

**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W LEGNICY**



**OCENA STANU SANITARNEGO
MIASTA LEGNICY
ZA ROK 2020**

Legnica, luty 2021 rok

SPIS TREŚCI

L.p.	Zakres działań	Strona
1.	Wprowadzenie	3
2.	Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych	4
3.	Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia oraz stan sanitarno-porządkowy miasta i wybranych obiektów użyteczności publicznej	8
4.	Stan sanitarny zakładów nauczania i wychowania	15
5.	Stan sanitarny zakładów produkujących i wprowadzających do obrotu żywność, oraz zakładów żywienia zbiorowego	20
6.	Zagrożenie środowiska pracy z uwzględnieniem chorób zawodowych	36
7.	Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	45
8.	Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia	49
9.	Podsumowanie	51

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-żywnościowych, zakładów opieki zdrowotnej, placówek nauczania i wychowania, obiektów turystyczno-wypoczynkowych i innych obiektów użyteczności publicznej.

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

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

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

2. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie miasta Legnicy w roku 2020 została zdominowana przez pandemię koronawirusa. Zakażenie wirusem SARS-CoV-2 stwierdzono u 2703 osób, z których hospitalizowano 213 pacjentów, a 85 z nich zmarło. Pracownicy inspekcji sanitarnej przeprowadzali wywiady epidemiologiczne z każdą osobą zakażoną oraz obejmowali nadzorem bliskie otoczenie tej osoby.

Natomiast sytuacja epidemiologiczna pozostałych chorób zakaźnych od wielu lat jest stabilna i nie budzi niepokoju. Zarejestrowane w roku 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 na podstawie obowiązkowych zgłoszeń zachorowań na choroby zakaźne i zatruc, przesyłanych do PSSE przez lekarzy.

Lp	Jednostka chorobowa		Kod wg ICD-10	2019		2020	
				liczba zachorowań	zapadalność na 100 tys. mieszkańców	liczba zachorowań	zapadalność na 100 tys. mieszkańców
1.	Salmonelozy	zatrucia pokarmowe	A02.0	8	8,0	5	13,0
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	ogółem		50	50,3	24	24,0
		w tym dzieci do lat 2	A04	4	0,4	7	0,7
3.	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe u dzieci do lat 2	inne określone i nie określone	A05	0	-	0	-
4.	Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe	ogółem		87	87,4	54	54,0
		w tym dzieci do lat 2	A08	47	4,7	38	3,8
5.	Biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu u dzieci do lat 2	ogółem	A09	31	31,2	58	58,0
		w tym dzieci do lat 2	A09	4	0,4	15	1,5
6.	Płonica (szkarlatyna)		A38	21	21,1	40	40,0
7.	Choroba meningokokowa	ogółem	A39	2	2,0	0	-
8.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień		Z20.3/ Z24.2	2	2,0	8	8,0
9.	Ospa wietrzna		B01	221	222,1	194	193,8
10.	Różyczka		B06	0	0	0	-
11.	Wirusowe zapalenie wątroby	typu B	B16, B18.0-1	11	11,1	9	9,0
		typu C	B17.1B1 8.2	27	27,1	22	22,0
12.	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)		B26	3	3,0	4	4,0
13.	Grypa	ogółem	J10-J11	6973	7009,0	3285	3302,0
		w tym dzieci (0-14)		3619	363,8	1101	110,0

2.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

Biegunki u dzieci do lat 2

Biegunki u dzieci do lat 2 zgłaszane są jako bakteryjne lub wirusowe zakażenia jelitowe (A04 i A08) oraz biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu (A09). Ich ilość w roku 2020 zmniejszyła się w porównaniu do roku 2019 o 21 przypadków. Różnica ta może być jednak spowodowana kłopotami służby zdrowia w związku z pandemią koronawirusa.

W roku 2020, podobnie jak w latach poprzednich, w materiale pobranym od dzieci z bakteryjnym zakażeniem jelitowym najczęściej hodowano mieszaną florę chorobotwórczą oraz grzyby. Ilość tych zakażeń w roku sprawozdawczym była o 3 przypadki większa niż rok wcześniej, jest to jednak ciągle liczba niewielka, nie wzbudzająca niepokoju.

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

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

Dzieci do lat 2 z biegunką hospitalizowane są zwykle na oddziałach dziecięcych Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy, Szpitala Specjalistycznego w Wałbrzychu oraz Szpitala ZOZ w Lubinie. W roku sprawozdawczym hospitalizowano 32 dzieci, co stanowiło 94,1 % zachorowań.

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

Zatrucia pokarmowe

W 2020 roku zarejestrowano ogółem 5 przypadków bakteryjnych zatruc pokarmowych, wywołanych pałeczkami salmonelli. Ogólna zapadalność z powodu bakteryjnych zatruc pokarmowych wyniosła 5,0/100 tys. mieszkańców i była niższa o 3 przypadki w porównaniu do roku ubiegłego.

Wszystkie zakażenia spowodowane pałeczkami *Salmonella* wystąpiły u dzieci do lat 4. Hospitalizowano 100 % chorych. U czterech osób zakażonych wyhodowano pałeczki *Salmonella Enteritidis*, u jednej *Salmonella Typhimurium*. Zakażenia salmonellą rejestrowano w miesiącach cieplejszych, od marca do listopada.

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

2.2. Wirusowe zapalenia wątroby

Na terenie Legnicy w roku 2020 zarejestrowano jedynie 3 zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu A, B i C. Współczynnik zapadalności wyniósł 3,0/100 tys. mieszkańców. 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.

Wirusowe zapalenie wątroby typu A stwierdzono u 62-letniej kobiety, która podróżowała po krajach Ameryki Południowej. U chorej wystąpiła gorączka, nudności wymioty, zawroty głowy, osłabienie, zażółcenie skóry. Kobietę hospitalizowano na Oddziale Wewnętrznym Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy.

Osoby chore na wzw typu B i C 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 liczba zachorowań na płonicę zmniejszyła się prawie dwukrotnie w porównaniu do roku 2019, zapadalność wyniosła 13,1/100 tysięcy mieszkańców. Wszystkie zachorowania zanotowano w okresie zimy i wczesnej wiosny: styczniu, lutym i marcu. Zachorowania dotyczyły wyłącznie dzieci do lat 8, najczęściej wystąpiło w grupie wiekowej 3-6 lat. W roku sprawozdawczym żadna osoba nie była hospitalizowana z powodu zachorowania na płonicę.

Wzrost zachorowań odnotowano w przypadku ospy wietrznej. Współczynnik zapadalności wyniósł 265,5/100 tys. w porównaniu do 222,1/100 tys. mieszkańców w roku 2019. Najmniej zachorowań zarejestrowano od czerwca do listopada, natomiast najczęściej zimą i wczesną wiosną od stycznia do kwietnia. Wśród dzieci i młodzieży do lat 14 zarejestrowano 250 osób chorych, co stanowi 95,1 % zachorowań. Pozostałe przypadki wystąpiły w grupie wiekowej 25-44 lata. Z powodu ospy wietrznej nie hospitalizowano żadnej z osób chorych.

W roku sprawozdawczym nie zarejestrowano zachorowań na świnkę ani różyczkę.

2.4. Zachorowania na grypę sezonową

W roku sprawozdawczym liczba zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę i choroby grypopodobne zwiększyła się o około 300 w stosunku do roku 2019. Zapadalność wzrosła z 7009,0/100 tys. mieszkańców do 7256,3/100 tys. mieszkańców. Szczyt zachorowań odnotowano w miesiącach zimowych: lutym i marcu. Dzieci do lat 14 stanowiły 42,0 % chorych, natomiast wśród dzieci najmłodszych do lat 4 wystąpiło aż 1497 przypadków grypy i chorób grypopodobnych, czyli 20,8 % ogółu zachorowań.

W roku 2020 wśród zgłoszonych przypadków podejrzeń i zachorowań na grypę zarejestrowano 58 przypadków potwierdzonych zachorowań na grypę, wywołaną wirusem grypy typu A. Hospitalizowano 48 osób, w tym 24 dzieci, najmłodsze z nich miało 7 miesięcy, najstarsze 13 lat. Wśród dorosłych do szpitala skierowano 24 osoby w wieku od 28 lat do 89 lat. W wyniku powikłań po grypie zmarł 64-letni mężczyzna. U dwóch kobiet chorych wykryto wirusa grypy AH1N1 w ramach programu wirusologicznego nadzoru nad grypą SENTINEL.

Grypa jest chorobą, której można zapobiegać poprzez szczepienia ochronne, jednak pomimo kampanii medialnej w dalszym ciągu liczba osób zaszczepionych przeciwko tej chorobie jest żenująco niska. W roku 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. Styczność i narażenie 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 pogryzionych przez zwierzęta znane i nieznane zostało **67** osób, z czego **9** zaszczepiono przeciwko wściekliznie ze wskazań lekarskich. Osoby szczepione miały kontakt z psami, które zbiegły i nie można było przeprowadzić ich obserwacji oraz z dzikim kotem. Troje dzieci, ze względu na pogryzienia w twarz, zostało hospitalizowanych.

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

2.6. Choroby zakaźne rzadko występujące

Choroba meningokokowa – inwazyjna

Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych meningokokowe stwierdzono u 6-letniego chłopczyka. Dziecko przyjęte do Oddziału Pediatrycznego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy z wysoką gorączką, silnym bólem głowy, objawami oponowymi. Przebieg zachorowania był ciężki, ale zakończony wyzdrowieniem.

Legioneloza – choroba legionistów

Zachorowanie wykryto u dwóch kobiet w wieku 42 i 54 lat. Pacjentki z wysoką gorączką, kaszlem, zapaleniem płuc zostały przyjęte do Oddziału Wewnętrznego Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy. Przebieg obu zachorowań był ciężki, w przypadku 42-latki zakończony wyzdrowieniem. Druga chora z powodu znacznego pogorszenia stanu zdrowia została przewieziona do Kliniki Anestezjologii i Intensywnej Terapii Uniwersyteckiego Szpitala Klinicznego we Wrocławiu celem leczenia ECMO.

Krztusiec

W roku sprawozdawczym zgłoszono do PSSE w Legnicy jeden przypadek zachorowania na krztusiec u 7-letniego chłopca. Chory z kaszlem i zapaleniem płuc trafił do Oddziału Dziecięcego Szpitala w Piotrkowie Trybunalskim. Dziecko prawdopodobnie zaraziło się krztuścem od chorego ojca. Zachorowanie zakończyło się wyzdrowieniem.

Borelioza – choroba z Lyme

W roku 2020 na terenie Legnicy zarejestrowano ogółem **18** przypadków zachorowań na boreliozę. Hospitalizowano z powodu tej choroby 2-letniego chłopczyka ze zdiagnozowaną neuroboreliozą. Dziecko zostało przyjęte na Oddział Pediatryczny Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy z powodu silnego bólu głowy w odcinku szyjnym. Zachorowanie zakończone wyzdrowieniem.

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.

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

W roku sprawozdawczym, 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 oraz stan sanitarno-porządkowy miasta i wybranych obiektów użyteczności publicznej.

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

Miasto Legnica zaopatrywane jest w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi z wodociągu sieciowego Legnickiego Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji S.A. w Legnicy, które produkuje 18 706 m³ wody na dobę. Poza Legnicą, odbiorcami wody z LPWiK S.A. są również gminy: Kunice, Miłkowice, Krotoszyce i Legnickie Pole.

Wodociąg Legnickiego Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji S.A. w Legnicy zasilany był z ujęcia powierzchniowego na rzece Kaczawie. Wyniki badań jakości wody ujmowanej z rzeki, przeprowadzone w 2020 r. wskazywały, że jej jakość, z uwagi na zanieczyszczenie mikrobiologiczne (bakterie grupy coli, Escherichia coli i enterokoki), odpowiadała kategorii A3, zdefiniowanej w rozporządzeniu Ministra Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej z dnia 29 sierpnia 2019 r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać wody powierzchniowe wykorzystywane do zaopatrzenia ludności w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2019 r. poz. 1747). Większość parametrów fizyko-chemicznych odpowiadała wartościom charakteryzującym wody kategorii A1.

Parametry takie jak: barwa, zapach, zawiesiny, żelazo, mangan, azot Kjeldahla, ogólny węgiel organiczny i BZT₅, przyjmowały wartości odpowiadające kategorii A2, natomiast fenole, azot Kjeldahla i mangan - wartości odpowiadające kategorii A3. W jednej próbkę stwierdzono wartość zawiesin ogólnych wykraczającą poza zakres określony dla grupy A3: 57 mg/l (wartość dopuszczalna dla kategorii A3: 35 mg/l). Zastosowany w wodociągu wielostopniowy system uzdatniania wody, w tym m. in. infiltracja przez warstwę gruntów żwirowych, pozwala uzyskać wodę o jakości zgodnej z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). Ujmowana z rzeki Kaczawy woda poddawana była w Zakładzie Produkcji Wody LPWiK S.A. procesom uzdatniania, takim jak: infiltracja, napowietrzanie, sedymentacja, filtracja, naświetlanie promieniami UV oraz dezynfekcja chlorem gazowym.

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

3.2. Jakość wody

W 2020 r., w ramach nadzoru sanitarnego nad jakością wody, prowadzonego przez PPIS w Legnicy oraz w ramach kontroli wewnętrznej realizowanej przez LPWiK S.A., zbadano 83 próbki wody pochodzącej z wodociągu LPWiK S.A. na terenie miasta Legnica.

W ciągu roku stwierdzano w pojedynczych próbkach wody, pobranych na terenie miasta Legnica, nieprawidłowe wartości badanych parametrów mikrobiologicznych:

- w próbce pobranej w dniu 14 lipca 2020 r. w punkcie: Hydrant nr 137, ul. Bydgoska – bakterie grupy coli – 21 jtk w 100 ml i enterokoki – 3 jtk w 100 ml;
- w próbkach pobranych w dniu 24 listopada 2020 r. (po awarii wodociągu) w punktach: hydrant, ul. Wierzyńskiego i hydrant ul. Planetarna – bakterie grupy coli – odpowiednio 4 jtk w 100 ml i 5 jtk w 100 ml.

W próbkach wody pobranych ponownie w w/w punktach, po podjęciu działań naprawczych przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne, nie stwierdzono nieprawidłowych wartości parametrów mikrobiologicznych.

Ponadto, w dwóch punktach zaopatrywanych z wodociągu sieciowego LPWiK S.A. wystąpiły nieprawidłowe wartości parametrów fizykochemicznych:

- w próbkach pobranych w punkcie w hydroforni przy ul. Działkowej w Legnicy w dniach: 11 marca 2020 r. i 24 września 2020 r. – żelazo – odpowiednio: 209 µg/l i 420 µg/l.

W powtórnie pobranych próbkach wody nie stwierdzano nieprawidłowych wartości badanych parametrów. Jakość wody z wodociągu sieciowego w Legnicy została oceniona jako przydatna do spożycia przez ludzi.

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

Stan sanitarno-porządkowy miasta w 2020 r. oceniany był jako dobry. W ciągu roku nie odnotowano awarii sieci kanalizacyjnych. Kosze na odpady, ustawione przy ciągach komunikacyjnych były systematycznie opróżniane. Tereny zielone były właściwie zagospodarowane i pielęgnowane. Ulice, place i inne tereny publiczne były na ogół sprzątane na bieżąco.

Do PSSE w Legnicy, podobnie jak w latach ubiegłych, wpływały nieliczne wnioski o podjęcie interwencji w sprawie złego stanu sanitarno-porządkowego budynków i lokali mieszkalnych, nieprawidłowości w gromadzeniu odpadów komunalnych czy uciążliwości związanych z obecnością zwierząt na posesjach.

Kontrole sanitarne terenów rekreacyjnych, przeprowadzone w 2020 r. nie wykazywały nieprawidłowości. Bieżący stan sanitarno - porządkowy i stan sanitarno - techniczny

był zachowany. Tereny rekreacyjne były odpowiednio zagospodarowane. Nie stwierdzono przepełnionych pojemników na odpady komunalne oraz zaśmiecenia terenów.

PPIS w Legnicy obejmuje nadzorem obiekty użyteczności publicznej takie jak: apteki, domy kultury, obiekty sportowe, kina, teatr, izba wytrzeźwień, punkty sprzedaży odzieży używanej, pralnie, targowiska, oczyszczalnie ścieków, składowiska odpadów czy toalety ogólnodostępne w centrach handlowych.

Kontrola sanitarna toalet ogólnodostępnych na terenie Targowiska Miejskiego przy ul. Partyzantów w Legnicy wykazała realizację wszystkich nakazów decyzji PPIS w Legnicy, w 2020 r.:

- doprowadzono do dobrego stanu sanitarno-technicznego glazurę ścienną i podłogową,
- wymieniono ościeżnicę drzwi wejściowych kabin ustępowych w toalecie męskiej,
- doprowadzono do dobrego stanu sanitarno-technicznego powierzchnię ścian oraz sufitu pomieszczenia do przechowywania sprzętu porządkowego.

Wykonanie zaleceń ujętych w protokole kontroli ustępów ogólnodostępnych w hipermarkecie „Bil” przeprowadzonej w grudniu 2019 r., potwierdziła kontrola przeprowadzona w lutym 2020 r. W obiekcie wymieniono umywalki na nowe, naprawiono drzwi, zapewniono dobry stan techniczny regałów w magazynie.

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

W 2020 r. nadal prowadzono postępowania administracyjne, wszczęte w 2019 r. w sprawie złego stanu sanitarno-technicznego ustępów publicznych: Al. Orła Białego - Kozi Staw (szalet automatyczny) w Legnicy, przy ul. Piastowskiej/M. C. Skłodowskiej w Legnicy oraz ul. Wrocławska/Plac Klasztorny w Legnicy, należących do Miasta Legnica, administrowanych przez firmę SIGMA Sp. z o.o. W każdej z w/w spraw wydano upomnienia w związku z niewykonaniem przez zarządzającego nakazów wydanych decyzji.

W wyniku postępowania wyjaśniającego w sprawie ustępu publicznego Al. Orła Białego - Kozi Staw (szalet automatyczny) ustalono, że realizacja obowiązków określonych w decyzji PPIS w Legnicy Nr 769/19 z dnia 26 sierpnia 2019 r. może nastąpić jedynie przez demontaż ustępu i budowę nowej toalety, co nie mieści się w zakresie usług świadczonych przez zarządzającego. W związku z powyższym PPIS w Legnicy stwierdził wygaśnięcie decyzji PPIS w Legnicy Nr 769/19 z dnia 26 sierpnia 2019 r.

W sprawie ustępu publicznego przy ul. Piastowskiej/M. C. Skłodowskiej, na wniosek Strony, przedłużono do 31 lipca 2020 r. termin wykonania nakazów decyzji PPIS w Legnicy Nr 771/19 z dnia 26 sierpnia 2019 r. Kontrola sprawdzająca wykazała realizację nałożonych obowiązków:

- w pomieszczeniach ustępu uzupełniono ubytki płytek ściennych,
- zacieki na ścianach i suficie oraz uszkodzenia z łuszczącą się farbą na suficie zostały usunięte, ściany i sufit – pomalowane.

W sprawie ustępu publicznego: ul. Wrocławska/Plac Klasztorny w Legnicy, uzyskano informację od Urzędu Miasta Legnicy o zerwaniu przez firmę SIGMA Sp. z o.o. umowy na utrzymanie i eksploatację szaletów publicznych należących do Gminy Legnica, w związku z czym, już w 2021 r. PPIS w Legnicy wszczął postępowanie w sprawie stwierdzenia wygaśnięcia decyzji Nr 1075/19 z dnia 14 listopada 2019 r.

3.3.1 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. Natomiast podmioty lecznicze prowadzące działalność w systemie stacjonarnym - Wojewódzki Szpital Specjalistyczny i Zakład Opiekuńczo-Leczniczy przy ul. Poselskiej, wprowadzały zakazy odwiedzin, ograniczając ryzyko zakażeń pacjentów i personelu.

W związku z powyższym bezpośrednie kontrole pomieszczeń i urządzeń podmiotów wykonujących działalność leczniczą były w 2020 r. znacznie ograniczone. Przeprowadzone kontrole sanitarne nie wykazywały nieprawidłowości, nie wpływały również sygnały dotyczące nieprawidłowości w tym zakresie.

3.3.2 Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej

W wyniku kontroli przeprowadzonej w I półroczu 2020 r. w jednym z zakładów fryzjerskich stwierdzono zły stan sanitarno-porządkowy i techniczny. Nieprawidłowości dotyczyły: brudnych, z ubytkami ścian i sufitów we wszystkich pomieszczeniach zakładu, zniszczonych foteli fryzjerskich i regału na kosmetyki, niewłaściwego przechowywania czystej bielizny fryzjerskiej, przetrzymywania zbędnego sprzętu (zbierającego kurz) w sali fryzjerskiej i toalecie. Za stwierdzone nieprawidłowości osobą odpowiedzialną ukarano mandatem karnym w wys. 150 zł. Ponadto wydano decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości i decyzję opłatową.

Kontrole sanitarne przeprowadzone w pozostałych zakładach fryzjerskich wykazały właściwy stan sanitarno-higieniczny i techniczny tych obiektów. Czystość bieżąca, jak i postępowanie z narzędziami oraz bielizną nie budziły zastrzeżeń. Nie stwierdzono w nich również nieprawidłowości w zakresie odprowadzania ścieków, gospodarki odpadami komunalnymi czy funkcjonowania wentylacji. Część zakładów opłacała wywóz odpadów komunalnych, zgodnie ze złożoną do urzędu miasta bądź gminy deklaracją, a część opłaty za odpady miała wliczoną w czynsz za lokal. 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 zalecany 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. Właściciele zakładów stosowali aktualnie obowiązujące przepisy i zalecenia dotyczące bezpiecznego świadczenia usług podczas epidemii.

3.3.3. Dworzec PKP

W sprawie dworca PKP w Legnicy prowadzone jest postępowanie administracyjne dotyczące złego stanu sanitarno-technicznego poszycia dachowego wiaty peronowej i zniszczonej nawierzchni peronów oraz postępowanie w sprawie przecieków wody z sufitu w tunelu prowadzącym na perony.

3.3.4. Kąpielisko

W 2020 r., w drodze uchwały Nr XVIII/258/20 Rady Miejskiej Legnicy z dnia 27 kwietnia 2020 r. w sprawie wykazu kąpielisk i sezonu kąpielowego na terenie miasta Legnicy w roku 2020, zdecydowano o uruchomieniu kąpieliska na terenie obiektu rekreacyjnego kąpielisko Kormoran przy ul. Kąpielowej 1 w Legnicy w terminie od 27 czerwca 2020 r. do 31 sierpnia 2020 r. Organizatorem kąpieliska był Ośrodek Sportu i Rekreacji w Legnicy.

Przeprowadzone w sezonie letnim kontrole wykazały, że pomieszczenia obiektu: sanitariaty, przebieralnie, punkt sanitarny, pomieszczenia socjalne i gospodarcze w dniu kontroli utrzymane były w dobrym stanie sanitarno-technicznym i porządkowym. Obiekt zaopatrywany był w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi z wodociągu sieciowego LPWiK S.A. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie odprowadzania ścieków. Toalety utrzymane czysto, wyposażone były w środki higieny – papier toaletowy, mydło w płynie oraz suszarki do rąk. Obiekt wyposażony był w zapas środków czystości i dezynfekcyjnych. Sprzęt do utrzymania czystości przechowywano we właściwych warunkach w wydzielonym pomieszczeniu. Obiekt wyposażony został w kontenery na odpady oraz kosze metalowe, wyłożone workami na śmieci. Odpady komunalne odbierane były przez Legnickie Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o. w Legnicy. Nie stwierdzono przepełnień w pojemnikach i workach na odpady. Plaża, tereny zielone oraz otoczenie obiektu utrzymane były czysto, trawa wykoszona.

Na terenie kąpieliska wyznaczono strefy do kąpeli i zapewniono ochronę ratowników WOPR. Obiekt wyposażony był w wymagany przepisami sprzęt medyczny, leki i artykuły sanitarne.

W związku z zaleceniem przedstawiciela PPIS w Legnicy po przeprowadzonej kontroli, organizator kąpieliska - OSiR w Legnicy oznaczył kąpielisko przy użyciu tablicy informacyjnej zgodnie z § 3 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 21 grudnia 2018 r. w sprawie ewidencji oraz sposobu oznakowania kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli (Dz. U. z 2018 r. poz. 2476).

Organizator kąpieliska ponadto podjął działania mające na celu ograniczenie ryzyka rozprzestrzeniania się epidemii SARS-CoV-2 podczas udostępniania obiektu:

- opracowano zasady udostępniania obiektu w trakcie epidemii SARS-CoV-2,
- ustalono limit osób mogących jednocześnie przebywać na terenie obiektu,
- wyposażono obiekt w środki do dezynfekcji rąk – pojemniki umieszczono przy wejściu na obiekt i do toalet,
- na terenie obiektu umieszczono informacje o konieczności zachowania odpowiedniego dystansu społecznego lub zakrywania ust i nosa,
- pracowników wyposażono w środki ochrony indywidualnej (maseczki, rękawiczki, przyłbice, płyn do dezynfekcji rąk i powierzchni, osłona z pleksi przy kasie),
- udostępniono co drugi natrysk w celu umożliwienia zachowania odpowiedniego dystansu między osobami korzystającymi,
- wypożyczane klientom leżaki były dezynfekowane po każdym kliencie i przed uruchomieniem obiektu,
- stanowisko kasowe było dezynfekowane.

Informacje o zasadach bezpiecznego korzystania z obiektu umieszczono na stronie internetowej oraz wywieszono przed wejściem na kąpielisko.

Organizator kąpieliska prowadził kontrolę wewnętrzną, w tym systematycznie wizualnie nadzorował wodę w kąpielisku, przeprowadzał badania jakości wody i przekazywał PPIS w Legnicy, a także umieszczał w Serwisie kąpieliskowym informacje na temat warunków panujących na kąpielisku. Ponadto, PPIS w Legnicy, w ramach kontroli urzędowej, zbadał jakość wody w kąpielisku przed uruchomieniem. Wszystkie badania wykazały, że jakość wody spełniała wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli (Dz. U. z 2019 r. poz. 255). W związku z powyższym PPIS w Legnicy stwierdził przydatność wody do kąpeli. Oceny jakości wody były przekazywane organizatorom kąpielisk i władzom samorządowym oraz umieszczane na stronie internetowej PSSE w Legnicy oraz w Serwisie kąpieliskowym.

3.3.5. Pływalnie

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się pływalnie kryte: „Bąbelek” przy ul. Mazowieckiej 3 i „Delfinek” przy ul. Polarnej 1 w Legnicy, znajdujące się pod zarządem Ośrodka Sportu i Rekreacji w Legnicy oraz pływalnia w Hotelu „Gwarna” ul. Złotoryjska 30 w Legnicy. 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. Obiekty zostały ponownie uruchomione po wejściu w życie przepisów zezwalających na funkcjonowanie pływalni. 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*.

Pływalnie ponownie zamknięto dla korzystających w październiku 2020 r. Zostały 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.

Ponadto, nadzorem sanitarnym objęty jest **odkryty basen kąpielowy** przy ul. Radosnej w Legnicy - z jedną niecką do pływania i brodzikiem. Obiekt ten z uwagi na brak wody przepływowej w nieckach, nie spełnia określeń definicji pływalni, zawartej w ustawie z dnia 18 sierpnia 2011 r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych (Dz. U. z 2020 r. poz. 350). Nadzór nad obiektem w zakresie przydatności wody do kąpeli, prowadzony był na zasadach ustalonych przez PPIS w Legnicy, uwzględniających wyniki dotychczasowego nadzoru oraz wymagania dotyczące pływalni określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać

woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r. poz. 2016). Częstotliwość badań jakości wody w nieckach basenowych ustalono na 2 razy w miesiącu.

W okresie sprawozdawczym jakość wody w nieckach basenowych była dobra. Komunikaty o jakości wody w basenie kąpielowym przekazywano zarządcy obiektu i Prezydentowi Miasta Legnica oraz umieszczano na stronie internetowej PSSE w Legnicy.

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

Podczas pierwszej kontroli stwierdzono częściowo złuszczającą się farbę na opasce w niecce pływackiej oraz widoczne ślady korozji i dziury z ostrymi krawędziami w dnie brodzika dla dzieci, natomiast w toaletach męskich, częściowo skorodowane zasobniki na papier toaletowy. W związku z powyższym wydano stosowne zalecenia, których wykonanie potwierdzono podczas kolejnej kontroli.

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

W związku ze stanem epidemii wywołanym wirusem SARS-CoV-2, na basenie obowiązywał regulamin porządkowy określający warunki zachowania i użytkowania obiektu przez osoby wypoczywające oraz personel obsługi:

- ustalono limit osób przebywających w jednym czasie/ max. 150 osób,
- w miejscach widocznych umieszczono informacje dotyczące zachowania dystansu społecznego min. 2 m,
- przy wejściu, przed przebieralniami i toaletami umieszczone zostały czytelnie oznakowane pojemniki z płynem do dezynfekcji rąk (w użyciu Alcovirex firmy Tenzi),
- pracownicy zostali wyposażeni w środki ochrony indywidualnej.

3.3.6. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

Obiekty świadczące usługi hotelarskie zaopatrywane były w wodę przeznaczoną do spożycia o dobrej jakości, z wodociągów sieciowych. Stan bieżącej czystości w skontrolowanych obiektach był zachowany. Pokoje dla gości urządzone były estetycznie i utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Bielizna prana była w pralniach usługowych zewnętrznych, postępowanie z nią nie budziło zastrzeżeń. Obiekty posiadały wystarczające zapasy środków czystościowych, dezynfekcyjnych i higienicznych. Tereny wokół budynków były zagospodarowane i uporządkowane. Nie stwierdzono również nieprawidłowości w zakresie funkcjonowania instalacji wentylacji/klimatyzacji.

W związku z wystąpieniem na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii, wprowadzono okresowe ograniczenia w prowadzeniu usług hotelarskich, mające na celu zmniejszenie ryzyka zakażeń wirusem SARS-CoV-2. Przedstawiciele PPIS w Legnicy wspólnie z przedstawicielami Policji, przeprowadzali kontrole obiektów świadczących usługi hotelarskie, pod kątem stosowania się do ograniczeń. Kontrole wykazywały, że w obiektach hotelarskich stosowano się do ograniczeń.

3.3.7. Cmentarze

W ramach nadzoru sanitarnego nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi PPIS w Legnicy wydawał decyzje zezwalające na przeprowadzanie ekshumacji. Decyzje wydawano na wnioski osób uprawnionych do pochowania zwłok. Przedstawiciel PPIS wykonywał bezpośredni nadzór nad przebiegiem ekshumacji. Nie stwierdzono przypadków niewłaściwego postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi podczas ekshumacji.

Wykonując zalecenia decyzji administracyjnej PPIS w Legnicy, w toaletach ogólnodostępnych na Cmentarzu Komunalnym w Legnicy przy ul. Wrocławskiej 124 zapewniono bieżącą, ciepłą wodę i odpowiednią armaturę przy umywalce oraz doprowadzono do dobrego stanu techniczno-sanitarnego ściany i sufit.

4. Stan sanitarny zakładów nauczania i wychowania

Na terenie miasta Legnicy roku 2020 r. nadzór sanitarny nad placówkami nauczania i wychowania sprawowany był przez dwa organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, tj. przez Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu oraz Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy. Od dnia 15 marca 2020 r. zgodnie ze zmianą zapisu art. 12 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r. poz. 195) organem właściwym w zakresie zadań i kompetencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy.

W 2020 roku na terenie miasta Legnicy obu organom łącznie podlegało nadzorowi sanitarnemu 118 stałych placówek nauczania i wychowania, a także 22 wypoczynki dzieci i młodzieży w okresie ferii zimowych i letnich.

Przeprowadzono ogółem 45 kontroli, w tym: 28 w obiektach stałych, 12 podczas zimowego i letniego wypoczynku, ponadto PPIS w Legnicy przeprowadził 5 kontroli na wniosek strony w związku z wydaniem opinii sanitarnej w obiektach poza ewidencją.

Wystosowano 2 decyzje o spełnieniu wymagań sanitarno-lokalowych w żłobkach, 1 decyzję zmieniającą liczbę dzieci w żłobku, 1 decyzję zmieniającą termin postanowienia o przedłużeniu terminu wydania decyzji.

Wydano 7 opinii sanitarnych o zapewnieniu bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu dzieci i młodzieży w 2 szkołach niepublicznych, 1 bursie dla młodzieży, 1 niepublicznej placówce szkoleniowej dla dorosłych, 2 domach dziecka.

4.1. Szkoły

4.1.1. Szkoły funkcjonujące samodzielnie

W roku 2020 skontrolowano 2 szkoły podstawowe, 1 liceum ogólnokształcące. Stan sanitarny skontrolowanych 2 szkół był dobry. W zakresie 1 liceum, prowadzone było postępowanie administracyjne przez DPWIS we Wrocławiu w sprawie złego stanu technicznego dotyczącego warunków do utrzymania higieny osobistej. Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zaleceń.

W związku z sytuacją epidemiologiczną w kraju, w placówkach wzmożone były prace porządkowe. Wszelkie powierzchnie, w tym poręcze, klamki przy drzwiach regularnie były czyszczone z zużyciem detergentu i innych środków dezynfekujących. W skontrolowanych szkołach znajdowały się odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej uczniów, środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Pomieszczenia utrzymane były w czystości.

4.1.2. Zespoły szkół

W 2020 r. nie przeprowadzono kontroli w zespołach szkół w mieście Legnicy.

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 sprawdzane są protokoły zawierające wyniki natężenia oświetlenia sztucznego. W 1 szkole prowadzone są prace związane z zapewnieniem właściwego natężenia oświetlenia w 2 salach dla dzieci z oddziału przedszkolnego. W 1 liceum w związku z postępowaniem administracyjnym zrealizowano zalecenie zawarte w decyzji DPWIS we Wrocławiu, tj. dostarczono dokumentację potwierdzającą właściwe pomiary natężenia oświetlenia w salach lekcyjnych, których przeprowadzono remont instalacji. Pozostałe skontrolowane szkoły posiadały właściwe natężenie oświetlenia.

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 25 oddziałach w 1 szkole podstawowej oraz w 19 oddziałach 1 liceum ogólnokształcącego. 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 ustalono, że spośród skontrolowanych szkół, gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej posiadały wszystkie skontrolowane szkoły, tj.: 2 szkoły podstawowe i 1 liceum ogólnokształcące.

Żadna ze skontrolowanych szkół nie posiadała gabinetu stomatologicznego. Gmina Legnica prowadzi starania o objęcie uczniów opieką stomatologiczną od roku szkolnego 2021/2022. W odniesieniu do 1 szkoły (liceum ogólnokształcącego) prowadzone jest postępowanie administracyjne w sprawie zapewnienia uczniom opieki stomatologicznej w szkole lub poza nią w zakresie leczenia stomatologicznego, finansowanego ze środków publicznych do dnia 30.09.2021 r.

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 :

- 1 szkoła podstawowa,
- 1 liceum.

Tylko salę rekreacyjną posiada:

- 1 szkoła podstawowa.

4.2.5. Dożywianie uczniów

Spośród skontrolowanych szkół podstawowych:

- w 1 szkole podstawowej posiłki dowożono, wydawano pełne obiady, z których korzystało 150 uczniów, w tym 26 sponsorowanych. W powyższej szkole podawano napój dla 326 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.

Ponadto, 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 37 pozytywnych opinii w zakresie zawieszenia zajęć w szkołach na czas oznaczony.

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

Skontrolowano łącznie 7 żłobków i klubów dziecięcych oraz 8 przedszkoli i innych form wychowania przedszkolnego.

Stan techniczny tej grupy placówek był odpowiedni. Bieżący stan sanitarno-porządkowy wymienionych powyżej placówek również był dobry. W obiektach 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.

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

Ponadto, w związku z funkcjonowaniem żłobków, przedszkoli w dobie epidemii COVID-19 ze względu na sytuację epidemiologiczną, gdy zagrożone było zdrowie uczniów Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy (na wnioski dyrektorów placówek) wydał 27 pozytywnych opinii w zakresie zawieszenia zajęć w żłobkach i przedszkolach na czas oznaczony.

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

W 2020 r. nie przeprowadzono kontroli w tego rodzaju placówkach.

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

Od nowego roku szkolnego bursa dla młodzieży zmieniła swoją lokalizację. Placówka uzyskała pozytywną opinię PPIS w Legnicy, dotyczącą stanu sanitarnego jej pomieszczeń i wyposażenia.

Przeprowadzono 1 kontrolę internatu wchodzącego w skład zespołu szkół. W placówce prowadzone jest postępowanie administracyjne od 2019 r. w zakresie sprzętu meblowego. W ubiegłym roku uzyskano częściową poprawę dotyczącą wyposażenia placówki w nowy sprzęt meblowy. Zakupiono nowe meble do 19 pomieszczeń mieszkalnych, w pozostałych 11 pokojach sprzęt zostanie wymieniony do 31 grudnia 2021 r. (wystosowano decyzję zmieniającą termin).

4.7. Szkoły wyższe

W ewidencji Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE w Legnicy znajdują się 4 szkoły wyższe (2 szkoły wyższe publiczne i 2 szkoły wyższe niepubliczne), mieszczące się w 9 budynkach. W 2020 roku nie przeprowadzono kontroli.

Ponadto skontrolowano 1 placówkę wychowania pozaszkolnego (świetlicę terapeutyczną). Stan sanitarny w powyższej placówce zachowany.

4.8. Wypoczynek dzieci i młodzieży

4.8.1. Wypoczynek zimowy w formie wyjazdowej - 1

Zimowisko zorganizowane przez Związek Harcerstwa Polskiego Chorągiew Dolnośląską Hufiec Karkonoski, 58-500 Jelenia Góra, ul. P. Skargi 19 w Szkolnym Schronisku Młodzieżowym w Legnicy przy ul. Jordana 17.

Placówka zarejestrowana w elektronicznej bazie wypoczynku. W obiekcie przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Ogółem z zimowiska korzystało 32 uczestników w wieku od 10 do 18 lat. Uczestnicy obozu zakwaterowani w pokojach 3, 4 i 5 osobowych, korzystali z własnych śpiworów. Pomieszczenia utrzymane w czystości i porządku. Stan sanitarnotechniczny pomieszczeń mieszkalnych i wyposażenia zachowany. Bieżąca czystość pomieszczeń sanitarnohigienicznych zachowana. Ściany zmywalne i odporne na działanie wilgoci. Posadzki zmywalne, nienasiąkliwe i nieśliskie. Urządzenia sanitarnohigieniczne sprawne, utrzymane w czystości, bieżąca ciepła i zimna woda zapewniona. Standardy dostępności do urządzeń sanitarnych zachowane. Środki do utrzymania higieny osobistej uczestników wypoczynku i środki czystości zapewnione w wystarczającej ilości.

Program zimowiska zawierał wiele ciekawych form wypoczynku: oprócz gier tematycznych i zabaw sportowych w Parku Miejskim, organizowany był wyjazd autokarem do Aquaparku Polkowice oraz wyjścia związane ze zwiedzaniem Legnicy i inne atrakcje, które miasto oferuje, tj. wyjścia do muzeum lub parków rozrywki.

Apteczka wyposażona w niezbędne środki opatrunkowe i instrukcję udzielania pierwszej pomocy. Opieka medyczna zapewniona na zasadach ogólnych, tj. SOR w Specjalistycznym Szpitalu Wojewódzkim w Legnicy oraz kadra wypoczynku posiadała szkolenia w zakresie udzielania I pomocy.

Stawka żywieniowa wynosiła 13,00 zł. Śniadania i kolacje przygotowywane przez uczestników, obiad jednodaniowy dostarczany przez firmę zewnętrzną znajdującą się pod nadzorem Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych PSSE w Legnicy. Brak osób korzystających z posiłków dofinansowanych. Nie wystąpiły zachorowania, wypadki i urazy. Nie rejestrowano zatruc pokarmowych.

Na terenie obiektu przestrzegany jest zakaz palenia tytoniu i papierosów elektronicznych. W widocznych miejscach umieszczono odpowiednie oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia na terenie placówki. Stan sanitarny miejsca i otoczenia gromadzenia odpadów stałych prawidłowy.

4.8.2. Wypoczynek zimowy w miejscu zamieszkania

W elektronicznej bazie wypoczynku figurowały 22 formy w miejscu zamieszkania. Skontrolowano 11 form wypoczynku (półkolonii), przeprowadzono 11 kontroli sanitarnych. Stan sanitarny we wszystkich kontrolowanych obiektach nie budził zastrzeżeń. Wyposażenie wszystkich pomieszczeń w budynkach i obiektach 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 każdym skontrolowanym wypoczynku w miejscu zamieszkania znajdowały się programy wypoczynku zawierające wiele atrakcyjnych form pracy z uczestnikami wypoczynku, takie jak: wycieczki wyjazdowe, wyjścia do kina, wyjścia na basen, zajęcia z przedstawicielami straży pożarnej, policji. Na terenie obiektów przestrzegany jest 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.

4.8.3. Stan zdrowia uczestników

We wszystkich skontrolowanych formach wypoczynku nie zanotowano wypadków, urazów i zachorowań. Nie rejestrowano zatruc pokarmowych.

4.8.4. Działania edukacyjne

Przedstawiciele Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Legnicy w ramach przygotowań do Akcji Zimowej przeprowadzili naradę z organizatorami wypoczynku zimowego w Legnicy (Klub Mieszkańców Agatka) oraz dwie narady w placówkach edukacyjnych.

Przed rozpoczęciem ferii edukowano dzieci z zakresu bezpieczeństwa w trakcie ferii zimowych w dwóch placówkach. Łącznie w zajęciach uczestniczyło 141 osób z dwóch placówek edukacyjnych.

W trakcie trwania ferii zimowych przeprowadzono zajęcia edukacyjne, dotyczące sieciorholizmu, dla uczestników półkolonii organizowanych przez Klub Mieszkańców AGATKA w Legnicy – 24 dzieci i zajęcia edukacyjne dotyczące higieny jamy ustnej dla 20 dzieci przedszkolnych.

Ponadto, przed rozpoczęciem ferii, przeprowadzono akcję informacyjną dotyczącą pedikulozy w większości placówek edukacyjnych na terenie Legnicy, dla rodziców dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym. W ośmiu placówkach edukacyjnych (w tym w 2, które organizowały wypoczynek zimowy) przeprowadzono edukację rodziców i uczniów dla 408 uczestników (w tym 110 uczestników w placówkach organizujących wypoczynek zimowy). W pozostałych placówkach przeprowadzono akcję informacyjną z wykorzystaniem prezentacji i dystrybucję materiałów edukacyjnych.

Zimowy i letni wypoczynek dzieci i młodzieży przebiegał sprawnie, a jego uczestnikom zapewniono bezpieczne i higieniczne warunki korzystania z różnych jego form.

W związku z aktualną sytuacją epidemiologiczną w kraju, organizatorzy wypoczynku zadbali 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 COVID-19 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.

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

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

5.1. Zakres nadzoru sanitarnego

Na rok 2020 zaplanowano do kontroli 448 zakładów z 1925 zakładów będących w ewidencji oraz 5 istniejących obecnie zakładów, które zostały przekazane przez DPWIS we Wrocławiu. Zrealizowano 241 kontroli planowanych, co stanowi 53,8 % realizacji zaplanowanych kontroli. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 570 kontroli, w tym 11 kontroli w miejscu docelowego przeznaczenia.

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, interwencji, odbiorów zakładów 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.

Zakłady, które zakończyły działalność to m.in.: zakłady obrotu żywnością otwarte, zakłady obrotu żywnością zamknięte: 3 (1 bufet pracowniczy, 1 bursa, 1 dom opieki), 1 sklep wielkopowierzchniowy, sklepy lokalne. W roku 2020 zostały wykreślone zakłady należące do ZSzS – 2 szkoły, 1 internat, które podlegały pod nadzór DPWIS we Wrocławiu – obecnie ZSzS w Legnicy posiada jeden kompleksowy zakład żywienia przy ul. Mazowieckiej.

Do większych zakładów, które zostały zatwierdzone i wpisane do rejestru należą: zakłady żywienia otwartego: 1 sklep wielkopowierzchniowy, 1 magazyn warzywny, 1 magazyn spożywczy, 1 dożywianie w szkole oferujące posiłki w systemie cateringowym, 1 kuchnia w niepublicznym żłobku w systemie cateringowym, 1 wydawalnia posiłków w klubie dziecięcym w systemie cateringowym oraz 3 zakłady zajmujące się cateringiem.

Ocenie stanu sanitarnego według kryteriów arkuszy ocen zakładu i wytycznych GIS poddano 49,1 % zakładów podlegających ocenie, wszystkie zakłady uznano za „zgodne”.

W roku 2020 nałożono 24 mandaty na sumę 7 500 zł. Najwięcej mandatów nałożono w zakładach obrotu: w sklepach - **13 na kwotę 3 700 zł** oraz w zakładach żywienia zbiorowego – **10 na kwotę 3 300 zł**.

Ponadto wydano **62 decyzje administracyjne**. W roku sprawozdawczym nie wydano **decyzji unieruchomienia**.

W związku z wnioskami Stron o zatwierdzenie zakładów i o wpis do rejestru zakładów, oraz o dokonanie zmian w rejestrze wydano 91 decyzji zatwierdzających.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 103 kontrole w ramach systemu RASFF. Ogółem przeprowadzono 115 kontroli interwencyjnych.

Ponadto realizowane były kontrole tematyczne, m.in. na polecenie Głównego Inspektora Sanitarnego w zakresie występującego w populacji polskich świń afrykańskiego pomoru - AFS, jakości używanych w zakładach tłuszczów smaźniczych.

W 2020 roku wpłynęło **13** wniosków, które zostały załatwione w zakresie posiadanych kompetencji przez PPIS w Legnicy. Tym samym PPIS w Legnicy rozpatrywał 12 wniosków, z czego 6 zostało złożonych anonimowo. Klienci/konsumenci będący głównymi autorami wniosków kierowali sprawy do PPIS w Legnicy drogą elektroniczną - 9 wniosków, drogą pocztową - 1 wniosek, drogą telefoniczną – 2 wnioski. W roku 2020 nie przyjmowano interesantów w siedzibie PPIS w Legnicy.

Jeden wniosek pozostawiono bez rozpatrzenia, gdyż Strona nie odpowiedziała na wezwanie do uzupełnienia danych adresowych. Pozostałe wnioski zostały rozpatrzone w terminie.

Przedmioty wniosków dotyczyły:

- Nieprawidłowego utrzymania czystości i porządku w zakładzie i w jego otoczeniu,
- Nieprzestrzegania rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie ustanowienie ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii,
- Bytowania gryzoni,
- Dokumentacji produktu kosmetycznego,
- Niewłaściwego znakowania suplementu diety,
- Przeterminowania żywności.

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

5.1.1. Porównanie stanu sanitarnego obiektów w 2020 roku w stosunku do roku 2019.

W 2020 roku, z powodu obowiązującego w kraju stanu pandemii, wydano mniej decyzji administracyjnych - 62, niż w roku 2019 - 145 decyzji administracyjnych. Ponadto nałożono mniej grzywien w drodze mandatów karnych: w 2020 roku - 24 mandaty na sumę 7 500 zł, natomiast w 2019 roku - 65 mandatów na sumę 17 600 zł.

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

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

W 2020 roku wpłynęło 20 wniosków, które były rozpatrywane przez PPIS w Legnicy, w tym 13 dotyczyło obiektów zlokalizowanych w mieście Legnica. Natomiast w 2019 roku wpłynęło 39 wniosków, z czego 33 były rozpatrywane przez PPIS w Legnicy, w tym 24 z nich dotyczyło obiektów zlokalizowanych w mieście Legnica.

5.2. Stan sanitarny grup obiektów

5.2.1. Wytwórnice lodów

Niezmiennie do 2019 roku, na terenie miasta Legnica działalność prowadziła jedna, mała rzemieślnicza wytwórnia lodów. W wytwórni zatrudniony jest jedynie właściciel. Zakład nie posiada własnych stałych punktów sprzedaży lodów na terenie miasta Legnicy - całość produkowanych lodów przeznaczona jest do sprzedaży w punktach sprzedaży (środki ruchome-przyczepy specjalistyczne) na tzw. „galki” podczas imprez okolicznościowych, głównie poza terenem miasta Legnicy (festyny, imprezy i wydarzenia plenerowe).

W roku sprawozdawczym ze względu na pandemię zostały odwołane duże imprezy masowe plenerowe. Właściciel zakładu nie pozyskał ofert sprzedaży wyrobów własnych, zatem nie przeprowadzono kontroli w zakładzie.

Strona nie zabiegała o wykreślenie zakładu, nie wnioskowano o zmianę profilu działalności. Zgodnie z w/w decyzją, zakres działalności zakładu niezmiennie dotyczy: produkcji lodów z udziałem mleka w proszku z dodatkami smakowymi oraz bez udziału mleka. W zakładzie nie używa się do produkcji jaj.

Kontrolę z oceną zakładu, ponownie zaplanowano na rok 2021.

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

5.2.2. Piekarnie

Na nadzorowanym terenie znajduje się 11 zakładów należących do tej grupy obiektów, zlokalizowanych na terenie miasta Legnica, w tym 2 produkujące wyroby ciastkarskie na wydzielonych działach produkcyjnych. W I połowie 2020 roku został zlikwidowany 1 mały

zakład piekarniczy. W jego lokalizacji rozpoczął działalność nowy zakład, również prowadzący działalność piekarniczą. Zakres prowadzonej działalności obejmuje produkcję i sprzedaż na wynos gruzińskiego pieczywa, w tym regionalnych wyrobów piekarniczych z zastosowaniem opakowań/naczyni jednorazowego użytku, które dopuszczone są do kontaktu z żywnością.

Większość zakładów zlokalizowanych na terenie miasta Legnica usytuowanych jest w starej zabudowie i posiada kilkudziesięcioletnią tradycję. W przeważającej części zakładów produkcja prowadzona jest w sposób rzemieślniczy, nieautomatyzowany. Głównie zakłady piekarnicze, będące pod nadzorem PPIS w Legnicy, dostarczają swoje wyroby na rynek lokalny, jedynie 1 zakład prowadzi dystrybucję do sklepów na terenie różnych powiatów województwa dolnośląskiego.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 12 kontroli, w tym 4 kontrole dotyczące sprawdzenia wykonania obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi w 2019 r. oraz 1 kontrolę zatwierdzenia działalności zakładu. W oparciu o arkusz oceny zakładu sklasyfikowano 7 zakładów, z czego żaden nie został uznany za niezgodny z wymaganiami. W 1 zakładzie w 2020 r. zakończono postępowanie administracyjne w związku z niewłaściwym stanem technicznym zakładu, wszczęte w 2019 r. W okresie sprawozdawczym wszczęto 1 postępowanie administracyjne dotyczące stwierdzonego złego stanu technicznego zakładu. Mandatów karnych nie nakładano.

Podczas bieżącej kontroli sprawdzano możliwość identyfikacji i identyfikowalności wyrobów gotowych, bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów gotowych, w tym wyniki badań właścicielskich w zakresie zanieczyszczeń metalami ciężkimi (ołów, kadm) oraz przestrzeganie instrukcji i procedur systemowych, w tym sprawdzano monitorowanie wytypowanych CCP i informowania klientów o składach wyrobów gotowych i substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji. Wszystkie zakłady utrzymują procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP.

W okresie sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 5 prób (wyrobów ciastkarskich z działów ciastkarni, zlokalizowanych w piekarniach) – wyniki badań były prawidłowe w zakresie parametrów mikrobiologicznych.

5.2.3. Ciastkarnie

Pod nadzorem PPIS w Legnicy niezmiennie znajduje się 9 ciastkarni zlokalizowanych na terenie miasta Legnicy. Zakłady prowadzą produkcję rzemieślniczą, a ich wyroby dostarczane są jedynie na rynek lokalny. Większość ciastkarni w prowadzonych procesach technologicznych wykorzystuje koncentraty gotowych mieszanek różnego rodzaju ciast i kremów wymagających i nie wymagających obróbki termicznej. Niezmiennie, żaden zakład nie wykorzystuje do produkcji masy jajowej, ani jaj w proszku.

Tak jak w poprzednim roku większość zakładów zrezygnowała lub ograniczyła stosowanie substancji dodatkowych, tj. barwniki, które używane są głównie do dekorowania wyrobów ciastkarskich. Wszystkie zakłady stosujące substancje dodatkowe posiadają procedury / instrukcje zakładowe, według których prowadzone jest dozowanie dodatków do żywności. Niezmiennie klienci informowani są o składach wyrobów, o występujących w nich barwnikach z tzw. grupy Southampton oraz o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji pokarmowej. W ramach bieżącego nadzoru sprawdzane było działanie systemu traceability, przestrzeganie zasady FIFO, sprawowana kontrola nad wytypowanymi w zakładzie CP i CCP, przestrzeganie własnych procedur systemowych, w tym badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie i procedury kontroli jakości tłuszczu smażalniczych (przy smażeniu pączków). W trakcie kontroli sprawdzano ilości związków polarnych w tłuszczach, z wykorzystaniem testera tłuszczu TESTO 270 – wyniki pomiarów były prawidłowe.

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

W roku 2020 przeprowadzono 3 kontrole sanitarne (ocenione na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego).

W przedmiotowej grupie obiektów nie wydano decyzji administracyjnych, nie nakładano mandatów.

W 2020 roku nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

W okresie sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 10 prób – wyniki badań były prawidłowe w zakresie parametrów mikrobiologicznych. Wyniki badań spełniały wymagania Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE 338/1 z dnia 22.12.2005 r. z późn. zm.).

5.2.4. Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe

Na terenie miasta Legnica zlokalizowane są dwa zakłady będące pod nadzorem PPIS w Legnicy, które zajmują się przetwarzaniem warzyw. W okresie sprawozdawczym w przedmiotowej grupie obiektów zostały przeprowadzone 3 kontrole sanitarne. Jeden zakład został oceniony w oparciu o arkusz oceny zakładu – zakład sklasyfikowano jako zgodny z wymaganiami. Nieprawidłowości w zakresie przestrzegania zasad GHP/GMP i systemu HACCP nie stwierdzono.

Podobnie jak w ubiegłym okresie sprawozdawczym, jeden zakład dystrybuuje swoje wyroby na rynek lokalny i regionalny, tj. zakład konfekcjonowania marchwi, jabłek (dostarczanych do szkół) - Zakład konfekcjonowania warzyw i owoców, ul. Bydgoska 18, 59-220 Legnica. Działalność zakładu w 2020 r. została zawieszona w związku z zaistniałą sytuacją pandemiczną i zamknięciem pałacówek oświatowych, będących głównym odbiorcą konfekcjonowanych warzyw i owoców.

Zakład należący do firmy „EISBERG” Spółka z o. o. niezmiennie zaliczany jest do największych zakładów działających na terenie miasta Legnica. Zakres jego działalności obejmuje produkcję i sprzedaż: sałat, mieszanek sałat z warzywami (krojenie, mycie, pakowanych w modyfikowanej atmosferze); mieszanek sałat z dodatkiem warzyw, nasion roślin strączkowych, oliwy z oliwek typu „lunch box” pakowanych w modyfikowanej atmosferze, sprzedaży pomidorów, pomidorów koktajlowych (dostarczane w opakowaniach jednostkowych z tworzywa sztucznego), ogórków - mytych i nie mytych. W 2020 roku rozszerzona została działalność o produkcję i sprzedaż mieszanek owoców przetworzonych i nieprzetworzonych.

Zakład posiada certyfikat zgodności Systemu Zarządzania Środowiskowego z normą ISO 14001:2015, Nr 57105/A/0001/UK/Po oraz certyfikat potwierdzający spełnienie wymagań standardu „BRC Globalna Norma Dotycząca Bezpieczeństwa Żywności” - zakres certyfikacji produktowej: mycie, krojenie, pakowanie i dystrybucja krojonych sałat i warzyw, ponadto certyfikat w zakresie produkcji ekologicznej.

Niezmiennie w zakładzie ustalany jest harmonogram badań obejmujący: badania mikrobiologiczne produktów w zakresie następujących parametrów: *E. coli*, ogólna liczba drobnoustrojów, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, GMO, *Bacillus cereus*; badania fizykochemiczne produktów obejmujące metale ciężkie. Ponadto ustalony jest harmonogram kontroli jakości produktów świeżych i produktów po terminie przydatności do spożycia, który obejmuje ocenę jakościową oraz harmonogram badań obejmujący wymazy sanitarne w zakresie następujących parametrów: *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, *Enterobacteriaceae*, *Salmonella*, ogólna liczba drobnoustrojów. Wymazy czystościowe pobierane są z pomieszczeń produkcyjnych. Ponadto pobierane są wymazy z rąk pracowników, ubrań, obuwia, materiałów opakowaniowych, urządzeń produkcyjnych.

W ramach harmonogramu badań wody, kontrolowane są parametry mikrobiologiczne oraz parametry fizykochemiczne.

W laboratorium akredytowanym J.S. HAMILTON POLAND S.A. ul. Chwaszczyńska Nr 180, 81-571 Gdynia, badane są surowce w zakresie parametrów: azotany jako NO₃, azotyny jako NO₂, kadm, ołów, rtęć, pestycydy, liczba beta-glukuronidazododatnich *Escherichia coli*, liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych, liczba drożdży, liczba pleśni, obecność *Salmonella spp.* liczba pleśni i drożdży; obecność *Listeria monocytogenes*, liczba beta-glukuronidazo – dodatnich *Escherichia coli*, liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków), kadm i ołów, białka jaja, białka mleka, gluten, gorczyca, soja.

W procesie pakowania używane są mieszanki gazów. Producentem gazów stosowanych w zakładzie jest firma AIR LIQUIDE Polska Sp. z o. o. ul. Jasnogórska 9, 31-357 Kraków – Oddział Głogów, ul. Żukowicka 1.

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

Odbiorcami gotowego wyrobu w roku 2020 są sieci sklepów, marketów oraz restauracji na terenie Polski, Czech oraz Słowacji.

Niezmiennie zakład utrzymuje procedury z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. Nadzorowany jest wytypowany Krytyczny Punkt Kontroli: na etapie procesu pakowania – detektor metalu.

W okresie sprawozdawczym jeden z wyrobów gotowych został zgłoszony w systemie RASFF – „Rukola 100 g”, ze względu na obecności pałeczek z rodzaju *Salmonella* (badania w w/w kierunku prowadził zakład w ramach działań własnych).

Zakład został uznany za zakład o wysokim ryzyku, zgodnie z arkuszem oceny stanu sanitarnego zakładów. W roku sprawozdawczym nie zgłaszano innych wniosków konsumenckich dotyczących jakości zdrowotnej wyrobów.

5.2.5. Wytwórnice makaronów

Na terenie miasta Legnica, pod nadzorem PPIS w Legnicy, znajduje się 1 wytwórnia makaronów, tj: ANIMAK Kopcza Sp.J., zlokalizowana na terenie Specjalnej Strefy Ekonomicznej w Legnicy. W zakładzie produkowane są, podobnie jak w latach ubiegłych, makarony pakowane w opakowania jednostkowe, z udziałem masy jajowej oraz bez udziału jaj. W zakładzie produkowane są: makarony pakowane w opakowania 200 g, 250 g, 400 g, 500 g, 750 g, 1 kg: 2- jajeczny, 5- jajeczny, bezjajeczny, makarony: 1- jajeczny (gniazda, wstążki), kolanka, nitka, świderki, muszelka, łazanka, tagliatelle, pióro, kolanka z dodatkiem semoliny, nitka z dodatkiem semoliny, świderki z dodatkiem semoliny, muszelka z dodatkiem semoliny, pióra z dodatkiem semoliny, muszelka 100 % semolina, nitka 100 % semolina, świderki 100 % semolina, kolanka 100 % semolina, pióra 100 % semolina. Do makaronu wykorzystywana jest kurkuma, proszek pomidorowy i proszek szpinakowy. W roku 2020 nie zmienił się zakres działalności, nie zmieniano procesu technologicznego oraz nie zgłaszano wniosków dotyczących jakości produkowanych środków spożywczych. Zakład nie był objęty w systemie ostrzegawczym Rasff. Obiekt zaplanowano do kontroli na 2021 rok.

5.2.6. Wytwórnice wyrobów cukierniczych

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

skontrolowany i sklasyfikowany wg arkusza oceny zakładu – oceniony jako zgodny z wymaganiami.

Wielkość produkcji nie uległa zmianie w stosunku do lat poprzednich i wynosi: 1 zakład ok. 200 kg/tygodniowo. Kontrola sanitarna wykazała, że zakład charakteryzuje się dobrym stanem sanitarnym i technicznym. W okresie sprawozdawczym nie wszczynano postępowań administracyjnych w w/w obiektach.

Natomiast drugi zakład wliczany do w/w grupy prowadzi produkcję i dystrybucję galanterii cukierniczej (czekolad, pralin, trufl, figurek, lizaków czekoladowych), lodów oraz ciast wyłącznie na potrzeby zakładów własnych – kawiarni oraz punktów sprzedaży. Wielkość produkcji również nie uległa zmianie w stosunku do lat poprzednich. Zakład został skontrolowany i sklasyfikowany wg arkusza oceny – zakład oceniono jako zgodny z wymaganiami. Zgodnie z Procedurą badania wyrobu gotowego – raz w roku prowadzone są badania wyrobu gotowego pod kątem jakości mikrobiologicznej - badane parametry – salmonella, listeria monocytogenes, enterobacteraceae. Raz w roku zlecane są badania jakości mikrobiologicznej wody używanej w zakładzie, w ramach procedury badanie wody wykonywane w laboratorium PPIS w Legnicy.

Stan sanitarno – higieniczny zachowany, nie budzi zastrzeżeń.

Niezmiennie wytwórnie wyrobów cukierniczych posiadają dokumentacje z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. W ramach bieżących kontroli sanitarnych sprawdzano stopień ich wdrożenia i przestrzegania. Szczególną uwagę zwracano na bezpieczeństwo produktów, na funkcjonowanie w zakładach systemu traceability oraz prowadzone badania wyrobów gotowych nietrwałych mikrobiologicznie. Ponadto przedmiotem kontroli było przestrzeganie procedur stosowania substancji dodatkowych – barwników, w tym z tzw. grupy Southampton. Stwierdzono, że w przypadku stosowania barwników w zakładach, monitorowana jest ilość ich dozowania. Barwniki stosowane są jedynie do zdobienia wyrobów z cukru. Wyroby gotowe zawierające barwniki z tzw. grupy Southampton są dodatkowo oznakowane informacją nt. nazwy barwnika lub nr E i informacją: „Może mieć szkodliwy wpływ na aktywności i skupienie uwagi u dzieci”.

Oceny znakowania wyrobów gotowych, przeprowadzane w ramach prowadzonych kontroli, nie wykazały nieprawidłowości – znakowanie spełniało wymagania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r., w szczególności ze względu na informowanie konsumenta/klienta nt. składników oraz substancji / produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji.

Ponadto stwierdzono, że niezmiennie zakłady przekazują informacje o składach wyrobów gotowych i występujących w nich składnikach / substancjach powodujących alergie przy sprzedaży lub oferowaniu konsumentowi żywności nieopakowanej.

5.2.7. Wytwórnie suplementów diety

Niezmiennie do roku 2019, Wrocławskie Zakłady Zielarskie „Herbapol” Spółka Akcyjna prowadzi produkcję wyłącznie jednego suplementu diety pn. Terpichol Plus w formie kapsułek żelatynowych miękkich oraz wytwarza 1 produkt kosmetyczny w postaci żelu. Zakład w dalszym ciągu nie prowadzi produkcji środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Niezmiennie produkcja suplementu diety stanowi marginalną część prowadzonej działalności spośród produkowanych produktów leczniczych z grupy: krople, maści, czopki i wynosi ok. 3,3 %. Suplement diety produkowany jest w tzw. kampaniach prowadzonych głównie w okresach jesienno-zimowych, w określonych ilościach partii produkcyjnych (od 3 do 6 partii). Proces produkcji suplementu diety pn. Terpichol Plus nie uległ zmianie w stosunku do poprzedniego okresu sprawozdawczego. Gotowe blistry pakowane są w opakowania jednostkowe – pudełka tekturowe, które oznakowane są zgodnie z wymaganiami prawa europejskiego i krajowego. Produkty końcowe zapakowane

w opakowania jednostkowe i zbiorcze przekazywane są w całości do Magazynu Wrocławskich Zakładów Zielarskich „Herbapol” we Wrocławiu.

W 2020 roku pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki kosmetyków.

W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli. Kontrole zaplanowano na 2021 rok. Nie wnoszono wniosków dotyczących niewłaściwej jakości produkowanego suplementu diety.

5.2.8. Inne wytwórnie żywności

W roku sprawozdawczym liczba nadzorowanych zakładów na terenie miasta Legnica zaliczanych do tej grupy obiektów, w stosunku do roku porównawczego 2019, nie uległa zmianie. Ogólnie zakres działalności powyższych zakładów obejmuje działalność inną niż ujętą w poszczególnych grupach statystycznych i obejmuje:

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

W roku sprawozdawczym kontrole przeprowadzono w 2 zakładach.

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

Wielkość produkcji w 2020 roku wynosiła 8 125 ton wyrobu gotowego.

W zakładzie znajduje się 5 linii produkcyjnych: 4 wieże rozpyłowe z rozpylaniem turbinowym, 1 wieża MSD z możliwością produkcji proszku granulowanego z użyciem dyszy; 6 kadzi mieszalniczych o pojemności 3 000 litrów z regulacją temperatury; 5 podgrzewaczy soku; 19 zbiorników magazynowych; instalacja do produkcji wody osmotycznej.

Zakład posiada: Certyfikat Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności zgodny z FSSC 22000; Zakres certyfikacji: produkcja proszków owocowych i warzywnych, naturalnych barwników, drożdży oraz ekstraktów drożdżowych, białek oraz białek hydrolizowanych, dodatków mineralnych i witaminowych do produktów spożywczych dla dzieci, aromatów, pochodnych cukru i enzymów. Produkty pakowane w wielowarstwowe papierowe i plastikowe worki. Produktami spożywczymi są: aromaty, naturalne barwniki, proszki owocowe i warzywne, pochodne cukrów, enzymy, drożdże i ekstrakty drożdżowe, białka i hydrolizaty białka, dodatki mineralne i witaminowe do produktów spożywczych dla niemowląt. Kategoria produktu: CIV. Certyfikat wydany przez Bureau Veritas Certification Holding SAS, UK Branch, ważny do 29.04.2022 r., Nr/Wersja certyfikatu: PL010202/1, data wydania: 29.04.2019 r.

Certyfikat zgodności Nr PL-EKO-01-008871, wydanie nr 9A (przetwórstwo ekologiczne), ważny do 09.12.2020 r. wydany przez Ekogwarancja PTRE Sp. z o. o. ul. Zygmunta Modzelewskiego 27, 02-679 Warszawa, data wydania 10.09.2018 r.

Certyfikat NOP Nr 92027 wydany 19.04.2018 r. przez CERES GmbH 91230 Happurg, Niemcy (proszek ryżu, karmelu – produkcja ekologiczna), ważny do kwietnia 2019 r.

Certyfikat HALAL Nr SIL.1446.M.200128.PL wydany 06.01.2020 r. przez HFCE 4 Rue de la Presse, 1000 Brussels, Belgium, potwierdzający, że produkty: drożdże RS 190 Star, RS 190, Relax 200 spełniają wymogi halal zgodnie z prawem islamskim. Certyfikat ważny jest do 31.12.2020 r.

Certyfikat koszerności OUV3-FD81308 wydany 12 lutego 2020 r. przez związek ortodoksyjnych żydowskich zborów w Ameryce, dla produktu RS 190 Star, ważny

do 31.12.2020 r. oraz nr OUV3-255EE8C wydany 12 lutego 2020 r. przez związek ortodoksyjnych żydowskich zborów w Ameryce, dla produktu RS 190, ważny do 31.12.2020 r. Zakład znajduje się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej i uzyskał decyzję nr PIWh.53008.2018 z dnia 15 maja 2018 r. w zakresie działalności polegającej na: osuszaniu rozpyłowym dodatków do żywności: hydrolizat kolagenu (sekcja XV), hydrolizat kazeiny, funkcjonalne białko kurczaka; hydrolizie enzymatycznej: żelatyna (sekcja XIV), wykonywanej w wieży rozpyłowej nr 2, dedykowanej produktom pochodzenia zwierzęcego; osuszanie rozpyłowe dodatków do żywności: olej rybny, miód wykonywanym w wieży rozpyłowej nr 5, dedykowanej produktom pochodzenia zwierzęcego. Zakład utrzymuje nadany weterynaryjny numer identyfikacyjny: 02625501. Surowce do produkcji są dostarczane w postaci koncentratów cysternami, kontenerami oraz workami w postaci suchej i magazynowane w magazynach surowców i w zbiornikach zewnętrznych (tankach).

W laboratorium przykładowym, jak w latach poprzednich, prowadzone są badania fizykochemiczne i mikrobiologiczne: koncentratów (brix, gęstość, pH, pH ½, DO 480, DO 535, DO 700, DO 535-700, DO 480/DO 535 x 100, NTU, ES, kolor, kwasowość, lepkość, masa, klarowność), mieszanin (maltodekstryna, brix, masa, gęstość, ES, DO 535, DO 700, DO 535-700, kolor, klarowność) oraz proszków (pH, wilgotność, gęstość DA, gęstość DT, DO 480, DO 535, DO 700, DO 535-700, DO 480/DO 535 x 100, masa, kolor, NTU, pułapka magnetyczna). Zakres badań mikrobiologicznych obejmuje: ogólną liczbę bakterii, drożdże, pleśnie, gronkowce chorobotwórcze, enterobacteriaceae, bakterie z grupy coli, E. coli, bakterie z grupy coli typu fekalnego, bacillus termophilus; salmonella -badanie wykonywane jest w laboratorium LIS Francja);

W zakładzie prowadzony jest stały monitoring jakości wody: woda po filtrach, zakres badań: ogólna liczba mikroorganizmów, obecność bakterii z grupy coli, liczba Escherichia coli. Okazano sprawozdanie z badania wody do spożycia, zakres badań: liczba bakterii z grupy coli, liczba Clostridium perfringens, liczba Enterokoków kałowych, liczba Escherichia coli, ogólna liczba mikroorganizmów, smak, zapach, WWA, Benzoapiren, zawartość pierwiastków: arsen, antymon, bor, sód, glin, chrom, mangan, nikiel, miedź, selen, kadm, ołów, żelazo, rtęć – wyniki prawidłowe.

W ramach kontroli higieny procesu, zgodnie z harmonogramem opracowanym w zakładzie - pobierane są wymazy z instalacji produkcyjnych, urządzeń i sprzętów, w ramach których monitorowane są wybrane parametry mikrobiologiczne, tj.: znaczenie enterobacteriaceae, obecność pałeczek Salmonella. W zakładzie ponadto pobierane są próbki zmiotek, które wysyłane są do badań prowadzonych w LIS Francja, celem których jest kontrola parametrów, tj.: obecność pałeczek Salmonella i Listeria. Kontrolowana jest jakość powietrza w pomieszczeniach wagi i mieszania wyrobów w zakresie: ogólnej liczby drobnoustrojów, drożdży, pleśni – badania przeprowadzane we własnym laboratorium.

Ponadto okazano sprawozdania z badań: proszku protein ziemniaka w zakresie obecności alergenów (dwutlenek siarki), karmelu w zakresie obecności glutenu, buraka w zakresie obecności dwutlenku siarki - wyniki prawidłowe, nie wykryto alergenów; Badania wykonano we własnym laboratorium oraz laboratorium J.S. HAMILTON POLAND S.A. ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia.

Badania jakości mikrobiologicznej wyrobów gotowych prowadzone są na bieżąco dla danych, zaplanowanych w harmonogramie kierunków badań - partii produkcyjnych - badania wykonane w akredytowanym laboratorium J.S. HAMILTON POLAND S.A. ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia. Wszystkie wyniki w/w badań za rok 2020 były prawidłowe. W zakładzie utrzymywany jest Kodeks GHP, GMP oraz procedury systemu HACCP.

W roku 2020 nadal działalność prowadzi zakład produkcji lodu w kostkach. W okresie sprawozdawczym nie prowadzono kontroli sanitarnych. Strona nie wносиła o zmianę profilu

działalności, więc niezmiennie w zakładzie produkującym lód w kostkach w procesie produkcji wykorzystuje się wodę sieciową wodociągu miasta Legnica. Na automatycznej linii produkcyjnej zamontowane są filtry uzdatniające surowiec – sedymentacyjno-membranowe, odwróconej osmozy z ponownym jonizatorem. Nie zgłaszano interwencji konsumenckich dotyczących jakości zdrowotnej wyrobów.

W 2020 roku nie uległa zmianie liczba zakładów zajmujących się konfekcjonowaniem słonecznika, orzechów, znajdujących się pod nadzorem PPIS w Legnicy – dwa zakłady.

W roku sprawozdawczym skontrolowano jeden z tych zakładów; został oceniany jako zgodny z przepisami prawa żywnościowego. Zakres działalności nie uległ zmianie w stosunku do roku 2019 i obejmuje prażenie, konfekcjonowanie, magazynowanie i sprzedaż ziarna słonecznika bez dodatku soli, z dodatkiem soli lub dodatkiem soli i przypraw. W zakładzie nie zmieniano, w stosunku do roku porównawczego infrastruktury i wyposażenia.

Zakład posiada opracowaną dokumentację z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP. Nie wnoszono skarg konsumenckich dotyczących jakości zdrowotnej wyrobu gotowego.

Drugi z zakładów prowadzi działalności w zakresie prażenia, konfekcjonowania (pakowania), magazynowania i sprzedaży ziarna słonecznika z dodatkiem soli, bez soli, z przyprawami oraz proces prażenia i konfekcjonowania orzeszków ziemnych jak również pakowania gotowego wyrobu, tj. orzeszki ziemne solone. W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli sanitarnych. Kontrola z oceną stanu sanitarnego zakładu zostanie zrealizowana w roku 2021. Strona nie występowała o zmiany w profilu w działalności, nie wnoszono interwencji konsumenckich dotyczących niewłaściwej jakości zdrowotnej produkowanych w zakładzie wyrobów.

Zakład ten na potrzeby własne importuje ziarno słonecznika konsumpcyjnego. Na każdą dostawę wystawiane jest świadectwo jakości zdrowotnej przywożonego z zagranicy środka spożywczego.

5.2.9. Sklepy spożywcze

W większości sklepów wdrożono system oparty na zasadach HACCP. W 2020 roku przeprowadzono 253 kontrole w 144 obiektach, z czego: 166 kontroli nieplanowanych obejmujących m.in. 6 kontroli interwencyjnych oraz 90 kontroli w ramach systemu RASFF.

Na nadzorowanym terenie występuje duża rotacja i zmiany użytkownika małych sklepów oraz dużych sieci handlowych.

W okresie sprawozdawczym wykreślono z rejestru jeden supermarket, natomiast 1 supermarket uzyskał decyzję zatwierdzającą - 1 sklep wielkopowierzchniowy „Biedronka”.

W 2020 roku 90 obiektów zostało sklasyfikowanych wg arkusza oceny – żaden z obiektów nie został uznany za „niezgodny”.

Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli skutkowały wszczęciem postępowania administracyjnego – łącznie wydano 33 decyzje administracyjne oraz nałożono 13 mandatów na łączną kwotę 3 700 zł.

W jednym obiekcie handlowym, zlokalizowanym na terenie miasta Legnica, stwierdzono niewykonanie obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi w zakresie poprawy stanu technicznego sklepu firmowego, co skutkowało wystawieniem tytułu wykonawczego i nałożeniem na Stronę zobowiązaną grzywny w celu przymuszenia w wysokości 1 000 zł.

Ponadto w roku sprawozdawczym przeprowadzono kontrole w związku z rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii, również przy współudziale przedstawicieli Policji.

5.2.10. Kioski spożywcze

W 2020 r. przeprowadzono 12 kontroli, w tym 1 w systemie RASFF. 6 obiektów zostało sklasyfikowanych wg arkusza oceny, wszystkie kioski oceniono jako zgodne z wymaganiami. W okresie sprawozdawczym nie wszczynano postępowań administracyjnych.

Podobnie jak w 2019 roku, w związku z występowaniem w Polsce afrykańskiego pomoru świń (ASF), szczególną kontrolą objęto kioski na targowiskach, w których sprzedawane jest mięso. Nie stwierdzono w obrocie mięsa z niewiadomego źródła.

5.2.11. Magazyny hurtowe

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 23 kontrole sanitarne, w tym 8 kontroli w ramach powiadomienia w systemie RASFF. Sklasyfikowano wg arkusza oceny 9 zakładów – żaden nie został uznany za niezgodny z wymaganiami. W roku sprawozdawczym nie wydawano decyzji administracyjnych, nie ukarano grzywną w drodze mandatu karnego.

5.2.12. Magazyny hurtowe suplementów diety

W roku sprawozdawczym, na terenie miasta Legnica, funkcjonowały 4 magazyny należące do tej grupy obiektów, które zajmowały się obrotem i konfekcjonowaniem suplementów diety oraz ich wprowadzaniem po raz pierwszy do obrotu. W roku sprawozdawczym powstał 1 nowy magazyn. Magazyny w 2020 roku nie zmieniały zakresu prowadzonej działalności.

Powyższe magazyny posiadają zarejestrowane własne sklepy internetowe, za pośrednictwem których, w ramach sprzedaży na odległość, wprowadzają do obrotu środki spożywcze. W roku sprawozdawczym 3 zakłady zostały skontrolowane. Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne w tym 1 kontrolę zatwierdzenia działalności zakładu oraz 1 kontrolę interwencyjną. Kontrole dotyczyły znakowania i wprowadzania do obrotu suplementów diety.

W magazynie należącym do firmy PRONESS, w okresie sprawozdawczym, przeprowadzono kontrolę sanitarną związaną z wnioskiem klienta, dotyczącym nieprawidłowego oznakowania i wprowadzania do obrotu produktu kosmetycznego – Srebro koloidalne. Sprawa została zakończona - strona usunęła nieprawidłowości.

W roku sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki suplementów diety.

Kontrole sanitarne z oceną zostały zaplanowane na 2021 r.

5.2.13. Nadzór nad importem

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

5.2.14. Transport środków spożywczych

W roku sprawozdawczym wydano 24 decyzje potwierdzające spełnienie wymagań sanitarnych podczas przewozu środków spożywczych, z jednoczesnym ich zatwierdzeniem. Zarówno zakłady produkcyjne oraz magazyny znajdujące się na podległym terenie, transportują środki spożywcze do odbiorców zewnętrznych/wewnętrznych w przystosowanych do tego celu środkach transportu. Dopuszczone do użytkowania samochody, posiadają decyzje zatwierdzające, wydane przez PPIS w Legnicy w określonym zakresie. Samochody dostawcze posiadają rejestry mycia i dezynfekcji pojazdu, w których każdorazowo odnotowane są czynności wykonane w celu przygotowania do przewozu żywności, potwierdzone podpisem osoby odpowiedzialnej. Podczas kontroli środków transportu sprawdzane jest przestrzeganie

zasad higieny, w tym higieny osobistej osoby odpowiedzialnej za transport środków spożywczych.

5.2.15. Zakłady żywienia zbiorowego – otwarte

W 2020 r. przeprowadzono 92 kontrole sanitarne w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym zakładach małej gastronomii. W okresie objętym sprawozdaniem przeprowadzono kontrole: 1 interwencyjną i 1 w ramach systemu RASFF. W zakładach, w których stwierdzono nieprawidłowości wszczęte zostały postępowania administracyjne. W związku z powyższym wydano 16 decyzji administracyjnych, w tym nakazujących usunięcie nieprawidłowości związanych ze złym stanem technicznym zakładów. Stwierdzone zaniedbania w stanie sanitarnym obiektów, nie przestrzeganie zasad GHP/GMP i systemu HACCP, brak właściwej segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych, brak zapisów wynikających z realizacji procedur/instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP, stwierdzone środki po terminie, skutkowały nałożeniem na Strony zobowiązane, 8 mandatów karnych na łączną kwotę 2 700 zł.

Według arkusza oceniono 42 obiekty, jako zgodne z wymaganiami.

5.2.16. Zakłady żywienia zbiorowego - zamknięte

Zakłady zaliczane do tej grupy obiektów ogólnie charakteryzują się dobrym stanem techniczny i sanitarnym. W okresie sprawozdawczym wydano 4 decyzje administracyjne. W 2020 roku zatwierdzono łącznie 8 nowo powstałych zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego.

W roku sprawozdawczym ponownie pod nadzór PPIS w Legnicy, zostały przekazane jednostki nadzorowane wcześniej przez przedstawicieli DPWIS we Wrocławiu. Stan na koniec roku obejmuje zmiany w liczbie nadzorowanych zakładów, tj.: 2 zakłady należące do grupy stołówek w zakładach specjalnych i wychowawczych, 1 dom dziecka, stołówka w szkole oraz 1 internat.

Większość tego typu zakładów, tj. ponad 89,5 % posiada wdrożone procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

5.2.16.1. Stołówki pracownicze

W okresie sprawozdawczym, pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdowały się 3 zakłady zaliczane do tej grupy obiektów. W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 obiekty, w tym ocenie poddano 2 zakłady w oparciu o arkusz oceny zakładów. Zakłady te zostały sklasyfikowane jako zgodne z wymaganiami. W wyniku kontroli nie wykazano nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarnego i technicznego zakładów. Wszystkie zakłady posiadają opracowane i wdrożone procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. W roku 2020 nie wnoszono o zmianę profilu działalności, nie wnoszono interwencji konsumenckich co do jakości zdrowotnej oferowanych posiłków, nie prowadzono postępowania administracyjnego. W okresie sprawozdawczym nadal zwracano szczególną uwagę na pochodzenie mięsa wieprzowego w związku z występowaniem przypadków ASF w Polsce.

5.2.16.2. Bufety pracownicze

W roku 2020, pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdowało się 5 zakładów tego typu. 4 zakłady zostały skontrolowane w okresie sprawozdawczym, w 2 została przeprowadzona klasyfikacja w oparciu o arkusz oceny zakładów – obiekty zostały ocenione jako zgodne. W ramach kontroli prowadzonych w 2020 roku nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przestrzegania procedur GHP/GMP i systemu HACCP, tym samym nie wszczynano postępowania administracyjnych w tej grupie obiektów. W zakładach przekazywana jest

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

5.2.16.3. Bloki żywienia w szpitalach

Niezmienne na terenie nadzorowanym przez PPIS w Legnicy działają 2 placówki lecznicze, tj. Specjalistyczny Szpital Wojewódzki w Legnicy oraz Całodobowy Oddział Terapii Uzależnień w Ośrodku Psychiatrycznej i Odwykowej Opieki Zdrowotnej w Legnicy.

Na terenie miasta Legnica funkcjonuje Blok żywienia, który prowadzony jest przez Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Legnicy. W roku sprawozdawczym podmiot zarządzający nie wnosił o zmianę zakresu działalności zakładu. Nadal produkcja posiłków prowadzona jest od surowca do gotowej potrawy (śniadania, obiady, kolacje, mieszanki dla niemowląt), a ich dystrybucja na poszczególne oddziały szpitala. Zakład został zaplanowany do kontroli na rok 2021. W roku sprawozdawczym nie wnoszono interwencji co do jakości zdrowotnej oferowanych posiłków, nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

W drugiej placówce zlokalizowanej na terenie miasta Legnica, tj. Jadalna dla pacjentów Całodobowego Oddziału Terapii Uzależnień w Ośrodku Psychiatrycznej i Odwykowej Opieki Zdrowotnej, przy ul. Chojnowskiej 81, prowadzone jest żywienie w systemie cateringowym.

Placówka zarządzana jest przez Wojewódzki Szpitala Psychiatryczny w Złotoryi. Niezmienne posiłki dostarczane są przez konsorcjum Firm: VENDI SERVIS Sp. z o.o., ul. Traktorowa 126, 92-204 Łódź i Jol-Mark Sp. z o.o., ul. Portowa 16g, 44-100 Gliwice. Potrawy przygotowywane są w pomieszczeniach kuchennych Wojewódzkiego Szpitala Psychiatrycznego w Złotoryi, ul. Szpitalna 9. Producent posiłków sporządza dekadowe jadłospisy z podaną gramaturą i informacją o alergenach. Próbkę pokarmową przygotowuje się i przechowywane w miejscu przygotowania potraw. Na oddziale całodobowym żywności jest około 30 osób. Niezmienne w Ośrodku dożywiane są też osoby przebywające na oddziale dziennym, przychodzące codziennie na terapię (w dni robocze), w godzinach 8:00 – 14:00.

W 2020 roku przeprowadzono jedną kontrolę sanitarną w oparciu o arkusz oceny zakładu, w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych. Podczas kontroli oceniono sposób żywienia pacjentów. Jadłospis układany jest na okres jednej dekady przez producenta posiłków i wywieszony na stołówce, w miejscu wydawania posiłków. W opracowanym jadłospisie wymienione są składniki, substancje wywołujące alergię lub reakcje nietolerancji oraz gramatura potraw. W wyniku kontroli stwierdzono, że jadłospisy układane są w sposób prawidłowy. Placówka charakteryzowała się dobrym stanem sanitarnym i technicznym. W zakładzie przestrzegane są procedury i instrukcje wynikające z zasad Dobrej Praktyki Higienicznej / Dobrych Praktyk Produkcyjnych i systemu HACCP.

5.2.16.4. Bloki żywienia w domach pomocy społecznej

W okresie sprawozdawczym, pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdowało się 6 bloków żywienia w domach opieki społecznej, zlokalizowanych na terenie miasta Legnica. Dwie placówki zlokalizowane na terenie miasta Legnica, tj. Stołówka w Klubie Seniora, ul. Moniuszki 9, Stołówka Noclegowni i Punktu Opieki nad Matką i Dzieckiem, ul. Przemysłowa 5, funkcjonują w zakresie wydawania posiłków dostarczanych w systemie cateringowym. Dom Seniora „MARIA”, przy ul. Gliwickiej 6 został zlikwidowany – w placówce działalność nie jest prowadzona.

W roku 2020 nie wszystkie placówki zostały skontrolowane i ocenione wg arkusza oceny zakładów żywienia zbiorowego. Ocenie poddano 3 zakłady, które nie zostały uznane jako niezgodne z wymaganiami. Ponadto w 2 placówkach przeprowadzono kontrole w związku ze złożonym wnioskiem o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów w związku ze zmianą podmiotu prowadzącego działalność. Dwie placówki w tej grupie obiektów nie były

skontrolowane i poddane ocenie wg arkusz oceny. Łącznie przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych.

Obiekty charakteryzują się dobrym stanem sanitarnym i technicznym. Kontrole sanitarne przeprowadzone w placówkach nie wykazały nieprawidłowości w zakresie przestrzegania zasad GHP/GMP i systemu HACCP.

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

Obiekty charakteryzują się dobrym stanem sanitarnym i technicznym. W ramach przeprowadzanych kontroli sprawdzano bieżący stan higieniczny w pomieszczeniach zakładu, sposób przechowywania środków spożywczych, możliwość przeprowadzenia traceability, sprawdzano przestrzeganie zasady FIFO, przestrzeganie procedur/ instrukcji i prowadzenie zapisów wynikających z GHP/GMP i systemu HACCP.

W 3 placówkach sprawdzano sposób żywienia osób przebywających w nadzorowanych przez PPIS w Legnicy obiektach, wg programu oceny stanu żywienia pacjentów w szpitalach i zakładach opieki zdrowotnej, na podstawie jadłospisów/posiłków.

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

5.2.16.5. Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

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

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

Ponadto, w roku sprawozdawczym powstała 1 nowa placówka, prowadząca żywienie dzieci w wieku od roku do 3 lat, w systemie cateringowym. Tym samym, na terenie nadzorowanym przez PPIS w Legnicy, funkcjonuje 8 tego typu placówek.

Placówki prowadzące żywienie w systemie cateringowym posiadają umowy odnośnie przechowywania próbek pokarmowych, zawarte z firmami dostarczającymi posiłki. W/w umowy regulują kwestie związane ze spełnieniem wymagań żywieniowych dla dzieci w okresie przed przedszkolnym, w tym uwzględnianiem zaleceń Instytutu Matki i Dziecka oraz normy IŻŻ.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych, w 9 zakładach przeprowadzono klasyfikację wg arkusza oceny zakładów żywienia zbiorowego. Wszystkie obiekty zostały uznane za zgodne z wymaganiami. Obiekty charakteryzują się dobrym stanem technicznym. Wszystkie placówki posiadają opracowane, wdrożone i utrzymywane instrukcje z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej oraz systemu HACCP.

W ramach kontroli dokonywano ocen jadłospisów dekadowych, które dostępne są dla rodziców i stron zainteresowanych w placówkach, na tablicach ogłoszeń. Jadłospisy zawierały

informacje nt. składów potraw oraz o substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, występujące w oferowanych potrawach. W żywieniu dzieci uwzględniane były nowe Normy Żywienia dla Populacji Polskiej z 2017 roku, wydane pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza oraz zalecenia Instytutu Matki i Dziecka. 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 skomponowane z uwzględnieniem zasady barwy, smaku i zapachu.

5.2.16.6. Stołówki w szkołach

W roku sprawozdawczym, pod nadzorem PPIS w Legnicy, znajdowało się 10 stołówek szkolnych. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 16 kontroli sanitarnych. W 7 zakładach przeprowadzono klasyfikację wg arkusza oceny zakładów żywienia zbiorowego – wszystkie obiekty zostały uznane za zgodne z wymaganiami.

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

W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe, nie wydawano decyzji administracyjnych.

5.2.16.7. Stołówki w bursie i internacie

Pod nadzorem PPIS w Legnicy, znajdował się 1 zakład tego typu, który został wykreślony z rejestru zakładów w październiku 2020 r., w związku z zakończeniem działalności.

W zakładzie prowadzona była działalność w zakresie produkcji, sprzedaży i dystrybucji potraw na bazie mięsa, ryb, warzyw oraz dań mącznych, wyrobów garmażeryjnych, deserów, wyrobów cukierniczych i ciastkarskich, sałatek, surówek, napojów bezalkoholowych, napojów na gorąco (kawy, herbaty) z konsumpcją na miejscu i dostarczanych do odbiorców zewnętrznych w systemie cateringowym. Zakład produkował potrawy dla 150 osób (w tym śniadania, obiady i kolacje) oraz posiłki na zamówienie i zgodnie z umowami wydawane w systemie cateringowym na zewnątrz. Z żywienia w stołówce internatu korzystała młodzież męska w wieku 15-19 lat – juniorskiej kadry sportowej. Infrastruktura zakładu oraz wyposażenie nie uległy zmianie.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono kontrolę sprawdzającą po decyzji administracyjnej, wystawionej w 2019 r. - uchybienia higieniczno-zdrowotne zostały usunięte w całości. Zakład utrzymuje zasady GHP/GMP oraz procedury systemu HACCP.

W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

5.2.16.8. Stołówki w przedszkolach

W roku 2020, pod nadzorem PPIS w Legnicy znalazło się łącznie 45 zakładów tego typu, zlokalizowanych na terenie miasta Legnica, w tym 22 jednostki prowadzące żywienie w formie posiłków dostarczanych w systemie cateringowym. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono łącznie 42 kontrole sanitarne, skontrolowano i oceniono wg arkusza 38 placówek – obiekty zgodne z wymaganiami. W jednym obiekcie nałożono mandat karny na kwotę 100 zł.

Niezmiennie we wszystkich zakładach tego typu realizowane są instrukcje określone w księgach GHP/GMP oraz utrzymywane są procedury oparte na zasadach systemu HACCP. Podczas bieżących kontroli sprawdzano m.in. przestrzeganie procedur, w tym badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie, prawidłowości funkcjonowania umożliwiającego przeprowadzenie traceability, oceniano poprawność zestawienia produkowanych w stołówkach posiłków (jadłospisy), w tym bilansowania posiłków zgodnie z normami żywieniowymi (programy komputerowe), jak również wykorzystania grup asortymentowych. We wszystkich stołówkach przedszkolnych uwidocznione są informacje dotyczące składników/substancji powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujących w oferowanych daniach - nieprawidłowości nie stwierdzono.

W okresie sprawozdawczym wydano 1 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.

5.2.16.9. Stołówki w domach dziecka i młodzieży

W 2020 roku, na terenie nadzorowanym przez PPIS w Legnicy, funkcjonowała 1 tego typu placówka, która prowadzi działalność w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków w ramach całodziennego wyżywienia dzieci będących mieszkańcami placówki.

W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej sklasyfikowano placówkę w oparciu o arkusz oceny zakładu – zakład został oceniony jako zgodny. W 2020 roku nie wszczynano postępowania administracyjnego. Placówka utrzymuje właściwy stan sanitarno-techniczny. W placówce nadal możliwe jest śledzenie ruchów żywności, ponadto sprawdzono pochodzenie mięsa, w tym wieprzowego ze względu na występowanie w Polsce przypadków ASF. Ponadto, oceniono jadłospis dekadowy – wykazano, że posiłki komponowane są z zachowaniem zasady barwy i smaku, urozmaicony pod kątem asortymentowym. Zawarte są informacje na temat składu posiłków oraz substancji / produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujące w potrawach. W celu potwierdzenia funkcjonowania w zakładzie systemu HACCP, prowadzone są badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie – wynik prawidłowy. Placówka realizuje postanowienia systemowe, prowadzi wymagane zapisy. Zakład panuje nad zagrożeniami, które mogą wystąpić podczas prowadzonych procesów technologicznych w zakładzie.

5.2.16.10. Zakłady usług cateringowych

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 4 zakłady zaliczane do tej grupy obiektów. W roku sprawozdawczym powstały 3 zakłady tego typu, tj.:

- przygotowalnia półproduktów, ul. Aleja Rzeczypospolitej 51/53, 59-220 Legnica - działalność w zakresie produkcji półproduktów, tj. na bazie mięsa, warzyw, nabiału, wędlin, masy jajowej, przetworów zbożowo-mącznych, które są w zakładzie poddawane procesom wstępnej obróbki termicznej chłodzenia i pakowania próżniowego;
- kuchnia cateringowa, ul. Andrzeja Struga 11, 59-220 Legnica - działalność w zakresie produkcji, sprzedaży i dystrybucji potraw na bazie mięsa, ryb, warzyw oraz dań mącznych, wyrobów garmazeryjnych, deserów, wyrobów cukierniczych i ciastkarskich, sałatek, surówek,

napojów bezalkoholowych, napojów na gorąco (kawy, herbaty) dostarczanych do odbiorców zewnętrznych w systemie cateringowym.

Zakład produkuje potrawy dla odbiorców zewnętrznych, zgodnie z zawartymi umowami (w tym śniadania, obiady i kolacje) oraz posiłki na zamówienie i zgodnie z umowami wydawane w systemie cateringowym na zewnątrz. Posiłki obiadowe dostarczane będą na bieżąco, pod zamówienie klienta zewnętrznego, środkami transportu dostosowanym do przewozu żywności.

- zakład Usług Cateringowych – SZAMAN , ul. Kręta 6, 59-220 Legnica – działalność w zakresie przygotowywanie posiłków, tj. I i II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje wytwarzane w oparciu o pieczywo, przetwory zbożowo-mączne i owocowo-warzywne, przetwory rybne, nabiał, mięso drobiowe i wołowe, ryby, mrożone owoce morza, mrożone owoce i warzywa, bakalie, przyprawy, pestki, nasiona, owoce oraz jaja i warzywa po obróbce wstępnej – posiłki zaspokajające całodzienną rację pokarmową, ich pakowanie w pojemniki jednorazowego użytku przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz dowóz do klienta indywidualnego.

Pozostały obiekt to:

- catering Dietetyczny FOR-FIT, ul. Asnyka 35, 59-220 Legnica prowadzi działalność w zakresie: produkcji, sprzedaży posiłków w opakowaniach jednorazowego użytku na bazie półproduktów (wstępnie umytych i obranych warzyw oraz gotowych porcji kulinarnych mięsnych). Potrawy przygotowane są w strefie pomieszczenia kuchni na indywidualne telefonicznie zamówienia i dowożone do klientów (na wynos). Posiłki przygotowywane z zachowaniem wartości odżywczych oraz kaloryczności potraw, zgodnie z indywidualnym zapotrzebowaniem klientów. Jest to dietetyczna dieta całodzienna pudełkowa, oparta na warzywach, owocach, kaszach, ryżu, oraz chudym mięsie dopasowanym indywidualnie do potrzeb i zapotrzebowania kalorycznego klienta.

Dania produkowane w godzinach od 6.00- 14.00, od poniedziałku do piątku, na zamówienie telefoniczne klienta, dowożone w opakowaniach plastikowych i styropianowych środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, posiadający zatwierdzenie w zakresie spełnienia wymagań sanitarno- higienicznych w procesie przewozu i dostarczania posiłków w pojemnikach jednorazowych i termoizolacyjnych w ramach usług cateringowych.

Zakład dostarcza konsumentom całodzienną posiłki w tzw. „diecie pudełkowej” – dzienna, średnia produkcja posiłków – 40 zestawów posiłkowych (3-5 posiłków), tj. 160 pudełek. Posiłki dostarczane są do konsumentów na terenie i w okolicy Legnicy w czasie do 3 godzin.

Dostawca potraw czeka na odbiór posiłków, po wcześniejszym uzgodnieniu telefonicznym lub osobistym.

Zakład z tej grupy został skontrolowany w okresie sprawozdawczym i został oceniony wg arkusza oceny zakładów. Stwierdzono naruszenie wymagań higieniczno - sanitarnych w zakładzie, dotyczące podłóg, sprzętu, urządzeń chłodniczych, powierzchni podłóg w pomieszczeniach zakładu, segregacji odzieży w szafkach odzieżowych, brak do wglądu rejestrów z zapisów GHP/HACCP. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano winnych grzywną w drodze mandatu karnego, w wysokości 500 zł.

W/w uchybienia zostały usunięte w roku sprawozdawczym.

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

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; występowania substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy; występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy; substancji i mieszanin chemicznych, produktów biobójczych, detergentów, prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3, środków zastępczych oraz oceny ryzyka zawodowego.

Realizując powyższe zadania Oddział Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy, w roku ubiegłym zewidencjonował 216 zakładów pracy (w roku 2019 – 222 zakłady), zlokalizowanych na terenie miasta Legnicy, zatrudniających łącznie 18 374 pracowników. Najwięcej pracowników zatrudnionych było w branżach:

- Produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń (2927 zatrudnionych) – 15 zakładów,
- Opieka zdrowotna (1630 zatrudnionych) – 7 zakładów,
- Produkcja pojazdów samochodowych, przyczep i naczep z wyłączeniem motocykli (1870 zatrudnionych) – 5 zakładów,
- Produkcja wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych (1019 zatrudnionych) – 5 zakładów,
- Produkcja metali (1107 zatrudnionych) – 3 zakłady,
- Handel detaliczny, z wyłączeniem handlu detalicznego pojazdami samochodowymi (1005 zatrudnionych) – 29 zakładów,
- Wytwarzanie i zaopatrywanie w energię elektryczną, gaz, parę wodną, gorącą wodę i powietrze do układów klimatyzacyjnych (695 zatrudnionych) – 4 zakłady,
- Produkcja maszyn i urządzeń (541 zatrudnionych) – 3 zakłady.

W 2020r. pracownicy Oddziału Higieny Pracy przeprowadzili łącznie 57 kontroli w 49 zakładach pracy, łącznie nadzorem objęto 22,68 % zewidencjonowanych zakładów pracy.

W związku z pandemią wywołaną koronawirusem SARS-Cov-2 powodującym chorobę o nazwie COVID-19 i zagrożeniem epidemiologicznym na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej oraz ograniczeniami, które w związku z tym nastąpiły pracownicy Oddziału Higieny Pracy nie zrealizowali prawie połowy kontroli obiektów z harmonogramu kontroli na 2020 r., które zostały przełożone na rok 2021.

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

- Produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń (11 kontroli na 15 zarejestrowanych obiektów),
- Handel detaliczny, z wyłączeniem handlu detalicznego pojazdami samochodowymi (11 kontroli na 29 zarejestrowanych obiektów),
- Handel hurtowy z wyłączeniem handlu pojazdami samochodowymi (9 kontroli na 27 zarejestrowanych obiektów),
- Produkcja chemikaliów i wyrobów chemicznych (7 kontroli na 4 zarejestrowane obiekty).

Zakres przeprowadzanych kontroli obejmował m.in.:

- nadzór nad substancjami i mieszaninami chemicznymi – w obiektach zajmujących się obrotem substancjami i mieszaninami chemicznymi oraz stosujących substancje i mieszaniny chemiczne,

- nadzór w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy,
- nadzór nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy,

ponadto:

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

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

W wyniku prowadzonego postępowania administracyjno-egzekucyjnego w 2020 r., w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, wydanych zostało ogółem 140 decyzji administracyjnych (w roku 2019 – 95 decyzji), w tym:

- z naruszeniem wymagań higieniczno – sanitarnych – 70,
- umarzających postępowanie – 18,
- płatniczych: 52,
- unieruchamiających zakłady: 0.

Wydawane nakazy dotyczyły głównie:

- przeprowadzenia lub uaktualnienia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy,
- dokonania rozeznania procesów technologicznych i występujących w nich czynników szkodliwych dla zdrowia w celu ich wytypowania do oznaczenia w środowisku pracy,
- założenia lub uzupełnienia rejestrów i kart badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy,
- skonsultowania z pracownikami i ich przedstawicielami działań dotyczących rozpoznania i typowania czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy oraz wykonywania badań, pomiarów i pobierania próbek tych czynników na stanowisku pracy zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 2 lutego 2011 r. w sprawie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- 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 oblań 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 nie wydano postanowień o nałożeniu grzywny celem przymuszenia do wykonania decyzji.

Nie wydano upomnień. Decyzje były realizowane zgodnie z ustalonymi terminami, bądź dokonywano prolongaty zgodnie z wnioskiem pracodawcy.

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

Nałożono jeden mandat na kwotę 300 zł.

6.2. Czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy

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

w PKD 24 -

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

w PKD 25 -

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

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

- hałas,
- mikroklimat gorący i promieniowanie podczerwone,
- substancje chemiczne: miedź, ołów, dwutlenek siarki, tlenki azotu, związki żelaza, mangan, arsen, nikiel, kadm.

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

W roku 2020 w 21 zakładach pracy wystąpiły przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych środowiska pracy.

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

- produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń (6 zakładów),
- produkcja metali (3 zakłady),
- produkcja maszyn i urządzeń (2 zakłady).

Na koniec 2020 r. w 15 zakładach pracy stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia, co stanowiło 6,94 % będących w ewidencji w 2020 r. zakładów. W sześciu zakładach w trakcie roku zapewniono bezpieczne i higieniczne warunki pracy poprzez zlikwidowanie przekroczeń stężeń i natężeń czynników szkodliwych na wszystkich stanowiskach pracy.

Ogółem w warunkach przekroczeń (NDS) pyłów i czynników chemicznych oraz natężeń (NDN) hałasu, mikroklimatu gorącego i promieniowania podczerwonego na koniec 2020 r. zatrudnionych było 493 pracowników (w roku 2019 - 588 osób; w roku 2018 – 803 osób), co przy ogólnej liczbie zatrudnionych w zakładach nadzorowanych stanowi 2,68 %.

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

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

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

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

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

W latach 2019 - 2020 zrealizowano następujące przedsięwzięcia:

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

W związku z tym, że w dalszym ciągu nie są to warunki zgodne z najwyższymi dopuszczalnymi stężeniami, dlatego też KGHM Polska Miedź S.A. Oddział Huta Miedzi

„Legnica” podejmuje nowe działania w celu doprowadzenia warunków pracy zgodnych z normami.

W tym celu Huta planuje dokonać w latach 2021 - 2022:

- wstawienie kabin obserwacyjnych na pozostałych konwertorach, ograniczających bezpośrednio narażenie pracownika na hałas powstający podczas udrażniania dysz przebijakiem automatycznym w Wydziale Rafinacji Ogniowej Miedzi,
- przeprowadzenie inwestycji „BAT As – zabudowa instalacji do odsiarczania i odpylania gazów poprocesowych z granulacji”,
- zamontowanie dodatkowego wentylatora chłodzącego w układzie odlewniczym w celu obniżenia temperatury w rejonie karuzeli i łańcuchów transportowych w Wydziale Rafinerii Ołowiu,
- przetestowanie i wprowadzenie do użytkowania przez pracowników wydziału Rafinerii Ołowiu nowego układu umożliwiającego wstawianie za pomocą suwnicy łyż do agregatu wygrzewającego.

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

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

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

W związku ze stwierdzanymi przekroczeniami stężeń i natężeń czynników szkodliwych przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy przeprowadzili 11 kontroli sanitarnych oraz wydali 10 decyzji administracyjnych. W przypadku jednego zakładu decyzja została wydana w 2021r.

6.3. Substancje i mieszaniny chemiczne

W 2020 r. w 50 zakładach przeprowadzono 59 kontroli w zakresie oceny realizacji wymogów dotyczących stosowania, produkcji, bądź wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin.

Podczas przeprowadzanych kontroli w 31 zakładach stwierdzono niezgodności w zakresie stosowania i wprowadzania do obrotu substancji i mieszanin chemicznych. W związku ze stwierdzanymi podczas kontroli nieprawidłowościami wydano 32 decyzje administracyjne zobowiązujące przedsiębiorców do ich usunięcia.

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

- braku lub nieprawidłowej oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki chemiczne,
- braku instrukcji bezpieczeństwa i higieny pracy dotyczących postępowania z materiałami niebezpiecznymi oraz instrukcji określających sposób składowania, pakowania, załadunku i transportu materiałów niebezpiecznych,
- braku lub nieaktualnego spisu stosowanych substancji chemicznych niebezpiecznych oraz mieszanin niebezpiecznych,
- braku kart charakterystyki dla stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
- nie zapewnienia pracownikom dostępu do kart charakterystyki stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
- braku lub niewłaściwego sposobu oznakowania pojemników i zbiorników zawierających chemikalia oraz miejsc magazynowania chemikaliów,
- braku natrysków ratunkowych do obmycia całego ciała i natrysków do przemywania oczu,
- nie wyposażenia pracowników w odpowiednio dobrane środki ochrony indywidualnej,
- 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,
- wprowadzanie do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej substancji chemicznej bez rejestracji tej substancji,
- nie umieszczenie na opakowaniach produktów chemicznych wyczuwalnego dotykem ostrzeżenia o niebezpieczeństwie.

Czterech przedsiębiorców usunęło nieprawidłowości przed wydaniem decyzji. Wszczęte w stosunku do nich postępowania administracyjne zostały umorzone.

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

- u pięciu wprowadzających do obrotu, stwierdzono niezgodne z prawem oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin dla 9 produktów chemicznych,
- u sześciu wprowadzających do obrotu, stwierdzono karty charakterystyki niezgodne z prawem dla 12 produktów chemicznych,
- jeden podmiot wprowadzający do obrotu produkty chemiczne nie posiadał aktualnego spisu wprowadzanych do obrotu substancji niebezpiecznych i mieszanin niebezpiecznych,
- dwóch przedsiębiorców nie zamieściło w ofertach wprowadzanych do obrotu produktów klasyfikowanych jako stwarzające zagrożenia informacji o stwarzanych zagrożeniach,

- jeden przedsiębiorca wprowadzał do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej substancje chemiczną – alkohol etylowy, bez rejestracji tej substancji,
- jeden przedsiębiorca nie umieścił na opakowaniach dwóch produktów chemicznych wyczuwalnego dotykaniem ostrzeżenia o niebezpieczeństwie.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami dot. wprowadzania do obrotu chemikaliów wydano 7 decyzji zobowiązujących przedsiębiorców do ich usunięcia.

W stosunku do jednego zakładu wszczęte postępowanie administracyjne zostało umorzone. Przedsiębiorca usunął nieprawidłowości przed wydaniem decyzji.

Ponadto o stwierdzonych nieprawidłowościach w zakresie klasyfikacji, karty charakterystyki i oznakowania opakowania informowano PPIS, na których terenie ma siedzibę podmiot wprowadzający chemikalia do obrotu.

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

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

Wszystkie podmioty wprowadzają do obrotu produkty stosowane do dezynfekcji rąk i powierzchni, zawierające alkohol etylowy i posiadają pozwolenie na udostępnianie na rynku lub stosowanie produktu biobójczego niespełniającego wymogów w sprawie przepisów dotyczących produktów biobójczych, wydane z uwzględnieniem odstępstwa od wymogów rejestracyjnych dla produktów biobójczych przeznaczonych do dezynfekcji, przewidzianego w art. 55 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 528/2012 z 22 maja 2012 r. w sprawie udostępniania na rynku i stosowania produktów biobójczych.

Wszystkie podmioty zaczęły wprowadzać swoje produkty na rynek przed uzyskaniem pozwolenia na udostępnianie na rynku. Nie wydano w tych sprawach decyzji zakazujących wprowadzania do obrotu produktów biobójczych ponieważ:

- w jednym przypadku podmiot wystąpił już z odpowiednim wnioskiem do Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych i w krótkim czasie otrzymał stosowne pozwolenia na dwa produkty,
- w jednym przypadku przedsiębiorca zmienił identyfikator wprowadzanego do obrotu produktu biobójczego, na który nie zostało wydane pozwolenie, na taki, który dotyczył produktu posiadającego ważne pozwolenie wydane z uwzględnieniem odstępstwa od wymogów rejestracyjnych dla produktów biobójczych przeznaczonych do dezynfekcji, przewidzianego w art. 55 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 528/2012 z 22 maja 2012 r. w sprawie udostępniania na rynku i stosowania produktów biobójczych.

W 2020 r. skontrolowano 7 dystrybutorów i 7 zakładów stosujących w swojej działalności produkty biobójcze. Przeprowadzono łącznie 18 kontroli.

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

- Dawid Michalski ASGARD:
 - W ofercie produktów biobójczych *ACTIVE PROTECT Universal Disinfectant Liquid antibacterial* oraz *Active Hand gel* zamieszczonych na stronie internetowej www.active-eko.pl nie zamieszczono obowiązkowych sformułowań: „Produktów biobójczych należy używać z zachowaniem środków ostrożności. Przed każdym użyciem należy przeczytać etykietę i informacje dotyczące produktu”,
 - Wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych *ACTIVE PROTECT Universal Disinfectant Liquid antibacterial* oraz *Active Hand gel* bez wymaganego pozwolenia,

- Karta charakterystyki produktu ACTIVE PROTECT Universal Disinfectant liquid antibacterial sporządzona jest niezgodnie z treścią załącznika II rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 (REACH). Zastosowano w niej niepoprawne nazewnictwo podsekcji 6.1, podano klasyfikację mieszaniny jako Flam. Liq. 2 bez podania wymaganych danych stanowiących podstawę do powyższej klasyfikacji, w sekcji 11 nie wyszczególniono wszystkich wymaganych zagrożeń, w podsekcji 15.2 nie podano informacji czy została dokonana ocena bezpieczeństwa chemicznego,
- Karta charakterystyki produktu ACTIVE Hand gel sporządzona jest niezgodnie z treścią załącznika II rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 (REACH). Zastosowano w niej niepoprawne nazewnictwo podsekcji 6.1, nie podano klasyfikacji mieszaniny wynikającej z zastosowania kryteriów klasyfikacji zawartych w rozporządzeniu (WE) nr 1272/2008 (CLP) oraz elementów oznakowania wynikający z prawidłowej klasyfikacji mieszaniny, w sekcji 11 nie wyszczególniono wszystkich wymaganych zagrożeń, w podsekcji 15.2 nie podano informacji czy została dokonana ocena bezpieczeństwa chemicznego,
- Oznakowanie opakowania ACTIVE Hand gel zostało sporządzone niezgodnie z treścią rozporządzenia (WE) nr 1272/2008 (CLP). Nie umieszczono na nim wymaganych elementów oznakowania: piktogramu, hasła ostrzegawczego, zwrotów wskazujących rodzaj zagrożenia.

Większość z tych niezgodności została usunięta przed wydaniem decyzji. Wydano jedną decyzję na sporządzenie oznakowania opakowania ACTIVE Hand gel zgodnie z treścią rozporządzenia (WE) nr 1272/2008 (CLP) poprzez umieszczenie na nim wymaganych elementów oznakowania: piktogramu, hasła ostrzegawczego, zwrotów wskazujących rodzaj zagrożenia.

➤ KALA Krzysztof Strzelecki

- Na etykiecie opakowania produktu płyn do rąk AntyWirus o działaniu dezynfekującym podano identyfikator niezgodny ze wskazanym w treści karty charakterystyki,
- Przedsiębiorca wprowadza do obrotu produktu „płyn do rąk AntyWirus o działaniu dezynfekującym” bez dokonania rejestracji w Urzędzie Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych,
- W ofercie produktów biobójczych „*AntyWirus płyn do dezynfekcji rąk i powierzchni*” oraz „*płyn do rąk AntyWirus o działaniu dezynfekującym*” zamieszczonych na stronie internetowej: www.kala.pl nie zamieszczono obowiązkowych sformułowań: „Produktów biobójczych należy używać z zachowaniem środków ostrożności. Przed każdym użyciem należy przeczytać etykietę i informacje dotyczące produktu”.

Wszystkie niezgodności zostały usunięte przed wydaniem decyzji. Postępowanie administracyjne zostało umorzone.

➤ Realne Ceny Krzysztof Alchimonek

- W ofercie produktów biobójczych Bacler uniwersalny 2 w 1, Bacler żel do dezynfekcji rąk, Sterillhand, Mediseptol H, Dezofast, Medicor zamieszczonych na stronie internetowej <https://realneceny.pl> nie zamieszczono obowiązkowych sformułowań: „Produktów biobójczych należy używać z zachowaniem środków ostrożności. Przed każdym użyciem należy przeczytać etykietę i informacje dotyczące produktu”,
- Wprowadzanie do obrotu produktu biobójczego WIRCOR – Uniwersalny płyn czyszczący na bazie alkoholu bez wymaganego pozwolenia.

Wydano dwie decyzje na usunięcie w/w nieprawidłowości, w tym jedną dotyczącą wycofania z obrotu produktu o nazwie „WIRCOR”.

6.4. Czynniki rakotwórcze

Na terenie Legnicy w 69 zakładach występuje narażenie na czynniki rakotwórcze lub mutagenne występujące w środowisku pracy. Największa ilość pracowników narażona jest na związki arsenu w zakładzie KGHM Polska Miedź S.A. Oddział Huta Miedzi w Legnicy (800 osób) oraz w innych firmach świadczących usługi na rzecz Huty. Znaczne zwiększenie liczby obiektów, w których występuje narażenie na czynniki rakotwórcze związane jest z aktualizacją rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 24 lipca 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,

do wykazu czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

W 2020 roku przeprowadzono łącznie 16 kontroli z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi. Podczas przeprowadzania kontroli sanitarnych zwracano uwagę na sposób realizacji przez pracodawców przepisów prawnych w zakresie czynników rakotwórczych.

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

- jedenastu 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,
- jedenastu pracodawców nie prowadziło zgodnego z rozporządzeniem rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- pięciu pracodawców nie przeprowadziło badań i pomiarów czynników rakotwórczych na stanowiskach pracy zgodnie z obowiązującą częstotliwością,
- czterech pracodawców nie oznakowało stanowisk pracy, na których występuje narażenie na substancję chemiczną, mieszaninę lub czynnik o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- czterech pracodawców w ocenach ryzyka nie uwzględniło narażenia na czynniki rakotwórcze,
- pięciu pracodawców nie przekazało DPWIS we Wrocławiu Informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym lub też informacje były niepełne,
- ośmiu pracodawców nie przeszkoliło pracowników w zakresie:
 - ryzyka dla zdrowia, jakie wynika z narażenia na substancję rakotwórczą i dodatkowego ryzyka wynikającego z palenia tytoniu oraz środków ostrożności, które powinny być podejmowane w celu ograniczenia tego narażenia,
 - wymagań higienicznych, które powinny być spełnione w celu ograniczenia narażenia na działanie substancji rakotwórczej,
 - konieczności używania środków ochrony indywidualnej, w tym odzieży ochronnej,
 - działań zapobiegających wypadkom oraz działań koniecznych do podjęcia przez pracowników pełniących obowiązki ratownicze.

Wydano w tym zakresie trzynastę decyzji administracyjnych zobowiązujących pracodawców do usunięcia stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości. Jeden przedsiębiorca usunął nieprawidłowości przed wydaniem decyzji nakazującej usunięcie nieprawidłowości.

6.5. Czynniki biologiczne

W zakresie nadzoru nad czynnikami biologicznymi w 2020 r. przeprowadzono w 13 zakładach 13 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 dwóch zakładach stwierdzono niespełnienie wymogów w tym zakresie. Wydano 2 decyzje zobowiązujące pracodawców do aktualizacji oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki biologiczne.

6.6. Nadzór nad środkami zastępczymi

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora w Legnicy w 2020 r. nie przeprowadzali kontroli w zakresie przestrzegania zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych. Nie stwierdzono wprowadzania do obrotu tzw. „dopalaczy”. Nie wydano również żadnych decyzji dotyczących środków zastępczych.

W 2020 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.

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

6.7. Choroby zawodowe

Państwowa Inspekcja Sanitarna, realizując zadania dotyczące nadzoru nad warunkami pracy, prowadzi postępowanie administracyjne w sprawie występowania chorób zawodowych. W toku postępowania Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydaje imienną decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej, bądź o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej lub decyzje umarzające w tym zakresie postępowanie. W ramach prowadzonego postępowania administracyjnego w 2020 r. wpłynęło łącznie 7 podejrzeń chorób zawodowych. W wyniku przeprowadzonych postępowań wyjaśniających nie wydano żadnej decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej, 5 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej oraz 2 decyzje umarzające postępowanie.

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

Przeprowadzono 14 dochodzeń epidemiologicznych w środowisku pracy dotyczących spraw prowadzonych w tutejszej stacji oraz dla innych PPIS, w ramach których sporządzono 16 kart oceny narażenia zawodowego.

7. Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

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

- strategicznych ocen oddziaływania na środowisko,

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

W 2020 r. głównymi kierunkami działalności pionu Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego było:

- sprawowanie zapobiegawczego nadzoru, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, zwłaszcza nad warunkami higieny środowiska, przy zajmowaniu stanowisk w sprawach dotyczących projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, projektów planów remediacji historycznego zanieczyszczenia powierzchni ziemi w odniesieniu do zanieczyszczenia w ujęciach wody przeznaczonej do spożycia, warunków przeprowadzenia działań naprawczych w odniesieniu do szkody w środowisku, w ujęciach wody przeznaczonej do spożycia i wody w kąpieliskach oraz oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko,
- sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych przy wydawaniu opinii na wnioski 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 kryzysowych (Dz. U. z 2020 r. poz. 1842, ze zm.).

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

- przeprowadzono - **45** kontroli obiektów budowlanych,
- PPIS w Legnicy wydał:
 - **0** opinii dotyczących projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, w tym: 0 opinii negatywnych,

oraz zaopiniował **0** projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy poprzez nieprzedstawienie stanowiska;

- **0** opinii dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, w tym: 0 opinii negatywnych,
- oraz zaopiniował **3** projekty miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego poprzez nieprzedstawienie stanowiska;
- **0** opinię dotyczącą odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, w tym **0** opinii stwierdzających brak możliwości odstąpienia od strategicznej oceny oddziaływania na środowisko;
 - **23** opinie dotyczące potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym: 20 opinii o braku potrzeby przeprowadzenia oceny;
 - **6** opinii dotyczących środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia, w tym: **0** opinii negatywnych i 1 a/a;
 - **15** opinii dotyczących dokumentacji projektowej, w tym: 1 opinię negatywną;
 - **45** opinii dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych w tym: 0 opinii zgłaszających sprzeciw czy stwierdzających niespełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych oraz: 40 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;
 - **19** opinii w sprawach niewymienionych powyżej (np.: warunków zabudowy, lokalizacji inwestycji celu publicznego oraz inne stanowiska).

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. Władarze 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 i 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 znaczeniu 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 opiniach dotyczących 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 Legnicy i 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 czy opinia dla rozbudowy zaplecza technicznego do obsługi taboru kolejowego itp.

Jeżeli chodzi o **miasto Legnica**, to opinie o braku potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania dotyczyły m.in. gospodarki odpadami, planowanej budowy: zespołu domów jednorodzinnych, zespołu hal przemysłowo- magazynowo- usługowych, kilku farm fotowoltaicznych instalacji do odsiarczania i odpylania w Hucie Miedzi Legnica, modernizacji gazociągu, modernizacji oczyszczalni ścieków czy drogi dojazdowej. Część planowanych przedsięwzięć było zlokalizowanych w istniejących funkcjonujących już obiektach i ich realizacja nie wymagała przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko. Pozostała część przedsięwzięć była tak lokalizowana, że ich realizacja również nie wymagała przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko.

Natomiast opinie o potrzebie przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko dotyczyły między innymi: zmiany sposobu użytkowania hali magazynowej na malarnię czy zespołu hal przemysłowo- magazynowo- usługowych, zlokalizowanych na byłym legnickim lotnisku.

Nowe zrealizowane przedsięwzięcia to np. sortownia odpadów zmieszanych, budynki produkcyjno- magazynowo- socjalne np. centrum logistyczne, budynki mieszkalne wielorodzinne, obiekty usługowe różnego typu np. hotel, gabinety lekarskie, kosmetyczne itp., placówki oświatowe (żłobek, zespół placówek specjalnych), czy też infrastruktura techniczna np. sieć wodociągowa, sieć kanalizacyjna, wały przeciwpowodziowe. Przy realizacji przedsięwzięć stosowane są coraz to nowsze technologie, mające na celu poprawę warunków sanitarnohigienicznych oraz ochronę środowiska naturalnego i zdrowia mieszkańców miasta Legnicy i powiatu legnickiego.

Ważniejsze inwestycje oddane do użytku w 2020 roku, na terenie miasta to:

- **Sortownia odpadów komunalnych zmieszanych wraz z infrastrukturą towarzyszącą, w ramach rozbudowy RIPOK, ul. Rzeszotarska, dz. nr 9, 10, 11/3, obręb 34 Pawice 59-220 Legnica.**

Zakres inwestycji, obejmował wykonanie hali sortowni odpadów, wiaty na surowce wtórne, placów i dróg manewrowych oraz instalacji: kanalizacji, wodociągowej i elektroenergetycznej. Hala sortowni przeznaczona jest do mechanicznego przetwarzania odpadów, poprzedzonego rozładunkiem odpadów w buforze załadowniczym (strefa buforowa).

Inwestycja w dużej mierze przyczyni się do lepszego gospodarowania odpadami komunalnymi.

- **Zespół Placówek Specjalnych w Legnicy przy ul. Mazowieckiej 3.**

Użytkownikiem obiektu będzie Zespół Placówek Specjalnych, którego uczniami są dzieci i młodzież z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim, umiarkowanym, znacznym i głębokim, z autyzmem, zespołem Aspergera i z niepełnosprawnością sprzężną. Inwestorem była Gmina Legnica.

W ramach przebudowy byłego obiektu szkolnego w I etapie zrealizowano: pomieszczenia szkolne, przedszkolne, rehabilitacyjne, sanitarnohigieniczne i pomieszczenia pomocnicze, niezbędne do funkcjonowania całego Zespołu Placówek Specjalnych. W II, III i IV etapie zrealizowano: szatnie uczniowskie, zespół pomieszczeń administracyjnych, pomieszczenie edukacyjno-rehabilitacyjne dla uczniów, zaplecze techniczno-gospodarcze i zespół żywieniowy. Obecnie trwają prace na ostatniej części obiektu (etap V). Placówki Specjalne różnego typu mieściły się wcześniej w kilku budynkach, obecnie będzie to jeden obiekt, podzielony funkcjonalnie na różne placówki.

Ponadto na terenie miasta powstało między innymi wiele budynków mieszkalnych wielorodzinnych, niektóre z nich miały pomieszczenia usługowe w parterach, oddano do użytku hotel Admirał, Centrum logistyczne na terenie byłego lotniska, zmodernizowano oczyszczalnię ścieków, powstała instalacja do oczyszczania gazów z odciągów miejscowych istniejącej maszyny odlewniczej w Hucie Miedzi Legnica, powstały nowe gabinety lekarskie w tym rehabilitacja czy Dzienny Dom Opieki Medycznej.

8. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

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

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

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

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

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

Realizowano i koordynowano następujące programy promocji zdrowia.

8.1. Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV brak danych w związku z odwołaniem programu spowodowanym wystąpieniem pandemii SARS-COV2.

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

Ogółem liczba osób uczestniczących w programie w roku szkolnym 2019/2020 – **135** uczniów. Pracownicy przeprowadzili działania edukacyjne w 4 placówkach oświatowych w formie zajęć edukacyjnych. Przeprowadzono dystrybucję materiałów połączoną z instruktażem.

8.3. Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych – program kierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych.

Na terenie Legnicy w programie uczestniczyło **10** szkół ponadpodstawowych – zasięg **572** uczniów. Dystrybuowano materiały i przeprowadzano prelekcje w placówkach z wykorzystaniem narko i alkogogli.

8.4. 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.

8.5. 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).

8.6. 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 - sieciorizm”. W programie uczestniczyły **2** placówki z Legnicy – zasięg – **210** uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne).

8.7. 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).

8.8. Interwencje nieprogramowe

8.8.1. Akcja Zimowa

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

8.8.2. 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.

8.8.3. 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.

8.8.4. 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.

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, oraz wykład dla organizatorów wypoczynku letniego. Zasięg – 95 osób.

9. Podsumowanie

9.1. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie miasta Legnicy w roku 2020 została zdominowana przez pandemię koronawirusa. Zakażenie wirusem SARS-CoV-2 stwierdzono u 2703 osób, z których hospitalizowano 213 pacjentów, a 85 z nich zmarło. Pracownicy inspekcji sanitarnej przeprowadzali wywiady epidemiologiczne z każdą osobą zakażoną oraz obejmowali nadzorem otoczenie tej osoby.

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.

9.2. 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 czy osobom prywatnym informacje dotyczące obowiązujących w czasie epidemii ograniczeń, nakazów i zakazów oraz wytycznych i zaleceń dotyczących 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.

9.3. 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.

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

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

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

9.6. Stan sanitarno-techniczny zakładów nauczania i wychowania skontrolowanych w 2020 r. był prawidłowy.

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

9.8. Stwierdzono zadowalający odsetek zakładów z wdrożonym systemem HACCP.

9.9. W roku sprawozdawczym nie odnotowano zatruc pokarmowych.

9.10. Odnotowano znaczny spadek liczby pracowników zatrudnionych w warunkach przekroczenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych w stosunku do roku 2019.

9.11. W 2020 r. nie stwierdzono żadnej choroby zawodowej.

9.12. Na rok 2020 PPIS w Legnicy w 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.

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