

**PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
W LEGNICY**



**OCENA STANU SANITARNEGO  
MIASTA LEGNICY  
ZA ROK 2018**

Legnica, luty 2019 rok

**SPIS TREŚCI**

<b>L.p.</b>	<b>Zakres działań</b>	<b>Strona</b>
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	9
4.	Stan sanitarny zakładów nauczania i wychowania	18
5.	Stan sanitarny zakładów produkujących i wprowadzających do obrotu żywność, oraz zakładów żywienia zbiorowego	22
6.	Zagrożenie środowiska pracy z uwzględnieniem chorób zawodowych	38
7.	Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	46
8.	Działalność w zakresie promocji zdrowia	49
9.	Podsumowanie	53

## 1. Wprowadzenie

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej działają na podstawie ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r., poz. 59). Państwowa Inspekcja Sanitarna została powołana w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed wpływem czynników szkodliwych lub uciążliwych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych. Zajmuje się nadzorem nad warunkami: higieny środowiska, higieny pracy w zakładach pracy, higieny radiacyjnej, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku, higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne.

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

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

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

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

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

**2. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych**

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie miasta Legnicy od wielu lat jest stabilna i nie budzi niepokoju. Zarejestrowane w roku 2018 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 zachorowań na choroby zakaźne i zatruc, przesyłanych do PSSE przez lekarzy.

Lp	Jednostka chorobowa		Kod wg ICD-10	2017		2018	
				liczba zachorowań	zapadalność na 100 tys. mieszkańców	liczba zachorowań	zapadalność na 100 tys. mieszkańców
1.	Salmonelozy	zatrucia pokarmowe	A02.0	10	9,9	13	13,0
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	ogółem		22	21,9	24	24,0
		w tym dzieci do lat 2	A04	2	0,2	7	0,7
3.	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe u dzieci do lat 2	inne określone i nie określone	A05.9	0	-	0	-
4.	Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe	ogółem		59	58,7	54	54,0
		w tym dzieci do lat 2	A08	36	3,6	38	3,8
5.	Biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu u dzieci do lat 2	ogółem		19	18,9	58	58,0
		w tym dzieci do lat 2	A09	4	0,4	15	1,5
6.	Płonica (szkarlatyna)		A38	41	40,8	40	40,0
7.	Choroba meningokokowa	ogółem	A39	1	1,0	0	-
8.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień		Z20.3/ Z24.2	5	5,0	8	8,0
9.	Ospa wietrzna		B01	278	276,7	194	193,8
10.	Różyczka		B06	0	-	0	-
11.	Wirusowe zapalenie wątroby	typu B	B16, B18.0-1	3	3,0	9	9,0
		typu C	B17.1B 18.2	14	13,9	22	22,0
12.	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)		B26	6	6,0	4	4,0
13.	Grypa	ogółem	J10-J11	3051	3037,2	3285	3282,3
		w tym dzieci (0-14)		1406	140,0	1101	110,0

## 2.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

### 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 2018 zwiększyła się w porównaniu do roku 2017 o 18 przypadków.

W roku 2018, 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 3,5 razy większa niż w roku 2017, ale jest to ciągle liczba nie wzbudzająca niepokoju.

Biegunki o podłożu wirusowym wywołane były głównie rotawirusem, norowirusem lub adenowirusem, ich ilość była porównywalna 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 zaobserwowano znaczącą poprawę zgłaszalności takich przypadków.

Dzieci do lat 2 z biegunką hospitalizowane są na oddziałach dziecięcych Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy, Szpitala Specjalistycznego w Wałbrzychu oraz Szpitala ZOZ w Lubinie. W roku sprawozdawczym hospitalizowano 48 dzieci, co stanowiło 80,0 % 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 zimą i wczesną wiosną od stycznia do kwietnia.

### Zatrucia pokarmowe

W 2018 roku zarejestrowano ogółem 13 przypadków bakteryjnych zatruc pokarmowych, wywołanych pałeczkami salmonelli. Ogólna zapadalność z powodu bakteryjnych zatruc pokarmowych wyniosła 13,0/100 tys. mieszkańców i była niewiele wyższa niż w roku ubiegłym.

Wszystkie zakażenia spowodowane pałeczkami *Salmonella* wystąpiły u dzieci do lat 15. Niepokojący jest fakt, że aż 6 przypadków zachorowań dotyczyło dzieci najmłodszych do lat 2. Hospitalizowano 11 osób, tj. 84,6 % chorych. U dwunastu osób zakażonych wyhodowano pałeczki *Salmonella Enteritidis*, u jednej *Salmonella Typhimurium*. Zakażenia salmonellą rejestrowano głównie w miesiącach letnich od maja do sierpnia, ale pojedyncze zachorowania występowały także w miesiącach zimowych.

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

## 2.2. Wirusowe zapalenia wątroby

Na terenie Legnicy w roku 2018 zarejestrowano ogółem 31 zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B i C. Współczynnik zapadalności wyniósł 31,0/100 tys. mieszkańców i był prawie dwa razy wyższy niż w roku 2017.

Liczba zachorowań na wzv typu B była trzy razy większa niż w roku ubiegłym. Zachorowania dotyczyły jednego młodego mężczyzny w wieku 27 lat, w pełni zaszczepionego przeciwko tej chorobie, dwóch kobiet w wieku 31 i 34 lata badanych w ciąży (nie szczepionych) oraz 6 osób w wieku 41-55 lat. Wszystkie przypadki zgłoszono jako wzv typu B przewlekłe.

Liczba zgłoszonych zachorowań na wzv typu C była o 8 większa niż w roku 2017, współczynnik zapadalności wyniósł 22,0/100 tys. mieszkańców. Najwięcej zachorowań – 16 przypadków, zarejestrowano wśród osób w wieku 45 - 73 lata, troje chorych było w wieku powyżej 77 lat. Najmłodszymi osobami, u których wykryto zakażenie, były dwie kobiety w wieku 27 i 29 lat oraz 28-letni mężczyzna. Chorzy mieli małe i duże zabiegi chirurgiczne, bronchoskopię, transfuzję krwi przed rokiem 1993, badania laboratoryjne, leczenie stomatologiczne, a także zabiegi kosmetyczne i tatuaż.

W roku sprawozdawczym zarejestrowano jeden przypadek zachorowania na wzv typu A. Dotyczył on 59-letniego mężczyzny z Legnicy i związany był prawdopodobnie z jego pobytem w Chorwacji i spożywaniem surowych ostryg. Chory był hospitalizowany w Oddziale Wewnętrznym Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy. Zachorowanie zostało potwierdzone laboratoryjnie.

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

Z analizy wywiadów epidemiologicznych wynika, że wszystkie osoby z wirusowym zapaleniem wątroby typu B i C były diagnozowane i leczone z naruszeniem ciągłości tkanek w szpitalach, przychodniach lub prywatnych gabinetach lekarskich, zwłaszcza stomatologicznych. Ponadto dwie osoby były uzależnione od alkoholu, jedna brała narkotyki w iniekcjach, dwie były biorcami tkanek lub narządów, jedna osoba pracowała przez jakiś czas w placówkach służby zdrowia.

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 utrzymywała się na takim samym poziomie jak w roku 2017, zapadalność wyniosła 40,0/100 tysięcy mieszkańców. Najwięcej zachorowań zanotowano w okresie zimy i wczesnej wiosny: styczniu, lutym, marcu i listopadzie. Zachorowania dotyczyły prawie wyłącznie dzieci i młodzieży do lat 14, najwięcej wystąpiło w grupie wiekowej 3-6 lat. Z osób dorosłych zachorował jeden mężczyzna w wieku 43 lat. W roku sprawozdawczym żadna osoba nie była hospitalizowana z powodu zachorowania na płonicę.

Spadek zachorowań odnotowano w przypadku ospy wietrznej. Współczynnik zapadalności wyniósł 193,8/100 tys. w porównaniu do 276,7/100 tys. mieszkańców w roku 2017. Najmniej zachorowań zarejestrowano od lipca do października, natomiast najwięcej zimą od grudnia do marca. Wśród dzieci i młodzieży do lat 19 zarejestrowano 185 przypadków, co stanowi 95,4 % zachorowań. Pozostałe przypadki wystąpiły w grupie wiekowej 20-43 lata. Z powodu ospy wietrznej nie hospitalizowano żadnej z osób chorych.

Spośród chorób wieku dziecięcego, którym zapobiega się poprzez obowiązkowe szczepienia ochronne, zanotowano 4 przypadki zachorowań na świnkę. Dotyczyły one dzieci w wieku od 2, 10 i 13 lat oraz jednej 23-letniej kobiety zaszczepionej jedną dawką szczepionki przeciwko odrze, śwince i różyczce. Najmłodsze dziecko zaszczepiono jedną dawką szczepionki MMR lub Priorix, dwoje starszych otrzymało dwie dawki szczepionki. Z powodu świnki żadna osoba nie była hospitalizowana. Żadne z zachorowań nie zostało potwierdzone laboratoryjnie.

## 2.4. Zachorowania na grypę sezonową

W roku sprawozdawczym liczba zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę i choroby grypopodobne zwiększyła się o 234 w stosunku do roku 2017. Zapadalność wzrosła z 3037,2/100 tys. mieszkańców do 3282,3/100 tys. mieszkańców. Szczyt zachorowań odnotowano w miesiącach zimowych: lutym i marcu. Dzieci do lat 14 stanowiły 33,5 % chorych.

W roku 2018 wśród zgłoszonych przypadków podejrzeń i zachorowań na grypę zarejestrowano 25 przypadków potwierdzonych, w tym 3 zachorowania na grypę wywołaną wirusem grypy typu A oraz 22 zachorowania na grypę typu B. Hospitalizowano czworo dzieci w wieku od 4 miesięcy do 9 lat oraz 15 osób dorosłych, wszystkie zachorowania zakończyły się wyzdrowieniem bez powikłań. U pięciu chorych wykryto wirusa grypy w ramach programu wirusologicznego nadzoru nad grypą SENTINEL.

Grypa jest chorobą, której można zapobiegać poprzez szczepienia ochronne, jednak pomimo kampanii medialnej w dalszym ciągu liczba osób zaszczepionych przeciwko tej chorobie jest żenująco niska. W roku 2018 w punktach szczepień na terenie Legnicy i powiatu legnickiego zaszczepiło się przeciw grypie 4254 osoby, co stanowi zaledwie 2,7 % ogółu populacji naszego powiatu. W Punkcie Szczepień Zalecanych, funkcjonującym w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy, zostało zaszczepionych 40 osób.

## 2.5. Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień

W 2018 roku na terenie działania PSSE w Legnicy nie zarejestrowano zachorowań na wściekliznę wśród ludzi i nie zgłoszono ognisk wścieklizny u zwierząt.

Ogółem w roku sprawozdawczym pogryzionych przez zwierzęta znane i nieznanego rodzaju zostało 111 osób, z czego 8 zaszczepiono przeciwko wściekliznie ze wskazań lekarskich.

Osoby szczepione przeciw wściekliznie miały kontakty z następującymi zwierzętami:

- 3 osoby z kontaktu z psami, które zbiegły,
- 1 osoba z kontaktu z kuną,
- 3 osoby z kontaktu z bezpańskimi kotami,
- 1 osoba z kontaktu z jeżem.

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

### Choroba wywołana przez *Streptococcus pneumoniae* – inwazyjna

Inwazyjną chorobę pneumokokową zdiagnozowano w roku 2018 u sześciu osób:

- zapalenie opon mózgowych stwierdzono u 78-letniej kobiety z Legnicy. Chora trafiła do Szpitalnego Oddziału Ratunkowego Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy z powodu zaburzeń świadomości, bólu głowy, wysokiej gorączki, następnie została przewieziona na Oddział Zakaźny Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu przy ul. Koszarowej 5. Przebieg zachorowania był bardzo ciężki, zakończony zgonem.
- posocznicę zdiagnozowano u trzech mężczyzn w wieku 40, 58 i 65 lat, obciążonych nikotynizmem i uzależnieniem od alkoholu. Chorzy byli hospitalizowani na Oddziale Anestezjologii i Intensywnej Terapii oraz Oddziale Chorób Wewnętrznych Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy. Przebieg zachorowań był bardzo ciężki, u wszystkich pacjentów zakończony zgonem.

- zapalenie płuc wywołane przez *Streptococcus pneumoniae* stwierdzono u 69-letniej kobiety oraz 50-letniego mężczyzny. Przebieg zachorowań był ciężki, ale zakończony wyzdrowieniem.

### **Krztusiec**

W roku sprawozdawczym zarejestrowano jeden przypadek zachorowania na krztusiec. Dotyczył on 65-letniej kobiety, która zgłosiła się do lekarza poz z powodu osłabienia, napadowego, męczącego, suchego kaszlu z wymiotami. Lekarz zalecił antybiotyki, leki przeciwkaszlowe oraz wykonanie badań w kierunku krztuśca, które potwierdziły rozpoznanie.

### **Ostre porażenia wiotkie u dzieci do lat 14**

Zachorowanie zdiagnozowano u 10-letniego chłopca. Dziecko hospitalizowane w Klinice Pediatrii i Chorób Infekcyjnych we Wrocławiu przy ul. Borowskiej 213 z powodu bólu głowy i przeczulicy skóry głowy, osłabienia, dolegliwości bólowych kończyn dolnych i stawów kolanowych, trudności w chodzeniu. U chłopca zdiagnozowano enterowirusowe zapalenie opon mózgowych. Przebieg zachorowania średni, zakończony wyzdrowieniem.

### **Choroba wywołana przez *Haemophilus influenzae* – inwazyjna**

W roku 2018 zgłoszono do PSSE w Legnicy jeden przypadek inwazyjnej choroby wywołanej przez *Haemophilus influenzae*: posocznicę u 86-letniej kobiety. Zachorowanie miały bardzo ciężki przebieg, zakończony zgonem.

### **Borelioza - choroba z Lyme**

W roku 2018 na terenie Legnicy zarejestrowano ogółem **30** przypadków zachorowań na boreliozę. Hospitalizowano z powodu tej choroby 2 osoby: 55-letnią kobietę z zapaleniem opon mózgowych oraz 15-letnią dziewczynkę z zaburzeniami neurologicznymi.

Najwięcej chorych – 13 osób – miało powyżej 55 lat, 4 osoby były w przedziale wiekowym 20-40 lat, natomiast 11 chorych było w wieku 41-55 lat.

Wśród osób, które zachorowały, 24 miały rumień wędrujący, trzy – zapalenie, bóle i obrzęki stawów, pozostałe – objawy neurologiczne. Teren, na którym doszło do kontaktu z kleszczem, to najczęściej własny ogródek, park miejski, łąka lub las. Dane te mogą świadczyć o coraz większej ilości zakażonych kleszczy w miejscach, które kiedyś określano jako bezpieczne. Na szczęście coraz większa jest wiedza lekarzy oraz ogółu społeczeństwa na temat boreliozy. Wielu chorych nie pamięta ukłucia przez kleszcza, ale po zauważeniu rumienia wędrującego zgłosiło się do lekarza. Pacjenci z reguły trafiali najpierw do placówki podstawowej opieki zdrowotnej, skąd kierowano ich do Poradni Chorób Zakaźnych w Legnicy, gdzie wszyscy są szybko diagnozowani, a zgłoszenia zachorowań na bieżąco trafiają do PSSE.

### **Salmonelozы – zakażenia pozajelitowe**

W roku sprawozdawczym zarejestrowano jeden przypadek salmonellozy pozajelitowej u 69-letniej kobiety. Chora ze współistniejącymi problemami zdrowotnymi, z nagłym pogorszeniem stanu ogólnego trafiła na Oddział Chirurgiczny Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy. Salmonellę Enteritidis wyhodowano z ropnia pachwinowego pacjentki. Przebieg zachorowania średni, zakończony wyzdrowieniem.

## **2.7. Nadzór nad punktami szczepień**

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Legnicy prowadzi nadzór nad wszystkimi punktami szczepień na terenie swojego działania w celu utrzymania wykonawstwa szczepień obowiązkowych u dzieci i młodzieży na wymaganym poziomie tj. 95 %. Niestety, w większości roczników podlegających do szczepień w 2018 roku, nie osiągnięto poziomu zadowalającego, powyżej 90 %. Powodem takiej sytuacji były przede wszystkim, występujące w ciągu całego roku, kłopoty z zaopatrzeniem punktów szczepień w preparaty szczepionkowe, zwłaszcza dla dzieci w 6 roku życia oraz w 14 roku życia, tzn. DTaP i Polio. Wykonywanie



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

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

### **3. Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia 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, o dobowej produkcji wody: 18 739,0 m<sup>3</sup>. 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 był z ujęcia powierzchniowego na rzece Kaczawie. Wyniki badań jakości wody ujmowanej z rzeki, przeprowadzone w 2018 r. wskazują, że jej jakość, z uwagi na zanieczyszczenie mikrobiologiczne (bakterie grupy coli, Escherichia coli, enterokoki i obecność bakterii Salmonella), odpowiadała kategorii A3, zdefiniowanej w rozporządzeniu Ministra Środowiska z dnia 27 listopada 2002 r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać wody powierzchniowe wykorzystywane do zaopatrzenia ludności w wodę przeznaczoną do spożycia (Dz. U. Nr 204, poz. 1728), co oznacza konieczność przeprowadzania wysokosprawnego uzdatniania fizycznego i chemicznego wody. Większość parametrów fizyko-chemicznych odpowiadała wartościom charakteryzującym wody kategorii A1 – tylko parametry takie jak zapach, mangan, fosforany, BZT<sub>5</sub> czy ogólny węgiel organiczny przyjmowały wartości odpowiadające kategorii A2. Pojedyncze wartości parametrów takich jak fosforany (w 1 próbkę na 12 zbadanych), azot Kjeldahla (w 1 próbkę na 4 zbadane) oraz substancje ekstrahowane chloroformem (w 1 zbadanej próbce) przyjęły wartości przekraczające najwyższe dopuszczalne stężenia określone dla wód powierzchniowych wykorzystywanych do zaopatrzenia ludności w wodę przeznaczoną do spożycia.

Ujmowana z rzeki Kaczawy woda uzdatniana była wielostopniowo w Zakładzie Produkcji Wody LPWiK S.A. Po wstępnym oczyszczeniu na kratkach, sitach samospłukujących oraz stawie biologicznym, kierowana jest do stawów infiltracyjnych. W procesie infiltracji, w którym woda przesącza się przez warstwę gruntu, nabiera ona cech wody podziemnej: usuwane są zawiesiny, związki refrakcyjne, zanieczyszczenia mikrobiologiczne i metale ciężkie, natomiast woda zostaje wzbogacona w minerały, takie jak: sól, potas czy magnez. Kolejne procesy uzdatniania, to: odgazowanie z agresywnego dwutlenku węgla, filtracja (usunięcie żelaza i manganu), naświetlanie promieniami UV oraz dezynfekcja chlorem gazowym.

Przeprowadzone na terenie Zakładu Produkcji Wody LPWiK S.A. kontrole sanitarne wykazały, że pomieszczenia i urządzenia do produkcji wody utrzymane były we właściwym stanie sanitarnym i technicznym.

### **3.2. Jakość wody**

W 2018 r., w ramach nadzoru sanitarnego nad jakością wody, prowadzonego przez PPIS w Legnicy oraz w ramach kontroli wewnętrznej realizowanej przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne zbadano 144 próbki wody pochodzącej z wodociągu LPWiK S.A., pobrane na terenie miasta Legnica.

Od września 2018 r. do PSSE w Legnicy wpływały od mieszkańców miasta Legnicy zgłoszenia dotyczące zmienionego smaku i zapachu wody. W związku z powyższym PPIS w Legnicy wdrożył wzmożoną kontrolę jakości wody w sieci wodociągowej na terenie Legnicy. W okresie występowania nieprawidłowego smaku lub zapachu wody nie stwierdzono w wodociągu sieciowym zanieczyszczeń mikrobiologicznych ani fizykochemicznych wody, które można by powiązać ze zmianami jej smaku i zapachu. LPWiK S.A. podejmowało działania naprawcze polegające na płukaniu sieci wodociągowej oraz zwiększeniu stężenia środka dezynfekującego. W listopadzie stwierdzono poprawę jakości wody pod względem smaku i zapachu wody w części punktów poboru próbek wody, natomiast w grudniu 2018 r. – we wszystkich punktach sieci wodociągowej w Legnicy, w których wcześniej stwierdzano niewłaściwy smak czy zapach wody, uzyskano poprawę jakości wody.

Ponadto, w wyniku badań jakości wody przeprowadzonych w okresie sprawozdawczym stwierdzono przekroczenia następujących parametrów:

- mętność – 2,7 NTU (wartość dopuszczalna: 1 NTU) w 1 próbce pobranej w punkcie hydrofornia przy ul. Działkowej w Legnicy,
- żelazo – 250 µg/l (wartość dopuszczalna: 200 µg/l) w 1 próbce pobranej w punkcie hydrofornia przy ul. Działkowej w Legnicy.

Przekroczenia te były krótkotrwałe, nie powtarzały się w kolejnych pobranych próbach i nie miały wpływu na ocenę jakości wody w wodociągu.

Woda z wodociągu LPWiK S.A. na koniec 2018 r. została oceniona jako przydatna do spożycia przez ludzi.

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

Stan sanitarno-porządkowy miasta nie odbiegał w zasadniczy sposób od stanu z roku poprzedniego i oceniany był jako dobry. W ciągu roku nie odnotowano awarii sieci kanalizacyjnych. Kosze na odpady, ustawione przy ciągach komunikacyjnych były systematycznie opróżniane. Tereny zielone były właściwie zagospodarowane i pielęgnowane. Ulice, place i inne tereny publiczne były na ogół sprzątane na bieżąco. Jednak na niektórych posesjach, okresowo występowały zaniedbania w zakresie utrzymania właściwego stanu sanitarno-porządkowego. W niewielkim stopniu był też realizowany, przez właścicieli zwierząt domowych, obowiązek usuwania z terenów użytku publicznego zanieczyszczeń spowodowanych przez te zwierzęta.

Do PSSE w Legnicy wpływały wnioski o podjęcie interwencji w sprawie złego stanu sanitarno-porządkowego budynków i lokali mieszkalnych czy uciążliwości związanych z obecnością zwierząt na posesjach, w związku z czym przeprowadzono kontrole i wydawano stosowne zalecenia. Część spraw przekazano do odpowiednich podmiotów, właściwych do ich załatwienia.

Przeprowadzone w okresie sprawozdawczym kontrole terenów rekreacyjnych nie wykazywały nieprawidłowości. Tereny te były odpowiednio zagospodarowane. W piaskownicach, w których przed sezonem wymieniano piasek, nie stwierdzano widocznych

zanieczyszczeń piasku (m. in. odchodami zwierząt). Część piaskownic, wraz z terenem przyległym, była ogrodzona. Urządzenia zabawowe, znajdujące się na placach zabaw poddawane były okresowej kontroli stanu technicznego. Wszelkie usterki wyposażenia placów zabaw czy ubytki w odeskowaniu piaskownic naprawiane były przez zarządców terenów na bieżąco. Nie stwierdzono przepełnionych pojemników na odpady komunalne oraz zaśmiecenia terenów rekreacyjnych.

PPIS w Legnicy obejmuje swoim nadzorem obiekty użyteczności publicznej, takie jak: apteki, domy kultury, obiekty sportowe, kina, teatr, izba wytrzeźwień, punkty sprzedaży odzieży używanej, targowisko, oczyszczalnia ścieków, składowisko odpadów, toalety ogólnodostępne w centrach handlowych czy sala zabaw dla dzieci. W kilku przypadkach przeprowadzone kontrole sanitarne wykazały nieprawidłowości:

W Hali Widowiskowo-Sportowej przy ul. Lotniczej w Legnicy stwierdzono: zawilgocone, z zaciekami i miejscami odpadającym tynkiem i łuszczącą się farbą ściany i sufity w jednej szatni, toalecie, pomieszczeniu socjalnym, magazynie sprzętu sportowego i pomieszczeniu masażu. Ponadto w magazynie sprzętu sportowego wykładzina podłogowa była zniszczona, miejscami z ubytkami. W związku z powyższym zostało wszczęte postępowanie administracyjne.

W toaletach ogólnodostępnych na terenie Targowiska Miejskiego przy ul. Partyzantów w Legnicy, stwierdzono nieprawidłowości, takie jak: zniszczona glazura ścienna i podłogowa, uszkodzone oprawy punktów świetlnych, skorodowane i uszkodzone ościeżnice drzwi do kabin ustępowych, brak dopływu bieżącej wody do spłukiwania pisuarów w jednej z toalet, brudne ściany w pomieszczeniu na sprzęt porządkowy, ponadto stwierdzono popękane, częściowo z ubytkami szyby w oknach oraz zacieki na suficie spowodowane uszkodzeniami dachu. W celu poprawy stanu sanitarnego wydano decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości.

Kontrola sanitarna toalet ogólnodostępnych w hipermarkecie AUCHAN przy ul. Schumana w Legnicy wykazała uszkodzenia części wyposażenia, jak: 2 spłuczki, klamka w drzwiach i jedne drzwi do kabiny, 4 deski sedesowe, pokrycie przewijaka dla niemowląt, zasobnik na papier toaletowy. Stwierdzono również zatkane odpływy w 2 pisuarach oraz brudne kasetony sufitowe w jednym z pomieszczeń. Wydano decyzję administracyjną nakazującą usunięcie nieprawidłowości.

W wyniku wydanej w marcu 2018 r. decyzji administracyjnej uzyskano poprawę w kinie „Piaś” w Legnicy ul. Biskupia 6. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała, że doprowadzono do dobrego stanu sanitarno-technicznego ściany w holu kina, toaletach dla widzów i pomieszczeniu gospodarczym – ściany zostały pomalowane. Odnowiono również skorodowaną powierzchnię grzejnika w toalecie dla widzów.

W 2018 r., w wyniku działania inspekcji sanitarnej, uzyskano również poprawę stanu sanitarno-technicznego w Sali zabaw Kinderplaneta Ferio przy ul. Chojnowskiej 41 w Legnicy, gdzie podczas kontroli przeprowadzonej w grudniu 2017 r. stwierdzono szereg nieprawidłowości dotyczących stanu sanitarno-technicznego ścian, podłóg i sufitów, stolarki drzwiowej oraz wyposażenia. W związku z powyższym wszczęto postępowanie administracyjne. Wyżej wymieniona kontrola wykazała również wiele uchybień, w związku z którymi wydano także doraźne zalecenia określone w protokole kontroli, dotyczące zapewnienia: sprawnie działających podajników na papier toaletowy, higienicznego sposobu przechowywania sprzętu i środków do utrzymania czystości, pojemnika na odpady we właściwym stanie sanitarno-technicznym. Ponadto zalecono: rozmieszczenie przewijaka i suszarki do rąk w toalecie, w taki sposób aby korzystanie z obu sprzętów nie kolidowało ze sobą, zabezpieczenie przed dostępem dzieci kabli od urządzeń podłączanych do instalacji elektrycznej oraz usunięcie z placu zabaw zbędnych, nieużywanych krzeseł, poustawianych jedne na drugich oraz maszyny do czyszczenia podłóg.

Przeprowadzona w styczniu 2018 r. kontrola sprawdzająca wykazała, że wszystkie stwierdzone nieprawidłowości zostały usunięte. Umorzono więc postępowanie administracyjne, wydano jedynie decyzję opłatową.

W roku ubiegłym odnotowano również poprawę stanu technicznego teatru im. Heleny Modrzejewskiej w Legnicy, Rynek 39. W czasie przeprowadzania kontroli trwały prace związane z remontem części dachu, modernizacją instalacji centralnego ogrzewania oraz malowaniem części ścian.

Stan sanitarny pozostałych obiektów tej kategorii był dobry. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości, dotyczących zaopatrzenia obiektów w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi oraz usuwania odpadów i odprowadzania ścieków. Obiekty podłączone były do sieci kanalizacyjnych i wodociągów sieciowych, produkujących wodę o dobrej jakości. Stan sanitarno-techniczny i bieżąca czystość były zachowane, a dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna.

### **3.3.1 Podmioty lecznicze**

Stan techniczny i funkcjonalny obiektów tej kategorii utrzymywał się na poziomie roku ubiegłego i w zdecydowanej większości przypadków był dobry.

W jednym z podmiotów leczniczych skontrolowanych w 2018 r. stwierdzono nieprawidłowości – w NZOZ Ośrodek Medycyny Pracy Sp. z o.o. Jednostka Zamiejscowa w Legnicy, ul. Libana 7 bud. B:

- łóżka rehabilitacyjne (3 szt.) w pomieszczeniach masażu, kinezyterapii i fango o powierzchniach uszkodzonych i trudnych do utrzymania w czystości,
- brudne ściany przy wejściach do kabin i w dolnych częściach szatni dla pacjentów oraz zawilgocona ściana w pomieszczeniu hydroterapii przy wirówce do kończyn dolnych.

W związku z powyższym PPIS w Legnicy wydał decyzję, zobowiązującą Stronę do usunięcia nieprawidłowości w terminie do 28 lutego 2019 r. oraz decyzję opłatową.

W pozostałych 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 spalenia 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.

### **Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Legnicy**

Prowadzony w 2018 r. nadzór sanitarny nad Wojewódzkim Szpitalem Specjalistycznym w Legnicy wykazywał, że stan techniczny i funkcjonalny nie różnił się w zasadniczy sposób od stanu z poprzedniego roku. Wszystkie pomieszczenia szpitala były sprzątane i dezynfekowane na bieżąco. Zapewniono wystarczającą ilość środków czystościowych i preparatów dezynfekcyjnych oraz sprzętu porządkowego. Postępowanie z tym sprzętem po użyciu oraz jego przechowywanie było prawidłowe. Nie stwierdzono również nieprawidłowości w zakresie postępowania z bielizną szpitalną czy postępowania z odpadami medycznymi.

Świadczeniem usług kompleksowego utrzymania czystości, dezynfekcji w obiektach szpitala i na terenie zewnętrznym oraz świadczeniem usług transportu wewnętrznego

zajmowała się firma zewnętrzna, na podstawie zawartej umowy.

W 2018 r. nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zaopatrzenia Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w wodę przeznaczoną do spożycia czy usuwania ścieków.

Większość pomieszczeń szpitala znajdowało się w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Jednak podczas kontroli, na niektórych odcinkach, stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- na Oddziale Otolaryngologicznym, w salach chorych Nr 2 i 3 powierzchnie ścian były brudne, miejscami popękane, z odpryskami farby,
- w aptece szpitalnej: brudne ściany i ubytki w powierzchni podłogi w szatni damskiej; popękane, brudne ściany w komorze przyjęć; zniszczona, z dużymi ubytkami powierzchnia podłogi w pomieszczeniu socjalnym,
- w toalecie ogólnodostępnej męskiej na parterze, w ciągu komunikacyjnym (przy kaplicy) powierzchnie ścian były brudne,
- brak rezerwowego źródła zaopatrzenia szpitala w wodę zapewniającego co najmniej jej 12-godzinny zapas.

W związku z tym, że stwierdzone nieprawidłowości naruszały wymagania higieniczno-sanitarne, wydano decyzję administracyjną zobowiązującą do ich usunięcia.

W 2018 r. wykonano część zaleceń wydanych w poprzednich latach, jednak w dalszym ciągu prowadzone jest postępowanie administracyjne, dotyczące złego stanu sanitarno-technicznego:

- stolarki drzwiowej na Bloku Operacyjnym,
- powierzchni ścian i sufitów oraz armatury sanitarnej w szatni dla personelu,
- powierzchni ścian części pomieszczeń na Oddziale Okulistycznym, Psychiatrycznym i w Poradni Przeciwgruźliczej.

W 2018 r. w ramach sprawowanego nadzoru nad jakością ciepłej wody w budynkach, PPIS w Legnicy przeprowadził badania jakości wody w SPZOZ Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym w Legnicy. Badania przeprowadzone w maju 2018 r. wykazały, że jakość wody ciepłej odpowiada wymaganiom 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). Natomiast wyniki badań próbek pobranych w budynkach Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy w październiku 2018 r., wykazały ponadnormatywną ilość bakterii *Legionella* sp. w 2 z 4 próbek:

- budynek 1 A, Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii – kuchnia, kran przy zlewozmywaku - 3000 jtk w 1000 ml (wartość wymagana: < 50 jtk w 1000 ml),
- budynek 3 A, Oddział Chirurgii Onkologicznej – łazienka, prysznic przy ścianie – liczba bakterii *Legionella* sp.: 320 jtk w 1000 ml (wartość wymagana: < 50 jtk w 1000 ml).

W związku z powyższym, w drodze decyzji podlegającej natychmiastowemu wykonaniu, nakazano podjąć działania naprawcze na w/w oddziałach oraz do czasu uzyskania pozytywnych wyników jakości wody, wyłączyć z użytkowania prysznice i inne urządzenia wytwarzające aerozol wodno-powietrzny. Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Legnicy podjął działania naprawcze: przeprowadzono dezynfekcję termiczną w temp. 66,5 C całej instalacji ciepłej wody użytkowej szpitala oraz oczyszczenie instalacji c.w.u. przez długotrwały zrzut ciepłej wody na oddziałach Anestezjologii i Intensywnej Terapii oraz Chirurgii Onkologicznej. W wyniku kolejnych badań próbek pobranych w budynkach SPZOZ Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy stwierdzono, że w trzech punktach jakość wody odpowiadała wymaganiom, natomiast w 1 próbce ponownie stwierdzono przekroczenie dopuszczalnych wartości bakterii *Legionella* sp., pobranej w punkcie poboru na Oddziale Anestezjologii i Intensywnej Terapii – liczba bakterii *Legionella* sp.: 230 jtk w 1000 ml (wartość wymagana: < 50 jtk w 1000 ml). W związku z powyższym PPIS w Legnicy utrzymał nakaz wyłączenia z użytkowania pryszniców i innych urządzeń wytwarzających aerozol wodno-powietrzny na tym oddziale.

Kolejne badania wykazały, że jakość wody ciepłej odpowiada wymaganiom mikrobiologicznym, jakim powinna odpowiadać ciepła woda, określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). W związku z powyższym dopuszczono prysznice do użytkowania. Kolejne badania zostaną przeprowadzone po upływie 3 miesięcy.

### **3.3.2 Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej**

W roku 2018, w 141 tego typu obiektach, przeprowadzono łącznie 145 kontroli. Prowadząc nadzór sanitarny nad zakładami fryzjerskimi, kosmetycznymi, tatuażu i odnowy biologicznej szczególną uwagę zwracano na postępowanie z narzędziami stosowanymi podczas świadczenia usług. Dla zapewnienia ochrony przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi niezwykle istotne znaczenie mają właściwie przeprowadzane procesy sterylizacji i dezynfekcji narzędzi.

Podobnie jak w roku ubiegłym, stan sanitarno-higieniczny zdecydowanej większości zakładów z tej grupy oceniany był jako dobry. Jednak w sześciu z nich stwierdzono uchybienia. Nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-porządkowego dotyczyły, m.in: Zakładu fryzjerskiego przy ul. Pomorskiej 21 w Legnicy, Salonu fryzjerskiego Schedor przy ul. Pomorskiej 68 lok. 2 w Legnicy, Zakładu fryzjersko-kosmetycznego w Legnicy, Rynek 36, Zakładu fryzjerskiego „Urszula” przy ul. Żwirki i Wigury 27 w Legnicy. W trzech pierwszych przypadkach osoby odpowiedzialne zostały ukarane mandatami karnymi w wysokości odpowiednio: 500 zł, 200 zł, 100 zł. We wszystkich w/w przypadkach wszczęto postępowanie administracyjne, wydano zalecenia pokontrolne, decyzje płatnicze, a w jednym (Zakład fryzjerski przy ul. Pomorskiej) wydano również decyzję nakazującą usunięcie uchybień. Kontrole sprawdzające potwierdziły zlikwidowanie nieprawidłowości. Kontrole sanitarne, przeprowadzone w dwóch obiektach, zajmujących pomieszczenia przy ul. Jaworzyńskiej 36 w Legnicy: Salonie fryzjerskim MATRIX oraz Gabinetie kosmetycznym Elżbieta Żołnierczyk, wykazały uchybienia stanu technicznego, polegające na braku wentylacji w pomieszczeniach świadczenia usług. W związku z tym wszczęto postępowanie administracyjne. W pierwszym przypadku wydano decyzję płatniczą oraz decyzję nakazującą zapewnienie wentylacji do dnia 30 czerwca 2019 r., a w drugim przypadku postępowanie będzie kontynuowane w 2019 r.

W pozostałych nadzorowanych zakładach fryzjerskich, kosmetycznych, zakładach tatuażu i odnowy biologicznej, stan sanitarno - techniczny, czystość bieżąca jak i postępowanie z narzędziami oraz bielizną nie budziły zastrzeżeń. Pomieszczenia oraz meble i sprzęty, będące na wyposażeniu poszczególnych zakładów, utrzymywane były we właściwym stanie sanitarnym. Obiekty posiadały sprzęt porządkowy w dobrym stanie technicznym i przechowywany w sposób właściwy. Wystarczające były zapasy środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Nie stwierdzono w nich również nieprawidłowości w zakresie odprowadzania ścieków, gospodarki odpadami komunalnymi czy funkcjonowania wentylacji. Zakłady kosmetyczne, które wytwarzają odpady niebezpieczne, miały zawarte umowy na ich odbiór z firmami posiadającymi stosowne zezwolenia.

Wszystkie zakłady były zaopatrywane w wodę przeznaczoną do spożycia o dobrej jakości, z wodociągu sieciowego.

Narzędzia stosowane przy wykonywaniu usług, podczas których nie dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek, były po użyciu myte i dezynfekowane. Czyste narzędzia przechowywano w wydzielonych pojemnikach, natomiast środki dezynfekcyjne – w oryginalnych opakowaniach, a ich roztwory - w zamkniętych i oznakowanych opakowaniach zastępczych. Narzędzia dezynfekowane były w pełnym zanurzeniu, w zalecany czas i stężeniu środka dezynfekcyjnego.

W większości zakładów kosmetycznych, do wykonywania zabiegów, przy których może dojść lub dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek, używane były narzędzia jednorazowego użycia. Właściciele obiektów, w których wykorzystywane były narzędzia wielorazowego użytku powodujące naruszenie ciągłości tkanek, zawarli umowy na przeprowadzanie sterylizacji z podmiotami zewnętrznymi. Narzędzia w tych zakładach, po użyciu, poddawane były dezynfekcji, a następnie transportowane do sterylizacji, w wydzielonych pojemnikach. Kilka zakładów kosmetycznych posiada własne autoklawy.

### **3.3.3. Dworzec PKP**

Kontrole przeprowadzone w budynku dworca w Legnicy nie wykazywały nieprawidłowości. Pomieszczenia dworca: hol, poczekalnia, toalety dla podróżnych wraz z ich wyposażeniem, utrzymane były w dobrym stanie technicznym i sanitarno-porządkowym. Zapas środków czystości i dezynfekcyjnych był wystarczający. Nie stwierdzono przepełnienia pojemników na odpady komunalne.

W dalszym ciągu jednak prowadzone jest, wszczęte w latach ubiegłych, postępowanie administracyjne w sprawie tego obiektu. Dotyczy ono złego stanu sanitarno-technicznego poszycia dachowego wiaty peronowej i zniszczonej nawierzchni peronów oraz przecieków wody z sufitu w tunelu dworca.

### **3.3.4. Miejsce wykorzystywane do kąpielii**

W 2018 r., w sezonie letnim, na terenie Legnicy zostały zorganizowane 2 miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpielii: „Kormoran I” (od 23.06.2018 r. do 22.07.2018 r.) i „Kormoran II” (w okresie od 23.07.2018 r. do 22.08.2018 r.) na terenie obiektu Kormoran przy ul. Kąpielowej 1 w Legnicy. Zgody na utworzenie tych miejsc zostały udzielone w drodze uchwał Rady Miasta Legnicy.

Organizator miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpielii, Ośrodek Sportu i Rekreacji w Legnicy, przeprowadził badania jakości wody pod kątem jej przydatności do kąpielii przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego oraz w trakcie sezonu. Badania przeprowadzone w dniu 16 lipca 2018 r. w miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpielii „Kormoran I” (badanie w trakcie sezonu kąpielowego) i „Kormoran II” (badanie przed sezonem kąpielowym) wykazały obecność bakterii *Escherichia coli* w ilościach odpowiednio: > 2400 NPL/100 ml i 1200 NPL/100 ml (wartość dopuszczalna: ≤ 1000 NPL/100 ml). W związku z powyższym PPIS w Legnicy stwierdził brak przydatności wody do kąpielii i zobowiązał organizatora do wprowadzenia zakazu kąpielii. Ponadto, zgodnie z art. 43 ust. 2 ustawy z dnia 20 lipca 2017 r. – Prawo wodne (Dz. U. z 2017 r. poz. 1566, z późn. zm.), Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy przeprowadził kontrolę urzędową, w ramach której z miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpielii „Kormoran I” i „Kormoran II” zostały pobrane próbki wody do badań laboratoryjnych. Badania te wykazały właściwą jakość wody, zgodną z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 8 kwietnia 2011 r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu wykorzystywanym do kąpielii (Dz. U. z 2016 r. poz. 1602), w związku z czym PPIS w Legnicy stwierdził przydatność wody do kąpielii.

Pozostałe badania wody wykazały jej właściwą jakość. Oceny jakości wody zostały przekazane organizatorom i władzom gmin oraz umieszczone na stronie internetowej PSSE w Legnicy.

Przeprowadzone w trakcie sezonu letniego kontrole miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpielii wykazały, że obiekt Kormoran przy ul. Kąpielowej 1 w Legnicy utrzymany był w dobrym stanie technicznym i sanitarnym. Na ich terenie zapewnione były sanitariaty oraz wystarczająca ilość pojemników na odpady. Wyznaczono strefy kąpielii dla dorosłych i dla dzieci i trwale oznakowano je bojami. Miejsca wykorzystywane do kąpielii

znajdowały się pod opieką ratowników WOPR. Obiekty wyposażone były w sprzęt ratunkowy, medyczny, leki i artykuły sanitarne zgodnie z wymaganiami. Na terenie miejsc wykorzystywanych do kąpieli dostępne były regulaminy dla osób kąpiących się i wypoczywających oraz bieżące oceny jakości wody wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy na podstawie wyników badań.

### 3.3.5. Pływalnie

Na terenie miasta Legnica, pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się **plywalnie kryte**: „Bąbelek” przy ul. Mazowieckiej 3 i „Delfinek” przy ul. Polarnej 1 w Legnicy, znajdujące się pod zarządem Ośrodka Sportu i Rekreacji w Legnicy, a także pływalnia zlokalizowana 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, a niecki basenowe działają na zasadzie systemu zamkniętego obiegu z czynnym przelewem.

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

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

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

Ponadto, nadzorem sanitarnym objęty jest **odkryty basen kąpielowy** przy ul. Radosnej w Legnicy - z jedną niecką do pływania i brodzikiem. Obiekt ten, z uwagi na brak wody przepływowej w nieckach, nie spełnia określeń definicji pływalni, zawartej w ustawie z dnia 18 sierpnia 2011 r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych (Dz. U. z 2016 r., poz. 656). Nadzór nad tym obiektem w zakresie przydatności wody do kąpieli, prowadzony był na zasadach ustalonych przez PPIS w Legnicy, uwzględniających wyniki dotychczasowego nadzoru oraz wymagania dotyczące pływalni określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r. poz. 2016). Częstotliwość badań jakości wody w nieckach basenowych ustalono na 2 razy w miesiącu. Połowa badań realizowana była przez PPIS w Legnicy w ramach prowadzonego nadzoru. Do wykonania pozostałych badań, wynikających z ustalonej częstotliwości, a także każdorazowo po napełnieniu niecek wodą przed uruchomieniem basenu oraz w celu stwierdzenia uzyskania poprawy jakości wody po wystąpieniu przekroczeń dopuszczalnych wartości badanych parametrów, zobligowano zarządców obiektów.

W okresie sprawozdawczym jakość wody w nieckach basenowych była dobra. Komunikaty o jakości wody przekazywano zarządcy obiektu i Prezydentowi Miasta Legnicy oraz umieszczano na stronie internetowej PSSE w Legnicy.

Podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych basenu kąpielowego odkrytego nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zaopatrzenia w bieżącą wodę czy odprowadzania ścieków. Tereny rekreacyjne były uporządkowane, trawa wykoszona, pomieszczenia sanitarne odremontowane, naprawione urządzenia zabawowe. Obiekt wyposażono w odpowiednią ilość pojemników na odpady komunalne, które opróżniano na bieżąco. Sanitariaty sprzątane i dezynfekowane były na bieżąco. Basen był wyposażony w sprzęt ratunkowy, sprzęt medyczny



czy artykuły sanitarne, zgodnie z obowiązującymi przepisami, a także w środki czystościowe, dezynfekcyjne i higieniczne.

Przed uruchomieniem obiektu przeprowadzono drobne prace remontowe w nieckach basenowych, m.in. miejscowe ich uszczelnianie. Niecki napełniane były wodą o dobrej, kontrolowanej jakości, pochodzącą z wodociągu sieciowego.

Basen kąpielowy przy ul. Radosnej w Legnicy jest wyposażony w kontenerową chlorownię, w której do wody, czerpanej z sieci wodociągowej, przed waniem jej do niecki basenowej, dozowany jest podchloryn sodu. Dezynfekcja wody w niecce basenowej nadal wykonywana jest ręcznie przy zastosowaniu roztworu podchlorynu sodu. Woda w brodziku na basenie kąpielowym przy ul. Radosnej w Legnicy była wymieniana, a niecka myta i dezynfekowana codziennie.

### **3.3.6. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie**

Stan sanitarny hoteli nie odbiegał od stanu z roku poprzedniego i był oceniany pozytywnie. Obiekty zaopatrywane były w wodę przeznaczoną do spożycia o dobrej jakości, z wodociągów sieciowych. Prawidłowe było również odprowadzanie nieczystości płynnych oraz gromadzenie i usuwanie odpadów komunalnych. Stan bieżącej czystości był zachowany. Pokoje dla gości urządzone były estetycznie i utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Bielizna prana była w pralniach usługowych zewnętrznych, postępowanie z nią nie budziło zastrzeżeń. Obiekty posiadały wystarczające zapasy środków czystościowych, dezynfekcyjnych i higienicznych. Tereny wokół budynków były zagospodarowane i uporządkowane. Nie stwierdzono również nieprawidłowości w zakresie funkcjonowania instalacji wentylacji/klimatyzacji. Hotele posiadają wentylację grawitacyjną, mechaniczną, a w kilku przypadkach - klimatyzację. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna. W obiektach przestrzegany był zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych. W hotelu Qubus w Legnicy dokonano kompleksowej modernizacji 56 łazienek (wymieniono kabiny natryskowe, częściowo płytki oraz koszyczki, mydelniczki, węże, słuchawki). Odmalowano również ściany w 17 pokojach. Pokoje w liczbie 30 wyposażono w deski do prasowania i żelazka. W części pokoi wymieniono na nowe łóżka z dostawkami.

### **3.3.7. Cmentarze**

W 2018 r. nadzorem sanitarnym objęte były 2 cmentarze komunalne w Legnicy: przy ul. Wrocławskiej 124 oraz w Jaszkanie.

Kontrola przeprowadzona na Cmentarzu Komunalnym w Legnicy przy ul. Wrocławskiej 124 wykazała szereg nieprawidłowości sanitarno – technicznych w toaletach ogólnodostępnych, jak: zardzewiałe ościeżnice drzwi do kabin ustępowych; uszkodzona klamka przy jednej z nich; brak dozownika na mydło w płynie i zasobnika na ręczniki jednorazowego użytku; zakurzone ściany i sufit; brak bieżącej ciepłej wody oraz jednej z kratki wentylacyjnych; przy umywalce – zamontowana prowizoryczna bateria, natomiast na schodach prowadzących do toalet – uszkodzona powierzchnia. W związku z powyższym zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie części nieprawidłowości: pomalowano ościeżnice drzwiowe; wymieniono uszkodzoną klamkę w drzwiach; zamontowano brakujący dozownik na mydło w płynie, zasobnik na ręczniki jednorazowego użytku oraz kratkę wentylacyjną; naprawiono uszkodzoną powierzchnię schodów. W celu usunięcia pozostałych nieprawidłowości wydano decyzję administracyjną nakazującą: zapewnić bieżącą, ciepłą wodę i odpowiednią armaturę przy umywalce oraz doprowadzić do dobrego stanu techniczno-sanitarnego ściany i sufit. Wydano również decyzję opłatową.

Stan sanitarny terenów skontrolowanych cmentarzy nie odbiegał od stanu z poprzedniego roku. Cmentarze były właściwie zagospodarowane, uporządkowane i ogrodzone. Drogi wewnętrzne były utwardzone. Odpady komunalne składowane były w pojemnikach lub kontenerach, usytuowanych w wydzielonych miejscach cmentarzy. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami komunalnymi.

W ramach nadzoru sanitarnego nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi PPIS w Legnicy wydawał zezwolenia na przeprowadzanie ekshumacji. Decyzje wydawano na umotywowane, pisemne wnioski osób uprawnionych do pochowania zwłok, po wszczęciu postępowania administracyjnego. Przedstawiciel PSSE w Legnicy, po uzyskaniu informacji o zamierzonej ekshumacji, wykonywał bezpośredni nadzór nad jej przebiegiem. W zakresie przeprowadzania ekshumacji nie stwierdzono nieprawidłowości.

#### **4. Stan sanitarny zakładów nauczania i wychowania**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy, w 2018 r. na terenie miasta Legnicy, objął nadzorem sanitarnym łącznie 89 stałych placówek nauczania i wychowania, a także 6 wypoczynków dzieci i młodzieży w okresie ferii zimowych i 12 podczas przerwy letniej.

Przeprowadzono ogółem 122 kontrole, w tym: 99 w obiektach stałych, 6 podczas zimowego wypoczynku, 12 podczas wakacji letnich w 2018 r., 4 kontrole w innych obiektach nie będącym pod nadzorem Sekcji HDM i 1 nowego budynku szkolnego pod kątem wydania opinii sanitarnej.

Wystosowano łącznie 8 decyzji administracyjnych, w tym: 1 decyzję opłatową, 1 decyzję zmieniającą, 1 decyzję stwierdzającą wygaśnięcie decyzji ze względu na jej bezprzedmiotowość po wcześniejszym wykonaniu zalecenia przez stronę, 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne, 4 decyzje o spełnieniu wymagań sanitarno-lokalowych w żłobkach. Nałożono 1 mandat karny na kwotę 100 zł, za nieodpowiedni bieżący stan sanitarno-higieniczny w obiekcie.

Kontrole uwzględniały zagadnienia w zakresie oceny:

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

Nie kontrolowano podmiotów, dla których zgodnie z zapisem art. 12 ust. 1a pkt 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59.) organem właściwym w zakresie zadań i kompetencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest Dolnośląski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny we Wrocławiu.

##### **4.1. Szkoły (podstawowe, gimnazja, licea, technika, zespoły szkół)**

W 2018 r. skontrolowano łącznie 20 szkół (13 szkół podstawowych, 2 gimnazja, 3 licea, 1 technikum, 1 zespół szkół).

Stan techniczny skontrolowanych szkół był odpowiedni. Stan sanitarno-higieniczny skontrolowanych szkół także był dobry. W obiektach znajdowały się odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej uczniów, środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Pomieszczenia utrzymane były w czystości.

W części szkół uzyskano poprawę stanu technicznego, tj.: w 2 szkołach podstawowych, w których przeprowadzono remont bloków żywienia, w 1 szkole (Sz. P. Nr 16 w Legnicy) wykonano ogrodzenie całego terenu szkoły, realizując zalecenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego z Legnicy. Ponadto w 1 zespole szkół (Zespół Szkół Integracyjnych w Legnicy) prowadzone jest zadanie inwestycyjne przez organ prowadzący (Gminę Legnica), dotyczące termomodernizacji budynku szkoły. Prace prowadzone są etapami i będą trwały do lipca 2020 r. Są one realizowane w porozumieniu i przy współpracy Rady Rodziców z zachowaniem wszelkich zasad bezpieczeństwa. Przeprowadzona kontrola sanitarna nie wykazała nieprawidłowości w tym zakresie, jak również w zakresie utrzymania bieżącego stanu sanitarnego obiektu.

W 2018 r. pozytywnej opinii sanitarnej nie wydano dla budynku po remoncie generalnym przeznaczonym na potrzeby niepublicznej szkoły podstawowej i niepublicznego gimnazjum w Legnicy. Państwowy Powiatowy Inspektor w Legnicy ostatecznie wstrzymał się od działań w kierunku wydania pozytywnej opinii sanitarnej do czasu przeprowadzenia procedury zmiany sposobu użytkowania obiektu (zgodnie z zapisem art. 71 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane – Dz. U. z 2018 r. poz. 1202 z późn. zm.).

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

W 2018 r. stwierdzono prawidłową funkcjonalność placówek nauczania i wychowania. Wszystkie nadzorowane obiekty posiadały podłączenie do wodociągu miejskiego oraz do sieci kanalizacyjnej. We wszystkich skontrolowanych placówkach zapewniono właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej dzieci i młodzieży.

Oceniając warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania szczególną uwagę zwracano na:

- **Pomiary natężenia oświetlenia sztucznego**

W czasie kontroli sprawdzano protokoły pomiarów, zawierające wyniki natężenia oświetlenia sztucznego. W skontrolowanych placówkach stwierdzono pozytywne wyniki natężenia oświetlenia sztucznego.

W 2018 r. w 1 przedszkolu miejskim prowadzono prace związane z wymianą oświetlenia elektrycznego. Po przeprowadzeniu pomiarów przystąpiono do wymiany instalacji oświetleniowej. Organ prowadzący zabezpieczył odpowiednie środki finansowe na realizację tego zadania.

- **Higiena procesu nauczania**

Oceny tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych przeprowadzono ogółem w 71 oddziałach w 4 szkołach i stwierdzono rozkłady zajęć lekcyjnych niezgodne z zasadami higieny w 3 oddziałach w 2 szkołach (nierównomierne obciążenie zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia).

- **Profilaktyczna opieka zdrowotna w szkołach**

Analizując sytuację dotyczącą sprawowania nad uczniami profilaktycznej opieki medycznej w szkołach ustalono, że spośród skontrolowanych szkół, gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej posiada: 10 szkół podstawowych, 1 liceum ogólnokształcące, 1 zespół szkół.

Brak gabinetów profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej odnotowano w: 2 szkołach podstawowych, 2 gimnazjach, 2 liceach ogólnokształcących, 1 szkole ponadpodstawowej, 1 szkole specjalnej.

Szkoły, które nie posiadają gabinetów profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej są to szkoły niepubliczne, prowadzone przez podmioty inne niż jednostka samorządu terytorialnego.

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

- **Ocena infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego**

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

Szkolny zespół sportowy (w skład którego wchodzi 1 lub 2 sale sportowe oraz pomieszczenia pomocnicze, tj. przebieralnie, natryskownie, toalety, przechowalnie sprzętu sportowego, gabinet wychowania fizycznego) posiada: 11 szkół podstawowych i 1 zespół szkół.

Salę gimnastyczną posiada 1 gimnazjum, natomiast salę zastępczą posiada 1 szkoła specjalna. Tylko boisko szkolne posiada 1 niepubliczne liceum.

Brak warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego stwierdzono w 5 szkołach: w 1 szkole podstawowej, 1 gimnazjum, 2 liceach ogólnokształcących, 1 szkole ponadpodstawowej.

Szkoły, które nie posiadają warunków do prowadzenia wychowania fizycznego są to szkoły, dla których organem prowadzącym nie jest jednostka samorządu terytorialnego.

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

- **Pomiary temperatury powietrza w pomieszczeniach**

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

- **Zapewnienie możliwości pozostawiania w szkole części podręczników i przyborów szkolnych**

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

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

Ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów przeprowadzono w 1 szkole podstawowej (Sz. P. Nr 1 w Legnicy), stosując metodykę przekazaną przez Głównego Inspektora Sanitarnego. Badaniem objęto wszystkich obecnych uczniów klas I-VIII, oddziałów a i b, łącznie 19 oddziałów – 278 uczniów.

Przeprowadzane badanie wykazało, że pomimo możliwości pozostawiania przez uczniów części podręczników i przyborów szkolnych, ich tornistry są wciąż zbyt ciężkie.

Wyniki badań wskazują, że spośród 278 przebadanych uczniów szkoły podstawowej, u 40 uczniów stwierdzono przekroczenie ciężaru tornistrów powyżej 15 % masy ciała, co stanowi 14,39 % badanych.

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

#### **4.3. Nadzór nad substancjami chemicznymi w szkołach**

W 2018 r. ocena realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin została przeprowadzona w 1 szkole (1 szkoła podstawowa). W czasie kontroli stwierdzono spełnienie wymagań zawartych w obowiązujących przepisach dotyczących: posiadania aktualnego spisu, posiadania kart charakterystyki, odpowiedniego oznakowania i przechowywania substancji chemicznych i ich mieszanin.

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

W 2018 r. skontrolowano łącznie 56 placówek. W 2018 roku oddano do użytku nowe placówki, tj. 3 przedszkola (w tym 1 po dotychczasowym przedszkolu niepublicznym) oraz 3 żłobki (w tym 1 w wyniku przekształcenia klubu dziecięcego). Stan techniczny tej grupy placówek był odpowiedni. Bieżący stan sanitarno-porządkowy tych placówek również dobry. W obiektach znajdowały się odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej dzieci, środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Pomieszczenia utrzymane były w czystości. Stan techniczny placówek tego typu również odpowiedni. Niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych, tj. ponadnormatywną liczbę dzieci przypadającą na urządzenia sanitarne stwierdzono w 2 przedszkolach miejskich (Nr 2 i Nr 18 w Legnicy), w których dwa oddziały korzystają z zespołu sanitarnego przystosowanego dla jednego z nich, co spowodowane jest utworzeniem dodatkowych oddziałów przedszkolnych. Ponadto, podczas kontroli, oceniano wyposażenie pomieszczeń przeznaczonych dla dzieci, m.in. spełnienie wymagań bezpieczeństwa w odniesieniu do zabawek, nabywanie do pomieszczeń mebli i sprzętu posiadającego certyfikaty i atesty. Ocenę stanu bezpieczeństwa przeprowadza się również w odniesieniu do placów zabaw i terenów rekreacyjnych, należących do tej grupy placówek. W 2018 r. nie stwierdzono nieprawidłowości w w/w zakresie.

#### **4.5. Domy dziecka**

W 2018 r. kontrole sanitarne przeprowadzono w 2 domach dziecka. Stan sanitarny i techniczny placówek prawidłowy. Bieżący stan sanitarno-porządkowy tych placówek był dobry. W obiektach znajdowały się odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej uczniów, środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Pomieszczenia były utrzymane w czystości.

#### **4.6. Placówki z pobytem całodobowym**

Skontrolowano 2 domy studenckie oraz 1 bursę i 1 internat. W większości skontrolowanych placówek stan sanitarny był odpowiedni. Natomiast w 1 placówce z pobytem całodobowym (bursie) stwierdzono zły stan sanitarny, tj. większość pomieszczeń mieszkalnych wychowanków oraz korytarze utrzymane w złym stanie higieniczno-sanitarnym. Ponadto brakowało środków do utrzymania higieny osobistej przy umywalkach w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych dla wychowanków - mydła w płynie, ręczników jednorazowych lub suszarek do rąk. Nałożono 1 mandat karny na kwotę 100 zł za nieodpowiedni bieżący stan sanitarno-higieniczny w obiekcie. Wydano zalecenie w protokole i kontrola sprawdzająca wykazała jego realizację, tj. bieżąca czystość została zapewniona oraz zapewniono środki do utrzymania higieny osobistej wychowanków. Obiekt na koniec 2018 r. posiadał właściwy stan sanitarny i właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej wychowanków.

#### **4.7. Szkoły wyższe**

W ewidencji Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE w Legnicy znajdują się 4 szkoły wyższe (2 szkoły wyższe publiczne i 2 szkoły wyższe niepubliczne), mieszczące się w 9 budynkach. W 2018 roku przeprowadzono kontrole sanitarne w 4 szkołach wyższych. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że pomieszczenia uczelni są w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Bieżący stan sanitarno-porządkowy tych obiektów był dobry. W obiektach znajdowały się odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej studentów, środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Pomieszczenia utrzymane były w czystości.

#### **4.8. Wypoczynek dzieci i młodzieży**

W 2018 roku skontrolowano 6 turnusów wypoczynku zimowego w miejscu zamieszkania, w których liczba uczestników wynosiła 408. Skontrolowano także 12 turnusów letniego wypoczynku. Stan sanitarny skontrolowanych obiektów był prawidłowy. W 12 turnusach przebywało 853 uczestników. Bloki żywienia w obiektach zimowego i letniego wypoczynku znajdowały się pod nadzorem Oddziału Żywności Żywienia i Przedmiotów Użytku Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy. Placówki funkcjonowały bez zastrzeżeń. Obiekty zimowego i letniego wypoczynku funkcjonowały bez zastrzeżeń.

Nadzorem sanitarnym objęto także 3 placówki wychowania pozaszkolnego (poradnię psychologiczno-pedagogiczną, młodzieżowy dom kultury - 2 obiekty), których stan sanitarny i techniczny oceniono jako prawidłowy.

We wszystkich skontrolowanych w 2018 r. obiektach stałych oraz przeznaczonych na wypoczynek dzieci i młodzieży, stwierdzono przestrzeganie ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Przestrzegany był zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych, w widocznych miejscach umieszczono odpowiednie oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia.

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

#### **5.1. Zakres nadzoru sanitarnego**

W roku 2018 zaplanowano do kontroli 350 zakładów żywnościowo-żywnościowych. Zrealizowano 320 kontroli planowanych, co stanowi 91,4 % realizacji zaplanowanych kontroli. W roku sprawozdawczym przeprowadzono ogółem 787 kontroli sanitarnych, w tym 12 kontroli w miejscu docelowego przeznaczenia żywności importowanej. Nie zrealizowano 30 kontroli w związku z likwidacją prowadzonych działalności lub zawieszeniem działalności (kioski, sklepy, zakłady żywienia zbiorowego otwartego, punkt przedszkolny).

Do większych zakładów, które zakończyły działalność zaliczyć można jedną piekarnię, dwie hurtownie, jeden zakład usług cateringowych, jedno przedszkole prowadzące żywienie w systemie cateringowym oraz jeden punkt przedszkolny prowadzący żywienie w systemie cateringowym.

Z większych zakładów, które zostały zatwierdzone i wpisano do rejestru jest: 1 piekarnia o zasięgu lokalnym, 1 sklep wielkopowierzchniowy, 1 przedszkole oraz 2 nowe przedszkola prowadzące żywienie w systemie cateringowym, natomiast w dwóch przedszkolach zmienił się jedynie użytkownik, 2 stołówki w żłobkach oraz 1 zakład usług cateringowych.

Ocenie stanu sanitarnego według kryteriów arkuszy ocen stanu sanitarnego i wytycznych GIS poddano 86,6 % zakładów podlegających kontroli.

Wskaźnik kontroli zakładów roku 2018 wynosił 1,6.

W roku 2018 nałożono 51 mandatów na łączną sumę 16.800 zł. Najwięcej mandatów nałożono w zakładach obrotu: w sklepach - 30 na kwotę 9.300 zł oraz w zakładach żywienia zbiorowego otwartego – 15 na kwotę 5.600zł. Ponadto wydano 290 decyzji administracyjnych, w tym 1 decyzję czasowego wstrzymania prowadzonej działalności (Sklep spożywczy Biedronka) oraz 117 decyzji opłatowych (na kwotę 16.950 zł).

W związku z wnioskami Stron o zatwierdzenie zakładów i o wpis do rejestru zakładów, o wpis do rejestru zakładów oraz o dokonanie zmian w rejestrze wydano 141 decyzji zatwierdzających.

Ponadto w 2018 roku skierowano 1 wniosek o wymierzenie kary pieniężnej w trybie art. 103 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu. Podstawą wydania wniosku była nieprawidłowa prezentacja i reklama środka spożywczego pn. „Miód Manuka” na ulotce reklamowej - użyte zostały oświadczenia zdrowotne, które nie zostały dopuszczone w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012 r. ustanawiające wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci (Dz. U. L 136 z 25.5.2012 z późn. zm.) oraz nie figurują na stronie Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności – (EFSA – European Food Safety Authority).

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 91 kontroli w ramach systemu RASFF. Ogółem przeprowadzono 142 kontroli interwencyjnych.

W okresie sprawozdawczym wpłynęło 27 wniosków konsumenckich – nie przekazywano wniosków do rozpatrzenia przez inne instytucje/inspekcje.

Wnioski dotyczyły:

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

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

#### **Porównanie stanu sanitarnego obiektów w 2018 roku w stosunku do roku 2017.**

Stan sanitarno-techniczny w 2018 roku, w porównaniu do 2017 roku kształtował się na podobnym poziomie. Nowo powstałe zakłady charakteryzują się dobrym stanem technicznym. Konkurencja na rynku wymusza dobry stan techniczny i atrakcyjny wygląd nowo powstałych zakładów żywienia zbiorowego. PPIS w Legnicy w roku 2018 wydawał jedną decyzję unieruchomienia i zawieszenia zatwierdzenia zakładu, która związana była ze stwierdzoną utratą panowania nad potencjalnymi zagrożeniami, tj. właściwym zabezpieczeniu przed szkodnikami i zapewnieniu należytego poziomu higieny pomieszczeń, urządzeń i sprzętu. Natomiast w 2017 roku PPIS w Legnicy nie wydał żadnej decyzji o podobnym znaczeniu, związanej z unieruchomieniem zakładu.

Liczba interwencji konsumenckich kształtuje się na tym samym poziomie. PPIS w Legnicy, w roku 2017, nałożył 57 mandatów na łączną sumę 17.800 zł, natomiast w 2018 roku 51 mandatów na łączną sumę 16.800 zł.

## 5.2. Stan sanitarny grup obiektów

### 5.2.1. Wytwórnice lodów

W roku sprawozdawczym prowadziła działalność jedna istniejąca wytwórnia lodów. Zakład podczas kontroli został oceniony w oparciu o arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu i uznany za zgodny z wymaganiami prawa żywnościowego.

Zgodnie z w/w decyzją zakład prowadzi działalność w zakresie: produkcji lodów z udziałem mleka w proszku z dodatkami smakowymi oraz bez udziału mleka, w zakładzie nie używa się do produkcji jaj. Zakład w roku 2018 prowadził działalność od miesiąca maja do końca miesiąca sierpnia. Miesiąc sierpień jest miesiącem zamykającym działalność danego roku.

Na bieżąco prowadzone są procesy remontowe, przeglądu i konserwacji maszyn, urządzeń, wyłączanie urządzeń mroźniczych i ich dezynfekcja. Proces produkcji w zakładzie prowadzi jedna osoba - właściciel. Wielkość produkcji wahała się w zależności od miesiąca - średnio trzy razy w tygodniu - w ilości 10 kuwet po 5 litrów. Zakład nie posiada własnych stałych punktów sprzedaży lodów na terenie miasta Legnica - całość produkowanych lodów sprzedawana jest w punktach sprzedaży, na tzw. „gałki” podczas imprez okolicznościowych, głównie poza terenem miasta Legnica (festyny, giełdy towarowe, imprezy i wydarzenia plenerowe).

Niezmienne zakład utrzymuje dokumentację z zakresu GHP/GMP, HACCP.

Lody mleczne i bezmleczne produkowane są w oparciu o stałe, niezmiennione w stosunku do 2017 r. instrukcje technologiczne produkcji lodów - sporządzone w oparciu o wytyczne branżowe. Całość procesu produkcji od pasteryzacji, uzyskania jednolitej masy lodowej, aż do końcowego etapu schłodzenia lodów do temp.  $-8^{\circ}\text{C}$  prowadzona jest w obiegu zamkniętym. Zgodnie z procedurą badania wyrobu gotowego, raz w roku przeprowadzane są badania lodów - za rok 2018 - wyniki prawidłowe w kierunku *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*. W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe wyrobami pochodzącymi z w/w zakładu.

### 5.2.2. Piekarnie

Na nadzorowanym terenie znajduje się 11 zakładów należących do tej grupy obiektów, zlokalizowanych na terenie miasta Legnica.

W 2018 roku zakończyła działalność jedna lokalna piekarnia, w związku z powyższym zostały wykreślone z rejestru zakładów prowadzonego przez PPIS w Legnicy. W jednym zakładzie nastąpiła zmiana użytkownika. Natomiast pod koniec 2018 roku powstała jedna mała piekarnia, która uzyskała warunkowe zatwierdzenie zakładu. Zakład spełnił wszystkie wymagania w zakresie infrastruktury i wyposażenia, lecz nie spełnia wymagań w zakresie dokumentacji, gdyż nie posiadał on dowodów na wdrożenie procedur opartych na zasadach HACCP, w tym procedur i instrukcji z zakresu GHP/GMP. Zakres działalności nowo powstałej piekarni obejmuje wypiek i sprzedaż na wynos gruzińskiego pieczywa, w tym regionalnych wyrobów piekarniczych z udziałem dodatków mięsnych, warzywnych i serów oraz napojów butelkowanych i kawy z ekspresu - z zastosowaniem opakowań/naczyni jednorazowego użytku, które dopuszczone są do kontaktu z żywnością.

Niezmienne w większości piekarni prowadzona jest produkcja rzemieślnicza, nieautomatyzowana. Większość zakładów z kilkudziesięcioletnią tradycją głównie zlokalizowane są w starej zabudowie. Jeden, największy producent pieczywa, którego zakład umiejscowiony jest na terenie miasta Legnica dostarcza swoje wyroby do sklepów na terenie różnych powiatów województwa dolnośląskiego.

Wszystkie zakłady należące do tej grupy obiektów zostały skontrolowane, a 9 z nich sklasyfikowano wg arkusza oceny zakładów. Żaden obiekt nie został oceniony jako niezgodny



z wymaganiami. Łącznie przeprowadzono 20 kontroli, w 11 zakładach. W 5 zakładach wszczęte zostało postępowanie administracyjne w związku z niewłaściwym stanem technicznym zakładu, natomiast za niewłaściwy stan sanitarny pomieszczeń, urządzeń i sprzętów nałożono 3 mandaty karne na łączną kwotę 800 zł.

### 5.2.3. Ciastkarnie

Pod nadzorem PPIS w Legnicy, podobnie jak w roku 2017, znajduje się 5 ciastkarni zlokalizowanych na terenie miasta Legnica. Zakłady prowadzą produkcję rzemieślniczą, a ich wyroby dostarczane są jedynie na rynek lokalny. Większość ciastkarni w prowadzonych procesach technologicznych wykorzystuje koncentraty gotowych mieszanek różnego rodzaju ciast i kremów wymagających i niewymagających obróbki termicznej. Niezmiennie, żaden zakład nie wykorzystuje do produkcji masy jajowej, a jedynie świeże jaja.

Większość zakładów zrezygnowała lub ograniczyła stosowanie substancji dodatkowych tj. barwniki, które stosowane są głównie do dekorowania wyrobów ciastkarskich. Wszystkie zakłady stosujące substancje dodatkowe posiadają procedury / instrukcje zakładowe, wg których prowadzone jest dozowanie dodatków do żywności. Niezmiennie klienci informowani są o składach wyrobów, o występujących w nich barwnikach z tzw. grupy Southampton oraz o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji pokarmowej. W ramach bieżącego nadzoru sprawdzane było działanie systemu traceability, przestrzeganie zasady FIFO, sprawowana kontrola nad wytypowanymi w zakładzie CP i CCP oraz przestrzeganie własnych procedur systemowych, w tym badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie i procedury kontroli jakości tłuszczu smaźalnicy (przy smażeniu pączków). W trakcie kontroli sprawdzano ilości związków polarnych w tłuszczach, z wykorzystaniem testera tłuszczu TESTO 270 – wyniki pomiarów były prawidłowe.

W roku 2018 wydano 1 decyzję nakazującą właścicielom zapewnienie właściwego stanu technicznego pomieszczeń (podłogi) i sprzętu.

W okresie sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 30 prób – wyniki badań były prawidłowe w zakresie parametrów mikrobiologicznych.

W żadnym przypadku nie stwierdzono przekroczenia zawartości związków polarnych.

### 5.2.4. Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe

Na terenie miasta Legnica zlokalizowane są dwa zakłady będące pod nadzorem PPIS w Legnicy, które zajmują się przetwarzaniem warzyw.

Niezmiennie jedna z w/w przetwórnicy dystrybuje swoje wyroby na rynek lokalny i regionalny, tj. zakład konfekcjonowania marchwi, jabłek (dostarczanych do szkół).

Zakład należący do firmy „EISBERG” Spółka z o.o. niezmiennie zaliczany jest do największych zakładów działających na terenie miasta Legnica. Zakres działalności nie uległ zmianie i obejmuje produkcję oraz sprzedaż mieszanek sałat, mieszanek sałat z warzywami pakowanych w atmosferze ochronnej, mieszanek sałat z dodatkiem warzyw, nasion roślin strączkowych, oliwy z oliwek, grzanek, pakowanych w atmosferze ochronnej – typu „lunch box”, sprzedaży pomidorów, pomidorów koktajlowych (dostarczane w opakowaniach jednostkowych z tworzywa sztucznego), ogórków - mytych i nie mytych. Zakład utrzymuje certyfikat zgodności Systemu Zarządzania Środowiskowego z normą ISO 14001:2015, Nr 57105/A/0001/UK/Po - w zakresie produkcji i sprzedaży świeżych mieszanek warzywnych, oraz certyfikat potwierdzający spełnienie wymagań standardu „Globalna Norma Dotycząca Bezpieczeństwa Żywności” Wydanie 7: styczeń 2015, zakres certyfikacji produktowej: mycie, krojenie, pakowanie i dystrybucja krojonych sałat i warzyw - numer Certyfikatu BRC PL170013166PCA z dnia 18.05.2017 r.

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

W zakładzie utrzymywane są wszystkie procedury systemowe, w tym w zakresie badań mikrobiologicznych surowców, produktów, badań fizykochemicznych surowców, produktów, badań mikrobiologicznych pod kątem kontroli jakości produktów świeżych i produktów po terminie przydatności do spożycia, badań mikrobiologicznych z wymazów sanitarnych z powierzchni i rąk, ubrań pracowników, badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych wody – wyniki prawidłowe. Niezmiennie nadzorowane są wytypowane Krytyczne Punkty Kontrolne: na etapie procesu pakowania – detektor metalu oraz 4 Punkty Kontrolne. Kontrola wykazała, że wykwalifikowany personel przestrzega zasad funkcjonujących w zakładzie. Zakład bardzo duży nacisk kładzie na bezpieczeństwo swoich wyrobów oraz na ciągłe udoskonalanie i rozwój przedsiębiorstwa. W okresie sprawozdawczym w zakładzie przeprowadzono 3 kontrole sanitarne, w tym 1 kontrolę interwencyjną, w związku z zawiadomieniem przesłanym przez PPIS w Piotrkowie Trybunalskim, dot. oznakowania produktu pn. Mix sałat z rukolą. Odnośnie stwierdzonych rozbieżności w znakowaniu wartością odżywczą w/w produktu, PPIS w Legnicy wydał 1 decyzję administracyjną.

#### **5.2.5. Wytwórnice makaronów**

Pod nadzorem na terenie miasta znajduje się 1 wytwórnia makaronów, tj.: ANIMAK Kopcza Sp.J., zlokalizowanym na terenie Specjalnej Strefy Ekonomicznej w Legnicy. W zakładzie, na w pełni automatycznej linii produkcyjnej, niezmiennie wytwarzane są makarony pakowane w opakowania jednostkowe, z udziałem masy jajowej oraz bez udziału jaj: w opakowania 200 g, 250 g, 400 g, 500 g, 750 g, 1 kg: 2-jajeczny, 5-jajeczny, 8-jajeczny, bezjajeczny, makarony: 1-jajeczny (gniazda, wstążki), kolanka, nitka, świderki, muszelka, łazanka, spaghetti, pióro, kolanka i nitka z dodatkiem semoliny, świderki z dodatkiem semoliny, muszelka z dodatkiem semoliny, pióra z dodatkiem semoliny, muszelka 100 % semolina, nitka 100 % semolina, świderki 100 % semolina, kolanka 100 % semolina, pióra 100 % semolina, makaron z pełnego ziarna pszenicy (graham). Do makaronu wykorzystywana jest mąka pszenna, semolina, mąka pszenna typu graham, kurkuma, proszek pomidorowy i proszek szpinakowy. Masa jajowa pasteryzowana dostarczana jest w opakowaniach producenta – kontenerach IBC o masie jednostkowej 1000 kg. Kwalifikowanym dostawcą masy jajowej jest OVOTEK Sp. z o.o., ul. Szkolna 3, Lasocice, 64-100 Leszno.

Dobowa wielkość produkcji nie uległa zmianie w stosunku do roku poprzedniego, tj. średnia miesięczna wielkość produkcji nie uległa zmianie – makaron bezjajeczny – 140 ton, jajeczny 40 ton. Niezmiennie produkcja prowadzona jest w systemie trzyzmianowym. Corocznie prowadzony jest audyt zakładu przez jednostkę prowadzącą nadzór nad certyfikacją: TUV Rheinland Polska Sp. z o.o. ul. 17 stycznia 56, 02-146 Warszawa – ostatni audyt certyfikujący zakończył się 15.10.2018 r.

W roku sprawozdawczym w zakładzie prowadzi się reorganizację systemu elektronicznego, nadawania kodów kreskowych surowców, produktów gotowych, co umożliwi skrócenie czasu przeprowadzenia identyfikowalności do 30 minut (z obecnych 4 godzin) – wg opracowanego dokumentu P-08.07 Identyfikacja i Identyfikowalność. Według systemu identyfikowalności wyrób gotowy jest znakowany według zasady oparty na znakowaniu wyrobu gotowego wg zasady data minimalnej trwałości (dzień, miesiąc, rok), data produkcji (dzień, miesiąc, rok) symbole literowe LC oraz nr wg oznaczenia zmiany produkcyjnej.

W zakładzie wyznaczone są 3 CCP na etapach (bez zmian do stanu z roku 2017). Zakład posiada dokumentację potwierdzającą monitorowanie: CCP 1 – suszenie wstępne, ze względu na zagrożenie mikrobiologiczne, przeżycie form wegetatywnych, CCP 2 - suszenie właściwe, ze względu na zagrożenie mikrobiologiczne, ograniczenie rozwoju mikroorganizmów, CCP 3

– pakowanie makaronów, ze względu na zagrożenia fizyczne – ciągła kontrola ciał obcych za pomocą detektora metalu.

Zgodnie z Procedurą SJ: P-11.00 Badania i kontrola wyrobów, prowadzone są badania wyrobów gotowych, wykonywane w akredytowanym laboratorium zewnętrznym - Hamilton Poland - Akredytacja AB 079 lub Agrolab AB 444; badane parametry to m.in. – zawartość tłuszczów, metali ciężkich, salmonella. Raz w roku dla linii technologicznych przeprowadzana jest kontrola mikrobiologiczna skuteczności czyszczenia maszyn, w zakresie gronkowców koagulazododatnich oraz zlecane są badania jakości mikrobiologicznej wody używanej w zakładzie. W laboratorium zakładowym wewnątrznie prowadzone są badania każdej partii wyrobów gotowych na zgodność ze specyfikacjami pod kątem poprawności znakowania, pakowania i wilgotności (do 12,5 %). Oznakowanie wyrobu gotowego spełnia wymagania prawa żywnościowego.

Podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej w roku 2018 zakład został oceniony w oparciu o arkusz oceny zakładów produkujących żywność i uznany za zgodny z wymaganiami prawa żywnościowego, nie wszczynano postępowania administracyjnego.

#### **5.2.6. Wytwórnice wyrobów cukierniczych**

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 2 wytwórnice cukiernicze. Jeden zakład prowadzi produkcję cykliczną, która rozpoczyna się z początkiem stycznia, a kończy do tygodnia przez świętami wielkanocnymi. Zakres działalności obejmuje produkcję wyrobów z cukru o różnym kształcie, tj.: baranki, zajączki, kurki w okresie wielkanocnym. Wielkość produkcji nie uległa zmianie w stosunku do lat poprzednich.

Natomiast drugi zakład wliczany do w/w grupy niezmiennie 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 również nie uległa zmianie w stosunku do lat poprzednich.

Wszystkie zakłady w 2018 roku zostały skontrolowane i sklasyfikowane wg arkusza oceny. Żaden zakład nie został oceniony jako niezgodny z wymaganiami. Zakłady charakteryzują się dobrym stanem sanitarnym i technicznym. W okresie sprawozdawczym nie wszczynano postępowań administracyjnych w w/w grupie obiektów.

Wytwórnice wyrobów cukierniczych utrzymują zasady GHP/GMP i systemy HACCP, a w ramach bieżących kontroli sanitarnych sprawdzano stopień ich wdrożenia i przestrzegania. Szczególną uwagę zwracano na bezpieczeństwo produktów, na funkcjonowanie w zakładach systemu traceability oraz prowadzone badania wyrobów gotowych nietrwałych mikrobiologicznie. Ponadto przedmiotem kontroli było przestrzeganie procedur stosowania substancji dodatkowych – barwników, w tym z tzw. grupy Southampton. Stwierdzono, że w przypadku stosowania barwników w zakładach, monitorowana jest ilość ich dozowania. Barwniki stosowane są jedynie do zdobienia wyrobów z cukru. W roku sprawozdawczym we wszystkich zakładach oceniane było oznakowanie wyrobów gotowych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w w/w zakresie – znakowanie spełniało wymagania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r., w szczególności ze względu na informowanie konsumenta/klienta nt. składników oraz substancji / produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji.

Wykazano, że w przypadku użycia barwników z tzw. grupy Southampton przekazywana jest informacja nt. nazwy barwnika lub nr E: „Może mieć szkodliwy wpływ na aktywności i skupienie uwagi u dzieci”.

Ponadto stwierdzono, że niezmiennie zakłady przekazują informacje o składnikach wyrobów gotowych i występujących w nich alergenach przy sprzedaży lub oferowania konsumentowi żywności nieopakowanej.

### 5.2.7. Wytwórnice suplementów diety

Niezmiennie na terenie miasta Legnica działa wytwórnia suplementów diety należąca do Wrocławskich Zakładów Zielarskich „Herbapol” Spółka Akcyjna, która prowadzi działalność w zakresie produkcji suplementu diety pn. Terpichol Plus w formie kapsułek żelatynowych miękkich. W roku sprawozdawczym została przeprowadzona jedna kontrola sanitarna w oparciu o arkusz oceny zakładu, w wyniku której zakład został oceniony jako zgodny z wymaganiami i nie stwierdzono nieprawidłowości.

Produkcja suplementu diety w zakładzie stanowi marginalną część prowadzonej działalności. Głównym zakresem działalności zakładu jest produkcja produktów leczniczych z grupy: krople, maści, czopki. Procentowa ilość produkowanego w/w suplementu diety w porównaniu do ilości produkowanych produktów leczniczych wynosi ok. 3,3 %.

Zakład prowadzi badania wody, w tym pochodzącej z własnej oczyszczalni – woda spełniała wymagania 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).

Niezmiennie w zakładzie prowadzony jest monitoring: czystości mikrobiologicznej powietrza, powierzchni konstrukcyjnych pomieszczeń oraz urządzeń i personelu/czystości mikrobiologicznej powierzchni mających kontakt z surowcem, wyrobem/badania środowiskowe.

Suplement diety pn. Terpichol Plus wytwarzany jest metodą perełkową z produktów pośrednich, tj. Terpichol Plus płyn oraz żelatynowej masy kapsułkowej. W skład produktu pośredniego Terpichol Plus płyn wchodzi: olej z ostropestu plamistego, mentol,  $\alpha$ - pinen, olejek eteryczny z kminku zwyczajnego, menton, borneol, kamfen, cyneol.

Z każdej partii wyprodukowanego wyrobu końcowego pobierana jest próbka, która kierowana jest do badań w zakresie parametrów, tj: organoleptyka (kształt kulisty, przezroczystość, barwa żółta, charakterystyczny zapach), współczynnik załamania światła - metodą badawczą PH.Eur. (2.2.6) wymagania 1,46-1,475, WWA (Benzo(a)piren, suma WWA) – badane przez zewnętrzne akredytowanym laboratorium J.S. Hamilton Poland S.A., ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia, zanieczyszczenia mikrobiologiczne - w tym Escherichia coli, Salmonella, bakterie Gram-ujemne, tolerujące żółć. Wybrana część partii z prowadzonej kampanii produkcyjnej badana jest w zakresie wybranych zanieczyszczeń - metale ciężkie (Pb, Cd, Hg). Produkt dopuszczony jest do obrotu po uzyskaniu pozytywnego wyniku badań. Odbiorcami gotowego produktu są głównie hurtownie na terenie całej Polski. Podczas kontroli sprawdzono możliwość przeprowadzenia traceability, dokonano oceny znakowania przedmiotowego suplementu oraz stopień utrzymywania dokumentacji z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. Wykazano, że zapisy wynikające z realizacji procedur i instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP prowadzone są na bieżąco. Wytypowany Krytyczny Punkt Kontroli na etapie Kapsułkowania znajduje się pod stałym nadzorem. Oceniono, że zakład jest zgodny z wymaganiami prawa żywnościowego oraz w zakładzie panuje się nad zagrożeniami wynikającymi z prowadzonych procesów technologicznych.

### 5.2.8. Inne wytwórnice żywności

W roku sprawozdawczym liczba nadzorowanych zakładów na terenie miasta Legnica zaliczanych do tej grupy obiektów, w stosunku do roku porównawczego 2017, nie uległa zmianie. Ogólnie zakres działalności powyższych zakładów obejmuje działalność inną niż ujętą w poszczególnych grupach statystycznych i obejmuje:

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

W roku sprawozdawczym kontrolą objęto wszystkie 4 zakłady. Największym z grupy inne zakłady produkcji jest zakład prowadzący działalność na zamówienie klientów

zewnętrznych - w tym spoza terenu Polski oraz Unii Europejskiej – LIS Polska Sp. z o.o. w Legnicy, w zakresie osuszania rozpyłowego w automatycznie sterowanych wieżach suszarniczych, mieszania i pakowania dodatków do żywności na zlecenie klientów, tj.: karmel, zagęszczony sok buraczany, koncentraty ryżu, pszenicy, marchwi, ekstrakty drożdżowe, hydrolizaty białek roślinnych, gumy spożywcze (guma arabska), aromaty (mięsa, musztardy, sera, cebuli, kurczaka, karmelowe, owocowe, maślane, pieczeniowe itp.), hydrolizaty żelatyny rybnej (kolagen), kwasy spożywcze (mlekowy), dodatki do pasz (kwas mlekowy jakości paszowej, ściany komórkowe drożdży), minerały dodatki mineralne i witaminowe do produktów spożywczych dla niemowląt. Wielkość produkcji uległa zwiększeniu z ok. 6000 – 7000 ton w roku 2017 do 8000-9000 ton w roku sprawozdawczym. Zakład równocześnie znajduje się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej, nr wet 02625501 – posiada decyzję w zakresie osuszenia rozpyłowego 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.

Zakład rokrocznie poddawany jest audytom zewnętrznym i certyfikacji: zakład posiada Certyfikat Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności zgodny z FSSC 22000; Plan certyfikacji systemów bezpieczeństwa żywności w tym ISO 22000:2005; Specyfikacja techniczna mająca zastosowanie wobec programów wstępnych (PRP) w danym sektorze: ISO TS 22002-1:2009, FSSC 22000. Zakres certyfikacji: produkcja produktów spożywczych, pakowanych w worki papierowe wielowarstwowe i plastikowe torby. Produktami spożywczymi są: aromaty, naturalne barwniki, proszki owocowe i warzywne, pochodne cukrów, enzymy, drożdże i ekstrakty drożdżowe, białka i hydrolizaty białka, dodatki mineralne i witaminowe do produktów spożywczych dla niemowląt. Kategoria produktu: CIV. Certyfikat wydany przez Bureau Veritas Certification Holding SAS, UK Branch, Certyfikat zgodności Nr PL-EKO-01-008871, wydanie nr 7A (przetwórstwo ekologiczne), wydany przez Ekogwarancja PTRE Sp. z o. o. ul. Zygmunta Modzelewskiego 27, 02-679 Warszawa, PL-EKO-01, Certyfikat NOP Nr 34474 wydany przez CERES GmbH 91230 Happurg, Niemcy (proszek ryżu, karmelu – produkcja ekologiczna).

W laboratorium przykładowym, jak w latach poprzednich, prowadzone są badania fizyko-chemiczne: koncentratów, mieszanin oraz proszków. W zakładzie prowadzony jest stały monitoring jakości mikrobiologicznej wody po filtrach oraz prowadzone są badania środowiskowe - pobierane są wymazy z instalacji produkcyjnych, urządzeń, sprzętów, zmiotek, jakości powietrza w pomieszczeniach wagi i mieszania wyrobów. Badania jakości mikrobiologicznej wyrobów gotowych prowadzone są na bieżąco dla danych, zaplanowanych w harmonogramie badań - partii produkcyjnych - badania wykonane w akredytowanym laboratorium Centrum Badań Jakości Sp. z o. o. 59-301 Lubin, ul. M. Skłodowskiej –Curie 62. Wszystkie wyniki w/w badań za rok 2018 były prawidłowe.

Zakład posiada kwalifikowanych dostawców surowców, w tym m.in. z Austrii, Francji, Słowenii oraz z terenu Polski. W zakładzie utrzymywany jest Kodeks GHP, GMP oraz procedury systemu HACCP.

Do grupy „inne zakłady produkcji” zaliczone są również: zakład produkcji lodu w kostkach oraz zakłady konfekcjonowania słonecznika. W powyższych zakładach wdrożone i opracowane są Instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz procedur opartych na systemie HACCP.

W ciągu roku sprawozdawczego zgodnie z zaplanowanym harmonogramem kontroli ocenie stanu sanitarnego poddano wszystkie w/w zakłady, które zostały uznane za zgodne.

W zakładzie produkującym lód w kostkach w procesie produkcji wykorzystuje się wodę sieciową wodociągu miasta Legnica, na automatycznej linii produkcyjnej zamontowane są ponadto filtry uzdatniające surowiec – sedymentacyjno-membranowe, odwróconej osmozy z ponownym jonizatorem. Zakład zgodnie z procedurą własną przeprowadza badania wyrobu

gotowego – lodu w kostkach jak i surowca wody pitnej, produkt dystrybuowany jest przy użyciu własnych – zatwierdzonych przez PPIS w Legnicy- środków transportu ( „mroźni”) do odbiorców lokalnych oraz spoza województwa dolnośląskiego.

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się dwa zakłady konfekcjonowania słonecznika. Jeden z zakładów zajmuje się jedynie prażeniem, konfekcjonowaniem, magazynowaniem i sprzedażą ziarna słonecznika bez dodatku soli, z dodatkiem soli lub dodatkiem soli i przypraw – zarówno wielkość produkcji jak i stan techniczny zakładu nie uległ zmianie. Drugi z zakładów prowadzi - oprócz działalności w zakresie prażenia, konfekcjonowania (pakowania), magazynowania i sprzedaży ziarna słonecznika z dodatkiem soli, bez soli, z przyprawami – proces prażenia i konfekcjonowania orzeszków ziemnych, jak również pakowania gotowego wyrobu; orzeszków ziemnych solonych, ziarna popcorn - wielkość produkcji w stosunku do roku 2017 uległa zmniejszeniu.

W zakładach konfekcjonowania słonecznika, w roku 2018 nie budził zastrzeżeń stan techniczny. Produkty wyprażone w automatycznych prażarkach zasypywane są do automatycznych maszyn pakujących, z kontrolą naważki. Zakłady prowadzą kontrolę ziarna słonecznika, jak również gotowego wyrobu – pod kątem zanieczyszczenia aflatoksynami. W/w zakłady importują ziarna słonecznika konsumpcyjnego, na każdą dostawę wystawiane jest świadectwo jakości zdrowotnej przywożonego z zagranicy środka spożywczego. Oba z zakładów, podczas przeprowadzonych kontroli z arkuszem stanu sanitarnego zakładu, uznano za zgodne z wymaganiami.

#### **5.2.9. Sklepy spożywcze**

W większości sklepów wdrożono system oparty na zasadach HACCP. W 2018 roku przeprowadzono 294 kontroli, w 169 obiektach, z czego: 188 kontroli nieplanowanych obejmujących m.in. 20 kontroli interwencyjnych oraz 63 kontrole w ramach systemu RASFF. W 2018 roku 102 obiekty zostały sklasyfikowanych wg arkusza oceny – 5 obiektów uznano za niezgodne z wymaganiami za rażące zaniedbania w zakresie przestrzegania stanu sanitarnego zakładów, braku realizacji własnych procedur, w tym dotyczących monitorowania obecności szkodników oraz stwierdzenie środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia.

Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli skutkowały wszczęciem postępowania administracyjnego – łącznie wydano 87 decyzji administracyjnych oraz nałożono 30 mandatów na łączną kwotę 9.300zł.

W jednym obiekcie zlokalizowanym na terenie miasta Legnica, w 2018 roku PPIS w Legnicy stwierdził rażące zaniedbania dotyczące stanu sanitarno-higienicznego, w tym nie przestrzeganie procedur zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników, w związku z powyższym wydał decyzję unieruchomienia zakładu oraz zawieszenie jego zatwierdzenia pod rygorem natychmiastowej działalności.

#### **5.2.10. Kioski spożywcze**

W 2018 r. przeprowadzono 26 kontroli, w tym 1 interwencyjną. Część kiosków zostało sklasyfikowanych wg arkusza oceny (61,5 %). W wyniku oceny wszystkie kioski oceniono jako zgodne z wymaganiami. W okresie sprawozdawczym nie wszczynano postępowań administracyjnych. Obiekty zaliczane do tej grupy w 77 % posiadają wdrożony system HACCP. Część z tego typu zakładów prowadzi działalność sezonową.

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

### 5.2.11. Magazyny hurtowe

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 39 kontroli sanitarnych, w tym: 12 kontroli interwencyjnych, 5 kontroli w ramach powiadomienia w systemie RASFF. Sklasyfikowano wg arkusza oceny 24 zakładów – żaden nie został uznany za niezgodny z wymaganiami. Za stwierdzone nieprawidłowości w stanie sanitarnym zakładów, nałożono 2 mandaty na łączną kwotę 800 zł. W 2018 r. zatwierdzono 4 nowe magazyny spożywcze, natomiast 2 magazyny zostały wypisane z rejestru ze względu na zakończenie prowadzonej działalności. W przeważającej liczbie, w tej grupie obiektów znajdują się magazyny zatwierdzone pod kątem przechowywania i sprzedaży napojów alkoholowych, bezalkoholowych oraz warzyw i owoców.

W roku sprawozdawczym w dwóch zakładach stwierdzono zaniedbania w zakresie bieżącego stanu sanitarnego oraz stwierdzono środki spożywcze po upływie daty ważności. W związku z powyższym wszczęte zostały postępowania administracyjne, a osoby odpowiedzialne zostały ukarane grzywnami w drodze mandatów karnych na łączną kwotę 800zł.

W roku sprawozdawczym, PPIS w Legnicy łącznie wydał 6 decyzji administracyjnych, w tym 1 decyzję nakazującą usunięcia nieprawidłowości związanych z niewłaściwym stanem technicznym posadzki i regałów magazynowych. Wszystkie postępowania wszczęte w w/w grupie obiektów zostały zakończone w roku sprawozdawczym.

### 5.2.12. Magazyny hurtowe suplementów diety

Nieziemiennie na terenie miasta Legnica funkcjonują 3 magazyny należące do tej grupy obiektów, z pośród których dwa magazyny zajmują się obrotem i konfekcjonowaniem suplementów diety oraz ich wprowadzaniem po raz pierwszy do obrotu. Powyższe magazyny posiadają zarejestrowane własne sklepy internetowe za pośrednictwem których, w ramach sprzedaży na odległość, wprowadzają do obrotu środki spożywcze.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono łącznie 20 kontroli sanitarnych, z czego 2 kontrole interwencyjne, w tym jedna w ramach systemu RASFF. Wszystkie zakłady zostały skontrolowane, a dwa z nich ocenione wg arkusza oceny – obiekty zgodne z wymaganiami. W okresie sprawozdawczym wydano 5 decyzji administracyjnych w magazynie suplementów diety.

Jeden z magazynów zlokalizowany przy ul. Bagiennej 1, należący do ACTIVEPHARM LABS Sp. z o.o. Spółka komandytowa, w 2018 roku rozszerzył działalność o konfekcjonowanie suplementów diety w postaci proszków do butelek oraz ich kapsułkowanie. Od 2016 roku firma Activepharm Labs Sp. z o.o., Sp.k., jest wyłącznym partnerem na rynek UE, w tym Polski amerykańskiej firmy: SINGULARIS-HERBS CORPORATION LIMITED LIABILITY COMPANY 16192 COASTAL HWY, 19958 DE, USA, natomiast dystrybucja rozpoczęła się od 2017 roku. W związku z powyższym w przeważającej części, tj. 80 % wyrobów gotowych stanowią produkty marki Singularis, pozostała część to produkty wytwarzane w całości przez polskich producentów i jako wyrób gotowy są odbierane przez firmę. Większość surowców wykorzystywanych w produkcji suplementów diety oraz gotowe kapsułki żelowe są zakupywane od dostawców krajowych oraz z terenu Unii Europejskiej. Mniejsza część w/w produktów ściągana jest z krajów trzecich, na które zakład posiada świadectwa jakości zdrowotnej środków spożywczych. W 2018 roku odbyło się ok. 10 importów - strona posiada świadectwa jakości zdrowotnej.

W zakładzie utrzymywana jest dokumentacja z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. W ramach realizacji procedur własnych, każda partia surowców, półproduktów posiada certyfikaty jakościowe producentów, natomiast wybrane partie wyrobów gotowych badane są pod kątem wybranych parametrów mikrobiologicznych (liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych, liczba grzybów (pleśni i drożdży), obecność *Escherichia coli*, obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków), obecność

Salmonella spp., zanieczyszczeń tj. metale (ołów, kadm), WWA – okazane wyniki były prawidłowe. W roku sprawozdawczym stan sanitarny i techniczny zakładu, urządzeń i sprzętów nie budził zastrzeżeń. W zakładzie przeprowadzono 4 kontrole sanitarne, m.in. w sprawie znakowania wyrobów gotowych, rozszerzenia działalności.

Drugi magazyn zlokalizowany przy ul. Nowodworskiej 17, należący do firmy PRONESS Anita Karwacka-Rózga, w 2018 roku nie zmieniał zakresu prowadzonej działalności. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 14 kontroli sanitarnych, w tym 1 interwencyjną. Kontrole sanitarne związane były ze znakowaniem produktów. W roku sprawozdawczym wydano 5 decyzji administracyjnych.

W 2018 roku została przeprowadzona kontrola stanu sanitarnego w oparciu o arkusz oceny zakładu, wg którego zakład został uznany jako zgodny z wymaganiami. Oceniono, że w zakładzie funkcjonują procedury związane z systemem traceability. Ponadto strona okazała wszystkie dokumenty i zapisy wynikające z realizacji procedur i instrukcji GHP/GMP oraz z funkcjonowania systemu HACCP. Przedłożono do wglądu sprawozdania z badań wyrobów gotowych przeprowadzonych w akredytowanym laboratorium badawczym J.S. Hamilton Poland S.A., ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia, w zakresie parametrów mikrobiologicznych (liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych, liczba grzybów - pleśni i drożdży, obecność Escherichia coli, obecność Salmonella spp. oraz zanieczyszczeń, tj. metale (kadm, ołów, rtęć) oraz wielopierścienowe węglowodory aromatyczne (WWA) – okazane wyniki były prawidłowe. Badania suplementów diety przedstawione przez strony, nie wykazały nieprawidłowości z przepisami.

W magazynie środków spożywczych należącym do firmy Proness Anita Karwacka-Rózga, ul. Nowodworska 17, 59-220 Legnica, w I połowie 2018 roku, została przeprowadzona kontrola sanitarna, w związku z pismem Głównego Inspektora Sanitarnego znak: GIS-ŻP-SD-422-00080/NS/18 z dnia 23.02.2018r. w sprawie prezentacji miodu Manuka Happy Valley wprowadzanego do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. W wyniku kontroli stwierdzone zostały nieprawidłowości w prezentacji i reklamie miodów Manuka Happy Valley na ulotce oraz na stronie [www.happyvalley.pl](http://www.happyvalley.pl). W materiałach użyte zostały oświadczenia zdrowotne, które nie zostały dopuszczone w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012 r. ustanawiające wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci (Dz. U. L 136 z 25.5.2012 z późn. zm.) oraz nie figurują na stronie Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności – (EFSA – European Food Safety Authority). W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami na podstawie art. 61 § 4 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2017 r. poz. 1257), wobec firmy Proness Anita Karwacka-Rózga, ul. Nowodworska 17, 59-220 Legnica, wszczęte zostało postępowanie administracyjne oraz na podstawie art. 103 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017, poz. 149 z późn. zm.), skierowany został do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu wniosek o wymierzenie kary pieniężnej.

### **5.2.13. Nadzór nad importem**

W ramach nadzoru nad środkami spożywczymi oraz wyrobami i materiałami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością przywożonymi z zagranicy, wydano 12 świadectw jakości zdrowotnej przywożonych z zagranicy środków spożywczych (ziarno słonecznika oraz yerba mate). 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.



#### **5.2.14. Transport środków spożywczych**

W roku sprawozdawczym wydano 39 decyzji potwierdzających spełnienie wymagań sanitarnych podczas przewozu środków spożywczych, z jednoczesnym ich zatwierdzeniem. Zarówno zakłady produkcyjne oraz magazyny znajdujące się na podległym terenie, transportują środki spożywcze do odbiorców zewnętrznych/wewnętrznych w przystosowanych do tego celu środkach transportu. Dopuszczone do użytkowania samochody posiadają decyzje zatwierdzające, wydane przez PPIS w Legnicy w określonym zakresie. Samochody dostawcze posiadają książki mycia i dezynfekcji pojazdu, w których każdorazowo odnotowane są czynności wykonane w celu przygotowania do przewozu żywności, potwierdzone podpisem osoby odpowiedzialnej. Podczas kontroli środków transportu sprawdzane jest przestrzeganie zasad higieny, w tym higieny osobistej osoby odpowiedzialnej za transport środków spożywczych.

#### **5.2.15. Zakłady żywienia zbiorowego – otwarte**

W 2018 r. przeprowadzono 158 kontroli sanitarnych w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym zakładach małej gastronomii. W okresie objętym sprawozdaniem, przeprowadzono 15 kontroli interwencyjnych oraz 7 w ramach systemu RASFF. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości wszczęte zostały postępowania administracyjne. W związku z powyższym wydano 40 decyzji administracyjnych, w tym nakazujących usunięcie nieprawidłowości związanych ze złym stanem technicznym zakładów. Stwierdzone zaniedbania w stanie sanitarnym obiektów, nie przestrzeganie zasad GHP/GMP i systemu HACCP, brak właściwej segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych, brak przestrzegania higieny osobistej pracowników, brak segregacji odzieży ochronnej, brak zapisów wynikających z realizacji procedur/instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP skutkowało nałożeniem na strony zobowiązane 15 mandatów karnych na łączną kwotę 5.600 zł.

W 2018 r. PPIS w Legnicy nie wydawał decyzji unieruchomienia i zawieszenia zatwierdzenia zakładu żywienia zbiorowego otwartego. Według arkusza oceniono 69 obiektów, żaden z nich nie został sklasyfikowany jako niezgodny z wymaganiami.

W ramach bieżących kontroli, szczególną uwagę zwracano na informowanie konsumentów o składach oraz o składnikach / substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujących w potrawach – zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1169/2011 – nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono. Ponadto sprawdzano identyfikowalności dostawców, w tym mięsa, kontrolowano pochodzenie mięsa wieprzowego i dziczyzny w związku z wirusem ASF, sprawdzano monitorowanie wytypowanych CP/CCP. W 2018 roku, podczas bieżącego nadzoru nad zakładami żywienia zbiorowego, przedstawiciele PPIS w Legnicy dokonywali pomiarów jakości tłuszczów smażalniczych za pomocą testera tłuszczu TESTO 270. W żadnym przypadku nie stwierdzono przekroczenia zawartości związków polarnych.

#### **5.2.16. Zakłady żywienia zbiorowego - zamknięte**

Zakłady, zaliczane do tej grupy obiektów, ogólnie charakteryzują się dobrym stanem techniczny i sanitarnym. W okresie sprawozdawczym wydano więcej decyzji administracyjnych niż w roku ubiegłym. W 2018 roku zatwierdzono łącznie 7 nowo powstałych zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego. Natomiast zlikwidowało się 1 przedszkole oraz 1 punkt przedszkolny, prowadzące żywienie w systemie cateringowym oraz 1 zakład usług cateringowych. Większość tego typu zakładów, tj. ponad 84 %, posiada wdrożone procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

#### **5.2.16.1. Stołówki pracownicze**

W okresie sprawozdawczym liczba zakładów będących pod nadzorem PPIS w Legnicy nie uległa zmianie i obejmuje 5 zakładów. W roku sprawozdawczym skontrolowano 4 obiekty, w ramach bieżących kontroli sanitarnych, przeprowadzonych w oparciu o arkusz oceny zakładów. Zakłady 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. Stwierdzono, że wykwalifikowany personel, na bieżąco prowadzi wszelkie zapisy systemowe, przestrzega zasad FIFO, utrzymuje system traceability. Ponadto konsumenci zamawiający posiłki w oparciu o menu zakładowe, informowani są o składnikach oraz o substancjach / produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujących w potrawach. W okresie sprawozdawczym nadal zwracano szczególną uwagę na pochodzenie mięsa wieprzowego w związku z występowaniem przypadków ASF w Polsce.

#### **5.2.16.2. Bufety pracownicze**

W roku 2018 pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdowało się 5 zakładów tego typu. Wszystkie zakłady zostały skontrolowane w okresie sprawozdawczym i została przeprowadzona ich klasyfikacja w oparciu o arkusz oceny zakładów – obiekty zostały ocenione jako zgodne. W ramach kontroli prowadzonych w 2018 roku nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przestrzegania procedur GHP/GMP i systemu HACCP, tym samym nie wszczynano postępowań administracyjnych w tej grupie obiektów. W zakładach przekazywana jest informacja klientom o składach oraz o substancjach, produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujące w oferowanych potrawach.

#### **5.2.16.3. Bloki żywienia w szpitalach**

Niezmienne 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. Obie placówki zostały skontrolowane w okresie sprawozdawczym w oparciu o arkusz oceny zakładu, wg którego zakłady zostały uznane jako zgodne z wymaganiami. Placówki charakteryzowały się dobrym stanem sanitarnym i technicznym oraz nie stwierdzono nieprawidłowości w sposobie żywienia pacjentów. W zakładach przestrzegane są procedury i instrukcje wynikające z zasad Dobrej Praktyki Higienicznej / Dobrych Praktyk Produkcyjnych i systemu HACCP. Wytypowane Krytyczne Punkty Kontrolne znajdowały się pod stałą kontrolą. Personel zakładów posiada odpowiednią wiedzę i kompetencje do realizacji zasad wynikających z prowadzonej dokumentacji.

Na terenie miasta Legnica funkcjonuje Blok żywienia, który prowadzony jest przez Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Legnicy. Zakres działalności nie uległ zmianie w stosunku do roku poprzedniego i obejmuje produkcję posiłków od surowca do gotowej potrawy (śniadania, obiady, kolacje, mieszanki dla niemowląt) i ich dystrybucję na poszczególne oddziały szpitala. Dystrybucja posiłków do 21 oddziałów szpitala prowadzona jest z wykorzystaniem wózków transportowych. Jadłospisy dekadowe, ustalane dla diety podstawowej oraz dla diet ustalonych wg zaleceń lekarzy, układane są przez wykwalifikowany personel – 5 dietetyczek (z wykształceniem wyższym i średnim technicznym) w programie MAPI. W/w program umożliwia ocenę wartości energetycznej i wartości odżywczej. Całodzienna stawka żywieniowa uległa zwiększeniu w stosunku do roku poprzedniego i wynosi ok. 5,65zł. Na każdym oddziale WSzS w Legnicy wywieszane są jadłospisy dzienne lub dekadowe z udostępnionymi informacjami dla konsumentów o składach oraz substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujących w wydawanych potrawach,

zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Podczas kontroli przeprowadzono ocenę jadłospisu dekadowego dla diety podstawowej. W 2018 roku, podobnie jak w roku ubiegłym, jadłospis ułożony był prawidłowo, urozmaicony pod kątem asortymentowym, uwzględniona została zasada barwy, smaku i zapachu. Oceniono, że podaż energii z diety, udziały procentowe białka, tłuszczu, węglowodanów oraz rozkład energii na poszczególne posiłki mieszczą się w średnich wartościach norm żywieniowych dla żywionych osób, wydanych przez IŻŻ w Warszawie z 2017 r.

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 Złotorii. Zakres prowadzonej działalności, w porównaniu z rokiem 2017, nie uległ zmianie. 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. Niezmiennie potrawy przygotowywane są w pomieszczeniach kuchennych Wojewódzkiego Szpitala Psychiatrycznego w Złotorii, ul. Szpitalna 9, gdzie przechowywane są również próbki pokarmowe pobierane z wydawanych posiłków na dany dzień. Posiłki dostarczane są do Ośrodka w Legnicy codziennie środkiem transportu należącym do firmy Jol-Mark Sp. z o.o. Razem z posiłkiem obiadowym dostarczane są posiłki na kolację i śniadanie dnia następnego. Na oddziale całodobowym żywionych jest około 24 pacjentów (w tym 7 kobiet). Całodzienna stawka żywieniowa uległa zwiększeniu i wynosi 13,81 zł.

Niezmiennie w ośrodku dożywiane są osoby przychodzące na terapię, przebywające na oddziale dziennym w godzinach 8:00 – 14:00. Z takiej formy dożywiania (jogurty, owoce, konserwy) korzysta ok. 21 osób (5 mężczyzn, 16 kobiet), stawka żywieniowa wynosi 2,55 zł.

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 alergie lub reakcje nietolerancji oraz gramatura potraw. W wyniku kontroli stwierdzono, że jadłospisy układane są w sposób prawidłowy. W 2018 r., podobnie jak w roku 2017, nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie żywienia pacjentów, tym samym nie przekazywano odrębnych informacji do Dyrektora placówki.

#### **5.2.16.4. Bloki żywienia w domach pomocy społecznej**

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdowało się 7 bloków żywienia w domach opieki społecznej zlokalizowanych na terenie miasta Legnica. Trzy 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 oraz Domu Seniora „MARIA”, ul. Gliwickiej 6, funkcjonują w zakresie wydawania posiłków dostarczanych w systemie cateringowym.

W roku 2018 wszystkie placówki zostały skontrolowane i sklasyfikowane wg arkusza oceny zakładów obrotu żywnością, który wykazał niskie ryzyko dla zakładów w tej grupie. Obiekty charakteryzują się dobrym stanem sanitarnym i technicznym. Kontrole sanitarne przeprowadzone w placówkach nie wykazały nieprawidłowości w zakresie przestrzegania zasad GHP/GMP i systemu HACCP. W ramach bieżących kontroli sprawdzano możliwość przeprowadzenia traceability, sprawdzano przestrzeganie zasady FIFO, segregacji asortymentowej, przestrzeganie procedur / instrukcji i prowadzenie zapisów wynikających GHP/GMP i systemu HACCP.

W ramach kontroli oceniono poprawność układania jadłospisów dekadowych pod kątem zestawienia grup asortymentowych. Oceniono, że jadłospisy są urozmaicone, a potrawy

są skomponowane z uwzględnieniem zasady barwy, smaku i zapachu. Niezmiennie w zakładach przekazywane są informacje o składach oraz o 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.).

#### **5.2.16.5. 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 6 miesięcy do 3,5 lat w zakresie produkcji posiłków od surowców do gotowego wyrobu, tj.: śniadania, obiady, podwieczorki.

Ponadto w 2018 roku powstały 2 nowe placówki prowadzące żywienie dzieci w wieku od roku do 3 lat w systemie cateringowym, tym samym na terenie nadzorowanym przez PPIS w Legnicy funkcjonują 3 tego typu zakłady. Posiłki do w/w zakładów dostarczane są przez zakłady świadczące usługi cateringowe znajdują się pod nadzorem PPIS w Legnicy. Do 2 placówek (w tym jednej nowo powstałej) posiłki dostarczane są przez firmy świadczące usługi cateringowe, środkami transportu posiadającymi zatwierdzenia właściwego PPIS. Natomiast do 1 nowo powstałej placówki, stanowiącej oddział żłobkowy, należący do MOPS w Legnicy posiłki dostarczane będą transportem wewnętrznym z przedszkola zlokalizowanego w tym samym budynku. Wszystkie placówki posiadają opracowane, wdrożone i utrzymywane instrukcje z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej oraz systemu HACCP.

W okresie sprawozdawczym wszystkie placówki zostały skontrolowane – 7 zakładów zostało sklasyfikowanych wg arkusza oceny zakładów żywienia zbiorowego. Kontrole sanitarne przeprowadzone w placówkach nie wykazały nieprawidłowości. Obiekty charakteryzują się dobrym stanem sanitarnym i technicznym. Wykazano, że w placówkach funkcjonują procedury śledzenia ruchów żywności, utrzymywane są procedury systemowe w zakresie badania mikrobiologicznego potraw nietrwale mikrobiologicznie – wyniki prawidłowe. Wszystkie placówki prowadzące żywienie we własnym zakresie przechowują próbki pokarmowe, natomiast placówki prowadzące żywienie w systemie cateringowym posiadają regulację względem przechowywania próbek w umowach zawartych z firmami cateringowymi.

We wszystkich żłobkach zostały ocenione jadłospisy dekadowe, które 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 2017 roku wydane pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza oraz zalecenia Instytutu Matki i Dziecka. Stwierdzono, że w zakładach żywienia zbiorowego, należących do przedmiotowej grupy obiektów, przestrzegane są procedury i instrukcje wynikające z zasad GHP/GMP oraz funkcjonowania systemu HACCP. Ponadto system kwalifikacji dostawców oraz wieloletnie doświadczenie oraz wysokie kwalifikacje personelu podnoszone w ramach szkoleń wewnętrznych w zakładzie, pozwala na minimalizowanie ryzyka związanego z zagrożeniami wynikającymi z prowadzonych procesów.

#### **5.2.16.6. Stołówki w szkołach**

W roku sprawozdawczym pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdowało się 11 stołówek szkolnych. Zgodnie z planem kontroli na rok 2018 skontrolowano i ocenie stanu sanitarnego poddano wszystkie tego typu zakłady. W powyższej grupie znajduje się 9 placówek prowadzących pełną produkcję obiadów oraz dwie, do których posiłki dostarczane są przez zewnętrzne firmy. Prowadzący w/w jednostki sukcesywnie (w ramach działań mających

na celu podwyższenie standardów technicznych), przeprowadzają remonty, wymiany sprzętów, wyposażenia. Niezmiennie we wszystkich zakładach realizowane są instrukcje określone w Księgach GHP/GMP oraz utrzymywane są procedury oparte na zasadach systemu HACCP. Podczas bieżących kontroli sprawdzano, m.in. przestrzeganie procedur, w tym badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie, prawidłowości funkcjonowania umożliwiającego przeprowadzenie traceability, 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, tym samym nie wszczynano postępowań w trybie administracyjnym.

#### **5.2.16.7. Stołówka w bursie i internacie**

Pod nadzorem PPIS w Legnicy, niezmiennie znajdowała się jedna placówka tego typu. Profil działalności zakładu nie zmienił się w stosunku do roku porównawczego. Z żywienia w stołówce internatu korzysta młodzież męska w wieku 15-19 lat – juniorskiej kadry sportowej. Infrastruktura zakładu oraz wyposażenie nie uległy zmianie. Stan techniczny zakładu nie budził zastrzeżeń - na bieżąco prowadzone są modernizacje i wymiany sprzętów. W trakcie kontroli zaplanowanej na 2018 rok, przeprowadzonej w oparciu o arkusz oceny zakładów, zakład uznano za zgodny. Nie stwierdzono niezgodności z prawem żywnościowym. W trakcie kontroli dokonano oceny teoretycznej jadłospisu dekadowego. Jadłospis zestawiony prawidłowo, komponowany w oparciu o konsultacje z dietetykiem sportowym. Niezmiennie w zakładzie realizowane są instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz procedury z zakresu HACCP. Podczas bieżącej kontroli sprawdzano, m.in. przestrzeganie procedur, w tym badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie, prawidłowości funkcjonowania umożliwiającego przeprowadzenie traceability. W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

#### **5.2.16.8. Stołówki w przedszkolach**

W roku 2018, pod nadzorem PPIS w Legnicy znalazły się łącznie 43 zakłady tego typu zlokalizowane na terenie miasta Legnica, w tym 20 jednostek prowadzących żywienie w formie posiłków dostarczanych w systemie cateringowym. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono łącznie 50 kontroli sanitarnych, skontrolowano wszystkie zakłady, z czego 38 placówek zostało ocenionych wg arkusza oceny – obiekty zgodne z wymaganiami. Zaistniała różnica wynikała z faktu, że w roku sprawozdawczym zatwierdzano następujące zakłady – 1 prowadzący pełną produkcję, dwa zakłady prowadzące działalność w zakresie żywienia w systemie cateringowym, ponadto w ciągu roku sprawozdawczego w dwóch zakładach zmienił się podmiot prowadzący.

Na podkreślenie zasługuje fakt, że w roku sprawozdawczym oddano do użytku jedno nowo wybudowane, nowoczesne przedszkole miejskie, tym samym zatwierdzona została stołówka, prowadząca pełną produkcję od surowca do gotowej potrawy. Nowo powstały zakład jest w pełni funkcjonalny, zarówno pod względem infrastruktury, rozkładu pomieszczeń jak i wyposażenia – całość wyposażenia roboczego, w tym urządzenia grzewcze, chłodnicze, sprzęt pomocniczy, urządzenia wodne, jak i wyposażenie pomocnicze stanowi profesjonalny sprzęt gastronomiczny.

Prowadzący pozostałe jednostki, sukcesywnie, w ramach działań mających na celu podwyższenie standardów technicznych, przeprowadzali remonty, wymiany sprzętów, wyposażenia. Niezmiennie we wszystkich zakładach tego typu realizowane są instrukcje określone w księgach GHP/GMP oraz utrzymywane są procedury oparte na zasadach systemu HACCP. Podczas bieżących kontroli sprawdzano, m.in. przestrzeganie procedur, w tym

badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie, prawidłowości funkcjonowania umożliwiającego przeprowadzenie traceability, oceniano poprawność zestawienia posiłków, wykorzystania grup asortymentowych oraz informowanie o składnikach / substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujących w oferowanych daniach - nieprawidłowości nie stwierdzono.

#### **5.2.16.9. Stołówki w domach dziecka i młodzieży**

W 2018 roku, na terenie nadzorowanym przez PPIS w Legnicy, funkcjonowała 1 tego typu placówka, która prowadzi działalność w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków w ramach całodziennego wyżywienia dzieci, będących mieszkańcami placówki.

W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej sklasyfikowano placówkę w oparciu o arkusz oceny zakładu – zakład został oceniony jako zgodny. W 2018 roku nie wszczynano postępowania administracyjnego. Placówka utrzymuje właściwy stan sanitarno-techniczny.

W placówce nadal możliwe jest śledzenie ruchów żywności, ponadto sprawdzono pochodzenie mięsa, w tym wieprzowego ze względu na występowanie w Polsce przypadków ASF. Ponadto, oceniono jadłospis dekadowy – wykazano, że posiłki komponowane są z zachowaniem zasady barwy i smaku, urozmaicony pod kątem asortymentowym. Zawarte są informacje na temat składu posiłków oraz substancji / produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujące w potrawach. W celu potwierdzenia funkcjonowania w zakładzie systemu HACCP, prowadzone są badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie – wynik prawidłowy. Placówka realizuje postanowienia systemowe, prowadzą wymagane zapisy.

#### **5.2.16.10. Zakłady usług cateringowych**

W roku sprawozdawczym nie uległa zmianie liczba zakładów ujętych w tej grupie. Podmiot prowadzący działalność w tym zakresie, w roku 2018 zmienił miejsce prowadzenia działalności. Nowo powstały zakład uzyskał zatwierdzenie PPIS w Legnicy. Działalność zakładu obejmuje przygotowanie i dowóz posiłków na indywidualne zamówienie klientów, tzw. żywienie pudełkowe. Zakład charakteryzuje się dobrym stanem sanitarnym i technicznym, posiada w pełni wyposażone zaplecze kuchenne, które umożliwia funkcjonalne prowadzenie procesów związanych z produkcją posiłków od surowców do gotowej potrawy. Potrawy przygotowywane są na podstawie opracowanych wcześniej jadłospisów, w których uwzględniane są składniki oraz substancje lub produkty powodujące alergię lub nietolerancje pokarmowe. Posiłki dostarczane są do klientów w opakowaniach jednostkowych przy użyciu środka transportu, na który prowadzący działalność podmiot uzyskał zatwierdzenie PPIS w Legnicy. Zakład posiada opracowane i wdrożone procedury oraz instrukcje wynikające z GHP/GMP oraz systemu HACCP, w tym procedury systemowe.

### **6. Zagrożenie środowiska pracy z uwzględnieniem chorób zawodowych**

#### **6.1. Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego**

Bieżący nadzór sanitarny, sprawowany przez pion higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej obejmował w 2018 r. kontrole przestrzegania przepisów, m.in. z zakresu: bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy; wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy; przeprowadzania profilaktycznych badań lekarskich; 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 215 zakładów pracy

(w roku 2017 - 2019), zlokalizowanych na terenie miasta Legnicy, zatrudniających łącznie 17.204 pracowników. Najwięcej pracowników zatrudnionych było w branżach:

- Produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń (2635 zatrudnionych) – 15 zakładów,
- Produkcja pojazdów samochodowych, przyczep i naczep z wyłączeniem motocykli (1514 zatrudnionych) – 4 zakłady,
- Opieka zdrowotna (1338 zatrudnionych) – 7 zakładów,
- Produkcja metali (1115 zatrudnionych) – 4 zakłady,
- Produkcja wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych (960 zatrudnionych) – 6 zakładów,
- Handel detaliczny, z wyłączeniem handlu detalicznego pojazdami samochodowymi (889 zatrudnionych) – 24 zakłady,
- Wytwarzanie i zaopatrywanie w energię elektryczną, gaz, parę wodną, gorącą wodę i powietrze do układów klimatyzacyjnych (578 zatrudnionych) – 5 zakładów,
- Produkcja maszyn i urządzeń (612 zatrudnionych) – 3 zakłady,
- Działalność detektywistyczna i ochroniarska (473 zatrudnionych) – 3 zakłady.

W 2018 r. pracownicy Oddziału Higieny Pracy przeprowadzili łącznie 151 kontrole w 109 zakładach pracy, łącznie nadzorem objęto 50,7 % zewidencjonowanych zakładów pracy.

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

- Produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń (18 kontrole na 15 zarejestrowanych obiektów),
- Handel detaliczny, z wyłączeniem handlu detalicznego pojazdami samochodowymi (11 kontrole na 24 zarejestrowane obiekty),
- Handel hurtowy, z wyłączeniem handlu pojazdami samochodowymi (11 kontrole na 28 zarejestrowanych obiektów).

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,
- nadzór nad środkami zastępczymi.

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

W wyniku prowadzonego postępowania administracyjno-egzekucyjnego w 2018 r., w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, wydano ogółem 133 decyzje administracyjne (w roku 2017 – 128 decyzji), w tym:

- z naruszeniem wymagań higieniczno – sanitarnych – 59,
- umarzających postępowanie – 21,
- płaćniczych - 53,
- unieruchamiających zakłady - 0,
- liczba mandatów karnych - 3.

Wydawane nakazy dotyczyły głównie:

- przeprowadzenia lub uaktualnienia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy,
- dokonania rozeznania procesów technologicznych i występujących w nich czynników szkodliwych dla zdrowia w celu ich wytypowania do oznaczenia w środowisku pracy,
- obniżenia przekroczonych limitów stężeń i natężeń czynników szkodliwych,
- dokonania i udokumentowania oceny ryzyka zawodowego, w tym: stwarzanego przez czynniki chemiczne i biologiczne oraz hałas i drgania na stanowiskach pracy,
- 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 obłania pracowników środkami żrącymi,
- zapewnienia właściwego sposobu oznakowania pojemników i zbiorników zawierających chemikalia oraz miejsc magazynowania chemikaliów,
- założenia rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 lub 4 zagrożenia,
- zaproponowania pracownikom wykonującym prace związane z narażeniem na kontakt z czynnikami biologicznymi grupy 3 uodpornienia przy użyciu dostępnych szczepionek,
- zapewnienia pracownikom zatrudnionym w narażeniu na szkodliwe czynniki biologiczne odpowiednich szkoleń,
- 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,
- przekazania do DPWIS we Wrocławiu Informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych 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.

W roku sprawozdawczym nie wydano postanowień o nałożeniu grzywny celem przymuszenia do wykonania decyzji. Wydano dwa upomnienia, po których przedsiębiorca wykonał nakazy decyzji. Decyzje były 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 trzy mandaty na kwotę 1.200 zł.



## 6.2. Czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy

Na terenie działania Państwowego Powiatowego 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 2018 w 22 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 (6 zakładów),
- produkcja metali (3 zakłady),
- produkcja maszyn i urządzeń (2 zakłady).

Na koniec 2018 r. w 19 zakładach pracy stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia, co stanowiło 8,83 % będących w ewidencji w 2018 r. zakładów. W trzech 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) pyłów i czynników chemicznych oraz natężeń (NDN) hałasu, drgań, mikroklimatu gorącego i promieniowania podczerwonego, na koniec 2018 r., zatrudnionych było 803 pracowników (w roku 2017 - 555 osób; w roku 2016 - 719 osób), co przy ogólnej liczbie zatrudnionych w zakładach nadzorowanych stanowi 4,67 %.

Odnotowano wzrost liczby pracowników zatrudnionych w warunkach przekroczenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych o 44,7 % w stosunku do roku 2017. Jest to związane z wystąpieniem przekroczeń normatywów higienicznych czynników szkodliwych w sześciu dodatkowych zakładach, z których część została objęta nadzorem przez PPIS w Legnicy w 2018 r.

Najwięcej pracowników pracowało w narażeniu na przekroczone normatywy higieniczne 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 zmniejszenie stężenia ołowiu, miedzi oraz obniżenie 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 związku z tym, że w dalszym ciągu nie są to warunki zgodne z najwyższymi dopuszczalnymi stężeniami, KGHM Polska Miedź S.A. Oddział Huta Miedzi „Legnica” podejmuje nowe działania w celu uzyskania warunków pracy zgodnych z normami.

W tym celu Huta planuje dokonać w latach 2019 - 2020:

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

Ponadto są prowadzone szkolenia i uświadamianie pracowników o zasadach pracy w środowisku, w którym jest narażenie na ołów. W miejscach, gdzie w dalszym ciągu występują przekroczenia NDS i NDS jest kładziony nacisk na stosowanie środków ochrony indywidualnej, 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 zużyte maszyny i urządzenia na nowe.

### 6.3. Substancje i mieszaniny chemiczne

W 2018 r. w 87 zakładach przeprowadzono 108 kontroli w zakresie oceny realizacji wymogów dotyczących stosowania, produkcji, bądź wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin.

Podczas przeprowadzanych kontroli w 32 zakładach stwierdzono niezgodności w zakresie stosowania i wprowadzania do obrotu substancji i mieszanin chemicznych. W związku ze stwierdzanymi podczas kontroli nieprawidłowościami wydano 25 decyzji administracyjnych zobowiązujących przedsiębiorców do ich usunięcia.

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

- braku lub nieprawidłowej oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki chemiczne,
- braku instrukcji bezpieczeństwa i higieny pracy dotyczących postępowania z materiałami niebezpiecznymi oraz instrukcji określających sposób składowania, pakowania, załadunku i transportu materiałów niebezpiecznych,
- braku lub nieaktualnego spisu stosowanych substancji chemicznych niebezpiecznych oraz mieszanin niebezpiecznych,
- braku kart charakterystyki dla stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
- nie zapewnienia pracownikom dostępu do kart charakterystyki stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
- braku lub niewłaściwego sposobu oznakowania pojemników i zbiorników zawierających chemikalia oraz miejsc magazynowania chemikaliów,
- przechowywania chemikaliów w opakowaniach po środkach spożywczych,
- braku natrysków ratunkowych do obmycia całego ciała i natrysków do przemywania oczu,
- nie wyposażenia pracowników w odpowiednio dobrane środki ochrony indywidualnej,
- nie zapewnienia odpowiednich warunków magazynowania chemikaliów,
- nie zastosowania odpowiednich zabezpieczeń przed rozlewaniem i rozprzestrzenianiem się cieczy,
- niezgodnego z obowiązującymi przepisami oznakowania opakowań substancji i mieszanin chemicznych.

W związku ze stwierdzanymi niezgodnościami wydano 24 decyzje. W stosunku do jednego zakładu zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Decyzja została wydana w roku 2019 r. W stosunku do czterech zakładów zostało wszczęte postępowanie administracyjne, ale przedsiębiorcy usunęli nieprawidłowości przed wydaniem decyzji.

W zakresie wprowadzania do obrotu niebezpiecznych substancji i mieszanin chemicznych w 6 podmiotach stwierdzono, iż:

- oznakowania opakowań czterech produktów chemicznych nie spełniały obowiązujących w tym zakresie przepisów,
- karty charakterystyk dwóch produktów nie spełniały obowiązujących w tym zakresie przepisów,
- trzy podmioty nie opracowały karty charakterystyki dla wprowadzanych do obrotu mieszanin,
- dwa podmioty wprowadzające do obrotu mieszaniny niebezpieczne lub mieszaniny stwarzające zagrożenie nie poinformowały Inspektora do Spraw Substancji Chemicznych,
- trzy podmioty wprowadzały do obrotu niebezpieczne/stwarzające zagrożenie mieszaniny chemiczne – mieszaninę betonową – bez dołączonej do niej kopii elementów etykiety zgodnie z art. 17 rozporządzenia CLP,

- jeden podmiot wprowadzał do obrotu dla konsumentów mieszaninę klasyfikowaną jako żrącą bez zamknięcia utrudniającego otwarcie przez dzieci oraz wyczuwalnego dotykiem ostrzeżenia o niebezpieczeństwie.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami dot. wprowadzania do obrotu chemikaliów wydano 2 decyzje zobowiązujące przedsiębiorców do ich usunięcia.

W przypadku dwóch formulatorów i dwóch dystrybutorów postępowanie administracyjne zostało umorzone. Przedsiębiorcy usunęli nieprawidłowości przed wydaniem decyzji.

Ponadto o stwierdzonych nieprawidłowościach w zakresie klasyfikacji, karty charakterystyki i oznakowania opakowania poinformowano inspektorów, na których terenie ma siedzibę podmiot wprowadzający chemikalia do obrotu - wystosowano 4 pisma dotyczące niewłaściwego oznakowania i/lub kart charakterystyk produktów chemicznych.

Na terenie działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy nie ma podmiotów odpowiedzialnych za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktów biobójczych.

W 2018 r. skontrolowano 4 dystrybutorów i 1 zakład stosujący w swojej działalności produkty biobójcze. Przeprowadzono łącznie 5 kontroli.

Podczas kontroli nie stwierdzono niespełnienia przepisów w zakresie kontrolowanych produktów biobójczych.

#### 6.4. Czynniki rakotwórcze

Na terenie Legnicy w 53 zakładach występuje narażenie na czynniki rakotwórcze lub mutagenne występujące w środowisku pracy. Największa ilość pracowników narażona jest na związku arsenu w zakładzie KGHM Polska Miedź S.A. Oddział Huta Miedzi w Legnicy (625 osób) oraz w innych firmach świadczących usługi na rzecz Huty.

W 2018 roku przeprowadzono łącznie 29 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 czterech 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,
- trzech pracodawców nie prowadziło zgodnego z rozporządzeniem rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- dwóch pracodawców nie przekazało DPWIS we Wrocławiu właściwie sporządzonej Informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- trzech pracodawców nie przeprowadziło badań i pomiarów czynników rakotwórczych na stanowiskach pracy zgodnie z obowiązującą częstotliwością,
- trzech 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.

#### **6.5. Czynniki biologiczne**

W zakresie nadzoru nad czynnikami biologicznymi w 2018 r. przeprowadzono w 29 zakładach 30 kontroli w celu oceny realizacji przez pracodawców obowiązków wynikających z kodeksu pracy i rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki.

W trzech zakładach stwierdzono niespełnienie wymogów w tym zakresie. Wydano 3 decyzje zobowiązujące pracodawców do:

- aktualizacji oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki biologiczne,
- zaproponowania pracownikom wykonującym prace związane z narażeniem na kontakt z czynnikami biologicznymi grupy 3 uodpornienia przy użyciu dostępnych szczepionek,
- zapewnienia pracownikom zatrudnionym w narażeniu na szkodliwe czynniki biologiczne odpowiednich szkoleń.

#### **6.6. Nadzór nad środkami zastępczymi**

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

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

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

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

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

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

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

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

### **6.7. Choroby zawodowe**

Państwowa Inspekcja Sanitarna, realizując zadania dotyczące nadzoru nad warunkami pracy, prowadzi postępowanie administracyjne w sprawie występowania chorób zawodowych. W toku postępowania Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydaje imienną decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej, bądź o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej lub decyzje umarzające w tym zakresie postępowanie. W ramach prowadzonego postępowania administracyjnego w 2018 r. wpłynęło łącznie 8 podejrzeń chorób zawodowych. W wyniku przeprowadzonych postępowań wyjaśniających wydano 5 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej, 3 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej oraz 2 decyzje umarzające postępowanie.

W 2018 r. stwierdzono:

- Choroby zakaźne lub pasożytnicze – borelioza – 3 przypadki,
- Choroby zakaźne lub pasożytnicze – WZW typ C – 1 przypadek,
- Przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy - zespół cieśni w obrębie nadgarstka – 1 przypadek.

Liczba stwierdzonych chorób zawodowych, w porównaniu do 2017 r., zwiększyła się o 4 przypadki.

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 16 dochodzeń epidemiologicznych w środowisku pracy dotyczących spraw prowadzonych w tutejszej stacji oraz dla innych inspektorów, w ramach których sporządzono 28 kart oceny narażenia zawodowego.

### **7. Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego**

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

- strategicznych ocen oddziaływania na środowisko,
- opiniowania studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego oraz miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,
- wyrażania opinii o potrzebie lub braku potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko oraz określania zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko w przypadku wystąpienia takiej potrzeby, dla przedsięwzięć mogących zawsze znacząco oddziaływać na środowisko lub przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko,
- opiniowania środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia,
- opiniowania projektu planu remediacji historycznego zanieczyszczenia powierzchni ziemi,
- opiniowania warunków przeprowadzenia działań naprawczych w odniesieniu do szkody w środowisku,

- opiniowania lokalizacji inwestycji celu publicznego i uzgadniania warunków zabudowy,
- uzgadniania dokumentacji projektowej,
- dopuszczania do użytkowania obiektów budowlanych, ze szczególnym uwzględnieniem obiektów objętych nadzorem bieżącym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy,
- opiniowania warunków, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia ośrodka medycznie wspomaganey prokreacji i banku komórek rozrodczych i zarodków.

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

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

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

- przeprowadzono - 33 kontrole obiektów budowlanych,
- PPIS w Legnicy wydał:
  - 1 opinię dotyczącą projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, w tym: 0 opinii negatywnych, oraz zaopiniował w trybie art. 25 ust. 2 (poprzez nieprzedstawienie stanowiska): 1 projekt studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy;
  - 1 opinię dotyczącą projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, w tym: 1 opinię negatywną, oraz zaopiniował w trybie art. 25 ust. 2 (poprzez nieprzedstawienie stanowiska): 10 projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego;
  - 0 opinii dotyczących odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, w tym 0 opinii stwierdzających brak możliwości odstąpienia od strategicznej oceny oddziaływania na środowisko;
  - 20 opinii dotyczących potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym: 1 opinię o potrzebie przeprowadzenia oceny, 19 opinii o braku potrzeby przeprowadzenia oceny;
  - 4 opinie dotyczące środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia, w tym: 0 opinii negatywnych;

- 6 opinii dotyczących dokumentacji projektowej, w tym: 1 opinię negatywną;
  - 32 opinie dotyczące dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych i stwierdzające spełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych, w tym: 0 opinii zgłaszających sprzeciw;
- oraz: 32 – stanowisk w trybie art. 56 ust. 2 ustawy Prawo budowlane (14 dni):
- 16 opinii w sprawach nie wymienionych powyżej (np.: warunków zabudowy, lokalizacji inwestycji celu publicznego, usytuowania wyrzutni powietrza na poziomie terenu, zastosowania materiałów do dystrybucji lub uzdatniania wody itp.).

Na wniosek Wójtów, Burmistrzów i Prezydentów opiniowano dokumenty opracowane dla studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin oraz miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, lub wprowadzanych zmian do już obowiązujących dokumentów planistycznych. Oceniano, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, projektowane zmiany w gospodarce przestrzennej, która ma wpływ na zdrowie i życie mieszkańców terenów podlegających przekształceniom. Zwracano uwagę na takie planowanie i kształtowanie przestrzeni, aby po zrealizowaniu planowanych zmian, ludzie nie byli narażeni na jakiegokolwiek uciążliwości spowodowane złym zagospodarowaniem terenów przez nowe inwestycje. Planowane przedsięwzięcia winny zapewnić odpowiednie warunki życia dla obecnych i przyszłych mieszkańców okolicznych terenów.

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

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

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

Nowe inwestycje realizowane przez gminy i inwestorów prywatnych są projektowane zgodnie z wymaganiami sanitarnohigienicznymi i wykonane w taki sposób, by spełniały wymagania higieniczne i zdrowotne. Ponadto są one wykonane w coraz wyższym standardzie, co podwyższa komfort życia mieszkańców, klientów lokali usługowych, pacjentów podmiotów leczniczych czy komfort pracy pracowników. Nowe zrealizowane przedsięwzięcia to, np.: część drogi S3, mosty, wiadukt, parkingi (w tym MOP – miejsce obsługi podróżnych), obiekty usługowe, budynki mieszkalne, placówki oświatowe (żłobki, przedszkola czy szkoła katolicka), przychodnia lekarska, zakłady produkcyjne, infrastruktura techniczna i inne. Przy realizacji przedsięwzięć stosowane są nowoczesne technologie, mające na celu ochronę środowiska naturalnego i zdrowia mieszkańców miasta Legnicy.

Stanowiska w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajmowane są wyłącznie na wniosek zainteresowanych stron lub w związku z prowadzeniem postępowań przez wójta, burmistrza czy prezydenta miasta, dotyczących zagospodarowania terenu czy planowanych inwestycji, w których ocenia się projektowane rozwiązania tak, aby nie miały negatywnego wpływu na życie i zdrowie ludzi. Poprzez takie działania polepszy się jakość środowiska



naturalnego, jakość życia i zdrowia mieszkańców terenu, nad którym sprawuje się zapobiegawczy nadzór sanitarny.

Mając na uwadze prowadzone działania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w 2018 r. można stwierdzić, że ogólny stan sanitarny miasta Legnicy uległ znacznej poprawie.

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

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

**8.2. Trzymaj formę** - program edukacyjny dla starszych klas szkół podstawowych i III klas gimnazjalnych dotyczący promowania zasad zbilansowanej diety i aktywności fizycznej. Ogółem liczba osób uczestniczących w programie w roku szkolnym 2017/2018 – **1.639** uczniów. Pracownicy przeprowadzili działania edukacyjne w 11 placówkach oświatowych w formie zajęć edukacyjnych. Przeprowadzono dystrybucję materiałów połączoną z instruktażem, pięć wizytacji programu oraz przeprowadzono dwie prelekcje dla rodziców o tematyce racjonalnego żywienia. Przygotowano i przeprowadzono wykład w trakcie Legnickich Dni Konsumenta, uczestniczono w Szkolnych Dniach Profilaktyki.

Przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla studentów PWSZ w Legnicy na kierunku dietetyka. Uczestniczono w festynach. Opracowano sześć prezentacji multimedialnych.

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

**8.3. Bieg po zdrowie** – program edukacyjny dla uczniów klas czwartych szkół podstawowych. Program na rzecz ograniczania palenia tytoniu oraz ograniczania ekspozycji na dym tytoniowy. W programie uczestniczyło **142** uczniów z czterech szkół podstawowych (siedem oddziałów) w tym dwie z powiatu legnickiego oraz około **131** rodziców. Zasięg 273. Przeprowadzono dystrybucję materiałów połączoną z instruktażem, cztery wizytacje programu.

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

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

#### **8.6. Wybierz Życie – Pierwszy Krok**

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

#### **8.7. Profilaktyka Zakażeń Bakteryjnych**

Celem podejmowanych działań jest poszerzenie wiedzy dotyczącej ryzyka wystąpienia zakażeń bakteryjnych i zachowania właściwej higieny ciała i otoczenia. Program jest kierowany do wszystkich typów placówek edukacyjnych zaczynając od przedszkoli skończywszy na szkołach ponadgimnazjalnych. Do poszczególnych grup wiekowych przygotowano trzy scenariusze zajęć i trzy prezentacje multimedialne. Zajęcia edukacyjne połączone są z możliwością poznania pracy laboratorium lub wykonania ćwiczeń ślepego posiewu mikrobiologicznego na pożywce lub sprawdzenia czystości rąk pod lampą UV z ciemnią. W programie uczestniczyły **22** placówki – zasięg – **1923** uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne) oraz przeprowadzono edukację rodziców – **35** osób. Łącznie zasięg – **1958**.

#### **8.8. 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 - sieciorizm”. W programie uczestniczyły **12** placówek – zasięg – **1426** uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne) oraz przeprowadzono pedagogizację rodziców – **380** osób. Łącznie zasięg – **1806**.

#### **8.9. Promocja Zdrowia Psychicznego – Depresja**

Celem podejmowanych działań jest zwiększenie świadomości na temat depresji, czym jest, jakie są jej rodzaje, objawy, formy pomocy. Program jest kierowany do uczniów szkół podstawowych klas VII-VIII, uczniów III klas gimnazjów, szkół średnich oraz rodziców i grona

pedagogicznego. Na potrzeby zajęć opracowano prezentację multimedialną „DEPRESJA” oraz materiały samopomocowe. W programie uczestniczyło 7 placówek – zasięg – 1035 uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne) oraz przeprowadzono edukację rodziców – 90 osób. Łącznie zasięg – 1125.

## **8.10. Interwencje nieprogramowe**

### **8.10.1. Akcja Zimowa**

Zorganizowano cztery narady z organizatorami wypoczynku zimowego. Przeprowadzono 6 prelekcji dla dzieci uczestniczących w półkoloniach Młodzieżowego Centrum Kultury w Legnicy, Ekobiblioteki i Klubu Mieszkańców AGATKA – ogółem 422 uczestników. Opracowano dwa scenariusze zajęć.

Partnerzy: MCK Legnica, Ekobiblioteka Legnica, Klub Mieszkańców Agatka.

### **8.10.2. Akcja Letnia**

Zorganizowano 1 naradę oraz akcję informacyjną o szczepieniach dla osób wyjeżdżających za granicę (29 instruktaży w biurach podróży) i akcję informacyjną dla osób korzystających z wypoczynku letniego w trakcie festynu ZSI oraz na Kąpielisku Kormoran (2 punkty informacyjne) - przedstawiono założenia bezpiecznej akcji letniej oraz informacje o unikaniu nadmiernej ekspozycji na słońce. Pracownicy sekcji przeprowadzili 14 zajęć edukacyjnych dot. zdrowego stylu życia, zagrożeń wynikających z niewłaściwego przechowywania żywności, utrzymania właściwej higieny w okresie letnim oraz bezpiecznych wakacji dla dzieci uczestniczących w półkoloniach oraz dzieci z przedszkoli – ogółem w działaniach edukacyjnych uczestniczyło 824 dzieci.

Podczas imprezy miejskiej organizowanej przez OSIR Legnica oraz szkolnego festynu obsługiowano punkty informacyjne, w których podejmowano tematy związane z środkami zastępczymi, paleniem tytoniu oraz zdrowym stylem życia, dystrybuowano materiały edukacyjne.

Partnerzy: Kąpielisko Kormoran, Ośrodek Sportu i Rekreacji, MCK Legnica, Ekobiblioteka Legnica, ODK Kopernik, KM Agatka, biura podróży.

### **8.10.3. Światowy Dzień Zdrowia**

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

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

### **8.10.4. Światowy Dzień bez Tytoniu**

Zorganizowano jedną naradę z partnerami. Przygotowano punkt informacyjny dla uczestników festynu przy Zespole Szkół Integracyjnych w Legnicy – zasięg 300 osób. Zorganizowano punkt informacyjny dla pracowników zakładu LEAR, wykonywano badania z wykorzystaniem miernika tlenku węgla w wydychanym powietrzu – 50 pracowników. Zasięg ogółem 460 uczestników.

Partnerzy: Zespół Szkół Integracyjnych, LEAR.

### **8.10.5. Światowy Dzień Rzucania Palenia**

Zorganizowano jedną naradę z partnerami. Współorganizowano Rejonową Olimpiadę Wiedzy o Uzależnieniach i Chorobie AIDS – przygotowano arkusze pytań i uczestniczono w obradach

jury - 51 uczestników. Przygotowano dwa punkty informacyjne dla pracowników zakładu TAURON i Hipermarketu B1 w Legnicy - problematyka biernego i badania miernikiem tlenu węgla w wydychanym powietrzu – zasięg 42 osoby. Przeprowadzono dwa wykłady z wykorzystaniem prezentacji, wykonywano badania z wykorzystaniem miernika tlenu węgla w wydychanym powietrzu.

Dystrybuowano materiały edukacyjne.

Partnerzy: Tauron, Szkolne Schronisko Młodzieżowe, MONAR, Urząd Miasta, Hipermarket B1.

#### **8.10.6. Światowy Dzień Seniora**

Przeprowadzono jedną naradę z współorganizatorami działań. Uczestniczono w Legnickich Dniach Seniorów. Przeprowadzono dwa wykłady klubu seniora przy ODK Kopernik i przy Legnickiej Bibliotece Publicznej. Zasięg: 233 osoby.

Partnerzy: ODK Kopernik, Legnicka Biblioteka Publiczna, LCK, Forum Legnickich Seniorów.

#### **8.10.7. Profilaktyka zażywania nowych substancji psychoaktywnych**

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

#### **8.10.8. Światowy Dzień AIDS**

W ramach obchodów Światowego Dnia AIDS zorganizowano naradę, zajęcia edukacyjne dla uczniów dwóch szkół ponadgimnazjalnych – 162 uczestników. Propagowano badania w kierunku HIV. Zasięg - 188 uczestników.

#### **8.10.9. Profilaktyka Używania Alkoholu**

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

#### **8.10.10. Profilaktyka Narkomanii**

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

**8.10.11. Zapobieganie negatywnemu wpływu czynników fizycznych na zdrowie ludzi – Niebezpieczne Decybele** - w celu zwiększenia wiedzy o szkodliwym wpływie hałasu na zdrowie i samopoczucie przeprowadzono w 4 podmiotach 7 interwencji (zajęć i wykładów) dla 277 uczestników.

Partnerzy: Ekobiblioteka i placówki edukacyjne

**8.10.12. Profilaktyka Zatruc Pokarmowych** – akcja informacyjna, kierowana do rodziców dzieci przystępujących do I Komunii Świętej, w celu wyeliminowania zatruc pokarmowych – 14 Parafii Rzymsko-Katolickich. Zasięg około 2000 uczestników.

Partnerzy: parafie rzymsko-katolickie.

**8.10.13. Profilaktyka chorób nowotworowych** – głównym celem akcji profilaktycznej jest zachęcenie mam do wykonywania badań przesiewowych dla kobiet – cytologii – **50** przedszkoli otrzymało materiały dla 4000 rodziców i opiekunów, zorganizowano punkt informacyjny i naukę samobadania piersi dla pracownic zakładu LEAR – **80** kobiet oraz uczestniczono w marszu zorganizowanym przez Europa Donna – **100** uczestników. Zasięg: **4191**.

Partnerzy: LEAR, Europa Donna, Dolnośląskie Centrum Onkologii we Wrocławiu.

**8.10.14. Profilaktyka wszawicy – zapobieganie pedikulozie** – opracowano prelekcję dla rodziców dzieci w wieku przedszkolnym oraz szkolnym dot. dróg zakażenia, symptomów, trybu postępowania w przypadku pojawienia się problemu wszawicy i świerzbu. Dystrybucja materiałów. Przeprowadzono jeden wykład dla rodziców dzieci przedszkolnych – **12** rodziców.

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

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

## 9. Podsumowanie

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

**9.2.** Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie miasta Legnicy jest stabilna i nie budzi niepokoju. Zarejestrowane w roku 2018 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 stanowiły niebezpieczeństwa dla ogółu mieszkańców naszego miasta.

**9.3.** Woda dostarczana mieszkańcom Legnicy przez wodociąg sieciowy LPWiK S.A. spełnia wymagania określone przepisami i jest bezpieczna dla zdrowia ludzkiego. Bieżąca kontrola sanitarna jakości wody do spożycia, realizowana zarówno w ramach nadzoru sprawowanego przez PPIS w Legnicy, jak i w ramach kontroli wewnętrznej, prowadzonej przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne, pozwala w porę uchwycić nieliczne przypadki zanieczyszczenia wody i podjąć stosowne działania naprawcze.

**9.4.** Mając na uwadze względy zapewnienia bezpiecznego wypoczynku mieszkańcom Legnicy, zasadne jest, żeby w przyszłych sezonach kąpielowych na terenie obiektu „Kormoran” w Legnicy organizowane było kąpielisko odpowiadające wymaganiom określonym w ustawie z dnia 20 lipca 2017 r. Prawo wodne (Dz. U. z 2018 r. poz. 2268, z późn. zm.), zamiast miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli. Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli mogą być organizowane w przypadku, gdy nie jest uzasadnione utworzenie kąpieliska i na okres nie dłuższy niż 30 dni w roku kalendarzowym. Rozwiązanie takie zostało zaproponowane dla zapewnienia bezpieczeństwa osobom kąpiącym się podczas zorganizowanego krótkotrwałego wypoczynku letniego, jak: obozy młodzieżowe, harcerskie, okazjonalne ośrodki wypoczynkowe, campingi, pola namiotowe czy gospodarstwa agroturystyczne.

- 9.5. W celu poprawy estetyki i stanu sanitarnego miasta istnieje potrzeba: większej mobilizacji zarządców i właścicieli wszystkich posesji w mieście do stałego utrzymywania ich we właściwym stanie sanitarno-porządkowym oraz wypełniania przez właścicieli zwierząt domowych obowiązku usuwania z terenów użytku publicznego zanieczyszczeń spowodowanych przez te zwierzęta.
- 9.6. Stan sanitarno-techniczny placówek nauczania i wychowania był dobry i utrzymywał się na podobnym poziomie jak w latach ubiegłych.
- 9.7. Brak zapewnienia odpowiedniego stanu sanitarno-higienicznego obiektu oraz prawidłowych warunków do utrzymania higieny osobistej dzieci i młodzieży stwierdzono w 1 placówce. W ciągu roku udało się uzyskać poprawę w w/w zakresach.
- 9.8. W części szkół i innych obiektów, w okresie wakacji letnich, przeprowadzono prace remontowe i naprawcze, co wpłynęło na poprawę stanu sanitarno-technicznego oraz poprawiło estetykę zakładów nauczania i wychowania.
- 9.9. Stwierdzono zadowalający odsetek zakładów z wdrożonym systemem HACCP.
- 9.10. W roku sprawozdawczym nie odnotowano zatruc pokarmowych.
- 9.11. Odnotowano wzrost liczby pracowników zatrudnionych w warunkach przekroczenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych o 44,7 % w stosunku do roku 2017. Najwięcej pracowników pracowało w narażeniu na przekroczone normatywy higieniczne mikroklimatu gorącego, promieniowania podczerwonego oraz czynników chemicznych.
- 9.12. Liczba stwierdzonych chorób zawodowych, w porównaniu do 2017 r. zwiększyła się o cztery przypadki.
- 9.13. Realizowano programy i prowadzono akcje w zakresie profilaktyki i promocji zdrowia mające na celu kształtowanie postaw i nawyków prozdrowotnych mieszkańców Legnicy. Szczególnie zwracano uwagę na promowanie zasad zbilansowanej diety i aktywności fizycznej oraz przekazywanie informacji o szkodliwości palenia, kształtowanie odpowiedzialności za własne zdrowie i otoczenia (problem biernego palenia) oraz negacji palenia i wprowadzenie mody na niepalenie tytoniu.

PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
w Legnicy  
*Janek Watral*  
Janek Watral