

**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W LEGNICY**



**INFORMACJA O STANIE BEZPIECZEŃSTWA
SANITARNEGO POWIATU LEGNICKIEGO
W ROKU 2020
I PROGNOZA NA ROK 2021**

Legnica, marzec 2021 roku

SPIS TREŚCI

L.p.	Zakres działań	Strona
1.	Wprowadzenie	3
2.	Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych	4
3.	Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi oraz stan sanitarno-porządkowy terenu powiatu i wybranych obiektów użyteczności publicznej	8
4.	Stan sanitarny zakładów nauczania i wychowania	15
5.	Stan sanitarny zakładów produkujących i wprowadzających do obrotu żywność oraz zakładów żywienia zbiorowego	17
6.	Zagrożenie środowiska pracy z uwzględnieniem chorób zawodowych	31
7.	Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	36
8.	Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia	39
9.	Podsumowanie	41

1. Wprowadzenie

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

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

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

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

Dostęp do wiarygodnych, możliwie kompletnych danych we wszystkich obszarach objętych nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej nie byłby możliwy bez sprawnie działającej bazy laboratoryjnej. Laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej wykonujące badania w szerokim zakresie (badania żywności, wody, różnego rodzaju badania środowiskowe i inne), dysponują wykwalifikowaną 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 corocznie weryfikowany certyfikat Polskiego Centrum Akredytacji, który prowadzi badania fizykochemiczne i mikrobiologiczne wody, żywności oraz badania z zakresu mikrobiologii klinicznej. Akredytowana działalność jest określona w Zakresie Akredytacji Nr AB 636. Informacja o zakresie dostępna jest na stronie internetowej Polskiego Centrum Akredytacji www.pca.gov.pl.

2. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie powiatu legnickiego w roku 2020 została zdominowana przez pandemię koronawirusa. Zakażenie wirusem SARS-CoV-2 stwierdzono u 1694 osób, z których hospitalizowano 170 pacjentów, a 64 z nich zmarło. Pracownicy inspekcji sanitarnej przeprowadzali wywiady epidemiologiczne ze wszystkimi osobami zakażonymi oraz obejmowali nadzorem bliskie otoczenie tych osób.

Natomiast sytuacja epidemiologiczna pozostałych chorób zakaźnych od wielu lat jest stabilna i nie budzi niepokoju. Zarejestrowane w roku 2020 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 (tab. 1) na podstawie obowiązkowych zgłoszeń podejrzeń lub rozpoznań zakażeń lub chorób zakaźnych, przesyłanych do PSSE przez lekarzy.

Tab.1

Lp.	Jednostka chorobowa		Kod wg ICD-10	2019 rok		2020 rok	
				liczba zachorowań	zapadalność	liczba zachorowań	Zapadalność
1.	Salmonelozy	zatrucia pokarmowe	A02.0	1	1,8	6	10,9
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	ogółem		15	27,1	38	68,8
		w tym dzieci do lat 2	A04	4	0,7	3	0,5
3.	Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe	rotawirusowe	A08.0	24	43,4	21	38,0
		inne wirusowe	A08.1-5	10	18,1	4	7,2
		w tym dzieci do lat 2	A08	17	3,1	14	2,5
4.	Biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu u dzieci do lat 2	ogółem		6	10,8	3	5,4
		w tym dzieci do lat 2	A09	4	0,7	1	0,2
5.	Płonica (szkarlatyna)		A38	4	7,2	0	0
6.	Borelioza z Lyme		A69.2	11	19,9	9	16,3
7.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień		Z20.3/Z24.2	5	9,1	8	14,5
8.	Ospa wietrzna		B01	125	226,0	59	106,9
9.	Wirusowe zapalenie wątroby	typu B	B16, B18.0-1	5	9,1	0	0

Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu legnickiego w roku 2020 i prognoza na rok 2021

Lp.	Jednostka chorobowa	Kod wg ICD-10	2019 rok		2020 rok	
			liczba zachorowań	zapadalność	liczba zachorowań	Zapadalność
	typu C	B17.1 B18.2	12	21,7	2	3,6
10.	Świnka (nagminne zapalenie przyusznicy)	B26	1	1,8	0	0
11.	Grypa	ogółem	1122	2028,3	870	1575,8
		w tym dzieci (0-14)	534	96,5	350	63,4

2.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

Biegunki u dzieci do lat 2

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

W roku 2020 liczba zarejestrowanych bakteryjnych i wirusowych zakażeń jelitowych oraz bakteryjnych zatruc pokarmowych była o 11 przypadków wyższa niż w roku 2019. Spadła natomiast ilość tych zakażeń u dzieci do lat 2. Nie musi to jednak oznaczać, że faktycznie liczba tych zachorowań maleje, ponieważ, mimo ciągłego przypominania lekarzom podstawowej opieki zdrowotnej o ich ustawowym obowiązku zgłaszania biegunek u dzieci i osób dorosłych do PSSE, wielu z nich nie wywiązuje się z tego obowiązku. Różnica ta może być również spowodowana kłopotami służby zdrowia w związku z pandemią koronawirusa.

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

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

Zatrucia pokarmowe

W roku 2020 zgłoszono 6 przypadków zatruc pokarmowych wywołanych przez pałeczki Salmonella. Wystąpiły one u dzieci do lat 6 oraz jednej osoby dorosłej w wieku 36 lat. Niepokojący jest fakt, że większość zachorowań dotyczyło dzieci najmłodszych do lat 4. Zakażenia salmonellą rejestrowano w miesiącach cieplejszych, od marca do listopada.

W przypadku zatruc Salmonellą z reguły nie można ustalić nośnika zakażenia, ponieważ zarówno rodzice dzieci, jak i ludzie dorośli nie potrafią lub nie chcą wskazać podejrzanego produktu.

W roku sprawozdawczym na terenie działania PSSE w Legnicy nie zarejestrowano zbiorowych zatruc pokarmowych ani zatruc grzybami.

2.2. Wirusowe zapalenia wątroby

Na terenie powiatu legnickiego w roku 2020 zarejestrowano jedynie 2 zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu B. Sytuacja ta została spowodowana pandemią koronawirusa: ludzie bali się chodzić do lekarzy i na badania, wiele poradni specjalistycznych nie przyjmowało pacjentów, wobec powyższego do PSSE w Legnicy nie przesyłano ani zgłoszeń biologicznych czynników chorobotwórczych, ani zgłoszeń zachorowań.

Osoby chore na wzv typu B miały wcześniej zabiegi endoskopowe, badania laboratoryjne, leczenie stomatologiczne, a także wykonane we własnym zakresie kolczykowanie.

W 2020 roku nie zgłoszono zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby wśród aktualnie zatrudnionych pracowników służby zdrowia.

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

2.3. Zachorowania na choroby zakaźne wieku dziecięcego

W roku sprawozdawczym zaobserwowano ponad dwukrotny spadek zachorowań na ospę wietrzną. Współczynnik zapadalności wyniósł 106,9/100 tys. w porównaniu do 226,0/100 tys. mieszkańców w roku 2019. Najmniej zachorowań zarejestrowano od lipca do października, natomiast najwięcej zimą od grudnia do marca. Wśród dzieci i młodzieży do lat 19 zarejestrowano ponad 90% przypadków. Z powodu ospy wietrznej hospitalizowano 28 letniego mężczyznę.

W roku 2020 nie zgłoszono żadnego przypadku zachorowania na płonicę, świnkę ani różyczkę.

2.4. Zachorowania na grypę sezonową

W roku sprawozdawczym liczba zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę i choroby grypopodobne zmniejszyła się o około 25% w stosunku do roku 2019. Szczyt zachorowań odnotowano jak zwykle w miesiącach zimowych: styczniu, lutym i marcu. Dzieci do lat 14 stanowiły 40,2% chorych.

W roku 2020 wśród zgłoszonych przypadków podejrzeń i zachorowań na grypę zarejestrowano 15 potwierdzonych przypadków tej choroby, wszystkie wywołane wirusem grypy typu A. Hospitalizowano 8 dzieci oraz 5 osób dorosłych. Dwa zachorowania zakończyły się zgonem pacjentów.

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 2020 w punktach szczepień na terenie Legnicy i powiatu legnickiego zaszczepiło się przeciw grypie 4906 osób, co stanowi zaledwie 3,5% ogółu populacji naszego powiatu. Grypa jest poważną chorobą, która może powodować powikłania zagrażające życiu. Szczepienia przeciw grypie chronią zarówno przed samym zachorowaniem, jak i poważnymi powikłaniami, jednak nie cieszą się one takim zainteresowaniem, jakiego należałoby oczekiwać. W przypadku tej szczepionki barierą zaporową na pewno nie jest jej cena, która zwykle nie przekracza kwoty 30-40 zł. Sytuacja ta na pewno uległaby poprawie, gdyby w większym stopniu zaangażowali się w nią lekarze podstawowej opieki zdrowotnej oraz lekarze specjaliści, gdyż dla pacjentów są oni większymi autorytetami, niż przedstawiciele firm farmaceutycznych czy inspekcji sanitarnej.

2.5. Zachorowania na choroby rzadko występujące

Choroba wywołana przez *Streptococcus pneumoniae* – inwazyjna

Inwazyjną chorobę pneumokokową zdiagnozowano w roku 2020 u dwóch osób:

- posocznice zgłoszono u mężczyzny w wieku 48 lat, obciążonego chorobami współistniejącymi, nieleczonymi oraz uzależnieniem od alkoholu. Pacjent został przyjęty do Szpitala w Legnicy w stanie wstrząsu septycznego, spowodowanego przez bakterie *Streptococcus pneumoniae* i po kilku dniach hospitalizacji zmarł.
- zapalenie płuc oraz posocznice wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae* stwierdzono u 7-letniej dziewczynki. Chora trafiła do Kliniki Pneumonologii, Alergologii Dziecięcej i Immunologii Klinicznej w Poznaniu z wysoką gorączką, bólem w klatce piersiowej, kaszlem. Dziecko nie było zaszczepione przeciwko pneumokokom. Zachorowanie zakończyło się wyzdrowieniem bez powikłań.

Borelioza - choroba z Lyme

W roku 2020 na terenie powiatu legnickiego zarejestrowano ogółem 9 przypadków zachorowań na boreliozę. Z powodu tej choroby hospitalizowano 34-letnią kobietę z podejrzeniem neuroboreliozy, którą po badaniach wykluczono.

Wśród osób, które zachorowały wszystkie miały rumień wędrujący. 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 żyjących w miejscach, które kiedyś określano jako bezpieczne. Na szczęście coraz większa jest wiedza lekarzy oraz ogółu społeczeństwa na temat boreliozy. Wielu chorych nie pamięta ukłucia przez kleszcza, ale po zauważeniu rumienia wędrującego zgłasza się do lekarza. Pacjenci z reguły trafiają najpierw do placówki podstawowej opieki zdrowotnej, skąd kierowani są do Poradni Chorób Zakaźnych w Legnicy, szybko diagnozowani, a zgłoszenia zachorowań na bieżąco trafiają do PSSE.

Kleszczowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu

Zachorowanie zdiagnozowano u 25-letniego mężczyzny. Chory był najpierw kilkakrotnie diagnozowany w Szpitalnym Oddziale Ratunkowym Szpitala w Legnicy z powodu osłabienia, wymiotów, a następnie bólu i zawrotów głowy oraz gorączki. Po przyjęciu na Oddział Wewnętrzny Szpitala w Legnicy i wykonaniu szeregu badań stwierdzono wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i przekazano chorego do Oddziału Zakaźnego Szpitala we Wrocławiu przy ul. Koszarowej 5, gdzie rozpoznano KZM. Pacjent w stanie dobrym został wypisany do domu.

Ostre porażenia wiotkie u dzieci do lat 14

Zachorowanie zdiagnozowano u 14-letniego chłopca z Chojnowa. Dziecko hospitalizowane na Oddziale Neurologii Dziecięcej Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu przy ul. A.E. Fieldorfa 2 z powodu osłabienia i dolegliwości bólowych kończyn dolnych oraz trudności w chodzeniu. U chłopca rozpoznano Zespół Gullaina-Barrego.

2.6. Zachorowania na wściekliznę – potrzeba szczepień

W 2020 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 pogryzione przez zwierzęta znane i nieznanne zostały 42 osoby, z czego 8 zaszczepiono przeciwko wścieklźnie ze wskazań lekarskich. Osoby szczepione przeciw wścieklźnie miały kontakty z następującymi zwierzętami:

- 7 osób z kontaktu z psami, u których nie wykluczono wścieklizny,
- 1 osoba z kontaktu z myszą polną.

Z powodu pogryzienia żadna osoba nie była hospitalizowana.

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

2.7. Nadzór nad punktami szczepień

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

Największym problemem jest szybko zwiększająca się liczba rodziców, którzy świadomie i konsekwentnie nie szczepią swoich dzieci. Według stanu na dzień 31 grudnia 2020 r. liczba rodziców, którzy nie wyrażają zgody na szczepienie dzieci, wynosiła już 798 osób, co oznacza, że nie zaszczepionych zgodnie z Programem Szczepień Obowiązkowych jest już 497 dzieci. Niepokojące jest zjawisko rosnącej liczby dzieci nie szczepionych od urodzenia oraz rodziców, którzy nie chcą szczepić swoich dzieci przeciwko zakażeniom pneumokokowym. Przez wiele lat wakcynolodzy zabiegali o to, żeby szczepienia takie weszły do Programu Szczepień Obowiązkowych, niestety wiele osób nie chce z nich skorzystać dla swoich dzieci.

W roku sprawozdawczym ze względu na ogromne obciążenie pracowników inspekcji sanitarnej obowiązkami związanymi z pandemią koronawirusa nie wystawiano upomnień ani tytułów wykonawczych dla rodziców uchylających się od szczepień swoich dzieci.

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

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

3.1. Wodociągi sieciowe

W 2020 r. na terenie powiatu legnickiego wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi dostarczało 8 wodociągów sieciowych, które zaopatrywały ok. 55 tys. mieszkańców powiatu legnickiego:

- Wodociąg sieciowy Legnickiego Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji S.A. w Legnicy zaopatrujący miejscowości w gminach Miłkowice, Kunice, Krotoszyce i Legnickie Pole,
- wodociąg sieciowy w Chojnowie, zaopatrujący miasto Chojnów,
- wodociąg sieciowy w Prochowicach, zaopatrujący miasto Prochowice i 3 wsie na terenie gminy Prochowice,

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

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

Wszystkie w/w wodociągi znajdowały się pod stałym nadzorem sanitarnym PPIS w Legnicy. Kontrole sanitarne przeprowadzone w 2020 r. wykazały właściwy stan sanitarny i techniczny budynków i urządzeń służących do produkcji wody. Zakończono zostało postępowanie administracyjne prowadzone od 2011 r. w związku ze złym stanem sanitarno-technicznym budynku stacji uzdatniania wody przy ul. Bielawskiej w Chojnowie:

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

Termin realizacji zaleceń decyzji, zmieniony przez PPIS w Legnicy na wniosek strony, upłynął 31 grudnia 2019 r. Kontrola sanitarna przeprowadzona 3 lutego 2020 r. wykazała realizację w/w obowiązków:

- ściany w sektorze filtrów pospiesznych pomalowano farbą olejną, a ich dolną część wyłożono płytkami ceramicznymi
- elementy metalowe w sektorze filtrów pospiesznych pomalowano farbą chlorokauczukową
- wymieniono zniszczoną stolarkę okienną
- dolną część ścian w pomieszczeniu sterowni pomp wyłożono płytkami, natomiast górną pomalowaną farbą emulsyjną, ponadto posadzkę pokryto płytkami terakotowymi
- podesty nad sterownią w budynku stacji uzdatniania wody zamieniono na ocynkowane, stalowe kratownice.

3.2. Jakość wody

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

- W jednej próbce pobranej 16 marca 2020 r. z wodociągu na terenie gminy Miłkowice, zasilanego z LPWiK S.A., w punkcie: Urząd Gminy w Miłkowicach stwierdzono jednorazowo przekroczenie dopuszczalnych wartości żelaza – 201 µg/l (wartość wymagana – 200 mg/l) i manganu – 76 µg/l (wartość wymagana – 50 mg/l). W innych

próbek wody pobranych z wodociągu LPWiK S.A. na terenie gminy Miłkowice nie stwierdzano nieprawidłowych wartości badanych parametrów. Jakość wody z tego wodociągu została oceniona jako przydatna do spożycia przez ludzi.

- W trzech próbkach, pobranych z wodociągu sieciowego w Chojnowie w punkcie poboru zlokalizowanym na stacji uzdatniania wody przy ul. Okrzei w Chojnowie oraz w dwóch pobranych w hydroforni przy ul. Sikorskiego w Chojnowie stwierdzono przekroczenia dopuszczalnych wartości odczynu (pH) wody – wartości: 6,20 - 6,37 (wartość wymagana: od 6,5 do 9,5). Powtórnie pobrane próbki wody spełniały wymagania określone przepisami w zakresie pH. Cechą charakterystyczną wody z ujęcia w Michowie, zasilającego stację uzdatniania wody przy ul. Okrzei, jest niska wartość pH, która wymaga korekty. Dotychczas stosowana metoda korekty pH przy pomocy tlenu magnezu często powodowała wzrost mętności wody. W związku z powyższym zaplanowano przeprowadzenie modernizacji systemu uzdatniania wody i wprowadzenie procesu korekty pH wody poprzez dozowanie wodorotlenku sodu. Chojnowski Zakład Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej, administrujący wodociągiem sieciowym w Chojnowie, po przedłożeniu wymaganych dokumentów, uzyskał od PPIS w Legnicy pozytywną ocenę higieniczną materiałów i wyrobów, które mają być użyte w zmodernizowanym systemie uzdatniania wody.

Ponadto w próbce pobranej 7 października 2020 r. w punkcie poboru w budynku mieszkalnym przy ul. Złotoryjskiej 13B/13 w Chojnowie stwierdzono ponadnormatywną wartość manganu – 111 µg/l (wartość wymagana: 50 µg/l). Badanie powtórnie pobranej próbki wody w dniu 9 grudnia 2020 r., po podjęciu przez GZGKiM w Chojnowie działań naprawczych, nie wykazało poprawy jakości wody w zakresie manganu – uzyskano wynik 171 µg/l. Zobowiązano ChZGKiM do realizacji działań mających na celu zapewnienie właściwej jakości wody. W wyniku dalszych czynności wyjaśniających, z uwagi na brak poprawy jakości wody, już w 2021 r. wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie naruszenia wymagań higieniczno-sanitarnych w wodociągu sieciowym w Chojnowie.

- W 11 próbkach z 41 pobranych z wodociągu sieciowego w Okmianach, w tym w 7 pobranych na terenie gminy Miłkowice, stwierdzono nieprawidłowe wartości pH (od 6,01 do 6,36 oraz 10,5 w jednej próbce; wartość wymagana: 6,5 – 9,5) w związku z czym PPIS w Legnicy prowadził postępowanie administracyjne. Po przeprowadzeniu modernizacji procesu uzdatniania wody w wodociągu, jakość wody uległa poprawie - wartość odczynu w próbkach pobranych w okresie po 17 marca 2020 r. była prawidłowa. W pozostałym zakresie jakość wody w wodociągu sieciowym w Okmianach spełniała wymagania określone dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.
- W 2020 r. zbadano 16 próbek wody uzdatnionej, pochodzącej z wodociągu sieciowego w Czernikowicach, z czego w 5 stwierdzono niewłaściwe wartości odczynu (pH): od 6,28 do 6,36 (wartość wymagana: 6,5 – 9,5). Zarządzający wodociągiem podejmował działania polegające na korekcie pH wody poprzez dozowanie tlenu magnezu. Ponadto w jednej próbce wody, pobranej w punkcie poboru Czernikowice 49, stwierdzono ponadnormatywną zawartość azotanów – 53 mg/l (wartość dopuszczalna – 50 mg/l). Wartość azotanów w wodzie z wodociągu sieciowego w Czernikowicach była monitorowana w ciągu roku - w pozostałych 7 próbkach nie stwierdzono przekroczeń dopuszczalnej wartości określonej dla tego parametru.

Jakość wody produkowanej w pozostałych wodociągach sieciowych na terenie powiatu legnickiego spełniała wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

3.3. Inne ujęcia wody

W ewidencji PSSE w Legnicy znajduje się ponadto jedno ujęcie indywidualne - ujęcie wody w Bazie Paliw Nr 10 w Kawicach, zaopatrujące zakład pracy. Badania laboratoryjne wody uzdatnionej z tego ujęcia wykazały ponadnormatywną ogólną liczbę mikroorganizmów: >300 jtk w 1 ml w próbce pobranej z sieci w dniu 8 kwietnia 2020 r. Właściciel ujęcia poinformował o podjęciu działań naprawczych i powtórny poborze próbki wody. Jakość wody w próbce pobranej powtórnie w dniu 29 kwietnia 2020 r. spełniała wymagania mikrobiologiczne określone dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

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

Stan sanitarno - porządkowy miast oraz terenów wiejskich powiatu legnickiego oceniany był jako dobry. Ulice, place i inne tereny publiczne były sprzątane na bieżąco, a ustawione kosze na odpady były systematycznie opróżniane. Tereny zielone były właściwie zagospodarowane i pielęgnowane.

Gospodarowanie odpadami komunalnymi, w tym sposoby ich gromadzenia na poszczególnych nieruchomościach, rodzaje pojemników czy prowadzenie selektywnego zbierania odpadów odbywało się na ogół prawidłowo. W jednym przypadku, na wniosek mieszkanki m. Prochowice dotyczący złego stanu sanitarnego posesji przy ul. Kościuszki 10 w Prochowicach, przedstawiciele PPIS w Legnicy podjęli działania interwencyjne. Podczas kontroli przeprowadzonej w obecności pełnomocnika właściciela nieruchomości stwierdzono zalegające na posesji odpady komunalne różnego pochodzenia, zanieczyszczenie terenów zielonych i drogi dojazdowej do budynku mieszkalnego. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym w wys. 200 zł, zobowiązano do niezwłocznego uporządkowania posesji oraz obciążono opłatą za czynności kontrolne.

O powyższej sprawie i nieprzestrzeganiu przez właściciela nieruchomości obowiązków wynikających z przepisów ustawy o utrzymaniu czystości i porządku w gminach poinformowano Urząd Miasta i Gminy w Prochowicach.

3.4.1. Podmioty lecznicze

W 2020 roku w związku z wystąpieniem stanu epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2, zarówno w działaniach inspekcji sanitarnej, jak i podmiotów leczniczych, istotne było zmniejszanie ryzyka transmisji wirusa. Podmioty udzielające ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych, ograniczając bezpośrednie kontakty między ludźmi mogące sprzyjać zakażeniom, udzielały teleporad. Pacjenci bezpośrednio w placówkach ambulatoryjnych byli przyjmowani w szczególnych przypadkach. W związku z powyższym bezpośrednie kontrole sanitarne pomieszczeń i urządzeń podmiotów wykonujących działalność leczniczą były w 2020 r. ograniczone.

W omawianym okresie przeprowadzono kontrole sanitarne 2 obiektów:

- Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Ośrodek Zdrowia w Kunicach ul. Staropolska 7a
- Przychodnia Rejonowa w Prochowicach ul. A. Rymczy 3.

Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

Stan techniczny i funkcjonalny obiektów był dobry i utrzymywał się na poziomie roku ubiegłego. Również bieżący stan sanitarny pomieszczeń i wyposażenia czy postępowanie z bielizną, odpadami komunalnymi i medycznymi 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.

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

3.4.2. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej

W 2020 roku, w związku ze stanem epidemii prowadzenie w całym kraju działalności związanej z fryzjerstwem i pozostałymi zabiegami kosmetycznymi objęte było czasowym zakazem, który został zniesiony pod warunkiem zapewnienia, aby w takich obiektach przebywali wyłącznie obsługiwani klienci (1 osoba na 1 stanowisko) oraz obsługa. Przeprowadzone kontrole sanitarne wykazały nieprawidłowości w dwóch obiektach:

W zakładzie fryzjerskim przy ul. Chmielnej 2 lok.1 A w Chojnowie podczas przeprowadzanej kontroli sanitarnej stwierdzono nieprawidłowości, takie jak: przetrzymywanie różnych sprzętów, narzędzi czy produktów spożywczych w miejscach przypadkowych; niewłaściwe umiejscowienie pojemnika ze środkiem do dezynfekcji rąk; podawanie napojów w naczyniach wielokrotnego użytku bez możliwości wyparzania naczyń; brudno utrzymany sprzęt porządkowy; przepełniony pojemnik na odpadki. W związku z powyższym nałożono mandat karny na kwotę 250 zł i wydano decyzję płatniczą. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie uchybień.

Kontrola zakładu fryzjerskiego w Chojnowie ul. Rynek 12 wykazała nieprawidłowości: brudne, zakurzone ściany w pomieszczeniach; pofałdowana wykładzina podłogowa; uszkodzone powierzchnie foteli na stanowiskach fryzjerskich; pęknięta umywalka; zniszczona, trudna do utrzymania w czystości podłoga w toalecie; wyeksploatowane meble; muszla klozetowa zamontowana na zniszczonym, drewnianym podeście; brudno utrzymany przedłużacz instalacji elektrycznej; środek dezynfekcyjny do rąk dla klientów w nieopisanym opakowaniu zastępczym; brak środka do dezynfekcji powierzchni; sprzęt porządkowy utrzymany brudno, przechowywany niewłaściwie; na meblach nagromadzony zbędny sprzęt. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym w wys. 200 zł. Wydano decyzję administracyjną i opłatową. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zaleceń dotyczących bieżącego stanu porządkowego. W sprawie stanu sanitarno-technicznego wydano decyzję merytoryczną nakazującą usunięcie nieprawidłowości.

Natomiast kontrola sprawdzająca przeprowadzona w zakładzie fryzjerskim przy ul. Dąbrowskiego 1 A w Chojnowie, wykazała wykonanie zaleceń decyzji administracyjnej PPIS w Legnicy wydanej w 2019 r. w następującym zakresie: doprowadzono do właściwego stanu sanitarno-technicznego ściany w pomieszczeniach zakładu, zapewniono łatwo zmywalną powierzchnię mebli i sprzętów na wyposażeniu, odnowiono podstawę myjki do włosów i uzupełniono brakujące listwy przyścienne.

Kontrole sanitarne przeprowadzone w pozostałych zakładach fryzjerskich, kosmetycznych i odnowy biologicznej wykazały właściwy stan sanitarno-higieniczny tych obiektów. Czystość bieżąca, jak i postępowanie z bielizną i narzędziami używanymi podczas świadczenia usług nie budziły zastrzeżeń. Nie stwierdzono również nieprawidłowości w zakresie odprowadzania ścieków, gospodarki odpadami komunalnymi czy funkcjonowania wentylacji. Wszystkie zakłady były zaopatrywane w wodę przeznaczoną do spożycia o dobrej jakości, z wodociągów sieciowych. Większość obiektów posiadała dostateczną ilość punktów wodnych. Najczęściej były to myjki do mycia włosów oraz umywalki służące do mycia narzędzi w salach usług fryzjerskich, umywalki do mycia rąk w pomieszczeniach sanitarnych, a także umywalki wykorzystywane do celów socjalnych.

Narzędzia stosowane do wykonywania usług, podczas których nie dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek, były po użyciu myte i dezynfekowane. Środki dezynfekcyjne przechowywane były w oryginalnych opakowaniach, a ich roztwory - w zamykanych i opisanych pojemnikach. Narzędzia dezynfekowane były w pełnym zanurzeniu, w zalecanej czasie i stężeniu środka dezynfekcyjnego. Kontrole sanitarne wykazywały, że obiekty posiadały dostateczne zapasy środków czystościowych, higienicznych i dezynfekcyjnych oraz były sprzątane na bieżąco. Sprzęt porządkowy był właściwie przechowywany i utrzymywany w dobrym stanie sanitarnym. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna. Przestrzegany był zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

Przeprowadzone kontrole sanitarne wykazały również, że właściciele zakładów stosowali aktualnie obowiązujące przepisy i zalecenia dotyczące bezpiecznego świadczenia usług podczas epidemii.

3.4.3. Dworzec i przystanki kolejowe

W 2020 roku przeprowadzono kontrolę dworca PKP w Chojnowie oraz dwie kontrole przystanków PKP - w miejscowościach Nowa Wieś Legnicka i Jaśkowice Legnickie. Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Obiekty, podobnie jak w roku ubiegłym, sprzątane były na bieżąco, wyposażone były w kosze na odpady, które systematycznie opróżniano. Stan sanitarno-techniczny również nie budził zastrzeżeń.

3.4.4. Obiekty pomocy społecznej

W 2020 r. domy pomocy społecznej, w związku ze stanem epidemii, ograniczały aktywność mieszkańców i wprowadzały zakazy odwiedzin, w celu zmniejszenia ryzyka zakażeń wirusem SARS-CoV-2.

W 2020 r. nie przeprowadzono bezpośrednich kontroli sanitarnych w w/w obiektach. PPIS w Legnicy udzielał odpowiedzi na pytania od kierownictwa takich placówek i opiniował procedury dotyczące bezpieczeństwa sanitarnego pensjonariuszy i personelu, w czasie epidemii.

3.4.5. Obiekty świadczące usługi hotelarskie

W 2020 r. w prowadzeniu usług hotelarskich obowiązywały czasowe ograniczenia, ustanowione w związku z wystąpieniem epidemii, polegające na możliwości udostępniania pokoi jedynie w ściśle określonych przypadkach czy w ilości nie większej niż 50%.

Przedstawiciele PPIS w Legnicy dokonywali kontroli hoteli i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie, pod kątem stosowania się do ustanowionych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

3.4.6. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpielii

W 2020 r., z uwagi na panującą epidemię COVID-19 nie zostało uruchomione **kąpielisko** na terenie Ośrodka Szkoleniowo-Wypoczynkowego WOPR w Kunicach, ul. Słoneczna 3a.

W okresie sprawozdawczym zostało natomiast zorganizowane **miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpielii** „Różana Dolina”, położone na działkach o numerach geodezyjnych 1194/273, 1194/274 i 1194/275 obręb Rokitki, gm. Chojnów. Obiekt funkcjonował w sezonie letnim tylko w weekendy.

Organizator miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpielii przeprowadził badania jakości wody przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego i w trakcie jego trwania. Wyniki badań wykazały, że jakość wody spełniała wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpielii (Dz. U. z 2019 r. poz. 255). W związku

z powyższym PPIS w Legnicy stwierdził przydatność wody do kąpieli w miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli. Oceny jakości wody były przekazywane organizatorowi, Wójtowi Gminy Chojnów oraz umieszczane na stronie internetowej PSSE w Legnicy.

Na terenie miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpieli Ośrodka Wypoczynkowego w Rokitkach „Różana Dolina” była wydzielona plaża z wyznaczoną i trwale oznakowaną strefą do kąpieli, a ponadto znajdowały się: pomieszczenie ratowników, punkt gastronomiczny, parking oraz ustawiony kontener z 2 ekologicznymi kabinami (woda do mycia rąk, ręczniki jednorazowe). Oczyszczanie w/w kabin, dezynfekcja oraz uzupełnianie środków czystościowych przeprowadzane było systematycznie przez firmę WC Service. Odpady komunalne gromadzone były w workach foliowych zawieszonych na metalowych stelażach oraz zbiorczym kontenerze ustawionym w otoczeniu obiektu. Worki foliowe bez przepelnień. Sprzęt porządkowy, utrzymany w dobrym stanie sanitarnym, przechowywany był w wydzielonym miejscu. Obiekt zaopatrzony był w wystarczającą ilość środków czystości, higienicznych oraz dezynfekcyjnych. Teren obiektu był uporządkowany oraz ogrodzony.

Na terenie ośrodka dostępny był regulamin dla osób wypoczywających i kąpiących się, bieżąca ocena jakości wody wydana przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy oraz zalecenia przestrzegania obowiązujących wytycznych opracowanych przez Główny Inspektorat Sanitarny i Ministerstwo Rozwoju w związku z trwającą obecnie pandemią wywołaną wirusem SARS-CoV-2.

3.4.7. Pływalnie

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

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

W związku z epidemią SARS-CoV-2 od marca 2020 r. pływalnie były nieczynne. Część tych obiektów została ponownie uruchomiona w czerwcu, po wejściu w życie przepisów ponownie zezwalających na funkcjonowanie pływalni. Są to: Basen Miejski przy Szkole Podstawowej Nr 4 w Chojnowie ul. Kilińskiego 23 oraz pływalnia zlokalizowana w Hotelu „Pałac” w Krotoszycach. Administratorom tych obiektów przekazano stanowisko Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny w sprawie warunków korzystania z pływalni, saun i podobnych obiektów rekreacji podczas trwającej epidemii wywołanej przez SARS-CoV-2. Ponadto PPIS w Legnicy zobowiązał zarządzających pływalniami do opracowania, przed uruchomieniem obiektów, zasad ich udostępniania w trakcie epidemii SARS-COV-2 w oparciu o: *Wytyczne dla funkcjonowania basenów i saun w trakcie epidemii SARS-CoV-2 w Polsce*.

Pływanie zostały ponownie zamknięte w październiku 2020 r. Obiekty były jedynie udostępniane dla osób uprawiających sport w ramach współzawodnictwa sportowego, zajęć

sportowych lub wydarzeń sportowych, studentów i uczniów - w ramach zajęć na uczelni lub w szkole, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W okresie wakacji, na terenie objętym nadzorem PSSE w Legnicy, z uwagi na panującą pandemię nie został uruchomiony **basen kąpielowy odkryty** przy ul. Słowackiego w Prochowicach.

4. Stan sanitarny zakładów nauczania i wychowania

W 2020 roku na terenie powiatu legnickiego Państwowy Powiatowy Inspektor w Legnicy sprawował nadzór sanitarny nad 47 stałymi placówkami nauczania i wychowania, a także 1 wypoczynkiem dzieci i młodzieży w okresie ferii zimowych i letnich.

Ogółem przeprowadzono 8 kontroli, w tym: 7 w obiektach stałych, 1 letniego wypoczynku.

4.1. Szkoły

3.3.1. Szkoły funkcjonujące samodzielnie

W roku 2020 r. w tej grupie placówek przeprowadzono kontrolę tematyczną w 1 szkole podstawowej, której stan sanitarny był dobry.

3.3.2. Zespoły szkół

W 2020 r. całkowitą ocenę stanu sanitarnego przeprowadzono w 1 zespole szkół, ponadto przeprowadzono 2 kontrole problemowe. Stan sanitarno-techniczny kontrolowanych obiektów był zachowany.

4.2. Ocena warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania

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

We wszystkich skontrolowanych szkołach stwierdzono zachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych.

4.2.1. Pomiary natężenia oświetlenia sztucznego

W czasie kontroli podstawowych sprawdzane są protokoły zawierające wyniki natężenia oświetlenia sztucznego. W skontrolowanych szkołach zapewniono właściwe natężenie oświetlenia sztucznego.

4.2.2. Higiena procesu nauczania

Na właściwy rozwój psychofizyczny ucznia wpływa m.in. organizacja procesu nauczania i wychowania w szkołach, zwłaszcza planowania nauki i odpoczynku.

Oceny tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych przeprowadzono ogółem w 8 oddziałach w jednym zespole szkół (szkoła podstawowa). Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

4.2.3. Profilaktyczna opieka zdrowotna w szkołach

Analizując sytuację dotyczącą sprawowania nad uczniami profilaktycznej opieki zdrowotnej w szkołach, w ubiegłym roku skontrolowano 1 zespół szkół posiadający gabinet profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej.

Wyżej wymieniony zespół szkół zapewnia opiekę stomatologiczną w ramach umowy z podmiotem wykonującym działalność leczniczą.

4.2.4. Ocena infrastruktury do prowadzenia zajęć 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) oraz boisko posiada skontrolowany:

- 1 zespół szkół.

4.2.5. Dożywianie uczniów

Spośród skontrolowanych szkół podstawowych:

- w 1 zespole szkół (szkoła podstawowa) posiłki przygotowywano na miejscu, wydawano pełne obiady dla 132 uczniów, w tym z posiłków sponsorowanych korzystało 31 uczniów. W powyższej szkole podawano również napój (mleko) dla wszystkich 168 uczniów.

4.3. Nadzór nad gospodarką nad substancjami chemicznymi w szkołach

W 2020 r. nie przeprowadzono kontroli w zakresie oceny realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin.

W związku z funkcjonowaniem szkół w dobie epidemii COVID-19 ze względu na sytuację epidemiologiczną, gdy zagrożone było zdrowie uczniów Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy (na wnioski dyrektorów szkół) wydał 16 pozytywnych opinii w zakresie zawieszenia zajęć w szkołach na czas oznaczony.

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

Skontrolowano 1 przedszkole, w którym stan techniczny oraz stan sanitarno-porządkowy wymienionych powyżej placówek również był dobry. W obiekcie znajdowały się odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej dzieci, środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Ponadto podczas kontroli oceniano wyposażenie pomieszczeń przeznaczonych dla dzieci m.in. spełnienie wymagań bezpieczeństwa w odniesieniu do zabawek, nabywanie do pomieszczeń mebli i sprzętu posiadającego certyfikaty i atesty.

Ponadto w związku z funkcjonowaniem żłobków, przedszkoli w dobie epidemii COVID-19 ze względu na sytuację epidemiologiczną, gdy zagrożone było zdrowie dzieci Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy (na wnioski dyrektorów placówek) wydał 7 pozytywnych opinii w zakresie zawieszenia zajęć w żłobkach, przedszkolach i innych form wychowania przedszkolnego na czas oznaczony.

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

Kontrolę sanitarną przeprowadzono w 1 domu dziecka. Stan sanitarny i techniczny placówki prawidłowy. Bieżący stan sanitarno-porządkowy dobry. W obiekcie znajdowały się odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej uczniów, środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Pomieszczenia utrzymane były w czystości.

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

W tej grupie obiektów skontrolowano 1 dom dziecka opisany w pkt.4.5.

Ponadto skontrolowano 1 placówkę wychowania pozaszkolnego (poradnię psychologiczno-pedagogiczną). Stan sanitarny w powyższej placówce był zachowany.

Sytuacja epidemiologiczna w kraju, zobligowała do dodatkowych działań zapobiegawczych. Podczas przeprowadzanych kontroli placówek, zaobserwowano wzmożone prace porządkowe. Wszelkie powierzchnie, w tym poręcze, klamki przy drzwiach regularnie czyszczone z użyciem detergentu i innych środków dezynfekujących, co było odnotowywane

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

4.7. Wypoczynek dzieci i młodzieży

W 2020 roku skontrolowano 1 turnus wypoczynku letniego w miejscu zamieszkania (półkolonię), przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Stan sanitarny w skontrolowanym obiekcie nie budził zastrzeżeń. Wyposażenie pomieszczeń wypoczynku było w pełnej użyteczności. Urządzenia sanitarne sprawne. Środki do utrzymania higieny osobistej były zapewnione. Apteczki pierwszej pomocy wyposażone były w niezbędne środki do udzielania pierwszej pomocy i instrukcję o zasadach udzielania tej pomocy. Zatruc pokarmowych nie notowano. Zachorowania i urazy nie wystąpiły. W skontrolowanym wypoczynku w miejscu zamieszkania znajdował się program wypoczynku zawierający atrakcyjne formy pracy z uczestnikami wypoczynku. Na terenie obiektów przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i papierosów elektronicznych. W widocznych miejscach umieszczono odpowiednie oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia na terenie placówki. Stan sanitarny miejsc i otoczenia gromadzenia odpadów stałych - prawidłowy. Tereny wokół budynków wypoczynku utrzymane były w czystości. W skontrolowanej formie wypoczynku nie zanotowano wypadków, urazów i zachorowań. Nie rejestrowano zatruc pokarmowych.

W związku z aktualną sytuacją epidemiologiczną w kraju, organizator wypoczynku zadbał o wzmożone prace porządkowe związane z dezynfekcją urządzeń sanitarnych oraz myciem powierzchni. Na podstawie wytycznych ministra właściwego do spraw zdrowia, Głównego Inspektora Sanitarnego oraz ministra właściwego do spraw oświaty i wychowania organizatorzy wypoczynku opracowali specjalne procedury i wprowadzili dodatkowe zabezpieczenia mające na celu zmniejszenie ryzyka zakażenia COVID19 dzieci i młodzieży podczas pobytu na półkolonii. Na wypadek sytuacji wystąpienia objawów chorobowych u uczestnika półkolonii zostały opracowane procedury ścieżki szybkiej komunikacji z rodzicem/opiekunem uczestnika półkolonii podczas pandemii COVID-19. Przy wejściu oraz w pomieszczeniach wspólnie użytkowanych umieszczano dozowniki z płynem odkażającym. Na bieżąco prowadzony był monitoring codziennych prac porządkowych.

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

5.1. Zakres nadzoru sanitarnego

W 2020 roku na 745 zakładów znajdujących się pod nadzorem PPIS w Legnicy na terenie powiatu, skontrolowano 191 obiektów żywnościowo-żywnościowych, zakładów wprowadzających do obrotu materiały do kontaktu z żywnością i przedmioty użytku oraz podmioty wprowadzające do obrotu produkty kosmetyczne.

W okresie sprawozdawczym nie w pełni zrealizowano plan kontroli ujęty w harmonogramie kontroli na rok 2020. Główną przyczyną w/w sytuacji było ogłoszenie stanu pandemii w Polsce, a co za tym idzie pracownicy oddziału oddelegowani zostali do pracy na rzecz działań epidemiologicznych. Kontrole ograniczono do systemu RASFF, interwencje i odbiory zakładów przeprowadzono zgodnie z zaleceniami GIS. Równocześnie do stanu rzeczy przyczyniła się długotrwała absencja części pracowników – w związku z nowymi obowiązującymi w tym okresie zasadami wykonywania obowiązku nauczania szkolnego i wychowania przedszkolnego, jak również zachorowania całej kadry działu na Covid-19 i odbywane kwarantanny. Ponadto w roku 2020 część zakładów uległa likwidacji lub zawiesiła działalność.

Przeprowadzonych zostało 260 kontroli (92 kontroli planowanych i 168 kontroli ponadplanowych). W 2020 r. przeprowadzono w ramach systemu RASFF 59 kontroli, 4 kontrole interwencyjne oraz 17 kontroli związanych ze sprawdzeniem wykonania obowiązków nałożonych decyzją administracyjną i nieprawidłowościami w zakresie nieprzestrzegania obowiązków wynikających z instrukcji i procedur zakładowych. Ponadto przeprowadzono 11 kontroli tematycznych związanych m.in. z poleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego, dotyczącymi znakowania żywności nieopakowanej, występującym w populacji polskich świń afrykańskiego pomoru świń AFS, sprawdzaniem kraju pochodzenia owoców i warzyw, kontrolą jakości używanych w zakładach tłuszczów smażalniczych, oraz przestrzeganiem zasad higieny w zakładach. Pozostałe kontrole ponadplanowe stanowiły kontrole przeprowadzane w związku ze złożonymi przez Strony wnioskami związanymi z uzyskaniem decyzji zatwierdzenia zakładów, bądź rozszerzenia działalności zakładów.

Niezmiennie do roku 2019 w ramach prowadzonego nadzoru w zakładach piekarniczych, ciastkarskich oraz w zakładach żywienia zbiorowego otwartego, w tym w zakładach małej gastronomii kontrolowana była jakość tłuszczów smażalniczych z wykorzystaniem urządzenia TESTO 270 – wyniki nie przekraczały 20%.

W ramach 10 kontroli sanitarnych stwierdzono nieprawidłowości w zakresie niewłaściwego utrzymania czystości i porządku w sklepach, stwierdzano środki spożywcze przeterminowane stwarzające potencjalne zagrożenie dla zdrowia i życia konsumentów, brak realizacji własnych procedur, w tym niewłaściwe magazynowanie, brak zapisów wynikających z realizacji procedur/instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP co skutkowało nałożeniem grzywien w drodze mandatów karnych i/lub decyzji administracyjnych. W okresie sprawozdawczym w sumie nałożono 10 mandatów na łączną sumę 3 150 zł (8 mandatów w sklepach spożywczych, 2 mandaty w zakładzie żywienia zbiorowego typu otwartego).

Ponadto stwierdzano zaniedbania w stanie sanitarnym obiektów, w zakresie nieprzestrzegania zasad GHP/GMP i systemu HACCP, co skutkowało nałożeniem na Strony 2 mandatów karnych na łączną kwotę 700 zł.

Ponadto wydano 38 decyzji administracyjnych, w tym 26 płatniczych na łączną kwotę 3 150 zł. Decyzje nakazujące wydano w zakresie nieprawidłowości stwierdzonych w stanie technicznym obiektów żywnościowo-żywnieniowych dot. ścian, sufitów, posadzki, elementów wyposażenia (regałów, urządzeń chłodniczych) oraz ościeżnic drzwiowych i drzwi.

W okresie sprawozdawczym nie wydawano decyzji unieruchomienia zakładów, ani zawieszenia działalności.

W placówkach należących do systemu oświaty nie stwierdzono nieprawidłowości w odniesieniu do wymagań jakie nakłada Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach. Ponadto stwierdzono, że w żywieniu dzieci przedszkolnych i szkolnych uwzględniane są nowe Normy Żywienia dla Populacji Polskiej na 2017 rok wydane pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza.

W 2020 roku zakończyło działalność m.in. 14 sklepów spożywczych, 2 kioski spożywcze, 10 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 6 zakładów małej gastronomii, 1 stołówka pracownicza.

Natomiast zatwierdzenie i/lub wpis do rejestru uzyskały m.in.: 30 gospodarstw rolnych prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej, w tym 2 zakłady prowadzące działalność w ramach rolniczego handlu detalicznego, 4 sklepy spożywcze, 1 kiosk spożywczy, 1 ruchomy punkt gastronomiczny, 1 inny zakład obrotu żywnością, 6 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 1 zakład małej gastronomii, 1 sala bankietowa.

W 2020 roku do siedziby PPIS w Legnicy wpłynęło 7 wniosków klientów/konsumentów. Klienci/konsumenty będący głównymi autorami wniosków kierowali sprawy do PPIS w Legnicy drogą elektroniczną - 7 wniosków - jeden wniosek złożony anonimowo. W roku 2020 nie przyjmowano interesantów w siedzibie PPIS w Legnicy.

Wszystkie interwencje zostały rozpatrzone zgodnie z terminami określonymi w k.p.a. W przypadku podania danych osobowych przez osobę wnoszącą interwencję udzielana była pisemna odpowiedź.

Pobrano do badań laboratoryjnych z obiektów zlokalizowanych na terenie powiatu legnickiego 71 prób żywności - z czego żadnej próby nie zakwestionowano. W 2020 roku nie uzyskano niewłaściwych wyników badań mikrobiologicznych, ani fizykochemicznych żywności w związku z powyższym nie zgłaszano środków spożywczych do systemu RASFF.

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

5.2. Porównanie stanu sanitarnego grup obiektów w 2020 roku w stosunku do roku 2019

Ze względu na sytuację związaną z ogłoszonym stanem epidemii na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, kontrole urzędowe i inne czynności urzędowe były głównie realizowane przez właściwy organ kontrolny w związku z wnioskami klientów/konsumentów, powiadomieniami w systemie RASFF. Ponadto prowadzone były kontrole związane z zatwierdzeniem zakładów.

W okresie epidemii pracownicy oddziału HŻŻiPK realizowali zadania na rzecz oddziału epidemiologii, prowadzili obsługę całodobowych telefonów alarmowych oraz wykonywali inne zadania związane ze zwalczaniem stanu epidemii.

W związku z powyższym stanem rzeczy brak jest możliwości porównania stanu sanitarno-technicznego w 2020 roku do 2019 roku. Jednakże do czasu wybuchu epidemii na terytorium Rzeczypospolitej od stycznia do marca 2020 roku stan sanitarno-techniczny kształtował się na podobnym poziomie tj.: w 2020 roku przeprowadzono mniej kontroli sanitarnych, nałożono podobną ilość mandatów karnych oraz wydano podobną liczbę decyzji administracyjnych w stosunku do przytoczonego okresu w 2019 roku. Nowo powstałe zakłady charakteryzują się dobrym stanem technicznym.

W 2020 roku przeprowadzono 260 kontroli. Ponadto nałożono 10 mandatów karnych na łączną sumę 3 150 PLN.

W 2020 roku nie wydawano decyzji unieruchomienia/przerwania działalności całego lub części zakładu.

5.3. Opis grup obiektów

5.3.1. Wytwórnice lodów

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdował się jeden zakład należący do tej grupy obiektów tj.: Lodziarnia w Chojnowie, ul. Legnicka 9/1A. 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 i sprzedaży lodów w kubkach i rożkach waflowych, wyprodukowanych na bazie mleka UHT, śmietanki UHT, dodatków smakowych w postaci pasty (tj. czekoladowa, truskawkowa, malinowa, zielone jabłuszko, owoce leśne, cafe premium, biszkoptowa, orzechowa, cytrynowa, tiramisu, jagodowa, orzechowa, migdałowa, maślane ciasteczka, guma balonowa, smerf), stabilizatorów; sorbetów oraz produkcja i sprzedaż lodów z automatu,

przygotowywanych na bazie gotowych koncentratów lodowych. Proces produkcyjny lodów odbywa się sezonowo od maja do września dwa razy w tygodniu lub w zależności od potrzeb. Lody produkowane w kuwetach sprzedawane są we własnych sklepach na terenie miasta Chojnowa. Lody produkowane w lodziarni sprzedawane są przez okienko. Zakład zlokalizowany jest na parterze trzykondygnacyjnego budynku z jednym wejściem dla personelu i na dostawę towaru. Lodziarnię stanowią następujące pomieszczenia: sala sprzedaży, zaplecze produkcyjne z częścią szatniową. Zaplecze produkcyjne wyposażone jest w urządzenia do produkcji lodów w kuwetach, w tym pasteryzator, frezer, zamrażarkę szokową. Jakość wody używana w zakładzie przebadana została pod kątem mikrobiologicznym - woda spełnia wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017 r. poz. 2294).

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

W zakładzie prowadzone są badania wyrobów gotowych z częstotliwością 1 raz w roku. Przedstawiono sprawozdanie z badania lodów śmietankowo-waniliowych z automatu nr WKJ-4/5544/2020 z dnia 29.07.2020r. (zakres badań: Liczba Enterobacteriaceae, obecność Salmonella spp); sprawozdanie z badania lodów śmietankowych tradycyjnych nr WKJ-4/5543/2020 z dnia 29.07.2020r. (zakres badań: Liczba Enterobacteriaceae, obecność Salmonella spp). Wyniki badań są prawidłowe. Badania przeprowadzono w akredytowanym laboratorium CBJ w Lubinie.

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

5.3.2. Automaty do lodów

W 2020 roku pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdował się 1 automat do lodów. Zakład został skontrolowany w okresie sprawozdawczym.

W zakładzie opracowana i wdrożona jest dokumentacja z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. Nie wykazano nieprawidłowości z zakresu przestrzegania instrukcji i procedur oraz zasad systemu HACCP. Zakład prowadzi produkcję lodów z wykorzystaniem gotowych koncentratów lodowych.

5.3.3. Wytwórnice tłuszczów roślinnych

Pod nadzorem PPIS w Legnicy w okresie sprawozdawczym znajdował się jak w roku porównawczym jeden zakład, którego działalność opiera się na tłoczeniu na zimno oleju spożywczego z ziaren/nasion roślin oleistych (surowce do tłoczenia olejów stanowią nasiona roślin oleistych, których wilgotność nie przekracza 10% tj. rzepak, len, słonecznik, dynia, czarnuszka, gorczyca, wiesiołek, nasiona konopi siewnej, kokos, sezam), procesy produkcyjne mają charakter manufaktury i prowadzone są jedynie przez właścicielkę zakładu, sprzedaż wyrobu własnego odbywa się we własnym, zarejestrowanym sklepie internetowym.

Nie występowało z wnioskiem o wykreślenie zakładu. W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli sanitarnych w w/w zakładzie.

Strona nie zgłaszała wniosków o zmianę profilu działalności więc struktura produkcji, tłoczenie, konfekcjonowanie, etykietowanie pozostała niezmienną, jak w roku 2019.

W roku 2020 nie zgłaszano interwencji konsumenckich związanych z niewłaściwą jakością wyrobów gotowych. Zakład poddany zostanie ocenie w oparciu o arkusz oceny zakładu w roku 2021.

5.3.4. Piekarnie

Na terenie powiatu legnickiego zlokalizowanych jest 7 zakładów zaliczanych do tej grupy obiektów, w tym 1 produkujący wyroby ciastkarskie na wydzielonym dziale produkcyjnym. W przeważającej części zakładów produkcja prowadzona jest w sposób rzemieślniczy, niezautomatyzowany. Głównie zakłady piekarnicze będące pod nadzorem PPIS w Legnicy, dostarczają swoje wyroby na rynek lokalny, jedynie 3 zakłady prowadzą dystrybucję i dostarczają swoje wyroby do sklepów na terenie różnych powiatów województwa dolnośląskiego.

W roku 2020 przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych, skontrolowano 6 zakładów (4 zakłady oceniono na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego – zakłady uznano za zgodne). W przedmiotowej grupie obiektów wydano 2 decyzje płatnicze na kwotę 138,00 zł, nie nakładano mandatów.

W 2020 roku nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

Wszystkie zakłady utrzymują procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP.

W okresie sprawozdawczym nie pobrano do badań laboratoryjnych prób z tej grupy obiektów zlokalizowanych na terenie powiatu legnickiego.

5.3.5. Ciastkarnie

Na nadzorowanym terenie zlokalizowanych jest 5 zakładów zaliczanych do tej grupy obiektów, w tym 1 pracownia cukiernicza stanowiąca jednoosobową działalność. Produkcja wyrobów ciastkarskich w przeważającej części oparta jest na koncentratkach gotowych mieszanek różnego rodzaju ciast i kremów wymagających i nie wymagających obróbki termicznej. Na nadzorowanym terenie nie ma zakładów wykorzystujących do produkcji masę jajeczną.

W roku 2020 przeprowadzono 4 kontrole sanitarne, skontrolowano 3 zakłady (3 zakłady oceniono na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego – zakłady uznano za zgodne). W przedmiotowej grupie obiektów nie wydano decyzji administracyjnych, nie nakładano mandatów.

W 2020 roku nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

W trakcie kontroli sanitarnych prowadzonych w tej grupie obiektów sprawdzane są ilości związków polarnych w tłuszczach, z wykorzystaniem testera tłuszczu TESTO 270.

5.3.6. Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe

Pod nadzorem PPIS w Legnicy, niezmiennie do roku 2019, znajdują się dwa tego typu zakłady, które dystrybuują swoje wyroby na rynek lokalny i regionalny.

Niezmiennie jeden z zakładów zajmuje się produkcją kiszzonek przez cały rok wytwarza kapustę kiszoną, natomiast w miesiącach letnich (od lipca do września) wytwarza ogórki kiszzone. W roku 2020 strona nie wnosiła o zmianę profilu działalności, niezmiennie więc wyroby gotowe pakowane są w opakowania jednostkowe – wiaderka 5kg/15kg. Kontrolę zaplanowano na 2021 r.

Drugi zakład usytuowany w Warmątowicach Sienkiewiczowskich prowadzi produkcję w zakresie mycia i/lub cięcia, warzyw okopowych: burak, marchew, cebula, ziemniak, korzeń selera, korzeń pietruszki (przeznaczonych do obróbki termicznej) i pakowania zgodnie

z decyzją PPIS w Legnicy. Wielkość produkcji w zakładzie wynosi do 1500 kg wyrobu gotowego na tydzień. Procesy produkcyjne prowadzone są dwa razy w tygodniu, jednoczennie oraz na zamówienie klienta - odbiorcy zewnętrznego. Podobnie jak w roku porównawczym 80% produkcji stanowi ziemniak obierany, pakowany w całości w opakowania jednostkowe; ziemniak pakowany po 5 kg, 1 kg, marchew - 4 kg, 1 kg, seler - 3 kg, pietruszka korzeń - 1 kg; burak - 5 kg, cebula kostka - 5kg. Głównymi odbiorcami wyrobu gotowego są odbiorcy: EPI, ul. Komandorska 21, 53-342 Wrocław oraz zakład gastronomiczny „Fryciarnia” w Legnicy. W okresie sprawozdawczym w zakładzie nie odnotowano reklamacji dotyczących wyrobów gotowych. Zakład został sklasyfikowany wg arkusza oceny zakładów i został uznany za zgodny z wymaganiami.

5.3.7. Wytwórnice makaronów

Na terenie powiatu legnickiego zlokalizowany jest jedna mała wytwórnia makaronów, która prowadzi produkcję w trybie cyklicznym, w zależności od zapotrzebowania rynkowego. Niezmiennie w procesach technologicznych prowadzonych w zakładzie wykorzystuje się mąkę pszenną, orkiszową oraz kurkumę. Zakład produkuje makarony o różnych kształtach, formach, a wyrób gotowy pakowany jest ręcznie w opakowania jednostkowe o gramaturze 400 g i 250g. Produkt gotowy znakowany jest zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

W okresie sprawozdawczym zakład został skontrolowany i oceniony wg arkusza oceny zakładu. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego oraz przestrzegania procedur systemu HACCP. Niezmiennie raz w roku prowadzone są badania wyrobu gotowego pod kątem jakości mikrobiologicznej - zgodnie z Procedurą badania wyrobu gotowego - wyniki badań były zgodne z wymaganiami prawa.

5.3.8. Wytwórnice wyrobów cukierniczych

Na terenie powiatu legnickiego, niezmiennie działa jeden zakład zajmujący się produkcją wyrobów z cukru o różnym kształcie tj. baranki, zajaczkki, kurki w okresie wielkanocnym. Niezmiennie do lat ubiegłych zakład prowadzi produkcję cykliczną, która rozpoczyna się z początkiem stycznia, a kończy do tygodnia przez świętami wielkanocnymi. Zakres działalności zakładu nie uległ zmianie i obejmuje produkcję wyrobów z cukru o różnym kształcie tj. baranki, zajaczkki, kurki w okresie wielkanocnym. W 2020 roku zakład nie został skontrolowany i sklasyfikowany wg arkusza oceny. Kontrola została przełożona na 2021 roku. Zakład niezmiennie utrzymuje zasady GHP/GMP i system HACCP. W ramach realizacji własnych procedur związanych z bezpieczeństwem wyrobu gotowego kontrolowane jest dozowanie substancji dodatkowych - barwników, w tym z grupy Southampton. Oznakowanie wyrobów gotowych jest zgodne z wymaganiami prawa. W przypadku użycia barwnika z tzw. grupy Southampton, podawane jest ostrzeżenie, że substancja dodatkowa (barwnik) „Może mieć szkodliwy wpływ na aktywności i skupienie uwagi u dzieci”.

5.3.9. Wytwórnice suplementów diety

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się jeden zakład zaliczany do tej grupy obiektów tj. Zakład Produkcji Suplementów Diety, Jaśkowice Legnickie 58 B, 59-216 Kunice.

Zakład produkcji suplementów diety zlokalizowany w Jaśkowicach Legnickich 58 B, 59-216 Kunice. Zakres działalności obejmuje konfekcjonowanie suplementów diety w postaci kapsułek, tabletek i proszków do butelek oraz kapsułkowanie proszków suplementów diety.

Procesowi konfekcjonowania poddawane są jedynie suplementy diety wprowadzane do obrotu pod marką SINGULARIS. Produkcje danych suplementów diety układane są pod

zamówienia wyrobów gotowych, ale uzależnione są również od importów towarów i dostępności surowców na rynku krajowym i europejskim. Konfekcjonowanie suplementów diety jest uzależnione od zamówień i stanów magazynowych. W postaci proszków produkowane są jedynie suplementy diety tj. Spirulina, Chlorella, MSM, MACA, Cytrynian magnezu, Młody jęczmień. Kapsułki, tabletki i proszki suplementów diety pakowane są w opakowania farmaceutyczne, brązowe butelki z zakrętką typ V PET o pojemności 100 ml, 175 ml, 250 ml, 500 ml. ok. 85% wyrobów gotowych stanowią produkty marki Singularis, pozostała część to produkty wytwarzane w całości przez Polskich producentów i jako wyrób gotowy są odbierane (w częściach partii) z zakładów produkcyjnych (Vitabalance Suplement diety, Dualmag B6 Suplement diety, BioPerine Suplement diety, Witamina K2 + D3 Suplement Diety, K2 MK7 Suplement diety). W zakładzie w 2020 roku została przeprowadzona kontrola tematyczna, w związku z pismem DPWIS we Wrocławiu w sprawie produktu pn. Witamina D3 5000 IU – 125 µg oraz Witamina D3 4000 IU 100 µg 120 kapsulek – kapsułki miękkie. W wyniku przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego i przedstawionego przez Stronę pisma skierowanego do GIS o zawiadomieniu o wycofaniu produktów pn. Witamina D3 100 µg 120 kapsulek oraz Witamina D3 IU 100 µg 60 kapsulek – kapsułki miękkie wyjaśniona zaistniała sytuację w związku z nieskutecznym złożeniem wniosku. Ponadto Strona poinformowała o rezygnacji dalszego wprowadzania w/w produktów do obrotu – stwierdzono brak przedmiotowych produktów w ofercie handlowej.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono kontrolę sanitarną w oparciu o arkusz oceny zakładu – zakład sklasyfikowano jako zgodny z wymaganiami. Zakład posiada opracowaną i wdrożoną dokumentację z zakresy Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i systemu HACCP.

W ramach potwierdzenia bezpieczeństwa wyrobów gotowych zakład prowadzi badania pod kątem wybranych parametrów mikrobiologicznych (liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych, liczby grzybów (pleśni i drożdży), obecności Escherichia coli, obecności gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków), obecności Salmonella spp.) oraz wybranych zanieczyszczeń tj. metale ciężkie (ołów, rtęć), które przeprowadzone są w akredytowanym laboratorium: J.S. Hamilton Poland S.A., ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia.

W roku sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbkę suplementu diety.

5.3.10. Inne wytwórnie żywności

W 2020 roku zmieniła się liczba nadzorowanych zakładów tego typu w stosunku do roku 2019. Zarejestrowano kolejne gospodarstwa prowadzące produkcje pierwotną oraz tłoczenie oleju w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego.

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

- wyrób spirytusu na potrzeby produkcji octu spirytusowego,
- produkcję pierwotną, w tym produkcję sałaty oraz 3 zakłady prowadzące działalność w ramach RHD,
- zakład prowadzący działalność w ramach MLO.

Zakład produkujący spirytus na potrzeby produkcji octu spirytusowego jak w roku 2019 był nieczynny, działalność zawieszona ze względu na brak rentowności produkcji. Nie wnoszono wniosku o wykreślenie zakładu.

W tej grupie obiektów znajduje się Gospodarstwo rolne, którego zakres obejmuje produkcję i sprzedaż - w ramach rolniczego handlu detalicznego – syropu z lawendy, octu lawendowego, soli lawendowej, syropu z mniszka lekarskiego, przetworów warzywnych na

bazie ogórka, syropu z bzu; zgodnie ze stanem stwierdzonym i opisanym za rok porównawczy.

W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli w tym zakładzie; podmiot nie wnosił o wykreślenie zakładu jak również nie wnioskował o zmianę profilu działalności. Ponadto znajdują się jeszcze dwa Gospodarstwa Rolne prowadzące sprzedaż w ramach rolniczego handlu detalicznego – jedno zajmuje się produkcją i sprzedażą oleju rzepakowego, natomiast drugie produkcją i sprzedażą wina gronowego. Kontrole zaplanowano na 2021 rok.

W 2020r. nie wnoszono interwencji konsumenckich dotyczących niewłaściwej jakości produkowanych w tym zakładzie wyrobów.

W powiecie legnickim niezmiennie do największych zakładów w zakresie produkcji pierwotnej zaliczyć można Zakład Rolny „Winnicka Sałata” Sp. z o.o. Winnica 69. Zakład prowadzi działalność w zakresie produkcji i sprzedaży sałat tj. Lodowa, Frisee, Romana, Salanowa, Endivia, oraz Babyleaf Spinach (szpinak). W roku 2020 pod uprawę sałat przeznaczono ok. 140 ha. Na nawóz zielony prowadzony jest wysiew mieszanki M1 (skład mieszanki: owies, facelia, słonecznik).

Dostawcami nasion i sadzonek do zakładu są: Rijk Zwaan Polska Sp. z o. o. ul. Nałęczowska 25, 02-922 Warszawa (nasiona); Schwanteland Jungpflanzen GmbH, Perwennitzer Chaussee 2, 16727 Oberkramer OT Vehlefanż Niemcy (sadzonki); Harald Tanzler PFLANZENHANDEL, Badstabe 34, 04758 Hof/Sachsen (sadzonki).

W dokumentacji znajduje się opracowany wykaz środków ochrony roślin stosowanych w roku 2020 tj: (Sałata Lodowa: herbicydy: Stomp Aqua 455 CS, Kerb 400SC; fungicydy: Amistar 250 SC, Signum 33 WG, Luna sensation 500 SC; insektycydy: Movento 100, Bulldock 025 EC, Mospilan 20 SP, Cyperkil max EC, Closer; Endywia, Frisee: herbicydy: Stomp Aqua 455 CS, Kerb 400SC; fungicydy: Signum 33 WG, Switch 62,5 WG; insektycydy: Azatin EC, Movento 100; pozostałe sałaty (Salanowa, Rzymska), herbicydy: Stomp Aqua 455 CS; fungicydy: Amistar 250 SC, Signum 33 WG, Luna sensation 500 SC; insektycydy: Bulldock 025 EC, Mospilan 20 SP, Closer).

Do nawożenia stosowane były następujące nawozy: Agrafoska 20-30, Salmag – nawóz azotowy z wapniem i magnezem, Saletra amonowa. Zakład prowadzi kontrolę gleby pod kątem kwasowości i zawartości składników przyswajalnych – fosforu, potasu, magnezu. Przedstawiono sprawozdanie z badań gleby nr GR/305/1-20/20 (makroelementy) z dnia 30.03.2020r. (zakres badań: kwasowość, zawartość składników przyswajalnych – fosforu, potasu, magnezu); sprawozdanie z badań gleby nr GR/305/1-20/20 (mikroelementy) z dnia 30.03.2020r. (zakres badań: zawartość składników przyswajalnych: bor, mangan, miedź, cynk, żelazo); sprawozdanie z badań nr GA/97/1-40/20 (azot mineralny) z dnia 10.03.2020 r. (zakres badań: zawartość N min mg/kg s.m. gleby jako N-NO₃, N-NH₄). Badania wykonano w Okręgowej Stacji Chemiczno-Rolniczej we Wrocławiu, pl. Św. Macieja 5, 50-244 Wrocław.

Do nawadniania upraw wykorzystywana jest woda z rzeki Nysa Szalona, na którą zakład posiada badanie wody nr WKJ-4/1761/2020 z dnia 10.03.2020 r. – woda powierzchniowa, rzeka Nysa Szalona, punkt poboru przy działce W8, zakres badań (mętność, ołów, pH, cynk, azotany, azotyny, kadm, ChZT, chrom, miedź, temperatura – pomiar w terenie) oraz sprawozdanie z badania wody nr WKJ-4/1573/2020 z dnia 04.03.2020 r. – woda z rzeki Nysa Szalona, punkt poboru przy działce W8, zakres badań: liczba bakterii z grupy coli, liczba Escherischia coli, liczba Enterokoków) - wyniki prawidłowe. Badania wykonano w akredytowanym laboratorium Centrum Badań Jakości Sp. z o. o. 59-301 Lubin, ul. M. Skłodowskiej-Curie 62.

Niezmiennie zakład prowadzi badanie produktów, okazano sprawozdania z badań: Endivia nr partii E2S: sprawozdanie z badań nr 245157/20/TCH z dnia 03.06.2020 r., zakres

badań: liczba bakterii z grupy coli, liczba beta-glukuronidazododatnich *Escherichia coli*, liczba *Listeria monocytogenes*, obecność *Listeria monocytogenes*, obecność *Salmonella* spp., azotany jako NO₃, azotyny jako NO₂, arsen, kadm, ołów, rtęć; sprawozdanie z badań nr 245209/20/SLO z dnia 29.05.2020 r., zakres badań: ditiokarbaminiany w przeliczeniu na CS₂, pestycydy – Cypermethrin (suma izomerów), pozostałe pestycydy – Azoxystrobin, Boscalid, Fluopyram;

- sałata lodowa, nr partii: 1T - sprawozdanie z badań nr 221101/20/TCH z dnia 20.05.2020r., zakres badań: liczba bakterii z grupy coli, liczba beta-glukuronidazododatnich *Escherichia coli*, liczba *Listeria monocytogenes*, obecność *Listeria monocytogenes*, obecność *Salmonella* spp., azotany jako NO₃, azotyny jako NO₂, arsen, kadm, ołów, rtęć;
- sprawozdanie z badań nr 221128/20/TCH/Z1 z dnia 25.05.2020 r., zakres badań: ditiokarbaminiany w przeliczeniu na CS₂;
- sprawozdanie z badań nr 221138/20/SLO z dnia 18.05.2020 r., zakres badań – pestycydy, lista XL.
- szpinak świeży nr partii 7/1 - sprawozdanie z badań nr 245158/20/TCH z dnia 03.06.2020 r., zakres badań: liczba bakterii z grupy coli, liczba beta-glukuronidazododatnich *Escherichia coli*, liczba *Listeria monocytogenes*, obecność *Listeria monocytogenes*, obecność *Salmonella* spp., azotany jako NO₃, azotyny jako NO₂, arsen, kadm, ołów, rtęć;
- sprawozdanie z badań nr 245210/20/SLO z dnia 01.06.2020r., zakres badań: ditiokarbaminiany w przeliczeniu na CS₂, pestycydy – Fludioxonil, pestycydy lista XL;
- szpinak nr partii Sz2 – sprawozdanie z badań nr 202022/20/SLO z dnia 06.05.2020 r., zakres badań: pestycydy – Cypermethrin (suma izomerów), Lenacil, Trifloxystrobin, pozostałe pestycydy – Boscalid, Pyraclostrobin - wyniki badań prawidłowe.

Badania wykonano w akredytowanym laboratorium J. S. Hamilton Poland S.A. ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia.

Odbiorcami sałat, szpinaku jest zakład produkcyjny: Eisberg Sp. z o.o. Legnica oraz odbiorcy zewnętrzni z kraju, m.in. Bimaro Sp. z o.o. Katowice, ul. Magazynowa 21; Consofrut Polska Sp. zo.o., 30-798 Kraków, ul. Christo Botewa 4; Amplus sp. z o. o. Niegardów 26, 32-104 Koniusza Polska; JM Fruits, ul. Dolne Młyny 82, 59-700 Bolesławiec; Calle Isaac Peral 31 B, 30880 Aguilas Murcia (Spain); Eisberg Hungary Kft., Kisfaludy u. 63. H-2360 Gyal.

Podczas kontroli sprawdzono identyfikowalność/śledzenie produktów i surowców według zasady krok w tył, krok w przód – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Zakład posiada certyfikaty:

- 1) GlobalG.A.P. Nr KIWA POL – 8685, ważny do 17 października 2020r. (Opcja 1 indywidualny producent) wydany przez jednostkę certyfikującą: KIWA ESPAÑA S.L.U.;
- 2) GlobalG.A.P.GRASP (ocena ryzyka w zakresie praktyki społecznej) – zgodny z ogólnymi zasadami V1.3 lipiec 2015, opcja 1, wydany przez KIWA ESPAÑA S.L.U., ważny do 24.09.2020.

Zgodnie z planem działania na 2020 rok dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego (realizowanym w ramach Porozumienia w sprawie współdziałania organów PIS – PIORiN), przeprowadzono wspólnie 2 kontrole w zarejestrowanych gospodarstwach rolnych. Do badań zostały pobrane 2 próbki sałaty lodowej - kierunki metale i azotany. Podczas przeprowadzanych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

W tej grupie zakładów znajduje się zakład prowadzący produkcję w ramach MLO – marginalnej, lokalnej i ograniczonej. Przedmiotowy zakład pn. Tradycyjna Wędliniarnia zlokalizowana jest w Szczytnikach Małych, ul. Kwiatowa 66, 59-216 Kunice. Podmiot prowadzący nie wnosił w roku 2020 o zmianę profilu prowadzonej działalności, zakres

produkcji nie uległ więc zmianie i obejmuje rozbiór świeżego mięsa wieprzowego, wołowego i drobiowego oraz produkcję wyrobów wędliniarskich i sprzedaż wyrobów gotowych wyłącznie lokalnym klientom indywidualnym. Nie wnoszono interwencji konsumenckich dotyczących jakości zdrowotnej produkowanych w zakładzie wyrobów. W roku sprawozdawczym nie prowadzono kontroli sanitarnych, zakład zaplanowano do kontroli w roku 2021.

5.3.11. Sklepy spożywcze (w tym: super i hipermarkety)

W 2020 roku skontrolowano łącznie 66 sklepów, w tym w wielkopowierzchniowych - łącznie przeprowadzono 106 kontroli sanitarnych. W systemie RASFF przeprowadzono 33 kontrole oraz 4 kontrole interwencyjne na wniosek klienta. W ramach kontroli planowanych sklasyfikowano wg arkusza oceny 40 zakładów. 1 obiekt został uznany za niezgodny z wymaganiami za rażące zaniedbania w zakresie przestrzegania stanu sanitarnego zakładów, braku realizacji własnych procedur, niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych oraz stwierdzenie środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia.

Na nadzorowanym terenie występuje duża rotacja i zmiany użytkownika małych sklepów. Niezmiennie w większości sklepów wdrożono procedury dobrych praktyk higienicznych oraz procedury oparte na zasadach HACCP.

W okresie sprawozdawczym odnotowano przypadki niewłaściwego utrzymania czystości i porządku w sklepach, stwierdzano środki spożywcze przeterminowane stwarzające potencjalne zagrożenie dla zdrowia i życia konsumentów, brak realizacji własnych procedur, w tym niewłaściwe magazynowanie. Za w/w uchybienia nakładane były grzywny w drodze mandatów karnych (8 na kwotę 2450 PLN).

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 24 decyzji administracyjnych, w tym 12 decyzji płatniczych na łączną kwotę 1704 zł.

5.3.12. Magazyny hurtowe

Na terenie działania PPIS w Legnicy, zgodnie z ewidencją zakładów, znajduje się łącznie 13 magazynów hurtowych. W przeważającej liczbie w tej grupie obiektów znajdują się magazyny zatwierdzone pod kątem przechowywania i sprzedaży środków spożywczych.

W 2020 r. przeprowadzono 22 kontrole sanitarne (w tym w ramach systemu RASFF 20 kontroli). Jeden z obiektów został poddany klasyfikacji wg arkusza oceny – zakład został oceniony jako zgodny. W żaden zakładzie nie wszczynano postępowania administracyjnego. Zakłady charakteryzowały się właściwym stanem sanitarnym i technicznym.

Na nadzorowanym terenie, niezmiennie funkcjonują dwa centra dystrybucyjne tj. Centrum Dystrybucyjne DINO, ul. Legnicka 60, Rzeszotary, 59-222 Miłkowice oraz Centrum Dystrybucyjne LIDL w Nowej Wsi Legnickiej.

Centrum Dystrybucyjne DINO obsługuje sklepy własnej sieci na terenie województwa dolnośląskiego, wielkopolskiego oraz części województwa lubuskiego. Natomiast drugie Centrum Dystrybucyjne LIDL w Nowej Wsi Legnickiej obsługuje 64 sklepy własnej sieci LIDL.

Ponadto niezmiennie od 2019 roku na terenie powiatu legnickiego funkcjonuje jeden duży magazyn AMAZON zlokalizowany w Okmianach 3C. Zakład prowadzi działalność w zakresie składowania i dystrybucji środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie, w tym pochodzenia zwierzęcego nie wymagających warunków chłodniczych i mroźniczych w opakowaniach jednostkowych i transportowych, w ilościach dostosowanych do powierzchni magazynu. Działalność magazynu polega na przeładunku różnego rodzaju produktów, w tym szerokiego asortymentu artykułów niespożywczych i jego wysyłka do centrum logistycznego Amazon. Magazyn obsługuje Centra Logistyczne firmy Amazon

zlokalizowane na terenie kraju oraz na terenie Unii Europejskiej (Niemcy). Ok. 50% towaru dostarczanego do magazynu stanowi towar własny (firmy Amazon), natomiast pozostałe 50% towaru stanowi towar powierzony przez zewnętrznych dostawców (w ramach świadczonych usług logistycznych).

5.3.13. Zakłady żywienia zbiorowego – otwarte

Pod nadzorem PPIS w Legnicy w okresie sprawozdawczym znajdowało się 103 obiektów z w/w grupy (w tym 26 obiektów małej gastronomii). W 2020 roku przeprowadzono 46 kontroli sanitarnych, w zakładach żywienia zbiorowego otwartego, w tym w zakładach małej gastronomii, łącznie skontrolowano 38 zakładów.

W zakładach, w których stwierdzono nieprawidłowości wszczęte zostały postępowania administracyjne. W okresie sprawozdawczym wydano 7 decyzji opłatowych na łączną kwotę 809 zł oraz 3 decyzje nakazujące – decyzje wydano w związku z nieprawidłowościami związanymi ze złym stanem technicznym obiektów żywnościowo-żywnieniowych dot. ścian, sufitów, podłóg, sprzętu oraz ościeżnic drzwiowych.

Ponadto stwierdzano zaniedbania w stanie sanitarnym obiektów, w zakresie nie przestrzegania zasad GHP/GMP i systemu HACCP, braku zapisów wynikających z realizacji procedur/instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP - co skutkowało nałożeniem na Strony 2 mandatów karnych na łączną kwotę 700 zł.

W 2020 roku PPIS w Legnicy nie wydawał decyzji unieruchomienia i zawieszenia zatwierdzenia zakładu żywienia zbiorowego otwartego.

Wg arkusza oceniono 20 obiektów, z czego żaden nie został oceniony jako niezgodny z wymaganiami.

5.3.14. Zakłady żywienia zbiorowego - zamknięte

5.3.14.1. Stołówki pracownicze

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 3 stołówki pracownicze. W 2020 roku zlikwidowała się jedna stołówka prowadząca działalność w zakresie wydawania dań w systemie cateringowym.

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 skontrolowano 2 obiekty – żaden nie został sklasyfikowany w oparciu o arkusz oceny zakładów. Przeprowadzono 2 kontrole tematyczne, w wyniku których wykazano, że obiekty charakteryzują się dobrym stanem sanitarnych i technicznym. W związku z powyższym nie wszczynano postępowania administracyjnego. Wszystkie zakłady utrzymują procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP.

5.3.14.2. Bufety pracownicze

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 2 bufety prowadzące produkcję dań od surowca do gotowej potrawy, w tym 1 prowadzi produkcję dań z ich dystrybucją w systemie cateringowym do odbiorców zewnętrznych. Wszystkie zakłady posiadają wdrożone procedury/instrukcje z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. Klienci informowani są o składkach oraz o substancjach, produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujące w oferowanych potrawach.

W 2020 roku nie przeprowadzono kontroli sanitarnych w w/w grupie obiektów, tym samym żaden obiekt nie został sklasyfikowany wg arkusza oceny, kontrole zaplanowano na 2021 rok.

5.3.14.3. Bloki żywienia w domach opieki społecznej

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 2 obiekty zlokalizowane są na terenie powiatu legnickiego, które prowadzą całodzienne wyżywienie podopiecznych zakwaterowanych w Domach Pomocy Społecznej.

W roku 2020 nie wszystkie placówki zostały skontrolowane i ocenione wg arkusza oceny zakładów żywienia zbiorowego. Ocenie poddano 1 zakład, który nie został uznany jako niezgodne z wymaganiami.

Kontrola sanitarna przeprowadzona w placówce nie wykazała nieprawidłowości w zakresie przestrzegania zasad GHP/GMP i systemu HACCP. Obiekt charakteryzuje się dobrym stanem sanitarnym i technicznym. W ramach przeprowadzanej kontroli sprawdzano bieżący stan higieniczny w pomieszczeniach zakładu, sposób przechowywania środków spożywczych, możliwość przeprowadzenia traceability, sprawdzano przestrzeganie zasady FIFO, przestrzeganie procedur/instrukcji i prowadzenie zapisów wynikających z GHP/GMP i systemu HACCP.

Sprawdzano sposób żywienia osób przebywających w nadzorowanych obiektach przez PPIS w Legnicy wg programu oceny stanu żywienia pacjentów w szpitalach i zakładach opieki zdrowotnej na podstawie jadłospisów/posiłków. W zakładach przekazywane są informacje o składach i substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujące w oferowanych potrawach - zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

5.3.14.4. Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

Na terenie powiatu legnickiego funkcjonuje jedna tego typu placówka w zakresie produkcji posiłków dla dzieci do lat 3 (na bazie m.in. mięsa, ryb, jaj, warzyw, owoców) od surowca do gotowego wyrobu. Zakład zlokalizowany jest na terenie miasta Chojnow i zarządzana jest przez Żłobek Miejski w Chojnowie.

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

Ponadto na terenie powiatu legnickiego funkcjonuje jedna placówka prowadząca żywienie dzieci w wieku od roku do 3 lat w systemie cateringowym. Placówka prowadząca żywienie w systemie cateringowym posiada umowę zawartą z firmą dostarczającą posiłki odnośnie przechowywania próbek pokarmowych. W/w umowa reguluje kwestie związane ze spełnieniem wymagań żywieniowych dla dzieci w okresie przedprzedszkolnym, w tym uwzględnieniem zaleceń Instytutu Matki i Dziecka oraz normy IŻŻ.

W okresie sprawozdawczym zostały skontrolowane 2 obiekty wg arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego – wszystkie obiekty zostały uznane za zgodne z wymaganiami. Obiekty charakteryzują się dobrym stanem technicznym. Wszystkie skontrolowane 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. Codziennie spożywane było pieczywo i przetwory zbożowe pochodzące z pełnego przemiału oraz produkty nabiałowe (mleko i ich przetwory). Warzywa, w tym strączkowe oraz owoce również stanowiły codzienny element diety. Stwierdzono, że ograniczana jest podaż mięsa czerwonego i wędlin. Mięso drobiowe oraz ryby i ich przetwory spożywane są dwa – trzy razy w tygodniu. Do przygotowywania posiłków wykorzystywany jest tłuszcz roślinny, tłuszcz zwierzęcy podawany jest jedynie do kanapek – masło. Ograniczana jest podaż soli w codziennym jadłospisie, zastępowana ziołami i innymi przyprawami. Ograniczane są napoje podawane na słodko. W celu stymulacji mechanizmu żucia produkty i potrawy mają zmienną konsystencję. Jadłospisy, poddane ocenom były urozmaicone, potrawy były skomponowane z uwzględnieniem zasady barwy, smaku i zapachu.

5.3.14.5. Stołówki w szkołach

Na terenie powiatu legnickiego (z wyłączeniem miasta Legnica) znajduje się 5 stołówek szkolnych. W roku 2020 skontrolowano 2 jednostki tego typu, w tym 2 stołówki oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego.

W kontrolowanych jednostkach nie stwierdzono nieprawidłowości i niezgodności z wymogami prawa żywnościowego. Pozostałe zakłady zostaną skontrolowane w roku 2021 po zakończeniu prowadzonego w roku 2020 systemu nauczania zdalnego.

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

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

5.3.14.6. Stołówki w przedszkolach

W roku 2020 roku pod nadzorem PPIS w Legnicy znalazło się łącznie 15 zakładów tego typu zlokalizowanych na terenie powiatu legnickiego, w tym 5 jednostek prowadzących żywienie w formie posiłków dostarczanych w systemie cateringowym.

W 2020 roku skontrolowano i sklasyfikowano wg arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego 6 zakładów, żaden z obiektów nie został określony jako niezgodny.

Ponadto wydano decyzję administracyjną dotyczącą nieprawidłowości w stanie technicznym wyposażenia i pomieszczeń w stołówce prowadzącej pełną produkcję posiłków. W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

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 alergie lub reakcje nietolerancji występujących w oferowanych daniach - nieprawidłowości nie stwierdzono.

5.3.14.7. Stołówki w domach dziecka i młodzieży

Niezmiennie do roku 2019 pod nadzorem PPIS w Legnicy funkcjonuje jedna tego typu placówka zlokalizowana na terenie gminy Prochowice, w której zakres prowadzonej działalności obejmuje produkcję i wydawanie posiłków śniadaniowych (I i II śniadania), obiadowych (obiady dwudaniowe), kolacyjnych.

Placówka została skontrolowana i sklasyfikowana wg arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego – obiekt nie został sklasyfikowany jako niezgodny z wymaganiami.

W 2020 roku nie wszczynane były postępowania administracyjne w przedmiotowej grupie obiektów.

Placówka utrzymana we właściwym stanie sanitarnym i technicznym, prace remontowe prowadzone są na bieżąco. Kontrola przeprowadzona w roku 2020 wykazała, że w placówce nadal możliwe jest śledzenie ruchów żywności, ponadto sprawdzono pochodzenie mięsa, w tym wieprzowego ze względu na występowanie w Polsce przypadków ASF. Ponadto, w ramach bieżącego nadzoru oceniane były jadłospisy dekadowe, które wykazały, że posiłki komponowane są z zachowaniem zasad prawidłowego żywienia. Jadłospisy są urozmaicone pod kątem asortymentowym, atrakcyjne kolorystycznie. W jadłospisach dekadowych zawarte są informacje na temat składu posiłków oraz substancji/produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujące w potrawach.

Podczas kontroli sanitarnej sprawdzano przestrzeganie procedur i instrukcji z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. Oceniono, że placówka realizuje postanowienia systemowe, prowadzi wymagane zapisy. W celu potwierdzenia funkcjonowania w zakładzie systemu HACCP, placówka prowadzi badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie – wyniki prawidłowe. Biorąc pod uwagę tendencję wyników na przestrzeni ostatnich kilku lat zauważalne jest, że placówka panuje nad zagrożeniami, które mogą wystąpić podczas prowadzonych procesów technologicznych w zakładzie.

5.3.14.8. Inne zakłady żywienia

Niezmiennie, większość tego typu zakładów stanowi dożywianie w placówkach oświatowo-wychowawczych – prowadzone jest wydawanie posiłków jednodaniowych (II danie) lub dwudaniowych dostarczanych zarówno w opakowaniach jednostkowych, jednorazowego użytku jak również dostarczanych w termosach i wydawanych w zakładach przy użyciu naczyń /sztućców jednorazowego użytku. Ponadto do grupy tej zaliczone są gospodarstwa agroturystyczne. We wszystkich zakładach tego typu opracowane są Instrukcje z zakresu GHP oraz procedury oparte na zasadach HACCP.

Niezmiennie pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się jedna placówka opiekuńczo – rehabilitacyjna tj. Stołówka/ NZZOZ Dolnośląski Ośrodek Pielęgnacyjno - Rehabilitacyjny "Niebieski Parasol" zlokalizowana w Chojnowie, prowadząca żywienia w systemie cateringowym.

W roku 2020 nie przeprowadzono kontroli sanitarnej, została ona zaplanowana do wykonania w harmonogramie kontroli na rok 2021. W roku sprawozdawczym nie wnoszono interwencji dotyczących jakości zdrowotnej oferowanych posiłków w w/w zakładach.

W roku 2020 odnotowano w w/w zakładzie zachorowania na koronawirusa podopiecznych oraz personelu. Dlatego też podjęte zostały działania przez jednostki prowadzące o ograniczeniu dostępu osób z zewnątrz.

Podmiot nie wnosił wniosków o zmiany w profilu działalności, tym samym placówka - zlokalizowana w Chojnowie nadal prowadzi całodzienne żywienie w systemie cateringowym. Posiłki obiadowe dla pensjonariuszy ośrodka dostarczane są przez zewnętrzną firmę cateringową znajdującą się pod nadzorem Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy. Natomiast potrawy śniadaniowe, kolacje, posiłki nocne przygotowywane są w Restauracji

„Niebieski Parasol” prowadzonej przez Dolnośląskie Stowarzyszenie na rzecz Chorych Długotrwale Unieruchomionych „Niebieski Parasol”, która również znajduje się pod nadzorem PPIS w Legnicy.

5.3.15. Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się jeden zakład prowadzący działalność w zakresie produkcji sztucznych osłonek do wędlin tzw. osłonek poliamidowych wytwarzanych metodą wytłaczania z rozdmuchiwaniami, zadrukowywania oraz konfekcji sztucznych osłonek poliamidowych i celulozowych. W zakładzie wdrożona jest dokumentacja z zakresu GMP i systemu HACCP.

W roku sprawozdawczym nie wnoszono wniosków o zmianę zakresu działalności, nie zmieniano procesów technologicznych oraz nie było zgłoszeń do systemu Rasff. Zakład został zaplanowany do kontroli na 2021 r.

5.3.16. Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 4 sklepy obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością. W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli w w/w grupie obiektów.

5.4. Ocena obiektów żywności i żywienia zlokalizowanych na szlakach turystycznych

Liczba obiektów zlokalizowanych na trasach turystycznych znajdujących się pod nadzorem PPIS w Legnicy w 2020 r. uległa zmianie i wynosi 32 zakładów. W okresie sprawozdawczym nie wszystkie obiekty zostały skontrolowane ze względu na epidemię. W roku sprawozdawczym zatwierdzono i wpisano do rejestrów zakładu 4 obiekty obrotu żywnością oraz 2 zakłady żywienia zbiorowego otwartego.

W 2020 roku nie zanotowano zatruc pokarmowych w obiektach znajdujących się na trasach turystycznych. W 2 zakładach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przestrzegania zasad GHP/GMP w związku z czym zostały wszczęte postępowania administracyjne, a Strony zostały ukarane grzywną w drodze mandatów karnych, na łączną kwotę 700 PLN za brak higieny w procesie obrotu i przygotowywaniu potraw, brak prowadzenia na bieżąco zapisów z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP oraz stwierdzono środki spożywcze po terminie przydatności / dacie minimalnej trwałości.

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 2020 r. kontrole przestrzegania przepisów m.in. z zakresu:

- bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy,
- wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- przeprowadzania profilaktycznych badań lekarskich,
- oceny ryzyka zawodowego,
- występowania substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy,
- występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy,
- substancji i mieszanin chemicznych, produktów biobójczych, detergentów, prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3,
- przestrzegania ustawowego zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych.

Realizując powyższe zadania Oddział Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy, w roku ubiegłym zewidencjonował 184 zakłady pracy (173 w roku 2019), zlokalizowanych na terenie powiatu legnickiego, zatrudniających łącznie 9886 pracowników. W związku z pandemią wywołaną koronawirusem SARS-Cov-2 i zagrożeniem epidemiologicznym na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej oraz ograniczeniami, które w związku z tym wystąpiły, pracownicy Oddziału Higieny Pracy nie zrealizowali dużej części zaplanowanych kontroli obiektów z harmonogramu kontroli na 2020 r., które zostały przełożone na rok 2021. Tak jak wszyscy pracownicy tutejszej Stacji Epidemiologicznej byliśmy zaangażowani w prowadzenie działań związanych z pandemią.

W 2020r. pracownicy Oddziału Higieny Pracy przeprowadzili łącznie 57 kontroli w 49 zakładach pracy. Łącznie nadzorem objęto 31% zewidencjonowanych zakładów pracy. Zakres przeprowadzanych kontroli obejmował m.in.:

- nadzór nad substancjami i mieszaninami chemicznymi – 34 kontrole w obiektach zajmujących się obrotem substancjami i mieszaninami chemicznymi oraz stosujących substancje i mieszaniny chemiczne,
- nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, czynnikami lub procesami o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy – 7 kontroli,
- nadzór nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy – 12 kontroli,

ponadto:

- nadzór nad produktami biobójczymi, w tym: wprowadzającymi do obrotu produkty biobójcze – 3 kontrole.

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

W wyniku prowadzonych postępowań administracyjno-egzekucyjnych w 2020 r., w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, wydane zostały ogółem 60 decyzji administracyjnych (w roku 2018 – 82 decyzje), w tym:

- z naruszeniem wymagań higieniczno – sanitarnych – 33,
- umarzających postępowanie – 3,
- płatniczych: 24,
- unieruchamiających zakłady: 0,
- liczba mandatów karnych: 1 na kwotę 500 zł.

Wydawane nakazy dotyczyły głównie:

- przeprowadzenia lub uaktualnienia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy,
- dokonania rozeznania procesów technologicznych i występujących w nich czynników szkodliwych dla zdrowia w celu ich wytypowania do oznaczenia w środowisku pracy,
- założenia lub uzupełnienia rejestrów i kart badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy,
- skonsultowania z pracownikami i ich przedstawicielami działań dotyczących rozpoznania i typowania czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy oraz wykonywania badań, pomiarów i pobierania próbek tych czynników na stanowisku pracy zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 2 lutego 2011 r. w sprawie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- poinformowania pracowników o wynikach badań czynników szkodliwych,
- obniżenia przekroczonych limitów stężeń i natężeń czynników szkodliwych,
- wyeliminowania u źródła ryzyka zawodowego związanego z narażeniem na hałas lub ograniczenia go do możliwie najniższego poziomu, uwzględniając dostępne rozwiązania techniczne oraz postęp naukowo techniczny,

- aktualizacji lub sporządzenia i wprowadzenia w życie programów działań organizacyjno – technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas w związku z przekroczeniem w środowisku pracy przez wielkości charakteryzujące hałas wartości NDN,
- opracowania lub aktualizacji oceny ryzyka, w tym dokonania i udokumentowania oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki chemiczne i biologiczne na stanowiskach pracy oraz w zakresie narażenia na hałas i drgania mechaniczne,
- uwzględnienia w ocenie ryzyka narażenia na występujące w środowisku pracy czynniki rakotwórcze,
- założenia lub uzupełnienia rejestrów i kart badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy,
- wyposażania pracowników w odpowiednio dobrane środki ochrony indywidualnej,
- zapewnienia pracownikom dostępu do kart charakterystyki stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
- opracowania instrukcji bezpieczeństwa i higieny pracy dotyczących postępowania z materiałami niebezpiecznymi oraz instrukcji określających sposób składowania, pakowania, załadunku i transportu materiałów niebezpiecznych,
- zapewnienia natrysków do przemywania oczu w przypadku występowania niebezpieczeństwa oblatania pracowników środkami żrącymi,
- zapewnienia właściwego sposobu oznakowania pojemników i zbiorników zawierających chemikalia oraz miejsc magazynowania chemikaliów,
- 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 wdrożenia środków kontroli ryzyka zalecanych w scenariuszach narażenia,
- założenia rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- zaprowadzenia rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- oznakowania pojemników, zbiorników, w których znajdowały się czynniki rakotwórcze oraz miejsc, w których występowało narażenie na czynniki rakotwórcze,
- szkolenia i informowania pracowników o opakowaniu, zbiorniku i instalacji zawierającej czynnik rakotwórczy,
- przeprowadzenia badań i pomiarów czynników rakotwórczych na stanowiskach pracy zgodnie z obowiązującą częstotliwością.

W roku sprawozdawczym 2020 w postępowaniu egzekucyjnym nie wydano postanowień o nałożeniu grzywny. Decyzje były realizowane zgodnie z ustalonymi terminami, bądź dokonywano prolongaty zgodnie z wnioskiem przedsiębiorcy. Nie wydano upomnień.

6.2. Czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy

W roku 2020 w 7 zakładach pracy wystąpiły przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych środowiska pracy. Przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i natężeń (NDN) występowały w branżach:

- handel hurtowy, z wyłączeniem handlu pojazdami samochodowymi (1 zakład),
- produkcja wyrobów tartacznych (1 zakład),

- produkcja wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych (3 zakłady),
- produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń (1 zakłady),
- produkcja wyrobów z pozostałych mineralnych surowców niemetalicznych (1 zakład).

Na koniec 2020 r. w 4 zakładach pracy stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia, co stanowiło 2,17 % będących w ewidencji w 2020r. zakładów.

Ogółem w warunkach przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych na koniec 2020r. zatrudnionych było 25 pracowników (w roku 2019 - 37 osoby; w roku 2018 – 34 osób), co przy ogólnej liczbie zatrudnionych w zakładach nadzorowanych stanowi 0,25 %.

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

W trzech zakładach w trakcie roku zapewniono bezpieczne i higieniczne warunki pracy poprzez zlikwidowanie przekroczeń stężeń i natężeń czynników szkodliwych na wszystkich stanowiskach pracy. Poprawę w zakresie narażenia na hałas uzyskano poprzez zamontowanie ekranów dźwiękochłonnych, wyciszenie urządzeń i wymianę starych maszyny na nowe.

6.3. Substancje chemiczne i ich mieszaniny

W roku sprawozdawczym w 30 zakładach pracy przeprowadzono 34 kontrole w zakresie oceny realizacji wymogów dotyczących stosowania, produkcji, bądź wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin.

W wyniku kontroli w 12 podmiotach stwierdzono nie spełnienie wymogów w tym zakresie i wydano 10 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. Jeden przedsiębiorca usunął nieprawidłowości przed wydaniem decyzji. W przypadku jednego przedsiębiorcy zostało wszczęte postępowanie administracyjne a decyzja została wydana w roku 2021.

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

- braku lub nieprawidłowej oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki chemiczne,
 - braku instrukcji bezpieczeństwa i higieny pracy dotyczących postępowania z materiałami niebezpiecznymi oraz instrukcji określających sposób składowania, pakowania, załadunku i transportu materiałów niebezpiecznych,
 - braku lub nieaktualnego spisu stosowanych substancji chemicznych niebezpiecznych oraz mieszanin niebezpiecznych,
 - braku kart charakterystyki dla stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
 - nie zapewnienie pracownikom dostępu do kart charakterystyki stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
 - braku lub niewłaściwego sposobu oznakowania pojemników i zbiorników zawierających chemikalia oraz miejsc magazynowania chemikaliów,
 - braku natrysków ratunkowych do obmycia całego ciała i natrysków do przemywania oczu,
 - nie zapewnienie właściwych środków kontroli ryzyka chroniących przed rozlaniem się chemikaliów,
 - nie wyposażenia pracowników w odpowiednio dobrane środki ochrony indywidualnej,
 - nie wdrożenia środków kontroli ryzyka zalecanych w scenariuszach narażenia
- oraz
- niezgodnego z obowiązującymi przepisami oznakowania opakowań substancji i mieszanin chemicznych,

- niezgodnych z obowiązującymi przepisami kart charakterystyki substancji i mieszanin chemicznych,
- nie zamieszczeniu w ofertach wprowadzanych do obrotu produktów klasyfikowanych jako stwarzające zagrożenia informacji o stwarzanych zagrożeniach.

6.4. Czynniki rakotwórcze

Na terenie powiatu legnickiego w 21 zakładach występuje narażenie na czynniki rakotwórcze lub mutagenne występujące w środowisku pracy. Zwiększenie liczby obiektów, w których występuje narażenie na czynniki rakotwórcze związane jest z aktualizacją rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 24 lipca 2012 r. w sprawie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy i dodaniem dwóch procesów:

- prace związane z narażeniem na pyły drewna,
- prace związane z narażeniem na krzemionkę krystaliczną - frakcję respirabilną powstającą w trakcie pracy,

W 2020 roku przeprowadzono 7 kontroli z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi. Podczas pięciu kontroli stwierdzono, iż pracodawca nie spełniał wymogów rozporządzenia w sprawie czynników rakotwórczych, tj.:

- 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,
- trzech pracodawców nie prowadziło rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów o działaniu rakotwórczym lub mutagennym
- dwóch pracodawców nie przekazało DPWIS we Wrocławiu Informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- czterech pracodawców nie przeszkoliło pracowników w zakresie narażenia na czynniki rakotwórcze,
- dwóch pracodawców nie przeprowadziło zgodnie z obowiązującą częstotliwością badań i pomiarów czynników szkodliwych rakotwórczych.

Wydano w tym zakresie pięć decyzji administracyjnych zobowiązujących do usunięcia nieprawidłowości.

6.5. Czynniki biologiczne

W zakresie nadzoru nad czynnikami biologicznymi w 2020 r. przeprowadzono w 12 zakładach 12 kontroli w celu oceny realizacji przez pracodawców obowiązków wynikających z kodeksu pracy i rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki.

W jednym zakładzie stwierdzono niespełnienie wymogów w tym zakresie. Wydano jedną decyzję administracyjną zobowiązującą pracodawcę do dokonania oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki biologiczne.

6.6. Nadzór nad środkami zastępczymi

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora w Legnicy nie przeprowadzali w 2020 r. kontroli 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 w systemie SMIOD odnotował 17 przypadków podejrzeń zatruc/ zatruc środkami zastępczymi.

W związku z prowadzonymi postępowaniami Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy nie wydawał w 2020 r. decyzji dot. środków zastępczych.

6.7. Choroby zawodowe

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

W toku postępowania Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydaje imienną decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej, bądź o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej lub decyzje umarzające toczące się w tym zakresie postępowanie. W ramach prowadzonego postępowania administracyjnego w 2020 r. wpłynęły 3 podejrzania choroby zawodowej dotyczące zakładów z terenu powiatu legnickiego. W wyniku przeprowadzonych postępowań wyjaśniających wydano 4 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. Nie wydano decyzji o stwierdzeniu chorób zawodowych w roku 2020. (w 2019 r. wydano trzy decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej: zespół cieśni w obrębie nadgarstka, choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa: borelioza oraz przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: wtórne zmiany przerostowe fałdów głosowych– zespół cieśni w obrębie nadgarstka).

Przeprowadzono 7 dochodzeń epidemiologicznych w środowisku pracy dotyczących spraw prowadzonych w tutejszej stacji i wszczętych w roku ubiegłym, w ramach których sporządzono 12 kart oceny narażenia zawodowego.

7. Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego sprawuje nadzór, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, nad warunkami higieny środowiska, higieny pracy, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, warunkami higieniczno-sanitarnymi udzielania świadczeń zdrowotnych, warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku, w ramach:

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

- opiniowania warunków jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia ośrodka medycznie wspomaganey prokreacji i banku komórek rozrodczych i zarodków.

W 2020 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wydał:

- 3 opinie dotyczące projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, w tym: 0 opinii negatywnych oraz zaopiniował 2 projekty studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy poprzez nieprzedstawienie stanowiska;
- 8 opinii dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, w tym: 1 opinię negatywną oraz zaopiniował 5 projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego poprzez nieprzedstawienie stanowiska;
- 0 opinii dotyczących odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, oraz 0 opinii stwierdzających brak możliwości odstąpienia od strategicznej oceny oddziaływania na środowisko;
- 52 opinie dotyczące potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym: 40 opinii o braku potrzeby przeprowadzenia oceny;
- 5 opinii dotyczących środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia, w tym: 0 opinii negatywnych;
- 7 opinii dotyczących dokumentacji projektowej, w tym: 0 opinii negatywnych;
- 17 opinii dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych w tym: 0 opinii zgłaszających sprzeciw czy stwierdzających niespełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych, oraz 24 zajętych stanowisk (art. 56 ust. 2);
- 0 opinii dotyczących warunków sanitarnych, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą, w tym: 0 opinii stwierdzających niespełnienie wymagań w zakresie warunków ogólnoprzestrzennych, sanitarnych i instalacyjnych;
- 26 opinii w sprawach niewymienionych powyżej (np. warunków zabudowy, lokalizacji inwestycji celu publicznego, oraz inne stanowiska).

W 2020 roku na terenie powiatu legnickiego przeprowadzono 20 kontroli obiektów budowlanych.

Głównymi kierunkami działalności Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy w 2020 r. było:

- sprawowanie zapobiegawczego nadzoru w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, zwłaszcza nad warunkami higieny środowiska oraz wypoczynku i rekreacji, 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 i wody w kąpieliskach oraz oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko;
- sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych przy wydawaniu opinii na wniosek organu administracji lub zainteresowanego podmiotu na poszczególnych etapach realizacji inwestycji, ze szczególnym uwzględnieniem obiektów objętych nadzorem bieżącym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy.

W roku 2020 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy działał w wyjątkowych warunkach bo w czasie pandemii koronawirusa COVID – 19. Został

ograniczony kontakt z petentami oraz inwestorami, część spraw z zakresu zapobiegawczego nadzoru sanitarnego była załatwiana zdalnie i na podstawie przepisów ustawy z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych¹⁾ (tj. Dz.U. z 2020 r. poz. 1842 ze zm.).

Na przestrzeni 2020 r. wykonywano zadania, nałożone przez obowiązujące akty prawne i w oparciu o „Wytyczne dla Pracowników pionu Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa dolnośląskiego”, uwzględniające spełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych.

Na wniosek Wójtów, Burmistrzów i Prezydentów opiniowano dokumenty opracowane dla projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin oraz miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, lub wprowadzanych zmian do już obowiązujących dokumentów planistycznych. Zwracano uwagę na takie planowanie i kształtowanie przestrzeni, aby po zrealizowaniu nowych inwestycji, ludzie nie byli narażeni na jakiegokolwiek uciążliwości spowodowane złym zagospodarowaniem przestrzennym.

W obecnym czasie planowane przedsięwzięcia winny zapewniać odpowiednie warunki życia dla obecnych i przyszłych mieszkańców okolicznych terenów. Włodarze miast i gmin winni ważyć interes inwestorów, a także interes lokalnej społeczności, dla której nowe inwestycje nie mogą powodować żadnych uciążliwości. Należy dbać o takie planowanie i kształtowanie przestrzeni aby realizacja nowych założeń projektu planu, nie miała negatywnego wpływu na poszczególne komponenty środowiska naturalnego, tj.: powietrze, powierzchnię ziemi, wody powierzchniowe i podziemne a przede wszystkim na 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) lub uzgadniano warunki realizacji przedsięwzięć w oparciu o Raport o oddziaływaniu danego przedsięwzięcia na środowisko. I w jednym i w drugim przypadku, na podstawie danych z KIP-u czy Raportu, oceniano wpływ planowanego przedsięwzięcia na zdrowie i życie okolicznych mieszkańców i środowisko naturalne.

Na wniosek prywatnych inwestorów opiniowano rozwiązania projektowe dla nowopowstających obiektów o różnym przeznaczeniu np. dla gabinetów kosmetycznych, zakładów fryzjerskich, gabinetu pielęgniarstwa i położnej a także przychodni POZ czy pomieszczeń rehabilitacyjnych, itd.

Nowe inwestycje realizowane przez gminy i inwestorów prywatnych są wykonywane na podstawie projektów budowlanych i technologicznych, posiadających uzgodnienia w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych. Ponadto są one wykonywane w coraz wyższym standardzie co podwyższa komfort życia mieszkańców, klientów lokali usługowych, pacjentów podmiotów leczniczych czy pracowników.

Szereg przedsięwzięć obejmowało tematykę energetyki OZE zwłaszcza na etapie przeprowadzania oceny oddziaływania na środowisko. Na 75 opinii, dot. zapytania o przeprowadzenie oceny oddziaływania danego przedsięwzięcia na środowisko, 40 opinii dotyczyło planowanej budowy farm fotowoltaicznych o różnej mocy od 1 MW do 54 MW, podzielone na zespoły czy etapy. Jedna z Gmin zmieniła miejscowy plan zagospodarowania przestrzennego przeznaczając pod energetykę OZE, w tym farmy fotowoltaiczne ok. 160 ha swoich terenów. Produkcja czystej energii z wiatru czy słońca z pewnością przyczyni się do poprawy stanu powietrza atmosferycznego, a przy tym poprawi warunki zdrowotne życia mieszkańców powiatu legnickiego. Ponadto wydano opinie między innymi: dla budowy, przebudowy i rozbudowy dróg, zbierania odpadów, w tym złomu, budowy hal przemysłowo-magazynowo-usługowych, modernizacji gazociągu relacji Biernatki – Legnica, budowy sieci

wodociągowej tranzytowej na trasie Lipce – Jakuszów, rozbudowy pojemności magazynowej w Bazie Paliw nr 10 w Kawicach, itp.

Opinie o braku potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko dotyczyły m.in. przebudowy i remontu dróg, budowy hal magazynowych, rozbudowy kotłowni, rozbudowy stacji paliw czy rozbudowy Centrum Logistycznego AMAZON. Najwięcej wydanych opinii dotyczyło elektrowni fotowoltaicznych a wydano ich ok. 30.

Natomiast opinie o potrzebie przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko dotyczyły między innymi: zespołu magazynowo-usługowego oraz farm fotowoltaicznych. Dla farm fotowoltaicznych wydano ponad 10 opinii o potrzebie przeprowadzenia oceny oddziaływania ze względu na bliskość planowanych przedsięwzięć od zabudowy mieszkalnej.

Prowadzenie nadzoru, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, na wielu etapach procesu budowlanego pozwala na lepszą jakość powstających inwestycji, a także na ochronę środowiska naturalnego co wpływa na jakość życia i zdrowia mieszkańców.

Mając na uwadze wydane opinie i prowadzone działania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w roku 2020 należy stwierdzić, że stan sanitarny powiatu legnickiego ulega poprawie.

W 2020 roku na terenie powiatu legnickiego oddano do użytku kilka inwestycji. Państwowe Gospodarstwo Wodne Wody Polskie RZGW we Wrocławiu, zawiadomiło PPIS w Legnicy o zakończeniu budowy zespołu obiektów budowlanych tj. wałów przeciwpowodziowych:

- Wał przeciwpowodziowy rzeki Odry, lewostronny – odcinek Malczyce – Kawice, o długości 2030 m,
- Wał przeciwpowodziowy rzeki Odry, lewostronny – odc. Kawice – Kwiatkowice o długości 7630 m,
- Wał przeciwpowodziowy rzeki Cicha Woda, lewostronny o długości 1881 m, w rejonie m. Kawice,
- Wał przeciwpowodziowy rzeki Cicha Woda, prawostronny o długości 1595 m, w rejonie m. Kawice.

Powyższe wały zlokalizowane są na terenie gminy Prochowice. Przedsięwzięcie było realizowane na podstawie decyzji Wojewody Dolnośląskiego z listopada 2016 r. nazwanego przez inwestora „Kwiatkowice-Rogów Legnicki – odbudowa wałów p/pow., gm. Prochowice”.

Jest to bardzo ważna inwestycja ponieważ chroni mieszkańców powyższych terenów przed możliwymi powodziąmi, co zagraża zdrowiu i życiu.

Gmina Chojnów zawiadomiła PPIS w Legnicy o zakończeniu budowy przedsięwzięcia pn. „Przebudowa Stacji Uzdatniania Wody w Okmianach”. Dostarczenie odbiorcom dobrej jakości wody poprawi warunki ich życia i funkcjonowania.

Na terenie gminy Chojnów oddano do użytkowania 2 świetlice wiejskie na potrzeby mieszkańców w miejscowościach Budziwojów i Konradówka.

Ponadto na terenie powiatu legnickiego powstały między innymi budynki mieszkalne, usługowe, szkoła dla niepełnosprawnych dzieci, sieć wodociągowa i kanalizacji sanitarnej, most, budynek do instalacji podczyszczania ścieków na terenie zakładu SONAC w Osetnicy.

8. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

Realizowano i koordynowano następujące programy promocji zdrowia i interwencje nieprogramowe:

8.1. Działania z zakresu promocji zdrowia

8.1.1. Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV

Brak danych w związku z odwołaniem programu spowodowanym wystąpieniem pandemii SARS-COV2.

8.1.2. Trzymaj formę

Program edukacyjny dla starszych klas szkół podstawowych dotyczący promowania zasad zbilansowanej diety i aktywności fizycznej. Ogółem liczba osób uczestniczących w programie w roku szkolnym 2019/2020 – 158 uczniów. Pracownicy przeprowadzili działania edukacyjne w placówkach oświatowych w formie zajęć edukacyjnych oraz na uczelni oraz dla członków stowarzyszenia. Przeprowadzono dystrybucję materiałów połączoną z instruktażem. Program był realizowany w 18 placówkach.

8.1.3. Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych

Program kierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych. W programie uczestniczyło 10 szkół ponadpodstawowych – zasięg 572 uczniów. Dystrybuowano materiały i przeprowadzano prelekcje w placówkach z wykorzystaniem narko i algogogli.

8.1.4. 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 uczestniczyło 5 szkół średnich – zasięg – 350 uczniów. Przeprowadzono instruktaże i dystrybucję materiałów.

8.1.5. 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 7 placówek w terenie Legnicy – zasięg – 295 uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne).

8.1.6. 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 uczestniczyły 2 placówki z Legnicy – zasięg – 210 uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne).

8.1.7. 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 3 placówki – zasięg – 612 uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne).

8.2. Interwencje nieprogramowe

8.2.1. Akcja Zimowa

Zorganizowano cztery narady z organizatorami wypoczynku zimowego. Przeprowadzono 4 prelekcji dla dzieci uczestniczących w półkoloniach Klubu Mieszkańców AGATKA oraz placówek edukacyjnych – ogółem 171 uczestników. Opracowano dwa scenariusze zajęć.

Partnerzy: Klub Mieszkańców Agatka.

8.2.2. Światowy Dzień Zdrowia

Zorganizowano 2 narady. Współorganizowano Regionalny Konkurs „Żyjmy zdrowo i bezpiecznie” dla 131 uczniów i nauczycieli.

Partnerzy: Komenda Policji, Komenda Straży Miejskiej, Komenda Straży Pożarnej w Legnicy, PTTK, Pogotowie Ratunkowe, Urząd Miasta Legnica, Państwowa Inspekcja Handlowa.

8.2.3. Profilaktyka zażywania nowych substancji psychoaktywnych

W celu zwiększenia wiedzy na temat środków zastępczych tzw. dopalaczy w 1 placówce edukacyjnej – szkoła podstawowa przeprowadzono 2 interwencje - zajęcia edukacyjne dla uczniów z zakresu narkomanii i dopalaczy. Zasięg działania – 35 osób.

8.2.4. Profilaktyka Narkomanii

W celu zwiększenia wiedzy na temat środków zmieniających świadomość (narkotyki) w 2 placówkach edukacyjnych – szkoły podstawowe i szkoły średnie przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla 53 uczniów na temat środków psychoaktywnych, mechanizmów uzależnień, mitologii uzależnień.

8.2.5. Profilaktyka chorób zakaźnych – Covid 19

Przeprowadzono akcję informacyjną kierowaną do farmaceutów oraz placówek edukacyjnych, zorganizowano dwa szkolenia dla pielęgniarek, środowiska szkolnego oraz funkcjonariuszy straży granicznej, a także wykład dla organizatorów wypoczynku letniego. Zasięg – 95 osób

9. Podsumowanie

9.1. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie powiatu legnickiego w roku 2020 została zdominowana przez pandemię koronawirusa. Zakażenie wirusem SARS-CoV-2 stwierdzono u 1694 osób, z których hospitalizowano 170 pacjentów, a 64 z nich zmarło. Pracownicy inspekcji sanitarnej przeprowadzali wywiady epidemiologiczne ze wszystkimi osobami zakażonymi oraz obejmowali nadzorem bliskie otoczenie tych osób.

9.2 Natomiast sytuacja epidemiologiczna pozostałych chorób zakaźnych od wielu lat jest stabilna i nie budzi niepokoju. Zarejestrowane w roku 2020 zachorowania na niektóre choroby zakaźne, analogicznie jak w latach ubiegłych, miały charakter sezonowy lub były kontynuacją trendów wieloletnich obserwowanych wcześniej. Pojedyncze zachorowania na choroby zakaźne zagrażające życiu nie były niebezpieczne dla ogółu mieszkańców naszego miasta.

9.3. W 2020 roku działania podejmowane przez Oddział Higieny Komunalnej były głównie ukierunkowane na ograniczanie rozprzestrzeniania się epidemii wywołanej zakażeniami wirusem SARS-CoV-2. W ramach tych działań:

- Przekazywano podmiotom, instytucjom oraz osobom prywatnym informacje dotyczące wytycznych, zaleceń oraz przepisów obowiązujących w czasie epidemii
- Opiniowano procedury, przesyłane przez różne podmioty, opracowane w celu zapewnienia bezpieczeństwa sanitarnego.
- Udzielano wyjaśnień, porad i wskazówek na liczne zapytania kierowane do PSSE, związane ze stanem epidemii.
- Uczestniczono w przeprowadzaniu wywiadów epidemiologicznych.
- Załatwiano sprawy związane ze zwalnianiem z obowiązku odbywania kwarantanny.
- Przeprowadzono kontrole obiektów pod kątem przestrzegania przepisów związanych z wystąpieniem stanu epidemii.
- Załatwiano sprawy zgłoszone w systemie SEPIS.

9.4. W 2020 roku stan epidemii wywołany zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 oraz ustanawiane w związku z tym ograniczenia, nakazy i zakazy, wpłynęły na ograniczenie kontroli przeprowadzanych w obiektach. Wiele z nich było okresowo zamkniętych, w związku z wprowadzaniem zakazów prowadzenia działalności związanej m. in.: z poprawą kondycji fizycznej, usługami hotelarskimi, fryzjerstwem i pozostałymi zabiegami kosmetycznymi czy prowadzeniem pływalni. W przypadku zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu i odnowy biologicznej, zakaz ich funkcjonowania został zniesiony pod warunkiem zapewnienia, aby w takich obiektach przebywali wyłącznie obsługiwani klienci oraz obsługa. Natomiast domy pomocy społecznej czy podmioty lecznicze prowadzące działalność w systemie stacjonarnym, wprowadzały zakazy odwiedzin, ograniczając ryzyko zakażeń pacjentów czy pensjonariuszy.

9.5. Woda dostarczana mieszkańcom powiatu legnickiego przez wodociągi sieciowe spełniała w większości wymagania określone przepisami i została oceniona jako 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.

9.6. Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych zakładów nauczania i wychowania na koniec 2020 roku był prawidłowy.

9.7. W obiektach stałych i sezonowych, nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy stwierdzono przestrzeganie reżimu sanitarnego oraz wytycznych Ministra Zdrowia i Głównego Inspektora Sanitarnego.

9.8. Wszystkie zakłady produkujące żywność wdrożyły procedury oparte na zasadach HACCP.

9.9. Na terenie powiatu legnickiego nie odnotowano ognisk zbiorowego zatrucia pokarmowego.

9.10. Liczba wniosków konsumenckich zmniejszyła się w porównaniu do 2019 r.

9.11. Zmalała liczba pracowników zatrudnionych w warunkach przekroczenia natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w stosunku do roku ubiegłego.

9.12. W 2020r. nie wydano żadnej decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej. Odnotowano spadek w porównaniu do roku 2019, w którym wydano 3 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej.

Na rok **2021** PPIS w Legnicy zaplanował kolejne działania na rzecz poprawy stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu legnickiego:

W zakresie higieny komunalnej

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

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

Pracownicy Oddziału Higieny Komunalnej, stosownie do potrzeb, będą również uczestniczyli w działaniach związanych z występowaniem stanu epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2.

W zakresie higieny dzieci i młodzieży

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

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

Przeprowadzane kontrole obejmą również realizację takich zagadnień jak: przygotowanie szkół do nowego roku szkolnego 2021/2022, posiadanie certyfikatów na sprzęt meblowy i sprzęt sportowy przez szkoły i przedszkola, warunków do utrzymania higieny osobistej dzieci i młodzieży oraz oceny tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych.

W zakresie higieny pracy

W roku 2021 zaplanowano szereg działań, mających na celu zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy, w tym m.in.:

- realizację projektów sieci CLEEN,
- działania kontrolne wynikające z inicjatyw Forum wymiany informacji o egzekwowaniu przepisów, działającego przy Europejskiej Agencji Chemikaliów,
- działania w zakresie oceny funkcjonowania rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 REACH i egzekwowania przepisów rozporządzenia (WE) nr 1272/2008 CLP,
- ocena warunków pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach pogrzebowych(zadanie realizowane w latach 2021-2022),
- ocenę przygotowania pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas prac usuwania bądź zabezpieczania wyrobów zawierających azbest, w ramach realizacji rządowego „Programu oczyszczania kraju z azbestu na lata 2009-2032”,
- działania w zakresie zmniejszenia zagrożeń zdrowia publicznego w obszarze środków zastępczych,

- sporządzenie informacji w zakresie legalnego handlu prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3 zgodnie z formularzami INCB.

W zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

Na rok 2020 PPIS w Legnicy zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia zaplanował szereg działań na rzecz poprawy stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu legnickiego, jednak w związku z zaistniałą sytuacją epidemiologiczną większość placówek edukacyjnych było nieczynnych od 12 marca 2020 roku. Zaplanowane zadania nie zostały zrealizowane lub zrealizowane w ograniczonym zakresie. Od dnia 13 marca wszyscy pracownicy Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia decyzją PPIS w Legnicy zostali oddelegowani do obsługi sztabu kryzysowego w związku z Covid 19.