

**PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
W LEGNICY**



**OCENA STANU SANITARNEGO  
MIASTA LEGNICY  
ZA ROK 2019**

Legnica, luty 2020 rok

**SPIS TREŚCI**

<b>L.p.</b>	<b>Zakres działań</b>	<b>Strona</b>
1.	Wprowadzenie	3
2.	Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych	4
3.	Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia oraz stan sanitarno-porządkowy miasta i wybranych obiektów użyteczności publicznej	10
4.	Stan sanitarny zakładów nauczania i wychowania	22
5.	Stan sanitarny zakładów produkujących i wprowadzających do obrotu żywność, oraz zakładów żywienia zbiorowego	26
6.	Zagrożenie środowiska pracy z uwzględnieniem chorób zawodowych	44
7.	Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	52
8.	Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia	57
9.	Podsumowanie	61

## 1. Wprowadzenie

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

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

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

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

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

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

## 2. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie miasta Legnicy od wielu lat jest stabilna i nie budzi niepokoju. Zarejestrowane w roku 2019 zachorowania na niektóre choroby zakaźne, analogicznie jak w latach ubiegłych, miały charakter sezonowy lub były kontynuacją trendów wieloletnich obserwowanych wcześniej. Pojedyncze zachorowania na choroby zakaźne zagrażające życiu nie były niebezpieczne dla ogółu mieszkańców naszego miasta.

Dane epidemiologiczne dotyczące występowania wybranych chorób zakaźnych przedstawiono w formie tabelarycznej na podstawie obowiązkowych zgłoszeń zachorowań na choroby zakaźne i zatruc, przesyłanych do PSSE przez lekarzy.

Lp	Jednostka chorobowa		Kod wg ICD-10	2019		2018	
				liczba zachorowań	zapadalność na 100 tys. mieszkańców	liczba zachorowań	zapadalność na 100 tys. mieszkańców
1.	Salmonelozy	zatrucia pokarmowe	A02.0	8	8,0	13	13,0
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	ogółem		50	50,3	24	24,0
		w tym dzieci do lat 2	A04	4	0,4	7	0,7
3.	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe u dzieci do lat 2	inne określone i nie określone	A05	0	-	0	-
4.	Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe	ogółem		87	87,4	54	54,0
		w tym dzieci do lat 2	A08	47	4,7	38	3,8
5.	Biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu u dzieci do lat 2	ogółem	A09	31	31,2	58	58,0
		w tym dzieci do lat 2	A09	4	0,4	15	1,5
6.	Płonica (szkarlatyna)		A38	21	21,1	40	40,0
7.	Choroba meningokokowa	ogółem	A39	2	2,0	0	-
8.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień		Z20.3/ Z24.2	2	2,0	8	8,0
9.	Ospa wietrzna		B01	221	222,1	194	193,8
10.	Różyczka		B06	0	0	0	-
11.	Wirusowe zapalenie wątroby	typu B	B16, B18.0-1	11	11,1	9	9,0
		typu C	B17.1B 18.2	27	27,1	22	22,0
12.	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)		B26	3	3,0	4	4,0
13.	Grypa	ogółem	J10-J11	6973	7009,0	3285	3302,0
		w tym dzieci (0-14)		3619	363,8	1101	110,0

## 2.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

### Biegunki u dzieci do lat 2

Biegunki u dzieci do lat 2 zgłaszane są jako bakteryjne lub wirusowe zakażenia jelitowe (A04 i A08) oraz biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu (A09). Ich ilość w roku 2019 zmniejszyła się w porównaniu do roku 2018 o 5 przypadków.

W roku 2019, podobnie jak w latach poprzednich, w materiale pobranym od dzieci z bakteryjnym zakażeniem jelitowym najczęściej hodowano mieszaną florę chorobotwórczą oraz grzyby. Ilość tych zakażeń w roku sprawozdawczym była o 3 przypadki mniejsza niż w roku 2018, jest to ciągle liczba niewielka, nie wzbudzająca niepokoju.

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

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

Dzieci do lat 2 z biegunką hospitalizowane są zwykle na oddziałach dziecięcych Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy, Szpitala Specjalistycznego w Wałbrzychu oraz Szpitala ZOZ w Lubinie. W roku sprawozdawczym hospitalizowano 49 dzieci, co stanowiło 89,1 % zachorowań.

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

### Zatrucia pokarmowe

W 2019 roku zarejestrowano ogółem 8 przypadków bakteryjnych zatruc pokarmowych, wywołanych pałeczkami salmonelli. Ogólna zapadalność z powodu bakteryjnych zatruc pokarmowych wyniosła 8,0/100 tys. mieszkańców i była niższa o 5 przypadków w porównaniu do roku ubiegłego.

Zakażenia spowodowane pałeczkami *Salmonella* wystąpiły u dzieci do lat 12 oraz dwóch osób dorosłych w wieku 32 i 37 lat. Niepokojący jest fakt, że aż 5 przypadków zachorowań dotyczyło dzieci najmłodszych do lat 3. Hospitalizowano 5 osób, tj. 62,5 % chorych. U czterech osób zakażonych wyhodowano pałeczki *Salmonella Enteritidis*, u dwóch *Salmonella Typhimurium*, u pozostałych dwóch szczep z grupy 010. Zakażenia salmonellą rejestrowano przez cały rok od marca do listopada.

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

## 2.2. Wirusowe zapalenia wątroby

Na terenie Legnicy w roku 2019 zarejestrowano ogółem 38 zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B i C, o 7 przypadków więcej niż w roku 2018. Współczynnik zapadalności wyniósł 38,2/100 tys. mieszkańców.

Liczba zachorowań na wzv typu B była nieznacznie większa niż w roku ubiegłym. Zachorowania dotyczyły trzech młodych kobiet w wieku 28-30 lat, zaszczepionych przeciwko tej chorobie, badanych w ciąży oraz 8 osób w wieku 38-55 lat. Wszystkie przypadki zgłoszono jako wzv typu B przewlekłe.

Liczba zgłoszonych zachorowań na wzv typu C była o 5 większa niż w roku 2018, współczynnik zapadalności wyniósł 27,1/100 tys. mieszkańców. Najwięcej zachorowań – 25 przypadków, zarejestrowano wśród osób w wieku 41 - 69 lata, jeden chory był w wieku powyżej 70 lat. Najmłodszą osobą, u której wykryto zakażenie, była 31-letnia kobieta. Chorzy mieli małe i duże zabiegi chirurgiczne, zabiegi endoskopowe, transfuzje krwi przed rokiem 1993, badania laboratoryjne, leczenie stomatologiczne, a także zabiegi kosmetyczne, kolczykowanie i tatuaż.

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

Z analizy wywiadów epidemiologicznych wynika, że wszystkie osoby z wirusowym zapaleniem wątroby typu B i C były diagnozowane i leczone z naruszeniem ciągłości tkanek w szpitalach, przychodniach lub prywatnych gabinetach lekarskich, zwłaszcza stomatologicznych. Ponadto dwie osoby były uzależnione od alkoholu, dwie były biorcami tkanek lub narządów, trzy osoby miały w najbliższej rodzinie osobę zakażoną, trzech chorych miało za sobą pobyt w zakładzie karnym, siedem osób w przeszłości pracowało w służbie zdrowia jako salowe, pielęgniarki i pomoce stomatologiczne.

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

## 2.3. Zachorowania na choroby zakaźne wieku dziecięcego

W roku sprawozdawczym liczba zachorowań na płonicę zmniejszyła się dwukrotnie w porównaniu do roku 2018, zapadalność wyniosła 21,1/100 tysięcy mieszkańców. Najwięcej zachorowań zanotowano w okresie zimy i wczesnej wiosny: styczniu, lutym, marcu oraz listopadzie i grudniu. Zachorowania dotyczyły prawie wyłącznie dzieci i młodzieży do lat 14, najwięcej wystąpiło w grupie wiekowej 3-6 lat. Z osób dorosłych zachorowała jedna kobieta w wieku 27 lat. W roku sprawozdawczym żadna osoba nie była hospitalizowana z powodu zachorowania na płonicę.

Wzrost zachorowań odnotowano w przypadku ospy wietrznej. Współczynnik zapadalności wyniósł 222,1/100 tys. w porównaniu do 193,8/100 tys. mieszkańców w roku 2018. Najmniej zachorowań zarejestrowano od maja do października, natomiast najwięcej zimą i wczesną wiosną od listopada do marca. Wśród dzieci i młodzieży do lat 19 zarejestrowano 202 osoby chore, co stanowi 91,4 % zachorowań. Pozostałe przypadki wystąpiły w grupie wiekowej 20-44 lata, zachorowały też dwie osoby w wieku 56 i 58 lat. Z powodu ospy wietrznej nie hospitalizowano żadnej z osób chorych.

Spośród chorób wieku dziecięcego, którym zapobiega się poprzez obowiązkowe szczepienia ochronne, zanotowano 3 przypadki zachorowań na świnkę. Dotyczyły one dzieci w wieku 5, 8 i 13 lat. W przypadku jednego dziecka brak jest danych o szczepieniu przeciwko tej chorobie, natomiast dwoje pozostałych otrzymało dwie dawki szczepionki. Z powodu świnki żadna osoba nie była hospitalizowana. Żadne z zachorowań nie zostało potwierdzone laboratoryjnie.

## 2.4. Zachorowania na grypę sezonową

W roku sprawozdawczym liczba zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę i choroby grypopodobne zwiększyła się ponad dwukrotnie w stosunku do roku 2018. Zapadalność wzrosła z 3302,0/100 tys. mieszkańców do 7009,0/100 tys. mieszkańców. Szczyt zachorowań odnotowano w miesiącach zimowych: lutym i marcu. Dzieci do lat 14 stanowiły 51,9 % chorych, natomiast wśród dzieci najmłodszych do lat 4 wystąpiło aż 2011 przypadków grypy i chorób grypopodobnych, czyli 28,8 % ogółu zachorowań.

W roku 2019 wśród zgłoszonych przypadków podejrzeń i zachorowań na grypę zarejestrowano 55 przypadków potwierdzonych, w tym 3 zachorowania na grypę wywołaną wirusem grypy typu AH1N1 oraz 52 zachorowania na grypę typu A. Hospitalizowano 23 dzieci, najmłodsze z nich miało 10 dni, najstarsze 14 lat. Wśród dorosłych do szpitala skierowano 26 osób w wieku od 26 lat do 91 lat. W wyniku powikłania po grypie w postaci zapalenia płuc zmarły dwie kobiety w wieku 58 i 59 lat. U dwóch 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 5360 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. Styczność i narażenie 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 nieznanego rodzaju zostało 108 osób, z czego 2 zaszczepiono przeciwko wściekliznie ze wskazań lekarskich. Osoby szczepione miały kontakt z psami, które zbiegły i nie można było przeprowadzić ich obserwacji.

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

## 2.6. Choroby zakaźne rzadko występujące

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

Inwazyjną chorobę pneumokokową zdiagnozowano w roku 2019 u 11 osób:

- zapalenie opon mózgowych stwierdzono u dwóch mężczyzn w wieku 53 i 63 lata. Chorzy trafili do Szpitalnego Oddziału Ratunkowego Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy z powodu zaburzeń świadomości, bólu głowy, wysokiej gorączki, następnie zostali przewiezieni na Oddział Zakaźny Szpitala Specjalistycznego w Wałbrzychu przy ul. Batorego 4. Przebieg zachorowania był bardzo ciężki, zakończony zgonem jednego z mężczyzn.

- posocznicę zdiagnozowano u dwóch mężczyzn w wieku 34 i 60 lat, obciążonych chorobami współistniejącymi albo nikotynizmem i uzależnieniem od alkoholu. Zachorowały także trzy kobiety od 57 do 90 lat oraz 17-letni chłopiec z Ukrainy, który zakaził się w miejscu zamieszkania i już z objawami choroby przyjechał do ojca pracującego w Legnicy. Chorzy byli hospitalizowani na Oddziale Anestezjologii i Intensywnej Terapii oraz Oddziale Chorób Wewnętrznych Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy. Przebieg zachorowań był bardzo ciężki, u 34-letniego pacjenta zakończony zgonem.
- zapalenie płuc wywołane przez *Streptococcus pneumoniae* stwierdzono u 57-letniej kobiety, dwóch mężczyzn w wieku 62 i 77 lat oraz rocznego chłopczyka. Przebieg zachorowań był ciężki, ale zakończony wyzdrowieniem.

#### **Choroba meningokokowa – inwazyjna**

Posocznicę meningokokową stwierdzono u dwóch dziewczynek w wieku 8 miesięcy i 12 lat. Młodsze dziecko przyjęto do Pododdziału Intensywnej terapii Wcześnieiaków, Noworodków i Dzieci Szpitala w Legnicy ze zlewnymi wybroczynami, zaburzeniami oddychania oraz tkliwością całego ciała. Przebieg zachorowania był ciężki, ale zakończony wyzdrowieniem. Starsza dziewczynka zachorowała w trakcie pobytu na wakacjach we Wrocławiu i trafiła do Kliniki Pediatrii i Chorób Infekcyjnych Uniwersyteckiego Szpitala Klinicznego. Przebieg zachorowania był średni, zakończony wyzdrowieniem bez powikłań.

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

W roku 2019 zgłoszono do PSSE w Legnicy dwa przypadki inwazyjnej choroby wywołanej przez *Haemophilus influenzae*: posocznicę u 34-letniego mężczyzny zakażonego ponadto bakterią *Streptococcus pneumoniae* oraz zapalenie płuc u 59-letniej kobiety. Zachorowania miały bardzo ciężki przebieg, zakończony zgonem obojga pacjentów.

#### **Odra**

Zachorowanie wykryto u 29-letniej obywatelki Ukrainy, która już z początkowymi objawami choroby przyjechała do naszego miasta. Pacjentka z gorączką, wysypką, zapaleniem spojówek, kaszlem i katarą została ze Szpitalnego Oddziału Ratunkowego w Legnicy przewieziona na Oddział Chorób Zakaźnych w Bolesławcu. Chora nie była zaszczepiona przeciwko odrze. Zachorowanie nie zostało potwierdzone badaniem laboratoryjnym, zakończyło się wyzdrowieniem.

#### **Tularemia**

W roku sprawozdawczym zgłoszono do PSSE w Legnicy dwa przypadki zachorowania na tularemie. Obaj chorzy to mężczyźni w wieku 43 i 57 lat, u których prawdopodobnie po ugryzieniu przez owada wystąpiły objawy grypowe, a potem grudka z zaczerwienieniem lub wyciekami ropnym w miejscu ugryzienia. We krwi pacjentów wykryto przeciwciała *Francisella tularensis*. Zachorowania zakończyły się wyzdrowieniem.

#### **Malaria**

Malarię zdiagnozowano u 35-letniego mężczyzny narodowości gwinejskiej, od 6 lat mieszkającego na stałe w Polsce. Chory wrócił z Gwinei i zgłosił się do Szpitalnego Oddziału Ratunkowego w Legnicy z wysoką gorączką, dreszczami, bólem głowy i mięśni. Będąc w swoim rodzinnym kraju nie stosował chemioprophylaktyki przeciwmalarycznej. Leczony w Klinice Chorób Tropikalnych i Pasożytniczych w Poznaniu. Zachorowanie potwierdzone badaniem parazytologicznym w kierunku *Plasmodium falciparum*.

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

W roku 2019 na terenie Legnicy zarejestrowano ogółem 24 przypadki zachorowań na boreliozę. Hospitalizowano z powodu tej choroby 11-letniego chłopca w celu wykonania diagnostyki w kierunku neuroboreliozy – uzyskano wynik negatywny.



Najwięcej chorych – 16 osób – miało powyżej 40 lat, 7 osób było w przedziale wiekowym 23-36 lat, jeden chłopiec miał 11 lat.

Wśród osób, które zachorowały, 22 miały rumień wędrujący, a pozostałe dwie – zapalenie, bóle i obrzęki stawów, zaburzenia rytmu serca, zaburzenia widzenia, objawy grypowe. 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.

### **Salmonelozy – zakażenia pozajelitowe**

W roku sprawozdawczym zarejestrowano jeden przypadek salmonellozy pozajelitowej u 65-letniego mężczyzny. Chory z chorobą nowotworową, z silnymi dolegliwościami bólowymi kości, gorączką, w stanie ciężkim trafił na Oddział Wewnętrzny, a następnie Neurologiczny Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy. Salmonellę Enteritidis wyhodowano w posiewach krwi pacjenta. Przebieg zachorowania ciężki, zakończony zgonem.

### **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. Patogen ten wywołuje bardzo poważne i często zagrażające życiu zapalenia opon mózgowych i posocznice. Inwazyjna choroba pneumokokowa prawie nigdy nie kończy się wyzdrowieniem bez powikłań, a te to przeważnie amputacje kończyn lub ich fragmentów zaatakowanych martwicą. Przez wiele lat wakcynolodzy zabiegali o to, żeby szczepienia takie weszły do Programu Szczepień Obowiązkowych, niestety wiele osób nie chce z nich skorzystać dla swoich dzieci.

W roku sprawozdawczym wystawiono **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, np. zmiana miejsca zamieszkania, zajście w ciążę, osadzenie w zakładzie poprawczym lub karnym itp.

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

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

Miasto Legnica zaopatrywane jest w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi z wodociągu sieciowego Legnickiego Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji S.A. w Legnicy, które produkuje 18.706 m<sup>3</sup> wody na dobę. Poza Legnicą, odbiorcami wody z LPWiK S.A. są również gminy: Kunice, Miłkowice, Krotoszyce i Legnickie Pole.

Wodociąg Legnickiego Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji S.A. w Legnicy zasilany był z ujęcia powierzchniowego na rzece Kaczawie. Wyniki badań jakości wody ujmowanej z rzeki, przeprowadzone w 2019 r. wskazywały, że jej jakość, z uwagi na zanieczyszczenie mikrobiologiczne (bakterie grupy coli, enterokoki i Escherichia coli), odpowiadała kategorii A3, zdefiniowanej w rozporządzeniu Ministra Środowiska z dnia 27 listopada 2002 r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać wody powierzchniowe wykorzystywane do zaopatrzenia ludności w wodę przeznaczoną do spożycia (Dz. U. Nr 204, poz. 1728), a od 14 września 2019 r. w rozporządzeniu Ministra Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej z dnia 29 sierpnia 2019 r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać wody powierzchniowe wykorzystywane do zaopatrzenia ludności w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2019 r. poz. 1747). W jednej próbkce wody ujmowanej z Kaczawy stwierdzono obecność bakterii Salmonella. Do kategorii A3 zaliczyć należy wodę z ujęcia na Kaczawie również z uwagi na stężenia parametrów fizykochemicznych, jak: mangan, fenole, ogólny węgiel organiczny i zawiesiny. Ponadto w dwóch próbkach stwierdzono wartości parametrów wykraczające poza grupę A3:

- w próbce pobranej w dniu 17.01.2019 r. - zawiesiny ogólne – 40 mg/l (wartość dopuszczalna dla kategorii A3: 35 mg/l),
- w próbce pobranej w dniu 13.05.2019 r. – chemiczne zapotrzebowanie tlenu (ChZT) - 49,9 mg/l (wartość dopuszczalna dla kategorii A3: 30 mg/l) i biochemiczne zapotrzebowanie tlenu (BZT<sub>5</sub>) – 9,2 mg/l (wartość dopuszczalna dla kategorii A3: < 7 mg/l).

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

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

#### **3.2. Jakość wody**

W 2019 r., w ramach nadzoru sanitarnego nad jakością wody, prowadzonego przez PPIS w Legnicy oraz w ramach kontroli wewnętrznej realizowanej przez LPWiK S.A., zbadano 76 próbek wody z sieci wodociągowej na terenie Legnicy.

W trzech próbkach stwierdzono przekroczenia dopuszczalnych wartości badanych parametrów wody – wszystkie pobrane były w punkcie poboru hydrofornia przy ul. Działkowej w Legnicy:

- w próbce pobranej w dniu 14.05.2019 r. – żelazo: 321 µg/l (wartość dopuszczalna: 200 µg/l), mętność: 1,90 NTU (wartość zalecana: do 1,0 NTU),

- w próbce pobranej w dniu 18.07.2019 r. – żelazo: 338 µg/l (wartość dopuszczalna: 200 µg/l), mętność: 1,66 NTU (wartość zalecana: do 1,0 NTU),
- w próbce pobranej w dniu 22.11.2019 r. – mętność: 1,9 NTU (wartość zalecana: do 1,0 NTU).

Przekroczenia te były krótkotrwałe, nie powtórzyły się w kolejnych pobranych próbkach i nie miały wpływu na ocenę jakości wody w wodociągu, która została oceniona jako przydatna do spożycia przez ludzi.

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

Stan sanitarno-porządkowy miasta nie odbiegał w zasadniczy sposób od stanu z roku poprzedniego i oceniany był jako dobry. W ciągu roku nie odnotowano awarii sieci kanalizacyjnych. Kosze na odpady, ustawione przy ciągach komunikacyjnych były systematycznie opróżniane. Tereny zielone były właściwie zagospodarowane i pielęgnowane. Ulice, place i inne tereny publiczne były na ogół sprzątane na bieżąco. Jednak należy zauważyć, że wielu właścicieli psów nie przestrzega obowiązku usuwania spowodowanych przez nie zanieczyszczeń z terenów użytku publicznego.

Do PSSE w Legnicy wpływały wnioski o podjęcie interwencji w sprawie złego stanu sanitarno-porządkowego budynków i lokali mieszkalnych czy uciążliwości związanych z obecnością zwierząt na posesjach, w związku z czym przeprowadzano kontrole i wydawano stosowne zalecenia.

Kontrole sanitarne terenów rekreacyjnych, przeprowadzone w 2019 r. nie wykazywały nieprawidłowości. Bieżący stan sanitarno-porządkowy i stan sanitarno-techniczny był zachowany. Tereny rekreacyjne były odpowiednio zagospodarowane. W znajdujących się na placach zabaw piaskownicach, przed sezonem wymieniano piasek. Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono widocznych zanieczyszczeń piasku. Część piaskownic, wraz z terenem przyległym, była ogrodzona. Urządzenia zabawowe, znajdujące się na placach zabaw poddawane były okresowej kontroli stanu technicznego. Wszelkie usterki wyposażenia placów zabaw czy ubytki w odeskowaniu piaskownic naprawiane były przez zarządców terenów na bieżąco. Nie stwierdzono przepełnionych pojemników na odpady komunalne oraz zaśmiecenia terenów rekreacyjnych.

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

- W Sali Zabaw Kinderplaneta Ferio przy ul. Chojnowskiej 41 w Legnicy, podczas kontroli przeprowadzonej w marcu 2019 r. stwierdzono:
  - wykładzina dywanowa w pomieszczeniu magazynu - miejscami poplamiona i przetarta, powierzchnia trudna do utrzymania w czystości,
  - na suficie w pomieszczeniu magazynu - ubytki w kasetonach, z których jeden był brudny, pokryty czarnym nalotem,
  - pęknięta umywalka w toalecie,
  - kratki wentylacyjne w obiekcie brudne - pokryte czarnym nalotem.Właściciel obiektu poinformował o usunięciu wszystkich uchybień, co potwierdziła kontrola sprawdzająca. W sprawie została wydana decyzja opłatowa.
- Kontrola jednego z obiektów sportowych - kortów tenisowych - wykazała:
  - drzwi w szatni męskiej oraz w toalecie męskiej ogólnodostępnej mają uszkodzoną powierzchnię (częściowo zdartą, z ubytkami),

- brudne ściany w korytarzu oraz w przedsionku toalet ogólnodostępnych,
- teren należący do kortów, za namiotami, był nieuporządkowany zarzucony odpadami i zbędnymi sprzętami,
- brak papieru toaletowego w pomieszczeniach WC,
- brudne spoiny płytek ceramicznych w węzłach sanitarnych szatni,
- zaleganie w pomieszczeniu biurowym oraz w szatni damskiej zbędnych rzeczy, nie stanowiących ich wyposażenia.

W związku z powyższym zostały wydane zalecenia usunięcia nieprawidłowości oraz decyzja opłatowa. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca potwierdziła usunięcie nieprawidłowości.

- Również kontrola przeprowadzona w toaletach ogólnodostępnych w Hipermarkecie „Bi1” w Legnicy przy ul. Fabrycznej 3 wykazała następujące nieprawidłowości:
  - częściowo zdarta powierzchnia umywalk w toaletach damskiej i męskiej,
  - uszkodzona powierzchnia zewnętrzna drzwi w kabinie dla najemców w toalecie damskiej,
  - zniszczony zlew w magazynie na środki czystości i dezynfekcyjne na piętrze,
  - częściowo zniszczona powierzchnia regałów w w/w magazynie na piętrze.

Wydano więc zalecenia usunięcia nieprawidłowości i decyzję opłatową.

- W 2019 r., w wyniku kontroli przeprowadzonych w ustępach publicznych, w trzech obiektach stwierdzono nieprawidłowości:
  - \* w ustępie publicznym przy Al. Orła Białego - Kozi Staw (szalet automatyczny):
    - powierzchnia podłogi zniszczona - w podłodze powstały wyżłobienia, które utrudniają jej właściwe mycie i dezynfekcję,
    - powłoka muszli klozetowej z ubytkami, co utrudnia właściwe jej mycie i dezynfekcję,
  - \* w ustępie publicznym przy ul. Piastowskiej/M.C. Skłodowskiej:
    - w pomieszczeniach ustępu stwierdzono ubytki płytek ściennych oraz złuszczającą się farbę na suficie,
  - \* w ustępie publicznym ul. Wrocławska/Plac Klasztorny:
    - w części damskiej na suficie znajduje się ciemny nalot, prawdopodobnie spowodowany wilgocią,
    - w części męskiej, w pomieszczeniu z pisuarami, na ścianie znajdują się zacieki i łuszcząca się farba,
    - płytki naścienne i podłogowe miejscami popękane,
    - metalowa obręcz, na której umieszczona jest umywalka w toalecie damskiej skorodowana,
    - szyba w okienku pomiędzy częścią męską a pomieszczeniem dla obsługi – rozbita,
    - brak podajnika na mydło - mydło w płynie znajduje się w butelce zastępczej po środku czystości,
    - podajnik na ręczniki papierowe w toalecie męskiej uszkodzony – ręcznik zawieszony na sznurku.

W związku z powyższym wydano decyzje zobowiązujące zarządzającego ustępami do usunięcia w/w uchybień w terminach do 31 grudnia 2019 r. (ustępy przy Al. Orła Białego - Kozi Staw i przy ul. Piastowskiej/M.C. Skłodowskiej) oraz do 30 kwietnia 2020 r. (ustęp publiczny ul. Wrocławska/Plac Klasztorny). Wydano również decyzje płatnicze.

Nadal prowadzone było postępowanie administracyjne, wszczęte w poprzednim roku, dotyczące toalet ogólnodostępnych na terenie Targowiska Miejskiego przy ul. Partyzantów w Legnicy, gdzie stwierdzono nieprawidłowości, takie jak: zniszczona glazura ścienna i podłogowa, uszkodzone oprawy punktów świetlnych, skorodowane i uszkodzone ościeżnice drzwi do kabin ustępowych, brak dopływu bieżącej wody do spłukiwania pisuarów w jednej

z toalet, brudne ściany w pomieszczeniu na sprzęt porządkowy, ponadto stwierdzono popękane, częściowo z ubytkami szyby w oknach oraz zacieki na suficie spowodowane uszkodzeniami dachu.

Natomiast na Hali Widowiskowo-Sportowej przy ul. Lotniczej w Legnicy, wykonano obowiązki ujęte w decyzji administracyjnej:

- doprowadzono do dobrego stanu sanitarno-technicznego ściany i sufit w szatni nr 4, w toalecie dla niepełnosprawnych, w magazynie sprzętu sportowego, w pomieszczeniu socjalno-szatniowym i pomieszczeniu masażu,
  - wymieniono na nową wykładzinę podłogową w magazynie sprzętu sportowego.
- Ponadto w obiekcie pomalowano ściany i sufity w pomieszczeniu sędziowskim i szkoleń; położono panele na podłogach w w/w pomieszczeniach i pomieszczeniu masażu oraz wymieniono na nową powierzchnię łóżka do masażu.

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

PPIS w Legnicy prowadzi także nadzór sanitarny nad jednostkami organizacyjnymi pomocy społecznej. W jednym z takich obiektów - Domu Pomocy Społecznej MARIA w Legnicy przy ul. Gliwickiej 6, kontrola przeprowadzona w III kwartale 2019 r wykazała szereg nieprawidłowości:

- Zniszczone, wyeksploatowane, z trwałymi plamami wykładziny dywanowe w sześciu pokojach.
- Ubytki płytek ściennych w łazienkach przy czterech pokojach.
- Ubytki farby w lamperii w dwóch pokojach.
- Uszkodzona, z ubytkami wykładzina podłogowa na korytarzu.
- Brak listew przyściennych w części korytarza przy świetlicy.
- Meble (krzesła, fotele) znajdujące się przy windzie - zniszczone, z ubytkami, o powierzchniach trudnych do utrzymania w czystości.
- Brak bieżącej wody przy zlewozmywaku w pomieszczeniu na niebezpieczne odpady medyczne.
- Nie zachowany rozdział dróg obiegu bielizny czystej i brudnej.

W związku z powyższym wydano decyzję opłatową i decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości.

### 3.3.1 Podmioty lecznicze

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

Jednak kontrole sanitarne przeprowadzone w trzech obiektach wykazały nieprawidłowości:

- W jednym z podmiotów leczniczych przy ul. Chojnowskiej 112, stwierdzono:
  - sufit i ściany w gabinecie zabiegowym brudne, popękane,
  - fotel znajdujący się na wyposażeniu gabinetu zabiegowego posiada powierzchnię trudną do mycia i dezynfekcji,
  - stolarka drzwiowa – zniszczona, z ubytkami farby.

W związku z powyższym wydano decyzję administracyjną nakazującą usunięcie nieprawidłowości oraz decyzję opłatową. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca stwierdziła wykonanie obowiązków ujętych w decyzji administracyjnej.

- Kontrola sanitarna przeprowadzona w III kwartale 2019 r. w Przychodni Ogólnolekarskiej

„VITA” przy ul. Reymonta 7, w Legnicy, wykazała nieprawidłowości:

- Okno w gabinecie okulistycznym, wychodzące do pomieszczenia, z oknami na zewnątrz, wyposażonego w lodówkę na żywność i szafkę z naczyniami kuchennymi, nie posiada skrzydeł okiennych.
- Pomieszczenie badań EKG, o powierzchni ok. 5 m<sup>2</sup> nie posiada okien, wentylacji ani umywalki z baterią z ciepłą i zimną wodą. Mała powierzchnia pomieszczenia uniemożliwia prawidłowe użytkowanie aparatury i sprzętu, stanowiącego jego wyposażenie.
- Pomieszczenie, w którym ustawiony jest sterylizator nie posiada umywalki z baterią z ciepłą i zimną wodą, wentylacji i okien wychodzących na zewnątrz. Nie jest zachowany jednokierunkowy ruch materiałów od punktu przyjęcia materiału skażonego do punktu wydania materiału sterylizowanego. Na powierzchni ścian pokrytej glazurą, stwierdzono ubytek płytek. Na przeciwległej ścianie, na wysokości ok. 2 m, znajduje się otwór okienny bez szyb, prowadzący do pomieszczenia porządkowego, z zamontowaną muszlą klozetową.
- W pomieszczeniu szatni dla personelu ściany są brudne i popękane.

W związku z powyższym zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Ponadto wydano doraźne zalecenia dotyczące uaktualnienia wszystkich obowiązujących procedur w placówce oraz wymiany pojemnika z sitem do dezynfekcji narzędzi. Po informacji od podmiotu o usunięciu nieprawidłowości i wykonaniu zaleceń została przeprowadzona kontrola sprawdzająca, która potwierdziła powyższe. Wydano więc decyzję umarzającą w całości postępowanie administracyjne w sprawie naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych oraz decyzję opłatową.

- Kontrola sanitarna przeprowadzona w Przychodni Miedziowego Centrum Zdrowia S.A. w Legnicy przy ul. Okrzei 14 A, wykazała nieprawidłowości sanitarno-techniczne w pomieszczeniach działu rehabilitacji, w związku z czym wydano decyzję administracyjną opłatową i decyzję nakazującą doprowadzenie do dobrego stanu sanitarno-technicznego ścian w kilku kabinach, w sali kinezyterapii oraz w szatniach dla pacjentów.

Natomiast w 2019 r. zaprzestała działalności Jednostka Zamiejscowa w Legnicy przy ul. Libana 7, NZOZ Ośrodka Medycyny Pracy w Lubinie. W związku z czym wydano decyzję stwierdzającą wygaśnięcie decyzji doprowadzenia do dobrego stanu sanitarno - technicznego łóżka rehabilitacyjnego w pomieszczeniu zabiegów fango w tym obiekcie.

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

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

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

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

Prowadzony w 2019 r. nadzór nad Szpitalem wykazywał, że stan sanitarny nie różnił się w zasadniczy sposób od stanu z poprzedniego roku. Wszystkie pomieszczenia szpitala były sprzątane i dezynfekowane na bieżąco. Zapewniono wystarczającą ilość środków

czystościowych i preparatów dezynfekcyjnych oraz sprzętu porządkowego. Postępowanie z tym sprzętem po użyciu oraz jego przechowywanie było prawidłowe. Nie stwierdzono również nieprawidłowości w zakresie postępowania z bielizną szpitalną. Świadczeniem usług kompleksowego utrzymania czystości i przeprowadzania dezynfekcji w obiektach szpitala i na terenie zewnętrznym oraz świadczeniem usług transportu wewnętrznego zajmowała się firma zewnętrzna, na podstawie zawartej umowy.

W Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym dokonano przebudowy i rozbudowy wraz ze zmianą sposobu użytkowania fragmentu budynków 1H i 1C, na kondygnacji niskiego parteru, w wyniku czego powstały pomieszczenia dla:

- Centralnej izby przyjęć planowych składającej się z poczekalni z wejściem z zewnątrz budynku, pomieszczenia rejestracji, statystyki i informacji, gabinetu lekarza internisty, gabinetu zabiegowego, izby krótkoterminowej izolacji pacjenta, przebieralni i łazienki dla pacjentów (dostosowanych dla osób niepełnosprawnych), pomieszczenia na wózki inwalidzkie, pokoju wypoczynkowego oraz łazienki i aneksu kuchennego dla personelu, magazynu bielizny czystej, depozytu szpitalnego i składziku porządkowego.
- Punktu nocnej i świątecznej pomocy medycznej w zakresie podstawowej opieki medycznej, składającego się z pomieszczeń użytkowanych wspólnie z centralną izbą przyjęć planowych, (poczekalnia, pomieszczenie rejestracji, statystyki i informacji, gabinet lekarza internisty i gabinet zabiegowy), a także gabinetu opatrunkowego i łazienki dla pacjentów niepełnosprawnych.
- Poradni specjalistycznych (urazowo- ortopedycznej, chirurgii i chirurgii dla dzieci). Każda z poradni dysponuje gabinetem lekarskim i diagnostyczno - zabiegowym.

Powyższe pomieszczenia funkcjonują od maja 2019 r., znajdują się w bardzo dobrym stanie sanitarno-technicznym, wyposażone zostały w nowe meble. Posiadają wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną.

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny zaopatrywany jest w wodę przeznaczoną do spożycia z wodociągu sieciowego LPWiK S.A. w Legnicy produkującego wodę o dobrej jakości. Rezerwowym źródłem zaopatrzenia w wodę Szpitala był zbiornik o pojemności 500 m<sup>3</sup>, który ze względu na zły stan techniczny, został wyłączony z eksploatacji i zakwalifikowany do remontu. PPIS w Legnicy prowadzi postępowanie administracyjne w sprawie zapewnienia rezerwowego źródła zaopatrzenia Szpitala w wodę, gwarantującego co najmniej jej 12-godzinny zapas.

Natomiast badania mikrobiologiczne próbek wody pobranych z instalacji wody ciepłej w I półroczu 2019 r. wykazały, że jakość wody w dwóch próbkach (z czterech pobranych) nie odpowiadała wymaganiom:

- budynek 1 J, I piętro Oddział Chorób Wewnętrznych (prysznic)– liczba bakterii Legionella sp.: 530 jtk w 100 ml (wartość dopuszczalna: < 100 jtk w 100 ml),
- budynek 3 A, Oddział Chirurgii Onkologicznej (prysznic) - liczba bakterii Legionella sp.: 4500 jtk w 1000 ml (wartość dopuszczalna: < 50 jtk w 1000 ml).

Badania laboratoryjne powtórnie pobranych próbek wody, wykazały właściwą jej jakość.

W związku z powyższym PPIS stwierdził, że woda odpowiada wymaganiom mikrobiologicznym, jakim powinna odpowiadać ciepła woda, określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

Jednocześnie, z uwagi na wcześniej stwierdzone przekroczenia dopuszczalnych wartości bakterii Legionella sp. PPIS w Legnicy wystosował do WSzS pismo przypominające o obowiązkach podmiotu wynikających z w/w rozporządzenia.

Większość pomieszczeń szpitala znajdowało się w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Jednak podczas kontroli, na niektórych odcinkach, stwierdzono nieprawidłowości, dotyczące głównie złego stanu sanitarno-technicznego podłóg i ścian w pomieszczeniach.

Stwierdzone nieprawidłowości przedstawiają się następująco:

- W korytarzu Oddziału Anestezjologii i Intensywnej Terapii - powierzchnia podłogi posiada prowizorycznie uzupełnione ubytki, co uniemożliwia właściwe mycie i dezynfekcję podłogi.
- Na Oddziale Pediatrycznym, w izolatce - brudne, z ubytkami tynku ściany, natomiast w gabinecie zabiegowym – ubytki płytek na parapecie, a sufit i ściany przy zlewie są pochłapane.
- Na Oddziale Neurochirurgicznym, w łazience na suficie występują zacieki, a ściana między łazienką, a toaletą jest popękana.
- Oddział Onkologiczny - w pięciu salach chorych powierzchnie ścian są brudne, w dwóch salach - uszkodzone narożniki, a w łazience, świetlicy i magazynku podręcznym na sufitach występują zacieki i odpryski farby.
- Na Bloku Operacyjnym Onkologicznym, w pomieszczeniu instrumentarium, dyżurce pielęgniarek, łazience dla personelu i ciągu komunikacyjnym ściany są brudne, zakurzone i popękane.
- W Poradni Onkologicznej - w toalecie, poczekalni, ciągu komunikacyjnym i wejściu na blok operacyjny - brudne ściany.
- W Zakładzie Diagnostyki Laboratoryjnej w rejestracji, poczekalni, pomieszczeniu rozdziału materiału do badań i pracowni analityki ogólnej ściany są brudne; w rejestracji - zniszczona ościeżnica i stolarka drzwiowa; uszkodzona wykładzina podłogowa w magazynie; uszkodzona posadzka w węźle sanitarnym, w zmywalni - zniszczone pojemniki na środki dezynfekcyjne, a w toalecie - zakamieniony dolnopłuk.
- Szpitalny Oddział Ratunkowy - brudne, zniszczone, z ubytkami i pęknięciami ściany w gabinecie lekarskim, w obszarze segregacji i w dwóch salach obszaru diagnostycznego oraz zniszczony, wyeksploatowany sprzęt (dotyczy kozetek i deski transportowej).
- Oddział Rehabilitacji Neurologicznej - ściany na salach chorych i ciągach komunikacyjnych są brudne, z trwałymi plamami i znacznymi ubytkami farby.
- Budynek 1 A, piętro VI: uszkodzona, z ubytkami posadzka na korytarzu.
- Nie wykonano zalecenia ujętego w programie dostosowania dotyczącego wentylacji mechanicznej wyciągowej w pomieszczeniu brudownika na Oddziale Neonatologicznym. Ponadto na tym oddziale stwierdzono zły stan sanitarno-techniczny mebli w gabinecie zabiegowym noworodków.
- W Zakładzie Diagnostyki Mikrobiologicznej, w zmywalni - zniszczona wewnętrzna powierzchnia zlewu.
- W magazynie odpadów ściany w niższych partiach mają miejscami ubytki i czarne plamy.
- W hoteliku dla rodziców pacjentów Oddziału Pediatrycznego, ściany są brudne, popękane, z ubytkami, a ościeżnice w drzwiach - zniszczone.
- Na Oddziale Chirurgii Urazowo – Ortopedycznej: zły stan sanitarno - techniczny powierzchni ścian w niektórych salach chorych.
- Centralna Sterylizatornia - brudne oprawy oświetleniowe; brudny sufit i ściany w pomieszczeniu sterylizacji plazmowej.
- Na Oddziale Chirurgicznym Ogólnym - poobijane wózkami/łózkami, ściany na korytarzu.
- Na Oddziale Ginekologiczno-Położniczym: na Patologii Ciąży, w łazience – wykwit pleśni na ścianie, grzejnik z odpryskami farby; fragment ściany przy wejściu do łazienki – z łuszczącą się powierzchnią; w gabinecie badań pacjentek – pęknięcie na ścianie, zły stan ściany przy framudze drzwi. Na Ginekologii - stolarka drzwiowa poobijana.
- Na Oddziale Chorób Wewnętrznych - zły stan sanitarno-techniczny ścian na dwóch klatkach schodowych, w brudowniku, korytarzu i toalecie oraz zły stan armatury sanitarnej i odpływu do kanalizacji przy brodziku.



- Oddział Urologiczny - w natrysku dla pacjentów - ubytki płytek i uszkodzona słuchawka prysznicowa; zlew w brudowniku z ubytkami emalii; ściany na korytarzu komunikacyjnym z ubytkiem tynku.
- Oddział Kardiologiczny - taborety ze zniszczonymi, trudnymi do mycia i dezynfekcji siedziskami.
- Pododdział Intensywnej Terapii Wcześnieńców, Noworodków i Dzieci: pomieszczenie pracowni USG i poradni Kardiologicznej Dziecięcej jest zbyt małe do ilości sprzętu specjalistycznego, mebli na wyposażeniu oraz dokumentacji tam zgromadzonej, w pomieszczeniu brak jest dostępu do umywalki.

W związku z tym, że stwierdzone nieprawidłowości naruszały wymagania higieniczno-sanitarne, wydano decyzję administracyjną i doraźne zalecenia zobowiązujące do ich usunięcia oraz decyzję płatniczą.

W 2019 r. w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym w Legnicy wykonano część zaleceń decyzji administracyjnych, wydanych w poprzednich latach, jak doprowadzenie ścian niektórych pomieszczeń do dobrego stanu sanitarno-technicznego na Oddziale Otolaryngologicznym, Okulistycznym, Psychiatrycznym, Poradni Przeciwgruźliczej, w aptecce szpitalnej czy toalecie ogólnodostępnej na parterze.

Jednak w dalszym ciągu prowadzone jest postępowanie administracyjne, wszczęte w poprzednich latach, dotyczące złego stanu sanitarno-technicznego stolarki drzwiowej na Bloku Operacyjnym, powierzchni ścian i sufitów oraz armatury sanitarnej w szatniach dla personelu oraz wspomniane już postępowanie w sprawie zapewnienia rezerwowego źródła zaopatrzenia Szpitala w wodę.

Postępowanie z odpadami medycznymi w WSzS odbywało się zgodnie z obowiązującymi przepisami. Firma ECO-ABC Spółka z o.o. z siedzibą w Bełchatowie, z którą WSzS ma zawartą umowę na odbiór odpadów, na ogół systematycznie dokonywała odbioru odpadów. Jednak w miesiącach wrzesień/październik, przez okres ponad 2 tygodni, firma nie wywiązywała się z umowy i nie odbierała odpadów ze Szpitala. W tym okresie wytworzone odpady były na bieżąco odbierane z oddziałów szpitalnych. Wszystkie odpady, zabezpieczone workami foliowymi, składowane były w magazynie odpadów, który dysponował odpowiednią powierzchnią. Magazyn w tym okresie był jednak przepełniony, część worków z odpadami składowana była bezpośrednio na posadzce, pozostałe umieszczone były w pojemnikach SULO, nadmiernie załadowanych, znacznie ponad górne krawędzie.

W grudniu 2019 r. została przeprowadzona w WSzS kontrola sanitarna sprawdzająca realizację programu dostosowania, o którym mowa w art. 207 ust. 2 ustawy z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej. Podmiot zrealizował większość zagadnień ujętych w programie dostosowania. Jednak nie zostały zrealizowane następujące punkty programu:

- Na Bloku Porodowym – budynek 1C, piętro 1:
  - za mała powierzchnia pomieszczeń, co uniemożliwia prawidłowe rozmieszczenie, zainstalowanie i użytkowanie urządzeń, aparatury i sprzętu, stanowiących wyposażenie,
  - brak śluzy szatniowej, urządzonej zgodnie z wymaganiami,
  - na sali cięć cesarskich brak stanowiska resuscytacji noworodka,
  - przy wejściu na zespół porodowy, brak śluzy umywalkowo-fartuchowej,
  - w zespole porodowym brak pomieszczenia przeznaczonego dla położnic i noworodka w pierwszych godzinach życia, po porodach powikłanych, z zapewnioną możliwością obserwacji bezpośredniej lub przy użyciu kamer wyposażonych w funkcje autostartu, w szczególności obserwacji twarzy.
- Na Oddziale Pediatrycznym - budynek 1J, poziom 0 (wysoki parter):
  - brak izolatki posiadającej wymagane pomieszczenia, wyposażenie i wentylację,
  - w odcinku dzieci młodszych brak śluzy umywalkowo-fartuchowej.

- Na Oddziale Hematologicznym - budynek 3A, piętro 3 - pomieszczenie higieniczno-sanitarne nie jest przystosowane dla osób niepełnosprawnych.
  - Na Oddziale Medycyny Paliatywnej - budynek 3A, piętro 2 - pomieszczenie higieniczno-sanitarne nie jest przystosowane dla osób niepełnosprawnych.
  - Na Oddziale Psychiatrycznym Ogólnym – budynek 3A, piętro 1 – brak gabinetu przyjęć dla pacjentów z pobudzeniem psychoruchowym zagrażającym bezpośrednio sobie i innym.
  - Przy Sali Operacyjnej - budynek 3B, poziom 0 - brak śluzy szatniowej.
  - Cztery z pięciu agregatów prądotwórczych nie są wyposażone w funkcję autostartu.
- W celu usunięcia w/w nieprawidłowości zostanie wszczęte postępowanie administracyjne.

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

W roku 2019 przeprowadzono łącznie 127 kontroli, w 117 obiektach tego typu:

- 56 kontroli w zakładach fryzjerskich,
- 44 kontrole w zakładach kosmetycznych,
- 14 kontroli w zakładach odnowy biologicznej,
- 7 kontroli w zakładach tatuażu,
- 4 kontrole w zakładach, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna z usług.

Prowadząc nadzór sanitarny nad zakładami fryzjerskimi, kosmetycznymi, tatuażu i odnowy biologicznej szczególną uwagę zwracano na postępowanie z narzędziami stosowanymi podczas świadczenia usług. Dla zapewnienia ochrony przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi niezwykle istotne znaczenie mają właściwie przeprowadzane procesy sterylizacji i dezynfekcji narzędzi.

Podobnie jak w roku ubiegłym, stan sanitarno-higieniczny zdecydowanej większości zakładów z tej grupy oceniany był jako dobry. Jednak w czasie kontroli przeprowadzonych w roku sprawozdawczym (w tym dwie na wniosek klientów) w 11 obiektach tej grupy stwierdzono nieprawidłowości. W ciągu roku sprawozdawczego zakończono postępowanie administracyjne, rozpoczęte w grudniu 2018 r., dotyczące braku wentylacji w pomieszczeniu świadczenia usług w 2 obiektach przy ul. Jaworzyńskiej. Kontrole sprawdzające wykonanie decyzji nakazujących zapewnienie wentylacji, wykazały zamontowanie kratki wentylacyjnych w szybach okien obydwu lokali.

Nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego dotyczyły 6 obiektów, w zakresie stanu sanitarno-porządkowego – 3. W 2 obiektach stwierdzono brak słowno-graficznego znaku zakazu palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych, a w 1 m.in. brak w miejscu udostępniania solarium czytelnych i widocznych informacji o treści określonej w załączniku do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 stycznia 2018 r. w sprawie umieszczania informacji o zakazie udostępniania solarium osobom, które nie ukończyły 18 roku życia oraz treści informacji o ryzyku związanym z korzystaniem z solarium. Osoby odpowiedzialne ukarano 7 mandatami na łączną kwotę 1.450 zł. Wydano 10 decyzji płatniczych oraz 2 decyzje nakazujące usunięcie stwierdzonych uchybień. W pozostałych wypadkach wydano zalecenia pokontrolne. Kontrole sprawdzające wykazały usunięcie wszystkich stwierdzonych uchybień.

W innych skontrolowanych zakładach fryzjerskich, kosmetycznych, zakładach tatuażu i odnowy biologicznej stan sanitarno - techniczny, czystość bieżąca, jak i postępowanie z narzędziami oraz bielizną nie budziły zastrzeżeń. Pomieszczenia oraz meble i sprzęty będące na wyposażeniu poszczególnych zakładów utrzymywane były we właściwym stanie sanitarnym. Obiekty posiadały sprzęt porządkowy w dobrym stanie technicznym i przechowywany w sposób właściwy. Wystarczające były zapasy środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Nie stwierdzono w nich również nieprawidłowości w zakresie odprowadzania ścieków, gospodarki odpadami komunalnymi czy funkcjonowania wentylacji.

Zakłady kosmetyczne, które wytwarzają odpady niebezpieczne miały zawarte umowy na ich odbiór z firmami posiadającymi stosowne zezwolenia.

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

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

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

### **3.3.3. Dworzec PKP**

Kontrole przeprowadzone na dworcu PKP w Legnicy nie wykazywały nieprawidłowości. Pomieszczenia dworca: hol, poczekalnia, toalety dla podróżnych wraz z ich wyposażeniem utrzymane były w dobrym stanie technicznym i sanitarno-porządkowym. Nie stwierdzono przepełnienia pojemników na odpady komunalne. Na terenie obiektu, w obrębie trzech peronów, prowadzone były prace modernizacyjne, polegające na naprawie poszycia dachowego i wymianie oszklenia wiat oraz wymianie wind towarowych. Na czas trwania prac budowlanych perony były zabezpieczone i wyłączane z ruchu pasażerskiego.

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

### **3.3.4. Kąpielisko**

W sezonie letnim 2019 r. zostało zorganizowane „Kąpielisko Północne Kormoran” przy ul. Kąpielowej 1 w Legnicy.

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, badał 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 Prezydentowi Miasta Legnica oraz umieszczane na stronie internetowej PSSE w Legnicy oraz w Serwisie kąpieliskowym.

Kontrole kąpieliska wykazały, że obiekt był utrzymany czysto oraz wyposażony w pojemniki na odpady w odpowiedniej ilości, w dniu kontroli bez przepełnień. Na terenie kąpieliska udostępnione były toalety (stałe, skanalizowane) oraz przebieralnie. Strefy do kąpeli dla dorosłych i dla dzieci zostały wyznaczone i trwale oznakowane bojami. Zapewniono ochronę ratowników WOPR. Obiekt wyposażono 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 sprawozdania z badań.

### 3.3.5. Pływalnie

Na terenie miasta Legnica, pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się **plywalnie kryte**: „Bąbelek” przy ul. Mazowieckiej 3 i „Delfinek” przy ul. Polarnej 1, znajdujące się pod zarządem Ośrodka Sportu i Rekreacji w Legnicy, a także pływalnia zlokalizowana w Hotelu „Gwarna” ul. Złotoryjska 30. Obiekty te wyposażone są w urządzenia do bieżącej kontroli parametrów uzdatniania wody, jak: odczyn, stężenie chloru, poziom Redox oraz temperatura wody. Woda uzdatniana jest w zautomatyzowanych procesach, a niecki basenowe działają na zasadzie systemu zamkniętego obiegu z czynnym przelewem.

Zarządzający pływalniami ustalili z PPIS w Legnicy harmonogramy pobierania próbek wody i zgodnie z nimi przeprowadzali badania jakości wody, w celu sprawdzenia zgodności z przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r. poz. 2016). W przypadku wystąpienia przekroczeń dopuszczalnych wartości badanych parametrów informowali PPIS w Legnicy o podejmowanych działaniach naprawczych. PPIS w Legnicy wydał w 2019 r. dwie decyzje płatnicze w związku ze stwierdzeniem niewłaściwych wartości badanych parametrów w próbkach pobranych w ramach sprawowanego nadzoru na pływalniach „Delfinek” i „Bąbelek”. Parametry te zostały przez zarządzających niezwłocznie skorygowane do wartości zgodnych z przepisami.

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

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

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

W okresie sprawozdawczym stwierdzano przekroczenia dopuszczalnych wartości badanych parametrów w brodziku na basenie przy ul Radosnej w Legnicy:

- w dniu 02.07.2019 r. – Escherichia coli – 1 jtk w 100 ml, Pseudomonas aeruginosa - 1 jtk w 100 ml;
- w dniu 04.07.2019 r. – Escherichia coli – 1 jtk w 100 ml;
- w dniu 15.07.2019 r. – Pseudomonas aeruginosa - 9 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 włączana do użytkowania po uzyskaniu właściwych wyników badania wody. Komunikaty o jakości wody w basenach kąpielowych przekazywano zarządcy obiektu i władzom miasta oraz umieszczano na stronie internetowej PSSE w Legnicy. W związku z w/w przekroczeniami wydano 1 decyzję płatniczą.

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

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

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

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

Kontrola przeprowadzona w Centrum Noclegowym „Majorka”, przy ul. Pszenicznej 5 w Legnicy, wykazała następujące nieprawidłowości:

- brudne kontenery na odpady komunalne,
- miski ustępowe w ogólnodostępnych toaletach na parterze ze śladami brązowych zacieków,
- brudna szyba w drzwiach prowadzących do części hotelowej na I piętrze.

W związku z powyższym wydano zalecenia usunięcia nieprawidłowości oraz decyzję opłatową. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała, że zalecenia zostały wykonane.

Stan sanitarny pozostałych obiektów tej grupy nie odbiegał od stanu z roku poprzedniego i był oceniany pozytywnie. We wszystkich obiektach tej grupy prawidłowe było zaopatrzenie w wodę, odprowadzanie nieczystości płynnych oraz gromadzenie i usuwanie odpadów komunalnych. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna. 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. Bielizna, w większości przypadków, prana była w pralniach zewnętrznych. 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.

### **3.3.7. Cmentarze**

W 2019 r. w dalszym ciągu prowadzone było postępowanie administracyjne, wszczęte w roku poprzednim, w sprawie toalet ogólnodostępnych na Cmentarzu Komunalnym w Legnicy przy ul. Wrocławskiej 124. Wydana, w celu usunięcia nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli, decyzja nakazywała: zapewnić bieżącą, ciepłą wodę i odpowiednią armaturę przy umywalce oraz doprowadzić do dobrego stanu techniczno-sanitarnego ściany i sufit.

Stan sanitarny terenów skontrolowanych w 2019 r. cmentarzy, w Legnicy przy ul. Wrocławskiej 124 oraz w Jaszkanie, był dobry i nie odbiegał od stanu z poprzedniego roku. Cmentarze były właściwie zagospodarowane, uporządkowane i ogrodzone. Odpady komunalne składowane były w pojemnikach lub kontenerach, usytuowanych w wydzielonych miejscach cmentarzy. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami.

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

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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy, w 2019 r. na terenie miasta Legnicy, objął nadzorem sanitarnym łącznie 92 stałe placówki nauczania i wychowania, a także 7 wycieczek dzieci i młodzieży w okresie ferii zimowych i 11 podczas przerwy letniej oraz 3 obiekty nie będące pod nadzorem, które skontrolowano w związku z wnioskami o wydanie opinii sanitarnych.

Przeprowadzono ogółem 123 kontrole sanitarne.

Wystosowano łącznie 7 decyzji administracyjnych w tym: 1 decyzję opłatową, 4 decyzje o spełnieniu wymagań sanitarno-lokalowych w żłobkach i 2 decyzje zmieniające liczbę dzieci w żłobku. Wystosowano 4 pozytywne opinie sanitarne. Nałożono 1 mandat karny na kwotę 100 zł za nieodpowiedni bieżący stan sanitarnohigieniczny boiska szkolnego.

Kontrole uwzględniały zagadnienia w zakresie oceny:

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

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

##### **4.1. Szkoły (podstawowe, gimnazja – funkcjonujące do końca roku szkolnego 2018/2019, licea, technika)**

W 2019 r. skontrolowano łącznie 21 szkół (14 szkół podstawowych, 2 gimnazja, 3 licea ogólnokształcące, 2 technika). Stan techniczny skontrolowanych szkół był odpowiedni. Stan sanitarnohigieniczny pomieszczeń skontrolowanych szkół także był dobry. W obiektach znajdowały się odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej uczniów, środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Pomieszczenia utrzymane były w czystości.

W 1 szkole podstawowej (Szkola Podstawowa Nr 4 w Legnicy) stwierdzono niewłaściwy stan sanitarnohigieniczny boiska szkolnego, za który został nałożony 1 mandat karny na kwotę 100 zł. Wydano zalecenie i kontrola sprawdzająca wykazała jego realizację, tj. bieżąca czystość boiska szkolnego została zapewniona.

W części szkół uzyskano poprawę stanu technicznego, tj.: w 3 szkołach podstawowych, przeprowadzono remont bloków żywienia, w 1 szkole remont sali rekreacyjnej, w 1 szkole (Sz. P. Nr 19 w Legnicy) prowadzone są prace dotyczące termomodernizacji budynku szkoły, których zakończenie planowane jest w marcu 2020 r. Prace prowadzone są z zachowaniem zasad bezpieczeństwa dla uczniów i innych pracowników szkoły.

#### **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 oraz do sieci kanalizacyjnej. We wszystkich skontrolowanych placówkach zapewniono właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej dzieci i młodzieży.

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

- **Pomiary natężenia oświetlenia sztucznego**

W czasie kontroli sprawdzane są protokoły pomiarów zawierające wyniki natężenia oświetlenia sztucznego. W skontrolowanych placówkach stwierdzono pozytywne wyniki natężenia oświetlenia sztucznego.

W 2019 r. w 1 przedszkolu miejskim zakończono prace związane z wymianą oświetlenia elektrycznego. Przedłożone wyniki pomiarów natężenia oświetlenia zawierają wyniki zgodne z wymaganiami.

- **Higiena procesu nauczania**

W minionym roku oceny tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych ogółem przeprowadzono w 6 szkołach, w 104 oddziałach i stwierdzono rozkłady zajęć lekcyjnych zgodne z zasadami higieny.

- **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 12 szkół podstawowych.

Brak gabinetów profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej odnotowano w: 1 szkole podstawowej, 3 liceach ogólnokształcących, 2 technikach, 1 szkole specjalnej a także w 2 gimnazjach funkcjonujących do końca roku szkolnego 2018/2019.

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

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

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

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

Szkolny zespół sportowy (w skład którego wchodzi 1 lub 2 sale sportowe oraz pomieszczenia pomocnicze, tj. przebieralnie, natryskownie, toalety, przechowalnie sprzętu

sportowego, gabinet wychowania fizycznego) posiada 11 szkół podstawowych i 1 liceum ogólnokształcące.

Salę gimnastyczną posiadało 1 gimnazjum funkcjonujące do końca roku szkolnego 2018/2019, natomiast salę zastępczą i/lub salę rekreacyjną posiada 1 szkoła specjalna. Tylko boisko szkolne posiada 1 niepubliczna szkoła podstawowa.

Brak warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego stwierdzono w 6 szkołach: w 1 szkole podstawowej, 2 liceach ogólnokształcących, 2 szkołach ponadpodstawowych oraz 1 gimnazjum funkcjonującym do końca roku szkolnego 2018/2019. Szkoły, które nie posiadają warunków do prowadzenia wychowania fizycznego są to szkoły, dla których organem prowadzącym nie jest jednostka samorządu terytorialnego.

Uczniowie ww. szkół mają możliwość korzystania z hali sportowej, sali gimnastycznej, basenu lub siłowni innej szkoły. W okresie letnim istnieje możliwość korzystania z boisk zewnętrznych.

- **Pomiary temperatury powietrza w pomieszczeniach**

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

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

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

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

W 2019 r. ocena realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin została przeprowadzona w 4 szkołach (3 szkoły podstawowe i 1 liceum ogólnokształcące).

W czasie kontroli stwierdzono spełnienie wymagań zawartych w obowiązujących przepisach dotyczących: posiadania aktualnego spisu, posiadania kart charakterystyki, odpowiedniego oznakowania i przechowywania substancji chemicznych i ich mieszanin.

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

W 2019 r. skontrolowano łącznie 59 placówek. Stan techniczny tej grupy placówek był odpowiedni. Bieżący stan sanitarno-porządkowy tych placówek również dobry. W obiektach znajdowały się odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej dzieci, środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Pomieszczenia utrzymane były w czystości. Stan techniczny placówek tego typu również odpowiedni. Niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych, tj. ponadnormatywną liczbę dzieci przypadającą na urządzenia sanitarne stwierdzono w 2 przedszkolach miejskich, w których dwa oddziały korzystają z zespołu sanitarnego przystosowanego dla jednego z nich, co spowodowane jest utworzeniem dodatkowych oddziałów przedszkolnych (Miejskie Przedszkola Nr 2 i Nr 18 w Legnicy). Ponadto podczas kontroli oceniano wyposażenie pomieszczeń przeznaczonych dla dzieci, m.in. czy zabawki spełniają wymagania bezpieczeństwa, czy nabywane do pomieszczeń meble i sprzęt posiadają 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 ww. zakresie.



W tej grupie pałcówek wydano 4 decyzje o spełnieniu wymagań sanitarno-lokalowych w żłobkach oraz 2 decyzje określające zmianę liczby dzieci w żłobkach.

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

W 2019 r. kontrole sanitarne przeprowadzono w 2 domach dziecka. Stan sanitarny i techniczny pałcówek prawidłowy. Bieżący stan sanitarno-porządkowy tych pałcówek był dobry. W obiektach znajdowały się odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej uczniów, środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Pomieszczenia były utrzymane w czystości.

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

Skontrolowano 2 domy studenckie oraz 1 bursę i 1 internat. W skontrolowanych pałcówkach stan sanitarny był odpowiedni i zapewnione były właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej wychowanków.

#### **4.7. Szkoły wyższe**

W ewidencji Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE w Legnicy znajdują się 4 szkoły wyższe (2 szkoły wyższe publiczne i 2 szkoły wyższe niepubliczne), mieszczące się w 9 budynkach. W 2019 roku przeprowadzono kontrole sanitarne w 3 szkołach wyższych. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że pomieszczenia uczelni oraz ich wyposażenie, utrzymywane są w dobrym stanie sanitarnym i technicznym, a studenci mają zapewnione bezpieczne i higieniczne warunki podczas korzystania z zajęć dydaktycznych. W obiektach znajdowały się odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej studentów, środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Pomieszczenia utrzymane były w czystości. Skontrolowane szkoły wyższe posiadają infrastrukturę do realizacji zajęć wychowania fizycznego.

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

W 2019 roku skontrolowano 7 turnusów wypoczynku zimowego w miejscu zamieszkania, w których liczba uczestników wynosiła 322.

W 1 obiekcie wypoczynku zimowego, który nie figurował w bazie wypoczynku, została przeprowadzona kontrola interwencyjna. Działania kontrolne zostały podjęte w związku ze zgłoszeniem rodzica, dotyczącym wyczuwalnego zapachu spalin w obiekcie przy ul. Najświętszej Marii Panny 2 w Legnicy, w którym odbywały się zajęcia z dziećmi, co mogło stwarzać zagrożenie życia i zdrowia. W czasie kontroli ustalono, że w lokalu Centrum Edukacji Fischer w okresie ferii zimowych trwały kilkugodzinne zajęcia warsztatowe (kursy językowo-muzyczne) dla 19 dzieci w wieku od 7 do 12 lat. Pałcówka zapewniała posiłek w formie obiadu, dostarczany przez firmę cateringową. Bieżący stan sanitarno-techniczny był zachowany. Odnośnie spraw poruszonych w zgłoszeniu ustalono, iż na zlecenie właściciela budynku, firma budowlana przeprowadzała w piwnicy kompleksowy remont pomieszczeń. Do ww. prac użyto piły do cięcia betonu z napędem spalinowym, co spowodowało wydzielanie się spalin i przedostanie się ich na klatkę schodową. Prace z użyciem piły zostały wstrzymane, w uzgodnieniu z przedstawicielem wykonawcy, na czas prowadzenia zajęć warsztatowych dla dzieci. Pomieszczenia w piwnicy i klatka schodowa zostały przewietrzone. Zapach spalin nie był wyczuwalny w pomieszczeniach, gdzie przebywały dzieci. Powyższą sprawę Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy zgłosił pisemnie do Kuratorium Oświaty we Wrocławiu.

Skontrolowano także 11 turnusów letniego wypoczynku. Stan sanitarny skontrolowanych obiektów był prawidłowy. W 11 turnusach przebywało 666 uczestników.

Bloki żywienia w obiektach zimowego i letniego wypoczynku znajdowały się pod nadzorem Oddziału Higieny Żywności Żywienia i Produktów Kosmetycznych Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy. W 1 wypoczynku zimowym podczas kontroli kuchni (w obiekcie Centrum Spotkań w Legnicy, pl. Kard. S. Wyszyńskiego 1), gdzie stołowali się uczestnicy wypoczynku w miejscu zamieszkania za zły bieżący stan sanitarny nałożono 1 mandat karny w wysokości 200 zł. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości. Wydano 1 decyzję płacniczą i 1 decyzję o umorzeniu postępowania administracyjnego.

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

We wszystkich skontrolowanych w 2019 r. obiektach stałych oraz przeznaczonych na wypoczynek dzieci i młodzieży, stwierdzono przestrzeganie ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

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

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

W roku 2019 zaplanowano do kontroli 437 zakładów żywieniowo-żywnościowych. Zrealizowano 394 kontroli planowanych, co stanowi 90,1 % realizacji zaplanowanych kontroli. W roku sprawozdawczym przeprowadzono ogółem 852 kontrole sanitarne, w tym 11 kontroli w miejscu docelowego przeznaczenia żywności importowanej. Nie zrealizowano 50 kontroli w związku z likwidacją prowadzonych działalności lub zawieszeniem działalności (wytwórnia lodów, automat do lodów, sklepy, kioski, magazyny hurtowe, inne zakłady obrotu żywności, zakłady żywienia zbiorowego otwartego, zakłady małej gastronomii, stołówka pracownicza, bufet przy zakładzie pracy).

Do większych zakładów, które zakończyły działalność zaliczyć można: 1 zakład konfekcjonowania słonecznika, 1 sklep wielkopowierzchniowy, 4 magazyny spożywcze, 2 stołówki pracownicze, 1 placówka szkolna, 2 placówki przedszkolne, w tym 1 oferująca posiłki w systemie cateringowym, 1 placówki dożywiania oraz 1 wydawalnia posiłków.

Z większych zakładów, które zostały zatwierdzone i wpisano do rejestru jest: 1 wytwórnia lodów, 3 małe pracownie cukiernicze, 1 zakład konfekcjonowania słonecznika, 4 sklepy wielkopowierzchniowe, 3 magazyny spożywcze, 4 placówki w żłobkach, 1 stołówka w szkole oferująca posiłki w systemie cateringowym, 1 placówka przedszkolna oferująca posiłki w systemie cateringowym, 1 wydawalnia posiłków w oddziale przedszkolnym.

Ocenie stanu sanitarnego według kryteriów arkuszy ocen stanu sanitarnego i wytycznych GIS poddano 89 % zakładów podlegających kontroli. Wskaźnik kontroli zakładów roku 2019 wynosił 1,44.

**W roku 2019 nałożono 65 mandatów na łączną sumę 17 600 zł.** Najwięcej mandatów nałożono w zakładach obrotu: w sklepach - **39 na kwotę 9 650 zł** oraz w zakładach żywienia zbiorowego otwartego – **19 na kwotę 5 850zł**. Ponadto wydano 61 decyzji nakładających na Strony zobowiązane obowiązki dotyczące poprawy stany technicznego zakładów, **1 decyzję unieruchomienia oraz zawieszenia zatwierdzenia zakładu** małej gastronomii, której nadano rygor natychmiastowej wykonalności, **1 decyzję o czasowym wstrzymaniu wprowadzania do obrotu handlowego suplementu diety pn. Naturalna witamina D3 Forte – kapsułki (linii Silver)** do czasu zakończenia postępowania wyjaśniającego wszczętego przez Głównego Inspektora Sanitarnego w Warszawie oraz 153 opłatowych (na kwotę 21 303 zł).

W związku z wnioskami Stron o zatwierdzenie zakładów i o wpis do rejestru zakładów, o wpis do rejestru zakładów oraz o dokonanie zmian w rejestrze wydano 142 decyzje zatwierdzające.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 88 kontroli w ramach systemu RASFF. Ogółem przeprowadzono 189 kontroli interwencyjnych.

W 2019 roku wpłynęło 39 wniosków, z czego 24 dotyczyły obiektów zlokalizowanych na terenie miasta Legnica, natomiast 6 zostało przekazanych do załatwienia właściwym organom PIS oraz PIW, ze względu siedzibę obiektów będących przedmiotem interwencji. Klienci/konsumenci będący głównymi autorami wniosków kierowali sprawy do PPIS w Legnicy drogą elektroniczną - 7 wniosków, drogą pocztową - 7 wniosków, drogą telefoniczną – 1 wniosek, natomiast 9 złożono osobiście w siedzibie PSSE w Legnicy.

Wnioski dotyczyły:

- nieprawidłowego stanu sanitarno-technicznego obiektów,
- bytowania insektów i gryzoni,
- wywozu / zalegania śmieci przy śmietnikach,
- nieprawidłowego sposobu żywienia w placówkach opiekuńczych / oświatowych,
- higieny osobistej personelu,
- niewłaściwego znakowania produktów kosmetycznych,
- niewłaściwej jakości środków spożywczych,
- prowadzenia działalności bez zgłoszenia,
- prowadzenia działalności niezgodnie ze zgłoszeniem i wydaną decyzją,
- przeterminowania żywności,
- zanieczyszczenia żywności.

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

Wnioski zostały rozpatrzone zgodnie z posiadanymi kompetencjami. Z uwagi na złożoność spraw w przypadku czterech wniosków, na podstawie art. 123 i art. 245 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. kodeks postępowania administracyjnego w drodze postanowienia, PPIS w Legnicy wydłużył termin ich załatwienia. Jeden wniosek pozostawiono bez rozpatrzenia, gdyż Strona nie odpowiedziała na wezwanie odnośnie uzupełnienia danych adresowych oraz danych zawartych we wniosku precyzujących, jakiego obiektu dotyczy interwencja. Pozostałe wnioski zostały rozpatrzone w terminie.

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

#### **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. W 2019 roku wydano więcej decyzji – 214, w tym 61 nakładających na Strony obowiązki, natomiast w 2018 roku wydano – 148, tym 31 decyzji nakazujących. Ponadto nałożono więcej mandatów karnych: w 2019 roku – 65 mandatów na łączną kwotę 17 600 zł, natomiast w 2018 roku nałożono 51 mandatów na łączną sumę 16.800 zł.

W 2019 roku, podobnie jak w 2018, PPIS w Legnicy wydawał jedną decyzję unieruchomienia oraz zawieszenia zatwierdzenia zakładu małej gastronomii, której nadano rygor natychmiastowej wykonalności w związku ze stwierdzeniem rażących uchybień, w zakresie: przestrzegania bieżącego stanu sanitarnego i technicznego obiektu, nieprzestrzegania procedur GHP/GMP i systemu HACCP, nieprzestrzegania higieny osobistej, w tym udokumentowania właściwego stanu zdrowia osób zatrudnionych w procesach technologicznych.

Nowo powstałe zakłady charakteryzują się dobrym stanem technicznym. Konkurencja na rynku wymusza dobry stan techniczny i atrakcyjny wygląd nowo powstałych zakładów żywienia zbiorowego.

Liczba interwencji konsumenckich kształtuje się na podobnym poziomie. W roku 2019 roku wpłynęło **39 wniosków**, z czego **33** był rozpatrywane przez PPIS w Legnicy, a **24** z nich dotyczyło obiektów zlokalizowanych w mieście Legnica, natomiast w 2018 roku wpłynęło **27 wniosków** konsumenckich.

## **5.2. Stan sanitarny grup obiektów**

### **5.2.1. Wytwórnice lodów**

Niezmiennie do 2008 roku na terenie miasta Legnica działalność prowadziła jedna, mała rzemieślnicza wytwórnia lodów. Zakład podczas kontroli został oceniony w oparciu o arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu i uznany za zgodny z wymaganiami prawa żywnościowego. Zgodnie z w/w decyzją zakład niezmiennie prowadzi działalność w zakresie: produkcji lodów z udziałem mleka w proszku z dodatkami smakowymi oraz bez udziału mleka, w zakładzie nie używa się do produkcji jaj. Zakład, w roku 2019, prowadził działalność od miesiąca maja do końca miesiąca sierpnia. Miesiąc sierpień jest miesiącem zamykającym działalność danego roku. Na bieżąco prowadzone są procesy remontowe, przeglądu i konserwacji maszyn, urządzeń, wyłączanie urządzeń mroźniczych i ich dezynfekcja. Proces produkcji w zakładzie prowadzi jedna osoba- właściciel. Wielkość produkcji zmniejszyła się w stosunku do roku 2018 i wahała się w zależności od miesiąca – produkcja dwa razy w tygodniu. Zakład nie posiada własnych stałych punktów sprzedaży lodów na terenie miasta Legnica - całość produkowanych lodów sprzedawana jest w punktach sprzedaży, na tzw. „gałki” podczas imprez okolicznościowych, głównie poza terenem miasta Legnica (festyny, giełdy towarowe, imprezy i wydarzenia plenerowe).

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

Lody mleczne i bezmleczne produkowane są w oparciu o stałe, niezmiennione w stosunku do lat ubiegłych. instrukcje technologiczne produkcji lodów - sporządzone w oparciu o wytyczne branżowe. Całość procesu produkcji od pasteryzacji, uzyskania jednolitej masy lodowej, aż do końcowego etapu schłodzenia lodów do temp.  $-8^{\circ}\text{C}$  prowadzona jest w obiegu zamkniętym.

W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe wyrobami pochodzącymi z w/w zakładu.

### **5.2.2. Piekarnie**

Na nadzorowanym terenie znajduje się 11 zakładów należących do tej grupy obiektów zlokalizowanych na terenie miasta Legnica, w tym 2 produkujące wyroby ciastkarskie na wydzielonych działach produkcyjnych. W okresie sprawozdawczym 1 mały zakład uzyskał ostateczne zatwierdzenie, po uprzednio wydanej przez PPIS w Legnicy w 2018 r. decyzji warunkowego zatwierdzenia. Większość zakładów, zlokalizowanych na terenie miasta Legnica, posiadających kilkudziesięcioletnią tradycję, usytuowanych jest w starej zabudowie. W przeważającej części zakładów produkcja prowadzona jest w sposób rzemieślniczy, niezautomatyzowany. Zakłady piekarnicze będące pod nadzorem PPIS w Legnicy głównie dostarczają swoje wyroby na rynek lokalny, jedynie 1 zakład prowadzi dystrybucję do sklepów na terenie różnych powiatów województwa dolnośląskiego.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 19 kontroli sanitarnych. W oparciu o arkusz oceny zakładu sklasyfikowano 10 zakładów, z czego żaden nie został uznany za niezgodny z wymaganiami. W 7 zakładach wszczęte zostało postępowanie administracyjne w związku z niewłaściwym stanem technicznym zakładów, natomiast za niewłaściwy stan higieniczny pomieszczeń, urządzeń i sprzętów nałożono 2 mandaty karne na łączną kwotę

600 zł. Pozostałe kontrole dotyczyły wykonania zaleceń wydanych przez PPIS w Legnicy w 2018 i 2019 roku.

Podczas bieżącej kontroli sprawdzano możliwość identyfikacji i identyfikowalności wyrobów gotowych, bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów gotowych, w tym wyniki badań właścicielskich w zakresie zanieczyszczeń metalami ciężkimi (ołów, kadm) oraz przestrzeganie instrukcji i procedur systemowych, w tym sprawdzano monitorowanie wytypowanych CCP i informowania klientów o składach wyrobów gotowych i substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji. Ponadto kontrolowano jakość używanych w zakładach tłuszczów smażalniczych 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.

### **5.2.3. Ciastkarnie**

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się 9 ciastkarni zlokalizowanych na terenie miasta Legnica, w tym 3 nowo zatwierdzone pracownie cukiernicze stanowiące jednoosobowe działalności – mikroprzedsiębiorstwa. Główny zakres działalności nowych zakładów obejmuje produkcję i sprzedaż tortów, ciast i ciasteczek z kremami niepodanych obróbce termicznej i poddanych obróbce termicznej z wykorzystaniem dekoracji cukierniczych oraz jaj i owoców po procesie obróbki wstępnej.

Zakłady prowadzą produkcję rzemieślniczą, a ich wyroby dostarczane są jedynie na rynek lokalny. Większość ciastkarni w prowadzonych procesach technologicznych wykorzystuje koncentraty gotowych mieszanek różnego rodzaju ciast i kremów wymagających i nie wymagających obróbki termicznej. Niezmiennie, żaden zakład nie wykorzystuje do produkcji masy jajowej, a jedynie świeże jaja.

Większość zakładów zrezygnowała lub ograniczyła stosowanie substancji dodatkowych, tj. barwniki, które 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, sprawowana kontrola nad wytypowanymi w zakładzie CP i CCP, przestrzeganie własnych procedur systemowych, w tym badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie i procedury kontroli jakości tłuszczu smażalniczych (przy smażeniu pączków). W trakcie kontroli sprawdzano ilości związków polarnych w tłuszczach, z wykorzystaniem testera tłuszczu TESTO 270 – wyniki pomiarów były prawidłowe. W roku 2019 przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych – wszystkie zakłady zostały skontrolowane.

W przedmiotowej grupie obiektów wydano 4 decyzje administracyjne, 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.

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

Na terenie miasta Legnica zlokalizowane są dwa zakłady będące pod nadzorem PPIS w Legnicy, które zajmują się przetwarzaniem warzyw. W okresie sprawozdawczym w przedmiotowej grupie obiektów zostało przeprowadzonych 6 kontroli sanitarnych. Wszystkie zakłady zostały ocenione w oparciu o arkusz oceny zakładu – zakłady

sklasyfikowane zostały jako zgodne z wymaganiami. Nieprawidłowości w zakresie przestrzegania zasad GHP/GMP i systemu HACCP nie stwierdzono.

Podobnie jak w ubiegłym okresie sprawozdawczym, jeden zakład dystrybuje swoje wyroby na rynek lokalny i regionalny, tj. zakład konfekcjonowania marchwi, jabłek (dostarczanych do szkół) - Zakład konfekcjonowania warzyw i owoców, ul. Bydgoska 18, 59-220 Legnica. Działalność w zakładzie prowadzona jest w okresie od lutego do czerwca oraz od października do grudnia. Konfekcjonowanie warzyw i owoców, tj. pomidory, rzodkiewki, kalarepa, papryka czerwona oraz marchewka - wstępnie umyte oraz truskawki, jabłka, gruszki, śliwki oraz soki owocowe, oraz ich dystrybucja do szkół podstawowych zlokalizowanych na terenie województwa dolnośląskiego, prowadzona jest w ramach programu zarządzanego przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa, finansowany przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Wyroby gotowe dostarczane są do 39 szkół podstawowych, zlokalizowanych na terenie województwa dolnośląskiego: Raszówka, Legnica, Lubin, Kunice, Wrocław, Kąty Wrocławskie, Męcinka, Kostomłoty, Kobierzyce, Środa Śląska, Goczałków, Strzegom. Produkcja w zakładzie prowadzona jest w systemie cyklicznym ok. 2 razy w tygodniu. Warzywa i owoce wykorzystywane w zakładzie, w głównej mierze, zakupywane są w Dolnośląskim Centrum Hurtu Rolno-Spożywczego S.A., ul. Giełdowa 4, 52-438 Wrocław oraz TargPiast Sp. z o.o. we Wrocławiu, ul. Obornicka 235/237, 51-114 Wrocław. Średniomiesięcznie zakład konfekcjonował ok. 900 kg warzyw i ok. 1 100 kg owoców (umyte, i/lub obrane, i/lub podzielone owoce i warzywa popakowane w woreczki z zamknięciem strunowym z folii polietylenowej LDPE, opatrzone etykietą producenta).

Zakład należący do firmy „EISBERG” Spółka z o.o. niezmiennie zaliczany jest do największych zakładów działających na terenie miasta Legnica. Zakres działalności obejmuje produkcję i sprzedaż: sałat, mieszanek sałat z warzywami (krojenie, mycie, pakowanych w modyfikowanej atmosferze); mieszanek sałat z dodatkiem warzyw, nasion roślin strączkowych, oliwy z oliwek typu „lunch box” pakowanych w modyfikowanej atmosferze, sprzedaży pomidorów, pomidorów koktajlowych (dostarczane w opakowaniach jednostkowych z tworzywa sztucznego), ogórków - mytych i nie mytych. W 2019 roku rozszerzona została działalność o produkcję i sprzedaż mieszanek sałat z dodatkiem przetworów zbożowych, mięsnych, drobiowych, mlecznych typu „lunch box” pakowanych w modyfikowanej atmosferze. Produkcja wynosi około 120 ton tygodniowo.

Zakład posiada certyfikat zgodności Systemu Zarządzania Środowiskowego z normą ISO 14001:2015, Nr 57105/A/0001/UK/Po - w zakresie produkcji i sprzedaży świeżych mieszanek warzywnych, wydany w dniu 28 lutego 2019 r., ważny do dnia 27 lutego 2022 r. oraz certyfikat potwierdzający spełnienie wymagań standardu „BRC Globalna Norma Dotycząca Bezpieczeństwa Żywności” Wydanie 7: styczeń 2015, zakres certyfikacji produktowej: mycie, krojenie, pakowanie i dystrybucja krojonych sałat i warzyw. Numer Certyfikatu BRC PL170013166PCA z dnia 04.05.2018 r., ważny do 23.05.2019 r.

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

Niezmiennie zakład utrzymuje procedury z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. Nadzorowane są wytypowane Krytyczne Punkty Kontrolne: na etapie procesu pakowania – detektor metalu oraz 4 Punkty Kontrolne. Kontrola wykazała, że wykwalifikowany personel przestrzega zasad funkcjonujących w zakładzie. Zakład bardzo duży nacisk kładzie na bezpieczeństwo swoich wyrobów oraz na ciągłe udoskonalanie i rozwój przedsiębiorstwa.

W okresie sprawozdawczym w zakładzie przeprowadzono 4 kontrole sanitarne, w tym 1 w oparciu o arkusz oceny zakładu – zakład zgodny z wymaganiami. Ponadto w 2019 roku została przeprowadzona 1 kontrola w związku z przesłanym wnioskiem dotyczącym stwierdzenia zanieczyszczenia wyrobu gotowego – sałaty pakowanej, ciałem obcym -

kawałkiem metalu. Wniosek konsumentki nie potwierdził zanieczyszczenia środków spożywczych – nie wszczynano postępowania administracyjnego.

#### 5.2.5. Wytwórnice makaronów

Pod nadzorem PSSE, na terenie miasta Legnica znajduje się 1 wytwórnia makaronów tj: ANIMAK Kopcza Sp.J., zlokalizowana na terenie Specjalnej Strefy Ekonomicznej w Legnicy. W zakładzie, na w pełni automatycznej linii produkcyjnej, niezmiennie wytwarzane są makarony pakowane w opakowania jednostkowe, z udziałem masy jajowej oraz bez udziału jaj: 200g, 250g, 400g, 500g, 750g, 1kg: 2-jajeczny, 5- jajeczny, bezjajeczny, makarony: 1-jajeczny (gniazda, wstążki), kolanka, nitka, świderk, muszelka, łazanka, tagliatelle, pióro, kolanka z dodatkiem semoliny, nitka z dodatkiem semoliny, świderki z dodatkiem semoliny, muszelka z dodatkiem semoliny, pióra z dodatkiem semoliny, muszelka 100 % semolina, nitka 100 % semolina, świderki 100 % semolina, kolanka 100 % semolina, pióra 100 % semolina. W roku 2019 nie produkowano makaronu z pełnego ziarna (graham). Do makaronu wykorzystywana jest kurkuma, proszek pomidorowy i proszek szpinakowy.

Średnia miesięczna wielkość produkcji nie uległa zmianie – makaron bezjajeczny – 140 ton, jajeczny 40 ton. Produkcję prowadzi się w systemie trzymianowym. Podczas kontroli przedłożono aktualne opisy i przeznaczenie konsumentki produktu - nie zmieniono realizacji procesu produkcyjnego wg opracowanych Schematów technologicznych dla linii produkcyjnych ML, DL 1, DL 2.

Kwalifikowanym dostawcą masy jajowej jest obecnie GOLDEGS, ul. Filomatów 42, 42-217 Częstochowa.

Zakład obecnie posiada certyfikat zgodny ze standardami systemu IFS 6.1. (wg International Food Standard). Corocznie prowadzony jest audyt zakładu przez jednostkę prowadzącą nadzór nad certyfikacją: TUV Rheinland Polska Sp. z o.o. ul. 17 stycznia 56, 02-146 Warszawa – ostatni audyt certyfikujący zakończył się 13.12.2019 r. (bez systemu BRC).

W zakładzie w roku 2019 dokończono proces reorganizacji systemu elektronicznego, nadawania kodów kreskowych surowców, produktów gotowych, co umożliwi elektroniczne prześledzenie ruchu wyrobu gotowego po sczytaniu kodów kreskowych nadanych wyrobom gotowym – na opakowaniach zbiorczych przeznaczonych do dystrybucji; dane kodu zawierają produkt, datę i parametry produkcji, surowce wykorzystane w procesie produkcji wraz z ich dostawami, ilością zużycia, co maksymalnie usprawnia proces identyfikowalności.

W zakładzie niezmiennie monitorowane są trzy CCP na etapach: CCP 1 – suszenie wstępne, ze względu na zagrożenia mikrobiologiczne, przeżycie form wegetatywnych, CCP 2 - suszenie właściwe, ze względu na zagrożenie mikrobiologiczne, ograniczenie rozwoju mikroorganizmów, CCP 3 – pakowanie makaronów, ze względu na zagrożenia fizyczne – ciągła kontrola ciał obcych za pomocą detektora metalu – CCP monitorowane na bieżąco.

Zgodnie z niezmienną Procedurą SJ: P-11.00 Badania i kontrola wyrobów prowadzone są badania wyrobów gotowych, wykonywane w akredytowanym laboratorium zewnętrznym - Hamilton Poland - Akredytacja AB 079 lub Agrolab AB 444; badane parametry w roku 2019 to m.in. – wartość energetyczna, liczba gronkowców koagulazo dodatnich, salmonella, pestycydy screening, kadm, ołów. Raz w roku zlecane są badania jakości mikrobiologicznej wody używanej w zakładzie.

W laboratorium zakładowym wewnętrznie prowadzone są badania każdej partii wyrobów gotowych na zgodność ze specyfikacjami pod kątem poprawności znakowania, pakowania i wilgotności (do 12,5 %).

Niezmiennie w zakładzie prowadzona jest kontrola masy rzeczywistej - kontrola masy towaru paczkowanego odbywa się zgodnie z Procedurą kontrola ilości rzeczywistej.

Produkty sprzedawane są na rynku krajowym, nie prowadzi się eksportu poza Polskę. Makarony pakowane są pod marką własną Animak oraz pod markami prywatnymi sieci handlowych i dystrybutorów, dla których zakład prowadzi produkcje usługową – głównym odbiorcą jest magazyn centralny Tesco Kraków, ponadto sieć: Intermarche, Polo Market, Lewiatan, markety Mila obecnie przejęte przez sieć Eurocash – wzory opakowań i szata graficzna jest uzgadniana osobno dla poszczególnych sieci handlowych, oznakowanie spełnia wymagania prawa żywnościowego.

Podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych w roku 2019 oba zakłady zostały ocenione w oparciu o arkusz oceny zakładów produkujących żywność i uznane zostały za zgodne z wymaganiami prawa żywnościowego, nie wszczynano postępowań administracyjnych.

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

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

Natomiast drugi zakład wliczany do w/w grupy niezmiennie prowadzi produkcję i dystrybucję galanterii cukierniczej (czekolad, pralin, trufl, figurek, lizaków czekoladowych), lodów oraz ciast wyłącznie na potrzeby zakładów własnych – kawiarni oraz punktów sprzedaży. Wielkość produkcji również nie uległa zmianie w stosunku do lat poprzednich.

Wszystkie zakłady w 2019 roku zostały skontrolowane i sklasyfikowane wg arkusza oceny. Żaden zakład nie został oceniony jako niezgodny z wymaganiami.

W jednym obiekcie - prowadzącym produkcję i dystrybucję galanterii cukierniczej stwierdzono zaniedbania w zakresie bieżącego stanu sanitarnego, stwierdzono brak bieżących zapisów GHP/HACCP, brak segregacji żywności w urządzeniu chłodniczym, zamrażarkach – stwierdzono przechowywanie wyrobów gotowych łącznie z surowcami oraz brak potwierdzenia jakości zdrowotnej wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie. Zaniedbania natury bieżącej skutkowały nałożeniem na Stronę zobowiązaną grzywnę w drodze mandatu karnego w wysokości 300 zł. Wszczęte postępowanie administracyjne zostało zakończone w roku sprawozdawczym.

Niezmiennie wszystkie zakłady posiadają dokumentacje z zakresu zasad GHP/GMP i systemy HACCP. W ramach kontroli szczególną uwagę zwracano na bezpieczeństwo produktów, na funkcjonowanie w zakładach systemu traceability oraz prowadzone badania wyrobów gotowych nietrwałych mikrobiologicznie. Ponadto przedmiotem kontroli było przestrzeganie procedur stosowania substancji dodatkowych – barwników, w tym z tzw. grupy Southampton. Stwierdzono, że w przypadku stosowania barwników w zakładach, monitorowana jest ilość ich dozowania. Barwniki stosowane są jedynie do zdobienia wyrobów z cukru. W roku sprawozdawczym we wszystkich zakładach oceniane było oznakowanie wyrobów gotowych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w w/w zakresie – znakowanie spełniało wymagania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r., w szczególności ze względu na informowanie konsumenta/klienta nt. składników oraz substancji / produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji. Wykazano, że w przypadku użycia barwników z tzw. grupy Southampton przekazywana jest informacja nt. nazwy barwnika lub nr E: „Może mieć szkodliwy wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci”. Niezmiennie zakłady przekazują informacje o składnikach wyrobów gotowych i występujących w nich alergenach przy sprzedaży lub oferowania konsumentowi żywności nieopakowanej.



### 5.2.7. Wytwórnice suplementów diety

Niezmiennie do roku 2018, Wrocławskie Zakłady Zielarskie „Herbapol” Spółka Akcyjna prowadzi produkcję wyłącznie jednego suplementu diety pn. Terpichol Plus w formie kapsułek żelatynowych miękkich. Zakład nie prowadzi produkcji środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Produkcja suplementu diety stanowi marginalną część prowadzonej działalności spośród produkowanych produktów leczniczych z grupy: krople, maści, czopki i wynosi ok. 3,3 %.

Suplement diety produkowany jest w tzw. kampaniach prowadzonych głównie w okresach jesienno-zimowych, w określonych ilościach partii produkcyjnych (od 3 do 6 partii po 200 kg). Wyprodukowane partie przekazywane są w całości do Magazynu Wrocławskich Zakładów Zielarskich „Herbapol” we Wrocławiu.

Zakład prowadzi badania wody, w tym pochodzącej z własnej oczyszczalni – woda spełniała wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294).

W 2019 r. założono system klimatyzacji w pomieszczeniu kapsułkowania IIK07. Niezmiennie przed rozpoczęciem produkcji partii suplementu diety prowadzony jest monitoring czystości mikrobiologicznej powietrza, powierzchni konstrukcyjnych pomieszczeń oraz urządzeń i personelu. Podczas kontroli okazano do wglądu wyniki kontroli z zakresu kontroli powierzchni konstrukcyjnych (kapsułkarki / pakowarki / szafy chłodniczej / sprzętu pomocniczego / ścian / podłóg / palet), kontroli powietrza, kontroli rąk oraz odzieży personelu.

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

Niezmiennie z każdej partii wyprodukowanego produktu końcowego pobierana jest próbka, która kierowana jest do badań w zakresie parametrów, tj. organoleptyka (kształt kulisty, przezroczystość, barwa żółta, charakterystyczny zapach) / współczynnik załamania światła - metodą badawczą PH.Eur.9.0 (2.2.6) wymagania 1,46-1,475 / WWA (Benzo(a)piren, suma WWA) – badane przez zewnętrzne akredytowanym laboratorium J.S. Hamilton Poland S.A., ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia – min. 1 partia z kampanii / zanieczyszczenia mikrobiologiczne - w tym Escherichia coli, Salmonella, bakterie Gram-ujemne, tolerujące żółć / metale ciężkie (Pb, Cd, Hg). – min. 1 partia z kampanii. Produkt dopuszczony jest do obrotu po uzyskaniu pozytywnego wyniku badań. Badaniu podlega każda partia zgodnie z programem kontroli i planem badań. Produkty muszą być zgodne ze specyfikacją produktu końcowego SP 020 /1/S. Okazane badania nie wykazały nieprawidłowości.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono kontrolę sanitarną w oparciu o arkusz oceny zakładu – zakład sklasyfikowano jako zgodny z wymaganiami. W zakładzie utrzymywana jest dokumentacja z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. Wytypowany Krytyczny Punkt Kontroli na etapie Kapsułkowania znajduje się pod stałym nadzorem. Na tym etapie kontrolowana jest temperatura płynnej masy żelatynowej i temperatura parafiny ciekłej, która powinna wynosić od 0°C do 2°C. Ocena zapisów nie wykazała przekroczenia wartości krytycznych i nie podejmowano działań korygujących. W zakładzie panuje się nad zagrożeniami wynikającymi z prowadzonych procesów technologicznych.

### 5.2.8. Inne wytwórnice żywności

W roku sprawozdawczym liczba nadzorowanych zakładów na terenie miasta Legnica zaliczanych do tej grupy obiektów, w stosunku do roku porównawczego 2018, nie uległa zmianie. Ogólnie zakres działalności powyższych zakładów obejmuje działalność inną niż ujętą w poszczególnych grupach statystycznych i obejmuje:

- osuszanie rozpyłowe dodatków do żywności prowadzone na zlecenie klienta,

- konfekcjonowanie żywności – słonecznika – dwa zakłady,
- produkcję lodu w kostkach.

W roku sprawozdawczym kontrolą objęto wszystkie 4 zakłady.

Największym, z grupy inne zakłady produkcji, jest zakład prowadzący działalność na zamówienie klientów zewnętrznych - w tym spoza terenu Polski oraz Unii Europejskiej – LIS Polska Sp. z o. o. w Legnicy, w zakresie osuszania, mieszania i pakowania dodatków do żywności na zlecenie klientów, tj.: karmel, zagęszczony sok buraczany, koncentraty ryżu, pszenicy, ekstrakty drożdżowe, hydrolizaty białek roślinnych, gumy spożywcze (guma arabska), hydrolizaty żelatyny rybnej (kolagen), minerały (siarczan żelaza), słód jęczmienny, tapioka, słód kukurydziany, olej rybny. Wielkość produkcji w 2019 roku wynosiła 8 125 ton wyrobu gotowego. W zakładzie znajduje się 5 linii produkcyjnych: 4 wieże rozpyłowe z rozpylaniem turbinowym, 1 wieża MSD z możliwością produkcji proszku granulowanego z użyciem dyszy; 5 kadzi mieszalniczych o pojemności 3000 litrów z regulacją temperatury; 5 podgrzewaczy soku; 19 zbiorników magazynowych; instalacja do produkcji wody osmotycznej.

Zakład posiada: Certyfikat Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności zgodny z FSSC 22000. Plan certyfikacji systemów bezpieczeństwa żywności, w tym ISO 22000:2005; Specyfikacja techniczna mająca zastosowanie wobec programów wstępnych (PRP) w danym sektorze: ISO TS 22002-1:2009, oraz dodatkowe wymagania FSSC 22000. Zakres certyfikacji: produkcja produktów spożywczych, pakowanych w worki papierowe wielowarstwowe i plastikowe torby. Produktami spożywczymi są: aromaty, naturalne barwniki, proszki owocowe i warzywne, pochodne cukrów, enzymy, drożdże i ekstrakty drożdżowe, białka i hydrolizaty białka, dodatki mineralne i witaminowe do produktów spożywczych dla niemowląt. Kategoria produktu: CIV. Certyfikat wydany przez Bureau Veritas Certification Holding SAS, UK Branch, Nr/Wersja certyfikatu: DNKFRC100392FH-2. Certyfikat zgodności Nr PL-EKO-01-008871, wydanie nr 8A (przetwórstwo ekologiczne), wydany przez Ekogwarancja PTRE Sp. z o. o., ul. Zygmunta Modzelewskiego 27, 02-679 Warszawa. Certyfikat NOP Nr 92027 wydany 19.04.2018 r. przez CERES GmbH 91230 Happurg, Niemcy (proszek ryżu, karmelu – produkcja ekologiczna), ważny do kwietnia 2019 r. Certyfikat HALAL Nr SIL.1446.M.180086.FR wydany 10.11.2018 r. przez HFCE 4 Rue de la Presse, 1000 Brussels, Belgium, potwierdzający, że produkt RS 190 Star spełnia wymogi hala zgodnie z prawem islamskim. Certyfikat koszerności OUV3-FD81308 wydany 30 grudnia 2018 r. przez związek ortodoksyjnych żydowskich zborów w Ameryce, dla produktu RS 190 Star.

Zakład znajduje się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej i uzyskał decyzję z dnia 20 lipca 2015 r. w zakresie działalności polegającej na: osuszaniu rozpyłowym dodatków do żywności: hydrolizat kolagenu (sekcja XV), hydrolizat kazeiny, funkcjonalne białko kurczaka; hydrolizie enzymatycznej: żelatyna (sekcja XIV), wykonywanej w wieży rozpyłowej nr 2, dedykowanej produktom pochodzenia zwierzęcego. Zakład utrzymuje nadany weterynaryjny numer identyfikacyjny: 02625501. Surowce do produkcji są dostarczane w postaci koncentratów cysternami, kontenerami oraz workami w postaci suchej i magazynowane w magazynach surowców i w zbiornikach zewnętrznych (tankach).

W laboratorium przyzakładowym, jak w latach poprzednich, prowadzone są badania fizyko-chemiczne: koncentratów, mieszanin oraz proszków. W zakładzie prowadzony jest stały monitoring jakości wody: woda po filtrach, zakres badań: ogólna liczba mikroorganizmów, liczba przetrwalników beztlenowych redukujących siarczynę (clostridia), liczba bakterii z grupy coli, liczba enterokoków, liczba Escherichia coli; badania wykonane w akredytowanym laboratorium Centrum Badań Jakości Sp. z o. o. 59-301 Lubin, ul. M. Skłodowskiej –Curie 62, Wydział Kontroli Jakości „Polkowice-Sieroszowice” - WKJ-4.

W ramach kontroli higieny procesu, zgodnie z harmonogramem opracowanym w zakładzie - pobierane są wymazy z instalacji produkcyjnych, urządzeń i sprzętów, w ramach

których monitorowane są wybrane parametry mikrobiologiczne, tj.: ogólna liczba drobnoustrojów, obecność bakterii z grupy coli. W zakładzie ponadto pobierane są próbki zmiotek, które wysyłane są do badań prowadzonych w LIS Francja, celem których jest kontrola parametrów, tj.: obecność pałeczek *Salmonella* i *Listeria* oraz *Enterobacter sakazakii* oraz kontrolowana jest jakość powietrza w pomieszczeniach wagi i mieszania wyrobów. Badania jakości mikrobiologicznej wyrobów gotowych prowadzone są na bieżąco dla danych, zaplanowanych w harmonogramie badań - partii produkcyjnych - badania wykonane w akredytowanym laboratorium J.S. HAMILTON POLAND S.A. ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia. Wszystkie wyniki w/w badań za rok 2018 były prawidłowe. W zakładzie utrzymywany jest Kodeks GHP, GMP oraz procedury systemu HACCP.

Kontrola przeprowadzona w zakładzie produkcji lodu w kostkach wykazała, że utrzymywane są Instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz procedur opartych na systemie HACCP. Zakład został oceniony wg arkusza oceny, wg którego sklasyfikowany został jako zgodny z wymaganiami.

Niezmiennie w zakładzie produkującym lód w kostkach w procesie produkcji wykorzystuje się wodę sieciową wodociągu miasta Legnica, na automatycznej linii produkcyjnej zamontowane są ponadto filtry uzdatniające surowiec – sedymentacyjno-membranowe, odwróconej osmozy z ponownym jonizatorem. Zakład zgodnie z procedurą własną przeprowadza badania wyrobu gotowego – lodu w kostkach jak i surowca wody pitnej, produkt dystrybuowany jest przy użyciu własnych – zatwierdzonych przez PPIS w Legnicy - środków transportu („mroźni”) do odbiorców lokalnych oraz spoza województwa dolnośląskiego.

W 2019 roku nie uległa zmianie liczba zakładów zajmujących się konfekcjonowaniem słonecznika, orzechów, znajdujących się pod nadzorem PPIS w Legnicy. Jeden z zakładów, w 2019 roku, uzyskał decyzję zatwierdzenia i został wpisany do rejestru zakładów. Zakres działalności nowo zatwierdzonego obiektu obejmuje prażenie, konfekcjonowanie, magazynowanie i sprzedaż ziarna słonecznika bez dodatku soli, z dodatkiem soli lub dodatkiem soli i przypraw. Zakład stanowi pomieszczenie produkcyjne zlokalizowane na piętrze zakładu oraz pomieszczenie magazynowe, szatnię z jadalnią, toaletę (parter). W pomieszczeniu produkcyjnym zainstalowane są następujące urządzenia: maszyna do solenia typ 1009; piec do prażenia PM – 300 EGELIM ( proces prażenia obejmuje: zasyp (wprowadzanie produktu), komora wstępna (odparowywanie, uzyskiwanie aromatu), pierwsza komora prażenia (prażenie wstępne), druga komora prażenia (prażenie właściwe), usuwanie resztek pary, komora chłodzenia, wyjście produktu; automatyczna linia do pakowania słonecznika JT-420W, umywalka do mycia rąk z szafką. Zakład posiada opracowaną dokumentację z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP. W wyniku przeprowadzonej identyfikacji zagrożeń nie wytypowano Krytycznych Punktów Kontrolnych, a jedynie Punkty Kontrolne, tj. CP1 Przyjęcie surowców i CP2 Magazynowanie surowców. Stwierdzono, że w zakładzie prowadzone są zapisy wynikające z prowadzonych procesów wynikających z GHP/GMP oraz systemu HACCP.

Drugi z zakładów prowadzi działalności w zakresie prażenia, konfekcjonowania (pakowania), magazynowania i sprzedaży ziarna słonecznika z dodatkiem soli, bez soli, z przyprawami oraz proces prażenia i konfekcjonowania orzeszków ziemnych, jak również pakowania gotowego wyrobu, tj. orzeszki ziemne solone, ziarna pop corn. W zakładzie tym w roku 2019 utrzymana została wielkość produkcji w stosunku do poprzedniego okresu sprawozdawczego.

Stan techniczny zakładu nie budził zastrzeżeń. Produkty wyprażone w automatycznych prażarkach zasypywane są do automatycznej maszyny pakującej, z kontrolą naważki. Zgodnie z harmonogramem badań na rok 2019 r. przeprowadzono badania surowca – ziarna słonecznika, jak również gotowego wyrobu – pod kątem zanieczyszczenia aflatoksynami.

Zakład ten na potrzeby własne importuje ziarno słonecznika konsumpcyjnego, na każdą dostawę wystawiane jest świadectwo jakości zdrowotnej przywożonego z zagranicy środka spożywczego. Zakład uznano za zgodne z wymaganiami.

#### **5.2.9. Sklepy spożywcze**

W większości sklepów wdrożono system oparty na zasadach HACCP. W 2019 roku przeprowadzono 318 kontroli, w 188 obiektach z czego 186 kontroli nieplanowanych obejmujących, m.in. 14 kontroli interwencyjnych oraz 57 kontroli w ramach systemu RASFF. W okresie sprawozdawczym wykreślono z rejestru jeden supermarket, natomiast 3 supermarkety uzyskały decyzje zatwierdzające - sklepy należące do sieci sklepów LIDL, Chata Polska, Carrefour. Jeden supermarket uzyskał decyzję warunkowego zatwierdzenia, gdyż spełnił wymagania prawa żywnościowego dotyczące infrastruktury i wyposażenia. Stwierdzono niespełnienie wymagań w zakresie dokumentacji dot. opracowania i wdrożenia procedur opartych na zasadach HACCP, w tym procedur i instrukcji z zakresu GHP/GMP. W 2019 roku 127 obiektów zostało sklasyfikowanych wg arkusza oceny – 6 obiektów zostało uznane za niezgodne z wymaganiami za rażące zaniedbania w zakresie przestrzegania stanu sanitarnego zakładów, braku realizacji własnych procedur, stwierdzenie środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia.

Nieprawidłowości stwierdzane podczas kontroli skutkowały wszczęciem postępowania administracyjnego – łącznie wydano 99 decyzji administracyjnych oraz nałożono 39 mandatów na łączną kwotę 9 650 zł.

#### **5.2.10. Kioski spożywcze**

W 2019 r. przeprowadzono 33 kontrole, w tym 3 w systemie RASFF. Część kiosków – 22 obiekty zostały sklasyfikowane wg arkusza oceny, wszystkie kioski oceniono jako zgodne z wymaganiami. W okresie sprawozdawczym nie wszczynano postępowań administracyjnych.

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

#### **5.2.11. Magazyny hurtowe**

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 35 kontroli sanitarnych, w tym 5 kontroli w ramach powiadomienia w systemie RASFF. Sklasyfikowano wg arkusza oceny 18 zakładów – żaden nie został uznany za niezgodny z wymaganiami. W roku sprawozdawczym w 1 zakładzie stwierdzono zaniedbania w zakresie bieżącego stanu sanitarnego. W związku z powyższym wszczęte zostało postępowanie administracyjne, a osobę odpowiedzialną ukarano grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości 200 zł. W roku sprawozdawczym PPIS w Legnicy łącznie wydał 10 decyzji administracyjnych, w tym 4 decyzje nakazujące usunięcie nieprawidłowości związanych z niewłaściwym stanem technicznym ścian, sufitów, stolarki drzwiowej, urządzeń sanitarnych.

#### **5.2.12. Magazyny hurtowe suplementów diety**

Nieziennie na terenie miasta Legnica funkcjonują 3 magazyny należące do tej grupy obiektów, z pośród których dwa magazyny zajmują się obrotem i konfekcjonowaniem suplementów diety oraz ich wprowadzaniem po raz pierwszy do obrotu.

W II połowie 2019 roku jeden magazyn zrezygnował z konfekcjonowania suplementów diety i został przyłączony do własnego, powstałego w I połowie 2019 r. zakładu produkcji suplementów diety zlokalizowanego w Jaśkowicach Legnickich 58 B, 59-216 Kunice, należącego do firmy ACTIVEPHARM LABS Sp. z o.o. Spółka komandytowa.

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

spożywcze. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono łącznie 7 kontroli sanitarnych, z czego 1 kontrolę interwencyjną. Dwa zakłady zostały skontrolowane, natomiast jeden - należący do Activepharm Labs Sp. z o.o. Sp. k., został oceniony wg arkusz oceny - obiekty zgodne z wymaganiami. W 2019 roku wydano 2 decyzje administracyjne w magazynie suplementów diety, w tym 1 decyzję o czasowym wstrzymaniu wprowadzania do obrotu handlowego suplementu diety pn. Naturalna witamina D3 Forte - kapsułki (linii Silver) do czasu zakończenia postępowania wyjaśniającego wszczętego przez Głównego Inspektora Sanitarnego w Warszawie.

Magazyn zlokalizowany przy ul. Nowodworskiej 17, należący do firmy: PRONESS Anita Karwacka-Różga, w 2019 roku nie zmieniał zakresu prowadzonej działalności. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych, w tym 1 interwencyjną. Kontrole sanitarne związane były ze znakowaniem produktów. W roku sprawozdawczym wydano 1 decyzję administracyjną. W magazynie środków spożywczych należącym do firmy Proness Anita Karwacka-Różga, ul. Nowodworska 17, 59-220 Legnica, w II połowie 2019 roku przez PPIS w Legnicy została przeprowadzona kontrola sanitarna, w związku z pismem Głównego Inspektora Sanitarnego znak: GIS-ŻP-SD-4230-02948/KC/18 z dnia 12.08.2019 r. w sprawie suplementu diety pn. Naturalna witamina D3 Forte - kapsułki (linii Silver). Przedmiotowe pismo dotyczyło rozpoczęcia procedury wyjaśniającej w myśl art. 30 ust. 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku zawierającego w zakresie wprowadzania do obrotu suplementu diety, który w zalecanej do spożycia dziennej porcji produktu zawiera 100µg witaminy D. Główny Inspektor Sanitarny nałożył na firmę PRONESS Anita Karwacka-Różga postanowienie nr GIS-ŻP-SD-4230-02948/KC/18/1 z dnia 12.08.2019 r. zobowiązujące do przedłożenia opinii Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych czy przedmiotowy produkt nie spełnia wymagań produktu leczniczego, określonych przepisami prawa farmaceutycznego. Na podstawie kontroli sanitarnej, PPIS w Legnicy wszczął postępowanie administracyjne w związku z rozpoczętym postępowaniem wyjaśniającym prowadzonym przez GIS. Na mocy art. 32 ust. 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, PPIS w Legnicy wydał decyzję pod rygorem natychmiastowej wykonalności o czasowym wstrzymaniu wprowadzania do obrotu suplementu diety pn. Naturalna witamina D3 Forte - kapsułki (linii Silver), w którego składzie znajduje się 100µg witaminy D w zalecanej do spożycia dziennej porcji, do czasu zakończenia postępowania prowadzonego przez Głównego Inspektora Sanitarnego.

#### **5.2.13. Nadzór nad importem**

W ramach nadzoru nad środkami spożywczymi oraz wyrobami i materiałami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, przywożonymi z zagranicy, wydano 11 świadectw jakości zdrowotnej przywożonych z zagranicy środków spożywczych (ziarno słonecznika). Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Legnicy nie ma importerów środków spożywczych pochodzących z krajów trzecich ujętych w Decyzjach i Rozporządzeniach Komisji (WE) nakładających specjalne warunki przywozu.

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

W roku sprawozdawczym wydano 31 decyzji potwierdzających spełnienie wymagań sanitarnych podczas przewozu środków spożywczych, z jednoczesnym ich zatwierdzeniem. Zarówno zakłady produkcyjne oraz magazyny znajdujące się na podległym terenie, transportują środki spożywcze do odbiorców zewnętrznych/wewnętrznych w przystosowanych do tego celu środkach transportu. Dopuszczone do użytkowania samochody posiadają decyzje zatwierdzające wydane przez PPIS w Legnicy w określonym zakresie. Samochody dostawcze posiadają książki mycia i dezynfekcji pojazdu, w których każdorazowo odnotowane są czynności wykonane w celu przygotowania do przewozu żywności, potwierdzone podpisem

osoby odpowiedzialnej. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 34 kontrole sanitarne środków transportu. Podczas kontroli sprawdzane było przestrzeganie zasad higieny, w tym higieny osobistej osoby odpowiedzialnej za transport środków spożywczych – nieprawidłowości nie wykazano.

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

W 2019 r. przeprowadzono 190 kontroli sanitarnych w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym zakładach małej gastronomii. W okresie objętym sprawozdaniem przeprowadzono 8 kontroli interwencyjnych, w tym 3 w ramach systemu RASFF. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości wszczęte zostały postępowania administracyjne. W związku z powyższym wydano 38 decyzji administracyjnych, w tym nakazujących usunięcie nieprawidłowości związanych ze złym stanem technicznym zakładów. Stwierdzone zaniedbania w stanie sanitarnym obiektów, nieprzestrzeganie zasad GHP/GMP i systemu HACCP, 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 19 mandatów karnych na łączną kwotę 5 850 zł.

Wg arkusza oceniono 89 obiektów, 3 obiekty zostały sklasyfikowane jako niezgodne z wymaganiami.

W jednym zakładzie małej gastronomii wykazane zostały rażąco naruszenia w zakresie zachowania bieżącego stanu sanitarnego i technicznego. Z uwagi, iż zakład utracił panowanie nad zagrożeniami mogącymi mieć wpływ na bezpieczeństwo wprowadzanej do obrotu żywności, PPIS w Legnicy wydał decyzję unieruchomienia zakładu, pod rygorem natychmiastowej wykonalności.

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

Zakłady zaliczane do tej grupy obiektów ogólnie charakteryzują się dobrym stanem technicznym i sanitarnym. W okresie sprawozdawczym wydano więcej decyzji administracyjnych niż w roku ubiegłym.

W 2019 roku zatwierdzono łącznie 7 nowo powstałych zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego, tj.: 4 placówki w żłobkach, 1 stołówka w szkole oferująca posiłki w systemie cateringowym, 1 placówka przedszkolna oferująca posiłki w systemie cateringowym, 1 wydawalnia posiłków w oddziale przedszkolnym. Natomiast uległy likwidacji 2 stołówki pracownicze, 1 placówka szkolna, 2 placówki przedszkolne, w tym 1 oferująca posiłki w systemie cateringowym, 1 placówka dożywiania oraz 1 wydawalnia posiłków.

Większość tego typu zakładów, tj. ponad 86,5 % posiada wdrożone procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

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

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdowały się 3 zakłady zaliczane do tej grupy obiektów. W roku sprawozdawczym wszystkie zakłady zostały skontrolowane, w ramach bieżących kontroli sanitarnych przeprowadzonych w oparciu o arkusz oceny zakładów. Zakłady zostały sklasyfikowane jako zgodne z wymaganiami. W wyniku kontroli nie wykazano nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarnego i technicznego zakładów. Wszystkie zakłady posiadają opracowane i wdrożone procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. Stwierdzono, że wykwalifikowany personel, na bieżąco prowadzi wszelkie zapisy systemowe, przestrzega 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.

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

W roku 2019 pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdowało się 5 zakładów tego typu. Wszystkie zakłady zostały skontrolowane w okresie sprawozdawczym i przeprowadzono ich klasyfikację w oparciu o arkusz oceny zakładów – obiekty zostały ocenione jako zgodne. 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.

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

Niezmiennie na terenie nadzorowanym przez PPIS w Legnicy działają 2 placówki lecznicze, tj. Specjalistyczny Szpital Wojewódzki w Legnicy oraz Całodobowy Oddział Terapii Uzależnień w Ośrodku Psychiatrycznej i Odwykowej Opieki Zdrowotnej w Legnicy. Na terenie miasta Legnica funkcjonuje Blok żywienia, który prowadzony jest przez Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Legnicy. Zakres prowadzonej działalności zakładu nie uległ zmianie i obejmuje produkcję posiłków od surowca do gotowej potrawy (śniadania, obiady, kolacje, mieszanki dla niemowląt) i ich dystrybucją na poszczególne oddziały szpitala. Posiłki wydawane są z kuchni w niezmiennych godzinach: śniadania pomiędzy 8:05 – 09:15, obiady i podwieczorki pomiędzy 12:05 – 13:40, kolacje i II kolacje pomiędzy: 16:45 – 18:00. Na poszczególnych oddziałach szpitala posiłki wydawane są w godzinach: śniadania pomiędzy 8:15 – 09:25, obiady i podwieczorki pomiędzy 12:15 – 13:50, kolacje i II kolacje pomiędzy: 16:55 – 18:10. Posiłki dystrybuowane są w tacach termoizolacyjnych, które umieszczane są w zamykanych wózkach transportowych ze stali nierdzewnej do 25 oddziałów szpitalnych (oraz pododdziałów).

Niezmiennie na każdym oddziale WSzS w Legnicy wywieszane są jadłospisy dzienne lub dekadowe z udostępnionymi informacjami dla konsumentów o substancjach / składnikach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujących w wydawanych potrawach, zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Jadłospisy dekadowe ustalane dla diety podstawowej oraz dla diet ustalonych wg zaleceń lekarzy układane są przez wykwalifikowany personel – dietetyczki (z wykształceniem wyższym i średnim technicznym) w programie MAPI. W/w program umożliwia ocenę wartości energetycznych i odżywczych. Całodzienna stawka żywieniowa uległa zwiększeniu w stosunku do roku poprzedniego i wynosi ok. 7,19 zł. Miesięcznie wydawanych jest ok. 9 985 śniadań / 10 222 obiadów / 9 951 kolacji. Średnio dziennie na diecie podstawowej żywionych jest ok. 100-110 pacjentów szpitala, z czego ok. 75 % dostaje posiłek w postaci II kolacji (oddziały położnictwo, pediatria, chirurgia dziecięca). Podczas kontroli dokonano oceny jadłospisu dekadowego dla diety podstawowej wg Programu oceny stanu żywienia pacjenta w szpitalach. Oceniono, że jadłospis dekadowy dla diety podstawowej ułożony prawidłowo, jest urozmaicony pod kątem asortymentowym oraz uwzględniana jest zasada barwy, smaku i zapachu. Z uwagi na fakt, iż pacjenci w szpitalu stanowią niejednorodną grupę pod względem wieku, płci, normy na energię i składniki odżywcze nie są jednakowe. Do oceny żywienia uwzględniane są średnioważone normy żywieniowe obliczane na podstawie norm na poziomie zalecanego spożycia (RDA) dla małej aktywności fizycznej. Oceniono, że podaż energii z dietą, udziały procentowe białka, tłuszczu, węglowodanów oraz rozkład energii na poszczególne

posiłki mieszczą się w średnich wartościach norm żywieniowych dla żywionych osób, wydanych przez IŻŻ w Warszawie z 2017 r.

W 2019 roku przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, w tym 1 w oparciu o arkusz oceny zakładu, w wyniku której stwierdzono, że w zakładzie spełnione są wymagania higieniczno-sanitarne i nie wszczynano postępowania administracyjnego. Oceniono, że procedury GHP/GMP są przestrzegane, zapisy prowadzone na bieżąco. W ramach realizacji procedury badania wyrobu gotowego dwa razy w roku prowadzone są badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie – okazane sprawozdania z badań wykazały zgodność prób z wymaganiami.

Niezmiennie, od 2018 roku prowadzony jest program kontroli wewnętrznej obejmujący prowadzenie prób technologicznych z częstotliwością ok. 1 - 2 x tydzień. W ramach przedmiotowych prób rejestrowane są wszystkie procesy technologiczne od obróbki wstępnej do wydania potrawy z kuchni, w zakresie ubytków technologicznych – nieprawidłowości nie wykazano.

W drugiej placówce zlokalizowanej na terenie miasta Legnica, tj. Jadalna dla pacjentów Całodobowego Oddziału Terapii Uzależnień w Ośrodku Psychiatrycznej i Odwykowej Opieki Zdrowotnej, przy ul. Chojnowskiej 81, prowadzone jest żywienie w systemie cateringowym. Placówka zarządzana jest przez Wojewódzki Szpitala Psychiatryczny w Złotorii. Niezmiennie posiłki dostarczane są przez konsorcjum Firm: VENDI SERVIS Sp. z o.o., ul. Traktorowa 126, 92-204 Łódź i Jol-Mark Sp. z o.o., ul. Portowa 16g, 44-100 Gliwice. Potrawy przygotowywane są w pomieszczeniach kuchennych Wojewódzkiego Szpitala Psychiatrycznego w Złotorii, ul. Szpitalna 9. Producent posiłków w umowie zobowiązany jest do sporządzania dekadowych jadłospisów z podaną gramaturą i informacją o alergenach. Próbkę pokarmową przygotowuje się i przechowuje w miejscu przygotowania potraw. Żywność dostarczana jest do ośrodka w Legnicy środkiem transportu należącym do producenta potraw. Czas od wyprodukowania posiłku, poprzez transport aż do wydania nie może przekroczyć 2h. Posiłki dostarczane są codziennie w godzinach przedpołudniowych, przed obiadem. Razem z posiłkiem obiadowym dostarczane są produkty na kolację i na śniadanie dnia następnego. Całodzienna stawka żywieniowa w ośrodku wynosi brutto 13,81 zł. Na oddziale całodobowym żywionych jest 28 osób w tym 8 kobiet. Niezmiennie w Ośrodku dożywiane są też osoby przebywające na oddziale dziennym, przychodzące codziennie na terapię (w dni robocze) w godzinach 8:00 – 14:00. W dniach udzielania przez Szpital świadczeń zdrowotnych przysługuje pacjentom drugie śniadanie w formie suchego prowiantu. Z takiej formy dożywiania w dniu kontroli korzystało ok. 16 osób. Wartość jednego posiłku nie może być niższa niż 2,55 zł netto.

W placówce posiłki wydawane są na naczyniach stołowych. Posiłki spożywane są w jadalni, zwrot naczyń do zmywalni odbywa się przez okienko zwrotu. Mycie i wyparzenie naczyń odbywa się w zmywalni naczyń w zakładzie. W 2019 roku przeprowadzono jedną kontrolę sanitarną w oparciu o arkusz oceny zakładu, w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych. Podczas kontroli oceniono sposób żywienia pacjentów. Jadłospis układany jest na okres jednej dekady przez producenta posiłków i wywieszony na stołówce w miejscu wydawania posiłków. W opracowanym jadłospisie wymienione są składniki, substancje wywołujące alergie lub reakcje nietolerancji oraz gramatura potraw. W wyniku kontroli stwierdzono, że jadłospisy układane są w sposób prawidłowy. W okresie sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie żywienia pacjentów, tym samym nie przekazywano odrębnych informacji do Dyrektora placówki. Placówka charakteryzowała się dobrym stanem sanitarnym i technicznym. W zakładzie przestrzegane są procedury i instrukcje wynikające z zasad Dobrej Praktyki Higienicznej / Dobrych Praktyk Produkcyjnych i systemu HACCP. Wyznaczony Krytyczny Punkt Kontrolny (CCP1) na etapie pomiaru temperatury/ocena organoleptyczna posiłków



dostarczanych do Ośrodka znajdował się pod stałą kontrolą. Personel zakładów posiada odpowiednią wiedzę i kompetencje do realizacji zasad wynikających z prowadzonej dokumentacji.

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

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdowało się 7 bloków żywienia w domach opieki społecznej, zlokalizowanych na terenie miasta Legnica. Trzy placówki zlokalizowane na terenie miasta Legnica, tj. Stołówka w Klubie Seniora, ul. Moniuszki 9, Stołówka Noclegowni i Punktu Opieki nad Matką i Dzieckiem, ul. Przemysłowa 5 oraz Domu Seniora „MARIA”, ul. Gliwickiej 6, funkcjonują w zakresie wydawania posiłków dostarczanych w systemie cateringowym.

W roku 2019 wszystkie placówki zostały skontrolowane i sklasyfikowane wg arkusza oceny zakładów obrotu żywnością, żaden zakład nie został uznany jako niezgodny z wymaganiami.

W przedmiotowej grupie obiektów skontrolowano wszystkie zakłady, które zostały sklasyfikowane wg arkusza oceny- wszystkie obiekty były zgodne z wymaganiami. Łącznie przeprowadzono 11 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę interwencyjną w związku z wnioskiem klienta dot. niewłaściwego stanu sanitarnego pojemników w których wydawane są posiłki – nieprawidłowości nie stwierdzono, wniosek okazał się niezasadny.

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 przez PPIS w Legnicy obiektach, wg programu oceny stanu żywienia pacjentów w szpitalach i zakładach opieki zdrowotnej na podstawie jadłospisów/posiłków. W dwóch obiektach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie układania jadłospisu, w związku z powyższym poinformowano osobnym pismem jednostki zarządzające obiektami.

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

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

W roku sprawozdawczym funkcjonowały 4 placówki zlokalizowane na terenie miasta Legnica, zarządzane przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Legnicy, które prowadzą żywienie dzieci od 6 miesięcy do 3,5 lat w zakresie produkcji posiłków od surowców do gotowego wyrobu, tj. śniadania, obiady, podwieczorki. Wszystkie placówki przechowują próbki pokarmowe, które pobierane są zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007r. Nr 80, poz. 545).

Ponadto w roku sprawozdawczym powstały 4 nowe placówki prowadzące żywienie dzieci w wieku od roku do 3 lat w systemie cateringowym, tym samym na terenie nadzorowanym przez PPIS w Legnicy funkcjonuje 7 tego typu placówek. Placówki prowadzące żywienie w systemie cateringowym posiadają umowy zawarte z firmami dostarczającymi posiłki odnośnie przechowywania próbek pokarmowych. W/w umowy regulują kwestie

związane ze spełnieniem wymagań żywieniowych dla dzieci w okresie przed przedszkolnym, w tym uwzględnianiem zaleceń Instytutu Matki i Dziecka oraz normy IŻŻ.

W okresie sprawozdawczym wszystkie placówki zostały skontrolowane (łącznie przeprowadzono 13 kontroli sanitarnych), a w 7 zakładach przeprowadzono klasyfikację wg arkusza oceny zakładów żywienia zbiorowego – wszystkie obiekty zostały uznane za zgodne z wymaganiami. Obiekty charakteryzują się dobrym stanem technicznym. Wszystkie placówki posiadają opracowane, wdrożone i utrzymywane instrukcje z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej oraz systemu HACCP.

W ramach kontroli dokonywano ocen jadłospisów dekadowych, które dostępne są dla rodziców i stron zainteresowanych w placówkach, na tablicach ogłoszeń. Jadłospisy zawierały informacje nt. składów potraw oraz o substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujące w oferowanych potrawach. W żywieniu dzieci uwzględniane były nowe Normy Żywienia dla Populacji Polskiej z 2017 roku wydane pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza oraz zalecenia Instytutu Matki i Dziecka. W jednym zakładzie prowadzącym żywienie w systemie cateringowym stwierdzono zaniedbania w zakresie procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) - brak bieżących zapisów, za co Strona zobowiązana została ukarana mandatem karnym w wysokości 200 zł.

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

W roku sprawozdawczym pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdowało się 12 stołówek szkolnych. W roku sprawozdawczym wzrosła o jedną liczbą szkół, w których prowadzone jest żywienie w systemie cateringowym, tym samym pod nadzorem PPIS w Legnicy znalazły się trzy jednostki tego typu. Zatwierdzono stołówkę w systemie cateringowym w nowo powstałej szkole podstawowej ( pierwsza połowa roku 2019).

Prowadzący w/w jednostki sukcesywnie, w ramach działań mających na celu podwyższenie standardów technicznych, przeprowadzają remonty, wymiany sprzętów, wyposażenia. Niezmiennie we wszystkich zakładach realizowane są instrukcje określone w Księgach GHP/GMP oraz utrzymywane są procedury oparte na zasadach systemu HACCP. Podczas bieżących kontroli sprawdzano m.in. przestrzeganie procedur, w tym badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie, prawidłowości funkcjonowania umożliwiającego przeprowadzenie traceability, oceniano poprawność zestawienia posiłków, wykorzystania grup asortymentowych oraz informowanie o składnikach / substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujących w oferowanych daniach - nieprawidłowości nie stwierdzono.

W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe, wydano trzy decyzje administracyjne dotyczące doprowadzenia pomieszczeń i sprzętów do należytego stanu technicznego, nałożono jedną grzywnę w drodze mandatu karnego ze względu na brak utrzymania właściwego stanu utrzymania czystości i porządku w korytarzu komunikacyjnym oraz w magazynie warzyw i jaj. W trakcie przeprowadzonej kontroli sprawdzającej stwierdzono, że uchybienia natury porządkowej w zakładzie zostały usunięte.

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

Pod nadzorem PPIS w Legnicy, niezmiennie znajdowała się jedna placówka tego typu. Profil działalności zakładu nie zmienił się w stosunku do roku porównawczego. Z żywienia w stołówce internatu korzysta młodzież męska w wieku 15-19 lat – juniorskiej kadry sportowej. Infrastruktura zakładu oraz wyposażenie nie uległy zmianie. W roku sprawozdawczym przeprowadzono kontrolę sanitarną w oparciu o arkusz oceny zakładu, w wyniku której uznano obiekt za zgodny z wymaganiami. Jednakże kontrola wykazała nieprawidłowości w zakresie utrzymania stanu technicznego obiektu, stwierdzono niewłaściwy stan ścian i sufitów w kuchni i magazynie środków spożywczych, nieprawidłowy stan podłogi w magazynie środków

spożywczych oraz brak powierzchni zmywalnych przy podłodze w pomieszczeniach zakładu. W związku z powyższym wszczęte zostało postępowanie administracyjne. W trakcie kontroli dokonano oceny teoretycznej jadłospisu dekadowego. Jadłospis został oceniony jako prawidłowy, niezmiennie komponowany jest w oparciu o konsultacje z dietetykiem sportowym. Zakład utrzymuje zasady GHP/GMP oraz procedury systemu HACCP. Podczas bieżącej kontroli sprawdzano m.in. przestrzeganie procedur, w tym badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie, prawidłowości funkcjonowania umożliwiającego przeprowadzenie traceability. W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

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

W roku 2019 pod nadzorem PPIS w Legnicy znalazło się łącznie 45 zakładów tego typu zlokalizowanych na terenie miasta Legnica, w tym 22 jednostki prowadzi żywienie w formie posiłków dostarczanych w systemie cateringowym. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono łącznie 46 kontroli sanitarnych, skontrolowano wszystkie zakłady z czego 42 placówki zostały ocenione 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. Podczas bieżących kontroli sprawdzano m.in. przestrzeganie procedur, w tym badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie, prawidłowości funkcjonowania umożliwiającego przeprowadzenie traceability, oceniano poprawność zestawienia produkowanych w stołówkach posiłków (jadłospisy), w tym bilansowania posiłków zgodnie z normami żywieniowymi (programy komputerowe), jak również wykorzystania grup asortymentowych. We wszystkich stołówkach przedszkolnych uwidocznione są informacje dotyczące składników/substancji powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujących w oferowanych daniach - nieprawidłowości nie stwierdzono.

W okresie sprawozdawczym wydano dwie decyzje administracyjne dotyczące nieprawidłowości w stanie technicznym wyposażenia i pomieszczeń w stołówkach prowadzących pełną produkcję posiłków. W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

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

W 2019 roku, na terenie nadzorowanym przez PPIS w Legnicy funkcjonowała 1 tego typu placówka, która prowadzi działalność w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków w ramach całodziennego wyżywienia dzieci, będących mieszkańcami placówki. W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej sklasyfikowano placówkę w oparciu o arkusz oceny zakładu – zakład został oceniony jako zgodny. W 2019 roku nie wszczynano postępowania administracyjnego. Placówka utrzymuje właściwy stan sanitarno-techniczny. W placówce nadal możliwe jest śledzenie ruchów żywności, ponadto sprawdzono pochodzenie mięsa, w tym wieprzowego ze względu na występowanie w Polsce przypadków ASF. Ponadto, oceniono jadłospis dekadowy – wykazano, że posiłki komponowane są z zachowaniem zasady barwy i smaku, urozmaicony pod kątem asortymentowym. Zawarte są informacje na temat składu posiłków oraz substancji / produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujące w potrawach. W celu potwierdzenia funkcjonowania w zakładzie systemu HACCP, prowadzone są badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie – wynik prawidłowy. Placówka realizuje postanowienia systemowe, prowadzą wymagane zapisy. Zakład panuje nad zagrożeniami, które mogą wystąpić podczas prowadzonych procesów technologicznych w zakładzie.

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

W roku sprawozdawczym pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdował się jeden zakład prowadzący usługi cateringowe, zlokalizowany na terenie miasta Legnica. Działalność zakładu obejmuje przygotowanie i dowóz posiłków na indywidualne zamówienie klientów, tzw. żywienie pudełkowe. Zakład charakteryzuje się dobrym stanem sanitarnym i technicznym, posiada w pełni wyposażone zaplecze kuchenne, które umożliwia funkcjonalne prowadzenie procesów związanych z produkcją posiłków od surowców do gotowej potrawy. Niezmiennie potrawy przygotowywane są na podstawie opracowanych wcześniej jadłospisów, w których uwzględniane są składniki oraz substancje lub produkty powodujące alergie lub nietolerancje pokarmowe. Posiłki dostarczane są do klientów w opakowaniach jednostkowych przy użyciu środka transportu, na który prowadzący działalność podmiot uzyskał zatwierdzenie PPIS w Legnicy. Zakład posiada opracowane i wdrożone procedury oraz instrukcje wynikające z GHP/GMP oraz systemu HACCP, w tym procedury systemowe.

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

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

Bieżący nadzór sanitarny sprawowany przez pion higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej obejmował w 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; występowania substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy; występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy; substancji i mieszanin chemicznych, produktów biobójczych, detergentów, prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3, środków zastępczych oraz oceny ryzyka zawodowego.

Realizując powyższe zadania Oddział Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy, w roku ubiegłym zewidencjonował 222 zakłady pracy (w roku 2018 – 215 zakładów), zlokalizowanych na terenie miasta Legnicy, zatrudniających łącznie 18 690 pracowników. Najwięcej pracowników zatrudnionych było w branżach:

- Produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń (2897 zatrudnionych) – 15 zakładów,
- Opieka zdrowotna (1631 zatrudnionych) – 7 zakładów,
- Produkcja pojazdów samochodowych, przyczep i naczep z wyłączeniem motocykli (1584 zatrudnionych) – 5 zakładów,
- Produkcja metali (1126 zatrudnionych) – 3 zakłady,
- Produkcja wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych (1025 zatrudnionych) – 5 zakładów,
- Handel detaliczny, z wyłączeniem handlu detalicznego pojazdami samochodowymi (1019 zatrudnionych) – 27 zakładów,
- Wytwarzanie i zaopatrywanie w energię elektryczną, gaz, parę wodną, gorącą wodę i powietrze do układów klimatyzacyjnych (599 zatrudnionych) – 5 zakładów,
- Produkcja maszyn i urządzeń (621 zatrudnionych) – 3 zakłady,
- Działalność detektywistyczna i ochroniarska (473 zatrudnionych) – 4 zakłady.

W 2019 r. pracownicy Oddziału Higieny Pracy przeprowadzili łącznie 128 kontroli w 80 zakładach pracy, łącznie nadzorem objęto 36 % zewidencjonowanych zakładów pracy.

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

- Produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń (14 kontroli na 15 zarejestrowanych obiektów),

- Handel detaliczny, z wyłączeniem handlu detalicznego pojazdami samochodowymi (13 kontroli na 27 zarejestrowanych obiektów),
- Produkcja metali (9 kontroli na 3 zarejestrowane objekty).

Zakres przeprowadzanych kontroli obejmował m.in.:

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

ponadto:

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

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

W wyniku prowadzonego postępowania administracyjno-egzekucyjnego w 2019 r., w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, wydanych zostało ogółem 95 decyzji administracyjnych (w roku 2018 – 133 decyzje), w tym:

- z naruszeniem wymagań higieniczno – sanitarnych – 47,
- umarzających postępowanie – 12,
- płatniczych: 36,
- unieruchamiających zakłady: 0,
- liczba mandatów karnych: 2.

Wydawane nakazy dotyczyły głównie:

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

- założenia lub uzupełnienia rejestrów i kart badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia, występujących na stanowiskach pracy,
- wyposażania pracowników w odpowiednio dobrane środki ochrony indywidualnej,
- zapewnienia pracownikom dostępu do kart charakterystyki stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
- opracowania instrukcji bezpieczeństwa i higieny pracy dotyczących postępowania z materiałami niebezpiecznymi oraz instrukcji określających sposób składowania, pakowania, załadunku i transportu materiałów niebezpiecznych,
- zapewnienia natrysków do przemywania oczu w przypadku występowania niebezpieczeństwa oblania pracowników środkami żrącymi,
- zapewnienia właściwego sposobu oznakowania pojemników i zbiorników zawierających chemikalia oraz miejsc magazynowania chemikaliów,
- założenia rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego, zakwalifikowanego do grupy 3 lub 4 zagrożenia,
- zapewnienia pracownikom zatrudnionym w narażeniu na szkodliwe czynniki biologiczne odpowiednich szkoleń,
- założenia rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawiania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- zaprowadzenia rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- oznakowania pojemników, zbiorników, w których znajdowały się czynniki rakotwórcze oraz miejsc, w których występowało narażenie na czynniki rakotwórcze,
- szkolenia i informowania pracowników o opakowaniu, zbiorniku i instalacji zawierającej czynnik rakotwórczy,
- przeprowadzenia badań i pomiarów czynników rakotwórczych na stanowiskach pracy zgodnie z obowiązującą częstotliwością.

W roku sprawozdawczym nie wydano postanowień o nałożeniu grzywny celem przymuszenia do wykonania decyzji. Wydano dwa upomnienia, po których przedsiębiorca wykonał nakazy decyzji. Decyzje były realizowane zgodnie z ustalonymi terminami, bądź dokonywano prolongaty zgodnie z wnioskiem pracodawcy.

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

Nałożono dwa mandaty na kwotę 700 zł.

## **6.2. Czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy**

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

w PKD 24:

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

w PKD 25:

- zakłady produkujące metalowe wyroby gotowe, z wyłączeniem maszyn i urządzeń.

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

- hałas,
- mikroklimat gorący i promieniowanie podczerwone,

- substancje chemiczne: miedź, ołów, dwutlenek siarki, tlenki azotu, związki żelaza, mangan, arsen, nikiel, kadm.

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

W roku 2019 w 22 zakładach pracy wystąpiły przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych środowiska pracy.

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

- produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń (5 zakładów),
- produkcja metali (3 zakłady),
- produkcja maszyn i urządzeń (2 zakłady).

Na koniec 2019 r. w 16 zakładach pracy stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia, co stanowiło 7,20 % będących w ewidencji w 2019 r. zakładów. W sześciu zakładach w trakcie roku zapewniono bezpieczne i higieniczne warunki pracy poprzez zlikwidowanie przekroczeń stężeń i natężeń czynników szkodliwych na wszystkich stanowiskach pracy.

Ogółem w warunkach przekroczeń (NDS) pyłów i czynników chemicznych oraz natężeń (NDN) hałasu, drgań, mikroklimatu gorącego i promieniowania podczerwonego na koniec 2019 r. zatrudnionych było 588 pracowników (w roku 2018 - 803 osób; w roku 2017 – 555 osób), co przy ogólnej liczbie zatrudnionych w zakładach nadzorowanych stanowi 3,14 %. Najwięcej pracowników pracowało w narażeniu na przekroczone normatywy higieniczne mikroklimatu gorącego, promieniowania podczerwonego oraz czynników chemicznych.

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

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

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

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

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

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

- modernizację rurociągu transportowego gazów konwertorowych do PK,

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

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

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

- projekt i wdrożenie osłony wygłuszającej hałas powstający podczas udrażniania dysz przebijakiem na jednym konwertyorze – termin realizacji 2019 r.,
- po pomyślnych próbach i pozytywnych efektach zastosowanie osłon na pozostałych konwertyorach - termin realizacji 2020 r.,
- analiza czasu ekspozycji konwertyorowego podczas operacji udrażniania dysz,
- analiza wyników pomiarów stanowiskowych i dobór właściwych środków ochrony indywidualnej,
- cykliczne szkolenia w zakresie właściwego stosowania środków ochrony indywidualnej – ochronników słuchu. Bieżące zapoznavanie pracowników z ryzykiem występującym na stanowisku pracy z tytułu narażenia na hałas.

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

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



W związku ze stwierdzanymi przekroczeniami stężeń i natężeń czynników szkodliwych przeprowadzono 24 kontrole sanitarne oraz PPIS w Legnicy wydał 8 decyzji administracyjnych.

### 6.3. Substancje i mieszaniny chemiczne

W 2019 r. w 58 zakładach przeprowadzono 82 kontrole w zakresie oceny realizacji wymogów dotyczących stosowania, produkcji, bądź wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin.

Podczas przeprowadzanych kontroli, w 32 zakładach stwierdzono niezgodności w zakresie stosowania i wprowadzania do obrotu substancji i mieszanin chemicznych. W związku ze stwierdzanymi podczas kontroli nieprawidłowościami wydano 28 decyzji administracyjnych zobowiązujących przedsiębiorców do ich usunięcia.

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

- braku lub nieprawidłowej oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki chemiczne,
- braku instrukcji bezpieczeństwa i higieny pracy dotyczących postępowania z materiałami niebezpiecznymi oraz instrukcji określających sposób składowania, pakowania, załadunku i transportu materiałów niebezpiecznych,
- braku lub nieaktualnego spisu stosowanych substancji chemicznych niebezpiecznych oraz mieszanin niebezpiecznych,
- braku kart charakterystyki dla stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
- nie 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 stosunku do trzech zakładów zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Decyzje zostały wydane w roku 2020 r.

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

- oznakowania opakowań trzech produktów chemicznych nie spełniały obowiązujących w tym zakresie przepisów,
- karty charakterystyk jedenastu produktów nie spełniały obowiązujących w tym zakresie przepisów,
- jeden podmiot wprowadzający do obrotu mieszaniny niebezpieczne lub mieszaniny stwarzające zagrożenie nie poinformował Inspektora do Spraw Substancji Chemicznych.

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

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

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

W 2019 r. skontrolowano 3 dystrybutorów i 4 zakłady stosujące w swojej działalności produkty biobójcze. Przeprowadzono łącznie 7 kontroli.

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

#### **6.4. Czynniki rakotwórcze**

Na terenie Legnicy, w 58 zakładach występuje narażenie na czynniki rakotwórcze lub mutagenne występujące w środowisku pracy. Największa ilość pracowników narażona jest na związki arsenu w zakładzie KGHM Polska Miedź S.A. Oddział Huta Miedzi w Legnicy (728 osób) oraz w innych firmach świadczących usługi na rzecz Huty.

W 2019 roku przeprowadzono łącznie 33 kontrole z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi. Podczas przeprowadzania kontroli sanitarnych zwracano uwagę na sposób realizacji przez pracodawców przepisów prawnych w zakresie czynników rakotwórczych.

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

- trzech pracodawców nie prowadziło zgodnego z rozporządzeniem rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- dwóch pracodawców nie prowadziło zgodnego z rozporządzeniem rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- ośmiu pracodawców nie przeprowadziło badań i pomiarów czynników rakotwórczych na stanowiskach pracy zgodnie z obowiązującą częstotliwością,
- jeden pracodawca nie oznakował stanowisk pracy na których występuje narażenie na substancję chemiczną, mieszaninę lub czynnik o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- trzech pracodawców w ocenach ryzyka nie uwzględniło narażenia na czynniki rakotwórcze,
- trzech pracodawców nie przeszkoliło pracowników w zakresie:
  - \* ryzyka dla zdrowia, jakie wynika z narażenia na substancję rakotwórczą i dodatkowego ryzyka wynikającego z palenia tytoniu oraz środków ostrożności, które powinny być podejmowane w celu ograniczenia tego narażenia,
  - \* wymagań higienicznych, które powinny być spełnione w celu ograniczenia narażenia na działanie substancji rakotwórczej,
  - \* konieczności używania środków ochrony indywidualnej, w tym odzieży ochronnej,
  - \* działań zapobiegających wypadkom oraz działań koniecznych do podjęcia przez pracowników pełniących obowiązki ratownicze.

Wydano w tym zakresie sześć decyzji administracyjnych zobowiązujących pracodawców do usunięcia stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości. W trzech podmiotach ponadto

wszczęto postępowanie administracyjne a decyzje nakazujące usunięcie nieprawidłowości wydano w 2020 r. Jeden przedsiębiorca wykonał nakaz decyzji po otrzymaniu upomnienia.

### 6.5. Czynniki biologiczne

W zakresie nadzoru nad czynnikami biologicznymi w 2019 r. przeprowadzono w 22 zakładach 22 kontrole 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 5 decyzji zobowiązujących pracodawców do aktualizacji oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki biologiczne.

### 6.6. Nadzór nad środkami zastępczymi

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora w Legnicy przeprowadzili w 2018 r. przy współudziale Funkcjonariuszy Komendy Miejskiej Policji w Legnicy 2 kontrole w zakresie przestrzegania zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych. Nie stwierdzono wprowadzania do obrotu tzw. „dopalaczy”.

W 2019 r. roku PPIS w Legnicy w ramach procedury rejestracji i raportowania zatruc i podejrzeń zatruc środkami zastępczymi odnotował 14 przypadków podejrzeń zatruc/ zatruc środkami zastępczymi.

W związku z prowadzonymi postępowaniami Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy wydał w 2019 r. 8 decyzji dot. środków zastępczych:

- 2 decyzje z art. 44c ust. 4 ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii – zakazujące wprowadzania do obrotu, wycofanie, przepadek na rzecz Skarbu Państwa i zniszczenie na koszt strony „dopalaczy”,
- 2 decyzje opłatowe ustalające koszty za przeprowadzone badania – wydane na podstawie art. 44c ust 7,9 i 10,
- 3 decyzje opłatowe za niszczenie środków zastępczych (zniszczenia dokonano komisyjnie w spalarni odpadów w Miliczu należącej do Firmy ECO ABC z siedzibą w Bełchatowie, oraz w spalarni w Bełchatowie),
- 1 decyzję umarzającą postępowanie w sprawie nałożenia kary pieniężnej.

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

### 6.7. Choroby zawodowe

Państwowa Inspekcja Sanitarna, realizując zadania dotyczące nadzoru nad warunkami pracy, prowadzi postępowanie administracyjne w sprawie występowania chorób zawodowych. W toku postępowania Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydaje imienną decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej, bądź o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej lub decyzje umarzające w tym zakresie postępowanie. W ramach prowadzonego postępowania administracyjnego w 2019 r. wpłynęło łącznie 7 podejrzeń chorób zawodowych. W wyniku przeprowadzonych postępowań wyjaśniających wydano 1 decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej, 5 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej oraz 1 decyzję umarzającą postępowanie.

W 2019 r. stwierdzono:

- przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym trwającym co najmniej 15 lat: wtórne zmiany przerostowe fałdów głosowych – 1 przypadek.

Liczba stwierdzonych chorób zawodowych, w porównaniu do 2018 r. zmniejszyła się o 4 przypadki.

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

Przeprowadzono 8 dochodzeń epidemiologicznych w środowisku pracy, dotyczących spraw prowadzonych w tutejszej stacji oraz dla innych inspektorów, w ramach których sporządzono 30 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 wspomaganego 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 dotyczących 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 całego roku, na obszarze miasta Legnica wykonywano zadania, nałożone przez obowiązujące akty prawne i w oparciu o „Wytyczne dla Pracowników pionu Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa dolnośląskiego”, uwzględniające spełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych:

- przeprowadzono - **50** 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): **0** projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy;
    - **3** opinie dotyczące projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, w tym: 1 opinię negatywną, oraz zaopiniował w trybie art. 25 ust. 2 (poprzez nieprzedstawienie stanowiska): **4** projekty miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego;
    - **0** opinii dotyczących odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, w tym **0** opinii stwierdzających brak możliwości odstąpienia od strategicznej oceny oddziaływania na środowisko;
    - **18** opinii dotyczących potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym: 5 opinii o potrzebie przeprowadzenia oceny, **13** opinii o braku potrzeby przeprowadzenia oceny;
    - **1** opinię dotyczącą środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia, w tym: **0** opinii negatywnych;
    - **11** opinii dotyczących dokumentacji projektowej, w tym: 1 opinię negatywną;
    - **50** opinii dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych i stwierdzających spełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych, w tym: 0 opinii zgłaszających sprzeciw;
- oraz: 41 – stanowisk w trybie art. 56 ust. 2 ustawy Prawo budowlane (14 dni):
- **3** opinie w sprawach nie wymienionych powyżej (np.: warunków zabudowy, lokalizacji inwestycji celu publicznego, usytuowania wyrzutni powietrza na poziomie terenu, zastosowania materiałów do dystrybucji lub uzdatniania wody itp.).

Na wniosek Wójtów, Burmistrzów i Prezydentów opiniowano projekty studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego miast i gmin 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 projektów planów,

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 lub 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, dla zmiany sposobu użytkowania pomieszczeń na tzw. mieszkanie chronione, czy też opinia dla Gabinetu medycyny estetycznej itd.

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 to wyższym standardzie, co podwyższa komfort życia mieszkańców, klientów lokali usługowych, pacjentów podmiotów leczniczych czy komfort pracy pracowników. Dużo spraw obejmowało tematykę energetyki OZE, zwłaszcza 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 dla życia mieszkańców Legnicy i powiatu legnickiego.

Nowe zrealizowane przedsięwzięcia to, np.: drogi, parkingi, budynki mieszkalne jednorodzinne i wielorodzinne, budynki magazynowo-produkcyjne, biurowe, obiekty usługowe różnego typu (salony fryzjerskie i kosmetyczne, placówki gastronomiczne, sala zabaw dla dzieci), placówki oświatowe (szkoła katolicka, żłobki, przedszkola, zespół placówek specjalnych), placówki środowiskowe (Centrum integracji społecznej), przychodnia lekarskie (w Chojnowie i Legnicy) czy przebudowa pomieszczeń Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego, infrastruktura techniczna (sieć wodociągowa, kanalizacyjna, oczyszczalnia ścieków) i inne. Przy realizacji przedsięwzięć stosowane są coraz to nowsze technologie, mające na celu poprawę warunków sanitarno-higienicznych oraz ochronę środowiska naturalnego i zdrowia mieszkańców miasta Legnicy i powiatu legnickiego.

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

Do większych i ciekawych odebranych obiektów budowlanych **na terenie miasta Legnicy** można zaliczyć np.:

- **Przebudowa i rozbudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania fragmentu budynków 1H i 1C Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy ul. Iwaszkiewicza 5.**

Zakres prac obejmował zmianę układu funkcjonalnego wewnątrz budynku 1H i 1C na kondygnacji

niskiego parteru, wraz ze zmianą sposobu użytkowania pomieszczeń magazynowych na centralną izbę przyjęć planowanych oraz punkt nocnej i świątecznej pomocy medycznej w zakresie podstawowej opieki zdrowotnej, które będą funkcjonować w rozdziale czasowym. W obrębie planowanej inwestycji zlokalizowano:

- \* centralną izbę przyjęć planowych, składającą się z poczekalni z wejściem z zewnątrz budynku, pomieszczenia rejestracji, statystyki i informacji (wspólne również dla poradni, których miejscem lokalizacji będzie budynek 1H), gabinetem lekarza internisty, gabinetem zabiegowym, izby krótkoterminowej izolacji pacjenta, przebieralni i łazienki dla pacjentów przyjęć planowych (dostosowanych dla osób niepełnosprawnych), pomieszczeniem na wózki inwalidzkie, pokoju wypoczynkowego personelu wraz łazienką dla personelu i aneksem kuchennym dla personelu, magazynem bielizny czystej, depozytem szpitalnym i składzikiem porządkowym;
- \* punkt nocnej i świątecznej pomocy medycznej w zakresie podstawowej opieki medycznej, składający się z pomieszczenia rejestracji, statystyki i informacji, gabinetu lekarza internisty, gabinetu zabiegowego, gabinetu opatrunkowego, łazienki dla pacjentów niepełnosprawnych. Pomieszczenie rejestracji, statystyki i informacji, gabinet lekarza internisty, gabinet zabiegowy, poczekalnia z wejściem, będą pomieszczeniami użytkowanymi wspólnie. W zakresie dotyczącym pomocy chirurgicznej oraz urazowo-ortopedycznej udzielanych w punkcie nocnej świątecznej pomocy medycznej w zakresie podstawowej opieki medycznej, do wykorzystania są pomieszczenia poradni planowej zlokalizowanej na obszarze budynku 1H.

- **Przebudowa i przystosowanie obiektu szkolnego przy ul. Mazowieckiej 3 na potrzeby Zespołu Placówek Specjalnych w Legnicy – Etap I (segment C i częściowo B)**

W przedmiotowym budynku zlokalizowano podmioty wchodzące w skład Zespołu Placówek Specjalistycznych. Uczniami placówki są dzieci i młodzież z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim, umiarkowanym, znacznym i głębokim; z autyzmem, zespołem Aspergera i z niepełnosprawnością sprzężoną.

Ośrodek Rewalidacyjno-Wychowawczy (ORW) zaprojektowano na parterze segmentu C i częściowo segmentu B. Będą tu przebywać dzieci z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu głębokim, oraz z niepełnosprawnością sprzężoną, z której jedną z niepełnosprawności jest niepełnosprawność intelektualna w stopniu umiarkowanym lub znacznym. W skład pomieszczeń ośrodka wchodzi 6 sal zespołów wychowawczych oraz pomieszczenia i gabinety pomocnicze. W łączniku zaprojektowano salę do kinezyterapii wychowanków.

Przedszkole specjalne zaprojektowano na I piętrze segmentu C i częściowo segmentu B. Znalazły się tu sale dla 6 grup przedszkolnych oraz pomieszczenia i gabinety pomocnicze. Internat zaprojektowano na II piętrze segmentu C i częściowo segmentu B. W internacie zaprojektowano pokoje dwu- i trzyosobowe dla łącznie maksymalnie 35 wychowanków, 4 świetlice oraz niezbędne pomieszczenia sanitarne i pomocnicze. Na kondygnacji piwnicy zaprojektowano dodatkowe pomieszczenia terapeutyczne w postaci dwóch sal doświadczania świata, sali integracji sensorycznej, sali usprawniania ruchowego oraz gabinetu hydromasażu.

- **Centrum Integracji Społecznej przy ul. Kościelnej 3 w Legnicy**

Przedmiotowe Centrum Integracji Społecznej powstało w ramach zadania inwestycyjnego pn. „Budynek w zabudowie śródmiejskiej – przebudowa budynku w ramach zadania: Rewitalizacja zdegradowanych obszarów Zakaczwawia w Legnicy - Rozbudowa i adaptacja budynku przy ul. Kościelnej 3, na potrzeby Centrum Integracji Społecznej wraz z zagospodarowaniem terenu” na działce nr 755/2 obręb Kartuzy”.

Obiekt posiada piwnicę i 5 kondygnacji naziemnych, w tym poddasze użytkowe. Na wszystkich kondygnacjach znajdują się pomieszczenia o różnym przeznaczeniu, w tym, np.: sale rekreacyjno-sportowe, umywalnia z pomieszczeniem wc dla osób niepełnosprawnych, pomieszczenie gospodarcze, pomieszczenie wc ogólnodostępne, pom. wc dla personelu, pomieszczenia biurowe, pomieszczenie konserwatora z portiernią, jadalnia, aneks kuchenny z pokojem socjalnym, dwie sale zajęć dla dorosłych, archiwum, świetlica, szatnia, sale zajęć wychowawczych, pokój psychologa, pokój socjalny dla pracowników, pomieszczenie logopedy, sala zajęć plastycznych, schowek, sala terapii, szatnia, sala komputerowa, sala socjoterapii, sala terapii pedagogicznej, sala zajęć muzycznych, sala arteterapii, pom. wc. Poszczególne kondygnacje są połączone klatką schodową i windą.

- **Mobilny węzeł betoniarski przy ul. Hangarowej 7 w Legnicy**

Przedmiotowy Mobilny węzeł betoniarski powstał na potrzeby zakładu produkującego gotowe prefabrykowane łazienki z betonu. Bryłę węzła betoniarskiego stanowią walcowe silosy na cement, prostokątny zasobnik na kruszywa, stalowe konstrukcje szkieletowe mixera oraz mieszalnika, rampa załadownicza. Przy betoniarni znajduje się kontener, w którym jest wydzielone pomieszczenie sterowni z biurem i aneksem socjalnym oraz pomieszczenie wc. Ponadto wybudowano kilka boksów na kruszywo.

- **Przebudowa i rozbudowa oczyszczalni ścieków w części ściekowej przy ul. Spokojnej w Legnicy**

Zakres przebudowy obejmował między innymi:

- \* budowę: punktu przyjmowania wozów specjalistycznych, zwany także punktem czyszczenia wozów specjalistycznych i separacji piasku; 2-óch biofiltrów do czyszczenia powietrza złowonnego; pompowni flotatu z osadników wstępnych; rurociągów technologicznych oraz między obiektowych wraz z armaturą odcinającą, komorami i studniami; kanału odpływowego z osadnika wstępnego; sieci kablowych energetycznych, sygnalizacyjnych, sterowniczych, oświetleniowych podziemnych oraz lokalizowanych w nowoprojektowanej kanalizacji teletechnicznej o średnicy  $\varnothing$  110 mm i komorę zasuw na rurociągach ciepłowniczych,
- \* oraz przebudowę istniejących obiektów technologicznych (konstrukcja, hermetyzacja, zmiana funkcji).

Całe zadanie ma na celu poprawić jakość działania obiektu w zakresie ochrony środowiska i warunków życia mieszkańców w aspekcie gospodarki ściekowej miasta Legnicy.

- **Ponadto, w ramach postępowania administracyjnego w sprawie przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko (etap uzyskiwania decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach), Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy wydał postanowienie w sprawie budowy grzebowiska dla zwierząt w Legnicy**

Planowana inwestycja polega na budowie grzebowiska dla małych zwierząt wraz z krematorium oraz infrastrukturą techniczną na terenie Legnicy, i zajmować będzie powierzchnię 5 395,70 m<sup>2</sup>. Koncepcja zagospodarowania terenu pod inwestycję przewiduje wydzielenie terenu pod kwatery, parking oraz stworzenie dróg dojazdowych, alejek. Na terenie inwestycji zlokalizowany zostanie budynek socjalno-administracyjny, w którym mieścić się będą biura, sanitariaty, magazyny, chłodnia oraz krematorium. Teren grzebowiska zostanie w całości ogrodzony siatką bądź murem o wysokości minimum 1,5 m. Na terenie inwestycji zaprojektowana została zieleń niska w postaci nasadzeń traw, która dodatkowo odgrodzi teren grzebowiska, a na samo grzebowisko składać się będzie duża trawiasta powierzchnia oraz zorganizowana dekoracyjna zieleń niska.



Według zapisów zawartych w Karcie Informacyjnej dla w/w przedsięwzięcia wynika, że planowane przedsięwzięcie nie wpłynie negatywnie na środowisko i otaczający go teren, jak również nie spowoduje przekroczeń dopuszczalnych norm w zakresie zgodnym z przyjętymi założeniami.

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

## **8. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia**

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

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

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

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

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

Realizowano i koordynowano następujące programy promocji zdrowia.

**8.1. Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania 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.

**8.2. 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 1.340 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. Uczestniczo w festynach. Opracowano sześć prezentacji multimedialnych.

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

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

**8.4. 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 alkoholi. Rozpropagowano konkurs „Szkoła wolna od Używek”.

#### **8.5. 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.

#### **8.6. 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 pożywce lub sprawdzenia czystości rąk pod lampą UV z ciemnią. W programie uczestniczyło **11** placówek z terenu Legnicy – zasięg – **1267** uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne) oraz przeprowadzono edukację pracowników zakładu – **50** osób. Łącznie zasięg– **1797**.

#### **8.7. 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 - siecioholizm”. W programie uczestniczyło **6** placówek z Legnicy – zasięg – **661** uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne). Łącznie zasięg– **1069**.

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

Celem podejmowanych działań jest zwiększenie świadomości na temat depresji, czym jest jakie są jej rodzaje, objawy, formy pomocy. Program jest kierowany do uczniów szkół podstawowych klas VII-VIII, szkół średnich oraz rodziców i grona pedagogicznego. Na potrzeby zajęć opracowano prezentację multimedialną „DEPRESJA” oraz materiały samopomocowe. W programie uczestniczyły **4** placówki – zasięg – **952** uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne) oraz przeprowadzono edukację rodziców – **90** osób. Łącznie zasięg– **1047**.

## **8.9. Interwencje nieprogramowe**

### **8.9.1. Akcja Zimowa**

Zorganizowano cztery narady z organizatorami wypoczynku zimowego. Przeprowadzono 6 prelekcji dla dzieci uczestniczących w półkoloniach Młodzieżowego Centrum Kultury w Legnicy, MOPS i Klubu Mieszkańców AGATKA – ogółem **464** uczestników. Opracowano dwa scenariusze zajęć.

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

### **8.9.2. Akcja Letnia**

Zorganizowano 1 naradę oraz akcję informacyjną o szczepieniach dla osób wyjeżdżających za granicę (20 instruktaży w biurach podróży) i akcję informacyjną dla osób korzystających z wypoczynku letnim na basenie - przedstawiono założenia bezpiecznej akcji letniej oraz informacje o unikaniu nadmiernej ekspozycji na słońce. Pracownicy sekcji przeprowadzili 3 zajęcia edukacyjne dot. zdrowego stylu życia, zagrożeń wynikających z niewłaściwego przechowywania żywności, utrzymania właściwej higieny w okresie letnim oraz bezpiecznych wakacji dla dzieci uczestniczących w półkoloniach – ogółem w działaniach edukacyjnych uczestniczyło **242** dzieci.

Podczas imprezy miejskiej organizowanej przez OSIR Legnica obsługiwano punkt informacyjny, w których podejmowano tematy związane z środkami zastępczymi, paleniem tytoniu oraz zdrowym stylem życia, dystrybuowano materiały edukacyjne.

Partnerzy: Basen Kąpielowy ul. Radosna, Ośrodek Sportu i Rekreacji, KM Agatka, biura podróży.

### **8.9.3. Światowy Dzień Zdrowia**

Zorganizowano 2 narady. Uczestniczono w podsumowaniu konkursu plastycznego zorganizowanego 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.

### **8.9.4. Światowy Dzień bez Tytoniu**

Zorganizowano dwie narady z partnerami. Przygotowano punkt informacyjny dla uczestników festynu przy Zespole Szkół Integracyjnych w Legnicy – zasięg **160** osób. Zorganizowano punkt informacyjny dla pracowników zakładu LEAR, wykonywano badania z wykorzystaniem miernika tlenu węgla w wydychanym powietrzu – **50** pracowników. Zasięg ogółem **210** uczestników.

Partnerzy: Zespół Szkół Integracyjnych, LEAR.

### **8.9.5. Światowy Dzień Rzucania Palenia**

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

Przeprowadzono zajęcia edukacyjne dotyczące szkodliwości palenia dla **175** uczniów.

Dystrybuowano materiały edukacyjne.

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

#### **8.9.6. Światowy Dzień Seniora**

Uczestniczono w Legnickich Dniach Seniora – organizacja i obsługa punktu informacyjnego. Przeprowadzono wykład w Centrum Integracji Społecznej w Legnicy na temat świadomości konsumenckiej – 70 uczestników. Zasięg 220 osób.

Partnerzy: Centrum Integracji Społecznej, LCK, Forum Legnickich Seniorów.

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

W celu zwiększenia wiedzy na temat środków zastępczych tzw. dopalaczy w 16 placówkach edukacyjnych – szkoły podstawowe gimnazja oraz szkoły ponadgimnazjalne przeprowadzono łącznie 39 interwencji: szkolenia, zajęcia edukacyjne, pogadanki i prelekcje dla uczniów i rodziców z zakresu narkomanii i dopalaczy. Zorganizowano jeden konkurs wiedzy o uzależnieniach dla uczniów – 36 uczestników. Ponadto przeprowadzono akcję informacyjną wśród osób korzystających z wypoczynku letniego. Zasięg działania – 1630 osób.

#### **8.9.8. Światowy Dzień AIDS**

W ramach obchodów Światowego Dnia AIDS zorganizowano naradę, zajęcia edukacyjne dla uczniów dwóch szkół ponadpodstawowych - 144 uczestników. Propagowano badania w kierunku HIV. Zasięg ogółem 220 uczestników.

#### **8.9.9. Profilaktyka Używania Alkoholu**

W celu zwiększenia wiedzy na temat wpływu alkoholu na organizm w 5 placówkach edukacyjnych – szkoły podstawowe oraz szkoły ponadpodstawowe przeprowadzono łącznie 5 interwencji: zajęć edukacyjnych, pogadank i prelekcji dla 355 uczniów. Zorganizowano jeden konkurs wiedzy o uzależnieniach dla uczniów – 36 uczestników.

#### **8.9.10. Profilaktyka Narkomanii**

W celu zwiększenia wiedzy na temat środków zmieniających świadomość (narkotyki) w 5 placówkach edukacyjnych – szkoły podstawowe i szkoły średnie przeprowadzono zajęcia edukacyjne, pogadanki i prelekcje dla 495 uczniów na temat środków psychoaktywnych, mechanizmów uzależnień, mitologii uzależnień. Zorganizowano jeden konkurs wiedzy o uzależnieniach dla uczniów – 36 uczestników.

**8.9.11. Zapobieganie negatywnemu wpływowi czynników fizycznych na zdrowie ludzi – Niebezpieczne Decybele** - w celu zwiększenia wiedzy o szkodliwym wpływie hałasu na zdrowie i samopoczucie przeprowadzono w 2 podmiotach dwie interwencje (zajęć i wykładów) dla 50 uczestników.

Partnerzy: placówki edukacyjne.

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

Partnerzy: parafie rzymsko-katolickie.

**8.9.13. Profilaktyka chorób nowotworowych** – Głównym celem akcji profilaktycznej jest zachęcenie mam do wykonywania badań przesiewowych dla kobiet - cytologii – 57 przedszkoli otrzymało materiały dla 4411 rodziców i opiekunów, zorganizowano punkt informacyjny i naukę samobadania piersi dla pracownic zakładu LEAR – 31 kobiet oraz uczestniczono w marszu zorganizowanym przez Europa Donna – 100 uczestników. Zasięg: 4542.

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

**8.9.14. Profilaktyka chorób zakaźnych – Zapobieganie zakażeniom HCV** – przeprowadzono akcję informacyjną kierowaną do podmiotów leczniczych dotyczącą kształtowania zachowań prozdrowotnych w zakresie profilaktyki zakażeń krwiopochodnych w zakładach kosmetycznych – 30 podmiotów.

## 9. Podsumowanie

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

9.2. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie miasta Legnicy jest stabilna i nie budzi niepokoju. Zarejestrowane w roku 2019 zachorowania na niektóre choroby zakaźne, analogicznie jak w latach ubiegłych, miały charakter sezonowy lub były kontynuacją trendów wieloletnich obserwowanych wcześniej. Pojedyncze zachorowania na choroby zakaźne zagrażające życiu nie stanowiły niebezpieczeństwa dla ogółu mieszkańców naszego miasta.

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

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

9.5. Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych zakładów nauczania i wychowania w 2019 r. był prawidłowy.

9.6. Brak zapewnienia odpowiedniego stanu sanitarnohigienicznego boiska szkolnego stwierdzono w 1 szkole. W ciągu roku udało się uzyskać poprawę w ww. zakresie.

9.7. 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.

9.8. Stwierdzono zadowalający odsetek zakładów z wdrożonym systemem HACCP.

9.9. W roku sprawozdawczym nie odnotowano zatruc pokarmowych.

9.10. Odnotowano znaczny spadek liczby pracowników zatrudnionych w warunkach przekroczenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych w stosunku do roku 2018.

9.11. Liczba stwierdzonych chorób zawodowych, w porównaniu do 2018 r. zmniejszyła się o cztery przypadki.

9.12. Realizowano programy i prowadzono akcje w zakresie profilaktyki i promocji zdrowia mające na celu kształtowanie postaw i nawyków prozdrowotnych mieszkańców Legnicy. Szczególnie zwracano uwagę na promowanie zasad zbilansowanej diety i aktywności fizycznej oraz przekazywanie informacji o szkodliwości palenia, kształtowanie odpowiedzialności za własne zdrowie i otoczenia (problem biernego palenia) oraz negacji palenia i wprowadzenie mody na niepalenie tytoniu.

z up. Państwowego  
Powiatowego Inspektora Sanitarnego  
w Legnicy  
*E. Klim*  
mgr inż. Elżbieta Klim, IS  
Kierownik Oddziału Epidemiologii