

**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W LEGNICY**



**OCENA STANU SANITARNEGO
MIASTA LEGNICY
ZA ROK 2024**

Legnica, luty 2025 rok

SPIS TREŚCI

L.p.	Zakres działań	Strona
1.	Wprowadzenie	3
2.	Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych	4
3.	Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia oraz stan sanitarno-porządkowy miasta i wybranych obiektów użyteczności publicznej	10
4.	Stan sanitarny zakładów nauczania i wychowania	21
5.	Stan sanitarny zakładów produkujących i wprowadzających do obrotu żywność, oraz zakładów żywienia zbiorowego	25
6.	Zagrożenie środowiska pracy z uwzględnieniem chorób zawodowych	45
7.	Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	57
8.	Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia	59
9.	Podsumowanie	63

1. Wprowadzenie

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej działają na podstawie ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416). 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-żywieniowych, 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 możliwe się pojawić zagrożenia dla zdrowia ludzi.

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

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

2. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie miasta Legnicy w roku 2024 była stabilna i nie budzi niepokoju.

Zarejestrowane w roku 2024 zachorowania na niektóre choroby zakaźne, analogicznie jak w latach ubiegłych, miały charakter sezonowy lub były kontynuacją wieloletnich trendów obserwowanych wcześniej. Pojedyncze zachorowania na choroby zakaźne zagrażające życiu nie były niebezpieczne dla ogółu mieszkańców naszego miasta.

Natomiast sytuacja epidemiologiczna pozostałych chorób zakaźnych od wielu lat utrzymuje się na podobnym poziomie i nie budzi niepokoju. Zarejestrowane w roku 2024 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.

W I półroczu 2024 przeważały zachorowania w związku z zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 oraz zachorowania na grypę i choroby grypopodobne. Zakażenie wirusem SARS-CoV-2 stwierdzono u 601 osób, z których hospitalizowano 36 pacjentów. Współczynnik zapadalności wyniósł 653,63/100 tys. mieszkańców w porównaniu do 862,06/100 tys. mieszkańców w roku 2023. Najwięcej zakażeń wirusem SARS-CoV-2 i wirusem grypy odnotowano w miesiącach zimowo-wiosennych. Zachorowania na ospę wietrzną stwierdzono u 80 osób. Przypadki ospy wietrznej występowały przez cały rok, najwięcej od kwietnia do czerwca. W roku 2024 zgłoszono także 345 potwierdzonych przypadków zachorowań na grypę, z czego dzieci do lat 14 stanowiły 178 zachorowań, co stanowi 51,6% zachorowań. hospitalizowano z powodu tej choroby 50 osób, w tym 32 dzieci, co stanowi 64,0% zachorowań.

Dane epidemiologiczne dotyczące występowania wybranych chorób zakaźnych przedstawiono w formie tabelarycznej na podstawie obowiązkowych zgłoszeń przez lekarzy:

Tabela 1.

Lp.	Jednostka chorobowa		Kod wg ICD-10	2024 rok		2023 rok	
				liczba zachorowań	zapadalność	liczba zachorowań	zapadalność
1.	Salmonelozy	zatrucia pokarmowe	A02.0	16	17,40	11	11,88
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	ogółem		77	83,74	59	63,73
		w tym dzieci do lat 2	A04	3	0	1	0
3.	Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe	rotawirusowe	A08.0	17	18,48	10	10,80
		inne wirusowe	A08.1-5	17	18,48	18	19,44
		w tym dzieci do lat 2	A08	16	-	17	-
4.	Biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu u dzieci do lat 2	ogółem		60	65,25	22	23,76
		w tym dzieci do lat 2	A09	3	-	2	-
5.	Krzusiec		A37	21	22,83	0	-
6.	Płonica (szkarlatyna)		A38	77	83,74	39	42,13

Lp.	Jednostka chorobowa		Kod wg ICD-10	2024 rok		2023 rok	
				liczba zachorowań	zapadalność	liczba zachorowań	zapadalność
7.	Borelioza z Lyme		A69.2	29	31,53	32	34,56
8.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień		Z20.3/ Z24.2	12	13,05	13	14,04
9.	Ospa wietrzna		B01	80	87,00	479	517,45
10.	Wirusowe zapalenie wątroby	typu B	B16, B18.0-1	6	6,52	4	4,32
		typu C	B17.1 B18.2	10	10,87	18	19,44
11.	Świnka (nagminne zapalenie przyusznicy)		B26	2	2,17	0	-
12.	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> (inwazyjna) – ogółem		-	8	8,70	10	10,80
13.	Choroba meningokokowa (inwazyjna) - ogółem		-	0	-	0	-
14.	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> (inwazyjna) – ogółem		-	5	5,43	8	8,64
15.	Grypa potwierdzona laboratoryjnie	ogółem	J10-J11	9	9,78	88	95,06
		w tym dzieci (0-14)		5	5,43	59	63,73
16.	Grypa potwierdzona szybkim testem antygenowym	ogółem	J10-J11	336	365,42	129	208,21
17.	Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)		U07.1/ U07.1-2	601	653,63	798	862,06
18.	Zakażenia wirusem RSV	ogółem		77	83,74	14	15,12
		w tym dzieci do lat 2		37	-	7	-

2.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

2.1.1. Biegunki u dzieci do lat 2

Biegunki u dzieci do lat 2 zgłaszane są jako bakteryjne lub wirusowe zakażenia jelitowe (A04 i A08) oraz biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu (A09). Zachorowania zgłaszane z numerem A09 to biegunki, które rozpoznano wyłącznie na podstawie objawów klinicznych lub badań laboratoryjnych, w których nie wyizolowano drobnoustroju chorobotwórczego. Ich ilość w roku 2024 utrzymuje się prawie na stałym poziomie w porównaniu do roku 2023.

W roku 2024, podobnie jak w latach poprzednich, w materiale pobranym od dzieci z bakteryjnym zakażeniem jelitowym najczęściej hodowano mieszaną florę chorobotwórczą oraz grzyby.

Biegunki o podłożu wirusowym wywołane były głównie rotawirusem, norowirusem lub adenowirusem, ich ilość w roku sprawozdawczym (34 zachorowań) jest porównywalna również z rokiem 2023 i nie wzbudzała niepokoju.

Liczba zgłaszanych biegunek wirusowych zależy także od tego, czy laboratorium dysponuje przez cały rok testami do ich wykrywania oraz od ilości zleceń lekarskich wykonanych na podstawie wskazań medycznych na badanie diagnostyczne i mikrobiologiczne. Ponadto, mimo ciągłego przypominania lekarzom podstawowej opieki zdrowotnej o ich ustawowym obowiązku zgłaszania biegunek u dzieci, wielu z nich nie wywiązuje się z tego obowiązku.

Ogółem w roku 2024 zanotowano 38 zachorowań na biegunki u dzieci do lat 2. Na terenie miasta Legnicy zanotowano 22 przypadki biegunek u dzieci do lat dwóch

Dzieci do lat 2 z biegunką hospitalizowane są zwykle na oddziałach dziecięcych Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy oraz Szpitala ZOZ w Lubinie. W chwili obecnej coraz częściej zanikają prawidłowości obserwowane w ubiegłych latach w sezonowym rozkładzie zachorowań na biegunki u dzieci do lat 2. Zakażenia o podłożu bakteryjnym występowały jednakowo często przez cały rok, natomiast najwięcej biegunek wirusowych zarejestrowano od stycznia do sierpnia.

2.1.2. Zatrucia pokarmowe

W 2024 roku zarejestrowano ogółem 16 przypadków bakteryjnych zatruć pokarmowych, wywołanych pałeczkami salmonelli. Hospitalizowano ogółem 10 osób. Ogólna zapadalność z powodu bakteryjnych zatruć pokarmowych wyniosła 17,4/100 tys.

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

Zakażenia spowodowane pałeczkami Salmonella wystąpiły u 11 dzieci oraz 5 osób dorosłych. Dwa zachorowania dotyczyły najmniejszych dzieci w wieku do lat 2.

U trzynastu osób zakażonych wyhodowano pałeczki Salmonella Enteritidis, u jednej osoby wyhodowano Salmonella Blegdam oraz u jednej osoby Salmonella Isangi i 1 przypadek Salmonella spp.

Zakażenia salmonellą rejestrowano zarówno w miesiącach letnich jak i zimowych, najwięcej w kwietniu, maju, sierpniu i październiku.

W roku sprawozdawczym na terenie działania PSSE w Legnicy nie zarejestrowano zbiorowych zatruć pokarmowych.

2.2. Wirusowe zapalenia wątroby

Na terenie Legnicy w roku 2024 zarejestrowano 16 przypadków zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B i C (wzw typu B - 6 przypadków, wzw typu C – 10 przypadków). Współczynnik zapadalności dla zachorowań na wzw typu B i C wyniósł 20,1/100 tys. mieszkańców w porównaniu do 23,8/100 tys. mieszkańców w roku poprzednim.

Może to świadczyć, że sytuacja po pandemii koronawirusa powoli się stabilizuje, coraz więcej osób wykonuje badania, poddaje się leczeniu, a wyniki badań i zgłoszenia zachorowań przesyłane są do inspekcji sanitarnej.

Chorzy na wzw typu B i C mieli wcześniej wykonywane zabiegi endoskopowe, badania laboratoryjne, operacje, transfuzje krwi, leczenie stomatologiczne, ale także byli wśród nich osoby mające za sobą pobyt w zakładzie karnym.

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

2.3. Zachorowania na choroby zakaźne wieku dziecięcego

W roku 2024 liczba zachorowań na płonicę (szkarlatynę) zwiększyła się ponad trzykrotnie w porównaniu do roku 2023 i wynosiła 77 zachorowań. Najwięcej zachorowań rejestrowano w pierwszej połowie roku. Dotyczyły one głównie dzieci do lat 14. Na liczbę zachorowań ma wpływ również stosowanie przez lekarzy szybkich testów diagnostycznych w diagnozie zakażenia paciorkowcami grypy A i identyfikacji bakterii w gardle. Testy diagnostyczne wykrywają w wymazie z gardła bakterie *Streptococcus pyogenes* (paciorkowce grupy A), które są odpowiedzialne za ponad 95% przypadków anginy (infekcji gardła i migdałków o podłożu bakteryjnym) oraz szkarlatynę (płonica).

Prawie pięciokrotny spadek zachorowań odnotowano w przypadku ospy wietrznej. Zachorowania te występowały przez cały rok. Ogółem w roku 2024 zgłoszono 80 zachorowań. Współczynnik zapadalności wyniósł 87,00/100 tys. mieszkańców w porównaniu do 517,45/100 tys. mieszkańców w roku 2023. Wśród dzieci i młodzieży do lat 14 zarejestrowano 68, co stanowi 85,0% zachorowań, pozostałe 12 osób zachorowało w grupie 15-59 lat.

W roku sprawozdawczym w mieście Legnica nie zarejestrowano zachorowań na różyczkę, natomiast zanotowano dwa przypadki zachorowania na świnkę.

2.4. Zachorowania na gripę sezonową

W roku 2024 zgłoszono także 345 potwierdzonych przypadków zachorowań na gripę, z czego dzieci do lat 14 stanowiły 178 zachorowania, co stanowi 51,6% zachorowań. hospitalizowano z powodu tej choroby 50 osób, w tym 32 dzieci, co stanowi 64,0% zachorowań. Natomiast liczba przypadków grypy potwierdzona testem antygenowym wyniosła 336 osób. Szczyt zachorowań odnotowano od stycznia do kwietnia oraz w grudniu.

Szczepienia mogą być wykonywane w podmiotach leczniczych (dzieci i dorośli) i wybranych aptekach (dorośli). Zestawienie aptek, które realizują szczepienia jest dostępne na stronie pacjent.gov.pl.

Grypa jest chorobą, której można zapobiegać poprzez szczepienia ochronne, jednak pomimo kampanii medialnej w dalszym ciągu liczba osób zaszczepionych przeciwko tej chorobie jest niska. 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 50-60 zł. Sytuacja ta 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. Zakażenia wirusem SARS-CoV-2

W roku sprawozdawczym zakażenie wirusem SARS-CoV-2 stwierdzono u 601 osób, z których hospitalizowano 36 pacjentów. Współczynnik zapadalności wyniósł 653,63/100 tys. mieszkańców w porównaniu do 862,06/100 tys. mieszkańców w roku 2023.

Szczyt zachorowań odnotowano od stycznia do marca oraz od sierpnia do grudnia.

2.6. Zakażenia wirusem RSV

W roku sprawozdawczym zgłoszono 77 przypadków zachorowań na zapalenie płuc i oskrzeli wywołane wirusem RSV, z czego dzieci do lat 2 stanowiły 48,0% (37 zachorowań). 41 osoby były hospitalizowane w Szpitalu w Legnicy, z czego 28 przypadków stanowiły dzieci do lat 2. Współczynnik zapadalności wyniósł 83,7/100 tys. mieszkańców w porównaniu do 15,1/100 tys. mieszkańców w roku 2023.

Zachorowania powodowane przez RSV cechują się sezonowością: wszystkie zachorowania wystąpiły w okresie wiosennym (marzec - maj), oraz w okresie zimowym (grudzień). Wśród czynników predysponujących do zakażenia wirusem RSV wymienia się wiek poniżej 5 roku życia, niska urodzeniowa masa ciała, wcześniactwo, założenie intubacji, karmienie sondą. Wirus RSV jest głównym patogenem odpowiedzialnym za infekcje górnych dróg oddechowych u dzieci, natomiast u niemowląt powoduje choroby dolnych dróg oddechowych. U małych dzieci pierwsze objawy zakażenia to kaszel, katar i umiarkowana gorączka. W miarę postępu choroby suchy kaszel przekształca się w mokry, dziecko jest rozdrażnione, płaczliwe, nie chce jeść ani pić, ma problemy z oddychaniem.

2.7. Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień

W 2024 roku na terenie działania PSSE w Legnicy nie zarejestrowano zachorowań na wściekliznę wśród ludzi i nie zgłoszono ognisk wścieklizny u zwierząt.

Ogółem w roku sprawozdawczym pogryzionych przez zwierzęta znane i nieznane w Legnicy zostało 120 osób.

Ogółem w roku sprawozdawczym zaszczepiono 12 osób przeciwko wściekliznie ze wskazań lekarskich. Osoby szczepione miały kontakt z psami, kotami, szczurami.

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

2.8. Choroby zakaźne rzadko występujące

2.8.1. Inwazyjna choroba pneumokokowa

Inwazyjną chorobę pneumokokową zdiagnozowano w roku 2024 u 8 osób. Wszyscy z następującymi objawami tj.: z osłabieniem, dusznością, gorączką, zapaleniem płuc trafili do szpitala w Legnicy.

Posocznicę stwierdzono u 3 osób z Legnicy w wieku 2, 96 i 88, natomiast zapalenie płuc wywołane przez *Streptococcus pneumoniae* zdiagnozowano u 5 osób z Legnicy (1 kobieta i 4 mężczyźni) w przedziale wiekowym 55-82 lat.

2.8.2. Choroba wywołana przez *Streptococcus pyogenes* – inwazyjna

Zapalenie zdiagnozowano u 5 osób (3 mężczyzn i 2 kobiet w wieku 52-74 lat).

Wszystkie przypadki zarejestrowano jako róża. Pacjenci z gorączką, zmianami zapalnymi na skórze i obrzękiem kończyn zgłaszali się do placówek medycznych. Trzy osoby hospitalizowano. Współczynnik zapadalności wyniósł 5,4/100 tys. mieszkańców w porównaniu do 8,6/100 tys. mieszkańców w roku poprzednim.

2.8.3. Bakteryjne zapalenie opon mózgowych

Zapalenie opon mózgowych zdiagnozowano u chłopca 0 lat z Legnicy. Pacjent z wysoką temperaturą i przeczulicą trafił na Oddział Neonatologiczny do szpitala w Legnicy. Czynnikiem etiologicznym zakażenia zapalenia opon mózgowych była *Escherichia coli*.

2.8.4. Zapalenie opon mózgowych inne i nie określone

Zapalenie zdiagnozowano u 2 osób z miasta Legnicy (6 lat dziewczynka i 76 lat mężczyzna).

Mężczyzna z wysoką temperaturą, silnymi bólami głowy i sztywnością karku trafił na Oddział Chorób Zakaźnych w Legnicy. Czynnikiem etiologicznym był *Streptococcus pneumoniae*.

Dziewczynka z silnymi bólami głowy, gorączką trafiła na Oddział Pediatryczny Szpitala w Legnicy. Czynnikiem etiologicznym był *Staphylococcus epidermidis*.

2.8.5. Legionelloza - Choroba legionistów

Legionellozę zdiagnozowano u 3 osób z Legnicy (75 letni mężczyzna oraz 78 i 61 letnia kobieta). Pacjenci z kaszlem, dusznością, gorączką i osłabieniem zostali przyjęci do szpitala w Legnicy.

2.8.6. Campylobacter

W roku sprawozdawczym zarejestrowano 3 przypadki zachorowania na campylobacter. Kampylobakterioza występuje całorocznie. Chorują osoby w każdym wieku, przy czym najbardziej podatne na zakażenia są niemowlęta. U chorych najczęściej występuje biegunka, której towarzyszą zwykle silne, kurczowe, napadowe bóle brzucha, gorączka, ból głowy, bóle mięśni i złe samopoczucie. Dwóch pacjentów, tj. 63 letnia kobieta i 1- letnia dziewczynka były hospitalizowane w szpitalu w Legnicy.

2.8.7. Borelioza - choroba z Lyme

W roku 2024 na terenie naszego miasta zarejestrowano ogółem 29 przypadki zachorowań na boreliozę. Hospitalizowano na Oddziale Zakaźnym Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy z powodu tej choroby jedną osobę ze zdiagnozowaną neuroboreliozą. Był to 29 – letni mężczyzna, który zgłosił się do szpitala z objawami: z wysoką gorączką, silnym bólem głowy i gardła oraz wymiotami.

Wśród osób, które zachorowały, większość miała rumień wędrujący, wielu chorych skarżyło się także na bóle stawów i osłabienie. Najwięcej zachorowań zarejestrowano w miesiącach ciepłych, od czerwca do września, ale pojedyncze przypadki zgłaszane były w okresie zimowym (styczeń, luty, listopad, grudzień). Związane jest to na pewno z ocieplaniem się klimatu w Polsce i na świecie, co powoduje, że pajęczak ten żeruje prawie przez cały rok. Teren, na którym doszło do kontaktu z kleszczem, to najczęściej własna działka, park miejski lub las, ale także cmentarz czy plac zabaw. 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.

2.9. 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 szczepieniom 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 2024 r. liczba rodziców, którzy nie wyrażają zgody na szczepienie dzieci, wynosiła już 1155 osoby, co oznacza, że nie zaszczepionych zgodnie z Programem Szczepień Obowiązkowych jest już 849 dzieci. Pracownicy PSSE w Legnicy wykonują szereg działań mających na celu zwiększenie skuteczności egzekwowania obowiązku szczepień ochronnych przez osoby uchylające się. W roku sprawozdawczym wystawiono 10 tytułów wykonawczych do wykonania zaległych szczepień dla rodziców uchylających się od szczepień swoich dzieci.

Pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy w 2024 roku znajdowało się 30 punktów szczepień. W 2024 roku przeprowadzono 28 kontroli punktów szczepień, podczas których sprawdzano ich stan sanitarny, wykonawstwo szczepień oraz gospodarkę szczepionkami.

We wszystkich punktach szczepień na terenie naszego działania preparaty szczepionkowe przechowuje się w wydzielonych lodówkach, posiadających urządzenia do ciągłego monitorowania temperatury w tych urządzeniach wraz z funkcją powiadamiania za pomocą smsów o ewentualnych nieprawidłowościach. W każdym punkcie szczepień opracowano procedury postępowania w przypadku awarii urządzeń chłodniczych lub przerwy w dostawie energii elektrycznej. Podczas kontroli w punktach szczepień nie stwierdzono nieprawidłowości.

Niepożądane Odczyny Poszczepienne rejestrowane są w Oddziale Epidemiologii PSSE w Legnicy od 1997 roku, natomiast od roku 2004 prowadzony jest dodatkowo rejestr NOP. W roku sprawozdawczym zgłoszono 8 niepożądane odczyny poszczepienne, wszystkie zakwalifikowane przez lekarzy jako łagodne. Na terenie działania PSSE w Legnicy wszystkie placówki służby zdrowia zgłaszają podejrzenia lub rozpoznania niepożądanych odczynów poszczepiennych Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu bezzwłocznie.

Kontrole sanitarne publicznych i niepublicznych zakładów opieki zdrowotnej były przeprowadzane przez pracowników Oddziału Epidemiologii i Oddziału Higieny Komunalnej, który jest komórką wiodącą dla tych obiektów. W wyłącznym nadzorze Oddziału Epidemiologii pozostawały punkty szczepień oraz prywatne gabinety lekarskie i pielęgniarские.

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

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

Miasto Legnica zaopatrywane jest w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi z wodociągu sieciowego Legnickiego Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji S.A. w Legnicy, o dobowej produkcji wody: 16 836 m³. Poza Legnicą, odbiorcami wody z LPWiK S.A. są również gminy: Kunice, Miłkowice, Krotoszyce i Legnickie Pole.

Wodociąg Legnickiego Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji S.A. w Legnicy zasilany jest z ujęcia powierzchniowego na rzece Kaczawie. Wyniki badań przeprowadzonych w 2024 r. wskazywały, że jakość wody ujmowanej z rzeki, z uwagi na zanieczyszczenie mikrobiologiczne (bakterie grupy coli i *Escherichia coli*), odpowiadała kategorii A3, zdefiniowanej w rozporządzeniu Ministra Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej z dnia 29 sierpnia 2019 r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać wody powierzchniowe wykorzystywane do zaopatrzenia ludności w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2019 r. poz. 1747). Oznacza to konieczność przeprowadzania wysokosprawnego uzdatniania fizycznego i chemicznego wody. Większość parametrów fizyko-chemicznych odpowiadała wartościom charakteryzującym wody kategorii A1. Parametry, takie jak: żelazo, fenole (indeks fenolowy), azot Kjeldahla, mangan, biochemiczne zapotrzebowanie tlenu (BZT5), barwa i ogólny węgiel organiczny przyjmowały w nielicznych próbkach wartości odpowiadające kategorii A2, natomiast wartość manganu w jednej próbce odpowiadała wodzie kategorii A3. W pojedynczych próbkach, parametry takie jak ekstrakt z eterem naftowym, bakterie grupy coli, zawiesiny oraz chemiczne zapotrzebowanie tlenu (ChZT) przyjęły wartości przekraczające najwyższe dopuszczalne stężenia określone dla wód powierzchniowych wykorzystywanych do zaopatrzenia ludności w wodę przeznaczoną do spożycia.

Ujmowana z rzeki Kaczawy woda uzdatniana była wielostopniowo w Zakładzie Produkcji Wody LPWiK S.A. Po wstępnym oczyszczeniu na kratkach, sitach samosplukujących oraz stawie biologicznym, kierowana była do stawów infiltracyjnych. W procesie infiltracji, w którym woda przesącza się przez warstwę gruntu, nabiera ona cech wody podziemnej:

usuwane są zawiesiny, związki refrakcyjne, zanieczyszczenia mikrobiologiczne i metale ciężkie, natomiast woda zostaje wzbogacona w minerały, takie jak: sód, potas czy magnez. Kolejne procesy uzdatniania, to: odgazowanie z agresywnego dwutlenku węgla, filtracja (usunięcie żelaza i manganu), naświetlanie promieniami UV oraz dezynfekcja chlorem gazowym.

Przeprowadzona w 2024 r. na terenie Zakładu Produkcji Wody LPWiK S.A. kontrola sanitarna wykazała, że pomieszczenia i urządzenia do produkcji wody utrzymane były we właściwym stanie sanitarnym i technicznym.

3.2. Jakość wody

Jakość wody badana była zgodnie z częstotliwością określoną w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

W 2024 r., w ramach nadzoru sanitarnego nad jakością wody, prowadzonego przez PPIS w Legnicy oraz w ramach kontroli wewnętrznej realizowanej przez LPWiK S.A. zbadano łącznie 62 próbki wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pochodzącej z wodociągu LPWiK S.A., pobranych na terenie miasta Legnica. Badania jakości wody zostały przeprowadzone w laboratorium PSSE w Legnicy oraz w innych uprawnionych laboratoriach posiadających udokumentowany system jakości prowadzonych badań wody.

Jakość wody w większości pobranych próbek odpowiadała wymaganiom określonym dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W jednej próbce, pobranej w punkcie: Hydrant nr 137 przy ul. Bydgoskiej, stwierdzono nieprawidłowe wartości badanych parametrów:

- bakterie grupy coli – 4 jtk w 100 ml (wartość wymagana – 0 jtk w 100 ml)
- żelazo – 260 mg/l (najwyższa wartość dopuszczalna – 200 mg/l).

Działania naprawcze, takie jak płukanie sieci wodociągowej, dały w efekcie poprawę jakości wody.

Ponadto, w 2024 r. do PPIS w Legnicy wpłynęły od mieszkańców Legnicy 3 wnioski o podjęcie interwencji w sprawie niewłaściwej jakości wody w wodociągu sieciowym na terenie Legnicy:

- w dniu 10 września 2024 r. od mieszkańca budynku przy ul. Diamentowej – dotyczący niewłaściwego zapachu wody i pojawiającego się osadu,
- w dniu 19 września 2024 r. od mieszkańca budynku przy ul. Witkiewicza – dotyczący niewłaściwego zapachu wody,
- w dniu 18 grudnia 2024 r. od mieszkańca budynku przy Pl. Wolności – dotyczący niewłaściwego smaku i zapachu wody.

W każdym z tych przypadków doniesienia o niewłaściwym zapachu, a także i smaku wody, zostały potwierdzone w badaniach laboratoryjnych przeprowadzonych przez PPIS w Legnicy. W przypadku ul. Diamentowej, stwierdzono ponadto w wodzie pobranej z hydrantu przy budynku, ponadnormatywną wartość żelaza oraz mętności. Jednocześnie, badania pobranych próbek nie wykazały występowania zanieczyszczeń mikrobiologicznych. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy zobowiązał Legnickie Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji S.A. do podjęcia niezwłocznych działań naprawczych w celu zapewnienia właściwej jakości wody do czasu potwierdzenia wynikami badań ich skuteczności. Jakość wody w punktach przy ul. Diamentowej i Witkiewicza uległa poprawie, natomiast postępowanie w sprawie jakości wody przy Pl. Wolności jest kontynuowane, ponieważ badania laboratoryjne po działaniach naprawczych przeprowadzonych przez przedsiębiorstwo wodociągowe, nie potwierdziły trwałej poprawy jakości wody.

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

Stan sanitarno-porządkowy miasta nie odbiegał w zasadniczy sposób od stanu z roku poprzedniego i oceniany był jako dobry. W ciągu roku nie odnotowano awarii sieci kanalizacyjnych. Kosze na odpady, ustawione przy ciągach komunikacyjnych były systematycznie opróżniane. Tereny zielone były właściwie zagospodarowane i pielęgnowane. Ulice, place i inne tereny publiczne były na ogół sprzątane na bieżąco. Jednak na niektórych posesjach, okresowo występowały zaniedbania w zakresie utrzymania właściwego stanu sanitarno-porządkowego. W niewielkim stopniu był też realizowany przez właścicieli zwierząt domowych obowiązek usuwania z terenów użytku publicznego zanieczyszczeń spowodowanych przez te zwierzęta.

Do PSSE w Legnicy wpływały wnioski o podjęcie interwencji w sprawie złego stanu sanitarno-porządkowego budynków i lokali mieszkalnych, terenów wokół budynków czy uciążliwości związanych z obecnością zwierząt na posesjach, w związku z czym przeprowadzano kontrole i wydawano stosowne zalecenia. Część spraw została przekazana do odpowiednich podmiotów, właściwych do ich załatwienia.

Przeprowadzone w okresie sprawozdawczym kontrole terenów rekreacyjnych nie wykazywały nieprawidłowości. Tereny te były odpowiednio zagospodarowane. W piaskownicach, w których przed sezonem wymieniano piasek, nie stwierdzano widocznych zanieczyszczeń piasku (m. in. odchodami zwierząt). Część piaskownic, wraz z terenem przyległym, była ogrodzona. Urządzenia zabawowe, znajdujące się na placach zabaw poddawane były okresowej kontroli stanu technicznego. Wszelkie usterki wyposażenia placów zabaw czy ubytki w odeskowaniu piaskownic naprawiane były przez zarządców terenów na bieżąco. Nie stwierdzono przepełnionych pojemników na odpady komunalne oraz zaśmiecenia terenów rekreacyjnych.

PPIS w Legnicy objął nadzorem obiekty użyteczności publicznej takie jak: apteki, obiekty sportowe, składowisko odpadów komunalnych, toalety publiczne i ogólnodostępne w centrach handlowych.

W wyniku przeprowadzonej w dniu 04 kwietnia 2024r. kontroli budynku użyteczności publicznej przy ul. Chojnowskiej 112 w Legnicy stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-technicznego:

- kosze metalowe na odpady ustawione na korytarzach i w toaletach są skorodowane;
- drewniane drzwi wejściowe do budynku, od strony ul. Chojnowskiej oraz przy wejściu do MOPSu posiadają uszkodzoną malaturę – odrapaną powierzchnię;
- ściany na klatce schodowej oraz na korytarzach wszystkich kondygnacji budynku są zakurzone, od dawna niemalowane i posiadają miejscowe ubytki tynków;
- lampy jarzeniowe sufitowe na klatkach schodowych posiadają zabrudzone obudowy; wewnątrz znajdują się owady;
- na klatce schodowej przy głównym wejściu - płytki na schodach posiadają ubytki a płytki na podłodze są popękane; drzwi metalowe, prowadzące do piwnicy są brudne, z resztkami po naklejkach i taśmie klejącej; nad drzwiami metalowymi znajduje się metalowa tablica, posiadająca ubytki i resztki taśmy;
- drzwi wejściowe prowadzące na korytarz, na poziomie wysokiego parteru, pierwszego i drugiego piętra posiadają wypełnienie z tworzywa sztucznego, które jest oblepione resztkami taśmy i naklejek;
- na korytarzu przy gabinecie optycznym, na parterze, brak jest części listwy przypodłogowej;
- toaleta zlokalizowana na poziomie wysokiego parteru posiada zacieki na suficie;
- toaleta zlokalizowana na I piętrze, naprzeciw gabinetu 107 posiada zacieki na suficie oraz pękniętą umywalkę;

- w korytarzu na I piętrze grzejniki posiadają ubytki farby;
- przy wejściu do punktu pobrań na I piętrze, na korytarzu, podłoga z pęknięciami;
- drzwiczki rewizyjne, metalowe na klatce schodowej na I i II piętrze skorodowane, uszkodzone;
- w pomieszczeniu gospodarczym brak jest regałów do przechowywania środków czystości, środków higienicznych, papieru toaletowego; rzeczy te znajdują się na podłodze;
- zlew w pomieszczeniu gospodarczym jest obity, z ubytkami emalii;
- elewacja budynku jest zanieczyszczona odchodami gołębi;
- ściany oraz zadaszenie wiatrołapu, wykonane z płyt poliwęglanowych posiadają napisy wykonane farbą w aerozolu, oraz nalot z glonów;
- na zewnątrz budynku, od strony wejścia do MOPSu, znajdują się uszkodzone ławki z powylamywanymi siedziskami i oparciami.

W związku z powyższym PPIS w Legnicy wydał decyzję zobowiązującą Gminę Legnica do usunięcia nieprawidłowości w wyznaczonych terminach. Część nieprawidłowości została usunięta jeszcze w 2024 roku.

W 2024r. kontrolą objęte były toalety ogólnodostępne w centrum handlowo-usługowym FERIO przy ul. Chojnowskiej 41 oraz w markecie KAUF LAND przy ul. Iwaskiewicza 1. Stan sanitarno-porządkowy w wyżej wspomnianych obiektach był dobry, jedynie w markecie KAUF LAND wydano doraźne zalecenia. Toalety zaopatrzone były w środki higieny: mydło w płynie i ręczniki jednorazowego użytku. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie gromadzenia i usuwania odpadów komunalnych oraz odprowadzania nieczystości płynnych. W kontrolowanych toaletach zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę. Sprzęt porządkowy utrzymany był w dobrym stanie sanitarno – technicznym, przechowywany w wydzielonych miejscach, w sposób prawidłowy. Zapas środków czystości, dezynfekcyjnych i higienicznych był wystarczający.

Ponadto, w dniu 27 marca 2024 r. przeprowadzono kontrolę toalet ogólnodostępnych w Centrum Handlowym „Galeria Piastów”, ul. Najświętszej Marii Panny 9, w związku z otrzymaniem wniosku o podjęcie interwencji w sprawie stanu czystości toalet. Kontrola sanitarna wykazała nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego obiektu:

- zły stan techniczny umywalek i armatury sanitarnej przy umywalkach w toalecie dla personelu;
- miejscowe ubytki silikonu między podłogą, a ścianą;
- część płyt oddzielających kabiny ustępowe - o uszkodzonych dolnych krawędziach, rozwarstwionych, spuchniętych od wilgoci;
- część grzejników z ubytkami farby;
- pozostałe na ścianach otwory po wcześniej zamontowanych tam sprzętach – nie uzupełnione, a także nieestetyczne pozostałości kleju na ścianach, utrudniające utrzymanie czystości.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie utrzymania bieżącego stanu sanitarnego toalet.

Zarządzający obiektem podjął niezwłoczne działania i usunął stwierdzone uchybienia, co potwierdziła kontrola sprawdzająca, przeprowadzona w dniu 9 kwietnia 2024 r. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano decyzję opłatową.

3.3.1. Podmioty lecznicze

Stan techniczny i funkcjonalny obiektów tej kategorii w zdecydowanej większości przypadków był dobry.

Jednak w czterech skontrolowanych w 2024r. podmiotach leczniczych stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego, postępowania z odpadami

medycznymi oraz postępowania z bielizną. Brak było wdrożonej i stosowanej procedury postępowania z odpadami medycznymi oraz procedury chroniącej przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi u ludzi. Pojemniki plastikowe, w których gromadzone były odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach nie posiadały właściwego oznakowania dotyczącego kodu odpadów w nich przechowywanych, adresu wytwórcy, daty i godziny otwarcia i zamknięcia, regonu oraz wpisu do księgi rejestrowej. Urządzenie chłodnicze przeznaczone do przechowywania odpadów medycznych nie było zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych oraz utrzymane było w niewłaściwym stanie higienicznym. W jednym obiekcie brak było umowy ze specjalistyczną firmą na odbiór, transport i utylizację odpadów medycznych. Odzież ochronną przechowywano nieprawidłowo, bez zachowania segregacji, w szafce pracowniczej, razem z odzieżą wierzchnią i obuwiem.

Niewłaściwe było postępowanie z narzędziami wielokrotnego użytku. W jednym pakiecie znajdowało się po kilkanaście takich samych narzędzi, który otwierany był przy pierwszym pacjencie i pozostawał otwarty do końca dnia. Narzędzia wielokrotnego użytku po użyciu przechowywane były w niewłaściwych warunkach higienicznych tj. na półce opisanej jako brudne znajdowały się pozostawione, niezabezpieczone brudne narzędzia. Stosowane preparaty, środki dezynfekcyjne oraz czystościowe posiadały nieaktualne daty ważności. W toalecie dla personelu nie był zachowany właściwy stan higieniczny - oprócz środków higieny przetrzymywany był zbędny sprzęt.

W jednym obiekcie w gabinecie, służącym jako gabinet ginekologiczny, dla pacjentów nie zapewniono bidetu.

W obiektach zostały wszczęte postępowania administracyjne, za stwierdzone nieprawidłowości, nałożono mandaty karne oraz wydano decyzje opłatowe i decyzje nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. Kontrole sprawdzające wykazały usunięcie ww. nieprawidłowości.

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

Wytwarzane w podmiotach leczniczych odpady medyczne zbierane były selektywnie w miejscach ich powstawania. Odpady medyczne, do czasu odbioru do spalania przez specjalistyczne firmy, przechowywano w urządzeniach chłodniczych, przeznaczonych wyłącznie do tego celu, zabezpieczonych przed dostępem nieupoważnionych oraz dostępem zwierząt. Podmioty miały zawarte umowy ze specjalistycznymi firmami w zakresie odbioru i utylizacji odpadów medycznych. Wdrożone i stosowane były również procedury i instrukcje postępowania z odpadami medycznymi oraz procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami chorobami zakaźnymi u ludzi. Postępowanie z bielizną czystą i brudną było prawidłowe. Bielizna czysta była przechowywana w higienicznych warunkach, a jej zapasy były wystarczające. Postępowanie z odzieżą roboczą i ochronną było prawidłowe – z zachowaniem segregacji.

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

3.3.1.1. Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Legnicy

Prowadzony w 2024 r. nadzór sanitarny nad Wojewódzkim Szpitalem Specjalistycznym w Legnicy wykazywał, że stan techniczny i funkcjonalny nie różnił się w zasadniczy sposób od stanu z poprzedniego roku. Przeprowadzona kontrola wykazała, że stan bieżącej czystości i porządku w Szpitalu był zachowany. Pomieszczenia szpitala były sprzątane i dezynfekowane na bieżąco. Zapewniono wystarczającą ilość środków czystościowych i preparatów

dezynfekcyjnych oraz sprzętu porządkowego. Postępowanie z tym sprzętem po użyciu oraz jego przechowywanie było prawidłowe.

Świadczeniem usług kompleksowego utrzymania czystości i dezynfekcji w obiektach szpitala i na terenie zewnętrznym oraz świadczeniem usług transportu wewnętrznego zajmowała się firma zewnętrzna, na podstawie zawartej umowy.

W 2024 r. nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zaopatrzenia Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w wodę przeznaczoną do spożycia czy usuwania ścieków.

Na niektórych odcinkach stwierdzono poprawę stanu sanitarno-technicznego, co było efektem wydanych wcześniej decyzji, np.:

- na Pododdziale Intensywnej Terapii Wcześnieiaków, Noworodków i Dzieci, wyposażono gabinet zabiegowy w nowe meble w dobrym stanie technicznym;
- w magazynie bielizny brudnej doprowadzono do dobrego stanu sanitarno-technicznego powierzchnie ścian i podłóg oraz stolarki drzwiowej w pomieszczeniu składowania, ważenia i liczenia bielizny brudnej – ściany pomalowano farbą olejną, uzupełniono ubytki w płytkach na podłodze, naprawiono skrzydła drzwiowe;
- łazienkę przynależną do magazynu bielizny brudnej wydzielono od reszty pomieszczenia ścianką działową, uzupełniono ubytki płytek ściennych i podłogowych, udostępniono do użytkowania kabinę z toaletą.

Stan sanitarno-techniczny większości pomieszczeń był dobry, podłogi wykonane są z materiałów umożliwiających ich mycie i dezynfekcję, pokoje łóżkowe wyposażone są w umywalki z ciepłą i zimną wodą, a ściany wokół umywalek są zabezpieczone przed zawilgoceniem. Powstające w trakcie użytkowania uszkodzenia powierzchni ścian, podłóg i sprzętów były w miarę możliwości na bieżąco usuwane. Jednak podczas kontroli przeprowadzonej w 2024 r., na niektórych odcinkach stwierdzono nieprawidłowości, takie jak: miejscami zły stan techniczny ścian, sufitów, stolarki drzwiowej czy uszkodzone, zużyte meble. W związku z powyższym PPIS w Legnicy wydał decyzję administracyjną, zobowiązującą Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Legnicy do usunięcia stwierdzonych uchybień sanitarnych.

W 2024 r. PPIS w Legnicy prowadził ponadto postępowanie administracyjne w związku ze stwierdzeniem w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym w Legnicy ponadnormatywnej ilości bakterii *Legionella* sp. w instalacji wody ciepłej w wyniku badań laboratoryjnych próbek wody, pobranych w dniu 30 sierpnia 2024 r. w następujących punktach poboru:

- Budynek 1B, przestrzeń instalacyjna, punkt czerpalny, najbliższy wejścia wody ciepłej w budynku – zawór - 1,4 x 103 jtk/100 ml (1400 jtk/100 ml),
- Budynek 1A, Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii, kran przy zlewozmywaku w pomieszczeniu socjalnym - 2,1 x 104 jtk/1000 ml (21 000 jtk/1000 ml),
- Budynek 1J, I piętro, Oddział Chorób Wewnętrznych, pomieszczenie nr 55, prysznic po lewej stronie (punkt najdalszy) - 1,9 x 103 jtk/100 ml (1900 jtk/100 ml),
- Budynek 3A, Oddział Medycyny Paliatywnej, II piętro, kran przy umywalce w łazience przy gabinecie zabiegowym - 6,4 x 102 jtk/1000 ml (640 jtk/1000 ml).

Zgodnie z załącznikiem Nr 5A rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294):

- liczba bakterii *Legionella* sp. w ciepłej wodzie użytkowej powinna być mniejsza niż 100 jtk w 100 ml wody
- w przedsiębiorstwach podmiotu wykonującego działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne, w których przebywają pacjenci o obniżonej odporności, w tym objęci leczeniem immunosupresyjnym, liczba bakterii *Legionella* sp. powinna być mniejsza niż 50 jtk w 1000 ml wody.

W związku z powyższym, PPIS w Legnicy, w drodze decyzji nakazał Wojewódzkiemu Szpitalowi Specjalistycznemu w Legnicy:

- Wyłączyć z eksploatacji urządzenia i instalacje wody ciepłej w Budynku 1A, na Oddziale Anestezjologii i Intensywnej Terapii Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy przy ul. Iwaszkiewicza 5 w Legnicy do czasu przeprowadzenia zabiegów czyszczenia i dezynfekcji urządzeń i instalacji wody ciepłej - w terminie niezwłocznym.
- Wyłączyć z użytkowania natryski w budynku 1B, w Budynku 1A, na Oddziale Anestezjologii i Intensywnej Terapii, w budynku 1J na Oddziale Chorób Wewnętrznych oraz w budynku 3A, na Oddziale Medycyny Paliatywnej Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy przy ul. Iwaszkiewicza 5 w Legnicy do czasu uzyskania poprawy jakości wody, potwierdzonej wynikami badań - w terminie niezwłocznym.
- Przeprowadzić zabiegi czyszczenia i dezynfekcji urządzeń i instalacji wody ciepłej w budynkach Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy.
- Skuteczność podjętych działań potwierdzić badaniami jakości wody ciepłej przeprowadzonymi po tygodniu od czyszczenia i dezynfekcji instalacji.

Wyniki badań jakości wody ciepłej, wykonane przez WSzS w Legnicy w dniu 25 października 2024 r., po przeprowadzeniu zabiegów czyszczenia i dezynfekcji instalacji wody ciepłej, wskazywały na poprawę jakości wody do wartości zgodnych z wymaganiami w trzech punktach poboru, w związku z czym dopuszczono natryski do użytkowania w tych miejscach. Jednocześnie, w związku ze stwierdzeniem przekroczeń dopuszczalnych wartości bakterii *Legionella* sp. w punkcie: Budynek 3A III piętro Oddział Hematologii, sala nr 4, prysznic w łazience pacjentów (którym zastąpiono punkt w budynku 3A na Oddziale Medycyny Paliatywnej, ponieważ ten zmienił swoje przeznaczenie na magazyn) w ilości 120 jtk w 1000 ml, utrzymano nakaz wyłączenia z użytkowania pryszniców w budynku oraz zobowiązano WSzS w Legnicy do kontynuowania podejmowania działań w celu zapewnienia właściwej jakości wody – przeprowadzania zabiegów czyszczenia i dezynfekcji urządzeń i instalacji wody ciepłej w budynku. Przekazany przez WSzS w Legnicy wynik badań przeprowadzonych w dniu 4 grudnia 2024 r. wskazywał, że jakość wody ciepłej w punkcie w budynku 3A III piętro Oddział Hematologii, spełnia wymagania rozporządzenia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

3.3.2. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej

W 2024 r. przeprowadzono kontrole w obiektach fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu oraz odnowy biologicznej. Prowadząc nadzór sanitarny nad wyżej wspomnianymi obiektami szczególną uwagę zwracano na edukację w zakresie zakażeń krwiopochodnych w branży beauty. W trakcie każdej kontroli przedstawiciele PPIS w Legnicy przekazywali ulotkę z adresami stron internetowych, zawierających informacje, mające na celu zwiększenie świadomości w zakresie zagrożeń przenoszenia zakażenia drogą krwiopochodną oraz o nieodpłatnych szkoleniach w tym zakresie.

Ponadto duży nacisk kładziono na sprawdzenie postępowania z narzędziami stosowanymi podczas świadczenia usług. Dla zapewnienia ochrony przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi niezwykle istotne znaczenie mają właściwie przeprowadzane procesy sterylizacji i dezynfekcji stosowanych narzędzi.

Podobnie jak w roku ubiegłym, stan sanitarno-higieniczny zdecydowanej większości zakładów z tej grupy oceniany był jako dobry. Jednak w szesnastu obiektach stwierdzono uchybienia. Nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-porządkowego dotyczyły zakładów kosmetycznych, fryzjerskich tatuażu oraz odnowy biologicznej. Osoby odpowiedzialne za przestrzeganie wymagań higieniczno-sanitarnych zostały ukarane mandatami karnymi w wysokości od 200 do 500 zł. We wszystkich przypadkach wszczęto postępowanie administracyjne, wydano zalecenia pokontrolne oraz decyzje płatnicze. Najczęściej pojawiające się uchybienia dotyczyły braku porządku w obiekcie, niewłaściwej gospodarki odpadami, braku procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami

zakaźnymi, niewłaściwego postępowania z narzędziami wielokrotnego użytku oraz przeterminowanych środków dezynfekcyjnych.

W pozostałych nadzorowanych zakładach fryzjerskich, kosmetycznych, zakładach tatuażu i odnowy biologicznej stan sanitarno - techniczny, czystość bieżąca, jak i postępowanie z narzędziami oraz bielizną nie budziły zastrzeżeń. Pomieszczenia oraz meble i sprzęty, będące na wyposażeniu poszczególnych zakładów, utrzymywane były we właściwym stanie sanitarnym. Obiekty posiadały sprzęt porządkowy w dobrym stanie technicznym i przechowywany w sposób właściwy. Kontrole sanitarne wykazywały, że obiekty posiadały dostateczne zapasy środków czystościowych, higienicznych i dezynfekcyjnych oraz były sprzątane na bieżąco. Nie stwierdzono w nich również nieprawidłowości w zakresie odprowadzania ścieków, gospodarki odpadami komunalnymi czy funkcjonowania wentylacji oraz klimatyzacji. Część zakładów opłacała wywóz odpadów komunalnych, zgodnie ze złożoną do urzędu miasta bądź gminy deklaracją, a część opłatę za odpady miała wliczoną w czynsz za lokal. Wszystkie zakłady były zaopatrywane w wodę przeznaczoną do spożycia o dobrej jakości, z wodociągu sieciowego. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna. Przestrzegany był zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych. W widocznych miejscach umieszczano znaki graficzno-słowne.

Narzędzia stosowane przy wykonywaniu usług, podczas których nie dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek, były po użyciu myte i dezynfekowane. Czyste narzędzia przechowywano w wydzielonych pojemnikach, szufladach, szafkach, natomiast środki dezynfekcyjne – w oryginalnych opakowaniach, a ich roztwory - w zamykanych i prawidłowo oznakowanych opakowaniach zastępczych. 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. Właściciele większości obiektów, w których wykorzystywane były narzędzia powodujące naruszenie ciągłości tkanek wielorazowego użytku podpisali umowy na przeprowadzanie sterylizacji z podmiotami zewnętrznymi. Narzędzia w tych zakładach po użyciu poddawane były dezynfekcji, a następnie transportowane do sterylizacji, w wydzielonych pojemnikach. Część zakładów kosmetycznych posiada własne autoklawy i przeprowadza procesy sterylizacji narzędzi wielokrotnego użytku w obiektach. Właściciele obiektów przeprowadzali kontrole autoklawów w zakresie biologicznego wskaźnika skuteczności procesu sterylizacji oraz prowadzili rejestry chemicznych kontroli procesów sterylizacji. W obiektach były wdrożone i stosowane przez właścicieli procedury chroniące przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi.

W salonach tatuażu, tatuaże wykonywano wyłącznie przy użyciu narzędzi jednorazowego użytku. Stosowane były procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi. Odpady niebezpieczne gromadzone były w typowych, zamykanych pudełkach (igły) lub pojemnikach wyłożonych workiem foliowym koloru czerwonego (rękawiczki, gaziki). Do chwili odbioru do utylizacji przez uprawnioną firmę zewnętrzną, odpady przechowywano w wydzielonych wyposażonych w termometry lodówkach. Na bieżąco prowadzone były rejestry oddawanych odpadów. W kontrolowanych zakładach używano fartuchów i prześcieradeł jednorazowego użytku. Zaopatrzenie w sprzęt jednorazowego użytku, środki czystościowe i dezynfekcyjne było wystarczające.

3.3.3. Dworzec PKP

Przeprowadzona w 2024r. kontrola sanitarna dworca PKP w Legnicy nie wykazała nieprawidłowości. Hol dworca i toalety dla podróżnych oraz ich wyposażenie utrzymane były w dobrym stanie techniczno – sanitarnym i porządkowym. Zapas środków czystościowych, higienicznych i dezynfekcyjnych był wystarczający. Nie stwierdzono nieprawidłowości

w zakresie zaopatrzenia obiektu w bieżącą zimną i ciepłą wodę, gromadzenia i usuwania odpadów komunalnych oraz odprowadzania nieczystości płynnych.

Zakończono zostało postępowanie administracyjne dotyczące złego stanu sanitarno-technicznego poszycia dachowego wiaty peronowej i zniszczonej nawierzchni peronów. Podczas czynności kontrolnych 10 lipca 2024 r. stwierdzono wykonanie obowiązków ujętych w decyzji PPIS w Legnicy, nakazujących doprowadzenie do dobrego stanu sanitarno-technicznego poszycia dachowego wiaty peronowej i zniszczonej nawierzchni peronów.

W dalszym ciągu prowadzone jest postępowanie administracyjne dotyczące likwidacji na całej długości tunelu głównego dworca PKP przecieków wody z sufitu. PKP Polskie Linie Kolejowe S.A. zwróciły się o przedłużenie, wyznaczonego na 31 grudnia 2024 r., terminu realizacji decyzji w tej sprawie, argumentując, że główna przyczyna przecieków wody do głównego przejścia pod torami została usunięta poprzez wymianę i wzmocnienie konstrukcji stalowej oraz nowe pokrycie dachu hali peronowej, natomiast do zakończenia robót, konieczne jest jeszcze wykonanie izolacji od zewnątrz po zdjęciu nawierzchni torów nr 1-6. W związku z tym PKP PLK S.A. wystąpiły o przedłużenie terminu wykonania obowiązku do 31 grudnia 2026 r.

3.3.4. Kąpielisko

W 2024 r., w drodze uchwały Nr LXVII/739/24 Rady Miejskiej Legnicy z dnia 25 marca 2024 r. w sprawie wykazu kąpielisk i sezonu kąpielowego na terenie miasta Legnicy w roku 2024, zadecydowano o utworzeniu kąpieliska strzeżonego pn. „Kąpielisko Północne Kormoran” na terenie obiektu rekreacyjnego przy ul. Kąpielowej 1 w Legnicy. W uchwale określono sezon kąpielowy obejmujący okres od 22 czerwca do 01 września 2024r. Organizatorem kąpieliska był Ośrodek Sportu i Rekreacji w Legnicy.

Kontrola sanitarna przeprowadzona na terenie „Kąpieliska Północnego Kormoran” nie wykazała nieprawidłowości, obiekt utrzymany był we właściwym stanie porządkowym. Sanitariaty, przebieralnie i inne pomieszczenia obiektu utrzymane były czysto, tereny rekreacyjne na bieżąco były sprzątane, trawa koszona, obiekt wyposażony był w pojemniki na odpady komunalne w ilości wystarczającej. Strefy kąpeli zostały wyznaczone i były nadzorowane przez ratowników WOPR.

Kontrola jakości wody w kąpielisku była prowadzona zarówno w ramach kontroli urzędowej jak i kontroli wewnętrznej. W ramach kontroli wewnętrznej organizator kąpieliska:

- systematycznie wizualnie nadzorował wodę w kąpielisku i wodę zasilającą kąpielisko pod kątem występowania zanieczyszczeń niekorzystnie wpływających na jakość wody i stanowiących zagrożenie dla zdrowia kąpiących się osób,
- pobierał próbki wody w kąpielisku w punktach ustalonych z PPIS w Legnicy i wykonywał badania jakości wody w zakresie określonym przepisami,
- przekazywał sprawozdania z badań PPIS w Legnicy w terminach zgodnych z przepisami,
- informował kąpiące się osoby o jakości wody w kąpielisku.

W ramach kontroli urzędowej PPIS w Legnicy pobrał do badań próbki wody przed sezonem kąpielowym oraz dokonywał bieżącej oceny jakości wody na podstawie przeprowadzonych badań w ramach kontroli urzędowej i wewnętrznej. We wszystkich ocenach stwierdzono przydatność wody do kąpeli. Oceny jakości wody były przekazywane organizatorowi kąpieliska i Prezydentowi Miasta Legnicy oraz umieszczane w Serwisie Kąpieliskowym.

PPIS w Legnicy, zgodnie z § 5 ust. 1 rozporządzenia 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), na podstawie co najmniej 16 próbek obejmujących cztery sezony kąpielowe, dokonał klasyfikacji jakości wody w kąpielisku, jako doskonałą.

3.3.5. Pływalnie

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się pływalnie kryte: „Bąbelek” przy ul. Mazowieckiej 3 i „Delfinek” przy ul. Polarnej 1 w Legnicy, znajdujące się pod zarządem Ośrodka Sportu i Rekreacji w Legnicy, pływalnia w Hotelu „Gwarna” ul. Złotoryjska 30 w Legnicy oraz pływalnia odkryta Letni Park Wodny AQUAFUN przy ul. Stromej w Legnicy, zarządzanego przez firmę Strefa Aktywności Gospodarczej Sp. z o.o.

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.

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

Pływalnia „Bąbelek” została oddana do użytku w dniu 26 czerwca w 2024 r., po przeprowadzanych pracach remontowych obiektu. Przed przystąpieniem do użytkowania PPIS w Legnicy w dniu 27 marca 2024 r. wydał opinię sanitarną, stwierdzającą wykonanie przebudowy obiektu budowlanego, zgodnie z projektem budowlanym, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych. Przed przystąpieniem do działalności przeprowadzono badania wody w nieckach basenowych. Kontrola sanitarna przeprowadzona w dniu 26 września 2024r. wykazała, że pomieszczenia i wyposażenie obiektu utrzymane były we właściwym stanie sanitarno – porządkowym.

Kontrola sanitarna przeprowadzona w dniu 23 lipca 2024 r. w Letnim Parku Wodnym AQUAFUN wykazała, że wszystkie pomieszczenia i teren obiektu utrzymane były w dobrym stanie sanitarno-porządkowym. Nie stwierdzono przepełnień w pojemnikach i workach na odpady komunalne. Toalety wyposażone były w środki higieny: mydło, ręczniki papierowe, papier toaletowy. Przed wejściem na basen na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej obiektu zamieszczony był komunikat o jakości wody na pływalni.

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 2022 r. poz. 1230), a w przypadku wystąpienia przekroczeń dopuszczalnych wartości badanych parametrów informowali PPIS w Legnicy o podejmowanych działaniach naprawczych.

W wyniku badań jakości wody przeprowadzonych przez PPIS w Legnicy w ramach sprawowanego nadzoru stwierdzono przekroczenia dopuszczalnych wartości badanych parametrów:

a) w dniu 7 października 2024 r. na pływalni „Delfinek”:

- chlor związany –
 - ✓ w wodzie wprowadzanej do niecki rekreacyjnej: 0,43 mg/dm³ (wartość dopuszczalna 0,3 mg/dm³)
 - ✓ w niecce jacuzzi: 0,44 mg/dm³ (wartość dopuszczalna 0,3 mg/dm³)
 - ✓ w wodzie wprowadzanej do niecki jacuzzi z systemu cyrkulacji: 0,31 mg/dm³ (wartość dopuszczalna – 0,2 mg/dm³)

b) w dniu 12 sierpnia 2024 r. na pływalni Letni Park Wodny AQUAFUN:

- obecność bakterii *Pseudomonas aeruginosa* (wartość wymagana – 0 jtk w 100 ml):
 - ✓ w wodzie wprowadzanej z systemu cyrkulacji do brodzika – 10 jtk w 100 ml
 - ✓ w wodzie wprowadzanej z systemu cyrkulacji do niecki rekreacyjnej – 9 jtk w 100 ml
- Trichlorometan (wartość dopuszczalna – 0,03 mg/l)
 - ✓ w basenie sportowym: > 0,040 mg/dm³

- ✓ w brodziku: $> 0,040 \text{ mg/dm}^3$
- ✓ w niecce rekreacyjnej: $0,038 \text{ mg/dm}^3$
- ✓ w wodzie wprowadzanej z systemu cyrkulacji do basenu sportowej: $> 0,040 \text{ mg/dm}^3$
- ✓ w wodzie wprowadzanej z systemu cyrkulacji do brodzika: $> 0,040 \text{ mg/dm}^3$
- ✓ w wodzie wprowadzanej z systemu cyrkulacji do niecki rekreacyjnej: $0,039 \text{ mg/dm}^3$.

Zarządzający pływalniami podjęli działania naprawcze, zmierzające do poprawy jakości wody, które odniosły spodziewane efekty i w wyniku kolejnych badań laboratoryjnych uzyskano wartości parametrów, zgodne z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. W związku ze stwierdzonymi przekroczeniami PPIS w Legnicy prowadził postępowanie administracyjne w sprawie opłaty za badania laboratoryjne, w wyniku których stwierdzono naruszenie wymagań higienicznych i zdrowotnych.

3.3.6. Ustępy publiczne

W okresie sprawozdawczym nadzorem sanitarnym objęte były 4 ustępy publiczne (2 automatyczne oraz 2 posiadające obsługę), znajdujące się w zasobach Miasta Legnica.

W dwóch ustępach publicznych, tj. ustęp publiczny przy ul. Piastowska/M.C. Skłodowskiej oraz ustęp publiczny przy ul. Górniczej stwierdzono nieprawidłowości.

Podczas kontroli ustępu przy ul. Piastowska/M.C. Skłodowskiej w dniu 11 czerwca 2024r. stwierdzono: w części damskiej - popękane płytki na podłodze, ściany – brudne, miejscami z zaciekami; w pomieszczeniu obsługi - ubytki płytek na ścianie, ściany poniżej płytek – z trwałymi zabrudzeniami; grzejnik elektryczny zamontowany na ścianie - w złym stanie sanitarno-technicznym, uszkodzony, nie wykorzystywany. W związku z powyższym PPIS w Legnicy wydał decyzję zobowiązującą Gminę Legnica do usunięcia nieprawidłowości. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała, że obowiązki określone w decyzji PPIS w Legnicy z dnia 11 września zostały wykonane: zapewniono dobry stan techniczno-sanitarny powierzchni ścian i podłogi w części damskiej i w pomieszczeniu obsługi oraz usunięto uszkodzony, nie wykorzystywany grzejnik elektryczny.

Kontrola ustępu przy ul. Górniczej wykazała następujące nieprawidłowości: brak ciepłej wody w ustępie, miejscami na ścianach popękane płytki z ubytkami, ściany i sufity z zaciekami i łuszczącą się farbą, ubytki w wykładzinie podłogowej, szafa służąca do przechowywania środków higienicznych i czystościowych w pomieszczeniu obsługi z odpryskami farby. W związku z powyższym PPIS w Legnicy wydał decyzję zobowiązującą Stronę do usunięcia nieprawidłowości do dnia 31 października 2024 r. Podczas kontroli sprawdzającej wykonanie obowiązków stwierdzono, że wyżej wymienione nieprawidłowości zostały usunięte: zaopatrzone ustęp w bieżącą ciepłą wodę, zapewniono dobry stan techniczno-sanitarny powierzchni ścian i sufitów w części damskiej oraz w części męskiej, zapewniono dobry stan techniczno-sanitarny powierzchni sufitu, ścian i podłogi oraz szafy służącej do przechowywania środków higienicznych i czystościowych w pomieszczeniu obsługi.

Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i elementów wyposażenia pozostałych dwóch skontrolowanych ustępów publicznych był dobry. Zaopatrzenie w środki czystości, dezynfekcyjne i higieniczne było wystarczające.

3.3.7. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

Stan sanitarny większości obiektów tej grupy nie odbiegał od stanu z roku poprzedniego i był oceniany jako dobry. W skontrolowanych obiektach prawidłowe było zaopatrzenie w wodę, odprowadzanie nieczystości płynnych oraz gromadzenie i usuwanie odpadów komunalnych. Stan bieżącej czystości był zachowany. Pokoje dla gości były urządzone

estetycznie i utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Bielizna brudna prana była w pralniach usługowych zewnętrznych, postępowanie z nią nie budziło zastrzeżeń. Obiekty posiadały wystarczające zapasy środków czystościowych, dezynfekcyjnych i higienicznych. Tereny wokół budynków były właściwie zagospodarowane i uporządkowane. Nie stwierdzono również nieprawidłowości w zakresie funkcjonowania instalacji wentylacji/klimatyzacji. Hotele posiadają wentylację grawitacyjną, mechaniczną, a w kilku przypadkach – klimatyzację. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna. W obiektach przestrzegany był zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

W obiekcie Przedsiębiorstwa Usług Hotelarskich Sp. z o.o. przy ul. Parkowej 1 w Legnicy prowadzone jest postępowanie administracyjno-egzekucyjne w sprawie niewykonania obowiązków określonych w decyzji nr 548/23 z dnia 12 lipca 2023r. PPIS w Legnicy wydał postanowienie o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia w wysokości 500,00 zł i wezwał stronę do wykonania obowiązków nałożonych w decyzji.

3.3.8. Cmentarze

W 2024r. nadzorem sanitarnym objęte były 3 cmentarze komunalne w Legnicy: przy ul. Wrocławskiej 124, przy ul. Zielnej 1 oraz cmentarz komunalny dla miasta Legnica w Jaskowie.

Stan sanitarny terenów skontrolowanych cmentarzy nie odbiegał od stanu z poprzedniego roku. Cmentarze były właściwie zagospodarowane, uporządkowane i ogrodzone. Drogi wewnętrzne były utwardzone. Odpady komunalne składowane były w pojemnikach oraz kontenerach, usytuowanych w wydzielonych miejscach cmentarzy. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami komunalnymi.

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

4. Stan sanitarny zakładów nauczania i wychowania

Na terenie miasta Legnicy w 2024 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy sprawował nadzór sanitarny nad 73 stałymi placówkami nauczania i wychowania, a także nad 19 wypoczynkami dzieci i młodzieży w okresie ferii zimowych i letnich.

Ogółem przeprowadzono 83 kontrole w obiektach stałych, ponadto przedstawiciele 2 pionów przeprowadzili 25 kontroli podczas zimowego i letniego wypoczynku.

Wystosowano 2 decyzje potwierdzające spełnienie wymagań sanitarno-lokalowych w 2 żłobkach, 1 decyzję płatniczą oraz 1 wystąpienie pokontrolne. Nałożono 1 mandat karny w wysokości 200,00 zł. Wydano 4 opinie sanitarne o zapewnieniu bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu oraz nauki w szkołach i placówkach niepublicznych.

4.1. Szkoły

4.1.1. Szkoły funkcjonujące samodzielnie

W 2024 roku skontrolowano 9 szkół podstawowych, 2 technika, 5 liceów ogólnokształcących. W skontrolowanych szkołach znajdowały się odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej uczniów, środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Pomieszczenia utrzymane były w czystości. Stan sanitarny skontrolowanych szkół był dobry.

4.1.2. Zespoły szkół

W roku 2024 przeprowadzono kontrole w 6 zespołach szkół. Stan sanitarno-techniczny kontrolowanych obiektów był zachowany z wyjątkiem 1 zespołu, funkcjonującego w obiekcie wpisanym do rejestru zabytków i podlegającym szczególnej ochronie. Kontrola przeprowadzona w obiekcie zajmowanym przez zespół wykazała zły stan techniczny stolarki okiennej w przeważającej części budynku z brakiem możliwości swobodnego otwierania w celu okresowego przewietrzania oraz nieodpowiedni stan sufitu w sali gimnastycznej. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy zobowiązał organ prowadzący do podjęcia działań mających na celu zapewnienie właściwego stanu stolarki okiennej o konstrukcji umożliwiającej jednocześnie otwieranie okien w salach dydaktycznych w celu okresowego przewietrzania oraz należytego stanu sufitu w sali gimnastycznej. Strona poinformowała o wystąpieniu do Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków o wyrażenie zgody na wykonywanie prac budowlanych w obiekcie. Na podstawie uzyskanej opinii możliwe będzie określenie zakresu prac budowlanych oraz zabezpieczenie środków na realizację zadania. Organ prowadzący zobowiązał się jednocześnie do przesyłania bieżących informacji na temat dalszego przebiegu sprawy.

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 3 szkołach podstawowych, 2 liceach, 2 zespołach szkół (ponadnormatywna liczba uczniów przypadająca na 1 urządzenie).

4.2.1. Pomiary natężenia oświetlenia sztucznego

W czasie kontroli sprawdzane są protokoły zawierające wyniki natężenia oświetlenia sztucznego. Spośród skontrolowanych szkół i placówek, w których w 2024 roku kontrolowano protokoły pomiarów natężenia oświetlenia stwierdzono, że protokoły w większości zawierały wyniki pozytywne. W części skontrolowanych placówek (2 przedszkola i 1 zespół szkół) wyniki pomiarów będą dostarczone w 2025 r., gdyż były w trakcie wykonywania lub dokonywano poprawy natężenia oświetlenia w pomieszczeniach na pobyt dla dzieci i młodzieży.

W 1 zespole szkół w czasie kontroli stwierdzono, że podjęto działania mające na celu sukcesywną wymianę oświetlenia na ledowe, pomimo odpowiednich wyników natężenia oświetlenia istniejącego. Dotychczas oświetlenie wymieniono na parterze szkoły. Po zakończeniu prac w całej szkole zostaną przeprowadzone pomiary natężenia oświetlenia we wszystkich salach dydaktycznych. Protokół pomiarów strona zobowiązała się dostarczyć dla PPIS w Legnicy po jego otrzymaniu.

Ponadto w kontrolowanych przedszkolach i szkołach prowadzono działania edukacyjno-informacyjne w zakresie profilaktyki wad wzroku, przekazywano informacje dotyczące zapewnienia właściwego oświetlenia w salach dydaktycznych w kontekście wymagań zawartych w normie oświetleniowej PN-EN 12464 – 1:2022 – 01 Światło i oświetlenie - Oświetlenie miejsc pracy – Część 1: Miejsca pracy we wnętrzach.

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 64 oddziałach w 5 szkołach podstawowych, w 43 oddziałach w 4 liceach ogólnokształcących, w 137 oddziałach w 5 zespołach szkół. Nieprawidłowości w zakresie przekroczenia różnicy godzin lekcyjnych

między kolejnymi dniami tygodnia stwierdzono w 3 szkołach podstawowych w 19 oddziałach, 4 liceach ogólnokształcących w 6 oddziałach, 4 zespołach szkół w 25 oddziałach.

W 2024 r. w ramach działań w środowisku szkolnym na rzecz eliminacji ryzyka rozwoju wad postawy u dzieci i młodzieży w jednej ze szkół podstawowych przeprowadzono ocenę dostosowania mebli do wymagań antropometrycznych uczniów oraz skontrolowano obciążenie uczniów ciężarem tornistrów.

W ramach oceny dostosowania mebli do warunków antropometrycznych uczniów przeprowadzono kontrolę w 1 szkole podstawowej, w wyniku której stwierdzono właściwe oznakowanie i zestawienie ze sobą mebli edukacyjnych. Na ogólną liczbę objętych badaniem 16 uczniów klasy, 1 z nich korzystał z mebli o rozmiar wyższy niż powinien.

W następstwie przeprowadzonej analizy dotyczącej oceny dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii przeprowadzono działania informacyjno-edukacyjne w zakresie profilaktyki wad postawy u uczniów - przekazano podstawowe informacje na temat prawidłowej organizacji stanowiska pracy ucznia. Zalecono prowadzenie przez nauczycieli nadzoru nad właściwym doбором mebli edukacyjnych do wymagań ergonomii. Ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów zrealizowano przy współudziale pielęgniarki i na podstawie pomiarów antropometrycznych przeprowadzonych przez pielęgniarkę szkolną. Przedmiotowym badaniem objęto 44 uczniów z trzech oddziałów, klas 6 i 7 szkoły podstawowej. W wyniku przeprowadzonej oceny stwierdzono, iż wszyscy objęci badaniem uczniowie noszą tornistry o wadze mieszczącej się w normach zalecanych przez higienistów. W ramach działań edukacyjno-informacyjnych zarekomendowano dyrektorowi szkoły udostępnienie uczniom i ich rodzicom/opiekunom prawnym materiałów edukacyjnych - zawartych na stronie internetowej GIS zaleceń dotyczących tornistrów szkolnych.

4.2.3. Profilaktyczna opieka zdrowotna w szkołach

Analizując zagadnienie dotyczące sprawowania nad uczniami profilaktycznej opieki zdrowotnej w szkołach ustalono, że spośród skontrolowanych szkół gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej posiadało 6 skontrolowanych szkół podstawowych,

1 technikum, 3 licea ogólnokształcące i 6 zespołów szkół. W przypadku skontrolowanych niepublicznych szkół, które nie posiadały gabinetów profilaktycznej opieki zdrowotnej, opieka pielęgniarska sprawowana była poza terenem szkoły.

4.2.4. Ocena infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego oceniano w 21 skontrolowanych placówkach nauczania, tj. szkołach podstawowych, technikach, liceach i zespołach szkół.

W 17 szkołach stwierdzono wystarczające warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Brak warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego wykazano w 1 niepublicznej szkole podstawowej, 2 niepublicznych technikach i 1 niepublicznym liceum. Szkoły, które nie posiadają własnej infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, zajęcia realizują w obiektach poza placówką w obiektach takich jak: hala sportowa, sala fitness, siłownia.

4.2.5. Dożywianie uczniów

Pośród skontrolowanych szkół, ogółem z dożywiania w formie obiadów dwudaniowych korzystało 2284 uczniów z: 6 szkół podstawowych, 2 zespołów szkół.

Dla uczniów 1 szkoły podstawowej zapewniono posiłki poza placówką. W 4 szkołach posiłki przygotowywano na miejscu, do 3 szkół posiłki dowożono. Dofinansowaniem do posiłków objęto 68 uczniów.

4.3. Nadzór nad gospodarką nad substancjami chemicznymi w szkołach

W 2024 r. oceny realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin dokonano w 1 szkole podstawowej i w 1 liceum ogólnokształcącym. Niebezpieczne substancje chemiczne i ich mieszaniny w ocenianych szkołach stosowano zgodnie z obowiązującymi przepisami.

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

Skontrolowano łącznie 13 żłobków, 29 przedszkoli oraz 1 punkt przedszkolny. Bieżący stan sanitarno-porządkowy wymienionych powyżej placówek był dobry. W obiektach znajdowały się odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej dzieci, środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Stan techniczny tej grupy placówek był odpowiedni. Ponadto, w czasie przeprowadzanych kontroli, oceniano wyposażenie pomieszczeń przeznaczonych dla dzieci, m.in. w zakresie spełnienia wymagań bezpieczeństwa w odniesieniu do zabawek oraz nabywania 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.

Dodatkowo w roku 2024 roku uczestniczono w badaniach przesiewowych w kierunku owsicy prowadzonych przez Oddział Mikrobiologii i Parazytologii WSSE we Wrocławiu. Badania przeprowadzono w 2 przedszkolach w Legnicy (1 publicznym, 1 niepublicznym). Ogółem w 2 przedszkolach pobrano i przekazano do badania 111 próbek.

Oddział Mikrobiologii i Parazytologii WSSE we Wrocławiu w informacji zwrotnej przekazał, że każdy z rodziców/opiekunów otrzymał identyfikator do odbioru wyników z zachowaniem zasad poufności i w przypadku stwierdzenia owsicy sam kontaktował się z lekarzem.

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

W 2024 roku kontrolę sanitarną przeprowadzono w jednym tego typu obiekcie. Dzieci i młodzież korzystające ze skontrolowanej placówki miały zapewnione odpowiednie warunki sanitarne i higieniczne.

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

W 2024 r. skontrolowano 5 placówek z pobytem całodobowym (tj. internat, bursa, dom dziecka, policyjna izba dziecka, dom studenta). W przypadku 4 skontrolowanych placówek osoby z nich korzystające miały zapewnione odpowiednie warunki sanitarne i higieniczne.

W przypadku jednej bursy stwierdzono zły stan sanitarny pomieszczeń mieszkalnych i pomieszczeń dla mieszkańców bursy. Nałożony został 1 mandat karny na kwotę 200,00 zł. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. Organ prowadzący obciążony został opłatą za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono naruszenie wymagań sanitarnych.

4.7. Szkoły wyższe

W 2024 roku skontrolowano 2 szkoły wyższe. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że pomieszczenia utrzymane są w dobrym stanie sanitarnym i technicznym, a studenci mają zapewnione bezpieczne i higieniczne warunki podczas zajęć dydaktycznych.

Ponadto skontrolowano 1 młodzieżowy dom kultury. Stan sanitarno-techniczny skontrolowanej placówki nie budził zastrzeżeń.

4.8. Wypoczynek dzieci i młodzieży

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy, w ramach realizacji zadań nałożonych ustawą o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, sprawował nadzór sanitarny w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa i higieny w placówkach zimowego i letniego wypoczynku dla dzieci i młodzieży na terenie miasta Legnicy.

W internetowej „Bazie wypoczynku” w 2024 r. umieszczono 38 turnusów wypoczynku zimowego i letniego, był to wypoczynek zorganizowany w miejscu zamieszkania w formie półkolonii. W trakcie trwania wypoczynku przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy (Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży, Oddziału Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia) przeprowadzili łącznie 25 kontroli sanitarnych, skontrolowano 19 turnusów wypoczynku dla dzieci i młodzieży.

Ogółem w skontrolowanych turnusach wypoczywało 1290 uczestników. Stan sanitarny pomieszczeń na pobyt uczestników wypoczynku we wszystkich kontrolowanych obiektach nie budził zastrzeżeń. Wyposażenie pomieszczeń w budynkach i obiektach wypoczynku było w pełnej użyteczności. Urządzenia sanitarne były sprawne, standardy dostępności do urządzeń sanitarnych zostały zachowane. Zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę. Środki do utrzymania higieny osobistej uczestników wypoczynku zapewniono w wystarczającej ilości. Tereny wokół budynków i obiektów wypoczynku utrzymane były w czystości i porządku. Apteczki pierwszej pomocy wyposażone były w niezbędne środki do udzielania pierwszej pomocy i instrukcje o zasadach udzielania tej pomocy. W każdym skontrolowanym turnusie znajdował się program wypoczynku obejmujący wiele atrakcyjnych form pracy z uczestnikami. Większość placówek wypoczynku w miejscu zamieszkania, zapewniało dożywianie dzieci i młodzieży.

Kontrole w większości stołówek szkolnych posiadających pełny blok żywienia i prowadzących pełną produkcję nie wykazały nieprawidłowości z zakresu prowadzonych w zakładzie procesów produkcji posiłków. W jednym obiekcie, w ramach kontroli w zakresie prowadzonego żywienia stwierdzono nieodpowiedni stan sanitarny ścian w pomieszczeniach produkcji posiłków. W wyniku czego wszczęto postępowanie administracyjne. Ponadto posiłki dla uczestników półkolonii były przygotowywane przez kuchnie cateringowe i restauracje. Kontrole w tych zakładach nie stwierdziły nieprawidłowości.

Podczas przeprowadzanych kontroli wypoczynku letniego, przekazywano informację o prowadzonym przez GIS pod adresem <https://sk.gis.gov.pl> serwisie kąpieliskowym - portalu informacyjnym o jakości wody w kąpieliskach - na którym znajduje się oznakowany na mapie Polski, wyznaczony uchwałami rad gmin wykaz wszystkich kąpielisk oraz informacje organizacyjne, raporty i wyniki badań.

Skontrolowane obiekty przeznaczone na wypoczynek dzieci i młodzieży spełniały warunki bezpieczeństwa i higieny zawarte w obowiązujących przepisach. Wypoczynek funkcjonował bez zastrzeżeń.

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

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

5.1. Zakres nadzoru sanitarnego

Na rok 2024 zaplanowano do kontroli 566 zakładów zlokalizowanych na terenie miasta Legnica z 2012 wszystkich zakładów będących w ewidencji. Zrealizowano 503 kontrole

planowane, co stanowi 88% realizacji zaplanowanych kontroli. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 980 kontroli, skontrolowano 714 obiektów żywnościowo-żywnościowe.

W 2024 roku przeprowadzono 2 kontrole graniczne w miejscu docelowego przeznaczenia.

W roku 2024 część zakładów uległa likwidacji lub zawiesiła działalność.

Ocenie stanu sanitarnego według kryteriów arkuszy oceny zakładu poddano 487 zakładów żywnościowo-żywnościowych.

W roku 2024 nałożono 85 mandatów na łączną sumę 27200 PLN. Nałożono 4 mandaty w piekarniach na kwotę 2000zł, 3 mandaty w ciastkarniach na kwotę 1300zł, 1 mandat w wytwórni makaronów na kwotę 500zł, 1 mandat w wytwórni precli na kwotę 200zł, 32 mandaty w sklepach na kwotę 9800zł, w tym 14 na 4900zł w sklepach wielkopowierzchniowych, 2 w magazynach hurtowych na kwotę 400zł, 1 w obiektach ruchomych i tymczasowych na kwotę 200zł, 3 w innych obiektach obrotu żywnością na kwotę 650zł, 28 w zakładach żywienia zbiorowego otwartego 8850zł, w tym 10 w zakładach małej gastronomii na kwotę 3200zł oraz 6 na kwotę 1500zł w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego (1 w bufecie przy zakładzie pracy na kwotę 300zł, 2 w stołówkach w żłobkach działających w systemie cateringowym na kwotę 800zł oraz 3 w stołówkach w przedszkolach działających w systemie cateringowym na kwotę 800zł), 2 w zakładach usług cateringowych na kwotę 900zł.

Ponadto, wydano 111 decyzji administracyjnych. W roku sprawozdawczym wydano 1 decyzję, której nadano rygor natychmiastowej wykonalności dot. zakazu produkcji i wprowadzania produktu do obrotu lodów z automatu do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań potwierdzających spełnienie kryteriów mikrobiologicznych odnośnie higieny procesu przy produkcji lodów z udziałem mleka w Pączkarni Manufaktura, Legnica ul. Najświętszej Marii Panny 5b należącej do BDR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Spółka komandytowa, Smolec ul. Modrzewiowa 4. Przedmiotowa decyzja została wydana w związku z pobranymi w ramach urzędowej kontroli żywności pięcioma próbkami lodów śmietankowych (lody z automatu). Próby zostały zbadane w zakresie parametrów mikrobiologicznych tj: obecność pałeczek *Salmonella* spp. w 25 g, liczba *Listeria monocytogenes* w 1g, liczby *Enterobacteriaceae* w 1g. Sprawozdanie z badania wyrobów gotowych nr 78/N/SBM-ż/24 z dnia 12.07.2024r. wykazało, że próbki są prawidłowe w zakresie następujących parametrów: obecność pałeczek *Salmonella* spp. w 25 g – nieobecne, liczba *Listeria monocytogenes* – mniej niż 10. Natomiast we wszystkich pobranych próbkach (5 próbek) stwierdzono bakterie *Enterobacteriaceae* w 1g. Limit określony w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych przy Kryteriach higieny procesu dla *Enterobacteriaceae* w 1g (lody z udziałem mleka) na 5 prób zbadanych w 2 możliwa jest liczba od 10 jtk/g do 100jtk/g. PPIS w Legnicy wydał zawiadomienie o wszczęciu postępowania, wydał decyzję pod rygorem natychmiastowej wykonalności oraz obciążył przedsiębiorcę kosztami za przeprowadzone badania zdyskwalifikowanych próbek w wysokości 457,00zł.

Przedsiębiorca nie przedłożył prawidłowego wyniku badania mikrobiologicznego lodów z automatu – lody śmietankowe - w kierunku: liczby *Enterobacteriaceae* w 1g. Strona kilkakrotnie badała lody jednak nie uzyskała prawidłowego wyniku badania w kierunku: liczby *Enterobacteriaceae* w 1g. W związku z powyższym PPIS w Legnicy utrzymał zakaz produkcji i wprowadzania do obrotu lodów z automatu do czasu przedłożenia prawidłowego wyniku badania lodów śmietankowych.

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 2024 roku przeprowadzono 396 kontroli ponadplanowych, które związane były ze zmianami użytkowników w obiektach żywnościowo-żywnościowych, powiadomieniami w systemie RASFF, wnioskami klientów/konsumentów, sprawdzeniem wykonania obowiązków nałożonych decyzją administracyjną i nieprawidłowości w zakresie nie przestrzegania obowiązków wynikających z instrukcji i procedur zakładowych.

Ogółem przeprowadzono 53 kontrole interwencyjne, w tym 27 w systemie RASFF. Najwięcej kontroli interwencyjnych, bo aż 24 przeprowadzonych zostało w sklepach spożywczych, 8 w zakładach żywienia zbiorowego otwartego, w tym 2 w zakładach małej gastronomii, 7 w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego, 4 w magazynach środków spożywczych. W roku sprawozdawczym zatwierdzono 110 zakładów.

Ponadto, realizowane były kontrole tematyczne m.in. na polecenie Głównego Inspektora Sanitarnego w związku z występującym w populacji polskich świń afrykańskiego pomoru - ASF, kontroli w obiektach typu super i hipermarketach ze szczególnym uwzględnieniem identyfikowalności produktów pochodzących z UE i importu, nadzoru nad sprzedażą owoców i warzyw na giełdach towarowych owocowo-warzywnych, hurtowniach i innych miejscach sprzedaży hurtowej owoców i warzyw, nadzoru nad obrotem detalicznym żywności pochodzenia zwierzęcego wprowadzanej do sprzedaży na różnego rodzaju targowiskach, obiektach ruchomych i tymczasowych, nadzoru w zakresie wód butelkowanych znajdujących się w obrocie, w sprawie wprowadzania do obrotu detalicznego maku w okresie świąt Bożego Narodzenia, kontrole jakości używanych w zakładach tłuszczów smażalniczych w okresie letnim, nadzór nad obiektami żywnościowo-żywnościowymi znajdującymi się na terenach popowodziowych i po podtopieniach.

W roku sprawozdawczym wpłynęło 25 wniosków dotyczących obiektów zlokalizowanych na terenie miasta Legnica. Wnioski obejmowały:

- nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny obiektu – 6 wniosków
- insekty i gryzonie – 2 wnioski
- wywóz / zaleganie śmieci przy śmietnikach – 1 wniosek
- przeterminowana żywność – 1 wniosek,
- brak orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych – 2 wnioski
- jakość środków spożywczych – 12 wniosków
- prowadzenie działalności bez zgłoszenia – 1 wniosek

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.

5.2. Porównanie stanu sanitarnego obiektów w 2023 roku w stosunku do roku 2022

W 2024 roku ze względu na stan obowiązujący w kraju wydano więcej decyzji administracyjnych - 111, natomiast w 2023 roku wydano 73 decyzji administracyjnych. Ponadto nałożono więcej mandatów karnych: w 2024 roku nałożono 85 mandatów na łączną sumę 27200 PLN, natomiast w 2023 roku nałożono 43 mandatów na łączną sumę 12350 PLN.

W roku sprawozdawczym wydano jedną decyzję pod rygorem natychmiastowej wykonalności dot. zakazu produkcji i wprowadzania produktu do obrotu lodów z automatu do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań potwierdzających spełnienie kryteriów mikrobiologicznych odnośnie higieny procesu przy produkcji lodów z udziałem mleka w Pączkarni Manufaktura, Legnica ul. Najświętszej Marii Panny 5b. Przedmiotowa decyzja została wydana w związku z pobranymi w ramach urzędowej kontroli żywności pięcioma próbkami lodów śmietankowych (lody z automatu). Próby zostały zbadane w zakresie parametrów mikrobiologicznych tj: obecność pałeczek *Salmonella spp.* w 25 g, liczba *Listeria*

monocytogenes w 1g, liczby *Enterobacteriaceae* w 1g. Sprawozdanie z badania wyrobów gotowych nr 78/N/SBM-ż/24 z dnia 12.07.2024r. wykazało, że próbki są prawidłowe w zakresie następujących parametrów: obecność pałeczek *Salmonella* spp. w 25 g – nieobecne, liczba *Listeria monocytogenes* – mniej niż 10. Natomiast we wszystkich pobranych próbkach (5 próbek) stwierdzono bakterie *Enterobacteriaceae* w 1g.

W 2024 roku wpłynęły **25 wnioski**. 22 wnioski zostały rozpatrzone w terminie, 1 wniosek został pozostawiony bez rozpatrzenia, natomiast 2 wnioski były w trakcie rozpatrywania przez PPIS w Legnicy.

W 2023 roku wpłynęło **27 wniosków**. 26 wniosków zostało rozpatrzonych w terminie, w 1 wniosku został przedłużony termin załatwienia sprawy, 1 wniosek był w trakcie rozpatrywania przez PPIS w Legnicy.

5.3. Stan sanitarny grup obiektów

5.3.1. Wytwórnice lodów

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się dwa zakłady należące do tej grupy obiektów, wszystkie zostały zakwalifikowane do wysokiego ryzyka.

- Wytwórnica Lodów, Andrzej Trajder, ul. Izerska 15, 59-220 Legnica. Zakład prowadzi działalność od miesiąca czerwca do miesiąca sierpnia, w zależności od warunków pogodowych. Zakres prowadzonej działalności nie uległ zmianie i obejmuje produkcję lodów z udziałem mleka w proszku z dodatkami smakowymi oraz bez udziału mleka. Niezmiennie do lat poprzednich w zakładzie nie używa się jaj. Wielkość produkcji została ograniczona – średnio tygodniowo produkowanych jest 80 litrów lodów mlecznych oraz ok. 30 litrów lodów bezmlecznych o różnych smakach (śmietankowym, czekoladowym, truskawkowym, wiśniowym, stracciatella, jabłkowym, miętowym, Kinder bueno, czarnej porzeczki, cytrynowym, smerfowym, z dodatkiem wsadów owocowych). Wyroby własne sprzedawane są jedynie na festynach, imprezach plenerowych, podmiot nie posiada stałego punktu sprzedaży.
- Wytwórnica lodów - Pogaduchy Cafe, ul. Głogowska 60, 59-220 Legnica prowadzi produkcję i sprzedaż lodów z udziałem i bez udziału mleka z dodatkami owoców, w tym mrożonych, gotowych koncentratów smakowych, czekolad, kakao i wyrobów ciastkarskich. Zakład prowadzi działalność od miesiąca kwietnia do października. Wielkość produkcji uzależniona jest od warunków pogodowych – na przestrzeni kwietnia/maja 2024r. wynosiła 120 litrów lodów z udziałem mleka oraz 100 litrów lodów bez jego udziału. Wyroby własne sprzedawane są jedynie na festynach, imprezach plenerowych.

W okresie sprawozdawczym wszystkie zakłady zostały skontrolowane, w tym jeden w oparciu o arkusz oceny zakładów. Obiekty charakteryzowały się dobrym stanem sanitarnym i technicznym. Wszystkie zakłady utrzymują procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. Wyznaczone w wyniku analizy zagrożeń Krytyczne Punkty Kontrolne znajdują się pod stałą kontrolą. W obiektach jest możliwe przeprowadzenie traceability oraz przygotowane są dla klientów etykiety, informacje w formie pisemnej o składnikach poszczególnych lodów oraz substancjach / składnikach powodujących alergie 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. W 2024 roku właściciele w/w zakładów prowadzili badania lodów w ramach własnych procedur systemowych pod kątem parametrów mikrobiologicznych tj.: *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Enterobacteriaceae* - wyniki badań były prawidłowe.

W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe oraz interwencji konsumenckich.

5.3.2. Automaty do lodów

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 2 automaty do lodów zlokalizowane na terenie miasta Legnica. Zakłady zaliczane do tej grupy obiektów prowadzą produkcję lodów z wykorzystaniem gotowych koncentratów lodowych.

Jeden obiekt średniego ryzyka nie został zaplanowany do kontroli (kontrola odbyła się w 2023r.). Drugi zakład został skontrolowany w okresie sprawozdawczym oraz przeprowadzono ocenę na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego – ocena wykazała średnie ryzyko. Zakład działa sezonowo od miesiąca kwietnia do końca sierpnia. Wielkość dziennej produkcji w sezonie wynosi 9-18kg. Kontrola wykazała nieprawidłowości w zakresie realizacji instrukcji / procedur systemu GHP/GMP i HACCP. Strona została zobowiązana decyzją administracyjną do przedłożenia wyników z badań mikrobiologicznych wyrobu gotowego: lodów oraz badania wody. W zakładzie przekazuje się informację nt. składów, w tym składników złożonych oraz o substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujące w oferowanych lodach.

W okresie sprawozdawczym nie zgłaszano wniosków dot. jakości oferowanych lodów, ani nie zgłaszano podejrzeń zatruc pokarmowych.

5.3.3. Piekarnie

Na nadzorowanym terenie znajduje się 9 zakładów należących do tej grupy obiektów, w tym 3 produkujące wyroby ciastkarskie na wydzielonych działach produkcyjnych. Większość zakładów zlokalizowanych na terenie miasta Legnica usytuowanych jest w starej zabudowie i posiadają kilkudziesięcioletnią tradycję. W przeważającej części zakładów produkcja prowadzona jest w sposób rzemieślniczy, nieautomatyzowany. Głównie zakłady piekarnicze będące pod nadzorem PPIS w Legnicy, dostarczają swoje wyroby na rynek lokalny, jedynie 1 zakład prowadzi dystrybucję i dostarcza swoje wyroby do sklepów na terenie różnych powiatów województwa dolnośląskiego.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 18 kontroli, w 7 obiektach (7 w oparciu o arkusz oceny, 3 tematyczne, 8 sprawdzających).

W roku 2024 nie zgłaszano interwencji konsumenckich związanych z niewłaściwą jakością wyrobów gotowych.

Ponadto, w związku z niewłaściwym stanem higienicznym pomieszczeń, urządzeń i sprzętów, brak prowadzenia na bieżąco zapisów wynikających z GHP/GMP i systemu HACCP nałożono 4 mandaty karne na łączną kwotę 2000zł. Natomiast w związku z uchybieniami w stanie technicznym dot. ścian, sufitów, podłogi w pomieszczeniach produkcyjnych i pomocniczych, stelaży stołów produkcyjnych oraz elementów nośnych maszyn w pomieszczeniu produkcyjnym, półek regałów magazynowych, drzwi wszczęto postępowanie w sprawie znakowania wyrobów oraz badań właścicielskich wydano 4 decyzje administracyjne – nakazujące usunięcie nieprawidłowości.

W ramach przeprowadzanych kontroli sprawdzano możliwość identyfikacji i identyfikowalności wyrobów gotowych, pochodzenie mąki, przestrzeganie instrukcji i procedur systemowych, w tym sprawdzano monitorowanie wytypowanych CCP i informowanie klientów o składach wyrobów gotowych i substancji lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji. Ponadto, sprawdzane było przestrzeganie zakładowych procedur / instrukcji kontroli jakości i wymiany tłuszczów smażalniczych, w tym postępowanie z przepieczonymi tłuszczami. W żadnym przypadku nie stwierdzono przekroczenia zawartości związków polarnych.

W okresie sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 6 prób, w tym 5 próbek wyrobu gotowego z działu ciastkarni (ciasto z kremem niepoddanym obróbce termicznej) – zbadanych w kierunku mikrobiologia: obecność *Salmonella spp.* liczba *Listeria monocytogenes*, liczba przypuszczalnych *Bacillus cereus* oraz 1 próbę surowca (mąka

orkiszowa typ 680) - zbadanych w kierunku Ochrotoksyny A, DON (Deoksynivalenol) – wyniki badań były prawidłowe w zakresie badanych parametrów.

5.3.4. Ciastkarnie

Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Legnicy w 2024r. znajdowało się 9 ciastkarni. W okresie sprawozdawczym powstała 1 pracownia wyrobów ciastkarskich. Zakres działalności obejmuje produkcję i sprzedaż ciast, tortów, wyrobów drożdżowych, mono-deserów, makaroników z udziałem kremów niepoddanych obróbce termicznej oraz bez udziału kremów z wykorzystaniem sera mascarpone, sera twarogowego, śmietany, czekolady, owoców świeżych i mrożonych, jaj po obróbce wstępnej, przygotowywania i sprzedaży croissantów śniadaniowych (na słono i słodko) z wykorzystaniem wędlin, serów, warzyw po obróbce wstępnej, pieczywa mrożonego przeznaczonego do odpieku, przygotowywania i sprzedaży lodów z automatu na bazie gotowych mieszanek lodów oraz sprzedaży lodów gałkowych producentów zewnętrznych, przygotowywania i sprzedaży napojów oferowanych na gorąco (kawy, herbaty) oraz smoothie na bazie mleka, owoców mrożonych z wykorzystaniem naczyń i opakowań jednorazowego użytku oraz sprzedaży napojów w opakowaniach jednostkowych producentów. Planowana jest produkcja pod ladę wydawczą: 2 półki mieszczące 8 ciast, 1 półka ptysi, 1 półka mono-deserów. Termin przydatności do spożycia ustalono na 48h od wyprodukowania.

Pozostałe zakłady zlokalizowane na nadzorowanym terenie, prowadzą produkcję rzemieślniczą, a ich wyroby dostarczane są jedynie na rynek lokalny.

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

W roku 2024 przeprowadzono 17 kontroli sanitarnych, w 8 obiektach z czego 7 zakładów zostało ocenionych wg arkusza oceny stanu sanitarnego - zakwalifikowano do wysokiego ryzyka ze względu na charakter działalności.

W 4 zakładach stwierdzono nieprawidłowości, w 3 nałożono grzywny w drodze mandatów karnych na łączną kwotę 1300zł w związku z brakiem właściwego stanu sanitarno-higienicznego zakładów, brakiem segregacji odzieży ochronnej od osobistej asortymentowej w urządzeniach chłodniczych. W przedmiotowej grupie obiektów wydano 15 decyzji administracyjnych, w tym 3 związane z nieprawidłowym stanem technicznym urządzeń oraz sprzętów w pomieszczeniach produkcyjnych i pomocniczych, ścian i sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych i pomocniczych, drzwi i podłogi w chłodni, kranu przy punkcie wodnym do dezynfekcji jaj.

W okresie sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 11 próbek, w tym 5 próbek ciast -wyrobów gotowych z kremem niepoddanym obróbce termicznej, w zakresie parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella spp.* liczba *Listeria monocytogenes*, liczba przypuszczalnych *Bacillus cereus*), 1 próbę lodów tradycyjne z udziałem mleka w kierunku metale (ołów, rtęć, cyna) - wyniki badań były prawidłowe w zakresie badanych parametrów. Ponadto przebadano 5 próbek lodów z automatu w zakresie parametrów mikrobiologicznych (obecność pałeczek *Salmonella spp.* w 25 g, liczba *Listeria monocytogenes* w 1g, liczby *Enterobacteriaceae* w 1g). Sprawozdanie z badania wyrobów gotowych nr 78/N/SBM-ż/24 z dnia 12.07.2024r. wykazało, że próbki są prawidłowe w zakresie następujących parametrów: obecność pałeczek *Salmonella spp.* w 25 g – nieobecne, liczba *Listeria monocytogenes* – mniej niż 10. Natomiast we wszystkich pobranych próbkach (5 próbek) stwierdzono bakterie *Enterobacteriaceae* w 1g. PPIS w Legnicy wydał zawiadomienie o wszczęciu postępowania oraz decyzję pod rygorem natychmiastowej wykonalności (zakaz produkcji i wprowadzania do obrotu lodów z automatu do czasu przedłożenia prawidłowego wyniku badania lodów śmietankowych) oraz obciążył przedsiębiorcę kosztami za przeprowadzone badania zdyskwalifikowanych próbek w wysokości 457,00zł. Przedsiębiorca nie przedłożył

prawidłowego wyniku badania mikrobiologicznego lodów z automatu – lody śmietankowe – w kierunku: liczby *Enterobacteriaceae* w 1g. Strona kilkakrotnie badała lody jednak nie uzyskała prawidłowego wyniku badania w kierunku: liczby *Enterobacteriaceae* w 1g.

Ponadto, w ramach bieżących kontroli sprawdzane było przestrzeganie zakładowych procedur / instrukcji kontroli jakości i wymiany tłuszczów smaźalniczych, w tym postępowanie z przepracowanymi 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

Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Legnicy znajdują się 2 zakłady zajmujące się przetwarzaniem warzyw. W przedmiotowej grupie obiektów zostało przeprowadzonych 5 kontroli sanitarnych. 2 zakłady zostały ocenione w oparciu o arkusz oceny zakładu – zakłady sklasyfikowane jako wysokiego ryzyka.

Zakład konfekcjonowania warzyw i owoców, ul. Bydgoska 18, 59-220 Legnica – sklasyfikowany jest jako wysokiego ryzyka. Działalność zakładu nie uległa zmianie i obejmuje obieranie warzyw oraz usuwanie części niejadalnych, dzielenie / porcjowanie; odważanie i pakowanie oraz dystrybucję warzyw i owoców w ramach programu obecnie do 31 szkół podstawowych zlokalizowanych na terenie Legnicy, Lubina, Kątów Wrocławskich, Wrocławia, Mietkowa oraz gmin: Lubin, Kąty Wrocławskie, Kostomłoty, Kunice, Kobierzyce.

W zakładzie konfekcjonowane są warzywa wstępnie umyte: marchewki, pomidory koktajlowe, rzodkiewki, papryka czerwona, kalarepa - wstępnie umyte oraz owoce sezonowe: jabłka, gruszki, śliwki oraz dystrybuowane są soki owocowe (producent soków VICTORIA CYMES Sp. z o.o., każdorazowo producent dostarcza do zakładu atest jakościowy). Średniodziennie – jeśli jest zamówienie - produkcja odbywa się na bieżąco - konfekcjonowano ok 850 kg warzyw i ok. 1300 kg owoców – wielkość produkcji zmniejszyła się w stosunku do roku 2023. Zgodnie z procedurą własną realizowania kontroli nad wyrobem własnym zlecono badanie wyrobu gotowego – marchwi – wyniki badania wyrobu pod kątem mikrobiologicznym były prawidłowe. Niezmiennie wyroby gotowe pakowane są w woreczki strunowe oraz kubeczki jednorazowe polipropylenowe (PP) z przykrywkami opatrzone etykietą – oznakowanie prawidłowe. Zakład posiada i realizuje opracowany system HACCP oraz instrukcje GHP/GMP.

Zakład należący do firmy „EISBERG” Spółka z o. o. niezmiennie zaliczany jest do największych zakładów działających na terenie miasta Legnica. Zakres działalności obejmuje produkcję i sprzedaż: sałat i warzyw przetworzonych i nieprzetworzonych, owoców przetworzonych i nieprzetworzonych, mieszanek sałat i warzyw bez dodatków i z dodatkami typu: nasiona roślin strączkowych i oleistych, owoce suszone i świeże, przetwory zbożowe, mięsne, mleczne, dresingi, olej i oliwa z oliwek, sprzedaż dressingów oraz soków w opakowaniach jednostkowych.

Wielkość produkcji wynosi ok. 170 ton tygodniowo, w tym 28792 szt. lunch boxów. Lunch boxy produkowane są o masie netto: 210 g i 230 g.

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

Odbiorcami wyrobów gotowych są sieci sklepów, marketów oraz restauracji na terenie Polski oraz sieci handlowe na terenie Niemiec i Węgier.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 3 kontrole sanitarne, w tym kontrolę sanitarną interwencyjną w związku z otrzymanym sprawozdaniem nr LLM.9051.2.146.2024 z dnia

24.05.2024 r. dotyczącym obecności werotoksycznych *Escherichia coli* (STEC) w 1 z 5 przebadanych próbek wyrobu gotowego – „Mix sałat z rukolą, 160 g”, kontrolę sanitarną tematyczną w zakresie bieżącego stanu higienicznego, realizacji zasad GHP/GMP i systemu HACCP w związku z pobraniem próbek żywności do badań laboratoryjnych oraz kontrolę stanu higienicznego w oparciu o arkusz oceny zakładu.

W 2024 r. w zakładzie pobrano do badań: 23 próbki, w tym 15 próbek „Mix sałat pocket” w zakresie parametrów mikrobiologicznych: 5 próbek przed pakowaniem, 5 próbek po zapakowaniu, 5 próbek po zapakowaniu z innej partii produkcyjnej; 5 próbek „Mix sałat z rukolą” w zakresie parametrów mikrobiologicznych, 1 próbka „Rukoli” w kierunku zawartości azotanów, 1 próbka „Szpinaku” i 1 próbka „Jarmuzu” w kierunku pozostałości pestycydów – wyniki prawidłowe.

Wg arkusza oceny ze względu na profil działalności oraz powiadomienie w systemie RASFF z 2022 r. zakład zakwalifikowany jest do kategorii wysokiego ryzyka.

W okresie sprawozdawczym zakłady nie był objęty powiadomieniami w systemie RASFF oraz AAC.

5.3.6. Zakłady garmażeryjne

Pod nadzorem PPIS w Legnicy niezmiennie do 2023r. znajduje się jeden zakład prowadzący działalność w zakresie produkcji i sprzedaży wyrobów garmażeryjnych wstępnie chłodzonych i poddanych szokowemu mrożeniu tj.: naleśniki, pielmieni i pierogi z nadzieniem mięsnym, rybnym, warzywnym, serowym i owocowym, chinkali, klopsiki, kotlety, pulpety, burgery, placki i zrazy ziemniaczane, gołąbki, papryka faszerowana, placki pn.: serniczki z dodatkami (czekolada, rodzynki, bakalie), grillowe kiełbaski, czebureki.

W roku sprawozdawczym zakład został skontrolowany w oparciu o arkusz oceny zakładu – sklasyfikowano obiekt jako średniego ryzyka. W wyniku kontroli stwierdzono, że zakład charakteryzuje się dobrym stanem sanitarnym i technicznym – nie wszczynano postępowania administracyjnego w stosunku do w/w zakładu. Miesięczna wielkość produkcji wynosi: ok. 1100kg pierogów z różnymi farszami, ok. 1100kg pielmieni z różnymi farszami, ok. 250kg naleśników z różnymi nadzieniami (na słodko i na słono), ok. 300kg wyrobów mięsnych, ok. 40kg wyrobów rybnych, ok. 40kg papryk faszerowanych, ok. 90kg gołąbków, ciasta desery na bazie sera twarogowego / nabiału – ok. 1400kg / 1200kg. Gotowe mrożone wyroby w/w dostarczane są do klientów poza zakładem do własnych punktów sprzedaży, które posiadają decyzje zatwierdzające – Sklep, ul. Gwiazdna 4, 59-220 Legnica, Supermarket Carrefour-pasaż w Legnicy, ul. Piłsudskiego 84 oraz Galeria FERIO- pasaż ul. Chojnowska, 59-220 Legnica. Wyroby transportowane są do własnym środkiem transportu marki Mercedes Benz, nr rejestracyjny DW 8TL99.

Wyroby pakowane są w woreczki foliowe LDPE, na które zakład posiada deklaracje zgodności. Etykieta produktów zawiera wszystkie wymagane elementy zawarte w art. 9 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. Stan techniczny pomieszczeń i sprzętów nie budziły zastrzeżeń - posiadają powierzchnię gładką, trwałą, zmywalną, nienasiąkliwą odporną na działanie środków chemicznych i dezynfekcyjnych.

Przedłożono sprawozdania z badań wody nr 283/S/SBM-w/23 z dnia 10 sierpnia 2023 r. – wyniki badań mikrobiologicznych wody. Sprawozdania sporządzone przez Laboratorium Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy - badanie spełnia wymagania zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie wymagań dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W ramach procedury badań wyrobów gotowych przeprowadzono badanie mikrobiologiczne w zakresie liczby *Listeria monocytogenes* w 1g-wyrobów gotowych trójkącki naleśnikowe z wieprzowiną, naleśniki z kurczakiem

i pieczarkami – wyniki prawidłowe. Zakład utrzymuje dokumentację z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP.

5.3.7. Wytwórnice makaronów

Pod nadzorem PPIS w Legnicy niezmiennie z lat poprzednich znajduje się jedna wytwórnia makaronów. Zakład tj. ANIMAK Kopcza Sp.J., zlokalizowany jest na terenie Specjalnej strefy ekonomicznej w Legnicy.

Drugi zakład tego typu to ANIMAK Kopcza Sp., ul. Jaworzyńska 303, 59-220 Legnica. Zakres działalności obejmuje produkcję makaronów walcowanych jajecznych i bezjajecznych oraz tłoczonych bezjajecznych zgodnie z decyzją wydaną przez PPIS w Legnicy. Zakład pracuje w systemie trzymianowym. W zakładzie przeprowadzono 4 kontrole – w tym jedną interwencyjną – nałożono 1 mandat na kwotę 500zł i dwie kontrole sprawdzające.

Zakład został oceniony jako zgodny z wymaganiami prawa żywnościowego, ze względu na wykorzystywanie w procesie produkcji świeżej masy jajowej uznawany jest za zakład wysokiego ryzyka.

Układ pomieszczeń zakładu oraz infrastruktura wodno-kanalizacyjna nie uległa zmianie. W zakładzie miesięcznie produkowanych jest 160 ton makaronów ogółem (nastąpił wzrost w stosunku do roku 2023 – 130 ton).

Produkty obecnie sprzedawane są na rynku krajowym oraz wysyłane są do Czech i Słowacji. Makarony pakowane są pod marką własną Animak oraz pod markami prywatnymi sieci handlowych i dystrybutorów.

W zakładzie produkowane są obecnie: makarony pakowane w opakowania 200g, 250g, 400g, 500g, nie produkowano opakowań po 750g, 1kg; z użyciem masy jajowej: 2-jajeczny, 5-jajeczny oraz bezjajeczny, ponadto makarony: 1-jajeczny (gniazda, wstążki), kolanka, nitka, świderk, muszelka, łazanka, tagliatelle, pióro; 2 jajeczny semolina 100% - gniazdo i wstążki. Do makaronu wykorzystywana jest w kurkuma, proszek pomidorowy, proszek szpinakowy i koncentrat truskawkowy i w roku 2024 – koncentrat jagodowy. W roku 2024 nie produkowano makaronu z pełnego ziarna (mąka pszenna graham) oraz nie wykorzystuje się mąki żytniej.

W roku sprawozdawczym wydano jedną decyzję administracyjną dotyczącą usunięcia nieprawidłowości technicznych (sufit w pomieszczeniach szatni dla personelu, ścian w węźle technicznym prowadzącym do szatni personelu), kontrola sprawdzająca potwierdziła wykonanie decyzji PPIS w w/w zakresie.

Ponadto przeprowadzono kontrolę sprawdzającą dotyczącą wykonania zaleceń decyzji wystawionej przez PPIS w roku 2023 - nieprawidłowości techniczne zostały usunięte oraz kontrolę interwencyjną w związku ze zgłoszeniem dotyczącym nieprawidłowości w utrzymaniu bieżącego stanu czystości i porządku – podczas kontroli stwierdzono brak czystości i porządku w szatni oraz pomieszczeniu przygotowania i przetrzymywania środków myjąco-dezynfekujących, za co nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego - nieprawidłowości j/w zostały usunięte, co wykazała kontrola sprawdzająca.

W okresie sprawozdawczym w ramach planu pobierania próbek pobrano do badań laboratoryjnych surowiec używany do produkcji „Szpinak suszony” – nieprawidłowości nie stwierdzono.

5.3.8. Wytwórnice wyrobów cukierniczych

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdowały się 2 wytwórnie cukiernicze.

W 2024 roku w przedmiotowej grupie przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, w tym 1 interwencyjną - skontrolowany został 1 zakład.

Jeden zakład stanowi manufakturę w zakresie produkcji i sprzedaży wyrobów z masy cukrowej ręcznie zdobionych. Działalność prowadzona jest cyklicznie - produkcja odbywa się w okresie listopad – marzec. W zakładzie zatrudnionych jest 2 pracowników, w tym właściciel. Zakład ten nie został skontrolowany w 2024r. – oceniany był w 2023 roku – zakład został sklasyfikowany jako niskiego ryzyka. Zakład charakteryzował się dobrym stanem sanitarnym i technicznym – przeszedł procedurę odbiorową w 2022r. Wyroby znakowane są etykietą producenta, która została oceniona podczas kontroli - nie wykazano nieprawidłowości w przedmiotowym zakresie. Znakowanie spełniało wymagania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r..

Drugi zakład CHOICE Sp. z o.o. - Akademia Cukiernicza, ul. Złotoryjska 63, 59-220 Legnica prowadzi produkcję i dystrybucję galanterii cukierniczej (praliny oblewane, praliny foremkowe, figurki czekoladowe, lizaki, trufle) oraz produkcję ciast. We wrześniu 2022r. została zawieszona produkcja lodów.

Kontrola przeprowadzona w 2024 roku nie wykazała nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarnego i technicznego, zakład został oceniony wg arkusza oceny jako zakład średniego ryzyka.

Miesięczna wielkość produkcji wynosi 17kg pralin, 10kg czekolad, 40 sztuk czekolad, 153 sztuk lizaków czekoladowych, 51,5 kg ciast, porcje ciast 375 szt. duże, 432 szt. średnie, 171 szt. małe, rolls 358szt., pączki 103 szt., kajmak 4szt.

Nieziemiennie do lat poprzednich gotowy wyrób dostarczany jest do punktów sprzedaży pod marką własną Choice w Galerii Piastów w Legnicy oraz w Choice Brama Pomorza, ul. Podwiejska 2a, 89-620 Lipienice.

W ramach realizacji procedury własnej badania wyrobu gotowego okazano do wglądu sprawozdanie z badania nr WKJ-4/12713/2023/1 z dnia 12.12.2023r. próbki pn. praliny czekoladowe z nadzieniem kokosowym zbadanej w kierunku: liczba *Listeria monocytogenes* w 1g, obecność *Salmonella spp.* w 25g – wynik prawidłowy. Badanie przeprowadzone przez akredytowane laboratorium CBJ Grupa KGHM, ul. M. Skłodowskiej-Curie 187a, 59-301 Lubin. Zakład utrzymuje dokumentację z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP.

W okresie sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbkę (wyrobu gotowego - Czekolada deserowa) zbadana pod kątem obecności alergenów – orzeszków ziemnych – wynik prawidłowy.

5.3.9. Wytwórnie suplementów diety

Nieziemiennie pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się jeden zakład zaliczany do tej grupy obiektów tj. Wrocławskie Zakłady Zielarskie „Herbapol” Spółka Akcyjna, ul. Hetmańska 1, 59-220 Legnica, który zajmuje się produkcją jednego suplementu diety pn. Terpichol Plus w formie kapsułek żelatynowych miękkich. Produkcja suplementu diety stanowi marginalną część prowadzonej działalności spośród produkowanych produktów leczniczych z grupy: krople, maści, czopki i wynosi ok. 3,3%.

W roku sprawozdawczym zakład nie został skontrolowany, nie był ujęty w harmonogramie kontroli. W arkusza oceny przeprowadzonego w 2022r. zakład sklasyfikowany został do średniego ryzyka.

W zakładzie utrzymywany jest system GHP/GMP i systemu HACCP. Krytyczny Punkt Kontroli został wytypowany na etapie Kapsułkowania - istotnym parametrem krytycznym procesu jest temperatura. Proces powinien przebiegać w temperaturze od 0°C do 2°C. Parametrem kontrolnym jest temperatura płynnej masy żelatynowej oraz temperatura parafiny ciekłej. Zapisy prowadzone są na bieżąco, nie stwierdzono przekroczenia wartości krytycznych.

5.3.10. Produkcja żywności w warunkach domowych

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 5 tego typu zakładów. W 2024 roku zostały wpisane do rejestru 3 zakłady prowadzące produkcję żywności w warunkach domowych, których zakres działalności obejmuje produkcję w warunkach domowych i sprzedaży ciast, tortów, ciasteczek, babeczek, desery, bez, udziału kremów i z udziałem kremów poddanych obróbce termicznej i niepoddanych obróbce termicznej na zamówienie z odbiorem osobistym. W okresie sprawozdawczym 1 zakład został zlikwidowany.

Działalność prowadzona jest pod zamówienia Klientów. W przedmiotowej grupie obiektów nie zostały przeprowadzone kontrole sanitarne. Zakłady posiadają opracowane dokumentacje z zakresu GHP/GMP.

W 2024 roku nie odnotowano skarg konsumenckich na wyroby gotowe w przedmiotowej grupie obiektów.

5.3.11. Inne wytwórnie żywności

W roku sprawozdawczym liczba zakładów prowadzącą działalność inną niż ujętą w poszczególnych grupach statystycznych nie uległa zmianie w stosunku do roku porównawczego. W 2024r. zlikwidował się jeden zakład konfekcjonowania słonecznika, natomiast powstał 1 zakład (5 zakłady). Niezmiennie w ewidencji w powyższej grupie znajdują się zakłady:

- osuszania rozpyłowego dodatków do żywności prowadzonego na zlecenie klienta,
- konfekcjonowania słonecznika,
- produkcji lodu w kostkach,
- produkcji precli.

W tej grupie zakładów - biorąc pod uwagę arkusze oceny stanu sanitarnego przeprowadzonych w latach 2023/2024 – 3 zakłady uznano za niskiego ryzyka, 1 jako średniego, 1 wysokiego.

W roku sprawozdawczym zatwierdzono zakład produkcji suszonego mięsa zlokalizowany w Legnicy. Kontrola została przeprowadzona przy współudziale z-cy Powiatowego Lekarza Weterynarii w Legnicy na mocy Porozumienia ramowego z dnia 13 września 2024 r. zawartego pomiędzy Powiatowym Lekarzem Weterynarii o współpracy i współdziałaniu organów PIS i WIS.

Zakres prowadzonej działalności obejmuje produkcję, konfekcjonowanie i sprzedaż suszonego mięsa drobiowego, wieprzowego i wołowego w oparciu o gotowe elementy mięsne. Procesy produkcyjne w zakładzie odbywają się w rozdziale czasowym pod względem rodzaju mięsa poddawanego procesom wstępnym, obróbce termicznej i konfekcjonowaniu. Produkty pakowane są w opakowania jednostkowe z etykietą opracowaną 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. Zakład został dopuszczony do produkcji w/w asortymentu uzyskując decyzję zatwierdzenia.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 5 zakładów, natomiast zgodnie z planem kontrolą objęto 3 zakłady tego typu, w których przeprowadzono oceny w oparciu o arkusz, łącznie przeprowadzono 18 kontroli.

Ponadto w tej grupie obiektów prowadzono 12 kontroli tematycznych w zakładzie LIS Polska Sp. z o. o. w Legnicy, ul. Szczytnicka 27 w związku z wnioskami strony dotyczących eksportu wyrobów własnych. Łącznie w roku sprawozdawczym przeprowadzono 13 kontroli.

Niezmiennie największym z w/w grupy obiektów jest zakład prowadzący działalność na zamówienie klientów zewnętrznych - w tym spoza terenu Polski oraz Unii Europejskiej – LIS Polska Sp. z o. o. w Legnicy. Zakład uznany jest jako zakład o niskim ryzyku i zaplanowano go do kontroli w roku 2024.

W roku sprawozdawczym podmiot nie zgłaszał wniosków o zmiany profilu działalności tym samym nadal prowadzi działalność w zakresie osuszania, mieszania i pakowania dodatków do żywności na zlecenie klientów, tj.: karmel, zagęszczony sok buraczany, koncentraty ryżu, pszenicy, borówki, groszku, ekstrakty drożdżowe, hydrolizaty białek roślinnych, gumy spożywcze (guma arabska), hydrolizaty żelatyny rybnej (kolagen), minerały (siarczan żelaza), słód jęczmienny, tapioka, słód kukurydziany, olej rybny.

Zakład niezmiennie znajduje się pod nadzorem Inspekcji w zakresie działalności polegającej na: osuszaniu rozpyłowym dodatków do żywności: hydrolizat kolagenu, hydrolizat kazeiny, funkcjonalne białko kurczaka; hydrolizie enzymatycznej: żelatyna, osuszanie rozpyłowe dodatków do żywności: olej rybny, miód. Zakład utrzymuje nadany weterynaryjny numer identyfikacyjny: 02625501. Surowce do produkcji są dostarczane w postaci koncentratów cysternami, kontenerami oraz workami w postaci suchej i magazynowane w magazynach surowców i w zbiornikach zewnętrznych (tankach).

Kolejnym zakładem z w/w grupy obiektów jest zakład produkcji lodu w kostkach - obiekt sklasyfikowany jest jako zakład niskiego ryzyka, który w 2024 roku został skontrolowany. Zakresie działalności obejmuje produkcję lodu w kostkach w opakowaniach jednostkowych i dystrybucji do klientów zewnętrznych z wykorzystaniem własnych środków transportu typu chłodnie. W zakładzie prowadzona jest praca w systemie dwuzmianowym w pięciodniowym tygodniu produkcyjnym (od poniedziałku do piątku) / w okresie letnim i wzmożonych zamówień prowadzona jest praca w siedmiodniowym tygodniu pracy. Wielkość produkcji tygodniowej wynosi ok. 8 ton / dobę.

Kolejny zakład w tej grupie statystycznej to zakład produkcji precli. W roku 2024 przeprowadzono kontrolę sanitarną w oparciu o arkusz oceny stanu sanitarnego – sklasyfikowany jako zakład o średnim ryzyku, nie zmieniano infrastruktury i wyposażenia zakładu w stosunku do roku 2023. Kontrola sanitarna wykazała nieprawidłowości dotyczące niewłaściwego stanu sanitarnego zakładu, urządzeń i sprzętów, segregacji odzieży osobistej w szafkach pracowniczych, brak segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych, za co strona zobowiązana została ukarana grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości 200zł oraz wszczęte zostało postępowanie administracyjne. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami została przeprowadzona kontrola sprawdzająca, w ramach której stwierdzono wykonanie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli sanitarnej.

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. W 2024 roku nie wnoszono skarg konsumenckich dotyczących jakości zdrowotnej wyrobu gotowego.

5.3.12. Sklepy spożywcze

W przedmiotowej grupie obiektów w okresie sprawozdawczym przeprowadzono 240 kontroli sanitarnych, w 169 obiektach, z czego przeprowadzono 127 kontroli ponadplanowych - 5 kontroli interwencyjnych, 23 dotyczących powiadomień w systemie RASFF oraz 16 kontroli tematycznych. Ocenie w oparciu o arkusz poddano 113 zakładów. Dwa hipermarkety produkuje w ramach działalność MLO – marginalnej, lokalnej i ograniczonej kielbasę surową, parzoną, wędzoną w dziale mięsnym – z uwagi na charakter działalności został zakład został sklasyfikowany jako wysokiego ryzyka.

W 2024 roku w ramach przeprowadzanych kontroli sanitarnych stwierdzone były nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego m. in. powierzchni, urządzeń i sprzętów oraz stanu bieżącego: brak czystości pomieszczeń, sprzętów, brak segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych/mroźniczych, brak śr. do dezynfekcji, brak ciepłej wody przy punktach wodnych, brak realizacji własnych procedur – brak zapisów, szkoleń, brak orzeczeń

lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, niewłaściwa jakość środków spożywczych, niewłaściwe warunki przechowywania środków spożywczych, oraz stwierdzenie środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia.

Nieprawidłowości stwierdzane podczas kontroli skutkowały wszczęciem postępowania administracyjnego – łącznie wydano 38 decyzji administracyjnych oraz nałożono 32 mandaty na łączną kwotę 10000 zł, w tym 14 nałożono w grupie super-hipermarkety, na łączną kwotę 4900 zł.

5.3.13. Kioski spożywcze

W 2024r. przeprowadzono 23 kontrole. W okresie sprawozdawczym ocenie w oparciu o arkusz zostało poddanych 18 kiosków. W okresie sprawozdawczym nie wszczynano postępowania administracyjnego ze względu na stan sanitarny i techniczny obiektów.

5.3.14. Apteki

W 2024 roku przeprowadzono 14 kontroli z czego 3 kontrole interwencyjne w związku z powiadomieniami w systemie RASFF oraz 11 kontroli tematycznych.

5.3.15. Magazyny hurtowe

Pod nadzorem PPIS w Legnicy, w przeważającej liczbie znajdują się magazyny zatwierdzone pod kątem przechowywania i sprzedaży środków spożywczych.

W 2024 roku powstał 1 magazyn suplementów diety z działem konfekcjonowania – zakres działalności obejmuje konfekcjonowanie środków spożywczych, w tym suplementów diety, olejów, ziół i przypraw w postaci sypkiej i płynnej oraz kapsułkowania suplementów diety.

Łącznie w 2024 roku przeprowadzono 37 kontroli sanitarnych, w tym 3 kontrole interwencyjne obejmujące powiadomienia w systemie RASFF. Ponadto przeprowadzono 9 kontroli tematycznych.

Kontrole sanitarne przeprowadzone w 2 zakładach wykazały nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego dotyczącego sufitów oraz ściany. Ponadto stwierdzono nieprawidłowości w 2 zakładach w zakresie przestrzegania bieżącego stanu sanitarnego stwierdzono brak czystości i porządku w zakładzie, zakurzone regały, brak środków do mycia i dezynfekcji rąk, brak bieżących zapisów wynikających z GHP/GMP i systemu HACCP. Strony zobowiązane zostały ukarane grzywnami w drodze mandatów karnych na kwotę 400zł.

W 2024r. w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań laboratoryjnych oraz pod kątem znakowania 53 próbki środków spożywczych, w tym 14 suplementów diety:

- 18 próbek w kierunku histamina: Bismarck płaty śledziowe marynowane, krewetka biała;
- 5 próbek w zakresie pozostałości pestycydów: pory, fasola biała, brzoskwinie, nektarynki, brzoskwinie ciasteczkowe, korzeń pietruszki, pomidory;
- 15 próbek w zakresie parametrów mikrobiologicznych: gorczyca biała mielona, lubczyk, kolendra mielona;
- 5 próbek w kierunku metali ciężkich: buraczki wiórki, brzoskwinie połówki w lekkim syropie, szyneczka z kurczaka konserwowa drobiowa, żelatyna spożywcza, kątnica barania (jelito baranie);
- 1 próbka w kierunku skażeń promieniotwórczym: podgrzybek mrożony.

W roku sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 14 prób suplementów diety w Magazynie Spożywczym z konfekcjonowaniem, ul. Nowodworska 17, 59-220 Legnica pobrano:

- 3 próbki suplementu diety w kierunku zawartości witaminy D, magnezu i cynku: „My Vita D3 max naturalna witamina”, „My Vita magnez + witamina b6”, „My Vita Cynk”,

- w kierunku zawartości kwasów omega 3: 1 próbkę suplementu diety pn. „Silver My Vita Omega 3 forte”
- w kierunku mikrobiologii - 5-fosforanu 10 próbek: 5 próbek suplementu diety pn. „PROBIOTIC Silver My Vita”, 5 próbek suplementu diety pn. „Witamina B-Complex Lipo-Acitive” w kierunku mikrobiologia (próba pobrana ponadplanowa w związku z powiadomieniem w systemie RASFF odnośnie surowca – ryboflawina).

Wyniki badań były prawidłowe.

Ponadto w roku sprawozdawczym na terenie miasta Legnica funkcjonowało 5 magazynów należące do tej grupy obiektów, które zajmowały się obrotem i konfekcjonowaniem suplementów diety oraz ich wprowadzaniem po raz pierwszy do obrotu.

Powyższe magazyny posiadają zarejestrowane własne sklepy internetowe za pośrednictwem których, w ramach sprzedaży na odległość, wprowadzają do obrotu środki spożywcze. Ponadto przeprowadzano kontrole dotyczące znakowania i wprowadzania do obrotu suplementów diety. W roku sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 14 próbek suplementów diety – wyniki prawidłowe.

5.3.16. Inne obiekty obrotu żywnością

W tej grupie obiektów zarejestrowane są sklepy zielarskie, sklepy Sex Shop, stoiska ze sprzedażą środków spożywczych trwałych mikrobiologiczne w opakowaniach producentów.

W 2024 roku przeprowadzono 24 kontrole, z czego 2 kontrole interwencyjne w związku z powiadomieniami w systemie RASFF, 6 kontroli tematycznych, 7 kontroli sprawdzających, 7 kontroli w oparciu o arkusz. Wydano 4 decyzje związane ze stwierdzonymi podczas kontroli nieprawidłowościami w zakresie stanu higieniczny zakładów, w tym stwierdzone środki spożywcze po terminie przydatności do spożycia co skutkowało nałożeniem grzywny w drodze mandatów karnych - wystawiono 3 mandaty na łączną kwotę 650zł.

5.3.17. Zakłady żywienia zbiorowego – otwarte

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 187 kontroli sanitarnych, w tym 9 interwencyjnych, w tym w ramach systemu RASFF przeprowadzono 6 kontroli, 17 tematycznych. W zakładach, w których stwierdzono nieprawidłowości wszczęte zostały postępowania administracyjne.

W związku z powyższym wydano 6 decyzji administracyjnych, w tym nakazujących usunięcie nieprawidłowości związanych ze złym stanem technicznym zakładów. Stwierdzone zaniedbania w stanie sanitarnym obiektów, nieprzestrzeganie zasad GHP/GMP i systemu HACCP, w tym higieny osobistej personelu, brak orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych, brak właściwej segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych, brak termometrów kontrolnych w urządzeniach chłodniczych oraz termometrów i higrometrów w magazynie, zbędne sprzęty, zużyty sprzęt porządkowy przechowywany w niewłaściwym miejscu, brak zapisów wynikających z realizacji procedur/instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP, stwierdzone środki po terminie, skutkowały nałożeniem na Strony zobowiązane 28 mandatów karnych na łączną kwotę 8850 PLN.

Wg arkusza oceniono 80 obiektów. W ramach bieżących kontroli szczególną uwagę zwracano na informowanie konsumentów o składach oraz o składnikach / substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujących w potrawach – zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1169/2011 – nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono. Kontrolowano identyfikowalność dostawców, w tym mięsa oraz sprawdzano pochodzenie mięsa wieprzowego i dziczyzny w związku z wirusem ASF, sprawdzano monitorowanie wytypowanych CP/CCP, procedur systemowych, w tym sprawdzano postępowanie ze zużytymi tłuszczami smażalniczymi.

5.3.18. Zakłady żywienia zbiorowego - zamknięte

5.3.18.1. Stołówki pracownicze

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 3 stołówki pracownicze. W roku sprawozdawczym skontrolowano 3 obiekty, które zostały ocenione wg arkusza oceny zakładów. Wszystkie obiekty są sklasyfikowane jako niskiego ryzyka. Łącznie przeprowadzono 4 kontrole.

Wszystkie zakłady posiadają opracowane i wdrożone procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. W roku 2024 nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarnego i technicznego, ponadto nie wnoszono o zmianę profilu działalności.

5.3.18.2. Bufety pracownicze

PPIS w Legnicy prowadzi nadzór nad 6 placówkami z w/w grupy. Trzy bufety prowadzą produkcję dań od surowca do gotowej potrawy, natomiast pozostałe dwa prowadzą wydawanie posiłków dostarczanych w systemie cateringowym. Skontrolowano 3 zakłady w okresie sprawozdawczym, w tym 2 zakłady oceniono w oparciu o arkusz oceny zakładów. 1 zakład uzyskał decyzję zatwierdzającą po decyzję warunkowego zatwierdzenia.

W wyniku kontroli w jednym zakładzie: Bufet Zakładowy, ul. Św. Wojciecha 24, 59-220 Legnica, stwierdzono zaniedbania w zakresie stanu higienicznego – stwierdzono brak segregacji w urządzeniach chłodniczych, brak prowadzenia na bieżąco zapisów wynikających z GHP/GMP i systemu HACCP oraz stwierdzono środki spożywcze po terminie przydatności do spożycia / dacie minimalnej trwałości – za co strona zobowiązana została ukarana grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości 300zł. PPIS w Legnicy wszczął postępowanie administracyjne oraz przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, celem której było sprawdzenie usunięcia nieprawidłowości.

Wszystkie bufety pracownicze posiadają opracowane i wdrożone procedury GHP/GMP i systemu HACCP.

W zakładach przekazywana jest informacja klientom o składach oraz o substancjach, produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujące w oferowanych potrawach.

5.3.18.3. Bloki żywienia w szpitalach

Niezmienne na terenie nadzorowanym przez PPIS w Legnicy działają 2 placówki lecznicze tj. Specjalistyczny Szpital Wojewódzki w Legnicy oraz Całodobowy Oddział Terapii Uzależnień w Ośrodku Psychiatrycznej i Odwykowej Opieki Zdrowotnej w Legnicy sklasyfikowane jako zakłady średniego ryzyka. W okresie sprawozdawczym blok żywienia w WSzS w Legnicy nie został skontrolowany – zaplanowany został do kontroli na I połowę 2025r. Druga placówka została skontrolowana w oparciu o arkusz oceny zakładu.

Zakres działalności bloku żywienia powadzonego przez Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Legnicy nie uległ zmianie i obejmuje produkcję posiłków prowadzoną od surowca do gotowej potrawy (śniadania, obiady, kolacje, mieszanki dla niemowląt) i ich dystrybucję na poszczególne oddziały szpitala. Posiłki nakładane są na naczynia wielokrotnego użytku – za wyjątkiem oddziałów / pacjentów z wysoce zakaźnymi chorobami. Posiłki umieszczane są w tacach termoizolacyjnych, które umieszczane są w zamykanych wózkach transportowych ze stali nierdzewnej i przewożone są windami szpitalnymi oraz wózkami typu malakser (do oddziałów zewnętrznych). Na każdym oddziale WSzS w Legnicy wywieszane są jadłospisy dzienne lub 14 dniowe z udostępnionymi informacjami dla konsumentów o składach potraw oraz o substancjach / składnikach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujących w wydawanych potrawach, zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom

informacji na temat żywności. Podczas kontroli oceniono jadłospis dekadowy dla diety podstawowej ułożony prawidłowo, urozmaicony pod kątem asortymentowym, uwzględniana jest zasada barwy, smaku i zapachu. Oceniono, że podaż energii z diety, udziały procentowe białka, tłuszczu, węglowodanów oraz rozkład energii na poszczególne posiłki mieszczą się w średnich wartościach norm żywieniowych dla żywionych osób, wydanych przez IŻŻ w Warszawie z 2020r.

W placówce utrzymywane są procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. Zapisy prowadzone na bieżąco w odpowiednich rejestrach.

Druga placówka niezmiennie do roku poprzedniego zlokalizowana jest na terenie miasta Legnica tj. Jadalna dla pacjentów Całodobowego Oddziału Terapii Uzależnień w Ośrodku Psychiatrycznej i Odwykowej Opieki Zdrowotnej, przy ul. Chojnowskiej 81, prowadzone jest żywienie w systemie cateringowym. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości, placówka charakteryzowała się dobrym stanem sanitarnym i technicznym. W zakładzie przestrzegane są procedury i instrukcje wynikające z zasad Dobrej Praktyki Higienicznej / Dobrych Praktyk Produkcyjnych i systemu HACCP.

Potrawy przygotowywane są w pomieszczeniach kuchennych Wojewódzkiego Szpitala Psychiatrycznego w Złotoryi, ul. Szpitalna 9. Wg umowy zawartej z producentem posiłków dostawca zobowiązany jest do przygotowywania dekadowych jadłospisów z podaną gramaturą i informacją o alergenach. Próbkę pokarmową przygotowuje się i przechowuje w miejscu przygotowania potraw. Żywność dostarczana jest do ośrodka w Legnicy środkiem transportu należącym do producenta potraw. Pacjenci spożywają posiłki w jadalni, w której w widocznym miejscu dla konsumentów (przy stanowisku wydawania potraw) umieszczony jest jadłospis dekadowy. Podczas kontroli przeprowadzonej w 2024r. dokonano oceny jadłospisu dekadowego – ułożony prawidłowo, urozmaicony pod kątem asortymentowym, uwzględniana jest zasada barwy, smaku i zapachu.

5.3.18.4. Bloki żywienia w domach opieki społecznej

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się 6 bloków żywienia w domach opieki społecznej. Jedna placówka zlokalizowana jest na terenie miasta Legnica tj. Stołówka w Klubie Seniora, ul. Moniuszki 9, funkcjonuje w zakresie wydawania posiłków dostarczanych w systemie cateringowym. Do placówki przy ul. Moniuszki 9 posiłki przygotowuje się i dostarczane są z Bloku Żywienia w Domu Dziennego Pobytu, ul. Korfantego 1, 59-220 Legnica. Dom Samotnej Matki z Dzieckiem został zatwierdzony w 2024r.

Wszystkie obiekty zostały zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka. Łącznie przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych, skontrolowano 5 obiektów.

W roku 2024 w jednym obiekcie prowadzącym żywienie od surowca do gotowej potrawy stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego zakładu. W związku z powyższym PPIS w Legnicy wszczął postępowanie administracyjne w przedmiocie zapewnienia właściwego stanu technicznego ścian, drzwi, ościeżnic drzwiowych, półek magazynowych.

Pozostałe kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Obiekty charakteryzują się dobrym stanem sanitarnym i technicznym. W ramach przeprowadzanych kontroli sprawdzano bieżący stan higieniczny w pomieszczeniach zakładu, sposób przechowywania środków spożywczych, możliwość przeprowadzenia traceability, sprawdzano przestrzeganie zasady FIFO, przestrzeganie procedur/ instrukcji i prowadzenie zapisów wynikających z GHP/GMP i systemu HACCP. W zakładach przekazywane są informacje o składach i substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujące w oferowanych potrawach - zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

5.3.18.5. Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

W roku sprawozdawczym funkcjonowały 4 placówki zlokalizowane na terenie miasta Legnica zarządzane przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Legnicy, które prowadzą żywienie dzieci od 7 miesięcy do 3-4 lat w zakresie produkcji posiłków od surowców do gotowego wyrobu tj. śniadania, obiady, podwieczorki. Obiekty zostały sklasyfikowane jako średniego ryzyka. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości, oceniono że placówki przestrzegają zasad GHP/GMP i zasady systemu HACCP. Zapisy wynikające z realizacji w/w procedur i instrukcji prowadzone są na bieżąco. Wszystkie placówki przechowują próbki pokarmowe, które pobierane są zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007r. Nr 80, poz. 545).

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

Placówka prowadzi 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 przedprzedszkolnym, 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.

W okresie sprawozdawczym zostało przeprowadzonych 6 kontroli, w 5 obiektach z czego 5 zostało sklasyfikowanych wg arkusza oceny – wszystkie obiekty zostały uznane za zgodne z wymaganiami. W jednym zakładzie prowadzących żywienie w systemie cateringowym nałożono grzywnę w drodze mandatów karnych za brak utrzymania bieżącego stanu porządku i czystości.

Wszystkie skontrolowane placówki posiadają opracowane, wdrożone i utrzymywane instrukcje z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej oraz systemu HACCP. Obiekty charakteryzują się dobrym stanem technicznym.

Niezmienne do roku poprzedniego w ramach kontroli dokonywano ocen jadłospisów dekadowych, które dostępne są dla rodziców i stron zainteresowanych w placówkach i na tablicach ogłoszeń. Jadłospisy zawierały informacje nt. składów potraw oraz o substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujące w oferowanych potrawach. W żywieniu dzieci uwzględniane były nowe Normy Żywienia dla Populacji Polskiej z 2020 roku wydane pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza oraz zalecenia Instytutu Matki i Dziecka.

5.3.18.6. Stołówki w szkołach

W roku sprawozdawczym przeprowadzono łącznie 15 kontroli sanitarnych w 8 obiektach, w tym skontrolowano 2 obiekty prowadzące żywienie w systemie cateringowym. W 4 obiektach przeprowadzono klasyfikację wg arkusza oceny zakładu – obiekty zostały uznane za zgodne z wymaganiami. W 2023 roku przeprowadzono również kontrole tematyczne związane z prowadzeniem żywienia podczas trwania ferii zimowych i półkolonii letnich – 8 kontroli. Wszystkie obiekty w przedmiotowej grupie zakwalifikowane są do kategorii średniego ryzyka.

W kontrolowanych jednostkach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie bieżącego

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

W dwóch obiektach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego.

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

5.3.18.7. Stołówki w bursie i internacie

Pod nadzorem PPIS w Legnicy obecnie znajduje się 1 stołówka w internacie, w której nadzór do roku 2020 prowadził DPWIS we Wrocławiu. Zakład prowadzi działalność w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy (śniadania, obiady, kolacje) dla uczniów w wieku od 7 do 19 lat. W roku 2024r. w zakładzie przeprowadzono kontrolę sanitarną w oparciu o arkusz oceny zakładu i zakwalifikowano obiekt na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii średniego ryzyka. Zakład niezmiennie utrzymuje procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP, w tym przestrzeganie procedur w tym badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie. Jadłospisy są urozmaicone, potrawy są skomponowane z uwzględnieniem zasady barwy, smaku i zapachu. W żywieniu dzieci uwzględniane są zalecenia żywieniowe zawarte w Normach Żywienia dla Populacji Polskiej z 2020 roku wydane pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza. W jadłospisie dekadowym, wskazane są substancje / produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat. W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

5.3.18.8. Stołówki w przedszkolach

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 40 kontroli sanitarnych w zakładach posiadających własne piony produkcyjne oraz 21 kontroli w przedszkolach, w których prowadzone jest żywienie w systemie cateringowym.

W roku 2024 klasyfikację w oparciu o arkusz przeprowadzono w 21 obiektach, w tym 6 prowadzących żywienie w systemie cateringowym.

Wszystkie obiekty zostały uznane za zgodne z wymaganiami i zakwalifikowano je na podstawie w/ arkusza do kategorii średniego ryzyka.

W trzech zakładach prowadzących żywienie w systemie cateringowym nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego w wysokości 800zł, za brak utrzymania bieżącego stanu higienicznego - nieprawidłowości usunięto. Ponadto w roku sprawozdawczym wydano 3 decyzje nakazujące usunięcia nieprawidłowości w stanie technicznym obiektów: ściany, sufity, podłogi, basen roboczy, windę.

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 w zakresie badania wyrobu gotowego, oceniano poprawność zestawienia posiłków, wykorzystania grup asortymentowych oraz informowanie o składnikach / substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujących w oferowanych daniach - nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

We wszystkich stołówkach przedszkolnych – dla rodziców/opiekunów - uwidocznione są informacje dotyczące składników/substancji powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujących w oferowanych daniach.

5.3.18.9. Stołówki w domach dziecka i młodzieży

Niezmienne do roku 2022 pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują 3 stołówki w zakładach tego typu. Zakres działalności placówek obejmuje przygotowywanie i wydawanie posiłków w ramach całodziennego wyżywienia dzieci będących mieszkańcami Domów Dziecka. W okresie sprawozdawczym 3 placówki zostały poddane kontroli. Obiekty sklasyfikowane zostały jako średniego ryzyka. Stan sanitarny i techniczny nie budził zastrzeżeń. Wszystkie placówki utrzymują procedury i instrukcje wynikające z GHP/GMP i systemu HACCP. Na bieżąco prowadzone są zapisy wynikające z instrukcji i procedur systemowych, w tym z nadzorowania Krytycznych Punktów Kontrolnych i Punktów Kontrolnych. W zakładach przestrzegane są zasady FIFO, dzieci i strony zainteresowane informowane są o oferowanych daniach oraz o zawartych składnikach, w tym alergenach. W ramach kontroli przeprowadzono traceability na przykładzie wybranych elementów dań oceniono, że w zakładach istnieje możliwość śledzenia ruchów żywności. W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

5.3.18.10. Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

Pod nadzorem PPIS w Legnicy obecnie znajdują się 2 stołówki w zakładach tego typu, w których nadzór do roku 2020 prowadził DPWIS we Wrocławiu. W 2024r. w placówkach przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w oparciu o arkusz oceny zakładu, zakwalifikowano obiekty na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii średniego ryzyka.

Stołówka w Pogotowiu Opiekuńczym prowadzi działalność w zakresie produkcji i wydawania posiłków od surowca do gotowej potrawy (śniadania I i II, obiad, kolacja). Zakład niezmienne utrzymuje procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP, w tym przestrzeganie procedur w tym badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie. Jadłospisy są urozmaicone, potrawy są skomponowane z uwzględnieniem zasady barwy, smaku i zapachu. W żywieniu dzieci uwzględniane są zalecenia żywieniowe zawarte w Normach Żywienia dla Populacji Polskiej z 2020 roku wydane pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza. W jadłospisie dekadowym, wskazane są substancje / produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Obiekt zakwalifikowany jest na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii średniego ryzyka. W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

Stołówka w Zespole Placówek Specjalnych prowadzi działalność w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków: śniadań, obiadów, kolacji dla mieszkańców internatu, śniadań dla dzieci przedszkolnych oraz obiadów dla dzieci przedszkolnych i szkolnych przygotowywanych od surowca do gotowej potrawy z wykorzystaniem mięsa w tym drobiu, ryb, jaj, mleka i jego przetworów, warzyw w tym okopowych, owoców, przetworów zbożowo-mącznych, przetworów owocowo-warzywnych przy wykorzystaniu naczyń wielorazowego użytku. Zakład niezmienne utrzymuje procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP, w tym przestrzeganie procedur oraz badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie. Jadłospisy są urozmaicone, potrawy są skomponowane z uwzględnieniem zasady barwy, smaku i zapachu. W żywieniu dzieci uwzględniane są zalecenia żywieniowe zawarte w Normach Żywienia dla Populacji Polskiej z 2020 roku wydane pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza. W jadłospisie dekadowym, wskazane są substancje / produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Obiekt zakwalifikowany jest na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii średniego ryzyka. W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

5.3.18.11. Zakłady usług cateringowych

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 4 zakłady zaliczane do tej grupy obiektów:

- przygotowalnia półproduktów, ul. Aleja Rzeczypospolitej 51/53, 59-220 Legnica,
- kuchnia cateringowa, ul. Andrzeja Struga 11, 59-220 Legnica,
- zakład usług cateringowych „Kateruś”, ul. Izerska 11, 59-220 Legnica,
- zakład usług cateringowych, ul. S. Batorego 9, 59-220 Legnica.

Wszystkie obiekty zostały skontrolowane, 4 zostały sklasyfikowane wg arkusza oceny. 4 obiekty zostały zakwalifikowane jako średniego ryzyka z uwagi na profil działalności, natomiast 1 zakład ze względu na stan sanitarny i techniczny stwierdzony w trakcie kontroli oceniono jako wysokiego ryzyka.

Łącznie przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych w 3 obiektach, w 3 obiektach wszczęto postępowanie administracyjne:

- jedno dotyczące zapewnienia prawidłowego wskazania rodzaju pieczywa i innych składników w menu zakładu, w tym składników menu znajdujących się na stronie internetowej, zapewnienia prawidłowy wykaz składników w menu z uwzględnieniem składników złożonych wraz z alergenami, zapewnienia spójności między menu oferowanym na stronie internetowej z menu dostarczonym klientom końcowym, dostosowania pomieszczenia oraz opracowania i wdrożenia instrukcji/procedur GHP/GMP i systemu HACCP dla wprowadzanych diet. Kontrola sprawdzająca wykazała, że obowiązki nałożone decyzją administracyjną przez PPIS w Legnicy zostały wykonane.
- dwa dotyczyły niewłaściwego stanu sanitarnego pomieszczeń, urządzeń i sprzętów, braku prowadzenia na bieżąco zapisów wynikających z dokumentacji zakładu, nierealizowanie procedury badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie – za co strony zobowiązane zostały ukarane grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości 500zł i 400zł. Łącznie wydano 3 decyzje administracyjne.

Wszystkie zakłady posiadają własne środki transportu zatwierdzone przez PPIS w Legnicy.

Ponadto mają opracowane i wdrożone procedury i instrukcje GHP/GMP oraz system HACCP – zapisy wynikające z dokumentacji, w tym nadzorowania Krytycznych Punktów Kontrolnych i Punktów Kontrolnych.

5.3.18.12. Inne zakłady żywienia

W 2024 roku ilość zakładów tego typu zwiększyła się w stosunku do roku porównawczego.

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. We wszystkich zakładach tego typu opracowane są procedury oraz instrukcje z zakresu GHP oraz w części zakładów procedury oparte na zasadach HACCP.

We wszystkich zakładach tego typu niezmiennie opracowane są procedury oraz instrukcje z zakresu GHP oraz w części zakładów procedury oparte na zasadach HACCP.

Do powyższej grupy zakładów należą niezmiennie placówka opiekuńczo – lecznicze/rehabilitacyjna, tj. blok żywienia w Zakładzie Opiekuńczo-Lecznym Caritas Diecezji Legnickiej (pełna produkcja posiłków). W 2024 roku zakład został skontrolowany – obiekt sklasyfikowany jako średniego ryzyka – nieprawidłowości nie stwierdzono.

W roku sprawozdawczym nie wnoszono interwencji dotyczących jakości zdrowotnej oferowanych posiłków w w/w zakładach. We wszystkich zakładach dostępne są informacje

dotyczące składników / substancji powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujących w oferowanych daniach - nieprawidłowości nie stwierdzono.

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 2024r. kontrole przestrzegania przepisów m.in. z zakresu: bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy; wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy; przeprowadzania profilaktycznych badań lekarskich; występowania substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy; występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy; substancji i mieszanin chemicznych, produktów biobójczych, detergentów, prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3, środków zastępczych, oceny ryzyka zawodowego oraz w zakresie nadzoru nad produktami kosmetycznymi.

Realizując powyższe zadania Oddział Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy, w roku ubiegłym zewidencjonował 282 zakładów pracy (w roku 2023 – 267 zakładów), zlokalizowanych na terenie miasta Legnicy, zatrudniających łącznie 19652 pracowników. Najwięcej pracowników zatrudnionych było w branżach:

- produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń (3308 zatrudnionych) – 16 zakładów,
- produkcja pojazdów samochodowych, przyczep i naczep z wyłączeniem motocykli (1863 zatrudnionych) – 6 zakładów,
- opieka zdrowotna (1555 zatrudnionych) – 9 zakładów,
- produkcja wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych (1193 zatrudnionych) – 5 zakładów,
- produkcja metali (1077 zatrudnionych) – 3 zakłady,
- handel detaliczny, z wyłączeniem handlu detalicznego pojazdami samochodowymi (1128 zatrudnionych) – 59 zakładów,
- wytwarzanie i zaopatrywanie w energię elektryczną, gaz, parę wodną, gorącą wodę i powietrze do układów klimatyzacyjnych (681 zatrudnionych) – 5 zakładów,
- produkcja maszyn i urządzeń (563 zatrudnionych) – 3 zakłady.

W 2024r. pracownicy Oddziału Higieny Pracy przeprowadzili łącznie 203 kontrole w 126 zakładach pracy, łącznie nadzorem objęto 47,19 % zewidencjonowanych zakładów pracy.

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

- handel detaliczny, z wyłączeniem handlu detalicznego pojazdami samochodowymi (66 kontroli na 59 zarejestrowanych obiektów),
- handel hurtowy z wyłączeniem handlu pojazdami samochodowymi (31 kontroli na 41 zarejestrowanych obiektów),
- produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń (15 kontroli na 16 zarejestrowanych obiektów),
- produkcja chemikaliów i wyrobów chemicznych (11 kontroli na 8 zarejestrowanych obiektów),
- produkcja wyrobów z pozostałych mineralnych surowców niemetalicznych (10 kontroli na 7 zarejestrowanych obiektów),
- produkcja metali (10 kontroli na 3 zarejestrowane obiekty).

Zakres przeprowadzanych kontroli obejmował m.in.:

- nadzór nad substancjami i mieszaninami chemicznymi – w obiektach zajmujących się obrotem substancjami i mieszaninami chemicznymi oraz stosujących substancje i mieszaniny chemiczne,
- nadzór w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy,
- nadzór nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy,
- nadzór nad obiektami zajmującymi się obrotem i stosowaniem prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3,
- nadzór nad produktami biobójczymi, w tym: wprowadzających do obrotu produkty biobójcze,
- nadzór w zakresie udostępniania na rynku produktów kosmetycznych.

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

W wyniku prowadzonego postępowania administracyjno-egzekucyjnego w 2024r., w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, wydanych zostało ogółem 210 decyzji administracyjnych (w roku 2023 – 193 decyzje), w tym:

- z naruszeniem wymagań higieniczno – sanitarnych – 95,
- umarzających postępowanie, wygaszające decyzje – 20,
- płatniczych: 95,
- unieruchamiających zakłady: 1.

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 oraz przekroczeniem progów działania dla drgań miejscowych i ogólnych,
- opracowania lub aktualizacji oceny ryzyka, w tym dokonania i udokumentowania oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki chemiczne i biologiczne na stanowiskach pracy oraz w zakresie narażenia na hałas i drgania mechaniczne,
- uwzględnienia w ocenie ryzyka narażenia na występujące w środowisku pracy czynniki rakotwórcze,
- założenia lub uzupełnienia rejestrów i kart badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy,
- wyposażania pracowników w odpowiednio dobrane środki ochrony indywidualnej,

- zapewnienia pracownikom dostępu do kart charakterystyki stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
- opracowania instrukcji bezpieczeństwa i higieny pracy dotyczących postępowania z materiałami niebezpiecznymi oraz instrukcji określających sposób składowania, pakowania, załadunku i transportu materiałów niebezpiecznych,
- zapewnienia natrysków do przemywania oczu w przypadku występowania niebezpieczeństwa oblatania pracowników środkami żrącymi,
- zapewnienia właściwego sposobu oznakowania pojemników i zbiorników zawierających chemikalia oraz miejsc magazynowania chemikaliów,
- założenia rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawiania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym, mutagennym i reprotoksycznym,
- zaprowadzenia rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów o działaniu rakotwórczym, mutagennym i reprotoksycznym,
- oznakowania miejsc, w których występowało narażenie na czynniki rakotwórcze,
- szkolenia i informowania pracowników o opakowaniu, zbiorniku i instalacji zawierającej czynnik rakotwórczy,
- przeprowadzenia badań i pomiarów czynników rakotwórczych na stanowiskach pracy zgodnie z obowiązującą częstotliwością,
- prowadzenia „Rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 zagrożenia”,
- prowadzenia „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,
- zapewnienia zgodnego z obowiązującymi przepisami oznakowania opakowań substancji i mieszanin chemicznych,
- sporządzenia zgodnych z obowiązującymi przepisami kart charakterystyki substancji i mieszanin chemicznych,
- wycofania z obrotu produktów kosmetycznych zawierających w swoim składzie substancje zakazane,
- wycofanie z rynku wyrobów niespełniających wymagań ograniczenia określonego w załączniku XVII rozporządzenia REACH z uwagi na przekroczenie substancji objętych ograniczeniami,
- dokonanie identyfikacji substancji SVHC zawartych we wprowadzanych na rynek wyrobach.

W roku sprawozdawczym nie wydano postanowień o nałożeniu grzywny celem przymuszenia do wykonania decyzji. Wydano jedno postanowienie o niezakończonym sprawie w ustawowym terminie i dwa upomnienia.

Unieruchomiono decyzją jeden zakład pracy w związku ze złym stanem sanitarnym. Podczas kontroli sanitarnej, przeprowadzonej przez upoważnionych przez PPIS w Legnicy, przedstawicieli Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dniu 14 lutego 2024r. w Myjni TIR Legnica Teresa Antonik SKORPION, ul. Jaworzyńska 265d, 59-220 Legnica stwierdzono między innymi:

- zlokalizowanie otwartego zbiornika na hali myjni, obok biura, gdzie wypływają fekalia z kanalizacji;

- brak podłączenia do kanalizacji sanitarnej ogólnospławnej;
- miejsce do spożywania posiłków usytuowane w starej, bardzo zniszczonej przyczepie kempingowej, bez dostępu do bieżącej wody, ściany i sufit przyczepy z łuszczącą się farbą, ogólny stan sanitarny i techniczny przyczepy bardzo zły.

Podczas przeprowadzonej w dniu 14 lutego 2024r. kontroli ustalono, że w hali namiotowej odbywa się mycie samochodów ciężarowych, które służą m.in. do przewozu żywności oraz mycie samochodów wywożących odpady komunalne.

W trakcie czynności kontrolnych ustalono, że pracownikom zapewniono WC, prysznic, umywalkę z bieżącą wodą bez podłączenia do kanalizacji. Kanalizacja została odcięta przez Legnickie Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji w Legnicy (wg. oświadczenia Strony podczas kontroli, informacja potwierdzona w Legnickim Przedsiębiorstwie Wodociągów i Kanalizacji w Legnicy).

Ścieki najpierw metodą grawitacyjną wypuszczane są z istniejącej instalacji kanalizacyjnej na zewnątrz do „otwartego betonowego kręgu” na teren hali, gdzie przebywają ludzie. Krąg nie jest szczelnie połączony z posadzką, co powoduje, że frakcje ciekłe wydostają się na teren hali. Następnie węzem strażackim z pompą ścieki odprowadzane są do zbiornika bezodpływowego wkopanego w ziemię, usytuowanego za namiotem na terenie posesji, na której znajduje się hala namiotowa. Przedsiębiorca jako pracodawca i użytkownik nieruchomości nie zapewnił podłączenia do kanalizacji.

Pracownicy spożywali posiłki w niehigienicznych warunkach sanitarnych, w starej, brudnej przyczepie, która stanowi również pomieszczenie szatni. W przyczepie nie ma bieżącej wody. Nie ma możliwości umycia rąk, ani pozmywania naczyń. Ponieważ w myjni występuje narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne m.in. podczas mycia samochodów służących do przewożenia odpadów komunalnych pracodawca powinien zorganizować odrębne pomieszczenie do spożywania posiłków.

W wyniku przeprowadzonej kontroli Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy uznał, iż powyższe stwierdzone naruszenia, tj.:

- zlokalizowanie otwartego zbiornika na hali obok biura, gdzie wypływają fekalia z kanalizacji;
- brak podłączenia do kanalizacji sanitarnej ogólnospławnej;
- miejsce do spożywania posiłków usytuowane w starej, bardzo zniszczonej przyczepie kempingowej, bez dostępu do bieżącej wody, ściany i sufit przyczepy z łuszczącą się farbą, ogólny stan sanitarny i techniczny przyczepy bardzo zły;

stanowią ewidentne zagrożenie dla życia i zdrowia ludzi tam przebywających (pracowników oraz klientów) i decyzją z dnia 15 lutego 2024r. nakazał unieruchomienie Myjni TIR Legnica Teresa Antonik SKORPION, położonej: ul. Jaworzyńska 265d; 59-220 Legnica.

Przedsiębiorca nie uruchomił ponownie obiektu i zakończył działalność na terenie powiatu legnickiego. Obecnie obiekt stoi pusty, właściciel obiektu nie wynajmuje go żadnemu przedsiębiorcy.

Nałożono osiem mandatów na łączną kwotę 3700 zł.

6.2. Nadzór nad czynnikami szkodliwymi dla zdrowia w środowisku pracy

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

a) w PKD 24

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

b) w PKD 25

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

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

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

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

W roku 2024 w 19 zakładach pracy wystąpiły przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych środowiska pracy.

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

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

Na koniec 2024r. w 16 zakładach pracy stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia, co stanowiło 5,67 % będących w ewidencji w 2024r. zakładów.

W siedmiu zakładach pracy dla 138 pracowników, poprawiono warunki pracy w zakresie przekroczeń normatywów higienicznych. Jeden zakład pracy w którym w trakcie roku występowały przekroczenia dopuszczalnych normatywów czynników szkodliwych został zlikwidowany. W jednym zakładzie poprawiono warunki pracy poprzez obniżenie do obowiązujących

Ogółem w warunkach przekroczeń (NDS) czynników chemicznych oraz natężeń (NDN) hałasu, drgań miejscowych, mikroklimatu gorącego i promieniowania podczerwonego na koniec 2024r. zatrudnionych było 456 pracowników (w roku 2023 - 497 osób; w roku 2022 – 518 osób), co przy ogólnej liczbie zatrudnionych w zakładach nadzorowanych stanowi 2,32 %.

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

Największa liczba osób pracujących w przekroczeniach normatywów higienicznych czynników szkodliwych zatrudniona jest w KGHM Polska Miedź S.A. Oddział Huta Miedzi Legnica.

W celu poprawy warunków pracy w latach 2023-2024 zostały przeprowadzone liczne działania, które miały na celu zmniejszenia stężenia ołowiu, arsenu oraz kadmu takie jak:

- utrzymano zlecenie specjalistycznej firmie zewnętrznej, odpowiedzialnej za regularne odkurzanie konstrukcji i podtorzy, czyli miejsc trudno dostępnych dla pracowników na terenie Wydziału Rafinerii Ołowiu,
- wykonano instalację doprowadzającą świeże powietrze do kabin suwnic na terenie hali Wydziału Rafinacji Ogniowej Miedzi,
- zaktualizowano Program ograniczania wchłaniania ołowiu przez organizm pracownika.

W wyniku tych działań na stanowiskach w/w wydziałów zostały poprawione warunki pracy poprzez obniżenie stężeń czynników szkodliwych, ale w dalszym ciągu są one powyżej NDS. Przykładem są stanowiska:

- rafiniarz metali nieżelaznych Wydziału Rafinerii Ołowiu
- wytapiacz metali nieżelaznych Wydziału Pieców Szybowych.

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

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

W tym celu Huta planuje dokonać w latach 2025 - 2027:

- zlecenie regularnego odkurzenia konstrukcji, ścian, urządzeń, rurociągów i innych miejsc trudno dostępnych dla pracowników w obszarze Pieców Szybowych i Wydziału Rafinacji Ogniowej Miedzi. Planowane jest, że generalne odkurzenie odbędzie się na najbliższym postoju remontowym Huty, który odbędzie się na wiosnę 2027 roku,
- wymiana pomp odlewniczych na PPb na wydajniejsze, co powinno skrócić czas narażenia rafiniarzy metali nieżelaznych na Pb,
- hermetyzacja procesu zbierania odpadów porafinacyjnych z tygli B1 – B9 Wydziału Rafinerii Ołowiu,
- uruchomienie projektu systemu zraszania placów magazynowych Wydziału PPb,
- zakup zamiatarki do dużych i średnich powierzchni na Wydziale PPb,
- modernizacja układu odbioru pyłów – odpylnia sucha szybowa Wydziału Pieców Szybowych.

Ponadto są prowadzone szkolenia i uświadamianie pracowników o zasadach pracy w środowisku, w którym jest narażenie na czynniki rakotwórcze (Cd) i reprotoksyczne (Pb). W miejscach, gdzie w dalszym ciągu występują przekroczenia NDS wymagane jest stosowanie środków ochrony indywidualnej, regularne oddawanie odzieży roboczej i ochronnej do pralni, regularne zraszanie/zmywanie posadzek w celu ograniczenia zapylenia wtórnego. Stosowanie ubrań pyłoszczelnych jednorazowych przy pracach wewnątrz urządzeń oczyszczających i przy pracach w intensywnym zapyleniu – np. awarie instalacji odpylających.

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

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

W związku ze stwierdzanymi przekroczeniami stężeń i natężeń czynników szkodliwych inspektor sanitarny w Legnicy przeprowadził 18 kontroli sanitarnych oraz wydał 11 decyzji administracyjnych. W przypadku części zakładów postępowanie administracyjne dotyczące obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych w środowisku pracy rozpoczęło się w latach ubiegłych. W jednym zakładzie zostało wszczęte w tej sprawie postępowanie administracyjne. Decyzja została wydana w roku 2025.

6.3. Nadzór nad substancjami i mieszaninami chemicznymi

W 2024r. w 93 zakładach przeprowadzono 140 kontroli w zakresie oceny realizacji wymogów dotyczących stosowania, produkcji, bądź wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin.

Podczas przeprowadzanych kontroli w 37 zakładach stwierdzono niezgodności w zakresie stosowania i wprowadzania do obrotu substancji i mieszanin chemicznych. W związku ze stwierdzanymi podczas kontroli nieprawidłowościami wydano 36 decyzji administracyjnych zobowiązujących przedsiębiorców do ich usunięcia.

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

- braku lub nieprawidłowej oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki chemiczne,
- braku instrukcji bezpieczeństwa i higieny pracy dotyczących postępowania z materiałami niebezpiecznymi oraz instrukcji określających sposób składowania, pakowania, załadunku i transportu materiałów niebezpiecznych,
- braku lub nieaktualnego spisu stosowanych substancji chemicznych niebezpiecznych oraz mieszanin niebezpiecznych,
- braku kart charakterystyki dla stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
- niezapewnienie 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,
- brak scenariuszy narażenia dla stosowanych substancji oraz nie wdrożenia środków kontroli ryzyka zalecanych w scenariuszach narażenia
- przechowywanie produktów chemicznych w opakowaniach po środkach spożywczych,
- niezgodnego z obowiązującymi przepisami oznakowania opakowań substancji i mieszanin chemicznych,
- brak oznakowania opakowań w języku polskim,
- niezgodnych z obowiązującymi przepisami kart charakterystyki substancji i mieszanin chemicznych,
- nie dokonanie identyfikacji substancji SVHC (substancje wzbudzające szczególnie duże obawy) zawartych we wprowadzanych na rynek wyrobach,
- wprowadzanie wyrobów nie spełniający wymagań ograniczenia określonego w załączniku XVII rozporządzenia REACH z uwagi na przekroczenie substancji objętych ograniczeniami,

Ponadto w czterech podmiotach stosujących produkty chemiczne w działalności zawodowej stwierdzono, iż cztery produkty posiadały niezgodne z prawem oznakowania opakowań oraz w dwóch podmiotach karty charakterystyk stosowanych produktów chemicznych nie spełniały wymogów obowiązujących przepisów. Poinformowano inspektorów, na których terenie ma siedzibę podmiot wprowadzający chemikalia do obrotu (podmioty odpowiedzialne).

W zakresie wprowadzania do obrotu niebezpiecznych substancji i mieszanin chemicznych stwierdzono:

- w 12 podmiotach niezgodne z prawem oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin zastosowano dla 29 produktów chemicznych,
- w 8 podmiotach niezgodne z wymogami prawa karty charakterystyki dla 13 produktów chemicznych.

Ponadto stwierdzono, iż:

- trzech producentów wyrobów nie dokonało identyfikacji zawartych w nich substancji SVHC,
- dwóch wprowadzających do obrotu mieszaniny chemiczne nie dokonało zgłoszenia wprowadzanych do obrotu klasyfikowanych jako stwarzających zagrożenie mieszanin chemicznych do bazy PCN.

6.4. Nadzór na produktami biobójczymi

Na terenie działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy ma siedzibę jeden podmiot odpowiedzialny za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktów biobójczych do obrotu: KALA Sp. z o.o. Legnica, ul. ul. Myrka 32.

Podmiot wprowadza do obrotu produkt stosowany do dezynfekcji rąk i powierzchni zawierający alkohol etylowy i posiada pozwolenie na udostępnianie na rynku lub stosowanie produktu biobójczego:

Produkt KALA AntyWirus płyn do dezynfekcji rąk i powierzchni wprowadzany przez KALA Sp. z o.o., ul. płk. Karola Myrka 32, 59-220 Legnica posiada pozwolenie z dnia 22.11.2022r. nr 9033/22. Zastosowanie produktu: Płyn do higienicznej dezynfekcji rąk oraz do dezynfekcji powierzchni mających i niemających kontaktu z żywnością. Wykazuje działanie bakteriobójcze, grzybobójcze i ograniczone działanie wirusobójcze wobec wszystkich wirusów otoczkowych i niektórych wirusów bezotoczkowych, takich jak mysi norowirus, adenowirus i rotawirus. Kategoria i grupa produktu biobójczego: kat. 1, gr. 1, kat. 1, gr. 2, kat. 1, gr. 4.

W 2024r. skontrolowano 12 dystrybutorów i 1 zakład stosujący w swojej działalności produkty biobójcze. Przeprowadzono łącznie 13 kontroli.

W roku sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości w podmiotach wprowadzających do obrotu produkty biobójcze.

6.5. Nadzór nad prekursorami narkotyków

W ewidencji Oddziału Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Legnicy w 2024r. znajdowało się siedem zakładów wprowadzających do obrotu prekursory narkotyków, w tym 7 zakładów wprowadzających do obrotu prekursory kategorii 3.

Przeprowadzono 4 kontrole w podmiotach stosujących prekursory kategorii 2 i 3. Nie stwierdzono uchybień.

Podmioty wprowadzające do obrotu prekursory:

- Kombinat Górniczo – Hutniczy Miedzi Polska Miedź S.A. Oddział Huta Miedzi „Legnica” ul. Złotoryjska 194, 59 – 220 Legnica. Wprowadzane do obrotu prekursory - kwas siarkowy (czysty);
- Przedsiębiorstwo Produkcji Handlu i Usług A.L.V. „Link” Sp. z o.o. Zakład Przetwarzania Zużytych Akumulatorów oddział Legnica ul. Złotoryjska 194, 59-220 Legnica. Wprowadzane do obrotu prekursory - kwas siarkowy (elektrolit);
- KGHM Metraco S.A., ul. Św. Kolbe 9, 59 – 220 Legnica. Wprowadzane do obrotu prekursory - kwas solny (czysty);
- PROGRES Sp. c. Wojciech Kałużny, Jarosław Jaworski, Jaworzyńska 10A/5, 59-220 Legnica. Wprowadzane do obrotu prekursory:
 - ✓ aceton,
 - ✓ toluen.
- Color Technic Mirosław Szafirowski, Opolska 18, 59-220 Legnica. Wprowadzane do obrotu prekursory – aceton;
- CASTORAMA Polska Sp. z o.o. Sklep Castorama Legnica, ul. R. Schumana 9, 59-220 Legnica. Wprowadzane do obrotu prekursory:
 - ✓ aceton,

- ✓ toluene.
- Leroy Merlin Sklep Legnica, ul. Objazdowa 6, 59-220 Legnica. Wprowadzane do obrotu prekursory:
 - ✓ aceton,
 - ✓ toluen.

6.6. Nadzór nad detergentami

W 2024r. w ramach nadzoru nad detergentami przeprowadzono 6 kontroli. Trzy kontrole zostało przeprowadzonych u dystrybutorów tego typu produktów, w ramach których kontroli poddano 6 detergentów. Trzy kontrole zostały przeprowadzone w podmiotach odpowiedzialnym za wprowadzanie na rynek detergentów, w ramach których oceniono 14 produktów

W przypadku pięciu produktów wprowadzanych do obrotu przez podmiot odpowiedzialny Dawid Michalski ASGARD stwierdzono nieprawidłowości w zakresie realizacji obowiązków wynikających z rozporządzenia (WE) NR 648/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 31 marca 2004 r. w sprawie detergentów: podmiot nie udostępnił na stronie internetowej arkusza danych składników zgodnie z częścią D załącznika VII rozporządzenia (WE) nr 648/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 31 marca 2004r. w sprawie detergentów.

W przypadku kontroli przeprowadzonych u dystrybutorów detergentów nie stwierdzono nieprawidłowości.

6.7. Nadzór nad obiektami produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami

Na terenie m. Legnica w 2024r. ewidencją objętych było siedem zakładów wytwarzających i konfekcjonujących kosmetyki, w tym podmiotów odpowiedzialnych oraz dwóch importerów.

Skontrolowano 22 obiekty produkujące i prowadzące obrót kosmetykami i przeprowadzono w nich łącznie 31 kontroli i rekontroli.

Najczęściej pojawiające się podczas kontroli uchybienia to:

- udostępnianie na rynku produktów kosmetycznych zawierających w swoim składzie substancję zakazaną - butylphenyl methylopropional,
- udostępnianie na rynku produktów kosmetycznych zawierających w swoim składzie substancję zakazaną - hydroxyisohexyl 3-cyclohexene carboxaldehyde,
- udostępnianie na rynku produktów kosmetycznych zawierających w swoim składzie substancję zakazaną Zinc Pyrithione,
- udostępniania na rynku produktów kosmetycznych bez oznakowania w języku polskim,
- udostępniania na rynku produktów kosmetycznych bez podania na etykiecie podmiotu odpowiedzialnego na terenie Wspólnoty,
- udostępniania na rynku produktów kosmetycznych po upływie terminu ważności,
- udostępniania na rynku produktów kosmetycznych bez terminu ważności produktu,
- udostępnianie na rynku produktów, w przypadku których na opakowaniu nie wymieniono informacji o składzie produktu,
- udostępniania na rynku produktów kosmetycznych bez podanej serii,
- nieuwzględnienie na oznakowaniu produktu wykazu składników w nazewnictwie INCI,
- nieuwzględnienie na opakowaniu bezpośrednim produktu (butelce) informacji o kraju pochodzenie (produkt importowany z Chin),
- wykaz składników nie został poprzedzony słowem „ingredients”,
- nieuwzględnienie na opakowaniu bezpośrednim produktu (butelce) funkcji produktu,
- nieuwzględnienie na opakowaniu bezpośrednim produktu (butelce) pojemności produktu,

- zaklejenie wykazu składników samoprzylepną etykietę,
- udostępnianie na rynku produktów kosmetycznych bez oznakowania,
- brak możliwości odczytania wszystkich wymaganych informacji bez konieczności zniszczenia opakowania zewnętrznego produktu,
- wprowadzenie do obrotu produktów kosmetycznych, których oznakowanie, zarówno oświadczenia na nim zawarte, jak i użyta grafika sugerują działanie lecznicze produktów niezgodne z definicją produktu kosmetycznego,
- wprowadzenie do obrotu produktów kosmetycznych na etykietach, których nie uwzględniono symbolu określonego w załączniku VII pkt 2 oraz okresu (w miesiącach lub latach), który został wskazany w raportach bezpieczeństwa,
- na oznakowaniu produktów kosmetycznych użyto niedozwolonych oświadczeń „Nie zawiera barwników i parabenów”,
- nie dokonano zgłoszeń, o którym mowa w art. 13 rozporządzenia PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (WE) NR 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczących importowanych produktów kosmetycznych:
 - ✓ róża mydlana w szklanej tubie czerwona,
 - ✓ róża mydlana w szklanej tubie różowa,
- Przedsiębiorca nie przedłożył raportów bezpieczeństwa produktu kosmetycznego dla importowanych produktów kosmetycznych:
 - ✓ róża mydlana w szklanej tubie czerwona,
 - ✓ róża mydlana w szklanej tubie różowa.

Wydano 10 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości, oraz 10 decyzji nakładających karę pieniężną na łączną kwotę 54600.

Pobierano do badań jedną próbkę produktu kosmetycznego FLERAGE – Serum naprawcze pod oczy (numer partii 02.2025/1). Badanie zostało przeprowadzone w kierunku:

- liczby mezofilnych organizmów tlenowych (bakterie plus drożdże i pleśnie),
- obecności *Staphylococcus aureus*,
- obecności *Pseudomonas aeruginosa*,
- obecności *Candida albicans*,
- obecności *Escherichia coli*.

W wyniku przeprowadzonego badania nie stwierdzono występowania w/w mikroorganizmów.

6.8. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi i reprotoksycznymi

Na terenie Legnicy w 94 zakładach w 2024r. występowało narażenie na czynniki rakotwórcze lub mutagenne występujące w środowisku pracy. Największa ilość pracowników narażona jest na związki arsenu w zakładzie KGHM Polska Miedź S.A. Oddział Huta Miedzi w Legnicy (846 osób) oraz w innych firmach świadczących usługi na rzecz Huty.

Znaczne zwiększenie liczby obiektów, w których występuje narażenie na czynniki rakotwórcze związane jest z aktualizacją rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 24 lipca 2012r. w sprawie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy i dodaniem następujących 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 do wykazu czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym oraz z rozszerzeniem wykazu czynników rakotwórczych i mutagennych o czynniki działające szkodliwie na rozrodczość.

W 2024 roku przeprowadzono łącznie 64 kontrole z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi. Podczas przeprowadzania kontroli sanitarnych zwracano uwagę na sposób realizacji przez pracodawców przepisów prawnych w zakresie czynników rakotwórczych. W 17 zakładach stwierdzono, iż przedsiębiorcy nie przestrzegali przepisów w tym zakresie. Wydano w tym zakresie 11 decyzji administracyjnych zobowiązujących pracodawców do usunięcia stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości:

- zaprowadzenia zgodnego z rozporządzeniem rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym,
- zaprowadzenia zgodnego z rozporządzeniem rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym,
- przeprowadzenia badań i pomiarów czynników rakotwórczych na stanowiskach pracy zgodnie z obowiązującą częstotliwością,
- uwzględnienia w ocenie ryzyka narażenia na czynniki rakotwórcze, mutagenne i reprotoksyczne,
- przekazania DPWIS we Wrocławiu Informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym lub też informacje były niepełne,
- przeszkolenia pracowników w zakresie:
 - ✓ ryzyka dla zdrowia, jakie wynika z narażenia na substancję rakotwórczą i dodatkowego ryzyka wynikającego z palenia tytoniu oraz środków ostrożności, które powinny być podejmowane w celu ograniczenia tego narażenia,
 - ✓ wymagań higienicznych, które powinny być spełnione w celu ograniczenia narażenia na działanie substancji rakotwórczej,
 - ✓ konieczności używania środków ochrony indywidualnej, w tym odzieży ochronnej,
 - ✓ działań zapobiegających wypadkom oraz działań koniecznych do podjęcia przez pracowników pełniących obowiązki ratownicze.
- oznakowania stanowisk pracy, na których występuje narażenie na substancję chemiczną, mieszaninę lub czynnik o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

Czterech przedsiębiorców, u których podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości, usunęli je przed wydaniem decyzji. W dwóch zakładach wszczęto postępowanie administracyjne. Decyzje zostały wydane w 2025r.

6.9. Nadzór nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi

W zakresie nadzoru nad czynnikami biologicznymi w 2024r. przeprowadzono w 40 zakładach 43 kontrole w celu oceny realizacji przez pracodawców obowiązków wynikających z kodeksu pracy i rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki.

W pięciu zakładach stwierdzono niespełnienie wymogów w tym zakresie. Wydano 5 decyzji zobowiązujących pracodawców do dokonania lub aktualizacji oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki biologiczne.

6.10. Nadzór nad środkami zastępczymi

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora w Legnicy przeprowadzili w 2024r. 10 kontroli w zakresie przestrzegania zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych. W jednym przedsiębiorstwie stwierdzono wprowadzanie do obrotu tzw. „dopalaczy”.

W dniu 4 grudnia 2024 r. przeprowadzono kontrolę w Sklepie ZIELARSKO-MEDYCZNYM HARBARIA Sp. z o.o. przy ul. Złotoryjska 11/15, 59-220 Legnica i stwierdzono obecność następujących produktów:

- Ciula Kapnam - Krem-balsam rozgrzewający Amanita – Muchomor, poj. 100 ml, w ilości 1 sztuki. Na opakowaniu produktu ujęto następujące informacje:
„Substancje zawarte w kremie (...) Amanita musciana – działa łagodząco, znieczulająco, poprawia ruchomość stawów.”;
- Ciula Kapnam - Krem-balsam chłodzący Amanita – Muchomor, w ilości 1 sztuki. Na etykiecie produktu ujęto następujące informacje:
„Substancje zawarte w kremie (...) Amanita musciana – działa łagodząco, znieczulająco, poprawia ruchomość stawów.”.

Kwas ibotenowy jest alkaloidem o działaniu toksycznym, występuje głównie w blaszkach i miększych niektórych grzybów z rodzaju Amanita. W organizmie i pod wpływem temperatury ulega dekarboksylacji do muscimolu. Muscimol jest organicznym związkiem chemicznym z grupy alkaloidów, substancją psychoaktywną i neurotoksyczną. Jest selektywnym agonistą receptora GABA-A. Najczęstsze objawy po spożyciu grzybów to objawy żołądkowo-jelitowe oraz depresja i/lub pobudzenie OUN. Inne objawy to dezorientacja, zawroty głowy, dysforia, halucynacje wzrokowe, pobudzenie, ataksja, drgawki mięśniowe, drgawki i śpiączka, w zależności od ilości spożytego grzyba.

Wydano jedną decyzję dotyczącą środków zastępczych nakazującą wycofanie z obrotu, na okres 18 miesięcy (tj. do dnia **03 czerwca 2026 roku**) zatrzymanych produktów.

W 2024r. roku PPIS w Legnicy w ramach procedury rejestracji i raportowania zatruc i podejrzeń zatruc środkami zastępczymi w systemie SMIOD odnotował jeden przypadek podejrzeń zatruc/ zatruc środkami zastępczymi.

6.11. Postępowania w sprawie chorób zawodowych

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

W toku postępowania Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydaje imienną decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej, bądź o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej lub decyzje umarzające w tym zakresie postępowanie. W ramach prowadzonego postępowania administracyjnego w 2024r. wpłynęło łącznie 12 podejrzeń chorób zawodowych. W wyniku przeprowadzonych postępowań wyjaśniających wydano 7 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej oraz 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej.

Wydane decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej dotyczyły następujących jednostek chorobowych:

- przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat – niedowład mięśni wewnętrznych krtani – 1 decyzja,
- pylice płuc – pylica krzemowa – 1 decyzja.

Do celów ustalenia orzeczenia w sprawie rozpoznania choroby zawodowej przez uprawnione placówki medyczne, pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej sporządzają oceny narażenia zawodowego u pracowników występujących o stwierdzenie choroby zawodowej, w oparciu o informacje dotyczące całkowitego przebiegu zatrudnienia w narażeniu na czynnik szkodliwy dla zdrowia, który może być przyczyną zaistnienia choroby zawodowej,

bądź też w związku ze sposobem wykonywania pracy (nadmierny wysiłek głosowy, nadmierne przeciążenie układu ruchu, itd.).

Przeprowadzono 9 dochodzeń epidemiologicznych w środowisku pracy dotyczących spraw prowadzonych w tutejszej stacji oraz dla innych inspektorów, w ramach których sporządzono 23 karty oceny narażenia zawodowego.

7. Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny sprawuje nadzór w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych nad warunkami higieny środowiska, higieny pracy, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, warunkami higieniczno-sanitarnymi udzielania świadczeń zdrowotnych, warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i 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 2024 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wydał:

- 5 opinii dotyczących zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do planów ogólnych gminy / projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, w tym 0 opinii negatywnych. Natomiast PPIS w Legnicy nie zaopiniował w ubiegłym roku projektu planu ogólnego gminy / studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy;
- 14 opinii dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, w tym: 0 opinii negatywnych oraz zaopiniował 8 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;
- 10 opinii dotyczących potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym: 9 opinii o braku potrzeby przeprowadzenia oceny;
- 2 opinie dotyczące środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia, w tym: 0 opinii negatywnych;

- 8 opinii dotyczących dokumentacji projektowej, w tym: 1 opinię negatywną;
- 46 opinii dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych, w tym: 0 opinii zgłaszających sprzeciw czy stwierdzających niespełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych;
- 56 opinii w sprawach niewymienionych powyżej (np. warunków zabudowy, lokalizacji inwestycji celu publicznego, usytuowania wyrzutni powietrza na poziomie terenu, recyrkulacji powietrza w budynkach ochrony zdrowia, zastosowania materiałów do dystrybucji lub uzdatniania wody, planów remediacji zanieczyszczenia powierzchni ziemi itp.).

Ponadto przeprowadził 20 kontroli obiektów budowlanych.

W 2024 r. głównymi kierunkami działalności pionu Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego 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 wniosek Prezydenta opiniowano dokumenty opracowane dla planów ogólnych gminy 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 jakiejkolwiek uciążliwości spowodowane złym zagospodarowaniem przestrzennym. W obecnym czasie planowane przedsięwzięcia winny zapewniać odpowiednie warunki życia dla obecnych i przyszłych mieszkańców okolicznych terenów. Włodarze miast i gmin winni ważyć interes inwestorów, a także interes lokalnej społeczności, dla której nowe inwestycje nie mogą powodować żadnych uciążliwości. Należy dbać o takie planowanie i kształtowanie przestrzeni aby realizacja nowych założeń projektu planu, nie miała negatywnego wpływu na poszczególne komponenty środowiska naturalnego, tj.: powietrze, powierzchnię ziemi, wody powierzchniowe i podziemne a przede wszystkim na zdrowie ludzi.

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

Na wniosek prywatnych inwestorów opiniowano rozwiązania projektowe dla nowopowstających obiektów o różnym przeznaczeniu np. dla gabinetów kosmetycznych, lokali gastronomicznych, szpitalnego oddziału ratunkowego itd.

Nowe inwestycje realizowane przez gminy i inwestorów prywatnych są wykonywane na podstawie projektów budowlanych i technologicznych, posiadających uzgodnienia w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych. Ponadto są one wykonywane w coraz wyższym

standardzie co podwyższa komfort życia mieszkańców, klientów lokali usługowych, pacjentów podmiotów leczniczych czy pracowników.

Szereg przedsięwzięć obejmowało tematykę modernizacji lub rozszerzenia istniejących zamierzeń. Na szczególną uwagę zasługuje planowana przebudowa bazy treningowej akademii piłkarskiej Miedzi Legnica, zlokalizowanej przy ul. Sportowców w Legnicy.

Nowe zrealizowane przedsięwzięcia to np. Zbiorcza Droga Południowa, wyremontowanie basenu „Bąbelek” przy ul. Mazowieckiej, oraz hala produkcyjno-magazynowa przy ul. Śmigłowiec 2 firmy Viessmann Technika Grzewcza Sp. z o.o. ul. Jaworzyńska 289, 59-220 Legnica, budynki mieszkalne wielorodzinne, infrastruktura techniczna np. sieć wodociągowa. Przy realizacji przedsięwzięć stosowane są coraz to nowsze technologie, mające na celu poprawę warunków sanitarnohigienicznych oraz ochronę środowiska naturalnego i zdrowia mieszkańców miasta Legnicy.

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

Mając na uwadze wydane opinie i prowadzone działania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w roku 2024 należy stwierdzić, że stan sanitarny miasta Legnicy ulega poprawie.

8. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

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

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

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

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

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

Realizowano i koordynowano następujące programy promocji zdrowia.

8.1. Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV

Przeprowadzono jedną naradę oraz zajęcia edukacyjne dla uczniów Szkoły Mistrzostwa Sportowego Zespołu Szkół Integracyjnych, Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 4 – 205 uczestników. Współrealizowano Olimpiadę Wiedzy o Uzależnieniach i Chorobie AIDS - 27 uczniów. Przeprowadzono jedną wizytację. Propagowano wykonywanie badań w kierunku HIV i informowano o działalności Punktu Konsultacyjno – Diagnostycznego na terenie Legnicy. Łącznie w programie uczestniczyło 235 odbiorców.

Partnerzy: Poradnia Profilaktyki i Terapii Uzależnień MONAR, Punkt Konsultacyjno – Diagnostyczny, Urząd Miasta Legnica.

8.2. Trzymaj formę

Program edukacyjny dla starszych klas szkół podstawowych dotyczący promowania zasad zbilansowanej diety i aktywności fizycznej.

Program realizowano w sześciu szkołach podstawowych z terenu Legnicy – 287 uczniów, ponadto w czterech przedszkolach edukowano dzieci z zakresu zdrowego odżywiania – 283 dzieci oraz w 4 szkołach średnich – 376.

Pracownicy przeprowadzili działania edukacyjne dla osób korzystających z Centrum Integracji Społecznej przy Świetlicy Terapeutycznej nr 1 – 65 osób i organizowali punkt informacyjny dla mieszkańców – 60 osób.

Realizowano kampanię „Wybieraj bezpieczną żywność” oraz promowano Konkurs wiedzy o zdrowym stylu życia. Przeprowadzono dystrybucję materiałów połączoną z instruktażem. Ponadto przeprowadzono 4 wizytacje z realizacji programu. Program był realizowany w 5 placówkach.

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

Program kierowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych. Na terenie Legnicy w programie uczestniczyło 7 szkół ponadpodstawowych – zasięg 1044 uczniów. Dystrybuowano materiały i przeprowadzano prelekcje w placówkach z wykorzystaniem narko i alkogogli

8.4. Znamie! – Znam je

Jest to krajowy program edukacyjny kierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych. Celem programu jest upowszechnienie wśród młodzieży szkół ponadpodstawowych klas I-II wiedzy z zakresu profilaktyki czerniaka.

Program realizowano w siedmiu szkołach średnich z terenu Legnicy – 703 uczniów. Przeprowadzono 1 szkolenie dla szkolnych koordynatorów programu, prowadzono dystrybucję materiałów. Ponadto przeprowadzono 5 wizytacji z realizacji programu.

8.5. Podstępne WZW

Jest to krajowy program edukacyjny kierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych. Celem programu jest upowszechnienie wśród młodzieży szkół ponadpodstawowych klas I-II wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu A, B i C.

Program realizowano w czterech szkołach średnich z terenu Legnicy – 206 uczniów. Przeprowadzono 1 szkolenie dla szkolnych koordynatorów programu, prowadzono dystrybucję materiałów. Ponadto przeprowadzono 3 wizytacje z realizacji programu.

8.6. Wybierz Życie – Pierwszy Krok

Jest to krajowy program edukacyjny kierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych. Celem programu jest upowszechnienie wśród młodzieży szkół ponadpodstawowych wiedzy z zakresu profilaktyki zakażeń HPV i raka szyjki macicy.

Program realizowano w czterech szkołach średnich z terenu Legnicy – 378 uczniów. Prowadzono dystrybucję materiałów. Ponadto przeprowadzono 3 wizytacje z realizacji programu.

8.7. Laurka dla mamy - badajcie się Drogie Mamy, bo my Dzieci Was kochamy

Jest to wojewódzki program edukacyjny dla przedszkoli - inicjatywa profilaktyczna Dolnośląskiego Oddziału Wojewódzkiego Narodowego Funduszu Zdrowia, Dolnośląskiego Centrum Onkologii, Pulmonologii i Hematologii oraz Wojewódzkiej i Powiatowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych województwa dolnośląskiego.

Program przeznaczony jest dla dzieci przedszkolnych w zakresie podstawowej wiedzy o zdrowiu oraz rodziców, kadry pedagogicznej i personelu administracyjnego przedszkoli w zakresie wiedzy i profilaktyki raka szyjki macicy, a także innych HPV-zależnych nowotworów.

Program zrealizowano w 16 przedszkolach z terenu Legnicy – 2883 uczniów. Przeprowadzono 1 szkolenie dla przedszkolnych koordynatorów programu, prowadzono dystrybucję materiałów. Ponadto przeprowadzono 7 wizytacji z realizacji programu.

8.8. Profilaktyka Zakażeń Bakteryjnych

Celem podejmowanych działań jest poszerzenie wiedzy dotyczącej ryzyka wystąpienia zakażeń bakteryjnych i zachowania właściwej higieny ciała i otoczenia. Program jest kierowany do wszystkich typów placówek edukacyjnych zaczynając od przedszkoli skończywszy na szkołach ponadpodstawowych. Do poszczególnych grup wiekowych przygotowano trzy scenariusze zajęć i trzy prezentacje multimedialne. Zajęcia edukacyjne połączone są z możliwością poznania pracy laboratorium lub wykonania ćwiczeń ślepego posiewu mikrobiologicznego na pożywce lub sprawdzenia czystości rąk pod lampą UV z ciemnią.

W programie uczestniczyło łącznie 18 placówek z terenu Legnicy (9 przedszkoli, 7 szkół podstawowych, 2 szkoły średnie) – zasięg – 1150 uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne).

8.9. Bezpieczni w Sieci

Celem podejmowanych działań jest zwiększenie bezpieczeństwa i świadomości dzieci korzystających z internetu. Program jest kierowany do uczniów wszystkich typów szkół oraz rodziców. Na potrzeby zajęć opracowano dwie prezentacje multimedialne „Cyberprzemoc” i „Uzależnienia behawioralne - siecioholizm”.

W programie uczestniczyło łącznie 14 placówek z Legnicy, 9 szkół podstawowych i 5 średnich – zasięg na terenie Legnicy – 2054 uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne).

8.10. Promocja Zdrowia Psychicznego – Depresja

Celem podejmowanych działań jest zwiększenie świadomości na temat depresji, czym jest, jakie są jej rodzaje, objawy, formy pomocy. Program jest kierowany do uczniów szkół podstawowych klas VII-VIII, szkół średnich oraz rodziców i grona pedagogicznego. Na potrzeby zajęć opracowano prezentację multimedialną „DEPRESJA” oraz materiały samopomocowe.

W programie uczestniczyło 8 placówek z Legnicy (szkoła podstawowa – 1 i 7 szkół średnich) – zasięg – 1032 uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne).

8.11. Program szczepień zalecanych przeciw HPV

Kluczowym celem programu jest zwiększenie liczby dzieci zaszczepionych przeciw HPV. Program jest kierowany dla nastolatków w wieku 11-13 lat.

Zorganizowano szkolenie dla pielęgniarek środowiska szkolnego – 15 osób. Z terenu Legnicy przystąpiło do programu 5 placówek edukacyjnych.

8.12. Interwencje nieprogramowe

8.12.1. Bezpieczeństwo podczas wypoczynku zimowego - Akcja Zima

Przeprowadzono zajęcia edukacyjne dotyczące bezpiecznego wypoczynku zimowego – 16 uczestników, przygotowano punkt informacyjny podczas festynu organizowanego przez OSiR – dystrybucja materiałów, przeprowadzono badania pomiarów ciśnienia tętniczego oraz miernikiem tlenu węgla – 350 osób.

Partnerzy: OSiR Legnica, placówka edukacyjna.

8.12.2. Bezpieczeństwo podczas wypoczynku letniego - Akcja Letnia

Zorganizowano siedem porad z organizatorami wypoczynku letniego. Zorganizowano trzy punkty informacyjne (Zespół Szkół Integracyjnych w Legnicy, Skatepark, Kąpielisko Kormoran) – 400 osób. Przeprowadzono zajęcia dla dzieci uczestniczących w pólkoloniach organizowanych przez Ekobibliotekę w Legnicy i Młodzieżowe Centrum Kultury oraz dla dzieci uczęszczające do przedszkoli – 298 uczestników (9 placówek). Opracowano dwa scenariusze zajęć. Prowadzono akcję informacyjną o szczepieniach dla osób wyjeżdżających za granicę. Zasięg 714 osób.

Partnerzy: OSiR Legnica, Ekobiblioteka, Młodzieżowe Centrum Kultury, biura podróży.

8.12.3. Światowy Dzień Zdrowia

Zorganizowano dwie porady z współorganizatorami. Współorganizowano Konkurs – „Żyjmy zdrowo i bezpiecznie” – 150 osób, Dni Profilaktyki w VII LO - 390 uczniów. Zasięg: 545 uczestników.

Partnerzy: Towarzystwo Przyjaciół Dzieci, VII LO, Urząd Miasta.

8.12.4. Światowy Dzień Seniora

Zorganizowano poradę z współorganizatorami Legnickich Dni Seniora. Współorganizowano Legnickie Dni Seniora – 150 osób. Zasięg 152 uczestników.

Partnerzy: Legnickie Centrum Kultury, Forum Legnickich Seniorów.

8.12.5. Profilaktyka palenia tytoniu

Zorganizowano 3 porady dla 16 współrealizatorów. Przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla uczniów 4 szkół średnich i 1 podstawowej - 431 uczniów, zorganizowano dwa punkty informacyjne na imprezach masowych (poradnictwo oraz badania miernikiem tlenu węgla) – 290 uczniów. Współrealizowano konkurs plastyczny „Sport kontra Nałogi” – 57 uczestników oraz Olimpiadę Wiedzy o Uzależnieniach i Chorobie AIDS - 27 uczniów. Ogółem zasięg 821 osób.

Partnerzy: placówki edukacyjne.

8.12.6. Profilaktyka zażywania nowych substancji psychoaktywnych

W celu zwiększenia wiedzy na temat środków zastępczych tzw. dopalaczy w 9 placówkach edukacyjnych – 4 szkoły podstawowe (378 uczniów) i 5 szkół średnich (901 uczniów) przeprowadzono łącznie 63 interwencje - zajęcia edukacyjne dla uczniów z zakresu narkomanii i dopalaczy. Pracownicy Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia współuczestniczyli w porady oraz w imprezie masowej, gdzie edukowali mieszkańców – 200 osoby. Zasięg działania – 1104 osób.

Partnerzy: placówki edukacyjne.

8.12.7. Profilaktyka używania alkoholu

W celu zwiększenia wiedzy na temat środków zmieniających świadomość (alkohol) w 2 placówkach edukacyjnych – szkoły średnie przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla 50 uczniów na temat alkoholu, mechanizmów uzależnień, mitologii uzależnień.

Partnerzy: placówki edukacyjne.

8.12.8. Profilaktyka Chorób Układu Pokarmowego, w tym zatruc pokarmowych

Akcja informacyjna kierowana do rodziców dzieci przystępujących do I Komunii Świętej w celu wyeliminowania zatruc pokarmowych – 14 Parafii Rzymsko – Katolickich z terenu Legnicy. Zasięg około 1000 .

Partnerzy: parafie rzymsko – katolickie.

8.12.9. Profilaktyka chorób nowotworowych

Głównym celem akcji profilaktycznej jest zachęcenie do wykonywania badań przesiewowych dla kobiet – cytologii i mammografii. Zorganizowano punkt informacyjny w ramach kampanii – Rak nie gra Fair oraz uczestniczono w marszu zorganizowanym przez Europa Donna –250 uczestników.

Partnerzy: Europa Donna.

8.12.10. Profilaktyka wszawicy - zapobieganie pedikulozie

Opracowano prelekcję dla rodziców dzieci w wieku przedszkolnym oraz szkolnym dot. dróg zakażenia, symptomów, trybu postępowania w przypadku pojawienia się problemu wszawicy i świerzbu. Dystrybucja materiałów. Pedagogizacja rodziców w Miejskim Przedszkolu nr 10 w Legnicy – 7 osób.

8.12.11. Badania przesiewowe w kierunku owsicy

Akcja przeprowadzona w dwóch przedszkolach - Miejskie Przedszkole nr 13 w Legnicy i Przedszkole Niepubliczne JEDYNKA w Legnicy – narady, organizacja badań, transport. Zasięg – 111 dzieci

8.12.12. Promocja higieny jamy ustnej w tym profilaktyka próchnicy

Zajęcia edukacyjne na temat dbania o zdrowie zębów w Społecznym Przedszkolu Towarzystwa Wiedzy Powszechnej Zielony Zakątek . Zasięg - 36.

Ponadto promowano szczepienia ochronne oraz profilaktykę chorób odzwierzęcych.

9. Podsumowanie

9.1. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie miasta Legnicy w roku 2024 była stabilna, przy czym najczęściej zachorowań odnotowano z powodu koronawirusa (601 przypadków), grypy (345 przypadków) oraz ospy wietrznej (80 przypadków). Najwięcej zakażeń wirusem SARS-CoV-2 i wirusem grypy odnotowano w miesiącach zimowo-wiosennych. Zachorowania na ospę wietrzną występowały przez cały rok, najczęściej od kwietnia do czerwca.

9.2. Natomiast sytuacja epidemiologiczna pozostałych chorób zakaźnych od wielu lat utrzymuje się na podobnym poziomie i nie budzi niepokoju. Zarejestrowane w roku 2024 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. Sprawowany przez PPIS w Legnicy nadzór sanitarny nad obiektami użyteczności publicznej, urządzeniami do zaopatrywania ludzi w wodę przeznaczoną do spożycia, jakością wody do spożycia, wody na pływalniach i kąpielisku, nad środkami transportu czy postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi przyczynia się do zapewnienia bezpieczeństwa sanitarnego na terenie miasta Legnica. Prowadzony w 2024 r. nadzór nad obiektami użyteczności publicznej, w większości przypadków, nie wykazał zaniedbań w zakresie zachowania właściwego bieżącego stanu sanitarnego czy sanitarno-technicznego większości obiektów. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, wydawano stosowne zalecenia i egzekwowano ich wykonanie.

9.4. Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi dostarczana mieszkańcom Legnicy przez wodociąg sieciowy LPWiK S.A. spełnia wymagania określone przepisami i jest bezpieczna dla zdrowia ludzkiego. Bieżąca kontrola sanitarna jakości wody do spożycia, realizowana zarówno w ramach nadzoru sprawowanego przez PPIS w Legnicy, jak i w ramach kontroli wewnętrznej, prowadzonej przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne, pozwalała w porę uchwycić nieliczne przypadki zanieczyszczenia wody i podjąć stosowne działania naprawcze. Niepokojące jest, że w drugiej połowie 2024 r. do PPIS w Legnicy wpłynęły 3 wnioski o interwencję w sprawie nieprawidłowego zapachu i/lub smaku wody.

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

- większej mobilizacji zarządców i właścicieli wszystkich posesji w mieście do stałego utrzymywania ich we właściwym stanie sanitarno-porządkowym,
- wypełniania przez właścicieli zwierząt domowych obowiązku usuwania z terenów użytku publicznego zanieczyszczeń spowodowanych przez te zwierzęta,
- zwiększenie świadomości dla zarządców nieruchomości i właścicieli posesji dotyczące obecności i szkodliwości dokarmiania gołębi w mieście oraz ryzyku występowania w związku z tym licznych chorób.

9.6. Mając na celu podniesienie świadomości obywateli w różnych aspektach z zakresu zdrowia publicznego, pracownicy Oddziału Higieny Komunalnej prowadzili kampanie informacyjno-edukacyjne:

- skierowaną do pracowników sektora usług branży beauty, mającą na celu zwiększenie świadomości w zakresie zagrożeń przenoszenia zakażenia drogą krwiopochodną oraz o nieodpłatnych szkoleniach w tym zakresie,
- w podmiotach leczniczych :
 - ✓ na temat zapobiegania zakażeniom krwiopochodnych (HCV, HBV, HIV),
 - ✓ na temat konieczności wykonywania systematycznej kontroli stanów zanieczyszczenia kanałów wentylacyjno – klimatyzacyjnych, które pozwalają uniknąć nadmiernego gromadzenia się zanieczyszczeń i sprzyjać rozwojowi bakterii, grzybów i wielu drobnoustrojów,
- w obiektach hotelarskich - o konieczności wykonywania badań ciepłej wody użytkowej w zakresie bakterii *Legionella* sp. zgodnie z częstotliwością określoną w rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

9.7. Stwierdzono zadowalający odsetek zakładów z wdrożonym systemem HACCP.

9.8. Zmiana przepisów w wielu obszarach prawa żywnościowego wymaga szkoleń pracowników zatrudnionych w pionie bezpieczeństwa żywności.

9.9. W roku sprawozdawczym odnotowano mniejszą liczbę próbek zdyskwalifikowanych ze względu na znakowanie.

9.10. W roku sprawozdawczym zdyskwalifikowano 5 próbek ze względu na przekroczony limit bakterii *Enterobacteriaceae*.

9.11. Spadła liczba pracowników zatrudnionych w warunkach przekroczenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych w stosunku do roku 2024.

9.12. Odnotowano spadek o połowę przypadków stwierdzonych chorób zawodowych w stosunku do roku 2023.

9.13. Na rok 2025 PPIS w Legnicy zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia zaplanował kolejne działania na rzecz poprawy stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu legnickiego.

9.14. Potencjalne zagrożenia w zakresie stanu sanitarnego to: występowanie zakażeń HIV/AIDS, choroby tytoniozależne, choroby wynikające z niewłaściwego odżywiania, choroby cywilizacyjne, wynikające ze złego stylu życia.

9.15. Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w roku 2025 koordynować będzie dotychczasowe interwencje programowe i nieprogramowe dotyczące chorób zakaźnych i niezakaźnych. W 2025 po raz pierwszy będziemy realizować akcję informacyjną dotyczącą szczepień przeciwko krztuścowi dla kobiet w ciąży.

Państwowy Powiatowy

Inspektor Sanitarny

w Legnicy

Jacek Watral

(pismo wydane w postaci elektronicznej,
podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym)