

**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W LEGNICY**



**OCENA STANU SANITARNEGO
MIASTA LEGNICY
ZA ROK 2021**

Legnica, luty 2021 rok

SPIS TREŚCI

L.p.	Zakres działań	Strona
1.	Wprowadzenie	3
2.	Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych	4
3.	Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia oraz stan sanitarno-porządkowy miasta i wybranych obiektów użyteczności publicznej	8
4.	Stan sanitarny zakładów nauczania i wychowania	15
5.	Stan sanitarny zakładów produkujących i wprowadzających do obrotu żywność, oraz zakładów żywienia zbiorowego	18
6.	Zagrożenie środowiska pracy z uwzględnieniem chorób zawodowych	33
7.	Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	43
8.	Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia	45
9.	Podsumowanie	47

1. Wprowadzenie

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej działają na podstawie ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r., poz. 195). Państwowa Inspekcja Sanitarna została powołana w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed wpływem czynników szkodliwych lub uciążliwych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych. Zajmuje się nadzorem nad warunkami: higieny środowiska, higieny pracy w zakładach pracy, higieny radiacyjnej, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, zdrowotnymi żywności, żywienia i produktów kosmetycznych, higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne.

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

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

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

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

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

2. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie miasta Legnicy w roku 2021 była, podobnie jak w roku 2020, zdominowana przez pandemię koronawirusa. Zakażenie wirusem SARS-CoV-2 stwierdzono u 7181 osób, z których hospitalizowano 519 pacjentów, a 195 z nich zmarło. Pracownicy inspekcji sanitarnej przeprowadzali wywiady epidemiologiczne z każdą osobą zakażoną oraz obejmowali nadzorem bliskie otoczenie tej osoby.

Natomiast sytuacja epidemiologiczna pozostałych chorób zakaźnych od wielu lat jest stabilna i nie budzi niepokoju. Zarejestrowane w roku 2021 zachorowania na niektóre choroby zakaźne, analogicznie jak w latach ubiegłych, miały charakter sezonowy lub były kontynuacją trendów wieloletnich obserwowanych wcześniej. Pojedyncze zachorowania na choroby zakaźne zagrażające życiu nie były niebezpieczne dla ogółu mieszkańców naszego miasta.

Dane epidemiologiczne dotyczące występowania wybranych chorób zakaźnych przedstawiono w formie tabelarycznej na podstawie obowiązkowych zgłoszeń przez lekarzy:

Lp	Jednostka chorobowa		Kod wg ICD-10	2021		2020	
				liczba zachorowań	zapadalność na 100 tys. mieszkańców	liczba zachorowań	zapadalność na 100 tys. mieszkańców
1.	Salmonelozy	zatrucia pokarmowe	A02.0	11	11,2	5	5,0
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	ogółem		73	74,5	69	69,6
		w tym dzieci do lat 2	A04	4	4,1	7	7,1
3.	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe u dzieci do lat 2	inne określone i nie określone	A05	0	-	1	1,0
4.	Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe	ogółem		27	27,6	53	53,5
		w tym dzieci do lat 2	A08	15	15,3	25	25,2
5.	Biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu u dzieci do lat 2	ogółem	A09	5	5,1	14	14,1
		w tym dzieci do lat 2	A09	2	2,0	2	2,0
6.	Płonica (szkarlatyna)		A38	6	6,1	13	13,1
7.	Choroba meningokokowa	ogółem	A39	1	1,0	1	1,0
8.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień		Z20.3/ Z24.2	5	5,1	9	9,1
9.	Ospa wietrzna		B01	25	25,5	263	265,5
10.	Różyczka		B06	0	0	0	0
11.	Wirusowe zapalenie wątroby	typu B	B16, B18.0-1	4	4,1	1	1,0
		typu C	B17.1B 18.2	11	11,2	1	1,0

12.	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)	B26	1	1,0	0	0	
13.	Grypa	ogółem	J10-J11	4499	4592,8	7189	7256,3
		w tym dzieci (0-14)		2129	2173,4	3021	3049,3

2.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

2.1.1. Biegunki u dzieci do lat 2

Biegunki u dzieci do lat 2 zgłaszane są jako bakteryjne lub wirusowe zakażenia jelitowe (A04 i A08) oraz biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu (A09). Ich ilość w roku 2021 zmniejszyła się w porównaniu do roku 2020 o 13 przypadków. Różnica ta może być jednak spowodowana kłopotami służby zdrowia w związku z pandemią koronawirusa.

W roku 2021, podobnie jak w latach poprzednich, w materiale pobranym od dzieci z bakteryjnym zakażeniem jelitowym najczęściej hodowano mieszaną florę chorobotwórczą oraz grzyby. Ilość tych zakażeń w roku sprawozdawczym była o 3 przypadki mniejsza niż rok wcześniej, jest to jednak ciągle liczba niewielka, nie wzbudzająca niepokoju.

Biegunki o podłożu wirusowym wywołane były głównie rotawirusem, norowirusem lub adenowirusem, ich ilość zmniejszyła się o 10 przypadków w stosunku do roku poprzedniego. Liczba zgłaszanych biegunek wirusowych zależy także od tego, czy laboratorium szpitalne dysponuje przez cały rok testami do ich wykrywania. Ponadto, mimo ciągłego przypominania lekarzom podstawowej opieki zdrowotnej o ich ustawowym obowiązku zgłaszania biegunek u dzieci, wielu z nich nie wywiązuje się z tego obowiązku.

Zachorowania zgłaszane z numerem A09 to biegunki, które rozpoznano wyłącznie na podstawie objawów klinicznych lub badań laboratoryjnych, w których nie wyizolowano drobnoustroju chorobotwórczego. W roku sprawozdawczym ich liczba była równie mała jak w roku 2020, co może oznaczać, że lekarze częściej kierowali chore dzieci na badania lub na oddziały szpitalne.

Dzieci do lat 2 z biegunką hospitalizowane są zwykle na oddziałach dziecięcych Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy, Szpitala Specjalistycznego w Wałbrzychu oraz Szpitala ZOZ w Lubinie. W roku sprawozdawczym hospitalizowano 19 dzieci, co stanowiło 90,5% zachorowań.

W chwili obecnej coraz częściej zanikają prawidłowości obserwowane w ubiegłych latach w sezonowym rozkładzie zachorowań na biegunki u dzieci do lat 2. Zakażenia o podłożu bakteryjnym występowały jednakowo często przez cały rok, natomiast najwięcej biegunek wirusowych zarejestrowano wczesną wiosną i latem.

2.1.2. Zatrucia pokarmowe

W 2021 roku zarejestrowano ogółem 11 przypadków bakteryjnych zatruc pokarmowych, wywołanych pałeczkami salmonelli. Ogólna zapadalność z powodu bakteryjnych zatruc pokarmowych wyniosła 11,2/100 tys. mieszkańców i była wyższa o 6 przypadków w porównaniu do roku ubiegłego.

Zakażenia spowodowane pałeczkami Salmonella wystąpiły u ośmiorga dzieci do lat 12 oraz trzech osób dorosłych. Hospitalizowano 90,9% chorych. U wszystkich osób zakażonych wyhodowano pałeczki Salmonella Enteritidis. Zakażenia salmonellą rejestrowano zarówno w miesiącach letnich jak i zimowych.

W trakcie prowadzonych dochodzeń epidemiologicznych z reguły nie można ustalić nośnika zakażenia, ponieważ zarówno rodzice dzieci, jak i ludzie dorośli nie potrafili lub nie chcieli wskazać podejrzanego produktu.

2.2. Wirusowe zapalenia wątroby

Na terenie Legnicy w roku 2021 zarejestrowano 15 zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B i C. Współczynnik zapadalności wyniósł 15,3/100 tys. mieszkańców. Jest to ilość dużo mniejsza niż w roku 2019, ale zdecydowanie większa niż w roku ubiegłym. Sytuacja taka została spowodowana pandemią koronawirusa: ludzie bali się chodzić do lekarzy i na badania, wiele poradni specjalistycznych nie przyjmowało pacjentów, wobec powyższego do PSSE w Legnicy nie przesyłano ani zgłoszeń biologicznych czynników chorobotwórczych, ani zgłoszeń zachorowań.

Osoby chore na wzw typu B i C miały wcześniej zabiegi endoskopowe, badania laboratoryjne, operacje, transfuzje krwi, leczenie stomatologiczne, a także byli to pracownicy służby zdrowia, służb porządkowych oraz osoby mające za sobą pobyt w zakładzie karnym.

W 2021 roku zgłoszono jedno zachorowanie na wirusowe zapalenie wątroby typu B pielęgniarki aktualnie zatrudnionej w opiece zdrowotnej.

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

2.3. Zachorowania na choroby zakaźne wieku dziecięcego

W roku sprawozdawczym liczba zachorowań na płonicę zmniejszyła się dwukrotnie w porównaniu do roku 2020, zapadalność wyniosła 6,1/100 tysięcy mieszkańców. Wszystkie zachorowania zanotowano w okresie zimy i wczesnej wiosny: styczniu, lutym i marcu. Zachorowania dotyczyły wyłącznie dzieci do lat 5, najczęściej wystąpiło w grupie wiekowej od roku do 3 lat. W roku sprawozdawczym żadna osoba nie była hospitalizowana z powodu zachorowania na płonicę.

Dziesięciokrotny spadek zachorowań odnotowano w przypadku ospy wietrznej. Współczynnik zapadalności wyniósł 25,5/100 tys. w porównaniu do 265,5/100 tys. mieszkańców w roku 2020. Najmniej zachorowań zarejestrowano od czerwca do września, natomiast najczęściej zimą i wczesną wiosną od stycznia do kwietnia. Wśród dzieci i młodzieży do lat 14 zarejestrowano 19 osób chorych, co stanowi 76,0% zachorowań. Pozostałe przypadki wystąpiły w grupie wiekowej 25-44 lata. Z powodu ospy wietrznej nie hospitalizowano żadnej z osób chorych.

W roku sprawozdawczym zarejestrowano jedno zachorowanie na świnkę, natomiast nie zgłoszono przypadków różyczki.

2.4. Zachorowania na grypę sezonową

W roku sprawozdawczym liczba zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę i choroby grypopodobne zmniejszyła się o ponad 1/3 w stosunku do roku 2020. Zapadalność spadła z 7256,3/100 tys. mieszkańców do 4592,8/100 tys. mieszkańców. Szczyt zachorowań odnotowano w miesiącach zimowych: lutym i marcu. Dzieci do lat 14 stanowiły 47,3% chorych, natomiast wśród dzieci najmłodszych do lat 4 wystąpiło aż 1677 przypadków grypy i chorób grypopodobnych, czyli 33,3% ogółu zachorowań. Żadna osoba z powodu zachorowania na grypę nie była hospitalizowana.

Grypa jest chorobą, której można zapobiegać poprzez szczepienia ochronne, jednak pomimo kampanii medialnej w dalszym ciągu liczba osób zaszczepionych przeciwko tej chorobie jest żenująco niska. W roku 2021 w punktach szczepień na terenie Legnicy i powiatu legnickiego zaszczepiło się przeciw grypie 6777 osób, co stanowi zaledwie 4,4% ogółu populacji naszego powiatu. Grypa jest poważną chorobą, która może powodować powikłania zagrażające życiu. Szczepienia przeciw grypie chronią zarówno przed samym zachorowaniem, jak i poważnymi powikłaniami, jednak nie cieszą się one takim zainteresowaniem, jakiego należałoby oczekiwać. W przypadku tej szczepionki barierą zaporową na pewno nie jest jej

cena, która zwykle nie przekracza kwoty 30-40 zł. Sytuacja ta uległaby poprawie, gdyby w większym stopniu zaangażowali się w nią lekarze podstawowej opieki zdrowotnej oraz lekarze specjaliści, gdyż dla pacjentów są oni większymi autorytetami, niż przedstawiciele firm farmaceutycznych czy inspekcji sanitarnej.

2.5. Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień

W 2021 roku na terenie działania PSSE w Legnicy nie zarejestrowano zachorowań na wściekliznę wśród ludzi i nie zgłoszono ognisk wścieklizny u zwierząt.

Ogółem w roku sprawozdawczym pogryzionych przez zwierzęta znane i nieznane zostało 98 osób, z czego 5 zaszczepiono przeciwko wściekliznie ze wskazań lekarskich. Osoby szczepione miały kontakt z psami, które zbiegły i nie można było przeprowadzić ich obserwacji oraz szczurami i myszą. Żadna osoba pogryziona nie wymagała hospitalizacji.

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

2.6. Choroby zakaźne rzadko występujące

2.6.1. Choroba meningokokowa – inwazyjna

Ostrą posocznicę meningokokową stwierdzono u miesięcznego chłopczyka. Dziecko przyjęte do Oddziału Patologii Noworodka Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy z wysoką gorączką, wybroczynami na skórze, osłabieniem. Przebieg zachorowania był średnio-ciężki, ale zakończony wyzdrowieniem.

2.6.2. Listerioza

Zachorowanie wykryto u 65-letniego mężczyzny obciążonego chorobami współistniejącymi. Pacjent z wysoką gorączką, zaburzeniami świadomości, splątaniem został przyjęty do Oddziału Neurologicznego Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy, a następnie Oddziału Chorób Zakaźnych Szpitala we Wrocławiu przy ul. Koszarowej. Przebieg zachorowania był ciężki, ale zakończony wyzdrowieniem.

2.6.3. Inwazyjna choroba pneumokokowa

W roku sprawozdawczym zgłoszono dwa przypadki zachorowania na zapalenie płuc wywołane przez pneumokoki. Przebieg choroby u obu pacjentek był ciężki, zakończony zgonem.

2.6.4. Kleszczowe zapalenie mózgu

Zachorowanie zdiagnozowano u 69-letniej kobiety, która została przyjęta do Szpitala Zakaźnego w Bolesławcu z gorączką, bólami głowy i brzucha, w stanie zamroczenia. Zachorowanie zakończyło się wyzdrowieniem.

2.6.5. Borelioza - choroba z Lyme

W roku 2021 na terenie Legnicy zarejestrowano ogółem 17 przypadków zachorowań na boreliozę. Hospitalizowano z powodu tej choroby 27-letniego mężczyznę ze zdiagnozowaną **neuroboreliozą**. Chorego przyjęto na Oddział Neurologiczny Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy, a następnie przekazano do Szpitala Zakaźnego w Bolesławcu z powodu problemów z podwójnym widzeniem. Zachorowanie zakończyło się wyzdrowieniem.

Wśród osób, które zachorowały, wszystkie miały rumień wędrujący. Najwięcej zachorowań zarejestrowano w miesiącach ciepłych od czerwca do września, ale pojedyncze

przypadki zgłaszane były także w grudniu, styczniu i lutym. Związane jest to na pewno z ocieplaniem się klimatu w Polsce i na świecie, co powoduje, że owad ten żeruje prawie przez cały rok. Teren, na którym doszło do kontaktu z kleszczem, to najczęściej własna działka, park miejski lub las. Dane te mogą świadczyć o coraz większej ilości zakażonych kleszczy żyjących w miejscach, które kiedyś określano jako bezpieczne. Na szczęście coraz większa jest wiedza lekarzy oraz ogółu społeczeństwa na temat boreliozy. Wielu chorych nie pamięta ukłucia przez kleszcza, ale po zauważeniu rumienia wędrującego zgłasza się do lekarza. Pacjenci z reguły trafiają najpierw do placówki podstawowej opieki zdrowotnej, skąd kierowani są do Poradni Chorób Zakaźnych w Legnicy, szybko diagnozowani, a zgłoszenia zachorowań na bieżąco trafiają do PSSE.

2.7. Nadzór nad punktami szczepień

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

Największym problemem jest szybko zwiększająca się liczba rodziców, którzy świadomie i konsekwentnie nie szczepią swoich dzieci. Według stanu na dzień 31 grudnia 2021r. liczba rodziców, którzy nie wyrażają zgody na szczepienie dzieci, wynosiła już 798 osób, co oznacza, że nie zaszczepionych zgodnie z Programem Szczepień Obowiązkowych jest już 497 dzieci. Niepokojące jest zjawisko rosnącej liczby dzieci nie szczepionych od urodzenia oraz rodziców, którzy nie chcą szczepić swoich dzieci przeciwko zakażeniom pneumokokowym. Patogen ten wywołuje bardzo poważne i często zagrażające życiu zapalenia opon mózgowych i posocznice. Inwazyjna choroba pneumokokowa prawie nigdy nie kończy się wyzdrowieniem bez powikłań, a te to przeważnie amputacje kończyn lub ich fragmentów zaatakowanych martwicą. Przez wiele lat wakcynolodzy zabiegali o to, żeby szczepienia takie weszły do Programu Szczepień Obowiązkowych, niestety wiele osób nie chce z nich skorzystać dla swoich dzieci.

W roku sprawozdawczym wystawiono 35 upomnień oraz 29 wezwań do wykonania zaległych szczepień dla rodziców uchylających się od szczepień swoich dzieci.

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

3. Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia oraz stan sanitarno-porządkowy miasta i wybranych obiektów użyteczności publicznej.

3.1. Wodociąg Legnickiego Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji S.A. w Legnicy

Miasto Legnica zaopatrywane jest w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi z wodociągu sieciowego Legnickiego Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji S.A. w Legnicy, które produkuje 18 tys. m³ wody na dobę. Poza Legnicą, odbiorcami wody z LPWiK S.A. są również gminy: Kunice, Miłkowice, Krotoszyce i Legnickie Pole.

Wodociąg Legnickiego Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji S.A. w Legnicy zasilany jest z ujęcia powierzchniowego na rzece Kaczawie. Wyniki badań jakości wody ujmowanej z rzeki, przeprowadzone w 2021 r. wskazywały, że jej jakość, z uwagi na zanieczyszczenie mikrobiologiczne (bakterie grupy coli i Escherichia coli) odpowiadała kategorii A3, zdefiniowanej w rozporządzeniu Ministra Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej z dnia 29 sierpnia 2019 r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać wody powierzchniowe wykorzystywane do zaopatrzenia ludności w wodę przeznaczoną do spożycia

przez ludzi (Dz. U. z 2019 r. poz. 1747). Większość parametrów fizyko-chemicznych odpowiadała wartościom charakteryzującym wody kategorii A1. Parametry takie jak barwa, żelazo, mangan i azot Kjeldahla przyjmowały wartości odpowiadające kategorii A2, natomiast fenole, azot Kjeldahla i mangan - wartości odpowiadające kategorii A3. W jednej próbie stwierdzono wartości zawiesin ogólnych oraz chemicznego zapotrzebowania tlenu wykraczające poza zakres określony dla grupy A3. Zastosowany w wodociągu wielostopniowy system uzdatniania wody, w tym m. in. infiltracja przez warstwę gruntów żwirowych, pozwalała uzyskać wodę o jakości zgodnej z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). Ujmowana z rzeki Kaczawy woda poddawana była w Zakładzie Produkcji Wody LPWiK S.A. procesom uzdatniania, takim jak: infiltracja, napowietrzanie, sedymentacja, filtracja, naświetlanie promieniami UV oraz dezynfekcja chlorem gazowym.

Przeprowadzona na terenie Zakładu Produkcji Wody LPWiK S.A. kontrola sanitarna wykazała, że pomieszczenia i urządzenia do produkcji wody utrzymane były we właściwym stanie sanitarnym i technicznym.

3.2. Jakość wody

W 2021 r., w ramach nadzoru sanitarnego nad jakością wody, prowadzonego przez PPIS w Legnicy oraz w ramach kontroli wewnętrznej realizowanej przez LPWiK S.A. zbadano 76 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pochodzącej z wodociągu LPWiK S.A., pobranych na terenie miasta Legnica.

W ciągu roku stwierdzono w pojedynczych próbkach wody, pobranych na terenie miasta Legnica, nieprawidłowe wartości badanych parametrów mikrobiologicznych:

- w punkcie: hydrant, ul. Planetarna – bakterie grupy coli – 5 jtk w 100 ml (wartość wymagana – 0 jtk w 100 ml) - w próbce pobranej w dniu 21.09.2021 r. i 3 jtk w 100 ml – w próbce pobranej w dniu 23.09.2021 r.;
- w punkcie: zbiornik, ul. Złotoryjska – enterokoki – 1 jtk w 100 ml (wartość wymagana – 0 jtk w 100 ml) - w próbce pobranej w dniu 06.10.2021 r.

W próbkach wody pobranych ponownie w w/w punktach, po niezwłocznym podjęciu działań naprawczych przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne, nie stwierdzono nieprawidłowych wartości parametrów mikrobiologicznych.

Ponadto, w dwóch próbkach wody pobranych w dniu 06.10.2021 r. w punktach: hydrofornia, ul. Młynarska 4 oraz hydrant Nr 495 przy ul. Jaworzyńskiej w Legnicy stwierdzono obecność smaku odbiegającego od normy. W ponownie pobranych próbkach w tych samych punktach w dniu 18.10.2021 r. nie stwierdzono niewłaściwego smaku wody.

3.3. Stan sanitarno-porządkowy miasta oraz wybranych obiektów użyteczności publicznej

Stan sanitarno-porządkowy miasta w 2021 r. oceniany był jako dobry. W ciągu roku nie odnotowano awarii sieci kanalizacyjnej. Nie wpływały również sygnały dotyczące nieprawidłowości w gospodarowaniu odpadami komunalnymi, z wyjątkiem kilku zgłoszeń w sprawie niewłaściwej lokalizacji pojemników do gromadzenia odpadów na posesjach.

W 2021 r., w związku ze stanem epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2, ilość bezpośrednich kontroli sanitarnych obiektów użyteczności publicznej była ograniczona. Część kontroli przeprowadzana była pod kątem sprawdzenia przestrzegania określonych ograniczeń, nakazów i zakazów ustanowionych w związku z epidemią.

Podobnie jak w poprzednim roku, w związku ze stanem epidemii, podejmowano działania ukierunkowane na zmniejszenie ryzyka zakażeń. W ramach tych działań m. in:

- przekazywano podmiotom, instytucjom i osobom prywatnym informacje dotyczące obowiązujących w czasie epidemii ograniczeń, nakazów i zakazów oraz wytycznych i zaleceń;
- udzielano wyjaśnień, porad i wskazówek na liczne pytania kierowane do PSSE, związane ze stanem epidemii;
- zwracano się do instytucji o przedstawienie wyjaśnień i procedur obowiązujących w czasie epidemii, w związku z otrzymanymi sygnałami o nieprzestrzeganiu obostrzeń.
- wydawano, na wnioski stron, opinie dotyczące różnych form działalności czy organizacji imprez, spotkań i wydarzeń w stanie epidemii;
- załatwiano sprawy związane z obowiązkową kwarantanną.

Do PSSE w Legnicy, podobnie jak w latach ubiegłych, wpływały wnioski o podjęcie interwencji w sprawie złego stanu sanitarno-porządkowego budynków i lokali mieszkalnych czy nieprawidłowości i uciążliwości związanych z obecnością zwierząt na posesjach. Po przeprowadzeniu postępowania wyjaśniającego i wizji lokalnych, do właściwych podmiotów kierowano pisma dotyczące konieczności zachowania odpowiedniego stanu sanitarny nieruchomości.

PPIS w Legnicy obejmuje nadzorem obiekty użyteczności publicznej takie jak: apteki, domy kultury, obiekty sportowe, kina, teatr, izba wytrzeźwień, targowiska, oczyszczalnia ścieków, składowisko odpadów komunalnych czy toalety publiczne i ogólnodostępne w centrach handlowych.

Stan sanitarny większości skontrolowanych obiektów tej kategorii był dobry. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących zaopatrzenia obiektów w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi oraz usuwania odpadów i odprowadzania ścieków. Obiekty podłączone były do sieci kanalizacyjnej i wodociągu sieciowego, produkującego wodę o dobrej jakości. Bieżąca czystość w obiektach tej kategorii również była zachowana, a dokumentacja zdrowotna pracowników - aktualna.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono kontrole 3 ustępów publicznych (1 automatycznego i 2 posiadających obsługę), znajdujących się w zasobach Miasta Legnica. W dwóch ustępach stwierdzono zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i urządzeń:

- Ustęp publiczny ul. Wrocławska/Plac Klasztorny, Legnica:
 - Ściany i sufity w budynku ustępu były w złym stanie sanitarnym: ciemny nalot na suficie w części damskiej, zacieki i łuszcząca się farba na ścianie w części męskiej.
 - Płytki naścienne i podłogowe były miejscami popękane.
 - Metalowe elementy: obręcz, na której umieszczona jest umywalka w toalecie damskiej oraz ościeżnice drzwi były skorodowane.
 - Brak dozowników mydła - mydło w płynie znajdowało się w prowizorycznych, zużytych, nieestetycznych pojemnikach po innych środkach.
 - W pomieszczeniu z pisuarami przechowywano: pojemnik zbiorczy na odpady komunalne oraz worek na piasek – utrudniające mycie i dezynfekcję podłogi w pomieszczeniu.
 - Metalowa szafa na sprzęt porządkowy była skorodowana.
- Ustęp publiczny Orła Białego/Hetmańska:
 - Zły stan sanitarny powierzchni sufitu: na suficie miejscami występowały zacieki i ciemne plamy.
 - Ściana przy drzwiach do jednej z toalet była uszkodzona, z ubytkami płytek.
 - Pomieszczenie gospodarcze było w złym stanie sanitarno-technicznym: ściana brudna, zawilgocona, z odpadającym tynkiem.
 - Metalowa szafa na sprzęt porządkowy i środki czystości - skorodowana.

W związku z powyższym PPIS w Legnicy wydał decyzje zobowiązujące do usunięcia w/w nieprawidłowości. Obowiązki zapewnienia dobrego stanu sanitarnego i technicznego powierzchni ścian i sufitów - czystych, bez plam, zacieków i łuszczącej się farby wiążą się z koniecznością wcześniejszej wymiany poszycia dachowego, w związku z czym termin ich wykonania ustalono na 30 czerwca 2022 r. w przypadku ustępu przy ul. Wrocławskiej/Plac Klasztorny i na 31 grudnia 2022 r. w przypadku ustępu przy ul. Orła Białego/Hetmańskiej. Termin usunięcia pozostałych nieprawidłowości został ustalony na 15 sierpnia 2021 r.

W wyniku kontroli sprawdzającej stwierdzono wykonanie nakazów decyzji z terminem realizacji określonym na 15 sierpnia 2021 r.

3.3.1 Podmioty lecznicze

W 2021 roku w związku z trwającym stanem epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2, podmioty udzielające ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych, w niektórych przypadkach udzielały teleporad. Natomiast podmioty lecznicze prowadzące działalność w systemie stacjonarnym - Wojewódzki Szpital Specjalistyczny i Zakład Opiekuńczo-Leczniczy przy ul. Poselskiej, wprowadzały zakazy odwiedzin, ograniczając ryzyko zakażeń pacjentów i personelu.

W kontrolowanych w 2021 r. podmiotach leczniczych nie stwierdzano nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego. Bieżący stan sanitarny pomieszczeń i wyposażenia czy postępowanie z bielizną, odpadami komunalnymi i niebezpiecznymi we wszystkich obiektach było prawidłowe. Wytwarzane w podmiotach leczniczych odpady medyczne zbierane były selektywnie w miejscach ich powstawania. Odpady niebezpieczne, do czasu odbioru do spalania przez specjalistyczne firmy, przechowywano w urządzeniach chłodniczych, przeznaczonych wyłącznie do tego celu. Podmioty miały opracowane procedury i instrukcje postępowania z odpadami medycznymi. Wszystkie podmioty lecznicze zaopatrywane były w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi o dobrej jakości z wodociągu sieciowego, zapewniono również dostateczną ilość wody ciepłej. Obiekty były skanalizowane, a wewnętrzne sieci działały sprawnie.

3.3.2 Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej

Kontrole sanitarne przeprowadzone w obiektach tego typu wykazały ich właściwy stan sanitarno-higieniczny i techniczny. Czystość bieżąca, jak i postępowanie z narzędziami oraz bielizną nie budziły zastrzeżeń. Nie stwierdzono w nich również nieprawidłowości w zakresie odprowadzania ścieków, gospodarki odpadami komunalnymi czy funkcjonowania wentylacji. Część zakładów opłacała wywóz odpadów komunalnych, zgodnie ze złożoną do urzędu miasta deklaracją, a część opłatę za odpady miała wliczoną w czynsz za lokal. Wszystkie zakłady były zaopatrywane w wodę przeznaczoną do spożycia o dobrej jakości, z wodociągu sieciowego. Większość obiektów posiadała dostateczną ilość punktów wodnych. Najczęściej były to myjki do mycia włosów oraz umywalki służące do mycia narzędzi w salach usług, umywalki do mycia rąk w pomieszczeniach sanitarnych, a także umywalki wykorzystywane do celów socjalnych.

Narzędzia stosowane do wykonywania usług, podczas których nie dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek, były po użyciu myte i dezynfekowane. Środki dezynfekcyjne przechowywane były w oryginalnych opakowaniach, a ich roztwory - w zamykanych i opisanych pojemnikach. Narzędzia dezynfekowane były w pełnym zanurzeniu, w zalecanym czasie i stężeniu środka dezynfekcyjnego. Kontrole sanitarne wykazywały, że obiekty posiadały dostateczne zapasy środków czystościowych, higienicznych i dezynfekcyjnych oraz były sprzątane na bieżąco. Sprzęt porządkowy był właściwie przechowywany i utrzymywany w dobrym stanie sanitarnym. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna. Przestrzegany był zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

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

3.3.3. Dworzec PKP

Przeprowadzona w 2021 r. kontrola sanitarna dworca PKP w Legnicy nie wykazała nieprawidłowości. Hol dworca i toalety dla podróżnych oraz ich wyposażenie utrzymane były w dobrym stanie techniczno – sanitarnym i porządkowym. Wystarczający był zapas środków czystościowych, higienicznych i dezynfekcyjnych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zaopatrzenia obiektu w bieżącą zimną i ciepłą wodę, gromadzenia i usuwania odpadów komunalnych oraz odprowadzania nieczystości płynnych. Przy wejściu do budynku dworca, w widocznym miejscu umieszczone zostały czytelne informacje o obowiązku zakrywania ust i nosa maseczką oraz zachowaniu dystansu.

Nadal jednak prowadzone jest postępowanie administracyjne dotyczące złego stanu sanitarno-technicznego poszycia dachowego wiaty peronowej i zniszczonej nawierzchni peronów oraz przecieków wody z sufitu tunelu prowadzącego na perony. Na dworcu prowadzone są prace zmierzające do usunięcia powyższych nieprawidłowości.

3.3.4. Kąpielisko

W 2021 r., w drodze uchwały Nr XXX/369/21 Rady Miejskiej Legnicy z dnia 26 kwietnia 2021 r. w sprawie wykazu kąpielisk i sezonu kąpielowego na terenie miasta Legnicy w roku 2021, zdecydowano o utworzeniu kąpieliska na terenie obiektu rekreacyjnego kąpielisko Kormoran przy ul. Kąpielowej 1 w Legnicy. Organizatorem kąpieliska był Ośrodek Sportu i Rekreacji w Legnicy.

Kontrola sanitarna przeprowadzona na terenie kąpieliska Kormoran wykazała, że obiekt utrzymany był we właściwym stanie porządkowym: sanitariaty, przebieralnie i inne pomieszczenia, przed sezonem pomalowane, utrzymane były czysto, tereny rekreacyjne na bieżąco były sprzątane, obiekt wyposażony był w pojemniki na odpady komunalne. Strefy kąpeli zostały wyznaczone i były nadzorowane przez ratowników WOPR.

Organizator kąpieliska prowadził kontrolę wewnętrzną jakości wody, w tym systematycznie wizualnie nadzorował wodę w kąpielisku, przeprowadzał badania jakości wody i przekazywał PPIS w Legnicy, a także umieszczał w Serwisie kąpieliskowym informacje na temat warunków panujących na kąpielisku. Ponadto, PPIS w Legnicy, w ramach kontroli urzędowej, zbadał jakość wody w kąpielisku przed uruchomieniem. Wszystkie badania wykazały, że jakość wody spełniała wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli (Dz. U. z 2019 r. poz. 255). W związku z powyższym PPIS w Legnicy stwierdził przydatność wody do kąpeli. Oceny jakości wody były przekazywane organizatorom kąpielisk i władzom samorządowym oraz umieszczane na stronie internetowej PSSE w Legnicy oraz w Serwisie kąpieliskowym.

3.3.5. Pływalnie

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się pływalnie kryte: „Bąbelek” przy ul. Mazowieckiej 3 i „Delfinek” przy ul. Polarnej 1 w Legnicy, znajdujące się pod zarządem Ośrodka Sportu i Rekreacji w Legnicy oraz pływalnia w Hotelu „Gwarna” ul. Złotoryjska 30 w Legnicy. Obiekty te wyposażone są w urządzenia do bieżącej kontroli parametrów

uzdatniania wody, jak: odczyn, stężenie chloru, poziom Redox oraz temperatura wody. Woda uzdatniana jest w zautomatyzowanych procesach. Niecki basenowe działają na zasadzie systemu zamkniętego obiegu z czynnym przelewem.

Zarządzający pływalniami ustalili z PPIS w Legnicy harmonogramy pobierania próbek wody i zgodnie z nimi przeprowadzali badania jakości wody w celu sprawdzenia zgodności z przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r. poz. 2016), a w przypadku wystąpienia przekroczeń dopuszczalnych wartości badanych parametrów informowali PPIS w Legnicy o podejmowanych działaniach naprawczych.

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

Ponadto w sezonie letnim 2021 r. uruchomiono pływalnię odkrytą: Letni Park Wodny AQUAFUN przy ul. Stromej w Legnicy, który powstał w miejscu wcześniej funkcjonującego basenu kąpielowego odkrytego. Na terenie obiektu, zarządzanego przez firmę Strefa Aktywności Gospodarczej Sp. z o.o., znajdują się:

- basen pływacki oraz funkcjonujący na tym samym obiegu wody kompleks 3 zjeżdżalni wodnych o łącznej długości zjazdu 130 m: pontonowa, otwarta trójtorowa i kamikadze
- basen rekreacyjny z atrakcjami, m.in. rwącą rzeką, wodną leżanką, wodną ścianą, huśtawką wodną, masażerami i gejzerami,
- brodzik i wodny plac zabaw z atrakcjami: tryskającymi wodą kwiatkami i wiaderkami, armatkami wodnymi.

Nawierzchnia plaży basenowej wykonana jest z kostki ceramicznej, wodnego placu zabaw z bezpiecznego podłoża wykonanego z EPDM a w strefie relaksu znajduje się podłoże trawiaste. Przed wejściem do niecek basenowych znajdują się brodziki do dezynfekcji stóp, zasilane wodą z instalacji basenu, dodatkowo dezynfekowaną.

Na terenie Letniego Parku Wodnego „AquaFun” znajdują się ponadto, m.in.: budynek z zapleczem higieniczno-sanitarnym (przebieralnie, toalety, natryski, depozyt), budynek z kasami i zapleczem sanitarnym (toalety) oraz budynek technologii wody basenowej.

Podstawą prawidłowej cyrkulacji wody w basenie jest tzw. "system zamkniętego obiegu z czynnym przelewem". Środki uzdatniające wodę dozowane są automatycznie. Na pływalni zapewniona jest bieżąca kontrola odczynu pH, stężenia chloru, poziomu Redox oraz temperatury wody. Odczyty z czujników rejestrowane są na bieżąco w pamięci komputera. Prowadzony jest „Raport dziennej oceny jakości wody”, w którym 4 razy dziennie odnotowywane są m. in. pomiary chloru, pH i potencjału redoks w nieckach oraz temperatury wody. Środki do uzdatniania wody przechowywane są w wydzielonych, zamykanych pomieszczeniach, wyposażonych w wentylację mechaniczną, umywalki z bieżącą wodą oraz prysznice bezpieczeństwa.

Obiekt zaopatrywany jest w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi z wodociągu sieciowego LPWiK S.A. Ścieki odprowadzane są do kanalizacji miejskiej. Odpady komunalne gromadzone są w metalowych koszach wyłożonych workami foliowymi oraz w kontenerach, opróżnianych przez Legnickie Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o. w Legnicy. Nie stwierdzono przepełnień w pojemnikach i workach na odpady. Pomieszczenia obiektu utrzymane były w dobrym stanie sanitarno-porządkowym i technicznym, wyposażenie w środki czystości i higieny było wystarczające.

Jakość wody badana była zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015r. poz. 2016, z 2021 r. poz. 349) oraz harmonogramem ustalonym z PPIS w Legnicy.

Jakość wody w zakresie mikrobiologicznym spełniała wymagania określone w w/w rozporządzeniu. Jednak w kilku badaniach stwierdzano ponadnormatywne wartości chloroformu. Podejmowane działania, zmierzające do poprawy jakości wody, nie odniosły

spodziewanych efektów i w wyniku badań laboratoryjnych wykonanych w Oddziale Laboratoryjnym PSSE w Legnicy próbek wody pobranych w dniu 18 sierpnia 2021r., stwierdzono ponownie przekroczenia dopuszczalnych wartości chloroformu (gdzie najwyższa dopuszczalna wartość wynosi 0,03 mg/dm³):

- w basenie sportowym: 0,145 mg/dm³
- w niecce rekreacyjnej: 0,138 mg/dm³
- w brodziku: 0,090 mg/dm³
- w wodzie wprowadzonej z systemu cyrkulacji do basenu sportowego: 0,112 mg/dm³
- w wodzie wprowadzonej z systemu cyrkulacji do niecki rekreacyjnej: 0,113 mg/dm³
- w wodzie wprowadzonej z systemu cyrkulacji do brodzika: 0,095 mg/dm³.

W związku z powyższym w dniu 20 sierpnia 2021 r., Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy wydał decyzję Nr 433/21 nakazującą unieruchomienie niecki basenowej, rekreacyjnej i brodzika na terenie AQUAFUN Letniego Parku Wodnego do czasu uzyskania wyników badania jakości wody zgodnych z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r. poz. 2016. Dz.U. z 2021 r. poz. 349).

Na wniosek Strefy Aktywności Gospodarczej Sp. z o.o., która poinformowała o podjęciu kolejnych działań naprawczych, w tym wymianę dużej ilości wody w nieckach, PPIS w Legnicy wydał w dniu 25 sierpnia 2021 r. decyzję zmieniającą, w której warunkowo dopuścił do użytkowania nieckę basenową i nieckę rekreacyjną do dnia 12 września 2021r., jednocześnie zobowiązując SAG Sp. z o.o. do dalszego podejmowania działań naprawczych i potwierdzania ich skuteczności wynikami badań. Jednocześnie PPIS w Legnicy podtrzymał nakaz unieruchomienia brodzika do czasu uzyskania wyników badań zgodnych z wymaganiami. Pismem z dnia 30 sierpnia 2021 r. SAG Sp. z o.o. poinformował o uzyskaniu, w wyniku badań laboratoryjnych wody w brodziku, wartości chloroformu zgodnych z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach, co stanowiło spełnienie warunku dopuszczającego brodzik do użytkowania.

3.3.6. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

Przeprowadzane w 2021 r. kontrole obiektów świadczących usługi hotelarskie nie wykazywały nieprawidłowości.

W związku z trwającym stanem epidemii wprowadzano ograniczenia, nakazy i zakazy dotyczące prowadzenia działalności w zakresie usług hotelarskich, mające na celu zmniejszenie ryzyka zakażeń wirusem SARS-CoV-2. Przedstawiciele PPIS w Legnicy przeprowadzali kontrole obiektów świadczących usługi hotelarskie, pod kątem stosowania się do ograniczeń. Kontrole wykazywały, że obiekty hotelarskie stosowały się do przepisów i wytycznych związanych ze stanem epidemii.

3.3.7. Cmentarze

Przeprowadzone kontrole cmentarzy nie wykazały nieprawidłowości. Cmentarze były właściwie zagospodarowane, uporządkowane i ogrodzone. Odpady komunalne składowane były w kontenerach, usytuowanych w wydzielonych miejscach. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami. Na cmentarzu komunalnym w Legnicy przy ul. Wrocławskiej zakończono kompleksowy remont kaplicy. Wyremontowane zostały również toalety ogólnodostępne.

W ramach nadzoru sanitarnego nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi PPIS w Legnicy wydawał decyzje zezwalające na przeprowadzanie ekshumacji. Decyzje wydawano na wnioski osób uprawnionych do pochowania zwłok. Przedstawiciel PPIS w Legnicy wykonywał bezpośredni nadzór nad przebiegiem ekshumacji. Nie stwierdzono

przypadków niewłaściwego postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi podczas ekshumacji.

PPIS w Legnicy, na wnioski Urzędu Miasta Legnica wydawał również opinie dotyczące sprawdzenia z innego państwa zwłok lub szczątków ludzkich powstałych ze spopielenia zwłok.

4. Stan sanitarny zakładów nauczania i wychowania

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy w 2021 r. na terenie miasta Legnicy roku sprawował nadzór sanitarny nad 34 stałymi placówkami nauczania i wychowania, a także 11 wycieczkami dzieci i młodzieży w okresie ferii zimowych i letnich

Przeprowadzono ogółem 47 kontroli, w tym: 35 w obiektach stałych, 11 podczas zimowego i letniego wycieczki. Ponadto PPIS w Legnicy przeprowadził 1 kontrolę na wniosek strony w związku z wydaniem opinii sanitarnej w obiekcie poza ewidencją.

Wystosowano 2 decyzje potwierdzające spełnienie wymagań sanitarno-lokalowych w 2 żłobkach, 1 decyzję zmieniającą liczbę dzieci w żłobku, 1 decyzję zmieniającą termin. Wydano 4 opinie sanitarne o zapewnieniu bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu dzieci i młodzieży w 4 szkołach niepublicznych.

Ze względu na dużą ilość zachorowań na COVID-19 w 2021 r. zachodziła potrzeba podejmowania działań przeciwepidemicznych w stosunku do placówek nauczania i wychowania na podległym terenie. W ramach powyższych działań, dzieci uczęszczające do szkół i placówek oraz personel, wskazane przez dyrektorów obejmowano kwarantanną.

W związku z wnioskami dyrektorów szkół i placówek wydawane były opinie, dotyczące zawieszenia zajęć dla pojedynczych oddziałów, bądź całych jednostek oświatowych ze względu na występujące przypadki zachorowań na COVID-19 wśród dzieci lub pracowników tych jednostek. Ogółem wystosowano 581 opinii o zawieszeniu zajęć, w tym: 576 opinii pozytywnych dotyczących: 6 żłobków, 92 przedszkoli, 478 szkół oraz 5 opinii negatywnych dotyczących 3 żłobków, 1 przedszkola i 1 szkoły.

Nauczyciele szkół, nauczyciele i personel przedszkoli oraz pracownicy żłobków, na polecenie Głównego Inspektora Sanitarnego, mieli możliwość uczestnictwa w dobrowolnych badaniach przesiewowych, w kierunku wirusa SARS-CoV-2.

Łącznie do badań z terenu miasta Legnicy zgłosiło się 553 osoby, wśród osób przebadanych wynik potwierdzający obecność koronawirusa stwierdzono u 5 osób.

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

4.1. Szkoły

4.1.1. Szkoły funkcjonujące samodzielnie

W roku 2021 r. skontrolowano 9 szkół podstawowych, 1 technikum, 2 licea ogólnokształcące. Stan sanitarny wszystkich skontrolowanych szkół był dobry.

W związku z sytuacją epidemiologiczną w kraju, w obiektach szkół zgodnie z wytycznymi przeciwepidemicznymi wzmocniono prace porządkowe. Regularnie przeprowadzano dezynfekcje pomieszczeń i wszelkich powierzchni dotykowych. W skontrolowanych szkołach znajdowały się odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej uczniów, środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Pomieszczenia utrzymane były w czystości.

4.1.2. Zespoły szkół

W 2021 r. przeprowadzono kontrole w 1 zespole szkół. Stan sanitarno-techniczny kontrolowanego obiektu był zachowany.

4.2. Ocena warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania

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

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

4.2.1. Pomiary natężenia oświetlenia sztucznego

W czasie kontroli sprawdzano protokoły zawierające wyniki pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego. W przypadku 1 szkoły podstawowej wystosowano pismo interwencyjne zalecające poprawę wartości natężeń oświetlenia w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych, szatniach, gabinecie pielęgniarstwa i pokoju nauczycielskim. W innej 1 szkole stwierdzono w czasie kontroli nieodpowiednie wartości natężenia oświetlenia w części sal dydaktycznych. Strona niezwłocznie podjęła działania dotyczące poprawy natężenia oświetlenia i zobowiązała się przesłać protokoły pomiarów natężenia oświetlenia wykonane po zainstalowaniu nowych świetlówek. Pozostałe skontrolowane szkoły posiadały właściwe natężenie oświetlenia.

4.2.2. Higiena procesu nauczania

Na właściwy rozwój psychofizyczny ucznia wpływa m.in. organizacja procesu nauczania i wychowania w szkołach, zwłaszcza planowania nauki i odpoczynku. Oceny tygodniowego rozkładu zajęć lekcyjnych przeprowadzono ogółem w 8 oddziałach w 1 szkole podstawowej, w 4 oddziałach 1 liceum ogólnokształcącego. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

4.2.3. Profilaktyczna opieka zdrowotna w szkołach

Analizując sytuację dotyczącą sprawowania nad uczniami profilaktycznej opieki zdrowotnej w szkołach ustalono, że spośród skontrolowanych szkół gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej posiadało 7 skontrolowanych szkół podstawowych i 1 zespół szkół.

W przypadku skontrolowanych niepublicznych szkół (1 szkoły podstawowej i 1 liceum), które nie posiadały gabinetów profilaktycznej opieki zdrowotnej, opieką pielęgniarstwa sprawowano w pomieszczeniach zastępczych na terenie placówki oraz w 1 liceum opieka medyczna świadczona była poza terenem szkoły.

Gmina Legnica prowadziła starania o objęcie uczniów opieką stomatologiczną, w szkołach zbierane są deklaracje od rodziców w tej sprawie. W 2021 r. została podpisana umowa z dolnośląskim operatorem dentobusa na realizację w placówkach oświatowych usług stomatologicznych w ramach NFZ.

4.2.4. Ocena infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Wśród 10 skontrolowanych obiektów oceniano warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. W 7 skontrolowanych szkołach podstawowych stwierdzono wystarczające warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Brak warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego stwierdzono w 3 szkołach niepublicznych, w tym 1 szkole podstawowej, 2 liceach. Placówki, które nie posiadają własnej infrastruktury do

prowadzenia zajęć w-f, zajęcia realizują w obiektach poza placówką, m.in. w obiektach takich jak: basen, sala gimnastyczna, hala sportowa, siłownia.

4.2.5. Dożywianie uczniów

Spośród skontrolowanych szkół, ogółem z dożywiania w formie obiadów dwudaniowych korzystało 858 uczniów z 8 szkół (w tym: 806 uczniów z 7 szkół podstawowych i 52 uczniów z 1 zespołu szkół). Dla uczniów 1 szkoły podstawowej i liceum zapewniono posiłki poza placówką.

Ogółem obiady przygotowywane na miejscu były w 5 szkołach, natomiast do 3 szkół posiłki dowożono. Dofinansowaniem do posiłków objęto 108 uczniów. Program „Szkłanka mleka” obejmował 1315 uczniów z 5 skontrolowanych szkół.

4.3. Nadzór nad gospodarką nad substancjami chemicznymi w szkołach

W 2021 r. nie przeprowadzono kontroli w zakresie oceny realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin.

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

Skontrolowano łącznie 3 żłobki i 1 klub dziecięcy oraz 13 przedszkoli. Stan techniczny tej grupy placówek był odpowiedni. Bieżący stan sanitarno-porządkowy wymienionych powyżej placówek również był dobry. W obiektach znajdowały się odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej dzieci, środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Ponadto w czasie kontroli oceniano wyposażenie pomieszczeń przeznaczonych dla dzieci m.in. spełnienie wymagań bezpieczeństwa w odniesieniu do zabawek, nabywanie do pomieszczeń mebli i sprzętu posiadającego certyfikaty i atesty.

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

Podczas wszystkich kontroli sanitarnych szczególną uwagę zwracano na realizację działań związanych z wytycznymi przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego dla tego typu placówek.

4.5. Placówki opiekuńczo-wychowawcze, w tym domy dziecka, pogotowia opiekuńcze

W 2021 r. kontrole przeprowadzono w 2 domach dziecka. W obu placówkach stan sanitarno-techniczny był odpowiedni.

4.6. Internaty i bursy, zakłady z pobytem całodobowym oraz z pobytem dziennym i całodobowym

W 2021 r. nie przeprowadzono kontroli w tego rodzaju placówkach.

4.7. Szkoły wyższe

W 2021 roku przeprowadzono 1 kontrolę. W wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono, że pomieszczenia utrzymane są w dobrym stanie sanitarnym i technicznym, a studenci mają zapewnione bezpieczne i higieniczne warunki podczas zajęć dydaktycznych.

Ponadto skontrolowano 1 placówkę wychowania pozaszkolnego (poradnię psychologiczno-pedagogiczną). Stan sanitarno-techniczny w powyższej placówce nie budził zastrzeżeń.

4.8. Wypoczynek dzieci i młodzieży

Skontrolowano 9 form wypoczynku (półkolonii) oraz 1 wypoczynek formy wyjazdowej. Łącznie przeprowadzono 11 kontroli sanitarnych. Stan sanitarny we wszystkich kontrolowanych obiektach nie budził zastrzeżeń. Wyposażenie wszystkich pomieszczeń w budynkach i obiektach wypoczynku było w pełnej użyteczności. Urządzenia sanitarne

sprawne. Środki do utrzymania higieny osobistej były zapewnione. Apteczki pierwszej pomocy wyposażone były w niezbędne środki do udzielania pierwszej pomocy i instrukcję o zasadach udzielania tej pomocy. We wszystkich skontrolowanych formach wypoczynku nie zanotowano wypadków, urazów i zachorowań. Nie rejestrowano zatruc pokarmowych. W każdym skontrolowanym wypoczynku znajdowały się programy wypoczynku zawierające wiele atrakcyjnych form pracy z uczestnikami wypoczynku, takie jak: wycieczki wyjazdowe, wyjścia do kina, wyjścia na basen, zajęcia z przedstawicielami straży pożarnej, policji. Na terenie obiektów przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i papierosów elektronicznych. W widocznych miejscach umieszczono odpowiednie oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia na terenie placówki. Stan sanitarny miejsc i otoczenia gromadzenia odpadów stałych prawidłowy. Tereny wokół budynków wypoczynku utrzymane były w czystości.

Zimowy i letni wypoczynek dzieci i młodzieży przebiegał sprawnie, a jego uczestnikom zapewniono bezpieczne i higieniczne warunki korzystania z różnych jego form.

W związku z aktualną sytuacją epidemiologiczną w kraju, organizatorzy wypoczynku zadbali o wzmożone prace porządkowe związane z dezynfekcją urządzeń sanitarnych oraz myciem powierzchni. Na podstawie wytycznych ministra właściwego do spraw zdrowia, Głównego Inspektora Sanitarnego oraz ministra właściwego do spraw oświaty i wychowania, organizatorzy wypoczynku opracowali specjalne procedury i wprowadzili dodatkowe zabezpieczenia mające na celu zmniejszenie ryzyka zakażenia COVID-19 dzieci i młodzieży podczas pobytu na półkolonii. Na wypadek sytuacji wystąpienia objawów chorobowych u uczestnika półkolonii zostały opracowane procedury ścieżki szybkiej komunikacji z rodzicem/opiekunem uczestnika półkolonii podczas pandemii COVID-19. Przy wejściu oraz w pomieszczeniach wspólnie użytkowanych umieszczano dozowniki z płynem odkażającym. Na bieżąco prowadzony był monitoring codziennych prac porządkowych.

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

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

5.1. Zakres nadzoru sanitarnego

Na rok 2021 zaplanowano do kontroli 254 zakłady z 1938 zakładów będących w ewidencji. Zrealizowano 182 kontrole planowane, co stanowi 71% realizacji zaplanowanych kontroli. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 762 kontroli, w tym 9 kontroli granicznych w miejscu docelowego przeznaczenia.

Plan kontroli realizowany w 2021 roku stanowił kontynuację niezrealizowanego harmonogramu kontroli z 2020 roku. Przeniesienie planu wynikało z ogłoszenia stanu pandemii wirusa Sars-Cov-2 w Polsce. Pracownicy oddziału niezmiennie od 2020 roku oddelegowywani byli do pracy na rzecz działań epidemiologicznych oraz prowadzono kontrole w zakresie przestrzegania przepisów związanych z wystąpieniem stanu epidemii. Ponadto, w roku 2021 część zakładów uległa likwidacji lub zawiesiła działalność.

Do większych zakładów, które zakończyły działalność w 2021 roku należą: 1 cukiernia (zmiana adresu), 1 zakład produkcji cukierniczej, 3 sklepy wielkopowierzchniowe, 5 magazynów spożywczych, w tym z herbatą i owocami/warzywami, 18 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 14 małej gastronomii, 1 bufet przy zakładzie pracy,

Z większych zakładów, które zostały zatwierdzone i wpisane do rejestru to: 1 piekarnia gruzińska, 2 pracownie cukiernicze (1 zmiana adresu), 32 sklepy, w tym 1 sklep wielkopowierzchniowy, 1 magazyn spożywczy, 16 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 6 zakładów małej gastronomii, 9 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego, w tym

1 wydawalnia posiłków w żłobku, 2 wydawalnie posiłków dostarczanych w systemie cateringowym w przedszkolach, 1 wydawalnia posiłków w innych zakładach żywienia.

Ocenie stanu sanitarnego według kryteriów arkuszy oceny zakładu poddano 208 zakładów żywnościowo-żywieniowych – żaden z obiektów nie został sklasyfikowany jako niezgodny z wymaganiami.

W roku 2021 nałożono 26 mandatów na łączną sumę 6550 PLN. Nałożono 2 mandaty w piekarni na kwotę 600 zł, w sklepach 19 na kwotę 5000 zł, w tym 8 na 2150 zł w sklepach wielkopowierzchniowych, 3 na kwotę 700 zł w zakładach żywienia zbiorowego otwartego, w tym 1 na kwotę 300 zł w zakładach małej gastronomii oraz 2 na kwotę 250 zł w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego (w stołówce pracowniczej oraz w wydawalni posiłków w przedszkolu).

Ponadto, wydano 25 decyzji administracyjnych. W roku sprawozdawczym wydano dwie decyzje unieruchomienia lokali – zakładów żywienia zbiorowego otwartego. Decyzje dotyczyły nieprzestrzegania przepisów związanych ze stanem epidemiologicznym ogłoszonym na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

W jednej hurtowni spożywczej zajmującej się konfekcjonowaniem przypraw, ziół, przetworów zbożowych i bakali, w wyniku pobrania w ramach urzędowej kontroli żywności próbki pn. papryka słodka mielona, stwierdzono obecność pałeczek *Salmonella* spp. w 25g w jednej z pięciu pobranych próbkach. W wyniku przeprowadzonego postępowania ustalono, że przedmiotowy produkt konfekcjonowany był z opakowań zbiorczych a` 25 kg. Dostawcą surowca była firma: W.P.H. AGROHURT EXPORT-IMPORT Sławomir Olak, Raducki Folwark 3, 98-320 Osajków. Podczas kontroli stwierdzono, na stanie 125 kg surowca, natomiast 23,5 kg skonfekcjonowanej papryki zostało wycofane z obrotu w ramach podjętych działań - zabezpieczono całą dostawę kwestionowanej partii. PPIS w Legnicy wydał zalecenia dotyczące przeprowadzenia procesów mycia i dezynfekcji powierzchni i sprzętów na linii pakowania oraz w magazynie surowca i wyrobu gotowego. Strona poinformowała dostawcę surowca o negatywnym wyniku badania mikrobiologicznego produktu pn. papryka słodka mielona. Przedmiotowa papryka została zgłoszona do systemu RASFF. Strona wycofała produkty i surowiec z obrotu i odesłała do dostawcy. W ramach przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego pobrano do badań mikrobiologicznych próbę surowca z innej partii produkcyjnej od przedmiotowego dostawcy – nie wykryto obecności pałeczek *Salmonella* spp w 25 g.

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

W 2021 roku przeprowadzono 110 kontroli planowanych, 652 kontroli ponadplanowych, które związane były z kontynuacją realizacji harmonogramu kontroli z 2020r., powiadomieniami w systemie RASFF, wnioskami klientów/konsumentów, sprawdzeniem wykonania obowiązków nałożonych decyzją administracyjną i nieprawidłowości w zakresie nie przestrzegania obowiązków wynikających z instrukcji i procedur zakładowych. Ogółem przeprowadzono 135 kontrole interwencyjne, w tym 107 w systemie RASFF. Najwięcej kontroli interwencyjnych, bo aż 51 przeprowadzonych zostało w sklepach spożywczych oraz 10 w magazynach środków spożywczych i 13 w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego.

Ponadto, realizowane były kontrole tematyczne m.in. na polecenie Głównego Inspektora Sanitarnego występującym w populacji polskich świń afrykańskiego pomoru - ASF, kontrole jakości używanych w zakładach tłuszczów smażalniczych, kontrole żywności bezglutenowej

oraz kontrole materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, importowanych z państw trzecich zawierających niedozwolony składnik – mielony lub sproszkowany bambus.

W ramach nadzoru nad środkami spożywczymi oraz wyrobami i materiałami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością przywożonymi z zagranicy wydano 9 świadectw jakości zdrowotnej przywożonych z zagranicy środków spożywczych (ziarno słonecznika – 8 świadectw, yerba mate – 1 świadectwo). Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Legnicy nie ma importerów środków spożywczych pochodzących z krajów trzecich ujętych w Decyzjach i Rozporządzeniach Komisji (WE) nakładających specjalne warunki przywozu.

W roku sprawozdawczym wpłynęło 17 wniosków, które dotyczyły:

- nieprzestrzegania rozporządzenia MZ w sprawie ustanowienia ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii,
- niewłaściwej higieny pracowników,
- zanieczyszczenia szkodnikami,
- niewłaściwej jakości środków spożywczych,
- przeterminowana żywności,
- niewłaściwej jakości produktu kosmetycznego.

Dwa wnioski pozostawiono bez rozpatrzenia, gdyż Strona nie odpowiedziała na wezwanie odnośnie uzupełnienia danych adresowych. Pozostałe wnioski zostały rozpatrzone w terminie.

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

5.2. Porównanie stanu sanitarnego obiektów w 2021 roku w stosunku do roku 2020.

W 2021 roku ze względu na stan obowiązujący w kraju wydano mniej decyzji administracyjnych - 25, natomiast w 2020 roku wydano 62 decyzji administracyjnych. Ponadto nałożono więcej mandatów karnych: w 2021 roku nałożono 26 mandaty na łączną sumę 6550 PLN, natomiast w 2020 roku nałożono 24 mandatów na łączną sumę 7500 PLN.

W 2021 PPIS w Legnicy wydał 2 decyzje unieruchomienia i zawieszenia zatwierdzenia zakładu żywienia zbiorowego otwartego w związku z nieprzestrzeganiem nakazów i zakazów epidemiologicznych związanych z pandemią covid-19.

W roku 2021 roku wpłynęło 17 wniosków, z czego dwa wnioski pozostawiono bez rozpatrzenia, gdyż Strona nie odpowiedziała na wezwanie odnośnie uzupełnienia danych adresowych. Natomiast w 2020 roku wpłynęło 20 wniosków, które były rozpatrywane przez PPIS w Legnicy.

5.3. Stan sanitarny grup obiektów

5.3.1. Wytwórnice lodów

Niezmiennie na nadzorowanym terenie działalność prowadzi jedna wytwórnia lodów, która stanowi mały rzemieślniczy zakład. W zakładzie zatrudniony jest jedynie właściciel. Zgodnie z decyzją PPIS w Legnicy zakład prowadzi produkcję lodów z udziałem mleka w proszku z dodatkami smakowymi oraz bez udziału mleka. W zakładzie nie używa się do produkcji jaj. W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli w w/w zakładzie. W związku ze stanem epidemii ogłoszonym na terytorium RP zakład nie uczestniczył w plenerowych imprezach masowych – nie prowadzono produkcji lodów. Kontrole, z oceną zakładu ponownie zaplanowano na rok 2022.

W zakładzie utrzymywane są procedury i instrukcje GHP/GMP i systemu HACCP. Dla klientów przygotowane są informacje w formie pisemnej o podstawowych składnikach poszczególnych lodów oraz substancjach/składnikach powodujących alergie lub reakcje

nietolerancji, zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

5.3.2. Automaty do lodów

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 2 automaty do lodów z czego jeden został skontrolowany w okresie sprawozdawczym oraz przeprowadzono ocenę na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego.

We wszystkich zakładach opracowana i wdrożona jest dokumentacja z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. W żadnym z obiektów nie wykazano nieprawidłowości z zakresu przestrzegania instrukcji i procedur oraz zasad systemu HACCP. Zakłady zaliczane do tej grupy obiektów prowadzą produkcję lodów z wykorzystaniem gotowych koncentratów lodowych.

5.3.3. Piekarnie

Na nadzorowanym terenie znajduje się 12 zakładów należących do tej grupy obiektów, w tym 2 produkujące wyroby ciastkarskie na wydzielonych działach produkcyjnych. Większość zakładów zlokalizowanych na terenie miasta Legnica usytuowanych jest w starej zabudowie i posiadają kilkudziesięcioletnią tradycję. W przeważającej części zakładów produkcja prowadzona jest w sposób rzemieślniczy, niezautomatyzowany. Głównie zakłady piekarnicze będące pod nadzorem PPIS w Legnicy, dostarczają swoje wyroby na rynek lokalny, jedynie 1 zakład prowadzi dystrybucję i dostarcza swoje wyroby do sklepów na terenie różnych powiatów województwa dolnośląskiego. W II połowie 2021 roku powstała jedna mała piekarnia, której zakres działalności obejmuje produkcję – wypiek i sprzedaż na wynos gruzińskiego pieczywa, z udziałem dodatków mięsnych, warzywnych i serów oraz wyrobów ciastkarskich na bazie ciasta francuskiego z zastosowaniem opakowań/naczyń jednorazowego użytku, które dopuszczone są do kontaktu z żywnością.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 19 kontroli (w 11 skontrolowanych obiektach), w tym 4 interwencyjne – 3 kontrole przeprowadzono w związku z umieszczeniem surowca (truskawki mrożone, frytura) wykorzystywanego w procesach produkcyjnych, w systemie RASFF. W 2021 roku w oparciu o arkusz oceny zakładu sklasyfikowano 5 zakładów – żaden obiekt nie został sklasyfikowany jako niezgodny z wymaganiami.

W 2021 roku kontynuowano realizację harmonogramu kontroli z 2020 roku. Część zakładów, które były skontrolowane w 2020 były poddane kontroli ponadplanowej, bez klasyfikacji wg arkusza oceny.

Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne w zakładach produkujących m.in. pączki, podczas których dokonywano pomiarów jakości tłuszczów smaźalniczych za pomocą testera tłuszczu TESTO 270. W żadnym przypadku nie stwierdzono przekroczenia zawartości związków polarnych.

W 1 zakładzie wszczęte zostało postępowanie administracyjne w związku z niewłaściwym stanem technicznym zakładu. Część obowiązków została wykonana w okresie sprawozdawczym. Ponadto, w związku z niewłaściwym stanem higienicznym pomieszczeń, urządzeń i sprzętów nałożono 2 mandaty karne na łączną kwotę 600 zł.

Jeden zakład nie został skontrolowany. Przedmiotowa piekarnia zatrudnia jednego pracownika - właściciela, a procesy produkcyjne prowadzone są w zmiennych cyklach (wybrane dni w tygodniu). Z uwagi na stan pandemii ogłoszony na terytorium RP w zakładzie jeszcze bardziej ograniczone zostały procesy produkcyjne. Zakład poddany zostanie ocenie w oparciu o arkusz oceny zakładu w roku 2022.

W okresie sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 10 prób wyrobów ciastkarskich pobranych z działów ciastkarni, zlokalizowanych w piekarniach - zbadane w kierunku mikrobiologicznym oraz 3 próby surowców wykorzystywanych w procesach

produkcyjnych (olej rzepakowy, frytura) - zbadanych w kierunku 3-MCPD, estry glicydołu, barwniki z grupy Sudan – wyniki badań były prawidłowe w zakresie badanych parametrów.

5.3.4. Ciastkarnie

Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Legnicy, niezmiennie w stosunku do 2020 roku znajduje się 8 ciastkarni. W 2021 roku jeden zakład przeniósł działalność pod inny adres i uzyskał decyzję zatwierdzającą PPIS w Legnicy.

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

W roku 2021 przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych, w tym 2 kontrole interwencyjne w ramach systemu RASFF (dotyczące surowców tj. truskawki mrożone, frytura), skontrolowano 5 zakładów (w tym 3 oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego, wszystkie zakłady zakwalifikowano do wysokiego ryzyka ze względu na charakter działalności). W 2021 roku kontynuowano realizację harmonogramu kontroli z 2020 roku. Część zakładów, które były skontrolowane w 2020, były poddane kontroli ponadplanowej, bez klasyfikacji wg arkusza oceny.

W przedmiotowej grupie nie wydano decyzji administracyjnych, nie nakładano mandatów. W 2021 roku nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

W okresie sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 15 prób – wyniki badań były prawidłowe w zakresie parametrów mikrobiologicznych - spełniały wymagania Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE 338/1 z dnia 22.12.2005r.) z późn. zm.

Ponadto, w ramach bieżących kontroli sprawdzane było przestrzeganie zakładowych procedur / instrukcji kontroli jakości i wymiany tłuszczów smaźalniczych, w tym postępowanie z przepieczonymi tłuszczami. W ramach potwierdzenia funkcjonowania procedur w zakładach, przedstawiciele PPIS w Legnicy dokonywali pomiarów jakości tłuszczów smaźalniczych za pomocą testera tłuszczu TESTO 270. Przeprowadzono 4 kontrole sanitarne w zakładach produkujących m.in. pączki, podczas których dokonywano pomiarów za pomocą w/w aparatu. W żadnym przypadku nie stwierdzono przekroczenia zawartości związków polarnych. Szczegółowe wyniki kontroli zawarto w tabeli poniżej

5.3.5. Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe

Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Legnicy znajdują się 2 zakłady zajmujące się przetwarzaniem warzyw. W przedmiotowej grupie obiektów zostało przeprowadzonych 6 kontroli sanitarnych. 1 zakład został oceniony w oparciu o arkusz oceny zakładu – zakład sklasyfikowany zgodnie z wymaganiami.

W okresie sprawozdawczym jeden zakład nie został poddany kontroli tj. Zakład konfekcjonowania warzyw i owoców, ul. Bydgoska 18, 59-220 Legnica. Działalność zakładu nie uległa zmianie i obejmuje konfekcjonowanie warzyw i owoców tj. pomidory, rzodkiewki, kalarepa, papryka czerwona, marchewka - wstępnie umytych a także truskawki, jabłka, gruszki, śliwki i soki owocowe oraz ich dystrybucję do szkół podstawowych zlokalizowanych na terenie województwa dolnośląskiego w ramach programu zarządzanego przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa, finansowany przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Produkcja prowadzona jest w okresie od lutego do czerwca oraz od października do grudnia. Z uwagi na stan pandemii ogłoszony na terytorium RP i wprowadzane nakazy oraz zakazy w szkolnictwie tj. nauczanie zdalna, kwarantanny w szkołach - harmonogram produkcji ulegał ciągłym zmianom i ograniczeniom w dniach produkcyjnych - brak odbiorców.

Zakład należący do firmy „EISBERG” Spółka z o. o. niezmiennie zaliczany jest do największych zakładów działających na terenie miasta Legnica. Zakres działalności obejmuje

produkcję i sprzedaż: sałat i warzyw przetworzonych i nieprzetworzonych, owoców przetworzonych i nieprzetworzonych, mieszanek sałat i warzyw bez dodatków lub z dodatkami typu: nasiona roślin strączkowych i oleistych, owoce suszone i świeże, przetwory zbożowe, mięsne, mleczne, dresingi, olej i oliwa z oliwek, sprzedaż dresingów oraz soków w opakowaniach jednostkowych. Produkcja wynosi około 120 ton tygodniowo.

Dostawcami surowców do produkcji są kwalifikowani dostawcy – w okresie letnim warzywa i owoce dostarczają głównie producenci z Polski, jesienią warzywa dostarczają producenci z Węgier, natomiast w okresie zimowym dostawy pochodzą z Hiszpanii i Węgier.

Odbiorcami gotowego wyrobu są sieci sklepów, marketów oraz restauracji na terenie Polski, Czech, Słowacji.

Niezmiennie zakład utrzymuje procedury z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. Nadzorowany Krytyczny Punkt Kontroli: na etapie procesu pakowania – detektor metalu znajduje się pod stałą kontrolą.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych, w tym 5 kontroli interwencyjnych. 1 kontrola dotyczyła podejrzenia niewłaściwej jakości mikrobiologicznej wyrobu gotowego tj. mix z rukolą - w wyniku prowadzonego postępowania wyjaśniającego pobierane były próby surowca (rukoli) oraz wyrobu gotowego do badań w kierunku obecności Salmonella spp. w 25 g oraz liczby Listeria monocytogenes, obecności werotoksycznych Escherichia coli (STEC) oraz serotypowanie 0157, 0111, 026, 0103, 0145 – wyniki prawidłowe.

Dwie kontrole interwencyjne dotyczyły obecności zanieczyszczenia organicznego – tułowia żaby w produkcie pn. European Salad Mix 700 g oraz żaby w produkcie pn. Finezja Mix z roszponką 500 g i 150 g – zakład podjął działania związane z wycofaniem towar od odbiorców. Dwie kontrole dotyczyły umieszczenia produktów w systemie RASFF w związku z przekroczeniem najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydów – ditiokarbaminianów w produkcie pn. Jarmuż myty 150 g.

Łącznie w zakładzie pobrano do badań 35 prób – 30 w zakresie parametrów mikrobiologicznych, 2 próby w kierunku pozostałości pestycydów oraz 3 próby w kierunku azotanów.

W roku sprawozdawczym zakład został zakwalifikowany na podstawie arkusza oceny do kategorii wysokiego ryzyka.

5.3.6. Wytwórnice makaronów

Pod nadzorem PPIS w Legnicy niezmiennie w stosunku do roku 2020 znajdują się jedna wytwórnice makaronów. Zakład tj. ANIMAK Kopcza Sp.J., zlokalizowany jest na terenie Specjalnej strefy ekonomicznej w Legnicy. Kontrolę sanitarną przeprowadzono zgodnie z harmonogramem planowanych kontroli na rok 2021. Zakład został oceniony jako zgodny z wymaganiami prawa żywnościowego, nie wszczynano postępowań administracyjnych

Wytwórnica makaronu Animak – Kopcza Spółka Jawna J.E. Kopcza zajmuje się bez zmian produkcją makaronów walcowanych jajecznych i bezjajecznych oraz tłoczonych bezjajecznych zgodnie z decyzją PPIS w Legnicy, zakład pracuje w systemie trzymianowym. Produkcja ma charakter ciągły (krajanka cykl do 5 dni, duże linie 3 dni w tygodniu). Miesięcznie produkowane jest ok. 150 ton makaronów. Wyroby gotowe sprzedawane są pod marką ANIMAK oraz Kolekcja Makaronów, a także pod markami zlecniodawców i dostarczane są między innymi do sieci Lewiatan, Intermarche, Stokrotka, Auchan, Carrefour, Dino, PoloMarket, Eurocash. Produkty obecnie sprzedawane są na rynku krajowym, nie prowadzi się eksportu do krajów trzecich. Zakład nie był objęty powiadomieniami w systemie RASFF oraz AAC.

5.3.7. Wytwórnice wyrobów cukierniczych

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdowały się 2 wytwórnice cukiernicze. W 2021 roku w przedmiotowej grupie przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, skontrolowane zostały 2 zakłady.

Jeden zakład prowadzący produkcję wyrobów z cukru o różnym kształcie m.in. baranki, zajączki, działalność prowadzi cyklicznie. Produkcja rozpoczyna się z początkiem stycznia, a kończy do tygodnia przez świętami wielkanocnymi. Wielkość produkcji nie uległa zmianie i wynosiła ok. 200 kg/tygodniowo. Zakład został skontrolowany i sklasyfikowany w oparciu o arkusz oceny - zakład oceniono jako niskiego ryzyka. W II połowie 2021 roku zakład zakończył działalność.

Natomiast drugi zakład wliczany do w/w grupy prowadzi produkcję i dystrybucję galanterii cukierniczej (czekolad, pralin, trufl, figurek, lizaków czekoladowych), lodów oraz ciast wyłącznie na potrzeby zakładów własnych – kawiarni oraz punktów sprzedaży. Wielkość produkcji uległa zmniejszeniu w stosunku do lat poprzednich. Zakład został sklasyfikowany wg arkusza oceny – zakład sklasyfikowano jako średniego ryzyka. W ramach prowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarnego i technicznego zakładu – nie wszczynano postępowania administracyjnego.

Wszystkie zakłady posiadają wdrożoną dokumentację z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. Kontrole sanitarne wykazały, że zakłady charakteryzowały się dobrym stanem sanitarnym i technicznym. W okresie sprawozdawczym nie wszczynano postępowań administracyjnych w w/w obiektach.

W 2021 r., niezmiennie do lat poprzednich, szczególną uwagę zwracano na bezpieczeństwo produktów. Ponadto przedmiotem kontroli było przestrzeganie procedur stosowania substancji dodatkowych – barwników, w tym z tzw. grupy Southampton.

Ponadto stwierdzono, że niezmiennie zakład produkujący wyroby z użyciem czekolady oferowane w sprzedaży bez opakowań jednostkowych, przekazuje informację o składach wyrobów gotowych i występujących w nich składnikach / substancjach powodujących alergie przy sprzedaży lub oferowaniu konsumentowi żywności nieopakowanej oraz prowadzi badania właścicielskie wyrobu gotowego.

5.3.8. Wytwórnice suplementów diety

Niezmiennie pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się jeden zakład zaliczany do tej grupy obiektów tj. Wrocławskie Zakłady Zielarskie „Herbapol” Spółka Akcyjna, ul. Hetmańska 1, 59-220 Legnica.

W okresie sprawozdawczym w/w zakład nie został skontrolowany w zakresie suplementów diety, zakład został skontrolowany w zakresie produktów kosmetycznych. Zakres prowadzonej działalności zakładu nie uległ zmianie i obejmuje produkcję suplementu diety pn. Terpichol Plus w formie kapsułek żelatynowych miękkich. W 2021 roku zakład rozszerzył produkcję kosmetyczną o nowy produkt - krem do stóp. W związku z powyższym w zakładzie wytwarzane są dwa produkty kosmetyczne: Baifem K – żel do higieny intymnej oraz Dernilan M40 – krem do stóp.

Zakład w dalszym ciągu nie prowadzi produkcji środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Niezmiennie produkcja suplementu diety stanowi marginalną część prowadzonej działalności spośród produkowanych produktów leczniczych z grupy: krople, maści, czopki i wynosi ok. 3,3%. Suplement diety produkowany jest w tzw. kampaniach prowadzonych głównie w okresach jesienno-zimowych, w określonych ilościach partii produkcyjnych (od 3 do 6 partii).

W okresie sprawozdawczym nie wnoszono wniosków dotyczących niewłaściwej jakości produkowanego suplementu diety.

5.3.9. Produkcja żywności w warunkach domowych

W 2022 roku został wpisany do rejestru 1 zakład prowadzący produkcję żywności w warunkach domowych. Zakres działalności obejmuje produkcję w warunkach domowych i sprzedaż tortów, ciast, wyrobów ciastkarskich. Działalność prowadzona jest pod zamówienia Klientów. W przedmiotowej grupie obiektów nie zostały przeprowadzone kontrole sanitarne. Zakłady posiadają opracowane dokumentacje z zakresu GHP/GMP.

Zakład został poinformowany o obowiązku przekazywania Klientom informacji o składzie wyrobów, w tym o składnikach i substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji – zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności oraz z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 roku w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

W 2021 roku nie odnotowano skarg konsumenckich na wyroby gotowe w przedmiotowej grupie obiektów.

5.3.10. Inne wytwórnie żywności

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

- osuszanie rozpyłowe dodatków do żywności prowadzone na zlecenie klienta,
- konfekcjonowanie żywności – słonecznika – dwa zakłady,
- produkcję lodu w kostkach,
- zakład produkcji precli.

W roku sprawozdawczym kontrolą objęto 4 zakłady tego typu, z czego dwa zakłady zostały ocenione w oparciu o arkusz - łącznie przeprowadzono 15 kontroli, w tym 8 w miejscu docelowego przeznaczenia.

W okresie sprawozdawczym na nadzorowanym terenie działalność prowadził zakład produkcji lodu w kostkach. Zakres produkcji nie uległ zmianie do poprzedniego roku, zakład nie wnosił o rozszerzenie działalności. W procesie produkcji wykorzystuje się wodę sieciową z wodociągu miasta Legnica, na automatycznej linii produkcyjnej zamontowane są filtry uzdatniające surowiec – sedymentacyjno-membranowe, odwróconej osmozy z ponownym jonizatorem. W 2021 roku nie przeprowadzono kontroli w zakładzie – zakład został zaplanowany w harmonogramie na 2022 r. Nie zgłaszano interwencji konsumenckich dotyczących jakości zdrowotnej wyrobów.

W 2021 roku na nadzorowanym terenie znajdowały się dwa zakłady zajmujące się konfekcjonowaniem słonecznika, orzechów – liczba zakładów nie uległa zmianie w stosunku do roku 2020. Oba zakłady zostały skontrolowane w okresie sprawozdawczym w oparciu o arkusz oceny – zakłady sklasyfikowano jako niskiego ryzyka. Zakres działalności obu zakładów nie uległ zmianie w stosunku do roku 2020. Jeden z zakładów prowadzi prażenie, konfekcjonowanie, magazynowanie i sprzedaż ziarna słonecznika bez dodatku soli, z dodatkiem soli lub dodatkiem soli i przypraw. Średnia miesięczna produkcja wynosi ok. 1,5 tony. Zakład utrzymuje procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP.

W zakładzie prowadzone są zapisy wynikające z GHP/GMP oraz systemu HACCP.

W 2021 roku nie wnoszono skarg konsumenckich dotyczących jakości zdrowotnej wyrobu gotowego.

Drugi z zakładów prowadzi działalność w zakresie prażenia, konfekcjonowania (pakowania), magazynowania i sprzedaży ziarna słonecznika z dodatkiem soli, bez soli, z przyprawami oraz proces prażenia i konfekcjonowania orzeszków ziemnych jak również pakowania gotowego wyrobu tj. orzeszki ziemne solone. Średnia miesięczna produkcja

znacząco uległa zmniejszeniu i w roku 2021 wynosiła 7,5 ton słonecznika i 30 kg orzechów ziemnych. W okresie sprawozdawczym, Strona nie występowała o zmiany w profilu w działalności, nie wnoszono interwencji konsumenckich dotyczących niewłaściwej jakości zdrowotnej produkowanych w zakładzie wyrobów. Zakład ten na potrzeby własne importuje ziarno słonecznika konsumpcyjnego, na każdą dostawę wystawiane jest świadectwo jakości zdrowotnej przywożonego z zagranicy środka spożywczego.

Niezmiennie największym z w/w grupy obiektów jest zakład prowadzący działalność na zamówienie klientów zewnętrznych - w tym spoza terenu Polski oraz Unii Europejskiej – LIS Polska Sp. z o. o. w Legnicy. Zakład prowadzi działalność w zakresie osuszania, mieszania i pakowania dodatków do żywności na zlecenie klientów, tj.: karmel, zagęszczony sok buraczany, koncentraty ryżu, pszenicy, borówki, groszku, ekstrakty drożdżowe, hydrolizaty białek roślinnych, gumy spożywcze (guma arabska), hydrolizaty żelatyny rybnej (kolagen), minerały (siarczan żelaza), słód jęczmienny, tapioka, słód kukurydziany, olej rybny. Zakład znajduje się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej i uzyskał decyzję nr PIWh.53008.2018 z dnia 15 maja 2018 r. w zakresie działalności polegającej na: osuszaniu rozpyłowym dodatków do żywności: hydrolizat kolagenu (sekcja XV), hydrolizat kazeiny, funkcjonalne białko kurczaka; hydrolizie enzymatycznej: żelatyna (sekcja XIV), wykonywanej w wieży rozpyłowej nr 2, dedykowanej produktom pochodzenia zwierzęcego; osuszanie rozpyłowe dodatków do żywności: olej rybny, miód wykonywany w wieży rozpyłowej nr 5, dedykowanej produktom pochodzenia zwierzęcego. Zakład utrzymuje nadany weterynaryjny numer identyfikacyjny: 02625501.

W okresie sprawozdawczym w zakładzie przeprowadzono 2 kontrole tematyczne. W 2020r. zakład był skontrolowany, a w roku sprawozdawczym realizowano kontrole z harmonogramu zaplanowanego na 2020.

Nowo powstały zakład tj. Zakład produkcji precli zlokalizowany jest na terenie miasta Legnica. Przedmiotowe wyroby produkowane są z ciasta drożdżowego z nadzieniem mięsny, warzywnym, nutellą, toffi, dżemem o różnych smakach. Zakład został poinformowany o obowiązku przekazywania Klientom informacji o składzie wyrobów, w tym o składnikach i substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji – zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności oraz z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 roku w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. W 2021 roku nie odnotowano skarg konsumenckich na wyroby gotowe w przedmiotowej grupie zakładów.

5.3.11. Sklepy spożywcze

W przedmiotowej grupie obiektów w okresie sprawozdawczym przeprowadzono 360 kontroli sanitarnych, w 193 obiektach, z czego, przeprowadzono 336 kontroli ponadplanowych - 13 kontroli interwencyjnych (wnioski klientów) oraz 51 dotyczących powiadomień w systemie RASFF. Ocenie w oparciu o arkusz poddano 60 zakładów, w wyniku czego żaden sklep nie został skalsyfikowany jako wysokiego ryzyka.

W 2021 roku w ramach przeprowadzanych kontroli sanitarnych stwierdzone były nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego oraz nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarnego powierzchni, urządzeń i sprzętów, brak realizacji własnych procedur, niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych oraz stwierdzenie środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia.

Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli skutkowały wszczęciem postępowania administracyjnego – łącznie wydano 17 decyzji administracyjnych oraz nałożono 19 mandatów na łączną kwotę 5000 zł, w tym 8 nałożono w grupie super - hipermarkety, na łączną kwotę 2150 zł

Ponadto w roku sprawozdawczym przeprowadzono kontrole w związku z przestrzeganiem rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii, również przy współudziale przedstawicieli Policji.

5.3.12. Kioski spożywcze

W 2021 r. przeprowadzono 22 kontrole, w tym 1 interwencyjną. W okresie sprawozdawczym ocenie w oparciu o arkusz zostało poddanych 19 kiosków – 1 obiekt sklasyfikowano jako niskiego ryzyka, natomiast 13 jako średniego ryzyka. W okresie sprawozdawczym nie wszczynano postępowań administracyjnych.

Podobnie jak w 2020 roku szczególną kontrolą objęto kioski na targowiskach sprzedające mięso w związku z występowaniem w Polsce afrykańskiego pomoru świń (ASF). Nie stwierdzono w obrocie mięsa z niewiadomego źródła.

5.3.13. Apteki

W 2021 roku przeprowadzono 9 kontroli z czego 5 kontroli interwencyjnych w związku z powiadomieniami w systemie RASFF.

5.3.14. Magazyny hurtowe

Pod nadzorem PPIS w Legnicy, w przeważającej liczbie znajdują się magazyny zatwierdzone pod kątem przechowywania i sprzedaży środków spożywczych.

Łącznie w 2021 roku przeprowadzono 35 kontroli sanitarnych, w tym 3 kontrole interwencyjne związane z wnioskami klientów oraz 10 kontroli w systemie RASFF. W roku sprawozdawczym nie wydawano decyzji administracyjnych, nie karano grzywną w drodze mandatu karnego. W okresie sprawozdawczym 4 zakłady zostały sklasyfikowane w oparciu o arkusz oceny zakładu – obiekty zgodne z wymaganiami bezpieczeństwa żywności.

Ponadto w roku sprawozdawczym na terenie miasta Legnica funkcjonowały 4 magazyny należące do tej grupy obiektów, które zajmowały się obrotem i konfekcjonowaniem suplementów diety oraz ich wprowadzaniem po raz pierwszy do obrotu. Magazyny w 2021 roku nie zmieniały zakresu prowadzonej działalności.

Powyższe magazyny posiadają zarejestrowane własne sklepy internetowe za pośrednictwem których, w ramach sprzedaży na odległość, wprowadzają do obrotu środki spożywcze.

W roku sprawozdawczym 2 zakłady zostały skontrolowane. Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, w tym 1 kontrolę zatwierdzenia działalności - oddział magazynu zlokalizowanego przy ul. Nowodworskiej 17. Pozostałe kontrole dotyczyły znakowania i wprowadzania do obrotu suplementów diety. W roku sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 4 próbki suplementów diety.

Na terenie miasta Legnica działalność prowadzi hurtownia spożywcza w zakresie sprzedaży hurtowej i detalicznej środków spożywczych oraz konfekcjonowania przypraw i ziół, przetworów zbożowych i bakali. W okresie sprawozdawczym, w jednej z pobranych w ramach urzędowej kontroli żywności próbek pn. papryka słodka mielona, stwierdzono obecność pałeczek Salmonella spp. w 25 g. W wyniku przeprowadzonego postępowania ustalono, że przedmiotowy produkt konfekcjonowany był z opakowań zbiorczych a'25 kg. Dostawcą surowca była forma: W.P.H. AGROHURT EXPORT-IMPORT Sławomir Olak, Raducki Folwark 3, 98-320 Osajków. Podczas kontroli stwierdzono, na stanie 125 kg surowca, natomiast 23,5 kg skonfekcjonowanej papryki zostało wycofane z obrotu w ramach podjętych działań - zabezpieczono całą dostawę kwestionowanej partii. PPIS w Legnicy wydał zalecenia dotyczące przeprowadzenia procesów mycia i dezynfekcji powierzchni i sprzętów linii pakowania oraz w magazynie surowca i wyrobu gotowego. Strona poinformowała dostawcę

surowca o negatywnym wyniku badania mikrobiologicznego produktu pn. papryka słodka mielona. Przedmiotowa papryka została zgłoszona do systemu RASFF. Strona wycofała produkty i surowiec z obrotu i odesłała do dostawcy. W ramach przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego pobrano do badań mikrobiologicznych próbę surowca z innej partii produkcyjnej od przedmiotowego dostawcy – nie wykryto obecności pałeczek *Salmonella* spp.

5.3.15. Inne obiekty obrotu żywnością

W tej grupie obiektów zarejestrowane są sklepy zielarskie, sklepy Sex Shop, stoiska ze sprzedażą środków spożywczych trwałych mikrobiologiczne w opakowaniach producentów. W 2021 roku przeprowadzono 14 kontroli z czego 4 kontrole interwencyjne w związku z powiadomieniami w systemie RASFF.

5.3.16. Zakłady żywienia zbiorowego – otwarte

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 131 kontroli sanitarnych, w tym 16 interwencyjnych, łącznie skontrolowano 99 zakładów. W zakładach, w których stwierdzono nieprawidłowości wszczęte zostały postępowania administracyjne. W związku z powyższym wydano 4 decyzje administracyjne, w tym nakazujące usunięcie nieprawidłowości związanych ze złym stanem technicznym zakładów. Stwierdzone zaniedbania w stanie sanitarnym obiektów skutkowały nałożeniem na Strony zobowiązane 3 mandatów karnych na łączną kwotę 700 PLN.

W 2021 PPIS w Legnicy wydał 2 decyzje unieruchomienia i zawieszenia zatwierdzenia zakładu żywienia zbiorowego otwartego w związku z nieprzestrzeganiem nakazów i zakazów epidemiologicznych związanych z pandemią covid-19. Wg arkusza oceniono 52 obiekty, z czego żaden nie został sklasyfikowany jako niezgodny z wymaganiami prawa żywnościowego.

W ramach bieżących kontroli szczególną uwagę zwracano na informowanie konsumentów o składach oraz o składnikach / substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujących w potrawach – zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1169/2011 – nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono. Niezmiennie do roku poprzedniego, sprawdzano identyfikowalność dostawców, w tym mięsa, kontrolowano pochodzenie mięsa wieprzowego i dziczyzny w związku z wirusem ASF, sprawdzano monitorowanie wytypowanych CP/CCP oraz procedur systemowych, w tym sprawdzano postępowanie ze zużytymi tłuszczami smaźalniczymi - w żadnym przypadku nie stwierdzono przekroczenia zawartości związków polarnych.

5.3.17. Zakłady żywienia zbiorowego - zamknięte

5.3.17.1. Stołówki pracownicze

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się, niezmiennie do roku poprzedniego, 3 stołówki pracownicze. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 4 kontrole sanitarne, skontrolowano 3 obiekty w tym ocenie poddano 3 zakłady w oparciu o arkusz oceny zakładów. Zakłady te nie zostały sklasyfikowane jako zgodne z wymaganiami. W wyniku kontroli nie wykazano nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarnego i technicznego zakładów. Wszystkie zakłady posiadają opracowane i wdrożone procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. W roku 2021 nie wnoszono o zmianę profilu działalności.

W jednym zakładzie zgłoszono interwencję konsumencką co do jakości zdrowotnej oferowanych posiłków. PPIS w Legnicy nałożył 1 mandat karny na kwotę 100 PLN.

5.3.17.2. Bufety pracownicze

PPIS w Legnicy prowadzi nadzór nad 4 placówkami z w/w grupy. W 2021 roku skontrolowano 2 zakłady, w tym 2 zakłady oceniono w oparciu o arkusz oceny zakładów – obiekty zostały sklasyfikowane do kategorii ryzyka średniego.

W okresie sprawozdawczym nie powstały nowe bufety przy zakładach pracy.

W ramach kontroli prowadzonych w 2021 roku nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przestrzegania procedur GHP/GMP i systemu HACCP – nie nakładano mandatów karnych. Nie wszczynano postępowania administracyjnego.

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

5.3.17.3. Bloki żywienia w szpitalach

Niezmiennie na terenie nadzorowanym przez PPIS w Legnicy działają 2 placówki lecznicze tj. Specjalistyczny Szpital Wojewódzki w Legnicy oraz Całodobowy Oddział Terapii Uzależnień w Ośrodku Psychiatrycznej i Odwykowej Opieki Zdrowotnej w Legnicy.

Na terenie miasta Legnica funkcjonuje Blok żywienia, który prowadzony jest przez Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Legnicy. W roku sprawozdawczym podmiot zarządzający nie wnosił o zmiany zakresu działalności zakładu, nadal produkcja posiłków prowadzona jest od surowca do gotowej potrawy (śniadania, obiady, kolacje, mieszanki dla niemowląt) i ich dystrybucja na poszczególne oddziały szpitala.

Posiłki dystrybuowane są na tacach termoizolacyjnych, które umieszczane są w zamykanych wózkach transportowych ze stali nierdzewnej do 25 oddziałów szpitalnych oraz pododdziałów.

Całodzienna stawka wynosi od 6,83 zł - 7,24 zł. Miesięcznie wydawanych jest ok. 9465 śniadań / 9650 obiadów / 9297 kolacji.

Na każdym oddziale w Szpitalu w Legnicy wywieszane są jadłospisy dzienne lub dekadowe z udostępnionymi informacjami dla konsumentów o substancjach / składnikach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujących w wydawanych potrawach.

Jadłospisy dekadowe dla diety podstawowej oraz dla diet ustalonych wg zaleceń lekarzy układane są przez wykwalifikowany personel – dietetyczki w programie MAPI. Program umożliwia ocenę wartości energetycznej, wartości odżywczej. Jadłospis prawidłowy – nie stwierdzono nieprawidłowości.

Personel dietetyczny zatrudniony w Szpitalu w Legnicy utrzymuje program edukacji dietetycznej pacjentów, w związku z powyższym 1 raz na kwartał każda dietetyczka prowadzi edukację żywieniową oraz przeprowadzane są ankiety żywieniowe.

W roku sprawozdawczym nie wnoszono interwencji co do jakości zdrowotnej oferowanych posiłków, nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

W drugiej placówce zlokalizowanej na terenie miasta Legnica tj. Jadalna dla pacjentów Całodobowego Oddziału Terapii Uzależnień w Ośrodku Psychiatrycznej i Odwykowej Opieki Zdrowotnej, przy ul. Chojnowskiej 81, prowadzone jest żywienie w systemie cateringowym.

Placówka zarządzana jest przez Wojewódzki Szpitala Psychiatryczny w Złotorzy. Niezmiennie posiłki dostarczane są przez konsorcjum Firm: VENDI SERVIS Sp. z o.o., ul. Traktorowa 126, 92-204 Łódź i Jol-Mark Sp. z o.o., ul. Portowa 16g, 44-100 Gliwice. Potrawy przygotowywane są w pomieszczeniach kuchennych Wojewódzkiego Szpitala Psychiatrycznego w Złotorzy, ul. Szpitalna 9. Producent posiłków sporządza dekadowe jadłospisy z podaną gramaturą i informacją o alergenach. Próbkę pokarmową przygotowywane są i przechowywane w miejscu przygotowania potraw. Na oddziale całodobowym żywności jest około 30 osób. Całodzienna stawka żywieniowa w ośrodku wynosi brutto 19,55 zł.

Niezmienne w Ośrodku dożywiane są też osoby przebywające na oddziale dziennym, przychodzące codziennie na terapię (w dni robocze) w godzinach 8:00 – 14:00. Podczas kontroli oceniono sposób żywienia pacjentów. Jadłospis układany jest na okres jednej dekady przez producenta posiłków i wywieszony jest na stołówce w miejscu wydawania posiłków.

W opracowanym jadłospisie wymienione są składniki, substancje wywołujące alergię lub reakcje nietolerancji oraz gramatura potraw. W wyniku kontroli stwierdzono, że jadłospisy układane są osób prawidłowy.

W 2021 roku skontrolowano 2 obiekty w oparciu o arkusz oceny zakładu, w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych. Placówki charakteryzowały się dobrym stanem sanitarnym i technicznym. W zakładzie przestrzegane są procedury i instrukcje wynikające z zasad Dobrej Praktyki Higienicznej/ Dobrych Praktyk Produkcyjnych i systemu HACCP.

5.3.17.4. Bloki żywienia w domach opieki społecznej

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się 6 bloków żywienia w domach opieki społecznej. Dwie placówki zlokalizowane na terenie miasta Legnica tj. Stołówka w Klubie Seniora, ul. Moniuszki 9, Stołówka Noclegowni i Punktu Opieki nad Matką i Dzieckiem, ul. Przemysłowa 5 funkcjonują w zakresie wydawania posiłków dostarczanych w systemie cateringowym.

W roku 2021 wszystkie placówki zostały skontrolowane i ocenione wg arkusza oceny zakładów żywienia zbiorowego. Ocenie poddano 6 zakładów, które zostały zakwalifikowane na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii średniego ryzyka. Łącznie przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych.

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

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

W 3 placówkach sprawdzano sposób żywienia osób przebywających w nadzorowanych obiektach przez PPIS w Legnicy poprzez ocenę jadłospisu – nieprawidłowości nie stwierdzono.

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

5.3.17.5. Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

W roku sprawozdawczym funkcjonowały 4 placówki zlokalizowane na terenie miasta Legnica zarządzane przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Legnicy, które prowadzą żywienie dzieci od 7 miesięcy do 3-4 lat w zakresie produkcji posiłków od surowców do gotowego wyrobu tj. śniadania, obiady, podwieczorki. Wszystkie placówki przechowują próbki pokarmowe, które pobierane są zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007r. Nr 80, poz. 545).

We wszystkich placówkach funkcjonują procedury śledzenia ruchów żywności, natomiast w ramach własnych procedur systemowych prowadzone są badania mikrobiologiczne potraw nietrwałych mikrobiologicznie – wyniki były zgodne z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) NR 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 r. zmieniające

rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 322/12 z dnia 7.12.2007).

Ponadto w roku sprawozdawczym powstała 1 nowa placówka prowadząca żywienie dzieci w wieku od roku do 3 lat w systemie cateringowym, tym samym na terenie nadzorowanym przez PPIS w Legnicy funkcjonuje 9 tego typu placówek. Placówki prowadzące żywienie w systemie cateringowym posiadają umowy zawarte z firmami dostarczającymi posiłki odnośnie przechowywania próbek pokarmowych. W/w umowy regulują kwestie związane ze spełnieniem wymagań żywieniowych dla dzieci w okresie przed przedszkolnym, w tym uwzględnieniem zaleceń Instytutu Matki i Dziecka oraz Normy Żywienia dla Populacji Polskiej z 2020 roku wydane pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza.

W okresie sprawozdawczym zostało przeprowadzonych 8 kontroli, w 8 obiektach z czego 6 zostało sklasyfikowanych wg arkusza oceny – wszystkie obiekty zostały uznane za zgodne z wymaganiami. Obiekty charakteryzują się dobrym stanem technicznym. Kontrole w obiektach j/w, zaplanowane na rok 2021 zostały wykonane. Wszystkie skontrolowane placówki posiadają opracowane, wdrożone i utrzymywane instrukcje z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej oraz systemu HACCP.

W ramach kontroli dokonywano ocen jadłospisów dekadowych, które dostępne są dla rodziców i stron zainteresowanych w placówkach i na tablicach ogłoszeń. Jadłospisy zawierały informacje nt. składów potraw oraz o substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujące w oferowanych potrawach. W żywieniu dzieci uwzględniane były nowe Normy Żywienia dla Populacji Polskiej z 2020 roku wydane pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza oraz zalecenia Instytutu Matki i Dziecka.

5.3.17.6. Stołówki w szkołach

W roku sprawozdawczym pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdowało się 10 stołówek szkolnych. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 11 kontroli sanitarnych. W 5 zakładach przeprowadzono klasyfikację wg arkusza oceny zakładów żywienia zbiorowego – wszystkie obiekty zostały uznane za zgodne z wymaganiami i zakwalifikowano je na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii średniego ryzyka.

W kontrolowanych jednostkach nie stwierdzono nieprawidłowości i niezgodności z wymogami prawa żywnościowego. Niezmiennie w zakładach realizowane są instrukcje określone w Księgach GHP/GMP oraz utrzymywane są procedury oparte na zasadach systemu HACCP. Podczas kontroli sprawdzano m.in. przestrzeganie procedur własnych, oceniano poprawność zestawienia posiłków, wykorzystania grup asortymentowych oraz informowanie o składnikach / substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujących w oferowanych daniach - nieprawidłowości nie stwierdzono.

W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe, nie wydawano decyzji administracyjnych, nie nakładano grzywien w drodze mandatu karnego.

Ponadto na terenie szkół istnieją sklepiki, kioski i bufety szkolne, w roku 2021 nie zgłaszano wniosków o wykreślenie z rejestru, nie wnoszono wniosków dotyczących zmiany profilu działalności w tych obiektach. Punkty sprzedaży w szkołach, oferujące uczniom produkty spożywcze - na podstawie danych z roku 2020 r.

5.3.17.7. Stołówki w bursie i internacie

Pod nadzorem PPIS w Legnicy obecnie znajduje się 1 stołówka w internacie, w której nadzór do roku 2020 prowadził DPWIS we Wrocławiu. Zakład nie był planowany do kontroli na rok 2021 r. Zakład zaplanowano do kontroli w roku 2022. W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

5.3.17.8. Stołówki w przedszkolach

W roku 2021 przeprowadzono łącznie 36 kontroli sanitarnych, skontrolowano i oceniono wg arkusza 31 placówek – obiekty zgodne z wymaganiami.

W jednym z zakładów prowadzącym żywienie w systemie cateringowym nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego za brak utrzymania bieżącego stanu porządku i czystości, na kwotę 150 zł.

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

W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

5.3.17.9. Stołówki w domach dziecka i młodzieży

Pod nadzorem PPIS w Legnicy obecnie znajdują się 2 stołówki w zakładach tego typu. Jedna z placówek była nadzorowana do roku 2020 przez DPWIS we Wrocławiu.

Zakres działalności placówek obejmuje przygotowywanie i wydawanie posiłków w ramach całodziennego wyżywienia dzieci będących mieszkańcami Domów Dziecka.

W 2021 r. kontynuowano realizację harmonogramu kontroli z 2020 r. Zakłady nie były planowane do kontroli na rok 2021 r. Stołówki zaplanowano do kontroli w roku 2022.

W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

5.3.17.10. Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

Pod nadzorem PPIS w Legnicy obecnie znajdują się 2 stołówki w zakładach tego typu, w których nadzór do roku 2020 prowadził DPWIS we Wrocławiu. Zakłady nie były planowane do kontroli na rok 2021 r. Stołówki zaplanowano do kontroli w roku 2022.

W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

5.3.17.11. Zakłady usług cateringowych

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 3 zakłady zaliczane do tej grupy obiektów tj:

- przygotowalnia półproduktów, ul. Aleja Rzeczypospolitej 51/53, 59-220 Legnica- działalność w zakresie produkcji półproduktów tj. na bazie mięsa, warzyw, nabiału, wędlin, masy jajowej przetworów zbożowo-mącznych, które są w zakładzie poddawane procesom wstępnej obróbki termicznej, chłodzenia i pakowania próżniowego;
- kuchnia cateringowa, ul. Andrzeja Struga 11, 59-220 Legnica - działalność w zakresie produkcji, sprzedaży i dystrybucji potraw na bazie mięsa, ryb, warzyw oraz dań mącznych, wyrobów garmazeryjnych, deserów, wyrobów cukierniczych i ciastkarskich, sałatek, surówek, napojów bezalkoholowych, napojów na gorąco (kawy, herbaty) dostarczanych do odbiorców zewnętrznych w systemie cateringowym. Zakład produkuje potrawy dla odbiorców zewnętrznych zgodnie z zawartymi umowami (w tym śniadania, obiady i kolacje) oraz posiłki na zamówienie i zgodnie z umowami wydawane w systemie cateringowym na zewnątrz. Posiłki obiadowe dostarczane będą na bieżąco pod zamówienie klienta zewnętrznego środkami transportu dostosowanym do przewozu żywności;
- zakład Usług Cateringowych – SZAMAN, ul. Kręta 6, 59-220 Legnica – działalność w zakresie przygotowywanie posiłków tj. I i II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje wytwarzane w oparciu o pieczywo, przetwory zbożowo-mączne i owocowo-warzywne, przetwory rybne, nabiał, mięso drobiowe i wołowe, ryby, mrożone owoce morza, mrożone owoce i warzywa, bakalie, przyprawy, pestki, nasiona, owoce oraz jaja i warzywa po

obróbce wstępnej – posiłki zaspokajające całodzienną rację pokarmową, ich pakowanie w pojemniki jednorazowego użytku przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz dowóz do klienta indywidualnego.

W okresie sprawozdawczym skontrolowany został jeden zakład usług cateringowych, który został sklasyfikowany według arkusza oceny jako zakład średniego ryzyka.

Zakład posiada opracowane i wdrożone procedury i instrukcje wynikające z GHP/GMP oraz systemu HACCP, w tym procedury systemowe.

W roku sprawozdawczym nie odnotowano zgłoszeń związanych z podejrzeniami o zatrucie pokarmowe.

5.3.17.12. Inne zakłady żywienia

W 2021 roku ilość zakładów tego typu zwiększyła się w stosunku do roku porównawczego. Zatwierdzone zostały 2 zakłady tego typu prowadzące dożywianie w formie posiłków dostarczanych w formie cateringowej.

Większość tego typu zakładów stanowi dożywianie w placówkach oświatowo-wychowawczych – prowadzone jest wydawanie posiłków jednodaniowych (II danie) lub dwudaniowych dostarczanych zarówno w opakowaniach jednostkowych, jednorazowego użytku jak również dostarczanych w termosach i wydawanych w zakładach przy użyciu naczyń /sztućców jednorazowego użytku. We wszystkich zakładach tego typu opracowane są procedury oraz instrukcje z zakresu GHP oraz w części zakładów procedury oparte na zasadach HACCP.

Do powyższej grupy zakładów należy jedna placówka opiekuńczo – lecznicza: Blok żywienia w Zakładzie Opiekuńczo - Leczniczym Caritas Diecezji Legnickiej, który w roku 2021 został poddany kontroli sanitarnej. Zakład został oceniony na podstawie arkusza oceny zakładu. W roku sprawozdawczym nie wnoszono interwencji dotyczących jakości zdrowotnej oferowanych posiłków w w/w zakładach.

Placówka prowadzi pełne żywienie od surowca do gotowej potrawy. Posiłki przygotowywane są dla osób przebywających całodobowo w placówce oraz dla osób stołujących się w ośrodku (2 osoby duchowne mieszkające w ośrodku i pracownicy ośrodka). Wg informacji przekazanych przez dietetyka w ośrodku przebywa 39 osób, liczba ta zwiększyła się w porównaniu z ubiegłym rokiem. Wydawanych jest ok. 80 posiłków obiadowych dwudaniowych dziennie. Jadłospis dekadowy dla pacjentów układany jest dla diety podstawowej z elementami diety lekkostrawnej. Pacjenci ośrodka to osoby leżące lub poruszające się na wózkach inwalidzkich, z małą aktywnością ruchową, z problemami przewodu pokarmowego, ze wzmożoną perystaltyką jelit i dysfagią przełyku, zaburzeniami trawienia i wchłaniania pokarmów.

6. Zagrożenie środowiska pracy z uwzględnieniem chorób zawodowych

6.1. Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego

Bieżący nadzór sanitarny sprawowany przez pion higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej obejmował w 2021 r. kontrole przestrzegania przepisów m.in. z zakresu: bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy; wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy; przeprowadzania profilaktycznych badań lekarskich; występowania substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy; występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy; substancji i mieszanin chemicznych, produktów biobójczych, detergentów, prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3, środków zastępczych oraz oceny ryzyka zawodowego.

Realizując powyższe zadania Oddział Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy, w roku ubiegłym zewidencjonował 234 zakłady pracy (w roku

2020 – 216 zakładów), zlokalizowanych na terenie miasta Legnicy, zatrudniających łącznie 18 989 pracowników. Najwięcej pracowników zatrudnionych było w branżach:

- Produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń (2934 zatrudnionych) – 15 zakładów,
- Produkcja pojazdów samochodowych, przyczep i naczep z wyłączeniem motocykli (1748 zatrudnionych) – 5 zakładów,
- Opieka zdrowotna (1630 zatrudnionych) – 6 zakładów,
- Produkcja wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych (1059 zatrudnionych) – 5 zakładów,
- Produkcja metali (1069 zatrudnionych) – 3 zakłady,
- Handel detaliczny, z wyłączeniem handlu detalicznego pojazdami samochodowymi (958 zatrudnionych) – 27 zakładów,
- Wytwarzanie i zaopatrywanie w energię elektryczną, gaz, parę wodną, gorącą wodę i powietrze do układów klimatyzacyjnych (695 zatrudnionych) – 4 zakłady,
- Produkcja maszyn i urządzeń (638 zatrudnionych) – 5 zakładów.

W 2021r. pracownicy Oddziału Higieny Pracy przeprowadzili łącznie 86 kontrole w 63 zakładach pracy, łącznie nadzorem objęto 26,92% zewidencjonowanych zakładów pracy.

W związku z pandemią wywołaną koronawirusem SARS-Cov-2 powodującym chorobę o nazwie COVID-19 i zagrożeniem epidemiologicznym na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej oraz ograniczeniami które w związku z tym nastąpiły oraz nowymi zadaniami, którymi została obciążona inspekcja sanitarna, pracownicy Oddziału Higieny Pracy nie przeprowadzili tyle kontroli co latach ubiegłych.

Analizując rodzaj branży wg Polskiej Klasyfikacji Działalności najwięcej kontroli przeprowadzono w zakładach należących do branż:

- Produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń (8 kontrole na 15 zarejestrowanych obiektów),
 - Handel detaliczny, z wyłączeniem handlu detalicznego pojazdami samochodowymi (6 kontrole na 27 zarejestrowanych obiektów),
 - Produkcja chemikaliów i wyrobów chemicznych (7 kontrole na 3 zarejestrowane obiekty).
- Zakres przeprowadzanych kontroli obejmował m.in.:

- nadzór nad substancjami i mieszaninami chemicznymi – w obiektach zajmujących się obrotem substancjami i mieszaninami chemicznymi oraz stosujących substancje i mieszaniny chemiczne,
- nadzór w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy,
- nadzór nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy,

ponadto:

- nadzór nad obiektami zajmującymi się obrotem i stosowaniem prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3,
- nadzór nad produktami biobójczymi, w tym: wprowadzających do obrotu produkty biobójcze.

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

W wyniku prowadzonego postępowania administracyjno-egzekucyjnego w 2021r., w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, wydanych zostało ogółem 79 decyzji administracyjnych (w roku 2020 – 140 decyzji), w tym:

- z naruszeniem wymagań higieniczno – sanitarnych – 36,
- umarzających postępowanie – 5,
- płaćniczych: 29,
- unieruchamiających zakłady: 0.

Wydawane nakazy dotyczyły głównie:

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

- przeprowadzenia badań i pomiarów czynników rakotwórczych na stanowiskach pracy zgodnie z obowiązującą częstotliwością,
- opracowania procedur umożliwiających bezpieczne usuwanie i postępowanie ze skażonymi odpadami biologicznymi,
- zaprowadzenia „Rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 zagrożenia”,
- zaprowadzenia „Rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 zagrożenia”,
- zapewnienia pracownikom szkolenia obejmującego zagadnienia wymienione w § 9 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki,
- zapewnienia zgodnego z obowiązującymi przepisami oznakowania opakowań substancji i mieszanin chemicznych,
- sporządzenia zgodnych z obowiązującymi przepisami kart charakterystyki substancji i mieszanin chemicznych.

W roku sprawozdawczym nie wydano postanowień o nałożeniu grzywny celem przymuszenia do wykonania decyzji.

Wydano dwa upomnienia. Decyzje w były w większości realizowane zgodnie z ustalonymi terminami, bądź dokonywano prolongaty zgodnie z wnioskiem pracodawcy.

Nie unieruchomiono decyzją żadnego zakładu bądź oddziału czy stanowiska pracy w związku ze złym stanem sanitarnym.

Nałożono jeden mandat na kwotę 300 zł.

6.2. Czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy

Na terenie działania inspektora sanitarnego w Legnicy następujące zakłady związane są z występowaniem największych zagrożeń w środowisku pracy, powodowanych przez czynniki szkodliwe i uciążliwe występujące na stanowiskach pracy:

- w PKD 24:
 - Kombinat Górniczo – Hutniczy Miedzi Polska Miedź S.A., Oddział Huta Miedzi „Legnica” w Legnicy,
- w PKD 25:
 - zakłady produkujące metalowe wyroby gotowe, z wyłączeniem maszyn i urządzeń.

Następstwem prowadzonej przez nie działalności jest: duża różnorodność czynników szkodliwych występujących w środowisku pracy (w tym czynników rakotwórczych) np.:

- hałas,
- mikroklimat gorący i promieniowanie podczerwone,
- substancje chemiczne: miedź, ołów, dwutlenek siarki, tlenki azotu, związki żelaza, mangan, arsen, nikiel, kadm.

Dominującymi czynnikami szkodliwymi w środowisku pracy są – hałas, arsen, ołów i jego zw. organiczne.

W roku 2021 w 17 zakładach pracy wystąpiły przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych środowiska pracy.

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

- produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń (5 zakładów),
- produkcja metali (3 zakłady).

Na koniec 2021r. w 15 zakładach pracy stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia, co stanowiło 6,4 % będących w ewidencji w 2021r. zakładów. W dwóch zakładach w trakcie roku zapewniono bezpieczne i higieniczne warunki pracy poprzez zlikwidowanie przekroczeń stężeń i natężeń czynników szkodliwych na wszystkich stanowiskach pracy.

Ogółem w warunkach przekroczeń (NDS) czynników chemicznych oraz natężeń (NDN) hałasu, mikroklimatu gorącego i promieniowania podczerwonego na koniec 2021r. zatrudnionych było 508 pracowników (w roku 2020 - 493 osób; w roku 2019 – 588 osób), co przy ogólnej liczbie zatrudnionych w zakładach nadzorowanych stanowi 2,68%.

Najwięcej pracowników pracowało w narażeniu na przekroczone normatywy higieniczne hałasu, mikroklimatu gorącego, promieniowania podczerwonego oraz czynników chemicznych.

Największa liczba osób pracujących w przekroczeniach normatywów higienicznych czynników szkodliwych zatrudniona jest w KGHM Polska Miedź S.A. Oddział Huta Miedzi Legnica. W celu poprawy warunków pracy w latach 2017-2018 zostały przeprowadzone liczne działania, które miały na celu zmniejszenia stężenia ołowiu, miedzi oraz obniżenia natężenia hałasu takie jak:

- utrzymano zlecenie specjalistycznej firmie zewnętrznej odpowiedzialnej za regularne odkurzanie konstrukcji i podtorzy, czyli miejsc trudno dostępnych dla pracowników,
- odtworzono i zmodernizowano elektrofiltr nr E-3 instalacji oczyszczania gazów konwertorowych Wydziału Rafinacji Ogniowej Miedzi,
- wymieniono suwnice na hali wydziału Rafinacji Ogniowej Miedzi,
- zabudowano instalację odpylania na węźle odsiewowym brykietów Wydziału Pieców Szybowych.

W wyniku działań prowadzonych przez KGHM Polska Miedź S.A. Oddział Huta Miedzi „Legnica” na stanowiskach w/w wydziałów zostały poprawione warunki pracy poprzez obniżenie stężeń czynników szkodliwych, ale w dalszym ciągu są one powyżej NDS i NDN. Przykładem są stanowiska:

- konwertorowy Wydziału Rafinacji Ogniowej Miedzi, gdzie obniżono poziom natężenia hałasu z 90,0 dB na 88 dB,
- ślusarz – spawacz Wydziału Utrzymania Ruchu Mechanicznego, gdzie obniżono narażenie na Pb z 5,24 NDS w roku 2006 do poziomu 1,23 NDS.

W latach 2019 - 2020 zrealizowano następujące przedsięwzięcia:

- modernizację rurociągu transportowego gazów konwertorowych do PK,
- modernizację układu odpylania filtra workowego Psz.1 i filtrów kasetowych Psz 2 i Psz 3 na Piecach Szybowych,
- zabudowa instalacji suszenia i dozowania piasków do konwertorów,
- budowa pieca wychylno-rafinacyjnego z instalacją odpylania gazów procesowych,
- zaprojektowanie i wdrożenie osłony wygłuszającej hałas powstający podczas udrażniania dysz przebijakiem automatycznym.

W 2019r. opracowano ponadto Program działań organizacyjno-technicznych zmierzający do ograniczenia narażenia na hałas w Wydziale Rafinacji Miedzi w Oddziale Huta Miedzi Legnica 2019 – 2020. Program zawiera następujące działania:

- projekt i wdrożenie osłony wygłuszającej hałas powstający podczas udrażniania dysz przebijakiem na jednym konwertorze – termin realizacji 2019r.
- po pomyślnych próbach i pozytywnych efektach zastosowanie osłon na pozostałych konwertorach termin realizacji 2020r.
- analiza czasu ekspozycji konwertorowego podczas operacji udrażniania dysz

- analiza wyników pomiarów stanowiskowych i dobór właściwych środków ochrony indywidualnej
- cykliczne szkolenia w zakresie właściwego stosowania środków ochrony indywidualnej – ochronników słuchu. Bieżące zapoznawanie pracowników z ryzykiem występującym na stanowisku pracy z tytułu narażenia na hałas.

W związku z tym, że w dalszym ciągu nie są to warunki zgodne z najwyższymi dopuszczalnymi stężeniami, dlatego też KGHM Polska Miedź S.A. Oddział Huta Miedzi „Legnica” podejmuje nowe działania w celu doprowadzenia warunków pracy zgodnym z normami.

W tym celu Huta planuje dokonać w latach 2021 - 2022:

- wstawienie kabin obserwacyjnych na pozostałych konwertorach, ograniczających bezpośrednio narażenie pracownika na hałas powstający podczas udrażniania dysz przebijakiem automatycznym w Wydziale Rafinacji Ogniowej Miedzi,
- przeprowadzenie inwestycji „BAT As – zabudowa instalacji do odsiarczania i odpylania gazów poprocesowych z granulacji”,
- zamontowanie dodatkowego wentylatora chłodzącego w układzie odlewniczym w celu obniżenia temperatury w rejonie karuzeli i łańcuchów transportowych w Wydziale Rafinerii Ołowiu,
- przetestowane i wprowadzenie do użytkowania przez pracowników wydziału Rafinerii Ołowiu nowego układu umożliwiającego wstawianie za pomocą suwnicy łyck do agregatu wygrzewającego.

Ponadto są prowadzone szkolenia i uświadamianie pracowników o zasadach pracy w środowisku, w którym jest narażenie na ołów oraz w zakresie poprawnego i bezpiecznego posługiwania się środkami pracy. W miejscach, gdzie w dalszym ciągu występują przekroczenia NDS i NDS jest kładziony nacisk na stosowanie środków ochrony indywidualnej: masek z pochłaniaczami dobranymi do rodzaju i poziomu stężeń czynników chemicznych, indywidualnych ochronników słuchu dobranych co do wielkości charakteryzujących hałas i do cech indywidualnych pracowników, rękawic antywibracyjnych, regularne oddawanie odzieży roboczej i ochronnej do pralni, regularne zraszanie/zmywanie posadzek w celu ograniczenia zapylenia wtórnego. Stosowanie ubrań pyłoszczelnych jednorazowych przy pracach wewnątrz urządzeń oczyszczających i przy pracach w intensywnym zapyleniu – np. awarie instalacji odpylających.

Pracodawcy podejmują również szereg innych działań w celu zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy:

- opracowują i wdrażają programy działań technicznych i organizacyjnych, mających na celu najskuteczniejsze ograniczenie narażenia pracowników na hałas i drgania mechaniczne,
- zaopatrują pracowników w indywidualne ochronniki słuchu dobrane co do wielkości charakteryzujących hałas i do cech indywidualnych pracowników, w rękawice antywibracyjne, maski przeciwpyłowe, maski z pochłaniaczami dobranymi do rodzaju i poziomu stężeń czynników chemicznych,
- zmieniają organizację pracy, poprzez wprowadzenie dodatkowych przerw w pracy i rotacji pracowników,
- wydzielają stanowiska pracy związane z występowaniem przekroczeń, oznakowują strefy zagrożenia,
- przeprowadzają remonty lub wymianę starych, zużytych maszyn i urządzeń na nowe, wymianę filtrów, stosowanie zraszania,
- zapewniają skuteczną wentylację pomieszczeń i stanowisk pracy oraz konserwują instalację wentylacji odciągowej miejscowej na stanowiskach pracy,

- montują ekrany dźwiękochłonne, wyciszają urządzenia, izolują hałasujące urządzenia, wymieniają stare maszyny na nowe.

W związku ze stwierdzanymi przekroczeniami stężeń i natężeń czynników szkodliwych inspektor sanitarny w Legnicy przeprowadził 12 kontroli sanitarnych oraz wydał 7 decyzji administracyjnych. W przypadku części zakładów postępowanie administracyjne dotyczące obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych w środowisku pracy rozpoczęło się w latach ubiegłych.

6.3. Substancje i mieszaniny chemiczne

W 2021r. w 39 zakładach przeprowadzono 46 kontroli w zakresie oceny realizacji wymogów dotyczących stosowania, produkcji, bądź wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin.

Podczas przeprowadzanych kontroli w 16 zakładach stwierdzono niezgodności w zakresie stosowania i wprowadzania do obrotu substancji i mieszanin chemicznych. W związku ze stwierdzanymi podczas kontroli nieprawidłowościami wydano 10 decyzji administracyjnych zobowiązujących przedsiębiorców do ich usunięcia.

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

- braku lub nieprawidłowej oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki chemiczne,
- braku instrukcji bezpieczeństwa i higieny pracy dotyczących postępowania z materiałami niebezpiecznymi oraz instrukcji określających sposób składowania, pakowania, załadunku i transportu materiałów niebezpiecznych,
 - braku lub nieaktualnego spisu stosowanych substancji chemicznych niebezpiecznych oraz mieszanin niebezpiecznych,
 - braku kart charakterystyki dla stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
 - nie zapewnienie pracownikom dostępu do kart charakterystyki stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
 - braku lub niewłaściwego sposobu oznakowania pojemników i zbiorników zawierających chemikalia oraz miejsc magazynowania chemikaliów,
 - braku natrysków ratunkowych do obmycia całego ciała i natrysków do przemywania oczu,
 - oraz
 - niezgodnego z obowiązującymi przepisami oznakowania opakowań substancji i mieszanin chemicznych,
 - niezgodnych z obowiązującymi przepisami kart charakterystyki substancji i mieszanin chemicznych,

Czterech przedsiębiorców usunęło nieprawidłowości przed wydaniem decyzji. Wszczęte w stosunku do nich postępowania administracyjne zostały umorzone. Ponadto w trzech podmiotach stosujących produkty chemiczne w działalności zawodowej stwierdzono, iż część tych produktów posiadała niezgodne z prawem karty charakterystyk i oznakowania opakowań. Poinformowano inspektorów, na których terenie ma siedzibę podmiot wprowadzający chemikalia do obrotu.

W zakresie wprowadzania do obrotu niebezpiecznych substancji i mieszanin chemicznych w siedmiu podmiotach stwierdzono, iż:

- u dwóch wprowadzających do obrotu, stwierdzono niezgodne z prawem oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin dla 2 produktów chemicznych,
- u czterech wprowadzających do obrotu, stwierdzono karty charakterystyki niezgodne z prawem dla 8 produktów chemicznych,
- jeden przedsiębiorca nie przedłożył zgodnego z obowiązującymi przepisami scenariusza narażenia.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami dot. wprowadzania do obrotu chemikaliów wydano 1 decyzję zobowiązującą przedsiębiorcę do ich usunięcia.

W stosunku do dwóch zakładów wszczęte postępowanie administracyjne zostało umorzone. Przedsiębiorcy usunęli nieprawidłowości przed wydaniem decyzji.

Ponadto o stwierdzonych nieprawidłowościach w zakresie klasyfikacji, karty charakterystyki i oznakowania opakowania informowano inspektorów, na których terenie ma siedzibę podmiot wprowadzający chemikalia do obrotu.

Na terenie działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy mają siedzibę dwa podmioty odpowiedzialne za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktów biobójczych do obrotu:

- KALA Krzysztof Strzelecki, Legnica, ul. ul. Myrka 32
- Dawid Michalski ASGARD, Legnica, ul. Kręta 6

Wszystkie dwa podmioty wprowadzają do obrotu produkty stosowane do dezynfekcji rąk i powierzchni zawierające alkohol etylowy, i posiadały pozwolenie na udostępnianie na rynku lub stosowanie produktu biobójczego niespełniającego wymogów w sprawie przepisów dotyczących produktów biobójczych, wydane z uwzględnieniem odstępstwa od wymogów rejestracyjnych dla produktów biobójczych przeznaczonych do dezynfekcji, przewidzianego w art. 55 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 528/2012 z 22 maja 2012r. w sprawie udostępniania na rynku i stosowania produktów biobójczych. Przedsiębiorcy nie wystąpili o przedłużenie w/w pozwoleń, w związku z powyższym straciły one w roku 2021 swoją ważność.

W 2021r. skontrolowano 2 dystrybutorów i 5 zakładów stosujących w swojej działalności produkty biobójcze. Przeprowadzono łącznie 8 kontroli.

Nieprawidłowości w podmiotach wprowadzających do obrotu produkty biobójcze stwierdzono podczas kontroli u jednej firmy, tj. Dawid Michalski ASGARD - wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych ACTIVE VIRUS PROTECTION liquid oraz ACTIVE Virus Protection Hand gel bez wymaganego pozwolenia. Wydano decyzję wstrzymującą wprowadzanie do obrotu w/w produktów biobójczych

W ewidencji Oddziału Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Legnicy w 2021r. znajdowały się cztery zakłady wprowadzające do obrotu prekursory narkotyków, w tym 4 zakłady wprowadzające do obrotu prekursory kategorii 3 oraz jeden, który zajmuje się wprowadzaniem do obrotu prekursorów kategorii 2. Przeprowadzono 3 kontrole w podmiotach stosujących prekursory kategorii 2 i 3. Nie stwierdzono uchybień.

Podmioty wprowadzające do obrotu prekursory:

- Kombinat Górniczo – Hutniczy Miedzi Polska Miedź S.A. Oddział Huta Miedzi „Legnica” ul. Złotoryjska 194, 59 – 220 Legnica. Wprowadzane do obrotu prekursory:
 - kwas siarkowy (czysty);
- Przedsiębiorstwo Produkcji Handlu i Usług A.L.V. „Link” Sp. z o.o. Zakład Przetwarzania Zużytych Akumulatorów oddział Legnica ul. Złotoryjska 194, 59-220 Legnica. Wprowadzane do obrotu prekursory:
 - kwas siarkowy (elektrolit);
- KGHM Metraco S.A., ul. Św. Kolbe 9, 59 – 220 Legnica. Wprowadzane do obrotu prekursory:
 - kwas solny (czysty);
- Lchemia Leszek Piszczek ul. Pomorska 58/74, 59 – 220 Legnica. Dane funkcjonariusza odpowiedzialnego za handel prekursorami kategorii 2: Anna Andrzejewska, siedziba: ul. Poznańska 29k, 59 – 220 Legnica tel./fax 076 854 94 41. Firma została zarejestrowana w Biurze do Spraw Substancji Chemicznych pod numerem 53/2015/PN. Data rejestracji 20.10.2015r. Wprowadzane do obrotu prekursory:

- nadmanganian potasu (czysty) – w 2021r. nie odnotowano żadnej transakcji,
- kwas siarkowy (czysty),
- kwas solny (czysty),
- aceton (czysty),
- toluen (czysty).

6.4. Czynniki rakotwórcze

Na terenie Legnicy w 70 zakładach w 2021r. występowało narażenie na czynniki rakotwórcze lub mutagenne występujące w środowisku pracy. Największa ilość pracowników narażona jest na związki arsenu w zakładzie KGHM Polska Miedź S.A. Oddział Huta Miedzi w Legnicy (792 osoby) oraz w innych firmach świadczących usługi na rzecz Huty.

Znaczne zwiększenie liczby obiektów, w których występuje narażenie na czynniki rakotwórcze związane jest z aktualizacją rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 24 lipca 2012 r. w sprawie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy i dodaniem dwóch procesów:

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

W 2021 roku przeprowadzono łącznie 20 kontroli z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi. Podczas przeprowadzania kontroli sanitarnych zwracano uwagę na sposób realizacji przez pracodawców przepisów prawnych w zakresie czynników rakotwórczych.

Przeprowadzone kontrole sanitarne wykazały, iż w sześciu zakładach pracodawcy nie spełnili wymogów rozporządzenia w sprawie czynników rakotwórczych:

- dwóch pracodawców nie prowadziło zgodnego z rozporządzeniem rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- dwóch pracodawców nie prowadziło zgodnego z rozporządzeniem rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- trzech pracodawców nie przeprowadziło badań i pomiarów czynników rakotwórczych na stanowiskach pracy zgodnie z obowiązującą częstotliwością,
- jeden pracodawca w ocenie ryzyka nie uwzględnił narażenia na czynniki rakotwórcze,
- trzech pracodawców nie przekazało DPWIS we Wrocławiu Informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym lub też informacje były niepełne,
- pięciu pracodawców nie przeszkoliło pracowników w zakresie:
 - ryzyka dla zdrowia, jakie wynika z narażenia na substancję rakotwórczą i dodatkowego ryzyka wynikającego z palenia tytoniu oraz środków ostrożności, które powinny być podejmowane w celu ograniczenia tego narażenia,

- wymagań higienicznych, które powinny być spełnione w celu ograniczenia narażenia na działanie substancji rakotwórczej,
- konieczności używania środków ochrony indywidualnej, w tym odzieży ochronnej,
- działań zapobiegających wypadkom oraz działań koniecznych do podjęcia przez pracowników pełniących obowiązki ratownicze.

Wydano w tym zakresie pięć decyzji administracyjnych zobowiązujących pracodawców do usunięcia stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości. W przypadku jednego przedsiębiorcy wszczęto postępowanie administracyjne a decyzja została wydana w roku 2022.

6.5. Czynniki biologiczne

W zakresie nadzoru nad czynnikami biologicznymi w 2021r. przeprowadzono w 14 zakładach 18 kontroli w celu oceny realizacji przez pracodawców obowiązków wynikających z kodeksu pracy i rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki.

W pięciu zakładach stwierdzono niespełnienie wymogów w tym zakresie. Wydano 6 decyzji zobowiązujących pracodawców do:

- dokonania lub aktualizacji oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki biologiczne,
- opracowania procedur umożliwiających bezpieczne usuwanie i postępowanie ze skażonymi odpadami biologicznymi,
- zapewnienia pracownikom szkolenia obejmującego zagadnienia wymienione w § 9 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki.

6.6. Nadzór nad środkami zastępczymi

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora w Legnicy przeprowadzili w 2021r. nie przeprowadzono kontroli w zakresie przestrzegania zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych. Nie stwierdzono wprowadzania do obrotu tzw. „dopalaczy”. Nie wydano również żadnych decyzji dotyczących środków zastępczych.

W 2021r. roku PPIS w Legnicy w ramach procedury rejestracji i raportowania zatruc i podejrzeń zatruc środkami zastępczymi w systemie SMIOD odnotował 4 przypadki podejrzeń zatruc/ zatruc środkami zastępczymi.

6.7. Choroby zawodowe

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

W toku postępowania Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydaje imienną decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej, bądź o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej lub decyzje umarzające w tym zakresie postępowanie. W ramach prowadzonego postępowania administracyjnego w 2021 r. wpłynęło łącznie 7 podejrzeń chorób zawodowych. W wyniku przeprowadzonych postępowań wyjaśniających wydano 4 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej, 2 decyzje umarzające postępowanie oraz 4 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej:

- dwa przypadki: Przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głośni i trwałą dysfonią,
- jeden przypadek: Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – covid-19
- jeden przypadek: Choroby skóry: kontaktowe zapalenie skóry z podrażnienia.

Do celów ustalenia orzeczenia w sprawie rozpoznania choroby zawodowej przez uprawnione placówki medyczne, pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej sporządzają oceny narażenia zawodowego u pracowników występujących o stwierdzenie choroby zawodowej, w oparciu o informacje dotyczące całkowitego przebiegu zatrudnienia w narażeniu na czynnik szkodliwy dla zdrowia, który może być przyczyną zaistnienia choroby zawodowej, bądź też w związku ze sposobem wykonywania pracy (nadmierny wysiłek głosowy, nadmierne przeciążenie układu ruchu, itd.).

Przeprowadzono 13 dochodzeń epidemiologicznych w środowisku pracy dotyczących spraw prowadzonych w tutejszej stacji oraz dla innych inspektorów, w ramach których sporządzono 29 kart oceny narażenia zawodowego.

7. Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny sprawuje nadzór w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych nad warunkami higieny środowiska, higieny pracy, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, warunkami higieniczno-sanitarnymi udzielania świadczeń zdrowotnych, warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku, w ramach:

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

W 2021 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wydał:

- 0 opinii dotyczących projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, w tym: 0 opinii negatywnych oraz zaopiniował 0 projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy poprzez nieprzedstawienie stanowiska,
- 13 opinii dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, w tym: 2 opinie negatywne oraz zaopiniował 6 projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego poprzez nieprzedstawienie stanowiska,
- 0 opinii dotyczących odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, w tym: 0 opinii stwierdzających brak możliwości odstąpienia od strategicznej oceny oddziaływania na środowisko,

- 14 opinii dotyczących potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym: 10 opinii o braku potrzeby przeprowadzenia oceny,
- 3 opinie dotyczące środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia, w tym: 0 opinii negatywnych oraz zaopiniował 2 przedsięwzięcia poprzez nie przedstawienie stanowiska,
- 0 opinii dotyczących projektów planów remediacji historycznego zanieczyszczenia powierzchni ziemi,
- 0 opinii dotyczących warunków przeprowadzenia działań naprawczych w odniesieniu do szkody w środowisku,
- 9 opinii dotyczących dokumentacji projektowej, w tym: 2 opinie negatywne,
- 48 opinii dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych, w tym: 0 opinii zgłaszających sprzeciw czy stwierdzających niespełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- 6 opinii dotyczących warunków sanitarnych, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą, w tym: 0 opinii stwierdzających niespełnienie wymagań w zakresie warunków ogólnoprzestrzennych, sanitarnych i instalacyjnych,
- 36 opinii w sprawach niewymienionych powyżej (np. warunków zabudowy, lokalizacji inwestycji celu publicznego, usytuowania wyrzutni powietrza na poziomie terenu, zastosowania materiałów do dystrybucji lub uzdatniania wody itp.).

Ponadto przeprowadził 45 kontroli obiektów budowlanych.

W 2021 r. głównymi kierunkami działalności pionu Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego było:

- sprawowanie zapobiegawczego nadzoru w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, zwłaszcza nad warunkami higieny środowiska oraz higieny wypoczynku i rekreacji, przy zajmowaniu stanowisk w sprawach projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, projektów planów remediacji historycznego zanieczyszczenia powierzchni ziemi w odniesieniu do zanieczyszczenia w ujęciach wody przeznaczonej do spożycia oraz warunków przeprowadzenia działań naprawczych w odniesieniu do szkody w środowisku, w ujęciach wody przeznaczonej do spożycia oraz wody w kąpieliskach,
- sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych nad warunkami higieny środowiska, higieny pracy, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, warunkami higieniczno-sanitarnymi udzielania świadczeń zdrowotnych i warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia przy wydawaniu opinii na wniosek organu administracji architektoniczno-budowlanej czy na wniosek zainteresowanego podmiotu, na poszczególnych etapach realizacji inwestycji, ze szczególnym uwzględnieniem obiektów objętych nadzorem bieżącym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy.

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

Na wniosek Prezydenta miasta Legnicy opiniowano dokumenty opracowane dla miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego. Oceniano, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, jaki wpływ na warunki życia mieszkańców będą mieć projektowane zmiany w gospodarce przestrzennej w przyszłości. Zwracano uwagę na takie planowanie i kształtowanie przestrzeni, aby po zrealizowaniu planowanych zmian, ludzie nie

byli narażeni na jakiegokolwiek uciążliwości spowodowane złym zagospodarowaniem terenów przez nowe inwestycje. Planowane przedsięwzięcia winny zapewnić odpowiednie warunki życia dla obecnych i przyszłych mieszkańców okolicznych terenów.

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

Nowe inwestycje realizowane przez miasto i inwestorów prywatnych są projektowane zgodnie z wymaganiami sanitarnohigienicznymi i wykonane w taki sposób, by spełniały wymagania higieniczne i zdrowotne. Ponadto są one wykonane w coraz wyższym standardzie co podwyższa komfort życia mieszkańców czy komfort pracy pracowników. Nowe zrealizowane przedsięwzięcia to np. Modułowy budynek oddziału szpitalnego na potrzeby zapobiegania i przeciw-działania Covid-19 przy Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym w Legnicy oraz Letni Park Wodny przy ul. Stromej.

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

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

Mając na uwadze prowadzone działania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w 2021 r. ogólny stan sanitarny miasta Legnicy nie budził zastrzeżeń w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych.

8. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

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

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

Nowotwory ogółem stanowią drugą przyczynę zgonów po chorobach układu krążenia. Najczęściej występującymi nowotworami są rak żołądka i rak piersi. Zauważa się wzrost zachorowań w Polsce, lecz szczególnie niepokojący jest wzrost zachorowań wśród ludzi młodych.

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

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

Realizowano i koordynowano następujące programy promocji zdrowia.

8.1. Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakazeniom HIV

Brak pełnych danych w związku z odwołaniem programu spowodowanym wystąpieniem pandemii SARS-COV2, przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla **80** uczniów na temat profilaktyki HIV/AIDS.

8.2. Profilaktyka Zakazeń Bakteryjnych

Celem podejmowanych działań jest poszerzenie wiedzy dotyczącej ryzyka wystąpienia zakażeń bakteryjnych i zachowania właściwej higieny ciała i otoczenia. Program jest kierowany do wszystkich typów placówek edukacyjnych zaczynając od przedszkoli skończywszy na szkołach ponadpodstawowych. Do poszczególnych grup wiekowych przygotowano trzy scenariusze zajęć i trzy prezentacje multimedialne. Zajęcia edukacyjne połączone są z możliwością poznania pracy laboratorium lub wykonania ćwiczeń ślepego posiewu mikrobiologicznego na pożywce lub sprawdzenia czystości rąk pod lampą UV z ciemnią. W programie uczestniczyły 3 placówki w terenie Legnicy – zasięg – 258 uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne).

8.3. Bezpieczni w Sieci

Celem podejmowanych działań jest zwiększenie bezpieczeństwa i świadomości dzieci korzystających z internetu. Program jest kierowany do uczniów wszystkich typów szkół oraz rodziców. Na potrzeby zajęć opracowano dwie prezentacje multimedialne „Cyberprzemoc” i „Uzależnienia behawioralne - sieciholizm”. W programie uczestniczyły 2 placówki z Legnicy – zasięg – 72 uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne).

8.4. Promocja Zdrowia Psychicznego – Depresja

Celem podejmowanych działań jest zwiększenie świadomości na temat depresji, czym jest jakie są jej rodzaje, objawy, formy pomocy. Program jest kierowany do uczniów szkół podstawowych klas VII-VIII, szkół średnich oraz rodziców i grona pedagogicznego. Na potrzeby zajęć opracowano prezentację multimedialną „DEPRESJA” oraz materiały samopomocowe. W programie uczestniczyły 2 placówki – zasięg – 418 uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne).

8.5. Interwencje nieprogramowe

8.5.1. Akcja Letnia

Przeprowadzono 20 instruktaży w biurach podróży, podczas których informowano o występowaniu chorób zakaźnych związanych z wyjazdami wakacyjnymi oraz o zagrożeniach związanych z nadmiernym ekspozycją na promienie słoneczne.

Przeprowadzono 5 instruktaży w placówkach edukacyjnych organizujących półkolonie, podczas których informowano o zasadach bezpieczeństwa w trakcie wypoczynku letniego.

Zorganizowano punkt informacyjny dla uczestników wypoczynku letniego na Kąpielisku Kormoran – dystrybucja materiałów, pomiary zawartości tlenu węgla, nauka samokontroli piersi, konkurs wiedzy – zasięg 250 osób

Partnerzy: ORiR i placówki edukacyjne.

8.5.2. Profilaktyka Narkomanii

W celu zwiększenia wiedzy na temat środków zmieniających świadomość (narkotyki) w 3 placówkach edukacyjnych – szkoły podstawowe i szkoły średnie przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla 342 uczniów na temat środków psychoaktywnych, mechanizmów uzależnień, mitologii uzależnień.

8.5.3. Profilaktyka chorób zakaźnych – COVID-19

Przeprowadzono 2570 wywiadów epidemiologicznych oraz zgłoszeń przekazanych w ramach Systemu Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej w obszarze powiatu legnickiego oraz miasta Legnica.

8.5.4. Dzień Seniora

Przeprowadzono akcję informacyjną w ramach Światowego Dnia Seniora kierowaną do uczestników Legnickich Dni Seniora. Zasięg – 150 osób

9. Podsumowanie

9.1. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie miasta Legnicy w roku 2021 została zdominowana przez pandemię koronawirusa. Zakażenie wirusem SARS-CoV-2 stwierdzono u 7181 osób, z których hospitalizowano 519 pacjentów, a 195 z nich zmarło. Pracownicy inspekcji sanitarnej przeprowadzali wywiady epidemiologiczne z każdą osobą zakażoną oraz obejmowali nadzorem bliskie otoczenie tej osoby. Natomiast sytuacja epidemiologiczna pozostałych chorób zakaźnych od wielu lat jest stabilna i nie budzi niepokoju. Zarejestrowane w roku 2021 zachorowania na niektóre choroby zakaźne, analogicznie jak w latach ubiegłych, miały charakter sezonowy lub były kontynuacją trendów wieloletnich obserwowanych wcześniej. Pojedyncze zachorowania na choroby zakaźne zagrażające życiu nie były niebezpieczne dla ogółu mieszkańców naszego miasta.

9.2. W 2020 roku działania podejmowane przez Oddział Higieny Komunalnej były głównie ukierunkowane na ograniczanie rozprzestrzeniania się epidemii wywołanej zakażeniami wirusem SARS-CoV-2. W ramach tych działań:

- Przekazywano podmiotom, instytucjom i osobom prywatnym informacje dotyczące obowiązujących w czasie epidemii ograniczeń, nakazów i zakazów oraz wydawanych wytycznych i zaleceń.
- Opiniowano procedury, przesyłane przez różne podmioty, opracowane w celu zapewnienia bezpieczeństwa sanitarnego.
- Udzielano wyjaśnień, porad i wskazówek na liczne zapytania kierowane do PSSE, związane ze stanem epidemii.
- Uczestniczono w przeprowadzaniu wywiadów epidemiologicznych.
- Załatwiano sprawy związane ze zwalnianiem z obowiązku odbywania kwarantanny.
- Przeprowadzono kontrole obiektów pod kątem przestrzegania przepisów związanych z wystąpieniem stanu epidemii.
- Załatwiano sprawy zgłoszone w systemie SEPIS.

9.3. W 2020 roku stan epidemii wywołany zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 oraz ustanawiane w związku z tym ograniczenia, nakazy i zakazy, wpłynęły na ograniczenie kontroli przeprowadzanych w obiektach. Wiele z nich było okresowo zamkniętych, w związku z wprowadzaniem zakazów prowadzenia działalności związanej m. in.: z poprawą kondycji fizycznej, usługami hotelarskimi, fryzjerstwem i pozostałymi zabiegami kosmetycznymi czy prowadzeniem pływalni. W zakładach fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu i odnowy biologicznej jednocześnie mogli przebywać wyłącznie obsługiwani klienci oraz obsługa. Natomiast domy pomocy społecznej czy podmioty lecznicze prowadzące działalność w systemie stacjonarnym, wprowadzały zakazy odwiedzin, ograniczając ryzyko zakażeń pacjentów czy pensjonariuszy.

9.4. Woda dostarczana mieszkańcom Legnicy przez wodociąg sieciowy LPWiK S.A. spełnia wymagania określone przepisami i była bezpieczna dla zdrowia ludzkiego. Bieżąca kontrola sanitarna jakości wody do spożycia, realizowana zarówno w ramach nadzoru sprawowanego

przez PPIS w Legnicy, jak i w ramach kontroli wewnętrznej, prowadzonej przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne, pozwalała w porę uchwycić nieliczne przypadki zanieczyszczenia wody i podjąć stosowne działania naprawcze.

9.5. W celu poprawy estetyki i stanu sanitarnego miasta nadal istnieje potrzeba:

- poprawy stanu sanitarno-technicznego i estetycznego ustępów publicznych funkcjonujących na terenie miasta,
- większej mobilizacji zarządców i właścicieli wszystkich posesji w mieście do stałego utrzymywania ich we właściwym stanie sanitarno-porządkowym,
- wypełniania przez właścicieli zwierząt domowych obowiązku usuwania z terenów użytku publicznego zanieczyszczeń spowodowanych przez te zwierzęta.

9.6. Stwierdzono zadowalający odsetek zakładów z wdrożonym systemem HACCP.

9.7. Na terenie miasta Legnica nie odnotowano ognisk zbiorowego zatrucia pokarmowego.

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

9.9. W roku sprawozdawczym zdyskwalifikowano 5 próbek ze względu na przekroczenie parametrów mikrobiologicznych – Salmonella spp.

9.10. Liczba wniosków konsumenckich kształtowała się na wyższym poziomie niż 2020 r.

9.11. Liczba pracowników zatrudnionych w warunkach przekroczenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych w stosunku do roku 2020 utrzymała się na podobnym poziomie.

9.12. Odnotowano wzrost przypadków stwierdzonych chorób zawodowych. Stwierdzono cztery choroby zawodowe w roku 2021, w 2020 roku nie stwierdzono żadnej choroby zawodowej.

9.13. Na rok 2021 PPIS w Legnicy zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia zaplanował szereg działań na rzecz poprawy stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu legnickiego, jednak w związku z zaistniałą sytuacją epidemiologiczną większość placówek edukacyjnych pracowało w systemie zdalnym. Zaplanowane zadania nie zostały zrealizowane lub zrealizowane w ograniczonym zakresie. Wszyscy pracownicy Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia decyzją PPIS w Legnicy zostali oddelegowani do obsługi sztabu kryzysowego w związku z Covid 19.

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