

**Wojewódzka Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna  
we Wrocławiu**

**STAN BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO  
WOJEWÓDZTWA DOLNOŚLĄSKIEGO  
W ROKU 2010**

**WROCŁAW 2011**

## SPIS TREŚCI:

<b>1</b>	<b>WPROWADZENIE</b>	<b>7</b>
<b>2</b>	<b>ANALIZA ZAGROŻEŃ EPIDEMIOLOGICZNYCH</b>	<b>8</b>
2.1	AIDS	8
2.2	CHOROBY SZERZĄCE SIĘ DROGĄ PŁCIOWĄ	8
2.3	RÓŻYCZKA	8
2.4	KRZTUSIEC	8
2.5	NAGMINNE ZAPALENIE PRZYUSZNIC	9
2.6	WIRUSOWE ZAPALENIE WĄTROBY TYPU A, B i C	9
2.7	BAKTERYJNE ZATRUCIA POKARMOWE	10
2.8	GRUŻLICA	10
2.9	CHOROBA MENINGOKOKOWA	12
2.10	BORELIOZA	12
2.11	GRYPA I PODEJRZENIA ZACHOROWAŃ NA GRYPĘ	12
2.12	ODRA	13
2.13	SZCZEPHENIA OCHRONNE	13
2.14	OGNISKA EPIDEMICZNE W SZPITALACH	14
<b>3</b>	<b>OCENA ZAOPATRZENIA W WODĘ DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI</b>	<b>15</b>
3.1	WODOCIĄGI W PRZEDZIALE WYDAJNOŚCI 10000 - 100000 M <sup>3</sup> /DOBĘ	15
3.2	WODOCIĄGI W PRZEDZIALE WYDAJNOŚCI 1000 - 10000 M <sup>3</sup> /DOBĘ	15
3.3	WODOCIĄGI W PRZEDZIALE WYDAJNOŚCI 100 - 1000 M <sup>3</sup> /DOBĘ	16
3.4	WODOCIĄGI W PRZEDZIALE WYDAJNOŚCI < 100 M <sup>3</sup> /DOBĘ	16
3.5	STUDNIE PUBLICZNE	22
3.6	INNE PODMIOTY ZAOPATRUJĄCE W WODĘ	23
3.7	STOPIEŃ ZWODOCIĄGOWANIA MIAST I TERENÓW WIEJSKICH	23
3.8	OCENA JAKOŚCI WODY UJMOWANEJ DO CELÓW WODOCIĄGOWYCH	24

3.9	POSTĘPOWANIE ADMINISTRACYJNE ZWIĄZANE Z NADZOREM NAD JAKOŚCIĄ WODY	24
3.10	OCENA JAKOŚCI WODY W KĄPIELISKACH	24
<b>4</b>	<b>OCENA SKAŻENIA GLEBY</b>	<b>25</b>
<b>5</b>	<b>POMIARY NATEŻENIA HAŁASU WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ</b>	<b>26</b>
<b>6</b>	<b>OCENA ZANIECZYSZCZENIA CHEMICZNEGO POWIETRZA WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ</b>	<b>27</b>
<b>7</b>	<b>STAN SANITARNY MIAST I TERENÓW WIEJSKICH</b>	<b>28</b>
7.1	MIASTA I TERENY WIEJSKIE	28
7.2	TERENY REKREACYJNE	28
7.3	BASENY KĄPIELOWE KRYTE	29
7.4	BASENY KĄPIELOWE ODKRYTE	29
7.5	PARKI WODNE	30
7.6	KĄPIELISKA ZORGANIZOWANE	30
7.7	KĄPIELISKA PROWIZORYCZNE	30
7.8	DOMY POMOCY SPOŁECZNEJ	30
7.9	NOCLEGOWNIE	31
7.10	HOTELE, MOTELE I PENSJONATY	31
7.11	DOMY WYCIECZKOWE	32
7.12	KEMPINGI, SCHRONISKA I POLA BIWAKOWE	32
7.13	INNE OBIEKTY, W KTÓRYCH ŚWIADCZONE SĄ USŁUGI HOTELARSKIE	33
7.14	ZAKŁADY FRYZJERSKIE	33
7.15	ZAKŁADY KOSMETYCZNE	34
7.16	ZAKŁADY TATUAŻU	34
7.17	ZAKŁADY ODNOWY BIOLOGICZNEJ	35
7.18	ZAKŁADY, W KTÓRYCH ŚWIADCZONE SĄ ŁĄCZNIE USŁUGI UPIĘKSZAJĄCE CIAŁO	35
7.19	USTĘPY PUBLICZNE	36

## Stan bezpieczeństwa sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2010 r.

<b>8</b>	<b>ZAKŁADY SŁUŻBY ZDROWIA</b>	<b>36</b>
8.1	SZPITALE	36
8.2	SZPITALE UZDROWISKOWE	37
8.3	SANATORIA I PREWENTORIA	38
8.4	PRZYCHODNIE, OŚRODKI, PORADNIE, AMBULATORIA	39
8.5	STACJE DIALIZ	39
8.6	PRAKTYKI LEKARSKIE, PRAKTYKI PIEŁĘGNIAREK I POŁOŻNYCH	40
8.7	ZAKŁADY OPIEKUŃCZO - LECZNICZE I PIEŁĘGNACYJNO - OPIEKUŃCZE	41
8.8	HOSPICJA	41
<b>9</b>	<b>STAN SANITARNY OBIEKTÓW I ŚRODKÓW TRANSPORTU PASAŻERSKIEGO</b>	<b>42</b>
9.1	PRZEJŚCIA GRANICZNE	42
9.2	DWORCE I STACJE KOLEJOWE	42
9.3	DWORCE AUTOBUSOWE	43
9.4	WIATY PRYZSTANKOWE	43
9.5	PORTY LOTNICZE	43
9.6	PRYZSTANIE JEDNOSTEK PŁYWAJĄCYCH, REKREACYJNYCH I SPORTOWYCH	43
9.7	ŚRODKI TRANSPORTU	43
<b>10</b>	<b>OCHRONA PRZED PROMIENIOWANIEM JONIZUJĄCYM I NIEJONIZUJĄCYM</b>	<b>45</b>
10.1	PRACOWNIE RENTGENOWSKIE	45
10.2	ŹRÓDŁA PROMIENIOTWÓRCZE IZOTOPOWE	45
10.3	PLACÓWKI POMIARÓW SKAŻEŃ PROMIENIOTWÓRCZYCH	45
10.4	PROMIENIOWANIE NIEJONIZUJĄCE ELEKTROMAGNETYCZNE	45
<b>11</b>	<b>OCENA STANU SANITARNEGO ZAKŁADÓW PRODUKCJI, OBROTU</b>	<b>46</b>
11.1	ZAKŁADY PRODUKCJI ŻYWNOŚCI	46
11.2	WYTWÓRNIE LODÓW	46

## Stan bezpieczeństwa sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2010 r.

11.3	PIEKARNIE _____	47
11.4	CIASTKARNIE _____	48
11.5	PRZETWÓRNIE OWOCOWO-WARZYWNE I GRZYBOWE. _____	49
11.6	WYTWÓRNIE NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH I ROZLEWNIE PIWA _____	50
11.7	ZAKŁADY GARMAŻERYJNE _____	51
11.8	OBIEKTY OBROTU ŻYWNOŚCIĄ _____	51
11.9	SKLEPY SPOŻYWCZE _____	52
11.10	MAGAZYNY HURTOWE _____	53
11.11	OBIEKTY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO _____	53
11.11.1	Zakłady żywienia zbiorowego otwartego _____	53
11.11.2	Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego _____	54
11.11.3	Stołówki pracownicze _____	55
11.11.4	Bufety przy zakładach pracy _____	56
11.11.5	Stołówki w domach czasowych _____	57
11.11.6	Bloki żywienia w szpitalach _____	58
11.11.7	Kuchnie niemowlęce _____	60
11.11.8	Bloki żywienia w sanatoriach i prewentoriach _____	61
11.11.9	Bloki żywienia w domach opieki społecznej _____	61
11.11.10	Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka _____	62
11.11.11	Stołówki szkolne _____	62
11.11.12	Stołówki w bursach i internatach _____	64
11.11.13	Stołówki na koloniach, półkoloniach , obozach, zimowiskach _____	65
11.11.14	Stołówki w przedszkolach _____	65
11.11.15	Stołówki w domach dziecka i młodzieży _____	66
11.11.16	Stołówki studenckie _____	67
11.11.17	Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych _____	68
11.11.18	Zakłady usług cateringowych _____	68
11.11.19	Inne zakłady żywienia _____	69
<b>12</b>	<b>ZAGROŻENIE ŚRODOWISKA PRACY Z UWZGLĘDNIENIEM CHOROÓB ZAWODOWYCH _____</b>	<b>70</b>
12.1	OCENA ŚRODOWISKA PRACY _____	70
12.2	CHEMIKALIA – WPROWADZANIE DO OBROTU I STOSOWANIE W DZIAŁALNOŚCI ZAWODOWEJ _____	70
12.3	OCENA NARAŻENIA ZAWODOWEGO _____	71
12.4	CHOROBY ZAWODOWE _____	74
<b>13</b>	<b>STAN SANITARNY ZAKŁADÓW NAUCZANIA I WYCHOWANIA _____</b>	<b>77</b>
13.1	SZKOŁY PODSTAWOWE, GIMNAZJA I SZKOŁY PONADGIMNAZJALNE _____	77
13.2	OCENA WARUNKÓW POBYTU DZIECI I MŁODZIEŻY W PLACÓWKACH NAUCZANIA I WYCHOWANIA _____	78

## Stan bezpieczeństwa sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2010 r.

---

13.3	NADZÓR NAD GOSPODARKĄ SUB. CHEMICZNYMI W SZKOŁACH _____	80
13.4	ŻŁOBKI I PRZEDSZKOLA _____	80
13.5	DOMY DZIECKA _____	80
13.6	INTERNATY I BURSRY ZAKŁADY Z POBYTEM CAŁODOBOWYM ORAZ Z POBYTEM DZIENNYM I CAŁODOBOWYM _____	81
13.7	SZKOŁY WYŻSZE _____	81
<b>14</b>	<b>WYCHOWANIE ZDROWOTNE I PROMOCJA ZDROWIA _____</b>	<b>82</b>
<b>15</b>	<b>DZIAŁALNOŚĆ KONTROLNO – REPRESYJNA _____</b>	<b>88</b>
<b>16</b>	<b>WNIOSKI _____</b>	<b>89</b>

### 1 WPROWADZENIE

Zgodnie z delegacją zawartą w art. 12a ust. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz. 851, ze zm.), Dolnośląski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny we Wrocławiu przedstawia ocenę stanu sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2010 r.

W 2010 r. organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa dolnośląskiego prowadziły wszechstronne działania w celu zapewnienia i zwiększenia bezpieczeństwa zdrowotnego ludności, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami higieny środowiska, higieny pracy w zakładach pracy, higieny radiacyjnej, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku, higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne – w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych.

Laboratoria wyposażone są w nowoczesną aparaturę i zestawy komputerowe, co umożliwia dostosowanie baz laboratoryjnych do zwiększonych wymagań, co do zakresu badań jak i ich wiarygodności. Badania wykonywane są w oparciu o wdrożony i stale doskonalony, pod względem skuteczności, system zarządzania, zgodny z wymaganiami normy PN-EN ISO/ICE 17025 „Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących”.

Informacje uzyskane w ramach badań monitoringowych wykorzystywane były przez organy administracji, w tym jednostki administracji rządowej i samorządowej dla potrzeb zarządzania środowiskiem, w profilaktyce zdrowotnej, zapobieganiu powstawania chorób zakaźnych i innych chorób powodowanych warunkami środowiskowymi.

Ciągle doskonalony jest system zarządzania. Wdrożone systemy jakości i nowoczesna aparatura poszerzyły znacznie zakres możliwych do wykonania wiarygodnych badań laboratoryjnych. Umożliwiają one skuteczniejsze identyfikowanie zagrożeń sanitarnych i tym samym umożliwiają podjęcie właściwych działań zwiększając bezpieczeństwo sanitarne województwa.

Wzorem lat ubiegłych Państwowa Inspekcja Sanitarna województwa dolnośląskiego realizowała liczne programy edukacyjne mające na celu propagowanie zdrowego stylu życia i poprawę zdrowia społeczeństwa.

Realizując zadania statutowe Państwowa Inspekcja Sanitarna województwa dolnośląskiego ściśle współpracowała z organami rządowymi i samorządowymi. W razie potrzeby podejmowała wspólne działania.

Dokonane zmiany usprawniły działalność służb sanitarnych województwa dolnośląskiego, umożliwiając skuteczniejsze egzekwowanie należącego stanu sanitarnego, a w tym zagwarantowanie bezpieczeństwa sanitarnego województwa.

Przekładana ocena stanu sanitarnego województwa dolnośląskiego oparta jest na wynikach kontroli obiektów i wynikach badań laboratoryjnych dokonanych przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną we Wrocławiu i 26 powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych na terenie województwa dolnośląskiego.

## 2 ANALIZA ZAGROŻEŃ EPIDEMIOLOGICZNYCH

### 2.1 AIDS

W 2010 roku zgłoszono w woj. dolnośląskim 33 zachorowania na AIDS (wsp.zap.1,40/100tys.) o 8 przypadków mniej niż w roku 2009, w którym zarejestrowano 41 przypadków (wsp.zap.1,40/100tys.). W Polsce zanotowano 151 zachorowań na AIDS (wsp.zap.0,40 /100tys.) o 9 więcej niż w 2009 roku. Prawie 21,85 % wszystkich przypadków zachorowań na AIDS w Polsce zarejestrowano w naszym województwie.

Odnotowano 131 nowo wykrytych zakażeń wirusem HIV (wsp.zap. 4,55/100 tys.) o 3 więcej niż w 2009 roku (wsp.zap. 4,4/100 tys.). W Polsce zarejestrowano 739 zakażeń HIV (wsp.zap.1,94 /100 tys.) o 50 więcej niż rok wcześniej ( 689 ). Zakażenia wirusem HIV w województwie dolnośląskim stanowiły 17,73 % wszystkich przypadków odnotowanych w Polsce.

### 2.2 CHOROBY SZERZĄCE SIĘ DROGĄ PŁCIOWĄ

Zgłoszenie zachorowania na kiłę - 56

Zgłoszenie podejrzenia zachorowania na kiłę - 4

Rzeżączka - 9

Nierzeżączkowe nieżyty - 546

Kłykciny kończyste - 14

Opryszczka narządów płciowych - 3

Rzęsistkowica - 46

Inne NGU - 1

Razem zachorowań na choroby przenoszone drogą płciową w roku 2010 - 679

W roku 2010 nastąpił:

-wzrost liczby zachorowań na nierzeżączkowe nieżyty spowodowane zakażeniem chlamydia trachomatis,

-spadek zachorowań na kiłę, rzeżączkę, kłykciny kończyste i opryszczkę narządów płciowych.

### 2.3 RÓŻYCZKA

W 2010 roku zgłoszono 615 zachorowań (wsp.zap.21,38/100tys.), o 304 przypadki więcej niż w 2009 roku, w którym odnotowano 311 zachorowań (wsp.zap.10,8/100tys.). W roku 2010 roku w Polsce nastąpił spadek zachorowań, zarejestrowano 4197 przypadków (wsp.zap.11,00/100tys.), to jest o 3389 przypadków mniej niż w roku 2009 (wsp.zap.19,88/100tys.).

### 2.4 KRZTUSIEC

W roku 2010 w województwie dolnośląskim, nastąpił spadek zachorowań na krztusiec - 46 zachorowań (wsp. zap. 1,60 / 100 tys.). W roku 2009 zarejestrowano 52 zachorowania (wsp. zap. 1,80 / 100 tys.).

W roku 2010 w Polsce zarejestrowano 1272 przypadki (wsp. zap.3,33/100tys.), to jest o 1118 przypadków mniej niż w roku 2009 (wsp.zap.6,26/100tys.).



## Stan bezpieczeństwa sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2010 r.

### 2.5 NAGMINNE ZAPALENIE PRZYUSZNIC

W 2010 roku obserwowano na Dolnym Śląsku, podobnie jak w Polsce, dalszy spadek liczby zachorowań na świnkę - odnotowano 158 zachorowań (wsp.zap.5,49/100tys.) o 44 mniej w porównaniu do 2009 roku (wsp.zap. 6,99 /100 tys.) W Polsce w roku 2010 zanotowano 2747 zachorowań na świnkę (wsp.zap.7,2/100 tys.). W roku 2009 zarejestrowano 2954 przypadki (wsp.zap.7,74/100tys.).

### 2.6 WIRUSOWE ZAPALENIE WĄTROBY TYPU A, B i C

#### - WZW typu A

W 2010 roku na terenie województwa dolnośląskiego zarejestrowano ponad czterokrotny spadek zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A.

rok	Ilość zachorowań	Współczynnik zapadalności
2009	38	1,3 / 100.000
2010	9	0,3 / 100.000

W tym po pobycie w Egipcie 7 przypadków, w Tunezji 1 i 1 zachorowanie po powrocie z Węgier. Wszystkie osoby, które zachorowały nie były szczepione przeciw WZW typ A.

Również w skali ogólnopolskiej zarejestrowano spadek zachorowań na WZW typ A o 496 zachorowań mniej.

rok	Ilość zachorowań	Współczynnik zapadalności
2009	652	1,7 / 100.000
2010	156	0,4 / 100.000

#### - WZW typu B

W województwie dolnośląskim w 2010 roku nastąpił spadek zachorowań w porównaniu z rokiem 2009.

rok	Ilość zachorowań	Współczynnik zapadalności
2009	164	5,7 / 100.000
2010	114	4,0 / 100.000

Z ogólnej liczby zachorowań na WZW B postać ostrą rozpoznano u 9 chorych, postać przewlekłą u 105 chorych. Wśród pacjentów, u których wystąpiła postać ostra WZW B, cztery osoby w okresie 6 miesięcy poprzedzających zachorowanie podawała w wywiadach kontakt z jednostkami służby zdrowia.

W roku 2010 w Polsce zarejestrowano o 159 zachorowań więcej. Na ogólną liczbę 1634 zachorowań zarejestrowano 199 przypadków ostrej postaci wirusowego zapalenia wątroby.

rok	Ilość zachorowań	Współczynnik zapadalności
2009	1475	3,9 / 100.000
2010	1634	3,4 / 100.000

## Stan bezpieczeństwa sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2010 r.

- WZW typu C

Wszystkie przypadki wirusowego zapalenia wątroby typu C od 2009 roku są w Polsce kwalifikowane równocześnie w oparciu o dwie definicje: definicja przypadku z 2009 i 2005 roku.

Zachorowania zarejestrowane w Polsce w 2010 roku.

Definicja przypadku z roku	Ilość zachorowań	Współczynnik zapadalności
2009	2178	5,7 / 100.000
2005	1941	5,1 / 100.000

Na terenie woj. dolnośląskiego zarejestrowano w 2010 roku :

Definicja przypadku z roku	Ilość zachorowań	Współczynnik zapadalności
2009	307	10,8 / 100.000
2005	245	8,5 / 100.000

Według wywiadów epidemiologicznych zarejestrowano 357 zachorowań, w tym dwa przypadki o ostrym przebiegu, jedna z osób w okresie 6 miesięcy przed zachorowaniem podawała w wywiadzie kontakt z jednostkami służby zdrowia.

### 2.7 BAKTERYJNE ZATRUCIA POKARMOWE

W roku 2010 w województwie dolnośląskim obserwowano wzrost (około 13 %) liczby bakteryjnych zatruc pokarmowych w porównaniu z rokiem 2009. Zgłoszono 647 przypadków (wsp.zap. 22,49 /100tys.), o 147 zachorowań więcej niż w roku 2009.

Podobnie jak w latach poprzednich dominującym czynnikiem etiologicznym były pałeczki *Salmonella* – stanowiły one w naszym województwie 55,64% (360 zachorowań) ogółu bakteryjnych zatruc pokarmowych. Odnotowano spadek liczby ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych. Zgłoszono 10 ognisk, w tym w mieszkaniach prywatnych 5 ognisk (w roku 2009 zanotowano 12 ognisk). Czynnikiem etiologicznym w ogniskach były: *Salmonella Enteritidis* – siedmiokrotnie, gronkowiec koagulazododatni – jeden raz.. W dwóch przypadkach nie ustalono czynnika etiologicznego.

W roku 2010 zanotowano ogółem w Polsce 11632 przypadki bakteryjnych zatruc pokarmowych (wsp.zap.30,48/100tys.) - o 698 więcej niż w roku 2009, w tym o etiologii salmonelozowej 9719 przypadków, co daje 84 % ogółu zachorowań.

### 2.8 GRUŻLICA

Dane statystyczne Instytutu Gruźlicy i Chorób Płuc w Warszawie dotyczące gruźlicy za IV kwartał 2010 roku do dnia 04.03.2011 r. nie zostały przesłane do WSSE we Wrocławiu.

Sytuację epidemiologiczną gruźlicy (zapadalność) w województwie dolnośląskim w latach 2009-2010 przedstawiono poniżej:

rok	liczba zachorowań	współczynnik zapadalności	miejsce pod względem najwyższej zapadalności wg województw
2010 r.	brak danych za IV kw.	brak danych za IV kw.	brak danych za IV kw.
2009 r.	652	22,7	11

## Stan bezpieczeństwa sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2010 r.

W tym nowe zachorowania (gruźlica płuc i pozapłucna) za trzy kwartały 2010 r. i 2009 r.:

<b>GRUŻLICA</b>	<b>gruźlica płuc AFB (+)</b>	<b>gruźlica płuc AFB (-)</b>	<b>gruźlica p/płucna AFB (+)</b>	<b>gruźlica p/płucna AFB (-)</b>	<b>RAZEM</b>
<b>I kw. 2010 r.</b>	76	50	4	5	135
<b>II kw. 2010 r.</b>	105	72	6	8	191
<b>III kw. 2010 r.</b>	94	48	6	4	152
<b>IV kw. 2010 r.</b>	brak danych	brak danych	brak danych	brak danych	brak danych
<b>2009 r.</b>	<b>381</b>	<b>216</b>	<b>16</b>	<b>39</b>	<b>652</b>

Nowe zachorowania na gruźlicę w I, II i III kwartale 2010 r. (ogółem, dzieci i młodzież, gruźlica Bk (+) i 2009 r.:

<b>województwo dolnośląskie</b>	<b>ogółem zarejestrowani</b>	<b>dzieci 0-14</b>	<b>młodzież 15-19</b>	<b>gruźlica Bk (+)</b>
<b>I kw. 2010 r.</b>	135	0	0	80
<b>II kw. 2010 r.</b>	191	0	3	111
<b>III kw. 2010 r.</b>	152	1	1	100
<b>IV kw. 2010 r.</b>	brak danych	brak danych	brak danych	brak danych
<b>2009 r.</b>	<b>652</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>397</b>

Porównanie liczby nowych zachorowań na gruźlicę i współczynników zapadalności w latach 2006 do 2009 r., oraz dane za 2010 r. (I do III kwartał):

<b>województwo dolnośląskie</b>	<b>2006 r.</b>	<b>2007 r.</b>	<b>2008 r.</b>	<b>2009 r.</b>	<b>2010 r.</b>
<b>ogółem zarejestrowani</b>	586	623	584	652	brak danych za IV kw.
<b>współczynnik zapadalności</b>	20,2	21,5	20,3	22,7	brak danych za IV kw.

## 2.9 CHOROBA MENINGOKOKOWA

W roku 2010 zanotowano 19 przypadków zachorowań (wsp.zap.0,6/100tys.) – tyle samo co w 2009 roku. Dominującym typem serologicznym w województwie dolnośląskim w roku 2010 - była *Neisseria meningitidis* z grupy serologicznej B. W 2009 roku dominującymi typami serologicznymi były *Neisseria meningitidis* z grupy B i C.

W roku 2010 w Polsce nastąpił dalszy spadek zachorowań – zarejestrowano 222 przypadki (wsp. zap.0,5/100 tys.), o 74 zachorowania mniej niż w roku 2009 (wsp.zap.0,8/100tys.).

Obserwowana ogólna tendencja spadkowa wynika ze zdecydowanie wyższej niż w latach ubiegłych świadomości społeczeństwa i personelu ochrony zdrowia, a także coraz lepszej organizacji diagnostyki laboratoryjnej w województwie dolnośląskim i w Polsce oraz właściwego obiegu informacji pomiędzy instytucjami i urzędami sprawującymi istotne funkcje z punktu widzenia zdrowia publicznego.

## 2.10 BORELIOZA

Na terenie Dolnego Śląska zanotowano w 2010 roku spadek zachorowań na chorobę z Lyme (borelioza) :

rok	Ilość zachorowań	Współczynnik zapadalności
2009	801	27,8 / 100.000
2010	560	19,5 / 100.000

Znaczny spadek zachorowań o 1321 mniej obserwujemy również w Polsce

rok	Ilość zachorowań	Współczynnik zapadalności
2009	10332	27,1 / 100.000
2010	9011	23,6 / 100.000

Podobnie jak w roku 2009 najwyższa zapadalność występuje na terenie powiatów: wrocławskiego - 21,8/100 tys. (138 zachorowań), wałbrzyskiego - 35,1/100 tys. (64 zachorowania), lubańskiego - 87,4/100 tys.(49 zachorowań), kłodzkiego- 37,3/100 tys. (61 przypadków).

## 2.11 GRYPA I PODEJRZENIA ZACHOROWAŃ NA GRYPĘ

W 2010 roku w naszym województwie zgłoszono 57424 przypadki zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę (przypadki możliwe rozpoznane na podstawie objawów klinicznych), było to ok. 2 - krotnie mniej niż w 2009 roku (112 764) Współczynnik zapadalności wyniósł 1996,2/100tys.

W 2010 roku laboratoryjnie potwierdzono 6 przypadków grypy, wywołanej nowym wirusem A(H1N1)v (przypadki potwierdzone). Współczynnik zapadalności wyniósł 0,21/100tys. Hospitalizowano 6 chorych zakażonych wirusem A(H1N1)v, w tym 2 osoby zmarły.

W Polsce w roku 2010 zanotowano 550573 zachorowania i podejrzenia zachorowań na grypę (wsp.zap.1443,05/100tys.), 2 – krotnie mniej niż w 2009 roku (1081974 przypadki). Zarejestrowano 289 przypadków grypy, w których uzyskano potwierdzenie laboratoryjne lub ustalono powiązanie epidemiologiczne.

W Polsce zarejestrowano 218 zachorowań wywołanych nowym wirusem grypy A(H1N1)v, ponad 11- krotnie mniej niż w 2009 roku (2561). Współczynnik zapadalności wyniósł 0,57/100tys.

### 2.12 ODRA

Na terenie województwa dolnośląskiego w 2010 roku nie zanotowano żadnego przypadku zachorowania na odrę. W roku 2009 zarejestrowano 9 przypadków (wsp.zap.0,30/100tys.). W Polsce w roku 2010 zarejestrowano 14 zachorowań (wsp.zap.0,04/100tys.) o 101 mniej stosunku do roku 2009 – 115 zachorowań (wsp.zap.0,30/100tys.).

### 2.13 SZCZEPIENIA OCHRONNE

Na terenie województwa dolnośląskiego w roku 2010 obowiązkowymi szczepieniami ochronnymi dzieci i młodzieży do 19 r.ż. objętych było 545527 osób (dane wg sprawozdania MZ-54 za rok 2010).

Na terenie województwa działa 715 punktów szczepień, w tym 163 praktyki lekarzy rodzinnych, 285 NZOZ oraz 194 SPZOZ.

Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna we Wrocławiu posiada stały agregat prądotwórczy. Szafy chłodnicze w WSSE są podłączone do systemu monitorowania temperatury i wilgotności oraz posiadają instrukcję na wypadek awarii zasilania.

Funkcjonuje system powiadamiania osób odpowiedzialnych wg imiennego wykazu, który znajduje się na portierni i w pomieszczeniach magazynowych.

Dział Epidemiologii Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Wrocławiu prowadzi nadzór nad gospodarką szczepionkami poprzez comiesięczne opracowywanie raportów o stanie magazynowym szczepionek w magazynie WSSE i podległych PSSE, a także kwartalnych sprawozdań ze zużycia preparatów szczepionkowych.

Przychód i rozchód szczepionek prowadzony jest systematycznie po każdym wydaniu oraz przyjęciu szczepionek.

W roku 2010 nie stwierdzono pogorszenia wykonawstwa szczepień ochronnych. Wszystkie noworodki urodzone w 2010 roku, które nie miały przeciwwskazań do szczepień, zostały zaszczepione przeciwko gruźlicy. Na 27523 noworodki nie zaszczepiono 134 z powodu przeciwwskazań, co stanowi 0,5 % nieuodpornionych w stosunku do liczby urodzeń. Podobna sytuacja dotyczy szczepień przeciwko błonicy, tężcowi, krztuścowi i poliomielitis. Rocznik 2009 uodporniony jest w 99%.

W roku 2010 szczepienia przeciwko:

- *Haemophilus influenzae* typu B u dzieci do 5 roku życia wykonano w 92%
- p/odrze, śwince i różyczce u dzieci w 13-14 miesiącu życia wykonano w 86%
- p/odrze, śwince i różyczce u dzieci w 10 roku życia w 87,3%
- p/odrze, śwince i różyczce u dzieci w 11 i 12 roku życia w 95,1 %
- p/wzw typu B zaszczepiono 100% młodzieży w 14 roku życia
- uczniów szkół medycznych p/wzw typu B zaszczepiono w 100%
- studentów uczelni medycznych w 100%
- pracownicy służby zdrowia zaszczepieni są w 99,9%.

Poza szczepieniami obowiązkowymi wykonano szczepienia zalecane:

- p/wzw typu A zaszczepiono 3053 osób, w tym dzieci do lat 19 – 771
- p/kleszczowemu zapaleniu mózgu zaszczepiono 5565 osób
- p/żółtej gorączce zaszczepiono 691 osób
- p/durowi brzuszemu zaszczepiono 574 osób
- p/*Neisseria meningitidis* zaszczepiono 4024 osoby
- p/*Streptococcus pneumoniae* zaszczepiono 13820 osób, w tym dzieci do lat 19 – 13532
- p/biegunce rotawirusowej zaszczepiono 7324 dzieci

- p/zakażeniu wirusem brodawczaka ludzkiego zaszczepiono 3836 osób
- p/grypie zaszczepiono 112238 osób.

### 2.14 OGNISKA EPIDEMICZNE W SZPITALACH

W roku sprawozdawczym 2010 do Powiatowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych województwa dolnośląskiego zgłoszono 12 ognisk epidemicznych (w roku 2009 zarejestrowano 8 ognisk epidemicznych).

Wśród ognisk epidemicznych zarejestrowanych przez zespoły kontroli zakażeń szpitalnych, wystąpiły 4 ogniska o etiologii najprawdopodobniej wirusowej (oddziały pulmonologiczne, oddziały chorób wewnętrznych, oddział chirurgiczny). Objawami, które wystąpiły u pacjentów w tych przypadkach były m.in. gorączka, wymioty i biegunka.

Przyczyną wystąpienia pozostałych 8 ognisk epidemicznych w szpitalach były w:

- 2 przypadkach - *Pseudomonas aeruginosa*
- 2 przypadkach - *Staphylococcus aureus*
- 1 przypadku - *Acinetobacter baumannii*
- 1 przypadku - *Enterococcus faecium*
- 1 przypadku - *świerzbowiec ludzki*
- 1 przypadku - *rotawirusy*

Powyższe drobnoustroje chorobotwórcze stanowiły przyczynę pojawienia się ognisk epidemicznych w oddziałach:

- Anestezjologii i Intensywnej Terapii,
- Neonatologicznym i Ginekologiczno-Położniczym,
- Hematologii, Immunologii i Onkologii,
- Pulmonologii dla Dzieci,
- Intensywnej Opieki Transplantologicznej.

### 3 OCENA ZAOPATRZENIA W WODĘ DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI

Na obszarze województwa dolnośląskiego, według ewidencji powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych, znajduje się 546 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę przeznaczoną do spożycia, które dostarczają wodę 2 756 044 mieszkańcom Dolnego Śląska.

Nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi sprawują organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej poprzez prowadzenie monitoringu jakości wody, a także na podstawie informacji o dokonanych ocenach przydatności wody realizowanych przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne, w ramach kontroli wewnętrznej.

#### 3.1 WODOCIĄGI W PRZEDZIALE WYDAJNOŚCI 10000 - 100000 M<sup>3</sup>/DOBĘ

Na terenie województwa dolnośląskiego funkcjonuje 7 wodociągów sieciowych w przedziale produkcji wody od 10 000 do 100 000 m<sup>3</sup>/dobę. Zlokalizowane są one w większych miastach województwa, takich jak: Bolesławiec, Jelenia Góra, Legnica, Świdnica, Wałbrzych oraz Wrocław. Wszystkie wodociągi pod względem jakości wody produkowanej w 2010 roku, poza wodociągiem w mieście Jelenia Góra (wymienionym w Tabeli 1), oceniono pozytywnie. Z wody o nieodpowiedniej jakości korzystało 33 106 osób.

Poniżej przedstawiono krótką charakterystykę jakości wody dostarczanej mieszkańcom czterech wybranych miast.

W Jeleniej Górze pobrano 153 próbki wody do fizykochemicznych badań laboratoryjnych. W 32 próbkach (co stanowi 20,9%) stwierdzono przekroczenia norm sanitarnych głównie w zakresie odczynu pH, zapachu i zawartości glinu. Spośród zbadanych pod względem mikrobiologicznym 156 próbek wody 5 próbek nie spełniało wymagań sanitarnych (co stanowi 3,2%). Przekroczenia dotyczyły głównie ponadnormatywnych ilości bakterii grupy coli, paciorkowców kałowych oraz bakterii *Escherichia coli*.

W Legnicy, na zbadanych 59 próbek wody, w 1 stwierdzono przekroczenia parametrów fizykochemicznych (co stanowi 1,7%). Przekroczona została dopuszczalna ilość żelaza oraz mętność. Przekroczenia były krótkotrwałe, kolejne badania wykazały odpowiednią jakość wody. Pod względem mikrobiologicznym jakość wody odpowiadała wymaganiom sanitarnym.

W Wałbrzychu pobrano 128 próbek wody do badań fizykochemicznych. Stwierdzono przekroczenia norm sanitarnych w 8 próbkach (co stanowi 6,2%). Przekroczenia dotyczyły zawartości żelaza oraz podwyższonej mętności. Pod względem mikrobiologicznym w 1 próbce stwierdzono (incydentalnie) niezgodną z wymaganiami sanitarnymi liczbę bakterii grupy coli (co stanowi 0,8%).

We Wrocławiu zbadano 267 próbek wody pod względem fizykochemicznym. W 5 próbkach (co stanowi 1,9%) wystąpiły przekroczenia dopuszczalnego poziomu chloru wolnego. Pod względem mikrobiologicznym zbadano 257 próbek wody. Ponadnormatywne wartości stwierdzono w 26 próbkach (co stanowi 9,7%) i dotyczyły one głównie obecności pojedynczych bakterii *Clostridium perfringens* (łącznie ze sporami) oraz nieprawidłowych zmian w ogólnej liczbie bakterii w temperaturze 22±2°C po 72 h inkubacji.

#### 3.2 WODOCIĄGI W PRZEDZIALE WYDAJNOŚCI 1000 - 10000 M<sup>3</sup>/DOBĘ

Według ewidencji PSSE na terenie województwa dolnośląskiego znajduje się 66 wodociągów sieciowych o produkcji wody mieszczącym się w ww. przedziale. Jakość wody skontrolowana została we wszystkich wodociągach, spośród których 13 urzędów (wymienionych w Tabeli 2) produkowało wodę nie spełniającą wymagań sanitarnych. Z wody o nieodpowiedniej jakości korzystało 160 289 osób.

## Stan bezpieczeństwa sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2010 r.

### 3.3 WODOCIĄGI W PRZEDZIALE WYDAJNOŚCI 100 - 1000 M<sup>3</sup>/DOBĘ

W ewidencji PSSE znajduje się 226 wodociągów sieciowych o produkcji wody w przedziale od 100 do 1 000 m<sup>3</sup>/dobę. W wyniku kontroli jakości wody z 225 wodociągów, stwierdzono, że 41 urządzeń (wymienionych w Tabeli 3) dostarczało do konsumentów wodę odbiegającą od wymagań określonych dla wody przeznaczonej do spożycia. Z wody o nieodpowiedniej jakości korzystało 89 478 osób.

### 3.4 WODOCIĄGI W PRZEDZIALE WYDAJNOŚCI < 100 M<sup>3</sup>/DOBĘ

W 2010 r. zewidencjonowanych było 247 wodociągów sieciowych o ww. produkcji wody. Spośród wszystkich skontrolowanych wodociągów jakość wody nie odpowiadającą wymaganiom stwierdzono w 38 urządzeniach (wymienionych w Tabeli 4). Z wody o kwestionowanych parametrach korzystały 12 884 osoby.

Na terenie województwa dolnośląskiego PPIS udzielili łącznie 5 zgód na odstępstwo, w tym, w 2010 r. 4 zgody od dopuszczalnych wartości parametrów określonych w załączniku nr 2 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. Nr 61, poz. 417, ze zm.). Odstępstwa dotyczyły głównie tzw. małych wodociągów, w których kwestionowanymi parametrami były:

- azotany (3 urządzenia) - wodociąg sieciowy w Cerekwicy, w powiecie trzebnickim (termin udzielonego odstępstwa do dnia 28.02.2011 r.); wodociąg sieciowy Sichówek w powiecie jaworskim (termin udzielonego odstępstwa do dnia 31.12.2012 r.); wodociąg sieciowy Męcinka w powiecie jaworskim (termin udzielonego odstępstwa do dnia 31.12.2012 r.),
- nikiel (2 urządzenia) - wodociąg sieciowy Kostomłoty w powiecie średzkim (termin udzielonego odstępstwa do dnia 31.03.2013 r.) oraz wodociąg sieciowy Rzeszówek w powiecie złotoryjskim (termin udzielonego odstępstwa do dnia 12.08.2013 r.).

W poniższych tabelach zestawiono wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę (z podziałem na ich główną lokalizację - miasto, wieś), w poszczególnych przedziałach produkcji wody, w których stwierdzano jakość wody nie odpowiadającą wymaganiom, określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. Nr 61, poz. 417, ze zm.).

Tabela 1

- wodociągi w przedziale produkcji wody od 10 000 do 100 000 m<sup>3</sup>/dobę

Lp	Gmina	Nazwa wodociągu	Największa miejscowość (pod względem liczby ludności) zaopatrywana przez wodociąg		Wskaźniki dyskwalifikujące wodę		Liczba miejscowości zaopatrywanych w wodę o jakości nie odpowiadającej wymaganiom sanitarnym	Liczba konsumentów korzystających z wody o jakości nie odpowiadającej wymaganiom sanitarnym
			Miasto	Wieś	fizykochemiczne	mikrobiologiczne		
powiat jeleniogórski								
1	Jelenia Góra	Jelenia Góra	Jelenia Góra	-	stężenie jonów wodorowych (pH), utlenialność, glin, barwa	bakterie grupy coli, paciorkowce kałowe, Escherichia coli, Clostridium perfringens	1	33106



## Stan bezpieczeństwa sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2010 r.

Tabela 2.

- wodociągi w przedziale produkcji wody od 1 000 do 10 000 m<sup>3</sup>/dobę

Lp	Gmina	Nazwa wodociągu	Największa miejscowość (pod względem liczby ludności) zaopatrywana przez wodociąg		Wskaźniki dyskwalifikujące wodę		Liczba miejscowości zaopatrywanych w wodę o jakości nie odpowiadającej wymaganiom sanitarnym	Liczba konsumentów korzystających z wody o jakości nie odpowiadającej wymaganiom sanitarnym
			Miasto	Wieś	fizykochemiczne	mikrobiologiczne		
powiat jeleniogórski								
1	Szklarska Poręba	Szklarska Poręba	Szklarska Poręba	-	stężenie jonów wodorowych (pH), mętność, barwa	-	1	6867
2	Karpacz	Karpacz	Karpacz	-	stężenie jonów wodorowych (pH), mętność	-	1	4087
3	Piechowice	Piechowice	Piechowi-ce	-	glin, barwa	-	1	5000
4	Kowary	Kowary	Kowary	-	stężenie jonów wodorowych (pH)	-	1	3000
powiat kłodzki								
5	kłodzko	Polanica Zdrój	Polanica Zdrój	-	żelazo, stężenie jonów wodorowych (pH)	-	1	8400
6	kłodzko	Sokolec	-	Sokolec	żelazo	-	3	5720
powiat lwówecki								
7	Lwówek Śląski	Lwówek Śląski	Lwówek Śląski	Płóczki	mangan	-	3	9717
8	Gryfów Śląski	Gryfów Śląski	Gryfów Śląski	Wieża, Krzewie	mangan, żelazo	-	3	7847
powiat oleśnicki								
9	Oleśnica	Oleśnica	Oleśnica	-	mangan, żelazo, mętność	-	1	36929
10	Bierutów	Bierutów	Bierutów	-	mangan	-	7	7029
powiat trzebnicki								
11	Trzebnica	Trzebnica	Trzebnica	Nowy Dwór	mangan, żelazo	-	5	7747
powiat zgorzelecki								
12	Zgorzelec	Zgorzelec	Zgorzelec	Jędrzychowi-ce	mangan	-	7	33000
13	Bogatynia	Bogatynia	Bogatynia	Sieniawka	mętność, barwa, mangan	-	11	24946

Tabela 3.

- wodociągi w przedziale produkcji wody od 100 do 1 000 m<sup>3</sup>/dobę

Lp	Gmina	Nazwa wodociągu	Największa miejscowość (pod względem liczby ludności) zaopatrywana przez wodociąg		Wskaźniki dyskwalifikujące wodę		Liczba miejscowości zaopatrywanych w wodę o jakości nie odpowiadającej wymaganiom sanitarnym	Liczba konsumentów korzystających z wody o jakości nie odpowiadającej wymaganiom sanitarnym
			Miasto	Wieś	fizykochemiczne	mikrobiologiczne		
powiat bolesławiecki								
1	Osiecznica	SUW Świętoszów	Świętoszów	-	mangan, mętność	-	1	1468
powiat głogowski								
2	Pęcław	Drogłowice	-	Białoleka	mętność, mangan	-	7	956

## Stan bezpieczeństwa sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2010 r.

3	Kotla	Chociemyśl	-	Głogówko	mangan	-	11	1914
powiat jaworski								
4	Paszowice	Paszowice	-	Paszowice		Escherichia coli	1	1350
5	Bolków	Bolków	Bolków	-		bakterie grupy coli	1	5500
6	Targoszyn	Targoszyn	-	Targoszyn		bakterie grupy coli	2	1050
powiat jeleniogórski								
7	Mysłakowice	Mysłakowice	-	Mysłakowice	stężenie jonów wodorowych (pH), mętność	-	1	7750
8	Podgórzyn	Sosnówka	-	Sosnówka	stężenie jonów wodorowych (pH)	-	1	200
9	Podgórzyn	Miłków	-	Miłków	żelazo	-	1	500
10	Podgórzyn	Zachełmie	-	Zachełmie	stężenie jonów wodorowych (pH)	-	1	430
powiat kłodzki								
11	Kłodzko	Krosnowice I	-	Krosnowice, Żelazno	mangan, mętność	-	2	800
12	Kłodzko	Szalejów	-	Szalejów Górny	mangan	-	2	800
powiat lubański								
13	Świeradów	Bronka Czecha	Świeradów Zdrój	-	glin	-	1	1200
powiat lubiński								
14	Lubin	Karczowiska	-	Karczowiska		bakterie grupy coli	2	1271
15	Lubin	Lisiec	-	Zimna Woda	barwa, mętność, żelazo	-	4	933
16	Lubin	Pieszków	-	Pieszków	mętność, żelazo, mangan	-	6	2095
17	Lubin	Siedlce	-	Siedlce	-	bakterie grupy coli	3	886
18	Lubin	Składowice	-	Składowice	-	bakterie grupy coli	4	1119
19	Rudna	Orsk	-	Orsk	amonowy jon, mangan	-	2	504
20	Ścinawa	Ścinawa	Ścinawa	-	mangan	bakterie grupy coli, ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C po 72h	2	6062
21	Ścinawa	Dziesław	-	Tymowa	-	bakterie grupy coli	8	2081
22	Ścinawa	Wielowieś	-	Wielowieś	zapach, mangan	bakterie grupy coli	10	1815
powiat milicki								
23	Milicz	Gądkowice	-	Gądkowice	mangan, amonowy jon, barwa	ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C po 72h	9	1597
powiat oleśnicki								
24	Syców	Komorów	-	Komorów	mangan	-	11	2959
powiat oławski								
25	Oława	Siedlce	-	Marcinkowice	mangan	-	6	3454
powiat polkowicki								
26	Chocianów	Fabryka Urządzeń mechanicznych "Chofum" w Chocianowie	Chocianów	-	mangan, żelazo, mętność	-	1	460
27	Chocianów	Brunów	-	Brunów	mangan	-	1	497
powiat średzki								
28	Kostomłoty	Kostomłoty	-	Kostomłoty	nikiel	-	5	2128
29	Miękinia	Brzezina	-	Brzezina	mętność	-	7	2725

## Stan bezpieczeństwa sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2010 r.

30	Malczyce	Mazurowice	-	Mazurowice	mangan	-	3	850
31	Malczyce	Dębice	-	Dębice	żelazo, mangan, mętność	-	6	973
powiat trzebnicki								
32	Oborniki Śląskie	Osolin	-	Osolin	mangan	-	5	1071
33	Wisznia Mała	Psary	-	Psary	mangan	-	3	2342
powiat wołowski								
34	Wińsko	Wińsko	-	Wińsko		bakterie grupy coli, Escherichia coli	22	4125
powiat wrocławski								
35	Żórawina	Bratowice	-	Bratowice	mangan	-	8	1 255
powiat ząbkowicki								
36	Złoty Stok	Złoty Stok	Złoty Stok	-	żelazo	-	3	3366
37	Bardo	Bardo	Bardo	-	mangan	-	1	2767
powiat zgorzelecki								
38	Węgliniec	Węgliniec	Węgliniec	Stary Węgliniec	stężenie jonów wodorowych (pH), mangan	-	2	5140
39	Węgliniec	Czerwona Woda	-	Czerwona Woda	stężenie jonów wodorowych (pH), mangan	-	1	1622
40	Węgliniec	Ruszów	-	Ruszów	mętność, mangan, żelazo	-	2	1833
41	Pieńsk	Pieńsk	Pieńsk	Stojanów	stężenie jonów wodorowych (pH), mangan	-	10	9630

Tabela 4.

- wodociągi o produkcji wody do 100 m<sup>3</sup>/dobę

Lp	Gmina	Nazwa wodociągu	Największa miejscowość (pod względem liczby ludności) zaopatrywana przez wodociąg		Wskaźniki dyskwalifikujące wodę		Liczba miejscowości zaopatrywanych w wodę o jakości nie odpowiadającej wymaganiom sanitarnym	Liczba konsumentów korzystających z wody o jakości nie odpowiadającej wymaganiom sanitarnym
			Miasto	Wieś	fizykochemiczne	mikrobiologiczne		
powiat bolesławiecki								
1	Gromadka	SUW LSSE	-	-	mangan, mętność	-	-	720
2	Bolesławiec	SUW MOSiR	-	-	mangan, mętność, żelazo	-	-	70
powiat jaworski								
3	Męcinka	Sichówek	-	Sichówek	azotany	bakterie grupy coli	1	80
4	Męcinka	Męcinka	-	Męcinka	azotany	bakterie grupy coli	1	730
5	Bolków	Wierzchosławice Górne	-	Wierzchosławice Górne		bakterie grupy coli	1	820
6	Paszowice	Pogwizdów	-	Pogwizdów	mangan	-	1	440
7	Bolków	Stare Rochowice	-	Stare Rochowice		bakterie grupy coli	1	430
powiat jeleniogórski								
8	Podgórzyn	Przesieka	-	część wsi Przesieka	stężenie jonów wodorowych (pH)	-	1	120
9	Piechowice	Michałowice	osiedle w Piechowicach	-	stężenie jonów wodorowych (pH)	-	1	660

## Stan bezpieczeństwa sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2010 r.

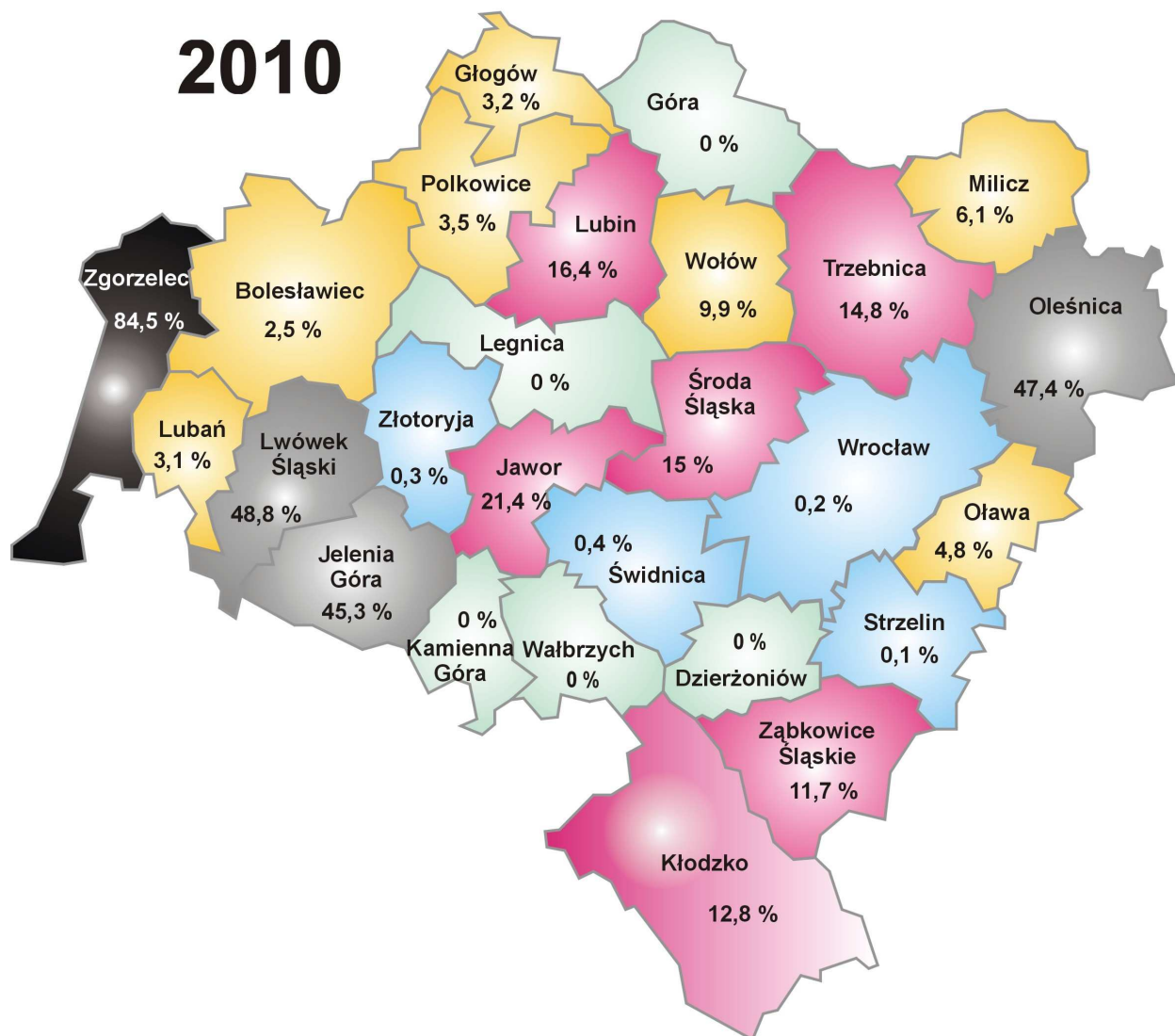
10	Mysłakowice	Bukowiec	-	część wsi Bukowiec	stężenie jonów wodorowych (pH), mętność	-	1	50
11	Stara Kamienica	Stara Kamienica	-	część wsi Stara Kamienica	mangan, bromodichlorometan	-	1	200
powiat lubański								
12	Świeradów	Czerniawa	Świeradów Zdrój	-	glin	-	1	282
powiat lubiński								
13	Ścinawa	Przychowa	-	Przychowa	mętność, żelazo	-	3	507
powiat lwówecki								
14	Lwówek Śląski	Sobota	-	Sobota	azotany	-	1	498
15	Lwówek Śląski	Radomiłowice	-	Radomiłowice	azotany	-	1	40
powiat milicki								
16	Milicz	Dom Myśliwski "Kubryk"	-	Dom Myśliwski "Kubryk"	-	ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C po 72h	1	5
17	Milicz	Hotel „Hubertówka” w Zamku Myśliwskim k/Gądkowic	-	Hotel Hubertówka w Zamku Myśliwskim k/Gądkowic	-	ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C po 72h	-	2
18	Milicz	Bartniki	-	Bartniki	mętność, barwa, amonowy jon, żelazo, mangan	ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C po 72h	1	331
19	Milicz	Henrykowice	-	Borzynowo	mętność, amonowy jon, mangan	-	3	351
powiat oleśnicki								
20	Bierutów	Paczków	-	Paczków	mangan, żelazo, mętność, barwa, zapach	-	-	42
21	Bierutów	Posadowice	-	Posadowice	mangan, żelazo, mętność, barwa, amonowy jon	-	-	100
powiat polkowicki								
22	Gaworzyce	Dzików	-	Dzików	mangan	-	1	103
23	Gaworzyce	Dalków	-	Dalków	mangan	-	1	276
24	Chocianów	Pogorzelska	-	Pogorzelska	mangan, żelazo	-	2	773
powiat strzeliński								
25	Przeworno	Kaczowice	-	Kaczowice	odczyn (stężenie jonów wodorowych (pH))	-	1	40
powiat średzki								
26	Kostomłoty	Ramułtowice	-	Ramułtowice	mętność, mangan	-	3	606
27	Kostomłoty	Mieczków	-	Mieczków	mangan	-	1	329
powiat świdnicki								
28	Świdnica (wiejska)	Komorów	-	Komorów	mangan, mętność	-	1	670
powiat trzebnicki								
29	Trzebnica	Cerekwica	-	Cerekwica	azotany	-	1	300
powiat wołowski								
30	Wińsko	Boraszyce W	-	Wyszęcice	-	ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C po 72h	4	500
31	Brzeg Dolny	Godzięcin	-	Godzięcin	mętność	-	2	0
32	Wołów	Stary Wołów	-	Stary Wołów	mętność, mangan	-	2	0

## Stan bezpieczeństwa sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2010 r.

33	Wołów	Golina	-	Golina	mętność, żelazo	-	-	0
powiat wrocławski								
34	Sobótka	wodociąg ośrodka szkol.-wyp. Przełęcz Tapadła	-	wodociąg ośrodka szkolno-wypoczynkowym Przełęcz Tapadła	mętność, żelazo, mangan	bakterie grupy coli, Escherichia coli, ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C po 72h	-	60
powiat ząbkowicki								
35	Ząbkowice Śląskie	Braszowice	-	Braszowice	mangan, żelazo	-	3	1176
powiat zgorzelecki								
36	Zgorzelec	Radomierzyce	Radomierzyce	Łomnica	mangan	-	6	1083
37	Węgliniec	Zielonka	Zielonka	Zielonka	mętność, stężenie jonów wodorowych (pH), mangan, żelazo	-	1	360
powiat zlotoryjski								
38	Świerzawa	Rzeszówek	-	Rzeszówek	nikiel	-	1	130

Rysunek 1.

**Procent mieszkańców zaopatrywanych w wodę z wodociągów sieciowych, którzy korzystali z wody nie spełniającej wymagań sanitarnych - w rozbiciu na powiaty**



Pogorszenie jakości wody do spożycia w powiecie zgorzeleckim było głównie spowodowane wystąpieniem sytuacji powodziowej w tym regionie.

### 3.5 STUDNIE PUBLICZNE

W roku 2010 zewidencjonowanych było 118 studni publicznych. Skontrolowano jakość wody w 8 studniach, stwierdzając że woda odpowiadała wymaganiom sanitarnym.

## Stan bezpieczeństwa sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2010 r.

### 3.6 INNE PODMIOTY ZAOPATRUJĄCE W WODĘ

W ewidencji PSSE oraz WSSE znajduje się łącznie 257 urządzeń służących do zaopatrzenia w wodę, zarządzanych przez podmioty, których główną działalnością nie jest zbiorowe zaopatrzenia w wodę. Organy PIS skontrolowały 115 takich urządzeń, stwierdzając, że 25 spośród nich dostarczało do konsumentów wodę odbiegającą od wymagań określonych dla wody przeznaczonej do spożycia. Z wody o nieodpowiedniej jakości korzystało 2 590 osób.

### 3.7 STOPIEŃ ZWODOCIĄGOWANIA MIAST I TERENÓW WIEJSKICH

Jak wynika z informacji zebranych przez PSSE na terenie województwa dolnośląskiego znajdują się następujące miejscowości: 91 miast, które są w 100% zwodociągowane, a także 2386 wsi, z których 2132 jest zwodociągowanych (co stanowi 89,4%), 284 przysiółki, z których 216 jest zwodociągowanych (co stanowi 76%), 83 osady, z których 49 jest zwodociągowanych (co stanowi 59%) i 35 kolonii, z których 22 są zwodociągowane (co stanowi 62,9%) oraz 13 innych (leśniczówki, grupy domów, stacja PKP), z których 6 jest zwodociągowanych. Obszar województwa dolnośląskiego zwodociągowany jest w 87%. W 2010 r. doprowadzono wodociągi do 4 wsi. Łączna liczba mieszkańców województwa dolnośląskiego zaopatrywanych w wodę z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia wynosi 2 756 044 (na 2 878 270 ogółu mieszkańców Dolnego Śląska), co stanowi ok. 95,8 %.

Stopień zwodociągowania obszaru województwa dolnośląskiego w rozbiciu na powiaty przedstawiono w poniższej tabeli.

Lp.	PSSE	Ogółem liczba miejscowości na nadzorowanym terenie	Liczba dotychczas zwodociągowanych miejscowości	Procent zwodociągowania
1	Strzelin	154	154	100,0
2	Trzebnica	198	198	100,0
3	Wołów	113	113	100,0
4	Złotoryja	59	59	100,0
5	Wrocław	253	252	99,6
6	Lubin	93	92	98,9
7	Bolesławiec	73	72	98,6
8	Oława	81	79	97,5
9	Góra	136	131	96,3
10	Świdnica	129	123	95,3
11	Środa Śląska	132	125	94,7
12	Legnica	130	122	93,8
13	Polkowice	95	88	92,6
14	Milicz	139	127	91,4
15	Oleśnica	192	171	89,1
16	Głogów	48	42	87,5
17	Wałbrzych	46	40	87,0
18	Dzierżoniów	57	49	86,0
19	Ząbkowice Śląskie	106	89	84,0
20	Zgorzelec	82	66	80,5
21	Jawor	91	72	79,1
22	Kamienna Góra	47	32	68,1
23	Jelenia Góra	49	33	67,3
24	Lwówek Śląski	91	46	50,5
25	Kłodzko	240	114	47,5
26	Lubań	58	27	46,6
	<b>Razem:</b>	<b>2892</b>	<b>2516</b>	-

### 3.8 OCENA JAKOŚCI WODY UJMOWANEJ DO CELÓW WODOCIĄGOWYCH

Na obszarze województwa dolnośląskiego w 2010 roku zewidencjonowano ogółem 765 ujęć wód wykorzystywanych do zaopatrzenia ludności w wodę przeznaczoną do spożycia, z czego większość - 678 stanowią ujęcia podziemne, a 87 to ujęcia powierzchniowe.

Ujęcia zasilane wodą powierzchniową występują na terenie 13 z 26 powiatów. Najwięcej tego rodzaju ujęć zlokalizowanych jest w powiatach: jeleniogórskim, kłodzkim, lubańskim i wałbrzyskim.

Nie odnotowano znaczących zmian jakości wody w skontrolowanych ujęciach w stosunku do lat poprzednich. Nadal dominuje ilość ujęć zakwalifikowanych do kategorii A2 (głównie ze względu na takie parametry jak: barwę, azotany, amoniak, BZT5 oraz liczbę bakterii grupy coli, liczbę bakterii *Escherichia coli* oraz liczbę paciorkowców kałowych) - są to 34 ujęcia spośród ogółem 61 ocenianych, zaopatrujących prawie połowę ogólnej liczby odbiorców.

Wodę spełniającą kryteria kategorii A1 odnotowano w 16 ujęciach. Natomiast 11 ujęć zakwalifikowanych zostało do kategorii A3 (głównie ze względu na takie parametry jak: zapach, mangan, BZT5, a także liczbę bakterii grupy coli oraz liczbę bakterii *Escherichia coli*).

### 3.9 POSTĘPOWANIE ADMINISTRACYJNE ZWIĄZANE Z NADZOREM NAD JAKOŚCIĄ WODY

Państwowa Inspekcja Sanitarna województwa dolnośląskiego w ramach sprawowanego nadzoru nad jakością wody podejmowała działania zmierzające do poprawy jakości wody - niezwłocznie po stwierdzeniu niezgodnej z wymaganiami sanitarnymi jej jakości.

W związku z powyższym w 2010 roku wydanych zostało 565 decyzji administracyjnych, w tym 241 decyzji dotyczących nakazu poprawy jakości wody do spożycia, lub warunkowej przydatności wody do spożycia. Pozostałe decyzje związane były z opłatami za badania laboratoryjne oraz inne czynności wykonywane w ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego.

### 3.10 OCENA JAKOŚCI WODY W KĄPIELISKACH

Według ewidencji powiatowych stacji sanitarno - epidemiologicznych na terenie województwa dolnośląskiego znajduje się 35 kąpielisk śródlądowych, w tym 22 kąpieliska zorganizowane i 13 kąpielisk prowizorycznych oraz miejsc tradycyjnie wykorzystywanych do kąpeli. Skontrolowano jakość wody w 19 kąpieliskach zorganizowanych i 10 kąpieliskach prowizorycznych. Jakość wody w większości przypadków spełniała wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 16 października 2002 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda w kąpieliskach (Dz. U. Nr 183, poz. 1530). W trzech przypadkach, w związku z niewłaściwą jakością wody, stwierdzano brak przydatności wody do kąpeli i unieruchomiono następujące kąpieliska:

- kąpielisko prowizoryczne „Kajaki” w Środzie Śląskiej - z uwagi na niezgodną z wymaganiami liczbę bakterii *Escherichia coli* i liczbę paciorkowców kałowych (w okresie od 04.08.2010 r. do końca sezonu kąpielowego),

- kąpielisko prowizoryczne w Złotnikach w powiecie lwóweckim - z uwagi na niezgodną z wymaganiami liczbę bakterii *Escherichia coli* oraz pojawiającym się zakwitem glonów na powierzchni wody (w okresie od 30.07.2010 r. do końca sezonu kąpielowego),

- kąpielisko zorganizowane w Pęgowie w powiecie trzebnickim - z uwagi na niezgodną z wymaganiami sanitarnymi liczbę bakterii grupy coli, bakterii *Escherichia coli* oraz paciorkowców kałowych (w okresie od 02.07.2010 r. do końca sezonu kąpielowego).



#### 4 OCENA SKAŻENIA GLEBY

W ramach działań planowych, w okresie od 01 maja do 31 sierpnia 2010 r., na terenie województwa dolnośląskiego skontrolowano 1167 piaskownic usytuowanych na terenach rekreacyjnych, placach zabaw oraz w przedszkolach.

Przeprowadzone kontrole sanitarne wykazały, że większość piaskownic jest w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Stwierdzone w 65 przypadkach (ok. 5,6% ogółu) nieprawidłowości dotyczyły braku zabezpieczeń przed zanieczyszczeniem piasku odchodami zwierząt, zanieczyszczenia piasku odpadami komunalnymi, złego stanu technicznego obudowy piaskownic. Pobrano do badań próbki piasku z 25 piaskownic usytuowanych na terenie powiatów: dzierżoniowskiego, głogowskiego, kamiennogórskiego, legnickiego, lwóweckiego, strzelińskiego, świdnickiego, wrocławskiego, ząbkowickiego, zgorzeleckiego i złotoryjskiego. Badania przeprowadzono głównie w kierunku oznaczenia bakterii z grupy coli i grupy coli typu fekalnego, *Clostridium perfringens*, *Salmonella*, a także na obecność jaj *Toxocara sp.*, *Trichuris sp.* i *Ascaris sp.* Jako zły pod względem mikrobiologicznym oceniono piasek pobrany z 9 piaskownic zlokalizowanych na terenie 5 miejscowości województwa (Dzierżoniów - 2, Kamienna Góra - 1, Legnica - 2, Świdnica - 2 Wrocław -2 ). W celu zmniejszenia ryzyka narażenia dzieci na kontakt z drobnoustrojami chorobotwórczymi, PPIS zamieścili na stronach internetowych informację na temat przestrzegania przez dzieci zasad higieny podczas i po zabawie w piaskownicy. Przedstawili także obowiązki właścicieli/zarządców w zakresie utrzymania piaskownic we właściwym stanie sanitarno-technicznym.

## **5 POMIARY NATĘŻENIA HAŁASU WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ**

Pomiary hałasu w lokalach mieszkalnych i pomieszczeniach biurowych przeprowadzono w związku z interwencjami mieszkańców powiatu wrocławskiego, kłodzkiego, oleśnickiego, średzkiego, dzierzoniowskiego i świdnickiego. Zgłoszone interwencje dotyczyły hałasu:

- usługowo - handlowego (7 obiektów mieszkalnych),
- instalacyjnego (11 obiektów mieszkalnych),
- innego (4 obiekty mieszkalne).

Przekroczenia poziomu dźwięku A wykazano w 13 obiektach. Właściwi miejscowo PPIS podjęli działania w celu usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości, tj. obniżenia hałasu do dopuszczalnych wartości.

**6 OCENA ZANIECZYSZCZENIA CHEMICZNEGO POWIETRZA WEWNĄTRZ  
POMIESZCZEŃ**

W 2010 r. organy PIS przeprowadziły badania zanieczyszczenia powietrza wewnątrz pomieszczeń w 11 obiektach mieszkalnych. W jednym obiekcie, tj. w lokalu mieszkalnym zlokalizowanym na terenie powiatu jeleniogórskiego, stwierdzono przekroczenie dopuszczalnej wartości stężenia tlenku węgla. PPIS podjął działania w celu usunięcia stwierdzonej nieprawidłowości.

### 7 STAN SANITARNY MIAST I TERENÓW WIEJSKICH

#### 7.1 MIASTA I TERENY WIEJSKIE

W większości miast place i ulice były sprzątane na bieżąco, a kosze na odpady komunalne systematycznie opróżniane. Odpady z posesji gromadzone są w kubłach i kontenerach ustawionych w wydzielonych miejscach. Wywożeniem odpadów na składowiska zajmują się wyspecjalizowane firmy. Gminy posiadają regulaminy określające szczegółowe zasady utrzymania czystości i porządku, które wprowadzają również obowiązek selektywnej zbiórki odpadów. Główne problemy związane z utrzymaniem porządku w miastach to „dzikie” wysypiska śmieci, zanieczyszczone odchodami zwierzęcymi chodniki i skwery, zaśmiecone jezdnie przy krawężnikach, przejścia podziemne i pasy zieleni, zaniedbane place zabaw dla dzieci, brak systematycznego usuwania nadmiernej ilości odpadów, brudne klatki schodowe, zły stan techniczny starej zabudowy.

Zgłoszone do PSSE interwencje mieszkańców dotyczyły najczęściej uciążliwości wynikających z hodowli drobnych zwierząt, występowania gryzoni na terenie nieruchomości, zagrzybienia mieszkań, wycieków nieczystości płynnych, tworzenia dzikich wysypisk śmieci. Zgłoszone interwencje rozpatrywane były przez PPIS i/lub przekazywane do innych organów, zgodnie z kompetencjami.

Stan sanitarno-porządkowy miast w 2010 r. w porównaniu do stanu z roku poprzedniego nieznacznie się poprawił. Wzrosła liczba patroli Straży Miejskiej, co ma wpływ na utrzymanie porządku i czystości miast. W celu ograniczenia uciążliwości związanych z ruchem kołowym w miastach realizuje się budowę obwodnic, bieżącą naprawę nawierzchni jezdni czy nowe rozwiązania komunikacyjne.

Odnotowuje się również poprawę stanu sanitarnego terenów wiejskich. W wielu wsiach urzędy gmin organizują akcje czy konkursy mające na celu podniesienie walorów estetycznych okolic. Powstaje coraz więcej gospodarstw agroturystycznych o bogatej i zadbanej infrastrukturze, a szlaki turystyczne utrzymane są czysto i są dobrze zagospodarowane.

Problem stanowi nadal brak kanalizacji oraz urządzeń do unieszkodliwiania ścieków. Część ścieków w rejonie gospodarstw jest odprowadzana do odbiorników gruntowych w sposób niekontrolowany.

Niektóre gminy, wykorzystując środki unijne, realizują na swoim terenie przedsięwzięcia w celu poprawy istniejącej sytuacji, np. w powiecie jeleniogórskim zrealizowano projekt pt. "Karkonoski System Wodociągów i Kanalizacji, etap I". Celem projektu jest poprawa stanu środowiska naturalnego, czystości wód i gleby oraz dostosowanie gospodarki wodno-ściekowej do wymagań Unii Europejskiej.

W celu dalszej poprawy stanu sanitarnego terenów wiejskich konieczna jest rozbudowa sieci kanalizacyjnych i podłączenie do niej wszystkich posesji.

#### 7.2 TERENY REKREACYJNE

W ewidencji PSSE województwa dolnośląskiego znajduje się 495 obiektów z tej grupy. Są to m.in. place zabaw, piaskownice, parki. W roku 2010 skontrolowano 345 obiektów. W 42 obiektach stwierdzono zły stan sanitarny. Najczęściej występujące zaniedbanie porządkowe to zanieczyszczenie terenu. W kilku przypadkach stwierdzono również zły stan techniczny urządzeń do zabaw dla dzieci.

W porównaniu z rokiem 2009 dbałość zarządców o czystość, porządek i estetykę tych terenów uległa dalszej poprawie. Ustawiono tablice zakazujące wprowadzania zwierząt na teren placów zabaw i rekreacji.

### 7.3 BASENY KĄPIELOWE KRYTE

Według ewidencji PSSE na terenie województwa dolnośląskiego funkcjonuje 101 basenów kąpielowych krytych (93 obiekty w miastach i 8 obiektów na terenach wiejskich). W 2010 roku skontrolowano 95 basenów przeprowadzając łącznie 190 kontroli. Niezgodny z wymaganiami stan sanitarny stwierdzono w 17 obiektach, w tym w 14 pod względem technicznym.

Zły stan techniczny stwierdzono m.in. w poniższych obiektach:

- Basen Kąpielowy Studium Wychowania fizycznego i Sportu Uniwersytetu Ekonomicznego, Wrocław, ul. Kamińskiego 43,
- Basen Rehabilitacyjny „Pulsantis”, Wrocław, ul. Ostrowskiego 3,
- Basen Kąpielowy Wrocławskie Centrum SPA Sp. z o.o., Wrocław, ul. Teatralna 10/12,
- Basen Kąpielowy Szkoła Podstawowa Nr 113, Wrocław, ul. Zemska 16 „c”,
- Basen „Sana” w Polanicy Zdroju.

Stwierdzone uchybienia to: zniszczona stolarka drzwiowa, zniszczona armatura sanitarna, brudne ściany, sufity pomieszczeń basenowych i zaplecza, zniszczona glazura podłogowa, brak skutecznej wentylacji pomieszczeń pływalni oraz zaplecza sanitarnego, niewłaściwe warunki techniczne pomieszczeń magazynowania podchlorynu sodu.

Zły stan sanitarny stwierdzono m.in. w obiektach:

- Basen Rehabilitacyjny „Pulsantis”, Wrocław, ul. Ostrowskiego 3,
- Basen Kąpielowy Ośrodka Sportowo - Rekreacyjnego WKS „Śląsk” Wrocław, ul. Raclawicka 62,
- Basen Kąpielowy, Quality Hotel System, Wrocław, al. M. Kromera 16.

Stwierdzone w czasie kontroli uchybienia to nieporządek w pomieszczeniach socjalnych, gospodarczych i na stacji uzdatniania wody.

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami złym stanem PPIS wszczęli postępowania administracyjne w celu usunięcia nieprawidłowości.

Z powodu zanieczyszczenia mikrobiologicznego wody (obecność gronkowców koagulazododatnich) w ciągu roku 2010 czasowo wyłączono z eksploatacji m.in.:

- Basen Kąpielowy Hotel „Gem”, Wrocław, ul. Mianowskiego 2 „B”,
- Basen Kąpielowy „Redeco” Sp. z o.o., Wrocław, ul. Rogowska 52 „A”,
- Basen Kąpielowy ul. Grodzka, Wałbrzych.

Po otrzymaniu prawidłowych wyników badań wody i po przeprowadzeniu skutecznej dezynfekcji obiekty dopuszczono do użytkowania.

### 7.4 BASENY KĄPIELOWE ODKRYTE

W ewidencji PSSE województwa dolnośląskiego znajduje się 67 basenów kąpielowych odkrytych, w tym 52 obiekty w miastach i 15 obiektów na terenach wiejskich. Został udostępniony nowo powstały basen kąpielowy w Jugowicach. W 2010 r. skontrolowano ogółem 52 obiekty. Łącznie przeprowadzono 117 kontroli, w wyniku których stwierdzono zły stan sanitarny w 3 obiektach. Są to baseny znajdujące się w powiecie bolesławieckim (we wsi Gromadka) i złotoryjskim (w Wojcieszowie). Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły braku ogólnodostępnych sanitariatów na terenie basenów kąpielowych, braku umywalki do mycia rąk z bieżącą ciepłą i zimną wodą w pomieszczeniu chlorowni, a także braku równej, gładkiej, łatwej do utrzymania w czystości posadzki, oraz łatwozmywalnych sufitów i ścian w pomieszczeniach ratowników i udzielania pierwszej pomocy. W celu usunięcia stwierdzonych uchybień PPIS podjęli stosowne działania. Prowadzone jest postępowanie administracyjne dotyczące stanu sanitarno-technicznego sanitariatów na basenie w Wojcieszowie i we wsi Gromadka.

### 7.5 PARKI WODNE

Według ewidencji PSSE na terenie województwa dolnośląskiego znajduje się ogółem 6 parków wodnych zlokalizowanych w miastach. W 2010 r. skontrolowano wszystkie obiekty. Łącznie przeprowadzono 24 kontrole sanitarne. Stan higieniczno-porządkowy obiektów nie budził zastrzeżeń. Nieprawidłowy stan sanitarno - techniczny stwierdzono w 1 obiekcie, tj. Wrocławskim Parku Wodnym przy ul. Borowskiej 264 we Wrocławiu. W czasie kontroli stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ścian w części ciągów komunikacyjnych oraz złą jakość wody w niektórych z niefek basenu. PPIS we Wrocławiu wszczął postępowanie administracyjne.

### 7.6 KĄPIELISKA ZORGANIZOWANE

Według ewidencji PSSE na terenie województwa dolnośląskiego zlokalizowane są 22 kąpieliska zorganizowane. W 2010 r. skontrolowano 19 obiektów. Dokonano 43 kontrole sanitarne. Stan sanitarny obiektów, urządzeń oraz plaż zlokalizowanych przy kąpieliskach był zadowalający. Podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych plaż w sezonie letnim 2010 r. nie odnotowano uchybień sanitarnych. Większość plaż przy kąpieliskach wyposażona była w pojemniki na odpady komunalne, wysypana świeżym piaskiem.

### 7.7 KĄPIELISKA PROWIZORYCZNE

Według ewidencji PSSE na terenie województwa dolnośląskiego zlokalizowanych jest 13 kąpielisk prowizorycznych. W 2010 r. skontrolowano 10 obiektów. Przeprowadzono 21 kontroli sanitarnych. Przeprowadzone kontrole wykazały poprawę stanu technicznego kąpieliska „Staw w Jelczu”. W obiekcie wymieniono piasek, ustawiono kosze na odpady, zapewniono sprzątanie plaży, uruchomiono wypożyczalnię sprzętu wodnego, przy której zbudowano nowy pomost. Korzystającym z kąpieliska zapewniono dostęp do toalet usytuowanych na terenie sąsiadującego Ośrodka Wypoczynkowego.

### 7.8 DOMY POMOCY SPOŁECZNEJ

Na terenie województwa dolnośląskiego znajduje się 93 domy opieki społecznej. Skontrolowano 68 obiektów. Jako zły oceniono stan sanitarny 9 obiektów.

Zły stan sanitarno-techniczny stwierdzono w poniższych obiektach:

- Dom Pomocy Społecznej, Legnickie Pole, ul. Benedyktynów 4,
- Dom Pomocy Społecznej, Nowa Ruda, ul. Piłsudskiego 29,
- Dom Pomocy Społecznej, Wiązów, ul. Kościelna 2,
- Dom Pomocy Społecznej, Wrocław, ul. Grunwaldzka 104,
- Dom Pomocy Społecznej, Wrocław, ul. Rędzińska 66/68,
- Dom Pomocy Społecznej, Borzygniew, ul. Sportowa 2, gm. Mietków,
- Dzienny Dom Pomocy Społecznej, Wrocław, ul. Komuny Paryskiej 11,
- Dom Pomocy Społecznej, Szarocin 1,
- Dom Pomocy Społecznej „Jutrzenka”, Zgorzelec, ul. Przechodnia 8.

Stwierdzone usterki sanitarno-techniczne dotyczyły głównie niewłaściwego stanu powierzchni ścian i sufitów (zacieki, odpryski farby, pęknięcia,) w pomieszczeniach mieszkalnych i sanitarnohigienicznych, wyposażenia meblowego gabinetu pielęgniarskiego, stolarki okiennej oraz braku prawidłowego zaplecza socjalnego dla pracowników pralni.

Ponadto w DPS „Jutrzenka” w Zgorzelcu stwierdzono krzyżowanie się dróg białizny czystej i brudnej oraz nieprawidłowe przechowywanie odpadów medycznych.

W pozostałych skontrolowanych obiektach bieżący stan sanitarny był dobry. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z bielizną brudną i czystą. W obiektach znajdowały się odpowiednie zapasy środków czystościowych i dezynfekcyjnych, sprzęt porządkowy był w dobrym stanie technicznym. Pomieszczenia sprzątno na bieżąco. Obiekty zaopatrywane są w wodę przeznaczoną do spożycia o dobrej jakości z wodociągów sieciowych. Nie stwierdzono również nieprawidłowości w zakresie odprowadzania ścieków i postępowania z odpadami. Otoczenie obiektów było zadbane i uporządkowane.

Stan sanitarno - techniczny większości domów opieki społecznej ocenia się jako dobry.

W 2010 roku zlikwidowany został Dom Pomocy Społecznej - Ośrodek Adaptacyjny dla Kobiet i Matek z Dziećmi we Wrocławiu przy ul. Obornickiej 99.

### 7.9 NOCLEGOWNIE

Według ewidencji PSSE na terenie województwa dolnośląskiego znajduje się 6 noclegowni. W 2010 r. skontrolowano 5 obiektów. Przeprowadzone kontrole nie wykazały uchybień w zakresie stanu sanitarno-porządkowego. Uchybienia natury sanitarno-technicznej stwierdzono w noclegowni w Polkowicach oraz w noclegowni we Wrocławiu (prowadzone jest postępowanie administracyjne) W większości skontrolowanych obiektów wydzielone zostały pokoje dla osób bezdomnych, sala telewizyjna, kuchnia, sanitariaty oraz pralnia. Wszystkie pomieszczenia wyposażono w niezbędny sprzęt oraz środki higieniczne i dezynfekcyjne. Postępowanie z bielizną (czystą i brudną) nie budziło zastrzeżeń. Odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach i kontenerach ustawionych na zewnątrz przy budynkach. Odpady odbierają firmy posiadające zezwolenie na prowadzenie działalności w tym zakresie. Obiekty zaopatrzone są w wodę ciepłą i zimną z wodociągów sieciowych. Ścieki odprowadzane są do kanalizacji.

### 7.10 HOTELE, MOTELE I PENSJONATY

Według ewidencji PSSE na terenie województwa znajduje się 232 hotele, 11 moteli i 89 pensjonatów. Skontrolowano 186 hoteli, 50 pensjonatów i 8 moteli. W 37 obiektach stwierdzono zły stan sanitarny, w tym pod względem technicznym w 32 obiektach.

Podczas kontroli oceniano zaopatrzenie w wodę ciepłą i zimną, odprowadzanie ścieków bytowo-gospodarczych, gospodarkę odpadami komunalnymi, sprawność wentylacji, stan stolarki okiennej, ścian, podłóg oraz sufitów, wyposażenie pomieszczeń mieszkalnych, sanitariatów i ciągów komunikacyjnych, przystosowanie dla osób niepełnosprawnych, postępowanie z bielizną, dbałość o stan czystości pomieszczeń oraz terenu wokół hoteli, zaopatrzenie w środki czystości oraz preparaty dezynfekcyjne, a także sposób ich przechowywania.

Bieżący stan sanitarny hoteli należy uznać jako zadowalający. W większości obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zaopatrzenia w wodę, odprowadzania nieczystości płynnych oraz gromadzenia i usuwania odpadów. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna. Pokoje dla gości urządzone były estetycznie i utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Postępowanie z bielizną pościelową było prawidłowe, a bielizna prana w pralniach usługowych zewnętrznych. 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 części obiektów przeprowadzono remonty, dzięki którym podniósł się standard świadczonych usług, np. w Hotelu Polkowice, Hotelu „AQUA” w Polkowicach, Hotelu „Maria” w Strzelinie.

Zły stan sanitarny stwierdzono w 29 skontrolowanych hotelach. Stwierdzone usterki to: brudne ściany oraz sufity w pokojach i korytarzach komunikacyjnych, zniszczona wykładzina dywanowa, nieporządek w pomieszczeniach magazynowych, nieprawidłowa wentylacja

w pomieszczeniach sanitarnych. Jako złe oceniono m.in.: Hotel „Olimpia”, Wrocław, ul. Paderewskiego 35, ul. H. Modrzejewskiej 2, Hotel „Maria” w Strzelinie, Hotel „Sana” w Polanicy Zdroju.

W wodzie pobranych z instalacji wewnętrznej wody ciepłej do badań laboratoryjnych w kierunku *Legionella sp.*, przekroczenie dopuszczalnej liczby bakterii stwierdzono w próbkach pobranych w Hotelu „Pod Platanami” w Trzebnicy, Hotelu „Pod Orłem” w Zgorzelcu, Hotelu Kompleksu Hotelowo - Sportowego „Rokita” w Brzegu Dolnym. PPIS wydali 24 decyzje administracyjne. Ponadto za uchybienia porządkowe, tj. brudne otoczenie, nieład na zapleczu i w pomieszczeniach magazynowych oraz niewłaściwą gospodarkę odpadami komunalnymi nałożono 2 mandaty karne na łączną kwotę 500, - zł.

W roku sprawozdawczym ewidencją objęty został 1 nowy obiekt - Hotel „Vis à Vis” w Oleśnicy.

Podobnie jak przy hotelach, motele oceniano podczas kontroli pod względem: zaopatrzenia w wodę ciepłą i zimną, odprowadzania ścieków bytowo-gospodarczych, gospodarki odpadami komunalnymi, sprawności wentylacji, stanu stolarki okiennej, ścian, podłóg oraz sufitów, wyposażenia pomieszczeń mieszkalnych, sanitariatów i ciągów komunikacyjnych, przystosowania dla osób niepełnosprawnych, postępowania z bielizną, dbałość o stan czystości pomieszczeń oraz terenu wokół hoteli, zaopatrzenia w środki czystości oraz preparaty dezynfekcyjne oraz sposobu ich przechowywania. W stosunku do jednego obiektu (powiat jaworski) prowadzone było postępowanie administracyjno-egzekucyjne dotyczące złego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń (ubytki w podłodze, zużyta wykładzina podłogowa). Porównując dane z lat ubiegłych należy stwierdzić, że w województwie dolnośląskim stan sanitarny moteli jest dobry i utrzymuje się na podobnym poziomie.

Pensjonaty objęte kontrolą sanitarną były w dobrym stanie technicznym i sanitarnym. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zaopatrzenia w wodę i gospodarki odpadami. Bielizna była prana w pralniach zewnętrznych. Zapasy środków czystościowych i dezynfekcyjnych były zapewnione. Tereny poszczególnych obiektów były zagospodarowane i uporządkowane.

### 7.11 DOMY WYCIECZKOWE

Według ewidencji PSSE na terenie województwa dolnośląskiego znajduje się 89 pensjonatów. Skontrolowano 50 obiektów z tej grupy. Przeprowadzono 61 kontroli. Pensjonaty objęte kontrolą sanitarną były w dobrym stanie technicznym i sanitarnym. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zaopatrzenia w wodę i gospodarki odpadami. Bielizna była prana w pralniach zewnętrznych. Zapasy środków czystościowych i dezynfekcyjnych były zapewnione. Tereny poszczególnych obiektów były zagospodarowane i uporządkowane. W jednym przypadku (Pensjonat „LEMA w Wierzchowicach, powiat milicki) PPIS obciążył kosztami przeprowadzenia kontroli właścicielkę pensjonatu za brak aktualnej dokumentacji zdrowotnej pracownika. W pozostałych obiektach kontrole nie wykazały uchybień sanitarnych.

### 7.12 KEMPINGI, SCHRONISKA I POLA BIWAKOWE

Na terenie województwa dolnośląskiego znajduje się 21 kempingów oraz 36 schronisk i pól biwakowych. Skontrolowano 33 obiekty. Obiekty zaopatrywane były w wodę przeznaczoną do spożycia o dobrej jakości. Sposób postępowania z odpadami był prawidłowy. Zaopatrzenie w sprzęt do utrzymania czystości i środki czystościowo - dezynfekcyjne było wystarczające. Kempingi były ogrodzone i zagospodarowane. Na ich terenach usytuowano domki drewniane oraz wyznaczono miejsca do obozowania w namiotach lub przyczepach kempingowych. Stan higieniczny sanitariatów był dobry. W nielicznych przypadkach odnotowano uchybienia



sanitarne. Były to: brudne ściany, brak dezynfekcji kołder i poduszek, brak prawidłowych warunków do przechowywania brudnej bielizny. Zły stan sanitarno-techniczny stwierdzono m.in. w schroniskach: „Pod Muflonem” (Duszniki Zdrój), „Odrodzenie” (Przesieka), „Strzecha Akademicka” (Karpacz). Prowadzone jest postępowanie administracyjne.

W pozostałych skontrolowanych obiektach stan sanitarny nie budził zastrzeżeń.

### 7.13 INNE OBIEKTY, W KTÓRYCH ŚWIADCZONE SĄ USŁUGI HOTELARSKIE

Według ewidencji PSSE na terenie województwa znajduje się 582 obiekty z tej grupy. Skontrolowano 358 obiektów. Przeprowadzono 468 kontroli sanitarnych. Stan sanitarno - techniczny oraz utrzymywanie bieżącej czystości w większości obiektów nie budził zastrzeżeń i był porównywalny ze stanem z roku ubiegłego. W żadnym z obiektów nie stwierdzono uchybień w zakresie odprowadzania nieczystości płynnych oraz gromadzenia i usuwania odpadów stałych. Wyposażenie pokoi dla gości było typowe: łóżka, szafki nocne, szafy, stoliki, krzesła. W większości obiektów wnętrza pokoi urządzone były estetycznie, a sprzęty utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Postępowanie z bielizną było prawidłowe. Nadzorowane obiekty posiadały wystarczające zapasy środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Bieżąca czystość w obiektach była zachowana, a dokumentacja zdrowotna pracowników aktualna. Również nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie funkcjonowania instalacji wentylacji/klimatyzacji.

Stwierdzone w niektórych obiektach uchybienia to: zniszczone ściany i sufity pomieszczeń noclegowych, korytarzy komunikacyjnych oraz pomieszczeń gospodarczych, uszkodzone powierzchnie podłóg w pokojach i korytarzach, brudne kratki wentylacyjne, brudne punkty świetlne, brudne wykładziny dywanowe i brudne podłogi. Zły stan sanitarno - techniczny stwierdzono m.in. w poniższych obiektach:

- Ośrodek Wypoczynkowy „Baworowa” w Leśnej,
- Ośrodek Sportu i Rekreacji Wodnej w Miliczu,
- Pokoje Noclegowe „Neptun” w Oławie,
- Usługi Hotelarskie, Kąty Wrocławskie, ul. Mareckiego 6.

W 2010 r. poprawił się stan sanitarno - techniczny Zajazdu „U Zenka” w Polkowicach, gdzie wykonywano remonty pomieszczeń, w tym odnowiono ściany w pokojach i w ciągach komunikacyjnych. Zapewniono wentylację mechaniczną w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych. W porównaniu do roku poprzedniego poprawie uległ także stan sanitarny obiektu świadczącego usługi hotelarskie w Piotrowicach, należącego do Gminnego Ośrodka Kultury i Rekreacji w Chojnowie.

### 7.14 ZAKŁADY FRYZJERSKIE

Na terenie województwa dolnośląskiego znajdują się 1823 zakłady fryzjerskie. W 2010 r. skontrolowano 1345 zakładów, przeprowadzając 1606 kontroli sanitarnych. W większości skontrolowanych obiektów pomieszczenia zakładów utrzymane były w należyтым stanie porządkowym. Obiekty posiadały dostateczne zapasy środków czystościowych i były sprzątane na bieżąco. Postępowanie z bielizną czystą i brudną było prawidłowe. Bielizna czysta przechowywana była w zamkniętych, wydzielonych szafkach, natomiast bielizna brudna odkładana do pojemników plastikowych i na bieżąco zabierana do prania. W każdym przypadku bielizna prana była poza zakładem. Zaopatrzenie ilościowe i jakościowe w wodę nie budziło zastrzeżeń, zapewniono dopływ bieżącej ciepłej wody. Ścieki z zakładów odprowadzane do sieci kanalizacyjnych, z wyjątkiem nielicznych zakładów odprowadzających nieczystości ciekłe do zbiornika bezodpływowego. Wydano 119 decyzji administracyjnych (podstawowych i przedłużających). Najczęściej występujące uchybienia techniczne to: brak pomieszczenia lub miejsca do przechowywania

sprzętu porządkowego, brak szatni oraz szaf zapewniających segregację odzieży własnej i ochronnej pracowników, brak umywalki do rąk i zlewozmywaka, brak pomieszczenia sanitarnego w lokalu lub zgody PPIS na korzystanie z ustępu poza lokalem, złym stanem sanitarnohigienicznym ścian w pomieszczeniach zakładu. Uchybienia sanitarne to: brak oznakowania pojemników z roztworem dezynfekcyjnym, brudne narzędzia i przybory fryzjerskie, brak aktualnej dokumentacji zdrowotnej (książeczek zdrowia), wykonywanie usług bez odzieży ochronnej.

W uzasadnionych przypadkach PPIS wydali decyzje administracyjne.

### 7.15 ZAKŁADY KOSMETYCZNE

W ewidencji PSSE województwa dolnośląskiego znajdują się 762 zakłady kosmetyczne. W roku 2010 skontrolowano 535 zakładów, przeprowadzono 615 kontroli sanitarnych. Nieprawidłowości stwierdzono w 52 obiektach. W związku ze stwierdzonymi uchybieniami wydano 28 decyzji administracyjnych. Najczęściej występujące nieprawidłowości związane były z brakiem prowadzonego procesu sterylizacji narzędzi przy wykonywaniu czynności, w trakcie których może dojść do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich, brakiem opracowanych procedur postępowania ze sprzętem poddawanym sterylizacji, brakiem pomieszczenia lub miejsca do przechowywania sprzętu porządkowego oraz zlewu na wys. 0,5 m od podłogi, brakiem szaf zapewniających segregację odzieży własnej i ochronnej pracowników, brakiem umywalki do rąk lub zlewozmywaka w pomieszczeniu socjalnym dla pracowników, brakiem pomieszczenia sanitarnego w lokalu lub zgody PPIS na korzystanie z ustępu poza lokalem.

W okresie sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami zarówno komunalnymi jak i niebezpiecznymi. Odpady niebezpieczne w miejscach powstawania gromadzono w typowych pojemnikach o sztywnych ściankach, odpornych na działanie wilgoci i przekłucie. Do czasu odbioru przechowywano je w wydzielonych miejscach. Odbiór odpadów z zakładów następował po telefonicznym zgłoszeniu odbiorcy. Poszczególne obiekty posiadały umowy na odbiór odpadów z uprawnionymi firmami, bądź opłata za odbiór odpadów zawarta była w czynszu za lokal. W zakresie funkcjonowania instalacji wentylacji i klimatyzacji nie odnotowano nieprawidłowości.

### 7.16 ZAKŁADY TATUAŻU

W ewidencji PSSE województwa dolnośląskiego znajduje się 20 zakładów tatuażu. Zakłady działają na terenie powiatów wrocławskiego, wałbrzyskiego, legnickiego, zgorzeleckiego, świdnickiego, lubińskiego, kamiennogórskiego, kłodzkiego. W roku 2010 skontrolowano 16 zakładów. Przeprowadzono 21 kontroli sanitarnych. Nieprawidłowości stwierdzono w Zakładzie Tatuażu we Wrocławiu przy ul. Świdnickiej 28 oraz w Zakładzie Tatuażu przy ul. Daszyńskiego 40 a w Zgorzelcu. Odnotowane uchybienia to: brak wentylacji grawitacyjnej pomieszczeń, brak dezynfekcji powierzchni, brak sterylnych rękawic oraz odzieży ochronnej, brak umowy na odbiór odpadów niebezpiecznych. Właściciela zakładu zobowiązano do usunięcia nieprawidłowości.

W pozostałych zakładach tatuażu stan sanitarno-techniczny nie budził zastrzeżeń. Narzędzia wielokrotnego użytku, po zabiegach były dezynfekowane, następnie myte, pakietowane i poddawane sterylizacji w autoklawie. Procesy sterylizacji kontrolowano raz na kwartał wskaźnikami biologicznymi, a każdy wsad - wskaźnikami chemicznymi, które przechowuje się przez okres sześciu miesięcy.

Odpady niebezpieczne gromadzone były w zamykanych pojemnikach (igły) lub w pojemnikach wyłożonych workiem foliowym koloru czerwonego (rękawiczki, gaziki). Do chwili odbioru przez uprawnioną firmę, odpady przechowywano w wydzielonej lodówce.

### 7.17 ZAKŁADY ODNOWY BIOLOGICZNEJ

Ogółem w ewidencji PSSE znajduje się 548 zakładów odnowy biologicznej. W 2010 roku skontrolowano 332 zakłady pod względem sanitarnym i technicznym. Przeprowadzono 365 kontroli sanitarnych.

Obiekty posiadały sprzęt porządkowy w dobrym stanie technicznym oraz dostateczne zapasy środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Nie stwierdzano również nieprawidłowości w zakresie zaopatrzenia w wodę przeznaczoną do spożycia, odprowadzania ścieków oraz postępowania z odpadami. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna.

Dezynfekcja łóżek przeprowadzana była po każdym kliencie wyłącznie przez pracowników solariów, informacja o wykonaniu tych czynności umieszczana była w widocznym miejscu dla klienta, solaria posiadają odpowiednią wentylację mechaniczną.

Najczęściej stwierdzone nieprawidłowości to: brak zapewnienia właściwej wentylacji w salach do ćwiczeń, brak szafy na odzież prywatną i roboczą personelu. W celu usunięcia stwierdzonych uchybień PPIS wydali 29 decyzji administracyjnych.

### 7.18 ZAKŁADY, W KTÓRYCH ŚWIADCZONE SĄ ŁĄCZNIE USŁUGI UPIĘKSZAJĄCE CIAŁO

W ewidencji PSSE województwa dolnośląskiego znajduje się 753 obiekty z tej grupy. W roku 2010 skontrolowano 529 zakładów. Przeprowadzono 641 kontroli sanitarnych. W 73 zakładach odnotowano uchybienia sanitarno-techniczne. Dotyczyły one m.in. złego stanu technicznego powierzchni sprzętu meblowego, ścian i sufitów w pomieszczeniach zakładu, braku umowy na odbiór odpadów niebezpiecznych, braku zlewu zamontowanego na wysokości 0,5 m od podłogi lub zaworu ze złączką do węża oraz wpustu podłogowego, braku wydzielonego miejsca do przechowywania bielizny czystej i środków czystości oraz złego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitu w toalecie. Między innymi zakwestionowano stan sanitarno-techniczny :

- w Fitness Klubie w Szczawnie Zdroju w powiecie wałbrzyskim (nieprawidłowa wentylacja w salach do ćwiczeń, zły stan sanitarno-techniczny powierzchni ścian i sufitów w pomieszczeniach obiektu),
- w solariach w Wałbrzychu i w Szczawnie Zdroju (brak szafy na odzież osobistą i ochronną personelu, brak punktu wodnego w miejscu przechowywania sprzętu do utrzymania czystości w zakładzie).

W sprawie usunięcia stwierdzonych uchybień wszczęto postępowanie administracyjne.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zaopatrzenia w wodę zimną i ciepłą, odprowadzania ścieków czy funkcjonowania wentylacji. Prawidłowe było również postępowanie z narzędziami i przyborami, jak i utrzymanie bieżącej czystości. Pomieszczenia oraz meble i sprzęty będące na wyposażeniu utrzymywane były w dobrym stanie sanitarnym. Wystarczające były zapasy środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Bielizna czysta przechowywana była w zamykanych, wydzielonych szafkach, natomiast brudną gromadzono w wydzielonych, zamykanych pojemnikach wyłożonych workami foliowymi.

Zakłady posiadały opracowane instrukcje mycia i dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń i sprzętu. Preparaty i środki dezynfekcyjne używane przy zabiegach posiadały oznakowania w języku polskim, aktualne terminy ważności, oraz zgodnie z instrukcją producenta sporządzane były roztwory środków dezynfekcyjnych. Nie budził też zastrzeżeń, sposób postępowania z odpadami. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna.

### 7.19 USTĘPY PUBLICZNE

W ewidencji organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa dolnośląskiego znajduje się 152 ustępy publiczne. W 2010 roku skontrolowano 147 obiektów, przeprowadzając 411 kontroli sanitarnych obiektów.

Zły stan sanitarno - techniczny stwierdzono w 13 ustępach w tym pod względem technicznym w 11 obiektach. Uchybienia stwierdzono, m.in., w ustępie publicznym we Wrocławiu przy ul. Bożego Ciała i przy pl. Jana Pawła oraz w Szczytnej i w Jaworze. Stwierdzone uchybienia sanitarno - techniczne to: brudne, zawilgocone ściany i sufity, brak skutecznej wentylacji pomieszczeń, brak wydzielonych miejsc lub pomieszczeń gospodarczych do przechowywania środków czystościowych i dezynfekcyjnych oraz odzieży ochronnej i osobistej pracowników, brak dezynfekcji urządzeń sanitarnych. W uzasadnionych przypadkach właściwy PPIS wszczął postępowanie administracyjne.

W porównaniu do roku ubiegłego stan sanitarny tych grupy obiektów nie zmienił się. W 2010 r. oddano o eksploatacji ustępy publiczne w Świdnicy i w Wałbrzychu.

## 8 ZAKŁADY SŁUŻBY ZDROWIA

### 8.1 SZPITALA

Według ewidencji PSSE w 2010 r. na terenie województwa dolnośląskiego funkcjonowało 69 szpitali. Przeprowadzono 169 kontroli sanitarnych tych obiektów.

Szpitala zaopatrywane są głównie w wodę z wodociągów sieciowych. W nielicznych obiektach, np. w: Szpitalu Powiatowym w Miliczu, Regionalnym Szpitalu Specjalistycznym „Latawiec” w Świdnicy, NZOZ w Kamiennej Górze, podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę są własne ujęcia wody. Część szpitali posiada rezerwowe ujęcia wody, np.: Wojewódzki Szpital Specjalistyczny przy ul. Kamińskiego we Wrocławiu, Szpital Powiatowy ZOZ w Kłodzku; Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Legnicy. Szpitale, które nie posiadają rezerwowego źródła zaopatrzenia w wodę w razie awarii korzystają z wody dowożonej cysternami.

W obiektach, w ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego nad jakością wody, zostały pobrane próbki wody do badań laboratoryjnych. W kilku przypadkach przeprowadzone badania wykazały nieprawidłowości w zakresie badanych parametrów fizykochemicznych wody do spożycia oraz parametrów mikrobiologicznych wody ciepłej. W powiecie zgorzeleckim PPIS wydał decyzję warunkowego dopuszczenia do spożycia wody pochodzącej z sieci wodociągowej w Bogatyni zaopatrującej, m.in., szpital w Bogatyni (dot. barwy, mętności i zawartości manganu). PPIS w Legnicy prowadzi postępowanie administracyjne w związku ze stwierdzeniem obecności bakterii z grupy *Legionella* sp. w próbkach wody ciepłej pobranych z punktów czerpalnych na oddziałach Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy przy ul. Iwaskiewicza.

Bakterie *Legionella* sp. wykryto również w ciepłej wodzie pobranej w SPZOZ Szpital Wojewódzki w Jeleniej Górze. Również i ten obiekt został objęty postępowaniem administracyjnym.

Szpitala funkcjonujące na terenie województwa dolnośląskiego mają zatwierdzone programy gospodarki odpadami oraz opracowały procedury i instrukcje dotyczące postępowania z odpadami medycznymi. Odpady medyczne przekazywane są bezpośrednio do spalarni lub innych zakładów zajmujących się ich unieszkodliwianiem. Na terenie województwa dolnośląskiego tylko nieliczne szpitale posiadają własną spalarnię odpadów medycznych (m.in.: Wojewódzki Szpital Specjalistyczny J. Gromkowskiego we Wrocławiu, Specjalistyczny Szpital im. A. Sokołowskiego w Wałbrzychu).

We wszystkich szpitalach realizowane są procedury postępowania z bielizną brudną i czystą. W 4 szpitalach bielizna prana jest w pralniach przyszpitalnych. Pozostałe szpitale korzystają

z usług pralni ogólnodostępnych. Ilość magazynowanej bielizny dostosowana jest do bieżących potrzeb. Bielizna czysta magazynowana jest w magazynach bielizny czystej.

Podczas kontroli zły stan sanitarny stwierdzono w 13 szpitalach. Uchybienia sanitarno-techniczne odnotowano m.in. w: Centrum Psychiatrii Długoterminowej w Stroniu Śląskim, Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym we Wrocławiu przy ul. Kamińskiego, Specjalistycznym Zespole Psychiatrycznej Opieki Zdrowotnej we Wrocławiu, Szpitalu w Bystrzycy Kłodzkiej.

Stwierdzone nieprawidłowości to:

- zły stan sanitarno-techniczny ścian i podłóg,
- brak pomieszczeń do mycia i dezynfekcji aparatury oraz sprzętu medycznego,
- brak pokoi jednoosobowych z węzłem sanitarnym lub izolatek,
- niefunkcjonalny układ pomieszczeń oddziałów,
- brak rezerwowego źródła zaopatrzenia w wodę.

W celu dostosowania obiektów do wymogów przepisów prawa, w wielu szpitalach rozpoczęto lub kontynuowano prace remontowe. Poprawił się stan sanitarno-techniczny Wojewódzkiego Szpitala dla Nerwowo i Psychicznie Chorych w Bolesławcu. W placówce wykonano remonty w większości pawilonów szpitalnych. Utworzono nowy oddział szpitalny - Rehabilitację Neurologiczną. W Specjalistycznym Szpitalu im. dra A. Sokołowskiego w Wałbrzychu zmodernizowano oddział anestezjologii i intensywnej terapii, oddział ratunkowy i oddział pulmonologii. Wydzielono pododdział chirurgii naczyniowej w oddziale chirurgii ogólnej. Oddział neonatologiczny wyposażono w karetkę neonatologiczną do udzielania medycznych czynności ratunkowych podczas transportu noworodka. W Dolnośląskim Centrum Chorób Płuc we Wrocławiu oddano do użytku wyremontowany i zmodernizowany oddział anestezjologii i intensywnej opieki medycznej. Trudności w dostosowaniu szpitali do wymagań określonych w przepisach, w dużej mierze wynikają z faktu, że większość szpitali mieści się w starych budynkach (nierzadko wpisanych do ewidencji zabytków), co wiąże się z brakiem funkcjonalności tych obiektów i brakiem możliwości technicznych do przeprowadzenia niezbędnej modernizacji.

W 2010 r., w związku z przeprowadzaną reorganizacją placówek służby zdrowia, niektóre z nich uległy likwidacji. Okręgowy Szpital Kolejowy we Wrocławiu został włączony w struktury Dolnośląskiego Szpitala Specjalistycznego im. T. Marciniaka - Centrum Medycyny Ratunkowej we Wrocławiu; Specjalistyczny Rehabilitacyjno - Ortopedyczny ZOZ we Wrocławiu przy ul. Poświęckiej włączono w strukturę Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu przy ul. Kamińskiego.

W niektórych powiatach powstały nowe placówki. W Komorowicach (powiat wrocławski) rozpoczął działalność niepubliczny zakład opieki zdrowotnej o profilu szpitala NZOZ ORTHOS-SPORT Centrum Ortopedii i Rehabilitacji. Zakład świadczący usługi medyczne w zakresie leczenia stacjonarnego i ambulatoryjnego w dziedzinie ortopedii i rehabilitacji. Na terenie Lubina uruchomiono nową placówkę Centrum Diagnostyczno - Terapeutycznego „MEDICUS” Szpital Spółka z o.o.

### 8.2 SZPITALA UZDROWISKOWE

Według ewidencji PSSE w 2010 r. na terenie województwa dolnośląskiego funkcjonowało 30 szpitali uzdrowiskowych. Przeprowadzono 68 kontroli tych obiektów. Wydano 10 decyzji administracyjnych. Przeprowadzone kontrole sanitarne wykazały nieprawidłowości sanitarno-techniczne m.in. w:

- Centrum Pulmonologii i Alergologii w Szklarskiej Porębie,
- Szpitalu Uzdrowiskowym „Mieszko” w Długopolu Zdroju,
- Centrum Rehabilitacji i Reumatologii „Goplana” w Świeradowie Zdroju i Szpitalu Uzdrowiskowym „Wacław”.

Stwierdzone uchybienia to: zniszczona stolarka drzwiowa, zacieki na sufitach pomieszczeń, brudne ściany w składzikach porządkowych, zniszczone kontenery na odpady komunalne.

Szpitaly uzdrowiskowe zaopatrywane są w wodę do spożycia z wodociągów sieciowych. Jedynie Zespół Profilaktyki i Rehabilitacji w Janowicach Wielkich wykorzystuje wodę z własnego ujęcia. W 2010 r. stwierdzono złą jakość wody z wodociągu zaopatrującego Szpital Uzdrowiskowy Dziecięcy „Dom Zdrojowy” w Czerniawie oraz Szpital „Wacław”, w Świeradowie Zdroju (zbyt wysoka zawartość glinu). Podczas kontroli sanitarnych stwierdzono także, że woda dostarczana do placówek funkcjonujących na terenie Polanicy Zdrój ma zbyt niskie pH. Właściwy miejscowo PPIS wydał stosowne decyzje administracyjne. W pozostałych obiektach woda była dobrej jakości.

Sposób postępowania z bielizną brudną i czystą w większości szpitali uzdrowiskowych jest prawidłowy. Szpitale korzystają z usług pralni ogólnodostępnych. Przewóz bielizny odbywa się środkami transportu pralni. Skontrolowane samochody posiadały gładkie, zmywalne powierzchnie i utrzymane były w należyтым stanie sanitarnym. Każdorazowo po transporcie bielizny brudnej przeprowadzana jest dezynfekcja samochodów. Szpitale posiadają opracowane instrukcje postępowania z odpadami medycznymi. Odpady przekazywane są do utylizacji. Stan sanitarno-techniczny szpitali uzdrowiskowych nie zmienił się w stosunku do stanu z 2009 r.

### 8.3 SANATORIA I PREWENTORIA

Na terenie województwa dolnośląskiego PSSE nadzorują łącznie 30 sanatoriów i prewentoriów. W 2010 r. skontrolowano wszystkie obiekty. Przeprowadzono 90 kontroli.

Jako niezadowolające pod względem sanitarno-technicznym należy ocenić:

- Sanatorium Uzdrowiskowe nr 1 „Dom Zdrojowy” Szczawno Zdrój,
- Sanatorium Uzdrowiskowe nr 7 Jedlina Zdrój,
- Sanatorium „Zimowit II” Duszniki Zdrój,
- Zakład Przyrodoleczniczy „Stary Jerzy” Lądek Zdrój,
- Zakład Przyrodoleczniczy „Adam” Lądek Zdrój,
- N ZOZ Sanatorium im. Ostrowicza Lądek Zdrój,
- N ZOZ Sanatorium „Kongres Centrum” Kudowa Zdrój,
- Sanatorium „Lucas” Świeradów Zdrój.

Do najczęściej stwierdzanych uchybień w tych obiektach należy: zły stan sanitarno-techniczny ścian, sufitów i podłóg w pomieszczeniach, brak środków dezynfekcyjnych, zniszczone wyposażenie pokoi. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z niebezpiecznymi odpadami medycznymi. Sposób postępowania z bielizną brudną i czystą w sanatoriach jest prawidłowy. Wydzielone są magazyny bielizny czystej i brudnej. Opracowano procedury postępowania z bielizną czystą i brudną. Obiekty korzystają z usług pralni ogólnodostępnych. Przewóz bielizny odbywa się w workach foliowych środkami transportu pralni.

Sanatoria i prewentoria zaopatrywane są w wodę z wodociągów sieciowych. Z wody z własnego ujęcia korzysta jedynie uzdrowisko w Przerzeczynie Zdroju. Badanie ciepłej wody z tego ujęcia wykazało występowanie bakterii *Legionella sp.* Stwierdzono także złą jakość wody z wodociągu zaopatrującego Sanatorium Uzdrowiskowe „Lucas” i „St. Mateus” w Świeradowie Zdroju (zbyt wysoka zawartość glinu). PPIS podjął działania w celu usunięcia stwierdzonych uchybień. W pozostałych obiektach jakość wody była dobra.

### 8.4 PRZYCHODNIE, OŚRODKI, PORADNIE, AMBULATORIA

W 2010 r. w ewidencji PSSE znajdowało się ogółem 1443 obiekty z tej grupy. Skontrolowano 962 placówki. Większość obiektów zaopatrywana jest w wodę o dobrej jakości z wodociągów sieciowych. Placówki posiadają opracowane procedury postępowania z odpadami medycznymi, mają zawarte umowy ze specjalistycznymi firmami odbierającymi odpady. W wielu obiektach stosowana jest bielizna jednorazowa (po użyciu traktowana jako odpad medyczny). Bielizna wielorazowego użytku prana jest w pralniach własnych lub oddawana do pralni zewnętrznych.

Ze względu na stan sanitarno-techniczny negatywnie oceniono 111 obiektów. Stwierdzone uchybienia to:

- zniszczony sprzęt meblowy,
- brak bezpośredniego połączenia kabiny higieny osobistej z gabinetem badań,
- niedostosowanie obiektów dla osób niepełnosprawnych,
- brak umywalek w gabinetach lekarskich,
- brak właściwie zorganizowanych punktów sterylizacji,
- brak pomieszczeń porządkowych,
- brak armatury czerpalnej i zlewu w pomieszczeniach porządkowych,
- zły stan powierzchni ścian i sufitów,
- brak wentylacji grawitacyjnej.

W związku z powyższym wydano 55 decyzji podstawowych. Obiekty posiadają opracowane programy dostosowawcze.

### 8.5 STACJE DIALIZ

Na terenie województwa dolnośląskiego działa 17 stacji dializ. Przeprowadzono 24 kontrole tych obiektów. Stan sanitarny większości stacji jest zadowalający. Stacje dializ w publicznych zakładach opieki zdrowotnej mają charakter stacji zamkniętych stanowiących część oddziałów stacjonarnych. Na terenie województwa działają m.in. w:

- SPSK nr 1 we Wrocławiu, ul. M. Curie-Skłodowskiej 58, Klinika Nefrologiczna, ul. M. Curie-Skłodowskiej 50/52,
- Akademickim Szpitalu Klinicznym im. J. Mikulicza-Radeckiego we Wrocławiu, Klinika Nefrologiczna, ul. Traugutta 5/7,
- Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym - Ośrodek Badawczo-Rozwojowy we Wrocławiu, ul. Kamińskiego 73.

Najczęściej występującymi uchybieniami były:

- zły stan sanitarno-techniczny ścian, podłóg i sufitów,
- nieprawidłowa powierzchnia sal do liczby stanowisk dializacyjnych,
- brak zaplecza sanitarnego,
- brak szatni dla pacjentów,
- brak toalet dla osób niepełnosprawnych.

Stacje dializ stanowiące niepubliczne zakłady opieki zdrowotnej, w tym NZOZ Międzynarodowe Centrum Dializ we Wrocławiu, ul. Nenckiego 7, NZOZ Międzynarodowe Centrum Dializ we Wrocławiu, ul. Koszarowa 5, NZOZ Stacja Dializ, Poradnia Przewlekłej Niewydolności we Wrocławiu, ul. Kamińskiego 73a, są to placówki zorganizowane i wyposażone prawidłowo.

Postępowanie z odpadami medycznymi w stacjach dializ było zgodne z obowiązującymi zasadami i procedurami. Wytwarzane odpady medyczne zbierane były selektywnie w miejscach ich powstawania tj. w salach dializacyjnych i gabinecie zabiegowym. Pojemniki i worki z odpadami były właściwie oznakowane. W stacjach dializ używana była bielizna jednorazowego użytku, którą po zakończeniu zabiegu traktowano jako odpad medyczny. Zapasy

bielizny były wystarczające, przechowywano ją w sposób prawidłowy, w wydzielonych i opisanych szafach w gabinetach oraz w magazynkach podręcznych. W stacjach dializ przestrzegane są procedury sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie wentylacji pomieszczeń. Wszystkie obiekty wyposażone są w stacje uzdatniania wody. W procesie dializoterapii stosowany jest sprzęt jednorazowego użytku, traktowany po użyciu jako odpad medyczny. Stacje dializ mają opracowane procedury postępowania mające na celu zapobieganie zakażeniom przenoszonym przez krew. Bielizna pościelowa i koce wykorzystywane przez dializowanych pacjentów przydzielane są imiennie dla każdego z pacjentów. Bieliznę wielokrotnego użytku prano w pralniach szpitalnych lub pralniach ogólnodostępnych.

W 2010 r. NZOZ Międzynarodowe Centrum Dializ we Wrocławiu wznowiło swoją działalność, w nowych pomieszczeniach, przy ul. Nenckiego 7 we Wrocławiu.

### 8.6 PRAKTYKI LEKARSKIE, PRAKTYKI PIELEŃNIAREK I POŁOŻNYCH

W województwie dolnośląskim w roku 2010 funkcjonowało (według ewidencji PSSE) łącznie 5927 praktyk lekarskich i pielęgniarskich, w tym:

- indywidualnych praktyk lekarskich - 478,
- indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich - 2905,
- grupowych praktyk lekarskich - 16,
- indywidualnych praktyk lekarzy dentystów - 1257,
- indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarzy dentystów - 1031,
- grupowych praktyk lekarzy dentystów - 24,
- indywidualnych praktyk pielęgniarek i położnych - 178,
- indywidualnych specjalistycznych praktyk pielęgniarek i położnych - 17,
- grupowych praktyk pielęgniarek i położnych - 21.

Obiekty zaopatrywane są w wodę z wodociągów sieciowych o dobrej jakości. Podczas przeprowadzania kontroli sanitarnych istotnych uchybień nie stwierdzono. W gabinetach stomatologicznych sterylizacja prowadzona jest w autoklawach, stosowane są chemiczne testy kontroli sterylizacji. Narzędzia pakowane są w rękawy papierowo-foliowe oznaczone datą sterylizacji i datą ważności. We wszystkich prywatnych gabinetach lekarskich wzmożony został nadzór nad gospodarką odpadami medycznymi. W obiektach prowadzona jest segregacja odpadów w miejscu ich powstawania. Odpady medyczne gromadzone są w workach foliowych, odpady ostre wkładane do jednorazowych, plastikowych pojemników, odpornych na przekłucie i przemoczenie. Odpady medyczne do czasu ich odbioru przechowywane są w wydzielonych chłodnych miejscach. Gabinety mają zawarte umowy na odbiór odpadów przez firmy posiadające odpowiednie zezwolenia. Przy wykonywaniu świadczeń medycznych używana jest bielizna jednorazowego użytku, przekazywana po użyciu do utylizacji. Placówki stosujące bieliznę wielokrotnego użytku korzystają z usług pralniczych wyspecjalizowanych firm. Odzież ochronną pracownicy piorą we własnym zakresie. Bielizna czysta przechowywana jest w wydzielonych szafkach, w gabinetach. W grupie indywidualnych praktyk pielęgniarskich większość to gabinety profilaktyki i pomocy przedlekarskiej w szkołach oraz praktyki prowadzące działalność w zakresie pielęgniarstwa środowiskowo - rodzinnego (usługi świadczone są w domu pacjenta). W przypadku praktyk pielęgniarskich środowiskowo-rodzinnych usługi medyczne wykonywane są w środowisku domowym pacjenta przy użyciu sprzętu jednorazowego użytku. Stosowana jest wyłącznie bielizna jednorazowego użytku.

W porównaniu z rokiem ubiegłym stan sanitarno-techniczny obiektów poprawił się.



### 8.7 ZAKŁADY OPIEKUŃCZO - LECZNICZE I PIELEGNACYJNO - OPIEKUŃCZE

W 2010 r. na terenie województwa dolnośląskiego znajdowało się 32 zakłady opiekuńczo - lecznicze i 12 zakładów pielęgnacyjno - opiekuńczych. Skontrolowano łącznie 36 obiektów. Przeprowadzono 51 kontroli. Wydano 19 decyzji administracyjnych, w tym 6 decyzji podstawowych.

Kontrole obejmowały sprawdzenie stanu sanitarno-technicznego obiektów, zaopatrzenie w wodę, zaopatrzenie w środki dezynfekcyjne i ich stosowanie, postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi, postępowanie z bielizną czystą i brudną, utrzymanie stanu bieżącej czystości i porządku w obiektach oraz ich otoczenia.

Najczęściej występujące uchybienia to: niedostosowanie obiektów dla osób niepełnosprawnych, brak umywalk w pokojach łóżkowych, brak rezerwowego źródła zaopatrzenia w wodę, brak wydzielonych pomieszczeń do mycia i dezynfekcji sprzętu medycznego, brak szatni dla odwiedzających, brak pomieszczeń porządkowych i brudowników.

Źródłem zaopatrzenia zakładów w wodę są wodociągi sieciowe. Pobrana do badania woda spełniała normy sanitarne. Niektóre zakłady posiadają rezerwowe ujęcia wody, np.:

- Zakład Opiekuńczo - Leczniczy w Świętej Katarzynie przy ul. Dąbrowskiego,
- Zakład Opiekuńczo - Leczniczy w Wierzbicach przy ul. Lipowej,
- Zakład Opiekuńczo - Pielęgnacyjny w Złotorzy przy ul. Hożej,
- Zakład Opiekuńczo - Leczniczy w Jeszkotle.

W 2010 roku, w niektórych obiektach prowadzone były prace remontowe, m.in. odmalowano ściany, wymieniono wykładziny i uzupełniono ubytki w glazurze w pomieszczeniach NZZOZ Dolnośląskiego Ośrodka Pielęgnacyjno - Rehabilitacyjnego „Niebieski Parasol” przy ul. Szpitalnej w Chojnowie (powiat legnicki).

Kontrole z zakresu postępowania z odpadami medycznymi, przeprowadzania dezynfekcji i sterylizacji oraz zachowania czystości bieżącej nie wykazały nieprawidłowości. Wszystkie placówki przekazują odpady do utylizacji za pośrednictwem wyspecjalizowanych firm. Zapas środków higienicznych i dezynfekcyjnych był wystarczający. We wszystkich placówkach jest stosowany wyłącznie sprzęt medyczny jednorazowego użycia.

Skontrolowane zakłady opiekuńczo - lecznicze i pielęgnacyjno - opiekuńcze posiadają opracowane programy dostosowawcze.

### 8.8 HOSPICJA

Według ewidencji PSSE na terenie województwa dolnośląskiego funkcjonują 4 hospicja. W 2010 roku skontrolowano 3 obiekty. Stwierdzono poprawę stanu sanitarnego i technicznego, a w szczególności stanu funkcjonalnego zakładów.

W zakładach przestrzega się instrukcji postępowania z odpadami, w tym z odpadami medycznymi. Obiekty mają wydzielone pomieszczenia do czasowego gromadzenia odpadów. Pojemniki i worki przeznaczone do usuwania odpadów były prawidłowo oznakowane. Postępowanie z bielizną czystą i brudną prowadzone jest zgodnie z procedurami. Pranie bielizny odbywała się na zlecenie w pralniach ogólnodostępnych. W trakcie kontroli sanitarnych nie stwierdzono uchybień w zakresie postępowania z bielizną szpitalną. Placówki hospicyjne zaopatrywane są w wodę z wodociągów sieciowych o dobrej jakości. Obiekty nie posiadają rezerwowych ujęć wody. Hospicjum stacjonarne w Będkowie posiada certyfikat ISO 9001:2008 w zakresie paliatywno-hospicyjnym, opiekuńczo-leczniczym, rehabilitacyjnym, socjalno-psychologicznym oraz leczenia onkologicznego, przeciwbólowego i żywieniowego.

## 9 STAN SANITARNY OBIEKTÓW I ŚRODKÓW TRANSPORTU PASAŻERSKIEGO

### 9.1 PRZEJŚCIA GRANICZNE

Na terenie województwa dolnośląskiego funkcjonują 3 lotnicze przejścia graniczne - we Wrocławiu, Lubinie i Jeleniej Górze. W czasie kontroli obiektów nie stwierdzono uchybień sanitarno-technicznych.

### 9.2 DWORCE I STACJE KOLEJOWE

Według ewidencji PSSE na terenie województwa znajduje się 117 obiektów zaliczanych do tej grupy. Skontrolowano 86 obiektów. Przeprowadzono 169 kontroli. Stan sanitarno - techniczny w większości obiektów PKP zlokalizowanych na terenie województwa dolnośląskiego nie uległ poprawie w stosunku do 2009 r. W niektórych obiektach przeprowadzono prace remontowe i modernizacyjne. Poprawił się stan techniczny Dworca PKP w Oławie, Legnicy i Głogowie. Planowana jest kompleksowa modernizacja budynku dworca PKP w Głogowie w latach 2010-2012. Przewidywany jest: remont dachu, malowanie elewacji, wymiana instalacji elektrycznej w holu, wymiana instalacji wodno-kanalizacyjnej, wykonanie monitoringu, wymiana drzwi i okien, odnowienie powłok malarskich w holu i uzupełnienie okładzin ściennych, modernizacja kotłowni, dokończenie modernizacji toalety dla niepełnosprawnych, wymiana posadzki w holu, wymiana nawierzchni chodników. Odnotowano także poprawę stanu sanitarnego stacji PKP w Strzelinie oraz stan sanitarno - techniczny stacji w Lubaniu i Międzyzlesiu. Poprawie uległ stan sanitarno-techniczny poczekalni dworcowej w Ścinawie, która została odnowiona.

W 32 obiektach stwierdzono zły stan techniczny m.in. w obiektach:

- dworzec PKP w Węglińcu (stwierdzono uchybienia dotyczące stanu technicznego ścian, sufitów i okien poczekalni dla podróżnych. Toczy się postępowanie administracyjne dotyczące stanu sanitarno - technicznego peronów i wiat na stacji PKP w Węglińcu),
- dworzec kolejowy w Oleśnicy,
- dworzec PKP w Chojnowie,
- stacja Pieńsk (toczy się postępowanie administracyjne dotyczące stanu elewacji budynku stacji),
- stacja Biskupice Oławskie i Miłoszyce gm. Jelcz Laskowice,
- stacja PKP w Malczycach (przebudowa stacji),
- stacja PKP w Lwówku Śląskim i Gryfowie Śląskim.

Zły stan sanitarno-techniczny stwierdzono również w obiektach usytuowanych na terenie powiatu wrocławskiego, m.in., na stacjach Kolejowych Wrocław – Brochów, Wrocław – Kuźniki, Wrocław – Leśnica, Wrocław – Mietków. Najczęściej występujące nieprawidłowości techniczne to: zaniedbane budynki stacji kolejowych, zły stan techniczny ustępów ogólnodostępnych, zniszczone ściany i sufity pomieszczeń stacji i przejść podziemnych, ubytki kafli podłogowych, zniszczone ogrodzenia, zniszczona instalacja elektryczna, skorodowane elementy metalowe wiat peronowych, zniszczone tablice informacyjne na peronach, zniszczone ławki na peronach oraz ubytki płyt chodnikowych. Zły stan techniczny obiektu wykazały także kontrole sanitarne przeprowadzone na przystanku PKP w Pilchowicach - Nielestnie, Pilchowicach - Zaporze, Marczowie. Kontrole przeprowadzone na terenie stacji i przystanków PKP w 2010 roku wykazały ciągłą dewastację źle zabezpieczonych obiektów.

Zły stan sanitarno - porządkowy stwierdzono m.in. w obiektach: Stacja Kolejowa w Mietkowie, Stacja Kolejowa w Miliczu i Krośnicach. Najczęściej występujące usterki sanitarno-porządkowe to: zaśmiecone otoczenie obiektów, brudne pomieszczenia służbowe i ogólnodostępne, brudne ubikacje dla podróżnych oraz brudne osłony śmietnikowe. Za stwierdzone uchybienia osoby odpowiedzialne ukarano mandatami karnymi. Wydano 32 decyzje administracyjne.

### 9.3 DWORCE AUTOBUSOWE

Według ewidencji PSSE na terenie województwa znajduje się 23 dworce PKS. Skontrolowano 21 obiektów. Przeprowadzono 44 kontrole. Ogólnie stan sanitarno - techniczny dworców PKS w województwie dolnośląskim ocenia się jako dobry. Uległ poprawie stan techniczny dworca PKS w Legnicy i Kłodzku. Większość skontrolowanych obiektów utrzymana były w dobrym stanie technicznym i sanitarnym. Uszkodzenia ławek i koszy na śmieci spowodowane przez użytkowników sukcesywnie były usuwane. Zły stan sanitarno-techniczny dworca stwierdzono w Bolesławcu (w poczekalni zabrudzone, porysowane ściany, zakurzony sufit). Wydano 10 decyzji administracyjnych.

### 9.4 WIATY PRZYSTANKOWE

W 2010 r. przeprowadzono 203 kontrole wiat przystankowych. Stan sanitarny większości obiektów w porównaniu do roku ubiegłego nie zmienił się. Wnętrza wiat oraz ich otoczenie sprzątane było na bieżąco. Przystanki wyposażone były w kosze na odpadki, które systematycznie opróżniano. Okresowo dokonywano niezbędnych napraw i malowania. Stwierdzono zły stan sanitarno-techniczny wiat przystankowych na terenie powiatu wrocławskiego, lwóweckiego, strzebińskiego, bolesławieckiego. Odnotowane uchybienia to: wybite szyby, zniszczone stelaże tablic informacyjnych, brudne automaty do sprzedaży biletów, zaśmiecone otoczenie przystanków. Kontrole sprawdzające wykazały poprawę stanu sanitarnego wiat.

W porównaniu do roku ubiegłego znacznej poprawie uległ stan sanitarno-techniczny wiat na terenie gminy Olszyna.

### 9.5 PORTY LOTNICZE

Na terenie województwa dolnośląskiego zlokalizowane są 2 porty lotnicze - we Wrocławiu i w Lubinie, ich stan sanitarno - techniczny nie budził zastrzeżeń. W obu obiektach wydzielono poczekalnie dla podróżnych, węzły sanitarne oddzielnie dla personelu i podróżnych, pomieszczenia dla funkcjonariuszy straży granicznej. Wydzielono także pomieszczenia sanitarne dla osób chorych lub podejrzanych o zachorowanie na chorobę zakaźną o znaczeniu epidemicznym. W obiektach przygotowane są schematy postępowania w sytuacjach kryzysowych, dotyczących podejrzenia lub wystąpienia ataku bioterrorystycznego lub choroby zakaźnej o znaczeniu epidemicznym. Trwa rozbudowa Portu Lotniczego we Wrocławiu.

### 9.6 PRZYSTANIE JEDNOSTEK PŁYWAJĄCYCH, REKREACYJNYCH I SPORTOWYCH

Według ewidencji PSSE na terenie województwa dolnośląskiego znajduje się 1 przystań jednostek pływających rekreacyjnych i sportowych. Zlokalizowana ona jest we Wrocławiu. Stan sanitarny obiektu nie budził zastrzeżeń.

### 9.7 ŚRODKI TRANSPORTU

W 2010 roku na terenie województwa dolnośląskiego skontrolowano 716 środków transportu osobowego, w tym:

- 291 autobusów komunikacji publicznej,
- 15 autobusów turystycznych,
- 34 tramwaje,
- 81 wagonów w pociągach (EURO CITY, INTERCITY, ekspresowe i pospieszne i inne),
- 4 statki i promy pasażerskie żeglugi śródlądowej,

- 78 samochodów do przewozu chorych,
- 188 samochodów do przewożenia zwłok i szczątków ludzkich,
- 25 samochodów do przewozu bielizny.

Zły stan sanitarno - techniczny stwierdzono w 76 środkach transportu, w tym pod względem technicznym w 24. Najwięcej nieprawidłowości pod względem sanitarno - technicznym odnotowano podczas kontroli sanitarnych w wagonach pociągów. Najczęściej stwierdzone usterki techniczne i uchybienia sanitarne to: wyeksploatowane sanitariaty (zniszczone muszle, deski sedesowe), brak w ubikacjach mydła w płynie, zabrudzone wykładziny i zabrudzone stoliki.

Zły stan sanitarny stwierdzono również w 27 tramwajach. Odnotowane uchybienia to: brudne podłogi, brudne szyby okienne i drzwiowe wewnątrz wozów i na zewnątrz, brudne śmietniczki oraz siedziska tapicerowane. W 2 tramwajach stwierdzono zły stan techniczny - ściany boczne pomalowane w „graffiti” oraz trwale porysowane szyby.

W skontrolowanych autobusach PKS występujące nieprawidłowości to: brudne, zaśmiecone podłogi i schody wejściowe do pojazdu, brudne zagłówki, zniszczona tapicerka siedzeń, zniszczone listwy mocujące siedziska, brudne zasłony, brudne szyby oraz brudna karoseria pojazdów. Prace związane z utrzymaniem czystości bieżącej i właściwego stanu techniczno-sanitarnego autobusów prowadzone są na terenie zajezdni lub innego zaplecza technicznego.

Samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich są trwale oznakowane w sposób wskazujący na ich przeznaczenie, posiadają kabinę kierowcy odizolowaną od części przeznaczonej na umieszczenie zwłok ludzkich. Posiadają zabezpieczenie przed przesuwaniem się trumny lub pojemnika na zwłoki oraz wyposażone są w podłogę w części przeznaczoną na umieszczenie trumny wykonaną z materiałów łatwo zmywalnych i odpornych na działanie środków dezynfekujących. Wszystkie skontrolowane pojazdy posiadały wydzielone miejsce na przechowywanie środków dezynfekcyjnych i sprzętu porządkowego i jednorazowych rękawic ochronnych. Stan sanitarny wszystkich obiektów nie budził zastrzeżeń.

## **10 OCHRONA PRZED PROMIENIOWANIEM JONIZUJĄCYM I NIEJONIZUJĄCYM**

### **10.1 PRACOWNIE RENTGENOWSKIE**

W roku 2010 realizowano zadania wynikające z obowiązków nadzorowych z zakresu ochrony radiologicznej w placówkach służby zdrowia. Były to kontrole sanitarne – zgodnie z harmonogramem oraz odbiory nowych aparatów rentgenowskich. W zakresie odbiorów, przeważały aparaty stomatologiczne do zdjęć wewnątrzustnych punktowych. W dalszym ciągu dokonuje się modernizacja istniejących pracowni rentgenodiagnostycznych, głównie poprzez wprowadzanie systemów cyfrowych lub ucyfrowionych otrzymywania i archiwizowania wyników badań. W placówkach służby zdrowia postępuje również dalszy proces budowy i doskonalenia systemów zarządzania jakością usług medycznych związanych z wykorzystaniem promieniowania jonizującego.

### **10.2 ŹRÓDŁA PROMIENIOTWÓRCZE IZOTOPOWE**

Nie przeprowadzono wspólnych kontroli z przedstawicielami Państwowej Agencji Atomistyki. Protokoły pokontrolne Państwowej Agencji Atomistyki przesyłane do Inspekcji Sanitarnej zawierały usterki natury administracyjnej takie jak: brak właściwych badań lekarskich pracowników, brak kompletnej dokumentacji posiadanych źródeł promieniotwórczych, brak uprawnionych osób do sprawowania nadzoru w zakresie ochrony radiologicznej.

### **10.3 PLACÓWKI POMIARÓW SKAŻEŃ PROMIENIOTWÓRCZYCH**

W roku 2010 dokonano zmian organizacyjnych, w wyniku których powstała jedna placówka pomiarów skażeń zamiast dwóch placówek w Jeleniej Górze i Jedlinie Zdrój. Nową siedzibą placówki jest Kamienna Góra. Siedziba placówki w Lubinie pozostaje bez zmian. Badania skażeń promieniotwórczych w artykułach żywnościowych, a także stężenie radionuklidów w wodzie pitnej – pozostają stale na poziomie tła promieniotwórczego.

### **10.4 PROMIENIOWANIE NIEJONIZUJĄCE ELEKTROMAGNETYCZNE**

Pomiary rozkładu natężenia pola elektromagnetycznego wokół różnych źródeł promieniowania, przeprowadzały głównie laboratoria akredytowane zewnętrzne oraz inne laboratoria prywatne.

Pomiary przeprowadzone przez Oddział Higieny Radiacyjnej Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, dotyczyły nielicznych przypadków, w szczególności dotyczących skarg ludności na uciążliwości oraz złe samopoczucie.

Wykonane pomiary potwierdzają brak zagrożeń dla ludności w rozumieniu obowiązujących przepisów. Nie stwierdzono również rażąco złych warunków pracy przy źródłach promieniowania elektromagnetycznego

## 11 OCENA STANU SANITARNEGO ZAKŁADÓW PRODUKCJI, OBROTU I MAGAZYNOWANIA ŻYWNOŚCI ORAZ ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniono zgodnie z ustalonymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, uwzględniającymi obowiązujące przepisy prawne.

Na podstawie uzyskanych danych dotyczących stanu sanitarnego ocenianych grup obiektów odnotowano nieznaczną poprawę w stosunku do 2009 r.

Fakt poprawy stanu sanitarnego odnotowano w grupie zakładów:

- |   |                   |          |           |
|---|-------------------|----------|-----------|
| - zakłady małej gastronomii                 | z 0,67% w 2009 r. | do 0,28% | w 2010 r. |
| - bloki żywienia w szpitalach               | z 1,72% w 2009 r. | do 0,0%  | w 2010 r. |
| - blok żywienia w stołówkach szkolnych      | z 1,01% w 2009 r. | do 0,70% | w 2010 r. |
| - blok żywienia w stołówkach przedszkolnych | z 0,86% w 2009 r. | do 0,64% | w 2010 r. |

Natomiast pogorszenie stwierdzono w zakładach:

- |               |                   |          |           |
|---------------|-------------------|----------|-----------|
| - ciastkarnie | z 0,0% w 2009 r.  | do 0,91% | w 2010 r. |
| - młyny       | z 0,0% w 2009 r.  | do 5,4 % | w 2010 r. |
| - kioski      | z 1,26% w 2009 r. | do 1,4%  | w 2010 r. |

W analizowanym okresie ustalono, że w 78,13% zakładów wprowadzono zasady GHP/GMP, a system HACCP w 54,68% w stosunku do ujętych w rejestrach PPIS.

Wprowadzenie liczby te w dalszym ciągu nie są zadowalające, to jednak należy stwierdzić, że z roku na rok następuje poprawa w tym zakresie.

W 2010 r. na terenie województwa dolnośląskiego w ramach urzędowej kontroli pobierano próbki w niżej wymienionych grupach obiektów:

- produkcji żywności - pobrano 544 próbek, zdyskwalifikowano 26,
- obrotu żywnością pobrano - 5332 próbek, zdyskwalifikowano 181,
- żywienia zbiorowego pobrano - 263 próbek, zdyskwalifikowano 6,
- produkcji oraz obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością pobrano - 72 próbki, zdyskwalifikowano 5.

Na podstawie uzyskanych wyników badań stwierdza się, że w 2010 r. nastąpiła znaczna poprawa jakości zdrowotnej badanej żywności z 4,6% w 2009 r. do 3,2% w 2010 r.

W działaniach represyjnych zmniejszyła się liczba nałożonych mandatów, natomiast znacznie zwiększyła się liczba wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS z 46% w 2009 r. do 85% w 2010 r.

### 11.1 ZAKŁADY PRODUKCJI ŻYWNOŚCI

W 2010 r. nadzorem objęto 1147 zakładów produkcji żywności tj. 97,7% z 1174 zarejestrowanych zakładów (w 2009 r. – 96,94%). W porównaniu do 2009 r. zwiększyła się liczba obiektów z wdrożonymi zasadami GHP/GMP (z 94,8% do 97,2%) i z wdrożonym systemem HACCP (z 88,6% do 93,9%) – w stosunku do zarejestrowanych zakładów.

### 11.2 WYTWÓRNIE LODÓW

W 2010 roku na terenie województwa dolnośląskiego funkcjonowało 55 wytwórni lodów. Są to zakłady w większości zlokalizowane w ciastkarniach, prowadzące produkcję głównie sezonowo w ograniczonych ilościach. Wielkość produkcji uzależniona jest od indywidualnych zamówień.

Zakłady, których podstawową działalnością jest produkcja lodów, z przeznaczeniem do punktów sprzedaży poza zakład produkcyjny, posiadają specjalistyczne środki transportu z agregatami chłodniczymi, uzyskującymi temperatury od 0 do - 40° C lub termosy z wkładami chłodniczymi.

Pozytywnie ocenia się wdrożenie systemów GHP/GMP (100% zakładów) i HACCP (92,85% w tej grupie zakładów).

Nie mniej jednak w trakcie urzędowych kontroli stwierdzano następujące uchybienia:

- nieprawidłowa funkcjonalność pomieszczeń,
- nieprawidłowe lub źle usytuowane szatnie,
- nieprawidłowe znakowanie produkowanych lodów,
- brak wyników badań gotowego wyrobu.

Do badań laboratoryjnych pobrano 96 próbek lodów, zdyskwalifikowano 9 próbek. W zbadanej 1 próbce stwierdzono niewłaściwe znakowanie produkowanych lodów, natomiast w 8 próbkach zwiększone zanieczyszczenie drobnoustrojami wskaźnikowymi: bakteriami z rodziny Enterobacteriaceae. Nieprawidłowości w tym zakresie były podstawą do wydawania właścicielom wytwórni pisemnych zaleceń dotyczących wzmoczenia reżimu sanitarnego w zakładach, kontroli wewnętrznej w zakresie przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej.

W wyniku zdyskwalifikowanych próbek skierowano w stosunku do osoby winnej wnioski o ukaranie do sądu.

Ponadto prowadzone jest postępowanie administracyjne w sprawie zapewnienia prawidłowego znakowania produkowanych wyrobów.

### 11.3 PIEKARNIE

W roku sprawozdawczym 2010 r. nadzorem objęto 465 zakładów. W tej grupie zakładów występuje duże zróżnicowanie stanu technicznego i sanitarnego. Nowo powstałe zakłady budowane są zgodnie z obowiązującymi przepisami, wyposażane są w nowoczesne urządzenia i sprzęt produkcyjny. Jednak większość starych zakładów usytuowana jest w budynkach mieszkalnych, w zwartej zabudowie, co uniemożliwia ich modernizację i poprawę stanu technicznego. Stan techniczny zakładów ulega systematycznej poprawie, nie mniej jednak istotny problem stanowią uchybienia takie jak:

- brak funkcjonalności pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych, zaplecza socjalno-sanitarnego dla personelu,
- brak aktualnych badań pieczywa produkowanego w zakładach,
- brak pomieszczeń do ekspedycji gotowego wyrobu,
- pomieszczenia produkcyjne, magazynowe, socjalno-sanitarne o złym stanie technicznym,
- urządzenia produkcyjne częściowo zniszczone, wyeksploatowane.

Wyróżniającym zakładem w tej grupie jest:

Wytwórnia Sucharów i Bułki Tartej „Mamut” Sp. z o. o. ul. Muchoborska 3 we Wrocławiu, posiada Certyfikat Zintegrowanego Systemu Zarządzania – Jakości, Bezpieczeństwo Żywności wydany przez PCBC S. A. w Warszawie. Jeden z produktów – bułka tarta z dniem 01.05.2002 r. uzyskał certyfikat uprawniający do oznaczania wyrobu Znakiem Jakości Q. W pozostałych zakładach system HACCP nie jest certyfikowany.

W zakładach w których odbywa się również produkcja wyrobów ciastkarskich pobrano do badań laboratoryjnych 39 próbek ciastek, wyniki prawidłowe.

W roku sprawozdawczym zostały przeprowadzone kontrole w związku z powiadomieniami: informacyjnym i alarmowym dotyczącymi:

- wykrycia zbyt wysokiej zawartości kwasów tłuszczowych trans w produkcie pn. „Mamut Grzanki Tradycyjne”;
- genetycznie modyfikowanego siemienia lnianego.

Podczas przeprowadzania kontroli kompleksowych zwracano uwagę na używane do produkcji surowce, ich przechowywanie i oznakowanie. Kontrolowano sposób opracowania i gromadzenia dokumentacji wymaganej zgodnie z rozporządzeniem 178/2002 odnośnie identyfikowalności produktów. W większości zakładów nie stwierdzono nieprawidłowości.

W wielu zakładach do wypieku pieczywa pszennego używane są polepszacze do pieczywa produkcji polskiej lub z krajów Unii Europejskiej.

W toku kontroli zbierano dane o surowcach stosowanych do produkcji, w zakresie GMO oraz odnośnie znakowania i sposobu przechowywania surowców pochodzenia zwierzęcego. Większość zakładów posiada własne, dostosowane do przewozu pieczywa, środki transportu, posiadające decyzje o spełnieniu wymagań koniecznych do zapewnienia higieny, wydane przez Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych.

Ustalono, że w 96,59% zakładów wdrożono zasady systemu HACCP. W porównaniu do roku ubiegłego zwiększyła się liczba zakładów, które wdrożyły i utrzymują zasady systemu. Pomimo, iż w 98,93% zakładów opracowano procedury z zakresu GHP/GMP, to w pięciu zakładach stwierdzono, że nie są one przestrzegane, dlatego też oceniono je jako niezgodne. Konsekwencją powyższego były trzy unieruchomienia zakładów oraz nałożone mandaty karne.

W analizowanym roku za stwierdzone uchybienia higieniczno-sanitarne nałożono 78 mandatów karnych na łączną kwotę 15400 zł. Na wniosek PPIS w Dzierżoniowie DPWIS we Wrocławiu wymierzył karę pieniężną w wysokości 1000 zł na właściciela piekarni w związku z uniemożliwieniem i utrudnianiem przeprowadzenia urzędowych kontroli żywności w zakładzie.

### 11.4 CIASTKARNIE

W roku sprawozdawczym 2010 w porównaniu do 2009 również odnotowano zmniejszenie liczby zakładów ciastkarskich. Skontrolowano ogółem 218 zakładów.

Stan sanitarno-techniczny kontrolowanych obiektów jest bardzo zróżnicowany: od zakładów typu rzemieślniczego zlokalizowanych w budynkach mieszkalnych o bardzo złym stanie technicznym, niefunkcjonalnych, bez możliwości rozbudowy, po obiekty zmodernizowane, dobrze wyposażone, których stan sanitarno-techniczny z roku na rok ulega dalszej poprawie.

Ciastkarnia przemysłowo-rzemieślnicza Mamut Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością we Wrocławiu uzyskała Certyfikat Zintegrowanego Systemu Zarządzania Jakością, Bezpieczeństwo Żywności w zakresie projektowanie, produkcja i sprzedaż pieczywa trwałego oraz wyrobów ciastkarskich o przedłużonej trwałości z zachowaniem wymagań HACCP, spełnia wymagania norm PN-EN ISO 9001:2001 i DS. 3027 E:2002. Certyfikat Systemu Jakości został wydany przez Polskie Centrum Badań i Certyfikacji S.A. w Warszawie.

W pozostałych zakładach system HACCP nie jest certyfikowany.

W 2010 r. stwierdzono wzrost liczby ciastkarni, w których wdrożono system HACCP – obecnie wdrożono w 98,63% zakładów. Natomiast pozostałe zakłady zostały zobowiązane decyzjami administracyjnymi do opracowania systemu HACCP. Zasady GHP/GMP wprowadzono w 100% zakładów. Pomimo, iż wszystkie zakłady opracowały procedury z zakresu GHP/GMP, to w dwóch zakładach stwierdzono, że nie są one przestrzegane, oceniono je jako niezgodne. Konsekwencją powyższego było 1 unieruchomienie zakładu i 1 decyzja zakazu wprowadzania produktu do obrotu.

Do najczęściej powtarzających się nieprawidłowości wykazanych w arkuszach oceny zakładów należy zaliczyć:

- brak możliwości zapewnienia funkcjonalności pomieszczeń,
- drogi surowców, gotowego wyrobu, personelu, odbiorców gotowego wyrobu - krzyżują się,
- zły stan techniczny zakładów, między innymi brudne, zniszczone ściany, sufity, posadzki z ubytkami,
- brak zachowanej segregacji w urządzeniach chłodniczych - surowce, półprodukty, wyroby gotowe przechowywane razem,
- brak wyników badań gotowych wyrobów.

W trakcie przeprowadzanych kontroli szczególnie zwracano uwagę na identyfikowalność produktów gotowych. W większości zakładów dokonano analizy wdrożonych procedur



związanych z identyfikowalnością produktów na etapie przyjęcia surowców, przebiegu procesu technologicznego oraz dystrybucji. Ustalono, że tworzona i przechowywana dokumentacja z tego zakresu, umożliwi identyfikację surowców i wyrobu gotowego.

Na podstawie przeprowadzonych badań laboratoryjnych stwierdzono pogorszenie jakości wyrobów gotowych – procent kwestionowanych próbek uległ zwiększeniu z 0% w 2009 r. do 2,52% w 2010 r.

W wyniku niewłaściwego stanu sanitarno-porządkowego ukarano 43 mandatami karnymi osoby winne zaniedbań na kwotę 7040 zł.

Poprawie ulegają warunki transportu wyrobów ciastkarskich z zakładów do punktów sprzedaży detalicznej – zmniejsza się liczba samochodów izoterm na rzecz samochodów – chłodni lub wyposażonych w agregaty chłodnicze.

### 11.5 PRZETWÓRNIE OWOCOWO-WARZYWNE I GRZYBOWE.

W roku sprawozdawczym 2010 na terenie województwa dolnośląskiego nadzorem objęto 31 przetwórní owocowo-warzywnych i grzybowych.

Do ww. grupy obiektów zaliczono m.in. kwaszarnie kapusty i ogórków, przetwórní produkujące soki, dżemy, przeciery oraz marmolady, zakłady produkujące mrożonki owocowe i warzywne, zakład blanszowania pieczarek, przetwórní grzybów, zakłady produkujące powidła i dżemy wysoko- i niskosłodzone, zakłady produkujące sterylizowane konserwy warzywne i warzywno-mięsne, obróbka wstępna warzyw i pakowanie. Produkcja w ww. obiektach prowadzona jest sezonowo lub przez cały rok, z przeznaczeniem na rynek krajowy i na eksport.

Powtarzające się uchybienia w tej grupie obiektów to:

- zły stan techniczny pomieszczeń,
- brak funkcjonalności pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych,
- brak prawidłowego zaplecza socjalno-sanitarnego,

Zasady GHP/GMP i systemu HACCP wdrożono w 93,75% obiektów, w pozostałych zakładach prowadzone jest postępowanie administracyjne w tym zakresie.

Na podstawie ocenionej dokumentacji pokontrolnej stwierdzono m.in.:

- Zakład przetwórczy 'Runoland' w Górze prowadzi oprócz przetwórstwa owocowo-warzywnego przetwórstwo grzybów. Właściciel jest grzyboznawcą. Zakład produkuje grzyby suszone i marynowane w oparciu o surowce - grzyby solone pochodzące z importu oraz na grzyby świeże skupowane przez firmę. Przetwórstwo grzybów dotyczy: borowików, opieńki miodowej, podgrzybka brunatnego i maślaka zwyczajnego. Ponadto w zakładzie skupowane są produkty runa leśnego: żurawina, borówka.

Zakład produkuje również powidła i dżemy wysoko i niskosłodzone oraz warzywa w zalewach. Do konfekcjonowania wyrobów stosowane są opakowania szklane. Wszystkie produkty poddawane są pasteryzacji. Zakład wyposażony jest w niewielkie laboratorium, badające podstawowe parametry produktów. W zakładzie wdrożono GHP i GMP oraz system HACCP.

W zakładzie jest prowadzona produkcja ekologiczna, potwierdzona certyfikatem przez firmę zatwierdzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Certyfikat dotyczy 9 rodzajów produktów. Dla produktów ekologicznych jest prowadzona odrębna dokumentacja, potwierdzająca pochodzenie i identyfikację surowców.

- Zakład DECOPOL Sp. z o.o. w powiecie strzelińskim zajmuje się obróbką wstępną kapusty brukselki. Praca w firmie ma charakter sezonowy, brukselka do produkcji w miesiącach wrzesień-grudzień pochodzi z upraw prowadzonych przez firmę DECOPOL, natomiast używana do produkcji w miesiącach od grudnia do kwietnia pochodzi z Holandii. Produkt poddawany jest losowemu badaniu chemicznemu na obecność pozostałości pestycydów w Holandii i 3 razy w sezonie w Polsce, pod kątem zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Głównym odbiorcą brukselki jest firma Freshwell B.V. Kloosterweg 2 3232 LC Brielle w Holandii. W zakładzie został opracowany, wdrożony i jest utrzymywany system HACCP.

- Zakład HOPOFARM Sp. z o.o. w powiecie strzelińskim prowadzi działalność związaną z produkcją wstępną szparagów – mycie, sortowanie, kalibrowanie, paczkowanie. Zbiór szparagów z pola odbywa się sezonowo w okresie od 15 kwietnia – do 20 czerwca (2 miesiące). Cała produkcja sprzedawana jest do Niemiec i Szwajcarii. Transport odbywa się pojazdami – chłodniami, temperatura podczas transportu jest monitorowana. Zakład posiada certyfikat systemu GLOBAL.A.P. (EURPGAP) W ramach systemu wykonywane jest badanie wody. W zakładzie został opracowany, wdrożony i jest utrzymywany system HACCP.

- Zakład konfekcjonowaniem sałaty z dodatkami innych warzyw oraz miksów sałat (cięcie, pakowanie) w powiecie legnickim - prowadzi produkcję przede wszystkim dla sieci restauracji Mc'Donalds. Warzywa konfekcjonowane są w atmosferze ochronnej w worki z tworzywa sztucznego o różnej gramaturze (od 75g do 6000g). W zakładzie wdrożone są procedury oparte na zasadach HACCP, system jest ciągle udoskonalany i w wyniku najnowszej analizy zagrożeń wyznaczono jeden CCP –kontrola metalu.

- Przetwórnia owocowo-warzywna działająca na terenie powiatu lubińskiego produkuje przetwory warzywne marynowane (sałatki warzywne, korniszony, patisony, buraczki, itp.) pakowane w opakowania szklane. W zakładzie prowadzone są zapisy w zakresie śledzenia pochodzenia i identyfikowalności surowców użytych do produkcji gotowego wyrobu w tym surowców pomocniczych. Okazano badania wyrobów gotowych. W zakładzie opracowano i wdrożono system HACCP.

W I półroczu 2010 roku podczas majowej powodzi nastąpiło zalanie jednego z magazynów oraz części placu rozładunkowego. Pomieszczenie magazynowe było puste. W miesiącu maju w zakładzie nie prowadzono produkcji. Po ustąpieniu wody pomieszczenia odnowiono.

W celu wyegzekwowania poprawy stanu sanitarno-technicznego, a także właściwego prowadzenia dokumentacji w zakładach, podjęto postępowanie administracyjne – wydano 28 decyzji.

### 11.6 WYTWÓRNIE NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH I ROZLEWNIE PIWA

W analizowanym okresie na terenie województwa dolnośląskiego 6 prowadzących działalność zakładów otrzymało ocenę zgodną z wymaganiami. Działalność produkcyjna w części zakładów prowadzona jest sezonowo lub zależnie od potrzeb rynku.

Najczęściej występującymi uchybieniami w tej grupie obiektów były:

- zły stan techniczny pomieszczeń,
- brak funkcjonalności pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych,
- brak aktualnych wyników wody i wyrobu gotowego,

Do tej grupy obiektów należy m.in. zakład w powiecie złotoryjskim produkujący lizaki lodowe „PINI”. Napoje smakowe rozlewane są do woreczków foliowych w kształcie lizaków – pałeczek, przeznaczone do spożycia po zamrożeniu. Lizaki pakowane są w czterowarstwową folię z napisami i nadrukami umieszczonymi na jej wewnętrznych warstwach, co stanowi zabezpieczenie przed przedostaniem się farby do płynu lizakowego lub przed zlizywaniem podczas konsumpcji. Lizaki produkowane są bez konserwantów, a ich trwałość zapewnia pasteryzacja. Dla każdej partii wyrobu gotowego prowadzone są badania organoleptyczne. Zakład posiada opracowane i wdrożone instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej oraz system HACCP.

Zasady GHP/GMP i systemu HACCP wdrożono w 100% działających zakładów.

### 11.7 ZAKŁADY GARMAŻERYJNE

W analizowanym okresie na terenie województwa dolnośląskiego kontrolą objęto 45 zakładów. Stan techniczny i sanitarny tej grupy obiektów jest zróżnicowany. Zakłady w większości są niefunkcjonalne ze względu na ich lokalizację. Działalność produkcyjna prowadzona jest w pomieszczeniach po byłych stołówkach pracowniczych i szkolnych, bez możliwości rozbudowy i modernizacji.

Transport wyrobów garmażeryjnych do punktów sprzedaży detalicznej odbywa się w większości zakładów środkami transportu przystosowanymi do tego celu, tj. stan techniczny pozwala na utrzymanie właściwej temperatury środków spożywczych, umożliwia także stały monitoring temperatury w części komory załadunkowej.

Zakłady garmażeryjne, w których do produkcji stosuje się surowe mięso objęte są wspólnym nadzorem z Inspekcją Weterynaryjną.

W 95,55% zakładów wdrożono zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

W 2010 r. najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to:

- brak funkcjonalności pomieszczeń,
- szatnie personelu nieprawidłowe lub źle usytuowane,
- zły stan techniczny pomieszczeń,
- brak zachowanej segregacji w urządzeniach chłodniczych,
- nieprawidłowe znakowanie wyrobu gotowego,
- brak wyników badań wyrobu gotowego,
- nieprawidłowe magazynowanie surowców i składników.

Poprawa złych warunków technicznych egzekwowana była na drodze postępowania administracyjno-egzekucyjnego - wydano 27 decyzji.

Do zakładów wyróżniających się w tej grupie należą:

- "Malma" Pasta Sp. z o. o. we Wrocławiu, zakład posiada nowoczesne urządzenia produkcyjne oraz w pełni zautomatyzowaną linię produkcyjną. Nadzór nad tym zakładem jest wspólny z inspekcją weterynaryjną. Sprzedaż produkowanych wyrobów odbywa się na terenie całego kraju.

- "Iglo Renoma" w Legnicy prowadzi produkcję głęboko mrożonych wyrobów garmażeryjnych (pierogów z nadzieniem, w tym mięsny, klusek śląskich, kopytek, pyz ziemniaczanych i pyz z nadzieniem). Zakład działa w oparciu o zintegrowany system zarządzania wg normy PN EN ISO 22000: 2006, PN EN ISO 9001-2001. Wszelkie czynności związane z prowadzeniem procesów produkcyjnych są monitorowane i odnotowywane. Park maszynowy jest nowoczesny, w pełni zautomatyzowany, a stan techniczny pomieszczeń oraz utrzymania czystości i porządku nie budzi zastrzeżeń. Na linii pakowania zainstalowano detektor metalu. Wielkość produkcji wynosi 5 ton/tydzień.

W okresie sprawozdawczym pobrano 29 próbek do badań laboratoryjnych, 8 zdyskwalifikowano za niewłaściwe znakowanie, tj. określenia terminu przydatności do spożycia, braku oznaczenia partii produkcyjnej, wykazu składników w kolejności malejącej, braku sposobu przygotowania.

Obowiązek prawidłowego znakowania egzekwowany jest w postępowaniu administracyjnym.

### 11.8 OBIEKTY OBROTU ŻYWNOŚCIĄ

W 2010 r. na terenie województwa dolnośląskiego wg rejestru zakładów funkcjonowało 14532 obiektów obrotu żywnością (sklepy spożywcze, kioski, magazyny hurtowe, obiekty ruchome i tymczasowe, inne obiekty obrotu żywnością). Nadzorem objęto 9045 zakładów tj. 62,2%. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono poprawę sanitarną tej grupy obiektów. W 2010 r. niezgodnych z wymaganiami było 73 zakładów tj. 0,81% w stosunku do ocenionych na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego (w 2009 r. – 110 tj. 1,23%).

Zwiększyła się liczba obiektów z wdrożonymi zasadami GHP/GMP z 9542 w 2009 r. do 11953 w 2010 r. i z wdrożonym systemem HACCP z 5720 w 2009 r. do 7748 w 2010 r.

### 11.9 SKLEPY SPOŻYWCZE

W 2010 r. na terenie województwa dolnośląskiego skontrolowano 7383 sklepy tj. w stosunku do zakładów wykazanych w rejestrze, w tym 284 super i hipermarketów. W okresie tym przeprowadzono 1843 kontrole interwencyjne. Interwencje dotyczyły przede wszystkim niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności oraz wprowadzania do obrotu żywności po upływie daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia. Wydano 2535 decyzji administracyjnych, w tym 11 unieruchomienia zakładu. Za stwierdzone podczas kontroli niezgodności osoby odpowiedzialne ukarano mandatami. Łącznie wystawiono 754 mandaty na kwotę 136715 zł.

Podczas kontroli sanitarnych przeprowadzonych w sklepach w oparciu o arkusz stanu sanitarnego, zwracano szczególną uwagę na:

- dokumentację związaną z identyfikowalnością wprowadzanych do obrotu środków spożywczych,
- warunki w jakich przechowywana jest żywność szczególnie wymagająca warunków chłodniczych oraz mrożonki,
- terminy przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości środków spożywczych,
- znakowanie środków spożywczych,
- sprawdzano zapisy dotyczące dokumentacji dobrej praktyki higienicznej i HACCP
- higienę osobistą zatrudnionych pracowników.

Zakłady prowadzące obrót żywnością wykazywały poprawę w zakresie:

- zapewnienia odpowiednich warunków przechowywania oraz segregacji żywności,
- stanu technicznego sklepów,
- liczby obiektów posiadających opracowane i wdrożone instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP,

W sklepach prowadzona jest i przechowywana dokumentacja umożliwiająca zidentyfikowanie dostawców środków spożywczych.

Nadzorem objęto żywność wprowadzaną do obrotu - zbadano 3404 próbki żywności, z których zdyskwalifikowano 105.

W 2010 roku w porównaniu do 2009 roku liczba nadzorowanych super i hipermarketów wzrosła z 264 do 293.

W roku objętym sprawozdaniem skontrolowano 96,9% zarejestrowanych super i hipermarketów. Wydano 3 decyzje zakazujące wprowadzania produktów do obrotu. Nałożono 116 mandatów na kwotę 21570 zł w związku z:

- wprowadzaniem do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej,
- niewłaściwym przechowywaniem środków spożywczych,
- złym stanem technicznym powierzchni ścian, sufitów i stolarki drzwiowej,
- brudnymi koszykami i wózkami dla klientów,
- nieprawidłowym myciem sprzętu pomocniczego oraz urządzeń,
- brudno utrzymanym otoczeniem zakładów,
- brakiem zapisów temperatur przechowywanych artykułów łatwo psujących się w urządzeniach chłodniczych,
- brakiem zabezpieczenia przed dostępem szkodników, obecnością owadów i ptaków.

Usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości higieniczno-sanitarnych egzekwowano w drodze postępowania administracyjnego i mandatowego.

W super i hipermarketach pobrano do badań laboratoryjnych 1602 próbki żywności, z których 65 zdyskwalifikowano.

Spośród nadzorowanych super i hipermarketów zasady dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej zostały wdrożone w 97,9 % w stosunku do zarejestrowanych. Podobnie tj. w 97,6% wdrożono system HACCP. W czasie sprawowanego nadzoru stwierdzono, że w części sklepów nie przestrzegano procedur i instrukcji GHP i GMP oraz zasad systemu HACCP.

### 11.10 MAGAZYNRY HURTOWE

W 2010 r. ewidencją objęto 830 obiektów, kontrolę przeprowadzono w 77,6% hurtowni. Za stwierdzony zły stan sanitarno-techniczny w stosunku do osób winnych stosowano karne mandatowe na łączną kwotę 5660zł.

Istotne nieprawidłowości sanitarne w tej grupie obiektów to:

- brak dokumentacji GHP, HACCP lub nie przestrzeganie opracowanych procedur z ww. zakresu,
- zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń,
- brak pełnego wyposażenia przy umywalce do mycia rąk,
- brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno –epidemiologicznych,
- nieprawidłowe znakowanie środków spożywczych.

Do dużych centrów dystrybucji na terenie województwa dolnośląskiego należą:

- 3 nowoczesne Centra Logistyczne Prolongis 1, Prolongis 2 na Bielanych Wrocławskich i Prolongis 3 we Wrocławiu,
- oraz Centrum Dystrybucyjne Lidl działające na terenie powiatu legnickiego, w którym funkcjonuje rozbudowany system komputerowy zapewniający spełnienie zasady Fi-Fo oraz umożliwiający sprawne wycofywanie produktu niezgodnego. W centrum Dystrybucyjnym Lidl znajduje się magazyn typu wysokiego składowania, który posiada kilka wydzielonych stref zimnego składowania oraz własną myjnię boksów. W systemie komputerowym istnieje możliwość odtworzenia historii transportu, a w szczególności sprawdzenia czy nie doszło do przerwania łańcucha chłodniczego.

Spośród 20 hurtowni suplementów diety zlokalizowanych na terenie Dolnego Śląska, 16 znajduje się w powiecie wrocławskim. Są to zakłady wprowadzające hurtowo do obrotu przede wszystkim leki i suplementy diety. Typowymi hurtowniami suplementów diety są hurtownie Natura Vitalis, K-Link, Pafoscan Farm i Pafoscan Sport. Nieprawidłowości w obrocie hurtowym dotyczyły głównie treści etykiet opakowań jednostkowych tj. brak zapisu form chemicznych witamin, przekroczenia maksymalnej dawki witamin oraz obecności w produktach składników niedopuszczonych do żywności.

### 11.11 OBIEKTY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

#### 11.11.1 Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

W 2010 roku liczba zakładów żywienia zbiorowego otwartego w porównaniu do 2009 roku. zwiększyła się o 320 i wg rejestru zakładów wynosiła 6296. Kontrolą objęto 59,9% zakładów (w 2009 r. – 63,2%). Na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego oceniono 32,0 % skontrolowanych zakładów (w 2009 r. – 51,3%). Niezgodnych z wymaganiami było 21 tj. 0,3 % ocenianych zakładów (w 2009 r. – 32 tj. 1,6%). Przeprowadzone kontrole wykazały, że w porównaniu do 2009 roku nastąpił wzrost liczby zakładów, w których zostały wdrożone zasady GHP/GMP tj. w 78,3% zakładów w stosunku do zarejestrowanych obiektów (w 2009 r. – w 53,8%). Również nastąpił wzrost liczby zakładów, w których wdrożono system HACCP tj. w 60,1% zakładów (w 2009 r. – w 43,5%).

## Stan bezpieczeństwa sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2010 r.

---

Nieprawidłowości stwierdzane podczas kontroli w zakładach żywienia zbiorowego otwartego to m.in.:

- samowolne rozszerzanie zakresu działalności o obróbkę wstępną warzyw
- brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych potwierdzających odpowiedni stan zdrowia pracowników
- stosowanie do produkcji art. spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości
- samowolne mrożenie żywności (mięsa, wędlin)
- brak segregacji środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych
- nie przestrzeganie opracowanych procedur GHP/GMP i systemu HACCP
- brak przeprowadzania dezynfekcji naczyń i szkła bufetowego
- brak prowadzenia i przechowywania dokumentacji umożliwiającej identyfikację dostawcy
- brak warunków do przechowywania odzieży ochronnej
- zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń oraz sprzętu używanego do produkcji
- umywalki do mycia rąk nie wyposażone w środki czystości
- przechowywanie w pomieszczeniach żywnościowych zbędnych przedmiotów i sprzętów
- brak aktualnych wyników badania przeznaczonych do spożycia
- nieprawidłowe rozplanowanie pomieszczeń – możliwość wystąpienia zanieczyszczeń krzyżowych
- brak zabezpieczenia przed dostępem szkodników oraz ich obecność
- nieprawidłowe magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych
- prowadzenie działalności bez uzyskania zatwierdzenia przez PPIS
- nieprawidłowe wychładzanie potraw
- brak prowadzonej oceny jakości mikrobiologicznej wyrobów garmazeryjnych
- brak wydzielonego miejsca do przechowywania sprzętu porządkowego i środków czystości
- brak bieżącej wody przy stanowisku do mycia rąk
- brak szatni dla pracowników
- nieprawidłowo przechowywane odpady żywnościowe
- brak opracowania i wdrożenia procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nie odpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej żywności.

Winnych zaniedbań sanitarno-porządkowych ukarano 396 mandatami na sumę 91 610 zł. Średnia wysokość wynosiła 231 zł (w 2009 r. nałożono 462 mandaty na sumę 107 280 zł – średnia mandatu wynosiła 232 zł).

W 2010 r. wydano 10 decyzji unieruchomienia zakładu (w 2009 r. – 13) i 5 decyzji zakazu wprowadzenia do obrotu (w 2009 r. – 9). Razem wydano 1521 decyzji administracyjnych w stosunku do 3774 skontrolowanych zakładów – wskaźnik wynosił 0,40 ( w 2009 r. -2277 w stosunku do 3775, wskaźnik - 0,60).

### 11.11.2 Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W 2010 roku liczba zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego w porównaniu do roku 2009 zwiększyła się o 94 i wg rejestru zakładów wynosiła 2604.

Kontrolą objęto 75,8% zakładów (w 2009 r. – 74,4%). 76,4% skontrolowanych zakładów ocenionych zostało w oparciu o arkusze oceny stanu sanitarnego (w 2009 r. – 76,9%). Niezgodnych z wymogami było 10 tj. 0,7 % ocenianych zakładów (w 2009 r. również 10 tj. 0,7%). Przeprowadzone kontrole wykazały, że zasady GHP/GMP wdrożone zostały w 87,2% zakładów w stosunku do zarejestrowanych (w 2009 r. – w 77,9%), natomiast wdrożenie systemu HACCP stwierdzono w 75,0% zakładów (w 2009 r. – w 64,7%).

## Stan bezpieczeństwa sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2010 r.

---

W skontrolowanych zakładach największy stopień wdrożenia zasad GHP/GMP stwierdzono w:

- kuchniach niemowlęcych – 100%
- blokach żywienia w sanitariach i prewentoriach 100 %
- stołówkach w żłobkach i domach małego dziecka – 100%
- stołówkach w domach dziecka i młodzieży- 100%
- stołówkach studenckich – 100%
- zakładach usług cateringowych – 97,6%
- blokach żywienia w szpitalach – 95,9%
- stołówkach w bursach i internatach – 94,4%
- blokach żywienia w domach opieki społecznej – 93,0%

Natomiast najmniejszy stopień wdrożenia zasad GHP/GMP stwierdzono w: bufetach – 45,9%, stołówkach na koloniach i półkoloniach: 73,2%.

Największy stopień wdrożenia systemu HACCP w skontrolowanych zakładach stwierdzono w:

- kuchniach niemowlęcych – 100%
- blokach żywienia w sanatoriach i prewentoriach – 100 %
- stołówkach w żłobkach i domach małego dziecka – 100%
- stołówkach w domach dziecka i młodzieży– 97,1%
- stołówkach w bursach i internatach – 94,4%
- zakładach usług cateringowych – 92,7%
- blokach żywienia w szpitalach – 86,2%

Natomiast najmniejszy stopień wdrożenia systemu HACCP stwierdzono w: bufetach – 26,2%, stołówkach na koloniach i półkoloniach: 51,5%.

W 2010 r. przeprowadzono 3257 kontroli i rekontroli (w 2009 r. – 3022). Wskaźnik kontroli w stosunku do obiektów skontrolowanych podobnie jak w 2009 r. wynosił 1,6

Stwierdzane w czasie kontroli uchybienia to m.in.:

- nieprawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń,
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń,
- zły stan techniczny wyposażenia pomieszczeń w tym: urządzeń, sprzętów, mebli,
- brak prawidłowych warunków do mycia i dezynfekcji naczyń stołowych, a także naczyń i sprzętu kuchennego.

Na osoby winne zaniedbań sanitarno-porządkowych nałożono podobnie jak w 2009 r. 80 mandatów (w 2010 r. – na kwotę 19150 zł. , w 2009 r. na kwotę 15 570 zł, natomiast wzrosła średnia wartość mandatu i wynosiła 239 zł (w 2009 r. - 195 zł)

W 2010 r. wydano 642 decyzje administracyjne (w 2009 r. – 1052). Wskaźnik wydanych decyzji w stosunku do 1973 skontrolowanych zakładów wynosił 0,33 (w 2009 r. – 0,55).

Stan techniczny tej grupy zakładów uległ poprawie. W niektórych zakładach przeprowadzone zostały remonty i modernizacje, a także wymieniono urządzenia i sprzęt na nowy. Potwierdzeniem powyższego jest fakt, iż w 2010 r. wydano mniej decyzji administracyjnych.

### 11.11.3 Stołówki pracownicze

W 2010 r. liczba stołówek pracowniczych zwiększyła się o 11 w stosunku do 2009 r. i wynosiła 132. Nadzorem sanitarnym objęto 69,7% zewidencjonowanych zakładów (w 2009 r. – 73,5%). Ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny przeprowadzono w 77,9% ww. skontrolowanych zakładów – 2 były niezgodne z wymaganiami.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w skontrolowanych stołówkach to:

- zły stan sanitarno- higieniczny pomieszczeń w tym ścian, posadzek, sprzętów meblowych, urządzeń itp.,

- nieprawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń, utrudniający zabezpieczenie żywności przed zanieczyszczeniami krzyżowymi,
- brak zachowanego łańcucha chłodniczego dla potraw wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych.

Nieprawidłowości sanitarne stwierdzono m.in. w następujących stołówkach pracowniczych:

Stołówka pracownicza Makro Cash Carry Szczawno Zdrój, ul. Szczawieńska:

- środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości,
- brak segregacji w lodówce (przechowywanie warzyw i artykułów mleczarskich łącznie).

Kwestionowane w czasie kontroli artykuły spożywcze zostały wycofane zgodnie z procedurą wycofywania. Osobę winną ukarano mandatem.

Stołówka pracownicza przy Centrum Handlowym „AUCHAN” w Wałbrzychu, ul. Wieniawskiego stwierdzono m. in. (zakład „niezgodny”):

- wyroby garmażeryjne przetrzymywane w ladzie chłodniczej w temperaturze niezgodnej z deklaracją producenta. - w podręcznej lodówce stwierdzono gotowe posiłki (zupa kapuśniak, sos pomidorowy, kiszone ogórki) w wiaderkach plastikowych, których etykiety handlowe (zewnątrzne) wskazywały, że były to opakowania jednostkowe po innych środkach spożywczych takich jak: przetwory rybne, śmietana, ser do wypieków cukierniczych. Osobę winną ukarano mandatem.

W 2010 r. zgłoszono wystąpienie ogniska zbiorowego zatrucia pokarmowego u osób spożywających posiłek regeneracyjny w stołówce pracowniczej w 3 M Poland Sp. z o. o. we Wrocławiu. W zakładzie tym przeprowadzono wspólnie z pracownikami Oddziału Epidemiologii PSSE we Wrocławiu dochodzenie epidemiologiczne. Obejmowało ono m.in. kontrolę sanitarną w stołówce pracowniczej i pobranie do badań laboratoryjnych mikrobiologicznych próbek kontrolnych podejrzanych potraw. W wyniku kontroli w stołówce nie stwierdzono zaniedbań higienicznych, a w zbadanych próbkach nie stwierdzono obecności bakterii chorobotwórczych. Na podstawie przeprowadzonego dochodzenia epidemiologicznego, wyników badań bakteriologicznych kału osób chorych i osób zatrudnionych przy produkcji podejrzanej żywności, nie ustalono czynnika etiologicznego, który spowodował wystąpienie objawów chorobowych.

W 2010 r. odnotowano poprawę stanu sanitarnego stołówki pracowniczej w zakładzie GKN w Oleśnicy - przeprowadzono modernizację i rozbudowę zaplecza kuchennego. Wydzielono pomieszczenie obieralni wstępnej, w związku z tym zrezygnowano z zakupu obieranych warzyw stosowanych do przygotowania potraw, co w 2010 r. zdecydowanie obniżyło koszty produkcji w zakładzie. Zakres działania stołówki to produkcja wyrobów garmażeryjnych mięsnych, niemięsnych, drobiowych, rybnych sałatek i kanapek, zup oraz sprzedaż napojów bezalkoholowych zimnych i gorących. W zakładzie odbywa się produkcja posiłków obiadowych dla pracowników GKN.

W 115 tj. 87,1% stołówek pracowniczych wdrożone były zasady GHP/GMP, a w 95 tj. 72,0% wdrożony był system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

#### 11.11.4 Bufety przy zakładach pracy

2010 r. liczba stołówek pracowniczych zmniejszyła się o 2 w stosunku do 2009 r. i wynosiła 320. Nadzorem sanitarnym objęto 37,2% zewidencjonowanych. Ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny przeprowadzono w 59,7% ww. skontrolowanych zakładów – 1 był niezgodny z wymaganiami.

Działalność większości bufetów oparta jest na podgrzewaniu i wydawaniu do konsumpcji gotowych wyrobów garmażeryjnych, dań przygotowanych na bazie półproduktów i z mrozonek oraz sprzedaży artykułów spożywczych i napojów w opakowaniach jednostkowych. Stwierdzono, że wiele bufetów zorganizowanych jest w adoptowanych pomieszczeniach, prowizorycznie przystosowanych do działalności. Posiłki wydawane



są w naczyniach jednorazowego użytku. Osoby prowadzące bufety często posiadają małą wiedzę z zakresu podstawowych zasad higieny i bezpieczeństwa żywności.

W kontrolowanych zakładach stwierdza się wiele usterek sanitarnych, m. in.:

nieprawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń, utrudniający zabezpieczenie żywności przed wystąpieniem zanieczyszczeń krzyżowych,

brak prawidłowych warunków do mycia i dezynfekcji naczyń i sprzętu,

nieprawidłowy, niezadowalający stan higieniczny pomieszczeń bufetu, błędy technologiczne.

Za stwierdzone nieprawidłowości sanitarno-porządkowe nałożono 11 mandatów na sumę 3250 zł.

W bufetach prowadzonych w placówkach oświatowych oprócz stanu technicznego, problemem jest asortyment wprowadzanych do sprzedaży środków spożywczych. Są wśród nich m.in. dania typu fast-food oraz słodczyce. Wynika to z faktu, że dzieci i młodzież najczęściej wybierają dania tego typu. Świadczy to o bardzo małej wiedzy dzieci i ich rodziców na temat zasad racjonalnego żywienia. Wpływ na asortyment oferowanych do sprzedaży w bufetach środków spożywczych mogą mieć dyrektorzy zakładów, dlatego też konieczne jest organizowanie akcji uświadamiających nie tylko dla osób prowadzących działalność w bufetach, ale również dla dzieci i rodziców.

W 147 tj. 45,9% bufetów wdrożone były zasady GHP/GMP, a w tj. w 84 tj. 26,2% wdrożony był system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

### 11.11.5 Stołówki w domach wczasowych

2010 r. liczba stołówek w domach wczasowych w porównaniu do 2009 r. zmniejszyła się o 54 i wynosiła 304, Nadzorem sanitarnym objęto 83,2% zewidencjonowanych zakładów (w 2009 r. – 65,9%). Ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny przeprowadzono w 60,1% ww. skontrolowanych zakładów – wszystkie były zgodne z wymaganiami, Przedsiębiorcy będący właścicielami obiektów, w sposób ciągły poprawiają stan techniczny bloków żywienia poprzez zakup nowych urządzeń i sprzętu. Duże efekty w poprawie stanu sanitarnego przynosi wdrażanie systemu HACCP.

Tylko w nielicznych przypadkach odnotowano nieprawidłowości, np.

- Ośrodek Pracy Naukowej i Praktyk Studenckich „Warszawianka” w Dusznikach Zdrój ul. Podgórze 17, gdzie nałożono mandat karny w wysokości 300,- zł. za nieprawidłowości:

- brak monitoringu temperatur w urządzeniach chłodniczych,
- środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia,
- obecność nieoznakowanych porcji wyrobów gotowych w urządzeniu zamrażalniczym,
- duża ilość zbędnych przedmiotów i rzeczy w pomieszczeniach kuchni i przygotowalni wstępnej,
- w urządzeniu chłodniczym podręcznym przechowywane resztki zepsutych przetworów mlecznych, urządzenie brudne,
- szafki na czyste naczynia kuchenne w kuchni właściwej – brudno utrzymane
- brak wydzielonego miejsca składowania sprzętu do utrzymania czystości.

Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

- Ośrodek Wypoczynkowy „Piastów Gród” w Dusznikach Zdrój. ul. Zdrojowa – nałożono mandat karny w wysokości 200,- zł. za stwierdzone nieprawidłowości:

- brak pełnego wyposażenia przy umywalkach do mycia rąk w pomieszczeniach bloku żywienia,
- w szafie przelotowej w zmywalni naczyń stołowych służącej do przechowywania czystych naczyń stołowych składowane brudne obrusy oraz pojemnik transportowy po środkach spożywczych,

- w windzie towarowej służącej do przewozu wyrobów gotowych oraz czystych naczyń stołowych składowane brudne naczynia i resztki żywności,
- urządzenia chłodnicze w pomieszczeniu kuchni właściwej utrzymane brudno,
- szafki służące do przechowywania naczyń kuchennych utrzymane brudno,
- w pomieszczeniu kuchni właściwej przechowywane nieoczyszczone warzywa i owoce,
- brak aktualnej książeczki zdrowia pracownika bloku żywienia.

Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

W 283 tj. 93,1% stołówek w domach czasowych wdrożone były zasady GHP/GMP, a w 265 tj. w 87,2% wdrożony był system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

### 11.11.6 Bloki żywienia w szpitalach

W 2010 r. liczba bloków żywienia w szpitalach zwiększyła się o 2 i wynosiła 123. Nadzorem sanitarnym objęto 113 tj. 91,9% zewidencjonowanych zakładów (w 2009 r. – 116 tj. 95,9%). Ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny przeprowadzono w 84,1% ww. skontrolowanych zakładów – wszystkie były zgodne z wymaganiami. Ogółem w 2010 r. przeprowadzono 188 kontroli, wydano 72 decyzje administracyjne; nałożono 1 mandat w wysokości 500 zł.

W trakcie kontroli najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to:

- niefunkcyjny układ pomieszczeń np. brak prawidłowego połączenia kuchni centralnej z pomieszczeniami magazynowymi, socjalno-sanitarnymi lub brak bezpośredniego, funkcjonalnego połączenia kuchni z kuchenkami oddziałowymi,
- nieprawidłowy transport posiłków z kuchni na oddziały - odbywa się ogólnodostępnymi ciągami komunikacyjnymi - windami ogólnymi, korytarzami a nawet przez podwórze szpitalne,
- brak myjni naczyń transportowych, a istniejące nie spełniają wymogów sanitarno-technicznych.

W kuchenkach oddziałowych najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to:

- mycie naczyń stołowych od pacjenta razem z naczyniami transportowymi i pomocniczymi,
- brak dezynfekcji termicznej naczyń stołowych w części kuchenek.

W grupie tych zakładów funkcjonują szpitalne kuchnie centralne, przygotowujące posiłki od surowca do gotowego wyrobu. W wielu przypadkach żywieniem pacjentów zajmują się firmy cateringowe, które prowadzą działalność (przygotowują posiłki) w: kuchni centralnej szpitala, kuchni innego szpitala, zakładzie żywienia zbiorowego. Do szpitali posiłki dowożone są specjalistycznymi środkami transportowymi w termosach lub termoportach zapewniających utrzymanie ich właściwej temperatury, a także zabezpieczenie przed zanieczyszczeniem. W budynkach szpitalnych posiłki na oddziały dostarczane są windami towarowo-osobowymi, a także ogólnymi traktami komunikacyjnymi. Tylko część szpitali posiada windy przeznaczone do przewozu posiłków, łączące kuchnie lub wydawalnie posiłków z kuchenkami oddziałowymi. Oddziały szpitalne wyposażone są w wózki do przewożenia posiłków. Naczynia transportowe myte są w oddzielnych pomieszczeniach przy kuchniach produkujących posiłki, albo w kuchenkach oddziałowych. W większości kuchenek są warunki do mycia i dezynfekcji termicznej naczyń stołowych, a także są warunki do ich właściwego przechowywania. Sporadycznie stwierdzano wyeksploatowane naczynia. W niektórych szpitalach posiłki podaje się na naczyniach jednorazowego użytku np. w Specjalistycznym Szpitalu Chorób Płuc w Rościszowie. Odpady pokonsumpcyjne z tego oddziału wraz ze zużytymi talerzami jednorazowymi są usuwane do wydzielonego pojemnika i razem z odpadami biomedycznymi przekazywane do utylizacji. Również w Szpitalu Psychiatrycznego dla Dzieci i Młodzieży

w Pieszcach przy Placu Zamkowym 10 posiłki podawane są na naczyniach jednorazowego użytku.

Pacjenci spożywają posiłki przy łóżkach lub na salach jadalnych. W kilku szpitalach wprowadzony został system tacowy dystrybucji posiłków pacjentom np. w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. Gromkowskiego we Wrocławiu przy ul. Koszarowej 5, w Szpitalu Wojewódzkim w Jeleniej Górze

Stan sanitarno-techniczny bloków żywienia szpitali ulega systematycznej poprawie. Jest to wynik prowadzonego postępowania administracyjnego. Np. w Szpitalu Samodzielnego Publicznego Zespołu Opieki Społecznej w Górze przy ul. Hirszfelda 8 wyegzekwowano poprawę wentylacji i właściwy basen do mycia naczyń kuchennych w kuchni właściwej, nową zamrażarkę w magazynie żywnościowym, a także nowe meble w kuchenkach oddziałowych. W szpitalu Zespołu Opieki Zdrowotnej w Głogowie przy ul. Kościuszki wymieniono wyeksploatowaną szafę chłodniczą w magazynie podręcznym. W bloku żywienia Szpitala Wojewódzkiego w Jeleniej Górze wykonane zostały zalecenia dotyczące odnowienia ścian, podłóg w pomieszczeniach kuchennych i magazynie spożywczym. Również w bloku żywienia w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym w Legnicy wyegzekwowano właściwy stan techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach.

Wojewódzki Szpital dla Nerwowo i Psychiczenie Chorych w Bolesławcu jest w trakcie realizacji projektu pn. Termomodernizacja Obiektów, Modernizacja Systemu Grzewczego z Wykorzystaniem Energii Odnawialnej, w ramach którego przeprowadzana jest całkowita modernizacja bloku żywienia. Prace remontowe i budowlane prowadzone są sukcesywnie w miarę posiadanych środków finansowych. Zakończenie realizacji ww. projektu. planowane jest w 2012 r.

W Zakładzie Opiekuńczo-Lecznym w Szklarskiej Porębie przy ul. Szpitalnej 1 opracowany został projekt adaptacji i przebudowy kuchni. Zakończenie remontu planowane do dnia 28 lutego 2011 r.

Zalecenia wynikające z decyzji PPIS w Kłodzku dot. wydzielenia prawidłowo zorganizowanej zmywalni termosów, a także doprowadzenia posadzek i ścian do prawidłowego stanu sanitarno-technicznego w bloku żywienia przy Wojewódzkim Centrum Psychiatrii Długoterminowej Stroniu Śląskim ul. Morawka 1 zostaną wykonane w ramach „programu” dostosowawczego do zakładów opieki zdrowotnej. Prace remontowe rozpoczęto pod koniec 2010 roku.

W Specjalistycznym Szpitalu Ginekologiczno – Położniczym w Wałbrzychu przy ul. Paderewskiego w związku z podejrzeniem wystąpienia ogniska zbiorowego zatrucia pokarmowego przeprowadzono urzędową kontrolę żywności, która nie wykazała nieprawidłowości sanitarnych. Pobrano do badania laboratoryjnego 3 próbki pokarmowe. W pobranej próbce sera topionego (podzielonego) stwierdzono zawyżoną liczbę gronkowców koagulazo–dodatnich, pozostałe parametry mikrobiologiczne w pobranych próbkach pokarmowych (zupa ziemniaczana, pierogi ruskie) były prawidłowe. Ponowna kontrola sanitarna przeprowadzona w zakładzie nie wykazała uchybień sanitarnych, poza nieprawidłowościami, na które prowadzone było wcześniej postępowanie administracyjne (decyzja), tj. dot. wyczuwalnego zapachu sporządzanych potraw na korytarzu komunikacyjnym szpitala oraz braku opracowanego systemu HACCP.

Do obiektów o właściwym stanie sanitarno-technicznym i sanitarno-porządkowym można zaliczyć blok żywienia Regionalnego Szpitala Specjalistycznego "Latawiec" w Świdnicy przy ul. Leśnej 27/29.

Natomiast bardzo zły stan techniczny odnotowano w bloku żywienia w Szpitalu Powiatowym ZOZ w Zgorzelcu przy ul. Lubańskiej 11/12, m.in. bardzo zniszczone posadzki i bardzo zawilgocone ściany w kuchni centralnej. W celu wyegzekwowania poprawy stanu sanitarno-technicznego prowadzone jest postępowanie administracyjne z terminem usunięcia nieprawidłowości do 30 czerwca 2011 r.

Ocena jadłospisów dekadowych wykazała, że posiłki w większości szpitali planowane są prawidłowo, z zachowaniem zasad racjonalnego żywienia. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły m.in. braku produktów zawierających pełnowartościowe białko zwierzęce, a także nie podawania warzyw i owoców do posiłków. Przykładem szpitala z nieprawidłowym żywieniem jest Szpital Niepubliczny w Jaworze przy ul. Szpitalnej 2. Na śniadanie podaje się tu tylko zupę mleczną, po 2 kromki chleba z margaryną i herbatę bez cukru, a na kolację również po 2 kromki chleba z margaryną i herbatę bez cukru, i dodatkowo ser żółty, obiady są jednodaniowe.

W 118 tj. 95,9% bloków żywienia w szpitalach wdrożone były zasady GHP/GMP, a w 106 tj. w 86,29% wdrożony był system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

### 11.11.7 Kuchnie niemowlęce

W 2010 r. liczba tej grupy zakładów w porównaniu do 2009 r. zmniejszyła się o 6 i wynosiła 12. Nadzorem sanitarnym objęto 11 tj. 91,7% zewidencjonowanych zakładów (w 2009 r. – 17 tj. 94,4%). Ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny przeprowadzono w 45,4% ww. skontrolowanych zakładów – wszystkie były zgodne z wymaganiami. Ogółem w 2010 r. przeprowadzono 13 kontroli i wydano 1 decyzję administracyjną.

W szpitalach promuje się karmienie naturalne noworodków. W uzasadnionych medycznie lub losowo przypadkach, noworodki dokarmiane są sztucznie. Do żywienia niemowląt przeważnie stosowane są gotowe produkty spożywcze przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci, które zaliczane są do środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Produkty te przygotowywane są bezpośrednio przed podaniem, zgodnie z zalecaniem producenta. Karmienie przeprowadzane jest przy użyciu kieliszków i butelek ze smoczkami. Butelki, kieliszki i smoczki po użyciu są płukane, myte, a następnie oddawane do sterylizacji. Dzieci żywione są również gotowymi mieszankami, które pakowane są przez producenta w jednorazowe butelki ze smoczkami. Przed podaniem są podgrzewane. Dostarczaniem tych produktów na oddziały zajmują się najczęściej apteki szpitalne.

W kuchni niemowlęcej w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym we Wrocławiu, przy ul. Kamieńskiego 73, gdzie działalność prowadzi firma „Niro” Sp. z o. o. z siedzibą w Lubinie, ul. Ścinawska 37 produkowane są mieszanki mleczne, warzywne i odżywki lecznicze dla niemowląt przebywających na oddziałach tego szpitala oraz na potrzeby innych szpitali. Gotowe mieszanki, wyporcjowane są jednostkowo w butelki i dostarczane w opakowaniach izotermicznych środkami transportu spełniającymi wymagania sanitarne.

W kuchni niemowlęcej w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym we Wrocławiu, przy ul. Kamieńskiego 73 odnotowano poprawę stanu sanitarno-technicznego: przeprowadzono remont i modernizację pomieszczeń oraz doposażono w autoklaw do sterylizacji butelek i urządzenie do szybkiego schładzania mieszanek.

W Placówce Wielofunkcyjnej „Dziecięcy Dom” we Wrocławiu przy ul. Parkowej 2 kuchnia niemowlęca stanowi wydzieloną część kuchni centralnej. W zakładzie przeprowadzono remont i modernizację. Warunki do przygotowywania mieszanek – prawidłowe. Przygotowywane są różnego rodzaju mieszanki mleczne, warzywne i warzywno-mięsne dla niemowląt i małych dzieci przebywających w placówce.

Bardzo dobry stan sanitarno-techniczny odnotowano w kuchni niemowlęcej Szpitala „Latawiec” w Świdnicy przy ul. Leśnej 27/29.

W roku 2010 kuchnia mleczna w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym w Legnicy stanowiąca integralną część bloku żywienia szpitala została przeniesiona do nowo zaadaptowanego pomieszczenia.

W 12 tj. 100% kuchni niemowlęcych wdrożone są zasady GHP/GMP i system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

### 11.11.8 Bloki żywienia w sanatoriach i prewentoriach

W 2010 r. liczba tej grupy zakładów w porównaniu do 2009 r. zwiększyła się o 3 i wynosiła 50. Nadzorem sanitarnym objęto 48 tj. 96,0% zewidencjonowanych zakładów (w 2009 r. – 45 tj. 95,7%). Ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny przeprowadzono w 87,5% ww. skontrolowanych zakładów – wszystkie były zgodne z wymaganiami.

W 2010 r. przeprowadzono 68 kontroli i wydano 16 decyzji administracyjnych, nałożono 1 mandat karny na sumę 400 zł.

Stan techniczny, jak i sanitarny tej grupy obiektów ulega zdecydowanej poprawie w stosunku do lat poprzednich. Przykładem jest Szpital Uzdrowski „Jan” w Łądku Zdroju, Szpital Uzdrowski „Jubilat” w Łądku Zdroju należące do Uzdrowiska Łądek – Długopole, Szpital Uzdrowski „Jan Kazimierz” w Dusznikach Zdroju i Szpital Uzdrowski „Zameczek” w Kudowie Zdroju należące do Zespołu Uzdrowisk Kłodzkich S.A. w Polanicy Zdroju.

Postępowanie administracyjne, mające na celu wyegzekwowanie prawidłowego stanu technicznego pomieszczeń, urządzeń i sprzętu prowadzone jest m.in. w blokach żywienia Sanatorium „Moniuszko” w Dusznikach Zdroju przy ul. Zdrojowej 40; Szpitala Uzdrowskiego „Mieszko” w Długopolu Zdroju przy ul. Zdrojowej 8; Szpitala Uzdrowskiego „Wielka Pieniawa” w Polanicy Zdroju przy ul. Parkowej 4

Szczególnie zły stan sanitarno-porządkowy stwierdzono w bloku żywienia „Korona Piastowska” w Szczawnie Zdroju, ul. Wojska Polskiego. Stwierdzono tu m.in.: brudne, tłuste, niedomyte naczynia kuchenne; przechowywanie sprzętu produkcyjnego w stanie wilgotnym; obecność „muszek owocowych”, warzywa i owoce w magazynie z oznakami zepsucia i pleśni; posadzki w pomieszczeniach, a także kafelki ściennie brudne, niedomyte; rozdzielanie posiłków przez pracownika bez odzieży ochronnej; brudne obrusy i serwetki na stołach na sali jadalnej; ściany w pomieszczeniach bloku żywienia o złym stanie sanitarno-technicznym. Odnośnie ścian prowadzone jest postępowanie administracyjne (została wydana decyzja).

W 50 tj. 100% bloków żywienia sanatoriów i prewentoriów wdrożono zasady GHP/GMP i system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

### 11.11.9 Bloki żywienia w domach opieki społecznej

W 2010 r. liczba tej grupy zakładów w porównaniu do 2009 r. zwiększyła się o 1 i wynosiła 100. Nadzorem sanitarnym objęto 83,0% zewidencjonowanych zakładów (w 2009 r. – 91,9%). Ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny przeprowadzono w 95,2% ww. skontrolowanych zakładów – 1 blok żywienia był niezgodny z wymaganiami.

W zakładach tych prowadzona jest działalność produkcyjna w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do gotowej potrawy - całodzienne wyżywienie; a także w niektórych przypadkach żywienie na zasadzie cateringu - obiady. Np. posiłki do Środowskiego Domu Samopomocy w Bielawie, ul. 3-go Maja 20 dostarczane są ze stołówki w Szkole Podstawowej nr 7 w Bielawie, a do Domu Opieki Społecznej w Dzierżoniowie, ul. Krasickiego 25 z Przedszkola Publicznego w Dzierżoniowie, ul. Miernicza 2.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to:

- zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, w tym ścian, posadzek, sprzętów meblowych oraz urządzeń ,
- nieprawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń utrudniający zabezpieczenie żywności przed zanieczyszczeniami krzyżowymi,
- brak prawidłowych warunków do mycia lub dezynfekcji naczyń i sprzętów przy stanowiskach mycia naczyń stołowych i kuchennych.

W celu uzyskania poprawy w tym zakresie w wielu zakładach prowadzone jest postępowanie administracyjne.

Jako niezgodny z wymogami, w oparciu o arkusz oceny stany sanitarnego, został oceniony blok żywienia Domu Pomocy Społecznej w Niemczy przy ul. Świerczewskiego 14. Osoba przygotowująca posiłki nie posiadała aktualnej książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

Jadłospisy posiłków układane są z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia.

W 97 tj. 97,0% blokach żywienia w domach opieki społecznej wdrożone są zasady GHP/GMP, a w 93 tj. 93,0% wdrożono system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

### 11.11.10 Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

W 2010 r. liczba tej grupy zakładów podobnie jak w 2009 r. wynosiła 37. Nadzorem sanitarnym objęto 94,6% zewidencjonowanych zakładów (w 2009 r. - 100%). Ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny przeprowadzono w 94,3% ww. skontrolowanych zakładów – wszystkie były zgodne z wymaganiami.

Stwierdzone nieprawidłowości to m.in.:

- nieprawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń utrudniający zabezpieczenie żywności przed zanieczyszczeniami krzyżowymi np. we wspólnych pomieszczeniach zmywa się naczynia stołowe i wydaje posiłki dla dzieci.

Stan sanitarno – techniczny bloków żywienia w żłobkach jest zadowalający.

Jadłospisy dla dzieci układane są w oparciu o zasady racjonalnego żywienia.

W 37 tj. 100% stołówek w żłobkach i domach małego dziecka wdrożone były zasady GHP/GMP i system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

### 11.11.11 Stołówki szkolne

W 2010 r. liczba tej grupy zakładów w porównaniu do 2009 r. zwiększyła się o 7 i wynosiła 511. Nadzorem sanitarnym objęto 83,2% zewidencjonowanych zakładów (w 2009 r. – 78,4%). Ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny przeprowadzono w 85,6% ww. skontrolowanych zakładów – 3 stołówki były niezgodne z wymaganiami.

W ocenianym okresie w stołówkach szkolnych przygotowywane były obiady (produkcja od surowca do gotowej potrawy), lub wydawane gotowe posiłki, dostarczane z innych zakładów, spełniających wymagania w zakresie produkcji posiłków, dystrybucji i transportu do innych zakładów, tj. z zakładów usług cateringowych. Dzieci spożywały posiłki obiadowe jedno lub dwu daniowe oraz drugie śniadanie. Zakłady świadczące usługi cateringowe posiadają warunki do mycia naczyń transportowych oraz środki transportu do przewozu posiłków.

W stołówkach szkolnych występujące nieprawidłowości to:

- zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń w tym ścian, posadzek, sprzętów meblowych, urządzeń,
- zniszczony i wyeksploatowany sprzęt produkcyjny w pomieszczeniach produkcyjnych,
- nieprawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń, utrudniający zabezpieczenie przed zanieczyszczeniami krzyżowymi,
- nieprawidłowe mycie i osuszanie naczyń kuchennych.

W wyniku kontroli najczęściej stwierdzano usterki dotyczące złego stanu technicznego pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia w tym ścian, posadzek, sprzętów meblowych, urządzeń, itp. oraz nieprawidłowego układu funkcjonalnego pomieszczeń, utrudniającego zabezpieczenie żywności przed zanieczyszczeniami krzyżowymi.

Szczególnie zły stan techniczny i układ funkcjonalny stwierdzono w blokach żywienia w następujących szkołach:

- Szkoła Podstawowa nr 1 we Wrocławiu przy ul. Nowowiejskiej 78
- Szkoła Podstawowa nr 76 we Wrocławiu przy ul. Wandy 13

## Stan bezpieczeństwa sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2010 r.

---

- Szkoła Podstawowa nr 107 przy ul. B Prusa 64/74
- Gimnazjum nr 27 we Wrocławiu przy ul. Czeska 40.

W związku z tym prowadzone jest postępowanie administracyjne mające na celu poprawę istniejącego stanu - wydano decyzje administracyjne.

Bardzo zły stan sanitarny stwierdzono w stołówce przy Publicznej Szkole Podstawowej w Wałbrzychu, ul. Hirszfelda tj.:

- w magazynie warzyw podesty brudne, z nalotem pleśni, wyczuwa się zapach wilgoci, przetrzymuje się zbędne przedmioty (zabawki, opony samochodowe, brudne słoiki, szmaty)
- w kuchni brudny, zakurzony okap, brudne posadzki, brudne kuchenki,
- w magazynie podręcznym surowców pączyzny na suficie i kaloryferach,
- w WC dla personelu brudne podłogi, pączyzny na ścianach, brudna umywalka do mycia rąk,
- w obieralni warzyw brudna obieraczka, łuszcząca się farba z kaloryferów, na suficie pączyzny, obok warzyw przetrzymywane środki czystości,
- w magazynie warzyw stwierdzono marchew niewłaściwej jakości zdrowotnej, tj. z oznakami zepsucia, pleśni,
- brak siatek ochronnych przeciw insektom w oknach w kuchni, obieralni warzyw, magazynie podręcznym,
- urządzenia chłodnicze (lodówki) brudne wewnątrz i na zewnątrz,
- personel zatrudniony przy produkcji nie przestrzega higieny osobistej, brak zabezpieczenia włosów przed wypadaniem, personel nosi ozdoby, naszyjniki, kolczyki, zegarki, pierścionki,
- brak segregacji odzieży ochronnej i osobistej,
- sprzęt porządkowy, środki czystości przechowywane w przypadkowych miejscach, w przejściu komunikacyjnym, w obieralni warzyw, w magazynie warzyw,
- brak aktualnej oceny jakości wody pod względem parametrów bakteriologicznych używanej w zakładzie do produkcji posiłków.

Przedsiębiorcę prowadzącego działalność ukarano mandatem karnym. Strona w trybie pilnym usunęła stwierdzone nieprawidłowości higieniczne, wydano decyzję administracyjną (dot. przedłożenia aktualnej oceny jakości zdrowotnej wody pod względem parametrów bakteriologicznych używanej w zakładzie do produkcji posiłków). Kontrola sprawdzająca potwierdziła usunięcie uchybień. Przedsiębiorca zrezygnował z prowadzenia działalności.

Brak jest dostatecznych środków finansowych na remonty i modernizacje stołówek szkolnych powoduje, że Urzędy Miast i Gmin przeprowadzają tylko częściowe remonty; lub przystosowują pomieszczenia do ograniczonego zakresu działania, tj. jedynie do wydawania gotowych posiłków.

W stołówkach szkolnych prowadzona jest dokumentacja dotycząca identyfikacji producentów i dostawców środków spożywczych oraz odbiorców gotowych wyrobów.

Wzorem lat ubiegłych w części szkół zorganizowano wydawalnie posiłków. Utworzone zostały w ramach rządowego programu dożywiania dzieci. Do wydawalni dostarczane są gotowe posiłki jednodaniowe z firm cateringowych lub innych zakładów żywienia zbiorowego.

Koszty posiłków dla dzieci z rodzin ubogich w całości pokrywane są przez Miejskie i Gminne Ośrodki Pomocy Społecznej. W części szkół wydawane były dzieciom jedynie kanapki i napój. Z takiej formy żywienia korzystają również dzieci uczęszczające do szkół, które nie mają stołówek. Gotowe posiłki wyporcjowane w naczyniach jednorazowego użytku dostarczane są dzieciom z zakładów posiadających warunki do produkcji posiłków i ich dystrybucji do innych zakładów.

W roku 2010 kontynuowano akcję „Szlanka mleka”. Akcja ta swoim zasięgiem obejmuje wszystkie szkoły podstawowe, również te, w których nie ma stołówek, a więc wydzielonych

pomieszczeń, w których możliwe jest przechowywanie żywności. W wyniku podjętych działań, szkoły uczestniczące w akcji zostały wyposażone w urządzenia chłodnicze do przechowywania mleka. Szczególnym nadzorem objęto firmy rozprowadzające mleko. Skontrolowano warunki przechowywania mleka w hurtowni, środki transportu, służące do przewożenia mleka oraz czas transportu. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Ponadto kontynuowany jest program „Owoce w szkole”. Nawiązana została współpraca z Agencją Rynku Rolnego, z której uzyskano informacje o zakładach, które zgłosiły się i zostały zatwierdzone jako dostawcy owoców i warzyw do szkół.

W szkolnych blokach żywienia zorganizowane są kuchnie centralne firm cateringowych. Są to np.:

- stołówka w Szkole Podstawowej Nr 10 we Wrocławiu, ul. Sarbinowska
- stołówka w Zespole Szkolno- Przedszkolnym nr 1 we Wrocławiu, ul. Zemska 16
- stołówka w Szkole Podstawowej Nr 3 we Wrocławiu, ul. Bobrza 27
- stołówka w Szkole Podstawowej Nr 44 we Wrocławiu, ul. Wilanowska 31
- stołówka w Szkole Podstawowej Nr 99 we Wrocławiu ul. Głębczycka 3
- stołówka w Szkole Podstawowej Nr 80 we Wrocławiu ul. Polna 4
- stołówka w VII LO we Wrocławiu, ul. Krucza 45
- stołówka w Gimnazjum Nr 21 we Wrocławiu, ul. Św. Jerzego 21.
- stołówka w Gimnazjum Nr 20 we Wrocławiu, ul. Fryderyka Pautscha 21
- stołówka w Gimnazjum Nr 3 we Wrocławiu, ul. Reja 23.

W 476 tj. 93,1% stołówek szkolnych wdrożono zasady GHP/GMP, a w 400 tj. 78,3% wdrożono o system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

### 11.11.12 Stołówki w bursach i internatach

W 2010 r. liczba tej grupy zakładów w porównaniu do 2009 r. zmniejszyła się o 2 i wynosiła 36. Nadzorem sanitarnym objęto 77,8% zewidencjonowanych zakładów (w 2009 r. – 84,2%). Ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny przeprowadzono w 96,4 % ww. skontrolowanych zakładów – wszystkie były zgodne z wymaganiami.

Stołówki w internatach zlokalizowane są najczęściej w starych, nie remontowanych budynkach.

W trakcie przeprowadzanych kontroli sanitarnych stwierdzano m.in.:

- zły stan sanitarno – techniczny pomieszczeń, w tym ścian, posadzek, sprzętów meblowych, urządzeń itp.
- nieprawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń, utrudniający zapewnienie bezpieczeństwa produkowanej żywności.

W celu poprawy istniejącego stanu prowadzone jest postępowanie administracyjne.

Posiłki w blokach żywienia w internatach produkowane są na podstawie jadłospisów dekadowych układanych przez intendentki w oparciu o zasady racjonalnego żywienia. W trakcie kontroli sanitarnych kontrolowane były jadłospisy dekadowe i nie stwierdzano nieprawidłowości.

W bloku żywienia w internacie w Powiatowym Zespole Szkół Nr 1 w Krzyżowicach przy ul. Głównej 2, który jest jednym z budynków zabytkowego kompleksu, przeprowadzono remont i modernizację. Poprawiło to znacznie warunki przygotowywania posiłków dla młodzieży.

Bloki żywienia niektórych burs i internatów stanowią jednocześnie kuchnie centralne firm cateringowych.

W 34 tj. 94,4% stołówek w bursach i internatach wdrożone były zasady GHP/GMP, a także system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.



### 11.11.13 Stołówki na koloniach, półkoloniach , obozach, zimowiskach

W 2010 r. liczba tej grupy zakładów w porównaniu do 2009 r. zmniejszyła się o 16 i wynosiła 97. Nadzorem sanitarnym objęto 91,7% zewidencjonowanych zakładów (w 2009 r. – 87,6%). Ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny przeprowadzono w 28,1 % ww. skontrolowanych zakładów – wszystkie były zgodne z wymaganiami.

W czasie ferii zimowych i wakacji letnich prowadzono całodienne żywienie dzieci i młodzieży korzystającej z wypoczynku lub podawano II śniadanie, obiad. Posiłki dla dzieci przygotowywane były w miejscu ich pobytu lub w zakładach żywienia zbiorowego otwartego (restauracjach) lub w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego (stołówkach szkół, zakładach specjalnych, internatów). Do części placówek organizujących półkolonie gotowe posiłki, wyporcjowane w naczyniach jednorazowego użytku, dostarczane były z zakładów gastronomicznych lub firm cateringowych.

W 71 tj. 73,2% stołówek na koloniach, półkoloniach , obozach, zimowiskach wdrożone były zasady GHP/GMP, a w 50 tj. 51,5% wdrożony był system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

### 11.11.14 Stołówki w przedszkolach

W 2010 r. liczba tej grupy zakładów w porównaniu do 2009 r. wzrosła o 57 i wynosiła 571. Nadzorem sanitarnym objęto 81,6% zewidencjonowanych zakładów (w 2009 r. – 90,3%). Ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny przeprowadzono w 80,9 % ww. skontrolowanych zakładów – 3 były niezgodne z wymaganiami.

W większości zakładów posiłki produkowane były na miejscu. Natomiast w części przedszkoli zorganizowane były stołówki zależne, do których posiłki dostarczały firmy cateringowe.

Posiłki przygotowywano na podstawie jadłospisów dekadowych układanych przez personel bloków żywienia, tj. intendentki i kucharki oraz przez pracowników firm cateringowych dostarczających posiłki. W trakcie przeprowadzanych kontroli sanitarnych jadłospisy były kontrolowane. W wyniku oceny stwierdzano, że układane były w oparciu o zasady racjonalnego żywienia.

W tej grupie obiektów znajdują się również stołówki - wydawalni posiłków w tzw. „punktach przedszkolnych”. Gotowe posiłki, w zbiorczych naczyniach lub wyporcjowane dla każdego dziecka dostarczane są przez firmy cateringowe lub zakłady gastronomiczne. W związku z brakiem wydzielonych i wyposażonych zmywalni naczyń stołowych, w większości tych zakładów posiłki dla dzieci wydawane są na naczyniach jednorazowego użytku. W każdym punkcie przedszkolnym przebywa max. 25 dzieci w wieku od 3 do 5 lat.

W czasie kontroli najczęściej stwierdzano nieprawidłowości:

- zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia w tym ścian, posadzek, sprzętów meblowych, urządzeń, itp.,
- nieprawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń utrudniający zabezpieczenie żywności przed zanieczyszczeniami krzyżowymi,
- brak prawidłowych warunków do mycia naczyń i sprzętu służących do transportu wewnętrznego posiłków.

W zakładach, w których stwierdzano usterki sanitarno-techniczne prowadzone jest postępowanie administracyjne. W części decyzji administracyjnych wydanych w latach ubiegłych terminy wykonania obowiązków były na wniosek dyrektorów prolongowane.

Wiele stołówek znajduje się w złym stanie sanitarno-technicznym i wymaga przeprowadzenia remontów. Do tej grupy zakładów należą m.in.:

Przedszkole Nr 2 we Wrocławiu, ul. ul. Walerego Sławka 5

Przedszkole Nr 48 we Wrocławiu, ul. Bartła 3

Przedszkole Nr 56 we Wrocławiu ul. Wałbrzyska 16

Przedszkole Nr 73 we Wrocławiu, ul. Pawłowicka

Przedszkole Nr 4, budynek B we Wrocławiu, ul. Słowicza 3/5

Przedszkole Nr 110 we Wrocławiu, ul. Gołężycka 4 a

Przedszkole Nr 124 we Wrocławiu, ul. Kopańskiego 18

Przedszkole Nr 149 we Wrocławiu, ul. Obornicka 21

Przedszkole Nr 2 w Sobótce, ul. Świdnicka 49

Przedszkole Samorządowe w Pustkowie Żurawskim, ul. Parkowa 1

Nieprawidłowości stwierdzono również w Przedszkolu Niepublicznym „JEDYNECZKA” w Wałbrzychu przy ul. ul. Mickiewicza tj.:

- brak siatek ochronnych na oknach w pomieszczeniu kuchni,
- brudne parapety, brudne podłogi w pomieszczeniu kuchni, obieralni, magazynie warzyw oraz produktów sypkich,
- brak ręczników papierowych, brak mydła w płynie przy stanowiskach mycia rąk,
- pracownik kuchni smażył naleśniki przy otwartym oknie bez siatki ochronnej,
- proces dezynfekcji jaj odbywał się w kuchni,
- brudne schody prowadzące do magazynu produktów,
- jogurty przechowywane poza urządzeniem chłodniczym,
- brudna zamrażarka, brudne urządzenie chłodnicze w magazynie produktów,
- próbki pokarmowe nieprawidłowo oznakowane (brak daty, brak informacji o zawartości na poszczególnych pojemnikach) – niezgodnie z procedurą pobierania próbek strony.

Winnego zaniedbań ukarano mandatem. Ponowne czynności kontrolne wykazały usunięcie uchybień. W ww. obiekcie było prowadzone postępowanie administracyjne od 2009 r. w sprawie doprowadzenia do stanu zgodnego z wymogami sanitarnymi ścian, sufitów wszystkich pomieszczeń zakładu – obowiązek wykonano w 2010 roku.

Pomimo występujących nieprawidłowości stwierdza się, że stan techniczny bloków żywienia w przedszkolach systematycznie poprawia się w wyniku przeprowadzonych przez Urząd Miasta Wrocławia oraz Urzędy Gmin remontów bieżących i modernizacji oraz w przedszkolach w ramach środków własnych.

W bloku żywienia w Przedszkolu Nr 1 w Sobótce ul. Słoneczna 34 przeprowadzono remont kapitalny i modernizację bloku żywienia, gdzie poprawiono układ funkcjonalny pomieszczeń i zmodernizowano ciągi technologiczne.

Wybudowane zostały również nowe przedszkola i są to:

Przedszkole Nr 56 we Wrocławiu ul. Wałbrzyska 2A,

Zespół Szkolno-Przedszkolny Nr 14 we Wrocławiu, ul. Częstochowska 42,

Zespół Żłobkowo-Przedszkolny Nr 3 we Wrocławiu, ul. Prochowicka 21,

Przedszkole Prywatne ABC we Wrocławiu, ul. Piękna 62B,

Przedszkole Niepubliczne w Sobótce ul. Orzechowa 2,

Przedszkole Niepubliczne, Kiełczówek 43,

Przedszkole Niepubliczne w Mokronosie Górnym, ul. Wrocławska 22,

Przedszkole Niepubliczne w Długołęce, ul. Robotnicza 44.

Przeprowadzono generalny remont wraz z wymianą wyposażenia w bloku żywienia Przedszkola Publicznego nr 5 w Bolesławcu przy ul. Zygmunta Augusta.

W 559 tj. 97,9% stołówek w przedszkolach wdrożono zasady GHP/GMP, a w 500 tj. 87,6 % wdrożono system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

#### 11.11.15 Stołówki w domach dziecka i młodzieży

W 2010 r. liczba tej grupy zakładów w porównaniu do 2009 r. zmniejszyła się o 3 i wynosiła 35. Nadzorem sanitarnym objęto 71,4% zewidencjonowanych zakładów

## Stan bezpieczeństwa sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2010 r.

---

(w 2009 r. – 97,4%). Ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny przeprowadzono w 92,0 % ww. skontrolowanych zakładów – wszystkie były zgodne z wymaganiami.

Stan higieniczny tych zakładów jest zadowalający. Najczęściej stwierdzaną nieprawidłowością jest niefunkcyjny układ pomieszczeń, utrudniający zabezpieczenie żywności przed zanieczyszczeniami krzyżowymi.

Jadłospisy dla dzieci układane są w oparciu o zasady racjonalnego żywienia oraz praktykuje się udokumentowaną kontrolę jakości żywności, co stwierdzane było w trakcie kontroli sanitarnych.

W domach dziecka, gdzie przebywają dzieci starsze, w ramach usamodzielnienia i przystosowania do życia w rodzinie, coraz częściej dzieci uczestniczą w przygotowywaniu sobie posiłków np. śniadań i kolacji.

We wszystkich tj. 35 stołówkach w domach dziecka i młodzieży wdrożono zasady GHP/GMP, a w 34 tj. 97,1% wdrożono system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

### 11.11.16 Stołówki studenckie

W 2010 r. liczba tej grupy zakładów w porównaniu do 2009 r. zwiększyła się o 2 i wynosiła 15. Nadzorem sanitarnym objęto 80,0% zewidencjonowanych zakładów (w 2009 r. – 61,5%). Ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny przeprowadzono w 75,0 % ww. skontrolowanych zakładów – wszystkie były zgodne z wymaganiami.

W zakładach tych prowadzona jest samodzielna i zależna produkcja wyrobów garmazeryjnych, kanapek, napojów i wydawanie ich do konsumpcji w zestawach posiłków.

Liczne nieprawidłowości stwierdzone w stołówkach: Politechniki Wrocławskiej „Bazylią” we Wrocławiu przy ul. Wybrzeże Wyspiańskiego 23/25 i Uniwersytetu Wrocławskiego, Wydz. Informatyki we Wrocławiu przy ul. Jolioty-Curie 15 to:

- zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń w tym ścian, posadzek, sprzętów meblowych, urządzeń itp.,
- nieprawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń utrudniający zabezpieczenie żywności przed zanieczyszczeniami krzyżowymi, nieprawidłowy, niezadowalający stan higieniczny pomieszczeń produkcyjnych, błędy technologiczne. Prowadzone jest postępowanie administracyjne.

W pubie studenckim „Pod papugami” w Wałbrzychu, przy ul. Zamkowej stwierdzono m.in.:

- zniszczony sprzęt produkcyjny (tarka do dzielenia jarzyn), zniszczona powłoka patelni (teflonowych),
- przepełniony pojemnik na odpadki w kuchni,
- wychładzanie potraw w pomieszczeniu obróbki wstępnej ,
- wnoszenie brudnych, niedezynfekowanych jaj do kuchni,
- wykorzystywane powtórnie opakowań handlowe z tworzywa sztucznego po żywności
- do przechowywania środków spożywczych przygotowanych w stołówce np. sałatek,
- brak segregacji żywności w lodówce,
- niehigieniczne przechowywanie opakowań jednorazowego użycia (naczynia) w przypadkowych miejscach, np. w basenie do mycia opakowań transportowych ,
- sprzęt do dezynfekcji jaj brudny, zakurzony,
- pomieszczenia wykorzystywane niezgodnie z ich przeznaczeniem – młynek do mielenia mięsa oraz krajalnica usytuowane w pomieszczeniu obróbki wstępnej,
- w pomieszczeniu mycia opakowań transportowych odbywa się mycie i przechowywanie naczyń kuchennych.

Stosowano karanie mandatowe. Właściciel złożył pisemne oświadczenie o niezwłocznym usunięciu uchybień. Ponowna kontrola przeprowadzona w zakładzie wykazała usunięcie uchybień.

W 15 tj. 100% stołówek studenckich wdrożono zasady GHP/GMP, a w 10 tj. 66,7% wdrożono system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

### 11.11.17 Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

W 2010 r. liczba tej grupy zakładów w porównaniu do 2009 r. wzrosła o 10 wynosiła 73. Nadzorem sanitarnym objęto 65,7% zewidencjonowanych zakładów (w 2009 r. – 87,3%). Ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny przeprowadzono w 91,7 % ww. skontrolowanych zakładów – wszystkie były zgodne z wymaganiami.

W zakładach tych prowadzona jest samodzielna i zależna produkcja wyrobów garmażeryjnych, kanapek, napojów i wydawanie ich do konsumpcji w zestawach posiłków.

W czasie przeprowadzonych kontroli stwierdzono m.in.:

- zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń w tym ścian, posadzek, sprzętów meblowych, urządzeń itp.,
- nieprawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń utrudniający zabezpieczenie żywności przed zanieczyszczeniami krzyżowymi.

W celu usunięcia ww. uchybień prowadzone jest postępowanie administracyjne.

W 71 tj. 97,3% stołówek w zakładach specjalnych i wychowawczych wdrożono zasady GHP/GMP, a w 66 tj. 90,4% wdrożono system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

### 11.11.18 Zakłady usług cateringowych

W 2010 r. liczba tej grupy zakładów w porównaniu do 2009 r. zwiększyła się o 11 i wynosiła 41. Nadzorem sanitarnym objęto 92,7% zewidencjonowanych zakładów (w 2009 r. – 96,7%). Ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny przeprowadzono w 68,4 % ww. skontrolowanych zakładów – wszystkie były zgodne z wymaganiami.

W zakładach usług cateringowych produkowane są, posiłki (śniadania, obiady, kolacje), a także inne wyroby garmażeryjne, wyroby ciastkarskie, mieszanki mleczne i warzywne. Dostarczane są one specjalistycznymi środkami transportu w naczyniach transportowych do innych zakładów, w tym: szpitali, domów opieki społecznej, przedszkoli, szkół, zakładów pracy, bufetów, wyższych uczelni, klientów indywidualnych. W przypadku przygotowywania posiłków dla pacjentów szpitali uwzględniane są diety lecznicze.

Produkcja odbywa się m.in. w kuchniach szpitalnych, domów opieki społecznej, stołówkach szkół, internatów, stołówkach pracowniczych.

W większości zakładów zachowany był właściwy stan sanitarno-techniczny i sanitarno-porządkowy.

Bardzo zły stan sanitarno-techniczny stwierdzono w bloku żywienia w Specjalistycznym Zespole Psychiatrycznej Opieki Zdrowotnej we Wrocławiu ul. Wybrzeże J.C. Korzeniowskiego 18. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Wrocławiu wydał decyzję zagrożenia unieruchomieniem tego zakładu, a osobę odpowiedzialną ukarano mandatem na kwotę 500 zł.

Bardzo zły stan sanitarno-porządkowy stwierdzono w Kuchni Centralnej znajdującej się na terenie Instytutu Immunologii we Wrocławiu ul. Weigla 12, należącej do firmy CSG-Polska Wrocław ul. Ożynowa 32. i w tym przypadku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał decyzję zagrożenia unieruchomieniem, a osobę odpowiedzialną ukarano mandatem w wysokości 500 zł.

Nieprawidłowości stwierdzono w Zakładzie Usług Cateringowych „Biesiada” w Wałbrzychu. Były to: brudne, zawilgocone ściany, brak wdrożonego systemu HACCP, brak aktualnego wyniku wody, brak oceny jakości zdrowotnej gotowego wyrobu. Wszczęto postępowanie administracyjne i wydano decyzję.

Niewłaściwy stan sanitarno-techniczny w tym: nieskuteczną wentylacją w kuchni właściwej i rozdzielni posiłków, zły stan techniczny sufitu i progów, a także uchybienia sanitarno

-porządkowe w tym: brak właściwej segregacji środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych, brudny sprzęt produkcyjny - stwierdzono w zakładzie: Catering „Sprytna Gospośia” Renata Jaracz w Lubaniu przy ul. Hutniczej 1 – nałożono mandat 100 zł. Zalecenia wydanej w 2010 r. decyzji zostały wykonane.

Ogółem nałożono 8 mandatów na sumę 2100 zł.

W 40 tj. 97,6% zakładów usług cateringowych wdrożono zasady GHP/GMP, a w 38 tj. 92,7% wdrożono system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

#### 11.11.19 Inne zakłady żywienia

W 2010 r. liczba tej grupy zakładów w porównaniu do 2009 r. zwiększyła się o 8 i wynosiła 147. Nadzorem sanitarnym objęto 57,8% zewidencjonowanych zakładów (w 2009 r. – 52,5%). Ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny przeprowadzono w 71,8 % ww. skontrolowanych zakładów – wszystkie były zgodne z wymaganiami

W grupie tej ujęte są m.in.: bloki żywienia w zakładach karnych, jadłodajnie dla bezdomnych i ubogich, stołówki w ośrodkach szkoleniowych, gotowni napojów, wydawalnie posiłków profilaktycznych. Przeprowadzono w nich 16 kontroli.

W roku sprawozdawczym rozpatrywane były interwencje. Jedną z nich dotyczyła stołówki szkoleniowej w CS Szkolenie i Doradztwo Filia Wrocław, ul. Boczna 12. Zarzuty wniesione w interwencji przez lokatorów hotelu okazały się nieuzasadnione. Jednakże stwierdzono liczne nieprawidłowości w zakresie:

- utrzymania czystości i porządku we wszystkich pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych,
- brak segregacji asortymentowej surowców i gotowych wyrobów,
- w użyciu zniszczone naczynia kuchenne wykonane z aluminium,
- brak wyposażenia przy umywalkach, brak przykryw przy kubłach na odpadki,
- brak do wglądu dokumentacji GHP/GMP i systemu HACCP.

Osobę winną zaniedbań ukarano mandatem karnym 300 zł, oraz wobec rażących zaniedbań higienicznych wydano decyzję zagrożenia unieruchomienia zakładu.

W zakładzie „Hacjenda Dolina Żab” działalność prowadzona jest w zakresie żywienia zbiorowego tj: przygotowywania potraw od surowca do gotowej potrawy.

Dom weselny prowadzi działalność w soboty i w niedziele wyłączenie dla klientów indywidualnych (wesela i imprezy okolicznościowe). W zakładzie nie ma na stałe zatrudnionego personelu – personel zatrudniany jest na czas trwania imprezy (umowa – zlecenie).

W zakładzie opracowano system HACCP na zasadach warunków wstępnych. Punkty kontrolne wyznaczono na etapach: przyjęcie i magazynowanie żywności.

W 2010 r. zatwierdzono warunkowo Dom Weselny „Ambrozja”, ul. Kolejowa w Strzelinie. Zakres prowadzonej działalności obejmuje żywienie zbiorowe tj. produkcja wyrobów garmażeryjnych kulinarnych z mięs z dodatkiem mięsa, niemięsnych, zup, surówek, sałatek oraz sprzedaż napojów bezalkoholowych, napojów alkoholowych do 18%, piwa oraz dystrybucja posiłków w ramach cateringu na imprezy okolicznościowe. Dom weselny prowadzi działalność w soboty i niedziele wyłącznie na zorganizowane imprezy okolicznościowe. W zakładzie wdrażany jest system HACCP oraz GHP i GMP.

W 110 tj. 74,8% stołówek innych zakładów żywienia wdrożone były zasady GHP/GMP, a w 78 tj. 53,1% wdrożono system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

## 12 ZAGROŻENIE ŚRODOWISKA PRACY Z UWZGLĘDNIENIEM CHOROÓB ZAWODOWYCH

### 12.1 OCENA ŚRODOWISKA PRACY

W 2010 roku pion higieny pracy obejmował nadzorem bieżącym 6833 zakłady zatrudniające łącznie 340741 pracowników, z czego 50,6 % zatrudnionych było w zakładach przetwórstwa przemysłowego (obejmujących rodzaje działalności ujęte w działach od 10 do 33 według Polskiej Klasyfikacji Działalności (PKD), w górnictwie (działy PKD od 05 do 09) zatrudnionych było 6,1 %, a w opiece zdrowotnej 8,6 % ogółu zatrudnionych. Przeważającą część (89,8 %) nadzorowanych przez pion higieny pracy obiektów stanowiły zakłady małe - zatrudniające do 100 osób.

W roku 2010 przeprowadzono 3443 kontrole w 2402 zakładach. Przeciętna częstotliwość kontroli obiektu wynosiła 1,4.

Kontrole prowadzone w nadzorowanych zakładach wykazały szereg uchybień higieniczno-sanitarnych w zakresie warunków higieny pracy oraz w zakresie wprowadzania do obrotu i stosowania w działalności zawodowej substancji i preparatów chemicznych oraz produktów biobójczych.

Szkodliwe warunki pracy, tzn. takie, gdzie pomiarami stwierdzono stężenia i natężenia czynników szkodliwych w środowisku pracy przekraczające wartości ustalonych normatywów higienicznych, wystąpiły w 11,5 % nadzorowanych zakładów (w 784 zakładach).

Do innych ważnych nieprawidłowości należały:

- brak aktualnych pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy – w 23,2 % skontrolowanych zakładów (555 zakładów)
- brak rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy – 8,9 % (212 zakładów)
- brak oceny ryzyka zawodowego – 16,9 % (404 zakłady)
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń - 11,8 % (283 zakłady)
- uchybienia w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy – 3,5 % (83 zakłady)
- uchybienia w zakresie czynników rakotwórczych lub mutagennych w środowisku pracy – 2 % (47 zakładów)
- brak aktualnych badań lekarskich pracowników – 2 % (48 zakładów)
- uchybienia w zakresie produktów biobójczych – 1,9 % (46 zakładów).

W związku z powyższym Państwowi Inspektorzy Sanitarni województwa dolnośląskiego wydali 1319 decyzji administracyjnych (w tym 839 dotyczących poprawy warunków pracy – 63,6 %) zawierających 3711 nakazów dotyczących likwidacji uchybień.

### 12.2 CHEMIKALIA – WPROWADZANIE DO OBROTU I STOSOWANIE W DZIAŁALNOŚCI ZAWODOWEJ

W ramach nadzoru nad chemikaliami przeprowadzono 1234 kontrole w zakresie wprowadzania do obrotu i stosowania w działalności zawodowej substancji i preparatów chemicznych. Łącznie skontrolowano 332 podmioty wprowadzające do obrotu substancje w postaci własnej lub jako składniki w preparatach oraz 814 zakładów stosujących chemikalia w działalności zawodowej. Naruszenie przepisów w zakresie wprowadzania do obrotu i stosowania substancji i preparatów chemicznych stwierdzono w wyniku 245 kontroli (w 235 skontrolowanych podmiotach). Do najważniejszych uchybień należały: brak lub nieprawidłowe karty charakterystyk niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych



oraz nieprawidłowe oznakowanie opakowań.

Stacje sanitarno-epidemiologiczne województwa dolnośląskiego obejmowały w 2010 roku nadzorem 354 podmioty odpowiedzialne za wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych. Przeprowadzono łącznie 479 kontroli w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi. Nieprawidłowości w zakresie produktów biobójczych stwierdzono w wyniku 58 kontroli (w 49 skontrolowanych podmiotach). W sprawie usunięcia stwierdzonych w wyniku kontroli nieprawidłowości wydano łącznie 23 nakazy w 17 decyzjach.

Przeprowadzono 77 kontroli z zakresu nadzoru nad prekursorami kategorii 2 i 3. Kontrole dotyczyły zarówno podmiotów wprowadzających do obrotu (28 kontroli), jak i stosujących prekursory w działalności zawodowej (49 kontroli). Nie stwierdzono uchybień.

### 12.3 OCENA NARAŻENIA ZAWODOWEGO

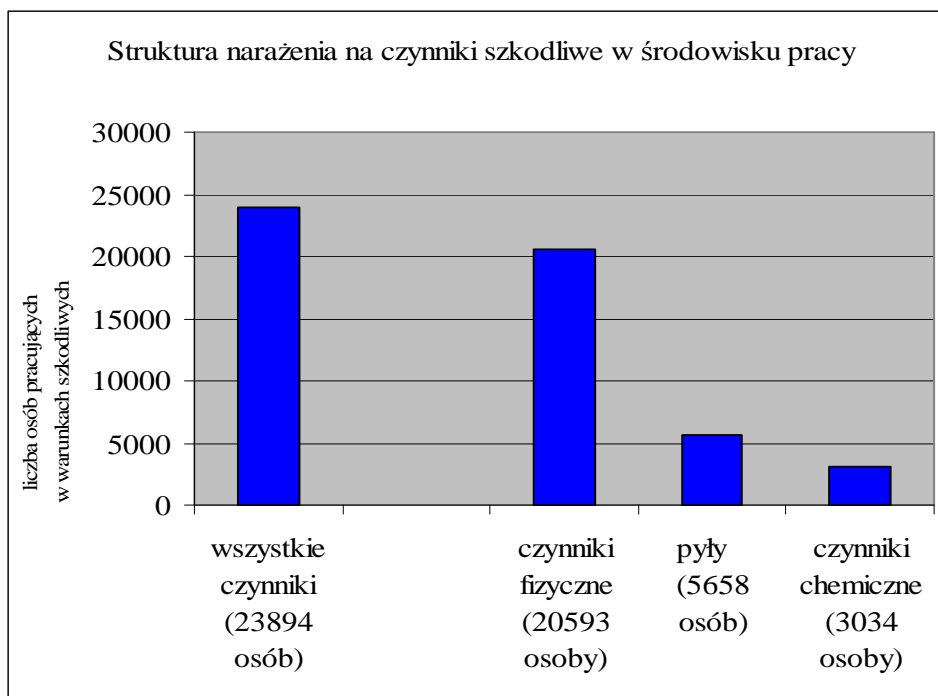
Kontrolowano poziom narażenia na czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy, mogące powodować u pracowników następstwa zdrowotne w postaci chorób zawodowych.

Z danych stacji sanitarno-epidemiologicznych województwa dolnośląskiego wynika, że w szkodliwych warunkach pracy, tj. takich, w których stwierdzono stężenia i natężenia czynników szkodliwych dla zdrowia przekraczające dopuszczalne normy pracowało łącznie 23894 osoby, co stanowiło 7 % wszystkich osób zatrudnionych w zakładach objętych nadzorem. Są to osoby liczone 1 raz – niezależnie od liczby czynników szkodliwych, w przekroczeniu których pracowała dana osoba.

Występowanie przekroczeń stężeń i natężeń czynników szkodliwych w środowisku pracy stwierdzono w 784 zakładach pracy.

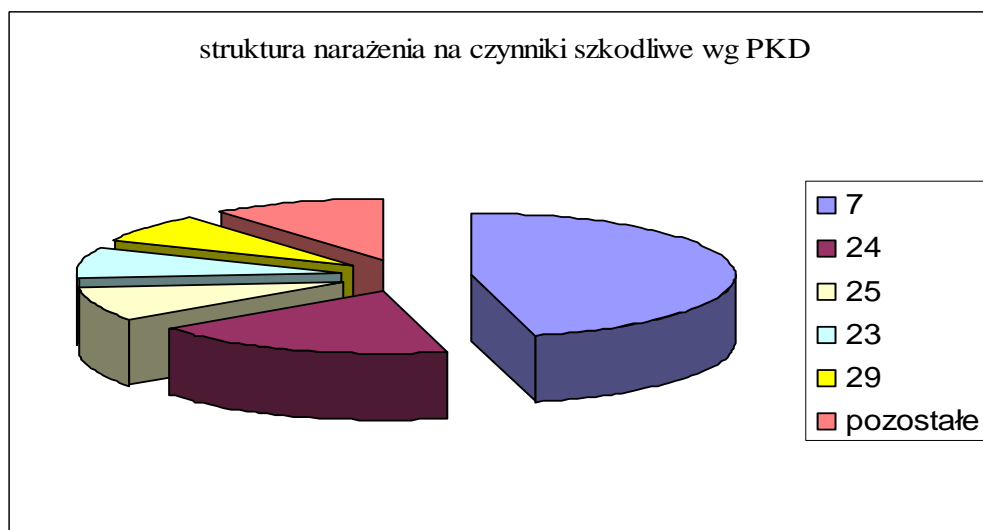
Narażenie na poszczególne grupy czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, dla których stwierdzono stężenia i natężenia przekraczające normatywy higieniczne, przedstawiało się następująco:

- czynniki chemiczne – 3034 osoby, w tym głównie metale i ich związki (ołów, arsen, miedź)
- pyły (w przeważającej większości pyły o działaniu zwłókniającym, stwarzające ryzyko pylicy płuc) – 5658 osób
- czynniki fizyczne – 20593 osób , w tym:
  - hałas – 19679 osób
  - drgania – 2907 osób
  - mikroklimat szkodliwy – 3400 osób
  - promieniowanie optyczne – 191 osób.



Podobnie jak w latach ubiegłych największe zagrożenia zdrowotne w środowisku pracy występowały w zakładach pracy zajmujących się:

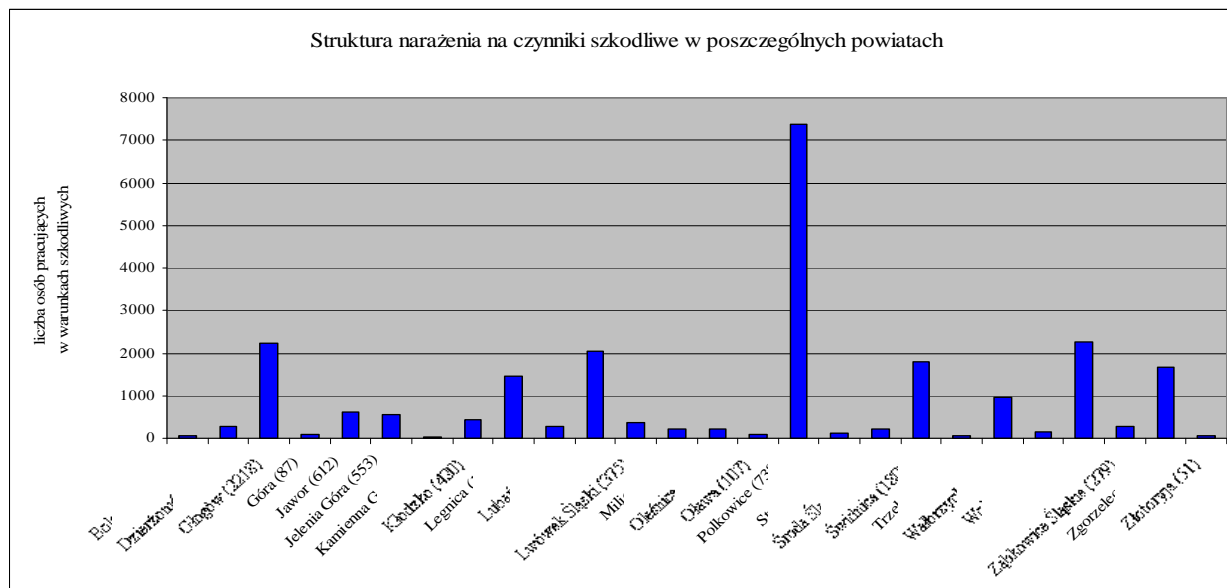
- górnictwem rud metali (PKD 07), narażenie na hałas, pyły, drgania, mikroklimat gorący – łącznie 7056 osób,
- produkcją metali (ołów, arsen, miedź, nikiel), (PKD 24), narażenie na hałas, pyły, czynniki chemiczne, promieniowanie optyczne, mikroklimat gorący – łącznie 2928 osób,
- produkcją metalowych wyrobów gotowych (PKD 25), narażenie na hałas, pyły, czynniki chemiczne, drgania, mikroklimat gorący 1348 osób,
- produkcją wyrobów z pozostałych mineralnych surowców niemetalicznych (PKD 23), narażenie na hałas, pyły, czynniki chemiczne, drgania, mikroklimat gorący – łącznie 1259 osób,
- produkcją pojazdów samochodowych, przyczep i naczep, z wyłączeniem motocykli (PKD 29), narażenie na hałas, pyły – łącznie 1145 osób,
- produkcją wyrobów z drewna (PKD 16), narażenie na hałas, pyły drewna – 846 osób,
- produkcją maszyn i urządzeń (PKD 28), narażenie na hałas i pyły – 758 osób.





## Stan bezpieczeństwa sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2010 r.

Największą liczbę pracowników pracujących w warunkach szkodliwych odnotowano w powiecie polkowickim.



Dominującym czynnikiem szkodliwym w środowisku pracy województwa dolnośląskiego pozostaje, podobnie jak w latach ubiegłych, ponadnormatywny hałas. Czynnikiem ten był jednym z czynników szkodliwych na stanowiskach pracy 82,4% osób, które w roku 2010 pracowały w warunkach przekroczenia NDS i NDN.

W związku ze stwierdzonymi przekroczeniami wydano 195 decyzji administracyjnych zawierających 309 nakazów dotyczących obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych. Poprawę warunków pracy w tym zakresie uzyskano dla 1967 osób.

Do głównych działań podejmowanych przez pracodawców w celu zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy należały:

- zmiana organizacji pracy, poprzez wprowadzenie dodatkowych przerw w pracy i rotacji pracowników,
- remonty maszyn i urządzeń, wymiana starych, zużytych maszyn i urządzeń na nowe,
- wydzielenie stanowisk pracy związanych z występowaniem przekroczeń,
- konserwacja lub wykonanie nowej instalacji wentylacji odciągowej miejscowej na stanowiskach pracy.

Prowadzone postępowanie w związku z narażeniem na ponadnormatywny hałas dotyczyło:

- opracowania i wdrożenia programów działań organizacyjno – technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas,
- obniżenia przekroczeń natężenia hałasu,
- zapewnienia pracownikom dobranych do wielkości charakteryzujących hałas środków ochrony indywidualnej słuchu,
- oznakowania stref zagrożenia hałasem.

Ponadto, w wyniku postępowania prowadzonego przez Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych ulega poprawie stan higieniczny środowiska pracy pracowników (zwłaszcza w zakresie gospodarki substancjami i preparatami chemicznymi), a także stan sanitarny pomieszczeń produkcyjnych i zaplecza socjalno-sanitarnego.

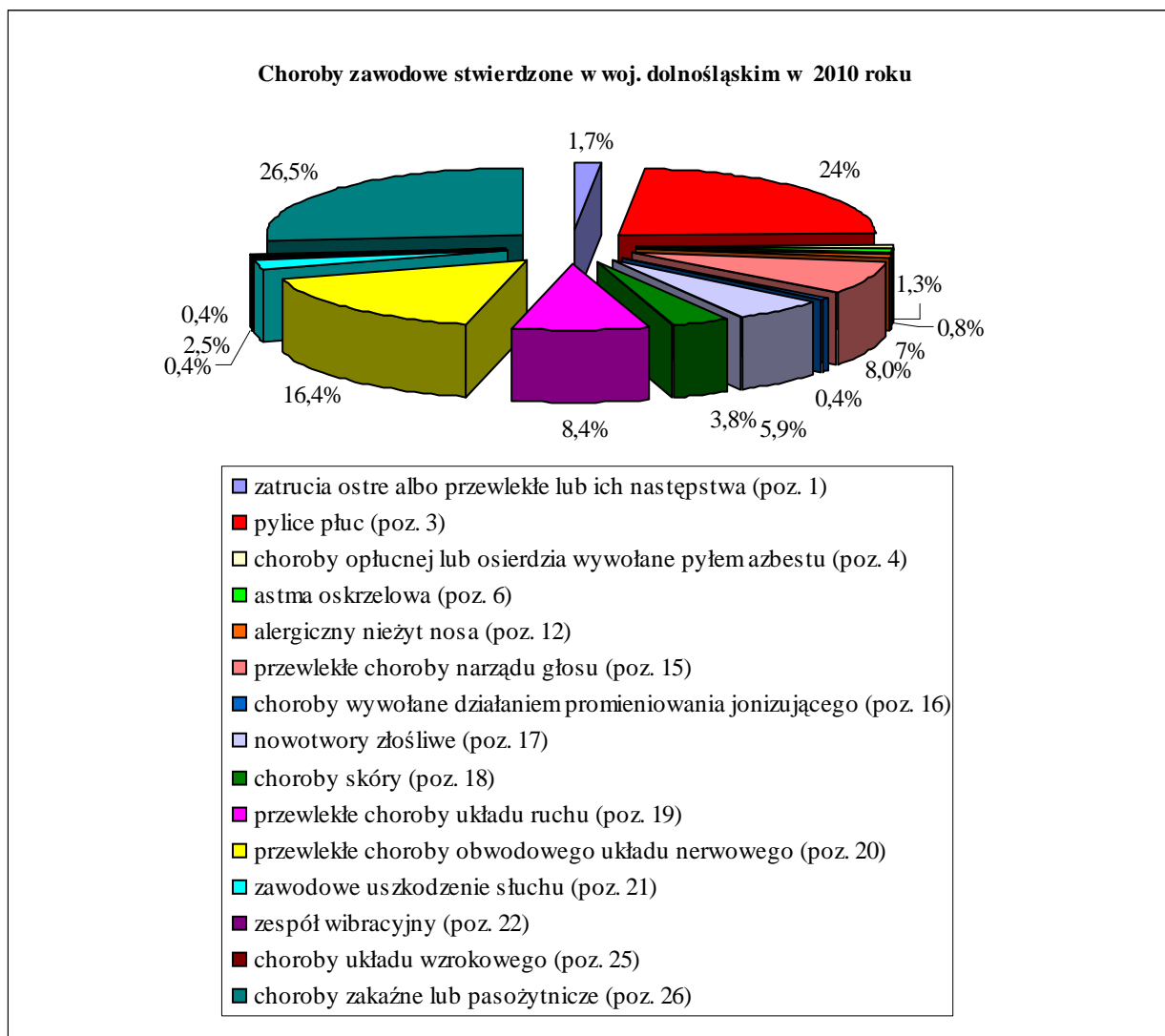
## 12.4 CHOROBY ZAWODOWE

Następstwem pracy w warunkach szkodliwych dla zdrowia są choroby zawodowe. W 2010 roku w województwie dolnośląskim dokonano 547 zgłoszeń podejrzeń chorób zawodowych, z czego stwierdzono 238 chorób zawodowych. Nastąpił spadek liczby stwierdzonych przypadków chorób zawodowych w porównaniu z rokiem ubiegłym, w którym stwierdzono 306 chorób zawodowych.

W strukturze zachorowalności na choroby zawodowe w 2010 roku czołowe miejsce zajmują następujące jednostki chorobowe:

1. choroby zakaźne lub pasożytnicze – 63 przypadki (tj. 26,5 % ogółu stwierdzonych chorób zawodowych),
2. pylice płuc – 54 przypadki (22,7 %),
3. przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego – 39 przypadków (16,4 %),
4. przewlekłe choroby układu ruchu – 20 przypadków (8,4 %),
5. przewlekłe choroby narządu głosu – 19 przypadków (8,0 %).

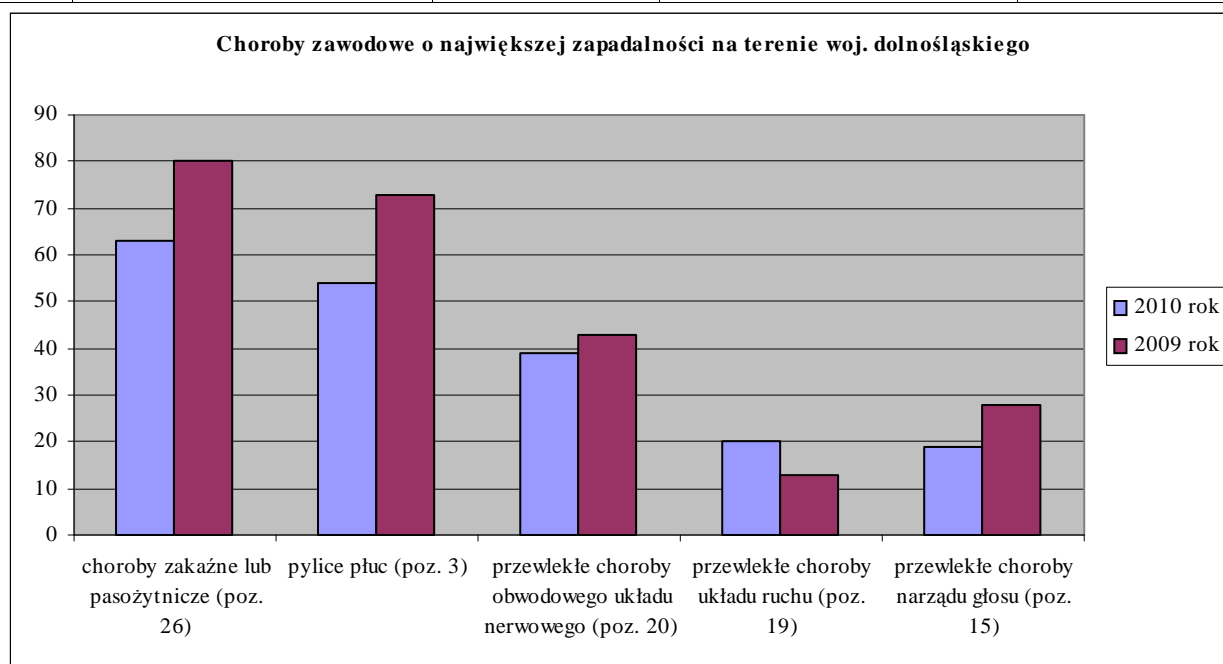
Choroby te stanowią 82 % wszystkich stwierdzonych chorób zawodowych w województwie dolnośląskim w 2010 roku; w różnych latach zmienia się kolejność dominujących jednostek chorobowych.



## Stan bezpieczeństwa sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2010 r.

**Choroby zawodowe o najwyższej zapadalności na terenie województwa dolnośląskiego w 2010 roku w porównaniu z rokiem 2009.**

Lp.	Rok 2009		Rok 2010	
	Nazwa choroby i pozycja w wykazie	Liczba stwierdzonych chorób	Nazwa choroby i pozycja w wykazie	Liczba stwierdzonych chorób
1	Choroby zakaźne lub pasożytnicze (poz. 26)	80	Choroby zakaźne lub pasożytnicze (poz. 26)	63
2	Pylice płuc (poz. 3)	73	Pylice płuc (poz. 3)	54
3	Przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego (poz. 20)	43	Przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego (poz. 20)	39
4	Przewlekłe choroby narządu głosu (poz. 15)	28	Przewlekłe choroby układu ruchu (poz. 19)	20



W roku 2010 wśród chorób zakaźnych lub pasożytniczych dominowała borelioza – stwierdzono 46 przypadków tej choroby (61 w roku 2009). Drugą najczęściej stwierdzaną chorobą zakaźną było WZW typu C – 7 przypadków, (w roku 2009 – 8 przypadków), a trzecią – gruźlica – 5 przypadków (4 w roku 2009). Ponadto stwierdzono 3 przypadki WZW typu B (5 w roku 2009) i 2 przypadki brucelozы (1 w roku 2009).

W poszczególnych rodzajach działalności w gospodarce narodowej dominowały następujące choroby zawodowe:

- w ochronie zdrowia i opiece społecznej oraz w leśnictwie, działalności weterynaryjnej i w rolnictwie – choroby zakaźne lub pasożytnicze;
- w górnictwie i kopalnictwie – pylice płuc;

## Stan bezpieczeństwa sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2010 r.

---

- w edukacji – przewlekłe choroby narządu głosu związane z nadmiernym wysiłkiem głosowym;
- w przemyśle produkcyjnym – przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego oraz przewlekłe choroby układu ruchu.

Reasumując, w województwie dolnośląskim najczęściej stwierdzanymi chorobami zawodowymi w 2010 roku były: choroby zakaźne lub pasożytnicze, pylice płuc, przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego oraz przewlekłe choroby układu ruchu. Nastąpił wyraźny spadek liczby stwierdzanych przypadków przewlekłych chorób narządu głosu spowodowanych nadmiernym wysiłkiem głosowym a także zawodowych uszkodzeń słuchu, które zaliczane były od lat do jednych z najczęściej stwierdzanych chorób zawodowych. Nadal obserwuje się tendencję spadkową odnośnie liczby stwierdzanych przypadków pylicy płuc, natomiast rośnie liczba stwierdzanych przewlekłych chorób układu ruchu. Wśród chorób zakaźnych i inwazyjnych maleje liczba stwierdzanych borelioz i WZW typu C.

### 13 STAN SANITARNY ZAKŁADÓW NAUCZANIA I WYCHOWANIA

Działalność nadzorowa ukierunkowana była na poprawę warunków higieniczno-sanitarnych i zdrowotnych w środowisku szkolnym dzieci i młodzieży, uwzględniając podczas kontroli zagadnienia dotyczące ocen:

- stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń budynków,
- stanu technicznego podstawowych urządzeń sanitarnych,
- warunków do zapewnienia higieny uczniom,
- bezpiecznego użytkowania bloków sportowych i terenowych urządzeń kultury fizycznej, placów zabaw,
- warunków do wykorzystania i przechowywania niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych w szkolnych pracowniach chemicznych,
- dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii,
- higieny pracy umysłowej uczniów - oceny tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych,
- warunków sanitarnych w gabinetach profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej,
- warunków zdrowotnych w pracowniach komputerowych,
- warunków do praktycznej nauki zawodu,
- dożywiania uczniów,
- warunków wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży,
- warunków pobytu w placówkach oświatowych dzieci 6-letnich,
- posiadania przez szkoły certyfikowanego sprzętu meblowego i sprzętu sportowego.

#### 13.1 SZKOŁY PODSTAWOWE, GIMNAZJA I SZKOŁY PONADGIMNAZJALNE

Placówki oświatowe w województwie dolnośląskim mieszczą się w zróżnicowanej bazie lokalowej. Niektóre ze szkół, funkcjonują w budynkach nieprzystosowanych, nie spełniających obowiązujących wymogów sanitarnych dla tego typu placówek. Stwierdzono, iż są to szkoły podstawowe mieszczące się głównie w budynkach przedwojennych, zaadaptowanych na potrzeby placówek oświatowych. Placówki te wymagają wielu remontów i modernizacji.

Nieprzystosowanie budynków charakteryzują między innymi :

- zbyt małe okna, które nie zapewniają właściwego oświetlenia naturalnego,
- niespełnienie wymagań pod względem wysokości pomieszczeń sal lekcyjnych,
- brak wydzielonych dla chłopców i dla dziewcząt oddzielnych ubikacji,
- małe powierzchnie sal do zajęć lekcyjnych, co uniemożliwia prawidłowe ustawienie stolików,
- niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych,
- niespełnienie wymagań w zakresie usytuowania poziomu podłogi w pomieszczeniach dydaktycznych względem przyległego terenu,
- brak sal gimnastycznych lub zaplecza sportowego przy salach gimnastycznych,
- brak właściwej wentylacji.

W zakresie kontroli oceniano stan sanitarny placówek, nie budził większych zastrzeżeń. Jednakże w wielu placówkach stwierdzano niewłaściwy stan sanitarno – techniczny:

- nawierzchni przejść, terenów rekreacyjnych szkół,
- ogrodzeń i boisk szkolnych,
- urządzeń sportowych,
- śmietników,
- schodów wejściowych do szkół,

- ścian, sufitów, podłóg w pomieszczeniach dydaktycznych, pomieszczeniach sanitarno-higienicznych, jadalniach, świetlicach, szatniach, ciągach komunikacyjnych szkół,
  - stolarki drzwiowej i okiennej,
- a także stwierdzano:
- brak obudów na grzejnikach co.
  - zniszczone i wyeksploatowane urządzenia sanitarne,
  - niewłaściwe oświetlenie pomieszczeń, brak osłon na punktach świetlnych,
  - nieprawidłowy stan sprzętu meblowego ( krzesel i stolików),
  - nieprawidłowe dostosowanie sprzętu meblowego do potrzeb ergonomii.

Na stwierdzane nieprawidłowości wydawano decyzje administracyjne zobowiązujące dyrektorów placówek do usunięcia uchybień w określonych terminach. Wszystkie skontrolowane budynki szkolne posiadały instalację wodno - kanalizacyjną. W coraz większej liczbie placówek stwierdza się dostęp do bieżącej ciepłej wody oraz podstawowych środków higienicznych w sanitariatach uczniowskich. W niektórych placówkach odnotowano ponadnormatywną liczbę uczniów na jedno urządzenie sanitarne. Stwierdzono, iż w dalszym ciągu uczniowie 2 szkół podstawowych korzystają z ustępów zewnętrznych.

Na terenie województwa funkcjonują szkoły, w których ze względu na brak warunków lokalowych nie ma możliwości urządzenia świetlicy, szatni, gabinetów profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej.

W miarę posiadanych środków finansowych w okresie przerw wakacyjnych przeprowadzano remonty generalne oraz prace związane z budową i rozbudową bloków sportowych i boisk sportowych w ramach programu „Moje boisko-Orlik 2012”. W zespołach szkół ogólnokształcących i w szkołach podstawowych w ramach programu „Radosna szkoła” wybudowano wiele placów zabaw dla najmłodszych uczniów tych szkół.

### 13.2 OCENA WARUNKÓW POBYTU DZIECI I MŁODZIEŻY W PLACÓWKACH NAUCZANIA I WYCHOWANIA

Do oceny tego zagadnienia brano pod uwagę;

#### 1. Pomiary natężenia oświetlenia sztucznego.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w placówkach pobytu dzieci i młodzieży stwierdzono, iż oświetlenie w dalszym ciągu wymaga poprawy. W przypadkach stwierdzanych nieprawidłowości w tym zakresie, wydawano stosowne decyzje administracyjne lub zalecenia.

#### 2. Oceny tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych.

Na 3339 skontrolowanych planów lekcji, 292 z nich przedstawiało nieprawidłowości. Analiza tygodniowych rozkładów lekcji wykazała, iż większość nieprawidłowości dotyczyła m.in.:

- zbyt krótkich przerw międzylekcyjnych,
- nierównomiernego rozmieszczenia godzin lekcyjnych w ciągu tygodnia,
- zbyt dużego obciążenia godzinowego w poniedziałek i piątek,
- braku zajęć z elementami ruchu w każdym dniu
- przekroczenia liczby godzin lekcyjnych obowiązujących dla poszczególnych grup wiekowych.

Podczas kontroli wydawano doraźne zalecenia w kierunku poprawy.

#### 3. Badania dostosowania sprzętu meblowego do wzrostu uczniów i przedszkolaków.

Ocenę w tym zakresie przeprowadzono w 638 placówkach. Stwierdzono niewłaściwe dostosowanie mebli do wzrostu dzieci w 27 placówkach (tj. 4,2% wszystkich skontrolowanych placówek). W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wszczynano postępowania

administracyjne lub formułowano do dyrektorów placówek wystąpienia, zobowiązując ich do usunięcia nieprawidłowości. Ponadto oceniano zasoby mebli szkolnych i przedszkolnych w zakresie posiadania przez placówki certyfikatów na ten sprzęt. Podczas kontroli udzielano instruktażu, wydawano zalecenia skłaniające dyrektorów placówek do planowania działań mających na celu poprawę jakości sprzętu szkolnego, w tym zakup sprzętu certyfikowanego.

#### 4. Profilaktyczna opieka zdrowotna nad uczniami.

Opieka medyczna w szkołach sprawowana jest przez personel pielęgniarski w gabinetach profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej. Na 982 skontrolowane placówki, 553 posiada gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej. Zakres przeprowadzonych kontroli obejmował stan sanitarno-techniczny gabinetów profilaktyki. Stwierdzono, że w tym zakresie większość gabinetów spełnia podstawowe wymagania. Szkoły, które nie posiadają gabinetów profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej zapewniają uczniom opiekę medyczną w gabinetach innych szkół lub przychodniach rejonowych. Nadal w niektórych szkołach opiekę medyczną świadczy się w klasach lub w gabinecie pedagoga szkolnego.

#### 5. Ocena infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.

W roku 2010 przeprowadzone kontrole sanitarne wykazały, że na 958 skontrolowanych szkół, tylko 403 placówki posiadają pełną infrastrukturę do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Brak sali gimnastycznej stwierdzono w 68 szkołach. Część szkół zapewniała swoim uczniom zajęcia w salach gimnastycznych, siłowniach, basenach, boiskach w innych placówkach. Ponadto oceniano sprzęt i urządzenia sportowe w zakresie posiadania przez placówki certyfikatów na ten sprzęt. W większości szkół korzysta się ze sprzętu sportowego starego, ale utrzymanego w dobrym stanie technicznym.

#### 6. Ocena warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów w szkołach

W 44 szkołach z 947 skontrolowanych, stwierdzono brak ciepłej bieżącej wody przez cały rok, co jednoznacznie stawia placówkę w kategorii nie zapewniającej właściwych warunków do utrzymania higieny osobistej pomimo, że inne parametry są spełnione. Szkoły te posiadają wodę ciepłą tylko w okresie grzewczym.

Właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej zapewniono w 870 szkołach,

W celu poprawy tych warunków we wszystkich szkołach, wydawano stosowne zalecenia pokontrolne.

#### 7. Dożywianie dzieci i młodzieży szkolnej.

Ocena wykazała, że na 524 skontrolowane szkoły podstawowe w 382 szkołach wydawane były ciepłe posiłki. W zespołach szkół, na 191 skontrolowanych w 153 placówkach wydawano ciepłe posiłki. Znaczna część dzieci korzysta z posiłków dotowanych przez MOPS i GOPS.

Od kilku lat w szkołach podstawowych wydawane jest mleko w ramach programu: „Dopłaty do spożycia mleka i przetworów mlecznych”.

#### 8. Wypoczynek dzieci i młodzieży

Większość obiektów w których był organizowany wypoczynek zimowy jest pod stałym całorocznym nadzorem. Nowelizacja przepisów związanych z organizacją wypoczynku zlikwidowała konieczność kwalifikacji obiektów sezonowych. Większość placówek letniego i zimowego wypoczynku funkcjonowała bez zastrzeżeń. Kontrole wykazały, że tylko w niewielkiej liczbie placówek nie zapewniono właściwych warunków sanitarno-higienicznych. Podczas kontroli rozdawano materiały oświatowo-zdrowotne dla uczestników kolonii i zimowisk, instruowano personel pedagogiczny o ewentualnych zagrożeniach związanych z pobytem uczestników. Współpracowano z Policją i Strażą Pożarną.

9. Od listopada 2009 r. do marca 2010 r. monitorowano cotygodniowo, absencję uczniowską w dolnośląskich szkołach w związku z występowaniem infekcji grypowych i grypopodobnych. Kilka szkół przejściowo zawiesiło dydaktykę w związku ze znaczną absencją chorobową. Podczas kontroli przekazywano materiały oświatowe dotyczące profilaktyki grypy.

10. W okresie powodzi w 2010 r. codziennie monitorowano stan zagrożenia powodziowego dla placówek oświatowo-wychowawczych i opiekuńczych.

### 13.3 NADZÓR NAD GOSPODARKĄ SUB. CHEMICZNYMI W SZKOŁACH

W szkołach posiadających na stanie substancje i preparaty chemiczne, podczas kontroli szczególną uwagę zwracano na zagadnienia dotyczące właściwego oznakowania, zabezpieczenia, przechowywania substancji i preparatów niebezpiecznych. Skontrolowano 894 szkoły w tym zakresie. W 3 stwierdzono nieprawidłowości.

Oszacowano ilość posiadanych przez placówki oświatowe przeterminowanych substancji i preparatów chemicznych. Wykazano, że skontrolowane placówki mają ich na swoim stanie 275 kg.

Przeprowadzone kontrole wykazały, iż szkoły posiadały aktualne spisy niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych oraz aktualne karty charakterystyki. Podczas kontroli informowano dyrektorów szkół i nauczycieli chemii o konieczności przekazywania przeterminowanych niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych do utylizacji przez wyspecjalizowane firmy.

### 13.4 ŻŁOBKI I PRZEDSZKOLA

W minionym roku skontrolowano 34 żłobki i 743 przedszkola, w których opiekę znalazło 49 946 dzieci. Niektóre z tych placówek (3 żłobki i 22 przedszkola) zlokalizowane są w budynkach nieprzystosowanych. W 18 przedszkolach i 2 żłobkach stwierdzono zły stan techniczny budynków wymagający remontów. Uchybienia dotyczyły między innymi: złego stanu technicznego stolarki okiennej, niewłaściwego oświetlenia sztucznego, złego stanu sanitarno – technicznego sanitariatów, podłóg i ścian w salach stałego pobytu dzieci, braku osłon na grzejnikach centralnego ogrzewania oraz złego stanu technicznego ogrodzenia. W związku ze stwierdzeniem uchybień i nieprawidłowości w kontrolowanych obiektach wydane zostały decyzje administracyjne. Nieprawidłowości sanitarno – higienicznych nie stwierdzono. Zwiększyła się liczba miejsc zarówno w placówkach publicznych jak i niepublicznych poprzez tworzenie nowych przedszkoli, punktów przedszkolnych oraz żłobków. Nie zapewnia to jednak dostatecznej ilości miejsc w stosunku do dużego zapotrzebowania społecznego w tym zakresie.

### 13.5 DOMY DZIECKA

Niektóre z tych placówek prowadzą remonty wieloletnie zgodnie z przyjętym planem realizacji przez organy prowadzące. Najczęściej stwierdzano nieprawidłowości w blokach żywienia.

Stan sanitarno-higieniczny tych zakładów był zadowalający. Nie stwierdzono uchybień w zakresie wyposażenia w pościel, odzież osobistą i środki czystości.

W wyniku przeprowadzonych kontroli DPWIS wydał 19 opinii pozytywnych dotyczących bezpiecznych i higienicznych warunków panujących w budynkach, w których mieszczą się domy dziecka.



### 13.6 INTERNATY I BURSY ZAKŁADY Z POBYTEM CAŁODOBOWYM ORAZ Z POBYTEM DZIENNYM I CAŁODOBOWYM

Stan sanitarny większości placówek nie budził zastrzeżeń. W wielu z nich prowadzono prace remontowe.

W Wałbrzyskim Ośrodku Kultury stwierdzono m.in. częściową poprawę stanu technicznego ścian i stolarki okiennej. Natomiast zły był stan techniczny ścian w sali gimnastycznej. W Centrum Kultury w Głuszycy stwierdzono m.in. brak ciepłej bieżącej wody przy umywalkach. Podczas kontroli sprawdzającej stwierdzono poprawę – zapewniono ciepłą bieżącą wodę. W wyniku przeprowadzonych kontroli DPWIS wydał 6 opinii pozytywnych, dotyczących bezpiecznych i higienicznych warunków w budynkach i ich otoczeniu.

### 13.7 SZKOŁY WYŻSZE

W 2010 r. na terenie województwa dolnośląskiego funkcjonowało 39 wyższych uczelni. Na 18 publicznych uczelniach studiowało 32 575 studentów. Do 21 niepublicznych uczelni uczęszczało 8835 studentów.

W roku bieżącym skontrolowano 26 wyższych uczelni obejmując zakresem kontroli zarówno stan sanitarno-techniczny budynków, pomieszczeń dydaktycznych, bibliotek, obiektów sportowych, pomieszczeń socjalnych i zapleczy sanitarno-higienicznych, jak i stan oświetlenia sztucznego. Przeprowadzone kontrole wykazały nieprawidłowości w kilku obiektach szkół wyższych we Wrocławiu: Budynek Dydaktyczny Akademii Wychowania Fizycznego we Wrocławiu ul. Witelona 25a, obiekty Politechniki Wrocławskiej: 2 Zakłady Wydziału Chemii we Wrocławiu Wybrzeże Wyspiańskiego 29, Instytut i Wydział Mechaniczno-Energetyczny we Wrocławiu Wybrzeże Wyspiańskiego 27, Studium Wychowania Fizycznego i Sportu we Wrocławiu ul. Chełmońskiego 16, obiekty Akademii Medycznej: Katedra i Zakład Medycyny Ratunkowej i katastrof we Wrocławiu ul. Bujwida 44a, Katedra i Zakład Medycyny Sądowej ul. Radeckiego 4, Katedra i Klinika Okulistyki ul. Chałbińskiego 2a.

Uchybienia m.in. dotyczyły:

- złego stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitów i podłóg,
- złego stanu oświetlenia sztucznego,
- braku dokumentacji medycznej do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników.

W Legnicy znajdują się 4 uczelnie wyższe. Trzy były w dobrym stanie techniczno-sanitarnym. W jednej uczelni stan sanitarno-techniczny pomieszczeń był nieprawidłowy.

W Wałbrzychu w 1 placówce (Politechnika Wrocławska Zamiejscowy Ośrodek Dydaktyczny w Wałbrzychu), prowadzone jest postępowanie administracyjne – w roku sprawozdawczym ponownie przedłużono termin wykonania obowiązku dot. naprawy lub wymiany zniszczonej stolarki okiennej w salach wykładowych oraz termin wykonania obowiązku dot. złego stanu technicznego parkietu w sali gimnastycznej. W 1 placówce stwierdzono niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych (umywarek). Na terenie powiatu polkowickiego znajduje się jedna uczelnia wyższa, która od listopada 2004 roku funkcjonuje w nowo wybudowanym budynku dydaktycznym, dodatkowo korzysta z pomieszczeń Zespołu Szkół w Polkowicach. Na terenie powiatów: kłodzkiego, głogowskiego, lubińskiego skontrolowane uczelnie są w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

## 14 WYCHOWANIE ZDROWOTNE I PROMOCJA ZDROWIA

Działania oświatowo-zdrowotne prowadzone na terenie Dolnego Śląska wynikają zarówno ze współczesnych koncepcji promocji zdrowia, jak i z wytycznych Głównego Inspektoratu Sanitarnego-Departamentu Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia, celów operacyjnych Narodowego Programu Zdrowia, własnej analizy sytuacji epidemiologicznej naszego regionu oraz oceny zagrożeń zdrowotnych mieszkańców województwa. Zadania profilaktyczne były realizowane we współpracy z jednostkami samorządowymi i organizacjami pozarządowymi. W działaniach prozdrowotnych na każdym etapie aktywnie uczestniczyły lokalne media. Społeczność województwa dolnośląskiego na bieżąco informowana była o działaniach na stronach internetowych Biuletynu Informacji Publicznej oraz strony internetowej Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Celem poprawy stanu zdrowotnego, zwiększenia satysfakcji życiowej oraz kreowania zdrowego stylu życia społeczności naszego regionu realizowano następujące programy:

### **„Ogólnopolski Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS”**

W 2010 roku działania z zakresu profilaktyki HIV/AIDS na terenie województwa dolnośląskiego realizowano w oparciu o cele i zadania Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV na lata 2007-2011 w stałej współpracy z przedstawicielami lokalnych władz samorządowych oraz Krajowym Centrum ds. AIDS. Podejmowane przedsięwzięcia skierowane były do społeczności lokalnej ze szczególnym uwzględnieniem pracowników służby zdrowia, pracowników socjalnych, kuratorów sądowych, policjantów, funkcjonariuszy straży miejskiej, osób bezdomnych i młodzieży akademickiej oraz kształcenia ponadpodstawowego. Przeprowadzono liczne zajęcia edukacyjne wśród młodzieży akademickiej oraz szkół średnich i gimnazjalnych, kontynuowano zajęcia warsztatowe. Organizowano szkolenia dla środowiska medycznego oraz studentów. Zagadnienia dotyczące profilaktyki HIV/AIDS stanowiły obszerny element bloków tematycznych w realizowanych programach lokalnych „Promocja Zdrowia w Sztuce Teatralnej Dziecięcej i Młodzieżowej - Wybieram Zdrowie”, „Razem przeciw zagrożeniom” i konkursach w placówkach oświatowo-wychowawczych. Edukację w zakresie profilaktyki HIV/AIDS prowadzono wśród uczestników imprez rekreacyjno-sportowych poprzez rozmowy instruktażowe połączone z rozdawnictwem tematycznych ulotek i broszur. Na uwagę zasługiwał przegląd sztuk teatralnych zorganizowany przez PSSE Wołów w Wołowskim Domu Kultury w którym uczestniczyli uczniowie szkół gimnazjalnych oraz XVIII Festiwal „Promocja zdrowia w sztuce teatralnej dziecięcej i młodzieżowej – Wybieram Zdrowie” połączony z wystawą plakatów o tematyce HIV/AIDS i rozdawnictwem materiałów edukacyjnych wśród młodzieży gimnazjalnej i ponadgimnazjalnej, który się odbył z inicjatywy PSSE Wałbrzych w Teatrze Dramatycznym w Wałbrzychu. W opinii realizatorów programu oraz widzów i uczestników szkoleń warto kontynuować projekt edukacji młodzieży poprzez szkolenia kaskadowe wzmocnione spektaklami teatralnymi. W roku 2010 kontynuowano Społeczną Kampanię pt. „Daj szansę swojemu dziecku”. Nie daj szansy AIDS” promującą testowanie w kierunku HIV wśród kobiet planujących lub będących w ciąży. W listopadzie 2010 roku włączono się w realizację Kampanii pod hasłem „Wiedza ratuje życie”, której celem jest podnoszenie świadomości społecznej problemu HIV/AIDS oraz promowanie testowania w kierunku HIV, zwłaszcza w punktach konsultacyjno - diagnostycznych, w których można wykonać test anonimowo i bezpłatnie. Podsumowanie działań nastąpiło podczas uroczystych obchodów „Światowego Dnia Walki z AIDS” 1 grudnia 2010 roku. Ogółem realizacją treści programowych objęto 209 placówek nauczania i wychowania oraz 199 zakładów opieki zdrowotnej w sumie 57 619 osób.

### **„Trzymaj Formę”**

W roku 2010 kontynuowano realizację ogólnopolskiego programu edukacyjnego dla młodzieży najstarszych klas szkół podstawowych oraz szkół gimnazjalnych, którego celem jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej, poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. Młodzież pod opieką nauczyciela pracując metodą projektu pogłębia swoją wiedzę w zakresie znaczenia zbilansowanej diety i aktywności fizycznej, uwarżliwia na kwestie prawidłowego odżywiania i konieczności dbania o własną aktywność fizyczną, nabywa wiedzę i umiejętności z zakresu korzystania z informacji zamieszczonych na etykietach produktów spożywczych.

Kolejna V edycja „Trzymaj Formę!” przypadająca na rok szkolny 2010/2011 jest realizowana w 396 placówkach – 240 gimnazjach, 156 szkołach podstawowych. Na podstawie informacji udzielonych przez szkolnych koordynatorów programu można stwierdzić, że „Trzymaj Formę!” podoba się zarówno adresatom jak i realizatorom programu, a przekazywane treści przyjmowane są z dużym zainteresowaniem.

### **„Wolność Oddechu – Zapobiegaj Astmie”**

W 2010 roku na terenie województwa realizowano program skierowany do uczniów klas I-III szkół podstawowych, ich rodziców i opiekunów, wychowawców i pielęgniarek szkolnych. Jego celem jest uświadomienie rodzicom i opiekunom dzieci znaczenia wczesnej profilaktyki astmy oraz stworzenie dzieciom zagrożonym chorobą możliwości optymalnej jakości życia. W programie uczestniczyło 44 szkoły, 11 Zakładów Opieki Zdrowotnej. Działaniami edukacyjnymi objęto 5451 osób.

### **„ Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu”**

Od 2007 roku pion oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia Państwowej Inspekcji Sanitarnej woj. dolnośląskiego realizuje ogólnopolski Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu. Działania podejmowane przez oświatę zdrowotną koncentrują się na I zadaniu programu jakim jest: „zmiana klimatu społecznego i zachowań w stosunku do palenia tytoniu poprzez wielopłaszczyznowe populacyjne działania edukacyjno-interwencyjne oraz szkoleniowe”. Program na terenie Dolnego Śląska w roku 2010 realizowano poprzez ogólnopolski program przedszkolnej edukacji antynikotynowej „Czyste Powietrze Wokół Nas”, adresowany do dzieci 5-6 letnich uczęszczających do przedszkoli, ich rodziców i opiekunów. Celem programu jest wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy oraz zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub gdy dorośli palą przy nich tytoń, a także: zwiększenie wrażliwości dzieci na szkodliwość dymu papierosowego; zwiększenie wiedzy na temat skutków palenia papierosów. Program realizowano w 169 placówkach przedszkolnych. Działaniami objęto ponad 7 770 dzieci oraz ich rodziców i opiekunów

### **Ogólnopolski program edukacyjny „Nie pal przy mnie, proszę”**

W ramach profilaktyki chorób odytoniowych wdrożono do realizacji na terenie woj. dolnośląskiego w styczniu 2010 roku program edukacyjny „ Nie pal przy mnie, proszę” skierowanego do uczniów klas I – III szkół podstawowych, którego celem programu zmniejszenie narażenia dzieci na bierne palenie tytoniu oraz kształtowanie umiejętności dbania o zdrowie własne i swoich bliskich. W edycji pilotażowej programu na terenie brało udział 79 szkół podstawowych, działaniami edukacyjnymi objęto 8001 uczniów z klas I-III oraz 3428

rodziców. Natomiast do realizacji I edycji programu przypadającej na rok szkolny 2010/2011 przystąpiło 193 szkoły podstawowe na terenie woj. dolnośląskiego. Program bardzo dobrze został przyjęty przez uczniów, nauczycieli i rodziców jego treści są ważnym elementem w profilaktyce chorób spowodowanych paleniem tytoniu oraz wpływają na kształtowanie prawidłowych postaw zdrowotnych rodziców i opiekunów oraz dzieci od najmłodszych lat.

### **„Znajdź Właściwe Rozwiązanie”**

Program profilaktyki palenia tytoniu był realizowany dla uczniów starszych klas szkoły podstawowej i uczniów gimnazjum oraz ich rodziców. Do I edycji realizacji programu przystąpiło 76 szkół podstawowych oraz 108 gimnazjów. Program zachęca środowisko szkolne do zintensyfikowania działań antytytoniowych, wzmacniając także wdrożone w placówkach modele edukacji zdrowotnej, czy systemowe rozwiązania wobec uczniów palących tytoń. Promowanie prozdrowotnych postaw wobec palenia tytoniu jest bardzo istotnym elementem w edukacji zdrowotnej, szczególnie dla osób, które w młodym wieku palą papierosy z dużą częstotliwością, pomimo świadomości szkodliwego oddziaływania tytoniu na organizm człowieka.

### **„Wybierz życie – pierwszy krok”**

Program realizowano na poziomie wojewódzkim jego celem jest zmniejszenie występowania raka szyjki macicy i umieralności na tę chorobę poprzez kształtowanie świadomości na temat czynników zwiększających ryzyko raka szyjki macicy. Adresatami programu są uczniowie szkół ponadgimnazjalnych (dziewczeta i chłopcy z klas I), rodzice i opiekunowie uczniów, kadra pedagogiczna szkół. Partnerem programu jest Fundacja Edukacji Społecznej, która zapewnia oprzyrządowanie programu w materiały informacyjno-edukacyjne. W realizacji programu uczestniczy 171 szkół ponadgimnazjalnych, w sumie 23125 uczniów .

### **„STOP! HCV” - program profilaktyki zakażeń HCV**

Pilotaż programu profilaktyki zakażeń HCV wprowadzono przez pion oświaty zdrowotnej oraz pion epidemiologii Państwowej Inspekcji Sanitarnej woj. dolnośląskiego w listopadzie 2010 roku. Z terenu każdego powiatu woj. dolnośląskiego wytypowano jedną szkołę ponadgimnazjalną, która będzie brała udział w zajęciach edukacyjnych z wykorzystaniem aktywnych metod na temat: wirusowego zapalenia wątroby typu C, w tym-bezpieczeństwa epidemiologicznego, dróg szerzenia i ryzykownych zachowań, oraz możliwości prewencji i następstw przewlekłego zakażenia. Szkoły otrzymają bezpłatne pakiety dydaktyczne m.in. prezentację i film edukacyjny, scenariusz lekcji wychowawczej, ulotki edukacyjne oraz formularz zgłoszeniowy do programu, ankiety ewaluacyjne dla uczniów i nauczycieli.

### **„Światowy Dzień Zdrowia”**

W ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia na terenie woj. dolnośląskiego prowadzono działania informacyjno-edukacyjne w myśl hasła „Człowiek i miasto” skierowane przede wszystkim do przedstawicieli lokalnych władz, przedstawicieli środowisk zajmujących się urbanizacją miast, młodzieży akademickiej oraz szkół średnich i gimnazjalnych, zorganizowano wiele ciekawych imprez propagujących tematykę prozdrowotną, których celem było zwrócenie uwagi na problematykę wzrostu tempa urbanizacji i ochrony zdrowia ludzkiego.

### **„Akcja Letnia”**

W okresie letnim podejmowano działania mające na celu zmniejszenie skutków zagrożeń występujących podczas letniego wypoczynku poprzez propagowanie bezpiecznych zachowań, naukę zachowania się w sytuacjach zagrożenia zdrowia i życia, zwrócenie uwagi na problem chorób zakaźnych podczas różnego typu zajęć edukacyjnych skierowanych do dzieci i młodzieży (wykłady, prelekcje, pogadanki, pokazy, gry i zabawy) podejmowano kwestie: profilaktyki chorób zakaźnych i zatruc pokarmowych, należytej higieny osobistej, zdrowotnych skutków palenia tytoniu i spożywania alkoholu, wpływu środków psychoaktywnych na organizm, a także skutków nadmiernej ekspozycji na promieniowanie UV i odpowiedniego zachowania podczas upałów. W wielu placówkach oświatowo-wychowawczych we współpracy z PCK, Strażą Pożarną, przeprowadzono szkolenia i ćwiczenia w zakresie pierwszej pomocy przedmedycznej. W Akcji Letniej zasięgiem objęto 41 875 osób.

### **„Akcja Zimowa”**

Jej głównym celem jest eliminacja zagrożeń zdrowotnych w okresie zimowym ze szczególnym uwzględnieniem profilaktyki grypy. Działania informacyjno-edukacyjne skierowane były do dzieci i młodzieży, rodziców dzieci uczęszczających do żłobków, przedszkoli i szkół różnego poziomu kształcenia, opiekunów i wychowawców; pacjentów korzystających z usług zakładów opieki zdrowotnej; klientów biur podróży, petentów Urzędów Miast i Gmin oraz Powiatowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych, społeczności lokalnej Dolnego Śląska

W trakcie realizacji interwencji przekazano do placówek oświatowo-wychowawczych materiały informacyjne dotyczące zapobiegania powikłaniom grypowym. Pisma intencyjne z prośbą o kontynuację działań informacyjnych wraz z materiałami informacyjnymi dotyczącymi postępowania w związku z gripą przekazano do Urzędów Miast i Gmin w woj. dolnośląskim, z prośbą o kontynuację działań informacyjnych za pośrednictwem kanałów komunikacji z petentami (strony internetowe jednostek, ekspozycja plakatów, ulotek na tablicach informacyjnych, w punktach obsługi klienta). Rozdystrybuowano ulotki „Nie poddawaj się grypie”. Ponadto opracowano i przekazano do placówek oświatowo-wychowawczych, biur podróży materiały informacyjno - edukacyjne na temat WZW A, zakażeń meningokokowych, zasad zdrowego odżywiania, profilaktyki nikotynizmu, postępowania w przypadku wystąpienia wszawicy, zapobiegania wypadkom i urazom wśród dzieci. Pisma intencyjne wraz z materiałami informacyjno-edukacyjnymi przesłano również do biur podróży, przedstawicieli komunikacji miejskiej celem informowania osób podróżujących o zasadach zapobiegania grypie, WZW A i zakażeniom meningokokowym. Dużym zainteresowaniem wśród dzieci i młodzieży korzystającej w czasie ferii zimowych ze zorganizowanego wypoczynku min. cieszył się spektakl „Ostatni tatuś” w wykonaniu studentów- scena w hotelu „Savoy” we Wrocławiu, (rozmowa na kanwie spektaklu) ze szczególnym uwzględnieniem profilaktyki uzależnień, zdrowych relacji w rodzinie oraz bezpieczeństwa. Pracownicy pionu oświaty zdrowotnej Państwowej Inspekcji Sanitarnej woj. dolnośląskiego we współpracy z pionem higieny dzieci i młodzieży podczas przeprowadzonych kontroli stanu sanitarnego obiektów będących bazą półkolonii zimowych udzielali porad metodycznych organizatorom zimowisk w zakresie zorganizowania edukacji zdrowotnej dotyczącej bezpiecznego wypoczynku zimowego. Działaniami informacyjno-edukacyjnymi objęto 41 803 osoby.

### **„Światowy Dzień bez Tytoniu” pod hasłem „Tytoń a płęć”**

Tegoroczne obchody Światowego Dnia bez Tytoniu skierowane były szczególnie do kobiet, zwłaszcza planujących ciążę, ciężarnych i młodych matek, ale także do dzieci i młodzieży szkolnej. W okresie od kwietnia do czerwca (ze szczególnym nasileniem w dniu 31 maja)

podejmowano szereg działań edukacyjno – informacyjnych mających na celu zmianę klimatu społecznego w stosunku do palenia tytoniu zwłaszcza u młodych kobiet. Łącznie zasięgiem działań objęto 56 675 osób.

### **Światowy Dzień Rzucania Palenia pod hasłem "Tytoń a płeć" oraz Kampania medialna nt. nowelizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych**

Akcja informacyjna skierowana była do uczniów szkół podstawowych, gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych oraz społeczności Dolnego Śląska. W ramach realizacji interwencji nieprogramowej „Światowego Dnia Rzucania Palenia” odbyły się szkolenia i narady dla pracowników PSSE, przedstawicieli lokalnych władz samorządowych, dyrekcji szkół i przedszkoli, wystosowano również wiele pism intencyjnych. Zorganizowano w różnej formie punkty informacyjno – konsultacyjne, podczas których rozdawano plakaty i ulotki oraz wykonywano pomiary m.in. ciśnienia tętniczego krwi, stężenia tlenu węgla w wydychanym powietrzu. W związku z realizacją kampanii „Odświeżamy nasze miasta-wolni od dymu tytoniowego” odbyły się narady z przedstawicielami lokalnych telewizji podczas, których przekazano spoty i metryczki do w/w kampanii celem transmitowania spotów. Do instytucji, zakładów pracy, placówek nauczania i wychowania (w tym uczelni wyższych), lokalnych mediów, bibliotek, ZOZ-ów przekazano materiały w postaci ulotek i plakatów. Wszystkie podejmowane działania pozwalały zapoznać się ze sposobami i możliwościami rzucania palenia oraz zachęcały do prowadzenia zdrowego, wolnego od dymu tytoniowego trybu życia.

### **„Festiwal Piosenki o Zdrowiu”**

Celem nadrzędnym festiwalu jest połączenie atmosfery zabawy z akcją rozpowszechniania i popularyzacji treści prozdrowotnych. Głównym natomiast założeniem jest motywowanie dzieci i młodzieży do pozytywnego myślenia o zdrowiu, propagowanie zasad i idei dotyczących szeroko rozumianego zdrowia, a w szczególności zdrowego stylu życia, odżywiania, profilaktyki chorób, bezpiecznego wypoczynku, bezpieczeństwa na drodze oraz ochrony środowiska i ekologii. V Ogólnopolski Festiwal Piosenki o Zdrowiu przeprowadzono na etapie powiatowym oraz wojewódzkim. Festiwal przyczynił się do upowszechnienia zachowań prozdrowotnych poprzez przekazywanie wiedzy w formie atrakcyjnej dla dzieci i młodzieży jaką jest właśnie piosenka.

### **„Światowy Dzień Seniora”**

W ramach „Światowego Dnia Seniora” na terenie województwa odbyły się liczne imprezy kulturalne, których celem było zjednoczenie lokalnej społeczności i zwrócenie szczególnej uwagi na osoby starsze. oraz promowanie wśród nich zdrowej, pogodnej jesieni życia. Uroczyste podsumowanie na poziomie wojewódzkim odbyło się na terenie powiatu jeleniogórskiego.

### **Kampania Społeczna pt. „Miłośniku psa i kota zadbaj o swoje i jego zdrowie”**

Celem kampanii było uświadomienie społeczeństwa o zagrożeniach dla zdrowia związanych z zanieczyszczeniem odchodami zwierząt naszego najbliższego otoczenia oraz zmiana nawyków właścicieli czworonogów. Prowadzono zintensyfikowaną działalność zmierzająca do nakłonienia właścicieli psów do sprzątania po swoich pupilach.

### **„Kocham - to wiem o pneumokokach”**

W październiku 2010 roku wprowadzono do realizacji na terenie woj. dolnośląskiego akcję informacyjną, której celem jest zmniejszenie zagrożeń występowania zachorowań na choroby zakaźne, choroby pneumokokowe i meningokokowe. Podjęte działania to informowanie i edukowanie opiekunów najmłodszych dzieci chodzących do żłobków, przedszkoli publicznych i niepublicznych, pracowników placówek służby zdrowia, władz lokalnych samorządowych i gminnych, ogółu społeczeństwa. Przeprowadzono 4 szkolenia dla dyrektorów, koordynatorów, opiekunów dzieci najmłodszych ze żłobków, placówek żłobkowo-przedszkolnych z terenu województwa dolnośląskiego.

### **Profilaktyka Narkomanii**

Wzorem lat ubiegłych na terenie woj. dolnośląskiego prowadzono działania edukacyjne zmierzające do zwiększenia wiedzy na temat środków zmieniających świadomość ze szczególnym uwzględnieniem środków psychoaktywnych tzw. dopalaczy oraz zmianę postaw w zakresie odpowiedzialności za własne zdrowie i życie. Współorganizowano szkolenia warsztatowo-wykładowe z zakresu przeciwdziałania uzależnieniom od środków psychoaktywnych adresowane do nauczycieli, wychowawców, pedagogów, młodzieżowych liderów zdrowia. Przeprowadzono zajęcia edukacyjne, pogadanki i prelekcje oraz rozdawnictwo materiałów dla uczniów i rodziców. Organizowano punkty informacyjne w ramach obchodów Dnia Walki z Narkomanią. Inicjowano i organizowano konkursy literackie, plastyczne, sztuk teatralnych promujących wśród młodzieży beзнаłogowy styl życia.

### **Zwiększenie skuteczności pomocy doraźnej w nagłym zagrożeniu życia i zdrowia.**

Prowadzone były działania edukacyjne z zakresu zasad udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej, których adresatami była młodzież szkół gimnazjalnych i średnich. Działania urozmaicano konkursami dotyczącymi wiedzy i praktycznego postępowania z zakresu udzielania pierwszej pomocy. Na imprezach masowych prezentowano pokazy postępowania w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia. Zorganizowano wiele szkoleń, do udziału w których zaproszeni zostali przedstawiciele PCK, mediów oraz specjaliści medycyny ratunkowej celem zwrócenia uwagi społeczeństwa na konieczność zapobiegania wypadkom którym ulegają dzieci.

## **15 DZIAŁALNOŚĆ KONTROLNO – REPRESYJNA**

W 2010 roku służby sanitarne województwa dolnośląskiego dokonały 62 514 kontroli sanitarnych obiektów użyteczności publicznej i zakładów pracy oraz środków transportu osobowego i żywienia. Wykonano 58 336 badań i pomiarów wybranych elementów środowiska, badań i pomiarów substancji chemicznych w środowisku pracy, a także badań materiału biologicznego od ludzi. W ramach badań dokonano 179 855 oznaczeń, w tym 46 321 oznaczeń chemicznych, 32 824 fizyczne, 100 710 mikrobiologicznych. W postępowaniu administracyjnym wydano 34 967 decyzji, w tym 19 834 merytorycznych w I instancji, 14 981 decyzji płatniczych w I instancji, w II instancji 152 decyzji merytorycznych. W postępowaniu karno - administracyjnym nałożono 1 654 mandatów na łączną kwotę 323 505 zł. Sporządzono 4 wnioski o ukaranie za wykroczenia sanitarne.



### 16 WNIOSKI

1. Na terenie woj. dolnośląskiego w 2010 roku nie notowano zachorowań na błonicę, poliomyelitis, dur brzuszny, włośnicę, tularamię, leptospirozę.
2. Odnotowano spadek liczby zachorowań na AIDS, utrzymała się na najwyższym poziomie wśród wszystkich województw - liczba nowo wykrytych zakażeń HIV. W porównaniu z latami ubiegłymi nastąpił dalszy spadek liczby przypadków zachorowań na wirusowe zapalenia wątroby typu A, B i C, świnkę, krztusiec. Wśród chorób szerzących się drogą płciową zaobserwowano wyraźny spadek liczby zachorowań na kiłę i rzeżączkę.
3. Zapadalność na inwazyjną chorobę meningokokową pozostawała na poziomie zbliżonym do lat ubiegłych.
4. Nastąpił wzrost częstości występowania zatruc i zakażeń pokarmowych, najczęstsze są zatrucia wywołane pałeczkami jelitowymi z rodzaju *Salmonella*.
5. Utrzymano na bardzo wysokim poziomie wyszczepialność w ramach obowiązkowych szczepień ochronnych,
6. Sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych w województwie dolnośląskim w roku 2010 należy uważać za dobrą.
7. Zakłady opieki zdrowotnej, a w szczególności szpitale, są w trakcie realizacji programów dostosowania w terminach określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 2 lutego 2011 r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej ( Dz. U. Nr 31, poz. 158 ).
8. W 2010 roku z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę zaopatrywanych było łącznie 2 756 044 mieszkańców Dolnego Śląska. Okresowo nie spełniała norm sanitarnych woda dostarczana do 295 755 mieszkańców Dolnego Śląska. Podobnie jak latach poprzednich utrzymywała się tendencja do przyłączania wodociągów sieciowych o najmniejszej produkcji wody do dużych wodociągów, które charakteryzowały się lepszą jakością surowca oraz większą wydajnością ujęć wodnych. Jakości wody w porównaniu z 2009 r. nie uległa zmianie.
9. Stan sanitarny większości miast i wsi jest oceniony jako zadowalający. Obserwuje się wzrost dbałości o tereny rekreacyjne, parki i zieleńce, w tym piaskownice dla dzieci. W celu dalszej poprawy stanu sanitarnego terenów wiejskich konieczna jest rozbudowa sieci kanalizacyjnych i podłączenie do kanalizacji wszystkich posesji. W związku tym realizowane są plany skanalizowania wsi w niektórych gminach województwa przy wykorzystaniu środków z funduszy unijnych.
10. W stosunku do 2009 roku stan sanitarno - techniczny większości obiektów świadczących usługi hotelarskie poprawił się. Stan sanitarno - higieniczny zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu i odnowy biologicznej oceniono jako dobry. Właściciele/ zarządcy wykazują większą dbałość o stan sanitarny i estetykę obiektów.
11. Stan sanitarno - techniczny dworców PKS w województwie dolnośląskim ocenia się jako dobry. W dalszym ciągu niezadowalający jest stan sanitarno - techniczny dworców i stacji kolejowych.
12. Narażenie ludności na naturalne źródła promieniowania na terenie Dolnego Śląska jest na bardzo niskim poziomie, nie przekraczającym poziomu tła promieniotwórczego.
13. Narażenie pracowników zatrudnionych w warunkach narażenia na promieniowanie jonizujące jest poniżej wartości dawek granicznych.
14. Nie stwierdzono rażących naruszeń w zakresie przekroczeń dopuszczalnych poziomów natężeń pól elektromagnetycznych w środowisku oraz w zakładach pracy.
15. Zjawiskiem niezgodnym z prawem, podlegającym postępowaniu administracyjnemu jest stosowanie aparatów rentgenowskich bez zezwolenia Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu.

16. Wnikliwe i konsekwentne działania organów państwowej inspekcji sanitarnej, podejmowane w ramach urzędowej kontroli stanu sanitarno-technicznego w zakładach produkcji i obrotu żywnością przyczyniły się do dalszej poprawy stanu sanitarno-technicznego w zakładach produkcji i obrotu żywnością. Pomimo poprawy, w dalszym ciągu w stosunku do niektórych przedsiębiorców prowadzone jest postępowanie w celu wdrożenia i utrzymania zasad GHP, GMP i systemu HACCP. Mając na uwadze bezpieczeństwo i zdrowie konsumenta organy inspekcji sanitarnej prowadzą ustawiczne działania, zgodnie z ustalonymi procedurami nad żywnością oraz materiałami przeznaczonymi do kontaktu żywnością.
17. Kontrole warunków środowiska pracy przeprowadzone w nadzorowanych zakładach wykazały uchybienia higieniczno-sanitarne. Do najważniejszych nieprawidłowości w zakresie warunków higieny pracy, należały: stwierdzenie stężeń i natężeń czynników szkodliwych przekraczających normatywy higieniczne na stanowiskach pracy (w 11,6 % zakładów będących w ewidencji), brak aktualnych pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy (24,8 % zakładów skontrolowanych), brak oceny ryzyka zawodowego (13,5 % zakładów skontrolowanych), niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń (14,4 % zakładów skontrolowanych).
18. Stwierdzono uchybienia (11,5 % skontrolowanych podmiotów) w zakresie wprowadzania do obrotu i stosowania w działalności zawodowej substancji i preparatów chemicznych, w tym chemicznych prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3 oraz produktów biobójczych - głównie brak lub nieprawidłowe karty charakterystyk niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych oraz nieprawidłowe oznakowanie opakowań.
19. Największe zagrożenia zdrowotne w środowisku pracy województwa dolnośląskiego wystąpiły w zakładach pracy związanych z wydobywaniem rud miedzi, hutnictwem miedzi i innych metali, produkcją maszyn i wyrobów metalowych produkcją drewna i mebli, produkcją tkanin.
20. Dominującym czynnikiem szkodliwym w środowisku pracy województwa dolnośląskiego pozostawał w dalszym ciągu ponadnormatywny hałas. W warunkach zagrażających zawodowym uszkodzeniem słuchu, pracowało 19482 osoby. Do istotnych czynników należały również pyły, głównie pyły o działaniu zwłókniającym, stwarzające ryzyko pylicy płuc – 6218 osób, a także czynniki chemiczne (głównie ołów, arsen, miedź) – 2986 osób.
21. Liczba osób pracujących w warunkach szkodliwych, tj. w warunkach, w których stwierdzono stężenia i natężenia czynników szkodliwych dla zdrowia przekraczające dopuszczalne normy (NDS i NDN), wynosiła 23969, co stanowiło 6,8 % osób zatrudnionych w zakładach objętych nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa dolnośląskiego w roku 2010. W przypadku 81,3% tych osób jednym z czynników szkodliwych był ponadnormatywny hałas.
22. Likwidacja przekroczeń stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia, zwłaszcza w przypadku przekroczeń hałasu, jest często niemożliwa ze względów technicznych. W przypadkach, gdy ze względów technicznych nie jest możliwa eliminacja nadmiernego hałasu wymaga się od pracodawcy wdrożenia programu działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas, w tym zaopatrzenia pracowników w odpowiednio dobrane indywidualne ochrony słuchu oraz ograniczenia czasu ekspozycji na ten czynnik.
23. Zagrożenia zdrowotne w środowisku pracy mają odzwierciedlenie w chorobach zawodowych.
24. W 2010 roku nastąpił spadek liczby stwierdzonych chorób zawodowych (238 przypadków) w porównaniu z rokiem ubiegłym (306 przypadków).
25. Nie zmieniła się kolejność trzech najczęściej stwierdzanych chorób zawodowych w woj. dolnośląskim, nadal na czołowych miejscach utrzymują się choroby zakaźne lub pasożytnicze, pylice płuc i przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego.

26. Wśród chorób zakaźnych w stosunku do ubiegłego roku o 15 przypadków spadła liczba rozpoznanych borelioz. Pomimo spadku liczby stwierdzonych przypadków, boreliozy nadal utrzymują się na pierwszym miejscu wśród chorób zakaźnych i pasożytniczych.
27. W 2010 roku wzrosła o 7 przypadków liczba stwierdzonych przewlekłych chorób układu ruchu wywołanych sposobem wykonywania pracy które znajdują się aktualnie na 4 miejscu pod względem najczęściej stwierdzanych chorób zawodowych w woj. dolnośląskim.
28. Choroby zawodowe dominowały w górnictwie i kopalnictwie, branżach produkcyjnych oraz w leśnictwie, edukacji i opiece zdrowotnej.
29. Warunki higieniczno-sanitarne pobytu dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo-wychowawczych ulegają stopniowej poprawie, szkoły uzyskują fundusze unijne na przeprowadzanie dużych remontów placówek oświatowych. Wiele z nich jednak wielokrotnie występuje o prolongatę terminu wykonania obowiązków nałożonych decyzjami PIS z uwagi na ciągłe braki środków finansowych.
30. Widoczna jest poprawa bazy sportowej w placówkach nauczania i wychowania, zwiększyła się dostępność do korzystania z hal sportowych i boisk typu „Orlik”. Pomimo poprawy, infrastruktura do prowadzenia zajęć z wychowania-fizycznego w dalszym ciągu jest niewystarczająca. Niedobór bazy sportowej przyczynia się do organizacji części tych zajęć poza szkołą.
31. Z powodu braku odpowiedniej bazy przedszkolnej, występuje zagęszczenie pomieszczeń w tych placówkach. Wychodząc naprzeciw zapotrzebowaniu społecznemu, tworzy się coraz więcej placówek „innych form wychowania przedszkolnego” oraz przedszkoli.
32. W ramach projektu „Radosna Szkoła” oraz projektu „Odnowa wsi”, szkoły wyposaża się w nowe place zabaw dla najmłodszych, zapewniając sprzęt rekreacyjny certyfikowany.
33. Potrzeby remontowe i inwestycyjne placówek oświatowo-wychowawczych są znaczne.
34. Sporządzanie corocznych ocen posiadania przez szkoły i przedszkola certyfikowanego sprzętu meblowego oraz ocen stanowisk pracy ucznia/przedszkolaka, daje wymierne efekty w postaci większej dbałości nauczycieli o prawidłowe miejsca pracy ucznia. Przy zakupach nowych mebli szkolnych, zwraca się szczególną uwagę na certyfikaty zgodności.
35. Zadania podejmowane przez pion oświaty zdrowotnej w całym województwie dolnośląskim obejmowały obszary tematyczne ujęte w Narodowym Programie Zdrowia, w tym: dieta i aktywność fizyczna jako czynniki kształtujące potencjał zdrowotny nastolatków, wśród młodzieży i osób dorosłych stylu życia wolnego od tytoniu jako przeciwdziałanie chorobom tytoniozależnym, zagrożenia związane z inicjacją narkotyczną, alkoholową, seksualną, profilaktyka chorób zakaźnych (ze szczególnym uwzględnieniem zakażeń HIV, wirusami grypy, pneumokokami ).