

**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W LEGNICY**



**OCENA STANU SANITARNEGO
MIASTA LEGNICY
ZA ROK 2023**

Legnica, luty 2024 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	9
4.	Stan sanitarny zakładów nauczania i wychowania	19
5.	Stan sanitarny zakładów produkujących i wprowadzających do obrotu żywność, oraz zakładów żywienia zbiorowego	23
6.	Zagrożenie środowiska pracy z uwzględnieniem chorób zawodowych	40
7.	Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	53
8.	Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia	55
9.	Podsumowanie	58

1. Wprowadzenie

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

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

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

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

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

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

2. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie miasta Legnicy w roku 2023 była stabilna, przy czym najczęściej zachorowań odnotowano z powodu koronawirusa, grypy oraz ospy wietrznej. Zakażenie wirusem SARS-CoV-2 stwierdzono u **798** osób, **40** z nich hospitalizowano. Na grypę w Legnicy zachorowało **217** osób, **75** z nich hospitalizowano. Najwięcej zakażeń wirusem SARS-CoV-2 i wirusem grypy odnotowano w miesiącach zimowo-wiosennych. Zachorowania na ospę wietrzną stwierdzono u **479** osób, z czego **2** hospitalizowano. Przypadki ospy wietrznej występowały przez cały rok, najczęściej od kwietnia do czerwca.

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

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

Lp	Jednostka chorobowa		Kod wg ICD-10	2023		2022	
				liczba zachorowań	zapadalność na 100 tys. mieszkańców	liczba zachorowań	zapadalność na 100 tys. mieszkańców
1.	Salmonelozy	zatrucia pokarmowe	A02.0	11	11,9	3	3,2
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	ogółem		59	63,7	35	37,4
		w tym dzieci do lat 2	A04	1	-	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		28	30,2	85	90,9
		w tym dzieci do lat 2	A08	17	-	41	-
5.	Biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu u dzieci do lat 2	ogółem	A09	22	23,8	44	47,1
		w tym dzieci do lat 2	A09	2	-	13	-
6.	Płonica (szkarlatyna)		A38	39	42,1	14	15,0
7.	Choroba meningokokowa	ogółem	A39	0	0	0	0
8.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień		Z20.3/ Z24.2	13	14,0	13	13,9
9.	Ospa wietrzna		B01	479	517,5	291	311,3
10.	Różyczka		B06	0	0	0	0
11.	Wirusowe zapalenie wątroby	Typu A	B15	1	1,08	-	-
		typu B	B16, B18.0-1	4	4,3	6	6,4
		typu C	B17.1B18.2	18	19,4	11	11,8
12.	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)		B26	0	0	1	1,1
13.	Grypa	ogółem	J10-J11	217	234,4	10985	11752,1
		w tym dzieci (0-14)		59	-	5645	-

14.	Zakażenia SARS-CoV-2(COVID-19)		U07.1/U07.1-2	798	862,1	5784	brak danych
15.	Zakażenia wirusem RSV	ogółem		14	15,1	Nie rejestrowano	-
		w tym dzieci do lat 2		7	-	-	-

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 2023 zmniejszyła się w porównaniu do roku 2022.

W roku 2023, 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 utrzymywała się na tym samym poziomie co rok wcześniej i wynosiła 1. Jest to ciągle liczba niewielka, nie wzbudzająca niepokoju.

Biegunki o podłożu wirusowym wywołane były głównie rotawirusem, norowirusem lub adenowirusem, ich ilość zmniejszyła się 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 zmniejszyła się o połowę w stosunku do roku poprzedniego.

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 19 dzieci, co stanowiło 95% 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 2023 roku zarejestrowano ogółem 11 przypadków bakteryjnych zatruc pokarmowych, wywołanych pałeczkami salmonelli.

Ogólna zapadalność z powodu bakteryjnych zatruc pokarmowych wyniosła 11,9/100 tys. mieszkańców i była trzykrotnie wyższa w porównaniu do roku ubiegłego.

Zakażenia spowodowane pałeczkami *Salmonella* wystąpiły u sześciorga dzieci (0-13 lat) oraz u czworga dorosłych. U dziewięciu zakażonych wyhodowano pałeczki *Salmonella Enteritidis*, u pozostałych dwóch osób - *Salmonella Infantis* i *Salmonella Enterica subsp. Arizonae*. Dziesięciu pacjentów było hospitalizowanych. Zakażenia salmonellą rejestrowano przez cały rok, przy czym najwięcej wystąpiło w maju i grudniu.

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

2.2. Wirusowe zapalenia wątroby

Na terenie Legnicy w roku 2023 zarejestrowano **1** zachorowanie na wirusowe zapalenie wątroby typu A. Na wirusowe zapalenie wątroby typu B i C odnotowano **22** zachorowania, których współczynnik zapadalności wyniósł 23,8/100 tys. mieszkańców w porównaniu do 18,2/100 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 były 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 prawie trzykrotnie w porównaniu do roku 2022, zapadalność wyniosła 42,1/100 tysięcy mieszkańców. Najwięcej zachorowań rejestrowano w pierwszej połowie roku. Dotyczyły one głównie dzieci do lat 6, najwięcej wystąpiło w grupie wiekowej od 3 do 6 lat. W roku sprawozdawczym jedna osoba była hospitalizowana z powodu zachorowania na płonicę.

Niemal dwukrotny wzrost zachorowań odnotowano w przypadku ospy wietrznej. Współczynnik zapadalności wyniósł 517,5/100 tys. w porównaniu do 311,3/100 tys. mieszkańców w roku 2022. Zachorowania występowały przez cały rok, najwięcej od kwietnia do czerwca. Wśród dzieci i młodzieży do lat 14 zarejestrowano 442 osoby chore, co stanowi 92,3% zachorowań. Pozostałe przypadki wystąpiły w grupie wiekowej 15-59 lat. Z powodu ospy wietrznej hospitalizowano dwoje dzieci- rodzeństwo w wieku 3 i 2 lata.

W roku sprawozdawczym w mieście Legnica nie zarejestrowano zachorowań na świnkę i różyczkę.

2.4. Zachorowania na grypę sezonową

W roku 2023 zgłoszono razem **217** zachorowań na grypę, z czego **88** przypadków zostało potwierdzonych testem PCR. Dzieci do lat 14 stanowiły 67,0% (59 zachorowań), hospitalizowano z powodu tej choroby 75 osób, w tym 57 dzieci. Natomiast liczba przypadków grypy potwierdzona testem antygenowym wyniosła **129**. Szczyt zachorowań odnotowano od stycznia do kwietnia oraz w grudniu.

Grypa jest chorobą, której można zapobiegać poprzez szczepienia ochronne, jednak pomimo kampanii medialnej w dalszym ciągu liczba osób zaszczepionych przeciwko tej chorobie jest żenująco niska. W roku 2023 w punktach szczepień na terenie Legnicy i powiatu legnickiego zaszczepiło się przeciw grypie 2890 osób, co stanowi zaledwie 2,0% ogółu populacji naszego powiatu. Grypa jest poważną chorobą, która może powodować powikłania zagrażające życiu. Szczepienia przeciw grypie chronią zarówno przed samym zachorowaniem, jak i poważnymi powikłaniami, jednak nie cieszą się one takim zainteresowaniem, jakiego należałoby oczekiwać. W przypadku tej szczepionki barierą zaporową na pewno nie jest jej cena, która zwykle nie przekracza kwoty 50-60 zł. Sytuacja ta uległaby poprawie, gdyby w większym stopniu zaangażowali się w nią lekarze podstawowej opieki zdrowotnej oraz lekarze specjaliści, gdyż dla pacjentów są oni większymi autorytetami, niż przedstawiciele firm farmaceutycznych czy inspekcji sanitarnej.

2.5. Zakażenia wirusem SARS-CoV-2

W roku sprawozdawczym liczba zachorowań na Covid 19 wyniosła **798** przypadków, z czego 40 osób hospitalizowano, zapadalność wyniosła 862,1/100 tys. mieszkańców. Jest to ponad siedem razy mniej niż w roku poprzednim. Szczyt zachorowań odnotowano od stycznia do kwietnia oraz w listopadzie i grudniu.

2.6. Zakażenia wirusem RSV

W roku sprawozdawczym zgłoszono 14 przypadków zachorowań na zapalenie płuc i oskrzeli wywołane wirusem RSV, z czego dzieci do lat 2 stanowiły 50,0% (7 zachorowań). Sześć zachorowań to pacjenci w wieku 2-4 lata. Wszystkie dzieci były hospitalizowane w szpitalu w Legnicy. Jedna osoba zakażona wirusem RSV to mężczyzna w wieku 89 lat. Nie był on hospitalizowany. Zachorowania powodowane przez RSV cechują się sezonowością: wszystkie zachorowania wystąpiły w okresie wiosennym (marzec - maj), oraz w okresie zimowym (grudzień). Wśród czynników predysponujących do zakażenia wirusem RSV wymienia się wiek poniżej 5 roku życia, niska urodzeniowa masa ciała, wcześniactwo, założenie intubacji, karmienie sondą. Wirus RSV jest głównym patogenem odpowiedzialnym za infekcje górnych dróg oddechowych u dzieci, natomiast u niemowląt powoduje choroby dolnych dróg oddechowych. U małych dzieci pierwsze objawy zakażenia to kaszel, katar i umiarkowana gorączka. W miarę postępu choroby suchy kaszel przekształca się w mokry, dziecko jest rozdrażnione, płaczliwe, nie chce jeść ani pić, ma problemy z oddychaniem.

2.7. Styczność i narażenie na wściekliwość/potrzeba szczepień

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

Ogółem w roku sprawozdawczym pogryzionych przez zwierzęta znane i nieznanego rodzaju zostało **119** osób, z czego **13** zaszczepiono przeciwko wściekliczności ze wskazań lekarskich. Osoby szczepione miały kontakt z psami, kotami, szczurami, nietoperzem i tchórzofretką. Hospitalizowano dwie osoby, które zostały pogryzione przez psa.

Kwalifikację osób do szczepień przeciw wściekliczności 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.

2.8. Choroby zakaźne rzadko występujące

2.8.1. Inwazyjna choroba pneumokokowa

Inwazyjną chorobę pneumokokową zdiagnozowano w roku 2023 u **10** osób:

- posocznicę stwierdzono u trzech osób w wieku 19, 76 i 77 lat. Wszyscy w stanie ciężkim z dusznością, gorączką, zapaleniem płuc trafili do szpitala w Legnicy, Bolesławcu i Lubinie.
- zapalenie płuc wywołane przez *Streptococcus pneumoniae* zdiagnozowano u 8 osób, czterech kobiet i czterech mężczyzn w przedziale wiekowym 19-85 lat. U jednej osoby, 19 letniej kobiety, hospitalizowanej w szpitalu w Bolesławcu zgłoszono posocznicę i zapalenie płuc.

2.8.2. Choroba wywołana przez *Haemophilus influenzae* – inwazyjna

Zapalenie płuc wywołane przez *Haemophilus influenzae* zdiagnozowano u 61-letniej kobiety. Chora z gorączką, kaszlem i dusznością trafiła na oddział Chorób Płuc Dolnośląskiego Centrum Onkologii, Pulmonologii i Hematologii we Wrocławiu.

2.8.3. Choroba wywołana przez *Streptococcus pyogenes* – inwazyjna

Zapalenie zdiagnozowano u 5 mężczyzn i 3 kobiet w wieku 26-70 lat. Wszystkie przypadki zarejestrowano jako róża. Pacjenci z gorączką, zmianami zapalnymi na skórze i obrzękiem kończyn zgłaszali się do placówek medycznych. Dwie osoby hospitalizowano.

2.8.4. Bakteryjne zapalenie opon mózgowych

Zapalenie zdiagnozowano u 68 letniego mężczyzny. Pacjent z wysoką temperaturą, dusznością i drgawkami trafił na SOR Szpitala w Legnicy. Czynnikiem etiologicznym zakażenia by *Streptococcus pyogenes*.

2.8.5. Zapalenie opon mózgowych inne i nie określone

Zapalenie wywołane Enterowirusem stwierdzono u 35-letniej kobiety, która z wysoką temperaturą, silnymi bólami głowy i sztywnością karku trafiła na Oddział Chorób Zakaźnych na ulicę Koszarową we Wrocławiu.

2.8.6. Legionelloza - Choroba legionistów

Legionellozę zdiagnozowano u 74 letniej kobiety z Legnicy. Pacjentka z kaszlem, dusznością i gorączką została przyjęta na Oddział Chorób Wewnętrznych Szpitala w Legnicy.

2.8.7. Borelioza - choroba z Lyme

W roku 2023 na terenie Legnicy zarejestrowano ogółem **32** przypadki zachorowań na boreliozę. Hospitalizowano z powodu tej choroby 2 osoby: 12-letnią dziewczynkę z porażeniem nerwu twarzonego i 7- letniego chłopca z objawami niedowładów i zaburzeń napadowych kończyn dolnych w Oddziale Pediatrycznym Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy. U obu osób zdiagnozowano **neuroboreliozę**.

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

2.9. Nadzór nad punktami szczepień

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Legnicy prowadzi nadzór nad wszystkimi punktami szczepień na terenie swojego działania w celu utrzymania wykonawstwa szczepień obowiązkowych u dzieci i młodzieży na wymaganym poziomie tj. 90% - 95%. Niestety, od paru lat w większości roczników osób podlegających szczepieniom 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 2023 r. liczba rodziców, którzy nie wyrażają zgody na szczepienie dzieci, wynosiła już **1176** osób, co oznacza, że nie zaszczepionych zgodnie z Programem Szczepień Obowiązkowych jest już **741** dzieci. Niepokojące jest zjawisko rosnącej liczby dzieci nie szczepionych od urodzenia

oraz rodziców, którzy nie chcą szczepić swoich dzieci przeciwko zakażeniom pneumokokowym. 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 **6** upomnień oraz **20** wezwań do wykonania zaległych szczepień dla rodziców uchylających się od szczepień swoich dzieci.

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

3. Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia 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. Wodociąg, który w 2023 r. wyprodukował 6 469 654 m³ wody, poza Legnicą zaopatrywał 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 2023 r. wskazywały, że jej jakość, z uwagi na zanieczyszczenie mikrobiologiczne (bakterie grupy coli i *Escherichia coli*) odpowiadała kategorii A3, natomiast ilość Enterokoków odpowiadała 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 2019 r. poz. 1747). Większość parametrów fizyko-chemicznych odpowiadała wartościom charakteryzującym wody kategorii A1. Parametry takie jak żelazo, azot Kjeldahla, fenole czy barwa przyjmowały wartości odpowiadające kategorii A2, natomiast mangan i BZT₅ – kategorii A3. W pojedynczych próbkach parametry przyjmowały wartości wyższe niż dopuszczalne w kategorii A3: ekstrakt z eterem naftowym (w 1 próbce), zawiesiny (w 2 próbkach na 13 zbadanych), chemiczne zapotrzebowanie tlenu (w 1 próbce na 14 zbadanych).

Zastosowany w wodociągu wielostopniowy system uzdatniania wody, w tym m. in. infiltracja przez warstwę gruntów zwirowych, 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 2023 r., w ramach nadzoru sanitarnego nad jakością wody, prowadzonego przez PPIS w Legnicy oraz w ramach kontroli wewnętrznej realizowanej przez LPWiK S.A. zbadano 71 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 2 próbkach pobranych z wodociągu sieciowego Legnickiego Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji S.A. stwierdzono przekroczenia dopuszczalnych wartości parametrów mikrobiologicznych:

- w jednej próbce, pobranej 4 kwietnia 2023 r. w punkcie poboru: hydrant Nr 452 przy ul. Iwaszkiewicza w Legnicy, stwierdzono obecność bakterii grupy coli – 35 jtk w 100 ml (wartość wymagana – 0 jtk w 100 ml),
- w jednej próbce, pobranej 16 maja 2023 r. w punkcie poboru: hydrant Nr 1650 przy ul. Wrocławskiej w Legnicy, stwierdzono obecność bakterii grupy coli – 18 jtk w 100 ml (wartość wymagana – 0 jtk w 100 ml) i enterokoków – 2 jtk w 100 ml (wartość wymagana – 0 jtk w 100 ml).

LPWiK S.A. podjęło niezwłocznie działania naprawcze i przekazało PPIS w Legnicy sprawozdania z badań ponownie pobranych próbek w w/w punktach, wskazujące właściwą jakość wody. Również badania przeprowadzone przez Państwową Inspekcję Sanitarną nie wykazały nieprawidłowych wartości parametrów mikrobiologicznych.

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 w grudniu 2023r. kontroli Sali zabaw Kinderplaneta w centrum handlowo-usługowym Ferio przy ul. Chojnowskiej 41 w Legnicy stwierdzono nieprawidłowości dotyczących stanu sanitarno-technicznego oraz sanitarno-porządkowego Sali zabaw oraz pomieszczeń gospodarczych:

- w pomieszczeniu gospodarczym uszkodzona szafka ze zlewozmywakiem ponadto półki zamontowane nad zlewozmywakiem posiadały uszkodzoną powierzchnię;
- drzwi do magazynu środków chemicznych uszkodzone, posiadały ubytki w powierzchni;
- ściany w magazynie podręcznym z ubytkami i częściowo niepomalowane;
- daszki nad salkami urodzinowymi i wiszące girlandy brudne i zakurzone;
- ściany w domkach z resztkami taśmy klejącej;
- wokół trampoliny, folia maskująca konstrukcję posiadała ubytki;
- materace przy trampolinie przecierane na rogach i uszkodzone;
- podłoga przy torach kolejki z resztkami kleju, elementy torów z trwałymi zabrudzeniami;
- powierzchnia kanapy popękana, z ubytkami, trudna w utrzymaniu czystości;
- fotele tapicerowane z trwałymi zabrudzeniami;
- roleta przy oknie zakurzona, brudna, metalowe elementy pokryte rdzą;
- kratki wentylacyjne na obiekcie zakurzone i brudne.

W związku z wymienionymi nieprawidłowościami wszczęto postępowanie administracyjne.

W 2023 r. kontrolą objęte były toalety ogólnodostępne w C.H. CARREFOUR przy ul. Piłsudskiego 84, w C.H. AUCHAN przy ul. Schumana 11 oraz w C.H. Galeria Piastów przy ul. Najświętszej Marii Panny 9. 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. W kontrolowanych 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. Podmioty lecznicze

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

W dwóch podmiotach leczniczych: B&M Medyk Sp. z o.o. Przychodnia Lekarska oraz w NZOZ „Zdrowie” podczas kontroli przeprowadzonych w 2023 r. stwierdzono, że wspólnie użytkowanym przez te podmioty magazynie odpadów medycznych - ściany z licznymi ubytkami tynku i pęknięciami, miejscami brudne, z zaciekami; brak powierzchni gładkich, łatwo zmywalnych co uniemożliwia ich dezynfekcję; włączniki światła i wtyczki elektryczne niezabezpieczone, oklejone taśmą. W związku z powyższym oba podmioty zobowiązano, w drodze decyzji administracyjnej, do usunięcia nieprawidłowości.

W pozostałych podmiotach leczniczych nie stwierdzano nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego. Bieżący stan sanitarny pomieszczeń i wyposażenia czy postępowanie z bielizną, odpadami komunalnymi i niebezpiecznymi we wszystkich obiektach było prawidłowe.

Wytwarzane w podmiotach leczniczych odpady medyczne zbierane były selektywnie w miejscach ich powstawania. Odpady niebezpieczne, do czasu odbioru do spalenia przez specjalistyczne firmy, przechowywano w urządzeniach chłodniczych, przeznaczonych wyłącznie do tego celu. Podmioty miały opracowane procedury i instrukcje postępowania z odpadami medycznymi.

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

3.3.1.1. Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Legnicy

Prowadzony w 2023 r. nadzór sanitarny nad Wojewódzkim Szpitalem Specjalistycznym w Legnicy wykazywał pewną poprawę stanu technicznego i funkcjonalnego obiektu. W Szpitalu zrealizowano inwestycję pn. „Przebudowa i remont oddziału położniczo-ginekologicznego w zakresie bloku porodowego oraz patologii ciąży i klatki ewakuacyjnej K2 w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym”, w ramach której wykonano zalecenia wcześniejszych decyzji PPIS w Legnicy dotyczące Bloku Porodowego. W 2023 r. przeniesiono do nowo wyremontowanych pomieszczeń Oddział Onkologiczny wraz z ambulatorium chemioterapii. Zakończono również inwestycję pn. „Rozbudowa istniejącego budynku o izbę przyjęć wraz z przebudową oddziału onkologicznego na oddział zakaźny”. Natomiast od 2 listopada 2022 r. w ramach Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy funkcjonuje Poradnia Podstawowej Opieki Zdrowotnej z trzema gabinetami lekarskimi i jednym gabinetem zabiegowym. Pomieszczenia Poradni POZ są odremontowane.

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 2023 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:

- w gabinecie zabiegowym na Pododdziale Intensywnej Terapii Wcześnieaków, Noworodków i Dzieci - ubytki tynku/farby na suficie nad oknem; meble stanowiące wyposażenie gabinetu – uszkodzone, z rozchodzącą się okleiną,
- w magazynie bielizny brudnej – pomieszczenie składowania, ważenia i liczenia bielizny brudnej – ubytki w posadzce, ściany poobijane, z ubytkami płytek, poobijane narożniki, uszkodzona, poobijana stolarka drzwiowa,
- łazienka przynależna do magazynu bielizny brudnej stanowi pomieszczenie przejściowe do magazynu środków czystości, posiada niezamykany prysznic, kabina z toaletą wyłączona z użytkowania, zły stan techniczny podłóg i ścian – z ubytkami w powierzchni,
- na korytarzu przy punkcie pobrań – uszkodzone ściany z dziurami i ubytkami tynku; toaleta męska wyłączona z użytkowania, toaleta damska 1B/025 – w złym stanie technicznym – ubytki w kafelkach na podłodze i przy misce ustępowej, zardzewiała kratka odpływowa, ubytki tynku w ścianie przy wejściu, uszkodzone drzwi do toalety,
- w jednej z toalet w aptece szpitalnej – uszkodzona rura odpływowa, naprawiona prowizorycznie.

W związku z tym, że stwierdzone nieprawidłowości naruszały wymagania higieniczno-sanitarne, wydano decyzję administracyjną zobowiązującą do ich usunięcia. Część nieprawidłowości została usunięta jeszcze w 2023 roku.

W 2023 r. PPIS w Legnicy prowadził ponadto postępowanie administracyjne w związku ze stwierdzeniem w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym w Legnicy ponadnormatywnej ilości bakterii Legionella sp. w instalacji wody ciepłej.

Wyniki badań laboratoryjnych próbek wody pobranych w dniu 14 kwietnia 2023r. w budynkach Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy wykazały:

- w budynku 3A, Oddział Onkologiczny, II piętro, kran przy umywalce w łazience przy gabinecie zabiegowym – obecność bakterii Legionella sp. w ilości 780 jtk/1000 ml;
- w budynku 1A, Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii, kran przy zlewozmywaku w pomieszczeniu socjalnym - obecność bakterii Legionella sp. w ilości 780 jtk/1000 ml.

Zgodnie z załącznikiem Nr 5A do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294):

- liczba bakterii Legionella sp. w ciepłej wodzie użytkowej powinna być mniejsza niż 100 jtk w 100 ml wody
- w przedsiębiorstwach podmiotu wykonującego działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne, w których przebywają pacjenci o obniżonej odporności, w tym objęci leczeniem immunosupresyjnym, liczba bakterii Legionella sp. powinna być mniejsza niż 50 jtk w 1000 ml wody.

W związku z powyższym, w drodze decyzji nakazano usunięcie stwierdzonych uchybień poprzez zapewnienie w instalacji wody ciepłej w budynkach Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy, wody ciepłej spełniającej wymagania określone rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

Badania kontrolne przeprowadzone po działaniach naprawczych w dniu 12 maja 2023r. wykazały, że jakość wody ciepłej w punkcie w budynku 1A, Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii, spełnia wymagania rozporządzenia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Natomiast wartość bakterii Legionella sp. stwierdzona w punkcie w budynku 3A, Oddział Onkologiczny, II piętro – 130 jtk w 1000 ml, wskazywała poprawę jakości wody ciepłej w stosunku do wcześniejszych wyników badań, jednak nadal była wyższa niż 50 jtk w 1000 ml wody.

Kolejne badania przeprowadzone w dniu 7 lipca 2023 r. wykazały jeszcze niższą wartość bakterii Legionella sp. – 86 jtk w 100 ml, jednak nadal wyższą od dopuszczalnej.

W dniu 18 sierpnia 2023 r. PPIS w Legnicy, w ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego pobrał ponownie do badań próbki wody w budynkach szpitala i w wyniku badań stwierdzono w punkcie poboru: Budynek 3A, Oddział Medycyny Paliatywnej (były Oddział Onkologiczny), II piętro, kran przy umywalce w łazience przy gabinecie zabiegowym, obecność bakterii Legionella sp. w ilości 8000 jtk/1000 ml. W związku z powyższym PPIS w Legnicy wydał decyzję z natychmiastowym terminem wykonania, nakazującą wyłączyć z eksploatacji urządzenia i instalacje wody ciepłej w budynku 3A, II piętro, na Oddziale Medycyny Paliatywnej (były Oddział Onkologiczny) oraz przeprowadzić zabiegi ich czyszczenia i dezynfekcji, a skuteczność podjętych działań potwierdzić badaniami jakości wody ciepłej przeprowadzonymi po tygodniu od czyszczenia i dezynfekcji.

Przeprowadzona kontrola realizacji w/w nakazów wykazała, że:

- wyłączono z użytkowania punkt poboru wody, w którym stwierdzono nieprawidłową wartość bakterii Legionella; na Oddziale Medycyny Paliatywnej w łazienkach zdemontowano słuchawki prysznicowe;

- na Oddziale Medycyny Paliatywnej, mycie pacjentów odbywa się przy łóżku pacjenta – w misce z użyciem przegotowanej wody oraz chusteczkami nawilżanymi, a mycie głowy suchym szamponem;
- przeprowadzono dezynfekcję termiczną i płukanie sieci w całym szpitalu, odczyt z aparatury pomiarowej na węźle cieplnym wskazywał 66,8 °C;
- w całym szpitalu zarządzono demontaż słuchawek prysznicowych i przeprowadzenie ich dezynfekcji.

Kolejne badania przeprowadzone po działaniach naprawczych w dniu 15 września 2023 r. wykazały obecność bakterii Legionella sp. w punkcie Budynek 3A, Oddział Medycyny Paliatywnej (były Oddział Onkologiczny), II piętro (kran przy umywalce w łazience przy gabinecie zabiegowym) – w ilości 88 jtk/1000 ml. W związku z nadal utrzymującą się ponadnormatywną wartością bakterii Legionella sp. w tym punkcie ponownie zobowiązano WSzS w Legnicy do podjęcia działań mających na celu poprawę jakości wody. Ostatecznie właściwą jakość wody potwierdziły badania laboratoryjne przeprowadzone w dniu 14 listopada 2023 r., które wykazały obecność bakterii Legionella sp. w ilości: 9 jtk w 1000 ml.

3.3.2. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej

W 2023 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 obiekcie GOFIT-GYM Sp. z o.o. przy ul. Najświętszej Marii Panny w Legnicy wykazała naruszenie wymagań higienicznych i zdrowotnych. Podczas czynności kontrolnych stwierdzono, że w szatni męskiej drzwi prowadzące do węzła sanitarnego oraz do WC były uszkodzone (drzwi napuchnięte od wilgoci, ubytki okleiny, ościeżnice uszkodzone, brak górnej listwy w drzwiach prowadzących do węzła sanitarnego), jedna z toalet w szatni męskiej wyłączona z użytkowania z powodu awarii, ściany w miejscach za sprzętem siłowym w części siłowni ze strefą do treningów cardio, w strefie górnych partii mięśniowych, strefie wolnych ciężarów oraz strefie crossfitu miejscami brudne, z odrapaną farbą, na krawędzi przejścia prowadzącego z korytarza do sali górnych partii mięśniowych, ściana brudna częściowo z ubytkami tynku, tapicerka na części sprzętów i ławeczkach do ćwiczeń miejscami uszkodzona oraz popękana, trudna do utrzymania w czystości oraz dezynfekcji.

W związku z tym zostało wszczęte postępowanie administracyjne, wydano decyzję nakazującą usunięcie w wyznaczonym terminie stwierdzonych nieprawidłowości oraz decyzję płatniczą za czynności kontrolne. Przeprowadzona w czerwcu 2023r. kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie wszystkich stwierdzonych nieprawidłowości.

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 oraz klimatyzacji. 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. W widocznych miejscach umieszczano znaki graficzno-słowne.

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, szufladach, szafkach, natomiast środki dezynfekcyjne – w oryginalnych opakowaniach, a ich roztwory - w zamykanych i prawidłowo oznakowanych opakowaniach zastępczych. Narzędzia dezynfekowane były w pełnym zanurzeniu, w zalecany 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 i przeprowadza procesy sterylizacji narzędzi wielokrotnego użytku w obiektach. Właściciele obiektów przeprowadzali kontrole autoklawów w zakresie biologicznego wskaźnika skuteczności procesu sterylizacji oraz prowadzili rejestry chemicznych kontroli procesów sterylizacji. W obiektach były wdrożone i stosowane przez właścicieli procedury chroniące przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi.

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 zewnętrzną, odpady przechowywano w wydzielonych wyposażonych w termometry 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.

3.3.3. 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 ww. obowiązków zostało ponownie ustalone (decyzja przedłużająca) do dnia 31 maja 2024r. – doprowadzenie do dobrego stanu sanitarno-technicznego poszycia dachowego wiaty peronowej i zniszczonej nawierzchni peronów oraz do dnia 31 grudnia 2024r. – zlikwidowanie na całej długości tunelu głównego dworca PKP przecieków wody z sufitu.

3.3.4. Kąpielisko

W 2023 r., w drodze uchwały Nr LIV/611/23 Rady Miejskiej Legnicy z dnia 27 marca 2023 r. w sprawie wykazu kąpielisk i sezonu kąpielowego na terenie miasta Legnicy w roku 2023, zdecydowano o utworzeniu kąpieliska strzeżonego pn. „Kąpielisko Północne Kormoran” na terenie obiektu rekreacyjnego przy ul. Kąpielowej 1 w Legnicy. W uchwale określono sezon kąpielowy obejmujący okres od 17 czerwca do 31 sierpnia 2023r. Organizatorem kąpieliska był Ośrodek Sportu i Rekreacji w Legnicy.

Kontrola sanitarna przeprowadzona na terenie „Kąpieliska Północnego Kormoran” wykazała, utrzymanie obiektu we właściwym stanie porządkowym. Sanitariaty, przebieralnie i inne pomieszczenia obiektu utrzymane były czysto, tereny rekreacyjne na bieżąco były sprzątane, trawa koszona, obiekt wyposażony był w pojemniki na odpady komunalne w ilości wystarczającej. Strefy kąpiele 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 kąpiących 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 kąpiące 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 kąpiele. 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. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpiele (Dz. U. z 2019 r., poz. 255), na podstawie co najmniej 16 próbek obejmujących cztery sezony kąpielowe, dokonał klasyfikacji jakości wody w kąpielisku, jako doskonałą.

3.3.5. Pływalnie

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

Pływalnia „Bąbelek” w sezonie 2023 pozostawała nieczynna, ze względu na trwające prace remontowe obiektu.

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

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

W wyniku badań jakości wody przeprowadzonych na pływalni „Delfinek” w dniu 4 września 2023 r., stwierdzono:

- ponadnormatywną wartość bakterii *Pseudomonas aeruginosa* - 7 jtk w 100 ml (wartość wymagana – 0 jtk w 100 ml), w próbce wody wprowadzanej do niecki rekreacyjnej z systemu cyrkulacji,
- ponadnormatywną wartość pH - 8,40 (wartość wymagana: od 6,5 do 7,6) w próbce wody wprowadzanej do niecki jacuzzi, system cyrkulacji,
- ponadnormatywną wartość pH - 8,35 (wartość wymagana: od 6,5 do 7,6) w próbce wody pobranej z niecki jacuzzi (wartość wymagana: od 6,5 do 7,6).

Powyższe stanowi naruszenie wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022 r. poz. 1230). Zarządzający basenem wdrożył działania naprawcze oraz przeprowadził kolejne badania wody, które wykazały prawidłową jakość wody

W Letnim Parku Wodnym AQUAFUN jakość wody badana była zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach oraz harmonogramem ustalonym z PPIS w Legnicy. Jakość wody w większości pobranych próbek spełniała określone przepisami wymagania. W dniu 24 sierpnia 2023 r. przedstawiciel Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy pobrał do badań laboratoryjnych próbki wody na pływalni „Aquafun” przy ul. Stromej 3a w Legnicy. W wyniku badań próbek stwierdzono obecność bakterii *Pseudomonas aeruginosa* w:

- wodzie wprowadzanej z systemu cyrkulacji do niecki rekreacyjnej – 2 [1;7] jtk w 100 ml (wartość wymagana – 0 jtk w 100 ml).

Ponadto stwierdzono przekroczenie dopuszczalnych wartości Trichlorometanu (chloroformu):

- w basenie sportowym – $>0,040 \text{ mg/dm}^3$ (wartość wymagana – do $0,03 \text{ mg/dm}^3$)
- w niecce rekreacyjnej – $>0,040 \text{ mg/dm}^3$ (wartość wymagana – do $0,03 \text{ mg/dm}^3$)
- wodzie wprowadzanej z systemu cyrkulacji do basenu sportowej - $>0,040 \text{ mg/dm}^3$ (wartość wymagana – do $0,03 \text{ mg/dm}^3$)
- wodzie wprowadzanej z systemu cyrkulacji do niecki rekreacyjnej - $>0,040 \text{ mg/dm}^3$ (wartość wymagana – do $0,03 \text{ mg/dm}^3$)

oraz przekroczenie parametru chlorku związanego:

- w niecce rekreacyjnej – $0,26 \text{ mg/dm}^3$ (wartość max. $0,2 \text{ mg/dm}^3$),

co stanowiło naruszenie wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. Podejmowane działania naprawcze, zmierzające do poprawy jakości wody, odniosły spodziewane efekty i w wyniku kolejnych badań laboratoryjnych uzyskano wartości parametrów, zgodne z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

Podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej w dniu 29 czerwca 2023 r. wszystkie pomieszczenia obiektu utrzymane były w dobrym stanie sanitarno-porządkowym, wyposażenie w środki czystości i higieny było wystarczające. Teren basenu utrzymany był czysto. Nie stwierdzono przepełnień w pojemnikach i workach na odpady komunalne. Przed wejściem na basen na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej obiektu zamieszczony był komunikat o jakości wody na pływalni.

3.3.6. Ustępy publiczne

W okresie sprawozdawczym nadzorem sanitarnym objętych było 5 ustępów publicznych (1 automatyczny oraz 4 posiadające obsługę), znajdujących się w zasobach Miasta Legnica.

W dwóch ustępach publicznych, tj. ustęp publiczny przy al. Orła Białego/Hetmańska oraz ustęp publiczny przy ul. Czarnieckiego stwierdzono nieprawidłowości. W czasie kontroli ustępu przy ul. Czarnieckiego w dniu 28 czerwca 2023r. stwierdzono:

- schody przy wejściu do ustępu, od strony toalety damskiej – popękane, o nierównej powierzchni, stanowiące zagrożenie potknięcia się; na ostatnim stopniu schodów znajduje się wgłębienie, które powinno być przykryte metalową kratką;
- w toalecie damskiej, pęknięcia na suficie;
- w toalecie męskiej, przy kabinie ustępowej pęknięcia na ścianie i suficie oraz ubytki płytek przy drzwiach wejściowych;
- - w pomieszczeniu obsługi odpryski farby na suficie.

W związku z powyższym PPIS w Legnicy wydał decyzję zobowiązującą Gminę Legnica do usunięcia nieprawidłowości. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała, że obowiązki nr 1,2,3,4 określone w decyzji PPIS w Legnicy z dnia 10 sierpnia zostały wykonane: zapewniono dobry stan techniczny schodów przy wejściu do ustępu - od strony toalety damskiej, zapewniono dobry stan techniczno-sanitarny: sufitu w części damskiej, ścian i sufitu w części męskiej oraz sufitu w pomieszczeniu obsługi.

Kontrola ustępu przy al. Orła Białego/Hetmańska wykazała następującą nieprawidłowość: ściany przy umywalkach – z łuszczącą się i odpadającą farbą, trudne do utrzymania w czystości. W związku z powyższym PPIS w Legnicy wydał decyzję zobowiązującą Stronę do usunięcia nieprawidłowości do dnia 30 września 2023r.. Podczas kontroli wykonania obowiązku, stwierdzono że wyżej wymieniona nieprawidłowość nie została usunięta i nakaz z decyzji nr 636/23 nie został wykonany. Na prośbę Gminy Legnica o zmianę terminu usunięcia nieprawidłowości PPIS w Legnicy wydał decyzję zmieniającą termin wykonania obowiązku do dnia 31 grudnia 2023r. Ponowna kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie obowiązku: zapewniono dobry stan sanitarny i higieniczny powierzchni ścian przy umywalkach.

Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i elementów wyposażenia pozostałych 3 skontrolowanych ustępów publicznych był dobry. Zaopatrzenie w środki czystości, dezynfekcyjne i higieniczne było wystarczające. Sprzęt porządkowy utrzymywany był w dobrym stanie sanitarnym oraz był prawidłowo przechowywany.

3.3.7. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

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

Przeprowadzona w maju 2023r. kontrola sprawdzająca wykonanie obowiązków określonych w decyzji PPIS w Legnicy w PUH Sp. z o.o. Pokoje Gościnne „Hotelik Parkowy” przy ul. Parkowa 1 w Legnicy, wykazała że nieprawidłowości stwierdzone w roku poprzednim

nie zostały usunięte i nakazy z decyzji nr 678/22 z dnia 28 września 2022r. nie zostały wykonane. Na umotywowaną prośbę Strony o zmianę terminu usunięcia nieprawidłowości PPIS w Legnicy wydał decyzję zmieniającą termin wykonania obowiązku do dnia 30 września 2023 r. Ponowna kontrola sprawdzająca, przeprowadzona w dniu 15 grudnia 2023r. wykazała częściowe wykonanie nakazów. W związku z pozostałymi nieprawidłowościami prowadzone jest dalsze postępowanie administracyjne.

3.3.8. Cmentarze

W 2023 r. nadzorem sanitarnym objęte były 3 cmentarze komunalne w Legnicy: przy ul. Wrocławskiej 124, ul. Zielnej 1 oraz cmentarz komunalny dla miasta Legnica w Jaszkwie.

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 spoielenia 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.

4. Stan sanitarny zakładów nauczania i wychowania

Na terenie miasta Legnicy w 2023 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy sprawował nadzór sanitarny nad 85 stałymi placówkami nauczania i wychowania, a także nad 19 wypoczynkami dzieci i młodzieży w okresie ferii zimowych i letnich.

Ogółem przeprowadzono 90 kontroli w obiektach stałych, 19 podczas zimowego i letniego wypoczynku. Ponadto przeprowadzono 3 kontrole na wniosek stron w związku z wydaniem opinii sanitarnych w obiekcie poza ewidencją.

Wystosowano 2 decyzje potwierdzające spełnienie wymagań sanitarno-lokalowych w 2 żłobkach, 1 decyzję nakazującą i 4 decyzje płatnicze. Wydano 5 opinii sanitarnych o zapewnieniu bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu oraz nauki w szkołach i placówkach niepublicznych.

4.1. Szkoły

4.1.1. Szkoły funkcjonujące samodzielnie

W 2023 roku skontrolowano 9 szkół podstawowych, 2 szkoły specjalne, 2 technika, 4 licea ogólnokształcące. W skontrolowanych szkołach znajdowały się odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej uczniów, środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Pomieszczenia utrzymane były w czystości. Stan sanitarny skontrolowanych szkół był dobry z wyjątkiem 1 technikum niepublicznego, w którym stwierdzono zły stan techniczny urządzeń sanitarnych oraz 1 liceum niepublicznego, w którym stwierdzono brak zapewnienia opieki stomatologicznej w zakresie leczenia finansowanego ze

środków publicznych. W powyższym zakresie organy prowadzące zostały obciążone opłatą za czynności kontrolne. Strony niezwłocznie usunęły stwierdzone nieprawidłowości, postępowanie administracyjne zakończono.

4.1.2. Zespoły szkół

W roku 2023 przeprowadzono kontrole w 6 zespołach szkół. Stan sanitarno-techniczny kontrolowanych obiektów był zachowany z wyjątkiem 1 zespołu, w skład którego wchodzi również internat. Kontrola przeprowadzona w internacie wykazała naruszenie wymagań higienicznych i zdrowotnych, dotyczących złego stanu sanitarnohigienicznego w pokojach mieszkalnych oraz pomieszczeniach sanitarnohigienicznych dla mieszkańców internatu. Nałożono mandat w wysokości 100,00 zł i wydano zalecenia. Strona niezwłocznie usunęła stwierdzone nieprawidłowości, co potwierdziła kontrola sprawdzająca. Organ prowadzący został obciążony opłatą za czynności kontrolne (decyzja płatnicza).

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 (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 z wyjątkiem 1 szkoły podstawowej, w której trwają prace związane z wymianą oświetlenia, zakończenie planowane jest do 29 lutego 2024 r. W 1 szkole podstawowej przedstawiony do wglądu protokół z pomiarów natężenia oświetlenia podstawowego z grudnia 2022 r. zawiera wartości niższe od określonych w normie między innymi w 2 salach lekcyjnych i w przeważającej większości sal przy tablicach oraz w części korytarzy, szatni i pomieszczeń sanitarnohigienicznych. Poinformowano Stronę o istocie problemu, jakim jest właściwe natężenie oświetlenia w salach dydaktycznych, w szczególności na ławkach i tablicach. Dyrektor szkoły zadeklarowała podjęcie działań mających na celu sukcesywną wymianę oświetlenia w budynku szkoły.

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 89 oddziałach w 4 szkołach podstawowych, 12 oddziałach w 2 technikach, w 14 oddziałach w 2 liceach ogólnokształcących, w 64 oddziałach w 3 zespołach szkół. Nieprawidłowości w zakresie przekroczenia różnicy godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia stwierdzono w 1 szkole podstawowej w 9 oddziałach, 2 technikach w 3 oddziałach, 1 liceum ogólnokształcącym w 5 oddziałach, 1 zespole szkół w 4 oddziałach.

W 2023 r. oceniono dostosowanie mebli do warunków antropometrycznych uczniów i przedszkolaków. W powyższym zakresie przeprowadzono kontrole w 1 szkole podstawowej i 2 przedszkolach, w wyniku których stwierdzono właściwe oznakowanie mebli oraz dostosowanie ich do wzrostu i wysokości podkolanowej u 15 uczniów i 30 przedszkolaków.

4.2.3. Profilaktyczna opieka zdrowotna w szkołach

Analizując zagadnienie dotyczące sprawowania nad uczniami profilaktycznej opieki zdrowotnej w szkołach ustalono, że spośród skontrolowanych szkół gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej posiadało 8 skontrolowanych szkół podstawowych, 2 licea ogólnokształcące i 4 zespoły szkół. W przypadku skontrolowanych niepublicznych szkół, które nie posiadały gabinetów profilaktycznej opieki zdrowotnej, opieka pielęgniarska sprawowana była poza terenem szkoły.

W skontrolowanych szkołach opiekę stomatologiczną finansowaną ze środków publicznych zapewniono wszystkim uczniom z wyjątkiem młodzieży jednego niepublicznego technikum, które 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

Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego oceniano w 20 skontrolowanych placówkach nauczania, tj. szkołach podstawowych, technikach, liceach i zespołach szkół. W 14 szkołach stwierdzono wystarczające warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Brak warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego wykazano w 1 niepublicznej szkole podstawowej, 2 niepublicznych technikach i 3 niepublicznych liceach. Szkoły, które nie posiadają własnej infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, zajęcia realizują w obiektach poza placówką w obiektach takich jak: hala sportowa, sala fitness, siłownia.

4.2.5. Dożywianie uczniów

Spśród skontrolowanych szkół, ogółem z dożywiania w formie obiadów dwudaniowych korzystało 1117 uczniów z: 6 szkół podstawowych, 1 liceum ogólnokształcącego, 2 zespołów szkół. Dla uczniów 1 szkoły podstawowej, 2 niepublicznych techników, 1 niepublicznego liceum ogólnokształcącego zapewniono posiłki poza placówką. W 4 szkołach posiłki przygotowywano na miejscu, do 5 szkół posiłki dowożono. Dofinansowaniem do posiłków objęto 73 uczniów.

4.3. Nadzór nad gospodarką nad substancjami chemicznymi w szkołach

W 2023 r. oceny realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin dokonano w 2 szkołach podstawowych, w 1 liceum ogólnokształcącym. 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 9 żłobków, 2 kluby dziecięce, 27 przedszkoli oraz 2 punkty przedszkolne. 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. Ponadto, w czasie przeprowadzanych kontroli, oceniano wyposażenie pomieszczeń przeznaczonych dla dzieci, m.in. w zakresie spełnienia wymagań bezpieczeństwa w odniesieniu do zabawek oraz nabywania 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.

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

W 2023 r. kontrole przeprowadzono w 6 tego typu obiektach. Dzieci i młodzież korzystające ze skontrolowanych placówek miały zapewnione odpowiednie warunki sanitarne i higieniczne.

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

W 2023 r. skontrolowano 2 placówki niepubliczne (1 internat i 1 bursę) funkcjonujące samodzielnie oraz 1 dom studenta. Osoby korzystające z tych placówek miały zapewnione odpowiednie warunki sanitarne i higieniczne.

4.7. Szkoły wyższe

W 2023 roku skontrolowano 2 szkoły wyższe. W wyniku przeprowadzonych 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 2 centra kształcenia zawodowego oraz 1 młodzieżowy dom kultury, 3 pozaszkolne placówki specjalistyczne, 3 poradnie psychologiczno-pedagogiczne i 1 szkolne schronisko młodzieżowe. 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 internetowej „Bazie wypoczynku” w 2023 r. umieszczono 56 turnusów wypoczynku zimowego i letniego, w tym:

- 54 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, parafie, przedsiębiorców, osoby fizyczne.

W trakcie trwania wypoczynku przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy (Szekcji Higieny Dzieci i Młodzieży, Oddziału Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia oraz Oddziału Higieny Komunalnej) przeprowadzili łącznie 34 kontrole sanitarne, skontrolowano 27 turnusów (w tym skontrolowano 1 wypoczynek wyjazdowy).

Liczba uczestników wypoczynku letniego w skontrolowanych turnusach wynosiła ogółem 1808 (w tym 29 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 były sprawne, standardy dostępności do urządzeń sanitarnych zostały zachowane. Zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę. W skontrolowanym wypoczynku wyjazdowym wskaźnik powierzchni na jednego uczestnika był zachowany. Środki do utrzymania higieny osobistej uczestników wypoczynku zapewniono. 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 instrukcje o zasadach udzielania tej pomocy. Zatruc pokarmowych w skontrolowanych turnusach nie zanotowano. W 2 placówkach wypoczynku wystąpiły niegroźne urazy u 2 uczestników, którzy po udzieleniu pomocy medycznej kontynuowali wypoczynek. Ponadto w 2 placówkach stwierdzono podwyższoną temperaturę ciała u 6 uczestników, którzy zostali odebrani przez

rodziców i nie kontynuowali udziału w półkolonii. W każdym skontrolowanym turnusie znajdował się program wypoczynku obejmujący wiele atrakcyjnych form pracy z uczestnikami.

Większość placówek wypoczynku w miejscu zamieszkania, zapewniało dożywianie dzieci i młodzieży. Stawka żywieniowa wynosiła: dla wypoczynków, w których zapewniono więcej niż 1 posiłek - min. 14,00 zł, maks. 37,00 zł. W przypadku jednej półkolonii zapewniano tylko obiad jednodaniowy w cenie 32,00 zł. Całodzienne wyżywienie otrzymywali uczestnicy wypoczynku organizowanego w formie wyjazdowej, stawka żywieniowa wynosiła 20,00 zł.

Kontrole w stołówkach szkolnych posiadających pełny blok żywienia i prowadzących pełną produkcję nie wykazały nieprawidłowości z zakresu prowadzonych w zakładzie procesów produkcji posiłków. Ponadto posiłki dla uczestników półkolonii były przygotowywane przez punkt gastronomiczny, kuchnie cateringowe i restauracje.

W zakresie kontroli jednego zakładu usług cateringowych, dostarczającego posiłki do dwóch form wypoczynku, stwierdzono nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu porządku i czystości. Nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego oraz prowadzono postępowanie administracyjne.

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

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

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

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

5.1. Zakres nadzoru sanitarnego

Na rok 2023 zaplanowano do kontroli 356 zakłady z 2006 zakładów będących w ewidencji. Zrealizowano 306 kontroli planowanych, co stanowi 86% realizacji zaplanowanych kontroli. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 612 kontroli, skontrolowano 454 obiektów żywnościowo-żywieniowe.

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

Ocenie stanu sanitarnego według kryteriów arkuszy oceny zakładu poddano 291 zakładów żywnościowo-żywieniowych.

W roku 2023 nałożono 43 mandaty na łączną sumę 12350 PLN. Nałożono 1 mandat w piekarni na kwotę 500zł, 21 w sklepach na kwotę 4750zł, w tym 7 na 1550zł w sklepach wielkopowierzchniowych, 7 w innych zakładach obrotu żywnością na kwotę 2100zł, 10 w zakładach żywienia zbiorowego otwartego 4000zł, w tym 3 w zakładach małej gastronomii na kwotę 1100zł oraz 2 na kwotę 400zł w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego (1 w stołówce w żłobku działającym w systemie cateringowym oraz 1 w stołówce w przedszkolu działającym w systemie cateringowym), 2 w zakładach usług cateringowych na kwotę 600zł.

Ponadto, wydano 73 decyzje administracyjne. W roku sprawozdawczym wydano W roku sprawozdawczym wydano 3 decyzje, którym nadano rygor natychmiastowej wykonalności tj.:

- 1 decyzja zakazująca produkcję i wprowadzanie produktu 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 Zakładzie Małej Gastronomii „NINA”, ul. Najświętszej Marii Panny 9, 59-220 Legnica. Decyzja została wydana w związku z uzyskaniem nieprawidłowego wyniku badania lodów z automatu pobranych w ramach urzędowej kontroli żywności - we wszystkich pobranych próbkach (5 próbek) stwierdzono bakterie *Enterobacteriaceae*. Limit określony w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych przy Kryteriach higieny procesu dla *Enterobacteriaceae* (lody z udziałem mleka) na 5 prób zbadanych w 2 możliwa jest liczba od 10 jtk/g do 100jtk/g;
- 1 decyzja zawieszenia zatwierdzenia Zakładu konfekcjonowania, ul. Adama Asnyka 35, 59-220 Legnica, w części dotyczącej konfekcjonowania środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie – nasiona roślin oleistych, zioła, herbaty, przetworów zbożowo-mącznych, w związku z brakiem ciepłej wody w zakładzie (awaria pieca). Ponadto kontrola sanitarna wykazała nieprawidłowości dotyczące bieżącego stanu sanitarnego tj.: brudne, zakurzone posadzki w magazynie opakowań, magazynie surowców zakładu, korytarzu komunikacyjnym; zakurzone, brudne podesty do przechowywania surowców w magazynie surowców; brak bieżących rejestrów/ kart wynikających z dokumentacji dotyczącej zasad GHP/GMP i systemu HACCP – za co strona zobowiązana została ukarana mandatem karnym w wysokości 300zł;
- 1 decyzja wycofania z obrotu handlowego produkt pn. Majeranek, Suszone liście majeranku, delikatnie cięte 200 g, eukana, oznakowanego data minimalnej trwałości: 12.2024r., nr partii: 155022, którego dystrybutor: EUKANA A. Aluk-Rowiński, P. Matujczak Spółka jawna, ul. Nowodworska 66, 59-220 Legnica (bez względu na gramaturę produktu) w związku z wykryciem obecności pałeczek *Salmonella Enteritidis* w 2 z 5 prób pobranych przez PPIS w Nowej Soli w Markecie Intermarche, ul. Matejki 16a, 67-100 Nowa Sól, którego zakładem konfekcjonującym była Hurtownia EUKANA – EUKANA A. Aluk-Rowiński, P. Matujczak Spółka jawna, ul. Nowodworska 66, 59-220 Legnica.

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

W 2023 roku przeprowadzono 306 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 przestrzegania obowiązków wynikających z instrukcji i procedur zakładowych. Ogółem przeprowadzono 71 kontrole interwencyjne, w tym 35 w systemie RASFF. Najwięcej kontroli interwencyjnych, bo aż 36 przeprowadzonych zostało w sklepach spożywczych, 12 w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, 6 w magazynach środków spożywczych, 6 w aptekach, punktach aptecznych, 4 w innych zakładach obrotu żywnością.

Ponadto, realizowane były kontrole tematyczne m.in. na polecenie Głównego Inspektora Sanitarnego w związku z występującym w populacji polskich świń afrykańskiego pomoru - ASF, w związku z wprowadzaniem do obrotu zbóż deklarowanych przy odprawie celnej na cele techniczne, w związku z przeprowadzaniem kontroli w zakresie wszelkich zbóż z Ukrainy, w tym również słonecznika, rzepaku i kukurydzy, w związku z importem zbóż pochodzenia

ukraińskiego ze Słowacji, w sprawie kontroli sanitarnych w super i hipermarketach na terenie woj. dolnośląskiego, w związku z niewłaściwymi warunkami przechowywania owoców miękkich oraz ich niewiadomego pochodzenia, w zakresie wód butelkowanych znajdujących się w obrocie, w sprawie organizacja III Igrzysk Europejskich 2023 na terenie województwa dolnośląskiego, kontrole jakości używanych w zakładach tłuszczów smażalniczych.

W roku sprawozdawczym wpłynęło 27 wniosków dotyczących obiektów zlokalizowanych na terenie miasta Legnica. 26 wniosków zostało rozpatrzonych w terminie, w 1 wniosku został przedłużony termin załatwienia sprawy, natomiast 1 wniosek jest w trakcie rozpatrywania przez PPIS w Legnicy. Wnioski dotyczyły:

- nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny obiektu – 3 wnioski,
- insekty i gryzonie – 1 wniosek,
- higiena osobista personelu – 4 wnioski,
- niewłaściwego znakowania środka spożywczego – 1 wniosek,
- jakość środków spożywczych – 9 wniosków,
- przeterminowana żywności – 8 wniosków,
- suplementy diety - 1 wniosek.

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 2023 roku w stosunku do roku 2022

W 2023 roku ze względu na stan obowiązujący w kraju wydano więcej decyzji administracyjnych - 73, natomiast w 2022 roku wydano 68 decyzji administracyjnych.

Ponadto nałożono więcej mandatów karnych: w 2023 roku nałożono 43 mandaty na łączną sumę 12350 PLN, natomiast w 2022 roku nałożono 39 mandatów na łączną sumę 6550 PLN.

W roku sprawozdawczym wydano trzy decyzje pod rygorem natychmiastowej wykonalności: 1 decyzja zakazująca produkcję i wprowadzanie produktu do obrotu lodów z automatu do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań potwierdzających spełnienie kryteriów mikrobiologicznych odnośnie higieny procesu przy produkcji lodów z udziałem mleka, 1 decyzja zawieszenia zatwierdzenia Zakładu konfekcjonowania, ul. Adama Asnyka 35, 59-220 Legnica, w części dotyczącej konfekcjonowania środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie – nasiona roślin oleistych, zioła, herbaty, przetworów zbożowo-mącznych, w związku z brakiem ciepłej wody w zakładzie (awaria pieca), 1 decyzja wycofania z obrotu handlowego produkt pn. Majeranek, Suszone liście majeranku, delikatnie cięte 200 g, eukana, którego dystrybutorem była: EUKANA A. Aluk-Rowiński, P. Matijczak Spółka jawna, ul. Nowodworska 66, 59-220 Legnica w związku z wykryciem obecności pałeczek *Salmonella Enteritidis*. Natomiast w 2022 roku wydano dwie decyzje pod rygorem natychmiastowej wykonalności: 1 zakazująca wprowadzania produktu do obrotu – nakaz wycofania z obrotu w związku z umieszczeniem produktów w systemie RASFF oraz 1 decyzja zakazująca produkcję i wprowadzanie 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 2023 roku wpłynęło **27 wniosków**. 26 wniosków zostało rozpatrzonych w terminie, w 1 wniosku został przedłużony termin załatwienia sprawy, 1 wniosek był w trakcie rozpatrywania przez PPIS w Legnicy.

Natomiast w 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.

5.3. Stan sanitarny grup obiektów

5.3.1. Wytwórnice lodów

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się dwa zakłady należące do tej grupy obiektów, wszystkie zostały zakwalifikowane do wysokiego ryzyka. W okresie sprawozdawczym wszystkie zakłady zostały skontrolowane, w tym jeden w oparciu o arkusz oceny zakładów. Obiekty charakteryzowały się dobrym stanem sanitarnym i technicznym. 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 alergie lub reakcje nietolerancji, zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

W 2023 roku powstał 1 nowy zakład, który prowadzi działalność w zakresie produkcji i sprzedaży lodów z udziałem i bez udziału mleka z dodatkami owoców, w tym mrożonych, gotowych koncentratów smakowych, czekolad, kakao i wyrobów ciastkarskich. Produkcja odbywa się w okresie kwiecień – październik w zmienności z zakładem produkującym figurki z cukru w okresie świąt wielkanocnych. Gotowy wyrób pakowany jest w kuwety metalowe lub plastikowe o pojemności 5 litrów lub 2,5 litra, zabezpieczone od góry pergaminem lub pokrywą i oznakowane etykietą z informacjami (producent, nazwa, masa netto, data przydatności do spożycia) oraz dodatkowymi informacjami tj.: nazwa, wartość odżywcza, składniki, przechowywanie, data przydatności do spożycia, nr partii produkcyjnej. Zakład stanowi małą rzemieślniczą produkcję.

Drugi zakład stanowi wytwórnice lodów, w którym procesy prowadzone są jedynie przez właściciela. Zakład prowadzi działalność od miesiąca czerwca do miesiąca sierpnia, w zależności od warunków pogodowych. Zgodnie z decyzją PPIS w Legnicy zakład prowadzi produkcję lodów z udziałem mleka w proszku z dodatkami smakowymi oraz bez udziału mleka. W zakładzie nie używa się do produkcji jaj. Wielkość produkcji została ograniczona – średnio tygodniowo produkowanych jest 100 litrów lodów mlecznych oraz ok. 40 litrów lodów bezmlecznych o różnych smakach (śmietankowym, czekoladowym, truskawkowym, wiśniowym, striacatella, jabłkowym, miętym, Kinder bueno, czarnej porzeczki, cytrynowym, smerfowym, z dodatkiem wsadów owocowych). Wyroby własne sprzedawane są jedynie na festynach, imprezach plenerowych, podmiot nie posiada stałego punktu sprzedaży. Obecnie sprzedaż prowadzona jest – w trakcie trwania imprez – z przyczepy gastronomicznej zatwierdzonej przez PPIS w Legnicy oraz urządzeń mroźniczych mobilnych.

W zakładzie prowadzone było badanie właścicielskie pod kątem badań mikrobiologicznych wyrobu gotowego. W ramach kontroli przeprowadzonej w 2023 roku okazano do wglądu sprawozdanie z badań próbki lodów - wyniki prawidłowe w kierunku Salmonella, Listeria monocytogenes, Enterobacteriaceae. W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe, interwencji konsumenckich.

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 – oceniono 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 okresie sprawozdawczym nie zgłaszano wniosków dot. jakości oferowanych lodów, ani nie zgłaszano podejrzeń zatruc pokarmowych.

5.3.3. Piekarnie

Na nadzorowanym terenie znajduje się 9 zakładów należących do tej grupy obiektów, w tym 3 produkujące wyroby ciastkarskie na wydzielonych działach produkcyjnych. Większość zakładów zlokalizowanych na terenie miasta Legnica usytuowanych jest w starej zabudowie i posiadają kilkudziesięcioletnią tradycję. W przeważającej części zakładów produkcja prowadzona jest w sposób rzemieślniczy, niezautomatyzowany. Głównie zakłady piekarnicze będące pod nadzorem PPIS w Legnicy, dostarczają swoje wyroby na rynek lokalny, jedynie 1 zakłady prowadzą dystrybucję i dostarczają swoje wyroby do sklepów na terenie różnych powiatów województwa dolnośląskiego.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 16 kontroli, w 7 obiektach (5 w oparciu o arkusz oceny, 3 tematyczne, 8 sprawdzających).

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

W 1 zakładzie wszczęte zostało postępowanie administracyjne w związku z niewłaściwym stanem technicznym zakładu (dot. sufitów i podłogi w szatni dla personelu).

Ponadto, w związku z niewłaściwym stanem higienicznym pomieszczeń, urządzeń i sprzętów, brak prowadzenia na bieżąco zapisów wynikających z GHP/GMP i systemu HACCP nałożono 1 mandat karny na łączną kwotę 500zł.

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

W okresie sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 2 próby (surowce, substancje dodatkowe): 1 próbę surowca wykorzystywanego w procesach produkcyjnych (mąka żytnia tym 2000) - zbadanych w kierunku Ochrotoksyny A, DON (Deoksynivalenol) oraz 1 próbę substancji dodatkowej (sody oczyszczonej) zbadanej kryteriów czystości substancji dodatkowych i rozpuszczalników ekstrakcyjnych – wyniki badań były prawidłowe w zakresie badanych parametrów.

5.3.4. Ciastkarnie

Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Legnicy w 2023r. znajdowało się 8 ciastkarni. W okresie sprawozdawczym powstała 1 pracownia wyrobów ciastkarskich. Zakłady zlokalizowane na nadzorowanym terenie, prowadzą produkcję rzemieślniczą, a ich wyroby dostarczane są jedynie na rynek lokalny. W okresie sprawozdawczym nie wpływały wnioski dotyczące niewłaściwego stanu sanitarnego, ani jakości produkowanych środków spożywczych.

W roku 2023 przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych, w 7 obiektach z czego 6 zakładów zostało ocenionych 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 sufitów w dwóch pomieszczeniach produkcyjnych, magazynie surowców, pomieszczeniach: mycia sprzętu, mycia i dezynfekcji jaj, przechowywania pojemników, szatni, w toalecie dla personelu, ciągu komunikacyjnym, ścian w pomieszczeniu produkcyjnym, magazynie surowców, szatni, toalecie dla personelu, ciągu komunikacyjnym, płytki w szatni dla pracowników, w pomieszczeniach produkcyjnych, ciągu komunikacyjnym, ościeżnicę w pomieszczeniu mycia i dezynfekcji jaj.

W okresie sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 15 prób wyrobów gotowych z kremem niepoddanym obróbce termicznej w zakresie parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella spp.* liczba *Listeria monocytogenes*, liczba przypuszczalnych *Bacillus cereus*) – wyniki badań były prawidłowe w zakresie badanych parametrów.

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

5.3.5. 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 – sklasyfikowany jako wysokiego ryzyka. Działalność zakładu nie uległa zmianie i 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. Miesięczna wielkość produkcji utrzymuje się na podobnym poziomie jak w poprzednim okresie sprawozdawczym tj.: ok. 1000kg warzyw i ok 1500kg owoców. Niezmiennie wyrobu 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 nie przetworzonych, owoców przetworzonych i nie przetworzonych, 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. Wielkość produkcji wynosi ok. 105 ton tygodniowo. Produkcja prowadzona jest w systemie 3 zmianowym - krojenie i pakowanie. Ponadto na 3 zmianie odbywają się zabiegi mycia i dezynfekcji w poszczególnych obszarach odseparowanych od siebie kurtynami - bez konieczności zaprzestania procesów produkcyjnych.

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, Francja, natomiast w okresie całorocznym dostawy pochodzą z Włoch.

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

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 3 kontrole sanitarne, w tym 2 kontrole interwencyjne (w związku z wnioskami klientów: pierwszy wniosek dotyczył obecności jaszczurki w zapakowanym wyrobie gotowym – wniosek nie potwierdził nieprawidłowości, drugi wniosek dotyczył obecności ptasiego pióra w wyrobie – wniosek nie potwierdził nieprawidłowości).

W 2023r. w zakładzie pobrano do badań 28 prób – 15 prób w zakresie parametrów mikrobiologicznych „Mix z sałatą lodową” – 5 prób przed pakowaniem, 5 prób po zapakowaniu, 5 prób z po zapakowaniu z innej partii produkcyjnej, 10 prób wymazów sanitarnych z urządzeń i sprzętów, 2 próby w kierunku pozostałości pestycydów „Szpinak Baby”, „Jarmuz” oraz 1 próba w kierunku metali „Szpinak Baby” – wyniki prawidłowe.

Wg arkusza oceny ze względu na profil działalności oraz powiadomienie w systemie RASFF z 2022r. zakład zakwalifikowany jest do kategorii wysokiego ryzyka.

W okresie sprawozdawczym zakłady nie był objęty powiadomieniami w systemie RASFF oraz AAC.

5.3.6. Zakłady garmażeryjne

W II połowie 2023r. powstał nowy zakład prowadzący działalność w zakresie produkcji i sprzedaży wyrobów garmażeryjnych wstępnie chłodzonych i poddanych szokowemu mrożeniu tj.: naleśniki, pielmieni i pierogi z nadzieniem mięsnym, rybnym, warzywnym, serowym i owocowym, chinkali, klopsiki, kotlety, pulpety, burgery, placki i zrazy ziemniaczane, gołąbki, papryka faszerowana, placki pn.: serniczki z dodatkami(czekolada, rodzynki, bakalie), grillowe kiełbaski, czebureki. W procesach produkcyjnych zakład wykorzystuje mięso wieprzowe, drobiowe, wołowe, przetwory mleczne, warzywa, bakalie, owoce, przyprawy, ryby, przetwory zbożowo-mączne, wędliny, ryż, galanterię cukierniczą, tłuszcze roślinne i zwierzęce, grzyby leśne.

Wyroby pakowane są w woreczki foliowe LDPE i opatrzone są etykietami produktów zawiera wszystkie wymagane elementy zawarte w art. 9 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.). Sprzedaż wyrobów kulinarnych i garmażeryjnych prowadzona jest bezpośrednio klientowi w strefie sali sprzedaży.

Stan techniczny: ściany i posadzki posiadają powierzchnię gładką, trwałą, zmywalną, nienasiąkliwą odporną na działanie środków chemicznych i dezynfekcyjnych. Zakład posiada opracowaną dokumentację z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP

5.3.7. Wytwórnice makaronów

Pod nadzorem PPIS w Legnicy niezmiennie o lat poprzednich znajdują się jedna wytwórnice makaronów. Zakład tj. ANIMAK Kopcza Sp.J., zlokalizowany jest na terenie Specjalnej strefy ekonomicznej w Legnicy. W 2023r został skontrolowany zgodnie z harmonogramem planowanych kontroli i został oceniony jako zgodny z wymaganiami prawa żywnościowego, ze względu na wykorzystywanie w procesie produkcji świeżej masy jajowej uznawany jest za zakład wysokiego ryzyka.

Wytwórnica makaronów Animak – Kopcza Spółka Jawna J.E. Kopcza zajmuje się bez zmian produkcją makaronów walcowanych jajecznych i bezjajecznych oraz tłoczonych bezjajecznych. W roku 2024 planowane jest modernizacja linii pakującej - zamontowanie taśmociągu pakowniczego, z klipsiarką - automatu pakującego dla małej linii produkcyjnej oraz przewidziany jest montaż automatu pakującego w kartony – kartoniarka- proces w całości będzie automatyczny bez udziału pracowników.

Produkty w roku 2023 sprzedawano na rynku krajowym oraz wysyłano są do Czech i Słowacji. Makarony pakowane są pod marką własną Animak oraz pod markami prywatnymi sieci handlowych i dystrybutorów, wzory opakowań i szata graficzna uzgadniana jest dla poszczególnych sieci.

W zakładzie produkowane są obecnie: 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, pióro, 2 jajeczny semolina 100% - gniazdo i wstążki. Do makaronu wykorzystywana jest w kurkuma, proszek

pomidorowy, proszek szpinakowy i koncentrat truskawkowy i aromat cytrynowy. W roku 2023 nie produkowano makaronu z pełnego ziarna (mąka pszenna graham) oraz nie wykorzystuje się mąki żytniej.

W roku sprawozdawczym wydano jedną decyzję administracyjną dotyczącą usunięcia nieprawidłowości technicznych (ubytki/pęknięcia w powierzchni podłogi w pomieszczeniu małej linii produkcyjnej, automatów pakujących (pęknięcia łączy delatacyjnych), wyokrągleniach ścian w pomieszczeniu dużych linii produkcyjnych, pomieszczeniu automatów pakujących; ubytki powierzchni ściany w pomieszczeniu przy rampie załadunkowej; uszkodzonej umywalki do mycia rąk przy stanowisku sporządzania roztworu kurkumy.

W okresie sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 3 próby: 1 materiał do kontaktu z żywnością w zakresie migracji substancji „Laminat zadrukowany”, 2 w kierunku metale: 1 surowiec używany do produkcji „Szpinak suszony”, 1 wyrób gotowy „Makaron domowy” – wyniki badań były prawidłowe w zakresie badanych parametrów

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

5.3.8. Wytwórnice wyrobów cukierniczych

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdowały się 2 wytwórnice cukiernicze.

W 2023 roku w przedmiotowej grupie przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, skontrolowane zostały 2 zakłady (1 niskiego ryzyka i 1 średniego ryzyka).

W 2022r. nastąpił 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 odbywa się w okresie listopad – marzec i stanowić będzie manufakturę, w której zatrudnionych będzie 2 pracowników, w tym właściciel.

Natomiast drugi zakład wliczany do w/w grupy prowadzi produkcję i dystrybucję galanterii cukierniczej galanterii cukierniczej (praliny oblewane, praliny foremkowe, figurki czekoladowe, lizaki, trufle) oraz produkcji ciast. Zakład zawiesił produkcję 05.3.9.w z miesiącem wrześniem 2022r. Kontrola przeprowadzona w 2023 roku nie wykazała nieprawidłowości, zakład został oceniony wg arkusza oceny jako zgodny z wymaganiami. Podczas kontroli dokonano traceability na przykładzie wybranego wyrobu gotowego pn.: „Lizak Czekoladowy” wyprodukowany w miesiącu czerwcu 2023r. przez CHOICE Sp. z o.o. -Akademia Cukiernicza, ul. Złotoryjska 63, 59-220 Legnica.

W ramach procedur własnych przeprowadzane jest badanie wyrobu gotowego tj.: pralin – wyniki prawidłowe.

Wielkość produkcji uległa zmniejszeniu w stosunku do lat poprzednich. Zakład został sklasyfikowany wg arkusza oceny – zakład sklasyfikowano jako średniego ryzyka. Odbiorcy - Gotowy wyrób dostarczany jest do punktów sprzedaży pod marką własną Choice w Galerii Piastów w Legnicy oraz w Choice Brama Pomorza, ul. Podwiejska 2a, 89-620 Lipienice.

Zakład utrzymuje dokumentację z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP.

W okresie sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 2 próby (surowców): Czekolada mleczna couverture zbadana w kierunku WWA, Czekolada ciemna couverture zbadana w kierunku zanieczyszczenia olejami mineralnymi – wyniki badań były prawidłowe w zakresie badanych parametrów.

5.3.9. Wytwórnice suplementów diety

Nieziemiennie pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują 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 kapsulek 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 roku sprawozdawczym zakład nie został skontrolowany, nie był ujęty w harmonogramie kontroli. W arkusza oceny przeprowadzonego w 2022r. zakład skalsyfikowany został do średniego ryzyka.

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.

5.3.10. Produkcja żywności w warunkach domowych

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 2 tego typu zakłady. W 2023 roku zostały wpisane do rejestru 1 zakład prowadzący produkcję żywności w warunkach domowych, których zakres działalności obejmuje produkcję w warunkach domowych i sprzedaży ciast, tortów, ciasteczek, babeczek, desery, bez, udziału kremów i z udziałem kremów poddanych obróbce termicznej i niepoddanych obróbce termicznej na zamówienie z odbiorem osobistym. W okresie sprawozdawczym 2 zakłady zostały zlikwidowane.

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.

5.3.11. Inne wytwórnie żywności

W roku sprawozdawczym liczba zakładów prowadzącą działalność inną niż ujętą w poszczególnych grupach statystycznych nie uległa zmianie w stosunku do roku porównawczego (5 zakładów). Niezmiennie w ewidencji w powyższej grupie znajdują się zakłady:

- osuszania rozpyłowego dodatków do żywności prowadzonego na zlecenie klienta,
- konfekcjonowania słonecznika (dwa zakłady),
- produkcji lodu w kostkach,
- produkujący precele.

W tej grupie zakładów - biorąc pod uwagę arkusze ocen stanu sanitarnego przeprowadzonych w latach 2022/2023 – 4 zakłady uznano za niskiego ryzyka, 1 jako średniego.

W roku sprawozdawczym zgodnie z planem kontrolą objęto 1 zakład tego typu i przeprowadzono 1 kontrolę z oceną w oparciu o arkusz stanu sanitarnego. Ponadto w tej grupie obiektów prowadzono 5 kontrole tematycznych w zakładzie LIS Polska Sp. z o. o. w Legnicy, ul. Szczytnicka 27 w związku z wnioskami strony dotyczących eksportu wyrobów własnych. Łącznie w roku sprawozdawczym przeprowadzono 6 kontroli.

Zakres produkcji zakładu produkcji lodu w kostkach nie uległ zmianie do poprzedniego roku, niezmiennie 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. W 2023 roku zakład nie został zaplanowany do kontroli - zakład sklasyfikowano jako niskiego ryzyka. Nie zgłaszano interwencji konsumenckich dotyczących jakości zdrowotnej wyrobów. Zakład utrzymuje procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP.

W okresie sprawozdawczym oceniono wg arkusza oceny stanu sanitarnego zakłady.

W 2023 roku na nadzorowanym terenie nadal jak w roku porównawczym prowadziły działalność dwa zakłady zajmujące się konfekcjonowaniem słonecznika. Oba zakłady uznane są za zakłady o niskim ryzyku i zaplanowano je do kontroli w roku 2024.

Nie zgłaszano interwencji konsumenckich dotyczących jakości zdrowotnej 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 uznany jest jako zakład o niskim ryzyku i zaplanowano go do kontroli w roku 2024.

W roku sprawozdawczym podmiot nie zgłaszał wniosków o zmiany profilu działalności tym samym nadal prowadzi działalność w zakresie osuszania, mieszania i pakowania dodatków do żywności na zlecenie klientów, tj.: karmel, zagęszczony sok buraczany, koncentraty ryżu, pszenicy, borówki, groszku, ekstrakty drożdżowe, hydrolizaty białek roślinnych, gumy spożywcze (guma arabska), hydrolizaty żelatyny rybnej (kolagen), minerały (siarczan żelaza), słód jęczmienny, tapioka, słód kukurydziany, olej rybny.

Zakład 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).

Kolejny zakład w tej grupie statystycznej to zakład produkcji precli. W roku 2023 przeprowadzono kontrole sanitarną w oparciu o arkusz oceny stanu sanitarnego – sklasyfikowany jako zakład o średnim ryzyku, nie zmieniano infrastruktury i wyposażenia zakładu w stosunku do roku 2022. 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 2023 roku nie wnoszono skarg konsumenckich dotyczących jakości zdrowotnej wyrobu gotowego.

5.3.12. Sklepy spożywcze

W przedmiotowej grupie obiektów w okresie sprawozdawczym przeprowadzono 191 kontroli sanitarnych, w 153 obiektach, z czego przeprowadzono 119 kontroli ponadplanowych - 20 kontroli interwencyjnych, 16 dotyczących powiadomień w systemie RASFF oraz 21 kontroli tematycznych. Ocenie w oparciu o arkusz poddano 121 zakładów. Niezmiennie do lat poprzednich jeden hipermarket produkuje w ramach działalność MLO– marginalnej, lokalnej i ograniczonej kiełbasę surową, parzoną, wędzoną w dziale mięsny – z uwagi na charakter działalności został zakład sklasyfikowany jako wysokiego ryzyka.

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

Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli skutkowały wszczęciem postępowania administracyjnego – łącznie wydano 38 decyzji administracyjnych oraz nałożono 25 mandatów na łączną kwotę 5850 zł, w tym 7 nałożono w grupie super- hipermarkety, na łączną kwotę 1550 zł.

5.3.13. Kioski spożywcze

W 2023r. przeprowadzono 22 kontrole. W okresie sprawozdawczym ocenie w oparciu o arkusz zostało poddanych 8 kiosków. W okresie sprawozdawczym nie wszczynano postępowania administracyjnego ze względu na stan sanitarny i techniczny obiektów.

5.3.14. Apteki

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się 49 aptek. W 2023 roku przeprowadzono 13 kontroli z czego 6 kontroli interwencyjnych w związku z powiadomieniami w systemie RASFF. W 2023r w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano w zakresie znakowania 1 próbkę dietetycznego środka spożywczego specjalnego przeznaczenia medycznego „Dicoflor Electrolity o smaku bananowym”- znakowanie oceniono jako prawidłowe.

5.3.15. Magazyny hurtowe

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

Łącznie w 2023 roku przeprowadzono 28 kontroli sanitarnych, w tym 4 kontroli interwencyjnych obejmujących również powiadomienia w systemie RASFF.

W roku sprawozdawczym wydano 1 decyzję administracyjną związaną z umieszczeniem produktu w systemie RASFF (zakaz wprowadzania produktu do obrotu).

W okresie sprawozdawczym 8 zakładów zostało sklasyfikowanych w oparciu o arkusz oceny zakładu – 1 zakład został oceniony jako wysokiego ryzyka z uwagi na umieszczenie produktu w systemie RASFF.

W 2023r w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań laboratoryjnych oraz pod kątem znakowania 88 próbek środków spożywczych, w tym 10 suplementów diety. Z w/w prób 11 zostało zdyskwalifikowanych 9 prób w zakresie znakowania oraz 2 próby w zakresie przekroczenia pozostałości pestycydów.

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 hurtowni wydano 1 decyzję wycofania z obrotu handlowego produkt pn. Majeranek, Suszone liście majeranku, delikatnie cięte 200 g, eukana, oznakowanego data minimalnej trwałości: 12.2024r., nr partii: 155022, którego dystrybutor: EUKANA A. Aluk-Rowiński, P. Matijczak Spółka jawna, ul. Nowodworska 66, 59-220 Legnica w związku z wykryciem obecności pałeczek *Salmonella Enteritidis* w 2 z 5 prób pobranych przez PPIS w Nowej Soli w Markecie Intermarche, ul. Matejki 16a, 67-100 Nowa Sól. 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.

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 10 próbki suplementów diety.

5.3.16. 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 2023 roku przeprowadzono 37 kontroli z czego 7 kontroli interwencyjnych w związku z powiadomieniami w systemie RASFF. Wydano 6 decyzji związane ze stwierdzonymi podczas kontroli nieprawidłowościami w zakresie stanu higieniczny zakładów, w tym

stwierdzone środki spożywcze po terminie przydatności do spożycia co skutkowało nałożeniem grzywny w drodze mandatów karnych - wystawiono 6 mandaty na łączną kwotę 1600zł.

5.3.17. Zakłady żywienia zbiorowego – otwarte

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 176 kontroli sanitarnych, w tym 12 interwencyjnych, w 11 obiektach (w tym w ramach systemu rasff przeprowadzono 6 kontroli), łącznie skontrolowano 114 zakładów. W zakładach, w których stwierdzono nieprawidłowości wszczęte zostały postępowania administracyjne.

W związku z nieprawidłowym wynikiem badania lodów z automatu pobranych na wniosek konsumenta, w ramach urzędowej kontroli żywności w Zakładzie Małej Gastronomii „NINA”, ul. Najświętszej Marii Panny 9, 59-220 Legnica., PPIS w Legnicy wydał 1 decyzję zakazującą produkcję i wprowadzanie produktu do obrotu lodów z automatu. Wg sprawozdania z badań we wszystkich pobranych próbkach (5 próbek) stwierdzono bakterie *Enterobacteriaceae*. Limit określony w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych przy Kryteriach higieny procesu dla *Enterobacteriaceae* (lody z udziałem mleka) na 5 prób zbadanych w 2 możliwa jest liczba od 10 jtk/g do 100jtk/g.

W związku z powyższym wydano 6 decyzji administracyjnych, w tym nakazujących usunięcie nieprawidłowości związanych ze złym stanem technicznym zakładów. Stwierdzone zaniedbania w stanie sanitarnym obiektów, nie przestrzeganie zasad GHP/GMP i systemu HACCP, 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 10 mandatów karnych na łączną kwotę 5400 PLN.

Wg arkusza oceniono 66 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 zużyтыми tłuszczami smaźalniczymi.

5.3.18. Zakłady żywienia zbiorowego - zamknięte

5.3.18.1. Stołówki pracownicze

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się 3 stołówek pracowniczych. W roku sprawozdawczym skontrolowano 1 obiekt, który został oceniony wg arkusza oceny zakładów. Wszystkie obiekty są sklasyfikowane jako średniego ryzyka.

W wyniku kontroli Stołówki przy Hucie Miedzi "LEGNICA" - P.H.U. LUBINPEX Sp. z o.o., Legnica ul. Złotoryjska 194 należącej do Przedsiębiorstwa Handlowo-Usługowego LUBINPEX Sp. z o.o., ul. Księcia Ludwika I nr 1, 59-300 Lubin stwierdzono zaniedbania w zakresie stanu technicznego tj.: powierzchni ścian i sufitów w pomieszczeniu komunikacyjnym- parter, I piętro, II piętro, korytarz i WC II piętro oraz w pomieszczeniu garmazerk, powierzchni schodów na korytarzu- piwnica, parter, I piętro, II piętro, powierzchni sufitów w chłodni w pomieszczeniu piwnicy oraz w magazynie warzyw, powierzchni ścian w magazynie warzyw i w magazynie spożywczym w piwnicy, powierzchni drzwi przy chłodni w piwnicy – postępowanie nie zostało zakończone w 2023r.

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

5.3.18.2. Bufety pracownicze

PPIS w Legnicy prowadzi nadzór nad 5 placówkami z w/w grupy. Trzy bufety prowadzą produkcję dań od surowca do gotowej potrawy, natomiast pozostałe dwa prowadzą wydawanie posiłków dostarczanych w systemie cateringowym. Skontrolowano 3 zakłady w okresie sprawozdawczym, w tym 2 zakłady oceniono w oparciu o arkusz oceny zakładów. Trzeci zakład prowadzący produkcję od surowca do gotowej potrawy w 2023r. został odebrany przez PPIS w Legnicy. Obiekty w przedmiotowej grupie obiektów ze względu na profil działalności zakwalifikowane zostały do zakładów średniego ryzyka.

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

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

5.3.18.3. 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. W okresie sprawozdawczym wg planu skontrolowano oba obiekty w oparciu o arkusz oceny zakładów. Dwa zakłady zostały sklasyfikowane jako średniego ryzyka. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

Zakres działalności bloku żywienia powadzonego przez Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Legnicy nie uległ zmianie i obejmuje produkcję posiłków prowadzoną od surowca do gotowej potrawy (śniadania, obiady, kolacje, mieszanki dla niemowląt) i ich dystrybucję na poszczególne oddziały szpitala.

W bloku żywienia przygotowywane są śniadania, obiady, kolacje, mieszanki dla niemowląt dla pacjentów 26 oddziałów szpitalnych (oraz pododdziałów) WSzS w Legnicy. Miesięcznie wydawanych jest ok. 27410 śniadań / 54302 obiadów / 26819 kolacji (wyliczenia z miesiąca sierpnia 2023r.).

Posiłki nakładane są na naczynia wielokrotnego użytku, za wyjątkiem oddziałów na których wystąpił covid wśród pacjentów, zakażenie Clostridium, Salmonellą, 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).

W 2023 roku nie wnoszono interwencji co do jakości zdrowotnej oferowanych posiłków, nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe. W placówce utrzymywane są procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. Zapisy prowadzone na bieżąco w odpowiednich rejestrach.

Niezmiennie do roku poprzedniego druga placówka zlokalizowana jest 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.

W 2023 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.

Na oddziale całodobowym w 2023r. przebywały 33 osoby, w tym 6 kobiet. Całodzienna stawka żywieniowa w ośrodku wynosiła brutto 21,15 zł.

W Ośrodku dożywiane są też osoby przebywające na oddziale dziennym, przychodzące codziennie na terapię (w dni robocze) w godzinach 8:00 – 14:00. W dniach udzielania przez Szpital świadczeń zdrowotnych przysługuje pacjentom drugie śniadanie w formie suchego prowiantu. Z takiej formy dożywiania w dniu kontroli korzystało 24 osoby.

Podczas kontroli przeprowadzonej w 2023r. dokonano oceny jadłospisu dekadowego – ułożony prawidłowo, urozmaicony pod kątem asortymentowym, uwzględniana jest zasada barwy, smaku i zapachu.

5.3.18.4. 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. Do placówki przy ul. Moniuszki 9 posiłki przygotowywane i dostarczane są z Bloku Żywienia w Domu Dziennego Pobytu, ul. Korfatego 1, 59-220 Legnica, natomiast do placówki przy ul. Przemysłowej 5 posiłki przygotowywane są i dostarczane przez Firma Cateringowa należąca do H&J PROMOTIONS Hubert Mieliński, Rzeszotary, ul. Wiejska 105, 59-222 Miłkowice.

Wszystkie obiekty zostały zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka. Łącznie przeprowadzono 3 kontrole sanitarne.

W roku 2023 w 1 placówce (Stołówka Noclegowni i Punktu Opieki nad Matką i Dzieckiem, ul. Przemysłowa 5) została przeprowadzona kontrola z oceną w oparciu o arkusz oceny zakładów żywienia zbiorowego. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

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

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.).

5.3.18.5. Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

W roku sprawozdawczym funkcjonowało 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 12 kontroli, w 10 obiektach z czego 10 zostało sklasyfikowanych wg arkusza oceny – wszystkie obiekty zostały uznane za zgodne z wymaganiami. W jednym zakładzie prowadzących żywienie w systemie cateringowym nałożono grzywnę w drodze mandatów karnych za brak utrzymania bieżącego stanu porządku i czystości.

Wszystkie skontrolowane placówki posiadają opracowane, wdrożone i utrzymywane instrukcje z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej oraz systemu HACCP. Obiekty charakteryzują się dobrym stanem technicznym.

Niezmienne do roku poprzedniego 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.

5.3.18.6. Stołówki w szkołach

W roku sprawozdawczym przeprowadzono łącznie 17 kontroli sanitarnych w 9 obiektach, w tym skontrolowano 2 obiekty prowadzące żywienie w systemie cateringowym. W 7 obiektach przeprowadzono klasyfikację wg arkusza oceny zakładu – obiekty zostały uznane za zgodne z wymaganiami. W 2023 roku przeprowadzono również kontrole tematyczne związane z prowadzeniem żywienia podczas trwania ferii zimowych i półkolonii letnich. Wszystkie obiekty w przedmiotowej grupie zakwalifikowane są do kategorii średniego ryzyka.

W kontrolowanych jednostkach nie stwierdzono nieprawidłowości i niezgodności z wymogami prawa żywnościowego. Niezmienne w zakładach realizowane są instrukcje określone w Księgach GHP/GMP oraz utrzymywane są procedury oparte na zasadach systemu HACCP. Podczas kontroli sprawdzano m.in. przestrzeganie procedur własnych, 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.

5.3.18.7. 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 roku 2023r. w zakładzie nie przeprowadzono kontroli sanitarnej w oparciu o arkusz oceny zakładu, zakwalifikowano obiekt na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii średniego ryzyka. Zakład niezmienne utrzymuje procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP, w tym przestrzeganie procedur w tym badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie. Jadłospisy są urozmaicone, potrawy są skomponowane z uwzględnieniem zasady barwy, smaku i zapachu. 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 jadłospisie dekadowym, wskazane są substancje / produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji

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

W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe. Zakład został ujęty w planie do kontroli w 2024r.

5.3.18.8. Stołówki w przedszkolach

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 14 kontroli sanitarnych w zakładach posiadających własne pion produkcyjny oraz 17 kontroli w przedszkolach, w których prowadzone jest żywienie w systemie cateringowym.

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/ arkusza do kategorii średniego ryzyka.

W jednym zakładzie prowadzącym żywienie w systemie cateringowym nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego 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 alergię 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 alergię lub reakcje nietolerancji występujących w oferowanych daniach.

5.3.18.9. Stołówki w domach dziecka i młodzieży

Niezmiennie do roku 2022 pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują 3 stołówki w zakładach tego typu. Zakres działalności placówek obejmuje przygotowywanie i wydawanie posiłków w ramach całodziennego wyżywienia dzieci będących mieszkańcami Domów Dziecka. W okresie sprawozdawczym żadna z placówek nie została poddana kontroli. Obiekty sklasyfikowane zostały jako średniego ryzyka. Stan sanitarny i techniczny w latach poprzednich nie budził zastrzeżeń. Wszystkie placówki utrzymują procedury i instrukcje wynikające z GHP/GMP i systemu HACCP. Na bieżąco prowadzone są zapisy wynikające z instrukcji i procedur systemowych, w tym z nadzorowania Krytycznych Punktów Kontrolnych i Punktów Kontrolnych. W zakładach przestrzegane są zasady FIFO, dzieci i strony zainteresowane informowane są o oferowanych daniach oraz o zawartych składnikach, w tym alergenach.

W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

5.3.18.10. 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:

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.

W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe. Zakład został ujęty w planie na rok 2024. Obiekty zakwalifikowano na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii średniego ryzyka. Zakłady utrzymują procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP.

5.3.18.11. Zakłady usług cateringowych

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

- przygotowalnia półproduktów, ul. Aleja Rzeczypospolitej 51/53, 59-220 Legnica,
- kuchnia cateringowa, ul. Andrzeja Struga 11, 59-220 Legnica,
- usługi cateringowe GASTRO DELIVERY s.c., ul. Kręta 6, 59-220 Legnica,
- zakład usług cateringowych „Kateruś”, ul. Izerska 11, 59-220 Legnica.

W 2023 roku powstał 1 zakład tj. Zakład usług cateringowych, ul. S. Batorego 9, 59-20 Legnica prowadzący działalność w zakresie przygotowywania i dystrybucji własnymi środkami transportu dań tj. śniadania, obiady w oparciu o pieczywo, przetwory zbożowo-mączne i owocowo-warzywne, przetwory rybne, koncentraty spożywcze, nabiał, wędliny, mięso wołowe, wieprzowe, drobiowe, ryby, zdezynfekowane jaja, tłuszcze roślinne i zwierzęce, mrożonki owocowe i warzywne, owoce, warzywa z wykorzystaniem pojemników / opakowań wielokrotnego i jednorazowego użytku przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Planowana wielkość produkcji wynosi ok. 600-700 posiłków tygodniowo. Odbiorcami posiłków są przedszkola, szkoły, Dom Samotnej Matki w Legnicy. Posiłki przygotowywane są w oparciu o jadłospis dekadowy, tworzony na podstawie map żywieniowych opracowanych przez dietetyka (jadłospis z podanymi informacjami o wartości odżywczej poszczególnych posiłków oraz ich sumy).

Wszystkie obiekty zostały skontrolowane, 4 zostały sklasyfikowane wg arkusza oceny. 4 obiekty zostały zakwalifikowane jako średniego ryzyka z uwagi na profil działalności, natomiast 1 zakład ze względu na stan sanitarny i techniczny stwierdzono w trakcie kontroli oceniono jako wysokiego ryzyka.

Łącznie przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych w 5 obiektach, w 2 obiektach wszczęto postępowanie administracyjne, w zakresie niewłaściwego stanu sanitarnego pomieszczeń, urządzeń i sprzętów, ponadto w 1 zakładzie stwierdzono również nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego. Łącznie wydano 1 decyzji administracyjnych oraz nałożono na strony zobowiązane 2 mandaty karne na łączną kwotę 600PLN.

Wszystkie zakłady posiadają własne środki transportu posiadając zatwierdzenie PPIS w Legnicy.

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

5.3.18.12. Inne zakłady żywienia

W 2023 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.

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

Do powyższej grupy zakładów należą niezmiennie placówka opiekuńczo – lecznicze/rehabilitacyjna, tj. blok żywienia w Zakładzie Opiekuńczo-Lecznicy Caritas Diecezji Legnickiej (pełna produkcja posiłków). W 2023 roku zakład nie był kontrolowany – obiekt sklasyfikowany jako średniego ryzyka – kontrola została zaplanowana na 2024r.

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 2023r. 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 Sanitarnej-Epidemiologicznej w Legnicy, w roku ubiegłym zewidencjonował 267 zakładów pracy (w roku 2022 – 248 zakładów), zlokalizowanych na terenie miasta Legnicy, zatrudniających łącznie 19648 pracowników. Najwięcej pracowników zatrudnionych było w branżach:

- Produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń (3178 zatrudnionych) – 114 zakładów,
- Produkcja pojazdów samochodowych, przyczep i naczep z wyłączeniem motocykli (1708 zatrudnionych) – 5 zakładów,
- Opieka zdrowotna (1519 zatrudnionych) – 9 zakładów,
- Produkcja wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych (1215 zatrudnionych) – 5 zakładów,
- Produkcja metali (1080 zatrudnionych) – 3 zakłady,
- Handel detaliczny, z wyłączeniem handlu detalicznego pojazdami samochodowymi (983 zatrudnionych) – 41 zakładów,
- Wytwarzanie i zaopatrywanie w energię elektryczną, gaz, parę wodną, gorącą wodę i powietrze do układów klimatyzacyjnych (676 zatrudnionych) – 5 zakładów,
- Produkcja maszyn i urządzeń (566 zatrudnionych) – 3 zakłady.

W 2023r. pracownicy Oddziału Higieny Pracy przeprowadzili łącznie 203 kontrole w 126 zakładach pracy, łącznie nadzorem objęto 47,19% 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 (15 kontroli na 14 zarejestrowanych obiektów),

- Handel detaliczny, z wyłączeniem handlu detalicznego pojazdami samochodowymi (47 kontroli na 41 zarejestrowanych obiektów),
 - Produkcja chemikaliów i wyrobów chemicznych (5 kontroli na 6 zarejestrowanych obiektów),
 - Handel hurtowy z wyłączeniem handlu pojazdami samochodowymi (16 kontroli na 31 zarejestrowane obiekty),
 - Administracja Publiczna i obrona narodowa (5 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 2023r., w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, wydanych zostało ogółem 193 decyzje administracyjne (w roku 2022 – 142 decyzje), w tym:

- z naruszeniem wymagań higieniczno – sanitarnych – 87,
- umarzających postępowanie, wygaszające decyzje – 32,
- płatniczych: 74,
- unieruchamiających zakłady: 0.

Wydawane nakazy dotyczyły głównie:

- przeprowadzenia lub uaktualnienia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy,
- dokonania rozeznania procesów technologicznych i występujących w nich czynników szkodliwych dla zdrowia w celu ich wytypowania do oznaczenia w środowisku pracy,
- założenia lub uzupełnienia rejestrów i kart badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy,
- skonsultowania z pracownikami i ich przedstawicielami działań dotyczących rozpoznania i typowania czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy oraz wykonywania badań, pomiarów i pobierania próbek tych czynników na stanowisku pracy zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 2 lutego 2011 r. w sprawie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- obniżenia przekroczonych limitów stężeń i natężeń czynników szkodliwych,
- wyeliminowania u źródła ryzyka zawodowego związanego z narażeniem na hałas lub ograniczenia go do możliwie najniższego poziomu, uwzględniając dostępne rozwiązania techniczne oraz postęp naukowo techniczny,
- aktualizacji lub sporządzenia i wprowadzenia w życie programów działań organizacyjno – technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas w związku z przekroczeniem w środowisku pracy przez wielkości charakteryzujące hałas wartości NDN,

- opracowania lub aktualizacji oceny ryzyka, w tym dokonania i udokumentowania oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki chemiczne i biologiczne na stanowiskach pracy oraz w zakresie narażenia na hałas i drgania mechaniczne,
- uwzględnienia w ocenie ryzyka narażenia na występujące w środowisku pracy czynniki rakotwórcze,
- założenia lub uzupełnienia rejestrów i kart badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy,
- wyposażania pracowników w odpowiednio dobrane środki ochrony indywidualnej,
- zapewnienia pracownikom dostępu do kart charakterystyki stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
- opracowania instrukcji bezpieczeństwa i higieny pracy dotyczących postępowania z materiałami niebezpiecznymi oraz instrukcji określających sposób składowania, pakowania, załadunku i transportu materiałów niebezpiecznych,
- zapewnienia natrysków do przemywania oczu w przypadku występowania niebezpieczeństwa oblatania pracowników środkami żrącymi,
- zapewnienia właściwego sposobu oznakowania pojemników i zbiorników zawierających chemikalia oraz miejsc magazynowania chemikaliów,
- zapewnienia odpowiednich warunków magazynowania chemikaliów,
- założenia rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawiania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- zaprowadzenia rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- oznakowania 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,
- 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,
- wycofanie z rynku wyrobów nie spełniający wymagań ograniczenia określonego w załączniku XVII rozporządzenia REACH z uwagi na przekroczenie ftalanów,
- dokonanie identyfikacji substancji SVHC zawartych we wprowadzanych na rynek wyrobach.

W roku sprawozdawczym nie wydano 1 postanowienie o nałożeniu grzywny celem przymuszenia do wykonania decyzji na kwotę 1000 zł. Przedsiębiorca niezwłocznie wykonał

nakazy z decyzji i złożył wnioski o umorzenie grzywny w celu przymuszenia. Inspektor sanitarny przychylił się do wniosku strony i umorzył grzywnę.

Wydano pięć postanowień o nie załatwieniu sprawy w ustawowym terminie, jedno o sprostowaniu oczywistej omyłki oraz jedno o umorzeniu grzywny w celu przymuszenia.

Wydano jedno upomnienie.

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

Nałożono sześć mandatów na łączną kwotę 2100 zł

6.2. Czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy

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

a) w PKD 24:

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

b) 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 2023 w 17 zakładach pracy wystąpiły przekroczenia normatyw 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 2023r. w 15 zakładach pracy stwierdzono przekroczenia normatyw higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia, co stanowiło 5,6 % będących w ewidencji w 2023r. zakładów.

W czterech zakładach pracy dla 80 pracowników, poprawiono warunki pracy w zakresie przekroczeń normatyw higienicznych.

W trzech zakładach w trakcie roku zapewniono bezpieczne i higieniczne warunki pracy na wszystkich stanowiskach pracy poprzez zlikwidowanie przekroczeń normatyw higienicznych hałasu oraz miedzi i ołowiu.

Poprawę w zakresie narażenia na hałas w zakładach uzyskano poprzez obudowanie urządzeń generujących wysoki hałas.

Ogółem w warunkach przekroczeń (NDS) czynników chemicznych oraz natężeń (NDN) hałasu, drgań miejscowych, mikroklimatu gorącego i promieniowania podczerwonego na koniec 2023r. zatrudnionych było 497 pracowników (w roku 2022 - 518 osób; w roku 2021 – 508 osoby), co przy ogólnej liczbie zatrudnionych w zakładach nadzorowanych stanowi 2,52%.

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 odciągową 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 16 kontroli sanitarnych oraz wydał 7 decyzji administracyjnych. W przypadku części zakładów postępowanie administracyjne dotyczące obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych w środowisku pracy rozpoczęło się w latach ubiegłych.

6.3. Substancje i mieszaniny chemiczne

W 2023r. w 76 zakładach przeprowadzono 108 kontroli w zakresie oceny realizacji wymogów dotyczących stosowania, produkcji, bądź wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin.

Podczas przeprowadzanych kontroli w 38 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,

- wprowadzanie wyrobów nie spełniający wymagań ograniczenia określonego w załączniku XVII rozporządzenia REACH z uwagi na przekroczenie ftalanów.

W dwóch podmiotach stosujących produkty chemiczne w działalności zawodowej stwierdzono, iż część tych produktów posiadała niezgodne z prawem 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 piętnastu podmiotach stwierdzono:

- niezgodne z prawem oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin dla 35 produktów chemicznych,
- niezgodne z wymogami prawa karty charakterystyki dla 22 produktów chemicznych.
Ponadto stwierdzono, iż:
- trzech producentów wyrobów nie dokonało identyfikacji zawartych w nich substancji SVHC,
- trzech wprowadzających do obrotu mieszaniny chemiczne nie dokonało zgłoszenia do Inspektora do Spraw Substancji Chemicznych.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami dot. wprowadzania do obrotu chemikaliów wydano 17 decyzji zobowiązujących przedsiębiorcę do ich usunięcia.

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

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

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. Myrka 32 (obecnie działalność zawieszona),
- KALA Sp. z o.o., Legnica, ul. Myrka 32.

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.

Produkt KALA AntyWirus płyn do dezynfekcji rąk i powierzchni posiada pozwolenie z dnia 22.11.2022 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 2023r. skontrolowano 12 dystrybutorów i 7 zakładów stosujących w swojej działalności produkty biobójcze. Przeprowadzono łącznie 21 kontroli.

Stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości w podmiotach wprowadzających do obrotu produkty biobójcze:

- 1) KALA Sp. z o.o. Legnica, ul. Myrka 32:

Ustalono, iż kontrolowany przedsiębiorca wprowadzał do obrotu produkt biobójczy KALA AntyWirus płyn do dezynfekcji dłoni i powierzchni, dla którego zakres stosowania produktu umieszczony na oznakowaniu opakowania jest niezgodny z pozwoleniem na obrót produktem biobójczym.

Zgodnie z zatwierdzonym wzorem etykiety w miejscu wskazania sposobu zastosowania: „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 bezotczkowych, takich jak mysi norowirus, adenowirus i rotawirus”. Na etykiecie stwierdzono natomiast zapis o treści: „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 bezotczkowych, takich jak mysi” Nie umieszczono na etykiecie: „norowirus, adenowirus i rotawirus”

Wydano decyzję nakazującą aktualizację etykiety

2) Drewnohouse Piotr Latosiński, Legnica ul. Tadeusza Kościuszki 14/5:

Ustalono, iż kontrolowany przedsiębiorca:

- udostępniał na rynku produkt biobójczy Kuprafung – NO Basic poj. 5l i 1 l w przypadku którego substancja czynna N-(3-aminopropyl)-N-dodecylopropano-1,3-diamina zawarta jest w decyzji wykonawczej KOMISJI (UE) 2022/986 z dnia 23 czerwca 2022 r. niezatwierdzającej N-(3-aminopropyl)-N-dodecylopropano-1,3-diaminy jako istniejącej substancji czynnej do stosowania w produktach biobójczych należących do grupy produktowej 8
- Przedsiębiorca reklamował produkt biobójczy Kuprafung – NO Basic niezgodnie z przepisami art. 72 rozporządzenia 528/2012

Przedsiębiorca wycofał z obrotu w/w produkt. Wydano w związku z powyższym decyzję umarzającą wszczęte w tym zakresie postępowanie

3) NATURA Sp. z o.o. Sklep Natura, Legnica ul. Chojnowska 41:

W 2022r. ustalono, iż przedsiębiorca udostępniał na rynku:

- Antybakteryjny żel do rąk z ekstraktem z aloesu i witaminą. Producentem powyższego produktu jest: F.H.U. Barwik Pharma, ul. Kościuszki 21, 42-625 Ożarówice;
- Pierre Rene Medic Laboratorium Antibacterial Liquid Sanitizer Antibacterial & Virus protection, antybakteryjny płyn do dezynfekcji. Podmiot odpowiedzialnym: TEDEX S.A., ul. Człuchowska 68A, 01-360 Warszawa;
- Seyo szalwia & prebiotyki chusteczki odświeżające do rąk z płynem antybakteryjnym. Producentem przedmiotowego produktu jest: Natura Sp. z o.o., ul. Pojezińska 90A, 91-341 Łódź;
- ANTI-BACTERIAL Liquid 60% alcohol płyn do mycia rąk antybakteryjny. Producentem przedmiotowego wyrobu jest VENITA Fabryka Kosmetyków Sp. z o.o., 91-341 Łódź, ul. Pojezińska 90A. ;
- ONLY EKO Myjący żel do rąk o właściwościach antybakteryjnych. Podmiotem odpowiedzialnym jest ONLYBIO LIFE Sp. z o.o. Oddział w Warszawie, Al. Jerozolimskie 136, 02-305 Warszawa.

które nie posiadają stosownego pozwolenia albo zezwolenia na handel równoległy albo pozwolenia na obrót.

W 2023r. wydano decyzję administracyjną o treści:

a) zaprzestać udostępniania na rynku produktów biobójczych o nazwie:

- Seyo szalwia & prebiotyki chusteczki odświeżające do rąk z płynem antybakteryjnym, seria: 03.2024 23:14 104 7056 w ilości 7 szt.;
- ANTI-BACTERIAL Liquid 60% alcohol płyn do mycia rąk antybakteryjny o pojemności 1000 ml, seria: 42023/20021 w ilości 2 szt.;
- ONLY EKO Myjący żel do rąk o właściwościach antybakteryjnych o pojemności 50 ml, seria 6 04 23, w ilości 2 szt.,

które nie uzyskały pozwolenia albo zezwolenia na handel równoległy albo pozwolenia na obrót.

b) zaprzestać udostępniania dla pracowników płynu do dezynfekcji o nazwie: Płyn oczyszczający do higienicznej pielęgnacji skóry dłoni o pojemności:

- 150 ml (w ilości 7 szt.) seria: 0970003, 10.2022,
- 500 ml (w ilości 11 szt.) seria: 1130012, 10.2022,

który nie uzyskał pozwolenia albo zezwolenia na handel równoległy albo pozwolenia na obrót.

Wydano również 1 decyzję umarzającą postępowanie w sprawie produktu Pierre Rene Medic Laboratorium Antibacterial Liquid Sanitizer Antybacterial & Virus protection, antybakteryjny płyn do dezynfekcji.

4) NATURA Sp. z o.o. Sklep Natura, Legnica ul. Najświętszej Marii Panny 9:

Ustalono, iż przedsiębiorca udostępniał na rynku:

- Seyo szalwia & prebiotyk chusteczki odświeżające do rąk z płynem antybakteryjnym. Producentem przedmiotowego produktu jest: Natura Sp. z o.o., ul. Pojezierska 90A, 91-341 Łódź,
- ANTI-BACTERIAL Liquid 60% alcohol płyn do mycia rąk antybakteryjny. Producentem przedmiotowego wyrobu jest VENITA Fabryka Kosmetyków Sp. z o.o., 91-341 Łódź, ul. Pojezierska 90A,

które nie posiadają stosownego pozwolenia albo zezwolenia na handel równoległy albo pozwolenia na obrót.

W 2023r. wydano decyzję administracyjną o treści:

a) zaprzestać udostępniania na rynku produktów biobójczych o nazwie:

- Seyo szalwia & prebiotyk chusteczki odświeżające do rąk z płynem antybakteryjnym, seria: 03.2024 23:14 104 7056 w ilości 4 szt.;
- ANTI-BACTERIAL Liquid 60% alcohol płyn do mycia rąk antybakteryjny o pojemności 1000 ml, seria: 042023/20021 w ilości 1 szt.;

które nie uzyskały pozwolenia albo zezwolenia na handel równoległy albo pozwolenia na obrót.

b) zaprzestać udostępniania dla pracowników płynu do dezynfekcji o nazwie: Płyn oczyszczający do higienicznej pielęgnacji skóry dłoni o pojemności:

- 150 ml (w ilości 5 szt.) seria: 0970003, 10.2022,
- 500 ml (w ilości 3 szt.) seria: 1130012, 10.2022,

który nie uzyskał pozwolenia albo zezwolenia na handel równoległy albo pozwolenia na obrót.

Wydano również 1 decyzję umarzającą postępowanie w sprawie produktu Pierre Rene Medic Laboratorium Antibacterial Liquid Sanitizer Antybacterial & Virus protection, antybakteryjny płyn do dezynfekcji.

W ewidencji Oddziału Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Legnicy w 2023r. znajdowało się siedem zakładów wprowadzających do obrotu prekursorzy narkotyków, w tym 7 zakładów wprowadzających do obrotu prekursorzy kategorii 3. Przeprowadzono 7 kontroli w podmiotach stosujących prekursorzy kategorii 2 i 3 oraz jedną kontrolę w podmiocie wprowadzającym prekursorzy kategorii 2 i 3. Nie stwierdzono uchybień.

Podmioty wprowadzające do obrotu prekursorzy:

- Kombinat Górniczo – Hutniczy Miedzi Polska Miedź S.A. Oddział Huta Miedzi „Legnica” ul. Złotoryjska 194, 59 – 220 Legnica. Wprowadzane do obrotu prekursorzy: – 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 prekursorzy:

- kwas siarkowy (elektrolit);
- KGHM Metraco S.A., ul. Św. Kolbe 9, 59 – 220 Legnica. Wprowadzane do obrotu prekursorzy:
 - kwas solny (czysty);
- PROGRES Sp. c. Wojciech Kałużny, Jarosław Jaworski, Jaworzyńska 10A/5, 59-220 Legnica. Wprowadzane do obrotu prekursorzy:
 - aceton,
 - toluen;
- Color Technic Mirosław Szafirowski, Opolska 18, 59-220 Legnica. Wprowadzane do obrotu prekursorzy:
 - aceton;
- CASTORAMA Polska Sp. z o.o. Sklep Castorama Legnica, ul. R. Schumana 9, 59-220 Legnica. Wprowadzane do obrotu prekursorzy:
 - aceton,
 - toluen;
- Leroy Merlin Sklep Legnica, ul. Objazdowa 6, 59-220 Legnica. Wprowadzane do obrotu prekursorzy:
 - aceton,
 - toluen.

W 2023r. w ramach nadzoru nad detergentami przeprowadzono sześć kontroli. Cztery kontrole zostały przeprowadzone w dystrybutorów tego typu produktów, w ramach których kontroli poddano 8 detergentów. Dwie kontrole zostały przeprowadzone w podmiocie odpowiedzialnym za wprowadzanie na rynek detergentów, w ramach których oceniono 5 produktów

W przypadku pięciu produktów wprowadzanych do obrotu przez podmiot odpowiedzialny Dawid Michalski ASGARD stwierdzono nieprawidłowości w zakresie realizacji obowiązków wynikających z rozporządzenia (WE) NR 648/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 31 marca 2004 r. w sprawie detergentów: podmiot nie udostępnił na stronie internetowej arkusza danych składników zgodnie z częścią D załącznika VII rozporządzenia (WE) nr 648/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 31 marca 2004r. w sprawie detergentów.

W przypadku kontroli przeprowadzonych u dystrybutorów detergentów nie stwierdzono nieprawidłowości

6.4. Nadzór nad obiektami produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami

Na terenie m. Legnica w 2023r. ewidencją objęte były trzy zakłady wytwarzające i konfekcjonujące kosmetyki oraz jeden importer.

Skontrolowano osiemnaście obiektów produkujących i prowadzących obrót kosmetykami i przeprowadzono w nich łącznie 35 kontroli i rekontroli. Najczęściej pojawiające się podczas kontroli uchybienia to:

- udostępnianie na rynku produktów kosmetycznych zawierających w swoim składzie substancję zakazaną - butylphenyl methylopropional,
- udostępnianie na rynku produktów kosmetycznych zawierających w swoim składzie substancję zakazaną - hydroxyisohexyl 3-cyclohexene carboxaldehyde,
- udostępniania na rynku produktów kosmetycznych bez oznakowania w języku polskim,
- udostępniania na rynku produktów kosmetycznych bez podania na etykiecie podmiotu odpowiedzialnego na terenie Wspólnoty,
- udostępniania na rynku produktów kosmetycznych po upływie terminu ważności,
- udostępniania na rynku produktów kosmetycznych bez terminu ważności produktu,

- udostępnianie na rynku produktów w przypadku których na opakowaniu nie wymieniono informacji o składzie produktu,
- nie spełnienie obowiązku podmiotu odpowiedzialnego w zakresie przechowywania dokumentacji określonej w art. 11 ust. 2 przez okres 10 lat od dnia wprowadzenia do obrotu ostatniej partii danego produktu kosmetycznego,
- wprowadzenie do obrotu produktów kosmetycznych bez raportów bezpieczeństwa produktu kosmetycznego,
- nie dokonanie zgłoszeń, o których mowa w art. 13 rozporządzenia PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (WE) NR 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącego produktów kosmetycznych,
- wytwarzanie produktów kosmetycznych bez złożenia wniosku o wpis do wykazu zakładów, w postaci papierowej albo elektronicznej, w terminie 30 dni od dnia rozpoczęcia prowadzenia działalności w zakładzie wytwarzającym produkty kosmetyczne,
- nie przedłożenie przez wytwórcę oświadczenia o zgodności z dobrą praktyką produkcji,
- nie przedłożenie przez wytwórcę umowy/umów z kontrahentami dotyczących wytwarzania produktów kosmetycznych - brak pisemnego określenia zadań i obowiązków Stron jest niezgodne z zasadami dobrej praktyki produkcji (GMP),
- przechowywanie rozcieńczonych barwników w kanistrach o pojemności 5 l, które nie zapewniają identyfikacji surowca w procesie produkcyjnym,
- identyfikatory ujęte na etykietach poszczególnych mieszanek zapachowych nie były zgodne z identyfikatorami ujętymi w kartach charakterystyki dla poszczególnych mieszanek,
- oznakowanie opakowań mieszanek perfum, które gotowe są do konfekcjonowania, było niezgodne z pkt 8.3.4 Polskiej Normy PN-EN ISO 22716,
- wykaz składników nie został poprzedzony słowem „ingredients”.

Wydano 24 decyzje nakazujące usunięcie stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości, w tym 6 decyzji nakładających karę pieniężną na łączną kwotę 30200. Nie pobierano do badań próbek produktów kosmetycznych.

6.5. Czynniki rakotwórcze

Na terenie Legnicy w 74 zakładach w 2023r. 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 2023 roku przeprowadzono łącznie 52 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. Wydano w tym zakresie 10 decyzji administracyjnych zobowiązujących pracodawców do usunięcia stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości:

- zaprowadzenia zgodnego z rozporządzeniem rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- zaprowadzenia zgodnego z rozporządzeniem rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- przeprowadzenia badań i pomiarów czynników rakotwórczych na stanowiskach pracy zgodnie z obowiązującą częstotliwością,
- uwzględnienia w ocenie ryzyka narażenia na czynniki rakotwórcze,
- przekazania DPWIS we Wrocławiu Informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym lub też informacje były niepełne,
- przeszkolenia pracowników w zakresie:
 - ryzyka dla zdrowia, jakie wynika z narażenia na 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.
- oznakowania stanowisk pracy na których występuje narażenie na substancję chemiczną, mieszaninę lub czynnik o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

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

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

6.6. Czynniki biologiczne

W zakresie nadzoru nad czynnikami biologicznymi w 2023r. przeprowadzono w 21 zakładach 23 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 ośmiu zakładach stwierdzono niespełnienie wymogów w tym zakresie. Wydano 6 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),
- przekazania właściwemu inspektorowi sanitarnemu informacji dotyczącej użycia szkodliwego czynnika biologicznego w celach naukowo-badawczych, diagnostycznych lub przemysłowych.

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

W jednym zakładzie wszczęto postępowanie administracyjne. Decyzja została wydana w 2024r.

6.7. Nadzór nad środkami zastępczymi

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

W 2023r. roku PPIS w Legnicy w ramach procedury rejestracji i raportowania zatruc i podejrzeń zatruc środkami zastępczymi w systemie SMIOD nie odnotował żadnego przypadku 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 2023 r. wpłynęło łącznie 9 podejrzeń chorób zawodowych. W wyniku przeprowadzonych postępowań wyjaśniających wydano 5 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej oraz 4 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej. Wydane decyzje o stwierdzenia choroby zawodowej dotyczyły następujących jednostek chorobowych:

- przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat – niedowład mięśni wewnętrznych krtani – 2 decyzje,
- przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka – 2 decyzje.

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 9 dochodzeń epidemiologicznych w środowisku pracy dotyczących spraw prowadzonych w tutejszej stacji oraz dla innych inspektorów, w ramach których sporządzono 49 kart oceny narażenia zawodowego.

7. Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

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

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

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

- 0 opinii dotyczących projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, w tym: 0 opinii negatywnych oraz zaopiniował 0 projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy poprzez nieprzedstawienie stanowiska,
- 0 opinii dotyczących 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,
- 9 opinii dotyczących potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym: 7 opinii o braku potrzeby przeprowadzenia oceny,
- 3 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,

- 43 opinie dotyczące 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,
- 27 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 38 kontroli obiektów budowlanych.

W 2023 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.

- zamierzenia realizowane w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym w Legnicy: „Rozbudowa istniejącego budynku o izbę przyjęć wraz z przebudową oddziału onkologicznego na oddział zakaźny”, „Utworzenie oddziału onkologii klinicznej wraz z ambulatorium chemioterapii w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym w Legnicy”, Przebudowa i remont oddziału położniczo-ginekologicznego w zakresie bloku porodowego oraz patologii ciąży i klatki ewakuacyjnej K2 w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym w Legnicy”;
- „Budowa Domu Opieki Nad Matką i Dzieckiem – Ofiarami Przemocy w Legnicy”, ul. Przemysłowa 5, 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 - eadaptacyjnych rejon legnicki zajmuje stale wysokie miejsce.

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

Realizowano i koordynowano następujące programy promocji zdrowia.

8.1. Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV

Przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla uczniów Zespołu Szkół Integracyjnych – 65 uczestników. Propagowano wykonywanie badań w kierunku HIV i informowano o działalności

Punktu Konsultacyjno – Diagnostycznego na terenie Legnicy. Łącznie w programie uczestniczyło **140** odbiorców.

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

8.2. Trzymaj formę

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

Program realizowano w sześciu szkołach podstawowych z terenu Legnicy – **1438** uczniów, ponadto w dwóch przedszkolach edukowano dzieci z zakresu zdrowego odżywiania – **296** dzieci oraz w 6 szkołach średnich – **1280**.

Pracownicy przeprowadzili działania edukacyjne dla Legnickiego klubu Seniora – 40 osób i w Legnickiej Bibliotece Publicznej – 50 osób.

Realizowano kampanię „Wybieraj bezpieczną żywność” oraz promowano Konkurs wiedzy o zdrowym stylu życia. Przeprowadzono dystrybucję materiałów połączoną z instruktażem. Program był realizowany w 6 placówkach.

8.3. Profilaktyka Zakażeń Bakteryjnych

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

W programie uczestniczyło łącznie 19 placówek z terenu Legnicy (6 przedszkoli, 9 szkół podstawowych, 4 szkoły średnie) – zasięg – **2127** uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne).

8.4. 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 - sieciolizm”. W programie uczestniczyło łącznie 13 placówek z Legnicy (4 szkoły podstawowe i 9 średnich) – zasięg – **1634** uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne). Ponadto przeprowadzono prelekcję dla **50** rodziców jednej z legnickich szkół. Łącznie **1684**.

8.5. 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 **8** placówek z Legnicy (szkoły średnie) – zasięg – **1128** uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne).

8.6. Niebezpieczne Decybele

Celem podejmowanych działań jest zapobieganie negatywnemu wpływowi czynników fizycznych na zdrowie ludzi poprzez zwiększenie wiedzy o szkodliwym wpływie hałasu na zdrowie i samopoczucie.

Przeprowadzono w 1 placówce dwie interwencje (zajęcia i wykłady) dla **51** uczestników.

8.7. Interwencje nieprogramowe

8.7.1. Akcja Zima

Zorganizowano jedną naradę z organizatorami wypoczynku zimowego. Przeprowadzono zajęcia edukacyjne dotyczące bezpiecznego wypoczynku zimowego – **107** uczestników.

Partnerzy: placówki edukacyjne.

8.7.2. Akcja Letnia

Zorganizowano sześć narad z organizatorami wypoczynku letniego. Zorganizowano cztery punkty informacyjne (Zespół Szkół Integracyjnych w Legnicy, Park Miejski w Legnicy, teren zielony Zakaczawia, Kąpielisko Kormoran) – **760** osób. Przeprowadzono zajęcia dla dzieci uczestniczących w półkoloniach przy Szkole Podstawowej nr 4 w Legnicy oraz Szkole Podstawowej nr 7 – **540** uczestników. Opracowano dwa scenariusze zajęć. Prowadzono akcję informacyjną o szczepieniach dla osób wyjeżdżających za granicę. Zasięg **1314** osoby.

Partnerzy: OSIR Legnica, Towarzystwo Opieki nad Zwierzętami, biura podróży.

8.7.3. Światowy Dzień Zdrowia

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

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

8.7.4. Światowy Dzień Seniora

Zorganizowano naradę z współorganizatorami Legnickich Dni Seniora. Współorganizowano Legnickie Dni Seniora – **150** osób. Zasięg **153** uczestników. Partnerzy: Legnickie Centrum Kultury, Forum Legnickich Seniorów.

8.7.5. Profilaktyka tytoniu

Przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla uczniów 2 szkół średnich i 1 podstawowej - **310** uczniów, dwie narady oraz dwa punkty informacyjne dla uczniów Zespołu Szkół Elektryczno – Mechanicznych i VII LO (poradnictwo oraz badania miernikiem tlenu węgla) – **70** uczniów. Zasięg ogółem **380** osób.

8.7.6. Profilaktyka zażywania nowych substancji psychoaktywnych

W celu zwiększenia wiedzy na temat środków zastępczych tzw. dopalaczy w **7** placówkach edukacyjnych – 2 szkoły podstawowe (**372** uczniów) i 5 szkół średnich (**596** uczniów) przeprowadzono łącznie **40** interwencji - zajęcia edukacyjne dla uczniów z zakresu narkomanii i dopalaczy.

Ponadto przeprowadzono spotkanie z rodzicami – **45** uczniów, Pracownicy Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia współuczestniczyli w dwóch imprezach masowych, gdzie edukowali mieszkańców – **133** osoby. Zasięg działania – **1146** osób.

Partnerzy: placówki edukacyjne.

8.7.7. 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 **903** uczniów na temat środków psychoaktywnych, mechanizmów uzależnień, mitologii uzależnień.

8.7.8. 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

8.7.9. Profilaktyka chorób nowotworowych

Głównym celem akcji profilaktycznej jest zachęcenie do wykonywania badań przesiewowych dla kobiet – cytologii – „Laurka dla mamy” – zasięg **4743** osób oraz uczestniczo w marszu zorganizowanym przez Europa Donna – **150** uczestników. Zasięg: **4893**.

Partnerzy: Europa Donna.

8.7.10. 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.

8.7.11. Profilaktyka próchnicy

Przeprowadzono zajęcia edukacyjne na temat dbania o zdrowie zębów w Miejskim Przedszkolu nr 16. Zasięg – 54.

Ponadto promowano szczepienia ochronne oraz profilaktykę chorób odzwierzęcych.

9. Podsumowanie

9.1. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie miasta Legnicy w roku 2023 była stabilna, przy czym najczęściej zachorowań odnotowano z powodu koronawirusa (**798** przypadków), grypy (**217** przypadków) oraz ospy wietrznej (**479** przypadków). Najwięcej zakażeń wirusem SARS-CoV-2 i wirusem grypy odnotowano w miesiącach zimowo-wiosennych. Zachorowania na ospę wietrzną występowały przez cały rok, najczęściej od kwietnia do czerwca.

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

9.3. Sprawowany przez PPIS w Legnicy nadzór sanitarny nad obiektami użyteczności publicznej, urządzeniami do zaopatrywania ludzi w wodę przeznaczoną do spożycia, jakością wody do spożycia, wody na pływalniach i kąpielisku, nad środkami transportu czy postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi przyczynia się do zapewnienia bezpieczeństwa sanitarnego na terenie miasta Legnica. Prowadzony w 2023 r. nadzór nad obiektami użyteczności publicznej, w większości przypadków, nie wykazał zaniedbań w zakresie zachowania właściwego bieżącego stanu sanitarnego czy sanitarno-technicznego większości obiektów. Natomiast w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, wydawano stosowne zalecenia i egzekwowano ich wykonanie.

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:

- 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 mniejszą liczbę próbek zdyskwalifikowanych ze względu na znakowanie.

9.9. W roku sprawozdawczym zdyskwalifikowano 5 próbek ze względu na przekroczony limit bakterii *Enterobacteriaceae* oraz 2 próby ze względu na stwierdzenie pozostałości pestycydu – próbka soczewica czerwona, seler naciowy.

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

9.11. Spadła liczba pracowników zatrudnionych w warunkach przekroczenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych w stosunku do roku 2022.

9.12. Odnotowano wzrost przypadków stwierdzonych chorób zawodowych. W 2023 r. wydano 4 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej. W roku 2022 nie stwierdzono chorób zawodowych.

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

9.14. 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.

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

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