

**PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
W LEGNICY**



**INFORMACJA O STANIE BEZPIECZEŃSTWA  
SANITARNEGO POWIATU LEGNICKIEGO  
W ROKU 2019  
I PROGNOZA NA ROK 2020**

Legnica, kwiecień 2020 rok

## SPIS TREŚCI

	Strona
1. <b>Wprowadzenie</b>	3
2. <b>Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych</b>	4
3. <b>Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi oraz stan sanitarno-porządkowy terenu powiatu i wybranych obiektów użyteczności publicznej</b>	8
4. <b>Stan sanitarny zakładów nauczania i wychowania</b>	19
5. <b>Stan sanitarny zakładów produkujących i wprowadzających do obrotu żywność, oraz zakładów żywienia zbiorowego</b>	22
6. <b>Zagrożenie środowiska pracy z uwzględnieniem chorób zawodowych</b>	38
7. <b>Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego</b>	42
8. <b>Działalność w zakresie promocji zdrowia</b>	46
9. <b>Podsumowanie</b>	49



## 1. Wprowadzenie

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej działają na podstawie ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r., poz. 59, ze 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 przedmiotów użytku, higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne.

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

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

Struktura organizacyjna, odpowiednie wyposażenie laboratoriów oraz stale podnosząca swoje kwalifikacje zawodowe kadra pozwalają Państwowej Inspekcji Sanitarnej na obiektywną, ocenę stanu sanitarnego, która uwzględnia zarówno istniejące, jak i 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 kadrami, odpowiednio przygotowaną infrastrukturą, w tym specjalistyczną aparaturą, stanowią znaczący instrument nadzoru. W celu zapewnienia wiarygodności wyników badań oraz optymalnego wykorzystania posiadanych zasobów laboratoria badania żywności oraz wody przeznaczonej do spożycia pracują w ramach systemów zintegrowanych. Świadectwem kompetencji laboratoriów są certyfikaty akredytacji, które posiada większość z nich, w tym wszystkie działające w ramach Zintegrowanego Systemu Badania Żywności.

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



## 2. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych

Sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych na terenie powiatu legnickiego należy uznać za dobrą. Obserwowany w roku 2019 wzrost zachorowań na niektóre choroby zakaźne, analogicznie jak w latach ubiegłych, miał charakter sezonowy lub był kontynuacją trendów wieloletnich, obserwowanych wcześniej. Pojedyncze zachorowania na choroby zakaźne zagrażające życiu nie miały wpływu na bezpieczeństwo zdrowotne ogółu mieszkańców naszego powiatu.

Dane epidemiologiczne dotyczące występowania wybranych chorób zakaźnych przedstawiono w formie tabelarycznej (tab. 1) na podstawie obowiązkowych zgłoszeń podejrzeń lub rozpoznań zakażeń lub chorób zakaźnych, przesyłanych do PSSE przez lekarzy.

Tab.1

Lp.	Jednostka chorobowa		Kod wg ICD-10	2019 rok		2018 rok	
				liczba zachorowań	zapadalność	liczba zachorowań	Zapadalność
1.	Salmonelozы	zatrucia pokarmowe	A02.0	1	1,8	11	19,9
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	ogółem		15	27,1	9	16,3
		w tym dzieci do lat 2	A04	4	0,7	3	0,5
3.	Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe	rotawirusowe	A08.0	24	43,4	26	47,1
		inne wirusowe	A08.1-5	10	18,1	8	14,5
		w tym dzieci do lat 2	A08	17	3,1	29	5,3
4.	Biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu u dzieci do lat 2	ogółem		6	10,8	5	9,1
		w tym dzieci do lat 2	A09	4	0,7	1	0,2
5.	Płonica (szkarlatyna)		A38	4	7,2	7	12,7
6.	Borelioza z Lyme		A69.2	11	19,9	15	27,2
7.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień		Z20.3/Z24.2	5	9,1	7	12,7
8.	Ospa wietrzna		B01	125	226,0	166	300,6
9.	Wirusowe zapalenie wątroby	typu B	B16, B18.0-1	5	9,1	2	3,6
		typu C	B17.1 B18.2	12	21,7	6	10,9
10.	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)		B26	1	1,8	2	3,6



Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu legnickiego w roku 2019  
i prognoza na rok 2020

Lp.	Jednostka chorobowa		Kod wg ICD-10	2019 rok		2018 rok	
				liczba zachorowań	zapadalność	liczba zachorowań	Zapadalność
11.	Grypa	ogółem	J10-J11	<b>1122</b>	<b>2028,3</b>	<b>1374</b>	<b>2488,5</b>
		w tym dzieci (0-14)		<b>534</b>	<b>96,5</b>	<b>748</b>	<b>135,5</b>

### 2.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

Biegunki u dzieci i osób dorosłych zgłaszane są jako bakteryjne (A04) lub wirusowe (A08) zakażenia jelitowe, zatrucia pokarmowe (A05) oraz biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu (A09).

W roku 2019 liczba zarejestrowanych bakteryjnych i wirusowych zakażeń jelitowych oraz bakteryjnych zatruc pokarmowych była porównywalna do roku 2018. Spadła natomiast ilość tych zakażeń u dzieci do lat 2. Nie musi to jednak oznaczać, że faktycznie liczba tych zachorowań maleje, ponieważ, mimo ciągłego przypominania lekarzom podstawowej opieki zdrowotnej o ich ustawowym obowiązku zgłaszania biegunek u dzieci i osób dorosłych do PSSE, wielu z nich nie wywiązuje się z tego obowiązku.

Dzieci do lat 2 z biegunką były hospitalizowane na oddziałach dziecięcych Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy, Szpitala Specjalistycznego w Złotorzy oraz Szpitala ZOZ w Lubinie.

W chwili obecnej coraz częściej zanikają prawidłowości obserwowane w ubiegłych latach w sezonowym rozkładzie zachorowań na biegunki. Zakażenia bakteryjne występowały jednakowo często przez cały rok, natomiast najwięcej biegunek wirusowych zarejestrowano zimą i wiosną, od marca do maja.

W roku 2019 zgłoszono jeden przypadek zatrucia pokarmowego wywołanego przez pałeczki *Salmonella* u 9-miesięcznej dziewczynki. Zakażenie wystąpiło w miesiącu maju.

W przypadku zatruc *Salmonellą* z reguły nie można ustalić nośnika zakażenia, ponieważ zarówno rodzice dzieci, jak i ludzie dorośli nie potrafią lub nie chcą wskazać podejrzanego produktu. W roku 2019 nie zgłoszono przypadków zatrucia grzybami.

### 2.2. Wirusowe zapalenia wątroby

Ogólna liczba zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby na terenie powiatu legnickiego była dwukrotnie większa niż w roku 2018. Nie świadczy to jednak o wzroście zachorowalności, ale lepszej zgłaszalności tych zakażeń.

Zachorowania na wzw typu B dotyczyły trzech mężczyzn w wieku 38, 39 i 56 lat oraz dwóch kobiet – 33-letniej i 62-letniej, nie szczepionych przeciwko tej chorobie. Chorzy mieli zabiegi operacyjne, badania laboratoryjne, leczyli się stomatologicznie, u jednego z mężczyzn wykonano tatuaż metodą domową. Wszystkie przypadki zgłoszono jako wzw typu B przewlekłe.

Prawie wszystkie zachorowania na wzw typu C zarejestrowano wśród osób w wieku 40 - 89 lat. Najmłodszą chorą była 28-letnia kobieta, badana w ciąży, która w przeszłości miała transfuzję krwi i duże operacje, ale też kolczykowanie i zabiegi kosmetyczne.



Wśród pozostałych osób jedna była biorcą narządów, natomiast trzy osoby w przeszłości pracowały w służbie zdrowia jako pielęgniarki i personel sprząający.

W 2019 roku nie zgłoszono zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby wśród aktualnie zatrudnionych pracowników służby zdrowia.

Przeprowadzone wywiady epidemiologiczne nadal potwierdzają, że większość przypadków zarejestrowanych zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby B i C ma związek z zabiegami przebiegającymi z naruszeniem ciągłości tkanek w szpitalach, przychodniach i gabinetach lekarskich, zwłaszcza stomatologicznych. Do innych czynników mogących sprzyjać zakażeniu należą: ryzykowne zachowania seksualne, pobyt w zakładzie karnym, uzależnienie od alkoholu, nieprofesjonalnie wykonany tatuaż, zażywanie narkotyków.

W roku sprawozdawczym zarejestrowano jeden przypadek zachorowania na wzv typu A. Dotyczył on 54-letniej kobiety, która przed rozpoznaniem choroby była na wyjeździe turystycznym w Czechach. Chora miała typowe objawy ostrego wirusowego zapalenia wątroby i była hospitalizowana w Oddziale Wewnętrznym Szpitala Specjalistycznego w Legnicy.

### **2.3. Zachorowania na choroby zakaźne wieku dziecięcego**

W roku sprawozdawczym zaobserwowano nieznaczny spadek liczby zachorowań na płonicę z 7 przypadków w roku 2018 do 4, zapadalność wyniosła 7,2/100 tysięcy mieszkańców w porównaniu do 12,7/100 tysięcy w roku poprzednim. Wszystkie zachorowania zarejestrowano w okresie zimowym od stycznia do marca. Dotyczyły one dzieci w wieku od 1 do 7 lat. W roku sprawozdawczym żadna osoba nie była hospitalizowana z powodu zachorowania na płonicę.

Spadek zachorowań odnotowano w przypadku ospy wietrznej. Współczynnik zapadalności wyniósł 226,0/100 tys. w porównaniu do 300,6/100 tys. mieszkańców w roku 2018. Najmniej zachorowań zarejestrowano od lipca do października, natomiast najwięcej zimą od grudnia do marca. Wśród dzieci i młodzieży do lat 19 zarejestrowano ponad 90 % przypadków. Z powodu ospy wietrznej hospitalizowano 28-letniego mężczyznę.

Spośród chorób wieku dziecięcego, którym zapobiega się poprzez obowiązkowe szczepienia ochronne, zanotowano jedno zachorowanie na świnkę. Dotyczyło ono 9 -letniej dziewczynki, zaszczepionej dwoma dawkami szczepionki przeciwko odrze, śwince i różyczce. Zachorowanie nie zostało potwierdzone laboratoryjnie.

### **2.4. Zachorowania na grypę sezonową**

W roku sprawozdawczym liczba zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę i choroby grypopodobne zmniejszyła się o około 200 przypadków w stosunku do roku 2018. Szczyt zachorowań odnotowano jak zwykle w miesiącach zimowych: styczniu, lutym i marcu. Dzieci do lat 14 stanowiły 47,6 % chorych.

W roku 2019 wśród zgłoszonych przypadków podejrzeń i zachorowań na grypę zarejestrowano 20 potwierdzonych przypadków tej choroby, wszystkie wywołane wirusem grypy typu A, w tym 3 zachorowania na grypę wywołaną wirusem grypy typu AH1N1. Hospitalizowano 9 dzieci oraz 8 osób dorosłych, wszystkie zachorowania zakończyły się wyzdrowieniem bez powikłań. U 3 osób chorych wykryto wirusa grypy w ramach programu wirusologicznego nadzoru nad grypą SENTINEL.

Grypa jest chorobą, której można zapobiegać poprzez szczepienia ochronne, jednak pomimo kampanii medialnej w dalszym ciągu liczba osób zaszczepionych przeciwko tej chorobie jest żenująco niska. W roku 2019 w punktach szczepień na terenie Legnicy i powiatu legnickiego zaszczepiło się przeciw grypie 5 360 osób, co stanowi zaledwie 3,5 % ogółu populacji naszego powiatu. Grypa jest poważną chorobą, która może powodować



powikłania zagrażające życiu. Szczepienia przeciw grypie chronią zarówno przed samym zachorowaniem, jak i poważnymi powikłaniami, jednak nie cieszą się one takim zainteresowaniem, jakiego należałoby oczekiwać. W przypadku tej szczepionki barierą zaporową na pewno nie jest jej cena, która zwykle nie przekracza kwoty 30-40 zł. Sytuacja ta na pewno 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. Zachorowania na choroby rzadko występujące**

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

Zapalenie opon mózgowych stwierdzono u 64-letniego mężczyzny, pensjonariusza Domu Pomocy Społecznej. Chory trafił do Szpitalnego Oddziału Ratunkowego Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy z powodu zaburzeń świadomości, drgawek, bólu głowy, wysokiej gorączki, następnie został przewieziony na Oddział Intensywnej Terapii Szpitala we Wrocławiu przy ul. Koszarowej 5. Przebieg zachorowania był bardzo ciężki, zakończony zgonem mężczyzny.

Zapalenie płuc wywołane przez *Streptococcus pneumoniae* stwierdzono u dwóch kobiet w wieku 63 i 81 lat. Przebieg zachorowań był ciężki, ale zakończony wyzdrowieniem.

### **Krztusiec**

W roku sprawozdawczym zarejestrowano jeden przypadek zachorowania na krztusiec. Dotyczył on 5-letniego chłopczyka, diagnozowanego przez lekarza poz z powodu trwającego od kilku miesięcy napadowego, męczącego kaszlu, nasilającego się w nocy. Chłopczyk i jego rodzeństwo było zaszczepione przeciwko krztuścowi zgodnie z PSO. Przypadek nie był hospitalizowany ani potwierdzony badaniami laboratoryjnymi.

### **Salmonelozy – zakażenia pozajelitowe**

W roku sprawozdawczym zarejestrowano przypadek salmonellozy pozajelitowej u mężczyzny w wieku 67 lat. Mężczyzna został przyjęty do Domu Pomocy Społecznej zaniedbany i niedożywiony, z gorączką i bólem kręgosłupa. W moczu pacjenta wyhodowano *Salmonellę Infantis*. Zachorowanie zakończone wyzdrowieniem bez hospitalizacji.

### **Borelioza – choroba z Lyme**

W roku 2019 na terenie powiatu legnickiego zarejestrowano ogółem 11 przypadków zachorowań na boreliozę. Z powodu tej choroby nikt nie był hospitalizowany.

Prawie wszyscy chorzy mieli powyżej 40 lat, najmłodsza była 28-letnia kobieta. Wśród osób, które zachorowały, 9 miało rumień wędrujący, a pozostałe dwie – zapalenie stawów, zawroty głowy i osłabienie mięśni. Najwięcej zachorowań zarejestrowano w miesiącach ciepłych od czerwca do września, ale pojedyncze przypadki zgłaszane były także w grudniu, styczniu i lutym. Związane jest to na pewno z ocieplaniem się klimatu w Polsce i na świecie, co powoduje, że owad ten żeruje prawie przez cały rok. Teren, na którym doszło do kontaktu z kleszczem, to najczęściej własny ogródek, park miejski, łąka lub las. Dane te mogą świadczyć o coraz większej ilości zakażonych kleszczy w miejscach, które kiedyś określano jako bezpieczne. Na szczęście coraz większa jest wiedza lekarzy oraz ogółu społeczeństwa na temat boreliozy. Wielu chorych nie pamięta ukłucia przez kleszcza, ale po zauważeniu rumienia wędrującego zgłosiło się do lekarza. Pacjenci z reguły trafiali najpierw do placówki podstawowej opieki zdrowotnej, skąd kierowano ich do Poradni Chorób Zakaźnych w Legnicy, gdzie wszyscy są szybko diagnozowani, a zgłoszenia zachorowań na bieżąco trafiają do PSSE.



## **2.6. Zachorowania na wściekliznę – potrzeba szczepień**

W 2019 roku na terenie działania PSSE w Legnicy nie zarejestrowano zachorowań na wściekliznę wśród ludzi i nie zgłoszono ognisk wścieklizny u zwierząt.

Ogółem w roku sprawozdawczym pogryzionych przez zwierzęta znane i nieznane zostało 59 osób, z czego 5 zaszczepiono przeciwko wściekliznie ze wskazań lekarskich.

Osoby szczepione przeciw wściekliznie miały kontakty z następującymi zwierzętami:

- 1 osoba z kontaktu z psem, u którego nie wykluczono wścieklizny,
- 2 osoby z kontaktu z bezpańskimi kotami,
- po jednej osobie z kontaktu z wiewiórką i jenotem.

Hospitalizowano 17-letnią dziewczynkę z podejrzeniem choroby kociego pazura – chorobę wykluczono.

Kwalifikację osób do szczepień przeciw wściekliznie prowadzi lekarz specjalista chorób zakaźnych w Poradni Chorób Zakaźnych przy Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym w Legnicy na podstawie dochodzenia epidemiologicznego, przeprowadzonego przez pracowników Oddziału Epidemiologii PSSE w Legnicy. Wszystkie osoby szczepione otrzymały 5 dawek szczepionki, czyli cały cykl szczepienia.

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

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

Największym problemem jest szybko zwiększająca się liczba rodziców, którzy świadomie i konsekwentnie nie szczepią swoich dzieci. Według stanu na dzień 31 grudnia 2019 r. liczba rodziców, którzy nie wyrażają zgody na szczepienie dzieci, wynosiła już 808 osób, co oznacza, że nie zaszczepionych zgodnie z Programem Szczepień Obowiązkowych jest już 497 dzieci. Niepokojące jest zjawisko rosnącej liczby dzieci nie szczepionych od urodzenia oraz rodziców, którzy nie chcą szczepić swoich dzieci przeciwko zakażeniom pneumokokowym. Przez wiele lat wakcynolodzy zabiegali o to, żeby szczepienia takie weszły do Programu Szczepień Obowiązkowych, niestety wiele osób nie chce z nich skorzystać dla swoich dzieci.

W roku sprawozdawczym wystawiono 60 upomnień i 30 tytułów wykonawczych, które przesłano do Dolnośląskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu. Niestety, działania te, chociaż bardzo pracochłonne i czasochłonne, nie poprawiają znacząco sytuacji.

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

## **3. Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi oraz stan sanitarno-porządkowy terenu powiatu i wybranych obiektów użyteczności publicznej**

### **3.1. Wodociągi sieciowe**

Na terenie powiatu legnickiego zwodociągowane są wszystkie miasta oraz 121 ze 126 miejscowości na terenach wiejskich. Gminy Kunice, Prochowice, Miłkowice, Legnickie Pole, Ruja oraz gmina wiejska Chojnów zwodociągowane są w 100 %. Na terenie gminy Krotoszyce 16 z 21 miejscowości ma dostęp do wody wodociągowej. Z pozostałych



pięciu miejscowości: Białka i Jasków są niezamieszkałe, Pawłowice Małe (zamieszkałe przez 4 osoby – 1 gospodarstwo domowe) i Święciany (4 gospodarstwa domowe) nie zostały zwodociągowane, natomiast Smokowice (również niezwodociągowane) zostały administracyjnie włączone do miasta Legnica.

W 2019 r. na terenie powiatu legnickiego wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi dostarczało 8 wodociągów sieciowych, które zaopatrywały ok. 55 tys. mieszkańców powiatu legnickiego:

- Wodociąg sieciowy Legnickiego Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji S.A. w Legnicy zaopatrujący miejscowości w gminach Miłkowice, Kunice, Krotoszyce i Legnickie Pole,
- wodociąg sieciowy w Chojnowie, zaopatrujący miasto Chojnów,
- wodociąg sieciowy w Prochowicach, zaopatrujący miasto Prochowice i 3 wsie na terenie gminy Prochowice,
- wodociąg w Okmianach, należący do Gminy Chojnów, dostarczający wodę do miejscowości na terenie gminy Chojnów (wszystkich za wyjątkiem Czernikowic) oraz do 5 wsi w gminie Miłkowice,
- należący do Gminy Chojnów wodociąg sieciowy w Czernikowicach, dostarczający wodę mieszkańcom Czernikowic,
- wodociąg Związku Komunalnego „Wodociąg Lisowice” zaopatrujący mieszkańców gmin Prochowice, Ruja i Kunice,
- wodociąg gminny w Krotoszycach, zaopatrujący miejscowości na terenie gminy Krotoszyce,
- wodociąg Wojewódzkiego Przedsiębiorstwa Energetyki Ciepłej w Legnicy S.A. zaopatrujący w wodę 3 gospodarstwa domowe (6 osób) w Kolonii Pątnów (gm. Kunice) na podstawie umowy zawartej z Gminą Kunice.

Ponadto, na terenie powiatu legnickiego, miejscowość Czerwony Kościół w gminie Krotoszyce, zaopatrywana była z wodociągu sieciowego Podolany (ujęcie w Gierałtówcu), znajdującego się pod nadzorem PSSE w Złotoryi.

Wszystkie w/w wodociągi znajdowały się pod stałym nadzorem sanitarnym PPIS w Legnicy. Kontrole sanitarne przeprowadzone w 2019 r. wykazały właściwy stan sanitarny i techniczny większości budynków i urządzeń służących do produkcji wody. W dalszym ciągu prowadzone było jednak postępowanie administracyjne wszczęte w związku ze stwierdzeniem w 2011 r. złego stanu sanitarno-technicznego budynku stacji uzdatniania wody przy ul. Bielawskiej w Chojnowie:

- zły stan techniczny ścian w sektorze filtrów pospiesznych: ściany brudne, z łuszczącą się i odchodzącą płatami farbą,
- elementy metalowe (np. barierki) w sektorze filtrów pospiesznych skorodowane,
- stolarka okienna w złym stanie sanitarno-technicznym,
- brudne ściany w pomieszczeniu sterowni pomp,
- ubytki w wykładzinie PCV wyłożonej na podestach nad sterownią.

Termin realizacji zaleceń decyzji, zmieniony przez PPIS w Legnicy na wniosek strony, upłynął 31 grudnia 2019 r.

Stan sanitarno-techniczny budynku stacji uzdatniania wody oraz urządzeń do produkcji wody przy ul. Bielawskiej w Chojnowie, poprawiał się sukcesywnie: pomalowano ściany klatki schodowej, holu, pomieszczenia socjalnego i pomieszczenia WC, rozpoczęto prace związane z wymianą posadzki maszynowni (płytki ceramiczne), wymieniono filtry oraz rury stalowe na rury ze stali kwasoodpornej w otwartych komorach filtrów, ukończono montaż monitoringu, który pozwala na bieżącą kontrolę parametrów z wieży ciśnień, wymieniono



stolarkę okienną w pomieszczeniu maszynowni, przeprowadzono konserwację (czyszczenie, malowanie) zbiorników metalowych na wodę pod deszczownicą oraz zbiornika, w którym przebiega proces odżelaziania, wraz z instalacją wodociągową, zakończono prace związane z przebudową instalacji CO i położeniem okładziny ściennej z płytek ceramicznych w pomieszczeniu maszynowni, rozpoczęto uzupełnianie ubytków w tynku i malowanie ścian w pomieszczeniu filtrów i w maszynowni.

### 3.2. Jakość wody

Jakość wody badana była zarówno przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne w ramach kontroli wewnętrznej, jak i przez PPIS w Legnicy w ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego. W okresie sprawozdawczym stwierdzono nieprawidłowe wartości badanych parametrów w części nadzorowanych wodociągów, w związku z czym podejmowano stosowne działania.

- W związku ze stwierdzeniem w 2 próbkach wody pobranych z wodociągu sieciowego w Czernikowicach, ponadnormatywnych wartości azotanów (wartość dopuszczalna: 50 mg/l):
  - w dniu 18 czerwca 2019 r. – 51,7 mg/dm<sup>3</sup>,
  - w dniu 5 czerwca 2019 r. – 52 mg/l,

PPIS w Legnicy w dniu 16 lipca 2019 r. wydał decyzję o warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi. Wydając tę decyzję PPIS w Legnicy wziął pod uwagę deklarację GZGKiM w Chojnowie, że zaplanowane działania doprowadzą do uzyskania właściwej jakości wody w terminie nie dłuższym niż miesiąc od daty otrzymania wyników badań. Jednak, w związku z brakiem skutecznych efektów podejmowanych działań naprawczych (wyniki ponownych badań wykazywały wartości azotanów w wodzie od 55 mg/l do 56 mg/l), GZGKiM w Chojnowie wystąpił do PPIS w Legnicy o wydanie zgody na odstępstwo od wymaganej jakości wody na czas potrzebny do zamontowania odpowiednich filtrów – ok. 4 miesięcy. Po uzupełnieniu przez Stronę wymaganej dokumentacji, PPIS w Legnicy wydał w dniu 16 października 2019 r. decyzję nr 960/19, w której udzielił zgodę na odstępstwo od wymaganej jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, produkowanej w wodociągu sieciowym w Czernikowicach w zakresie azotanów, na okres do 31 stycznia 2020 r., ustalając do tego czasu dopuszczalną wartość dla azotanów: 65 mg/l. Jednocześnie PPIS w Legnicy nakazał Gminnemu Zakładowi Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej w Chojnowie:

- Podjąć skuteczne działania naprawcze i zapewnić w wodociągu sieciowym w Czernikowicach 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) w terminie do 31 stycznia 2020 r.
- Do czasu uzyskania właściwej jakości wody w wodociągu sieciowym w Czernikowicach, zapewnić wodę o odpowiedniej jakości (butelkowaną) do picia i przygotowywania posiłków dla dzieci do 6 miesiąca życia, kobiet w ciąży oraz osób z genetycznie uwarunkowanym niedoborem dehydrogenazyglukozy-6 fosforanowej.
- W okresie obowiązywania odstępstwa, przeprowadzać dodatkowe badania jakości wody w zakresie azotanów oraz mętności, stężenia azotanów, jonu amonu, E. coli, enterokoków i bakterii grupy coli z częstotliwością raz na kwartał.

Jednocześnie PPIS w Legnicy przekazał Wójtowi Gminy Chojnów komunikat o jakości wody w wodociągu sieciowym w Czernikowicach, w celu rozpowszechnienia wśród konsumentów. W komunikacie zawarto zalecenia dotyczące bezpiecznego korzystania z wody: *Woda z wodociągu sieciowego w Czernikowicach, z uwagi na zawyżone wartości azotanów, nie może być wykorzystywana do pojenia i przygotowywania posiłków dla dzieci*



do 3 miesiąca życia. Spożycie tej wody nie jest zalecane również dla dzieci starszych, zwłaszcza do 6 miesiąca życia oraz kobiet w ciąży.

Woda może być wykorzystywana do celów spożywczych (do bezpośredniego spożycia, do picia i przygotowywania posiłków) oraz do wszelkich innych celów domowych przez dotychczasowych konsumentów przez ściśle określony czas – nie dłuższy niż konieczny do przeprowadzenia skutecznych działań naprawczych, wstępnie określony jako 3-4 miesiące.

Administrator wodociągu zmodernizował system uzdatniania wody – do funkcjonujących dotychczas filtrów dodano filtry zawierające żywice jonowymiennie, mające na celu redukcję azotanów w wodzie. Pismem z dnia 28 października 2019 r. GZGKiM w Chojnowie przekazał wstępne wyniki badań wody, przeprowadzonych w dniu 21 października 2019 r., które wykazały poprawę jakości wody – stwierdzono stężenie azotanów na poziomie 50 mg/l. Kolejne badania przeprowadzone w dniu 26 listopada 2019 r. wykazały, że jakość wody pod względem zawartości azotanów w wodzie uzdatnionej uległa dalszej poprawie – stwierdzono wartość: 45 mg/l. Pozostałe zbadane parametry również spełniały wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). Powyższe wskazuje, że podjęte działania pozwoliły uzyskać zgodną z wymaganiami jakość wody w wodociągu sieciowym w Czernikowicach.

- W 20 próbkach pobranych z wodociągu sieciowego w Okmianach, w tym w 16 pobranych na terenie gminy Miłkowice, stwierdzono nieprawidłowe wartości pH – od 6,04 do 6,33 (wartość wymagana: od 6,5 do 9,5). Zaniżona wartość pH, stwierdzona w 4 próbkach pobranych na terenie gminy Chojnów została skorygowana do wartości zgodnych z wymaganiami, natomiast na terenie gminy Miłkowice, podejmowane działania nie skutkowały poprawą jakości wody. W związku z powyższym, w dniu 26 lipca 2019 r. PPIS w Legnicy wydał decyzję Nr 672/19 o warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi z wodociągu sieciowego na terenie gminy Miłkowice, zaopatrywanego z wodociągu sieciowego w Okmianach. W decyzji zobowiązano Gminny Zakład Gospodarki Komunalnej w Miłkowicach do podjęcia skutecznych działań naprawczych i zapewnienia w wodociągu sieciowym na terenie Gminy Miłkowice, zaopatrywanego z wodociągu Okmiany wody 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) w terminie do 31 października 2019 r. Natomiast do czasu uzyskania poprawy jakości wody do wartości zgodnych z wymaganiami, PPIS w Legnicy nakazał monitorować jakość wody w punktach zgodności zlokalizowanych w miejscowościach Głuchowice, Grzymalin i Kochlice.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy przeprowadził w dniu 13 listopada 2019 r. badania w celu sprawdzenia realizacji nakazów w/w decyzji. W wyniku badań stwierdzono nadal utrzymujące się zaniżone wartości pH (wartość wymagana: od 6,5 do 9,5) w punktach:

- Głuchowice 23, kran przy zlewozmywaku – pH: 6,22,
- Grzymalin – hydrofornia przy domu nr 11, kran przy umywalce – pH: 6,28,
- Bar „u Antka” w Kochlicach, kran przy zlewozmywaku w kuchni – pH: 6,27.

Powyższe wyniki wskazywały na brak realizacji nakazu zapewnienia właściwej jakości wody w wodociągu. W związku z powyższym, PPIS w Legnicy wezwał Stronę zobowiązaną, tj. Gminny Zakład Gospodarki Komunalnej w Miłkowicach (Upomnienie Nr 8/19 z dnia 19 listopada 2019 r.) do wykonania powyższego obowiązku w terminie 7 dni od dnia doręczenia upomnienia.

Administrator wodociągu wystąpił z prośbą o przedłużenie okresu stwierdzającego warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi z wodociągu sieciowego na terenie



gminy Miłkowice do dnia 31 stycznia 2020 r., w celu poprawy jej jakości pod względem poziomu pH. Jednocześnie wnioskodawca określił, że działania będą polegać na podniesieniu stężenia wodorotlenku sodu w przedmiotowym wodociągu. Decyzją Nr 44/20 z dnia 14 stycznia 2020 r. PPIS w Legnicy przedłużył termin realizacji nakazów do 31 stycznia 2020 r.

• W ciągu roku 2019 stwierdzano również przekroczenia dopuszczalnych wartości pH i mętności w wodzie w sieci wodociągowej na terenie miasta Chojnowa:

- odczyn (pH) – w 6 próbkach pobranych w stacji uzdatniania wody przy ul. Okrzei w Chojnowie oraz w budynku mieszkalnym przy ul. Złotoryjskiej 13A/11 – wartości od 6,09 do 6,41 (wartości wymagane: od 6,5 do 9,5),
- mętność – w 9 próbkach pobranych w stacji uzdatniania wody przy ul. Okrzei w Chojnowie, w stacji uzdatniania wody przy ul. Bielawskiej w Chojnowie oraz w hydroforni przy ul. Sikorskiego w Chojnowie - wartości od 1,09 do 3,04 NTU (wartość zalecana: do 1,0 NTU).

Podejmowane były doraźne działania naprawcze w celu poprawy jakości wody – dodawanie tlenku magnezu do wody. Działania te przynosiły krótkotrwały efekt w postaci poprawy jakości wody w zakresie pH (odczynu), natomiast powodowały wzrost mętności wody. W związku z powyższym zalecane jest przeprowadzenie modernizacji systemu uzdatniania wody, która pozwoli uzyskać trwale właściwe wartości pH wody, bez podnoszenia wartości mętności.

• Badania laboratoryjne próbki wody, pobranej w dniu 12 lutego 2019 r. z sieci wodociągu w Krotoszycach. w punkcie: sklep spożywczy w Winnicy 37C, wykazały ponadnormatywną ogólną liczbę mikroorganizmów: > 300 jtk w 100 ml. Jednocześnie w zakresie pozostałych zbadanych parametrów mikrobiologicznych w próbce, jak: bakterie grupy coli, *Escherichia coli*, enterokoki i *Clostridium perfringens*, nie stwierdzono nieprawidłowości. W związku z powyższym PPIS w Legnicy zobowiązał Gminę Krotoszyce do niezwłocznego ustalenia przyczyny zanieczyszczenia i podjęcia działań naprawczych. W powtórnie pobranych próbkach wody z wodociągu sieciowego w Krotoszycach nie stwierdzono przekroczeń dopuszczalnych wartości ogólnej liczby mikroorganizmów ani innych parametrów mikrobiologicznych. Woda w wodociągu sieciowym w Krotoszycach została oceniona jako przydatna do spożycia przez ludzi.

• Ponadto, w 2 próbkach pobranych w miejscowości Czerwony Kościół w gminie Krotoszyce, zaopatrywanej z wodociągu sieciowego Podolany (ujęcie w Gierałtowie, znajdujące się pod nadzorem PSSE w Złotoryi) stwierdzono niewłaściwą jakość wody:

- w próbce pobranej 10.09.2019 r. w punkcie Hydrofornia dla wsi Czerwony Kościół – ogólna liczba mikroorganizmów – 300 jtk w 1 ml (wartość wymagana – do 200 jtk w 1 ml),
- w próbce pobranej w dniu 20.11.2019 r. w punkcie Czerwony Kościół, Świetlica Wiejska – pH (odczyn) – 6,27 (wartość wymagana – od 6,5 do 9,5).

W próbce wody, w której stwierdzono ponadnormatywną ogólną liczbę mikroorganizmów nie występowały inne zanieczyszczenia mikrobiologiczne ani fizykochemiczne wody. Kolejne badanie przeprowadzone w tym wodociągu nie wykazało zanieczyszczeń mikrobiologicznych, w tym również w zakresie ogólnej liczby mikroorganizmów.

W związku ze stwierdzeniem zaniżonej wartości pH, Rejonowe Przedsiębiorstwo Komunalne Spółka z o.o. w Złotoryi – administrator wodociągu na terenie wsi Czerwony Kościół, poinformowało o podjętych działaniach polegających na płukaniu sieci wodociągowej.

Jakość wody produkowanej w pozostałych wodociągach sieciowych na terenie powiatu legnickiego spełniała wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia



7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

### **3.3. Inne ujęcia wody**

W ewidencji PSSE w Legnicy znajdowało się ponadto 1 ujęcie indywidualne – należące do Bazy Paliw w Kawicach, zaopatrujące zakład pracy. W okresie sprawozdawczym zbadano 2 próbki wody uzdatnionej, pochodzącej z tego ujęcia i nie stwierdzono nieprawidłowych wartości badanych parametrów.

### **3.4. Stan sanitarno-porządkowy terenu powiatu oraz wybranych obiektów użyteczności publicznej**

Stan sanitarno - porządkowy miast (Chojnów i Prochowice) nie odbiegał od stanu z poprzedniego okresu sprawozdawczego i oceniany był jako dobry. Wszystkie miasta są skanalizowane. W ciągu roku nie odnotowano awarii sieci kanalizacyjnych. Miasta są zaopatrywane w wodę przeznaczoną do spożycia z wodociągów sieciowych, dostarczających wodę o dobrej jakości. Ulice, place i inne tereny publiczne były sprzątane na bieżąco, a ustawione kosze na odpady były systematycznie opróżniane. Tereny zielone były właściwie zagospodarowane i pielęgnowane. Gospodarowanie odpadami komunalnymi na terenie miast, w tym sposoby ich gromadzenia na poszczególnych nieruchomościach, rodzaje pojemników czy prowadzenie selektywnego zbierania odpadów odbywało się na ogół prawidłowo. Urzędy miast monitorowały zgodność gospodarki odpadami z obowiązującymi zasadami określonymi w regulaminach utrzymania czystości i porządku.

Do PSSE w Legnicy wpływały wnioski o podjęcie interwencji w większości dotyczące złego stanu sanitarno - porządkowego budynków i lokali mieszkalnych, w związku z czym przeprowadzano kontrole i wydawano stosowne zalecenia.

Stan sanitarno - porządkowy terenów wiejskich był porównywalny ze stanem z roku poprzedniego i oceniany jako dobry. Poszczególne gminy posiadają opracowane regulaminy utrzymania czystości i porządku. Regulaminy, po zaopiniowaniu przez PPIS w Legnicy, były na bieżąco aktualizowane. Wszystkie gminy zorganizowały odbiór odpadów komunalnych od właścicieli nieruchomości. W roku sprawozdawczym nie wpływały do PPIS w Legnicy interwencje, dotyczące złego stanu sanitarnego terenów wiejskich.

Na terenie powiatu skanalizowanych jest ok. 60 % wsi. W miejscowościach, które nie są skanalizowane, nieczystości płynne gromadzone były w zbiornikach bezodpływowych. Nie zgłaszano przypadków nierytmicznego opróżniania zbiorników bezodpływowych.

#### **3.4.1. Podmioty lecznicze**

Stan techniczny i funkcjonalny skontrolowanych w 2019 r. podmiotów leczniczych był dobry. Kontrole sanitarne przeprowadzone w obiektach tej grupy nie wykazały nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego, bieżącego stanu sanitarnego pomieszczeń i wyposażenia czy postępowania z bielizną, odpadami komunalnymi i niebezpiecznymi.

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

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



W wyniku przeprowadzonej kontroli sprawdzającej Przychodni Rejonowej w Chojnowie przy ul. Legnickiej 12, stwierdzono wykonanie zalecenia określonego w decyzji PPIS, dotyczącego doprowadzenia do dobrego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian na klatce schodowej i w gabinetach lekarskich. Bieżący stan sanitarno-higieniczny w tym obiekcie był zachowany.

W I kwartale 2019 r. zakończono prace przy budowie Centrum Medycznego w Chojnowie ul. Kazimierza Wielkiego 11, które będzie pełnić funkcję uzupełniającą dla Przychodni Rejonowej w Chojnowie, znajdującej się na działce sąsiedniej (ul. Legnicka 12). Prace budowlane realizowane były na podstawie decyzji o pozwoleniu na budowę, wydanej przez Starostę Legnickiego oraz na podstawie projektu budowlanego pn.: „Budowa centrum medycznego dla Chojnowa wraz z zakupem specjalistycznego sprzętu medycznego” uzgodnionego przez rzeczoznawcę ds. sanitarnohigienicznych. W obiekcie zlokalizowano: poradnię RTG, urazowo-ortopedyczną, chirurgiczną, nocną i świąteczną pomoc lekarską oraz laboratorium diagnostyczne. Budynek podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej, a ogrzewanie pomieszczeń oraz ciepłą wodę użytkową zapewnia kotłownia gazowa.

### **3.4.2. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej**

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 21 kontroli (w tym 1 interwencyjna) w 19 obiektach tej grupy. W 2 zakładach fryzjerskich i w 1 solarium stwierdzono nieprawidłowości.

Podczas kontroli zakładu fryzjerskiego w Krotoszycach uchybienia stanu sanitarno-porządkowego dotyczyły:

- braku segregacji odzieży ochronnej i osobistej,
- przetrzymywania zbędnego sprzętu,
- brudno utrzymanych pomieszczeń zaplecza socjalnego,
- braku oznaczenia słowno-graficznego o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

Właściciela ukarano mandatem karnym na kwotę 200 zł., wydano decyzję płatniczą. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie uchybień sanitarnych.

W przypadku zakładu fryzjerskiego w Chojnowie przeprowadzono kontrolę sanitarną na wniosek klienta, korzystającego z usług, skarżącego się na zły stan sanitarno-porządkowy w obiekcie. Fakt ten potwierdziła przeprowadzona kontrola, a stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły:

- brudnych, zanieczyszczonych ścinkami włosów podłóg, mebli i sprzętów,
- niewłaściwego przechowywania peleryn fryzjerskich i odzieży ochronnej,
- brudnych narzędzi i przyborów fryzjerskich.

Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym na kwotę 500 zł. Wydano decyzję płatniczą oraz decyzję nakazującą doprowadzenie do dobrego stanu sanitarno-technicznego ścian, podłogi, mebli i sprzętów, z terminem wykonania zaleceń – do końca roku 2019. Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zaleceń, dotyczących stanu sanitarno-porządkowego. Na koniec okresu sprawozdawczego negatywnie oceniono stan sanitarno-techniczny tego obiektu.

W Solarium w Chojnowie kontrola wykazała brudne, zakurzone ściany we wszystkich pomieszczeniach oraz ubytki płytek przy umywalce w pomieszczeniu WC. Wydano decyzję płatniczą i decyzję administracyjną nakazującą usunięcie nieprawidłowości do dnia 31 lipca 2020 r.

Pozostałe kontrole tej grupy obiektów wykazały właściwy stan sanitarno-higieniczny i techniczny. Czystość bieżąca, jak i postępowanie z narzędziami oraz bielizną nie budziły



zastrzeżeń. Nie stwierdzono w nich również nieprawidłowości w zakresie odprowadzania ścieków, gospodarki odpadami komunalnymi czy funkcjonowania wentylacji. Część zakładów opłacała wywóz odpadów komunalnych, zgodnie ze złożoną do urzędu 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 wodociągów sieciowych. Większość zakładów posiada dostateczną ilość punktów wodnych. Najczęściej były to myjki do mycia włosów oraz umywalki służące do mycia narzędzi w salach usług fryzjerskich, umywalki do mycia rąk w pomieszczeniach sanitarnych, a także umywalki wykorzystywane do celów socjalnych.

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

W większości zakładów kosmetycznych do wykonywania zabiegów, przy których może dojść lub dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek używane były narzędzia jednorazowego użycia. Właściciele obiektów, w których wykorzystywane były narzędzia wielorazowego użytku, powodujące naruszenie ciągłości tkanek, 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. Podczas przeprowadzanych kontroli nie stwierdzano nieprawidłowości w postępowaniu z narzędziami.

Obiekty posiadały dostateczne zapasy środków czystościowych, higienicznych i dezynfekcyjnych. Sprzęt porządkowy był właściwie przechowywany i utrzymywany w dobrym stanie sanitarnym. Bielizna czysta przechowywana była w zamykanych, wydzielonych szafkach, natomiast brudna - gromadzona w wydzielonych pojemnikach. Bielizna codziennie usuwana była z obiektów, a jej pranie odbywało się poza zakładami. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna. Przestrzegany był zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

### **3.4.3. Dworzec i przystanki kolejowe**

Przeprowadzona w okresie sprawozdawczym kontrola dworca w Chojnowie wykazała, że zakończono remont kapitalny budynku dworcowego. Polskie Koleje Państwowe S.A. uzyskały pozytywną opinię sanitarną PPIS w Legnicy dopuszczającą do użytkowania, pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, obiekt dworca po zakończonych pracach budowlanych. W trakcie prac dokonano kompleksowej przebudowy dworca kolejowego wraz z remontem elewacji budynku oraz rewitalizacją terenu przyległej działki. Obiekt ma zachowaną główną funkcję dworca w centralnym segmencie budynku z pomieszczeniami higienicznosanitarnymi oraz przestrzenią biura obsługi klienta. W części parteru na dworcu znajduje się również lokal handlowo - usługowy oraz pomieszczenia będące w umowie dzierżawy przez UM Chojnów. Budynek dworca wyposażony jest we wszystkie niezbędne media, tj.: instalacje wodociągową, kanalizacji sanitarnej, instalację elektryczną i grzewczą. Przeprowadzona kontrola, którą objęto; hol dworcowy, wiatrołapy, patio, pomieszczenia WC dla kobiet, dla mężczyzn, dla osób niepełnosprawnych, oraz dla opiekuna z dzieckiem, wykazała właściwy stan sanitarno-porządkowy i techniczny. W sanitariatach zapewnione były środki higieny: papier toaletowy, mydło w płynie i ręczniki jednorazowego użytku. Urządzenia sanitarne dezynfekowane były na bieżąco środkami dostępnymi na rynku. Hol dworca został wyposażony w nowe siedziska dla podróżnych.



Przed budynkiem dworca oraz w holu ustawione były pojemniki na odpady komunalne, wyłożone jednorazowymi wkładami foliowymi, utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Teren otaczający był uporządkowany, znajdował się tam zamknięty zasiek na odpady komunalne. Czynności porządkowe w obiekcie wykonywane są przez firmę zewnętrzną, tj. Dolnośląskie Przedsiębiorstwo Usługowe z Wrocławia.

Kontrole sanitarne przystanków PKP wykazały, że ich stan sanitarny nie budzi zastrzeżeń. Obiekty te, podobnie jak w roku ubiegłym, sprzątane były na bieżąco, wyposażone były w kosze na odpady, które systematycznie opróżniano.

#### **3.4.4. Obiekty pomocy społecznej**

Pod nadzorem sanitarnym PSSE w Legnicy znajdują się:

- Dom Pomocy Społecznej w Legnickim Polu ul. Benedyktynów 4,
- Dom Pomocy Społecznej dla Dorosłych „Prząśnik” w Brenniku,
- Środowiskowy Dom Samopomocy Nr 1 przy ul. Jana III Sobieskiego 2 w Chojnowie,
- Środowiskowy Dom Samopomocy Nr 2 przy ul. Mikołaja Reja 3 w Chojnowie.

W dalszym ciągu prowadzone jest postępowanie administracyjne, wszczęte w 2017 r. dotyczące Domu Pomocy Społecznej w Legnickim Polu, w sprawie doprowadzenia do dobrego stanu sanitarnego: ścian i sufitu w łazience na parterze w budynku 7 w zespole V; ścian na klatce schodowej w budynku 3 w zespole III, w korytarzu na parterze w budynku 7 w zespole V i korytarzu na parterze w budynku 5 w zespole II, między stołówką a zespołem I. W 2019 r. na umotywowany wniosek strony wydano decyzje zmieniające, dotyczące terminów wykonania obowiązków.

Należy nadmienić, że w DPS w Legnickim Polu sukcesywnie prowadzone są remonty poszczególnych zespołów oraz wykonywane są bieżące, niezbędne naprawy. W 2019 r. wykonano między innymi:

- w zespole III (budynek 3) zorganizowano nowy pokój socjalny,
- w zespole I (budynek 1,) na drugim piętrze, zorganizowano nową szatnię dla personelu,
- w zespole V (budynek 6) prowadzono remont kapitalny łazienki na I piętrze,
- na bieżąco wymieniano meble i malowano pokoje.

Przeprowadzone w okresie sprawozdawczym kontrole nie wykazywały nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarnego. Postępowanie z bielizną brudną i czystą było prawidłowe. W obiektach znajdowały się odpowiednie zapasy środków czystościowych i dezynfekcyjnych, a sprzęt porządkowy utrzymany był w dobrym stanie sanitarno-technicznym i prawidłowo był przechowywany. Wszystkie pomieszczenia sprzątane były na bieżąco. Obiekty zaopatrywane były w wodę przeznaczoną do spożycia o dobrej jakości, z wodociągów sieciowych. Nie stwierdzono również nieprawidłowości w zakresie odprowadzania ścieków, postępowania z odpadami i funkcjonowania wentylacji. Otoczenie obiektów było odpowiednio zagospodarowane i utrzymane czysto. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna.

#### **3.4.5. Obiekty świadczące usługi hotelarskie**

Stan sanitarny skontrolowanych obiektów świadczących usługi hotelarskie nie odbiegał od stanu z roku poprzedniego i był oceniany pozytywnie. Prawidłowe było zaopatrzenie w wodę, odprowadzanie nieczystości płynnych oraz gromadzenie i usuwanie odpadów komunalnych. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna. W obiektach tej kategorii wyposażenie pokoi dla gości, jak i podłogi oraz ściany, utrzymane były w dobrym stanie sanitarno-technicznym i porządkowym. Na stanie poszczególnych obiektów znajdowały się wystarczające zapasy bielizny czystej, stan pościeli i ręczników był dobry, a postępowanie z bielizną - prawidłowe. Obiekty posiadały wystarczające zapasy środków



czystościowych, dezynfekcyjnych i higienicznych. Tereny wokół budynków były zagospodarowane i uporządkowane. W obiektach obowiązywał zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

#### **3.4.6. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli**

W sezonie letnim 2019 r. zostało uruchomione 1 **kąpielisko** - na terenie Ośrodka Szkoleniowo-Wypoczynkowego WOPR w Kunicach, ul. Słoneczna 3a.

Organizator kąpieliska ustalił harmonogram pobierania próbek wody i przeprowadzał badania jakości wody w kąpielisku w ramach kontroli wewnętrznej. Ponadto, PPIS w Legnicy, w ramach kontroli urzędowej, zbadał jakość wody w kąpielisku przed jego uruchomieniem. Wszystkie badania wykazały, że jakość wody spełniała wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli (Dz. U. z 2019 r. poz. 255). W związku z powyższym PPIS w Legnicy stwierdził przydatność wody do kąpeli. Oceny jakości wody były przekazywane organizatorowi kąpieliska i władzom gminy oraz umieszczane na stronie internetowej PSSE w Legnicy oraz w Serwisie kąpieliskowym.

Kontrola kąpieliska wykazała, że obiekt był utrzymany czysto, wyposażony w pojemniki na odpady w odpowiedniej ilości, w dniu kontroli bez przepełnień. Udostępnione były toalety (stałe, skanalizowane) oraz przebieralnie. Na terenie kąpieliska zostały wyznaczone strefy kąpeli dla dorosłych i dla dzieci, trwale oznakowane bojami i zapewniono ochronę ratowników WOPR. Obiekt wyposażony był w wymagany przepisami sprzęt medyczny, leki i artykuły sanitarne. Plaża, tereny zielone oraz otoczenie obiektu utrzymane były czysto, trawa - wykoszona. Organizator kąpieliska prowadził kontrolę wewnętrzną, w tym systematycznie wizualnie nadzorował wodę w kąpielisku, przeprowadzał badania jakości wody i przekazywał PPIS w Legnicy, a także umieszczał w Serwisie kąpieliskowym informacje na temat warunków panujących na kąpielisku.

W sezonie letnim 2019 r. zostało uruchomione 1 **miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli** - „Różana Dolina”, położone na działkach o numerach geodezyjnych 1194/273 i 1194/274 obręb Rokitki, gm. Chojnów, w okresie od 21 lipca 2019 r. do 18 sierpnia 2019 r. Organizator miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpeli przeprowadził badania jakości wody przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego i w trakcie jego trwania. Wyniki badań wykazały, że jakość wody spełniała wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli (Dz. U. z 2019 r. poz. 255). W związku z powyższym PPIS w Legnicy stwierdził przydatność wody do kąpeli w miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli. Oceny jakości wody były przekazywane organizatorowi, Wójtowi Gminy Chojnów oraz umieszczane na stronie internetowej PSSE w Legnicy.

Na terenie miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpeli Ośrodka Wypoczynkowego w Rokitkach „Różana Dolina” była wydzielona plaża z wyznaczoną i trwale oznakowaną strefą do kąpeli, a ponadto znajdowały się: pomieszczenie ratowników, punkt gastronomiczny, parking oraz ustawione 2 ekologiczne kabiny typu TOI-TOI VIP. Oczyszczanie w/w kabin, dezynfekcja oraz uzupełnianie środków czystościowych przeprowadzane było 1 raz w tygodniu. Odpady komunalne gromadzone były w workach foliowych zawieszonych na metalowych stelażach oraz zbiorczym kontenerze ustawionym w otoczeniu obiektu. Zaopatrzenie w środki czystościowe, higieniczne oraz dezynfekcyjne było wystarczające, sprzęt porządkowy przechowywany we właściwych warunkach. Teren obiektu był uporządkowany oraz ogrodzony.



### 3.4.7. Pływalnie

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się **pływalnie** kryte: Basen Miejski przy Szkole Podstawowej Nr 4 w Chojnowie ul. Kilińskiego 23, pływalnia Hotelu „Pałac” w Krotoszycach oraz pływalnia w Przedszkolu Samorządowym w Kunicach ul. Przedszkolna 2. Obiekty te wyposażone są w urządzenia do bieżącej kontroli parametrów uzdatniania wody, jak: odczyn, stężenie chloru, poziom Redox oraz temperatura wody. Woda uzdatniana jest w zautomatyzowanych procesach. Niecki basenowe działają na zasadzie systemu zamkniętego obiegu z czynnym przelewem.

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

W okresie sprawozdawczym wydano 2 decyzje opłatowe, w związku ze stwierdzeniem przekroczeń dopuszczalnych wartości badanych parametrów w obiektach: Basen Miejski przy Szkole Podstawowej Nr 4 w Chojnowie ul. Kilińskiego 23 oraz pływalnia w Hotelu „Pałac” w Krotoszycach. Wszczęte postępowania administracyjne w sprawie naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych zostały umorzone z uwagi na doprowadzenie wody do właściwej jakości przed wydaniem decyzji.

W 2019 r. wydano Roczne oceny zbiorcze dla pływalni - PPIS w Legnicy ocenił, że woda na wszystkich wymienionych powyżej pływalniach odpowiada wymaganiom, o których mowa w § 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r. poz. 2016). Na wszystkich obiektach zdarzały się w ciągu roku przekroczenia dopuszczalnych wartości badanych parametrów wody, jednak zarządzający pływalniami podejmowali niezwłocznie działania naprawcze i uzyskiwali poprawę jakości wody.

W okresie wakacji, na terenie objętym nadzorem PSSE w Legnicy, działał ponadto **1 basen kąpielowy odkryty** - przy ul. Słowackiego w Prochowicach. Obiekt ten z uwagi na brak wody przepływowej w niecce, nie spełnia określonej definicji pływalni, zawartej w ustawie z dnia 18 sierpnia 2011 r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych (Dz. U. z 2020 r. poz. 350). Nadzór nad tym obiektem w zakresie przydatności wody do kąpieli, prowadzony był na zasadach ustalonych przez PPIS w Legnicy, uwzględniających wyniki dotychczasowego nadzoru oraz wymagania dotyczące pływalni określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r. poz. 2016). Częstotliwość badań jakości wody basenowej ustalono na 2 razy w miesiącu. Połowa badań realizowana była przez PPIS w Legnicy w ramach prowadzonego nadzoru. Do wykonania pozostałych badań, wynikających z ustalonej częstotliwości, a także każdorazowo po napełnieniu niecki wodą przed uruchomieniem basenu oraz w celu stwierdzenia uzyskania poprawy jakości wody po wystąpieniu przekroczeń dopuszczalnych wartości badanych parametrów, zobligowano zarządcę obiektu.

W okresie sprawozdawczym stwierdzano przekroczenia dopuszczalnych wartości badanych parametrów w próbkach pobranych z niecki basenu:

- w dniu 01.07.2019 r. – Escherichia coli – 8 jtk w 100 ml; Pseudomonas aeruginosa - > 80 jtk w 100 ml;
- w dniu 15.07.2019 r. – Pseudomonas aeruginosa - 8 jtk w 100 ml.



W związku z powyższym zarządzający obiektem zobowiązany został do wyłączenia niecki z użytkowania i bezzwłocznego przystąpienia do przeprowadzenia działań naprawczych w celu poprawy jakości wody. Niecka była ponownie włączana do użytkowania po uzyskaniu właściwych wyników badania wody. Komunikaty o jakości wody w basenie kąpielowym przekazywano zarządcy obiektu i władzom gminy oraz umieszczano na stronie internetowej PSSE w Legnicy. W związku z w/w przekroczeniami wydano 1 decyzję opłatową.

Podczas przeprowadzonej kontroli sanitarnej basenu kąpielowego odkrytego nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zaopatrzenia w bieżącą wodę czy odprowadzania ścieków. Teren rekreacyjny był uporządkowany, trawa wykoszona, pomieszczenia sanitarne odremontowane, naprawione urządzenia zabawowe. Obiekt wyposażono w odpowiednią ilość pojemników na odpady komunalne, które opróżniano na bieżąco. Sanitariaty sprzątane i dezynfekowane były na bieżąco. Basen był wyposażony w sprzęt ratunkowy, sprzęt medyczny czy artykuły sanitarne, zgodnie z obowiązującymi przepisami, a także w środki czystościowe, dezynfekcyjne i higieniczne.

Przed uruchomieniem obiektu przeprowadzono drobne prace remontowe w niecce basenowej, m.in. jej uszczelnianie. Niecka napełniana była wodą o dobrej, kontrolowanej jakości, pochodzącą z wodociągów sieciowych. Dezynfekcja wody w niecce odbywała się w sposób prowizoryczny – poprzez ręczne nalewanie podchlorynu sodu do niecki.

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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy w 2019 r. na terenie powiatu legnickiego objął nadzorem sanitarnym łącznie 47 stałych placówek nauczania i wychowania oraz 1 placówkę letniego wypoczynku dzieci i młodzieży.

Przeprowadzono ogółem 50 kontroli w obiektach stałych i 1 kontrolę obiektu przeznaczonego na wypoczynek dzieci i młodzieży.

Przeprowadzone kontrole uwzględniały zagadnienia w zakresie oceny:

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

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

W 2019 r. skontrolowano 20 szkół podstawowych, 1 szkołę specjalną, 1 gimnazjum (funkcjonujące tylko do końca roku szkolnego 2018/2019), 7 obiektów zespołów szkół, 1 warsztaty szkolne.

Stwierdzono prawidłową funkcjonalność skontrolowanych szkół podstawowych, gimnazjum, zespołów szkół oraz warsztatów szkolnych.

W 3 szkołach, w wyniku prowadzonego postępowania administracyjnego, jak też wystąpień pokontrolnych, uzyskano poprawę stanu technicznego.

W 1 szkole (Szkoła Podstawowa w Wągradnie obiekt w Rui) uzyskano poprawę w zakresie warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów, tj. zapewniono bieżącą ciepłą wodę przy



jednej z umywalek, usprawniono natryski w umywalni należącej do boiska szkolnego, z którego korzystają także osoby po południu (szkoła posiada tylko salę rekreacyjną), zapewniono równą nawierzchnię przejścia do budynku szkoły. Zapewniono właściwe natężenie oświetlenia, zapewniono wentylację mechaniczną w pomieszczeniu sanitarnohigienicznym dla uczniów, zapewniono właściwy stan wykładziny podłogowej w 1 sali dydaktycznej, właściwy stan zawilgoconego sufitu w 1 z pomieszczeń sanitarnohigienicznych dla uczniów.

W 1 szkole (Szkoła Podstawowa w Budziwojowie gm. Chojnów) zapewniono równą nawierzchnię na schodach wejściowych do budynku szkoły.

W 1 szkole podstawowej (Sz. P. Nr 3 w Chojnowie) zapewniono równą nawierzchnię boiska szkolnego oraz przejść na terenie przyszkolnym, ponadto szkoła zajmując budynek po wygaszonym gimnazjum zyskała zespół sportowy, dotychczas dysponowała salą rekreacyjną.

Ponadto w czasie wakacji, przed rozpoczynającym się rokiem szkolnym 2019/2020, przeprowadzono w 1 szkole remont elewacji zewnętrznej, w 1 szkole remont części poszycia dachowego, w 1 zespole szkół przeprowadzono remont toalet dla uczniów i nauczycieli.

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

W 2019 r. stwierdzono prawidłową funkcjonalność placówek nauczania i wychowania. Wszystkie nadzorowane obiekty posiadały podłączenie do wodociągu miejskiego/gminnego. Brak podłączenia do sieci kanalizacyjnej posiadały 2 skontrolowane szkoły, które posiadają zbiorniki bezodpływowe. Ponadto 1 ze szkół, która wykazywana była dotychczas jako nieposiadająca podłączenia do sieci kanalizacyjnej, uległa likwidacji (Szkoła Podstawowa w Wągradnie obiekt Polanka).

Niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych stwierdzono w 3 placówkach: 1 szkole podstawowej (Szkoła Podstawowa w Wągradnie), 1 gimnazjum (Gimnazjum Nr 2 w Chojnowie działające do końca roku szkolnego 2018/2019) i 1 zespole szkół (Zespół Szkół w Legnickim Polu Szkoła Podstawowa w Legnickim Polu z siedzibą w Mikołajowicach).

Oceniając warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania szczególną uwagę zwracano na zagadnienia ujęte w poniższych punktach.

##### **4.2.1. Pomiary natężenia oświetlenia sztucznego**

W czasie kontroli sprawdzano protokoły pomiarów, zawierające wyniki natężenia oświetlenia sztucznego.

W 2019 r. w 1 szkole podstawowej zapewniono właściwe natężenie oświetlenia w związku z realizacją wydanych zaleceń. W 2 szkołach podstawowych nadal trwają prace związane z sukcesywną wymianą oświetlenia.

##### **4.2.2. Higiena procesu nauczania**

Oceny tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych przeprowadzono ogółem w 84 oddziałach w 10 szkołach i stwierdzono rozkłady zajęć lekcyjnych niezgodne z zasadami higieny w 3 oddziałach w 2 szkołach (nierównomierne obciążenie zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia).

##### **4.2.3. Profilaktyczna opieka zdrowotna w szkołach**

Analizując sytuację dotyczącą sprawowania nad uczniami profilaktycznej opieki medycznej w szkołach ustalono, że spośród skontrolowanych szkół, gabinety profilaktyki



zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej posiada: 8 szkół podstawowych, 1 gimnazjum, 3 zespoły szkół.

Brak gabinetów profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej odnotowano w: 2 szkołach podstawowych i 4 zespołach szkół.

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

#### **4.2.4. Ocena infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego**

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

Szkolny zespół sportowy (w skład którego wchodzi 1 lub 2 sale sportowe oraz pomieszczenia pomocnicze, tj. przebieralnie, natryskownie, toalety, przechowalnie sprzętu sportowego, gabinet wychowania fizycznego) posiada: 11 szkół podstawowych, 1 gimnazjum i 4 zespoły szkół.

Salę rekreacyjną z boiskiem posiadają 3 szkoły podstawowe i 1 zespół. Salę zastępczą posiadają: 1 szkoła podstawowa i 1 zespół szkół. Tylko boisko szkolne posiada 5 szkół podstawowych.

Brak warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego stwierdzono w 1 zespole szkół i 1 szkole specjalnej.

Uczniowie zespołu szkół mają możliwość korzystania z obiektów sportowych zlokalizowanych poza szkołą, tj.: hali sportowej, sali gimnastycznej innej szkoły. Uczniowie szkoły specjalnej korzystają ze świetlicy wiejskiej oraz z indywidualnych zajęć z zakresu fizjoterapii realizowanych przez inny podmiot. W okresie letnim istnieje możliwość korzystania z boisk zewnętrznych.

#### **4.2.5. Pomiary temperatury powietrza w pomieszczeniach**

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

#### **4.2.6. Zapewnienie możliwości pozostawiania w szkole części podręczników i przyborów szkolnych**

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

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

W 2019 r. skontrolowano łącznie 15 placówek.

Stan techniczny tych placówek był odpowiedni. Bieżący stan sanitarno-porządkowy obiektów dobry. Znajdowały się w nich odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej dzieci, środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Ponadto podczas kontroli oceniano wyposażenie pomieszczeń przeznaczonych dla dzieci, m.in. spełnienie wymagań bezpieczeństwa w odniesieniu do zabawek, nabywanie do pomieszczeń mebli i sprzętu



posiadającego certyfikaty i atesty. Ocenę stanu bezpieczeństwa przeprowadza się również w odniesieniu do placów zabaw i terenów rekreacyjnych należących do tej grupy placówek. W 2019 r. nie stwierdzono nieprawidłowości w w/w zakresie.

#### **4.4. Domy dziecka**

W 2019 r. kontrolę sanitarną przeprowadzono w 1 domu dziecka. Stan sanitarny i techniczny placówki prawidłowy. W obiekcie znajdowały się odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej uczniów, środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Pomieszczenia utrzymane były w czystości.

#### **4.5. Wypoczynek dzieci i młodzieży**

W 2019 roku nadzorem sanitarnym objęto 1 turnus wypoczynku letniego w miejscu zamieszkania, w którym liczba uczestników wynosiła 45. Stan placówki letniego wypoczynku dzieci i młodzieży był prawidłowy. Działała ona bez zastrzeżeń.

Blok żywienia w tym obiekcie znajdował się pod nadzorem Oddziału Higieny Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy.

Placówka zapewniała posiłek w formie obiadu jednodaniowego, dostarczanego przez firmę cateringową.

Nadzorem sanitarnym objęto także 1 poradnię psychologiczno-pedagogiczną. Stan sanitarny i techniczny obiektu oceniono jako prawidłowy.

We wszystkich skontrolowanych w 2019 r. obiektach stałych oraz placówkach wypoczynku dzieci i młodzieży stwierdzono przestrzeganie ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Przestrzegany był zakaz palenia wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych. W widocznych miejscach umieszczono odpowiednie oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia.

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

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

W 2019 roku zaplanowano do kontroli 230 zakładów będących w ewidencji PPIS w Legnicy zlokalizowane na terenie powiatu legnickiego. Zrealizowano 173 kontroli planowanych, co stanowi 75 % kontroli ujętych w harmonogramie. Łącznie przeprowadzono 371 kontroli w zakładach produkcji i obrotu. Nie zrealizowano 57 kontroli w związku z likwidacją zakładu lub zawieszeniem działalności. Do większych zakładów, które zakończyły działalność zaliczyć można jeden zakład konfekcjonowania przypraw, 1 magazyn spożywczy.

Z większych zakładów, które zostały zatwierdzone i wpisane do rejestru to: 1 automat do lodów, 1 mała pracownia cukiernicza, 1 zakład produkcji suplementów diety, 1 zakład MLO, 1 magazyn zbożowy, 38 gospodarstw rolnych, w tym jeden zakład prowadzący sprzedaż bezpośrednią, 1 sklep wielkopowierzchniowy, 1 magazyn spożywczy, 1 kantyna przy zakładzie pracy.

Ocenie stanu sanitarnego według kryteriów arkuszy ocen zakładu i wytycznych GIS poddano 89,6 % zakładów podlegających ocenie, z czego 2 zostały sklasyfikowane jako niezgodne.

W roku 2019 nałożono 30 mandatów na łączną sumę 7 650 zł. Najwięcej mandatów nałożono w zakładach obrotu: w sklepach - **18 na kwotę 4 790 zł** oraz w zakładach żywienia zbiorowego - **9 na kwotę 2 250 zł**. Ponadto wydano **48 decyzji** administracyjnych



związanych z naruszeniem przepisów prawa żywnościowego, w tym nakładających obowiązki związane z poprawą stanu sanitarno-technicznego zakładów.

W placówkach należących do systemu oświaty nie stwierdzono nieprawidłowości w odniesieniu do wymagań, jakie nakłada rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r 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 2017 rok, wydane pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza.

W 2019 roku przeprowadzane były kontrole ponadplanowe, które związane były z powiadomieniami w systemie RASFF, wnioskami klientów/konsumentów, sprawdzeniem wykonania obowiązków nałożonych decyzją administracyjną i nieprawidłowości w zakresie nieprzestrzegania obowiązków wynikających z instrukcji i procedur zakładowych. Ogółem przeprowadzono 69 kontroli interwencyjnych, w tym 58 w systemie RASFF. Najwięcej kontroli interwencyjnych, bo aż 49 przeprowadzonych zostało w sklepach spożywczych.

Ponadto realizowane były kontrole tematyczne, m.in. na polecenie Głównego Inspektora Sanitarnego, w związku ze sprawdzaniem znakowania żywności nieopakowanej, sprawdzaniem skuteczności stosowanych przez producentów opakowanych elementów mięsa oraz ryb podkładek absorpcyjnych, występującym w populacji polskich świń afrykańskiego pomoru - ASF, kontrolą jakości używanych w zakładach tłuszczów smażalniczych, stosowanych przez producentów żywności dwóch grup substancji dodatkowych w środkach spożywczych: estrów sorbitolu E493-494 oraz stearoilomleczanów E481-482, przestrzeganiem zasad higieny w zakładach, w tym przechowywania wód butelkowych i napojów oraz lubianek na owoce.

W okresie sprawozdawczym przedstawiciele PPIS w Legnicy, podczas przeprowadzania kontroli w zakładach, tj. piekarnie, ciastkarnie oraz zakłady żywienia zbiorowego otwartego, w tym w zakładach małej gastronomii, sprawdzali jakość tłuszczów smażalniczych urządzeniem TESTO 270 - wyniki pomiarów (% związków polarnych) nie przekraczały 20 %.

W roku sprawozdawczym wpłynęło 15 wniosków, z czego 6 zostało przekazanych do załatwienia właściwym organom PIS oraz PIW, ze względu na siedzibę obiektów będących przedmiotem interwencji.

Wnioski dotyczyły:

- nieprawidłowego stanu sanitarno-technicznego obiektów,
- bytowania insektów i gryzoni,
- wywozu / zalegania śmieci przy śmietnikach,
- higieny osobistej personelu,
- niewłaściwej jakości środków spożywczych / przeterminowania żywności.

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

## **5.2. Porównanie stanu sanitarnego obiektów w 2019 roku w stosunku do roku 2018**

Na podstawie ilości wszczętych postępowań administracyjnych, w zakresie przestrzegania bieżącego stanu higienicznego oraz stanu technicznego zakładów ocenia się, że stan zakładów uległ niewielkiemu pogorszeniu. Nowo powstałe zakłady charakteryzują się dobrym stanem technicznym. Konkurencja na rynku wymusza dobry stan techniczny i atrakcyjny wygląd nowo powstałych zakładów żywienia zbiorowego. PPIS w Legnicy, podobnie jak w roku 2018, nie wydawał żadnej decyzji unieruchomienia zakładu.

Liczba interwencji konsumenckich kształtuje się na podobnym poziomie. PPIS w Legnicy, w roku 2018 roku nałożył 20 mandatów na łączną sumę 5 850 zł, natomiast



w 2019 roku 30 mandatów na łączną sumę 7 650 zł. W 2019 roku wydano więcej decyzji administracyjnych **48 decyzji**, natomiast w 2018 roku wydano **26 decyzji** administracyjnych.

### **5.3. Stan sanitarny grup obiektów**

#### **5.3.1. Wytwórnice lodów**

W roku sprawozdawczym powstał 1 nowy zakład - Lodziarnia w Chojnowie, ul. Legnicka 9/1A, który prowadzi produkcję i sprzedaż lodów w kubkach i rożkach waflowych, na bazie mleka UHT, śmietanki UHT, dodatków smakowych w postaci pasty (tj. czekoladowa, truskawkowa, malinowa, zielone jabłuszko, owoce leśne, cafe premium, biszkoptowa, orzechowa, cytrynowa, tiramisu, jagodowa, orzechowa, migdałowa, maślane ciasteczka), stabilizatorów; sorbetów. Ponadto zakład prowadzi produkcję i sprzedaż lodów z automatu, przygotowywanych na bazie gotowych koncentratów lodowych. Proces produkcyjny lodów odbywa się sezonowo od maja do września, dwa razy w tygodniu lub w zależności od potrzeb. Lody produkowane w kuwetach sprzedawane są we własnych sklepach na terenie miasta Chojnowa. Lody produkowane w lodziarni sprzedawane są przez okienko. Zakład zlokalizowany jest na parterze trzykondygnacyjnego budynku z jednym wejściem dla personelu i na dostawę towaru. Lodziarnię stanowią następujące pomieszczenia: sala sprzedaży, zaplecze produkcyjne z częścią szatniową. Zaplecze produkcyjne wyposażone jest w urządzenia do produkcji lodów w kuwetach, w tym pasteryzator, frezer, zamrażarkę szokową. Jakość wody używana w zakładzie przebadana została pod kątem mikrobiologicznym i fizykochemicznym - woda spełnia wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017 r. poz. 2294).

Zakład posiada opracowane zasady GHP/GMP i system HACCP. W wyniku analizy zagrożeń wytypowano 1 Krytyczny Punkt Kontroli na etapie procesu pasteryzacji i dojrzewania mieszanki. Proces pasteryzacji powinien przebiegać w temp. 85°C/2 min. (pasteryzacja wysoka), w temp. 65°C/2 min. (pasteryzacja niska), natomiast dojrzewanie w temp. + 2°C/+4°C, 4-6 godz., max do 72 godz. / 12 godz. Kontrolę stanowi monitorowanie czasu i temperatury procesu, za każdym razem, kiedy prowadzona jest pasteryzacja.

W zakładzie przygotowane są dla klientów informacje w formie pisemnej o podstawowych składnikach poszczególnych lodów oraz substancjach / składnikach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

#### **5.3.2. Wytwórnice tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi**

Pod nadzorem PPIS w Legnicy w okresie sprawozdawczym znajdował się jeden zakład zlokalizowany na terenie powiatu legnickiego, którego działalność opiera się o tłoczenie oleju spożywczego z ziaren / nasion roślin oleistych. Procesy produkcyjne, w tym konfekcjonowanie i dystrybucję towaru mają charakter manufaktury i prowadzone są przez właścicielkę zakładu. Surowce do tłoczenia olejów stanowią nasiona roślin oleistych, których wilgotność nie przekracza 10 %, tj.: rzepak, len, słonecznik, dynia, czarnuszka, gorczyca, wiesiołek, nasiona konopi siewnej, kokos, sezam. Wyroby własne, tj.: oleje spożywcze z ziaren / nasion roślin oleistych w opakowaniach jednostkowych (po pełnej sedymentacji – klarowny, rozlane do butelek, po etykietowane) sprzedawane są we własnym sklepie internetowym. Wyroby gotowe oznakowane są etykietami, które zawierają wszystkie informacje wymagane rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono dwie kontrole, w tym jedną kontrolę



sanitarną w oparciu o arkusz oceny zakładu – zakład we właściwym stanie sanitarnym i technicznym, zgodny z wymaganiami. Dokumentacja z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP jest utrzymywana w zakładzie. Niezmiennie monitorowany jest wytypowany Punkt Kontrolny na etapie przechowywania produktu gotowego w warunkach chłodniczych.

### **5.3.3. Piekarnie**

Na nadzorowanym terenie znajduje się 7 zakładów należących do tej grupy obiektów zlokalizowanych na terenie powiatu legnickiego, w tym 1 produkujący wyroby ciastkarskie na wydzielonych działkach produkcyjnych.

Niezmiennie w większości piekarni prowadzona jest produkcja rzemieślnicza, nieautomatyzowana. Głównie zakłady piekarnicze będące pod nadzorem PPIS w Legnicy, dostarczają swoje wyroby na rynek lokalny, jedynie 2 zakłady prowadzące dystrybucję do sklepów na terenie różnych powiatów województwa dolnośląskiego. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 7 kontroli, w wyniku których dokonano klasyfikacji zakładów w oparciu o arkusz oceny, z czego żaden nie został uznany za niezgodny z wymaganiami. W 2019 roku nie wszczynano postępowań administracyjnych związanych z niewłaściwym stanem sanitarnym i technicznym zakładów.

Podczas bieżącej kontroli sprawdzano możliwość identyfikacji i identyfikowalności wyrobów gotowych, bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów gotowych, przestrzeganie instrukcji i procedur systemowych, w tym sprawdzano monitorowanie wytypowanych CCP oraz informowania klientów o składach wyrobów gotowych i substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji. Ponadto kontrolowano jakość używanych w zakładach tłuszczów smaźalniczych oraz wykorzystywanie półproduktów zawierających dwie grupy substancji dodatkowych w środkach spożywczych: estrów sorbitolu E493-494 oraz stearoilomleczanów E481-482. Wszystkie zakłady utrzymują procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP.

### **5.3.4. Ciastkarnie**

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 4 ciastkarnie, w tym 1 nowo zatwierdzona pracownia cukiernicza stanowiąca jednoosobową działalność – mikroprzedsiębiorstwo. Zakres działalności nowego zakładu obejmuje produkcję i sprzedaż tortów, ciast i ciasteczek z kremami niepoddanych obróbce termicznej i poddanych obróbce termicznej z wykorzystaniem dekoracji cukierniczych oraz jaj i owoców po procesie obróbki wstępnej. Większość ciastkarni w prowadzonych procesach technologicznych wykorzystuje koncentraty gotowych mieszanek różnego rodzaju ciast i kremów wymagających i nie wymagających obróbki termicznej. Niezmiennie, żaden zakład nie wykorzystuje do produkcji masy jajowej, a jedynie świeże jaja. Zakłady prowadzą produkcję rzemieślniczą, a ich wyroby dostarczane są jedynie na rynek lokalny. Większość zakładów zrezygnowała lub ograniczyła stosowanie substancji dodatkowych, tj. barwniki, które używane są głównie do dekorowania wyrobów ciastkarskich. Wszystkie zakłady stosujące substancje dodatkowe posiadają procedury / instrukcje zakładowe, według których prowadzone jest dozowanie dodatków do żywności. Niezmiennie klienci informowani są o składach wyrobów, o występujących w nich barwnikach z tzw. grupy Southampton oraz o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji pokarmowej.

W ramach bieżącego nadzoru sprawdzane było działanie systemu traceability, przestrzeganie zasady FIFO, sprawowanie kontroli nad wytypowanymi w zakładzie CP i CCP oraz przestrzeganie własnych procedur systemowych, w tym badania wyrobu gotowego nietrwalego mikrobiologicznie.



W okresie sprawozdawczym wpłynął 1 wniosek klienta dotyczący niewłaściwego stanu sanitarnego ciastkarni zlokalizowanej na terenie miasta Chojnów oraz jedna skarga na działania PPIS w Legnicy w przedmiocie urzędowej kontroli prowadzonej w/w zakładzie. W zakresie złożonego wniosku, PPIS w Legnicy przeprowadził kontrolę sanitarną interwencyjną, w wyniku której wykazane zostały nieprawidłowości związane z nieprzestrzeganiem zasad GHP/GMP w zakładzie, co skutkowało nałożeniem grzywny w drodze mandatu karnego w wysokości 300 zł. Ponadto, w związku ze złożoną skargą na działania PPIS w Legnicy, została przeprowadzona kontrola tematyczna, w przedmiotowej ciastkarni, przy współudziale przedstawiciela DPWIS we Wrocławiu. Kontrola wykazała kolejne nieprawidłowości z zakresu utrzymania bieżącego stanu sanitarnego zakładu i został nałożony kolejny mandat karny w wysokości 200 zł. W 2019 roku zostało zakończone postępowanie administracyjne w zakresie stanu higienicznego w Ciastkarni w Chojnowie. Natomiast skarga została oceniona przez DPWIS we Wrocławiu jako bezzasadna.

W roku 2019 przeprowadzono 11 kontroli sanitarnych, skontrolowano 12 zakładów. W jednym obiekcie nie została przeprowadzona kontrola ze względu na zawieszenie działalności gospodarczej przez właścicielkę. W przedmiotowej grupie obiektów wydano 7 decyzji administracyjnych, w tym 1 decyzję nakazującą właścicielom zapewnienie właściwego stanu technicznego pomieszczeń (ściany, sufity, podłogi, drzwi, futryny drzwiowe) i sprzętu.

W 2019 roku nie zgłaszano podejrzeń o zatruciu pokarmowym.

### **5.3.5. Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe**

Pod nadzorem PPIS w Legnicy, niezmiennie jak w roku 2018, znajdują się 2 zakłady zajmujące się przetwarzaniem warzyw.

W okresie sprawozdawczym w przedmiotowej grupie obiektów zostały przeprowadzone 2 kontrole sanitarne. Wszystkie zakłady zostały ocenione w oparciu o arkusz oceny zakładu – zakład sklasyfikowany został jako zgodny z wymaganiami. Nieprawidłowości w zakresie przestrzegania zasad GHP/GMP i systemu HACCP nie stwierdzono.

Podobnie, jak w ubiegłym okresie sprawozdawczym przetwórnice dystrybuują swoje wyroby na rynek lokalny i regionalny, tj. kwaszarnia kapusty i ogórka oraz zakład konfekcjonowania warzyw (mycie, cięcie, pakowanie próżniowe).

Niezmiennie zakład zajmujący się produkcją kiszonek przez cały rok wytwarza kapustę kiszoną, natomiast w miesiącach letnich (od lipca do września) wytwarza ogórki kiszone. Średnia miesięczna produkcja kiszonek utrzymuje się na podobnym poziomie, jak w 2019 roku i wynosi ok. 10 ton kapusty kiszzonej i 2 tony ogórków kiszonych. W roku sprawozdawczym zakład produkował kiszone ogórki i kiszoną kapustę z surowców pozyskiwanych od zewnętrznych dostawców. Niezmiennie wyroby gotowe pakowane są w opakowania jednostkowe – wiaderka 5 kg / 15 kg, które opatrzone są etykietą zawierającą informacje, zgodne z wymaganiami ujętymi w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

W zakładzie usytuowanym w Warmatowicach Sienkiewiczowskich prowadzi się produkcję w zakresie mycia i/lub cięcia, warzyw okopowych: burak, marchew, cebula, ziemniak, korzeń selera, korzeń pietruszki (przeznaczonych do obróbki termicznej) i pakowania zgodnie z decyzją PPIS w Legnicy. Wielkość produkcji w zakładzie wynosi do 2 000 kg wyrobu gotowego na tydzień. Procesy produkcyjne prowadzone są dwa razy w tygodniu, jednozmianowo oraz na zamówienie klienta - odbiorców zewnętrznych. Obecnie 80 % produkcji stanowi ziemniak obierany, pakowany w całości w opakowania jednostkowe;



ziemniak pakowany po 5 kg, 1 kg, marchew – 4 kg, 1 kg, seler – 3 kg, pietruszka korzeń – 1 kg; burak – 5 kg, cebula kostka – 5 kg. Głównymi odbiorcami wyrobu gotowego są: EPI, ul. Komandorska 21, 53-342 Wrocław oraz zakład gastronomiczny „Fryciarnia” w Legnicy. W zakładzie realizowana jest procedura własna - Badanie wyrobu gotowego – prowadzi się badania jakości mikrobiologicznej wybranego wyrobu własnego w kierunku obecności pałeczek Salmonella, liczba Listeria monocytogenes. W okresie sprawozdawczym w zakładzie nie odnotowano reklamacji dotyczących wyrobów gotowych.

W 2019 roku obiekty charakteryzowały się właściwym stanem sanitarnym i technicznym, tym samym nie wszczynano postępowań administracyjnych.

Kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie przestrzegania prawa żywnościowego. Przetwórnice posiadają wdrożone i utrzymywane procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. W ramach kontroli sprawdzano przestrzeganie procedur systemowych, w tym kontroli surowców i wyrobów gotowych, znakowanie wyrobów gotowych, funkcjonowanie systemu identyfikowalności, przestrzeganie zasady FIFO. Zakłady przestrzegają procedury badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie, a kontrolowane wyroby były zgodne z wymaganiami Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE 338/1 z dnia 22.12.2005 r. z późn. zm.).

#### **5.3.6. Wytwórnice makaronów**

Niezmienne w stosunku do lat ubiegłych, pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się jedna wytwórnia makaronów, zlokalizowana na terenie powiatu legnickiego. Zakład produkuje wyroby w systemie cyklicznym, produkcja odbywa się pod zamówienia klientów, dla wysycenia jednorazowych zamówień. Średnia miesięczna produkcja uległa zmniejszeniu w stosunku do roku porównawczego i obecnie wynosi ok. 200 kg wyrobu gotowego. W zakładzie do procesu produkcji wykorzystuje się mąkę pszenną, orkiszową oraz kurkumę. Zakład produkuje makarony o różnych kształtach, formach, a wyrób gotowy pakowany jest w opakowania jednostkowe o gramaturze 400 g i 250 g. Proces pakowania prowadzony jest ręcznie, oznakowanie wyrobów jest zgodne z wymaganiami prawa w zakresie oznakowania środków spożywczych. Zgodnie z Procedurą badania wyrobu gotowego – raz w roku prowadzone są badania wyrobu gotowego pod kątem jakości mikrobiologicznej – przedstawione podczas kontroli wyniki badań wyrobu gotowego były prawidłowe.

W ramach przeprowadzonej kontroli sanitarnej w oparciu o arkusz oceny zakładu, obiekt został oceniony jako zgodny z wymaganiami prawa żywnościowego i nie wszczynano postępowania administracyjnego.

#### **5.3.7. Wytwórnice wyrobów cukierniczych**

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się jeden zakład zaliczany do tej grupy obiektów. Zakład zajmujący się produkcją wyrobów z cukru o różnym kształcie, tj. baranki, zajączki, kurki w okresie wielkanocnym. Produkcja ma charakter cykliczny uwarunkowany od zamówień odbiorców, a jej wielkości również nie uległy zmianie w porównaniu do lat poprzednich. Zakład został skontrolowany i sklasyfikowany wg arkusza oceny zakładu i oceniony jako zgodny z wymaganiami. Wytwórnice wyrobów cukierniczych posiada dokumentację z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. W ramach bieżącej kontroli sanitarnej sprawdzano stopień ich wdrożenia i przestrzegania. Szczególną uwagę zwracano na bezpieczeństwo produktów, na funkcjonowanie w zakładach systemu traceability oraz prowadzone badania wyrobów gotowych nietrwałych mikrobiologicznie. Ponadto przedmiotem kontroli było przestrzeganie procedur stosowania substancji dodatkowych –



barwników, w tym z tzw. grupy Southampton. Stwierdzono, że w przypadku stosowania barwników w zakładach, monitorowana jest ilość ich dozowania. Barwniki stosowane są jedynie do zdobienia wyrobów z cukru. Wyroby gotowe zawierające barwniki z tzw. grupy Southampton są dodatkowo oznakowane informacją nt. nazwy barwnika lub nr E i informacją: „Może mieć szkodliwy wpływ na aktywności i skupienie uwagi u dzieci”. Ocena znakowania wyrobów gotowych, przeprowadzana w ramach kontroli, nie wykazała nieprawidłowości – znakowanie spełniało wymagania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r., w szczególności ze względu na informowanie konsumenta/klienta nt. składników oraz substancji / produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji. Ponadto stwierdzono, że niezmiennie zakład przekazuje informacje o składach wyrobów gotowych i występujących w nich składnikach / substancjach powodujących alergię przy sprzedaży lub oferowaniu konsumentowi żywności nieopakowanej.

### **5.3.8. Wytwórnice suplementów diety**

W I połowie 2019 roku powstał jeden nowy zakład produkcji suplementów diety, zlokalizowany w Jaśkowicach Legnickich 58 B, 59-216 Kunice. Zakres działalności obejmuje konfekcjonowanie suplementów diety w postaci kapsułek, tabletek i proszków do butelek oraz kapsułkowanie proszków suplementów diety.

Procesowi konfekcjonowania poddawane są jedynie suplementy diety wprowadzane do obrotu pod marką SINGULARIS. Produkcje danych suplementów diety układane są pod zamówienia wyrobów gotowych, ale uzależnione są również od importów towarów i dostępności surowców na rynku krajowym i europejskim. Konfekcjonowanie suplementów diety jest uzależnione od zamówień i stanów magazynowych. W postaci proszków produkowane są jedynie suplementy diety, tj. Spirulina, Chlorella, MSM, MACA, Cytrynian magnezu. Kapsułki, tabletki i proszki suplementów diety pakowane są w opakowania farmaceutyczne, brązowe butelki z zakrętką typ V PET o pojemności 100 ml, 175 ml, 250 ml, 500 ml. Ok. 80 % wyrobów gotowych stanowią produkty marki Singularis, pozostała część to produkty wytwarzane w całości przez Polskich producentów i jako wyrób gotowy są odbierane (w częściach partii) z zakładów produkcyjnych (Vitabalance Suplement diety, Gardlux Suplement diety, Calcium citro maxx Suplement diety, Dualmag B6 Suplement diety, BioPerine Suplement diety).

Zakład posiada opracowaną i wdrożoną dokumentację z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i systemu HACCP. W ramach potwierdzenia bezpieczeństwa wyrobów gotowych zakład prowadzi badania pod kątem wybranych parametrów mikrobiologicznych (liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych, liczby grzybów (pleśni i drożdży), obecności *Escherichia coli*, obecności gronkowców koagulazododatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków), obecności *Salmonella* spp. oraz wybranych zanieczyszczeń, tj. metale ciężkie (ołów, rtęć), które przeprowadzone są w akredytowanym laboratorium: J.S. Hamilton Poland S.A., ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia.

### **5.3.9. Inne wytwórnice żywności**

W roku sprawozdawczym wzrosła ilość nadzorowanych zakładów tego typu w stosunku do roku 2018 - zarejestrowano kolejne gospodarstwa prowadzące produkcję pierwotną. Zlikwidowany został 1 zakład konfekcjonowania przypraw, 1 rozlewnia olejów spożywczych. W 2019 roku zatwierdzone zostały: 1 zakład MLO, 1 magazyn zbożowy, 38 gospodarstw rolnych, w tym jeden zakład prowadzący sprzedaż bezpośrednią.



Ogólnie zakres działalności powyższych zakładów obejmuje działalność inną niż ujętą w poszczególnych grupach statystycznych i obejmuje:

- wyrób spirytusu na potrzeby produkcji octu spirytusowego,
- produkcję pierwotną, w tym produkcję sałaty oraz 1 zakład prowadzący działalność w ramach RHD,
- zakład prowadzący działalność w ramach MLO.

W roku sprawozdawczym kontrolą objęto 11 zakładów tego typu, z czego wykonano zgodnie z planem kontrole w 3 zakładach z 4 zaplanowanych, pozostałe 4 zakłady stanowiły wybrane gospodarstwa prowadzące produkcję pierwotną, odbiór magazynu zbożowego i zakładu MLO – łącznie przeprowadzono 7 kontroli. Jeden z zakładów, produkujący spirytus na potrzeby przemysłu spożywczego – ze względu na problemy związane z rentownością prowadzonej produkcji - zawiesił działalność na rok 2019.

W powiecie legnickim, niezmiennie w stosunku do roku 2018, do największych zakładów w zakresie produkcji pierwotnej zaliczyć można Zakład Rolny „Winnicka Sałata” Sp. z o.o. Zakład prowadzi działalność w zakresie produkcji i sprzedaży sałat, tj. Lodowa, Frisee, Romana, Lollo Biondo, Endivia, oraz Babyleaf Spinach (szpinak). W roku 2019 pod uprawę sałat przeznaczono ok. 140 ha. Na nawóz zielony prowadzony jest wysiew mieszanki M1 (skład mieszanki: owies, facelia, słonecznik).

Zakład prowadzi kontrolę gleby pod kątem kwasowości, zawartości składników przyswajalnych – fosforu, potasu, magnezu. Niezmiennie zakład prowadzi badanie produktu w zakresie parametrów mikrobiologicznych i zanieczyszczeń.

Odbiorcami sałat, szpinaku, rukoli jest zakład produkcyjny: Eisberg Sp. z o.o. Legnica oraz odbiorcy zewnętrzni z kraju, m.in. Bimaro Sp. z o.o. Katowice, ul. Magazynowa 21; Consofruit Polska Sp. z o.o. Kraków, ul. Christo Botewa 4; Agro Serwis International Sp. z o.o. Myśliboże 78, 78-120 Gościno; ESSP Isaac Peral 3, 1b, ES-30880 Aguilas; Green factory Zdunowo 48, 09-142 Załuski; Primavega Wróblewo Osiedle 14, 09-152 Naruszewo; Nowalijka ul. Życzliwa 17, 97-300 Piotrków Trybunalski.

Zakład posiada certyfikaty: 1) GlobalG.A.P. ważny do 17 października 2019 r. (Opcja 1-indywidualny producent) wydany przez NSF Certification UK Ltd. Numery rejestracyjne: CMi 048/237/1/11; GGN/GLN: 4049929693814; 2) GlobalG.A.P. GRASP (ocena ryzyka w zakresie praktyki społecznej) – zgodny z ogólnymi zasadami VI.3 lipiec 2015, opcja 1, wydany przez NSF Certification UK Ltd., ważny do 09.04.2020 r.

Ponadto w okresie sprawozdawczym skontrolowano zgodnie z planem kontroli Gospodarstwo rolne, należące do Pana Dariusza Knitter, w Miłkowicach, przy ul. Wojska Polskiego 17, którego zakres obejmuje produkcję i sprzedaż w ramach rolniczego handlu detalicznego syropu z lawendy, octu lawendowego, soli lawendowej, syropu z mniszka lekarskiego, przetworów warzywnych na bazie ogórka, syropu z bzu. Podczas kontroli ustalono, że w zakładzie prowadzona jest produkcja jedynie syropu z lawendy. Zbiory lawendy rozpoczynają się w okresie kwitnienia lawendy, tj. od końca czerwca do września. Produkcja syropu prowadzona jest ze świeżych kwiatostanów lawendy i/lub suszu. W 2018 r. gospodarstwo rozpoczęło produkcję syropu z lawendy, w ramach prowadzonych prób produkcyjnych. Do dnia kontroli, ze zbiorów prowadzonych w 2019 r. wyprodukowano 3 partie przedmiotowego produktu w łącznej ilości 9,96 litra / 32 butelki o pojemności 300 ml / 330 ml.

Sprzedaż odbywa się na terenie gospodarstwa oraz na imprezach masowych (dożynki, festyny, kiermasze), organizowanych na terenie województwa dolnośląskiego. W miejscu organizowanej sprzedaży rozkładany jest namiot, stoły, na których eksponowany jest wyrób gotowy – syrop z lawendy. Na straganie uwidoczniła się informacja dla klientów w formie tabliczki: „Rolniczy Handel Detaliczny” Hof Schwarzwassertal, Gospodarstwo Dolina



Czarnej Wody, imię i nazwisko, siedziba podmiotu / adres miejsca prowadzenia produkcji żywności: Dariusz Knitter, ul. Wojska Polskiego 17, 59-222 Miłkowice, nr wpisu do rej. PPIS: 3690/99-00549/2018. Ilość żywności sprzedawanej w ramach rolniczego handlu detalicznego jest zgodna z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie maksymalnych ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania.

Zakład posiada opracowane i wdrożone procedury i instrukcje - dobre praktyki rolnicze (GAP) i dobre praktyki higieniczne (GHP) i dobre praktyki produkcyjne (GMP) w produkcji podstawowej w okresie wzrostu, na etapie zbioru i po zbiorze świeżych owoców oraz warzyw zgodnie z wymaganiami określonymi w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30.04.2004 r. z późn. zm.), w których określone zostały warunki konieczne do skutecznego wdrożenia wymogów higienicznych na etapie produkcji pierwotnej. Ponadto w zakładzie opracowano dokumentację obejmującą elementy systemu HACCP na etapie przetwarzania płodów rolnych w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego.

Zgodnie z planem działania na 2019 rok, dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego (realizowanym w ramach Porozumienia z dnia 20 stycznia 2015 roku w sprawie współdziałania organów PIS, PIORiN, IJHARS i IOŚ), przeprowadzono wspólnie 3 kontrole w zarejestrowanych gospodarstwach rolnych. Do badań zostały pobrane 2 próbki sałaty lodowej – kierunki: metale i azotany. Podczas przeprowadzanych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2019 roku nastąpiło przekazanie nadzoru przez Inspekcję Weterynaryjną nad zakładem prowadzącym produkcję w ramach MLO – marginalnej, lokalnej i ograniczonej. Przedmiotowy zakład pn. Tradycyjna Wędliniarnia, zlokalizowany jest w Szczytnikach Małych, ul. Kwiatowa 66, 59-216 Kunice. Zakresie działalności obejmuje rozbiór świeżego mięsa wieprzowego, wołowego i drobiowego oraz produkcję wyrobów wędliniarskich i sprzedaż wyrobów gotowych wyłącznie lokalnym klientom indywidualnym. Planowany miesięczny przerób mięsa to 700 kg, w dwóch cyklach produkcyjnych co 14 dni, po ok. 350 kg. 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.

### **5.3.10. Sklepy spożywcze**

W okresie sprawozdawczym zatwierdzono 12 nowo powstałych sklepów spożywczych, w tym 2 supermarkety należące do sieci sklepów DINO.

W 2019 roku przeprowadzono 171 kontroli, w 110 obiektach, z czego: 97 kontroli nieplanowanych obejmujących, m.in. 49 kontroli interwencyjnych, w tym 47 kontroli w ramach systemu RASFF.

W 2019 roku 71 obiektów zostało sklasyfikowanych wg arkusza oceny – 1 obiekt został uznany za niezgodny z wymaganiami ze względu na rażące zaniedbania w zakresie przestrzegania staniu sanitarnego zakładów, braku realizacji własnych procedur oraz stwierdzenie środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia.

Za zaniedbania natury bieżącej nałożono łącznie 18 mandatów w w/w grupie obiektów, na łączną kwotę 4 750 zł.

Nieprawidłowości stwierdzane podczas kontroli skutkowały wszczęciem postępowania administracyjnego – łącznie wydano 33 decyzje administracyjne związane z usunięciem nieprawidłowego stanu technicznego obiektów.



### 5.3.11. Kioski spożywcze

W 2019 r. przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, które nie wykazały nieprawidłowości w zakresie przestrzegania stanu sanitarno-higienicznego. W okresie sprawozdawczym nie wszczynano postępowań administracyjnych.

Podobnie jak w 2018 roku, szczególną kontrolą objęto kioski na targowiskach, w których sprzedaje się mięso, w związku z występowaniem w Polsce afrykańskiego pomoru świń (ASF). Nie stwierdzono w obrocie mięsa z niewiadomego źródła.

### 5.3.12. Magazyny hurtowe

W roku sprawozdawczym zatwierdzono 1 nowy magazyn spożywczy - magazyn AMAZON. Zakład prowadzi działalność w zakresie składowania i dystrybucji środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie, w tym pochodzenia zwierzęcego nie wymagających warunków chłodniczych i mroźniczych, w opakowaniach jednostkowych i transportowych, w ilościach dostosowanych do powierzchni magazynu. Działalność magazynu polega na przeładunku różnego rodzaju produktów, w tym szerokiego asortymentu artykułów niespożywczych i jego wysyłka do centrum logistycznego Amazon.

Łącznie w 2019 roku przeprowadzono 18 kontroli sanitarnych, w tym 6 kontroli interwencyjnych obejmujących również powiadomienia w systemie RASFF. Wszystkie obiekty charakteryzowały się właściwym stanem sanitarnym i technicznym - nie wszczynano postępowania administracyjnego.

Od 2018 roku na terenie powiatu legnickiego działalność prowadzi Centrum Dystrybucyjne DINO, zlokalizowane przy ul. Legnickiej 60, Rzeszotary, 59-222 Miłkowice, Centrum obsługuje sklepy własnej sieci, zlokalizowane na terenie województwa dolnośląskiego, wielkopolskiego oraz części województwa lubuskiego. Mięso białe, czerwone i przetwory wędliniarskie, pochodzą z Zakładów Mięsnych „AGRO-RYDZYNA” Sp. z o.o. Centrum obejmuje powierzchnię 47 775,50 m<sup>2</sup>, a w 2019 r. uzyskało zatwierdzenie, po decyzji warunkowego zatwierdzenia. Zakład posiada opracowaną i wdrożoną dokumentację z zakresu GHP i systemu HACCP. W magazynie funkcjonuje system monitorowania temperatur w systemie ciągłym - w przypadku przekroczenia wartości krytycznych uruchamiany jest alarm. W roku 2019 przeprowadzono w Centrum dystrybucyjnym 4 kontrole sanitarne, w tym 2 kontrole interwencyjne.

Natomiast od 2009 r. funkcjonuje Centrum Dystrybucyjne LIDL w Nowej Wsi Legnickiej. Liczba obsługiwanych sklepów własnej sieci LIDL przez Centrum Dystrybucyjne uległa zwiększeniu o 5, w stosunku do roku poprzedniego i wynosi 73 sklepy. W 2019 roku powstały nowe sklepy na terenie Legnicy, Jeleniej Góry, Lwówka Śląskiego, Wrocławia, Kątów Wrocławskich. Zasięg dystrybucji nie uległ zmianie w stosunku do 2018 r. Towary dostarczane są do sklepów zlokalizowanych na terenie województwa dolnośląskiego, lubuskiego, opolskiego oraz miasta Rawicz z województwa wielkopolskiego. Dystrybucją towaru do poszczególnych sklepów zajmują się sprawdzone firmy spedycyjne. Kontrola sanitarna przeprowadzona w zakładzie, w oparciu o arkusz oceny zakładu, nie wykazała nieprawidłowości. Stwierdzono, że system HACCP w zakładzie funkcjonuje prawidłowo. Wszystkie stwierdzone zagrożenia są stale monitorowane i nadzorowane. Na bieżąco prowadzone są zapisy wynikające z realizacji procedur i instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP, w tym monitorowania CCP. W roku 2019 przeprowadzono w Centrum dystrybucyjnym 5 kontroli sanitarnych, w tym 4 kontrole interwencyjne, w ramach funkcjonowania systemu RASFF.



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

W 2019 r. przeprowadzono 85 kontroli sanitarnych, w zakładach żywienia zbiorowego otwartego, w tym w zakładach małej gastronomii, łącznie skontrolowano 60 zakładów. W okresie objętym sprawozdaniem przeprowadzono 5 kontroli interwencyjnych, w tym 1 kontrolę w systemie RASFF.

W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości wszczęte zostały postępowania administracyjne. W związku z powyższym wydano 16 decyzji administracyjnych, w tym nakazujących usunięcie nieprawidłowości związanych ze złym stanem technicznym zakładów. Stwierdzone zaniedbania w stanie sanitarnym obiektów, nie przestrzeganie zasad GHP/GMP i systemu HACCP, brak właściwej segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych, brak przestrzegania higieny osobistej pracowników, brak segregacji odzieży ochronnej, brak zapisów wynikających z realizacji procedur/instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP, stwierdzone środki po terminie, skutkowały nałożeniem na Strony zobowiązane 9 mandatów karnych na łączną kwotę 2 250 zł.

Wg arkusza oceny skalsyfikowanych zostało 38 obiektów, w tym 1 z nich jako niezgodny z wymaganiami.

W 2019 r. PPIS w Legnicy wydał decyzję o unieruchomieniu jednego zakładu małej gastronomii, pod rygorem natychmiastowej wykonalności Zakład utracił panowanie nad zagrożeniami mogącymi mieć wpływ na bezpieczeństwo wprowadzanej do obrotu żywności.

W ramach bieżących kontroli szczególną uwagę zwracano na informowanie konsumentów o składach oraz o składnikach / substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujących w potrawach – zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1169/2011 – nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono. Ponadto sprawdzano identyfikowalności dostawców, w tym mięsa, kontrolowano pochodzenie mięsa wieprzowego i dziczyzny w związku z wirusem ASF, sprawdzano monitorowanie wytypowanych CP/CCP oraz procedur systemowych, w tym sprawdzano postępowanie ze zużytymi tłuszczami smażalniczymi. W 2019 r., niezmiennie jak w 2018 roku, przedstawiciele PPIS w Legnicy dokonywali pomiarów jakości tłuszczów smażalniczych za pomocą testera tłuszczu TESTO 270. W żadnym przypadku nie stwierdzono przekroczenia zawartości związków polarnych.

### **5.3.14. Zakłady żywienia zbiorowego – zamknięte**

Zakłady zaliczane do tej grupy obiektów ogólnie charakteryzują się dobrym stanem techniczny i sanitarnym. Większość tego typu zakładów posiada wdrożone procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

#### **5.3.14.1. Stołówki pracownicze**

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 4 tego typu placówki. W 2019 roku wszystkie placówki zostały skontrolowane oraz dokonano ich oceny w oparciu o arkusz oceny zakładów. Zakłady zostały sklasyfikowane jako zgodne z wymaganiami. W wyniku kontroli nie wykazano nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarnego i technicznego zakładów. Wszystkie zakłady posiadają opracowane i wdrożone procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. Stwierdzono, że wykwalifikowany personel, na bieżąco prowadzi wszelkie zapisy systemowe, przestrzega zasady FIFO, utrzymuje system traceability. Ponadto konsumenci zamawiający posiłki w oparciu o menu zakładowe, informowani są o składnikach oraz o substancjach / produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujących w potrawach. W okresie sprawozdawczym nadal zwracano szczególną uwagę na pochodzenie mięsa wieprzowego w związku z występowaniem przypadków ASF w Polsce.



#### **5.3.14.2. Bufety pracownicze**

W 2019 r., niezmiennie do 2018 roku, pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 2 bufety pracownicze, zlokalizowane na terenie powiatu legnickiego. W 2019 roku obie placówki zostały skontrolowane. Jeden obiekt został oceniony w oparciu o arkusz oceny zakładów – obiekt został oceniony jako zgodny. Drugi obiekt, w 2019 r. przeszedł procedurę zatwierdzania nowego obiektu - 1 kantyna pracownicza w zakładzie Amazon. W okresie sprawozdawczym w/w zakład rozpoczął działalność w zakresie przygotowywania i wydawania z konsumpcją na miejscu, przy wykorzystaniu naczyń wielokrotnego użytku oraz opakowań jednorazowego użytku typ Duni, dań przygotowywanych od surowca do gotowej potrawy. Docelowo w zakładzie żywności będzie ok. 2 500 osób. Zakład wyposażony jest w urządzenia i sprzęty ze stali nierdzewnej. Zapewniono powierzchnie gładkie, łatwozmywalne i nienasiąkliwe. Zakład posiada opracowaną dokumentację z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. System podlega certyfikacji przez jednostkę BUREAU VERITAS POLSKA Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, ul. Migdałowa 4, 02-796 Warszawie wg normy ISO 22000. Raz w roku prowadzone są audyty zewnętrzne przez Johnson Diversey Consulting, w ramach którego pobierane są próby pokarmowe (2 potrawy oferowane na ciepło, 2 potrawy oferowane na zimno) oraz wymazy z powierzchni roboczych i rąk personelu. Ponadto min. raz w roku prowadzone są audyty przeprowadzane przez zespół ds. bezpieczeństwa żywności firmy Compass Group Poland Sp. z o. o.

W ramach kontroli prowadzonych w 2019 roku nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przestrzegania procedur GHP/GMP i systemu HACCP, tym samym nie wszczynano postępowań administracyjnych w tej grupie obiektów. W zakładach przekazywana jest informacja klientom o składach oraz o substancjach, produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujące w oferowanych potrawach. W okresie sprawozdawczym nadal zwracano szczególną uwagę na pochodzenie mięsa wieprzowego w związku z występowaniem przypadków ASF w Polsce.

#### **5.3.14.3. Bloki żywienia w domach opieki społecznej**

W roku sprawozdawczym, pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdowały się niezmiennie 2 obiekty zlokalizowane są na terenie powiatu legnickiego, które prowadziły całodzienne wyżywienie podopiecznych zakwaterowanych w Domach Pomocy Społecznej.

W roku 2019 wszystkie placówki zostały skontrolowane i sklasyfikowane wg arkusza oceny zakładów obrotu żywnością – żaden obiekt nie został sklasyfikowany jako niezgodny z wymaganiami. Obiekty charakteryzują się dobrym stanem sanitarnym i technicznym. Kontrole sanitarne przeprowadzone w placówkach nie wykazały nieprawidłowości w zakresie przestrzegania zasad GHP/GMP i systemu HACCP. W ramach bieżących kontroli sprawdzano możliwość przeprowadzenia traceability, sprawdzano przestrzeganie zasady FIFO, segregacji asortymentowej, przestrzeganie procedur / instrukcji i prowadzenie zapisów wynikających GHP/GMP i systemu HACCP. We wszystkich placówkach sprawdzano sposób żywienia pacjentów przebywających w nadzorowanych obiektach przez PPIS w Legnicy, wg programu oceny stanu żywienia pacjentów w szpitalach i zakładach opieki zdrowotnej, na postawie jadłospisów/posiłków.

W jednym obiekcie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie układania jadłospisu, w związku z powyższym poinformowano osobnym pismem jednostkę zarządzającą obiektem.

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



#### **5.3.14.4. Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka**

W 2019 r. podobnie, jak w poprzednim roku sprawozdawczym, funkcjonuje jedna placówka zlokalizowana na terenie miasta Chojnów, zarządzana jest przez Żłobek Miejski w Chojnowie, która prowadzi żywienie dzieci od 7 miesięcy do 3-4 lat. W obiekcie produkowane są posiłki od surowców do gotowego wyrobu, tj. śniadania, obiady, podwieczorki. W okresie sprawozdawczym placówka została skontrolowana i sklasyfikowana wg arkusza oceny zakładów żywienia zbiorowego. W placówce przechowywane są próbki pokarmowe, pobierane 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). W placówce pobierane są próby do badań mikrobiologicznych potraw nietrwałych mikrobiologicznie – wynik był zgodny 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). W ramach kontroli dokonywano oceny jadłospisu dekadowego, który dostępny jest dla rodziców i stron zainteresowanych, na tablicy ogłoszeń. Jadłospis zawierał informacje nt. składów potraw oraz o substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujące w oferowanych potrawach. W żywieniu dzieci uwzględniane były Normy Żywienia dla Populacji Polskiej z 2017 roku wydane pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza oraz zalecenia Instytutu Matki i Dziecka.

Ponadto na nadzorowanym terenie funkcjonuje jedna placówka prowadząca żywienie w systemie cateringowym. Placówka posiada umowę zawartą z firmą dostarczającą posiłki, odnośnie przechowywania próbek pokarmowych. Umowa reguluje kwestie związane ze spełnieniem wymagań żywieniowych dla dzieci w okresie przed przedszkolnym, w tym uwzględnianiem zaleceń Instytutu Matki i Dziecka oraz normy IŻŻ.

#### **5.3.14.5. Stołówki w szkołach**

W roku 2019, na terenie powiatu legnickiego, funkcjonowało 5 stołówek szkolnych, prowadzących pełną produkcję posiłków. Zgodnie z planem kontroli, skontrolowano i oceniono stan sanitarny we wszystkich tego typu zakładach – zostały one uznane za zgodne z wymaganiami prawa żywnościowego.

W roku sprawozdawczym dokonano pełnej modernizacji jednej ze stołówek, w pozostałych placówkach na bieżąco - w ramach działań własnych - prowadzone są działania mające na celu utrzymanie właściwego stanu technicznego pomieszczeń i sprzętów należących do ciągów produkcyjnych.

We wszystkich zakładach przestrzegane i realizowane są instrukcje określone w Księgach GHP/GMP oraz utrzymywane są procedury oparte na zasadach systemu HACCP. Podczas czynności kontrolnych oceniano poprawność zestawienia posiłków, wykorzystania grup asortymentowych oraz zamieszczanie niezbędnych informacji o składnikach / substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujących w oferowanych daniach – nieprawidłowości nie stwierdzono.

W roku sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przestrzegania stanu sanitarno-technicznego zakładów oraz nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe, nie wydawano decyzji administracyjnych, tym samym nie wszczynano postępowań w trybie administracyjnym.

#### **5.3.14.6. Stołówki w przedszkolach**

W roku 2019, pod nadzorem PPIS w Legnicy znalazło się, podobnie jak w roku 2018, łącznie 10 zakładów tego typu zlokalizowanych na terenie powiatu legnickiego.



W okresie sprawozdawczym przeprowadzono łącznie 16 kontroli sanitarnych, skontrolowano wszystkie zakłady, w tym dokonano oceny zakładów wg arkusza oceny – obiekty zgodne z wymaganiami.

Niezmiennie, we wszystkich zakładach tego typu, realizowane są instrukcje określone w księgach GHP/GMP oraz utrzymywane są procedury oparte na zasadach systemu HACCP. Bieżące kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości w zakresie utrzymania bieżącego stanu higienicznego, nie nakładano grzywien w drodze mandatów karnych. Podczas czynności kontrolnych oceniano poprawność zestawienia posiłków, wykorzystania grup asortymentowych oraz zamieszczanie niezbędnych informacji o składnikach / substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujących w oferowanych daniach – nieprawidłowości nie stwierdzono.

We wszystkich tego typu zakładach niezmiennie realizowane są instrukcje i procedury z zakresu GHP/GMP oraz HACCP. W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

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

Niezmiennie, pod nadzorem PPIS w Legnicy, znajduje się 1 placówka, która prowadzi działalność w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków w ramach całodziennego wyżywienia dzieci będących mieszkańcami placówki.

W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej sklasyfikowano placówkę w oparciu o arkusz oceny zakładu – zakład został oceniony jako zgodny. W 2019 roku nie wszczynano postępowania administracyjnego. Placówka utrzymana jest we właściwym stanie sanitarnym i technicznym, prace remontowe prowadzone są na bieżąco. Kontrola przeprowadzona w roku 2019 wykazała, że w placówce nadal możliwe jest śledzenie ruchów żywności, ponadto sprawdzono pochodzenie mięsa, w tym wieprzowego ze względu na występowanie w Polsce przypadków ASF. Ponadto, w ramach bieżącego nadzoru oceniano jadłospis dekadowy. Posiłki komponowane są z zachowaniem zasad prawidłowego żywienia. W jadłospisach dekadowych zawarte są informacje na temat składu posiłków oraz substancji/produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujące w potrawach. Kontrola przeprowadzona w okresie sprawozdawczym wykazała, że procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP funkcjonują prawidłowo. W celu potwierdzenia funkcjonowania w zakładzie systemu HACCP, placówka prowadzi badanie wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie – wynik prawidłowy. Biorąc pod uwagę tendencję wyników na przestrzeni ostatnich kilku lat zauważalne jest, że placówki panują nad zagrożeniami, które mogą wystąpić podczas prowadzonych procesów technologicznych w zakładzie.

#### **5.3.14.8. Zakłady usług cateringowych**

W okresie sprawozdawczym powstał jeden nowy zakład - Zakład usług cateringowych FITLIFE, ul. Kościuszki 28D/4, 59-225 Chojnów. Nowy obiekt rozpoczął działalność w zakresie przygotowywania dań tj. I i II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje – posiłki zaspokajające całodzienną rację pokarmową, ich pakowanie w pojemniki jednorazowego użytku przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz dowóz do klienta indywidualnego. Procesy obróbki wstępnej warzyw i owoców oraz dezynfekcji jaj prowadzone są w kooperacji z własną Restauracją zlokalizowaną na terenie miasta Chojnów, które dostarczane są w wydzielonych, zamykanych pojemnikach.

Odbiorcami posiłków są Klienci indywidualni, zamówienia odbywają się przez telefon, e-mail lub poprzez stronę internetową [www.fitlifedieta.pl](http://www.fitlifedieta.pl).

Posiłki, w nowo powstałym zakładzie, przygotowywane są w oparciu o jadłospisy zakupywane od dietetyka, dodatkowo w zakładzie zatrudniony jest pracownik



z wykształceniem dietetycznym do weryfikacji diet i jadłospisów. Ponadto zakład posiada wykupiony program dietetyczny „Master Life”, w ramach którego realizowane są zamówienia/dostawy, przeliczane są receptury (racje pokarmowe, kaloryczności), drukowane są składniki potraw, oznaczane są składniki / produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji oraz drukowane są etykiety na torby z nr ID klienta i miejscem dostawy posiłków. Posiłki pakowane są w zakładzie w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością, na które zakład przedstawił deklaracje zgodności. Do całodziennej racji pokarmowej dołączana jest informacja o składnikach poszczególnych dań oraz o zawartych w nich składnikach i substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji - zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Posiłki dostarczane są przez pracownika zakładu, przy wykorzystaniu specjalistycznego środka transportu marki Fiat Doblo o nr rej DLE 15253 - na który zakład posiada decyzję zatwierdzającą PPIS w Legnicy nr 1055/15 z dnia 19 października 2015 roku.

#### **5.3.14.9. Inne zakłady żywienia**

W roku sprawozdawczym zatwierdzono kolejne zakłady działające w zakresie dożywiania, tym samym wzrosła liczna zakładów tego typu 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.

Ponadto do grupy tej zaliczone są gospodarstwa agroturystyczne oraz dożywianie – w formie posiłków obiadowych dostarczanych przez firmy zewnętrzne - prowadzone w zakładach pracy. We wszystkich zakładach tego typu opracowane są Instrukcje z zakresu GHP oraz procedury oparte na zasadach HACCP.

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się placówka pielęgnacyjno-rehabilitacyjna - Stołówka/ NZZOZ Dolnośląski Ośrodek Pielęgnacyjno - Rehabilitacyjny "Niebieski Parasol"- zlokalizowany w Chojnowie. Placówka prowadzi żywienie w systemie cateringowym. Niezmiennie zakład posiada opracowaną i wdrożoną dokumentację z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej oraz systemu HACCP. W okresie sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości w placówce.

#### **5.4. Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością**

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się jeden zakład prowadzący działalność w zakresie produkcji sztucznych osłonek do wędlin, tzw. osłonek poliamidowych wytwarzanych metodą wytlaczania z rozdmuchiwaniami, zadrukowywania oraz konfekcji sztucznych osłonek poliamidowych i celulozowych. W okresie sprawozdawczym zakończyła działalność spółka Walsroder Casings Polska Sp. z o. o., a zakład został przejęty przez Viskase Polska Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 101, 50-016 Wrocław.

Osłonki celulozowe, w tym osłonki nojax i fibrusowe dostarczane są z innych zakładów produkcyjnych należących do Viskase Companies Inc., poddawane są procesowi zadrukowywania i/lub konfekcjonowania.

Osłonki poliamidowe produkowane są w zakładzie lub dostarczane są z zakładu własnego zlokalizowanego w Świeciu.



Procesy produkcyjne w zakładzie prowadzone są na podstawie zleceń produkcyjnych z systemu SAP. W zakładzie wytwarzane są jedynie osłonki poliamidowe termokurczliwe 5-cio lub 3 warstwowe.

Skład poszczególnych typów osłonek różni się między sobą i jest zgodny z recepturami zakładowymi. Surowcem bazowym wykorzystywanym do produkcji wielowarstwowych, dwukierunkowo orientowanej folii rękawowej jest poliamid – 80-90 % produktu. Pozostała część składników, tj. 10-20 % stanowią: kopoliamidy, aromatyczne kopoliamidy, poliolefiny, kopolimer etyleny/alkohol winylowy, koncentraty barwiące – masterbace, koncentraty antyblokujące. Towar przed wysyłką kierowany jest do magazynów głównych zlokalizowanych na terenie Niemiec, Francji, Włoch i Polski, z których prowadzona jest dalsza dystrybucja wg zleceń. Proces dystrybucji gotowych osłonek prowadzony jest zewnętrznymi firmami spedycyjnymi głównie na rynek UE oraz ciągle rozszerzający się rynek światowy. Odbiorcami na świecie są m.in.: kraje Ameryki Południowej, w tym USA, Kanada, Meksyk, kraje Ameryki Środkowej i Południowej, Australię, Wyspy Pacyfiku, Mauritius, kraje Afryki Północnej, w tym Izrael, PRA, kraje Azji, w tym Korea, Japonia, Rosja oraz Ukraina, Białoruś. Wyroby gotowe w 90-95 % trafiają do odbiorców na rynku Unii Europejskiej i świata, natomiast w 5-10 % na rynek krajowy. Głównymi odbiorcami na terenie Polski są: Zakład Produkcji Karm dla Zwierząt Dolina Noteci, Animex Holding Sp. z o.o., Sokołów S.A.

Na wyroby gotowe zakład posiada deklaracje zgodności, które zawierają następujące dane: nazwa i adres producenta wyrobu, dane identyfikujące produkt – pełne nazwy materiałów, wyrobów, surowców przeznaczonych do produkcji, datę wydania deklaracji, potwierdzenie, że wyrób spełnia odpowiednie wymagania określone w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 oraz pozostałych przepisów UE i krajowych, informacje dotyczące wykonanych badań migracji globalnej i specyficznej z przywołaniem wyników badań, specyfikację dotyczącą wykorzystania wyrobu – stosunek powierzchni kontaktu z żywnością do objętości. Podano informację że osłonka jest niejadalna, wymieniono jej przeznaczenie, podano warunki przechowywania osłonek oraz termin przydatności.

W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej w zakładzie w 2019 roku, ustalono że proces technologiczny wytwarzania osłonek poliamidowych obejmuje 1. suszenie granulatu; 2. dozowanie granulatu; 3. wyłaczanie masy - odbywa się w pięcioramiennym ekstruderze; 4. formowanie węża pierwotnego; 5. schładzanie węża pierwotnego temp. ok. +3°C w wannie chłodzącej; 6. suszenie i nagrzewanie; 7. strefa walców; 8. rozgrzewanie z rozdmuchiwaniami – do temp ok. 260 °C; 9. strefa walców - utrzymuje stałe ciśnienie w rozdmuchiwanym wężu; 10. orientowanie folii - rozgrzanie węża do temperatury 130 °C, schłodzenie - nadmuch powietrza o temperaturze pokojowej; 11. spłaszczanie (laserowy czytnik parametrów węża); 12. rolowanie i etykietowanie. Każda wyprodukowana rolka przechodzi test kontroli jakości (rozciągliwość pod wpływem ciśnienia od wewnątrz, kurczliwość pod wpływem temperatury, szerokość, średnicy, grubości, cech wizualnych – barwy, porównanie osłonek z wzorcem – musterelem).

W zakładzie niezmiennie utrzymywany jest Certyfikowany system BRC Global Standard for Packaging and Packaging Materials, wersja 5 – certyfikat wystawiony przez TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o. z dnia 08.07.2019, ważny do 11.07.2020 roku. Certyfikowany system ISO 22000:2005 nr rej. certyfikatu 30950014 FSMS2013 – certyfikat wystawiony przez DQS Polska Sp. z o.o. ważny od 10.08.2019 do 17.06.2021 r.

W zakładzie wdrożona jest dokumentacja z zakresu GMP i systemu HACCP zawarta w systemach: BRC i ISO 22000 obejmuje program warunków wstępnych PRP, w tym program higieny. W ramach realizacji procedur systemowych, prowadzony jest harmonogram badań właścicielskich. W zakładzie prowadzone są badania mikrobiologiczne



każdej partii wyrobów kierowanych do odbiorców produkujących wyroby wędliniarskie bez obróbki termicznej, analizę sensoryczną metodą punktową: zapach, smak, migracji globalnej do 95 % etanolu / 10 % etanolu / 3 % kwasu octowego / oliwy z oliwek. Ponadto prowadzone są badania surowców na zgodność ze specyfikacjami producentów. Raz w roku badaniu mikrobiologicznemu i fizykochemicznemu poddawana jest woda używana w zakładzie. Ocena stanu sanitarnego obiektu prowadzona jest na podstawie wyników badań środowiska pracy i rąk pracowników. Wyniki badań były prawidłowe, oceniono, że w zakładzie panuje się nad zagrożeniami mogącymi wpłynąć na bezpieczeństwo wyrobu gotowego.

## **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 2019 r. kontrole przestrzegania przepisów m.in. z zakresu:

- bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy;
- wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy;
- przeprowadzania profilaktycznych badań lekarskich;
- oceny ryzyka zawodowego;
- 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;
- przestrzegania ustawowego zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych.

Realizując powyższe zadania Oddział Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy, w roku ubiegłym zewidencjonował 173 zakłady pracy (139 w roku 2018), zlokalizowanych na terenie powiatu legnickiego, zatrudniających łącznie 9 723 pracowników.

W 2019 r. pracownicy Oddziału Higieny Pracy przeprowadzili łącznie 95 kontrole w 68 zakładach pracy. Łącznie nadzorem objęto 39 % zewidencjonowanych zakładów pracy. Zakres przeprowadzanych kontroli obejmował m.in.:

- nadzór nad substancjami i mieszaninami chemicznymi – 63 kontrole w obiektach zajmujących się obrotem substancjami i mieszaninami chemicznymi oraz stosujących substancje i mieszaniny chemiczne,
  - nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, czynnikami lub procesami o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy – 11 kontrole,
  - nadzór nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy – 19 kontrole,
- ponadto:
- nadzór nad produktami biobójczymi, w tym: wprowadzającymi do obrotu produkty biobójcze – 22 kontrole.

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

W wyniku prowadzonych postępowań administracyjno-egzekucyjnych w 2019 r., w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, wydane zostały ogółem 82 decyzje administracyjne (tyle samo co w roku 2018), w tym:

- z naruszeniem wymagań higieniczno – sanitarnych – 40,
- umarzających postępowanie – 7,



- płatniczych: 35,
- unieruchamiających zakłady: 0,
- liczba mandatów karnych: 0.

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

- braku lub nieprawidłowej oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki chemiczne,
- braku instrukcji bezpieczeństwa i higieny pracy dotyczących postępowania z materiałami niebezpiecznymi oraz instrukcji określających sposób składowania, pakowania, załadunku i transportu materiałów niebezpiecznych,
- braku lub nieaktualnego spisu stosowanych substancji chemicznych niebezpiecznych oraz mieszanin niebezpiecznych,
- braku kart charakterystyki dla stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
- nie zapewnienia pracownikom dostępu do kart charakterystyki stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
- nie wdrożenia środków kontroli ryzyka zalecanych w scenariuszach narażenia,
- 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,
- nie zapewnienia odpowiednich warunków magazynowania chemikaliów,
- nie zastosowania odpowiednich zabezpieczeń przed rozlewaniem i rozprzestrzenianiem się cieczy,
- nie zapewnienia bezpiecznej metody przelewania chemikaliów,
- niezgodnego z obowiązującymi przepisami oznakowania opakowań substancji i mieszanin chemicznych,
- niezgodnych z obowiązującymi przepisami kart charakterystyki substancji i mieszanin chemicznych,
- nie poinformowania Inspektora ds. Substancji Chemicznych o mieszaninach wprowadzanych do obrotu.

W roku sprawozdawczym 2019 w postępowaniu egzekucyjnym nie wydano postanowień o nałożeniu grzywny. Decyzje były realizowane zgodnie z ustalonymi terminami, bądź dokonywano prolongaty zgodnie z wnioskiem przedsiębiorcy.

## 6.2. Czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy

W roku 2019 w 8 zakładach pracy wystąpiły przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych środowiska pracy.

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

- handel hurtowy, z wyłączeniem handlu pojazdami samochodowymi (1 zakład),
- produkcja wyrobów tartacznych (1 zakład),
- produkcja wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych (3 zakłady),
- produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń (2 zakłady),
- produkcja wyrobów z pozostałych mineralnych surowców niemetalicznych (1 zakłady).



Na koniec 2019 r. w 7 zakładach pracy stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia, co stanowiło 4,31 % będących w ewidencji w 2018 r. zakładów.

Ogółem w warunkach przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych na koniec 2019 r. zatrudnionych było 37 pracowników (w roku 2018 - 34 osoby; w roku 2017 – 59 osób), co przy ogólnej liczbie zatrudnionych w zakładach nadzorowanych stanowi 0,38 %.

Dominującym czynnikiem szkodliwym, dla którego stwierdzono przekroczenie normatywów higienicznych, w nadzorowanych zakładach pracy jest hałas.

W jednym zakładzie w trakcie roku zapewniono bezpieczne i higieniczne warunki pracy, poprzez zlikwidowanie przekroczeń stężeń i natężeń czynników szkodliwych na wszystkich stanowiskach pracy. Poprawę w zakresie narażenia na czynniki chemiczne uzyskano poprzez zmianę siedziby zakładu i zapewnienie w nowej lokalizacji sprawnego systemu wentylacji stanowisk pracy.

### **6.3. Substancje chemiczne i ich mieszaniny**

W roku sprawozdawczym w 50 zakładach pracy przeprowadzono 63 kontrole w zakresie oceny realizacji wymogów dotyczących stosowania, produkcji, bądź wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin.

W wyniku kontroli w 26 podmiotach stwierdzono nie spełnienie wymogów w tym zakresie i wydano 20 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

Nieprawidłowości stwierdzane podczas kontroli dotyczyły:

- braku lub nieprawidłowej oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki chemiczne,
- braku natrysków ratunkowych,
- nie wyposażenia pracowników w odpowiednio dobrane środki ochrony indywidualnej,
- nie zapewnienia sprawnie działającej wentylacji mechanicznej stanowiskowej,
- nie zastosowania odpowiednich zabezpieczeń przed rozlewaniem i rozprzestrzenianiem się cieczy,
- braku spisu stosowanych substancji i mieszanin chemicznych niebezpiecznych,
- braku kart charakterystyk stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
- nie zapewnienia pracownikom dostępu do kart charakterystyki stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
- nie wdrożenia środków kontroli ryzyka zalecanych w scenariuszach narażenia,
- braku oznakowania pojemników i zbiorników, w których były przechowywane i stosowane chemikalia,
- braku instrukcji bezpieczeństwa i higieny pracy dotyczących postępowania z materiałami niebezpiecznymi oraz instrukcji określających sposób składowania, pakowania, załadunku i transportu materiałów niebezpiecznych,
- niezgodnego z obowiązującymi przepisami oznakowania opakowań substancji i mieszanin chemicznych,
- nie poinformowania Inspektora ds. Substancji Chemicznych o mieszaninach wprowadzanych do obrotu,
- braku karty charakterystyki dla wprowadzanych do obrotu substancji i mieszanin chemicznych.



#### 6.4. Czynniki rakotwórcze

Na terenie powiatu legnickiego w 17 zakładach występuje narażenie na czynniki rakotwórcze lub mutagenne występujące w środowisku pracy. Ogółem narażonych na czynniki rakotwórcze jest 319 osób (248 osób w roku 2018).

W 2019 roku przeprowadzono 11 kontroli z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi. Podczas trzech kontroli stwierdzono, iż pracodawca nie spełniał wymogów rozporządzenia w sprawie czynników rakotwórczych, tj.:

- dwóch pracodawców nie prowadziło zgodnego z rozporządzeniem rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- dwóch pracodawców nie prowadziło rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- jeden pracodawca nie przekazał DPWIS we Wrocławiu Informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- dwóch pracodawców nie przeszkoliło pracowników w zakresie narażenia na czynniki rakotwórcze,
- jeden pracodawca nie przeprowadził zgodnie z obowiązującą częstotliwością badań i pomiarów czynników szkodliwych rakotwórczych.

Wydano w tym zakresie trzy decyzje administracyjne zobowiązujące do usunięcia nieprawidłowości.

#### 6.5. Czynniki biologiczne

W zakresie nadzoru nad czynnikami biologicznymi w 2019 r. przeprowadzono w 17 zakładach 19 kontroli w celu oceny realizacji przez pracodawców obowiązków wynikających z kodeksu pracy i rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki.

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

- dokonania lub aktualizacji oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki biologiczne,
- zaprowadzenia rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 lub 4 grupy zagrożenia,
- zaprowadzenia rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 lub 4 grupy zagrożenia,
- zapewnienia pracownikom zatrudnionym w narażeniu na szkodliwe czynniki biologiczne szkolenia w zakresie :
  - potencjalnego zagrożenia dla zdrowia i życia pracowników spowodowanego działaniem szkodliwego czynnika biologicznego;
  - środków, które należy podjąć w celu zapobiegania zagrożeniom spowodowanym działaniem szkodliwego czynnika biologicznego;
  - wymagań higieniczno-sanitarnych;
  - wyposażenia i stosowania środków ochrony zbiorowej i indywidualnej;
  - działań, które pracownicy podejmują w razie występowania awarii lub wypadków, lub dla ich zapobiegania.



### 6.6. Nadzór nad środkami zastępczymi

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora w Legnicy przeprowadzili w 2019 r. przy współudziale Funkcjonariuszy Komisariatu Policji w Chojnowie 1 kontrolę w zakresie przestrzegania zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych. Nie stwierdzono wprowadzania do obrotu tzw. „dopalaczy”.

W 2019 roku PPIS w Legnicy w ramach procedury rejestracji i raportowania zatruc i podejrzeń zatruc środkami zastępczymi odnotował 4 przypadki podejrzeń zatruc/ zatruc środkami zastępczymi.

W związku z prowadzonymi postępowaniami Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy nie wydawał w 2019 r. decyzji dot. środków zastępczych.

### 6.7. Choroby zawodowe

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

W toku postępowania Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydaje imienną decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej, bądź o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej lub decyzje umarzające toczące się w tym zakresie postępowanie. W ramach prowadzonego postępowania administracyjnego w 2019 r. wpłynęło 8 podejrzeń choroby zawodowej dotyczących zakładów z terenu powiatu legnickiego. W wyniku przeprowadzonych postępowań wyjaśniających wydano 4 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej, 3 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej: zespół cieśni w obrębie nadgarstka, choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa: borelioza oraz przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: wtórne zmiany przerostowe fałdów głosowych (w 2018 r. wydano jedną decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej – zespół cieśni w obrębie nadgarstka) oraz jedną decyzję umarzającą postępowanie w całości.

Przeprowadzono 7 dochodzeń epidemiologicznych w środowisku pracy dotyczących spraw prowadzonych w tutejszej stacji i wszczętych w roku ubiegłym, w ramach których sporządzono 11 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 produktów kosmetycznych, w ramach:

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



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

W 2019 r. głównym kierunkiem działalności pionu Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego było:

- sprawowanie zapobiegawczego nadzoru, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, zwłaszcza nad warunkami higieny środowiska 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, warunków przeprowadzenia działań naprawczych w odniesieniu do szkody w środowisku, w ujęciach wody przeznaczonej do spożycia oraz wody w kąpieliskach oraz oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko,
- sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych przy wydawaniu opinii w sprawach dotyczących dokumentacji projektowej oraz dopuszczenia do użytkowania obiektu budowlanego, ze szczególnym uwzględnieniem obiektów objętych nadzorem bieżącym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy.

Na przestrzeni roku 2019 na obszarze powiatu legnickiego, wykonywano zadania, nałożone przez obowiązujące akty prawne i w oparciu o „Wytoczne dla Pracowników pionu Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa dolnośląskiego”, uwzględniające spełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych:

- przeprowadzono - 31 kontroli obiektów budowlanych,
- PPIS w Legnicy wydał:
  - 0 opinii dotyczących projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, w tym: 0 opinii negatywnych, oraz zaopiniował w trybie art. 25 ust. 2 (poprzez nieprzedstawienie stanowiska): 1 projekt studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy;
  - 9 opinii dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, w tym: 1 opinię negatywną, oraz zaopiniował w trybie art. 25 ust. 2 (poprzez nieprzedstawienie stanowiska): 4 projekty miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego;
  - 0 opinii dotyczących odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, w tym 0 opinii stwierdzających brak możliwości odstąpienia od strategicznej oceny oddziaływania na środowisko;
  - 49 opinii dotyczących potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym: 16 opinii o potrzebie przeprowadzenia oceny, 33 opinie o braku potrzeby przeprowadzenia oceny;
  - 2 opinie dotyczące środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia, w tym: 0 opinii negatywnych;



- 9 opinii dotyczących dokumentacji projektowej, w tym: 0 opinii negatywnych;
- 31 opinii dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych i stwierdzających spełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych, w tym: 0 opinii zgłaszających sprzeciw;

oraz: 30 – stanowisk w trybie art. 56 ust. 2 ustawy Prawo budowlane (14 dni):

- 25 opinii w sprawach nie wymienionych powyżej (np.: warunków zabudowy, lokalizacji inwestycji celu publicznego, usytuowania wyrzutni powietrza na poziomie terenu, zastosowania materiałów do budowy sieci wodociągowej itp.).

Na wniosek Wójtów, Burmistrzów i Prezydentów opiniowano projekt studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy oraz projekty miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, lub wprowadzanych zmian do już obowiązujących dokumentów planistycznych. Oceniano, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, projektowane zmiany w gospodarce przestrzennej, które mogłyby mieć wpływ na zdrowie i życie mieszkańców terenów podlegających przekształceniom. Zwracano uwagę na takie planowanie i kształtowanie przestrzeni, aby po zrealizowaniu planowanych zmian, ludzie nie byli narażeni na jakiegokolwiek uciążliwości spowodowane złym zagospodarowaniem terenów przez nowe inwestycje. W obecnym czasie planowane przedsięwzięcia winny zapewniać odpowiednie warunki życia dla obecnych i przyszłych mieszkańców okolicznych terenów. Władze miast i gmin winny ważyć interes inwestorów a także interes lokalnej społeczności, dla której nowe inwestycje nie mogą powodować żadnych uciążliwości. 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.

Ponadto, wydawano opinie o potrzebie braku potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania danego przedsięwzięcia na środowisko w oparciu o KIP) karta informacyjna dla przedsięwzięcia) oraz uzgadniano warunki realizacji w ramach środowiskowych uwarunkowań na podstawie Raportu o oddziaływaniu danego przedsięwzięcia na środowisko. I w jednym i w drugim przypadku na podstawie danych z KIP-u i Raportu, oceniano wpływ planowanych przedsięwzięć na zdrowie i życie okolicznych mieszkańców i środowisko naturalne.

Na wniosek prywatnych inwestorów opiniowano rozwiązania projektowe dla nowopowstających obiektów o różnym znaczeniu np. dla budynków mieszkalnych jednorodzinnych z przydomową oczyszczalnią ścieków.

Nowe inwestycje realizowane przez gminy i inwestorów prywatnych są wykonywane na podstawie projektów budowlanych, posiadających uzgodnienia w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych. Ponadto są one wykonane w coraz wyższym standardzie, co podwyższa komfort życia mieszkańców, klientów lokali usługowych, pacjentów podmiotów leczniczych czy pracowników. Dużo spraw obejmowało tematykę – energetyki OZE zwłaszcza na etapie planowania przestrzennego oraz na etapie środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia. Ułatwi to w przyszłości powstawanie farm fotowoltaicznych (których obecnie instaluje się w większości) czy wiatrowych. Produkcja czystej energii z pewnością poprawi stan powietrza atmosferycznego, a przy tym poprawi warunki zdrowotne życia mieszkańców powiatu legnickiego.

Nowe zrealizowane przedsięwzięcia to np. drogi, parkingi, budynki mieszkalne jednorodzinne i wielorodzinne, budynki magazynowo - produkcyjne, biurowe, obiekty usługowe różnego typu (np. salony fryzjerskie i kosmetyczne, placówki gastronomiczne itp.),



przychodnie lekarskie (np. w Chojnowie), infrastruktura techniczna (sieć wodociągowa, kanalizacyjna, oczyszczalnia ścieków) i inne. Przy realizacji przedsięwzięcia stosowane są coraz to nowsze technologie, mające na celu poprawę warunków sanitarno-higienicznych oraz ochronę środowiska naturalnego i zdrowia mieszkańców powiatu legnickiego.

Stanowiska w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajmowane są wyłącznie na wniosek zainteresowanych stron lub w związku z prowadzeniem postępowań przez wójtów czy burmistrzów miast, dotyczących zagospodarowania terenu czy planowanych inwestycji, w których ocenia się projektowane rozwiązania tak, aby nie miały negatywnego wpływu na życie i zdrowie ludzi. Prowadzenie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, na wielu etapach procesu budowlanego pozwala zapewnić lepszą jakość powstających inwestycji, lepszą ochronę środowiska naturalnego, a także lepszą jakość życia i zdrowia mieszkańców terenów, na których powstają różne przedsięwzięcia.

Do większych i ciekawych odebranych obiektów budowlanych na terenie powiatu legnickiego można zaliczyć np.:

- **Przebudowa Dworca Kolejowego Chojnów, Plac Dworcowy 9 w Chojnowie**

W obiekcie dokonano kompleksowej przebudowy, która dotyczyła kondygnacji piwnicy, parteru, I-go piętra oraz poddasza wraz z remontem elewacji budynku oraz rewitalizacji terenu działki. Projekt nie przewidywał zmiany funkcji budynku. W obiekcie została zachowana główna funkcja dworca w centralnym segmencie budynku z pomieszczeniami higieniczno-sanitarnymi oraz przestrzenią Biur Obsługi Klienta. W piwnicy wydzielono pomieszczenia techniczne. Część parteru segmentu wschodniego została zaaranżowana na potrzeby gminy. W części I pierwszego piętra oraz na poddaszu zachowana została funkcja mieszkalna. Pozostałą część pierwszego piętra przeznaczono na punkt przedszkolny z salkami zajęć i zespołami sanitarnymi. W części poddasza wydzielono pomieszczenia techniczne.

- **Budowa centrum medycznego dla Chojnowa ul. Legnicka 12 w Chojnowie**

Prace odejmowały budowę Centrum medycznego, które będzie pełnić funkcję uzupełniającą dla Przychodni Rejonowej zlokalizowanej na działce sąsiedniej. W obiekcie zlokalizowano pięć poradni pogrupowanych funkcjonalnie: poradnia RTG, urazowo-ortopedyczna, chirurgiczna, nocna i świąteczna pomoc lekarska oraz laboratorium diagnostyczne. Przychodnia będzie świadczyć usługi w godzinach 8:00 - 18:00 oraz świadczyć usługi w zakresie pomocy lekarskiej nocnej i świątecznej. Zasadniczą funkcję leczniczą zlokalizowano na parterze, w pełni dostępnym dla osób niepełnosprawnych. W skład budynku Centrum medycznego wchodzi następujące pomieszczenia: parter – 5 gab. lekarskich, 3 gab. zabiegowe, wiatrołap, hol główny, przebieralnia, pokój techniczny RTG, pom. na odpady z aneksem porządkowym, komunikacja, recepcja, zmywalnia, poczekalnia, 3 pomieszczenia laboratoryjne, pom. wc dla personelu, pom socjalne - pokój odpoczynku dla lekarza, łazienka dla personelu, poczekalnia nocnej i świątecznej pomocy lekarskiej, pom. wc dla niepełno-sprawnych, pom. wc dla kobiet, pom. wc dla mężczyzn, I piętro – kotłownia, pom. socjalne, zaplecze laboratorium, centrala wentylacyjna, serwerownia, 2 pom. magazynu, komunikacja.

- **Centrum logistyczno-magazynowe z zapleczem biurowo-socjalnym – hala magazynowa wraz z infrastrukturą techniczną – działka nr 452/47 obręb Okmiany, gmina Chojnów (Amazon)**

Centrum logistyczno-magazynowe z zapleczem biurowo-socjalnym zaprojektowano w formie prostopadłościanu na planie prostokąta. Wzdłuż elewacji północnej i wschodniej zaprojektowano bramy przeładunkowe i bramy wjazdowe oraz wejścia/wyjścia ewakuacyjne.



W przestrzeni hali przewidziano możliwość prowadzenia czynności polegającej na sortowaniu, konfekcjonowaniu i kompletacji przesyłek. Wszelka obsługa socjalna pracowników, szatnie, miejsce spożywania posiłków, biura administracji, zlokalizowana została w częściach socjalno-biurowych, wydzielonych pożarowo od budynku hali.

Biurowiec podzielony jest na kilka stref funkcjonalnych. Od strony zachodniej znajduje się jadalnia z zapleczem, składającym się z zespołu pomieszczeń przewidzianych do przygotowywania poszczególnych komponentów posiłków, kuchni, magazynów, chłodni oraz zaplecza socjalnego dla pracowników kuchni. Jadalnia przewidziana jest do jednoczesnego przebywania 402 osób. Od strony wschodniej zlokalizowane zostały szatnie podstawowe oraz przepustowe damskie i męskie wraz z umywalniami. Przy wejściu głównym zlokalizowana została przychodnia przyzakładowa z niezależnym wejściem z zewnątrz, poczekalnią, pokojami badań. W osiach 7B'-7G' zlokalizowane zostały pomieszczenia techniczne, pomieszczenia IT, rozdzielnie i trafostacja.

W zachodniej części biurowca zlokalizowane zostały pomieszczenia biurowe z salkami spotkań, salami konferencyjnymi i szkoleniowymi. W zachodnim narożniku znajduje się niezależna strefa szkoleniowa z wejściem z zewnątrz oraz biurami i niezbędnym zapleczem socjalnym. Na hali i w obiektach towarzyszących przyszły najemca planuje zatrudnienie ok. 2 000 osób. Budynki C i B są przeznaczone dla kierowców obsługujących centrum logistyczne.

- **Budynek produkcyjno-biurowy wraz z instalacjami i komunikacją wewnętrzną przy ul. Kraszewskiego w Chojnowie**

W budynku produkcyjno-biurowym będzie się mieścił zakład produkcji okien i drzwi. Obiekt składa się z dwóch części, tj. dwukondygnacyjnego budynku biurowego (z częścią socjalną dla pracowników) i jednokondygnacyjnej hali produkcyjnej. W części produkcyjnej przewiduje się produkcję stolarki okiennej i drzwiowej. W części biurowej przewiduje się zatrudnienie około 20-25 pracowników biurowych, w części produkcyjnej planuje się zatrudnienie 50 pracowników. Część biurowa składa się: (na parterze) wiatrołap, korytarz, klatka schodowa, kotłownia, pomieszczenie porządkowe, jadalnia, pomieszczenia biurowe, WC męskie, WC damskie przystosowane dla osób niepełnosprawnych, szatnia dla około 50 pracowników, węzeł sanitarny z WC i natryskami; (na piętrze) klatka schodowa, korytarz, WC męskie, WC damskie, pokoje biurowe, pomieszczenie socjalne (pokój śniadań). Jakość wykonanych prac budowlanych i wykończeniowych w w/w obiekcie wysoka.

Mając na uwadze wydane opinie i prowadzone działania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w roku 2019 należy stwierdzić, że stan sanitarny powiatu legnickiego uległ poprawie i z roku na rok jest coraz lepszy.

## **8. Działalność w zakresie promocji zdrowia**

Realizowano i koordynowano następujące programy promocji zdrowia i interwencje nieprogramowe:

### **8.1. Działania z zakresu promocji zdrowia**

**8.1.1. Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV** - przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla uczniów szkół podstawowych (Szkoła Podstawia nr 4, ZSI) – **139** uczniów oraz szkół ponadpodstawowych – uczniów (I Liceum Ogólnokształcące, V Liceum Ogólnokształcące, Zespół Szkół Samochodowych, Z. Sz. Ekonomicznych, Z. Sz. Elektryczno – Mechanicznych) – **571** uczestników. Współorganizowano Rejonową Olimpiadę Wiedzy o Uzależnieniach i Chorobie AIDS – przygotowano arkusze pytań i uczestniczono w obradach jury – **36** uczestników.



Propagowano wykonywanie badań w kierunku HIV i informowano o działalności Punktu Konsultacyjno – Diagnostycznego na terenie Legnicy. Łącznie w programie uczestniczyło **746** odbiorców.

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

**8.1.2. Trzymaj formę** - program edukacyjny dla starszych klas szkół podstawowych dotyczący promowania zasad zbilansowanej diety i aktywności fizycznej.

Ogółem liczba osób uczestniczących w programie w roku szkolnym 2018/2019 – **1.634** uczniów. Pracownicy przeprowadzili działania edukacyjne w 14 placówkach oświatowych w formie zajęć edukacyjnych. Przeprowadzono dystrybucję materiałów połączoną z instruktażem, dziewięć wizytacji programu oraz przeprowadzono dwadzieścia cztery prelekcje dla 1340 uczniów o tematyce racjonalnego żywienia. Uczestniczono w Szkolnych Dniach Profilaktyki oraz dwóch festynach rodzinnych. Przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla studentów PWSZ w Legnicy na kierunku dietetyka Uczestniczono w festynach. Opracowano sześć prezentacji multimedialnych.

Partnerzy: Legnicka Spółdzielnia Mieszkaniowa i Spółdzielczy Dom Kultury „Kopernik”, Urząd Miasta Legnica.

**8.1.3. Bieg po zdrowie** - program edukacyjny dla uczniów klas czwartych szkół podstawowych. Program na rzecz ograniczania palenia tytoniu oraz ograniczania ekspozycji na dym tytoniowy. W programie uczestniczyło **327** uczniów z czterech szkół podstawowych (osiem oddziałów) oraz około **134** rodziców. Zasięg **327**. Przeprowadzono dystrybucję materiałów połączoną z instruktażem, cztery wizytacje programu oraz trzy zajęcia edukacyjne dla uczniów uczestniczących w programie.

**8.1.4. Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych** - program kierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych. Na terenie Legnicy w programie uczestniczyło **9** szkół ponadpodstawowych – zasięg **943** uczniów. Przeprowadzono 3 wizytacje programu. Dystrybuowano materiały i przeprowadzono prelekcje w placówkach z wykorzystaniem narko i alkogogli. Rozpropagowano konkurs „Szkola wolna od Uzywek”.

**8.1.5. Wybierz Życie – Pierwszy Krok** - Celem podejmowanych działań jest zmniejszenie występowania i umieralności na raka szyjki macicy i zakażeń HPV oraz zwiększenie poziomu wiedzy na temat raka szyjki macicy i roli wirusa HPV w jego powstaniu. Program jest kierowany do szkół ponadpodstawowych. W programie uczestniczyły **4** szkoły średnie – zasięg – **364** uczniów. Przeprowadzono instruktaże i dystrybucję materiałów. W placówkach prowadzono **2** wizytacje programu.

**8.1.6. 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 pożywcze lub sprawdzenia czystości rąk pod lampą UV z ciemnią. W programie uczestniczyło **6** placówek w terenu powiatu legnickiego – zasięg – **480** uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne). Łącznie zasięg – **1797**.

**8.1.7. 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 - sieciorholizm”. W programie uczestniczyły 3 placówki edukacyjne z terenu powiatu – 408 uczniów. Łącznie zasięg– 1069.

**8.1.8. Promocja Zdrowia Psychicznego – Depresja** - Celem podejmowanych działań jest zwiększenie świadomości na temat depresji, czym jest i 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 uczestniczyła 1 placówka z terenu powiatu – zasięg – 95 uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne). Łącznie zasięg– 1137.

## **8.2. Interwencje nieprogramowe**

**8.2.1. Światowy Dzień Zdrowia** - Zorganizowano 2 narady. Uczestniczono w podsumowaniu konkursu plastycznego organizowanego przez Towarzystwo Przyjaciół Dzieci „Żyjmy zdrowo i bezpiecznie” – przygotowano punkt informacyjny – 130 dzieci. Współorganizowano Regionalny Konkurs „Żyjmy zdrowo i bezpiecznie” dla 450 uczniów i nauczycieli. Zasięg - 591 uczestników.

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

### **8.2.2. Światowy Dzień bez Tytoniu**

Zorganizowano punkt informacyjny dla pracowników zakładu LEAR, wykonywano badania z wykorzystaniem miernika tlenku węgla w wydychanym powietrzu – 50 pracowników. Zasięg ogółem 210 uczestników.

Partnerzy: Zespół Szkół Integracyjnych, LEAR.

### **8.2.3. Światowy Dzień Rzucania Palenia**

Zorganizowano jedną naradę z partnerami. Współorganizowano Rejonową Olimpiadę Wiedzy o Uzależnieniach i Chorobie AIDS – przygotowano arkusze pytań i uczestniczono w obradach jury – 36 uczestników. Przygotowano dwa punkty informacyjne dla pracowników hipermarketu B1 w Legnicy oraz Zespole Szkół Ekonomicznych – problematyka biernego palenia i badania miernikiem tlenku węgla w wydychanym powietrzu – zasięg 65 osób. Przeprowadzono dwa wykłady z wykorzystaniem prezentacji, wykonywano badania z wykorzystaniem miernika tlenku węgla w wydychanym powietrzu.

Przeprowadzono zajęcia edukacyjne dotyczące szkodliwości palenia dla 225 uczniów.

Dystrybuowano materiały edukacyjne.

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

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

W celu zwiększenia wiedzy na temat środków zastępczych tzw. dopalaczy w 5 placówkach edukacyjnych na terenie powiatu – szkoły podstawowe, gimnazja oraz szkoły ponadgimnazjalne przeprowadzono łącznie 12 interwencji: szkolenia, zajęcia edukacyjne, pogadanki i prelekcje dla 144 uczniów i rodziców z zakresu narkomanii i dopalaczy. Zorganizowano jeden konkurs wiedzy o uzależnieniach dla uczniów – 36 uczestników.. Zasięg działania – 1774 osób.



**8.2.5. Światowy Dzień AIDS** - W ramach obchodów Światowego Dnia AIDS zorganizowano jeden konkurs wiedzy – **24** uczestników. Propagowano badania w kierunku HIV. Zasięg ogółem **220** uczestników.

**8.2.6. Profilaktyka Narkomanii** - W celu zwiększenia wiedzy na temat środków zmieniających świadomość (narkotyki) w **1** placówce edukacyjnej przeprowadzono zajęcia edukacyjne, pogadanki i prelekcje dla **10** uczniów na temat środków psychoaktywnych, mechanizmów uzależnień, mitologii uzależnień. Zorganizowano jeden konkurs wiedzy o uzależnieniach dla uczniów – **36** uczestników.

**8.2.7. Zapobieganie negatywnemu wpływu czynników fizycznych na zdrowie ludzi – Niebezpieczne decybele** - w celu zwiększenia wiedzy o szkodliwym wpływie hałasu na zdrowie i samopoczucie przeprowadzono w **1** placówce interwencję (zajęcia edukacyjne) dla **200** uczestników.

Partnerzy: placówki edukacyjne.

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

Partnerzy: parafie rzymsko – katolickie.

**8.2.9. Profilaktyka nikotynizmu** - w celu zwiększenia wiedzy o szkodliwym wpływie tytoniu na zdrowie i samopoczucie przeprowadzono w **3** podmiotach cztery interwencje (zajęcia i wykłady) dla **370** uczestników.

## 9. Podsumowanie

**9.1.** Prowadzony przez PPIS w Legnicy nadzór zapewnia zachowanie właściwego poziomu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu.

**9.2.** Sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych na terenie powiatu legnickiego należy uznać za dobrą. Obserwowany w roku 2019 poziom zachorowań na niektóre choroby zakaźne, analogicznie jak w latach ubiegłych, miał charakter sezonowy lub był kontynuacją zmian wieloletnich obserwowanych wcześniej. Pojedyncze zachorowania na choroby zakaźne zagrażające życiu nie miały wpływu na bezpieczeństwo zdrowotne ogółu mieszkańców naszego powiatu.

**9.3.** Analiza wyników prowadzonego nadzoru pozwala zauważyć poprawę stanu sanitarnego nadzorowanych obiektów użyteczności publicznej. Nadal jednak ujawniane są przypadki zaniedbań w tym obszarze.

**9.4.** Woda dostarczana mieszkańcom powiatu legnickiego przez przedsiębiorstwa wodociągowe, w większości przypadków, spełniała wymagania jakościowe 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 przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne, pozwala w porę uchwycić przypadki zanieczyszczenia wody. W takich sytuacjach przedsiębiorstwa wodociągowe zostały zobowiązane do podejmowania działań naprawczych zmierzających do poprawy jakości wody.

**9.5.** Mając na uwadze względy zapewnienia bezpiecznego wypoczynku mieszkańcom powiatu legnickiego, zasadne jest, żeby w przyszłych sezonach kąpielowych organizowane były kąpieliska odpowiadające wymaganiom określonym w ustawie



z dnia 20 lipca 2017 r. Prawo wodne (Dz. U. z 2020 r. poz. 310), zamiast miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli. Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli mogą być organizowane jedynie w przypadku, gdy nie jest uzasadnione utworzenie kąpieliska i na okres nie dłuższy niż 30 dni w roku kalendarzowym.

- 9.6. Stan sanitarno-techniczny większości zakładów nauczania i wychowania był dobry.
- 9.7. W 3 szkołach odnotowano poprawę stanu sanitarno-technicznego, związaną z realizacją zaleceń zawartych w prowadzonym postępowaniu administracyjnym oraz wystąpieniach pokontrolnych (decyzje i wystąpienia pokontrolne z 2018 r.).
- 9.8. W części szkół i innych obiektów, w okresie wakacji letnich, przeprowadzono prace remontowe i naprawcze, co wpłynęło na poprawę stanu sanitarno-technicznego oraz poprawiło estetykę zakładów nauczania i wychowania.
- 9.9. Stwierdzono zadowalający odsetek zakładów z wdrożonym systemem HACCP.
- 9.10. W roku sprawozdawczym nie odnotowano zatruc pokarmowych.
- 9.11. Odnotowano mniejszą liczbę próbek zdyskwalifikowanych ze względu na znakowanie.
- 9.12. Nieznacznie wzrosła liczba pracowników zatrudnionych w warunkach przekroczenia natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia.
- 9.13. W 2019 r. wzrosła liczba stwierdzonych chorób zawodowych, w porównaniu do roku 2018. Wydano 3 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej (1 decyzję w 2018 r.).

Na rok 2020 PPIS w Legnicy zaplanował kolejne działania na rzecz poprawy stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu legnickiego:

#### **W zakresie epidemiologii**

Z dniem 1 stycznia 2020 r. został uruchomiony w rutynowym nadzorze nad chorobami zakaźnymi elektroniczny Ogólnopolski System Nadzoru Epidemiologicznego EpiBaza-Nadzór. System ten stanowi kolejny etap działań mających na celu przejście z prowadzenia nadzoru nad chorobami zakaźnymi oraz szczepieniami ochronnymi w wersji papierowej na wersję w pełni elektroniczną. Pozwala on na gromadzenie danych w ramach nadzoru prowadzonego przez Państwową Inspekcję Sanitarną w zakresie dostosowanym do aktualnych krajowych potrzeb i rozwiązań prawnych oraz wymogów Unii Europejskiej, umożliwiając poprawę jakości nadzoru i automatyzację procesów na wielu poziomach oraz maksymalnie ograniczając wielokrotne wpisywanie tych samych danych.

W ramach epidemiologicznego i wirusologicznego nadzoru nad grypą SENTINEL zbierane są informacje na temat ilości zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę, natomiast wymazy od pacjentów z podejrzeniem grypy z placówek biorących udział w programie przesyłane są do pracowni wirusologicznej Laboratorium WSSE we Wrocławiu.

Ze względu na utrzymującą się dużą liczbę pogryzień ludzi przez zwierzęta dzikie i domowe, doskonalony jest system zgłaszania tych przypadków przez lekarzy oraz rozwijana jest współpraca z Powiatową Inspekcją Weterynaryjną w zakresie zapobiegania wściekliznie.

Na bieżąco prowadzone są działania zapobiegawcze i przeciwepidemiczne w ogniskach chorób zakaźnych, poprzez wnikliwe przeprowadzanie wywiadów epidemiologicznych oraz pobieranie wymazów w kierunku chorobotwórczych pałeczek jelitowych od osób chorych, podejrzanych o zakażenie i zdrowych.

W roku 2020 kontynuowane będą działania, mające na celu zwiększenie skuteczności egzekwowania obowiązku szczepień ochronnych.



### **W zakresie higieny komunalnej**

W celu zapewnienia bezpieczeństwa sanitarnego w zakresie higieny komunalnej, na terenie powiatu legnickiego kontynuowany będzie nadzór sanitarny nad takimi obiektami, jak: podmioty lecznicze; zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej, obiekty świadczące usługi hotelarskie; jednostki organizacyjne pomocy społecznej, dworzec i przystanki PKP, tereny rekreacyjne, pływalnie czy miejsca wykorzystywane do kąpieli.

Ponadto prowadzony będzie monitoring jakości wody oraz sprawowany nadzór nad przedsiębiorstwami wodociągowymi.

### **W zakresie higieny dzieci i młodzieży**

Planowany jest nadzór sanitarny nad placówkami nauczania i wychowania w zakresie: higieny pomieszczeń i wymagań w stosunku do używanego sprzętu, higieny procesu nauczania i wychowania, warunków pobytu dzieci i młodzieży, stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin w pracowniach chemicznych oraz prowadzenia nadzoru nad placówkami letniego wypoczynku dzieci i młodzieży.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa sanitarnego w zakresie higieny dzieci i młodzieży prowadzony będzie nadzór sanitarny nad takimi obiektami, jak: żłobki, przedszkola, szkoły, warsztaty szkolne oraz domem dziecka i placówką pracy pozaszkolnej.

Przeprowadzane kontrole obejmą również realizację takich zagadnień, jak: przygotowanie szkół do nowego roku szkolnego 2020/2021, posiadanie certyfikatów na sprzęt meblowy i sprzęt sportowy przez szkoły i przedszkola, warunków do utrzymania higieny osobistej dzieci i młodzieży oraz oceny tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych.

### **W zakresie higieny żywności, żywienia i produktów kosmetycznych**

W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia realizowane będą cele statutowe, działania w zakresie funkcjonowania systemu RASFF oraz zamierzenia:

- pobieranie prób, badanie żywności w kierunku mikrobiologicznym, chemicznym (substancje dodatkowe, pestycydy, WWA, azotany, metale i inne zanieczyszczenia);
- nadzór nad suplementami diety, środkami spożywczymi wzbogaconymi oraz środkami specjalnego przeznaczenia żywieniowego, w tym oferowanymi w sprzedaży internetowej;
- nadzór nad zakładami żywnościowo-żywieniowymi, w tym ocena wdrażania systemu HACCP;
- ocena stosowania Dobrych Praktyk Higienicznych na etapie produkcji pierwotnej;
- nadzór nad sposobem żywienia prowadzonym w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego;
- nadzór nad materiałami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością;
- nadzór nad wprowadzaniem do obrotu produktów kosmetycznych,
- kontynuowanie współpracy z Inspekcją Weterynaryjną.

### **W zakresie higieny pracy**

W roku 2020 zaplanowano szereg działań, mających na celu zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy, w tym m.in.:

- realizację projektów sieci CLEEN,
- działania kontrolne wynikające z inicjatyw Forum wymiany informacji o egzekwowaniu przepisów, działającego przy Europejskiej Agencji Chemikaliów,
- działania w zakresie oceny funkcjonowania rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 REACH i egzekwowania przepisów rozporządzenia (WE) nr 1272/2008 CLP,
- ocenę warunków pracy i ocenę narażenia zawodowego pracowników narażonych na substancje rakotwórcze zawarte w lekach cytostatycznych – kontynuacja tematu,



- ocenę przygotowania pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas prac usuwania bądź zabezpieczania wyrobów zawierających azbest, w ramach realizacji rządowego „Programu oczyszczania kraju z azbestu na lata 2009-2032”,
- działania w zakresie zmniejszenia zagrożeń zdrowia publicznego w obszarze środków zastępczych,
- sporządzenie informacji w zakresie legalnego handlu prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3 zgodnie z formularzami INCB.

#### **W zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia**

Na rok 2020 PPIS w Legnicy zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia zaplanował kolejne działania na rzecz poprawy stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu legnickiego:

- 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.

Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w roku 2020 koordynować będzie dotychczasowe interwencje programowe i nieprogramowe dotyczące chorób zakaźnych i niezakaźnych.

PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
w Legnicy

*Jack Wiatra*