarnego w sprawie zapobiegania i zwalczania wszawicy u dzieci i młodzieży celem skoordynowania działań profilaktycznych oraz komunikat PPIS w Strzelinie skierowany do rodziców w sprawie zachowań prozdrowotnych. W powiecie jeleniogórskim interweniowano z powodu zgłoszenia przez rodziców złych warunków higienicznych w szkole podstawowej (brudne dywany w klasach I-III oraz brudne poduszki w wyposażeniu świetlicy na których leżą dzieci oraz obecności wszy u dzieci). Przeprowadzona kontrola potwierdziła powyższe uchybienia. Osoba odpowiedzialna za zaistniałe nieprawidłowości została ukarana mandatem karnym.

- W szkołach wałbrzyskich nadal realizowany jest program „Szkoła od nowa”, którego głównym założeniem jest poprawa infrastruktury szkół (m.in. termomodernizacje budynków, modernizacji

pomieszczeń do zajęć z wf., remonty sanitariatów, remonty podłóg, modernizacja terenów przyszkolnych). W ramach innego projektu pn „Zdroje wodne w każdej szkole” w szkołach na terenie powiatu wałbrzyskiego montowane są poidelka.

W celu poprawy warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach wydawano decyzje administracyjne zobowiązujące dyrektorów tych placówek do usunięcia uchybień w określonych terminach i przekazywano do organów prowadzących szkoły i placówki prowadzących informacje o stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowościach.

W 2015 r. wystosowano do organów prowadzących szkoły i placówki 32 wystąpienia, które dotyczyły braku w szkołach gabinetów profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej, a w przedszkolach nieprawidłowego zestawienia mebli dla dzieci (stolików i krzeseł), m.in. w powiecie oławskim 8 wystąpień. powiecie średzkim skierowano wystąpienia do 10 organów prowadzących szkoły, przedszkola, placówki innej formy wychowania przedszkolnego żłobki, klub dziecięcy w sprawie konieczności stosowania się od 01 września 2015 r. do nowych przepisów dotyczących środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach oświatowych.

W celu uzyskania poprawy stanu technicznego i funkcjonalności pomieszczeń obiektów oświatowych PPIS wydawali decyzje nakazujące dostosowanie obiektów do obowiązujących przepisów. Dyrektorzy placówek jednak często występowali do PPIS o prolongatę terminu wykonania obowiązków. Jednak uzasadniając ich niewykonanie w określonych terminach trudnościami finansowymi. Uzasadnione wnioski były rozpatrywane przez PPIS pozytywnie - w całym woj. dolnośląskim wydano w 2015 r. 270 decyzji prolongujących.

13.2 OCENA WARUNKÓW POBYTU DZIECI I MŁODZIEŻY W PLACÓWKACH NAUCZANIA I WYCHOWANIA

Higiena procesu nauczania i wychowania - Ocena tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych.

W ramach nadzoru bieżącego oceniany był tygodniowy rozkład zajęć lekcyjnych pod kątem zachowania zasad higieny. Łącznie w 2015 r. na terenie województwa dolnośląskiego zbadano rozkłady zajęć lekcyjnych w 757 szkołach – w 6389 oddziałach, nieprawidłowości stwierdzono w 9 szkołach - w 47 oddziałach. Dokonując oceny tygodniowego rozkładu zajęć lekcyjnych sprawdzono równomierność obciążenia zajęciami uczniów w poszczególnych dniach tygodnia, rozpoczynanie zajęć o stałej porze. W powiecie oławskim zbadano rozkłady zajęć lekcyjnych w 22 szkołach – 229 oddziałach; nieprawidłowości stwierdzono w 2 szkołach - w 7 oddziałach. W powiecie wałbrzyskim zbadano rozkłady zajęć lekcyjnych w 50 szkołach – 412 oddziałach; nieprawidłowości stwierdzono w 1 szkole - w 9 oddziałach . Stwierdzane nieprawidłowości w pojedynczych oddziałach klasowych były omawiane na bieżąco z dyrektorami szkół. Dyrektorzy wprowadzają w celu zapewnienia uczniom higienicznych warunków odpoczynku między lekcjami, m.in. eliminują w szkołach przerwy 5 minutowe, zwiększają ilość przerw dziesięciominutowych. Często jednak wprowadza się to kosztem przerw dwudziestominutowych. W wielu szkołach zajęcia lekcyjne prowadzone są w systemie dwuzmianowym:

Ocena dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii.

Dostosowanie mebli szkolnych do wzrostu uczniów.

W ramach sprawowanego nadzoru dokonywano oceny dostosowania mebli szkolnych do wzrostu uczniów. Wśród przyczyn niewłaściwego dostosowania mebli szkolnych do wzrostu uczniów wskazywano: przemieszczanie się uczniów z sal dydaktycznych (brak własnych klas, przeznaczonych tylko dla jednego oddziału), brak zróżnicowania mebli szkolnych (np.: tylko jedna wielkość mebli w salach lekcyjnych), nieodpowiednie zestawienie stołów i krzeseł, częsta

zmiana stanowisk pracy, brak odpowiednich nawyków i samokontroli uczniów, nieprzestrzeganie prawidłowego doboru mebli w klasie przez nauczycieli, wyposażenie szkół w stare meble bez certyfikatów.

W powiecie dzierzoniowskim nadal szkoły i przedszkola dysponują głównie meblami zakupionymi przed 1997 r. bez certyfikatów. Meble stare są doraźnie odnawiane i naprawiane lub wymieniane w pojedynczych oddziałach w miarę posiadanych środków finansowych. Ponadto, stwierdza się wyposażenie pracowni komputerowej w krzesła stacjonarne bez możliwości regulowania wysokości siedziska, nie posiadające możliwości obrotu wokół osi dotyczyło to np.: placówek na terenie powiatu średzkiego.

Tam, gdzie stwierdzano nieprawidłowości wydawano decyzje administracyjne.

Ocena infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.

Na 906 skontrolowanych w tym zakresie szkół, 688 posiadało wystarczające warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego. Były to placówki, które posiadały sale gimnastyczne, sale rekreacyjne, boiska sportowe. W 456 szkołach, niezależnie od posiadanej infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, zorganizowano dodatkowo możliwość korzystania przez uczniów z zajęć m.in. na basenach (298 szkół), na stadionach sportowych (132 szkół), w halach sportowych (83 szkół). W dalszym ciągu istnieją jednak szkoły, w których nie ma warunków do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego. W większości szkoły te korzystały z obiektów sportowych znajdujących się poza placówką. Zdarza się też, że zajęcia z wychowania fizycznego odbywają się na korytarzach – w 33 szkołach (m.in. na terenie powiatu głogowskiego – w 10 szkołach, na terenie powiatu lwóweckiego – w 7 szkołach, legnickiego - w 4 szkołach). Coraz częściej stwierdza się zły stan nawierzchni boisk szkolnych. W wyniku dużej eksploatacji pogarsza się też stan sanitarno-techniczny pomieszczeń bloków sportowych – w wielu ściany, sufity, podłogi wymagają bieżących remontów. Poprawę uzyskano w powiecie głogowskim - wybudowano nowe boiska sportowe oraz odnowiono nawierzchnię boisk na terenie kilku szkół. Na terenie powiatu strzelińskiego przy szkole podstawowej wybudowano salę sportową z zapleczem sanitarnym. W powiecie trzebnickim w 2 szkołach podstawowych oddano do użytku nowe boisko wielofunkcyjne.

Problemem pozostaje w szkołach utrzymanie higieny po zajęciach z wychowania fizycznego. Pomimo zapewnienia przez placówki coraz lepszych warunków, dzieci i młodzież szkolna nie korzysta z urządzeń natryskowych regularnie po tych zajęciach. Powodem tego stanu są m.in. zbyt krótkie przerwy po zajęciach z wychowania fizycznego. Najczęściej natryski przy blokach sportowych wykorzystywane są po dodatkowych zajęciach sportowych.

13.3 NADZÓR NAD SUBSTANCJAMI CHEMICZNYMI W SZKOŁACH

W szkołach posiadających na stanie substancje i mieszaniny chemiczne, podczas kontroli szczególnie uwagę zwracano na zagadnienia dotyczące właściwego oznakowania, zabezpieczania, przechowywania substancji i mieszanin niebezpiecznych, posiadania wymaganych kart charakterystyki substancji i mieszanin chemicznych. Skontrolowano 181 szkół, które posiadały substancje i mieszaniny chemiczne. Brak aktualnego spisu posiadanych substancji i preparatów chemicznych stwierdzono w 2 szkołach, brak oznakowania bądź oznakowanie niezgodne z przepisami stwierdzono w 1 placówce, brak wymaganych kart charakterystyki substancji chemicznych i ich mieszanin - w 1 szkole. W celu usunięcia nieprawidłowości wydawano decyzje administracyjne bądź zalecenia.

Od kilku lat obserwuje się, że szkoły rezygnują ze stosowania substancji niebezpiecznych i mieszanin chemicznych z uwagi na brak właściwych i bezpiecznych warunków. W większości szkół, które posiadają substancje i mieszaniny niebezpieczne zajęcia przygotowywane i prowadzone są przez nauczycieli chemii tylko w formie pokazowej bez bezpośredniego udziału

uczniów. Ponadto szkoły korzystają z dostępnych na rynku programów multimedialnych. W czasie kontroli informowano przedstawicieli szkół o konieczności przekazywania przeterminowanych substancji chemicznych niebezpiecznych i ich mieszanin do utylizacji, np. w 4 szkołach podstawowych na terenie powiatu wałbrzyskiego stwierdzono ok. 5 kg przeterminowanych odczynników chemicznych.

13.4 ŻŁOBKI PRZEDSZKOLA PLACÓWKI WYCHOWANIA PRZEDSZKOLNEGO

Skontrolowano 70% będących w ewidencji żłobków. Przeprowadzono 224 kontrole. Opieką objęto 5945 dzieci. W skontrolowanych placówkach nie stwierdzono budynków w złym stanie higieniczno-sanitarnym oraz technicznym. Podczas kontroli stwierdzano (m.in. w powiecie średzkim, wrocławskim, oławskim) nieprawidłowości, np.: brak certyfikowanego sprzętu meblowego w pomieszczeniach pobytu dzieci oraz certyfikowanych urządzeń stanowiących wyposażenie placów zabaw, brak badań oświetlenia sztucznego w pomieszczeniach, brak osłon na grzejnikach centralnego ogrzewania w pomieszczeniach przeznaczonych na zbiorowy pobyt dzieci, zniszczona stolarka drzwiowa. W placówkach, w których stwierdzano nieprawidłowości wydawano decyzje administracyjne.

W 2015 r. skontrolowano 80% ujętych w ewidencji przedszkoli. Przeprowadzono 943 kontrole. W skontrolowanych placówkach opieką objętych było 52119 dzieci. Wykazano 4 przedszkola zlokalizowane w budynkach w złym stanie technicznym, 4 przedszkola w budynku w złym stanie higieniczno-sanitarnym oraz technicznym.

Niewłaściwe warunki do utrzymania higieny stwierdzono w 12 placówkach, w tym niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych. Stwierdzane nieprawidłowości podczas kontroli to m. in.: zły stan techniczny ścian w salach zajęć i łazienek, wyeksploatowane, zniszczone wykładziny dywanowe, zniszczona stolarka okienna, zły stan techniczny punktów świetlnych, brak wentylacji pomieszczeń, zły stan wyposażenia pomieszczeń dla dzieci, niewłaściwe oświetlenie sztuczne pomieszczeń, zły stan techniczny nawierzchni przejść, placu zabaw, urządzeń zabawowych na placu zabaw.

We wszystkich przypadkach, kiedy stwierdzano nieprawidłowości wydawano decyzje administracyjne nakazujące usunięcie nieprawidłowości. W przypadkach, w których stwierdzono w placówkach złe warunki do utrzymania higieny osobistej, osobę winną zaniedbań karano mandatem karnym.

Przedmiotem oceny w przedszkolach były również place zabaw i tereny rekreacyjne. Sprawdzano stan sanitarno-techniczny urządzeń zabawowych, zabezpieczenia placów zabaw. Sprawdzano czy urządzenia rekreacyjne posiadają obowiązujące certyfikaty, czy konstrukcje zabawowe są mocne, stabilne, osłonięte siatką zabezpieczającą, zjeżdżalnie gładkie, zabawki oznaczenia CE, czy konstrukcje przechodzą okresowe przeglądy techniczne. W okresie wiosennym przeprowadzono kontrole placów zabaw pod kątem zabezpieczenia piaskownic przed dostępem zwierząt, czystości piasku (wymagano udokumentowania wymiany piasku). Ponadto w przedszkolach oceniano wyposażenie pomieszczeń przedszkolnych m.in. czy zabawki spełniają wymagania bezpieczeństwa, czy nabywane do pomieszczeń meble i sprzęt posiadają certyfikaty i atesty. Niestety zdarza się, że dyrektorzy placówek nie zawsze pozyskują certyfikaty lub atesty nabytych wyrobów. Dopiero w wyniku działań kontrolnych PIS zarządzający placówką pozyskują brakujące certyfikaty, atesty, tabliczki znamionowe, etykiety.

Nadal obserwuje się duże zapotrzebowanie społeczne na placówki przedszkolne publiczne. Rosnąca z roku na rok liczba dzieci przyjmowanych do przedszkoli przyczynia się do pogorszenia warunków pobytu dzieci w placówkach, np. w powiecie średzkim, zgorzeleckim, milickim w placówkach przedszkolnych nadal utrzymuje się zagęszczenie dzieci w oddziałach przedszkolnych. W większości przedszkoli zrezygnowano z leżaków służących dzieciom do wypoczynku, w powiecie oleśnickim likwiduje się sale do rytmiki dla dzieci i przeznaczają na sale zajęć dla dodatkowych grup przedszkolnych. Część oddziałów

przedszkolnych należących do przedszkoli przeniesiono do budynków szkolnych. Ponadto w przedszkolach funkcjonujących w zespołach szkół brak jest odpowiedniej infrastruktury do funkcjonowania w nich oddziałów przedszkolnych, w których dzieci pięcioletnie i sześcioletnie odbywają roczne przygotowanie przedszkolne.

W I półroczu 2015 r. w 1 placówce przedszkolnej w powiecie wołowskim wystąpiło zatrucie pokarmowe wywołane *Salmonellą Enteritidis*. Narażonych było 53 osoby w tym 43 dzieci. Zachorowało 26 dzieci, w tym 3 dzieci było hospitalizowanych. Zachorowała również 1 osoba z personelu.

13.5 DOMY DZIECKA

Skontrolowano 30 % będących w ewidencji placówek, przeprowadzając 29 kontroli. Przedmiotem kontroli były warunki sanitarne dotyczące mikroklimatu i oświetlenia pomieszczeń mieszkalnych, wypoczynkowych i pokoi do nauki, jak również warunki prania, suszenia i przechowywania pościeli, bielizny pościelowej i odzieży dla dzieci. Ponadto oceniano warunki przechowywania żywności w aneksach kuchennych oraz dostępność produktów żywnościowych i napojów dla wychowanków. Stan sanitarny tych placówek nie budził większych zastrzeżeń.

13.6 INTERNATY I BURSRY ZAKŁADY Z POBYTEM CAŁODOBOWYM ORAZ Z POBYTEM DZIENNYM I CAŁODOBOWYM

Skontrolowano 40% placówek z pobytem całodobowym oraz z pobytem dziennym i całodobowym będących w ewidencji. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły złego stanu technicznego pomieszczeń budynków (brudne, zawilgocone ściany w łazienkach i pokojach, brudne ściany w pomieszczeniach siłowni, uszkodzony sprzęt w siłowni, zły stan ogrodu).

13.7 SZKOŁY WYŻSZE

W 2015 r. skontrolowano 18 uczelni (42 obiekty) z 35 uczelni objętych ewidencją. Zakres kontroli obejmował m. in. stan sanitarno-techniczny budynków, pomieszczeń dydaktycznych i ich wyposażenia, węzłów sanitarnych.

Na terenie powiatu głogowskiego zakończył działalność Zamiejscowy Ośrodek Dydaktyczny w Głogowie Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu. Nadzorowana placówka została w I połowie 2015 r. skontrolowana. Kontrola sanitarna nie wykazała nieprawidłowości.

We Wrocławiu skontrolowano 4 publiczne szkoły wyższe przeprowadzając 12 kontroli. Budynek Dydaktyczny D-1 Politechniki Wrocławskiej wykazano jako budynek w złym stanie technicznym ze względu na nieprawidłowości stwierdzone w sanitariatach dla studentów, tj. zniszczone ściany, sufity, posadzki, urządzenia sanitarne oraz wyeksploatowane instalacje wodno-kanalizacyjne. Wystawiono decyzję administracyjną. Poprawę warunków nauki studentów odnotowano w 2 obiektach szkół wyższych (Politechnika Wroclawska i Uniwersytet Wroclawski).

13.8 WYPOCZYNEK I REKREACJA

Na terenie województwa dolnośląskiego w 2015 r. wypoczynek zimowy i letni dla dzieci i młodzieży odbywał się bez większych zakłóceń, bezpiecznie; nie odnotowano sytuacji kryzysowych. Informacje o miejscu oraz terminie wypoczynku pozyskiwano ze strony internetowej Ministra Edukacji Narodowej. Pracownicy PIS Dolnego Śląska podczas trwania wypoczynku zimowego i letniego przeprowadzili 637 kontroli. Kontrole wykazały,

że funkcjonujące placówki wypoczynku w większości zostały prawidłowo przygotowane. Warunki sanitarne obiektów, które corocznie wykorzystywane są na wypoczynek ulegają systematycznej poprawie. Uczestnikom wypoczynku zapewnia się odpowiednie warunki zakwaterowania z zachowaniem wskaźników powierzchni na jednego uczestnika w pokojach mieszkalnych, warunki do utrzymania higieny osobistej, standardy dostępności do urządzeń sanitarnych ze stałym dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody.

Jednakże zdarzały się zaniedbania i nieprawidłowości. Na terenie powiatu jeleniogórskiego stwierdzono wypoczynek dzieci w placówce Domu Wczasowym „Łokietek” i w Ośrodku Wczasowym „Warszawianka”, które nie były zgłoszone do elektronicznej bazy wypoczynku. Kontrole przeprowadzono w związku z otrzymanymi pismami z Kuratorium Oświaty we Wrocławiu. Natomiast w okresie wakacji letnich m.in. PPIS w Zgorzelcu odnotował jeden dziki wypoczynek, w czasie którego nie zapewniono odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych. Kontrola interwencyjna obozu jeździeckiego zorganizowanego w Gospodarstwie Agroturystycznym na terenie Gminy Węgliniec wykazała liczne nieprawidłowości. Obóz jeździecki obejmujący 7 uczestniczek nie został zgłoszony do Kuratorium Oświaty. Ponadto, obiekt oraz otoczenie, w którym przebywały dzieci znajdowały się w złym stanie higieniczno-sanitarnym - brudne pomieszczenia, nieuporządkowany, zaśmiecony teren, niezabezpieczone szambo. Obiekt nie spełniał warunków do prowadzenia dożywiania, w tym także do zaopatrywania dzieci w wodę zdatną do spożycia. Organizatorzy wypoczynku (właściciele Gospodarstwa Agroturystycznego) zostali ukarani przez pracownika HŻŻiPU mandatem karnym. Ponadto, przesłano wniosek do Kuratorium Oświaty o unieruchomienie wypoczynku oraz wystąpienie do władz samorządowych. Pracownicy Kuratorium Oświaty w trybie niezwłocznym skontrolowali wypoczynek i podjęli decyzje o przeniesieniu dzieci do innego obiektu, gdzie zakończyły zgodnie z planem turnus (po trzech dniach) i zostały odebrane przez rodziców. Przyszłe obozy jeździeckie zostały odwołane.

Kolejna kontrola interwencyjna została przeprowadzona po telefonicznym zgłoszeniu matki dziecka przebywającego na wypoczynku w Ośrodku Wypoczynkowym „Rzemieślnik” w Polanicy-Zdroju. W trakcie kontroli stwierdzono:

W części hotelowej m.in.:

- sanitariaty ogólnodostępne (budynek główny) utrzymane brudno, brak papieru toaletowego, brak papieru do wycierania rąk, brak mydła w pojemnikach,
- pokoje dzieci – brudne, zaśmiecone podłogi, zbyt duża liczba tapczanów, łóżek w stosunku do powierzchni w pokojach, brak szafek, półek podręcznych dla każdego uczestnika, zbyt mała liczba szaf odzieżowych, brak stolików i krzeseł w pokojach.

W bloku żywienia m.in.:

- zmywalnia naczyń stołowych i kuchnia - podłogi brudne, zaśmiecone, pod szafkami resztki jedzenia i kurz,
- kuchnia - szafki na naczynia kuchenne i sprzęt kuchenny - wewnątrz brudne, zakurzone, z resztkami okruchów, przechowywane brudne pojemniki plastikowe. Drobnny sprzęt produkcyjny (łyżki, noże, widelce itp.) - niedomyty, tłusty i wilgotny;
- lodówki – brak zachowanej segregacji, przetwory mięsne razem z nabiałem, lodówka podręczna – brak termometru, lodówka na mięso/drób uszkodzona, niesprawna. W lodówkach stwierdzono również przechowywanie dań z dnia poprzedniego,
- zmywalnia naczyń stołowych – posadzki zaśmiecone, przeciekający odpływ z umywalki do mycia rąk,
- magazyn warzyw – brak wentylacji, w lodówce stwierdzono psujące się warzywa razem ze świeżymi warzywami,
- jadalnia – brudna, zakurzona posadzka, kosze na śmieci przepełnione,
- kontenery na śmieci przepełnione,
- na terenie ośrodka prowadzona jest hodowla kur, kaczek, gęsi w ilości około 70-80 sztuk, trzody chlewnej w ilości 4 sztuk. Hodowla jest własnością właściciela obiektu. W sąsiedztwie

hodowli, w odległości około 6 metrów znajduje się miejsce na ognisko ze stołami i ławkami do siedzenia, w okolicy hodowli panował nieprzyjemny zapach, roje much i os.

Za stwierdzony szereg nieprawidłowości właściciel obiektu został ukarany mandataми karnymi.

Nieprawidłowości zostały zgłoszone organizatorowi wypoczynku Zachodniopomorskiemu Związkowi Towarzystw Krzewienia Kultury Fizycznej w Szczecinie oraz sprawę przekazano telefonicznie Kuratorium Oświaty we Wrocławiu.

Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą stanu sanitarno-higienicznego (części hotelowej i bloku żywienia) oraz kontrolę nowego turnusu wypoczynku dzieci i młodzieży. Kontrola wykazała usunięcie nieprawidłowości.

Wiele kontroli miejsc wypoczynków przeprowadzano wspólnie z pracownikiem Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia oraz z pracownikami innych pionów nadzorowych PIS. Pracownicy przeprowadzali pogadanki, szkolenia w miejscach wypoczynku dzieci i młodzieży, udzielano informacji na temat bezpiecznych wakacji, ze szczególnym uwzględnieniem tematu dopalaczy. Ponadto, ze względu na panujące upały zwrócono także uwagę na przestrzeganie zasad bezpiecznego zachowania się podczas upałów. Pracownicy w placówkach wypoczynku zostawiali materiały edukacyjne dotyczące różnych zagadnień zdrowotnych na temat: szkodliwości palenia tytoniu, zagrożeń związanych z używaniem dopalaczy, chorób przenoszonych przez kleszcze, zatruc pokarmowych oraz zasad zdrowego trybu życia.

14 WYCHOWANIE ZDROWOTNE I PROMOCJA ZDROWIA

Promocja zdrowego stylu życia jest głównym obszarem potencjału przedłużenia życia społeczeństwa oraz warunkiem poprawy jego jakości, co nabiera szczególnego znaczenia w kontekście możliwości sprostania wyzwaniom cywilizacyjnym związanym z potrzebą zachowania wysokiego poziomu życia i aktywności zawodowej. Poprawa zdrowia populacji jest szczególnie istotna w kontekście zjawiska starzenia się społeczeństwa. Jak pokazują prognozy, odsetek ludności w wieku 65 i więcej lat będzie systematycznie wzrastał. Osoby w wieku 65 lat lub starsze będą w roku 2060 stanowiły prawie 30% ludności Unii Europejskiej (w roku 2010 było to 16%). W roku 2060 na każdą osobę w wieku produkcyjnym mogą przypadać dwie osoby starsze. Starzejące się społeczeństwa Europy stanowią wyzwanie dla rynku pracy, systemu ochrony zdrowia oraz utrzymania standardów i jakości życia po przejściu na emeryturę. Działania oświatowo-zdrowotne prowadzone na terenie Dolnego Śląska wynikały z wytycznych Głównego Inspektoratu Sanitarnego, Narodowego Programu Zdrowia jako dokumentu wytyczającego główne priorytety polityki zdrowotnej oraz własnej analizy sytuacji epidemiologicznej naszego regionu. Zadania profilaktyczne były realizowane we współpracy z jednostkami samorządowymi i organizacjami poza rządowymi. W działaniach prozdrowotnych na każdym etapie aktywnie uczestniczyły lokalne media. Społeczność województwa dolnośląskiego na bieżąco informowana była o działaniach na stronach internetowych Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Wiodącym celem w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia były działania edukacyjne mające na celu zwiększenie świadomości zdrowotnej wśród dzieci i młodzieży, rodziców, oraz społeczności lokalnej poprzez realizację następujących programów:

„Ogólnopolski Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS”

W roku 2015 działania z zakresu profilaktyki HIV/AIDS na terenie województwa dolnośląskiego były realizowane w oparciu o cele i zadania Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV na lata 2012-2016. Podejmowane przedsięwzięcia kierowano do społeczności lokalnej ze szczególnym uwzględnieniem pracowników ochrony zdrowia, pracowników socjalnych, funkcjonariuszy policji, służby więziennej, straży miejskiej, osób bezdomnych, młodzieży akademickiej oraz kształcenia ponadpodstawowego. Przeprowadzono liczne zajęcia edukacyjno-warsztatowe wśród młodzieży akademickiej oraz szkół ponadpodstawowych. Organizowano szkolenia dla środowiska medycznego, pedagogicznego oraz studentów. Zagadnienia dotyczące profilaktyki HIV/AIDS stanowiły obszerny element bloków tematycznych w realizowanych programach lokalnych „Promocja Zdrowia w Sztuce Teatralnej Dziecięcej i Młodzieżowej - Wybieram Zdrowie”, „Razem przeciw zagrożeniom”. Ponadto kontynuowano działania informacyjno-edukacyjne za pomocą różnorodnych form przekazu dotyczące kampanii społecznej „Jeden test - dwa życia”, której celem jest zmniejszenie liczby zakażeń HIV wśród nowo narodzonych dzieci oraz zwiększenie świadomości dotyczącej testowania w kierunku HIV wśród osób dorosłych. Przekaz tej kampanii skierowany jest do kobiet w wieku prokreacyjnym, które nie odnoszą ryzyka zakażenia HIV do siebie, a także do tych lekarzy ginekologów, którzy niechętnie kierują swoje pacjentki na badania w kierunku HIV. Kampania przypomina, że lekarz ma obowiązek zaproponować pacjentce będącej w ciąży badanie w kierunku HIV. Badanie powinno zostać wykonane przed 10. tygodniem ciąży oraz między 33. a 37. tygodniem. Ponadto rozdystrybuowano wśród społeczności lokalnej Dolnego Śląska oraz lekarzy podstawowej opieki zdrowotnej, ginekologów, pielęgniarek i położnych, poradniach „K” broszury i ulotki dotyczące zaleceń testowania w kierunku zakażeń HIV. Prowadzone różnorodne przedsięwzięcia na terenie woj. dolnośląskiego m.in. utworzenie punktów informacyjno-konsultacyjnych, rozdawnictwo materiałów informacyjno-edukacyjnych, emisje spotów, instruktaże, poradnictwo, organizacja wystaw i nagłośnienie problematyki w mediach pozwoliły dotrzeć do szerokiej rzeszy adresatów uczulając ich na ryzyko związane z ryzykownym zachowaniem seksualnym. Ogółem

działaniami programowymi objęto ponad **80 000** osób z **661** jednostek (placówki nauczania i wychowania, ochrony zdrowia).

„Trzymaj Formę”

W roku 2015 we współpracy z Polską Federacją Producentów Żywności była realizowana kolejna edycja ogólnopolskiego programu edukacyjnego „Trzymaj Formę” dla młodzieży najstarszych klas szkół podstawowych oraz szkół gimnazjalnych, którego celem jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej, poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. Młodzież pod opieką nauczyciela pracując metodą projektu pogłębiała swoją wiedzę w zakresie znaczenia zbilansowanej diety i aktywności fizycznej, uwrażliwiała na kwestie prawidłowego odżywiania i konieczności dbania o własną aktywność fizyczną, nabywała wiedzę i umiejętności z zakresu korzystania z informacji zamieszczonych na etykietach produktów spożywczych. W kolejnej już X edycji programu kontynuowano ogólnopolski konkurs wiedzy o zdrowym odżywianiu, który skierowano do młodzieży ze szkół realizujących program do dwóch wybranych powiatów w województwie. I tak na terenie województwa dolnośląskiego do konkursu przystąpili uczniowie z powiatów: lubińskiego oraz wałbrzyskiego. Ogółem działaniami programowymi objęto **94 213** osób (uczniowie, rodzice) z 510 placówek oświatowo - wychowawczych (szkół podstawowych i gimnazjów).

Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu

Redukcja zagrożeń zdrowotnych wynikających z używania wyrobów tytoniowych oraz narażenia na bierne palenie, zmniejszenie rozpowszechnienia palenia tytoniu jest jednym z celów Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu na lata 2014-2018. Palenie tytoniu zostało uznane jako najważniejszy, poddający się redukcji, czynnik ryzyka chorób sercowo-naczyniowych, nowotworowych, chorób układu oddechowego oraz mających wpływ na zdrowie noworodków. Działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa dolnośląskiego były skierowane do grupy dzieci młodzieży oraz osób dorosłych poprzez różnorodne przedsięwzięcia, których celem było informowanie społeczeństwa o skutkach zdrowotnych palenia tytoniu. Realizując działania te współpracowano z: placówkami oświatowo-wychowawczymi, podmiotami leczniczymi, ośrodkami pomocy społecznej, bibliotekami miejski i gminnymi, lokalnymi mass mediami. W ramach Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu na bieżąco monitorowano przestrzeganie przepisów Ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 1996 r. nr 10, poz. 55z późn. zm.).

Program „Czyste Powietrze Wokół Nas”

Adresatami programu były dzieci uczęszczające do najstarszych grup przedszkolnych – przede wszystkim pięcio- i sześciolatki, a także ich rodzice i opiekunowie. Głównym celem programu jest wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy oraz zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub gdy dorośli palą przy nich tytoń. W ramach realizacji programu przeprowadzono 5 zajęć edukacyjnych z dziećmi, a także spotkania z rodzicami inicjujące program oraz imprezy podsumowujące realizację z udziałem dzieci i rodziców.

Ponadto zorganizowano różnego rodzaju konkursy (plastyczne, recytatorskie i hasło antytytoniowe; turniej wiedzy o zdrowiu). W placówkach przedszkolnych odbyły się imprezy prozdrowotne przy współudziale pracowników Powiatowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych, w czasie których przekazywano rodzicom i opiekunom wiedzę na temat zdrowotnych następstw palenia tytoniu ze szczególnym zwróceniem uwagi na skutki biernego palenia dzieci. Realizatorami programu byli przede wszystkim nauczyciele wychowania przedszkolnego, przy wsparciu pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz lokalnych

zakładów opieki zdrowotnej. Program realizowano w **381** placówkach przedszkolnych (przedszkolach, oddziałach przedszkolnych przy szkołach i punktach przedszkolnych). Działaniami objęto **29 468** osób (dzieci ich rodzice i opiekunowie).

Ogólnopolski program edukacyjny „Nie pal przy mnie, proszę”

W ramach profilaktyki chorób odtytoniowych kontynuowano na terenie woj. dolnośląskiego realizację kolejnej już piątej edycji programu edukacyjnego „ Nie pal przy mnie, proszę” skierowanego do uczniów klas I – III szkół podstawowych. Na terenie woj. dolnośląskiego działaniami programowymi objęto ogółem **354** szkół podstawowych, w których uczestniczyło **37 455** osób(dzieci ich rodzice i opiekunowie). Edukację podobnie jak w minionych latach realizowano głównie w formie zaproponowanych 5 zajęć warsztatowych. Przyjęte w programie założenia, cele, treści kształcenia i metody ich realizacji sprzyjały wzmocnieniu w uczniach pozytywnych zachowań oraz umiejętności radzenia sobie asertywnie w sytuacjach zagrażających zdrowiu. Program był bardzo dobrze odbierany przez uczniów, nauczycieli i rodziców. Jego treści są ważnym elementem w profilaktyce chorób spowodowanych paleniem tytoniu oraz wpływają na kształtowanie prawidłowych postaw zdrowotnych rodziców i opiekunów oraz dzieci od najmłodszych lat.

„Znajdź Właściwe Rozwiązanie”

Na terenie województwa dolnośląskiego w realizacji programu uczestniczyło **162** szkoły gimnazjalne oraz **156** szkół podstawowych. Działaniami programowymi objęto **18 214** uczniów szkół gimnazjalnych i **10 738** uczniów szkół podstawowych oraz **10 675** rodziców. Program przedstawiał w sposób jasny i klarowny, adekwatnie do wieku uczniów, wszelkie problemy związane z nikotynizmem. Pogłębił wiedzę, ujawniał fakty i mity związane z paleniem czynnym i biernym. Realizacja programu przyczyniła się do zwiększenia świadomości uczniów oraz rodziców na temat szkodliwości biernego i czynnego palenia tytoniu, pozwala uchronić uczniów przed inicjacją palenia tytoniu i wejścia w nałóg, uczy asertywnego zachowania.

Program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość”

Program realizowany w ramach projektu „Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnienia od alkoholu i tytoniu i innych środków psychoaktywnych”, współfinansowanego ze środków Szwajcarsko – Polskiego Programu Współpracy. Głównym celem programu jest ograniczenie spożywania alkoholu, tytoniu i innych substancji psychoaktywnych przez kobiety w wieku 15 – 49 lat. Dodatkowymi beneficjentami są rodziny kobiet, uczniowie szkół ponadgimnazjalnych, nauczyciele, pracownicy wybranych zakładów pracy. Celem programu edukacyjnego było dostarczenie uczestnikom wiedzy pomocnej w kształtowaniu zdrowego stylu życia, kształtowanie umiejętności, kompetencji i postaw pomocnych w unikaniu używania substancji psychoaktywnych. Na terenie województwa dolnośląskiego drugą edycję programu realizowano w 179 szkołach ponadgimnazjalnych. Liczba uczniów klas I-III szkół ponadgimnazjalnych biorących udział w programie ogółem wyniosła **8600** oraz **2096** rodziców. Realizatorzy bardzo pozytywnie oceniają program – jego wartość merytoryczną i metodyczną w próbie zogniskowania uwagi młodych osób na problem używania środków psychoaktywnych w kontekście relacji międzyludzkich (miłość, przyjaźń, w dalszej perspektywie rodzicielstwo). Często na początku zajęć młodzież prezentowała reakcje niechęci, oporu (sygnalizowali przesył treściami profilaktycznymi w obszarze wszelkich uzależnień, jakie są im oferowane w szkole – „znów o tym samym”, „przecież my to wszystko wiemy”). W miarę wkraczania w kolejne zagadnienia i aktywności proponowane w scenariuszach młodzież wykazywała duże zaangażowanie i aktywność.

Projekt „Profilaktycznego programu w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych” – kampania społeczna

W 2015 roku, w ramach Kampanii Społecznej „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu” podejmowano różnorodne przedsięwzięcia prozdrowotne m.in. organizowano eventy podczas, których w punktach informacyjno-edukacyjnych pracownicy pionu oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa dolnośląskiego udzielali porad, wykonywali pomiary stężenia CO w wydychanym powietrzu u palaczy tytoniu oraz prowadzili ćwiczenia symulacyjne zaburzeń percepcji i postrzegania otoczenia po zażyciu środków psychoaktywnych przy użyciu alkokogogli i narkogogli. Prowadzono również rozdawnictwo materiałów promujących między innymi: styl życia wolny od dymu tytoniowego i innych używek, standardy medycznej opieki okołoporodowej i w położu, zbilansowaną dietę i aktywność fizyczną jak również dotyczących szkodliwości używania środków zastępczych. Ponadto prowadzono instruktaże i dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych w zakresie problematyki uzależnień w obiektach wypoczynkowych, placówkach ochrony zdrowia, biurach podróży. Ogółem działaniami informacyjno-edukacyjnymi objęto około 60 tys. osób.

Program „Moje dziecko idzie do szkoły”

W roku 2015 na terenie woj. dolnośląskiego realizowano program „Moje dziecko idzie do szkoły”, którego celem było podniesienie świadomości rodziców w zakresie potrzeb zdrowotnych dziecka rozpoczynającego naukę w szkole. Program realizowano w 326 jednostkach (szkoły podstawowe, placówki szkolno – przedszkolne, przedszkola). Działaniami programowymi objęto 26 991 osób (dzieci, rodzice, opiekunowie). Dzięki realizacji programu dzieci uświadomiły sobie konieczność dbania o własne zdrowie i bezpieczeństwo. W opinii szkolnych koordynatorów treści programu „Moje dziecko idzie do szkoły” korelują z podstawą programową edukacji wczesnoszkolnej. Określone formy realizowane były z programami, projektami, akcjami realizowanymi w szkole m.in. „Nie pal przy mnie, proszę”, „Trzymaj Formę”, „Dolnoślązaczek”, „Szklanka mleka”, „Owoce w szkole”, „Nie pal przy mnie proszę”, „Klub Bezpiecznego Puchatka”, „Bezpieczna szkoła”, „Szkoła promująca zdrowie”, „Szkoła bez przemocy”. Ponadto, dzięki realizacji programu udało się zwrócić uwagę rodziców na prawidłowe przygotowanie dziecka do szkoły, wspieranie działań nauczyciela skierowanych na prawidłową postawę ucznia, nawyki żywieniowe i higienę osobistą.

„Wybierz Życie – Pierwszy Krok”

Dolnośląski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny we Wrocławiu w dniu 10 czerwca 2015 roku zawarł porozumienie pomiędzy Wojewódzką Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną we Wrocławiu, a Fundacją MSD dla Zdrowia Kobiet w celu realizacji programu edukacyjnego dla uczniów szkół ponadgimnazjalnych dotyczącego profilaktyki raka szyjki macicy i zakażeń HPV pt. „Wybierz Życie – Pierwszy Krok”. Program oparty jest na założeniu stworzenia świadomości zagrożenia rakiem szyjki macicy i innych chorób wywoływanych zakażeniem wirusem HPV u młodych ludzi. Program realizowany jest na przełomie roku szkolnego 2015/2016. Zasadniczym celem programu jest zmniejszenie występowania i umieralności na raka szyjki macicy oraz zwiększenie poziomu wiedzy na temat jego profilaktyki.

„Światowy Dzień Zdrowia”

Tematem przewodnim na którym koncentrowały się obchody „Światowego Dnia Zdrowia” były zagadnienia z zakresu bezpieczeństwa żywności. Większość inicjatyw prowadzonych na terenie naszego województwa podejmowano w formie szkoleń i wykładów. Na szeroką skalę podjęto działania informacyjne w zakresie powyższej tematyki nawiązując współpracę z lokalnymi mediami. Ogółem na terenie województwa dolnośląskiego działaniami zostało objęte około 46 000 osób.

„Akcja Letnia”

Pracownicy pionu oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa dolnośląskiego w 2015 roku organizowali różnorodne akcje informacyjno-edukacyjne, których celem było zwrócenie uwagi społeczeństwa na zagrożenia dla zdrowia występujące szczególnie w okresie wakacji, propagowanie bezpiecznych zachowań oraz nauczenie odpowiedniego zachowania się w sytuacjach zagrożenia zdrowia i życia. Poruszano zagadnienia związane z profilaktyką uzależnień, zwłaszcza alkoholizmu, tytonizmu, narkomanii (w tym również zagadnienia dotyczące „dopalaczy”). Działania te były skierowane przede wszystkim do dzieci i młodzieży, którym wyżej wymienione treści przekazywano jeszcze w trakcie zajęć szkolnych, a także w czasie wakacji podczas pobytu w zorganizowanych formach wypoczynku. Ogółem zasięgiem działań objęto około 47 000 osób.

„Akcja Zimowa”

Jej głównym celem jest minimalizacja zagrożeń zdrowotnych w okresie zimowym ze szczególnym uwzględnieniem profilaktyki grypy. W działaniach informacyjno-edukacyjnych skierowanych do dzieci i młodzieży, rodziców dzieci uczęszczających do żłobków, przedszkoli i szkół różnego poziomu kształcenia, opiekunów i wychowawców; pacjentów korzystających z usług podmiotów leczniczych, klientów biur podróży, uwzględniono następującą tematykę oświatowo – zdrowotną z zakresu: profilaktyki uzależnień ze szczególnym uwzględnieniem szkodliwości palenia tytoniu, alkoholu i zażywania nowych narkotyków tzw. dopalaczy oraz chorób zakaźnych (grypa, HIV/AIDS). Do placówek oświatowo - wychowawczych oraz zorganizowanego wypoczynku zimowego rozprowadzono materiały informacyjno - edukacyjne (film, ulotki, scenariusze zajęć dla młodzieży, rodziców). W edukacji prozdrowotnej skierowanej głównie do dzieci, młodzieży, ich rodziców oraz nauczycieli i wychowawców poruszano zagadnienia bezpieczeństwa w : szkole, domu, poza domem. Priorytetowym działaniem z zakresu profilaktyki grypy zarówno w okresie poprzedzającym zachorowania na grypę oraz w okresie nasilenia choroby (sezonie epidemicznym) dla pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa dolnośląskiego były działania informacyjne dotyczące przestrzegania zasad higieny oraz promujące szczepienia ochronne, jako skuteczną metodę zapobiegania grypie. W ramach „Akcji Zimowej” pracownicy pionu oświaty zdrowotnej Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa dolnośląskiego we współpracy z pionem higieny dzieci i młodzieży podczas przeprowadzonych kontroli stanu sanitarnego obiektów będących bazą wypoczynku zimowego udzielali porad metodycznych organizatorom w zakresie zorganizowania edukacji zdrowotnej dotyczącej bezpiecznego wypoczynku zimowego. Ogółem działaniami objęto ponad 35 000 osób z 411 jednostek (placówki nauczania i wychowania, podmioty lecznicze, biura podróży).

„Światowy Dzień bez Tytoniu”

Tematem przewodnim obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu w roku 2015 były zagadnienia dotyczące nielegalnego obrotu wyrobami tytoniowymi. Działania informacyjno-edukacyjne kierowane były do społeczności lokalnych województwa ze szczególnym uwzględnieniem młodzieży szkolnej. Najwięcej osób swym zasięgiem objęły liczne imprezy środowiskowe, które odbywały się na terenie całego województwa dzięki współpracy Powiatowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych z różnymi instytucjami. Łącznie na terenie województwa dolnośląskiego działaniami zostało objęte około 50 500 osób.

„Światowy Dzień Rzucania Palenia”

W ramach „Światowego Dnia Rzucania Palenia” z inicjatywy Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa dolnośląskiego podjęto szereg działań mających na celu informowanie społeczeństwa o korzyściach jakie może przynieść rzucenie palenia tytoniu. Do akcji prozdrowotnych zaangażowano szkoły, uczelnie, podmioty lecznicze, do których dystrybuowano

materiały edukacyjne (plakaty, ulotki) o skutkach czynnego i biernego palenia. Ogółem działaniami informacyjno - edukacyjnymi na terenie naszego województwa objęto około 39 000 osób.

„Światowy Dzień Seniora”

W ramach obchodów „Światowego Dnia Seniora” na terenie woj. dolnośląskiego odbyły się liczne imprezy kulturalne, których celem było zjednoczenie lokalnej społeczności i zwrócenie szczególnej uwagi na osoby starsze, wytworzenia klimatu międzypokoleniowej solidarności. oraz promowania wśród nich zdrowej, pogodnej jesieni życia. Podczas spotkań i imprez środowiskowych podkreślano wagę doświadczeń ludzi starszych i ich roli dla społeczeństwa oraz nakłaniano seniorów do aktywności fizycznej psychicznej i społecznej. W roku 2015 wojewódzkie Obchody Światowego Dnia Seniora pod patronatem Wojewody Dolnośląskiego oraz Marszałka Województwa Dolnośląskiego w formie imprezy okolicznościowej, odbyły się w Świdnicy. Grupą docelową przedsięwzięcia byli seniorzy z miasta Świdnicy oraz powiatu świdnickiego. W programie imprezy zawarte były takie elementy jak:

- barwna Defilada Uśmiechu wokół Świdnickiego Rynku, ze Świdnicką Orkiestrą Dętą i przejściem do Teatru wraz z krótkim koncertem,
- uroczyste przekazanie kluczy do bram miasta przez Prezydenta Miasta Świdnica, na ręce Przewodniczącą Rady Seniorów w Świdnicy,
- przywitanie gości oraz wystąpienie Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu,
- spektakl Teatru „Zielona Gęś”, podopiecznych Dziennego Domu „Senior-WIGOR” w Świdnicy,
- wystąpienie Pani Krystyny Lasek z Uniwersytetu Trzeciego Wieku,
- dystrybucja materiałów edukacyjnych poświęconych seniorom przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świdnicy. Ogółem w obchodach na terenie województwa dolnośląskiego uczestniczyło około 7 500 seniorów.

Profilaktyka zażywania nowych substancji psychoaktywnych - „dopalacze”.

Docierające sygnały z mediów i oddziałów toksykologicznych o zatruciach tzw. dopalaczami oraz łatwa dostępność tych substancji z nielegalnych źródeł, w tym także za pośrednictwem Internetu stanowiły wyzwanie dla działań profilaktycznych. Dlatego też pion oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa dolnośląskiego w roku 2015 kontynuował działania informacyjno – edukacyjne ze szczególnym naciskiem w okresie wakacyjnym na temat zagrożeń zdrowotnych wynikających z zażywania nowych substancji psychoaktywnych tzw. dopalaczy. Działania kierowano w szczególności do młodzieży gimnazjalnej oraz ponadgimnazjalnej. Ogółem działaniami objęto około 62 000 osób.

15 DZIAŁALNOŚĆ KONTROLNO – REPRESYJNA

W 2015 roku służby sanitarne województwa dolnośląskiego dokonały 56 448 kontroli sanitarnych obiektów użyteczności publicznej, żywienia i zakładów pracy oraz środków transportu osobowego. Wykonano 63 465 badań wybranych elementów środowiska, badań i pomiarów substancji chemicznych w środowisku pracy, a także badań materiału biologicznego od ludzi. W ramach badań dokonano 248 461 oznaczeń, w tym 113 440 oznaczeń chemicznych, 56 362 fizycznych, 98 514 oznaczeń mikrobiologicznych. W postępowaniu administracyjnym wydano 34 623 decyzje, w tym 20 128 merytorycznych w I instancji, 14 495 decyzji płatniczych w I instancji, w II instancji 98 decyzji merytorycznych. Wydano 3 015 postanowień. W postępowaniu karno - administracyjnym nałożono 1 521 mandatów na łączną kwotę 369 080zł. Nałożono 39 kar pieniężnych na łączną kwotę 430 500 zł. Sporządzono 8 wniosków o ukaranie za wykroczenia sanitarne. Wydano 184 tytuły wykonawcze.

16 WNIOSKI

1. Sytuację epidemiologiczną województwa dolnośląskiego w 2015 roku, mimo wzrostu zachorowań na niektóre choroby, należy uznać za pomyślną.
2. W roku 2015 na terenie województwa dolnośląskiego nie odnotowano zachorowań na choroby szczególnie niebezpieczne i wysoce zakaźne, a także dur brzuszny, czerwonkę bakteryjną, brucelozę, leptospirozę, błonicę, poliomyelitis.
3. Nastąpił niewielki wzrost liczby nowowykrytych zakażeń HIV, a liczba zachorowań na AIDS jest podobna jak w roku 2014.
4. W województwie dolnośląskim i w skali kraju odnotowano spadek liczby zachorowań na: różyczkę i świnkę, natomiast odnotowano wzrost liczby zachorowań na: krztusiec, bakteryjne zatrucia pokarmowe i grypę sezonową.
5. Zanotowano, co wynika ze zmiany sposobu rejestracji w porównaniu do lat ubiegłych, wzrost liczby zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B i C.
6. Nastąpił niewielki wzrost liczby zachorowań na boreliozę. Oprócz charakterystycznej wczesnej lub późnej fazy boreliozy, rumienia lub boreliozy układu kostno-stawowego coraz częściej jest rozpoznawana neuroborelioza z limfocytarnym zapaleniem opon mózgowo – rdzeniowych oraz zapaleniem i porażeniem nerwów czaszkowych.
7. Przez pierwsze trzy kwartały roku 2015, liczba i zapadalność na gruźlicę na terenie województwa dolnośląskiego była zbliżona do analogicznego okresu lat ubiegłych. W związku z weryfikacją przypadków zgłoszonych zachorowań przez Instytut Gruźlicy i Chorób Płuc w Warszawie, ostateczna analiza i ocena sytuacji epidemiologicznej gruźlicy w IV kwartale oraz całym roku 2015, możliwa będzie dopiero w drugim kwartale br.
8. Liczba zachorowań na choroby zakaźne szerzące się drogą płciową, zwłaszcza kiłę i rzeżączkę była w roku 2015 podobna jak w latach ubiegłych.
9. Nie stwierdzono wyraźnego obniżenia się wykonawstwa szczepień ochronnych. Występują jednak coraz częstsze przypadki uchylania się od szczepień obowiązkowych dzieci i młodzieży do 19 roku życia.
10. W podmiotach leczniczych w roku 2015 odnotowano w stosunku do roku 2014 spadek liczby ognisk epidemicznych wywołanych przez *Clostridium difficile*. Ogniska epidemiczne wywołane ww. biologicznym czynnikiem chorobotwórczym w liczbie 6 (w roku 2014 -11), stanowiły 29% (w roku 2014 - 58 %) wszystkich zarejestrowanych ognisk epidemicznych w podmiotach leczniczych, działających na obszarze województwa dolnośląskiego.
11. W 2015 roku z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę zaopatrywanych było łącznie 95% mieszkańców województwa (2 782 214 osób). Podobnie jak latach poprzednich utrzymywała się tendencja do przyłączania wodociągów sieciowych o najmniejszej produkcji wody do dużych wodociągów, które charakteryzowały się lepszą jakością surowca oraz większą wydajnością ujęć wodnych.
12. Znaczna część wyników badań wody ciepłej w obiektach podmiotów leczniczych udzielających całodobowych stacjonarnych świadczeń zdrowotnych wykazuje przekroczenia dopuszczalnych zawartości bakterii Legionella w wodzie. Wprawdzie działania naprawcze przywracają w krótkim czasie właściwą jakość wody, jednak nie w każdym przypadku uzyskiwany jest trwały efekt. Prawdopodobną przyczyną jest trudność w utrzymaniu odpowiednio wysokiej temperatury ciepłej wody przez cały rok.
13. Stan sanitarny hoteli i innych obiektów noclegowych w roku 2015 należy uznać jako zadowalający. Zadowalający jest również stan sanitarny zakładów fryzjerskich i kosmetycznych. Stan sanitarno - techniczny dworców PKS i PKP pozostał na poziomie z roku ubiegłego.

14. Narażenie ludności na naturalne źródła promieniowania na terenie Dolnego Śląska jest na bardzo niskim poziomie, nie przekraczającym poziomu tła naturalnego.
15. Narażenie pracowników zatrudnionych w warunkach narażenia na promieniowanie jonizujące jest poniżej wartości dawek granicznych.
16. Nie stwierdzono rażących naruszeń w zakresie przekroczeń dopuszczalnych poziomów natężeń pól elektromagnetycznych w środowisku naturalnym ludności oraz w zakładach pracy.
17. W wyniku prowadzonego postępowania administracyjnego wyegzekwowano: wysoki stopień wdrażania systemu HACCP w zakładach żywnościowo-żywnościowych, poprawę stanu technicznego zakładów żywnościowych i obrotu żywnością, udokumentowanie jakości zdrowotnej produkowanych potraw.
18. W 2015 r. poważnym problemem było nieprzestrzeganie procedur higienicznych w zakładach i sposób dokumentowania wykonywanych czynności - często rozmiągających się ze stanem faktycznym. Prawie we wszystkich zakładach wdrożono procedury GHP/GMP/HACCP, jednak warunki sanitarne w produkcji i obrocie żywnością nie uległy spodziewanej poprawie.
19. Kontrole warunków środowiska pracy przeprowadzone w nadzorowanych zakładach wykazały uchybienia higieniczno-sanitarne. Do najważniejszych nieprawidłowości w zakresie warunków higieny pracy, należały: stwierdzenie stężeń i natężeń czynników szkodliwych przekraczających normatywy higieniczne na stanowiskach pracy (w 10,3 % zakładów będących w ewidencji i w 15,0 % zakładów skontrolowanych), brak aktualnych pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy (16,5 % zakładów skontrolowanych), niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń (11,0 % zakładów skontrolowanych), brak lub nieprawidłowa ocena ryzyka zawodowego (8,0 % zakładów skontrolowanych).
20. Stwierdzono uchybienia (7,0 % skontrolowanych podmiotów) w zakresie wprowadzania do obrotu i stosowania w działalności zawodowej substancji i mieszanin chemicznych, w tym produktów biobójczych – brak lub nieprawidłowe karty charakterystyk niebezpiecznych/stwarzających zagrożenie substancji i mieszanin chemicznych, nieprawidłowe oznakowanie opakowań chemikaliów, brak aktualnego spisu wprowadzanych do obrotu/stosowanych niebezpiecznych/stwarzających zagrożenie substancji i mieszanin chemicznych.
21. Największe zagrożenia zdrowotne w środowisku pracy województwa dolnośląskiego wystąpiły w zakładach pracy zajmujących się górnictwem rud metali, produkcją metali, produkcją metalowych wyrobów gotowych, produkcją pojazdów samochodowych, produkcją wyrobów z pozostałych mineralnych surowców niemetalicznych, produkcją wyrobów z drewna, produkcją wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych, produkcją mebli oraz robotami budowlanymi specjalistycznymi.
22. Dominującym czynnikiem szkodliwym w środowisku pracy województwa dolnośląskiego pozostawał w dalszym ciągu ponadnormatywny hałas. Do istotnych czynników należały również pyły, głównie pyły o działaniu zwłókniającym, stwarzające ryzyko pylicy płuc, a także czynniki chemiczne (głównie ołów, arsen, miedź, kadm).
23. Liczba osób pracujących w warunkach szkodliwych, tj. w warunkach, w których stwierdzono stężenia i natężenia czynników szkodliwych dla zdrowia przekraczające dopuszczalne normy (NDS i NDN) wynosiła 24360, co stanowiło 6,7 % osób zatrudnionych w zakładach objętych nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa dolnośląskiego w 2015 roku. Likwidacja przekroczeń stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia, zwłaszcza w przypadku przekroczeń hałasu, jest często niemożliwa ze względów technicznych. W przypadkach, gdy ze względów technicznych nie jest możliwa eliminacja nadmiernego hałasu wymaga się od pracodawcy wdrożenia programu działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia

- narażenia na hałas, w tym zaopatrzenia pracowników w odpowiednio dobrane indywidualne ochronniki słuchu oraz ograniczenia czasu ekspozycji na ten czynnik.
24. Zagrożenia zdrowotne w środowisku pracy mają odzwierciedlenie w chorobach zawodowych.
 25. W 2015 roku stwierdzono mniejszą liczbę chorób zawodowych niż w roku poprzednim. W 2015 roku choroby zawodowe najczęściej stwierdzane były w następujących rodzajach działalności:
 - Leśnictwo i pozyskiwanie drewna (PKD 02; 22 przypadki chorób zawodowych);
 - Wydobywanie węgla (PKD 05; 21)
 - Uprawy rolne, chów i hodowla zwierząt (PKD 01; 20);
 - Produkcja gotowych wyrobów metalowych (PKD 25; 17);
 - Edukacja (PKD 85; 13).
 26. W 2015 roku najczęściej stwierdzanymi chorobami zawodowymi były: choroby zakaźne lub pasożytnicze i ich następstwa, pylice płuc, przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego oraz przewlekłe choroby układu ruchu.
 27. Wśród chorób zakaźnych w stosunku do roku 2014 utrzymała się liczba rozpoznanych przypadków boreliozy. Borelioza jest zdecydowanie najczęściej rozpoznawaną chorobą zawodową z pośród stwierdzanych chorób zakaźnych i pasożytniczych w woj. dolnośląskim. Nadmienić należy, że łączna liczba chorób również utrzymała się na tym samym poziomie (44 przypadki w roku 2015).
 28. W roku 2015 nieznacznie wzrosła liczba stwierdzonych pylic płuc i wyniosła 37 przypadków (w roku 2014 – 35 przypadków). Pylica płuc nadal znajduje się na 2 miejscu pod względem najczęściej stwierdzanych chorób zawodowych w woj. dolnośląskim.
 29. W 2015 roku o 22 przypadki spadła liczba stwierdzonych chorób skóry.
 30. W roku 2015 wzrosła liczba stwierdzonych przewlekłych chorób obwodowego układu nerwowego i wyniosła 36 przypadków (w roku 2014 – 29 przypadków).
 31. Wzrosła liczba zgłaszanych przypadków podejrzeń zatruc środkami zastępczymi - w roku 2015 wyniosła 280 i w porównaniu z rokiem poprzednim zanotowano wzrost o 52 przypadki. Tendencja wzrostowa zgłaszanych zatruc utrzymuje się w skali całego kraju.
 32. Analiza zgłoszonych do PIS woj. dolnośląskiego przypadków zatruc pozwala stwierdzić, iż na tle kraju woj. dolnośląskie plasuje się na 9 pozycji ze względu na liczę zgłoszonych przez podmioty lecznicze pacjentów, u których podejrzewano lub potwierdzono zatrucie środkami zastępczymi. Należy podkreślić, że nie można zaplanować kontroli w tym zakresie, gdyż nie można legalnie prowadzić działalności polegającej na wytwarzaniu i wprowadzaniu do obrotu środków zastępczych. Zatem możliwość działania PIS uzależnione są od napływu informacji o łamaniu zakazu, a następnie od wyników badań pobranych próbek.
 33. Istotny wpływ na ogólny stan sanitarny województwa ma działanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego. Prawidłowy nadzór nad inwestycjami prowadzi do polepszenia warunków higienicznych i zdrowotnych w rejonie, co ma istotne znaczenie w ochronie zdrowia ludzi. Inspektorzy sanitarni współuczestniczyli w postępowaniach w sprawie oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko, na etapie projektowania inwestycji i dopuszczenia obiektów do użytkowania, dbając o spełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych. W 2015 r. największe trudności w egzekwowaniu bezpieczeństwa sanitarnego ludzi i ich środowiska mieli Inspektorzy Sanitarni w postępowaniach prowadzonych w sprawach dotyczących elektrowni wiatrowych ze względu na brak regulacji prawnych określających wartości uznane za nieszkodliwe dla zdrowia ludzi, a także na fakt, że szkodliwość niektórych czynników nie jest jeszcze w pełni rozpoznana i udowodniona. Prowadzenie nowych technologii i rozwiązań technicznych, przy braku

- regulacji prawnych w tym zakresie, utrudniało egzekwowanie bezpieczeństwa sanitarnego. Należy jednak stwierdzić, że widoczna jest ogólna tendencja do stosowania przez inwestorów rozwiązań bezpiecznych i przyjaznych dla środowiska i ludzi.
34. Stan sanitarno-techniczny obiektów placówek oświatowych nie jest w pełni zadawalający. Ograniczone środki finansowe przekazywane przez organy prowadzące szkoły na remonty obiektów nie wystarczają na realizację obowiązków wynikających z decyzji Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych, stąd ustawiczne prośby dyrektorów placówek o przedłużenie terminu ich wykonania.
 35. W 2015 r. nadal utrzymuje się duże zapotrzebowanie społeczne na placówki przedszkolne publiczne oraz żłobki. Rosnąca liczba dzieci przyjmowanych do już funkcjonujących przedszkoli i żłobków przyczynia się do pogorszenia warunków pobytu dzieci w niektórych placówkach (nadmierne zagęszczenie).
 36. Zmniejsza się liczba szkół posiadających substancje i preparaty chemiczne w szkołach. Prowadzenie pracowni chemicznych wymaga nakładów finansowych, w związku z tym, szkoły likwidują pracownie lub ograniczają ich działalność, korzystają z dostępnych na rynku programów multimedialnych.
 37. Problemem pozostaje w szkołach utrzymanie higieny po zajęciach z wychowania fizycznego. Pomimo zapewnienia przez placówki coraz lepszych warunków, dzieci i młodzież szkolna nie korzysta z urządzeń natryskowych regularnie po tych zajęciach. Powodem tego stanu są m.in. zbyt krótkie przerwy po zajęciach z wychowania fizycznego.
 38. W przedszkolach i w szkołach na terenie woj. dolnośląskiego coraz częściej zgłaszane są występowania wszawicy u dzieci.
 39. Działalność oświatowo-zdrowotna w zasadniczych kwestiach opierała się na ścisłej współpracy z przedstawicielami lokalnych władz samorządowych, instytucji, organizacji pozarządowych. Zadania podejmowane przez pion oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia obejmowały obszary tematyczne ujęte w Narodowym Programie Zdrowia, w tym: dieta i aktywność fizyczna jako czynniki kształtujące potencjał zdrowotny nastolatków, młodzieży i osób dorosłych; styl życia wolnego od nałogów, m.in. alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych; profilaktyka chorób zakaźnych ze szczególnym uwzględnieniem zakażeń HIV.