

**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W LEGNICY**



**OCENA STANU SANITARNEGO
MIASTA LEGNICY
ZA ROK 2022**

Legnica, luty 2023 rok

SPIS TREŚCI

L.p.	Zakres działań	Strona
1.	Wprowadzenie	3
2.	Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych	4
3.	Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia oraz stan sanitarno-porządkowy miasta i wybranych obiektów użyteczności publicznej	8
4.	Stan sanitarny zakładów nauczania i wychowania	18
5.	Stan sanitarny zakładów produkujących i wprowadzających do obrotu żywność, oraz zakładów żywienia zbiorowego	22
6.	Zagrożenie środowiska pracy z uwzględnieniem chorób zawodowych	39
7.	Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	48
8.	Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia	51
9.	Podsumowanie	54

1. Wprowadzenie

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

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

Skala realnych i potencjalnych zagrożeń decyduje o tym, jakie czynniki środowiskowe powinny być przedmiotem systematycznego nadzoru i wynikających z nich działań represyjnych i interwencyjnych. Dla oceny stanu warunków zdrowotnych mieszkańców miasta Legnicy istotne znaczenie mają te elementy otoczenia, które związane są z masową i długotrwałą ekspozycją na czynniki patogenne, jak np.: zanieczyszczona mikrobiologicznie lub chemicznie żywność, która może wywołać istotne skutki zdrowotne; woda przeznaczona do spożycia przez ludzi, która może być źródłem groźnych zakażeń lub 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 w ramach studiów podyplomowych swoje kwalifikacje zawodowe kadra, pozwalają Państwowej Inspekcji Sanitarnej na obiektywną, ocenę stanu sanitarnego, która uwzględnia zarówno istniejące, jak i mogące się pojawić zagrożenia dla zdrowia ludzi.

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

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

2. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie miasta Legnicy w roku 2022 była zdominowana przez pandemię koronawirusa w I półroczu oraz zachorowania na grype i choroby grypopodobne w II połowie roku. Zakażenie wirusem SARS-CoV-2 stwierdzono u 5784 osób, z których hospitalizowano 260 pacjentów, a 73 z nich zmarło. Pracownicy inspekcji sanitarnej przeprowadzali wywiady epidemiologiczne z każdą osobą zakażoną oraz obejmowali nadzorem bliskie otoczenie tej osoby.

Natomiast sytuacja epidemiologiczna pozostałych chorób zakaźnych od wielu lat jest stabilna i nie budzi niepokoju. Zarejestrowane w roku 2022 zachorowania na niektóre choroby zakaźne, analogicznie jak w latach ubiegłych, miały charakter sezonowy lub były kontynuacją trendów wieloletnich obserwowanych wcześniej. Pojedyncze zachorowania na choroby zakaźne zagrażające życiu nie były niebezpieczne dla ogółu mieszkańców naszego miasta.

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

Lp	Jednostka chorobowa		Kod wg ICD-10	2021		2022	
				liczba zachorowań	zapadalność na 100 tys. mieszkańców	liczba zachorowań	zapadalność na 100 tys. mieszkańców
1.	Salmonelozy	zatrucia pokarmowe	A02.0	11	11,2	3	3,2
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	ogółem		73	74,5	35	37,4
		w tym dzieci do lat 2	A04	4	-	1	-
3.	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe u dzieci do lat 2	inne określone i nie określone	A05	0	-	0	-
4.	Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe	ogółem		27	27,6	85	90,9
		w tym dzieci do lat 2	A08	15	-	41	-
5.	Biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu u dzieci do lat 2	ogółem	A09	5	5,1	44	47,1
		w tym dzieci do lat 2	A09	2	-	13	-
6.	Płonica (szkarlatyna)		A38	6	6,1	14	15,0
7.	Choroba meningokokowa	ogółem	A39	1	1,0	0	-
8.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień		Z20.3/ Z24.2	5	5,1	13	13,9
9.	Ospa wietrzna		B01	25	25,5	291	311,3
10.	Różyczka		B06	0	0	0	0
11.	Wirusowe zapalenie wątroby	typu B	B16, B18.0-1	4	4,1	6	6,4
		typu C	B17.1B 18.2	11	11,2	11	11,8

12.	Świnka (nagminne zapalenie przyusznicy)	B26	1	1,0	1	1,1	
13.	Grypa	ogółem	J10-J11	4499	4592,8	10985	11752,1
		w tym dzieci (0-14)		2129	-	5645	-

2.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

2.1.1. Biegunki u dzieci do lat 2

Biegunki u dzieci do lat 2 zgłaszane są jako bakteryjne lub wirusowe zakażenia jelitowe (A04 i A08) oraz biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu (A09). Ich ilość w roku 2022 zwiększyła się ponad dwukrotnie w porównaniu do roku 2021.

W roku 2022, podobnie jak w latach poprzednich, w materiale pobranym od dzieci z bakteryjnym zakażeniem jelitowym najczęściej hodowano mieszaną florę chorobotwórczą oraz grzyby. Ilość tych zakażeń w roku sprawozdawczym była o 3 przypadki mniejsza niż rok wcześniej, jest to ciągle liczba niewielka, nie wzbudzająca niepokoju.

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

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

Dzieci do lat 2 z biegunką hospitalizowane są zwykle na oddziałach dziecięcych Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy oraz Szpitala ZOZ w Lubinie. W roku sprawozdawczym hospitalizowano 43 dzieci, co stanowiło 78,2% 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 od stycznia do kwietnia.

2.1.2. Zatrucia pokarmowe

W 2022 roku zarejestrowano ogółem 3 przypadki bakteryjnych zatruc pokarmowych, wywołanych pałeczkami salmonelli oraz jedno bakteryjne zatrucie pokarmowe nieokreślone.

Ogólna zapadalność z powodu bakteryjnych zatruc pokarmowych wyniosła 4,3/100 tys. mieszkańców i była trzykrotnie niższa w porównaniu do roku ubiegłego.

Zakażenia spowodowane pałeczkami Salmonella wystąpiły u trojga dzieci: dwóch dwuletnich dziewczynek i 8-letniego chłopca. U wszystkich zakażonych wyhodowano pałeczki Salmonella Enteritidis, wszyscy byli hospitalizowani. Zakażenia salmonellą rejestrowano w miesiącach letnich, od kwietnia do września.

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 2022 zarejestrowano 17 zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B i C. Współczynnik zapadalności wyniósł 18,2/100 tys. mieszkańców w porównaniu do 15,3/100 tys. mieszkańców w roku ubiegłym. Może to świadczyć, że sytuacja po pandemii koronawirusa powoli się stabilizuje, coraz więcej osób wykonuje badania, poddaje się leczeniu, a wyniki badań i zgłoszenia zachorowań przesyłane są do inspekcji sanitarnej.

Chorzy na wzw typu B i C mieli wcześniej wykonywane zabiegi endoskopowe, badania laboratoryjne, operacje, transfuzje krwi, leczenie stomatologiczne, ale także byli wśród nich osoby mające za sobą pobyt w zakładzie karnym.

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

2.3. Zachorowania na choroby zakaźne wieku dziecięcego

W roku sprawozdawczym liczba zachorowań na płonicę zwiększyła się dwukrotnie w porównaniu do roku 2021, zapadalność wyniosła 15,0/100 tysięcy mieszkańców. Zachorowania rejestrowano od kwietnia do grudnia, z przewagą w okresie wiosenno-letnim. Dotyczyły one głównie dzieci do lat 6, najczęściej wystąpiło w grupie wiekowej od 3 do 6 lat. Zachorował także jeden 29-letni mężczyzna. W roku sprawozdawczym żadna osoba nie była hospitalizowana z powodu zachorowania na płonicę.

Dwunastokrotny wzrost zachorowań odnotowano w przypadku ospy wietrznej. Współczynnik zapadalności wyniósł 311,3/100 tys. w porównaniu do 25,5/100 tys. mieszkańców w roku 2021. Zachorowania występowały przez cały rok, najczęściej od miesiąca kwietnia do lipca oraz w listopadzie i grudniu. Wśród dzieci i młodzieży do lat 14 zarejestrowano 274 osoby chore, co stanowi 94,2% zachorowań. Pozostałe przypadki wystąpiły w grupie wiekowej 15-39 lat. Z powodu ospy wietrznej hospitalizowano sześć osób.

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

2.4. Zachorowania na grypę sezonową

W roku sprawozdawczym liczba zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę i choroby grypopodobne była 2,5-krotnie wyższa niż w roku 2021. Zapadalność wzrosła z 4592,8/100 tys. mieszkańców do 11752,1/100 tys. mieszkańców. Szczyt zachorowań odnotowano w miesiącach zimowych: listopadzie i grudniu. Dzieci do lat 14 stanowiły 51,4% chorych, natomiast wśród dzieci najmłodszych do lat 4 wystąpiły aż 3204 przypadki grypy i chorób grypopodobnych, czyli 29,2% ogółu zachorowań.

W roku 2022 zgłoszono także 51 potwierdzonych przypadków zachorowań na grypę, z czego dzieci do lat 14 stanowiły 80,4% (41 zachorowań), hospitalizowano z powodu tej choroby 45 osób, w tym wszystkie dzieci.

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 2022 w punktach szczepień na terenie Legnicy i powiatu legnickiego zaszczepiło się przeciw grypie 5214 osób, co stanowi zaledwie 3,5% ogółu populacji naszego powiatu. Grypa jest poważną chorobą, która może powodować powikłania zagrażające życiu. Szczepienia przeciw grypie chronią zarówno przed samym zachorowaniem, jak i poważnymi powikłaniami, jednak nie cieszą się one takim zainteresowaniem, jakiego należałoby oczekiwać. W przypadku tej szczepionki barierą zaporową na pewno nie jest jej cena, która zwykle nie przekracza kwoty 40-50 zł. Sytuacja ta uległaby poprawie, gdyby w większym stopniu zaangażowali się w nią lekarze podstawowej opieki zdrowotnej oraz

lekarze specjaliści, gdyż dla pacjentów są oni większymi autorytetami, niż przedstawiciele firm farmaceutycznych czy inspekcji sanitarnej.

2.5. Styczność i narażenie na wściekłość / potrzeba szczepień

W 2022 roku na terenie działania PSSE w Legnicy nie zarejestrowano zachorowań na wściekłość wśród ludzi i nie zgłoszono ognisk wściekłości u zwierząt.

Ogółem w roku sprawozdawczym pogryzionych przez zwierzęta znane i nieznanego zostało **98 osób**, z czego **13** zaszczepiono przeciwko wściekłości ze wskazań lekarskich. Osoby szczepione miały kontakt z psami, które zbiegły i nie można było przeprowadzić ich obserwacji, bezpiecznymi kotami oraz dzikami. Hospitalizowano dwóch chłopców, z których jeden został pogryziony przez dziką, a drugi przez nieznanego psa.

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

2.6. Choroby zakaźne rzadko występujące

2.6.1. Inwazyjna choroba pneumokokowa

Inwazyjną chorobę pneumokokową zdiagnozowano w roku 2022 u **4 osób**:

- posocznicę stwierdzono u trzech osób w wieku 51, 60 i 79 lat. Wszyscy w stanie ciężkim z dusznością, bólami głowy, zapaleniem płuc trafili do szpitala w Legnicy i Bolesławcu. Jedno zachorowanie zakończyło się zgonem pacjenta.
- zapalenie płuc wywołane przez *Streptococcus pneumoniae* zdiagnozowano u kobiety w wieku 67 lat. Przebieg choroby był średnio ciężki, ale zakończony wyzdrowieniem.

2.6.2. Kleszczowe zapalenie mózgu

Zachorowanie zdiagnozowano u 38-letniego mężczyzny. Chory z silnym bólem głowy, sztywnością karku i wymiotami został przyjęty do Szpitala w Wałbrzychu, gdzie rozpoznano neuroinfekcję. Przebieg zachorowania był średni, zakończony wyzdrowieniem pacjenta.

2.6.3. Borelioza - choroba z Lyme

W roku 2022 na terenie Legnicy zarejestrowano ogółem **24** przypadki zachorowań na boreliozę. Hospitalizowano z powodu tej choroby 10-letnią dziewczynkę z porażeniem nerwu twarzonego w Oddziale Pediatrycznym Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy. U dziecka zdiagnozowano **neuroboreliozę**.

Wśród osób, które zachorowały, wszystkie miały rumień wędrujący, wielu chorych skarżyło się także na bóle stawów i osłabienie. Najwięcej zachorowań zarejestrowano w miesiącach ciepłych od maja do października, ale pojedyncze przypadki zgłaszane były także w listopadzie i lutym. Związane jest to na pewno z ocieplaniem się klimatu w Polsce i na świecie, co powoduje, że owad ten żeruje prawie przez cały rok. Teren, na którym doszło do kontaktu z kleszczem, to najczęściej własna działka, park miejski lub las, ale także cmentarz czy plac zabaw. Dane te mogą świadczyć o coraz większej ilości zakażonych kleszczy żyjących w miejscach, które kiedyś określano jako bezpieczne. Na szczęście coraz większa jest wiedza lekarzy oraz ogółu społeczeństwa na temat boreliozy. Wielu chorych nie pamięta ukłucia przez kleszcza, ale po zauważeniu rumienia wędrującego zgłasza się do lekarza. Pacjenci z reguły trafiają najpierw do placówki podstawowej opieki zdrowotnej, skąd kierowani są do Poradni Chorób Zakaźnych w Legnicy, szybko diagnozowani, a zgłoszenia zachorowań na bieżąco trafiają do PSSE.

2.7. Nadzór nad punktami szczepień

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

Największym problemem jest szybko zwiększająca się liczba rodziców, którzy świadomie i konsekwentnie nie szczepią swoich dzieci. Według stanu na dzień 31 grudnia 2022r. liczba rodziców, którzy nie wyrażają zgody na szczepienie dzieci, wynosiła już **982** osoby, co oznacza, że nie zaszczepionych zgodnie z Programem Szczepień Obowiązkowych jest już **639** dzieci. Niepokojące jest zjawisko rosnącej liczby dzieci nie szczepionych od urodzenia oraz rodziców, którzy nie chcą szczepić swoich dzieci przeciwko zakażeniom pneumokokowym. Patogen ten wywołuje bardzo poważne i często zagrażające życiu zapalenia opon mózgowych i posocznice. Inwazyjna choroba pneumokokowa prawie nigdy nie kończy się wyzdrowieniem bez powikłań, a te to przeważnie amputacje kończyn lub ich fragmentów zaatakowanych martwicą. Przez wiele lat wakcynolodzy zabiegali o to, żeby szczepienia takie weszły do Programu Szczepień Obowiązkowych, niestety wiele osób nie chce z nich skorzystać dla swoich dzieci.

Pracownicy PSSE w Legnicy wykonują szereg działań mających na celu zwiększenie skuteczności egzekwowania obowiązku szczepień ochronnych przez osoby uchylające się. W roku sprawozdawczym wystawiono **42** upomnienia oraz **96** wezwań do wykonania zaległych szczepień dla rodziców uchylających się od szczepień swoich dzieci.

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

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

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

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

Wodociąg Legnickiego Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji S.A. w Legnicy zasilany jest z ujęcia powierzchniowego na rzece Kaczawie. Wyniki badań jakości wody ujmowanej z rzeki, przeprowadzone w 2022 r. wskazywały, że jej jakość, z uwagi na zanieczyszczenie mikrobiologiczne (bakterie grupy coli) odpowiadała kategorii A3, natomiast parametry *Escherichia coli* oraz *Enterokoki* odpowiadały wartością kategorii A2, zdefiniowanej w rozporządzeniu Ministra Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej z dnia 29 sierpnia 2019 r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać wody powierzchniowe wykorzystywane do zaopatrzenia ludności w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). Większość parametrów fizyko-chemicznych odpowiadała wartościom charakteryzującym wody kategorii A1. Parametry takie jak żelazo, mangan i azot Kjeldahla przyjmowały wartości odpowiadające kategorii A2.

Zastosowany w wodociągu wielostopniowy system uzdatniania wody, w tym m. in. infiltracja przez warstwę gruntów żwirowych, pozwala uzyskać wodę o jakości zgodnej z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). Ujmowana z rzeki

Kaczawy woda poddawana była w Zakładzie Produkcji Wody LPWiK S.A. procesom uzdatniania, takim jak: infiltracja, napowietrzanie, sedymentacja, filtracja, naświetlanie promieniami UV oraz dezynfekcja chlorem gazowym.

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

3.2. Jakość wody

W 2022 r., w ramach nadzoru sanitarnego nad jakością wody, prowadzonego przez PPIS w Legnicy oraz w ramach kontroli wewnętrznej realizowanej przez LPWiK S.A. zbadano 129 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pochodzącej z wodociągu LPWiK S.A., pobranych na terenie miasta Legnica.

Badania jakości wody zostały przeprowadzone w laboratorium PSSE w Legnicy oraz w innych uprawnionych laboratoriach posiadających udokumentowany system jakości prowadzonych badań wody. W próbkach wody pobranych dnia 09.08.2022 r. w Legnicy przy ul. Wierzyńskiego (hydrant) stwierdzono obecność bakterii grupy coli (2 jtk). Powtórne badania próbek wody, pobranych dnia 16.08.2022 r. po przeprowadzeniu działań naprawczych, wykazały jej dobrą jakość. Badania wody pobranej dnia 06.09.2022 r., w punktach poboru zlokalizowanych w Legnicy przy ul. Gumińskiego i ul. Bieszczadzkiej 1 wykazały nieakceptowalny smak (geosmina).

W związku z powyższym PPIS w Legnicy zwrócił się do LPWiK S.A. o ustalenie przyczyny pogorszenia jakości wody i niezwłoczne podjęcie działań naprawczych, zmierzających do zapewnienia właściwej jakości wody w sieci wodociągowej na terenie miasta Legnica. Jednocześnie polecił potwierdzenie skuteczności takich działań badaniami jakości wody i przekazanie sprawozdań z badań do PPIS w Legnicy. LPWiK S.A. pismem z dnia 21.09.2022 r. poinformowało o przeprowadzonych działaniach naprawczych, przekazując sprawozdania z badań próbek wody pobranych w punktach poboru w Legnicy przy ul. Gumińskiego, ul. Bieszczadzkiej 1 i ul. Galileusza, wskazujące na dobrą jakość wody. Wyniki badań pozostałych próbek wody nie wykazały przekroczeń dopuszczalnych wartości badanych parametrów.

Biorąc powyższe pod uwagę Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy stwierdził przydatność do spożycia przez ludzi wody z wodociągu sieciowego w Legnicy.

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, terenów wokół budynków czy uciążliwości związanych z obecnością zwierząt na posesjach, w związku z czym przeprowadzano 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 nadzorem obiekty użyteczności publicznej takie jak: apteki, domy kultury, obiekty sportowe, kina, teatr, targowiska, oczyszczalnia ścieków, składowisko odpadów komunalnych, toalety publiczne i ogólnodostępne w centrach handlowych oraz sala zabaw dla dzieci.

W wyniku przeprowadzonej we wrześniu 2022 r. kontroli Sali zabaw Kinderplaneta w centrum handlowo-usługowym Ferio przy ul. Chojnowskiej 41 w Legnicy stwierdzono szereg nieprawidłowości dotyczących stanu sanitarno-technicznego oraz sanitarno-porządkowego sali zabaw, pomieszczenia gospodarczego oraz toalety dla klientów.

W toalecie dla klientów znajdowały się dwie urwane, nieczynne baterie. Toaleta utrzymana była w niewłaściwym stanie sanitarnym. Zapas środków higienicznym był niewystarczający. Kontrola sanitarna wykazała, że sprzęt porządkowy znajdujący się na wyposażeniu obiektu był przechowywany w sposób niewłaściwy oraz nie był wydzielony osobno dla toalety oraz pozostałych pomieszczeń. Niewystarczający był zapas środków czystościowych, higienicznych oraz dezynfekcyjnych. W użytkowaniu był środek dezynfekcyjny do rąk, z nieaktualnym terminem przydatności. Nieprawidłowy był również sposób postępowania z odpadami komunalnymi. Pojemniki na odpady nie były wyłożone workami oraz utrzymane były w niewłaściwym stanie higienicznym. Urządzenia zabawowe, fotele, krzesła oraz sprzęty znajdujące się na sali zabaw były wyeksploatowane oraz utrzymane w niewłaściwym stanie sanitarno-porządkowym. Ściany w pomieszczeniach były brudne, częściowo z ubytkami, wymagające odświeżenia. Podłoga wyłożona była brudną wykładziną dywanową.

Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego w wysokości 500 zł, wydano zalecenia pokontrolne, wszczęto postępowanie administracyjne, wystawiono decyzję płatniczą za wykonane czynności kontrolne. Właściciel obiektu poinformował o usunięciu wszystkich uchybień, co potwierdziła kontrola sprawdzająca przeprowadzona w listopadzie.

W 2022 r. kontrolą objęte były toalety ogólnodostępne w hipermarkecie KAUFAND przy ul. Iwaszkiewicza 1, w hipermarkecie B1 przy ul. Fabrycznej 3 oraz w C.H. AUCHAN przy ul. Schumana 11. Stan sanitarno-porządkowy w wyżej wspomnianych obiektach był dobry. Toalety zaopatrzone były w środki higieny: mydło w płynie i ręczniki jednorazowego użytku. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie gromadzenia i usuwania odpadów komunalnych oraz odprowadzania nieczystości płynnych. We wszystkich toaletach zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę. Sprzęt porządkowy utrzymany był w dobrym stanie sanitarno – technicznym, przechowywany w wydzielonych miejscach, w sposób prawidłowy. Zapas środków czystości, dezynfekcyjnych i higienicznych był wystarczający.

3.3.1. Ustępy publiczne

W okresie sprawozdawczym nadzorem sanitarnym objętych było 9 ustępów publicznych (3 automatyczne oraz 6 posiadających obsługę), znajdujących się w zasobach Miasta Legnica. Jeden ustęp publiczny w parku miejskim w Legnicy czynny był tylko w sezonie letnim, pozostałe natomiast funkcjonowały przez cały rok. W dwóch ustępach publicznych, tj. ustęp

publiczny ul. Wrocławska/Plac Klasztorny oraz Orła Białego/Hetmańska, przeprowadzono kontrole sprawdzające dotyczące wykonania obowiązków określonych w decyzji PPIS w Legnicy wydanej w 2021 r. Podczas kontroli ustępu przy ul. Wrocławskiej/Plac klasztorny stwierdzono wykonanie obowiązku nr 1 decyzji z dnia 5 sierpnia 2021 r., tj. zapewniono dobry stan sanitarny i techniczny powierzchni ścian i sufitów – czystych, bez plam, zacieków oraz łuszczącej się farby. Uzupełniono również ubytki glazury poprzez wypełnienie masą tynkarską. Kontrola ustępu publicznego przy al. Orła Białego/Hetmańska wykazała wykonanie obowiązku nr 1 decyzji z dnia 5 sierpnia 2021 r. Zapewniono dobry stan sanitarny i techniczny powierzchni sufitów (powierzchnie ścian czyste, bez plam i zacieków).

W pozostałych 7 ustępach publicznych dokonano sprawdzenia faktycznego stanu w zakresie przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i elementów wyposażenia obiektów był dobry. Zaopatrzenie w środki czystości, dezynfekcyjne i higieniczne było wystarczające. Sprzęt porządkowy utrzymywany był w dobrym stanie sanitarnym oraz był prawidłowo przechowywany

3.3.2. Podmioty lecznicze

Stan techniczny i funkcjonalny obiektów tej kategorii w zdecydowanej większości przypadków był dobry.

W jednym z podmiotów leczniczych skontrolowanych w 2022 r. stwierdzono nieprawidłowości. W czasie kontroli przeprowadzonej w Przychodni przy ul. Tatrzańskiej 2 w Legnicy stwierdzono: brudne, zakurzone ściany w gabinecie zabiegowym, gabinecie szczepień p/Covid 19 na klatce schodowej, oraz w 2 gabinetach lekarskich; uszkodzone, popękane powierzchnie - fotela do poboru prób w gabinecie zabiegowym, fotela w gabinecie lekarskim nr 216, dwóch przewijaków dla dzieci, kozetki w punkcie szczepień p/Covid 19 oraz 3 krzesła w poczekalni dla dzieci chorych, W związku z powyższym PPIS w Legnicy wydał decyzję zobowiązującą Stronę do usunięcia nieprawidłowości oraz decyzję opłatową. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała, że w gabinecie szczepień p/covid-19 odmalowano ściany i sufit, a także wymieniono w obiekcie na nowe w/w meble.

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 spalania przez specjalistyczne firmy, przechowywano w urządzeniach chłodniczych, przeznaczonych wyłącznie do tego celu. Podmioty miały opracowane procedury i instrukcje postępowania z odpadami medycznymi.

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

3.3.2.1. Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Legnicy

Prowadzony w 2022 r. nadzór sanitarny nad Wojewódzkim Szpitalem Specjalistycznym w Legnicy wykazywał, że stan techniczny i funkcjonalny nie różnił się w zasadniczy sposób od stanu z poprzednich lat. Od 2021 r. WSS dysponuje modułowym budynkiem oddziału szpitalnego, z 96 łózkami, który powstał na potrzeby zapobiegania i przeciwdziałania COVID-19. 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 nieprawidłowości w zakresie postępowania z bielizną szpitalną

czy 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 2022 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:

- brudownik na Oddziale Pediatrycznym nie jest wyposażony w mechaniczną myjnię basenów,
- na korytarzach na V i IV piętrze, w pobliżu wind ubytki w posadzce,
- na oddziale Chirurgii Onkologicznej futryny i stolarka drzwiowa we wszystkich salach są uszkodzone,
- na Oddziale Paliatywnym, w gabinecie zabiegowym powierzchnie mebli są częściowo uszkodzone, a uchwyty do mebli – pourywane,
- w korytarzu przy bocznym wejściu do szpitala (obok wejścia do Stacji Dializ) znaczne ubytki w posadzce,
- w łazience obok brudownika, na Oddziale Rehabilitacji Kardiologicznej: odpływ przy brodziku jest zardzewiały, a na powierzchni brodzika ubytek emalii,
- na Oddziale Rehabilitacji Neurologicznej w brudniku popękana posadzka przy drzwiach,
- uszkodzona wykładzina podłogowa przed wejściem na Oddział Okulistyczny.

Ponadto w kilku przypadkach stwierdzono meble o zniszczonej, wytartej powierzchni (jak drewniane krzesła na Oddziale Pediatrycznym) czy o powierzchni trudnej do mycia i dezynfekcji (jak niektóre krzesła przy stanowiskach komputerowych). Podczas kontroli stwierdzono również, że wózki siatkowe do transportu wewnętrznego mają wytarte z farby powierzchnie na ścianach bocznych oraz ubytki i zarysowania w płytach na dnie, co utrudnia utrzymywanie ich w odpowiednim stanie sanitarnym. W związku z tym, że stwierdzone nieprawidłowości naruszały wymagania higieniczno-sanitarne, wydano decyzję administracyjną zobowiązującą do ich usunięcia.

W 2022 r. w ramach sprawowanego nadzoru nad jakością ciepłej wody w budynkach, PPIS w Legnicy przeprowadził badania jakości wody w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym w Legnicy. Pobrane do badań laboratoryjnych próbki wody w dniu 3 października 2022 r. z instalacji wody ciepłej w budynkach Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy wykazały niezgodną z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294), wartość bakterii *Legionella* sp. w próbkach wody pobranych w punktach:

- budynek 1B, przestrzeń instalacyjna, punkt czerpalny najbliższy wejścia wody ciepłej do budynku (liczba bakterii *Legionella* sp. - 310 jtk/100 ml),
- budynek 1A, Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii, kran przy zlewozmywaku w pomieszczeniu socjalnym (liczba bakterii *Legionella* sp. - 340 jtk/1000 ml),
- budynek 1J, I piętro, Oddział Chorób Wewnętrznych, pomieszczenie nr 55, prysznic, punkt najdalszy (liczba bakterii *Legionella* sp. - 280 jtk/100 ml).

W związku z powyższym, w drodze decyzji nakazano usunięcie stwierdzonych uchybień poprzez zapewnienie w instalacji wody ciepłej w budynku 1B, 1A i 1J, spełniającej wymagania określone w załączniku nr 5A rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294), potwierdzonej wynikami badań w terminie do 20 grudnia 2022 r. Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Legnicy podjął działania naprawcze oraz w piśmie z dnia 8 grudnia 2022r.

przesłał wyniki badań ciepłej wody użytkowej w kierunku obecności bakterii Legionella pobranej w dniu 25 listopada, które odpowiadały wymaganiom.

3.3.3. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej

W 2022 r. przeprowadzono kontrolę w obiektach fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu oraz odnowy biologicznej. Prowadząc nadzór sanitarny nad wyżej wspomnianymi obiektami 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 stosowanych narzędzi.

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

Kontrola w Salonie kosmetycznym przy ul. Pomorskiej wykazała nieprawidłowości w zakresie sanitarno-porządkowym. Podczas kontroli stwierdzono niewłaściwe postępowanie z narzędziami wielorazowego użytku oraz bielizną. Narzędzia do wykonywania zabiegów oraz kosmetyki przechowywane były w przypadkowych miejscach. Nie dokonywano kontroli biologicznej oraz chemicznej skuteczności sterylizacji narzędzi oraz nie prowadzono zeszytu sterylizacji. W salonie nie wydzielono stanowiska do przygotowywania narzędzi do sterylizacji. W obiekcie niewłaściwy był sposób przechowywania odzieży osobistej oraz ochronnej. Nie wydzielono również miejsca na przechowywanie sprzętu porządkowego. W toalecie przetrzymywany był zbędny sprzęt.

Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono na właścicielkę salonu, grzywnę w drodze mandatu karnego w wysokości 300 zł., wszczęto postępowanie administracyjne, wydano zalecenia pokontrolne oraz decyzję płatniczą. Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zaleceń.

Kontrola w Salonie kosmetycznym przy ul. Chojnowskiej wykazała niewłaściwe postępowanie z odpadami niebezpiecznymi powstałymi w trakcie świadczenia usług. W salonie nie zostały opracowane procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi oraz postępowania z odpadami niebezpiecznymi. Obiekt nie był zarejestrowany w Bazie Danych o Odpadach oraz nie posiadał umowy na odbiór odpadów niebezpiecznych z firmą specjalistyczną. W gabinecie zabiegowym brakowało bieżącej ciepłej wody oraz zabezpieczenia ścian przy umywalce materiałem gładkim i łatwozmywalnym. Do dezynfekcji skóry stosowano środek bez etykiety w języku polskim oraz oznaczeniem CE tj. deklaracji producenta, że oznakowany produkt spełnia wymagania dyrektywy UE.

Zostało wszczęte postępowanie administracyjne, wydano zalecenia pokontrolne i decyzję płatniczą oraz przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która wykazała wykonanie wszystkich zaleceń.

Podczas kontroli w salonie kosmetycznym przy ul. Dziennikarskiej stwierdzone zostały uchybienia i nieprawidłowości w zakresie sanitarno-technicznym i sanitarno-porządkowym. W obiekcie na sali usługowej oraz w pomieszczeniu socjalnym nie było umywalki do mycia rąk. Niewłaściwy był sposób postępowania z narzędziami wielorazowego użytku. W obiekcie nie było zorganizowanego stanowiska do przygotowywania narzędzi do sterylizacji. Obiekt nie był wyposażony w autoklaw do sterylizacji narzędzi. Nie zostały również opracowane i wdrożone procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi. Stan bieżącej czystości w zakładzie nie był zachowany. Zapas sprzętu porządkowego był niewystarczający oraz był przechowywany niewłaściwie. W salonie nie zostało wydzielone miejsce do przechowywania odzieży osobistej i ochronnej. Nie wydzielono również miejsca na przechowywanie kosmetyków, narzędzi, sprzętu oraz bielizny. Na preparatach kosmetycznych oraz środku dezynfekcyjnym brakowało etykiety w języku polskim oraz oznaczeń CE.

Za stwierdzone nieprawidłowości na właścicielkę salonu nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego w wysokości 400 zł, wszczęto postępowania administracyjne, wydano zalecenia pokontrolne, decyzję płatniczą. Dokonano również kontroli sprawdzającej, w której wykonano zalecenia.

Podczas kontroli w salonie urody przy al. Marszałka Piłsudskiego zlokalizowanym na pasażu w hipermarkecie Carrefour stwierdzono, że w pomieszczeniu solarium krzesło dla klientów nie posiada powierzchni gładkiej, łatwowymywalnej i odpornej na działanie środków dezynfekcyjnych. Tapicerka fotela przy myjce do włosów dla klientów była uszkodzona, popękana, uniemożliwiająca prawidłowe jego mycie i dezynfekcję. W toalecie brakowało środków higieny tj. mydła w płynie, ręczników papierowych oraz był przechowywany zbędny sprzęt. Sprzęt porządkowy był przechowywany w sposób niewłaściwy bez rozdziału na sprzęt porządkowy stosowany do toalety oraz pozostałych pomieszczeń. Nieprawidłowy był również sposób przechowywania bielizny jednorazowego i wielokrotnego użytku oraz nie była stosowana odzież ochronna przez personel. Stan bieżącej czystości w pomieszczeniu socjalnym nie był zachowany.

Nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego w wysokości 250 zł, wszczęto postępowanie administracyjne, wydano decyzję płatniczą. Dokonano kontroli sprawdzającej, która wykazała wykonanie zaleceń.

Kontrola w salonie tatuażu przy ul. Nowy Świat wykazała niewłaściwe postępowanie z odpadami niebezpiecznymi powstającymi w trakcie świadczenia usług. W obiekcie brakowało wydzielonego pojemnika na odpady niebezpieczne oraz urządzenia chłodniczego do przechowywania odpadów niebezpiecznych. Nie opracowano i nie wdrożono procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi oraz procedur postępowania z odpadami niebezpiecznymi. Obiekt nie był zarejestrowany w Bazie Danych Odpadowych oraz nie podpisał umowy z firmą odbierającą odpady niebezpieczne do utylizacji.

W wyniku stwierdzonych uchybień na właścicielkę nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego w wysokości 200 zł, wydano zalecenia pokontrolne, wszczęto postępowanie administracyjne, wydano decyzję płatniczą. Ponownie skontrolowano obiekt, w którym stwierdzono wykonanie zaleceń.

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. Kontrole sanitarne wykazywały, że obiekty posiadały dostateczne zapasy środków czystościowych, higienicznych i dezynfekcyjnych oraz były sprzątane na bieżąco. Nie stwierdzono w nich również nieprawidłowości w zakresie odprowadzania ścieków, gospodarki odpadami komunalnymi czy funkcjonowania wentylacji. Część zakładów opłacała wywóz odpadów komunalnych, zgodnie ze złożoną do urzędu miasta bądź gminy deklaracją, a część opłatę za odpady miała wliczoną w czynsz za lokal. Wszystkie zakłady były zaopatrywane w wodę przeznaczoną do spożycia o dobrej jakości, z wodociągu sieciowego. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna. Przestrzegany był zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

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

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

W salonach tatuażu, tatuaże wykonywano wyłącznie przy użyciu narzędzi jednorazowego użytku. Stosowane były procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi. Odpady niebezpieczne gromadzone były w typowych, zamykanych pudełkach (igły) lub pojemnikach wyłożonych workiem foliowym koloru czerwonego (rękawiczki, gaziki). Do chwili odbioru do utylizacji przez uprawnioną firmę, odpady przechowywano w wydzielonych lodówkach. Na bieżąco prowadzone były rejestry oddawanych odpadów. W kontrolowanych zakładach używano fartuchów i prześcieradeł jednorazowego użytku. Zaopatrzenie w sprzęt jednorazowego użytku, środki czystościowe i dezynfekcyjne było wystarczające.

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

3.3.4. Dworzec PKP

Przeprowadzona w 2022 r. kontrola sanitarna dworca PKP w Legnicy nie wykazała nieprawidłowości. Hol dworca i toalety dla podróżnych oraz ich wyposażenie utrzymane były w dobrym stanie techniczno – sanitarnym i porządkowym. Wystarczający był zapas środków czystościowych, higienicznych i dezynfekcyjnych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zaopatrzenia obiektu w bieżącą zimną i ciepłą wodę, gromadzenia i usuwania odpadów komunalnych oraz odprowadzania nieczystości płynnych.

Nadal jednak prowadzone jest postępowanie administracyjne dotyczące złego stanu sanitarno-technicznego poszycia dachowego wiaty peronowej i zniszczonej nawierzchni peronów oraz przecieków wody z sufitu tunelu prowadzącego na perony. Wykonanie w/w obowiązków zostało ustalone na grudzień 2023 r.

3.3.5. Kąpielisko

W 2022 r., w drodze uchwały Nr XLI/496/22 Rady Miejskiej Legnicy z dnia 28 marca 2022 r. w sprawie wykazu kąpielisk i sezonu kąpielowego na terenie miasta Legnicy w roku 2022, zadecydowano o utworzeniu kąpieliska na terenie obiektu rekreacyjnego kąpielisko Kormoran przy ul. Kąpielowej 1 w Legnicy. Organizatorem kąpieliska był Ośrodek Sportu i Rekreacji w Legnicy.

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

Kontrola jakości wody w kąpielisku była prowadzona zarówno w ramach kontroli urzędowej jak i kontroli wewnętrznej. W ramach kontroli wewnętrznej organizator kąpieliska:

- systematycznie wizualnie nadzorował wodę w kąpielisku i wodę zasilającą kąpielisko pod kątem występowania zanieczyszczeń niekorzystnie wpływających na jakość wody i stanowiących zagrożenie dla zdrowia kąpielących się osób,
- pobierał próbki wody w kąpielisku w punktach ustalonych z PPIS w Legnicy i wykonywał badania jakości wody w zakresie określonym przepisami,
- przekazywał sprawozdania z badań PPIS w Legnicy w terminach zgodnych z przepisami,
- informował kąpielące się osoby o jakości wody w kąpielisku i zaleceniach organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W ramach kontroli urzędowej PPIS w Legnicy pobrał do badań próbki wody przed sezonem kąpielowym oraz dokonywał bieżącej oceny jakości wody na podstawie przeprowadzonych badań w ramach kontroli urzędowej i wewnętrznej. We wszystkich ocenach stwierdzono przydatność wody do kąpeli. Oceny jakości wody były przekazywane organizatorom kąpielisk i władzom samorządowym oraz umieszczane na stronie internetowej PSSE w Legnicy oraz w Serwisie Kąpieliskowym.

PPIS w Legnicy, zgodnie z § 5 ust. 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. (Dz.U. z 2019 r., poz. 255) w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli oraz zgodnie z załącznikiem nr 3 do w/w rozporządzenia, na podstawie co najmniej 16 próbek obejmujących cztery sezony kąpielowe, dokonał klasyfikacji jakości wody w kąpielisku, jako doskonałą.

3.3.6. Pływalnie

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się pływalnie kryte: „Bąbelek” przy ul. Mazowieckiej 3 i „Delfinek” przy ul. Polarnej 1 w Legnicy, znajdujące się pod zarządem Ośrodka Sportu i Rekreacji w Legnicy, pływalnia w Hotelu „Gwarna” ul. Złotoryjska 30 w Legnicy oraz pływalnia odkryta Letni Park Wodny AQUAFUN przy ul. Stromej w Legnicy, zarządzanego przez firmę Strefa Aktywności Gospodarczej Sp. z o.o.

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

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

Pływalnia „Bąbelek” w sezonie 2022 funkcjonowała jedynie do sierpnia, pozostałe miesiące była zamknięta ze względu na trwające prace remontowe. Przeprowadzone w ciągu roku kontrole pływalni nie wykazały nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarnego obiektów. Jakość wody badana była zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r. poz. 2016) oraz harmonogramem ustalonym z PPIS w Legnicy.

Sprawozdania z badań wody przeprowadzone w dniu 5 września 2022 r. na pływalni „Delfinek w Legnicy wskazywały, że w próbkach wody pobranej z natrysków przy szatni damskiej, męskiej oraz w saunie występowała ponadnormatywna liczba bakterii Legionella sp. W próbce wody pobranej pod prysznicem przy szatni damskiej ilość bakterii Legionella sp. wyniosła 1200 jtk w 100 ml, przy szatni męskiej 890 jtk w 100 ml, w saunie 1100 jtk w 100 ml. Zgodnie z załącznikiem nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022 r. poz. 1230) liczba bakterii Legionella sp. w natryskach, w instalacji wody ciepłej na pływalniach,

powinna być mniejsza niż 100 jtk w 100 ml wody. Według załącznika nr 3 B do w/w rozporządzenia, skażenie wody bakteriami Legionella sp. w ilości $>1\ 000 \leq 10\ 000$ jtk w 100 ml oceniane jest jako wysokie. Natomiast przepisy 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) wskazują, że woda zanieczyszczona bakteriami Legionella sp. w takim stopniu nie nadaje się do pryszniców (zał. Nr 5). W związku z czym PPIS w Legnicy wydał decyzję nr 663/22 z dnia 22 września 2022 r. nakazującą wyłączenie z użytkowania natrysków przy szatni damskiej oraz w saunie na pływalni „Delfinek” w Legnicy, do czasu uzyskania właściwej jakości wody, potwierdzonej wynikami badań, w terminie niezwłocznym. Zarządzający basenem wdrożył działania naprawcze oraz przeprowadził kolejne badania wody pobranej z natrysków, które wykazały prawidłową jakość wody.

W Letnim Parku Wodnym AQUAFUN jakość wody w zakresie mikrobiologicznym spełniała określone przepisami wymagania. Jednak w kilku badaniach stwierdzano ponadnormatywne wartości chloroformu. Podejmowane działania, zmierzające do poprawy jakości wody odniosły spodziewane efekty i w wyniku kolejnych badań laboratoryjnych uzyskano wartości chloroformu zgodne z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

Podczas kontroli przeprowadzonej w dniu 23 czerwca 2022 r. wszystkie pomieszczenia i teren basenu, utrzymane były w dobrym stanie sanitarno-higienicznym. Przed wejściem na basen na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej obiektu zamieszczony był komunikat o jakości wody na pływalni.

3.3.7. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

Przeprowadzona w sierpniu 2022 r. kontrola w PUH Sp. z o.o. Pokoje Gościnne „Hotelik Parkowy” przy ul. Parkowa 1 w Legnicy wykazała następujące nieprawidłowości:

- w korytarzu i na schodach brudna, postrzępiona, w znacznym stopniu zniszczona wykładzina podłogowa;
- w pokoju nr 11 brudne ściany, z zaciekami na suficie i z odpryskami farby, sufit w łazience brudny;
- w pomieszczeniu gospodarczym na pierwszym i drugim piętrze znaczne zacieki na suficie i ścianach;
- brudne ściany w recepcji, magazynie bielizny czystej i pokoju nr 12.

W związku z nieprawidłowościami wykazanymi podczas kontroli wszczęto postępowanie administracyjne, wydano zalecenia pokontrolne oraz decyzję płatniczą za wykonane czynności kontrolne.

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

W obiektach przestrzegany był zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych. Od ostatniej kontroli w hotelu Qubus w pokojach wymienionych zostało 30 kabin prysznicowych oraz 70 łóżek.

W związku z trwającym stanem epidemii i zagrożenia epidemicznego wprowadzono ograniczenia, nakazy i zakazy dotyczące prowadzenia działalności w zakresie usług hotelarskich, mające na celu zmniejszenie ryzyka zakażeń wirusem SARS-CoV-2. Przedstawiciele PPIS w Legnicy podczas kontroli sprawdzali przestrzeganie wymagań określonych w przepisach, które wykazywały, że obiekty hotelarskie stosowały się do przepisów i wytycznych związanych ze stanem epidemii.

3.3.8. Cmentarze

W 2022 r. nadzorem sanitarnym objęte były 3 cmentarze komunalne w Legnicy: przy ul. Wrocławskiej 124, ul. Zielnej 1 oraz cmentarz komunalny dla miasta Legnica w Jaskowie.

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.

PPIS w Legnicy, na wnioski Urzędu Miasta Legnica wydawał również opinie dotyczące sprowadzenia z innego państwa zwłok lub szczątków ludzkich powstałych ze spopielenia zwłok. Na wniosek osoby uprawnionej, po analizie przedłożonych, wymaganych dokumentów, wydano decyzje administracyjne zezwalającą na przewóz poza granice Polski urny z prochami lub trumny ze zwłokami osoby zmarłej na terenie naszego kraju. W postanowieniach i decyzjach wskazywano na konieczność przestrzegania obowiązujących przepisów, dotyczących przewozu zwłok.

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

4. Stan sanitarny zakładów nauczania i wychowania

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy w 2022 r. na terenie miasta Legnicy roku sprawował nadzór sanitarny nad 53 stałymi placówkami nauczania i wychowania, a także 23 wypoczynkami dzieci i młodzieży w okresie ferii zimowych i letnich

Ogółem przeprowadzono 57 kontroli w obiektach stałych, 27 podczas zimowego i letniego wypoczynku. Ponadto przeprowadzono 4 kontrole na wniosek stron w związku z wydaniem opinii sanitarnych w obiekcie poza ewidencją.

Wystosowano 3 decyzje potwierdzające spełnienie wymagań sanitarno-lokalowych w 3 żłobkach, 1 decyzję zmieniającą termin, 1 decyzję wygaszającą w związku z wcześniejszym wykonaniem obowiązku, 1 decyzję nakazującą i 1 decyzję płatniczą. Wydano 6 opinii sanitarnych o zapewnieniu bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu dzieci i młodzieży w szkołach niepublicznych.

W I kwartale 2022 r. w czasie obowiązywania kwarantanny z kontaktu, ze względu na dużą ilość zachorowań na COVID-19 w 2022 r. zachodziła potrzeba podejmowania działań przeciwepidemicznych w stosunku do placówek nauczania i wychowania na podległym terenie. W ramach powyższych działań, dzieci i młodzież uczęszczające do szkół i placówek oraz personel, wskazane przez dyrektorów jako osoby z kontaktu z osobą zakażoną, obejmowano kwarantanną.

W związku z wnioskami dyrektorów szkół i placówek wydawane były opinie, dotyczące zawieszenia zajęć dla pojedynczych oddziałów, bądź całych jednostek oświatowych ze względu na występujące przypadki zachorowań na COVID-19 wśród dzieci lub pracowników tych jednostek. Ogółem wystosowano 180 opinii o zawieszeniu zajęć, w tym: 144 opinie dotyczyły szkół, a 36 dotyczyło przedszkoli. Wszystkie opinie były pozytywne.

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

4.1. Szkoły

4.1.1. Szkoły funkcjonujące samodzielnie

W roku 2022 r. skontrolowano 5 szkół podstawowych, 2 technika, 4 licea ogólnokształcące. Stan sanitarny wszystkich skontrolowanych szkół był dobry.

W skontrolowanych szkołach znajdowały się odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej uczniów, środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Pomieszczenia utrzymane były w czystości.

4.1.2. Zespoły szkół

W 2022 r. przeprowadzono kontrole w 3 zespołach szkół. Stan sanitarno-techniczny kontrolowanego obiektu był zachowany.

4.2. Ocena warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania

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

Na łączną ilość skontrolowanych placówek, niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych stwierdzono w 4 szkołach podstawowych, 3 liceach ogólnokształcących, 1 zespole szkół (ponadnormatywna liczba uczniów przypadająca na 1 urządzenie).

4.2.1. Pomiary natężenia oświetlenia sztucznego

W czasie kontroli sprawdzano protokoły zawierające wyniki pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego. Skontrolowane szkoły posiadały właściwe natężenie oświetlenia w salach dydaktycznych za wyjątkiem 1 zespołu szkół, w którym stwierdzono zbyt niskie natężenie oświetlenia w 2 salach lekcyjnych. Właściwe natężenie oświetlenia będzie zapewnione podczas prowadzonego remontu, jakim objęty jest ten zespół szkół.

4.2.2. Higiena procesu nauczania

Na właściwy rozwój psychofizyczny ucznia wpływa m.in. organizacja procesu nauczania i wychowania w szkołach, zwłaszcza planowania nauki i odpoczynku. Oceny tygodniowego rozkładu zajęć lekcyjnych przeprowadzono ogółem w 72 oddziałach w 2 szkołach podstawowych, w 22 oddziałach 1 liceum ogólnokształcącego, 22 oddziałach 1 zespołu szkół. Nieprawidłowości w zakresie przekroczenia różnicy godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia stwierdzono w 1 szkole podstawowej w 2 oddziałach, 1 liceum ogólnokształcącym w 6 oddziałach.

4.2.3. Profilaktyczna opieka zdrowotna w szkołach

Analizując sytuację dotyczącą sprawowania nad uczniami profilaktycznej opieki zdrowotnej w szkołach ustalono, że spośród skontrolowanych szkół gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej posiadało 5 skontrolowanych szkół podstawowych, 1 technikum, 3 licea ogólnokształcące i 3 zespoły szkół.

W przypadku skontrolowanych niepublicznych szkół (1 technikum, 1 liceum), które nie posiadały gabinetów profilaktycznej opieki zdrowotnej, opieka pielęgniarska sprawowana była poza terenem szkoły.

Opieką stomatologiczną nad uczniami finansowaną ze środków publicznych zapewniono w dentobusie dla uczniów 5 szkół podstawowych, 1 technikum, 4 liceów ogólnokształcących, 3 zespołów szkół. Jedno z nowopowstałych niepublicznych techników oczekuje na wskazanie terminu podpisania umowy w zakresie organizacji opieki stomatologicznej z firmą świadczącą usługi stomatologiczne dla uczniów.

4.2.4. Ocena infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Wśród 14 skontrolowanych placówek nauczania tj. szkół podstawowych, techników, liceów i zespołów szkół oceniano warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. W 12 skontrolowanych szkołach stwierdzono wystarczające warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Brak warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego stwierdzono w 2 niepublicznych technikach. Szkoły, które nie posiadają własnej infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, zajęcia realizują w obiektach poza placówką, m.in. w obiektach takich jak: hala sportowa, sala fitness, siłownia.

4.2.5. Dożywianie uczniów

Spośród skontrolowanych szkół, ogółem z dożywiania w formie obiadów dwudaniowych korzystało 1521 uczniów (w tym: 1285 uczniów z 5 szkół podstawowych, 6 uczniów 1 liceum i 230 uczniów z 1 zespołu szkół). Dla uczniów 1 technikum niepublicznego zapewniono posiłki poza placówką.

Ogółem obiady przygotowywane na miejscu były w 4 szkołach, natomiast do 3 szkół posiłki dowożono. Dofinansowaniem do posiłków objęto 43 uczniów.

4.3. Nadzór nad gospodarką nad substancjami chemicznymi w szkołach

W 2022 r. ocenę realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin przeprowadzono w 2 szkołach podstawowych. Niebezpieczne substancje chemiczne i ich mieszaniny w ocenianych szkołach stosowano zgodnie z obowiązującymi przepisami.

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

Skontrolowano łącznie 10 żłobków, 23 przedszkola oraz 1 punkt przedszkolny. Bieżący stan sanitarno-porządkowy wymienionych powyżej placówek był dobry. W obiektach znajdowały się odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej dzieci, środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Stan techniczny tej grupy placówek był odpowiedni za wyjątkiem 1 przedszkola. Nieprawidłowości w zakresie wymagań technicznych dotyczące pomieszczenia sanitarno-higienicznego dla dzieci stwierdzono w 1 niepublicznym przedszkolu. Wystosowano decyzję z terminem ich usunięcia.

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

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

Zachowanie bezpieczeństwa zdrowotnego w skontrolowanych przedszkolach i innej formie wychowania przedszkolnego oraz instytucjach opieki nad dziećmi w wieku do lat 3 odbywało się w oparciu o wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego dla tego typu placówek.

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

W 2022 r. nie przeprowadzano kontroli w tego typu obiektach.

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

W 2022 r. skontrolowano 2 placówki z pobytem całodobowym. Osoby korzystające z tych placówek miały zapewnione odpowiednie warunki sanitarne i higieniczne. W jednym z internatów wymieniono zniszczone meble w pokojach dla wychowanków.

4.7. Szkoły wyższe

W 2022 roku przeprowadzono 1 kontrolę. W wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono, że pomieszczenia utrzymane są w dobrym stanie sanitarnym i technicznym, a studenci mają zapewnione bezpieczne i higieniczne warunki podczas zajęć dydaktycznych.

Ponadto skontrolowano 1 centrum kształcenia zawodowego oraz 1 młodzieżowy dom kultury. Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych placówek nie budził zastrzeżeń.

4.8. Wypoczynek dzieci i młodzieży

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

W 2022 r. w internetowej „Bazie wypoczynku” umieszczono 45 turnusów wypoczynku zimowego i letniego w tym:

- 43 turnusy zorganizowane w miejscu zamieszkania w formie półkolonii,
- 2 turnusy w formie wypoczynku wyjazdowego.

Wypoczynek dla dzieci i młodzieży organizowany był m. in. przez: szkoły, zespół placówek specjalnych, centrum kultury, fundacje, związek harcerstwa, klub sportowy, parafię, przedsiębiorców, osoby fizyczne.

W trakcie trwania wypoczynku przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy (Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży, Oddziału Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia oraz Oddziału Higieny Komunalnej) przeprowadzili łącznie 27 kontroli sanitarnych, skontrolowano 23 turnusy (w tym skontrolowano 1 wypoczynek wyjazdowy).

Liczba uczestników wypoczynku letniego w skontrolowanych turnusach wynosiła ogółem 1482 (w tym 39 uczestników wypoczynku wyjazdowego).

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

Środki do utrzymania higieny osobistej uczestników wypoczynku były zapewnione.

Tereny wokół budynków i obiektów wypoczynku utrzymane były w czystości i porządku. Apteczki pierwszej pomocy wyposażone były w niezbędne środki do udzielania pierwszej pomocy i instrukcję o zasadach udzielania tej pomocy. Zachorowań i zatruć pokarmowych w skontrolowanych turnusach nie zanotowano. W jednym zimowisku wystąpiły niegroźne urazy u 2 uczestników półkolonii.

W każdym skontrolowanym turnusie wypoczynku znajdował się program wypoczynku obejmujący wiele atrakcyjnych form pracy z uczestnikami wypoczynku. Stawka żywieniowa wynosiła: dla wypoczynków, w których zapewniono więcej niż 1 posiłek - min. 18,00 zł, maks. 75,00 zł. W 1 wypoczynku zapewniano tylko obiad dwudaniowy w cenie 30,00 zł.

Całodzienne wyżywienie otrzymywali uczestnicy wypoczynku organizowanego w formie wyjazdowej, stawka żywieniowa wynosiła 45,00 zł.

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

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

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

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

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

5.1. Zakres nadzoru sanitarnego

Na rok 2022 zaplanowano do kontroli 441 zakłady z 1959 zakładów będących w ewidencji. Zrealizowano 378 kontroli planowanych, co stanowi 85% realizacji zaplanowanych kontroli. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 703 kontroli, skontrolowano 523 obiekty żywnościowo-żywieniowe.

W 2022 roku nie przeprowadzano kontroli granicznych w miejscu docelowego przeznaczenia.

W pierwszym kwartale 2022 roku pracownicy oddziału oddelegowywani byli do pracy na rzecz działań epidemiologicznych oraz prowadzono kontrole w zakresie przestrzegania przepisów związanych z wystąpieniem stanu epidemii. Ponadto, w roku 2022 część zakładów uległa likwidacji lub zawiesiła działalność.

Do większych zakładów, które zakończyły działalność w 2022 roku należą: 2 piekarnie (1 zmieniła właściciela), 1 pracownia cukiernicza, 2 magazyny spożywcze, 22 zakłady żywienia zbiorowego otwartego, w tym 11 małej gastronomii, 1 bufet przy zakładzie pracy.

Z większych zakładów, które zostały zatwierdzone i wpisano do rejestru to: 1 piekarnia (zmiana właściciela), wytwórnia cukiernicza, 2 produkcje żywności w warunkach domowych, 2 magazyny spożywcze, w tym jeden suplementów diety (zmiana adresu wykonywania działalności), 34 zakłady żywienia zbiorowego otwartego, w tym 19 zakładów małej gastronomii i 5 ruchomych i tymczasowych, 3 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego, w tym 1 bufet przy zakładzie pracy, 1 kuchnia w żłobku, 1 zakład usług cateringowych.

Ocenie stanu sanitarnego według kryteriów arkuszy oceny zakładu poddano 372 zakładów żywnościowo-żywieniowych.

W roku 2022 nałożono 39 mandatów na łączną sumę 12100 PLN. Nałożono 3 mandaty w piekarni na kwotę 1300zł, 1 w ciastkarni na kwotę 200zł, 1 w wytwórni makaronów na kwotę 300zł, w sklepach 15 na kwotę 4450zł, w tym 3 na 1300zł w sklepach

wielkopowierzchniowych, 1 w sklepiku szkolnym na 200zł, 1 w hurtowni na kwotę 300zł, 9 na kwotę 3150zł w zakładach żywienia zbiorowego otwartego, w tym 3 na kwotę 1150zł w zakładach małej gastronomii oraz 2 na kwotę 400zł w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego (wydawalni posiłków w żłobku – działającym w systemie cateringowym oraz w kuchni w przedszkolu).

Ponadto, wydano 68 decyzji administracyjnych. W roku sprawozdawczym wydano dwie decyzje zakazujące wprowadzania produktu do obrotu – nakaz wycofania z obrotu w związku z umieszczeniem produktów w systemie RASFF oraz 1 decyzję zakazującą produkcji i wprowadzania do obrotu lodów z automatu do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań potwierdzających spełnienie kryteriów mikrobiologicznych odnośnie higieny procesu przy produkcji lodów z udziałem mleka. W/w decyzjom nadano rygor natychmiastowej wykonalności.

W wyniku pobranej w ramach urzędowej kontroli żywności ponadplanowej próbie jarmużu w Przetwórni Warzyw Eisberg Sp. z o.o., ul. Bydgoska 22, 59-220 Legnica stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu fludioksonil w ilości $0,037 \pm 0,019$ mg/kg. W związku z powyższym PPIS w Legnicy przygotował powiadomienie w systemie RASFF. Podczas kontroli nie stwierdzono na stanie magazynowym surowca użytego do produkcji. Całość dostawy została rozdysybuowana do klientów zewnętrznych, stanowiących sieci handlowe tj.: Intermarche, Biedronka, Greenyard Logistic, E'Leclerc. Strona przedłożyła listę odbiorców oraz zobowiązała się, iż odbiorcy znajdujący się na liście zostaną poinformowani o stwierdzeniu przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu fludioksonil w w/w środku spożywczym.

PPIS w Legnicy otrzymał informację z Przetwórni Warzyw Eisberg Sp. z o.o., ul. Bydgoska 22, 59-220 Legnica o uzyskaniu nieprawidłowych wyników badań dot. stwierdzenia w jednej próbce produktu pn. „Mix sałat z burakiem” genu shigatoksyny w 25g. Próba została pobrana w ramach własnych procedur do badań pod kątem parametrów mikrobiologicznych: liczba *Escherichia coli* (5 próbek pobranych po zakończonej produkcji z dnia 31.08.2022r. oraz 2 próbek archiwalnych z produkcji prowadzonej dnia 30.08.2022r.). W związku z tym PPIS w Legnicy przeprowadził kontrolę interwencyjną w Przetwórni warzyw „Eisberg” – Eisberg Sp. z o.o., ul. Bydgoska 22, 59-220 Legnica, w wyniku której ustalono skład produktu oraz dostawców poszczególnych składników. Podczas kontroli nie stwierdzono na stanie magazynowym surowca z w/w dostawy. Całość dostawy została rozdysybuowana do klientów zewnętrznych w produkcie wyprodukowanym dla sieci McDonald's Czechy, McDonald's Słowacja, McDonald's Polska. PPIS w Legnicy w dniu 07.09.2022 r. wystawił decyzję nakazującą wycofania z obrotu handlowego kwestionowanej partii mix'u sałat z burakiem. W związku z powyższym PPIS w Legnicy przygotował powiadomienie w systemie RASFF. Natomiast w Przetwórni warzyw „Eisberg” pobrano ponadplanowo w ramach urzędowej kontroli żywności próbę świeżych krojonych warzyw gotowych do spożycia pn. „Mix sałat z burakiem” w zakresie parametrów: *Salmonella* w 25 g – obecność, *Listeria monocytogenes* – liczba w 1 g, *Escherichia coli* wytwarzająca toksynę Shiga (STEC) O26, O111, O103, O145, O157, O104:H4 w 25 g – obecność – wyniki prawidłowe.

W jednej hurtowni spożywczej zajmującej się konfekcjonowaniem przypraw, ziół, przetworów zbożowych i bakali, w wyniku pobrania w ramach urzędowej kontroli żywności próbki pn. „Bazylia” stwierdzono w 1 z 5 badanych próbkach obecność pałeczek *Salmonella spp.* w 25g. Przedmiotowa bazylia została zgłoszona do systemu RASFF. PPIS w Legnicy przeprowadził kontrolę sanitarną interwencyjną w Hurtowni spożywczej EUKANA, ul. Nowodworska 66, 59-220 Legnica. PPIS w Legnicy wystawił decyzję nakazującą wycofania z obrotu handlowego produktu pn. „Bazylia”, oznakowanej datą minimalnej trwałości: 02.2025, Nr partii: 105722ms. Strona udokumentowała przeprowadzenie procesów mycia

i dezynfekcji powierzchni urządzeń i sprzętów wykorzystywanych w procesie konfekcjonowania przypraw min. „Bazylią”.

W wyniku pobrania w ramach urzędowej kontroli żywności próby lodów śmietankowych w Lodziarni „LODOSTREFA”, przy Iwaszkiewicza 1, 59-220 Legnica stwierdzono *Enterobacteriaceae* w 1 g w 5 próbkach lodów w liczbie mniejszej niż 40 – protokół pobrania 57/HŻ/2022 z dnia 5 lipca 2022 r. - sprawozdanie z badań nr 45/N/SBM-ż/22. W związku z powyższym poinformowano przedsiębiorcę o uzyskanych wynikach badań oraz podjęto działania nadzоровe, tj.: wydano decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności:

- nakazującą przeprowadzenie skutecznych procesów mycia i dezynfekcji sprzętu, powierzchni produkcyjnych oraz przedłożenie wyników badań potwierdzających ich skuteczność,
- zakazującą produkcji i wprowadzania do obrotu lodów z automatu do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań potwierdzających spełnienie kryteriów mikrobiologicznych odnośnie higieny procesu przy produkcji lodów z udziałem mleka.

Ponadto wydano decyzję opłatową obciążającą Stronę za proste pobranie próbek oraz za badania laboratoryjne zdyskwalifikowanych lodów – badanie *Enterobacteriaceae* i identyfikację kolonii. Po dostarczeniu przez Stronę pozytywnego wyniku badania lodów śmietankowych wydano decyzję wygaśnięcia obowiązków nałożonych pod rygorem natychmiastowej wykonalności.

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

W 2022 roku przeprowadzono 378 kontroli planowanych, 325 kontroli ponadplanowych, które związane były ze zmianami użytkowników w obiektach żywnościowo-żywnościowych, powiadomieniami w systemie RASFF, wnioskami klientów/konsumentów, sprawdzeniem wykonania obowiązków nałożonych decyzją administracyjną i nieprawidłowości w zakresie nieprzestrzegania obowiązków wynikających z instrukcji i procedur zakładowych. Ogółem przeprowadzono 96 kontroli interwencyjnych, w tym 70 w systemie RASFF. Najwięcej kontroli interwencyjnych, bo aż 51 przeprowadzonych zostało w sklepach spożywczych, w tym 31 w super-hipermarketach, 13 w aptekach, punktach aptecznych, 8 w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, 6 w magazynach środków spożywczych, 3 w piekarniach, 3 w szkołach, 1 w bloku żywienia w szpitalu, 1 w innym zakładzie produkcji żywności.

Ponadto, realizowane były kontrole tematyczne (84 kontrole w 72 obiektach) m.in. na polecenie Głównego Inspektora Sanitarnego w związku z występującym w populacji polskich świń afrykańskiego pomoru - ASF, w związku z sytuacją dotyczącą śniecia ryb w Odrze oraz potencjalną możliwością pojawienia się na rynku zanieczyszczonych ryb poławianych w Odrze, kontrole jakości używanych w zakładach tłuszczów smaźalniczych, materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, importowanych z państw trzecich zawierających niedozwolony składnik – mielony lub sproszkowany bambus.

W roku sprawozdawczym wpłynęło 25 wniosków, które dotyczyły:

- nieprawidłowego stanu sanitarno-technicznego obiektu,
- higieny osobistej personelu,
- niewłaściwego znakowania środka spożywczego,
- niewłaściwej jakości środków spożywczych,
- prowadzenia działalności bez zgłoszenia,
- przeterminowanej żywności,
- niewłaściwego znakowania produktów kosmetycznych.

Jeden wniosek pozostawiono bez rozpatrzenia, gdyż Strona nie odpowiedziała na wezwanie odnośnie uzupełnienia danych przedmiotu wniosku – jakiego obiektu dotyczą podniesione nieprawidłowości. 23 wnioski zostały rozpatrzone w terminie, w 1 wniosku został przedłużony termin załatwienia sprawy.

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

5.2. Porównanie stanu sanitarnego obiektów w 2022 roku w stosunku do roku 2021

W 2022 roku ze względu na stan obowiązujący w kraju wydano więcej decyzji administracyjnych - 68, natomiast w 2021 roku wydano 25 decyzji administracyjnych. Ponadto nałożono więcej mandatów karnych: w 2022 roku nałożono 39 mandatów na łączną sumę 6550 PLN, natomiast w 2021 roku nałożono 26 mandatów na łączną sumę 6550 PLN.

W roku sprawozdawczym wydano dwie decyzje zakazujące wprowadzania produktu do obrotu – nakaz wycofania z obrotu w związku z umieszczeniem produktów w systemie RASFF oraz 1 decyzję zakazującą produkcji i wprowadzania do obrotu lodów z automatu do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań potwierdzających spełnienie kryteriów mikrobiologicznych odnośnie higieny procesu przy produkcji lodów z udziałem mleka. W/w decyzjom nadano rygor natychmiastowej wykonalności.

W roku 2022 roku wpłynęło **25 wniosków**, z czego jeden wniosek pozostawiono bez rozpatrzenia, gdyż Strona nie odpowiedziała na wezwanie odnośnie uzupełnienia danych adresowych. 23 wnioski zostały rozpatrzone w terminie, w 1 wniosku został przedłużony termin załatwienia sprawy. Natomiast w 2021 roku wpłynęło **17 wniosków**, które były rozpatrywane przez PPIS w Legnicy.

5.3. Stan sanitarny grup obiektów

5.3.1. Wytwórnice lodów

Proces produkcyjny lodów odbywa się sezonowo od maja do września dwa razy w tygodniu lub w zależności od potrzeb. Lody produkowane w kuwetach sprzedawane są we własnych sklepach na terenie miasta Chojnowa. Lody produkowane w lodziarni sprzedawane są przez okienko. Zakłady utrzymane we właściwym stanie higienicznym i w dobrej kondycji technicznej. Niezmiennie zakłady utrzymują procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. W zakładach przygotowane są dla klientów informacje w formie pisemnej o podstawowych składnikach poszczególnych lodów oraz substancjach/składnikach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

5.3.2. Automaty do lodów

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 2 automaty do lodów z czego dwa zostały skontrolowane w okresie sprawozdawczym oraz przeprowadzono ocenę na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego. Ocena wykazała średnie ryzyko. Zakłady zaliczane do tej grupy obiektów prowadzą produkcję lodów z wykorzystaniem gotowych koncentratów lodowych. Obiekty charakteryzowały się dobrym stanem higienicznym i technicznym. We wszystkich zakładach opracowana i wdrożona jest dokumentacja z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP.

W obu zakładach pobrano do badań laboratoryjnych w zakresie parametrów mikrobiologicznych, w ramach urzędowej kontroli żywności, po 5 próbek lodów. W jednym zakładzie stwierdzono *Enterobacteriaceae* w 1 g w 5 próbkach lodów w liczbie mniejszej niż 40. W związku z powyższym poinformowano przedsiębiorcę o uzyskanych wynikach badań

oraz podjęto działania nadzоровe, tj.: wydano decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności:

- nakazującą przeprowadzenie skutecznych procesów mycia i dezynfekcji sprzętu, powierzchni produkcyjnych oraz przedłożenie wyników badań potwierdzających ich skuteczność,
- zakazującą produkcji i wprowadzania do obrotu lodów z automatu do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań potwierdzających spełnienie kryteriów mikrobiologicznych odnośnie higieny procesu przy produkcji lodów z udziałem mleka.

Ponadto wydano decyzję opłatową obciążającą Stronę za proste pobranie próbek oraz za badania laboratoryjne zdyskwalifikowanych lodów – badanie *Enterobacteriaceae* i identyfikację kolonii. Po dostarczeniu przez Stronę pozytywnego wyniku badania lodów śmietankowych wydano decyzję wygaśnięcia obowiązków nałożonych pod rygorem natychmiastowej wykonalności.

5.3.3. Piekarnie

Na nadzorowanym terenie znajduje się 11 zakładów należących do tej grupy obiektów, w tym 2 produkujące wyroby ciastkarskie na wydzielonych działach produkcyjnych. Większość zakładów zlokalizowanych na terenie miasta Legnica usytuowanych jest w starej zabudowie i posiada kilkudziesięcioletnią tradycję. W przeważającej części zakładów produkcja prowadzona jest w sposób rzemieślniczy, nieautomatyzowany. Głównie zakłady piekarnicze będące pod nadzorem PPIS w Legnicy, dostarczają swoje wyroby na rynek lokalny, jedynie 1 zakład prowadzi dystrybucję i dostarcza swoje wyroby do sklepów na terenie różnych powiatów województwa dolnośląskiego. W I połowie 2022 roku nastąpiła zmiana użytkownika w jednej małej piekarni.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 13 kontroli (w 10 skontrolowanych obiektach). W 2022 roku w oparciu o arkusz oceny zakładu sklasyfikowano 9 zakładów.

W 3 zakładach wszczęte zostało postępowanie administracyjne w związku z niewłaściwym stanem technicznym zakładu oraz ze stwierdzeniem braku realizacji wewnętrznych procedur dot. badania wyrobu gotowego). Ponadto, w związku z niewłaściwym stanem higienicznym pomieszczeń, urządzeń i sprzętów nałożono 3 mandaty karne na łączną kwotę 1300zł.

W okresie sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 10 prób wyrobów ciastkarskich z działów ciastkarni, zlokalizowanych w piekarniach - zbadane w kierunku mikrobiologicznym oraz 1 próbę surowca wykorzystywanego w procesach produkcyjnych (kakao) - zbadaną w kierunku Benzo(a)pirenu, benzo(B) fluorantenu, chryzenu, benzo(a)antracenu i sumy WWA – wyniki badań były prawidłowe w zakresie badanych parametrów.

5.3.4. Ciastkarnie

Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Legnicy w 2022r. znajdowało się 8 ciastkarni. W 2022 roku jedna pracownia cukiernicza zakończyła swoją działalność.

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

W roku 2022 przeprowadzono 11 kontroli sanitarnych - wszystkie zakłady zostały ocenione wg arkusza oceny stanu sanitarnego - zakwalifikowano do wysokiego ryzyka ze względu na charakter działalności.

W przedmiotowej grupie obiektów wydano jedną decyzję administracyjną związaną z nieprawidłowym stanem technicznym ścian i sufitów w pomieszczeniach zakładu, urządzeń stosowanych do produkcji (stojaki do przechowywania blach, mieszarki, patelnia do smażenia, stoły produkcyjne), drzwi w chłodni oraz w pomieszczeniu pracowni, oraz potwierdzenia

spełnienia kryteriów bezpieczeństwa żywności środków spożywczych mikrobiologicznie nietrwałych.

Ponadto nałożono 1 mandat karny na kwotę 200zł za niewłaściwy stan higieniczny zakładu, brak segregacji asortymentowej oraz stwierdzenie środków po terminie przydatności do spożycia.

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

5.3.5. Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe

Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Legnicy znajdują się 2 zakłady zajmujące się przetwarzaniem warzyw. W przedmiotowej grupie obiektów zostało przeprowadzonych 5 kontroli sanitarnych. 2 zakłady zostały ocenione w oparciu o arkusz oceny zakładu – zakłady sklasyfikowane jako wysokiego ryzyka.

Zakład konfekcjonowania warzyw i owoców, ul. Bydgoska 18, 59-220 Legnica, nie zmienił profilu działalności, który obejmuje konfekcjonowanie warzyw i owoców tj. marchewka - wstępnie umytych oraz jabłka, gruszki oraz soki owocowe oraz ich dystrybucję do szkół podstawowych zlokalizowanych na terenie województwa dolnośląskiego w ramach programu zarządzanego przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa, finansowany przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Od września 2022r. wznowiono produkcję po 1,5 rocznej przerwie wymuszonej pandemią COVID-19. Miesięczna wielkość produkcji wynosi ok. 800kg warzyw i ok 1000kg owoców. Wyroby gotowe pakowane są w woreczki strunowe oraz kubeczki jednorazowe polipropylenowe (PP) z przykrywkami opatrzone etykietą zakładu.

Zakład należący do firmy „EISBERG” Spółka z o. o. niezmiennie zaliczany jest do największych zakładów działających na terenie miasta Legnica. Zakres działalności obejmuje produkcję i sprzedaż: sałat i warzyw przetworzonych i nieprzetworzonych, owoców przetworzonych i nieprzetworzonych, mieszanek sałat i warzyw bez dodatków lub z dodatkami typu: nasiona roślin strączkowych i oleistych, owoce suszone i świeże, przetwory zbożowe, mięsne, mleczne, dresingi, olej i oliwa z oliwek, sprzedaż dresingów oraz soków w opakowaniach jednostkowych. Produkcja uległa niewielkiemu zwiększeniu i wynosi około 140 ton tygodniowo. Produkcja odbywa się w systemie: 3 zmianowym (krojenie i pakowanie), na 3 zmianie dodatkowo odbywają się zabiegi mycia i dezynfekcji.

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

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

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

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 4 kontrole sanitarne, w tym 3 kontrole interwencyjne (2 w związku z uzyskaniem nieprawidłowych wyników badań wyrobu gotowego: w wyniku pobranej w ramach urzędowej kontroli żywności ponadplanowej próbie

jarmużu stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu fludioksonil w ilości $0,037 \pm 0,019$ mg/kg oraz w związku z poinformowaniem PPIS w Legnicy o uzyskaniu nieprawidłowych wyników badań dot. stwierdzenia w jednej próbie właścicielskiej produktu pn. „Mix sałat z burakiem” genu shigatoksyny w 25g).

Łącznie w zakładzie pobrano do badań 38 prób – 35 w zakresie parametrów mikrobiologicznych, 1 próba w kierunku pozostałości pestycydów oraz 2 próby w kierunku azotanów.

5.3.6. Wytwórnice makaronów

Pod nadzorem PPIS w Legnicy niezmiennie od lat poprzednich znajduje się jedna wytwórnia makaronów. Zakład tj. ANIMAK Kopcza Sp.J., zlokalizowany jest na terenie Specjalnej strefy ekonomicznej w Legnicy. Wytwórnia zajmuje się niezmiennie produkcją makaronów walcowanych jajecznych i bezjajecznych oraz tłoczonych bezjajecznych zgodnie z decyzją PPIS w Legnicy. Układ pomieszczeń, infrastruktura wodno-kanalizacyjna nie uległa zmianie w stosunku do stanu wcześniejszego.

W roku 2022 zakład został oceniony jako zgodny z wymaganiami prawa żywnościowego, uznany za zakład wysokiego ryzyka. W roku sprawozdawczym w zakładzie nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego za brak utrzymania bieżącego stanu czystości i porządku, kontrola sprawdzająca wykazała, że w strona usunęła w/w nieprawidłowości.

Obecnie w zakładzie produkowane są: makarony pakowane w opakowania 200g, 250g, 400g, 500g, 750g, 1kg: 2-jajeczny, 5- jajeczny, bezjajeczny, makarony: 1-jajeczny (gniazda, wstążki), kolanka, nitka, świderk, muszelka, łazanka, tagliatelle, pióra, kolanka z dodatkiem semoliny, 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. W roku 2022 nie produkowano makaronu z pełnego ziarna (mąka pszenna graham). Do makaronu wykorzystywana jest kurkuma, proszek pomidorowy i proszek szpinakowy oraz z koncentratem truskawkowym i cytrynowym.

Miesięczna produkcja zmalała w stosunku do roku porównawczego i wynosi 100 ton na miesiąc. Wyroby gotowe sprzedawane są pod marką ANIMAK oraz Kolekcja Makaronów, a także pod markami zlecniodawców i dostarczane są między innymi do sieci Lewiatan, PoloMarket.

Produkty obecnie sprzedawane są na rynku krajowym, nie prowadzi się eksportu do krajów trzecich. Zakład nie był objęty powiadomieniami w systemie RASFF oraz AAC.

5.3.7. Wytwórnice wyrobów cukierniczych

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdowały się 2 wytwórnice cukiernicze. W 2022 roku w przedmiotowej grupie przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, skontrolowane zostały 2 zakłady.

W 2022r. nastąpiło wznowienie działalności (zmiana użytkownika) zakładu zlokalizowanego na terenie miasta Legnica, którego zakres obejmuje produkcję i sprzedaż wyrobów z masy cukrowej ręcznie zdobionych. Działalność prowadzona jest cyklicznie - produkcja odbywać się będzie w okresie listopad – marzec i stanowić będzie manufakturę, w której zatrudnionych będzie 2 pracowników, w tym właściciel.

Drugi zakład zlokalizowany na terenie miasta Legnica prowadzi produkcję i dystrybucję galanterii cukierniczej (praliny oblewane, praliny foremkowe, figurki czekoladowe, lizaki, trufle) oraz lodów sorbentowych i ciast. Zakład zawiesił produkcję lodów z miesiącem wrześniem 2022r. Stan techniczny pomieszczeń nie uległ zmianie w stosunku do roku 2022 i nie budzi zastrzeżeń. Wielkość produkcji uległa zmniejszeniu w stosunku do lat poprzednich. Zakład został sklasyfikowany wg arkusza oceny – zakład sklasyfikowano jako średniego

ryzyka. Gotowy wyrób dostarczany jest do własnych punktów sprzedaży w Galerii Piastów w Legnicy, Galeria Świdnica.

Wszystkie zakłady posiadają wdrożoną dokumentację z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP.

5.3.8. Wytwórnice suplementów diety

Nieziemiennie pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się jeden zakład zaliczany do tej grupy obiektów tj. Wrocławskie Zakłady Zielarskie „Herbapol” Spółka Akcyjna, ul. Hetmańska 1, 59-220 Legnica, który zajmuje się produkcją jednego suplementu diety pn. Terpichol Plus w formie kapsułek żelatynowych miękkich. Produkcja suplementu diety stanowi marginalną część prowadzonej działalności spośród produkowanych produktów leczniczych z grupy: krople, maści, czopki i wynosi ok. 3,3%.

W okresie sprawozdawczym zakład został skontrolowany i oceniony jako średniego ryzyka. Kontrola przeprowadzona w w/w zakładzie nie wykazała nieprawidłowości w zakresie stanu higienicznego i technicznego, znakowania wyrobu oraz systemu identyfikowalności. W zakładzie utrzymywany jest system GHP/GMP i systemu HACCP. Krytyczny Punkt Kontroli został wytypowany na etapie Kapsułkowania - istotnym parametrem krytycznym procesu jest temperatura. Proces powinien przebiegać w temperaturze od 0°C do 2°C. Parametrem kontrolnym jest temperatura płynnej masy żelatynowej oraz temperatura parafiny ciekłej. Zapisy prowadzone są na bieżąco, nie stwierdzono przekroczenia wartości krytycznych.

5.3.9. Produkcja żywności w warunkach domowych

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 3 tego typu zakłady, które w 2022 roku zostały wpisane do rejestru. Działalność obejmuje produkcję w warunkach domowych i sprzedaży ciast, tortów, ciasteczek, babeczek, bez udziału kremów i z udziałem kremów poddanych obróbce termicznej i niepoddanych obróbce termicznej na zamówienie z odbiorem osobistym (2 wpisy) oraz produkcję w warunkach domowych oraz sprzedaż wyrobów cukierniczych i ciastkarskich w opakowaniach jednostkowych tj. pierniki, zefiry, pianka marshmallon oraz ciastek i ciast bez udziału kremów oraz parzenia i sprzedaży kawy z konsumpcją na wynos przy wykorzystaniu opakowań jednorazowego użytku (1 wpis).

Działalność prowadzona jest pod zamówienia Klientów. W przedmiotowej grupie obiektów nie zostały przeprowadzone kontrole sanitarne. Zakłady posiadają opracowane dokumentacje z zakresu GHP/GMP.

W 2022 roku nie odnotowano skarg konsumenckich na wyroby gotowe w przedmiotowej grupie obiektów.

5.3.10. Inne wytwórnice żywności

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

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

W roku sprawozdawczym kontrolą objęto 4 zakłady tego typu. Wszystkie zakłady zostały ocenione w oparciu o arkusz. Łącznie przeprowadzono 12 kontroli, w tym jedną kontrolę interwencyjną w systemie RASFF.

Zakład produkcji lodu w kostkach, zakres produkcji nie uległ zmianie do poprzedniego roku, nieziemiennie w procesie produkcji wykorzystuje się wodę sieciową wodociągu miasta Legnica, nie zmieniono wyposażenia i linii produkcyjnej – nadal na automatycznej linii

produkcyjnej zamontowane są filtry uzdatniające surowiec – sedymentacyjno-membranowe, odwróconej osmozy z ponownym jonizatorem. Nie zgłaszano interwencji konsumenckich dotyczących jakości zdrowotnej wyrobów. Zakład sklasyfikowano jako niskiego ryzyka. Zakład utrzymuje procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP.

W 2022 roku na nadzorowanym terenie nadal jak w roku porównawczym prowadziły działalność dwa zakłady zajmujące się konfekcjonowaniem słonecznika. Oba zakłady zostały skontrolowane w okresie sprawozdawczym w oparciu o arkusz oceny – zakłady sklasyfikowano jako niskiego ryzyka. Zakres działalności obu zakładów nie uległ zmianie w stosunku do roku 2021. Nie zmieniano w nich parku maszynowego i wyposażenia. Jeden z zakładów prowadzi prażenie, konfekcjonowanie, magazynowanie i sprzedaż ziarna słonecznika bez dodatku soli, z dodatkiem soli lub dodatkiem soli i przypraw. Średnia wielkość miesięcznej produkcji nie uległa zmianie i kształtuje się na poziomie 1,5 tony. Zakład utrzymuje procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP. W 2022 roku nie wnoszono skarg konsumenckich dotyczących jakości zdrowotnej wyrobu gotowego.

Kolejny zakład prowadzi również działalność w zakresie prażenia, konfekcjonowania (pakowania), magazynowania i sprzedaży ziarna słonecznika z dodatkiem soli, bez soli, z przyprawami. Średnia miesięczna produkcja słonecznika kształtowała się na poziomie 7 ton miesięcznie. W roku 2022 ograniczono prowadzenie procesu prażenia i konfekcjonowania orzeszków ziemnych – powyższy wyrób produkowany jest jedynie na zamówienia klienta zewnętrznego, a wielkość zamówień średnio w roku 2022 wynosiła 50 kilogramów na dwa miesiące. W okresie sprawozdawczym nie wnoszono interwencji konsumenckich dotyczących niewłaściwej jakości zdrowotnej produkowanych w zakładzie wyrobów. Zakład utrzymuje procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP.

Niezmiennie największym z w/w grupy obiektów jest zakład prowadzący działalność na zamówienie klientów zewnętrznych - w tym spoza terenu Polski oraz Unii Europejskiej – LIS Polska Sp. z o. o. w Legnicy. Zakład prowadzi działalność w zakresie osuszania, mieszania i pakowania dodatków do żywności na zlecenie klientów, tj.: karmel, zagęszczony sok buraczany, koncentraty ryżu, pszenicy, borówki, groszku, ekstrakty drożdżowe, hydrolizaty białek roślinnych, gumy spożywcze (guma arabska), hydrolizaty żelatyny rybnej (kolagen), minerały (siarczan żelaza), sód jęczmienny, tapioka, sód kukurydziany, olej rybny.

W zakładzie nie zmieniono infrastruktury i wyposażenia. Zakład niezmiennie znajduje się pod nadzorem Inspekcji w zakresie działalności polegającej na: osuszaniu rozpyłowym dodatków do żywności: hydrolizat kolagenu, hydrolizat kazeiny, funkcjonalne białko kurczaka; hydrolizie enzymatycznej: żelatyna, osuszanie rozpyłowe dodatków do żywności: olej rybny, miód. Zakład utrzymuje nadany weterynaryjny numer identyfikacyjny: 02625501. Surowce do produkcji są dostarczane w postaci koncentratów cysternami, kontenerami oraz workami w postaci suchej i magazynowane w magazynach surowców i w zbiornikach zewnętrznych (tankach). W okresie sprawozdawczym w zakładzie sporządzono arkusz oceny stanu sanitarnego i zakład zakwalifikowano jako niskiego ryzyka.

Kolejny zakład w tej grupie statystycznej to zakład produkcji precli. W roku 2022 przeprowadzono kontrolę sanitarną w oparciu o arkusz oceny stanu sanitarnego – sklasyfikowany jako zakład o średnim ryzyku. Zakład posiada opracowaną i wdrożoną dokumentację dotyczącą realizacji wewnętrznych systemów kontroli wynikających z poszczególnych obszarów Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz na zasadach systemu HACCP. W 2022 roku nie wnoszono skarg konsumenckich dotyczących jakości zdrowotnej wyrobu gotowego.

5.3.11. Sklepy spożywcze

W przedmiotowej grupie obiektów w okresie sprawozdawczym przeprowadzono 270 kontroli sanitarnych, w 176 obiektach, z czego przeprowadzono 145 kontroli ponadplanowych

- 10 kontroli interwencyjnych (wnioski klientów) oraz 40 dotyczących powiadomień w systemie RASFF. Ocenie w oparciu o arkusz poddano 126 zakładów. Jeden hipermarket kontynuuje produkcję w ramach działalności MLO – marginalnej, lokalnej i ograniczonej produkcję kielbasy surowej, parzonej, wędzonej w dziale mięsny – z uwagi na charakter działalności został zakład sklasyfikowany jako wysokiego ryzyka.

W 2022 roku w ramach przeprowadzanych kontroli sanitarnych stwierdzone były nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego m. in. powierzchni, urządzeń i sprzętów oraz stanu bieżącego: brak czystości pomieszczeń, sprzętów, brak realizacji własnych procedur, brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, niewłaściwa jakość środków spożywczych, niewłaściwe warunki przechowywania środków spożywczych, oraz stwierdzenie środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia.

Nieprawidłowości stwierdzane podczas kontroli skutkowały wszczęciem postępowania administracyjnego – łącznie wydano 38 decyzji administracyjnych oraz nałożono 15 mandatów na łączną kwotę 4450 zł, w tym 3 nałożono w grupie super-hipermarkety, na łączną kwotę 1300zł.

Ponadto w pierwszym kwartale roku sprawozdawczego przeprowadzono kontrole w związku z przestrzeganiem rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

5.3.12. Kioski spożywcze

W 2022r. przeprowadzono 24 kontrole. W okresie sprawozdawczym ocenie w oparciu o arkusz zostało poddanych 18 kiosków. W okresie sprawozdawczym wydano 3 decyzje administracyjne oraz nałożono 1 mandat na kwotę 200 zł.

5.3.13. Apteki

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się 49 aptek. W 2022 roku przeprowadzono 18 kontroli, z czego 13 kontroli interwencyjnych w związku z powiadomieniami w systemie RASFF.

5.3.14. Magazyny hurtowe

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

Łącznie w 2022 roku przeprowadzono 36 kontroli sanitarnych, w tym 5 kontroli interwencyjnych obejmujących również powiadomienia w systemie RASFF. W roku sprawozdawczym wydano 2 decyzje administracyjne związane z umieszczeniem produktu w systemie RASFF (zakaz wprowadzania produktu do obrotu). Ponadto za niewłaściwy stan higieniczny oraz stwierdzone środki spożywcze po terminie 1 zakład został ukarany grzywną w drodze mandatu karnego na kwotę 300zł.

W okresie sprawozdawczym 20 zakładów zostało sklasyfikowanych w oparciu o arkusz oceny zakładu – 1 zakład został oceniony jako wysokiego ryzyka z uwagi na umieszczenie produktu w systemie RASFF. Do badań laboratoryjnych pobrano 27 próbek żywności.

Na terenie miasta Legnica działalność prowadzi hurtownia spożywcza w zakresie sprzedaży hurtowej i detalicznej środków spożywczych oraz konfekcjonowania przypraw i ziół, przetworów zbożowych i bakali. W okresie sprawozdawczym, w jednej z pobranych w ramach urzędowej kontroli żywności próbek pn. „Bazylią” stwierdzono w 1 z 5 badanych próbkach obecność pałeczek *Salmonella spp.* w 25g. Przedmiotowa bazylią została zgłoszona do systemu RASFF. PPIS w Legnicy wystawił decyzję nakazującą wycofania z obrotu handlowego produktu pn. „Bazylią”, oznakowanej datą minimalnej trwałości: 02.2025, Nr partii: 105722ms. Strona udokumentowała przeprowadzenie procesów mycia i dezynfekcji powierzchni urządzeń i sprzętów wykorzystywanych w procesie konfekcjonowania przypraw min. „Bazylią”.

Ponadto w roku sprawozdawczym na terenie miasta Legnica funkcjonowały 4 magazyny należące do tej grupy obiektów, które zajmowały się obrotem i konfekcjonowaniem suplementów diety oraz ich wprowadzaniem po raz pierwszy do obrotu. Magazyny w 2022 roku nie zmieniały zakresu prowadzonej działalności. W roku sprawozdawczym 1 magazyn został wykreślony z rejestru i powstał 1 zakład. Nowy magazyn zlokalizowany jest przy ul. Mickiewicza 1A/11 w Legnicy oraz w dwóch innych magazynach suplementów diety przekształcono zakład ze spółki cywilnej na spółkę jawną tj.: firma Proness Anita Karwacka-Różga zmieniona została na MyVita Różga Spółka Jawna.

Powyższe magazyny posiadają zarejestrowane własne sklepy internetowe za pośrednictwem których, w ramach sprzedaży na odległość, wprowadzają do obrotu środki spożywcze. Ponadto przeprowadzono kontrole dotyczące znakowania i wprowadzania do obrotu suplementów diety. W roku sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 5 próbek suplementów diety.

5.3.15. Inne obiekty obrotu żywnością

W tej grupie obiektów zarejestrowane są sklepy zielarskie, sklepy Sex Shop, stoiska ze sprzedażą środków spożywczych trwałych mikrobiologiczne w opakowaniach producentów.

W 2022 roku przeprowadzono 21 kontroli z czego 5 kontroli interwencyjnych w związku z powiadomieniami w systemie RASFF. Wydano 4 decyzje związane ze stwierdzonymi podczas kontroli nieprawidłowościami w zakresie stanu higieniczny zakładów, niewłaściwych warunków sprzedaży, w tym stwierdzone środki spożywcze po terminie przydatności do spożycia co skutkowało nałożeniem grzywny w drodze mandatów karnych - wystawiono 3 mandaty na łączną kwotę 1300zł.

5.3.16. Zakłady żywienia zbiorowego – otwarte

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 155 kontroli sanitarnych, w tym 6 interwencyjnych, łącznie skontrolowano 127 zakładów. W zakładach, w których stwierdzono nieprawidłowości wszczęte zostały postępowania administracyjne. W związku z powyższym wydano 25 decyzji administracyjnych, w tym nakazujących usunięcie nieprawidłowości związanych ze złym stanem technicznym zakładów. Stwierdzone zaniedbania w stanie sanitarnym obiektów, nieprzestrzeganie zasad GHP/GMP i systemu HACCP, w tym higieny osobistej personelu, niewłaściwego prowadzenia procesów obróbki wstępnej, brak właściwej segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych, brak zapisów wynikających z realizacji procedur/instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP, stwierdzone środki po terminie, skutkowały nałożeniem na Strony zobowiązane 9 mandatów karnych na łączną kwotę 3150 PLN.

Wg arkusza oceniono 86 obiektów. W ramach bieżących kontroli szczególną uwagę zwracano na informowanie konsumentów o składach oraz o składnikach/substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujących w potrawach – zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1169/2011 – nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono. Kontrolowano identyfikowalność dostawców, w tym mięsa oraz sprawdzano pochodzenie mięsa wieprzowego i dziczyzny w związku z wirusem ASF, sprawdzano monitorowanie wytypowanych CP/CCP, procedur systemowych, w tym sprawdzano postępowanie ze użytymi tłuszczami smażalniczymi oraz kontrolowano pochodzenie ryb w związku z sytuacją związaną ze śnięciem ryb na rzece Odra.

5.3.17. Zakłady żywienia zbiorowego - zamknięte

5.3.17.1. Stołówki pracownicze

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się, niezmiennie do roku poprzedniego, 3 stołówki pracownicze. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych

skontrolowano 3 obiekty, w tym ocenie poddano 3 zakłady w oparciu o arkusz oceny zakładów. W wyniku kontroli nie wykazano nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu higienicznego, tym samym nie nakładano na Strony mandatów karnych. W jednym zakładzie stwierdzono nieprawidłowości dotyczące niewłaściwego stanu technicznego: ścian i sufitów w pomieszczeniu kuchni głównej, zmywalni naczyń, magazynie zamrażarek, magazynie warzyw, przygotowalni potraw, WC dla mężczyzn, pomieszczeniu szatni dla mężczyzn, udrożnienia odpływu przy umywalce w pomieszczeniu garmażerki, wyeksploatowania umywalki w WC dla mężczyzn, co skutkowało wydaniem decyzji administracyjnej. Wszczęte w 2022r. postępowanie administracyjne zostało w roku sprawozdawczym zakończone. W jednym zakładzie zgłoszono interwencję konsumencką co do jakości zdrowotnej oferowanych posiłków – wniosek konsumenta nie potwierdził się, nie stwierdzono nieprawidłowości.

Wszystkie zakłady posiadają opracowane i wdrożone procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. W roku 2022 nie wnoszono o zmianę profilu działalności.

5.3.17.2. Bufety pracownicze

PPIS w Legnicy prowadzi nadzór nad 4 placówkami z w/w grupy. W 2022 roku skontrolowano 4 zakłady w okresie sprawozdawczym, w tym 2 zakłady oceniono w oparciu o arkusz oceny zakładów – obiekty zostały sklasyfikowane do kategorii ryzyka średniego.

W okresie sprawozdawczym zatwierdzony został 1 bufet przy zakładzie pracy – nastąpiło wznowienie działalności (zmiana użytkownika). Zakres działalności przedmiotowego zakładu obejmuje wydawanie i sprzedaż w formie cateringowej z konsumpcją na miejscu posiłków śniadaniowych i obiadowych, napojów serwowanych na gorąco (kawa, herbata), wyrobów cukierniczych i napojów bezalkoholowych oraz przygotowywanie kanapek, surówek, sałatek z półproduktów.

Wszystkie bufety pracownicze posiadają opracowane i wdrożone procedury GHP/GMP i systemu HACCP. W zakładach przekazywana jest informacja klientom o składach oraz o substancjach, produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujące w oferowanych potrawach.

5.3.17.3. Bloki żywienia w szpitalach

Niezmiennie na terenie nadzorowanym przez PPIS w Legnicy działają 2 placówki lecznicze tj. Specjalistyczny Szpital Wojewódzki w Legnicy oraz Całodobowy Oddział Terapii Uzależnień w Ośrodku Psychiatrycznej i Odwykowej Opieki Zdrowotnej w Legnicy. Na terenie miasta Legnica funkcjonuje Blok żywienia, który prowadzony jest przez Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Legnicy. W roku sprawozdawczym podmiot zarządzający nie wniósł o zmiany zakresu działalności zakładu, nadal produkcja posiłków prowadzona jest od surowca do gotowej potrawy (śniadania, obiady, kolacje, mieszanki dla niemowląt) i ich dystrybucją na poszczególne oddziały szpitala.

Niezmiennie posiłki nakładane są na naczynia wielokrotnego użytku, za wyjątkiem oddziału covidowego, oddziałów na których wystąpił covid wśród pacjentów w szczególności pediatria oraz dla pacjentów zakażonych Clostridium, gruźlicą i innymi chorobami zakaźnymi gdzie posiłki pakowane są w naczynia jednorazowego użytku. Posiłki umieszczane są w tacach termoizolacyjnych, które umieszczane są w zamykanych wózkach transportowych ze stali nierdzewnej i przewożone są windami szpitalnymi oraz wózkami typu malakser (do oddziałów zewnętrznych) do 26 oddziałów szpitalnych (oraz pododdziałów).

Całodzienna stawka żywieniowa uległa zwiększeniu w stosunku do roku poprzedniego i wynosi ok. 8,27zł / 7,99zł. Miesięcznie wydawanych jest ok. 20891 śniadań i kolacji / 10738 obiadów. Podczas kontroli dokonano oceny wyżywienia pacjentów szpitala (diety podstawowej) – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Ponadto Blok żywienia kontynuuje program wprowadzony Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019 roku „Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym – Dieta Mamy”, który obejmuje żywienie kobiet ciężarnych oraz w okresie poporodowym. Personel dietetyczny zatrudniony w WSzS w Legnicy od stycznia 2022 roku wznowił program edukacji dietetycznej pacjentów, który w 2021 roku został mocno ograniczony ze względu na sytuację epidemiczną wywołaną wirusem Covid-19. W placówce utrzymywane są procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. Zapisy prowadzone na bieżąco w odpowiednich rejestrach.

W okresie sprawozdawczym w placówce przeprowadzone zostały 2 kontrole sanitarne: 1 w oparciu o arkusz oceny zakładu – zakład oceniony jako średniego ryzyka oraz 1 kontrolę interwencyjną w związku ze złożonym wnioskiem pacjenta dot. nieprawidłowego żywienia. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

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 Złotoryi. Posiłki na Oddział Całodobowy oraz Oddział Dzienny dostarczane są w dalszym ciągu w systemie cateringowym. Potrawy przygotowywane są w pomieszczeniach kuchennych Wojewódzkiego Szpitala Psychiatrycznego w Złotoryi, ul. Szpitalna 9. Pacjenci spożywają posiłki w jadalni, w której w widocznym miejscu dla konsumentów (przy stanowisku wydawania potraw) umieszczony jest jadłospis dekadowy. Podczas kontroli przeprowadzonej w 2022r. dokonano oceny jadłospisu dekadowego – nieprawidłowości nie stwierdzono. Na oddziale całodobowym przebywa ok. 30 osób. Całodzienna stawka żywieniowa w ośrodku wynosi brutto 19,33 zł.

W 2022 roku obiekt został skontrolowany w oparciu o arkusz oceny zakładów – zakład sklasyfikowano jako średniego ryzyka. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości, placówka charakteryzowała się dobrym stanem sanitarnym i technicznym. W zakładzie przestrzegane są procedury i instrukcje wynikające z zasad Dobrej Praktyki Higienicznej / Dobrych Praktyk Produkcyjnych i systemu HACCP.

5.3.17.4. Bloki żywienia w domach opieki społecznej

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

W roku 2022 wszystkie placówki zostały skontrolowane i ocenione wg arkusza oceny zakładów żywienia zbiorowego. Ocenie poddano 6 zakładów, które zostały zakwalifikowane na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii średniego ryzyka. Łącznie przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych.

Kontrole sanitarne przeprowadzone w placówkach nie wykazały nieprawidłowości w zakresie przestrzegania zasad GHP/GMP i systemu HACCP. Obiekty charakteryzują się dobrym stanem sanitarnym i technicznym. W ramach przeprowadzanych kontroli sprawdzano bieżący stan higieniczny w pomieszczeniach zakładu, sposób przechowywania środków spożywczych, możliwość przeprowadzenia traceability, sprawdzano przestrzeganie zasady FIFO, przestrzeganie procedur/instrukcji i prowadzenie zapisów wynikających z GHP/GMP i systemu HACCP. W 4 placówkach sprawdzano sposób żywienia osób przebywających w nadzorowanych obiektach przez PPIS w Legnicy poprzez ocenę jadłospisu – nieprawidłowości nie stwierdzono.

W zakładach przekazywane są informacje o składach i substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujące w oferowanych potrawach - zgodnie

z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

5.3.17.5. Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

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

We wszystkich placówkach funkcjonują procedury śledzenia ruchów żywności, natomiast w ramach własnych procedur systemowych prowadzone są badania mikrobiologiczne potraw nietrwałych mikrobiologicznie – wyniki były zgodne z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) NR 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 322/12 z dnia 7.12.2007).

Ponadto w roku sprawozdawczym 1 placówka została przekształcona z klubu dziecięcego na żłobek. Placówka prowadzi żywienie dzieci w wieku od roku do 3 lat w systemie cateringowym, tym samym na terenie nadzorowanym przez PPIS w Legnicy funkcjonuje 10 tego typu placówek. Placówki prowadzące żywienie w systemie cateringowym posiadają umowy zawarte z firmami dostarczającymi posiłki odnośnie przechowywania próbek pokarmowych. W/w umowy regulują kwestie związane ze spełnieniem wymagań żywieniowych dla dzieci w okresie przed przedszkolnym, w tym uwzględnianiem zaleceń Instytutu Matki i Dziecka oraz Normy Żywienia dla Populacji Polskiej z 2020 roku wydane pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza.

W okresie sprawozdawczym zostało przeprowadzonych 16 kontroli, w 14 obiektach z czego 12 zostało sklasyfikowanych wg arkusza oceny – wszystkie obiekty zostały uznane za zgodne z wymaganiami. Obiekty charakteryzują się dobrym stanem technicznym. W dwóch zakładach prowadzących żywienie w systemie cateringowym nałożono grzywnę w drodze mandatów karnych za brak utrzymania bieżącego stanu porządku i czystości oraz za weryfikacji systemu HACCP. W ramach kontroli dokonywano ocen jadłospisów dekadowych, które dostępne są dla rodziców i stron zainteresowanych w placówkach i na tablicach ogłoszeń. Jadłospisy zawierały informacje nt. składów potraw oraz o substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujące w oferowanych potrawach. W żywieniu dzieci uwzględniane były nowe Normy Żywienia dla Populacji Polskiej z 2020 roku wydane pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza oraz zalecenia Instytutu Matki i Dziecka.

5.3.17.6. Stołówki w szkołach

W roku sprawozdawczym skontrolowano wszystkie jednostki tego typu znajdujące się na terenie miasta Legnica. Jedna ze stołówek szkolnych przeszła na cateringowy sposób żywienia – zrezygnowano z prowadzenia pełnej produkcji posiłków, tym samym na terenie miasta Legnicy w tej grupie zakładów znajdują się trzy stołówki prowadzące żywienie - obiady dwudaniowe - w systemie cateringowym.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono łącznie 21 kontroli sanitarnych. We wszystkich zakładach przeprowadzono klasyfikację wg arkusza oceny zakładu – obiekty zostały uznane za zgodne z wymaganiami i zakwalifikowano je na podstawie w/w arkusza do kategorii średniego ryzyka. W kontrolowanych jednostkach nie stwierdzono nieprawidłowości i niezgodności z wymogami prawa żywnościowego. Niezmiennie w zakładach realizowane są

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

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

Ponadto na terenie szkół istnieją sklepiki, kioski i bufety szkolne, w roku 2022 nie zgłaszano wniosków o wykreślenie z rejestru, nie wnoszono wniosków dotyczących zmiany profilu działalności w tych obiektach. W jednym ze sklepików nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego na niewłaściwy asortyment oferowanej w sprzedaży żywności – niezgodny z rozporządzeniem MZ w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach – nieprawidłowości zostały usunięte.

5.3.17.7. Stołówki w bursie i internacie

Pod nadzorem PPIS w Legnicy obecnie znajduje się 1 stołówka w internacie, w której nadzór do roku 2020 prowadził DPWIS we Wrocławiu. Zakład prowadzi działalność w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy (śniadania, obiady, kolacje) dla uczniów w wieku od 7 do 19 lat. W zakładzie w roku 2022r. przeprowadzono kontrolę sanitarną w oparciu o arkusz oceny zakładu - uznano go jako zgodny z wymaganiami prawa żywnościowego, zakwalifikowano obiekt na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii średniego ryzyka. Zakład utrzymuje procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP. W żywieniu dzieci uwzględniane są zalecenia żywieniowe zawarte w Normach Żywienia dla Populacji Polskiej z 2020 roku wydane pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza. W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

5.3.17.8. Stołówki w przedszkolach

W roku sprawozdawczym przeprowadzono łącznie 53 kontrole sanitarne w zakładach tego typu – w tym zarówno prowadzących pełną produkcję posiłków (21 zakładów) jak i żywienie w systemie cateringowym (24 zakłady).

We wszystkich stołówkach przedszkolnych znajdujących się na terenie miasta Legnica przeprowadzono klasyfikacje wg arkusza oceny zakładu – obiekty zostały uznane za zgodne z wymaganiami i zakwalifikowano je na podstawie w/w arkusza do kategorii średniego ryzyka. W dwóch zakładach tego typu nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego – w jednym prowadzącym żywienie w systemie cateringowym i w jednym prowadzącym pełną produkcję posiłków za brak utrzymania bieżącego stanu higienicznego - nieprawidłowości usunięto.

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

W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

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

5.3.17.9. Stołówki w domach dziecka i młodzieży

Pod nadzorem PPIS w Legnicy obecnie znajdują się 2 stołówki w zakładach tego typu. Wszystkie placówki zostały poddane kontroli w 2022r. w oparciu o arkusz oceny zakładów – obiekty sklasyfikowane zostały jako średniego ryzyka. Obiekty charakteryzują się dobrym stanem sanitarnym i technicznym – prace remontowe prowadzone są na bieżąco. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości, tym samym nie wszczynano postępowania administracyjnego.

Zakres działalności placówek obejmuje przygotowywanie i wydawanie posiłków w ramach całodziennego wyżywienia dzieci będących mieszkańcami Domów Dziecka. Podczas kontroli sprawdzono przestrzeganie zasady FIFO, identyfikowalność wyrobów i identyfikację produktów, ponadto oceniono jadłospisy dekadowe – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Wszystkie placówki utrzymują procedury i instrukcje wynikające z GHP/GMP i systemu HACCP. W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

5.3.17.10. Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

Pod nadzorem PPIS w Legnicy obecnie znajdują się 2 stołówki w zakładach tego typu, w których nadzór do roku 2020 prowadził DPWIS we Wrocławiu. W 2022r. przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w oparciu o arkusz oceny zakładu:

Pierwsza placówka - Stołówka w Pogotowiu Opiekuńczym prowadzi działalność w zakresie produkcji i wydawania posiłków od surowca do gotowej potrawy (śniadania I i II, obiad, kolacja) dla łącznie 28 dzieci (14 dzieci w wieku od 6-14 lat w Pogotowiu Opiekuńczym i 14 dzieci w Pogotowiu „Nasz Dom” w wieku od 7 do 13 lat).

Druga placówka - Stołówka w Zespole Placówek Specjalnych prowadzi działalność w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków: śniadań, obiadów, kolacji dla mieszkańców internatu, śniadań dla dzieci przedszkolnych oraz obiadów dla dzieci przedszkolnych i szkolnych przygotowywanych od surowca do gotowej potrawy z wykorzystaniem mięsa w tym drobiu, ryb, jaj, mleka i jego przetworów, warzyw w tym okopowych, owoców, przetworów zbożowo-mącznych, przetworów owocowo-warzywnych przy wykorzystaniu naczyń wielorazowego użytku.

Podczas kontroli przeprowadzonych w w/w obiektach oceniono poprawność produkowanych posiłków (jadłospis). W żywieniu dzieci uwzględniane są zalecenia żywieniowe zawarte w Normach Żywienia dla Populacji Polskiej z 2020 roku wydane pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza. Obiekty zakwalifikowano na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii średniego ryzyka. Zakłady utrzymują procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP.

5.3.17.11. Zakłady usług cateringowych

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się 5 zakładów zaliczanych do tej grupy obiektów tj:

- przygotowalnia półproduktów, ul. Aleja Rzeczypospolitej 51/53, 59-220 Legnica - działalność w zakresie produkcji półproduktów tj. na bazie mięsa, warzyw, nabiału, wędlin, masy jajowej przetworów zbożowo-mącznych, które są w zakładzie poddawane procesom wstępnej obróbki termicznej, chłodzenia i pakowania próżniowego;
- kuchnia cateringowa, ul. Andrzeja Struga 11, 59-220 Legnica - działalność w zakresie produkcji, sprzedaży i dystrybucji potraw na bazie mięsa, ryb, warzyw oraz dań mącznych, wyrobów garmażeryjnych, deserów, wyrobów cukierniczych i ciastkarskich, sałatek, surówek, napojów bezalkoholowych, napojów na gorąco (kawy, herbaty) dostarczanych do odbiorców zewnętrznych w systemie cateringowym. Zakład produkuje potrawy dla odbiorców zewnętrznych zgodnie z zawartymi umowami (w tym śniadania, obiady i kolacje) oraz posiłki na zamówienie i zgodnie z umowami wydawane w systemie

cateringowym na zewnątrz. Posiłki obiadowe dostarczane będą na bieżąco pod zamówienie klienta zewnętrznego środkami transportu dostosowanym do przewozu żywności;

- usługi cateringowe GASTRO DELIVERY s.c., ul. Kręta 6, 59-220 Legnica, w zakresie przygotowywania dań tj. I i II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje, w oparciu o pieczywo, przetwory zbożowo-mączne i owocowo-warzywne, przetwory rybne, nabiał, mięso drobiowe i wołowe, ryby, jaja, mrożone owoce morza, mrożonki owocowe i warzywne, mrożone ryby, bakalie, owoce, warzywa, przyprawy, pestki, nasiona – zaspokajające całodzienną rację pokarmową, ich pakowania w pojemniki jednorazowego użytku przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz dowozu do klienta indywidualnego. W okresie sprawozdawczym zmienił się podmiot prowadzący przedmiotową działalność;
- Zakład Usług Cateringowych „Kateruś”, zlokalizowany jest w Legnicy, przy ul. Izerskiej 11 – nowo powstały obiekt. Zakres jego działalności obejmuje przygotowywanie dań tj. śniadania, obiady, kolacje, w oparciu o pieczywo, przetwory zbożowo-mączne i owocowo-warzywne, przetwory rybne, koncentraty spożywcze, nabiał, wędliny, mięso wołowe, wieprzowe, drobiowe, ryby, zdezynfekowane jaja, tłuszcze roślinne i zwierzęce, mrożone owoce morza, mrożonki owocowe i warzywne, owoce, warzywa z wyłączeniem okopowych, desery - ciasta – dostarczanych do odbiorców w systemie cateringowym z wykorzystaniem pojemników/opakowań jednorazowego użytku przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W zakładzie zakupywane są warzywa okopowe po obróbce wstępnej oraz jaja poddane procesowi naświetlania. Zakład planował dostarczanie posiłków do zakładu żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Planowana wielkość produkcji wynosi 140 posiłków dziennie. Posiłki pakowane są opakowania jednostkowe oraz umieszczane są w torbach/pojemnikach izotermicznych.

W okresie sprawozdawczym skontrolowane zostały dwa zakłady usług cateringowych, które zostały sklasyfikowane według arkusza oceny jako zakład średniego ryzyka. Łącznie przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych. W jednym obiekcie wszczęto postępowanie administracyjne dotyczące stanu technicznego zakładu. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarnego zakładów.

Zakład posiada opracowane i wdrożone procedury i instrukcje wynikające z GHP/GMP oraz systemu HACCP, w tym procedury systemowe. W roku sprawozdawczym nie odnotowano zgłoszeń związanych z podejrzeniami o zatrucie pokarmowe.

5.3.17.12. Inne zakłady żywienia

W 2022 roku ilość zakładów tego typu zwiększyła się w stosunku do roku porównawczego. Większość tego typu zakładów stanowi dożywianie w placówkach oświatowo-wychowawczych. Prowadzone jest wydawanie posiłków jednodaniowych (II danie) lub dwudaniowych dostarczanych zarówno w opakowaniach jednostkowych, jednorazowego użytku jak również dostarczanych w termosach i wydawanych w zakładach przy użyciu naczyń/sztućców jednorazowego użytku. We wszystkich zakładach tego typu opracowane są procedury oraz instrukcje z zakresu GHP oraz w części zakładów procedury oparte na zasadach HACCP.

Do powyższej grupy zakładów należy jedna placówka opiekuńczo – lecznicza. Blok żywienia w Zakładzie Opiekuńczo-Lecznicy Caritas Diecezji Legnickiej, w roku 2022 został poddany kontroli sanitarnej. Zakład został oceniony na podstawie arkusza oceny zakładu. W roku sprawozdawczym nie wnoszono interwencji dotyczących jakości zdrowotnej oferowanych posiłków w w/w zakładach. We wszystkich zakładach dostępne są informacje dotyczące składników/substancji powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujących w oferowanych daniach - nieprawidłowości nie stwierdzono.

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 2022r. 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, oceny ryzyka zawodowego oraz w zakresie nadzoru nad produktami kosmetycznymi.

Realizując powyższe zadania Oddział Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy, w roku ubiegłym zewidencjonował 248 zakłady pracy (w roku 2021 – 234 zakładów), zlokalizowanych na terenie miasta Legnicy, zatrudniających łącznie 20 350 pracowników. Najwięcej pracowników zatrudnionych było w branżach:

- Produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń (3596 zatrudnionych) – 15 zakładów,
- Produkcja pojazdów samochodowych, przyczep i naczep z wyłączeniem motocykli (1719 zatrudnionych) – 5 zakładów,
- Opieka zdrowotna (1764 zatrudnionych) – 6 zakładów,
- Produkcja wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych (1211 zatrudnionych) – 5 zakładów,
- Produkcja metali (1079 zatrudnionych) – 3 zakłady,
- Handel detaliczny, z wyłączeniem handlu detalicznego pojazdami samochodowymi (1090 zatrudnionych) – 40 zakładów,
- Wytwarzanie i zaopatrywanie w energię elektryczną, gaz, parę wodną, gorącą wodę i powietrze do układów klimatyzacyjnych (816 zatrudnionych) – 5 zakładów,
- Produkcja maszyn i urządzeń (538 zatrudnionych) – 3 zakłady.

W 2022r. pracownicy Oddziału Higieny Pracy przeprowadzili łącznie 177 kontroli w 134 zakładach pracy, łącznie nadzorem objęto 54,03% zewidencjonowanych zakładów pracy.

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

- Produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń (9 kontroli na 15 zarejestrowanych obiektów),
- Handel detaliczny, z wyłączeniem handlu detalicznego pojazdami samochodowymi (39 kontroli na 40 zarejestrowanych obiektów),
- Produkcja chemikaliów i wyrobów chemicznych (7 kontroli na 6 zarejestrowane objekty),
- Handel hurtowy z wyłączeniem handlu pojazdami samochodowymi (27 kontroli na 32 zarejestrowane objekty),
- Administracja Publiczna i obrona narodowa (13 kontroli w 11 zarejestrowanych obiektach).

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 w zakresie udostępniania na rynku produktów kosmetycznych.

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

W wyniku prowadzonego postępowania administracyjno-egzekucyjnego w 2022r., w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, wydanych zostało ogółem 142 decyzje administracyjne (w roku 2021 – 79 decyzji), w tym:

- z naruszeniem wymagań higieniczno – sanitarnych – 75,
- umarzających postępowanie – 7,
- płatniczych: 55,
- unieruchamiających zakłady: 0.

Wydawane nakazy dotyczyły głównie:

- przeprowadzenia lub uaktualnienia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy,
- dokonania rozeznania procesów technologicznych i występujących w nich czynników szkodliwych dla zdrowia w celu ich wytypowania do oznaczenia w środowisku pracy,
- założenia lub uzupełnienia rejestrów i kart badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy,
- skonsultowania z pracownikami i ich przedstawicielami działań dotyczących rozpoznania i typowania czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy oraz wykonywania badań, pomiarów i pobierania próbek tych czynników na stanowisku pracy zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 2 lutego 2011 r. w sprawie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- obniżenia przekroczonych limitów stężeń i natężeń czynników szkodliwych,
- wyeliminowania u źródła ryzyka zawodowego związanego z narażeniem na hałas lub ograniczenia go do możliwie najniższego poziomu, uwzględniając dostępne rozwiązania techniczne oraz postęp naukowo techniczny,
- aktualizacji lub sporządzenia i wprowadzenia w życie programów działań organizacyjno – technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas w związku z przekroczeniem w środowisku pracy przez wielkości charakteryzujące hałas wartości NDN,
- opracowania lub aktualizacji oceny ryzyka, w tym dokonania i udokumentowania oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki chemiczne i biologiczne na stanowiskach pracy oraz w zakresie narażenia na hałas i drgania mechaniczne,
- uwzględnienia w ocenie ryzyka narażenia na występujące w środowisku pracy czynniki rakotwórcze,
- założenia lub uzupełnienia rejestrów i kart badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy,
- wyposażania pracowników w odpowiednio dobrane środki ochrony indywidualnej,
- zapewnienia pracownikom dostępu do kart charakterystyki stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
- opracowania instrukcji bezpieczeństwa i higieny pracy dotyczących postępowania z materiałami niebezpiecznymi oraz instrukcji określających sposób składowania, pakowania, załadunku i transportu materiałów niebezpiecznych,

- zapewnienia natrysków do przemywania oczu w przypadku występowania niebezpieczeństwa oblania pracowników środkami żrącymi,
- zapewnienia właściwego sposobu oznakowania pojemników i zbiorników zawierających chemikalia oraz miejsc magazynowania chemikaliów,
- zapewnienia odpowiednich warunków magazynowania chemikaliów,
- wdrożenia środków kontroli ryzyka zalecanych w scenariuszach narażenia,
- założenia rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- zaprowadzenia rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- oznakowania pojemników, zbiorników, w których znajdowały się czynniki rakotwórcze oraz miejsc, w których występowało narażenie na czynniki rakotwórcze,
- szkolenia i informowania pracowników o opakowaniu, zbiorniku i instalacji zawierającej czynnik rakotwórczy,
- przeprowadzenia badań i pomiarów czynników rakotwórczych na stanowiskach pracy zgodnie z obowiązującą częstotliwością,
- opracowania procedur umożliwiających bezpieczne usuwanie i postępowanie ze skażonymi odpadami biologicznymi,
- zaprowadzenia „Rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 zagrożenia”,
- zaprowadzenia „Rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 zagrożenia”,
- zapewnienia pracownikom szkolenia obejmującego zagadnienia wymienione w § 9 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki,
- zapewnienia zgodnego z obowiązującymi przepisami oznakowania opakowań substancji i mieszanin chemicznych,
- sporządzenia zgodnych z obowiązującymi przepisami kart charakterystyki substancji i mieszanin chemicznych,
- wycofania z obrotu produktów kosmetycznych zawierających w swoim składzie substancje zakazane.

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

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

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

Nie nałożono mandatu karnego.

6.2. Czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy

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

- w PKD 24:
 - Kombinat Górniczo – Hutniczy Miedzi Polska Miedź S.A., Oddział Huta Miedzi „Legnica” w Legnicy,

- w PKD 25:
 - zakłady produkujące metalowe wyroby gotowe, z wyłączeniem maszyn i urządzeń.
- Następstwem prowadzonej przez nie działalności jest: duża różnorodność czynników szkodliwych występujących w środowisku pracy (w tym czynników rakotwórczych) np.:
- hałas,
 - mikroklimat gorący i promieniowanie podczerwone,
 - substancje chemiczne: miedź, ołów, dwutlenek siarki, tlenki azotu, związki żelaza, mangan, arsen, nikiel, kadm.

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

W roku 2022 w 16 zakładach pracy wystąpiły przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych środowiska pracy.

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

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

Na koniec 2022r. w 12 zakładach pracy stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia, co stanowiło 4,8 % będących w ewidencji w 2022r. zakładów.

W trzech zakładach pracy dla 38 pracowników, poprawiono warunki pracy w zakresie przekroczeń normatywów higienicznych.

W jednym zakładzie w trakcie roku zapewniono bezpieczne i higieniczne warunki pracy na wszystkich stanowiskach pracy poprzez zlikwidowanie przekroczeń normatywów higienicznych drgań miejscowych poprzez wprowadzenie rotacji pracowników.

Poprawę w zakresie narażenia na hałas w zakładach uzyskano poprzez wdrożenie działań organizacyjnych takich jak: zmiana sposobu organizacji pracy, rotacja pracowników. Przeprowadzono ponadto remonty i bieżącą konserwację maszyn, a także wymianę części maszyn i urządzeń na nowe.

Ogółem w warunkach przekroczeń (NDS) czynników chemicznych oraz natężeń (NDN) hałasu, drgań miejscowych, mikroklimatu gorącego i promieniowania podczerwonego na koniec 2022r. zatrudnionych było 518 pracowników (w roku 2021 - 508 osób; w roku 2020 – 493 osoby), co przy ogólnej liczbie zatrudnionych w zakładach nadzorowanych stanowi 2,54%.

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

Największa liczba osób pracujących w przekroczeniach normatywów higienicznych czynników szkodliwych zatrudniona jest w KGHM Polska Miedź S.A. Oddział Huta Miedzi Legnica. W celu poprawy warunków pracy w latach 2021-2022 zostały przeprowadzone liczne działania, które miały na celu zmniejszenia stężenia ołowiu, arsenu oraz obniżenia natężenia hałasu takie jak:

- utrzymano zlecenie specjalistycznej firmie zewnętrznej odpowiedzialnej za regularne odkurzanie konstrukcji i podtorzy, czyli miejsc trudno dostępnych dla pracowników,
- wykonano kabiny obserwacyjne dla pracowników zatrudnionych na stanowisku konwertorowy Wydziału Rafinacji Ogniowej Miedzi. Pracownik w trakcie przebijania dysz za pomocą automatycznego przebijaka jest w kabinie, co pozwoliło na obniżenie natężenia hałasu poniżej NDN,
- w ramach projektu BAT As, zabudowano instalacje do odsiarczania i odpylania gazów poprocesowych z granulacji miedzi,

- wykonano instalację doprowadzającą świeże powietrze do kabin suwnic na hali Wydziału Rafinacji Ogniowej Miedzi.

W wyniku tych działań na stanowiskach w/w wydziałów zostały poprawione warunki pracy poprzez obniżenie stężeń czynników szkodliwych, ale w dalszym ciągu są one powyżej NDS. Przykładem są stanowiska:

- rafiniarz metali nieżelaznych Wydziału Rafinerii Ołowiu,
- ślusarz-spawacz Wydziału Utrzymania Ruchu Mechanicznego.

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

W tym celu Huta planuje dokonać w latach 2023 - 2024:

- regularne odkurzanie konstrukcji i podtorzy, czyli miejsc trudno dostępnych dla pracowników,
- wymiana pomp odlewniczych na PPb na wydajniejsze, co powinno skrócić czas narażenia rafiniarzy metali nieżelaznych na Pb,
- uruchomienie projektu systemu zraszania placów magazynowych Wydziału PPb.

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 maszyny na nowe.

W związku ze stwierdzanymi przekroczeniami stężeń i natężeń czynników szkodliwych inspektor sanitarny w Legnicy przeprowadził 7 kontroli sanitarnych oraz wydał 8 decyzji administracyjnych. W przypadku części zakładów postępowanie administracyjne dotyczące obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych w środowisku pracy rozpoczęło się w latach ubiegłych.

6.3. Substancje i mieszaniny chemiczne

W 2022r. w 93 zakładach przeprowadzono 121 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 38 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 zapewnienie pracownikom dostępu do kart charakterystyki stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
- braku lub niewłaściwego sposobu oznakowania pojemników i zbiorników zawierających chemikalia oraz miejsc magazynowania chemikaliów,
- braku natrysków ratunkowych do obmycia całego ciała i natrysków do przemywania oczu,
- nie wyposażenia pracowników w odpowiednio dobrane środki ochrony indywidualnej,
- brak scenariuszy narażenia dla stosowanych substancji oraz nie wdrożenia środków kontroli ryzyka zalecanych w scenariuszach narażenia,
- nie zapewnienie odpowiedniej wentylacji w miejscu magazynowania chemikaliów,
- przechowywanie produktów chemicznych w opakowaniach po środkach spożywczych,
- niezgodnego z obowiązującymi przepisami oznakowania opakowań substancji i mieszanin chemicznych,
- brak oznakowania opakowań w języku polskim,
- niezgodnych z obowiązującymi przepisami kart charakterystyki substancji i mieszanin chemicznych,
- nie dokonanie identyfikacji substancji SVHC (substancje wzbudzające szczególnie duże obawy) zawartych we wprowadzanych na rynek wyrobach.

W siedmiu podmiotach stosujących produkty chemiczne w działalności zawodowej stwierdzono, iż część tych produktów posiadała niezgodne z prawem karty charakterystyk i oznakowania opakowań. Poinformowano inspektorów, na których terenie ma siedzibę podmiot wprowadzający chemikalia do obrotu.

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

- u sześciu wprowadzających do obrotu, stwierdzono niezgodne z prawem oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin dla 18 produktów chemicznych,
- u ośmiu wprowadzających do obrotu, stwierdzono karty charakterystyki niezgodne z prawem dla 21 produktów chemicznych,
- siedmiu producentów wyrobów nie dokonało identyfikacji zawartych w nich substancji SVHC,

- jeden wprowadzający nie dokonał zgłoszenia do Inspektora do Spraw Substancji Chemicznych.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami dot. wprowadzania do obrotu chemikaliów wydano 10 decyzji zobowiązujących przedsiębiorcę do ich usunięcia.

W stosunku do jednego zakładu wydana została decyzja wygaszająca.

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

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

Wszystkie dwa podmioty wprowadzają do obrotu produkty stosowane do dezynfekcji rąk i powierzchni zawierające alkohol etylowy i posiadały pozwolenie na udostępnianie na rynku lub stosowanie produktu biobójczego niespełniającego wymogów w sprawie przepisów dotyczących produktów biobójczych, wydane z uwzględnieniem odstępstwa od wymogów rejestracyjnych dla produktów biobójczych przeznaczonych do dezynfekcji, przewidzianego w art. 55 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 528/2012 z 22 maja 2012r. w sprawie udostępniania na rynku i stosowania produktów biobójczych. Przedsiębiorcy nie wystąpili o przedłużenie w/w pozwoleń, w związku z powyższym straciły one w roku 2022 swoją ważność.

Ponadto KALA Sp. z o.o. wystąpiła do Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych o udzielenie pozwolenia na udostępnianie na rynku produktu biobójczego.

Produkt KALA AntyWirus płyn do dezynfekcji rąk i powierzchni w dniu dnia 22.11.2022r. otrzymał pozwolenie nr 9033/22. Zastosowanie produktu: Płyn do higienicznej dezynfekcji rąk oraz do dezynfekcji powierzchni mających i niemających kontaktu z żywnością. Wykazuje działanie bakteriobójcze, grzybobójcze i ograniczone działanie wirusobójcze wobec wszystkich wirusów otoczkowych i niektórych wirusów bezotoczkowych, takich jak mysi norowirus, adenowirus i rotawirus. Kategoria i grupa produktu biobójczego: kat. 1, gr. 1, kat. 1, gr. 2, kat. 1, gr. 4.

W 2022r. skontrolowano 16 dystrybutorów i 7 zakładów stosujących w swojej działalności produkty biobójcze. Przeprowadzono łącznie 26 kontroli.

Stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości w podmiotach wprowadzających do obrotu produkty biobójcze dotyczyły wprowadzania ich bez wymaganego pozwolenia na obrót produktem biobójczym – w 3 przypadkach wydano decyzję zakazującą udostępniania na rynku produktu biobójczego; w 1 przypadku wydano decyzję wycofującą z obrotu produkt biobójczy; w 4 przypadkach dystrybutor wycofał kwestionowany produkt przed wydaniem decyzji, a w 2 przypadkach zostało wszczęte postępowanie – decyzje zostaną wydane w 2023 roku.

Podczas kontroli w dwóch obiektach stosujących produkty biobójcze stwierdzono niespełnienie przepisów w zakresie dwóch kontrolowanych produktów biobójczych: produkty nie znajdowały się w wykazie produktów biobójczych dopuszczonych do obrotu który znajduje się na stronie internetowej Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych.

Poinformowano właściwych inspektorów sanitarnych o stwierdzanych podczas kontroli nieprawidłowościach

W ewidencji Oddziału Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Legnicy w 2022r. znajdowały się trzy zakłady wprowadzające do obrotu prekursorzy narkotyków, w tym 3 zakłady wprowadzające do obrotu prekursorzy kategorii 3. Przeprowadzono 6 kontroli w podmiotach stosujących prekursorzy kategorii 2 i 3 oraz 1 kontrolę w podmiocie wprowadzającym prekursorzy kategorii 2 i 3. Nie stwierdzono uchybień.

Podmioty wprowadzające do obrotu prekursory:

- Kombinat Górniczo – Hutniczy Miedzi Polska Miedź S.A. Oddział Huta Miedzi „Legnica” ul. Złotoryjska 194, 59 – 220 Legnica. Wprowadzane do obrotu prekursory:
 - kwas siarkowy (czysty);
- Przedsiębiorstwo Produkcji Handlu i Usług A.L.V. „Link” Sp. z o.o. Zakład Przetwarzania Zużytych Akumulatorów oddział Legnica ul. Złotoryjska 194, 59-220 Legnica. Wprowadzane do obrotu prekursory:
 - kwas siarkowy (elektrolit);
- KGHM Metraco S.A., ul. Św. Kolbe 9, 59 – 220 Legnica. Wprowadzane do obrotu prekursory:
 - kwas solny (czysty).

6.4. Nadzór nad obiektami produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami

Na terenie m. Legnica ewidencją objęty jest 1 zakład wytwarzający i konfekcjonujący kosmetyki.

W obiektach produkujących i prowadzących obrót kosmetykami przeprowadzono łącznie 20 kontroli i rekontroli.

Najczęściej pojawiające się podczas kontroli uchybienia to obecność składnika niedozwolonego do stosowania w kosmetykach, tj.: Butylphenyl Methylpropional – w przypadku 5 skontrolowanych obiektów, w przypadku 2 obiektów sprzedawane były produkty kosmetyczne po upływie terminu ważności, w 2 przypadkach niewłaściwe oznakowanie dotyczyło wykazu składników.

Wydano:

- 1 decyzję nakazującą wycofanie z obrotu produktów kosmetycznych zawierających w swoim składzie substancję zakazaną, tj. Butylphenyl Methylpropional,
- 1 decyzję nakazującą wycofanie z obrotu produktów kosmetycznych zawierających w swoim składzie substancję zakazaną, tj. Butylphenyl Methylpropional oraz past do zębów po upływie terminu ważności.

Nie nakładano kar pieniężnych. Nie pobierano do badań próbek produktów kosmetycznych.

6.5. Czynniki rakotwórcze

Na terenie Legnicy w 59 zakładach w 2022r. występowało narażenie na czynniki rakotwórcze lub mutagenne występujące w środowisku pracy. Największa ilość pracowników narażona jest na związki arsenu w zakładzie KGHM Polska Miedź S.A. Oddział Huta Miedzi w Legnicy (783 osoby) oraz w innych firmach świadczących usługi na rzecz Huty.

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

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

W 2022 roku przeprowadzono łącznie 33 kontrole z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi. Podczas przeprowadzania kontroli sanitarnych zwracano uwagę na sposób realizacji przez pracodawców przepisów prawnych w zakresie czynników rakotwórczych.

Przeprowadzone kontrole sanitarne wykazały, iż w 15 zakładach pracodawcy nie spełnili wymogów rozporządzenia w sprawie czynników rakotwórczych:

- pięciu 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,
- czterech pracodawców nie prowadziło zgodnego z rozporządzeniem rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- trzech pracodawców nie przeprowadziło badań i pomiarów czynników rakotwórczych na stanowiskach pracy zgodnie z obowiązującą częstotliwością,
- sześciu pracodawców w ocenie ryzyka nie uwzględnił narażenia na czynniki rakotwórcze,
- pięciu pracodawców nie przekazało DPWIS we Wrocławiu Informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym lub też informacje były niepełne,
- dwunastu 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 17 decyzji administracyjnych zobowiązujących pracodawców do usunięcia stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości.

6.6. Czynniki biologiczne

W zakresie nadzoru nad czynnikami biologicznymi w 202r. przeprowadzono w 33 zakładach 36 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 siedmiu zakładach stwierdzono niespełnienie wymogów w tym zakresie. Wydano 10 decyzji zobowiązujących pracodawców do:

- dokonania lub aktualizacji oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki biologiczne,
- zaprowadzenia „Rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 zagrożenia”,
- zaprowadzenia „Rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 zagrożenia”,
- zapewnienia pracownikom szkolenia obejmującego zagadnienia wymienione w § 9 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki,
- zaproponowania pracownikom zaszczepienia się zalecanymi szczepieniami ochronnymi, które wymagane są przy pracach związanych z kontaktem z glebą (szczepienia przeciw tężcowi dla pracowników narażonych na działanie biologicznych czynników chorobotwórczych).

6.7. Nadzór nad środkami zastępczymi

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora w Legnicy w 2022r. przeprowadzili 3 kontrole w zakresie przestrzegania zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych. Nie stwierdzono wprowadzania do obrotu tzw. „dopalaczy”. Nie wydano również żadnych decyzji dotyczących środków zastępczych.

W 2022r. roku PPIS w Legnicy w ramach procedury rejestracji i raportowania zatruc i podejrzeń zatruc środkami zastępczymi w systemie SMIOD odnotował 2 przypadki podejrzeń zatruc/ zatruc środkami zastępczymi na terenie miasta Legnica.

6.8. Choroby zawodowe

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

W toku postępowania Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydaje imienną decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej, bądź o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej lub decyzje umarzające w tym zakresie postępowanie. W ramach prowadzonego postępowania administracyjnego w 2022 r. wpłynęło łącznie 7 podejrzeń chorób zawodowych. W wyniku przeprowadzonych postępowań wyjaśniających wydano 3 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. Nie wydano decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej. Wydane decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej dotyczyły następujących jednostek chorobowych:

- pylice płuc: pylica krzemowa,
- nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy uznanych za rakotwórcze u ludzi: rak płuca, rak oskrzela,;
- przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka.

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 14 dochodzeń epidemiologicznych w środowisku pracy dotyczących spraw prowadzonych w tutejszej stacji oraz dla innych inspektorów, w ramach których sporządzono 23 karty oceny narażenia zawodowego.

7. Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

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

- strategicznych ocen oddziaływania na środowisko,
- opiniowania studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego oraz miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,
- wyrażania opinii o potrzebie lub braku potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko oraz określania zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko w przypadku wystąpienia takiej potrzeby, dla przedsięwzięć mogących zawsze znacząco oddziaływać na środowisko lub przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko,

- opiniowania środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia,
- opiniowania projektu planu remediacji historycznego zanieczyszczenia powierzchni ziemi,
- opiniowania warunków przeprowadzenia działań naprawczych w odniesieniu do szkody w środowisku,
- opiniowania lokalizacji inwestycji celu publicznego i uzgadniania warunków zabudowy,
- uzgadniania dokumentacji projektowej,
- dopuszczania do użytkowania obiektów budowlanych, ze szczególnym uwzględnieniem obiektów objętych nadzorem bieżącym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy,
- opiniowania warunków, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia ośrodka medycznie wspomaganey prokreacji i banku komórek rozrodczych i zarodków.

W 2022 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wydał:

- 1 opinię dotyczącą projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, w tym: 1 opinię negatywną oraz zaopiniował 0 projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy poprzez nieprzedstawienie stanowiska,
- 2 opinie dotyczące projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, w tym: 0 opinii negatywnych oraz zaopiniował 0 projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego poprzez nieprzedstawienie stanowiska,
- 0 opinii dotyczących odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, w tym: 0 opinii stwierdzających brak możliwości odstąpienia od strategicznej oceny oddziaływania na środowisko,
- 29 opinii dotyczących potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym: 23 opinie o braku potrzeby przeprowadzenia oceny,
- 4 opinie dotyczące środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia, w tym: 0 opinii negatywnych oraz zaopiniował 1 przedsięwzięcie poprzez nie przedstawienie stanowiska,
- 0 opinii dotyczących projektów planów remediacji historycznego zanieczyszczenia powierzchni ziemi,
- 0 opinii dotyczących warunków przeprowadzenia działań naprawczych w odniesieniu do szkody w środowisku,
- 8 opinii dotyczących dokumentacji projektowej, w tym: 1 opinię negatywną,
- 50 opinii dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych, w tym: 0 opinii zgłaszających sprzeciw czy stwierdzających niespełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- 4 opinie dotyczące warunków sanitarnych, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą, w tym: 0 opinii stwierdzających niespełnienie wymagań w zakresie warunków ogólnoprzestrzennych, sanitarnych i instalacyjnych,
- 35 opinii w sprawach niewymienionych powyżej (np. warunków zabudowy, lokalizacji inwestycji celu publicznego, usytuowania wyrzutni powietrza na poziomie terenu, zastosowania materiałów do dystrybucji lub uzdatniania wody itp.).

Ponadto przeprowadził 56 kontroli obiektów budowlanych.

W 2022 r. głównymi kierunkami działalności pionu Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego było:

- sprawowanie zapobiegawczego nadzoru w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, zwłaszcza nad warunkami higieny środowiska oraz higieny wypoczynku i rekreacji, przy zajmowaniu stanowisk w sprawach projektów studium uwarunkowań i kierunków

zagospodarowania przestrzennego gminy, projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, projektów planów remediacji historycznego zanieczyszczenia powierzchni ziemi w odniesieniu do zanieczyszczenia w ujęciach wody przeznaczonej do spożycia oraz warunków przeprowadzenia działań naprawczych w odniesieniu do szkody w środowisku, w ujęciach wody przeznaczonej do spożycia oraz wody w kąpieliskach,

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

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

Na wniosek Prezydenta miasta Legnicy opiniowano dokumenty opracowane dla miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego. Oceniano, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, jaki wpływ na warunki życia mieszkańców będą mieć projektowane zmiany w gospodarce przestrzennej w przyszłości. Zwracano uwagę na takie planowanie i kształtowanie przestrzeni, aby po zrealizowaniu planowanych zmian, ludzie nie byli narażeni na jakiegokolwiek uciążliwości spowodowane złym zagospodarowaniem terenów przez nowe inwestycje. Planowane przedsięwzięcia winny zapewnić odpowiednie warunki życia dla obecnych i przyszłych mieszkańców okolicznych terenów.

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

Nowe inwestycje realizowane przez miasto i inwestorów prywatnych są projektowane zgodnie z wymaganiami sanitarnohigienicznymi i wykonane w taki sposób, by spełniały wymagania higieniczne i zdrowotne. Ponadto są one wykonane w coraz wyższym standardzie co podwyższa komfort życia mieszkańców czy komfort pracy pracowników. Nowe zrealizowane przedsięwzięcia to np. Instalacja do usuwania arsenu i rtęci z gazów istniejącej instalacji odsiarczania wraz z obiektami i infrastrukturą towarzyszącą ul. Złotoryjska 194, 59- 220 Legnica.

Celem inwestycji jest usuwanie z gazów wprowadzanych do istniejącej kolumny absorpcyjnej arsenu i rtęci do poziomu nieprzekraczającego 0,05 mg/Nm³. W ramach rozbudowy instalacji odsiarczania Solinox zainstalowano następujące urządzenia: dwa elektrofiltry mokre stanowiące pierwszy stopień oczyszczania gazów, instalację do usuwania rtęci składającą się z wieży usuwania rtęci/absorpcyjnej, zbiornik osadczy, zbiornik reakcji cynku, zbiornik chlorowania, zbiornik buforowy, zbiornik operacyjny w dołku ściekowym, węzeł filtracji kalomelu, zespoły pompowe, instalacje rurociągowe, węzeł dozowania podchlorynu sodu i kwasu solnego, misa ociekowa zabezpieczona laminatem epoksydowym, dwóch elektrofiltrów mokrych stanowiących drugi stopień oczyszczania gazów, pompownia elektrofiltrów mokrych zabudowana pod pierwszym stopniem oczyszczania gazów, nowy wentylator ciągu, wentylator istniejący (rezerwa technologiczna), pomieszczenie AKP, budynek filtracji kalomelu

W ramach procedury dotyczącej potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko przedsięwzięcia mogącego potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko zaopiniowano przedsięwzięcie pn.: „Budowa hali magazynowej z zapleczem biurowym” na działkach nr 23/22, 23/2 obręb Bartoszków należącej do Viessmann Technika Grzewcza Spółka z o.o. ul. Jaworzyńska 289, 59-220 Legnica, firmy zajmującej się produkcją pomp ciepła. Opiniowano również środowiskowe uwarunkowania realizacji przedsięwzięcia pn. „Budowa hali produkcyjno-magazynowej z zapleczem biurowym” na działkach nr 23/22 i 23/2 obręb Bartoszków, m. Legnica, także należącej do Viessmann Technika Grzewcza Spółka z o.o. ul. Jaworzyńska 289, 59-220 Legnica.

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

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

Mając na uwadze prowadzone działania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w 2022 r. ogólny stan sanitarny miasta Legnicy nie budził zastrzeżeń w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych.

8. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

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

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

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

Bardzo dużym problemem w naszym regionie jest narkomania wśród dzieci i młodzieży. Pod względem liczby osób stacjonarnie leczonych w ośrodkach rehabilitacyjno - eadapcyjnych 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 Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV

Przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 6 – 18 uczniów oraz uczniów Zespołu Szkół Ekonomicznych – 195 uczestników. Propagowano wykonywanie badań w kierunku HIV i informowano o działalności Punktu Konsultacyjno – Diagnostycznego na terenie Legnicy. Łącznie w programie uczestniczyło 213 odbiorców.

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

8.2. Trzymaj formę

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

Ogółem liczba osób uczestniczących w programie w roku szkolnym 2021/2022 – 744 uczniów. Pracownicy przeprowadzili działania edukacyjne w placówkach oświatowych w formie zajęć edukacyjnych oraz na uczelni a także dla członków stowarzyszenia. Przeprowadzono dystrybucję materiałów połączoną z instruktażem. Program był realizowany w 7 placówkach.

8.3. Skąd się biorą produkty ekologiczne

Celem podejmowanych działań jest zwiększenie świadomości na temat ekologii. Program jest kierowany do dzieci w wieku przedszkolnym.

Z terenu Legnicy w programie uczestniczyły dwa przedszkola.

Zasięg – 33 przedszkolaków.

8.4. Profilaktyka Zakazań Bakteryjnych

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

W programie uczestniczyło 9 placówek z terenu Legnicy – zasięg – 1146 uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne).

8.5. 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 uczestniczyło 5 placówek z Legnicy – zasięg – 636 uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne).

8.6. Promocja Zdrowia Psychicznego – Depresja

Celem podejmowanych działań jest zwiększenie świadomości na temat depresji, czym jest jakie są jej rodzaje, objawy, formy pomocy. Program jest kierowany do uczniów szkół podstawowych klas VII-VIII, szkół średnich oraz rodziców i grona pedagogicznego. Na potrzeby zajęć opracowano prezentację multimedialną „DEPRESJA” oraz materiały samopomocowe.

W programie uczestniczyły 4 placówki – zasięg – 702 uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne).

8.7. Interwencje nieprogramowe

8.7.1. Akcja Letnia

Zorganizowano dwie narady z organizatorami wypoczynku letniego oraz dwa punkty informacyjne (Kąpielisko Kormoran i Błonie na terenie Zakaczawia) – 250 osób. Przeprowadzono zajęcia dla dzieci uczestniczących w półkoloniach – Ekobiblioteka

– 8 uczestników. Opracowano dwa scenariusze zajęć. Prowadzono akcję informacyjną o szczepieniach dla osób wyjeżdżających za granicę. Zasięg 264 osoby.

Partnerzy: OSIR Legnica, Ekobiblioteka, biura podróży.

8.7.2. Światowy Dzień Zdrowia

Współorganizowano Dni Profilaktyki w VII LO - 243 uczniów i nauczycieli.

Partnerzy: VII LO.

8.7.3. Profilaktyka tytoniu

Przeprowadzono badania ankietowe GYTS „Globalny sondaż dotyczący używania tytoniu przez młodzież szkolną” – 53 uczniów z wytypowanych placówek, zajęcia edukacyjne dla uczniów 2 szkół średnich i 1 podstawowej - 238 uczniów, dwie narady oraz jeden punkt informacyjny dla pracowników firmy Toyota – 30 pracowników – ogółem zasięg 321 osób.

8.7.4. Profilaktyka zażywania nowych substancji psychoaktywnych

W celu zwiększenia wiedzy na temat środków zastępczych tzw. dopalaczy w 4 placówkach edukacyjnych – szkoła podstawowa i szkoły średnie przeprowadzono 5 interwencji - zajęcia edukacyjne dla uczniów z zakresu narkomanii i dopalaczy. Zasięg działania – 289 osób.

8.7.5. Profilaktyka Narkomanii

W celu zwiększenia wiedzy na temat środków zmieniających świadomość (narkotyki) w 6 placówkach edukacyjnych – szkoły podstawowe i szkoły średnie przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla 511 uczniów na temat środków psychoaktywnych, mechanizmów uzależnień, mitologii uzależnień.

8.7.6. Profilaktyka chorób zakaźnych – COVID-19

Przeprowadzono zajęcia edukacyjne w szkołach podstawowych i przedszkolach w zakresie chorób zakaźnych. Zasięg 1117 osób.

8.7.7. Profilaktyka Zatruc Pokarmowych

Akcja informacyjna kierowana do rodziców dzieci przystępujących do I Komunii Świętej w celu wyeliminowania zatruc pokarmowych – 14 Parafii Rzymsko – Katolickich z terenu Legnicy. Zasięg około 1000.

Partnerzy: parafie rzymsko - katolickie

8.7.8. Profilaktyka chorób nowotworowych

Głównym celem akcji profilaktycznej jest zachęcenie do wykonywania badań przesiewowych dla kobiet – cytologii.

Zorganizowano punkt informacyjny i naukę samobadania piersi dla pracownic zakładu Toyota BUSHOKU – 100 kobiet oraz uczestniczono w marszu zorganizowanym przez Europa Donna – 150 uczestników.

Przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla uczniów V Liceum Ogólnokształcącego - 161 uczniów. Zasięg: 411.

Partnerzy: Toyota Bushoku, Europa Donna, V LO.

8.7.9. 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.

8.7.10. Wybieraj bezpieczną żywność

Wykład na sesji popularnonaukowej oraz wykład dla seniorów oraz wystawa i informacja w mediach społecznościowych. Zasięg - 869.

Ponadto promowano szczepienia ochronne w miejscu pobytu uchodźców oraz promowano profilaktykę chorób odzwierzęcych.

9. Podsumowanie

9.1. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie miasta Legnicy w roku 2022 była zdominowana przez pandemię koronawirusa w I półroczu oraz zachorowania na grypę i choroby grypopodobne w II połowie roku. Zakażenie wirusem SARS-CoV-2 stwierdzono u 5784 osób, z których hospitalizowano 260 pacjentów, a 73 z nich zmarło. Pracownicy inspekcji sanitarnej przeprowadzali wywiady epidemiologiczne z każdą osobą zakażoną oraz obejmowali nadzorem bliskie otoczenie tej osoby.

9.2. Natomiast sytuacja epidemiologiczna pozostałych chorób zakaźnych od wielu lat jest stabilna i nie budzi niepokoju. Zarejestrowane w roku 2022 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 zagrożające życiu nie były niebezpieczne dla ogółu mieszkańców naszego miasta.

9.3. Oddział Higieny Komunalnej sprawuje nadzór sanitarny nad obiektami użyteczności publicznej, urządzeniami do zaopatrywania ludzi w wodę przeznaczoną do spożycia, jakością wody do spożycia, wody na pływalniach i kąpieliskach, nad środkami transportu czy postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi. Prowadzony nadzór sanitarny przyczynia się do zapewnienia bezpieczeństwa sanitarnego na terenie miasta Legnica. Analiza wyników prowadzonego nadzoru pozwala zauważyć poprawę stanu sanitarnego nadzorowanych obiektów. Nadal jednak ujawniane są przypadki zaniedbań w tym obszarze.

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

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

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

9.6. Stwierdzono zadowalający odsetek zakładów z wdrożonym systemem HACCP.

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

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

9.9. W roku sprawozdawczym zdyskwalifikowano 5 próbek ze względu na przekroczenie parametrów mikrobiologicznych – *Salmonella spp.* w 25g. w próbkach bazylii suszonej, próbek ze względu na przekroczenie parametrów mikrobiologicznych – stwierdzono

Enterobacteriaceae w próbkach lodów oraz 1 próbkę ze względu na stwierdzenie pozostałości pestycydu – próbka jarmuż.

9.10. Liczba pracowników zatrudnionych w warunkach przekroczenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych w stosunku do roku 2021 utrzymała się na podobnym poziomie.

9.11. Odnotowano spadek przypadków stwierdzonych chorób zawodowych. Nie stwierdzono chorób zawodowych w roku 2022, w 2021 roku stwierdzono 4 choroby zawodowe.

9.12. Na rok 2023 PPIS w Legnicy zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia zaplanował kolejne działania na rzecz poprawy stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu legnickiego.

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

9.14. Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w roku 2023 koordynować będzie dotychczasowe interwencje programowe i nieprogramowe dotyczące chorób zakaźnych i niezakaźnych.

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Legnicy

Jacek Watral