

**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W LEGNICY**



**INFORMACJA O STANIE BEZPIECZEŃSTWA
SANITARNEGO POWIATU LEGNICKIEGO
W ROKU 2021
I PROGNOZA NA ROK 2022**

Legnica, kwiecień 2022 roku

SPIS TREŚCI

L.p.	Zakres działań	Strona
1.	Wprowadzenie	3
2.	Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych	4
3.	Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi oraz stan sanitarno-porządkowy terenu powiatu i wybranych obiektów użyteczności publicznej	8
4.	Stan sanitarny zakładów nauczania i wychowania	14
5.	Stan sanitarny zakładów produkujących i wprowadzających do obrotu żywność oraz zakładów żywienia zbiorowego	17
6.	Zagrożenie środowiska pracy z uwzględnieniem chorób zawodowych	29
7.	Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	34
8.	Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia	37
9.	Podsumowanie	39

1. Wprowadzenie

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

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

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

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

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

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

2. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie powiatu legnickiego w roku 2021 została, podobnie jak w roku 2020 zdominowana przez pandemię koronawirusa. Zakażenie wirusem SARS-CoV-2 stwierdzono u 3447 osób, dwukrotnie więcej niż w roku 2020, z których hospitalizowano 262 pacjentów, a 88 z nich zmarło. Pracownicy inspekcji sanitarnej przeprowadzali wywiady epidemiologiczne ze wszystkimi osobami zakażonymi oraz obejmowali nadzorem bliskie otoczenie tych osób.

Natomiast sytuacja epidemiologiczna pozostałych chorób zakaźnych od wielu lat jest stabilna i nie budzi niepokoju. Zarejestrowane w roku 2021 zachorowania na niektóre choroby zakaźne, analogicznie jak w latach ubiegłych, miały charakter sezonowy lub były kontynuacją trendów wieloletnich obserwowanych wcześniej. Pojedyncze zachorowania na choroby zakaźne zagrażające życiu nie były niebezpieczne dla ogółu mieszkańców naszego miasta.

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

Tab.1

Lp.	Jednostka chorobowa		Kod wg ICD-10	2021 rok		2020 rok	
				liczba zachorowań	zapadalność	liczba zachorowań	Zapadalność
1.	Salmonelozy	zatrucia pokarmowe	A02.0	6	10,9	6	10,9
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	ogółem		35	63,6	38	68,8
		w tym dzieci do lat 2	A04	3	0,5	3	0,5
3.	Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe	rotawirusowe	A08.0	3	5,4	21	38,0
		inne wirusowe	A08.1-5	9	16,4	4	7,2
		w tym dzieci do lat 2	A08	8	1,5	14	2,5
4.	Biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu u dzieci do lat 2	ogółem		4	7,3	3	5,4
		w tym dzieci do lat 2	A09	1	0,2	1	0,2
5.	Płonica (szkarlatyna)		A38	3	5,4	0	0
6.	Borelioza z Lyme		A69.2	8	14,5	9	16,3
7.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień		Z20.3/Z24.2	6	10,9	8	14,5
8.	Osipa wietrzna		B01	16	29,1	59	106,9

Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu legnickiego w roku 2021 i prognoza
na rok 2022

Lp.	Jednostka chorobowa		Kod wg ICD-10	2021 rok		2020 rok	
				liczba zachorowań	zapadalność	liczba zachorowań	Zapadalność
9.	Wirusowe zapalenie wątroby	typu B	B16, B18.0-1	2	3,6	0	0
		typu C	B17.1 B18.2	1	1,8	2	3,6
10.	Świnka (nagminne zapalenie przyusznicy)		B26	0	0	0	0
11.	Grypa	ogółem	J10-J11	503	914,1	870	1575,8
		w tym dzieci (0-14)		288	52,3	350	63,4

2.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

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

W roku 2021 liczba zarejestrowanych bakteryjnych i wirusowych zakażeń jelitowych oraz bakteryjnych zatruc pokarmowych była o 15 przypadków niższa niż w roku 2020. Spadła także ilość tych zakażeń u dzieci do lat 2. Nie musi to jednak oznaczać, że faktycznie liczba tych zachorowań maleje, ponieważ, mimo ciągłego przypominania lekarzom podstawowej opieki zdrowotnej o ich ustawowym obowiązku zgłaszania biegunek u dzieci i osób dorosłych do PSSE, wielu z nich nie wywiązuje się z tego obowiązku. Różnica ta może być również spowodowana kłopotami służby zdrowia w związku z pandemią koronawirusa.

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

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

W roku 2021 zgłoszono 6 przypadków zatruc pokarmowych wywołanych przez pałeczki Salmonella. Wystąpiły one u dzieci do lat 11 oraz dwóch osób dorosłych w wieku 69 i 73 lat. U wszystkich osób zakażonych wyhodowano pałeczki Salmonella Enteritidis. Zakażenia salmonellą rejestrowano zarówno w miesiącach letnich jak i zimowych.

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

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

2.2. Wirusowe zapalenia wątroby

Na terenie powiatu legnickiego w roku 2021 zarejestrowano jedynie 2 zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu B oraz jedno zachorowanie na wzv typu C. Sytuacja ta została spowodowana pandemią koronawirusa: ludzie bali się chodzić do lekarzy i na badania, wiele poradni specjalistycznych nie przyjmowało pacjentów, wobec powyższego do PSSE w Legnicy nie przesyłano ani zgłoszeń biologicznych czynników chorobotwórczych, ani zgłoszeń zachorowań.

Osoby chore na wzv typu B i C miały wcześniej małe i duże zabiegi operacyjne, badania laboratoryjne, leczenie stomatologiczne. Wśród osób zakażonych byli pracownicy służb porządkowych oraz ochrony zdrowia, w tym jedna pielęgniarka aktualnie zatrudniona w opiece zdrowotnej.

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

2.3. Zachorowania na choroby zakaźne wieku dziecięcego

W roku sprawozdawczym zaobserwowano prawie czterokrotny spadek zachorowań na ospę wietrzną. Współczynnik zapadalności wyniósł 29,1/100 tys. w porównaniu do 106,9/100 tys. mieszkańców w roku 2020. Najmniej zachorowań zarejestrowano od czerwca do września, natomiast najwięcej zimą i wczesną wiosną od stycznia do kwietnia. Wśród dzieci i młodzieży do lat 14 zarejestrowano 15 osób chorych, co stanowi 93,8% zachorowań. Zachorowała też jedna osoba z grupy wiekowej 25-44 lata. Z powodu ospy wietrznej hospitalizowano jedną osobę.

W roku 2021 zgłoszono 3 przypadki zachorowań na płonicę, natomiast u żadnej osoby nie zdiagnozowano świnki ani różyczki.

2.4. Zachorowania na grypę sezonową

W roku sprawozdawczym liczba zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę i choroby grypopodobne zmniejszyła się o około 1/3 w stosunku do roku 2020. Szczyt zachorowań odnotowano jak zwykle w miesiącach zimowych: styczniu, lutym i marcu. Dzieci do lat 14 stanowiły 57,3% chorych.

W roku 2021 nie zgłoszono potwierdzonych przypadków zachorowań na grypę ani hospitalizacji z powodu tej choroby.

Grypa jest chorobą, której można zapobiegać poprzez szczepienia ochronne, jednak pomimo kampanii medialnej w dalszym ciągu liczba osób zaszczepionych przeciwko tej chorobie jest żenująco niska. W roku 2021 w punktach szczepień na terenie Legnicy i powiatu legnickiego zaszczepiło się przeciw grypie 6777 osób, co stanowi zaledwie 4,4% ogółu populacji naszego powiatu. Grypa jest poważną chorobą, która może powodować powikłania zagrażające życiu. Szczepienia przeciw grypie chronią zarówno przed samym zachorowaniem, jak i poważnymi powikłaniami, jednak nie cieszą się one takim zainteresowaniem, jakiego należałoby oczekiwać. W przypadku tej szczepionki barierą zaporową na pewno nie jest jej cena, która zwykle nie przekracza kwoty 30-40 zł. Sytuacja ta na pewno uległaby poprawie, gdyby w większym stopniu zaangażowali się w nią lekarze podstawowej opieki zdrowotnej oraz lekarze specjaliści, gdyż dla pacjentów są oni większymi autorytetami, niż przedstawiciele firm farmaceutycznych czy inspekcji sanitarnej.

2.5. Zachorowania na choroby rzadko występujące

Choroba wywołana przez *Streptococcus pneumoniae* – inwazyjna

Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych zdiagnozowano u dwuletniej dziewczynki. Dziecko zostało przyjęte do Oddziału Pediatrycznego Szpitala w Legnicy w stanie średnim z wysoką gorączką, zapaleniem uszu, wymiotami, osłabieniem, sennością, brakiem apetytu. Zachorowanie zakończyło się wyzdrowieniem bez powikłań.

Choroba meningokokowa – inwazyjna

Posocnicę meningokokową zdiagnozowano u rocznej dziewczynki, przyjętej na Oddział Pediatryczny Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy. Dziecko miało wysoką gorączkę, było niespokojne i drażliwe. Przebieg zachorowania był średnio-ciężki, ale zakończony wyzdrowieniem. W materiale pobranym od chorej wyhodowano *Neisseria meningitidis* grupy W.

Borelioza - choroba z Lyme

W roku 2021 na terenie powiatu legnickiego zarejestrowano ogółem 8 przypadków zachorowań na boreliozę. Z powodu tej choroby nikt nie był hospitalizowany.

Wśród osób, które zachorowały wszystkie miały rumień wędrujący. Najwięcej zachorowań zarejestrowano w miesiącach ciepłych od czerwca do września, ale pojedyncze przypadki zgłaszane były także w grudniu, styczniu i lutym. Związane jest to na pewno z ocieplaniem się klimatu w Polsce i na świecie, co powoduje, że owad ten żeruje prawie przez cały rok. Teren, na którym doszło do kontaktu z kleszczem, to najczęściej własny ogródek, park miejski, łąka lub las. Dane te mogą świadczyć o coraz większej ilości zakażonych kleszczy żyjących w miejscach, które kiedyś określano jako bezpieczne. Na szczęście coraz większa jest wiedza lekarzy oraz ogółu społeczeństwa na temat boreliozy. Wielu chorych nie pamięta ukłucia przez kleszcza, ale po zauważeniu rumienia wędrującego zgłasza się do lekarza. Pacjenci z reguły trafiają najpierw do placówki podstawowej opieki zdrowotnej, skąd kierowani są do Poradni Chorób Zakaźnych w Legnicy, szybko diagnozowani, a zgłoszenia zachorowań na bieżąco trafiają do PSSE.

2.6. Zachorowania na wściekliznę – potrzeba szczepień

W 2021 roku na terenie działania PSSE w Legnicy nie zarejestrowano zachorowań na wściekliznę wśród ludzi i nie zgłoszono ognisk wścieklizny u zwierząt.

Ogółem w roku sprawozdawczym pogryzionych przez zwierzęta znane i nieznanie zostało 49 osób, z czego 6 zaszczepiono przeciwko wściekliznie ze wskazań lekarskich. Osoby szczepione przeciw wściekliznie miały kontakty z następującymi zwierzętami:

- 2 osoby z kontaktu z psami, u których nie wykluczono wścieklizny,
- po jednej osobie z kontaktu z dzikim kotem, szczurem, nietoperzem i kuną.

Żadna osoba pogryziona nie wymagała hospitalizacji.

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

2.7. Nadzór nad punktami szczepień

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Legnicy prowadzi nadzór nad wszystkimi punktami szczepień na terenie swojego działania w celu utrzymania

wykonawstwa szczepień obowiązkowych u dzieci i młodzieży na wymaganym poziomie tj. 90% - 95%. Niestety, od paru lat w większości roczników podlegających do szczepień poziom zaszczepienia niebezpiecznie się obniża.

Największym problemem jest szybko zwiększająca się liczba rodziców, którzy świadomie i konsekwentnie nie szczepią swoich dzieci. Według stanu na dzień 31 grudnia 2021r. liczba rodziców, którzy nie wyrażają zgody na szczepienie dzieci, wynosiła już 798 osób, co oznacza, że nie zaszczepionych zgodnie z Programem Szczepień Obowiązkowych jest już 497 dzieci. Niepokojące jest zjawisko rosnącej liczby dzieci nieszczepionych od urodzenia oraz rodziców, którzy nie chcą szczepić swoich dzieci przeciwko zakażeniom pneumokokowym. Przez wiele lat wakcynolodzy zabiegali o to, żeby szczepienia takie weszły do Programu Szczepień Obowiązkowych, niestety wiele osób nie chce z nich skorzystać dla swoich dzieci.

W roku sprawozdawczym wystawiono 35 upomnień oraz 29 wezwań do wykonania zaległych szczepień dla rodziców uchylających się od szczepień swoich dzieci.

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

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

3.1. Wodociągi sieciowe

W 2021 r. na terenie powiatu legnickiego wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi dostarczało 8 wodociągów sieciowych, które zaopatrywały ok. 55 tys. mieszkańców powiatu legnickiego:

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

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

Wszystkie w/w wodociągi znajdowały się pod stałym nadzorem sanitarnym PPIS w Legnicy. Kontrole sanitarne przeprowadzone w 2021 r. wykazały właściwy stan sanitarny i techniczny budynków i urządzeń służących do produkcji wody.

3.2. Jakość wody

Nadzór nad jakością wody prowadzony był zarówno na podstawie badań przeprowadzanych przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne w ramach kontroli wewnętrznej, jak i przez PPIS w Legnicy w ramach nadzoru bieżącego. W 2021r. przedsiębiorstwa wodociągowe zbadały łącznie 210 próbek wody, natomiast PPIS w Legnicy zbadał 53 próbki wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Z uwagi na utrzymujące się przekroczenia manganu w wodzie z wodociągu sieciowego w Chojnowie, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał w dniu 12 lutego 2021r. decyzję, w której stwierdził warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi z tego wodociągu na okres do 30 czerwca 2021 r., określając dopuszczalną wartość parametryczną manganu w tym okresie na poziomie 400 mg/l. Jednocześnie nakazał Chojnowskiemu Zakładowi Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej:

- podjąć skuteczne działania naprawcze i zapewnić w wodociągu sieciowym w Chojnowie wodę o jakości zgodnej z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294) w terminie do 30 czerwca 2021 r., a uzyskanie właściwej jakości wody potwierdzić wynikami badań jakości wody w zakresie manganu,
- w terminie do 30 czerwca 2021 r. przeprowadzać badania jakości wody w zakresie manganu raz w miesiącu w dwóch punktach poboru: punkcie zlokalizowanym na stacji uzdatniania wody przy ul. Bielawskiej w Chojnowie (woda uzdatniona) oraz w uzgodnionym z PPIS w Legnicy punkcie zgodności zlokalizowanym na sieci wodociągowej w Chojnowie.

Pismem z dnia 20 maja 2021 r. Chojnowski Zakład Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej zwrócił się z prośbą o przedłużenie terminu związanego z warunkową przydatnością wody do spożycia przez ludzi z wodociągu sieciowego w Chojnowie do 31 grudnia 2021 r. Jednocześnie ChZGKiM poinformował, że wobec braku skuteczności przeprowadzanych we własnym zakresie prac związanych z wyeliminowaniem przekroczeń zawartości manganu, zlecono firmie zewnętrznej wykonanie analiz istniejącego układu technicznego uzdatniania wody oraz opracowanie docelowej przebudowy i modernizacji układu technologicznego. PPIS w Legnicy po rozważeniu stopnia zagrożenia dla zdrowia ludzi przychylił się do prośby i przedłużył termin obowiązywania warunkowej przydatności wody do spożycia oraz realizacji działań naprawczych do 31 grudnia 2021 r.

Pismem z dnia 29 grudnia 2021 r. ChZGKiM ponownie zwrócił się z prośbą o przedłużenie terminu realizacji nakazów decyzji. PPIS w Legnicy przychylił się do wniosku i już w 2022 r. wydał decyzję zmieniającą termin wykonania obowiązków do 30 czerwca 2022 r.

Ponadto, w okresie sprawozdawczym stwierdzono nieprawidłowe wartości badanych parametrów w części nadzorowanych wodociągów:

- w wodociągu sieciowym na terenie gminy Kunice, zaopatrywanym z LPWiK S.A:
 - bakterie grupy coli – w dwóch próbkach – po 1 jtk w 100 ml (wartość wymagana – 0 jtk w 100 ml);
- w wodociągu sieciowym w Chojnowie:
 - bakterie grupy coli - w jednej próbce – 2 jtk w 100 ml (wartość wymagana – 0 jtk w 100 ml),
 - enterokoki - w jednej próbce – 1 jtk w 100 ml (wartość wymagana – 0 jtk w 100 ml),

- żelazo - w jednej próbce – 407 µg/l (wartość dopuszczalna – 200 µg/l),
- mętność - w jednej próbce – 1,50 NTU (wartość wymagana – do 1,0 NTU),
- pH - w trzech próbkach, wartości: 6,36, 6,42 i 11,1 (wartość wymagana: 6,5÷9,5);
- w wodociągu sieciowym w Lisowicach:
 - bakterie grupy coli – w jednej próbce - 1 jtk w 100 ml (wartość wymagana – 0 jtk w 100 ml),
 - enterokoki – w jednej próbce – 1 jtk w 100 ml (wartość wymagana – 0 jtk w 100 ml),
 - pH – w jednej próbce - 6,2 (wartość wymagana: od 6,5 do 9,5);
- w wodociągu sieciowym w Okmianach:
 - mętność - w jednej próbce - 1,79 NTU (wartość wymagana: do 1,0 NTU);
- w wodociągu sieciowym w Prochowicach:
 - bakterie grupy coli – w dwóch próbkach - 1 jtk w 100 ml i 3 jtk w 100 ml (wartość wymagana – 0 jtk w 100 ml),
 - mętność – w dwóch próbkach - 1,1 NTU i 1,15 NTU (wartość wymagana: do 1,0 NTU);
- w wodociągu sieciowym w Czernikowicach:
 - pH – w trzech próbkach - 6,44, 6,27 i 6,37 (wartość wymagana: od 6,5 do 9,5),
 - mętność – w jednej próbce - 1,59 NTU (wartość wymagana: do 1,0 NTU).

Stwierdzone nieprawidłowe wartości badanych parametrów były krótkotrwałe i nie powtarzały się w próbkach wody pobranych po przeprowadzonych działaniach naprawczych (płukanie czy dezynfekcja sieci).

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

3.3. Inne ujęcia wody

W ewidencji PSSE w Legnicy znajduje się ponadto jedno ujęcie indywidualne - ujęcie wody w Bazie Paliw Nr 10 w Kawicach, zaopatrujące zakład pracy. Badania laboratoryjne wody uzdatnionej z tego ujęcia wykazały, że woda spełnia wymagania określone dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

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

Stan sanitarno - porządkowy miast (Chojnów i Prochowice) oraz terenów wiejskich powiatu legnickiego nie odbiegał od stanu z poprzedniego okresu sprawozdawczego i oceniany był jako dobry. Ulice, place i inne tereny publiczne były sprzątane na bieżąco, a ustawione kosze na odpady były systematycznie opróżniane. Tereny zielone były właściwie zagospodarowane i pielęgnowane. Gospodarowanie odpadami komunalnymi, w tym sposoby ich gromadzenia na poszczególnych nieruchomościach, rodzaje pojemników czy prowadzenie selektywnego zbierania odpadów odbywało się na ogół prawidłowo.

W 2021 r., w związku ze stanem epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2, ilość bezpośrednich kontroli sanitarnych obiektów użyteczności publicznej była ograniczona. Kontrole przeprowadzano głównie pod kątem sprawdzenia przestrzegania określonych ograniczeń, nakazów i zakazów ustanowionych w związku z epidemią. Przeprowadzone kontrole nie wykazywały nieprawidłowości.

3.4.1. Zakłady fryzjerskie i kosmetyczne

Kontrole sanitarne przeprowadzone w zakładach fryzjerskich i kosmetycznych wykazały ich właściwy stan sanitarno-higieniczny i techniczny. Czystość bieżąca, jak i postępowanie z narzędziami oraz bielizną nie budziły zastrzeżeń. Nie stwierdzono w nich również nieprawidłowości w zakresie odprowadzania ścieków, gospodarki odpadami komunalnymi czy funkcjonowania wentylacji. Wszystkie zakłady były zaopatrywane w wodę przeznaczoną do spożycia o dobrej jakości, z wodociągów sieciowych. Większość obiektów posiadała dostateczną ilość punktów wodnych. Najczęściej były to myjki do mycia włosów oraz umywalki służące do mycia narzędzi w salach usług, umywalki do mycia rąk w pomieszczeniach sanitarnych, a także umywalki wykorzystywane do celów socjalnych. Narzędzia stosowane do wykonywania usług fryzjerskich były po użyciu myte i dezynfekowane. Środki dezynfekcyjne przechowywane były w oryginalnych opakowaniach, a ich roztwory – w zamykanych i opisanych pojemnikach. Narzędzia dezynfekowane były w pełnym zanurzeniu, w zalecanym czasie i stężeniu środka dezynfekcyjnego. W większości zakładów kosmetycznych do wykonywania zabiegów, przy których może dojść lub dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek używane były narzędzia jednorazowego użycia. Jeśli wykorzystywano narzędzia wielorazowego użycia, które naruszały ciągłość tkanek - poddawano je sterylizacji.

Kontrole sanitarne wykazywały, że obiekty posiadały odpowiednie zapasy środków czystościowych, higienicznych i dezynfekcyjnych oraz, że były sprzątane na bieżąco. Sprzęt porządkowy był właściwie przechowywany i utrzymywany w dobrym stanie sanitarnym. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna. Przestrzegany był zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

W związku ze stanem epidemii, wywołanej zakażeniami wirusem SARS-CoV-2, w celu zapewnienia bezpieczeństwa klientom i obsłudze, w obiektach wdrażano obowiązujące nakazy, zakazy oraz wytyczne. Klienci byli przyjmowani po wcześniejszym umówieniu za pomocą środków zdalnych, poczekalnie były wyłączane z użytku, a w trakcie świadczenia usług w zakładzie przebywała wyłącznie osoba obsługująca oraz obsługiwana, obowiązkowe było zasłanianie ust i nosa przy pomocy maseczek. W poszczególnych zakładach zapewnione były środki do dezynfekcji rąk. Po obsłudze każdego klienta na stanowisku roboczym przeprowadzano dezynfekcję.

3.4.2. Dworzec i przystanki kolejowe

Pod nadzorem PSSE w Legnicy znajduje się dworzec PKP w Chojnowie oraz siedem przystanków osobowych PKP na terenie powiatu. W 2021 r. przeprowadzono kontrole sanitarne dworca w Chojnowie oraz przystanków PKP w Miłkowicach i Rokitkach.

Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Obiekty sprzątane były na bieżąco, wyposażone były w kosze na odpady, które systematycznie opróżniano. Stan sanitarno-techniczny również nie budził zastrzeżeń.

3.4.3. Obiekty świadczące usługi hotelarskie

W 2021 r. przeprowadzano kontrole obiektów hotelarskich głównie pod kątem przestrzegania określonych ograniczeń, nakazów i zakazów ustanowionych w związku z wystąpieniem stanu epidemii. Kontrole wykazywały, że obiekty stosowały się do przepisów i wytycznych związanych ze stanem epidemii. Przestrzegano obowiązujących w danym momencie limitów osób przebywających w obiektach, nakazu zakrywania ust i nosa maseczką, udostępniano płyny do dezynfekcji rąk.

Wszystkie obiekty hotelarskie zaopatrywane były w wodę przeznaczoną do spożycia o dobrej jakości, z wodociągów sieciowych. Prawidłowe było również odprowadzanie

nieczystości płynnych oraz gromadzenie i usuwanie odpadów komunalnych. Stan bieżącej czystości oraz stan sanitarno-techniczny były zachowane.

3.4.4. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli

W sezonie letnim 2021 r., podobnie jak w 2020 r., DWOPR we Wrocławiu Oddział Powiatowy w Legnicy odstąpił od zorganizowania kąpieliska nad jeziorem w Kunicach.

W 2021 r., na terenie działalności PSSE w Legnicy, zgodnie z podjętymi uchwałami Rad Gmin Miłkowice i Chojnów, zostały zorganizowane dwa miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli:

- „Kraina Dobrej Energii” na zbiorniku w Jezierzanach – w terminie od 25 czerwca 2021r. do 24 lipca 2021 r.,
- „Różana Dolina” na terenie Ośrodka Wypoczynkowego w Rokitkach – w terminach:
 - od 30 lipca 2021 r. do 22 sierpnia 2021 r.,
 - od 27 sierpnia 2021 r. do 29 sierpnia 2021 r.,
 - od 4 września 2021 r. do 5 września 2021 r.

Organizatorzy miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli przeprowadzili badania jakości wody przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego i w trakcie jego trwania. Wyniki badań wykazały, że jakość wody spełniała wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli (Dz. U. z 2019 r. poz. 255). W związku z powyższym PPIS w Legnicy stwierdził przydatność wody do kąpeli w w/w miejscach okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli. Oceny jakości wody były przekazywane organizatorom, Wójtom Gmin oraz umieszczane na stronie internetowej PSSE w Legnicy.

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

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

Na terenie „Krainy Dobrej Energii” wyznaczono i trwale oznakowano bojami strefy kąpeli dla dorosłych i dla dzieci, które strzeżone były przez ratowników WOPR. Ponadto na terenie obiektu znajdowały się: plaża, teren rekreacyjny, recepcja, strefa kempingowa, toalety dla kobiet, mężczyzn i osób niepełnosprawnych, natryski dla kobiet i mężczyzn, pomieszczenie ratownika, pomieszczenie biurowe, 2 boiska do piłki siatkowej, wydzielona strefa gastronomiczna oraz parking. Sanitariaty wyposażone były w pojemniki z płynem do mycia i dezynfekcji rąk oraz zasobniki z ręcznikami papierowymi. Obiekt zaopatrywany był w wodę dobrej jakości z wodociągu sieciowego w Legnicy. Nieczystości płynne gromadzone

były w dwóch zbiornikach bezodpływowych, opróżnianych na zgłoszenie telefoniczne przez firmę asenizacyjną. Odpady komunalne gromadzone były w workach umieszczonych na poręczach oraz w zbiorczym kontenerze. Na terenie obiektu dostępny był regulamin dla osób kąpiących się i wypoczywających oraz bieżąca ocena jakości wody, wydana przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy. Teren obiektu utrzymany był czysto, część rekreacyjna (plaża, tereny zielone) uporządkowane, trawa wykoszona.

3.4.5. Pływalnie

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

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

Przeprowadzone w ciągu roku kontrole pływalni nie wykazały nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarnego obiektów.

W okresie wakacji, na terenie objętym nadzorem PSSE w Legnicy, uruchomiono ponadto 1 basen kąpielowy odkryty: przy ul. Słowackiego w Prochowicach - z jedną niecką do pływania. Obiekt ten z uwagi na brak wody przepływowej w nieckach, nie spełnia określeń definicji pływalni, zawartej w ustawie z dnia 18 sierpnia 2011 r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych (Dz. U. z 2020 r. poz. 350). Nadzór nad obiektem w zakresie przydatności wody do kąpieli, prowadzony był na zasadach ustalonych przez PPIS w Legnicy, uwzględniających wyniki dotychczasowego nadzoru oraz wymagania dotyczące pływalni określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r. poz. 2016). Częstotliwość badań jakości wody w nieckach basenowych ustalono na 2 razy w miesiącu.

Badania jakości wody wykonane przed uruchomieniem basenu wykazały niewłaściwą jakość wody: obecność bakterii pseudomonas aeruginosa w 2 próbkach pobranych z niecki – po 2 jtk w 100 ml. W związku z powyższym planowany termin uruchomienia basenu uległ opóźnieniu. Kolejne badania jakości wody z niecki basenowej, przeprowadzone po podjęciu przez zarządzającego obiektem działań naprawczych, wykazały właściwą jakość wody. W dalszym okresie funkcjonowania basenu jakość wody w niecce basenowej była dobra. Komunikaty o jakości wody w basenie kąpielowym przekazywano zarządcy obiektu, Burmistrzowi Miasta i Gminy Prochowice oraz umieszczano na stronie internetowej PSSE w Legnicy.

Podczas przeprowadzonej kontroli sanitarnej basenu kąpielowego w Prochowicach stwierdzono, że pomieszczenia, budynki i urządzenia na terenie obiektu utrzymane były w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zaopatrzenia w bieżącą wodę czy odprowadzania ścieków. Obiekt wyposażono w odpowiednią ilość pojemników na odpady komunalne, które opróżniano na bieżąco. Sanitariaty sprzątane i dezynfekowane były na bieżąco. Basen był wyposażony w sprzęt

ratunkowy, sprzęt medyczny i artykuły sanitarne, zgodnie z obowiązującymi przepisami, a także w środki czystościowe, dezynfekcyjne i higieniczne. Dezynfekcja wody na basenie prowadzona była w sposób prowizoryczny – przez bezpośrednie nalewanie roztworu podchlorynu sodu do niecki basenowej.

4. Stan sanitarny zakładów nauczania i wychowania

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy w 2021 roku na terenie powiatu legnickiego sprawował nadzór sanitarny nad 9 stałymi placówkami nauczania i wychowania, a także 3 wypoczynkami dzieci i młodzieży w okresie ferii zimowych i letnich.

Przeprowadzono ogółem 12 kontroli.

Wystosowano 1 decyzję potwierdzającą spełnienie wymagań sanitarno-lokalowych w 1 żłobku i 1 decyzję zmieniającą liczbę dzieci w żłobku.

Ze względu na dużą ilość zachorowań na COVID-19 w 2021 r. zachodziła potrzeba podejmowania działań przeciwepidemicznych w stosunku do placówek nauczania i wychowania na podległym terenie. W ramach powyższych działań, dzieci uczęszczające do szkół i placówek oraz personel wskazywani przez dyrektorów obejmowano kwarantanną.

W związku z wnioskami dyrektorów szkół i placówek wydawane były opinie, dotyczące zawieszenia zajęć dla pojedynczych oddziałów, bądź całych jednostek oświatowych ze względu na występujące przypadki zachorowań na COVID-19 wśród dzieci lub pracowników tych jednostek. Ogółem wystosowano 95 opinii o zawieszeniu zajęć, w tym dotyczących: 1 żłobka, 28 przedszkoli, 66 szkół. Wszystkie wydane opinie były pozytywne.

Nauczyciele szkół, nauczyciele i personel przedszkoli oraz pracownicy żłobków, na polecenie Głównego Inspektora Sanitarnego, mieli możliwość uczestnictwa w dobrowolnych badaniach przesiewowych, w kierunku wirusa SARS-CoV-2. Łącznie do badań z terenu powiatu legnickiego zgłosiło się 273 osoby, wśród osób przebadanych wynik potwierdzający obecność koronawirusa stwierdzono u 1 osoby.

Dyrektorzy wielu szkół i placówek oraz organy prowadzące na bieżąco otrzymywali odpowiedzi, na kierowane do PPIS w Legnicy, wnioski dotyczące koronawirusa, w tym interpretacji obowiązujących aktów prawnych oraz wytycznych dotyczących placówek nauczania i wychowania. Dyrektorom żłobków, przedszkoli, szkół oraz dla organizatorów wypoczynku letniego i zimowego udzielano informacji, dotyczących zasad postępowania w przypadku pojawienia się COVID-19 w placówce.

4.1. Szkoły

4.1.1. Szkoły funkcjonujące samodzielnie

W roku 2021 r. skontrolowano 4 szkoły podstawowe i 1 szkołę specjalną. Stan sanitarny wszystkich skontrolowanych szkół był dobry.

W związku z sytuacją epidemiologiczną w kraju, w obiektach szkół zgodnie z wytycznymi przeciwepidemicznymi wzmożono prace porządkowe. Regularnie przeprowadzano dezynfekcje pomieszczeń i wszelkich powierzchni dotykowych. W skontrolowanych szkołach znajdowały się odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej uczniów, środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Pomieszczenia utrzymane były w czystości.

4.1.2. Zespoły szkół

W 2021 r. przeprowadzono kontrole w 2 zespołach szkół. Stan sanitarno-techniczny kontrolowanych obiektów był zachowany.

4.2. Ocena warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania

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

Na łączną ilość skontrolowanych placówek, niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych stwierdzono w 1 szkole podstawowej i w 1 zespole (ponadnormatywna liczba uczniów przypadająca na 1 urządzenie).

4.2.1. Pomiary natężenia oświetlenia sztucznego

W czasie kontroli sprawdzano protokoły zawierające wyniki pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego. Wszystkie skontrolowane szkoły posiadały właściwe natężenie oświetlenia.

4.2.2. Higiena procesu nauczania

Na właściwy rozwój psychofizyczny ucznia wpływa m.in. organizacja procesu nauczania i wychowania w szkołach, zwłaszcza planowania nauki i odpoczynku. Oceny tygodniowego rozkładu zajęć lekcyjnych przeprowadzono ogółem w 19 oddziałach w 3 szkołach podstawowych i w 4 oddziałach 1 zespołu szkół. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

4.2.3. Profilaktyczna opieka zdrowotna w szkołach

Analizując sytuację dotyczącą sprawowania nad uczniami profilaktycznej opieki zdrowotnej w szkołach ustalono, że spośród skontrolowanych szkół w żadnej nie było gabinetu profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej.

Wśród tych szkół w 2 szkołach podstawowych i 2 zespołach szkół opiekę pielęgniarską sprawowano w pomieszczeniach zastępczych na terenie obiektu. W dwóch szkołach podstawowych opieka medyczna świadczona była poza terenem szkoły.

W 2 szkołach podstawowych zapewniono uczniom opiekę stomatologiczną poza szkołą w zakresie leczenia stomatologicznego finansowanego ze środków publicznych w ramach umów zawartych z podmiotami leczniczymi.

4.2.4. Ocena infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Wśród 7 skontrolowanych obiektów oceniano warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. W 4 skontrolowanych szkołach podstawowych stwierdzono wystarczające warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Brak warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego stwierdzono w 3 szkołach w tym w 1 niepublicznej szkole specjalnej, 2 zespołach szkół. Placówki, które nie posiadają własnej infrastruktury do prowadzenia zajęć w-f, zajęcia realizują w obiektach poza placówką, m.in. w obiektach takich jak: basen, sala gimnastyczna innego podmiotu.

4.2.5. Dożywianie uczniów

Spośród skontrolowanych szkół, ogółem z dożywiania w formie obiadów dwudaniowych korzystało 45 uczniów 1 niepublicznej szkoły specjalnej oraz 1 zespołu. Z obiadów jednodaniowych korzystało 28 uczniów 2 szkół podstawowych. Dla uczniów 1 zespołu obiady dwudaniowe zapewniono poza placówką.

Dofinansowaniem do posiłków objęto 25 uczniów. Program „Szkłanka mleka” obejmował 255 uczniów z 4 skontrolowanych szkół.

4.3. Nadzór nad gospodarką nad substancjami chemicznymi w szkołach

W 2021 r. nie przeprowadzono kontroli w zakresie oceny realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin.

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

Skontrolowano łącznie 1 żłobek i 1 inną formę wychowania przedszkolnego. Stan techniczny tej grupy placówek był odpowiedni. Bieżący stan sanitarno-porządkowy wymienionych powyżej placówek również był dobry. W obiektach znajdowały się odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej dzieci, środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Ponadto w czasie kontroli oceniano wyposażenie pomieszczeń przeznaczonych dla dzieci m.in. spełnienie wymagań bezpieczeństwa w odniesieniu do zabawek, nabywanie do pomieszczeń mebli i sprzętu posiadającego certyfikaty i atesty.

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

Podczas wszystkich kontroli sanitarnych szczególną uwagę zwracano na realizację działań związanych z wytycznymi przeciwepidemicznymi Głównego Inspektora Sanitarnego dla tego typu placówek.

4.5. Wypoczynek dzieci i młodzieży

Skontrolowano 3 formy wypoczynku (półkolonie). Łącznie przeprowadzono 3 kontrole sanitarne. Stan sanitarny we wszystkich kontrolowanych obiektach nie budził zastrzeżeń. Wyposażenie wszystkich pomieszczeń w budynkach i obiektach wypoczynku było w pełnej użyteczności. Urządzenia sanitarne sprawne. Środki do utrzymania higieny osobistej były zapewnione. Apteczki pierwszej pomocy wyposażone były w niezbędne środki do udzielania pierwszej pomocy i instrukcję o zasadach udzielania tej pomocy. We wszystkich skontrolowanych formach wypoczynku nie zanotowano wypadków, urazów i zachorowań. Nie rejestrowano zatruc pokarmowych. W każdym skontrolowanym wypoczynku znajdowały się programy wypoczynku zawierające wiele atrakcyjnych form pracy z uczestnikami wypoczynku, takie jak: wycieczki wyjazdowe, wyjścia do kina, wyjścia na basen, warsztaty tematyczne. Stan sanitarny miejsc i otoczenia gromadzenia odpadów stałych był prawidłowy. Tereny wokół budynków wypoczynku utrzymane były w czystości.

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

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

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

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

5.1. Zakres nadzoru sanitarnego

W 2021 na 756 zakładów znajdujących się pod nadzorem PPIS w Legnicy na terenie powiatu, skontrolowano 219 obiektów żywnościowo-żywnościowych, zakładów wprowadzających do obrotu materiały do kontaktu z żywnością i przedmioty użytku oraz podmioty wprowadzające do obrotu produkty kosmetyczne.

Plan kontroli realizowany w 2021 roku stanowił kontynuację niezrealizowanego harmonogramu kontroli z 2020 roku. Przeniesienie planu wynikało z ogłoszenia stanu pandemii wirusa Sars-Cov-2 w Polsce. Pracownicy oddziału niezmiennie od 2020 roku oddelegowywani byli do pracy na rzecz działań epidemiologicznych oraz prowadzono kontrole w zakresie przestrzegania przepisów związanych z wystąpieniem stanu epidemii. Ponadto, w roku 2021 część zakładów uległa likwidacji lub zawiesiła działalność.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 294 kontrole (72 kontrole planowane i 222 kontrole ponadplanowe).

W 2021r. przeprowadzono w ramach systemu RASFF 53 kontrole, 5 kontrole interwencyjne oraz 9 kontrole związanych ze sprawdzeniem wykonania obowiązków nałożonych decyzją administracyjną, nieprawidłowościami w zakresie nieprzestrzegania obowiązków wynikających z instrukcji i procedur zakładowych. Ponadto przeprowadzono 66 kontrole tematycznych związanych m.in. z poleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego - występującym w populacji polskich świń afrykańskiego pomoru - ASF, kontrole jakości używanych w zakładach tłuszczów smaźniczych, kontrole żywności bezglutenowej oraz kontrole materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, importowanych z państw trzecich zawierających niedozwolony składnik – mielony lub sproszkowany bambus.

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

W roku 2021 nałożono 6 mandatów na łączną sumę 1550 PLN. Nałożono 2 mandaty w piekarni na kwotę 600zł, w sklepach 4 na kwotę 1050zł, w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego na kwotę 300zł oraz w zakładzie żywienia zbiorowego zamkniętego 1 na kwotę 200zł.

Ponadto, wydano 8 decyzji administracyjnych związanych z poprawą stanu technicznego obiektów.

W placówkach należących do systemu oświaty nie stwierdzono nieprawidłowości w odniesieniu do wymagań jakie nakłada Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach. Ponadto, stwierdzono, że w żywieniu dzieci przedszkolnych i szkolnych uwzględniane są nowe Normy Żywienia dla Populacji Polskiej na 2020 rok wydane pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza.

W roku sprawozdawczym wpłynęło 8 wniosków, które zostały rozpatrzone w terminie. Wnioski dotyczyły:

- nieprawidłowego utrzymania czystości i porządku w zakładzie i jego otoczeniu czystości,
- nieprzestrzegania rozporządzenia MZ w sprawie ustanowienia ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii,
- niewłaściwej higieny pracowników,
- zanieczyszczenia szkodnikami,

- niewłaściwej jakości środków spożywczych,
- przeterminowanej żywności.

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

W okresie sprawozdawczym pobrano do badań ogółem 42 próby żywności i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

5.2. Porównanie stanu sanitarnego grup obiektów w 2021 roku w stosunku do roku 2020

W 2021 roku ze względu na stan obowiązujący w kraju wydano mniej decyzji administracyjnych - 8, natomiast w 2020 roku wydano 12 decyzji administracyjnych. Ponadto nałożono również mniej mandatów karnych: w 2021 roku nałożono 6 mandatów na łączną sumę 1550 PLN, natomiast w 2020 roku nałożono 10 mandatów na łączną sumę 3150 PLN.

W 2021 PPIS w Legnicy nie wydawano decyzji unieruchomienia i zawieszenia zatwierdzenia.

W roku 2021 roku wpłynęło 8 wniosków – wszystkie zostały rozpatrzone w terminie, natomiast w 2020 roku wpłynęło 7 wniosków.

5.3. Opis grup obiektów

5.3.1. Wytwórnice lodów

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdował się jeden zakład należący do tej grupy obiektów tj.: Lodziarnia w Chojnowie, ul. Legnicka 9/1A. Zakład prowadzi działalność w zakresie produkcji i sprzedaży lodów z udziałem i bez udziału mleka (sorbetes) w kubkach i rożkach waflowych. W procesach produkcyjnych lodów niezmiennie wykorzystywane jest mleko UHT, śmietanka UHT, dodatki smakowe w postaci pasty (tj. kaktusowa, czekoladowa, truskawkowa, jabłecznik, słony karmel, Kinder bueno, truskawka, malina, owoce leśne, biszkoptowa, cytrynowa, tiramisu, jagodowa, orzechowa, migdałowa, maślane ciasteczka, guma balonowa, smurf). Do produkcji lodów z automatu wykorzystuje się gotowe koncentraty lodowe. W okresie sprawozdawczym została przeprowadzona jedna kontrola sanitarna w oparciu o arkusz oceny zakładu – zakład został oceniony jako wysokiego ryzyka.

W zakładach utrzymywane są procedury i instrukcje GHP/GMP i systemu HACCP. Dla klientów przygotowane są informacje w formie pisemnej o podstawowych składnikach poszczególnych lodów oraz substancjach / składnikach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

5.3.2. Wytwórnice tłuszczów roślinnych

Na nadzorowanym terenie niezmiennie od 2018 funkcjonuje jeden zakład, którego działalność opiera się na tłoczeniu na zimno oleju spożywczego z ziaren / nasion roślin oleistych (surowce do tłoczenia olejów stanowią nasiona roślin oleistych, których wilgotność nie przekracza 10% tj. rzepak, len, słonecznik, dynia, czarnuszka, gorczyca, wiesiołek, nasiona konopi siewnej, kokos, sezam). W zakładzie zatrudniona jest jedynie właścicielka. Sprzedaż wyrobu własnego odbywa się we własnym, zarejestrowanym sklepie internetowym. W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli sanitarnych w w/w zakładzie.

Z uwagi na stan pandemii ogłoszony na terytorium RP, w zakładzie uległ zmianie harmonogram produkcji – zmniejszono częstotliwość produkcji oraz ilości produkcyjne.

W roku 2021 nie zgłaszano interwencji konsumenckich związanych z niewłaściwą jakością wyrobów gotowych. Zakład poddany zostanie ocenie w oparciu o arkusz oceny zakładu w roku 2022.

W 2021 roku pobrano do badań laboratoryjnych w ramach Urzędowej kontroli żywności 1 próbę wyrobu gotowego pod kątem zawartości kwasu erukowego i zankowania – wynik prawidłowy.

5.3.3. Piekarnie

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

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 7 kontroli (w 7 skontrolowanych obiektach) oraz 1 kontrolę tematyczną. W 2021 roku w oparciu o arkusz oceny zakładu sklasyfikowano 6 zakładów. W 2021 roku kontynuowano realizację harmonogramu kontroli z 2020 roku. Część zakładów, które były skontrolowane w 2020 były poddane kontroli ponadplanowej, bez klasyfikacji wg arkusza oceny.

W żadnym zakładzie nie wszczynano postępowania administracyjnego w związku z niewłaściwym stanem sanitarnym i technicznym zakładów, tym samym nie nakładano mandatów karnych w przedmiotowej grupie obiektów.

5.3.4. Ciastkarnie

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

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

W roku 2021 przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrola interwencyjna w ramach systemu RASFF. Skontrolowano 5 obiektów, w tym 3 oceniono na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego - wszystkie zakłady zakwalifikowano do wysokiego ryzyka ze względu na charakter działalności. W 2021 roku kontynuowano realizację harmonogramu kontroli z 2020 roku.

W przedmiotowej grupie obiektów nie wydawano decyzji administracyjną ani nie nakładano mandatów. W 2021 roku nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

Ponadto, w ramach bieżących kontroli sprawdzane było przestrzeganie zakładowych procedur / instrukcji kontroli jakości i wymiany tłuszczów smaźalniczych, w tym postępowanie z przepieczonymi tłuszczami. W ramach potwierdzenia funkcjonowania procedur w zakładach, przedstawiciele PPIS w Legnicy dokonywali pomiarów jakości tłuszczów smaźalniczych za pomocą testera tłuszczu TESTO 270. W żadnym przypadku nie stwierdzono przekroczenia zawartości związków polarnych.

5.3.5. Przetwórnictwo owocowo-warzywne i grzybowe

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

Jeden z zakładów zajmuje się produkcją kiszonek, przez cały rok wytwarza kapustę kiszoną, natomiast w miesiącach letnich (od lipca do września) wytwarza ogórki kiszone, które dystrybuowane są na rynek lokalny. Średnia miesięczna produkcja kiszonek utrzymuje się na podobnym poziomie jak w 2020 roku i wynosi ok. 10 ton kapusty kiszonej i 2 tony ogórków kiszonych. W roku sprawozdawczym zakład produkował kiszone ogórki z surowców pozyskiwanych od zewnętrznych dostawców, natomiast kiszoną kapustę z surowców pozyskiwanych z własnych upraw. W 2021 roku w obiekcie zostały przeprowadzone dwie kontrole sanitarne, w tym jedna kontrola interwencyjna w ramach systemu RASFF. Ponadto została przeprowadzona kontrola sanitarna w oparciu o arkusz oceny zakładów – zakład zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka.

Niezmiennie na nadzorowanym terenie działalność prowadzi zakład prowadzący konfekcjonowanie warzyw (mycie, cięcie, pakowaniem) zlokalizowany w Warmątowicach Sienkiewiczowskich. W okresie sprawozdawczym zakład prowadził działalność w zakresie mycia i/lub cięcia, warzyw okopowych: w roku 2021 produkowane były głównie ziemniaki (80 % całej produkcji) – obierane, myte i pakowane w całości oraz cięte w formie frytek; ponadto produkowano marchew, cebulę, korzeń selera, korzeń pietruszki. Wielkość produkcji w zakładzie za rok 2021 uległa zmniejszeniu do 1200 kg wyrobu gotowego na tydzień. Procesy produkcyjne prowadzone są dwa razy w tygodniu lub jeden raz w tygodniu zależnie od zamówień odbiorców – w ramach pracy jednozmianowej. Zakład został skontrolowany ponadplanowo (w stosunku do harmonogramu kontroli na rok 2021) i sklasyfikowany wg arkusza oceny zakładów - uznany za zgodny z wymaganiami. Zakład nie był objęty powiadomieniami w systemie RASFF oraz AAC.

5.3.6. Wytwórnice makaronów

Na terenie powiatu legnickiego zlokalizowana jest jedna mała wytwórnia makaronów, która prowadzi produkcję w trybie cyklicznym, w zależności od zapotrzebowania rynkowego.

Niezmiennie w procesach technologicznych prowadzonych w zakładzie wykorzystuje się mąkę pszenną, orkiszową oraz kurkumę. Zakład produkuje makarony o różnych kształtach, formach, a wyrób gotowy pakowany jest ręcznie w opakowania jednostkowe o gramaturze 400 g i 250g. Produkt gotowy znakowany jest zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

W 2021 roku zakład został skontrolowany ponadplanowo i oceniony w oparciu o arkusz oceny zakładów produkujących żywność i uznany został za zgodny z wymaganiami prawa żywnościowego, nie wszczynano postępowań administracyjnych. Zakład produkuje wyroby w systemie cyklicznym. Produkcja odbywa się pod zamówienia klientów, dla wysycenia jednorazowych zamówień. Średnia wielkość miesięczna produkcji nie zmniejszyła się w stosunku do roku porównawczego. W zakładzie do procesu produkcji wykorzystuje się mąkę pszenną, orkiszową oraz kurkumę. W zakładzie nie została zmieniona dokumentacja z zakresu GHP/GMP, HACCP. Ponadto wytwórnia makaronów nie była objęta powiadomieniami w systemie RASFF oraz AAC. Produkty sprzedawane są na rynku krajowym, nie prowadzi się eksportu do krajów trzecich.

5.3.7. Wytwórnice wyrobów cukierniczych

Na terenie powiatu legnickiego, niezmiennie działa jeden zakład zajmujący się produkcją wyrobów z cukru o różnym kształcie tj. baranki, zajaczkę, kurki w okresie wielkanocnym. Niezmiennie do lat ubiegłych zakład prowadzi produkcję cykliczną, która rozpoczyna się z początkiem stycznia, a kończy do tygodnia przez świątami wielkanocnymi. Zakład zlokalizowany na terenie powiatu legnickiego nie prowadził procesów produkcyjnych

w okresie od grudnia 2020 do marca 2021. W okresie pandemii koronawirusa zapotrzebowanie na w/w wyroby drastycznie spadło, zakład pozostał z dużymi stanami magazynowymi towaru wyprodukowanego w poprzednim okresie produkcyjnym 2019/2020. Dystrybucja przedmiotowych produktów, z uwagi na dwu letnią datę minimalnej trwałości, kontynuowana była w roku 2021.

W 2021 roku zakład został skontrolowany, nieprawidłowości nie stwierdzono, tym samym nie wszczynano postępowania administracyjnego. Zakład niezmiennie utrzymuje zasady GHP/GMP i system HACCP. W ramach realizacji własnych procedur związanych z bezpieczeństwem wyrobu gotowego kontrolowane jest dozowanie substancji dodatkowych – barwników, w tym z grupy Southampton. Oznakowanie wyrobów gotowych jest zgodne z wymaganiami prawa. W przypadku użycia barwnika z tzw. grupy Southampton, podawane jest ostrzeżenie, że substancja dodatkowa (barwnik) „Może mieć szkodliwy wpływ na aktywności i skupienie uwagi u dzieci”.

5.3.8. Wytwórnice suplementów diety

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się jeden zakład zaliczany do tej grupy obiektów tj. Zakład Produkcji Suplementów Diety, Jaśkowice Legnickie 58 B, 59-216 Kunice. Zakres działalności obejmuje konfekcjonowanie suplementów diety w postaci kapsułek, tabletek i proszków do butelek oraz kapsułkowanie proszków suplementów diety.

Procesowi konfekcjonowania poddawane są jedynie suplementy diety wprowadzane do obrotu pod marką SINGULARIS. Produkcje danych suplementów diety układane są pod zamówienia wyrobów gotowych, ale uzależnione są również od importów towarów i dostępności surowców na rynku krajowym i europejskim. Konfekcjonowanie suplementów diety jest uzależnione od zamówień i stanów magazynowych.

W związku z realizacją harmonogramu kontroli przełożonego z 2020 roku, zakład produkcji suplementów diety zlokalizowany w Jaśkowicach Legnickich 58 B, 59-216 Kunice nie był zaplanowany na 2021 rok do kontroli. Zakład został poddany kontroli w oparciu o arkusz w 2020 roku – nieprawidłowości nie wykazano. Zakres działalności zakładu nie uległ zmianie i obejmuje konfekcjonowanie suplementów diety w postaci kapsułek, tabletek i proszków do butelek oraz kapsułkowanie proszków suplementów diety – Strona nie występowała z wnioskiem o rozszerzenie działalności.

Zakład posiada opracowaną i wdrożoną dokumentację z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i systemu HACCP.

W roku sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 3 próby suplementów diety pn. Guarana Suplement diety, Guarana forte suplement diety – w kierunku oznakowania oraz Tran z serdeli peruwiańskich Suplement diety – w kierunku 3-MCPD – wyniki prawidłowe.

5.3.9. Produkcja pierwotna

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się 229 producentów pierwotnych. W okresie sprawozdawczym zwiększyła się liczba rolników działających na terenie powiatu legnickiego. Gospodarstwa rolne prowadzą działalność w zakresie uprawy i sprzedaży następujących płodów rolnych: zboża – pszenica, żyto, pszenżyto, rzepak, jęczmień, owies, gryka, facelia, soja, słonecznik, kukurydza, ziemniaki, sałaty, buraki ćwikłowe i cukrowe, fasola, groszek zielony, łubin, len, peluszką, wyka, bób, winogrona.

Największym zakładem zaliczanym do tej grupy obiektów jest Zakład Rolny „Winnicka Sałata” Sp. z o.o. Winnica 69, którego zakres obejmuje produkcję i sprzedaż sałat tj. Lodowa, Frisee, Romana, Salanowa, Endivia, oraz Babyleaf Spinach (szpinak). W 2021 roku zakład nie był poddany kontroli – zakład skontrolowany w poprzednim okresie sprawozdawczym.

Zgodnie z posiadanym stanem wiedzy pod uprawę sałat przeznaczono ok. 140 ha. Na nawóz zielony prowadzony jest wysiew mieszanki M1 (skład mieszanki: owies, facelia, słonecznik). Odbiorcami sałat, szpinaku jest zakład produkcyjny: Eisberg Sp. z o.o. Legnica oraz odbiorcy zewnętrzni z kraju.

Wszystkie zakłady produkcji pierwotnej posiadają opracowane i wdrożone procedury i instrukcje Dobrych Praktyk Rolniczych.

Na bieżąco uzupełniano rejestr zakładów prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej.

5.3.10. Rolniczy handel detaliczny

W tej grupie obiektów znajduje się Gospodarstwo rolne, którego zakres obejmuje produkcję i sprzedaż - w ramach rolniczego handlu detalicznego – syropu z lawendy, octu lawendowego, soli lawendowej, syropu z mniszka lekarskiego, przetworów warzywnych na bazie ogórka, syropu z bzu. Zgodnie ze stanem stwierdzonym z lat poprzednich, w zakładzie prowadzona jest produkcja jedynie syropu z lawendy. Zbiory lawendy rozpoczynają się w okresie kwitnienia lawendy od końca czerwca do września. Produkcja syropu prowadzona jest ze świeżych kwiatostanów lawendy i/lub suszu. Sprzedaż odbywa się na terenie gospodarstwa oraz na imprezach masowych (dożynki, festyny, kiermasze) organizowanych na terenie województwa dolnośląskiego. Wyroby gotowe sprzedawane są konsumentom w stanie przetworzonym, w opakowaniach jednostkowych, opatrzonych etykietą, która zawiera wszystkie wymagane elementy. Strona skorzystała ze zwolnienia znakowania wartością energetyczną / wartością odżywczą zgodnie z załącznikiem V pkt. 19 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Ilość żywności sprzedawanej w ramach rolniczego handlu detalicznego jest zgodna z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016r. w sprawie maksymalnych ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania.

Zakład posiada opracowane i wdrożone procedury i instrukcje dobrej praktyki rolniczej (GAP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP) i dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) w produkcji podstawowej. W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli w tym zakładzie, podmiot nie wnosił o wykreślenie zakładu jak również nie wnioskował o zmianę profilu działalności.

W 2021r. nie wnoszono interwencji konsumenckich dotyczących niewłaściwej jakości produkowanych w tym zakładzie wyrobów.

5.3.11. Produkcja pierwotna i rolniczy handel detaliczny

W przedmiotowej grupie obiektów, PPIS w Legnicy zarejestrowany ma jeden zakład - Tłocznia oleju w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego - Gospodarstwo Rolne Wojciech Szyszko, 59-223 Krotoszyce, Wilczyce 16. Zakres prowadzonej działalności gospodarstwa obejmuje produkcję i sprzedaż oleju spożywczego z nasion roślin oleistych (rzepaku) i stanowi manufakturę. Gospodarstwo rolne - pola zlokalizowane jest w bliskiej do 3 km odległości od budynku mieszkalnego, w którym prowadzona jest produkcja w ramach RHD. Pola należące do Pana Wojciecha Szyszko obsadzone są rzepakiem. Zbiory rozpoczynają się w okresie od 15 lipca do 10 sierpnia. Produkcja oleju prowadzona jest ze świeżych kwiatostanów. W gospodarstwie oraz w procesach produkcyjnych zatrudniona jest 1 osoba – właściciel. Sprzedaż odbywać się na terenie gospodarstwa oraz na imprezach masowych (dożynki, festyny, kiermasze) organizowanych na terenie województwa dolnośląskiego. W miejscu organizowanej sprzedaży rozkładany będzie namiot, stoły, na których

eksponowany będzie wyrób gotowy – olej z rzepaku. Wyroby gotowe sprzedawane są konsumentom w stanie przetworzonym, w opakowaniach jednostkowych, opatrzonych etykietą. Strona skorzystała ze zwolnienia znakowania wartością energetyczną / wartością odżywczą zgodnie z załącznikiem V pkt. 19 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Ilość żywności sprzedawanej w ramach rolniczego handlu detalicznego jest zgodna z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016r. w sprawie maksymalnych ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania.

W 2021 roku pobrano do badań laboratoryjnych w ramach Urzędowej kontroli żywności 1 próbę wyrobu gotowego pod kątem zawartości kwasu erukowego i znakowania – wynik prawidłowy.

5.3.12. Produkcja pierwotna i dostawcy bezpośredni

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 33 zakłady prowadzące produkcję pierwotną i dostawy bezpośrednie. W przedmiotowej grupie obiektów zarejestrowani są producenci borówek, truskawek, brzoskwiń, śliwek, jeżyn, czereśni, poziomek, malin, jabłek, orzecha laskowego, rzodkiewki, szczypiorku, pomidorów, ziemniaków, cebuli, marchwi, pietruszki, fasoli, ogórków, patisonów, kukurydzy cukrowej, selera, pora, kopru, buraków ćwikłowych, cukinii, sałaty, kapusty, czosnku, łubinu.

Zgodnie z planem działania na 2021 rok dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego (realizowanym w ramach Porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 roku w sprawie współdziałania organów PIS, PIORiN oraz IOŚ), przeprowadzono wspólnie 3 kontrole w zarejestrowanych gospodarstwach rolnych. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Do badań pobrano 2 próbki (1 próba truskawek, 1 próba borówek) w kierunku metali ciężkich (ołów, kadm, rtęć) - wyniki prawidłowe.

5.3.13. Produkcja żywności w warunkach domowych

W 2022 roku zostały wpisane do rejestru 2 zakłady prowadzące produkcję żywności w warunkach domowych. Zakres działalności obejmuje produkcję w warunkach domowych i sprzedaż tortów, ciast, wyrobów ciastkarskich. Działalność prowadzona jest pod zamówienia Klientów. W przedmiotowej grupie obiektów nie zostały przeprowadzone kontrole sanitarne. Zakłady posiadają opracowane dokumentacje z zakresu GHP/GMP.

Zakłady zostały poinformowane o obowiązku przekazywania Klientom informacji o składzie wyrobów, w tym o składnikach i substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji – zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności oraz z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 20014 roku w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. W 2021 roku nie odnotowano skarg konsumentki na wyroby gotowe w przedmiotowej grupie obiektów.

5.3.14. Inne wytwórnie żywności

W roku sprawozdawczym wzrosła liczba zakładów prowadzących działalność inną niż ujętą w poszczególnych grupach statystycznych o zakład zajmujący się produkcją precli zlokalizowany na terenie miasta Legnica. Powyższa grupa obejmuje:

- wyrób spirytusu na potrzeby produkcji octu spirytusowego,
- zakład prowadzący działalność w ramach MLO,

- magazyny zbożowe z suszarnią.

Niezmienne do poprzedniego roku sprawozdawczego zakład produkujący spirytus na potrzeby produkcji octu spirytusowego jak w roku 2020 był nieczynny, działalność zawieszona ze względu na brak rentowności produkcji. Nie wnoszono wniosku o wykreślenie zakładu.

Zakład prowadzący produkcję w ramach MLO – marginalnej, lokalnej i ograniczonej. Przedmiotowy zakład pn. Tradycyjna Wędliniarnia zlokalizowana jest w Szczytnikach Małych, ul. Kwiatowa 66, 59-216 Kunice. Zakresie działalności obejmuje rozbiór świeżego mięsa wieprzowego, wołowego i drobiowego oraz produkcję wyrobów wędliniarskich i sprzedaż wyrobów gotowych wyłącznie lokalnym klientom indywidualnym. Podmiot prowadzący nie wnosił o zmianę profilu prowadzonej działalności, zakres produkcji nie uległ zmianie. Miesięczny przerób mięsa wynosi 700 kg, w dwóch cyklach produkcyjnych co 14 dni po ok. 350 kg. W roku sprawozdawczym kontrolą objęto 1 zakład – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Nie wnoszono interwencji konsumenckich dotyczących jakości zdrowotnej produkowanych w zakładzie wyrobów. Zakład w roku sprawozdawczym zaplanowany był do kontroli – kontrolę zrealizowano, nieprawidłowości nie stwierdzono. Zakład posiada opracowaną i wdrożoną dokumentację dotyczącą realizacji wewnętrznych systemów kontroli wynikających z poszczególnych obszarów Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz na zasadach systemu HACCP. Stwierdzono, że zapisy prowadzone są na bieżąco.

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

W 2020 roku skontrolowano łącznie 92 sklepy, w tym w wielkopowierzchniowych - łącznie przeprowadzono 132 kontrole sanitarne, w tym 1 kontrola interwencyjna oraz 1 kontrola w związku z powiadomieniem w systemie RASFF. Ocenie w oparciu o arkusz poddano 42 zakłady, w wyniku czego żaden sklep nie został skalsyfikowany jako wysokiego ryzyka.

W 2021 roku w ramach przeprowadzanych kontroli sanitarnych stwierdzone były nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego oraz nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarnego powierzchni, urządzeń i sprzętów, brak realizacji własnych procedur, niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych oraz stwierdzenie środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia.

Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli skutkowały wszczęciem postępowania administracyjnego – łącznie wydano 6 decyzji administracyjnych oraz nałożono 4 mandaty na łączną kwotę 1050 zł, w tym 1 nałożono w grupie super-hipermarkety na łączną kwotę 200 zł.

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

5.3.16. Magazyny hurtowe

Na terenie działania PPIS w Legnicy, zgodnie z ewidencją zakładów, znajduje się łącznie 14 magazynów hurtowych. W przeważającej liczbie w tej grupie obiektów znajdują się magazyny zatwierdzone pod kątem przechowywania i sprzedaży środków spożywczych.

W okresie sprawozdawczym z Centrum Dystrybucyjnego DINO został wydzielony z części wspólnych magazyn dystrybucyjny mięsa czerwonego, białego oraz wędlin. Tym samym powstał nowy zakład magazynowania.

W przeważającej liczbie w tej grupie obiektów znajdują się magazyny zatwierdzone pod kątem przechowywania i sprzedaży środków spożywczych.

Łącznie w 2021 roku przeprowadzono 18 kontroli sanitarnych, w tym 2 kontrole interwencyjne oraz 12 kontroli związanych z powiadomieniami w systemie RASFF. W roku sprawozdawczym nie wydawano decyzji administracyjnych, nie karano grzywną w drodze mandatu karnego.

Ponadto niezmiennie od 2019 roku na terenie powiatu legnickiego funkcjonuje jeden duży magazyn AMAZON zlokalizowany w Okmianach 3C. Zakład prowadzi działalność w zakresie składowania i dystrybucji środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie, w tym pochodzenia zwierzęcego nie wymagających warunków chłodniczych i mroźniczych w opakowaniach jednostkowych i transportowych, w ilościach dostosowanych do powierzchni magazynu. Działalność magazynu polega na przeładunku różnego rodzaju produktów, w tym szerokiego asortymentu artykułów niespożywczych i jego wysyłka do centrum logistycznego Amazon. Magazyn obsługuje Centra Logistyczne firmy Amazon zlokalizowane na terenie kraju oraz na terenie Unii Europejskiej (Niemcy). Ok. 50% towaru dostarczanego do magazynu stanowi towar własny (firmy Amazon), natomiast pozostałe 50% towaru stanowi towar powierzony przez zewnętrznych dostawców (w ramach świadczonych usług logistycznych).

5.3.17. Zakłady żywienia zbiorowego – otwarte

W 2021 roku przeprowadzono 74 kontrole sanitarne, w zakładach żywienia zbiorowego otwartego, w tym w zakładach małej gastronomii, łącznie skontrolowano 59 zakładów.

W okresie sprawozdawczym w przedmiotowej grupie przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną oraz 8 kontroli w związku z powiadomieniami w systemie RASFF. W zakładach, w których stwierdzono nieprawidłowości wszczęte zostały postępowania administracyjne. W związku z powyższym wydano 1 decyzję administracyjną. Stwierdzone zaniedbanie w stanie sanitarnym obiektów skutkowało nałożeniem na Stronę zobowiązaną 1 mandatu karnego na kwotę 300 zł.

Wg arkusza oceniono 18 obiektów, z czego żaden nie został uznany za niezgodny z wymaganiami.

W ramach bieżących kontroli szczególną uwagę zwracano na informowanie konsumentów o składach oraz o składnikach / substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujących w potrawach – zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1169/2011 – nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono. Niezmiennie do roku poprzedniego, sprawdzano identyfikowalność dostawców, w tym mięsa, kontrolowano pochodzenie mięsa wieprzowego i dziczyzny w związku z wirusem ASF, sprawdzano monitorowanie wytypowanych CP/CCP oraz procedur systemowych, w tym sprawdzano postępowanie ze użytymi tłuszczami smaźalniczymi.

W 2021 roku podczas bieżącego nadzoru nad zakładami żywienia zbiorowego przedstawiciele PPIS w Legnicy dokonywali pomiarów jakości tłuszczów smaźalniczych za pomocą testera tłuszczu TESTO 270. W żadnym przypadku nie stwierdzono przekroczenia zawartości związków polarnych.

5.3.18. Zakłady żywienia zbiorowego - zamknięte

5.3.18.1. Stołówki pracownicze

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 3 stołówki pracownicze. Konsumenci zamawiający posiłki w oparciu o menu zakładowe, informowani są o składnikach oraz o substancjach / produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujących w potrawach.

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 2 obiekty, które zostały sklasyfikowane w oparciu o arkusz oceny zakładów. Zakłady charakteryzują się dobrym stanem sanitarnym i technicznym. W związku z powyższym nie wszczynano postępowania administracyjnego.

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

5.3.18.2. Bufety pracownicze

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

W 2021 roku przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w oparciu o arkusz oceny zakładów - żaden obiekt nie został sklasyfikowany wg arkusza oceny. PPIS w Legnicy nałożył 1 mandat karny na kwotę 200 zł.

5.3.18.3. Bloki żywienia w domach opieki społecznej

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

W roku 2020 wszystkie placówki zostały skontrolowane i ocenione wg arkusza oceny zakładów żywienia zbiorowego – zakłady ocenione jako zgodne z wymaganiami.

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

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

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

5.3.18.4. Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

Na terenie powiatu legnickiego funkcjonują trzy tego typu placówki w zakresie produkcji posiłków dla dzieci do lat 3 (na bazie m.in. mięsa, ryb, jaj, warzyw, owoców) od surowca do gotowego wyrobu.

W roku sprawozdawczym powstała nowa placówka prowadząca żywienie dzieci w wieku żłobkowym. Żłobek Gminny „Tęczowa Kraina”, zlokalizowany jest przy ul. Kossak-Szczuckiej 3, 59-241 Legnickie Pole. W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie produkcji posiłków (śniadania, obiady oraz podwieczorki) od surowca do produktu gotowego. Docelowo średnio dziennie żywionych będzie 129 dzieci w wieku żłobkowym (od 20 tygodnia do 4 lat).

Zakład posiada opracowaną i wdrożoną dokumentację GHP/GMP oraz HACCP. Pracownicy zostali zapoznani z wymogami dobrej praktyki higienicznej (GHP) i dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) w zakładach branży spożywczej oraz ogólnymi zasadami systemu HACCP.

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

Ponadto w roku sprawozdawczym powstała 1 nowa placówka prowadząca żywienie dzieci w wieku od roku do 3 lat w systemie cateringowym. Tym samym na terenie nadzorowanym przez PPIS w Legnicy funkcjonuje 10 tego typu placówek. Placówki prowadzące żywienie w systemie cateringowym posiadają umowy zawarte z firmami dostarczającymi posiłki odnośnie przechowywania próbek pokarmowych. W/w umowy regulują kwestie związane ze spełnieniem wymagań żywieniowych dla dzieci w okresie przed przedszkolnym, w tym uwzględnianiem zaleceń Instytutu Matki i Dziecka oraz Normy Żywienia dla Populacji Polskiej z 2020 roku wydane pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza.

5.3.18.5. Stołówki w szkołach

Na terenie powiatu legnickiego (z wyłączeniem miasta Legnica) znajduje się 5 stołówek szkolnych. W roku 2021 skontrolowano 3 jednostki tego typu – wszystkie zostały ocenione w oparciu o arkusz oceny stanu sanitarnego.

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

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

5.3.18.6. Stołówki w przedszkolach

W roku 2021 roku pod nadzorem PPIS w Legnicy znalazło się 5 placówek prowadzących żywienie dzieci od surowca do gotowej potrawy oraz 6 placówek prowadzących żywienie w systemie cateringowym.

W 2021 roku skontrolowano 10 placówek, 8 sklasyfikowano wg arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego - żaden z obiektów nie został określony jako niezgodny.

Ponadto nie wydano żadnej decyzji administracyjnej dotyczącej nieprawidłowości w stanie technicznym wyposażenia i pomieszczeń w stołówce prowadzącej pełną produkcję posiłków.

Niezmiennie we wszystkich zakładach tego typu realizowane są instrukcje określone w księgach GHP/GMP oraz utrzymywane są procedury oparte na zasadach systemu HACCP. Podczas bieżących kontroli sprawdzano m.in. przestrzeganie procedur, w tym badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie, oceniano poprawność zestawienia produkowanych w stołówkach posiłków (jadłospisy), w tym bilansowania posiłków zgodnie z normami żywieniowymi (programy komputerowe) jak również wykorzystania grup

asortymentowych. We wszystkich stołówkach przedszkolnych uwidocznione są informacje dotyczące składników/substancji powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujących w oferowanych daniach - nieprawidłowości nie stwierdzono.

W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

5.3.18.7. Stołówki w domach dziecka i młodzieży

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

Placówka nie była skontrolowana, kontrolę zaplanowano na 2022 rok.

5.3.18.8. Zakłady usług cateringowych

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się 1 zakład zaliczany do tej grupy obiektów. W okresie sprawozdawczym zakład przeniósł się pod inny adres tj. Zakład Usług Cateringowych „FITLIFE”, ul. Zielona 4, 59-225 Chojnów. W w/w zakładzie posiłki przygotowywane są w oparciu o jadłospisy układane przez dietetyka oraz wykupiony program dietetyczny „Master Life”, w ramach którego realizowane są zamówienia/ dostawy, przeliczane są receptury (racje pokarmowe, kaloryczność), drukowane są składniki potraw, oznaczane są składniki/ produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji, drukowane są etykiety na torby z nr ID klienta i miejscem dostawy posiłków.

Diety zamawiane są przez Klientów indywidualnych telefonicznie, e-mailem lub przez Stronę internetową. Każdy posiłek pakowany jest w zakładzie w pojemniki jednorazowe przeznaczone do kontaktu z żywnością firmy Guillin Polska Sp. z o. o., ul. Przemysłowa 3, 56-400 Oleśnica oraz opakowania z folii PP i folie zgrzewalne firmy Anis Opakowania Sp. z o. o., ul. Przemysłowa 3, 56-400 Oleśnica – deklaracje zgodności na materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością znajdują się w dokumentacji zakładu. Każdy pojemnik oznaczony jest rodzajem potrawy i ogólną kalorycznością i rodzajem diety. Zapakowane posiłki umieszczane są w torbach papierowych opatrzonych etykietą z nr ID Klienta i adresem, pod który zostanie dostarczona przesyłka, adresem firmy i nr telefonu.

Posiłki dostarczane są środkami transportu, które posiadają decyzje zatwierdzające wydane przez PPIS w Legnicy.

Zakład posiada opracowaną dokumentację z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz systemu HACCP.

5.3.18.9. Inne zakłady żywienia

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

Niezmiennie pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się jedna placówka opiekuńczo – rehabilitacyjna tj. Stołówka/ NZZOZ Dolnośląski Ośrodek Pielęgnacyjno - Rehabilitacyjny "Niebieski Parasol" zlokalizowana w Chojnowie, prowadząca żywienie w systemie cateringowym. W roku sprawozdawczym placówka zmieniła zakres działalności: rozszerzono o produkcję posiłków (śniadań i kolacji) dla podopiecznych. Posiłki obiadowe dla pensjonariuszy ośrodka dostarczane są nadal przez zewnętrzną firmę cateringową znajdującą

się pod nadzorem Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy tj. Catering Legnica A.M. Skibińscy, ul. Słoneczna 3, Kunice. W zakładzie przebywa 71 podopiecznych.

W roku 2021 zakład został skontrolowany w oparciu o arkusz oceny – zakład zgodny z wymaganiami prawa żywnościowego. W roku sprawozdawczym nie wnoszono interwencji dotyczących jakości zdrowotnej oferowanych posiłków.

5.3.19. Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

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

5.4. Ocena obiektów żywności i żywienia zlokalizowanych na szlakach turystycznych

Liczba obiektów zlokalizowanych na trasach turystycznych znajdujących się pod nadzorem PPIS w Legnicy w 2021 r. uległa zmianie i wynosi 41 zakładów. W okresie sprawozdawczym nie wszystkie obiekty zostały skontrolowane ze względu na epidemię.

W roku sprawozdawczym zatwierdzono i wpisano do rejestrów zakładu 3 obiekty obrotu żywnością oraz 3 zakłady żywienia zbiorowego otwartego.

W 2021 roku nie zanotowano zatruc pokarmowych w obiektach znajdujących się na trasach turystycznych. W 1 zakładzie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu higieniczno-sanitarnego w związku z czym zostało wszczęte postępowanie administracyjne, a Strona została ukarana grzywną w drodze mandatu karnego, na kwotę 500 PLN.

6. Zagrożenie środowiska pracy z uwzględnieniem chorób zawodowych

6.1. Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego

Bieżący nadzór sanitarny sprawowany przez pion higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej obejmował w 2021 r. kontrole przestrzegania przepisów m.in. z zakresu:

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

Realizując powyższe zadania Oddział Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy, w roku ubiegłym zewidencjonował 203 zakłady pracy (184 w roku 2020), zlokalizowane na terenie powiatu legnickiego, zatrudniające łącznie 10684 pracowników. W związku z pandemią wywołaną koronawirusem SARS-Cov-2 powodującym chorobę o nazwie COVID-19 i zagrożeniem epidemiologicznym na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej oraz ograniczeniami, które w związku z tym nastąpiły i nowymi zadaniami, którymi została obciążona inspekcja sanitarna, pracownicy Oddziału Higieny Pracy nie przeprowadzili tyle kontroli co w latach ubiegłych.

W 2021r. pracownicy Oddziału Higieny Pracy przeprowadzili łącznie 80 kontroli w 53 zakładach pracy. Łącznie nadzorem objęto 28,8% zewidencjonowanych zakładów pracy. Zakres przeprowadzanych kontroli obejmował m.in.:

- nadzór nad substancjami i mieszaninami chemicznymi – 46 kontroli w obiektach zajmujących się obrotem substancjami i mieszaninami chemicznymi oraz stosujących substancje i mieszaniny chemiczne,
- nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, czynnikami lub procesami o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy – 12 kontroli,
- nadzór nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy – 31 kontroli,

ponadto:

- nadzór nad produktami biobójczymi, w tym: wprowadzającymi do obrotu produkty biobójcze – 13 kontroli.

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

W wyniku prowadzonych postępowań administracyjno-egzekucyjnych w 2021r., w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, wydane zostały ogółem 76 decyzji administracyjnych (w roku 2020 – 60 decyzje), w tym:

- z naruszeniem wymagań higieniczno – sanitarnych – 45,
- umarzających postępowanie – 9,
- płatniczych: 41,
- unieruchamiających zakłady: 0,
- liczba mandatów karnych: 2 na kwotę 800 zł.

Wydawane nakazy dotyczyły głównie:

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

- sporządzenie aktualnych spisów stosowanych substancji i mieszanin stwarzających zagrożenie,
- zapewnienia pracownikom dostępu do kart charakterystyki stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
- opracowania instrukcji bezpieczeństwa i higieny pracy dotyczących postępowania z materiałami niebezpiecznymi oraz instrukcji określających sposób składowania, pakowania, załadunku i transportu materiałów niebezpiecznych,
- zapewnienia natrysków do przemywania oczu w przypadku występowania niebezpieczeństwa oblatania pracowników środkami żrącymi,
- zapewnienia właściwego sposobu oznakowania pojemników i zbiorników zawierających chemikalia oraz miejsc magazynowania chemikaliów,
- wyposażenia pracowników w odpowiednio dobrane środki ochrony indywidualnej,
- zapewnienia odpowiednich warunków magazynowania chemikaliów,
- dokonania identyfikacji substancji spełniających kryteria zawarte w art. 57 i zidentyfikowanych zgodnie z art. 59 ust 1 rozporządzenia REACH w produkowanych przez siebie wyrobach,
- założenia rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawiania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- zaprowadzenia rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- szkolenia i informowania pracowników o opakowaniu, zbiorniku i instalacji zawierającej czynnik rakotwórczy,
- zapewnienia właściwego stanu sanitarnego i technicznego pomieszczeń i urządzeń higienicznosanitarnych oraz pomieszczeń pracy.

W roku sprawozdawczym 2021 w postępowaniu egzekucyjnym nie wydano postanowień o nałożeniu grzywny. Decyzje były realizowane zgodnie z ustalonymi terminami, bądź dokonywano prolongaty zgodnie z wnioskiem przedsiębiorcy. Wydano jedno upomnienie. Przedsiębiorca wykonał nakazy po otrzymaniu upomnienia.

6.2. Czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy

W roku 2021 w 8 zakładach pracy wystąpiły przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych środowiska pracy. Przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i natężeń (NDN) występowały w branżach:

- produkcja wyrobów tartacznych (2 zakłady),
- produkcja wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych (1 zakład),
- produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń (1 zakład),
- produkcja wyrobów z pozostałych mineralnych surowców niemetalicznych (1 zakład),
- produkcja pojazdów samochodowych, przyczep i naczep, z wyłączeniem motocykli (1 zakład),
- produkcja papieru i wyrobów z papieru (1 zakład),
- produkcja artykułów spożywczych (1 zakład).

Na koniec 2021 r. w 6 zakładach pracy stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia, co stanowiło 2,95 % będących w ewidencji w 2021r. zakładów.

Ogółem w warunkach przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych na koniec 2021r. zatrudnionych było 57 pracowników (w roku 2020

- 25 osób; w roku 2019 – 37 osób), co przy ogólnej liczbie zatrudnionych w zakładach nadzorowanych stanowi 0,53 %.

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

W dwóch zakładach w trakcie roku zapewniono bezpieczne i higieniczne warunki pracy poprzez zlikwidowanie przekroczeń stężeń i natężeń czynników szkodliwych na wszystkich stanowiskach pracy. Poprawę w zakresie narażenia na hałas uzyskano poprzez zastosowanie zmian organizacyjnych (rotacja pracowników na stanowiskach pracy), wyciszenie urządzeń i wymianę starych maszyn na nowe.

6.3. Substancje chemiczne i ich mieszaniny

W roku sprawozdawczym w 37 zakładach pracy przeprowadzono 46 kontroli w zakresie oceny realizacji wymogów dotyczących stosowania, produkcji, bądź wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin.

W wyniku kontroli w 26 podmiotach stwierdzono nie spełnienie wymogów w tym zakresie i wydano 19 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. Jeden przedsiębiorca usunął nieprawidłowości przed wydaniem decyzji. W przypadku jednego przedsiębiorcy zostało wszczęte postępowanie administracyjne a decyzja została wydana w roku 2022.

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

- braku lub nieprawidłowej oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki chemiczne,
 - braku instrukcji bezpieczeństwa i higieny pracy dotyczących postępowania z materiałami niebezpiecznymi oraz instrukcji określających sposób składowania, pakowania, załadunku i transportu materiałów niebezpiecznych,
 - braku lub nieaktualnego spisu stosowanych substancji chemicznych niebezpiecznych oraz mieszanin niebezpiecznych,
 - braku kart charakterystyki dla stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
 - nie zapewnienie pracownikom dostępu do kart charakterystyki stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
 - braku lub niewłaściwego sposobu oznakowania pojemników i zbiorników zawierających chemikalia oraz miejsc magazynowania chemikaliów,
 - braku natrysków ratunkowych do obmycia całego ciała i natrysków do przemywania oczu,
 - nie wyposażenia pracowników w odpowiednio dobrane środki ochrony indywidualnej,
- oraz
- nie dokonania identyfikacji substancji spełniających kryteria zawarte w art. 57 i zidentyfikowanych zgodnie z art. 59 ust 1 rozporządzenia REACH w produkowanych przez siebie wyrobach
 - niezgodnego z obowiązującymi przepisami oznakowania opakowań substancji i mieszanin chemicznych,
 - niezgodnych z obowiązującymi przepisami kart charakterystyki substancji i mieszanin chemicznych,
 - nie zamieszczeniu w ofertach wprowadzanych do obrotu produktów klasyfikowanych jako stwarzające zagrożenia informacji o stwarzanych zagrożeniach.

6.4. Czynniki rakotwórcze

Na terenie powiatu legnickiego w 24 zakładach występuje narażenie na czynniki rakotwórcze lub mutagenne występujące w środowisku pracy. Zwiększenie liczby obiektów,

w których występuje narażenie na czynniki rakotwórcze związane jest z aktualizacją rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 24 lipca 2012 r. w sprawie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy i dodaniem dwóch procesów:

- prace związane z narażeniem na pyły drewna,
- prace związane z narażeniem na krzemionkę krystaliczną - frakcję respirabilną powstającą w trakcie pracy,
- prace związane z narażeniem przez skórę na działanie olejów mineralnych użytych wcześniej w silnikach spalinowych wewnętrznego spalania w celu smarowania i schładzania części ruchomych silnika.
- prace związane z narażeniem na spaliny emitowane z silników Diesla.

W 2021 roku przeprowadzono 9 kontroli z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi. Podczas trzech kontroli stwierdzono, iż pracodawca nie spełniał wymogów rozporządzenia w sprawie czynników rakotwórczych, tj.:

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

Wydano w tym zakresie dwie decyzje administracyjne zobowiązujących do usunięcia nieprawidłowości.

6.5. Czynniki biologiczne

W zakresie nadzoru nad czynnikami biologicznymi w 2021 r. przeprowadzono w 22 zakładach 31 kontroli w celu oceny realizacji przez pracodawców obowiązków wynikających z kodeksu pracy i rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki.

W dziesięciu zakładach stwierdzono niespełnienie wymogów w tym zakresie. Wydano dziewięć decyzji administracyjnych zobowiązującą pracodawcę do:

- dokonania lub aktualizacji oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki biologiczne,
- opracowania procedur umożliwiających bezpieczne usuwanie i postępowanie ze skażonymi odpadami biologicznymi,
- zaprowadzenia „Rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 zagrożenia”,
- zaprowadzenia „Rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 zagrożenia”,

- zapewnienia pracownikom szkolenia obejmującego zagadnienia wymienione w § 9 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki.

Jeden z przedsiębiorców, u którego podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości, usunął je przed wydaniem decyzji.

6.6. Nadzór nad środkami zastępczymi

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora w Legnicy nie przeprowadzali w 2021 r. kontroli w zakresie przestrzegania zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych. Nie stwierdzono wprowadzania do obrotu tzw. „dopalaczy”. Nie wydano również żadnych decyzji dotyczących środków zastępczych.

W 2021 r. roku PPIS w Legnicy w ramach procedury rejestracji i raportowania zatruc i podejrzeń zatruc środkami zastępczymi w systemie SMIOD odnotował 4 przypadki podejrzeń zatruc/ zatruc środkami zastępczymi..

6.7. Choroby zawodowe

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

W toku postępowania Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydaje imienną decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej, bądź o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej lub decyzje umarzające toczące się w tym zakresie postępowanie. W ramach prowadzonego postępowania administracyjnego w 2021 r. wpłynęły 4 podejrzania choroby zawodowej dotyczące zakładów z terenu powiatu legnickiego. W wyniku przeprowadzonych postępowań wyjaśniających wydano 6 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej oraz dwie decyzje o stwierdzeniu chorób zawodowych: przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głosu i trwałą dysfonią. W 2020r. nie wydano żadnej decyzji o stwierdzeniu chorób zawodowych.

Przeprowadzono 4 dochodzenia epidemiologiczne w środowisku pracy dotyczące spraw prowadzonych w tutejszej stacji i wszczętych w roku ubiegłym, w ramach których sporządzono 4 karty oceny narażenia zawodowego.

7. Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

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

- strategicznych ocen oddziaływania na środowisko,
- opiniowania studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego oraz miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,
- wyrażania opinii o potrzebie lub braku potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko oraz określania zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko w przypadku wystąpienia takiej potrzeby, dla przedsięwzięć mogących zawsze znacząco oddziaływać na środowisko lub przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko,
- opiniowania środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia,

- opiniowania projektu planu remediacji historycznego zanieczyszczenia powierzchni ziemi,
- opiniowania warunków przeprowadzenia działań naprawczych w odniesieniu do szkody w środowisku,
- opiniowania lokalizacji inwestycji celu publicznego i uzgadniania warunków zabudowy,
- uzgadniania dokumentacji projektowej,
- dopuszczania do użytkowania obiektów budowlanych, ze szczególnym uwzględnieniem obiektów objętych nadzorem bieżącym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy,
- opiniowania warunków jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia ośrodka medycznie wspomaganey prokreacji i banku komórek rozrodczych i zarodków.

W 2021 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wydał:

- 5 opinii dotyczące projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, w tym: 1 opinię negatywną oraz zaopiniował 1 projekt studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy poprzez nieprzedstawienie stanowiska;
- 21 opinii dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, w tym: 2 opinie negatywne oraz zaopiniował 9 projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego poprzez nieprzedstawienie stanowiska;
- 1 opinię dotyczącą odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, w tym: 0 opinii stwierdzających brak możliwości odstąpienia od strategicznej oceny oddziaływania na środowisko;
- 39 opinii dotyczących potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym: 18 opinii o braku potrzeby przeprowadzenia oceny;
- 15 opinii dotyczących środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia, w tym: 1 opinię negatywną;
- 0 opinii dotyczących projektów planów remediacji historycznego zanieczyszczenia powierzchni ziemi;
- 0 opinii dotyczących warunków przeprowadzenia działań naprawczych w odniesieniu do szkody w środowisku;
- 6 opinii dotyczących dokumentacji projektowej, w tym: 0 opinie negatywne;
- 47 opinii dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych w tym: 0 opinii zgłaszających sprzeciw czy stwierdzających niespełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych, oraz 27 zajętych stanowisk a/a (art. 56 ust. 2);
- 0 opinii dotyczących warunków sanitarnych, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą, w tym: 0 opinii stwierdzających niespełnienie wymagań w zakresie warunków ogólnoprzestrzennych, sanitarnych i instalacyjnych;
- 30 opinii w sprawach niewymienionych powyżej (np. warunków zabudowy, lokalizacji inwestycji celu publicznego, oraz inne stanowiska).

W 2021 roku na terenie powiatu legnickiego przeprowadzono 17 kontroli obiektów budowlanych.

Głównymi kierunkami działalności Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy w 2021 r. było:

- sprawowanie zapobiegawczego nadzoru w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, zwłaszcza nad warunkami higieny środowiska oraz wypoczynku i rekreacji, przy zajmowaniu stanowisk w sprawach dotyczących projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, projektów

- miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, projektów planów remediacji historycznego zanieczyszczenia powierzchni ziemi w odniesieniu do zanieczyszczenia w ujęciach wody przeznaczonej do spożycia, warunków przeprowadzenia działań naprawczych w odniesieniu do szkody w środowisku, w ujęciach wody przeznaczonej do spożycia i wody w kąpieliskach oraz oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko;
- sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych przy wydawaniu opinii na wniosek organu administracji lub zainteresowanego podmiotu na poszczególnych etapach realizacji inwestycji, ze szczególnym uwzględnieniem obiektów objętych nadzorem bieżącym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy.

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

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

W obecnym czasie planowane przedsięwzięcia winny zapewniać odpowiednie warunki życia dla obecnych i przyszłych mieszkańców okolicznych terenów. Władze miast i gmin winny ważyć interes inwestorów, a także interes lokalnej społeczności, dla której nowe inwestycje nie mogą powodować żadnych uciążliwości. Należy dbać o takie planowanie i kształtowanie przestrzeni aby realizacja nowych założeń projektu planu, nie miała negatywnego wpływu na poszczególne komponenty środowiska naturalnego, tj.: powietrze, powierzchnię ziemi, wody powierzchniowe i podziemne a przede wszystkim na zdrowie ludzi.

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

Na wnioski inwestorów opiniowano rozwiązania projektowe dla nowopowstałych obiektów o różnym przeznaczeniu np. drogi wojewódzkiej, przepompowni wody, itp.

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

Szereg przedsięwzięć obejmowało tematykę energetyki OZE zwłaszcza na etapie przeprowadzania oceny oddziaływania na środowisko. Na 39 opinii, dot. zapytania o przeprowadzenie oceny oddziaływania danego przedsięwzięcia na środowisko, 18 opinii dotyczyło planowanej budowy farm fotowoltaicznych o różnej mocy od 0,5 MW do 120 MW, podzielone na zespoły czy etapy. Produkcja czystej energii ze słońca z pewnością przyczyni się do poprawy stanu powietrza atmosferycznego, a przy tym poprawi warunki zdrowotne życia mieszkańców powiatu legnickiego. Ponadto wydano opinie dla między innymi taki przedsięwzięć: rozbiórka istniejącego mostu i budowa nowego w m. Dunino; przebudowa

mostów w ciągu drogi wojewódzkiej w m. Jaroszkówka; przebudowa i rozbudowa drogi powiatowej nr 2179D na odcinku od miejscowości Szczedrzykowice do miejscowości Dąbie; przebudowa i rozbudowa istniejących budynków bazy serwisowej infrastruktury kolejowej w Miłkowicach; itp.

W przypadku powiatu legnickiego opinie o braku potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko dotyczyły m.in. przebudowy i remontu dróg, przebudowy zbiornika wodnego, przebudowy mostów, rozbudowy stacji paliw czy parkingu. Najwięcej wydanych opinii dotyczyło elektrowni fotowoltaicznych, a wydano ich 7.

Natomiast opinie o potrzebie przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko dotyczyły między innymi: zespołu hal przemysłowo-magazynowo-usługowych oraz farm fotowoltaicznych. Dla farm fotowoltaicznych wydano ponad 11 opinii o potrzebie przeprowadzenia oceny oddziaływania ze względu na bliskość planowanych przedsięwzięć do zabudowy mieszkalnej.

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

Mając na uwadze wydane opinie i prowadzone działania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w roku 2021 należy stwierdzić, że stan sanitarny powiatu legnickiego ulega poprawie.

W 2021 roku na terenie powiatu legnickiego oddano do użytku kilka inwestycji:

- Żłobek gminny przy ul. Zofii Kossak-Szczuckiej 3, 59-241 Legnickie Pole,
- Przedszkole przy ul. Szkolnej 1 w Rzeszotarach,
- Budynek świetlicy wiejskiej w miejscowości Grzybiany w gminie Kunice,
- Posterunek policji w Prochowicach,
- Hala magazynowa Rządowej Agencji Rezerw Strategicznych w Lisowicach,
- Skatepark w Chojnowie.

Ponadto na terenie powiatu legnickiego powstały między innymi budynki mieszkalne, usługowe, sakralne, obiekty rolnicze i hodowlane, sieci wodociągowe i kanalizacji sanitarnej, droga.

8. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

Realizowano i koordynowano następujące programy promocji zdrowia i interwencje nieprogramowe:

8.1. Działania z zakresu promocji zdrowia

8.1.1. Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV

Brak pełnych danych w związku z odwołaniem programu spowodowanym wystąpieniem pandemii SARS-COV2. Przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla 80 uczniów na temat profilaktyki HIV/AIDS.

8.1.2. Trzymaj formę

Program edukacyjny dla starszych klas szkół podstawowych dotyczący promowania zasad zbilansowanej diety i aktywności fizycznej. Pracownicy przeprowadzili działania edukacyjne w 1 placówce oświatowej - szkoła Podstawowa w Rosochatej w formie zajęć edukacyjnych. Zasięg 30 uczniów.

8.1.3. Profilaktyka Zakażeń Bakteryjnych

Celem podejmowanych działań jest poszerzenie wiedzy dotyczącej ryzyka wystąpienia zakażeń bakteryjnych i zachowania właściwej higieny ciała i otoczenia. Program jest kierowany do wszystkich typów placówek edukacyjnych zaczynając od przedszkoli skończywszy na szkołach ponadpodstawowych. Do poszczególnych grup wiekowych przygotowano trzy scenariusze zajęć i trzy prezentacje multimedialne. Zajęcia edukacyjne połączone są z możliwością poznania pracy laboratorium lub wykonania ćwiczeń ślepego posiewu mikrobiologicznego na pożywce lub sprawdzenia czystości rąk pod lampą UV z ciemnią. W programie uczestniczył 1 placówka powiatu legnickiego – zasięg – 115 uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne w Szkole Podstawowej w Bieniowicach).

8.1.4. Bezpieczni w Sieci

Celem podejmowanych działań jest zwiększenie bezpieczeństwa i świadomości dzieci korzystających z internetu. Program jest kierowany do uczniów wszystkich typów szkół oraz rodziców. Na potrzeby zajęć opracowano dwie prezentacje multimedialne „Cyberprzemoc” i „Uzależnienia behawioralne - siecioholizm”. W programie uczestniczyła 1 placówka z powiatu legnickiego – zasięg – 45 uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne w Szkole Podstawowej w Rosochatej).

8.2. Interwencje nieprogramowe

8.2.1. Akcja Letnia

Przeprowadzono 20 instruktaży w biurach podróży, podczas których informowano o występowaniu chorób zakaźnych związanych z wyjazdami wakacyjnymi oraz o zagrożeniach związanych z nadmiernym ekspozowaniem na promienie słoneczne. Dystrybucja materiałów dotyczących bezpieczeństwa wypoczynku letniego

Partnerzy: Kąpielisko Miejskie Prochowice.

8.2.2. Profilaktyka Narkomanii

W celu zwiększenia wiedzy na temat środków zmieniających świadomość (narkotyki) w 1 placówce edukacyjnej – w Szkole Podstawowej w Rosochatej przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla 22 uczniów na temat środków psychoaktywnych, mechanizmów uzależnień, mitologii uzależnień.

8.2.3. Profilaktyka chorób zakaźnych – Covid 19

Przeprowadzono 2570 wywiadów epidemiologicznych oraz zgłoszeń przekazanych w ramach Systemu Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej w obszarze powiatu legnickiego oraz miasta Legnica.

8.2.4. Dzień Seniora

Przeprowadzono akcję informacyjną w ramach Światowego Dnia Seniora kierowaną do uczestników Legnickich Dni Seniora. Zasięg – 150 osób.

8.3. Inne działania z zakresu promocji zdrowia

8.3.1. Profilaktyka chorób nowotworowych

Głównym celem akcji profilaktycznej jest zachęcenie mam do wykonywania badań przesiewowych dla kobiet – cytologii. Zorganizowano punkt informacyjny i naukę samobadania piersi dla pracownic zakładu TOYOTA BOSHOKU - 33 kobiet. Uczestniczono

w marszu zorganizowanym przez Europa Donna (100 uczestników) oraz w piątym maratonie Różowej Zumby w ramach Breast Health Day - Dzień Zdrowia Piersi (70 uczestników).

9. Podsumowanie

9.1. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie powiatu legnickiego w roku 2021 została, podobnie jak w roku 2020, zdominowana przez pandemię koronawirusa. Zakażenie wirusem SARS-CoV-2 stwierdzono u 3447 osób, dwukrotnie więcej niż w roku 2020, z których hospitalizowano 262 pacjentów, a 88 z nich zmarło. Pracownicy inspekcji sanitarnej przeprowadzali wywiady epidemiologiczne ze wszystkimi osobami zakażonymi oraz obejmowali nadzorem bliskie otoczenie tych osób.

9.2. Natomiast sytuacja epidemiologiczna pozostałych chorób zakaźnych od wielu lat jest stabilna i nie budzi niepokoju. Zarejestrowane w roku 2021 zachorowania na niektóre choroby zakaźne, analogicznie jak w latach ubiegłych, miały charakter sezonowy lub były kontynuacją trendów wieloletnich obserwowanych wcześniej. Pojedyncze zachorowania na choroby zakaźne zagrażające życiu nie były niebezpieczne dla ogółu mieszkańców naszego miasta.

9.3. W 2021 roku działania podejmowane przez Oddział Higieny Komunalnej były głównie ukierunkowane na ograniczanie rozprzestrzeniania się epidemii wywołanej zakażeniami wirusem SARS-CoV-2. W ramach tych działań:

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

9.4. Nadzór sprawowany nad jakością wody do spożycia zapewniał bezpieczeństwo sanitarne wody. Przeprowadzane badania jakości wody do spożycia, zarówno przez PPIS w Legnicy, jak i przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne, pozwalały w porę uchwycić przypadki zanieczyszczenia wody i podjąć stosowne działania naprawcze. W większości przypadków występujące nieprawidłowe wartości badanych parametrów były niezwłocznie korygowane do wartości zgodnych z wymaganiami przez zarządzających wodociągami. Natomiast w sytuacji długotrwale występujących przekroczeń dopuszczalnych wartości manganu w wodociągu sieciowym w Chojnowie, których zniwelowanie jest niemożliwe poprzez doraźne działania, wymagane jest podjęcie szeroko zakrojonych działań naprawczych, w tym przeprowadzenie analizy funkcjonowania systemu uzdatniania wody i poprawa jego skuteczności. PPIS w Legnicy prowadzi w tej sprawie postępowanie administracyjne.

9.5. Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych zakładów nauczania i wychowania na koniec 2021 roku był prawidłowy.

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

9.7. Stwierdzono zadawalający odsetek zakładów z wdrożonym systemem HACCP.

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

9.9. Liczba wniosków konsumenckich kształtowała się na wyższym poziomie niż w 2020 r.

9.10. Znacznemu zwiększeniu uległa liczba pracowników zatrudnionych w warunkach przekroczenia natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w stosunku do roku ubiegłego.

9.11. W 2021r. odnotowano wzrost liczby wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej w porównaniu do roku 2020. W roku poprzednim PPIS w Legnicy nie wydał żadnej decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej.

Na rok **2022** PPIS w Legnicy zaplanował kolejne działania na rzecz poprawy stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu legnickiego:

W zakresie higieny komunalnej

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

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

W zakresie higieny dzieci i młodzieży

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

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

Przeprowadzane kontrole obejmą również realizację takich zagadnień jak: przygotowanie szkół do nowego roku szkolnego 2022/2023, posiadanie certyfikatów na sprzęt meblowy i sprzęt sportowy przez szkoły i przedszkola, ocenę stanu sanitarnego placów zabaw, warunków do utrzymania higieny osobistej dzieci i młodzieży oraz oceny tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych, a także zapewnienie uczniom opieki stomatologicznej w szkole lub poza nią w zakresie leczenia stomatologicznego finansowanego ze środków publicznych.

W zakresie higieny pracy

W roku 2022 zaplanowano szereg działań, mających na celu zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy, w tym m.in.:

- opracowanie sprawozdania z wyników kontroli prowadzonych w ramach wspólnotowego projektu BEF 2 dotyczącego kontroli produktów biobójczych pod kątem obecności zatwierdzonych/niezatwierdzonych substancji czynnych,

- opracowanie informacji w zakresie produktów biobójczych niezbędnych do opracowania sprawozdania dla Komisji Europejskiej wynikającego z rozporządzenia 528/2012,
- realizowanie zadań wynikających z prac grup działających przy ECHA, Komisji Europejskiej, CND, INCB oraz systemu RAPEX,
- opracowanie sprawozdania z realizacji inicjatyw Forum wymiany informacji o egzekwowaniu przepisów, działającego przy Europejskiej Agencji Chemikaliów (ECHA) w Helsinkach, w tym z realizacji projektu REF-10 dotyczącego zintegrowanej kontroli produktów chemicznych,
- opracowanie informacji w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin niezbędnych do opracowania sprawozdania dla Komisji Europejskiej wynikającego z rozporządzenia 1907/2006 i 1272/2008,
- ocenę warunków pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach pogrzebowych (zadanie realizowane w latach 2021-2022),
- ocenę przygotowania pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas prac usuwania bądź zabezpieczania wyrobów zawierających azbest, w ramach realizacji rządowego „Programu oczyszczania kraju z azbestu na lata 2009-2032”,
- prowadzenie czynności kontrolnych w zakresie egzekwowania przepisów dotyczących substancji chemicznych, ich mieszanin, produktów biobójczych, detergentów, produktów kosmetycznych, prekursorów narkotyków kat. 2 i 3, środków zastępczych, nowych substancji psychoaktywnych,
- działania w zakresie zmniejszenia zagrożeń zdrowia publicznego w obszarze środków zastępczych,
- prowadzenie monitoringu rynku substancji psychoaktywnych, prowadzenie działań rozpoznawczych i czynności kontrolnych w zakresie „nowych narkotyków” i prekursorów kat 2 i 3,
- Monitorowanie sytuacji epidemiologicznej w zakresie używania „nowych narkotyków” oraz postaw społecznych i reakcji instytucjonalnych, w tym zbieranie i analiza danych statystycznych dotyczących epidemiologii. Przesyłanie raportów o przypadkach zatruc „dopalaczami” na podstawie współpracy z konsultantami i z podmiotami leczniczymi, w tym z ośrodkami toksykologii klinicznej, i właściwymi laboratoriami w tym zakresie. Przekazywanie raportu wraz ze sprawozdaniem miesięcznym,
- współpraca z organami państwa (Policją, Krajową Administracją Skarbową, Prokuratorami i Instytucjami Badawczymi, POLADA, BSCh, GIF i innymi jednostkami) w zakresie środków zastępczych, nowych substancji psychoaktywnych, prekursorów narkotyków kat. 2 i 3,
- sporządzenie informacji w zakresie legalnego handlu prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3 dla opracowania rocznego sprawozdania wynikającego z Konwencji Narodów Zjednoczonych o zwalczaniu nielegalnego obrotu środkami odurzającymi i substancjami psychotropowymi,
- opracowanie sprawozdania z wyników kontroli prowadzonych w zakresie przestrzegania przepisów rozporządzenia dotyczącego zakazu stosowania pirytionianu cynku w produktach kosmetycznych (realizacja od 1 marca).

W zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

Na rok 2021 PPIS w Legnicy zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia zaplanował szereg działań na rzecz poprawy stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu legnickiego, jednak w związku z zaistniałą sytuacją epidemiologiczną większość placówek edukacyjnych pracowało w systemie zdalnym. Zaplanowane zadania nie zostały zrealizowane

Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu legnickiego w roku 2021 i prognoza
na rok 2022

lub zrealizowane w ograniczonym zakresie. Wszyscy pracownicy Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia decyzją PPIS w Legnicy zostali oddelegowani do obsługi sztabu kryzysowego w związku z Covid 19.

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Legnicy
W. W. W.
Jacek Watral