

**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W LEGNICY**



**OCENA STANU SANITARNEGO
MIASTA LEGNICY
ZA ROK 2025**

Legnica, luty 2026 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	20
5.	Stan sanitarny zakładów produkujących i wprowadzających do obrotu żywność, oraz zakładów żywienia zbiorowego	24
6.	Zagrożenie środowiska pracy z uwzględnieniem chorób zawodowych	45
7.	Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	56
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-żywnościowych, zakładów opieki zdrowotnej, placówek nauczania i wychowania, obiektów turystyczno-wypoczynkowych i innych obiektów użyteczności publicznej.

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

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

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

2. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie miasta Legnicy w okresie sprawozdawczym była na bieżąco monitorowana i analizowana. Nie stwierdzono zdarzeń o charakterze nadzwyczajnym, które skutkowałyby istotnym zagrożeniem dla zdrowia publicznego.

Nadzór epidemiologiczny obejmował rejestrację, analizę oraz ocenę zgłoszeń zachorowań i podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne. Monitorowano występowanie chorób zakaźnych szerzących się drogą pokarmową, kropelkową, kontaktową oraz chorób odzwierzęcych. W przypadku ich wystąpienia podejmowano niezwłoczne działania przeciwepidemiczne, w tym dochodzenia epidemiologiczne, nadzór nad osobami z kontaktu oraz zalecenia profilaktyczne.

Zachorowania na niektóre choroby zakaźne zarejestrowane w 2025 roku, podobnie jak w latach ubiegłych, miały charakter sezonowy lub stanowiły kontynuację obserwowanych wcześniej wieloletnich trendów epidemiologicznych. Sytuacja epidemiologiczna pozostałych chorób zakaźnych od wielu lat utrzymuje się na zbliżonym poziomie i nie budzi niepokoju. Pojedyncze przypadki chorób zakaźnych o ciężkim przebiegu nie stanowiły zagrożenia epidemicznego dla mieszkańców miasta.

W pierwszym półroczu 2025 r. roku najliczniejszą grupę stanowiły zachorowania związane z zakażeniem wirusem SARS-CoV-2 oraz przypadki grypy i chorób grypopodobnych. Zakażenie wirusem SARS-CoV-2 stwierdzono u 566 osób, z których hospitalizowano 42 pacjentów. Współczynnik zapadalności wyniósł 619,696/100 tys. mieszkańców w porównaniu do 653,63/100 tys. mieszkańców w roku 2024. Najwyższą zapadalność na zakażenia wirusem SARS-CoV-2 oraz wirusem grypy obserwowano w miesiącach zimowo-wiosennych.

Wzrost zachorowań odnotowano w przypadku ospy wietrznej. Zachorowania te występowały przez cały rok. Ogółem w roku 2025 zgłoszono 171 zachorowań. Współczynnik zapadalności wyniósł 187,222/100 tys. mieszkańców w porównaniu do 87,589/100 tys. mieszkańców w roku 2024.

W roku 2025 zgłoszono także 935 potwierdzonych przypadków zachorowań na gripę, z czego dzieci do lat 14 stanowiły 8 zachorowań. Hospitalizowano z powodu tej choroby 91 osób.

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		2025 rok	
				liczba zachorowań	zapadalność	liczba zachorowań	zapadalność
1.	Salmonellozy	zatrucia pokarmowe	A02.0	16	17,40	9	9,96
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	ogółem		77	83,74	35	38,74
		w tym dzieci do lat 2	A04	3	0	0	-
3.	Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe	rotawirusowe	A08.0	17	18,48	29	32,09
		inne wirusowe	A08.1-5	17	18,48	25	27,67
		w tym dzieci do lat 2	A08	16	-	31	-
		ogółem		60	65,25	68	75,26

Ocena stanu sanitarnego miasta Legnicy za rok 2025

Lp.	Jednostka chorobowa		Kod wg ICD-10	2024 rok		2025 rok	
				liczba zachorowań	zapadalność	liczba zachorowań	zapadalność
4.	Biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu u dzieci do lat 2	w tym dzieci do lat 2	A09	3	-	17	-
5.	Krzusiec		A37	21	22,83	3	3,32
6.	Płonica (szkarlatyna)		A38	77	83,74	22	24,35
7.	Borelioza z Lyme		A69.2	29	31,53	44	48,70
8.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień		Z20.3/ Z24.2	12	13,05	10	11,06
9.	Ospa wietrzna		B01	80	87,00	171	189,27
10.	Wirusowe zapalenie wątroby	typu B	B16, B18.0-1	6	6,52	5	5,53
		typu C	B17.1 B18.2	10	10,87	7	7,74
11.	Świnka (nagminne zapalenie przyusznicy)		B26	2	2,17	0	-
12.	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> (inwazyjna) – ogółem		-	8	8,70	10	11,06
13.	Choroba meningokokowa (inwazyjna) - ogółem		-	0	-	0	-
14.	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> (inwazyjna) – ogółem		-	5	5,43	5	5,53
15.	Grypa potwierdzona laboratoryjnie	ogółem	J10-J11	9	9,78	22	24,35
		w tym dzieci (0-14)		5	5,43	8	8,85
16.	Grypa potwierdzona szybkim testem antygenowym	ogółem	J10-J11	336	365,42	905	1001,73
17.	Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)		U07.1/ U07.1-2	601	653,63	566	626,50
18.	Zakażenia wirusem RSV	ogółem		77	83,74	140	154,96
		w tym dzieci do lat 2		37	-	46	-

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). Zgłaszane zachorowania obejmowały przypadki ostrej biegunki i zapalenia

żołądkowo-jelitowego, rozpoznawane na podstawie obrazu klinicznego, zgodnie z obowiązującą definicją przypadku. W większości przypadków nie uzyskano laboratoryjnego potwierdzenia czynnika etiologicznego, wobec czego klasyfikowano je jako przypadki prawdopodobne. W wybranych przypadkach prowadzono diagnostykę laboratoryjną w kierunku czynników bakteryjnych i wirusowych przewodu pokarmowego.

W roku 2025, podobnie jak w latach poprzednich, w materiale pobranym od dzieci z bakteryjnym zakażeniem jelitowym najczęściej hodowano mieszaną florę chorobotwórczą oraz grzyby.

Biegunki o etiologii wirusowej były wywoływane głównie przez rotawirusy, norowirusy oraz adenowirusy. W roku sprawozdawczym odnotowano 51 zachorowań, co stanowi wzrost w porównaniu z rokiem 2024.

Liczba zgłaszanych biegunek wirusowych uzależniona jest od sezonowości zakażeń (największą liczbę zachorowań obserwuje się zwykle w okresie jesienno-zimowym i zimowo-wiosennym, szczególnie w przypadku rotawirusów i norowirusów), sytuacji epidemiologicznej w populacji (liczby ognisk np. w przedszkolach, żłobkach, poziomu odporności populacyjnej oraz poziomu realizacji szczepień np. przeciw rotawirusom), dostępności i zakresie diagnostyki laboratoryjnej (większa liczba wykonywanych badań w kierunku wirusów jelitowych zwiększa wykrywalność i liczbę potwierdzonych przypadków). 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.

Na terenie miasta Legnicy zanotowano 17 przypadków 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.

2.1.2. Zatrucia pokarmowe

W 2025 roku zarejestrowano ogółem 9 przypadków bakteryjnych zatruć pokarmowych, wywołanych pałeczkami salmonelli. Hospitalizowano 7 osób. Ogólna zapadalność z powodu bakteryjnych zatruć pokarmowych wyniosła 9,8/100 tys.

W trakcie prowadzonych dochodzeń epidemiologicznych ustalenie źródła zakażenia w większości przypadków było niemożliwe, co wynikało z braku możliwości wskazania przez osoby chore lub opiekunów dzieci potencjalnie skażonego produktu spożywczego.

Zakażenia spowodowane pałeczkami *Salmonella* wystąpiły u 3 dzieci oraz 6 osób dorosłych. Dwa zachorowania dotyczyły najmniejszych dzieci w wieku do lat 5.

U siedmiu osób zakażonych wyhodowano pałeczki *Salmonella Enteritidis*, u dwóch osób wyhodowano *Salmonella Typhimurium*.

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

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

2.2. Wirusowe zapalenia wątroby

Na terenie Legnicy w roku 2025 zarejestrowano 12 przypadków zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B i C (WZW typu B - 5 przypadków, WZW typu C – 7 przypadków). Współczynnik zapadalności dla zachorowań na WZW typu B i C wyniósł 13,14/100 tys. mieszkańców w porównaniu do 20,1/100 tys. mieszkańców w roku poprzednim.

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.

W marcu 2025 r. na terenie miasta Legnica wystąpiły dwa przypadki zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu A. Jedną z osób chorych był uczeń Szkoły Podstawowej nr 7 w Legnicy. Po przeprowadzeniu wywiadu epidemiologicznego ustalono, że osoba chora uczęszczała na zajęcia lekcyjne i miała kontakt z 26 uczniami klasy, do której uczęszczała, 12 nauczycielami oraz 6 pracownikami kuchni. 14 kwietnia 2025 r. w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym rozpoczęły się szczepienia osób wskazanych do szczepień. Do 18 kwietnia 2025 r. zaszczepiło się 35 osób.

Zgodnie z obowiązującymi schematami szczepień, dla zapewnienia pełnej i długotrwałej ochrony konieczne jest podanie dawki przypominającej po upływie zalecanego czasu (6-12 miesięcy) od szczepienia pierwszą dawką. W związku z powyższym w PSSE w Legnicy zabezpieczono preparaty szczepionkowe przeciwko WZW typu A dla osób, które wcześniej przyjęły pierwszą dawkę szczepienia. Od 10 grudnia do 31 grudnia 2025 r. drugą dawkę przyjęło 30 osób.

2.3. Zachorowania na choroby zakaźne wieku dziecięcego

W roku 2025 liczba zachorowań na płonnicę (szkarlatynę) zmniejszyła się w porównaniu do roku 2024 i wynosiła 22 zachorowania, w tym hospitalizacji wymagała 1 osoba. Zachorowania na płonnicę wykazują wyraźną sezonowość, z większą liczbą przypadków w okresie jesienno-zimowym oraz wczesną wiosną, co związane jest z częstszymi infekcjami dróg oddechowych i przebywaniem ludzi w zamkniętych pomieszczeniach. 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 paciorkowce grupy A - *Sterptococcus pyogenes*, które odpowiedzialne są za większość przypadków anginy oraz płonnicy.

Wzrost zachorowań odnotowano w przypadku ospy wietrznej. Zachorowania te występowały przez cały rok. Ogółem w roku 2025 zgłoszono 171 zachorowań. Współczynnik zapadalności wyniósł 187,222/100 tys. mieszkańców w porównaniu do 87/100 tys. mieszkańców w roku 2024. Wzrost ten może być związany ze zwiększoną liczbą osób podatnych na zakażenie (dzieci nieobjęte szczepieniami lub wcześniej niechorujące) a także występowaniem ognisk w placówkach zbiorowego wychowania i wzrostem zgłaszalności przypadków.

W roku sprawozdawczym w mieście Legnica nie zarejestrowano zachorowań na różyczkę oraz nagminne zapalenie przyusznic (świnę).

2.4. Zachorowania na grypę sezonową

W roku 2025 zgłoszono także 22 potwierdzonych przypadków zachorowań na gripę, z czego dzieci do lat 14 stanowiły 8 zachorowań. Hospitalizowano z powodu tej choroby 28 osób, w tym 7 dzieci. Natomiast liczba przypadków grypy potwierdzona testem antygenowym wyniosła 905 osób. Szczyt zachorowań odnotowano od stycznia do kwietnia oraz w grudniu.

Grypa jest chorobą, której można zapobiegać poprzez szczepienia ochronne, jednak pomimo kampanii medialnej w dalszym ciągu liczba osób zaszczepionych przeciwko tej chorobie jest niska. Niska wszczepialność przeciw grypie w populacji wynika głównie z ograniczonej świadomości ryzyka zachorowania i powikłań, obaw przed działaniami niepożądanymi szczepionki, niskiej percepcji zagrożenia.

2.5. Zakażenia wirusem SARS-CoV-2

W roku sprawozdawczym zakażenie wirusem SARS-CoV-2 stwierdzono u 566 osób, z których hospitalizowano 42 pacjentów. Współczynnik zapadalności wyniósł 619,696/100 tys. mieszkańców w porównaniu do 653,63/100 tys. mieszkańców w roku 2024. Szczyt zachorowań odnotowano od stycznia do marca oraz od sierpnia do grudnia.

2.6. Zakażenia wirusem RSV

W roku sprawozdawczym zgłoszono 140 przypadków zachorowań na zapalenie płuc i oskrzeli wywołane wirusem RSV, z czego dzieci do lat 2 stanowiły 33,0% (46 zachorowań). 49 osób było hospitalizowanych w Szpitalu w Legnicy, z czego 18 przypadków stanowiły dzieci do lat 2. Współczynnik zapadalności wyniósł 153/100 tys. mieszkańców w porównaniu do 83,7/100 tys. mieszkańców w roku 2024.

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, płacziwe, nie chce jeść ani pić, ma problemy z oddychaniem.

2.7. Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień

W 2025 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 102 osoby.

Ogółem w roku sprawozdawczym zaszczepiono 10 osób przeciwko wściekliznie ze wskazań lekarskich. Osoby szczepione miały kontakt z psami, kotami, lisem i koszetniczką.

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 2025 u 10 osób. Wszyscy z następującymi objawami tj.: z osłabieniem, dusznością, gorączką, zapaleniem płuc, byli hospitalizowani.

2.8.2. Choroba wywołana przez *Streptococcus pyogenes* – inwazyjna

Zapalenie zdiagnozowano u 5 osób (3 mężczyzn i 2 kobiet w wieku 53-73 lat).

Wszystkie przypadki zarejestrowano jako róża. Pacjenci z gorączką, zmianami zapalnymi na skórze i obrzękiem kończyn zgłaszali się do placówek medycznych. Jedną osobę hospitalizowano. Współczynnik zapadalności wyniósł 5,474/100 tys. mieszkańców w porównaniu do 5,4/100 tys. mieszkańców w roku poprzednim.

2.8.3. Zapalenie opon mózgowych inne i nie określone

Zapalenie zdiagnozowano u 2 osób z miasta Legnicy (2 mężczyzn w wieku 72 i 77 lat). Pierwszy mężczyzna został znaleziony przez rodzinę w domu, nieprzytomny z wysoką temperaturą, stan ogólny ciężki trafił na Oddział SOR, z powodu braku miejsc w Wojewódzkim Szpitalu w Legnicy przewieziony został do Szpitala w Zgorzelcu na Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii. Czynnikiem etiologicznym był *Streptococcus pneumoniae*.

Drugi z mężczyzn z silnymi bólami głowy, gorączką, zaburzeniami świadomości oraz sztywnieniem karku trafił na Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii Szpitala w Legnicy. Czynnikiem etiologicznym był *Staphylococcus epidermidis*.

2.8.4. Legioneloza - Choroba legionistów

W 2025 r. na terenie miasta nie zdiagnozowano przypadków zachorowań na legionelozę.

2.8.5. Campylobacter

W roku sprawozdawczym zarejestrowano 1 przypadek 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. Jeden pacjent, tj. 70 letnia kobieta była hospitalizowana w szpitalu w Legnicy.

2.8.6. Borelioza - choroba z Lyme

W roku 2025 na terenie naszego miasta zarejestrowano ogółem 44 przypadki zachorowań na boreliozę.

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 (luty, kwiecień, październik, 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 Sanitarно-Epidemiologiczna w Legnicy prowadzi nadzór nad punktami szczepień na terenie swojego działania w celu utrzymania wykonawstwa szczepień obowiązkowych u dzieci i młodzieży na wymaganym poziomie tj. 90% - 95%. W ostatnich latach w większości roczników podlegających obowiązkowym szczepieniom ochronnym obserwuje się jednak stopniowy spadek wyszczepialności. Szczególnie istotnym wyzwaniem pozostaje rosnąca liczba rodziców świadomie rezygnujących ze szczepień swoich dzieci, co może zwiększać ryzyko wystąpienia chorób zakaźnych i ognisk epidemicznych.

Zgodnie z raportem o przypadkach niewykonania obowiązkowych szczepień ochronnych za IV kwartał 2025 r. liczba dzieci niezaszczepionych zgodnie z Programem Szczepień Obowiązkowych wynosiła 1119.

Pracownicy PSSE w Legnicy wykonują szereg działań mających na celu zwiększenie skuteczności egzekwowania obowiązku szczepień ochronnych przez osoby uchylające się. W roku sprawozdawczym wystawiono 38 tytułów wykonawczych wobec rodziców/opiekunów prawnych dzieci, którzy nie realizowali obowiązku szczepień ochronnych.

Pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Legnicy w 2025 roku znajdowało się 19 punktów szczepień na terenie miasta. W 2025 roku przeprowadzono 15 kontroli punktów szczepień na terenie miasta, podczas których sprawdzano ich stan sanitarny, wykonawstwo szczepień oraz gospodarkę szczepionkami.

We wszystkich punktach szczepień na terenie działania PSSE 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 1 punkcie szczepień 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 3 niepożądane odczyny poszczepienne, w tym 2 zakwalifikowane przez lekarzy jako łagodne i 1 poważny. 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 pielęgniarskie.

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: 19 306 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 2025 r. wskazywały, że jakość wody ujmowanej z rzeki, z uwagi na zanieczyszczenie mikrobiologiczne (bakterie grupy coli, *Escherichia coli*, Enterokoki kałowe) odpowiada 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: fenole (indeks fenolowy), azot Kjeldahla, ogólny węgiel organiczny, chemiczne zapotrzebowanie tlenu (ChZT), pięciodobowego chemicznego zaopatrzenia tlenu (BZT5), zapach i żelazo przyjmowały wartości odpowiadające kategorii A2, natomiast wartość manganu w jednej próbce odpowiadała wodzie kategorii A3. W pojedynczych próbkach, parametry takie jak ogólny węgiel organiczny i zawiesiny ogólne, 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 2025 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 2025 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 77 próbek 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. Jeden raz stwierdzono warunkową przydatność wody do spożycia:

- ☒ w dniu 22 sierpnia 2025 r. w związku z wykryciem w wodzie bakterii grupy coli – 1 jtk w 100 ml (wartość wymagana – 0 jtk w 100 ml), w punkcie: hydrofornia, ul. Działkowa w Legnicy.

PPIS w Legnicy zobowiązał Legnickie Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji S.A. do podjęcia niezwłocznych działań naprawczych oraz do poinformowania konsumentów o wydanych przez PPIS w Legnicy zaleceniach w zakresie bezpiecznego korzystania z wody. Uzyskanie prawidłowych wyników badań jakości wody, wykonanych po przeprowadzeniu działań naprawczych, pozwoliło stwierdzić, że woda w w/w punkcie jest przydatna do spożycia przez ludzi.

Dodatkowo, w wyniku badań jakości wody, w dwóch próbkach stwierdzono nieakceptowalny smak i zapach wody, w punktach: Hydrant nr 137, zawór przy ul. Bydgoskiej oraz Hydrant nr 452, zawór przy ul. Iwaskiewicza. Działania naprawcze podjęte przez LPWiK S.A., takie jak płukanie sieci wodociągowej, dały w efekcie poprawę jakości wody.

Ponadto, w 2025 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 16 lipca 2025 r. od mieszkańca budynku przy ul. Traugutta – dotyczący niewłaściwego zapachu wody;
- ☒ w dniu 15 września 2025 r. od mieszkanki budynku przy ul. Poznańskiej – dotyczący niewłaściwego zapachu i smaku wody;
- ☒ w dniu 16 września 2025 r. od mieszkanki budynku przy ul. Polarnej – dotyczący niewłaściwego zapachu i smaku wody.

W dwóch pierwszych przypadkach zgłoszenia niewłaściwego zapachu i smaku wody zostały potwierdzone w badaniach laboratoryjnych przeprowadzonych przez PPIS w Legnicy. Jednocześnie badania pobranych próbek w pozostałym zakresie nie wykazały występowania zanieczyszczeń mikrobiologicznych i fizykochemicznych. 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 oraz potwierdzenia wynikami badań ich skuteczności. Jakość wody w budynku przy ul. Polarnej nie odbiegała od norm określonych przepisami.

Na koniec roku 2025 na terenie całego miasta Legnica stwierdza się przydatność wody do spożycia przez ludzi.

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 i uciążliwości związanych ze składowaniem odpadów komunalnych, w związku z czym przeprowadzano kontrole i wydawano stosowne zalecenia. Część spraw została przekazana do odpowiednich podmiotów, właściwych do ich załatwienia.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy, w związku z wnioskiem przekazanym przez Urząd Miasta Legnica, dotyczącym zalegania gołębich odchodów na parapetach budynku przy ul. Najświętszej Marii Panny 5h w Legnicy przeprowadził czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niewłaściwy stan sanitarny parapetów i gzymsu w w/w budynku. Po ustaleniu właścicieli lokali zostało wszczęte postępowanie administracyjne w celu wyeliminowania ww. nieprawidłowości. Zostały one usunięte przez Strony postępowania.

W związku ze zgłoszeniem niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego w obiekcie RMG GYM Spółka z o.o., ul. Heweliusza 7A, 59-220 Legnica, przedstawiciele PPIS w Legnicy przeprowadzili kontrolę, podczas której stwierdzono nieprawidłowości, dotyczące złego stanu ścian i niektórych sprzętów w części siłowni oraz kabin prysznicowych w szatniach. Wydano zalecenia usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

Do PPIS w Legnicy wpłynął jeden wniosek o interwencję, przekazany przez Główny Inspektorat Sanitarny, dotyczący zaniedbania piasku na terenie placu zabaw w Legnicy przy ul. Bydgoskiej oraz warunków sanitarno-higienicznych placu zabaw i znajdujących się na jego terenie urządzeń. Przedstawiciele PPIS w Legnicy w obecności przedstawicieli Urzędu Miasta Legnica Wydziału Infrastruktury Komunalnej oraz firmy zajmującej się bieżącym utrzymaniem czystości na placach zabaw w Legnicy, przeprowadzili kontrolę w zakresie oceny bieżącego stanu sanitarnego placu zabaw przy ul. Bydgoskiej oraz znajdujących się na jego terenie urządzeń. W dniu kontroli plac zabaw utrzymany był czysto. Pojemnik na odpady komunalne na terenie placu zabaw był bez przepełnień oraz utrzymany we właściwym stanie sanitarno-technicznym. Podczas wizji nie stwierdzono widocznych zanieczyszczeń piasku, w tym odchodów zwierząt, ostrych przedmiotów, liści, patyków oraz innych zbędnych elementów. Natomiast urządzenia zabawowe – zestaw kolorowy ogród oraz bujak wieloryb i spychacz - były utrzymane brudno. Daszki, zjeżdżalnie oraz bujaki posiadały widoczne brudne zacieki. Pozostałe urządzenia zabawowe na placu zabaw były utrzymane we właściwym stanie sanitarno-technicznym. Zalecono wyczyszczenie zabrudzonych urządzeń zabawowych, co zostało wykonane w terminie do 30 września 2025 r.

PPIS w Legnicy, ponadto, objął nadzorem obiekty użyteczności publicznej takie jak: obiekty sportowe – Akademia Avatara przy ul. Św. Piotra 14, kino Helios przy ul. Najświętszej Marii Panny 9, toalety publiczne przy ul. Czarneckiego i Wrocławskiej/Plac Klasztorny oraz przystanek osobowy PKP – Piekary. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami podczas kontroli sanitarnej w 2024r., dotyczącymi stanu sanitarno-technicznego w budynku użyteczności publicznej przy ul.

Chojnowskiej 112 w Legnicy, PPIS w Legnicy wydał decyzję zobowiązującą Gminę Legnica do usunięcia nieprawidłowości w wyznaczonych terminach. Część nieprawidłowości została usunięta jeszcze w 2024 roku, natomiast kontrola przeprowadzona w 2025 r. wykazała usunięcie pozostałych nieprawidłowości.

3.3.1. Podmioty lecznicze

Stan techniczny i funkcjonalny obiektów tej kategorii w zdecydowanej większości przypadków nie odbiegał w znacznym stopniu od stanu z okresu poprzedniego i oceniany był jako dobry.

Jednak w jednym skontrolowanym w 2025 r. podmiocie leczniczym Pro Medical Advanced s.c. przy ul. Fabrycznej 22 w Legnicy stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego. Nieprawidłowości dotyczyły postępowania z odpadami medycznymi, postępowania z bielizną oraz przechowywania sprzętu porządkowego. Za stwierdzone podczas kontroli sanitarnej nieprawidłowości, na osobę odpowiedzialną za przestrzeganie wymagań higienicznych, nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego, wszczęto postępowanie administracyjne oraz wydano decyzję opłatową za czynności kontrolne. Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały usunięcie wszystkich stwierdzonych nieprawidłowości.

Ponadto w styczniu 2025 roku przeprowadzono kontrolę w zakresie sprawdzenia przestrzegania wymagań higieniczno – sanitarnych, w związku z wnioskiem o podjęcie interwencji, w podmiocie wykonującym działalność leczniczą RADIMED Sp. z o.o. przy ul. Wojska Polskiego 3/1., w którym funkcjonowała pracownia endoskopowa, gdzie wykonywane były zabiegi m.in. tj. gastroscopia, kolonoskopia, usuwanie kamieni z dróg żółciowych i trzustkowych. Podczas czynności kontrolnych stwierdzono, że w jednym gabinecie, w którym wykonywane są zabiegi kolonoskopii, brak jest bezpośredniego dostępu do pomieszczenia sanitarno – higienicznego, co stanowiło naruszenie pkt 1 podpunkt 2 załącznika nr 5 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz.U. z 2022 r., poz. 402). PSSE w Legnicy nakazał zapewnienie wykonywanie zabiegów kolonoskopii w pomieszczeniu spełniającym wymagania określone przepisami. Kontrola sprawdzającą przeprowadzona w lutym 2025 r. wykazała wykonanie obowiązku - w pokoju obserwacji pacjenta, przylegającym do gabinetu endoskopii wydzielono toaletę wyposażoną w miskę ustępową wraz z bidetką oraz umywalkę do mycia rąk, zapewniając tym samym bezpośredni dostęp do pomieszczenia sanitarno – higienicznego.

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 o kodzie 18 01 03* powstałe w trakcie udzielania świadczeń zdrowotnych, zbierano selektywnie w miejscach ich powstawania, zgodnie z opracowanymi procedurami i instrukcjami stanowiskowymi. Odpady medyczne tj. igły, strzykawki, rękawice, materiał opatrunkowy, bielizna jednorazowa zbierane były selektywnie w miejscach ich powstawania. Odpady o ostrych końcach i krawędziach zbierane były do pojemników plastikowych, jednorazowego użytku, odpornych na przekłucie i działanie wilgoci, zabezpieczonych z zewnątrz workiem foliowym w kolorze czerwonym, które zapełniano do 2/3 objętości i wymieniano nie rzadziej niż co 72 godz. Pojemniki i worki posiadały prawidłowe oznakowania zawierające: kod odpadów, dane wytwórcy, REGON, datę i godzinę otwarcia i zamknięcia. Do czasu odbioru, odpady medyczne przechowywane były w przeznaczonych wyłącznie do tego celu pomieszczeniach lub magazynach odpadów medycznych, wyposażonych w urządzenia chłodzące, rejestrujące pomiar temperatury

wewnątrz tych urządzeń (termometry). Odpady medyczne odbierane były regularnie i transportowane do utylizacji przez firmy specjalistyczne, z którymi podmioty lecznicze miały zawarte umowy na świadczenie w/w usług. Opracowane, wdrożone i stosowane były procedury i instrukcje postępowania z odpadami medycznymi oraz procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi u ludzi. Postępowanie z bielizną czystą i brudną w obiektach było prawidłowe. Bielizna czysta była przechowywana w higienicznych warunkach, a jej zapasy były wystarczające. Brudna bielizna była przechowywana w wydzielonych pojemnikach oraz przekazywana do prania specjalistycznym firmom na podstawie zawartych umów, bądź prana we własnym zakresie przez pracowników. Odzież robocza i ochronna przechowywana była prawidłowo, 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. We wszystkich podmiotach leczniczych umieszczano w widocznych miejscach informacje graficzno-słowne o zakazie palenia papierosów i papierosów elektronicznych. Tereny wokół w/w obiektów były zagospodarowane czysto.

3.3.1.1. Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Legnicy

Prowadzony w 2025 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.

Postępowanie z bielizną czystą i brudną oraz z odpadami medycznymi było prawidłowe. W 2025 r. nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zaopatrzenia Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy w wodę przeznaczoną do spożycia czy usuwania ścieków. Jednak wobec WSzS w Legnicy toczy się postępowanie administracyjne w sprawie zapewnienia dla szpitala rezerwowego źródła wody. Na uzasadniony wniosek Szpitala, PPIS w Legnicy przedłużył termin realizacji nakazu: zapewnić rezerwowe źródło zaopatrzenia Szpitala w wodę, gwarantujące co najmniej jej 12-godzinny zapas do 30 czerwca 2027 r.

Przeprowadzone w 2025 r. kontrole wykazały realizację większości nakazów określonych w decyzji z 2024 r., natomiast terminy części nakazów zostały na umotywowany wniosek Szpitala przedłużone.

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 2025 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 wyznaczonych terminach.

W 2025 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 18 listopada 2025 r. w następujących punktach poboru:

- ❑ Pododdział Intensywnej Terapii Dzieci i Wcześnieńców, sala nr 3R (izolatka) – kran przy umywalce - $7,5 \times 10^3$ jtk/1000 ml (7500 jtk/1000 ml),
- ❑ Pododdział Intensywnej Terapii Dzieci i Wcześnieńców, sala nr 4R – kran przy umywalce - $3,4 \times 10^3$ jtk/1000 ml (3400 jtk/1000 ml).

Zgodnie z załącznikiem Nr 5A rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. 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 na Pododdziale Intensywnej Terapii Dzieci i Wcześnieńców Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy przy ul. Iwaskiewicza 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 na Pododdziale Intensywnej Terapii Dzieci i Wcześnieńców Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy;
- ❑ skuteczność podjętych działań potwierdzić badaniami jakości wody ciepłej przeprowadzonymi po tygodniu od czyszczenia i dezynfekcji.

Wyniki badań jakości wody ciepłej, wykonane przez WSzS w Legnicy w dniu 23 grudnia 2025 r., po przeprowadzeniu zabiegów czyszczenia i dezynfekcji instalacji wody ciepłej, wskazywały na poprawę jakości wody do wartości zgodnych z wymaganiami w ww. punktach poboru. Również badania kontrolne przeprowadzone przez PPIS w Legnicy w dniu 12 stycznia 2026 r. wykazały właściwą jakość wody w punktach na Pododdziale Intensywnej Terapii Dzieci i Wcześnieńców, sala nr 3R (izolatka) i sala nr 4R.

Badania laboratoryjne przeprowadzone w ciągu roku w innych punktach sieci wody ciepłej Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy nie wykazały nieprawidłowych wartości bakterii *Legionella* sp.

3.3.2. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej

W 2025 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 przeniesienia 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 jednym obiekcie – VEAN TATTOO przy ul. Wrocławskiej 10/18c, w którym są świadczone usługi w zakresie wykonywania tatuażu oraz piercingu, stwierdzono uchybienia sanitarno-higieniczne oraz techniczne. Wykazane nieprawidłowości dotyczyły nieprawidłowego sposobu przechowywania i postępowania z odpadami niebezpiecznymi oraz postępowania z narzędziami wielokrotnego użytku, powodującymi naruszenie ciągłości tkanek. Obiekt nie posiadał umowy z firmą specjalistyczną na odbiór i utylizację odpadów niebezpiecznych. Pojemniki plastikowe, w których gromadzone były odpady niebezpieczne o ostrych końcach i krawędziach, nie posiadały prawidłowego oznakowania oraz przetrzymywane były na stanowiskach pracy nieprawidłowo. W obiekcie brak było urządzenia chłodniczego do przetrzymywania odpadów niebezpiecznych oraz brak wydzielonego stanowiska sterylizacji narzędzi wielokrotnego użytku. Pojemnik do dezynfekcji narzędzi wielokrotnego użytku w pełnym zanurzeniu utrzymany był brudno i nie zawierał etykiety z nazwą preparatu i datą sporządzenia roztworu. Na stanowiskach pracy, płyny do dezynfekcji powierzchni i rąk, przelewane były do pojemników zastępczych, nie posiadały etykiety z nazwą oraz datą ważności środka. W obiekcie nie przeprowadzano kontroli chemicznej ani biologicznej skuteczności procesów sterylizacji. W obiekcie nie było opracowanej, wdrożonej i stosowanej procedury postępowania z odpadami niebezpiecznymi oraz procedury zapewniającej ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi. Ponadto na sali wykonywania zabiegów z naruszeniem ciągłości tkanki, tj. tatuażu oraz piercingu, brak było dostępu do zimnej i ciepłej wody bieżącej. Osobę odpowiedzialną za przestrzeganie wymagań higieniczno-sanitarnych ukarano mandatem karnym oraz wszczęto postępowanie administracyjne tj. wydano decyzje nakazującą unieruchomienie salonu tatuażu do czasu usunięcia uchybień zagrażających zdrowiu ludzkiemu, stwierdzonych przez organ Inspekcji Sanitarnej oraz decyzję płaćniczą za wykonane czynności kontrolne. Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały usunięcie wszystkich wskazanych uchybień oraz wykonanie obowiązków z decyzji PPIS w Legnicy.

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 oraz technicznym. 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 zalecany czas 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 we własnym zakresie. Właściciele obiektów przeprowadzali kontrole autoklawów w zakresie biologicznego wskaźnika skuteczności procesu sterylizacji, prowadzili rejestry chemicznych kontroli procesów sterylizacji, jak również przeprowadzali przeglądy stanu technicznego autoklawów, zgodnie z zaleceniami producentów. W obiektach były wdrożone i stosowane przez właścicieli procedury chroniące przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi, w tym zasady stosowania sprzętu poddawanego sterylizacji, sposoby przeprowadzania dezynfekcji skóry i błon śluzowych oraz dekontaminacji pomieszczeń i urządzeń.

W salonach tatuażu, tatuaże wykonywano wyłącznie przy użyciu narzędzi jednorazowego użytku. Stosowane były procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi oraz procedury dotyczące postępowania z odpadami niebezpiecznymi. Odpady niebezpieczne tj. igły, po użyciu wrzucane były do czerwonych, plastikowych, odpornych na przekłucie i działanie wilgoci pojemników, które zapełniano do 2/3 objętości i wymieniano nie rzadziej niż co 72 godz. Pojemniki posiadały prawidłowe oznakowania oraz gromadzone były w oznakowanych, przeznaczonych wyłącznie do tego celu urządzeniach chłodniczych (lodówkach), wyposażonych w termometry do pomiaru temperatury wewnątrz urządzenia.

Podmioty, w których wytwarzane były odpady niebezpieczne były zarejestrowane w Bazie Danych Odpadowych i posiadały podpisane umowy na usługę odbioru, transportu i utylizacji odpadów niebezpiecznych z firmami specjalistycznymi. W kontrolowanych zakładach używano fartuchów i prześcieradeł jednorazowego użytku. Zaopatrzenie w sprzęt jednorazowego użytku, środki czystościowe i dezynfekcyjne było wystarczające. Środki dezynfekcyjne posiadały oznakowanie w języku polskim oraz aktualne terminy ważności.

3.3.3. Dworzec PKP

W roku 2025 skontrolowano przystanek osobowy PKP Legnica Piekary, zlokalizowany na terenie miasta Legnicy. Podczas czynności kontrolnych bieżący stan sanitarno-techniczny obiektu (wiata dla podróżnych, peron, otoczenie) był zachowany.

W 2025 r. nie przeprowadzono czynności kontrolnych obiektu dworca PKP w Legnicy. 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 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 sezonie letnim 2025 r. nie zostało zorganizowane kąpielisko w obiekcie „Kąpielisko Północne Kormoran” przy ul. Kąpielowej 1 w Legnicy. Wskazaną przez Gminę Legnica przyczyną niezorganizowania kąpieliska były zniszczenia w obiekcie spowodowane intensywnymi opadami deszczu w okresie 14-19 września 2024 r.

3.3.5. Pływalnie

W mieście Legnica zlokalizowane są trzy kryte pływalnie: „Bąbelek”, przy ul. Mazowieckiej 3 i „Delfinek”, przy ul. Polarnej 1 w Legnicy, znajdujące się pod zarządem Ośrodka Sportu i Rekreacji w Legnicy, oraz pływalnia w Hotelu „Gwarna”, przy ul. Złotoryjskiej 30 w Legnicy. Ponadto w okresie letnim funkcjonowała pływalnia odkryta: Letni Park Wodny AQUAFUN przy ul. Stromej 3A w Legnicy, zarządzana przez Strefę 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.

Kontrola sanitarna przeprowadzona w dniu 17 lipca 2025 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 oraz roczna ocena jakości wody na pływalni. W widocznych miejscach są znaki graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych na terenie basenu.

Zarządzający pływalniami na nadzorowanym terenie 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:

- ☐ w dniu 25 sierpnia 2025 r. na pływalni otwartej „Letni Park Wody Aquafun” - przekroczenie dopuszczalnych wartości Trichlorometanu:
 - ☐ w basenie sportowym: $> 0,040 \text{ mg/dm}^3$, (wartość dopuszczalna $0,03 \text{ mg/dm}^3$),
 - ☐ w brodziku: $> 0,040 \text{ mg/dm}^3$, (wartość dopuszczalna $0,03 \text{ mg/dm}^3$),
 - ☐ w nierce rekreacyjnej: $> 0,040 \text{ mg/dm}^3$, (wartość dopuszczalna $0,03 \text{ mg/dm}^3$),
 - ☐ w wodzie wprowadzanej z systemu cyrkulacji do basenu sportowego: $> 0,040 \text{ mg/dm}^3$, (wartość dopuszczalna $0,03 \text{ mg/dm}^3$),
 - ☐ w wodzie wprowadzanej z systemu cyrkulacji do basenu rekreacyjnego: $> 0,036 \text{ mg/dm}^3$, (wartość dopuszczalna $0,03 \text{ mg/dm}^3$),
- ☐ w dniu 15 września 2025 r. na pływalni „Delfinek” - przekroczenie dopuszczalnych wartości chloru związanego:
 - ☐ w nierce basenu sportowego o strony wejścia: $0,43 \text{ mg/dm}^3$, (wartość dopuszczalna max $0,3 \text{ mg/dm}^3$),
 - ☐ w nierce basenu sportowego okolice dyszy natryskowej: $0,40 \text{ mg/dm}^3$, (wartość dopuszczalna max $0,3 \text{ mg/dm}^3$),
 - ☐ w nierce jacuzzi: $0,46 \text{ mg/dm}^3$, (wartość dopuszczalna max $0,3 \text{ mg/dm}^3$),
 - ☐ w wodzie wprowadzanej z systemu cyrkulacji do basenu sportowego: $0,37 \text{ mg/dm}^3$, (wartość dopuszczalna max $0,2 \text{ mg/dm}^3$),
 - ☐ w wodzie wprowadzanej z systemu cyrkulacji do basenu rekreacyjnego: $0,43 \text{ mg/dm}^3$, (wartość dopuszczalna max $0,2 \text{ mg/dm}^3$),

- ☐ w wodzie wprowadzanej z sytemu cyrkulacji do niecki jacuzzi: 0,45 mg/dm³, (wartość dopuszczalna max 0,2 mg/dm³),
- ☐ w dniu 24 września 2025 r. na pływalni „Bąbelek” - przekroczenie dopuszczalnej wartości ogólnej liczby mikroorganizmów w temperaturze 36°C:
- ☐ w niecce basenu sportowego: 2,7 x 10² jtk w 1 ml, (wartość dopuszczalna 100 jtk/ml).

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

Pod nadzorem PPIS w Legnicy obecnie znajduje się osiem czynnych szaletów publicznych, znajdujących się w zasobach Miasta Legnica. Ustępy nie posiadają stałej obsługi. Sprzątaniem i dezynfekcją toalet zajmuje się firma zewnętrzna.

W dniu 29 października 2025 r., przeprowadzono kontrolę ustępu publicznego mieszczącego się przy ul. Czarnieckiego oraz ustępu przy ul. Wrocławskiej/ Plac Klasztorny w Legnicy. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie gromadzenia i usuwania odpadów komunalnych oraz odprowadzania nieczystości płynnych. W kontrolowanych ustępach publicznych zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę. Szalety podczas kontroli zaopatrzone były w środki czystości, dezynfekcyjne i higieniczne. Bieżąca czystość pomieszczeń, urządzeń sanitarnych i sprzętu była zachowana. Sprzęt porządkowy utrzymany był w dobrym stanie sanitarnym i przechowywany prawidłowo w wydzielonym pomieszczeniu. Stwierdzono dobry stan sanitarno- techniczny skontrolowanych ustępów.

3.3.7. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

Stan sanitarny obiektów tej grupy był oceniany jako dobry. W skontrolowanych w 2025 roku obiektach hotelarskich zaopatrzenie w wodę, odprowadzanie nieczystości płynnych oraz gromadzenie i usuwanie odpadów komunalnych było prawidłowe. Stan sanitarno – porządkowy był zachowany i nie budził zastrzeżeń.

Pokoje dla gości były urządzone estetycznie oraz utrzymane w dobrym stanie sanitarnotechnicznym. Bielizna brudna prana była w zewnętrznych pralniach usługowych, postępowanie z nią było prawidłowe. Obiekty posiadały wystarczające zapasy środków czystościowych, dezynfekcyjnych oraz higienicznych. Obiekty wykonywały na bieżąco kontrolę stacji deratyzacyjnych i detektorów owadów oraz przeglądy instalacji wentylacji i klimatyzacji -nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

PPIS w Legnicy przypominał o spoczywającym na właścicielach lub zarządcach budynków zamieszkania zbiorowego oraz budynków użyteczności publicznej, w których w trakcie ich użytkowania wytwarzany jest aerozol wodno-powietrzny (np. w prysznicach), obowiązku przeprowadzania badań jakości wody ciepłej w zakresie bakterii *Legionella* sp. zgodnie z częstotliwością określoną w części B załącznika nr 5 do 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).

Tereny wokół budynków były właściwie zagospodarowane i uporządkowane. Dokumentacja zdrowotna pracowników obiektów hotelarskich była aktualna. W obiektach przestrzegany był zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych, o czym informowały zamieszczone w widocznych miejscach znaki graficzno – słowne.

3.3.8. Cmentarze

W 2025 r. nie przeprowadzono kontroli cmentarzy zlokalizowanych na terenie miasta Legnicy.

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 2025 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy sprawował nadzór sanitarny nad 138 stałymi placówkami nauczania i wychowania, a także nad 30 placówkami wypoczynku dzieci i młodzieży w okresie ferii zimowych i letnich. Ogółem przeprowadzono 85 kontroli w 79 obiektach stałych oraz 28 kontroli podczas zimowego i letniego wypoczynku (w tym przez pion Higieny Dzieci i Młodzieży 15 oraz pion Bezpieczeństwa Żywności 13).

Wystosowano 8 decyzji PPIS, w tym: 4 decyzje potwierdzające spełnienie wymagań sanitarno-lokalowych w 4 żłobkach, 2 zwiększające liczbę miejsc dla dzieci w żłobku, 1 zm. organu prowadzącego, 1 wygaszająca. Ponadto wydano 6 opinii sanitarnych o zapewnieniu bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu oraz nauki w szkołach i placówkach niepublicznych.

4.1. Szkoły

4.1.1. Szkoły funkcjonujące samodzielnie

W 2025 roku przeprowadzono kontrole w 18 szkołach funkcjonujących samodzielnie, obejmujących 10 szkół podstawowych, 1 technikum, 5 liceów ogólnokształcących oraz 2 szkoły specjalne. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, że we wszystkich ww. skontrolowanych szkołach zapewniono odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej uczniów, a także środków czystości i preparatów dezynfekcyjnych. Pomieszczenia szkolne były utrzymane w należytej czystości i porządku. Stan sanitarny skontrolowanych szkół funkcjonujących samodzielnie został oceniony jako dobry.

4.1.2. Zespoły szkół

W 2025 roku przeprowadzono łącznie cztery kontrole w zespołach szkół funkcjonujących na terenie Legnicy. Kontrole miały na celu ocenę stanu sanitarnego budynków oraz warunków higienicznych, w jakich odbywa się proces dydaktyczno-wychowawczy. Stan sanitarny kontrolowanych obiektów był zachowany i zgodny z obowiązującymi przepisami. Pomieszczenia były utrzymane w należytej czystości i porządku. W powyższych obiektach nie odnotowano uchybień wymagających wydania zaleceń pokontrolnych.

4.2. Ocena warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania

Wszystkie skontrolowane placówki nauczania posiadały podłączenie do wodociągu miejskiego oraz sieci kanalizacyjnej. Spośród łącznej liczby objętych kontrolą jednostek, nieprawidłowości w zakresie zachowania standardów dostępności do urządzeń sanitarnych stwierdzono w trzech szkołach podstawowych oraz jednym zespole szkół – w placówkach tych odnotowano ponadnormatywną liczbę uczniów przypadającą na jedno urządzenie sanitarne.

4.2.1. Pomiary natężenia oświetlenia sztucznego

W czasie kontroli sprawdzane były protokoły zawierające wyniki natężenia oświetlenia sztucznego. Spośród skontrolowanych szkół i placówek, w których w 2025 roku kontrolowano protokoły pomiarów natężenia oświetlenia stwierdzono, że protokoły w większości zawierały wyniki pozytywne. W kontrolowanych szkołach i placówkach 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. W następstwie powyższego stwierdzono podjęcie przez dyrektorów placówek działań mających na celu sukcesywną wymianę oświetlenia oraz poprawę jego parametrów technicznych. Działania kontrolno-edukacyjne przyczyniły się do podjęcia w szkołach inicjatyw prowadzących do poprawy natężenia oświetlenia w pomieszczeniach.

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 dokonano łącznie w 233 oddziałach różnych typów szkół. Analiza objęła 179 oddziałów w siedmiu szkołach podstawowych, 24 oddziały w czterech liceach ogólnokształcących, 9 oddziałów w jednym technikum oraz 21 oddziałów w jednym zespole szkół. Nieprawidłowości polegające na przekroczeniu dopuszczalnej różnicy liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia stwierdzono w 52 oddziałach. W szkołach podstawowych uchybienia wystąpiły w 26 oddziałach funkcjonujących w czterech placówkach. W liceach ogólnokształcących nieprawidłowości odnotowano w 6 oddziałach, obejmując wszystkie cztery kontrolowane szkoły. W technikum nieprawidłowości dotyczyły 8 z 9 ocenianych oddziałów. W zespole szkół stwierdzono je w 12 z 21 oddziałów. Analiza przeprowadzonych ocen w zakresie tygodniowego rozkładu zajęć wykazała zróżnicowany stopień nierównomierności w różnych typach szkół. Najwięcej problemów wystąpiło w szkołach ponadpodstawowych, co wynikało głównie z trudności w zapewnieniu pełnej obsady, w szczególności nauczycieli przedmiotów branżowych. Ograniczona dostępność specjalistów w tych dziedzinach utrudniała równomierne planowanie zajęć lekcyjnych w ciągu tygodnia, co w konsekwencji wpłynęło na organizację procesu dydaktycznego.

W 2025 r. w ramach działań w środowisku szkolnym na rzecz eliminacji ryzyka rozwoju wad postawy u dzieci i młodzieży w 5 szkołach 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 kontrole w pięciu szkołach podstawowych, w wyniku których stwierdzono właściwe oznakowanie i zestawienie ze sobą mebli edukacyjnych. Na ogólną liczbę objętych badaniem 149 uczniów, 11 z nich korzystało z mebli o rozmiar wyższy niż powinni. 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.

W ramach badań w 2025 r. dokonano oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych. Przedmiotową ocenę zrealizowano przy współudziale i na podstawie przygotowanych pomiarów antropometrycznych przez pielęgniarki szkole lub wychowawców klas. Powyższym badaniem objęto 165 uczniów z 9 oddziałów 5 szkół podstawowych.

W wyniku przeprowadzonej oceny stwierdzono, że większość uczniów nosiła tornistry o bezpiecznej wadze w stosunku do swojej masy ciała. W 5 szkołach, obejmujących 8 oddziałów, tornistry 120 uczniów ważyły do 10% masy ciała. W 7 oddziałach, również w 5 szkołach, waga tornistrów 42 uczniów mieściła się w przedziale 10–15% masy ciała, natomiast w 2 oddziałach w 2 szkołach 3 uczniów korzystało z tornistrów przekraczających 15% masy ciała. We wszystkich skontrolowanych szkołach prowadzono działania edukacyjno-informacyjne dotyczące właściwego doboru plecaka szkolnego oraz jego wagi względem masy ciała ucznia. Uzgodniono z dyrektorami szkół, że przekazane wskazówki będą również udostępnione rodzicom i opiekunom uczniów. Zarekomendowano dyrektorom szkół udostępnienie uczniom i ich rodzicom/opiekunom prawnym materiałów edukacyjnych - zawartych na stronie internetowej GIS (zaleceń dotyczących tornistrów szkolnych) <https://www.gov.pl/web/gis/zalecenia-dotyczace-tornistrow-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 8 skontrolowanych szkół podstawowych, 3 licea ogólnokształcące i 4 zespoły szkół. W przypadku skontrolowanych niepublicznych szkół, które nie posiadały gabinetów profilaktycznej opieki zdrowotnej, opieka pielęgnarska sprawowana była poza terenem szkoły.

4.2.4. Ocena infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego oceniano w 24 skontrolowanych placówkach nauczania, tj. szkołach podstawowych, technikach, liceach i zespołach szkół, szkołach wyższych. W 16 szkołach stwierdzono wystarczające warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Spośród skontrolowanych obiektów, brak warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego stwierdzono w 2 niepublicznych szkołach podstawowych, 1 niepublicznym technikum, 4 niepublicznych liceach, 1 niepublicznej szkole wyższej. Szkoły, które nie posiadają własnej infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, zajęcia realizują poza placówką, w obiektach takich jak: hala sportowa, sala fitness, siłownia, basen.

4.2.5. Dożywianie uczniów

W czasie kontroli szkół oceniano możliwość korzystania z dożywiania przez uczniów. Spośród skontrolowanych szkół, ogółem z żywienia szkolnego w formie ciepłych posiłków (tj. obiadów: jedno lub dwudaniowych) korzystało 2108 uczniów z 8 szkół podstawowych i 1 zespołu szkół. Dla uczniów 2 szkół podstawowych zapewniono posiłki poza placówką. W 6 szkołach posiłki przygotowywano na miejscu, natomiast do 3 szkół posiłki dowożono. Dofinansowaniem do posiłków objęto 150 uczniów.

4.3. Nadzór nad gospodarką nad substancjami chemicznymi w szkołach

W 2025 r. oceny realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin dokonano w 4 szkołach podstawowych. Niebezpieczne substancje chemiczne i ich mieszaniny w ocenianych szkołach stosowano zgodnie z obowiązującymi przepisami.

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

Przeprowadzono 18 kontroli w 17 żłobkach i klubach dziecięcych oraz 20 kontroli w przedszkolach i punktach przedszkolnych. 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.

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

W 2025 roku przeprowadzono 5 kontroli sanitarno-higienicznych w placówkach opiekuńczo-wychowawczych, w tym w 4 domach dziecka oraz 1 pogotowiu opiekuńczym. W wyniku kontroli stwierdzono, że wszystkie skontrolowane ww. obiekty utrzymane były w dobrym stanie. Dzieci i młodzież korzystające z tych obiektów mają zapewnione odpowiednie warunki sanitarne i higieniczne zgodne z obowiązującymi przepisami.

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

W 2025 roku przeprowadzono kontrole w trzech placówkach zapewniających pobyt całodobowy, tj. w internacie, bursie oraz domu studenta. Stan skontrolowanych placówek był zachowany, a osoby z nich korzystające miały zapewnione odpowiednie warunki sanitarne i higieniczne.

4.7. Szkoły wyższe

W 2025 roku skontrolowano 2 szkoły wyższe. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że pomieszczenia utrzymane są w właściwym stanie sanitarnym i technicznym, a studenci mają zapewnione bezpieczne i higieniczne warunki podczas zajęć dydaktycznych.

Ponadto skontrolowano 9 placówek wychowania pozaszkolnego (tj. poradnie psychologiczno-pedagogiczne, świetlice terapeutyczne, młodzieżowy dom kultury) oraz 3 placówki kształcenia ustawicznego. Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych placówek był zachowany, kontrole tych obiektów nie wykazały nieprawidłowości.

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 2025 r. na terenie miasta Legnicy zarejestrowano 30 turnusów wypoczynku zimowego i letniego, były to wypoczynki zorganizowane w formie półkolonii lub w formie wyjazdowej.

W trakcie trwania wypoczynku przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy (Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży, Oddziału Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia) przeprowadzili łącznie 28 kontroli sanitarnych, skontrolowano 20 turnusów wypoczynku dla dzieci i młodzieży. Ogółem w skontrolowanych turnusach na terenie miasta wypoczywało 867 uczestników. Stan sanitarny pomieszczeń na pobyt uczestników wypoczynku we wszystkich kontrolowanych obiektach nie budził zastrzeżeń. Wyposażenie pomieszczeń w 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. W placówkach wypoczynku funkcjonujących na terenie publicznych szkół, znajdowały się urządzone gabinety profilaktyki i pomocy przedmedycznej, ich organizatorzy zapewniali stałą obecność pielęgniarki podczas trwania

całego turnusu wypoczynku. W przypadku placówek niepublicznych zadbano, aby wychowawcy wypoczynku posiadali dodatkowe kwalifikacje do udzielania pierwszej pomocy lub przynajmniej zostali w tym zakresie przeszkoleni. 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. Skontrolowane obiekty przeznaczone na wypoczynek dzieci i młodzieży spełniały warunki bezpieczeństwa i higieny zawarte w obowiązujących przepisach. Wypoczynek funkcjonował bez zastrzeżeń. Większość placówek wypoczynku w miejscu zamieszkania, zapewniało dożywianie dzieci i młodzieży. Kontrole stołówek szkolnych posiadających pełny blok żywienia i prowadzących pełną produkcję nie wykazały nieprawidłowości z zakresu prowadzonych w zakładzie procesów produkcji posiłków. Ponadto posiłki dla uczestników półkolonii były przygotowywane przez kuchnie cateringowe i restauracje. W czasie kontroli 1 zakładu usług cateringowych, który dostarczał posiłki do 1 półkolonii stwierdzono nieprawidłowości, za które został nałożony mandat karny w wys. 300.00 zł., dot. powyższej sprawy prowadzono postępowanie administracyjne w zakresie usunięcia nieprawidłowości dotyczących bieżącego stanu sanitarnego.

W czasie przeprowadzanych kontroli wypoczynku wdrażano działania informacyjno-edukacyjne, przekazywano ulotki i materiały informujące o zasadach bezpiecznego wypoczynku dzieci i młodzieży, rekomendowano zapoznanie się z materiałami zawartymi na stronach internetowych Głównego Inspektora Sanitarnego, PSSE w Legnicy, oraz WSSE we Wrocławiu m.in.: o eliminacji ryzyka zachorowań na choroby zakaźne, o zapobieganiu zimowym urazom lub prowadzonym przez GIS portalu informacyjnym o jakości wody w kąpieliskach.

We wszystkich skontrolowanych placówkach stałych i sezonowych zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych był przestrzegany, w widocznych miejscach umieszczano 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 2025 zaplanowano do kontroli 396 zakładów zlokalizowanych na terenie miasta Legnica. Zrealizowano 338 kontroli planowanych, co stanowi 85% realizacji zaplanowanych kontroli. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 634 kontroli.

W 2025 roku przeprowadzano 1 kontrolę graniczną w miejscu docelowego przeznaczenia.

W roku 2025 część zakładów uległa likwidacji lub zawiesiła działalność.

Ocenie stanu sanitarnego według kryteriów arkuszy oceny zakładu poddano 354 zakładów żywnościowo-żywieniowych.

W roku 2025 nałożono 49 mandatów na łączną sumę 14150 zł. Nałożono 2 mandaty w piekarniach na kwotę 650 zł, 21 w sklepach spożywczych na kwotę 6350 zł, w tym 8 w sklepach wielkopowierzchniowych na kwotę 2850 zł, 1 w kioskach na kwotę 200 zł, 1 w magazynach spożywczych na kwotę 300 zł, 19 w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego na kwotę 5350 zł, w tym 6 w zakładach małej gastronomii na kwotę 1700 zł, 1 w bufecie przy zakładzie pracy na kwotę 500 zł, 2 w stołówkach w przedszkolach na kwotę 300 zł, w tym 1 w stołówce prowadzącej żywienie w systemie cateringowym na kwotę 100 zł, 2 w zakładach usług cateringowych na kwotę 500 zł.

Ponadto, wydano 71 decyzje administracyjne, w tym decyzji dotyczących poprawy stanu technicznego m. in. powierzchni, urządzeń i sprzętów oraz opracowania dokumentacji GHP.

W 2025 r. nie składano wniosków o wymierzenie kary pieniężnej do DPWIS we Wrocławiu.

W 2025 r. przygotowano 1 powiadomienie w ramach systemu RASFF dotyczące: Pyłek kwiatowy, masa netto: 200 g, oznakowanym numerem partii: 28/05/2027 15:25 1/3, datą minimalnej trwałości: 28.05.2027r., producent: Gospodarstwo Pasieczne "Sądecki Bartnik" sp. z o.o., 33-331 Stróże 235, w której stwierdzono niezgodny z wymaganiami rozporządzenia Komisji (UE) nr 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 wynik dotyczący sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych w ilości $1081 \pm 379 \mu\text{g/kg}$ (najwyższy dopuszczalny poziom sumy alkaloidów pirolizydynowych wynosi $500 \mu\text{g/kg}$).

W dniu 07.10.2025 r. przedstawiciele PPIS w Legnicy pobrali do badań, w ramach urzędowej kontroli żywności 1 próbkę produktu pn. „Pyłek kwiatowy”, masa netto: 200 g, w Hipermarkecie AUCHAN, ul. Schumana 11, 59-220 Legnica w zakresie zawartości alkaloidów pirolizydynowych. Próbką została przekazana do laboratorium Zakładu Bezpieczeństwa Żywności Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego, ul. Chocimska 24, 00-791 Warszawa.

Na podstawie oceny ryzyka przeprowadzonej w ramach systemu RASFF przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy produkt pn. „Pyłek kwiatowy” stwierdzono, że w/w produkt może stwarzać zagrożenia dla zdrowia konsumentów i nie powinien znajdować się w obrocie handlowym, z uwagi na fakt, że przekracza NDP określone w rozporządzeniu (UE) 2023/915 w odniesieniu do alkaloidów pirolizydynowych, oraz że pyłek kwiatowy nie jest jedynym źródłem alkaloidów pirolizydynowych.

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 z 2024 roku wydane pod redakcją dr n. roln. Ewy Rychlik, dr n. roln. Katarzyny Stoś, dr n. roln. Agnieszki Woźniak, dr hab. n. farm. Hanny Mojskiej oraz zalecenia Instytutu Matki i Dziecka.

W 2025 roku przeprowadzono 307 kontroli ponadplanowych, które związane były ze zmianami użytkowników w obiektach żywnościowo-żywieniowych, powiadomieniami w systemie RASFF, wnioskami klientów/konsumentów, sprawdzeniem wykonania obowiązków nałożonych decyzją administracyjną i nieprawidłowości w zakresie nieprzestrzegania obowiązków wynikających z instrukcji i procedur zakładowych.

Ogółem przeprowadzono 59 kontroli interwencyjnych, w tym 32 w systemie RASFF. W roku sprawozdawczym zatwierdzono 44 zakłady. Z większych zakładów, które zostały zatwierdzone i wpisane do rejestru są: 1 ciastkarnia, 1 przetwórnia owocowo-warzywna, 1 sklep wielkopowierzchniowy, 1 magazyn hurtowy, 2 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego: 1 stołówka w żłobu prowadząca żywienie w systemie cateringowym, 1 stołówka w przedszkolu prowadząca żywienie w systemie cateringowym, ponadto powstały 1 zakład produkcji w warunkach domowych (produkcje przetworów owocowo-warzywnych oraz 1 zakład produkcji w warunkach domowych (produkcja przetworów warzywnych).

Ponadto, realizowane były kontrole tematyczne m.in. na polecenie Głównego Inspektora Sanitarnego w związku z sytuacją epidemiologiczną dot. wystąpienia ognisk pryszczycy na terenie Niemiec, Węgier i Słowacji, 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 okresie letnim, akcji kontrolnej dot. materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, kontrole jakości używanych w zakładach tłuszczów smażalniczych.

W roku 2025 nie wnoszono skarg, które mogły być załatwione we własnym zakresie.

W roku sprawozdawczym do PPIS w Legnicy nie wnoszono skarg na działanie Państwowego Powiatowego Inspektora w Legnicy.

W roku sprawozdawczym wpłynęło 36 wniosków. 27 było rozpatrywanych we własnym zakresie (11 zasadnych, 12 niezasadnych, 6 nie rozpatrywano w trybie wniosków) natomiast 1 pozostawiono do rozpatrzenia w 2026 r.

Wnioski dotyczyły:

- ☐ nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny obiektu – 6 wniosków,
- ☐ wywóz / zaleganie śmieci przy śmietnikach – 1 wniosek,
- ☐ higiena osobista personelu – 3 wnioski,
- ☐ jakość środków spożywczych – 11 wniosków,
- ☐ prowadzenie działalności bez zgłoszenia – 1 wniosek,
- ☐ prowadzenie działalności niezgodnie ze zgłoszeniem i wydaną decyzją – 1 wniosek,
- ☐ przeterminowana żywność – 6 wniosków,
- ☐ zanieczyszczenia w żywności – 5 wniosków,
- ☐ użycie gaśnicy pieprzowej wobec klienta lokalu gastronomicznego – 1 wniosek,
- ☐ sprzedaż napojów alkoholowych i e-papierosów osobom niepełnoletnim – 1 wniosek.

Na terenie miasta Legnicy 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 2025 roku w stosunku do roku 2024

W 2025 roku wydano mniej decyzji administracyjnych - 71, natomiast w 2024 roku wydano 111 decyzji administracyjnych.

Ponadto nałożono mniej mandatów karnych: w 2025 roku nałożono 49 mandatów na łączną sumę 14150 zł, natomiast w 2024 roku nałożono 85 mandatów na łączną sumę 27200 zł.

W 2025 roku wpłynęło 27 wniosków, w tym 26 wniosków zostało rozpatrzone w terminie, 1 wniosek został pozostawiony bez rozpatrzenia, natomiast 1 wniosek został pozostawiony do rozpatrzenia przez PPIS w Legnicy.

W 2024 roku wpłynęło 25 wniosków, w tym 22 wnioski zostały rozpatrzone w terminie, 1 wniosek został pozostawiony bez rozpatrzenia, natomiast 2 wnioski były 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:

- ☐ Wytwórnia 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 70 litrów lodów mlecznych oraz ok. 30 litrów lodów bezmlecznych - produkowane smaki - śmietankowy, Kinder bueno, czekoladowy, smerfowe truskawkowe, jabłkowe, dubajskie, miętowe z kawałkami czekolady, słony karmel, malaga z rodzynkami, wiśniowe, bananowe). Wyroby własne sprzedawane są jedynie na festynach, imprezach plenerowych. Podmiot nie posiada stałego punktu sprzedaży.

- ☒ Wytwórnia 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 2025 r. 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 alergię lub reakcje nietolerancji, zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. W 2025 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 3 automaty do lodów zlokalizowane na terenie miasta Legnica. W 2025 r. został zarejestrowany jeden nowy automat do lodów włoskich działający w trybie samoobsługowym. W automacie przygotowane są lody na bazie płynnych koncentratów z dodatkiem posypek i polew. Gotowa mieszanka płynna lodów poddawana jest freezowaniu w maszynie, automatycznie posypywane są posypkami w zależności od wybranego smaku. Lody są dozowane do kubeczka za pomocą zaworu. Monitoring temperatury możliwy jest za pomocą aplikacji w telefonie, wszelkie odchylenia temperatur zostają automatycznie odnotowane w aplikacji.

Jeden obiekt został skontrolowany w okresie sprawozdawczym oraz przeprowadzono ocenę na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego – ocena wykazała średnie ryzyko. W 2025 roku w zakładzie podczas postępowania administracyjnego została przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykonanie zaleceń decyzji administracyjnej z roku 2024 - w trakcie czynności kontrolnych stwierdzono wykonanie badania mikrobiologicznego wyrobu gotowego: „lodów śmietankowych” oraz wykonanie badania mikrobiologicznego wody używanej w zakładzie. Ponadto w okresie letnim 2025 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną w oparciu o arkusz oceny zakładu. Wielkość dziennej produkcji w sezonie letnim uległa zmniejszeniu i wynosi 3-12 kg. Zakład czynny jest w okresie letnim od miesiąca maja do końca sierpnia. Kontrola sanitarna nie wykazała nieprawidłowości. Obiekt zakwalifikowany jest na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii średniego ryzyka.

Natomiast jeden automat w 2025 r. nie rozpoczął działalności. Obiekty w w/w grupie prowadzą działalność w sezonie wiosenno-letnim od miesiąca kwietnia do końca sierpnia. Do produkcji lodów wykorzystywane są gotowe koncentraty lodowe.

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 przewarżającej 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 21 kontroli, w 8 obiektach (7 w oparciu o arkusz oceny, 2 tematyczne, 7 sprawdzających, 3 interwencyjne w systemie RASFF).

W roku 2025 nie zgłaszano interwencji konsumenckich związanych z niewłaściwą jakością wyrobów gotowych.

Ponadto, w związku z niewłaściwym stanem higienicznym pomieszczeń, urządzeń i sprzętów, nałożono 2 mandaty karne na łączną kwotę 650 zł. Natomiast w związku z uchybieniami w stanie technicznym dot. sufitów, półek regałów magazynowych, elementów ochronnych osprzętu/wyposażenia napowietrznego (osłony rur, wentylacji piecowej, garowników, wyciągów) w pomieszczeniu wypieku. W jednym zakładzie zostały stwierdzone nieprawidłowości dot. stanu technicznego ścian, glazury ściennej, narożników ściennych, ościeżnic drzwiowych, regałów szpilkowych, elementów maszyn – z uwagi na koniec okresu sprawozdawczego zawiadomienie o wszczęciu oraz decyzja administracyjna zostanie wystawiona w 2026 r. Łącznie w okresie sprawozdawczym wystawionych zostało 11 decyzji administracyjnych.

W okresie sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 4 próbki:

- ☐ 1 próbkę chleba pszenno-żytniego zbadanej w kierunku metale - wyniki badań były prawidłowe w zakresie badanych parametrów,
- ☐ 1 próbkę frytury palmowej zbadanej w kierunku substancji dodatkowej niedozwolonej do żywności (wykrywanie obecności barwników z grupy Sudan) - wyniki badań były prawidłowe w zakresie badanych parametrów,
- ☐ 1 próbkę mąki żytniej typ 720 zbadanej w kierunku mikotoksyn - wyniki badań były prawidłowe w zakresie badanych parametrów,
- ☐ 1 próbkę sody oczyszczonej zbadanej w kierunku substancje dodatkowe i rozpuszczalniki ekstrakcyjne (kryteria czystości substancji dodatkowych i rozpuszczalników ekstrakcyjnych)- import -wyniki badań były prawidłowe w zakresie badanych parametrów.

5.3.4. Ciastkarnie

Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Legnicy w 2025 r. znajdowało się 10 ciastkarni. W roku 2025 roku zatwierdzono 1 ciastkarnię, w zakresie produkcji i sprzedaży ciast, tortów, mono-deserów, makaroników, bezy z udziałem kremów niepoddanych i poddanych obróbce termicznej z wykorzystaniem śmietany, sera mascarpone, sera twarogowego, czekolady, owoców, jaj po obróbce wstępnej lub pasteryzowanych mas białek i żółtek jaj, przygotowywania i sprzedaży napojów oferowanych na gorąco (kawy z ekspresu, herbaty) z udziałem mleka, sprzedaży napojów w opakowaniach jednostkowych producentów, przy wykorzystaniu naczyń i opakowań jednorazowego użytku.

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 2025 przeprowadzono 20 kontroli sanitarnych, w 11 obiektach z czego 10 zakładów zostało ocenionych wg arkusza oceny stanu sanitarnego - zakwalifikowano do wysokiego ryzyka ze względu na charakter działalności. Ponadto przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych tematycznych, 2 kontrole sprawdzające, 1 zatwierdzającą, 1 kontrolę związaną z rozszerzeniem działalności.

W przedmiotowej grupie obiektów wydano 3 decyzji administracyjnych, w tym 2 związane z nieprawidłowym stanem technicznym pomieszczeń: podłogi, sufity, ściany oraz sprzętów – regałów w pomieszczeniach produkcyjnych i pomocniczych oraz w zakresie realizacji procedury badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie.

W okresie sprawozdawczym pobrano do badań 5 próbek wyrobów ciastkarskich z kremem niepoddanym obróbce – tort śmietankowy, w zakresie parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella spp.*, liczba *Listeria monocytogenes*, liczba przypuszczalnych *Bacillus cereus*) -, wyniki badań były prawidłowe w zakresie badanych parametrów.

5.3.5. Przetwórnictwo owocowo-warzywne i grzybowe

W okresie sprawozdawczym liczba zakładów będących pod nadzorem PPIS w Legnicy uległa zwiększeniu o jeden zakład i wynosi 3 zakłady.

W przedmiotowej grupie obiektów zostało przeprowadzonych 6 kontroli sanitarnych, w tym 1 interwencyjna w związku z niewłaściwym wynikiem badań.

Trzy zakłady zostały skontrolowane i ocenione w oparciu o arkusz oceny zakładu - 2 zakłady wysokiego ryzyka, 1 zakład średniego ryzyka i 1 zakład niskiego ryzyka.

W 2025 roku powstał jeden nowy zakład – **Obieralnia warzyw, ul. Bydgoska 18, 59-220 Legnica**, który uzyska decyzję PPIS w Legnicy w zakresie konfekcjonowania warzyw okopowych (obieranie, krojenie, mycie, pakowanie) oraz ich dystrybucji.

Zakład konfekcjonowania warzyw i owoców, ul. Bydgoska 18, 59-220 Legnica – sklasyfikowany jest jako wysokiego ryzyka. W roku szkolnym 2024/2025 warzywa i owoce oraz soki dostarczane były do 31 szkół podstawowych zlokalizowanych na terenie Legnicy, Lubina, Kątów Wrocławskich, Wrocławia, Mietkowa oraz gmin: Lubin, Kąty Wrocławskie, Kostomłoty, Kunice, Kobierzyce. Średniodziennie (produkcja w poniedziałek na wtorek, środa na czwartek) - konfekcjonowano ok. 850 kg warzyw i ok. 1300 kg owoców. Gotowe produkty są przewożone z miejsca produkcji do odbiorców specjalistycznymi środkami transportu typu chłodnie / izotermie przez zewnętrznych przewoźników w ramach umów - zleceń, posiadającymi zatwierdzenia przez właściwych PPIS pod względem wymagań higienicznych do transportu żywności. W zakładzie konfekcjonowane są warzywa wstępnie umyte: marchewki, pomidory koktajlowe, rzodkiewki, papryka czerwona, kalarepa oraz owoce sezonowe: jabłka, gruszki, śliwki. Niezmiennie wyrobu 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. W roku sprawozdawczym nie wnoszono interwencji/wniosków dotyczących jakości produkowanych w zakładzie wyrobów

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 wyrobów gotowych tygodniowo wynosi ok. 120 ton oraz 1668 szt. lunch boxów. 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, Włoch, w okresie zimowym z Hiszpani, natomiast w okresie całorocznym dostawy pochodzą z Włoch, Hiszpani, Węgier. Odbiorcami wyrobów gotowych są sieci sklepów, marketów oraz restauracji na terenie Polski.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 4 kontrole sanitarne. W 2025 r. w zakładzie pobrano do badań: 21 próbek, w tym 15 próbek świeżych warzyw pn. „Szpinak baby – szpinak

młody liście, umyty” (5 próbek przed pakowaniem, 5 próbek po zapakowaniu, 5 próbek po zapakowaniu z innej partii produkcyjnej) w zakresie parametrów mikrobiologicznych: obecność pałeczek *Salmonella* spp. w 25 g, liczba *Listeria monocytogenes* w 1 g, liczby β -glukuronidazo-dodatnich *Escherichia coli* w 1 g; 5 próbek „Sałaty krojonej – produkt umyty gotowy do spożycia” w zakresie parametrów mikrobiologicznych: obecność werotoksycznych *Escherichia coli* (STEC) oraz serotypowanie O157, O111, O26, O103, O145, obecność *Salmonella* spp., liczba *Listeria monocytogenes*; 1 próbkę „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 zakład nie był objęty powiadomieniami w systemie RASFF oraz AAC.

W 2025 r. do PPIS w Legnicy nie zgłaszano interwencji konsumenckich dotyczących jakości zdrowotnej wyrobów.

5.3.6. Zakłady garmażeryjne

Pod nadzorem PPIS w Legnicy niezmiennie do 2024 r. 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. 1376,72 kg pierogów z różnymi farszami, ok. 627,54 kg pielmieni z różnymi farszami, ok. 322,85 kg naleśników z różnymi nadzieniami (na słodko i na słono), ok. 192,2 kg wyrobów mięsnych, ok. 28,38 kg wyrobów rybnych, ok. 6,59 kg papryk faszerowanych, ok. 82,7 kg gołąbków, ciasta desery na bazie sera twarogowego / nabiału – ok. 88,64 kg.

Gotowe mrożone wyroby w/w dostarczane są do klientów i do własnych punktów sprzedaży, które posiadają decyzje zatwierdzające. Wyroby transportowane są własnym środkiem transportu marki Mercedes Benz, nr rejestracyjny DW 8TL99. W ramach procedur własnych badań wyrobów gotowych przeprowadzono badanie mikrobiologiczne w zakresie liczby *Listeria monocytogenes* w 1g - wyrobów gotowych trójkąćki naleśnikowe z wieprzowiną, naleśniki z kurczakiem i pieczarkami – kotlety „CORDON BLUE”, Gołąbki z cielęciną i wołowiną, Naleśniki z karmelizowanymi jabłkami, Pierogi z kapustą, Serniczki z kawałkami czekolad, Pierogi z ziemniakami i skwarkami, Naleśniki z karmelowymi jabłkami” oraz przeprowadzono badania wyrobu gotowego w zakresie wartości energetycznej, zawartości tłuszczów, w tym kwasów tłuszczowych nasyconych, zawartości węglowodanów, w tym cukrów, białka, soli w Pielmieni „trzy mięsa”, Chinkali z wieprzowiną, Pierogi z ziemniakami i serem, Gołąbki z cielęciną i wołowiną, Pierogi z mięsem - wyniki prawidłowe. Zakład utrzymuje dokumentację z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP.

5.3.7. Wytwórnice makaronów

Pod nadzorem PPIS w Legnicy niezmiennie do lat poprzednich znajduje się jedna wytwórnice makaronów. Zakład tj. ANIMAK Kopcza Sp.J., zlokalizowany jest na terenie Specjalnej strefy ekonomicznej w Legnicy. Przeprowadzono jedną kontrolę sanitarną w oparciu o arkusz zakładu – zakład uznany jest za wysokiego ryzyka.

Zakres działalności obejmuje produkcję makaronów walcowanych jajecznych i bezjajecznych oraz tłoczonych bezjajecznych zgodnie z decyzją wydaną przez PPIS w Legnicy.

W zakładzie miesięcznie produkowanych jest 180 ton makaronów ogółem (nastąpił wzrost w stosunku do roku 2024); 10% to makarony bezjajeczne.

W roku 2025 największym odbiorcą wyrobu gotowego pakowanego w opakowania własne Animak jest sieć DINO, kolejnym co do wielkości odbiorcą jest sieć NETTO (szata graficzna opakowań sieci).

Produkty 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. Transport gotowego wyrobu odbywa się środkami transportu należącymi do zewnętrznych firm zgodnie z zawartymi umowami (RABEN).

W zakładzie w roku 2025 produkowane są: makarony pakowane w opakowania 250g, 400g, 500g, z użyciem masy jajowej: 2-jajeczny, 5-jajeczny, 1-jajeczny (gniazda, wstążki), kolanka, niteczka (z 12 jaj przepiórczych – wykorzystywana masa jajowa z jaj przepiórczych – głównie dla sieci Biedronka); świderki, makarony tłoczone - tagiatelle, pióro; 2-jajeczny semolina 100% - gniazdo i wstążki. Do makaronu w roku 2025 wykorzystywano jedynie kurkumę i proszek szpinakowy. W roku 2025 nie produkowano makaronu z pełnego ziarna (mąka pszenna graham) oraz nie wykorzystuje się mąki żytniej.

Raz na rok dla wyrobu stanowiącego przedstawiciela grupy asortymentowej przeprowadzane są badania mikrobiologiczne, fizykochemiczne i organoleptyczne w zakresie wyglądu, barwy, zapachu, smaku – 1 x na 2 lata, zawartości tłuszczu (makarony jajeczne) – 1 x w roku, wartości odżywczych – 1 x na 3 lata; wilgotności, oznaczenia zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, szkodników, metali ciężkich (ołów, kadm), mykotoksyn (DON), pozostałości środków ochrony roślin, Salmonella, gronkowców koagulazododatnich – przeprowadzono badanie produktu „Makaron rurki ale dobre” 400g- zawartość tłuszczu – wyniki zgodne ze specyfikacją oraz Makaron Tesco 2-jajeczny – zawartość tłuszczu, obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp., obecność i liczba koagulazododatnich - wyniki prawidłowe.

Zakład nie był objęty powiadomieniami w systemie RASFF oraz AAC.

W roku 2025 nie prowadzono postępowania administracyjnego, nie nakładano grzywien w drodze mandatu karnego.

5.3.8. Wytwórnice wyrobów cukierniczych

W okresie sprawozdawczym, niezmiennie do 2024 r. pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdowały się 2 wytwórnice cukiernicze - 1 niskiego ryzyka i 1 średniego ryzyka.

W 2025 roku oba zakłady zostały skontrolowane, przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w oparciu o arkusz oceny oraz 1 kontrolę sanitarną interwencyjną w ramach systemu RASFF. Obiekty charakteryzowały się dobrym stanem sanitarnym i technicznym.

Jeden z zakładów należących do tej grupy zakładów prowadzi niezmiennie w stosunku do lat ubiegłych w zakresie produkcji i sprzedaży wyrobów z masy cukrowej ręcznie zdobionych, tj.: figurek cukrowych stanowiących ozdoby wielkanocne – średniotygodniowa produkcja to 200 kg wyrobów łącznie. Produkcja rokrocznie odbywa się w okresie listopad – marzec. Zakład został sklasyfikowany jako niskiego ryzyka.

Zakład posiada opracowany/przystający do prowadzonej działalności system oparty na zasadach HACCP.

Drugi zakład wliczany do w/w grupy prowadzi produkcję i dystrybucję galanterii cukierniczej (praliny oblewane, praliny foremkowe, figurki czekoladowe, lizaki, trufle) oraz produkcji ciast. We wrześniu 2022 r. została zawieszona produkcja lodów. Kontrola

przeprowadzona w 2025 roku nie wykazała nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarnego i technicznego, zakład został oceniony wg arkusza oceny jako zakład średniego ryzyka.

Miesięczna wielkość produkcji wynosi 14,43 kg pralin, 5 kg czekolad, 22 sztuk czekolad, 107 sztuk lizaków czekoladowych, 68,41 kg ciast, rolls 352 szt., pączki 100 szt., desery duże 347 szt., desery średnie 291 sztuk, desery małe 173 szt. bułki 24 szt.

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. Zakład utrzymuje dokumentację z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP.

5.3.9. Wytwórnice suplementów diety

Niezmiennie pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje 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 został skontrolowany w oparciu o arkusz oceny zakład. Wg arkusza zakład skalsyfikowany został do średniego ryzyka. Podobnie jak w latach ubiegłych prowadzone są kampanie produkcyjne – głównie w okresach zimowych, ostatnia kampania składała się z 5 partii produkcyjnych po 200 kg – wszystkie wyprodukowane partie z kampanii z 2025 roku zostały zapakowane w opakowania zewnętrzne i zbiorcze, zwolnione i przekazane do Magazynu Wyrobów Gotowych ZW.

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.

Niezmiennie przed rozpoczęciem produkcji partii suplementu diety prowadzony jest monitoring czystości mikrobiologicznej powietrza, powierzchni konstrukcyjnych pomieszczeń oraz urządzeń i personelu.

Niezmiennie z każdej partii wyprodukowanego produktu końcowego pobierana jest próbka, która kierowana jest do badań w zakresie parametrów: organoleptyka (kształt kulisty, przezroczystość, barwa żółta), współczynnik załamania światła - metodą badawczą Ph.Eur. (2.2.6) wymagania 1,46-1,475, WWA (Benzo(a)piren, suma WWA) – badane przez zewnętrzne akredytowane laboratorium J.S. Hamilton Poland S.A., ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia – min. 1 partia z kampanii, zanieczyszczenia mikrobiologiczne – TAMC, TYMC, metale ciężkie (Pb, Cd, Hg). – min. 1 partia z kampanii, badanie rtęci prowadzone w zewnętrznym akredytowanym laboratorium J.S. Hamilton Poland S.A., ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia. Niezmiennie do lat poprzednich produkt dopuszczony jest do obrotu po uzyskaniu pozytywnego wyniku badań. Podczas kontroli okazano do wglądu przykładowe badania z kampanii produkcyjnej zakończonej w 2025 r. – wyniki były zgodne z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 2023/915 dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006, rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.

5.3.10. Produkcja żywności w warunkach domowych

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 6 tego typu zakłady. W 2025 roku został wpisany do rejestru 1 zakład prowadzący produkcję żywności w warunkach domowych, których

zakres działalności obejmuje produkcję w warunkach domowych i sprzedaż przetworów warzywnych na bazie warzyw, w tym sałatek w zalewach warzywnych i soków owocowych.

Pozostałe zakłady prowadzą produkcję ciast, tortów, ciasteczek, babeczek, desery, bez, udziału kremów i z udziałem kremów poddanych obróbce termicznej i niepoddanych obróbce termicznej na zamówienie z odbiorem osobistym. Działalność prowadzona jest pod zamówienia Klientów. W przedmiotowej grupie obiektów nie zostały przeprowadzone kontrole sanitarne. Zakłady posiadają opracowane dokumentacje z zakresu GHP/GMP.

Wg harmonogramu kontroli w 2025 roku zaplanowano do kontroli 4 obiekty w przedmiotowej grupie obiektów. Skontrolowano w oparciu o arkusz 2 obiekty, w 2 zakładach nie przeprowadzono kontroli – zawieszona działalność.

Zakłady posiadają opracowane dokumentacje z zakresu GHP/GMP, zakłady były poddane kontroli sanitarnej, podczas której stwierdzono, że mają opracowaną i wdrożoną dokumentację systemu HACCP. Obiekty zakwalifikowane są na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii średniego ryzyka.

Zakłady przestrzegają własnych procedur i instrukcji. Informują Klientów o składzie wyrobów, w tym o składnikach i substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji – zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności oraz z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 20014 roku w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

W 2025 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. Niezmiennie w ewidencji w powyższej grupie znajdują się zakłady:

- ☐ osuszania rozpyłowego dodatków do żywności prowadzonego na zlecenie klienta,
- ☐ konfekcjonowania słonecznika,
- ☐ produkcji lodu w kostkach,
- ☐ produkujący prele,
- ☐ zakład produkujący suszone wyroby mięsne.

W tej grupie zakładów - biorąc pod uwagę arkusze oceny stanu sanitarnego – 3 zakłady uznano za niskiego ryzyka, 2 jako średniego.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 4 zakłady, w 3 zakładach przeprowadzono ocenę w oparciu o arkusz, łącznie przeprowadzono 10 kontroli.

Pierwszy zakład w tej grupie statystycznej to **LIS Polska Sp. z o. o. w Legnicy, ul. Szczytnicka 27** - zakład prowadzi działalność w zakresie osuszania, mieszania i pakowania dodatków do żywności na zlecenie klientów, tj.: karmel, zagęszczony sok buraczany, koncentraty ryżu, pszenicy, borówki, groszku, ekstrakty drożdżowe, hydrolizaty białek roślinnych, gumy spożywcze (guma arabska), hydrolizaty żelatyny rybnej (kolagen), minerały (siarczany żelaza), słód jęczmienny, tapioka, słód kukurydziany, olej rybny, galakto-oligosacharydy (GOS), mieszanka węglanu wapnia i fosforanu wapnia, neutralizowany ocet organiczny, grzyby, koncentrat owsa, błonnik rozpuszczalny, witamina B12.

W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli sanitarnej w oparciu o arkusz oceny – zakład sklasyfikowany do kategorii niskiego ryzyka i został zaplanowany do kontroli na 2026 r.

W budynku B prowadzona jest produkcja dodatku piekarniczego – suchego zakwasu metodą osuszania bębnowego, do dnia kontroli suchy zakwas jest w fazie walidacji. 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). Wielkość produkcji w 2023 roku wynosiła 7722 ton wyrobu gotowego.

W zakładzie przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych tematycznych w zakładzie LIS Polska Sp. z o. o. w Legnicy, ul. Szczytnicka 27, w związku z wnioskami strony dotyczących eksportu wyrobów – drożdży RS (suszonych w ramach grupy producenckiej) do Arabii Saudyjskiej, Turcji, Izraela.

Drugi zakład w tej grupie statystycznej to **zakład konfekcjonowania słonecznika, ul. Nowodworska 2, 59-220 Legnica** - zakład zakwalifikowany jest do zakładów o niskim ryzyku i nie był zaplanowany do kontroli w okresie sprawozdawczym – został skontrolowany w 2024 roku. Kontrola sanitarna nie wykazała nieprawidłowości.

Zakres działalności nie uległ zmianie i obejmuje prażenie, konfekcjonowanie, magazynowanie i sprzedaż ziarna słonecznika bez dodatku soli, z dodatkiem soli lub dodatkiem soli i przypraw.

Wielkość produkcji w 2024 r. wyniosła ok 3 t. Procesy produkcyjne nie były prowadzone w systemie ciągłym. Wielkość produkcji uzależniona jest od ilości zamówień kontrahentów.

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się **zakład produkcji lodu w kostkach**. Obiekt sklasyfikowany jest jako zakład niskiego ryzyka, który w 2025 roku został skontrolowany w oparciu o arkusz. 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 wzmózonych zamówień przewidziana jest praca w siedmiodniowym tygodniu pracy. Wielkość produkcji tygodniowej wynosi ok. 100 ton / tydzień (20 ton / dobę).

Kolejny zakład w tej grupie statystycznej to **zakład produkcji precli**. W roku 2025 przeprowadzono kontrolę sanitarną w oparciu o arkusz oceny stanu sanitarnego, obiekt zakwalifikowany jest na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii średniego ryzyka. Kontrola sanitarna nie wykazała nieprawidłowości dotyczącej niewłaściwego stanu sanitarnego zakładu, urządzeń i sprzętów. W roku 2025 r. nie zmieniano infrastruktury i wyposażenia zakładu w stosunku do roku 2024.

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 2025 roku nie wnoszono skarg konsumenckich dotyczących jakości zdrowotnej wyrobu gotowego.

Kolejny zakład w tej grupie statystycznej to **zakład produkujący suszone wyroby mięsne**. 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.

Produkcja odbywa się średnio 4-5 dni w tygodniu. Średnia tygodniowa produkcja wynosi 3,5 kg wyrobów z wołowiny (wydajność procesu z 1kg mięsa – 350 g suszonego wyrobu) / 3,6 kg wyrobów z wieprzowiny (wydajność procesu z 1kg mięsa – 360 g suszonego wyrobu) / 3,6 kg wyrobów z drobiu (wydajność procesu z 1kg mięsa – 360 g suszonego wyrobu).

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. Zakłady posiadają opracowane i wdrożone dokumentacje dotyczące realizacji wewnętrznych systemów kontroli wynikających z poszczególnych obszarów Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz na zasadach systemu HACCP. W 2025 roku nie wnoszono skarg konsumenckich dotyczących jakości zdrowotnej wyrobu gotowego.

5.3.12. Sklepy spożywcze

W przedmiotowej grupie obiektów w okresie sprawozdawczym przeprowadzono 204 kontrole sanitarne (w tym 44 w super-hipermarketach), w 142 obiektach (23 w sklepach wielkopowierzchniowych), z czego przeprowadzono 104 kontrole ponadplanowe (w tym 30 w super-hipermarketach), 22 kontrole interwencyjne (8 w sklepach wielkopowierzchniowych), w tym 10 dotyczących powiadomień w systemie RASFF (3 w sklepach wielkopowierzchniowych) oraz 17 kontroli tematycznych (10 w sklepach wielkopowierzchniowych).

Ocenie w oparciu o arkusz poddano 99 zakładów, w tym 14 super-hipermarketów.

Dwa hipermarkety produkują w ramach działalności MLO – marginalnej, lokalnej i ograniczonej kielbasę surową, parzoną, wędzoną w dziale mięsnym – z uwagi na charakter działalności ww zakłady zostały sklasyfikowane jako wysokiego ryzyka.

W 2025 roku w ramach przeprowadzanych kontroli sanitarnych stwierdzone były nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego m. in. dotyczące powierzchni ścian, sufitów, urządzeń i sprzętów, blatów i szafek podblatowych, przepływowego podgrzewacza wody, brodzika do mycia pojemników, dolnych półek (na podstawie urządzeń) oraz kratki wentylacyjnych regałów chłodniczych, ościeżnic w otworach wejściowych oraz stanu bieżącego: brak czystości pomieszczeń, urządzeń, sprzętów, brak realizacji własnych procedur, brak zapisów, niewłaściwe postępowanie z odpadami, szkoleń, 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 19 decyzji administracyjnych – w tym 7 nakazujących usunięcia nieprawidłowości dotyczących stanu technicznego, w tym 12 w grupie super-hipermarkety oraz nałożono 21 mandatów (w tym 8 w sklepach wielkopowierzchniowych) na łączną kwotę 3500 zł (w tym na kwotę 2850 zł w sklepach wielkopowierzchniowych).

Do badań laboratoryjnych pobrano 124 próbki żywności, w tym 107 w grupie super-hipermarkety:

- ❑ 56 próbek w kierunku mikrobiologia: 5 próbek polędwiczek z piersi z kurczaka świeżych, schłodzone, klasa A, 5 próbek chudego mięsa mielonego z szynki wieprzowej, 5 próbek szynki Morlińskiej z kurczaka, 5 próbek gyrosa z mięsa z nogi kurczaka w marynacie ziołowo-orientalnej, pieczony, krojony, schłodzony, z osobno pakowanym sosem czosnkowym, 5 próbek francuskiego Camembert – ser miękki podpuszczkowy, dojrzewający z porostem białej pleśni, 5 próbek łososa norweskiego- porcja z fileta ze skórą wędzona na zimno, 5 próbek malin produkt głęboko mrożony, 5 próbek marchwi mini - produkt głęboko mrożony, 5 próbek pierogów ruskich ze smażoną cebulą, produkt chłodzony, 5 próbek sałatki warzywnej, 5 próbek produktu roślinnego z białkiem sojowym, wędzony, pasteryzowany, 1 próbka wątróbki z kurczaka;
- ❑ 3 próbki w kierunku mikotoksyny: 1 próbka orzeszków ziemnych prażonych, niesolonych, 1 próbka batonu zbożowego z dodatkiem orzeszków arachidowych, orzechów laskowych podlany czekoladą mleczną, 1 próbka Mini sucharków - mini tosty typu grzanka - sucharki pszenne;
- ❑ 9 próbek w kierunku histamina: 9 próbek śledzia tusza świeża (*Clupea barengus membras*);
- ❑ 13 próbek w kierunku oznaczenia zawartości metali ciężkich: 1 próbka otręb pszennych, 1 próbka makaronu krajanki z kurkumą, 1 próbka polędwicy wieprzowej, 1 próbka śmietanki kremówki zawartość tłuszczu 30%, 1 próbka ziarna kukurydzy, 1 próbka wody źródlanej wysokonasyconej CO₂, 1 próbka sezamu łuskanego, 1 próbka makreli, tuszy rozmrożonej, 1 próbka mąki pszennej pełnoziarnistej Typ 1850, 1 próbka orzechów nerkowca, 1 próbka herbatki z suszu owocowego - napar owocowy z maliną, 1 próbka produktu głęboko

mrożonego – śliwki, 1 próbka produktu dla niemowląt i małych dzieci dynia z kurczakiem i ziemniaczkami, produkt utrwalony termicznie – sterylizowany;

- ☐ 9 próbek w kierunku oznaczenia zawartości substancji dodatkowych: 1 próbka moreli suszonych bez pestek, 1 próbka chrzanu tartego, 1 próbka zabielaacza w proszku "CREMONA CLASSIC", 1 próbka fileta bez skóry Panga Sum głęboko mrożonego, 1 próbka miksru tłuszczowego do smarowania 55%, 1 próbka napoju niegazowanego, owocowy Jurajska o smaku cytrynowym, pasteryzowanego, 1 próbka gazowanego napoju z sokiem jabłkowym o smaku czekolady z orzechami laskowymi, 1 próbka pierogów serowo-jagodowych, 1 próbka sałatki jarzynowej;
 - ☐ 2 próbki w kierunku oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe: 1 próbka schabu wieprzowego bez kości 5 plastrów schłodzonych, 1 próbka mięsa wołowego na gulasz schłodzonego;
 - ☐ 1 próbka w kierunku alkaloidów pirolizydynowych: 1 próbka Pyłek kwiatowy;
 - ☐ 2 próbki w kierunku GMO - 1 próbka ziemniaka słodkiego, 1 próbka makaronu ryżowego wstążki;
 - ☐ 2 próbki w kierunku napromieniania żywności: 1 próbka makaronu jajecznego wstążki, 1 próbka suszonych grzybów MUN;
 - ☐ 2 próbki w kierunku furanu: 1 próbka rozpuszczalnej kawy zbożowej, 1 próbka zbożowe kółeczka z miodem, z witaminami i składnikami mineralnymi;
 - ☐ 3 próbki na zawartość WWA: 1 próbka makreli wędzonej na gorąco tusza, 1 próbka kielbasy wieprzowej, grubo rozdrobniona, wędzonej, parzonej, suszonej, w osłonce niejadalnej, 1 próbka oleju słonecznikowego rafinowanego;
 - ☐ 2 próbki na zawartość witamin i składników mineralnych: 1 próbka Napoju jogurtowego z L. Casei Danone oraz wit. B6 i D, 1 próbka margaryny półtłustej;
 - ☐ 1 próbka pod kątem cech organoleptycznych: 1 próbka konserwy wieprzowej średnio rozdrobnionej sterylizowanej - Kielbasa lekko czosnkowa;
 - ☐ 1 próbka na zawartość białka: 1 próbka suplementu diety w proszku koncentrat białka serwatkowego;
 - ☐ 1 próbka pod kątem znakowania: 1 próbka żywności specjalnego przeznaczenia medycznego Bebilon Comfort 1;
- oraz 17 próbek w grupie sklepy spożywcze:
- ☐ 2 próbki w kierunku mikotoksyny: 1 próbka kawy aromatyzowanej o smaku toffee i białej czekolady w kapsułkach, 1 próbka Bio Owsa ziarno bezłuskowe;
 - ☐ 15 próbek w kierunku mikrobiologia: 5 próbek czosnku granulowanego, 5 próbek papryki słodkiej mielonej, 5 próbek majeranku ziela suszonego.

W 2025 roku 1 próbka została zdyskwalifikowana pn. „Pyłek kwiatowy”, z uwagi na stwierdzenie niezgodnego z wymaganiami rozporządzenia Komisji (UE) nr 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 (Dz. U. UE. L. z 2023 r. Nr 119, str. 103; zm.: Dz. U. UE. L. z 2023 r. Nr 184, str. 21, z 2024 r. poz. 1002, poz. 1003, poz. 1022, poz. 1038, poz. 1756, poz. 1808 i poz. 1987 oraz z 2025 r. poz. 1891) wynikami dotyczącymi sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych w ilości $1081 \pm 379 \mu\text{g/kg}$ (najwyższy dopuszczalny poziom sumy alkaloidów pirolizydynowych wynosi $500 \mu\text{g/kg}$).

5.3.13. Kioski spożywcze

W 2025 r. przeprowadzono 16 kontroli, w 14 obiektach. W okresie sprawozdawczym ocenie w oparciu o arkusz zostało poddanych 12 kiosków.

W okresie sprawozdawczym w jednym obiekcie wszczęto postępowanie administracyjne z uwagi na niewłaściwy stan higieniczny zakładu, wydano 1 decyzję administracyjną.

5.3.14. Apteki

W 2025 roku przeprowadzono 14 kontroli, z czego 7 kontroli interwencyjnych w związku z powiadomieniami w systemie RASFF. Skontrolowanych zostało 13 aptek.

5.3.15. Magazyny hurtowe

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

Ponadto w roku sprawozdawczym na terenie miasta Legnica funkcjonowało 5 magazynów należących 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.

Łącznie w 2025 roku przeprowadzono 28 kontroli sanitarnych, w tym 11 w oparciu o arkusz, 13 kontroli ponadplanowych w tym: 4 interwencyjne (3 kontrole w ramach system RASFF), 3 kontrole tematyczne.

Kontrole sanitarne przeprowadzone w 2025 r. nie wykazały nieprawidłowości dotyczących stanu technicznego zakładów. W 1 zakładzie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przestrzegania bieżącego stanu sanitarnego - stwierdzono brak czystości i porządku w zakładzie, brak bieżących zapisów wynikających z GHP/GMP i systemu HACCP. Strona została ukarana grzywną w drodze mandatu karnego na kwotę 300 zł.

W 2025 r. w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań laboratoryjnych pobrano 25 próbek:

- ☐ 9 próbek w kierunku pozostałości pestycydów: 1 próbka winogrona białe odmiana Sugraon, 1 próbka bakłażanu, 1 próbka ogórków, 1 próbka pomidorów odmiana: cerise grappe fraser PA, 1 próbka produktu głęboko mrożonego czerwona porzeczka 1 próbka orzecha włoskiego, 1 próbka awokado Pinkerton, 1 próbka Brukselka, 1 próbka rzodkiewki pęczek;
 - ☐ 5 próbek w kierunku mikrobiologia- świeżych jaj, klasa wagowa L;
 - ☐ 3 próbki w kierunku mikotoksyny: 1 próbka papryki chilli mielona, 1 próbka imbiru mielonego, 1 próbka orzecha laskowego łuskanego;
 - ☐ 1 próbka w kierunku skażeń promieniotwórczych: 1 próbka porzeczki czerwona Odmiana Rovada;
 - ☐ 2 próbki w kierunku oznaczenia zawartości metali ciężkich: 1 próbka pomidorów odmiana Amico Sense, 1 próbka kątnicy baraniej;
- w grupie suplementów diety:
- ☐ 3 próbki w kierunku zawartości witamin i składników mineralnych: 1 próbka suplementu diety magnez + wit. B6, 1 próbka suplementu diety Witamina C, 1 próbka suplementu diety Wapń;
 - ☐ 1 próbka w kierunku oznaczenia zawartości metali ciężkich: 1 próbka suplementu diety Chlorella;
 - ☐ 1 próbka w kierunku sumy WWA: 1 próbka suplementu diety PROPOLIS FORTE bezalkoholowy 10%.

Wyniki badań były 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 2025 roku przeprowadzono 22 kontrole, z czego 1 kontrolę interwencyjnych w związku z wnioskiem klienta. Wydano 1 decyzję związaną ze stwierdzonym podczas kontroli brakiem dokumentacji opartej na zasadach Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).

W 2025r w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 6 próbek żywności w grupie inne zakłady obrotu żywnością:

- ☐ 1 próbka w kierunku oznaczenia zawartości metali ciężkich: 1 próbka Bebilon Advance Pronutra 2 mleko następne po 6 miesiącu życia. Gotowe do spożycia;
- ☐ 1 próbka w kierunku zawartości białka: 1 próbka suplementu diety koncentrat białka serwatkowego (WPC);
- ☐ 1 próbka materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w kierunku badań: migracja ołowiu z wyrobów ceramicznych, migracja kadmu z wyrobów ceramicznych: 1 próbka kubek 250 ml
- ☐ 1 próbka materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w kierunku badań: Migracja specyficzna lub zawartość substancji w wyrobach z innych materiałów: 1 próbka barwiona szklanka żebrowana 280 ml;
- ☐ 2 próbki w kierunku zawartości substancji dodatkowych: 1 próbka suplementu diety Tabelki musujące Plusssz Active 100% Energy Complex, 1 próbka żywność specjalnego przeznaczenia medycznego NUTRICIA Diasip.

Wyniki w w/w parametrach były prawidłowe.

5.3.17. Zakłady żywienia zbiorowego – otwarte

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 158 kontroli sanitarnych, w tym 80 kontroli ponadplanowych: 18 interwencyjnych, w tym w ramach systemu RASFF przeprowadzono 8 kontroli, 17 tematycznych. 81 kontroli zostało przeprowadzonych w oparciu o arkusz oceny zakładów.

W zakładach, w których stwierdzono nieprawidłowości wszczęte zostały postępowania administracyjne. W związku z powyższym wydano 22 decyzje administracyjne, w tym 6 nakazujących usunięcie nieprawidłowości związanych ze złym stanem technicznym zakładów: ścian, sufitów, podłóg, cokołów przypodłogowych, okna, okienka zdawczego naczyń, ościeżnic otworów wejściowych, drzwi, elementów wyposażenia – półek, regałów, blatów roboczych.

Stwierdzone zaniedbania w stanie sanitarnym obiektów - nieprzestrzeganie zasad GHP/GMP i systemu HACCP, w tym stanu higienicznego zakładów, urządzeń i sprzętów, higieny osobistej personelu, brak właściwego wyposażenia punktów wodnych, brak orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych, brak właściwej segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych, brak właściwego zabezpieczenia środków spożywczych przed czynnikami zewnętrznymi, brak identyfikowalności w zakładzie, 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 19 mandatów karnych na łączną kwotę 5350 zł.

W zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego pobrano do badań 20 próbek żywności, w tym 5 w zakładach małej gastronomii, w kierunku mikrobiologia:

- ☐ 15 próbek lodów śmietankowych oraz 5 próbek soku pomarańczowego – wyniki były prawidłowe.

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 nie skontrolowano obiektów w w/w grupie (zakłady niskiego ryzyka) – skontrolowane w 2024 r. Jeden zakład został zlikwidowany w roku sprawozdawczym – zakończono działalność.

Wszystkie zakłady posiadają opracowane i wdrożone procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. W roku 2025 nie wnoszono o zmianę profilu działalności.

5.3.18.2. Bufety pracownicze

PPIS w Legnicy prowadzi nadzór nad 2 placówkami z w/w grupy - bufety prowadzą produkcję dań od surowca do gotowej potrawy (obiekty niskiego ryzyka).

Skontrolowano 2 zakłady w okresie sprawozdawczym, w oparciu o arkusz oceny zakładów. Łącznie przeprowadzono 5 kontroli. W 1 bufecie prowadzącym produkcję od surowca do gotowej potrawy przeprowadzono kontrolę interwencyjną. W wyniku kontroli w w/w obiekcie - Bufet w Urzędzie Miasta, Pl. Słowiański 8, 59-220 Legnica stwierdzono zaniedbania w zakresie stanu higienicznego – brak porządku i czystości pomieszczeń, urządzeń i sprzętów, brak rozdziału asortymentowego 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 500 zł. 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.

5.3.18.3. Bloki żywienia w szpitalach

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.

W bloku żywienia przygotowywane są śniadania, obiady, kolacje, mieszanki dla niemowląt i pacjentów 22 oddziałów szpitalnych (oraz 12 pododdziałów) WSzS w Legnicy. Całodzienna stawka żywieniowa uległa zwiększeniu w stosunku do roku poprzedniego i wynosi ok. 13 zł (wyliczona na miesiąc maj 2025 r.). Blok żywienia kontynuuje program wprowadzony Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023 r. w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach – „Dobry posiłek w szpitalu oraz zmiany z dnia 20 grudnia 2024 r.”, który zgodnie z § 4 realizowany a być do dnia 30 czerwca 2025 r.;

Miesięcznie wydawanych jest ok. 107557 śniadań / 11136 obiadów / 10514 kolacji (wyliczenia z miesiąc maj 2025 r.). Nie uległy zmianie godziny wydawania posiłków na poszczególne oddziały szpitala: śniadania pomiędzy 8:05 – 09:15, obiady i podwieczorki pomiędzy 12:05 – 13:40, kolacje i II kolacje pomiędzy: 16:45 – 18:00. Po przyjęciu posiłków na oddziały personel prowadzi ich wydawanie w godzinach: śniadania pomiędzy 8:15 – 09:25, obiady i podwieczorki pomiędzy 12:15 – 13:50, kolacje i II kolacje pomiędzy: 16:55 – 18:10.

Posiłki nakładane są na naczynia wielokrotnego użytku, z wyjątkiem oddziałów, na których wystąpił COVID wśród pacjentów, zakażenie Clostridium, Salmonellą, gruźlicą i innymi chorobami zakaźnymi, gdzie posiłki pakowane są w naczynia jednorazowego użytku. 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 tj. zakaźny, psychiatria, hematologia, opieka paliatywna, SOR). Jadłospisy dekadowe ustalone dla diet podstawowych oraz dla diet ustalonych wg zaleceń lekarzy układane są przez wykwalifikowany personel – dietetyczki

(z wykształceniem wyższym i 1 dietetyk z wykształceniem średnim technicznym) w programie MAPI. Podczas kontroli przeprowadzono ocenę jadłospisu dekadowego dla diety podstawowej. Średnio dziennie na diecie podstawowej żywionych jest ok. 100 pacjentów szpitala, z czego ok. 75% dostaje posiłek w postaci II kolacji (oddziały położnictwo, pediatria, chirurgia dziecięca, osoby na diecie cukrzycowej, bogatobiałkowej, wysokoenergetycznej). Oceniono, że jadłospis dekadowy dla diety podstawowej jest ułożony prawidłowo, urozmaicony pod kątem asortymentowym, uwzględniana jest zasada barwy, smaku i zapachu.

W planowaniu żywienia uwzględnia się przerwy pomiędzy poszczególnymi posiłkami (do 4 godzin) oraz przerwy nocne (do 14 godzin). W głównych posiłkach uwzględniane są produkty wysokobiałkowe, stwierdzono odpowiednią podaż mleka i przetworów mlecznych – min. w 2 posiłkach w ciągu dnia. Każdego dnia podawanych jest min. 4 porcji warzyw i owoców, w tym uwzględniana jest min. 1 porcji surowych warzyw / owoców. W dekadzie stwierdzono odpowiednią podaż ryb (2 razy w dekadzie) oraz odpowiednią podaż roślin strączkowych (min. 3 razy w dekadzie). Oceniono, że uwzględniane są różnorodne owoce i/lub warzywa, gatunki mięs i przetworów mięsnych, produktów węglowodanowych. Ponadto uwzględniane są różne techniki przygotowywania posiłków z unikaniem potraw smażonych (gotowanie, pieczenie, duszenie) ponadto potrawy przygotowywane są w piecach konwekcyjno-parowych z ograniczeniem użycia tłuszczu. Tłuszcze roślinne bogate w kwasy jedno i wielonienasycone podawane są w posiłku obiadowym (olej rzepakowy) – każdego dnia – jako dodatek do surówek, sałatek i zup.

Z uwagi na fakt, iż pacjenci w szpitalu stanowią niejednorodną grupę pod względem wieku, płci, normy na energię i składniki odżywcze nie są jednakowe. Do oceny żywienia uwzględniane są średnioważone normy żywieniowe obliczane na podstawie norm na poziomie zalecanego spożycia (RDA) dla małej aktywności fizycznej. Oceniono, że podaż energii z diety, udziały procentowe białka, tłuszczu, węglowodanów oraz rozkład energii na poszczególne posiłki mieszczą się w średnich wartościach Normy Żywienia dla Populacji Polskiej z 2024 roku wydane pod redakcją dr n. roln. Ewy Rychlik, dr n. roln. Katarzyny Stoś, dr n. roln. Agnieszki Woźniak, dr hab. n. farm. Hanny Mojskiej oraz zalecenia Instytutu Matki i Dziecka.

Niezmienne na każdym oddziale WSzS w Legnicy wywieszane są jadłospisyienne lub 14 dniowe z udostępnionymi informacjami dla konsumentów o substancjach / składnikach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujących w wydawanych potrawach oraz informację o składnikach złożonych, zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

5.3.18.4. Bloki żywienia w domach opieki społecznej

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się 6 bloków żywienia w domach opieki społecznej. Jedna placówka zlokalizowana 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 przygotowywane i dostarczane są z Bloku Żywienia w Domu Dziennego Pobytu, ul. Korfantego 1, 59-220 Legnica.

Wszystkie obiekty zostały zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka. Łącznie przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w oparciu o arkusz oceny zakładu, w placówce prowadzącej żywienie w systemie cateringowym w Domu Samotnej Matki z Dzieckiem, ul. Przemysłowa 5B, 59-220 Legnica. Zakres prowadzonej działalności obejmuje przygotowywanie i wydawanie posiłków obiadowych od surowca do gotowej potrawy (naprzemiennie zupa lub II danie z kompotem) na bazie mięsa, drobiu, wędlin, ryb mrożonych, jaj, owoców i warzyw, przetworów mlecznych, tłuszczów, roślinnych i zwierzęcych, przetworów zbożowo-mącznych i owocowo-warzywnych wydawanych w naczyniach

wielorazowego użytku. Kuchnia w zakładzie funkcjonuje od poniedziałku do soboty w godzinach od 7.00 do 15.00. Podczas kontroli sprawdzono stan higieniczny i techniczny pomieszczeń bloku żywienia, które zlokalizowane są na parterze budynku z 2 kondygnacjami nowego budynku. Ciepły posiłek wydawany jest osobom przebywającym na terenie Schroniska dla Bezdomnych i Domu Samotnej Matki z Dzieckiem. Z gorących posiłków korzystają również osoby z zewnątrz (nie będące mieszkańcami), posiadające tzw. błoćki żywieniowe wydane na podstawie decyzji Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w ramach dożywiania osób samotnych oraz rodzin. Koszty gorącego posiłku pokrywa MOPS i obecnie stawka żywieniowa została ustalona na 10 zł na dzień. Posiłki wydawane są w godzinach od 12:00 do 13:30. Osoby korzystające z posiłków na wynos muszą być zaopatrzone w prywatne pojemniki na żywność. Ilość posiłków w każdym dniu jest inna, zależy od ilości wydanych decyzji przez MOPS i ilości osób przebywających w Schronisku oraz Domu Samotnej Matki. W dniu kontroli w schronisku przebywa 100 osób, w Domu Samotnej Matki przebywa 14 matek i 28 dzieci. W dniu kontroli przygotowano 260 posiłków, z tego 236 posiłków dla mieszkańców schroniska, matek i dzieci (część dzieci korzystają z posiłków w szkole). Pozostała ilość posiłków wydawana jest dla osób przychodzących spoza ośrodka lub posiłki dostarczane są przez opiekunów dla podopiecznych.

W widocznym miejscu w jadalni wywieszony jest jadłospis opracowany przez intendenta zatrudnionego w ośrodku, w którym zawarta jest informacja dla konsumentów dotycząca substancji i produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji oraz składników złożonych, które występują w serwowanych potrawach. Posiłek w każdym dniu jest inny, na przemienne podawana jest zupa z dodatkiem pieczywa oraz wędliny, jajka, pasztetowej, a w następnym dniu podawane są ziemniaki lub makaron/kasza z dodatkiem mięsa w różnej postaci, łazanki, gołąbki. Dodatkowo jako dodatek w wybrane dni podawane są produkty mleczne np. jogurty.

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. 4 placówki zostały poddane kontroli sanitarnej w oparciu o arkusz oceny zakładów. Obiekty zostały sklasyfikowane jako średniego ryzyka. Łącznie przeprowadzono 5 kontroli (4 sanitarne i 1 sprawdzającą). Kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu higienicznego. Oceniono, że placówki przestrzegają zasad GHP/GMP i zasady systemu HACCP. Zapisy wynikające z realizacji w/w procedur i instrukcji prowadzone są na bieżąco.

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). W w/w placówkach potrawy przygotowywane są w oparciu o jadłospis dekadowy i wydawane są na naczyniach stołowych, które myte i dezynfekowane są w specjalistycznych zmywarko-wyparzarkach. Rodzice i strony zainteresowane są informowani o substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujące w oferowanych potrawach, poprzez umieszczany na tablicy ogłoszeń jadłospis na dany tydzień, do którego dołączona jest legenda alergenów - zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Ponadto zawarte są dodatkowe

informacje, że szczegółowy skład składników złożonych wraz z alergenami dostępny jest w placówce.

We wszystkich obiektach realizowane są procedury systemowe, w tym realizacja systemu HACCP. W 1 placówce w związku z remontem elewacji budynku doszło do pogorszenia stanu technicznego ścian i sufitów w kuchni i pomieszczeniach przynależnych do kuchni w związku z powyższym została wydana decyzja administracyjna, która została wykonana w 2025 r.

Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Legnicy funkcjonuje 11 żłobków w systemie cateringowym w tym 1 obiekt zatwierdzony w roku 2025. 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 2024 roku wydane pod redakcją dr n. roln. Ewy Rychlik, dr n. roln. Katarzyny Stoś, dr n. roln. Agnieszki Woźniak, dr hab. n. farm. Hanny Mojskiej.

W okresie sprawozdawczym zostało skontrolowanych 7 obiektów, 7 sklasyfikowano wg arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego.

W zakładach prowadzących żywienie w systemie cateringowym nie nakładano grzywny w drodze mandatów karnych.

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.

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 alergie lub reakcje nietolerancji występujące w oferowanych potrawach. W żywieniu dzieci uwzględniane były Normy Żywienia dla Populacji Polskiej z 2024 roku wydane pod redakcją dr n. roln. Ewy Rychlik, dr n. roln. Katarzyny Stoś, dr n. roln. Agnieszki Woźniak, dr hab. n. farm. Hanny Mojskiej oraz zalecenia Instytutu Matki i Dziecka.

5.3.18.6. Stołówki w szkołach

Pod nadzorem znajduje się 12 placówek w tym 3 prowadzące żywienie w systemie cateringowym. W roku sprawozdawczym przeprowadzono łącznie 15 kontroli sanitarnych w 9 obiektach, w tym skontrolowano 3 obiekty prowadzące żywienie w systemie cateringowym. W 9 obiektach przeprowadzono klasyfikację wg arkusza oceny zakładu – obiekty zostały uznane za zgodne z wymaganiami. W 2025 roku przeprowadzano również kontrole tematyczne związane z prowadzeniem żywienia podczas trwania ferii zimowych i półkolonii letnich – 6 kontroli. Wszystkie obiekty w przedmiotowej grupie zakwalifikowane są do kategorii średniego ryzyka.

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

W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe, nie wydawano decyzji administracyjnych, nie nakładano grzywny 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 2025 r. w zakładzie nie przeprowadzono kontroli sanitarnej w oparciu o arkusz oceny zakładu. Obiekt zakwalifikowany jest 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 i badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie. W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

5.3.18.8. Stołówki w przedszkolach

Pod nadzorem PPIS w Legnicy obecnie znajduje się 46 stołówek przedszkolnych, w tym 21 prowadzących żywienie w formie cateringowej.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 36 kontroli sanitarnych w zakładach posiadających własny pion produkcyjny, w tym 20 kontroli w przedszkolach, w których prowadzone jest żywienie w systemie cateringowym. W 2025 roku skontrolowano 33 obiekty, w tym 19 prowadzących żywienie w formie cateringowej.

W roku 2025 klasyfikację w oparciu o arkusz przeprowadzono w 32 obiektach, w tym 19 prowadzących żywienie w systemie cateringowym.

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

W jednym zakładzie prowadzącym pełną produkcję posiłków nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego za brak porządku w części socjalnej / magazynowej zakładu oraz brak zapisów z zakresu GHP/HACCP podobnie w jednym zakładzie prowadzącym żywienie w systemie cateringowym – za brak do wglądu orzeczenia lekarskiego jednego pracownika.

Nieprawidłowości j/w zostały usunięte co potwierdzono w kontrolach sprawdzających.

Dla 1 zakładu prowadzącego pełną produkcję posiłków wystawiono decyzje administracyjne dotyczące poprawy stanu technicznego pomieszczeń/wyposażenia.

Wszystkie nieprawidłowości, za które nałożono grzywny w drodze mandatu karnego oraz zalecenia decyzji administracyjnych zostały wykonane w ciągu roku sprawozdawczego.

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

W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

5.3.18.9. Stołówki w domach dziecka i młodzieży

Niezmiennie do roku 2024 pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 2 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 1 placówka została poddana kontroli w ramach kontroli interwencyjnej na wniosek sygnalisty. Obiekt sklasyfikowany został jako średniego ryzyka. Stan sanitarny i techniczny w nie budził zastrzeżeń.

Wszystkie placówki utrzymują procedury i instrukcje wynikające z GHP/GMP i systemu HACCP. W zakładach przestrzegane są zasady FIFO, dzieci i strony zainteresowane informowane są o oferowanych daniach oraz o zawartych składnikach, w tym alergenach. 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 2025 r. w placówkach nie przeprowadzono kontroli sanitarnych 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 niezmiennie utrzymuje procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP, w tym przestrzeganie procedur i badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie.

Stołówka w Zespole Placówek Specjalnych prowadzi niezmiennie 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 niezmiennie utrzymuje procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP, w tym przestrzeganie procedur i 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 Normie Żywienia dla Populacji Polskiej z 2024 roku wydane pod redakcją dr n. roln. Ewy Rychlik, dr n. roln. Katarzyny Stoś, dr n. roln. Agnieszki Woźniak, dr hab. n. farm. Hanny Mojskiej oraz zalecenia Instytutu Matki i Dziecka. 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 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Obiekty zakwalifikowane są na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii średniego ryzyka. W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

5.3.18.11. Inne zakłady żywienia

W 2025 roku ilość zakładów tego typu nie zmieniła się do roku porównawczego 2024.

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 –lecniczo-rehabilitacyjna, tj. blok żywienia w Zakładzie Opiekuńczo-Lecznym Caritas Diecezji Legnickiej (pełna produkcja posiłków). W 2025 roku zakład nie 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.

5.3.18.12. Zakłady usług cateringowych

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

- ☐ przygotownia 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.

Łącznie przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych w 4 obiektach, w 2 obiektach wszczęto postępowanie administracyjne w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakresie bieżącego stanu sanitarnego – niewłaściwy stan higieniczny posadzki, brak segregacji asortymentowej, niezabezpieczone środki spożywcze, brak identyfikowalności środków spożywczych za co strony zobowiązane zostały ukarane grzywą w drodze mandatu karnego.

Wszystkie zakłady posiadają własne środki transportu posiadając zatwierdzenie 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.

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 2025 r. kontrole przestrzegania przepisów m.in. z zakresu: bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy; wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy; przeprowadzania profilaktycznych badań lekarskich; występowania substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy; występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy; substancji i mieszanin chemicznych, produktów biobójczych, detergentów, prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3, środków zastępczych, oceny ryzyka zawodowego oraz w zakresie nadzoru nad produktami kosmetycznymi.

Realizując powyższe zadania Oddział Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Legnicy, w roku ubiegłym zewidencjonował 333 zakłady pracy, zlokalizowane na terenie miasta Legnicy. Najwięcej pracowników zatrudnionych było w branżach:

- ☐ produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń (3279 zatrudnionych) – 18 zakładów,
- ☐ produkcja pojazdów samochodowych, przyczep i naczep z wyłączeniem motocykli (1660 zatrudnionych) – 5 zakładów,
- ☐ opieka zdrowotna (1572 zatrudnionych) – 9 zakładów,
- ☐ produkcja wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych (1446 zatrudnionych) – 6 zakładów,
- ☐ produkcja metali (1071 zatrudnionych) – 3 zakłady,
- ☐ handel detaliczny, z wyłączeniem handlu detalicznego pojazdami samochodowymi (957 zatrudnionych) – 59 zakładów,
- ☐ wytwarzanie i zaopatrywanie w energię elektryczną, gaz, parę wodną, gorącą wodę i powietrze do układów klimatyzacyjnych (680 zatrudnionych) – 5 zakładów,
- ☐ produkcja maszyn i urządzeń (565 zatrudnionych) – 4 zakłady.

W 2025 r. pracownicy Oddziału Higieny Pracy przeprowadzili łącznie 216 kontroli w 133 zakładach pracy, łącznie nadzorem objęto 39,93 % zewidencjonowanych zakładów pracy.

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

- ? handel detaliczny, z wyłączeniem handlu detalicznego pojazdami samochodowymi (36 kontroli na 59 zarejestrowanych obiektów),
- ? produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń (25 kontroli na 18 zarejestrowanych obiektów),
- ? handel hurtowy z wyłączeniem handlu pojazdami samochodowymi (22 kontrole na 39 zarejestrowanych obiektów),
- ? produkcja metali (12 kontroli na 3 zarejestrowane obiekty),
- ? produkcja artykułów spożywczych (9 kontroli na 12 zarejestrowanych obiektów),
- ? produkcja chemikaliów i wyrobów chemicznych (8 kontroli na 9 zarejestrowanych obiektów),
- ? produkcja pojazdów samochodowych, z wyłączeniem motocykli (7 kontroli na 5 zarejestrowanych obiektów),
- ? produkcja wyrobów z pozostałych mineralnych surowców niemetalicznych (6 kontroli na 6 zarejestrowanych obiektów).

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 2025 r., w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, wydanych zostało ogółem 203 decyzji administracyjnych (w roku 2024 – 210 decyzje), w tym:

- ? z naruszeniem wymagań higieniczno – sanitarnych, umarzających postępowanie, wygaszających – 112,
- ? płaćniczych: 91.

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,
- ? 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 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,
- ? 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,
- ? zaprowadzenia „Rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 zagrożenia”,
- ? zaprowadzenia „Rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 zagrożenia”,
- ? zapewnienia pracownikom szkolenia obejmującego zagadnienia wymienione w § 9 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005 r. 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,
- ? dokonanie identyfikacji substancji SVHC zawartych we wprowadzanych na rynek wyrobach,
- ? wycofania z powszechnej sprzedaży produktów biobójczych niezgodnie z warunkami określonym w pozwoleniu na obrót produktem biobójczym oraz niezgodnie z ograniczeniem

ujętych pod poz. 30 załącznika XVII do rozporządzenia REACH dotyczącym zakazu udostępniania produktów klasyfikowanych w kategorii Repr. 1B,

- ☐ wycofania z obrotu produktów biobójczych bez pozwolenia na obrót, w tym produktów biobójczych zawierających substancje czynne, które nie mogą wchodzić w skład produktów biobójczych – „Obroża dla psa na pchły MAT-T-121” decyzja na wycofanie wydana w 2026r.

W roku sprawozdawczym wydano dwa postanowienia o nałożeniu grzywny celem przymuszenia do wykonania decyzji. Jeden przedsiębiorca wykonał nałożone decyzją obowiązki. Wydano jedno upomnienie. Nie unieruchomiono decyzją żadnego zakładu pracy. Nałożono dwa mandaty na łączną kwotę 800 zł za nieprawidłowości dotyczące wprowadzania do obrotu substancji i mieszanin chemicznych.

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 2025 w 20 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 (5 zakładów),
- ☐ produkcja metali (3 zakłady).

Na koniec 2025 r. w 17 zakładach pracy stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia, co stanowiło 5,4 % będących w ewidencji w 2025 r. zakładów.

W czterech zakładach pracy dla 18 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 trzech zakładach poprawiono warunki pracy obniżając wartości stwierdzanych stężeń i natężeń do obowiązujących normatywów higienicznych poprzez wprowadzenie rotacji pracowników w dwóch oraz zamontowanie systemu odciągów stanowiskowych w jednym zakładzie pracy.

Ogółem w warunkach przekroczeń (NDS) czynników chemicznych oraz natężeń (NDN) hałasu, mikroklimatu gorącego i promieniowania podczerwonego na koniec 2025r. zatrudnionych było 568 pracowników (w roku 2024 - 456 osób; w roku 2023 – 497 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 odkurzanie konstrukcji, ścian, urządzeń, rurociągów i innych miejsc trudno dostępnych dla pracowników w obszarze Pieców Szybowych i Wydziału Rafinacji Ogniowej Miedzi. Planowane jest, że generalne odkurzanie 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 rafiniarza 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,
- ☐ zapewniają skuteczną wentylację pomieszczeń i stanowisk pracy oraz konserwują instalację wentylacji odciągowej miejscowej na stanowiskach pracy.

W związku ze stwierdzanymi przekroczeniami stężeń i natężeń czynników szkodliwych inspektor sanitarny w Legnicy przeprowadził 23 kontrole sanitarne oraz wydał 18 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 2026.

6.3. Nadzór nad substancjami i mieszaninami chemicznymi

W 2025 r. przeprowadzono 134 kontrole w zakresie oceny realizacji wymogów dotyczących stosowania, produkcji bądź wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin.

Nieprawidłowości stwierdzone 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,
- ☐ niewyposażenia pracowników w odpowiednio dobrane środki ochrony indywidualnej,
- ☐ niezapewnienie zabezpieczenia zbiorników przed rozlaniem lub rozprzestrzenianiem się produktów chemicznych,
- ☐ niespełnienie warunków ograniczenia wymienionego w poz. 74 załącznika XVII rozporządzenia REACH – „Od dnia 24 sierpnia 2023 r. wymagane jest odbycie odpowiedniego szkolenia przed użyciem przemysłowym lub profesjonalnym.” – przedmiotowe szkolenie u przedsiębiorców nie zostało przeprowadzone,
- ☐ brak oznakowania opakowań w języku polskim,
- ☐ niedokonanie identyfikacji substancji SVHC zawartych we wprowadzanych na rynek wyrobach.

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

- ☐ niezgodne z prawem oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin zastosowano produktów chemicznych,
- ☐ niezgodne z wymogami prawa karty charakterystyki produktów chemicznych,
- ☐ reklamowanie substancji i mieszanin chemicznych bez wymienienia rodzaju lub rodzajów zagrożeń określonych na etykiecie reklamował mieszaninę stwarzającą zagrożenie lub mieszaninę, o której mowa w art. 25 ust. 6 rozporządzenia nr 1272/2008, umożliwiając konsumentom zawarcie umowy kupna bez uprzedniego obejrzenia etykiety,

- ☒ niezgłoszenie wprowadzanych do obrotu mieszanin klasyfikowanych jako stwarzające zagrożenie do PCN.

W związku ze stwierdzanymi podczas kontroli nieprawidłowościami wydano 20 decyzji administracyjnych zobowiązujących przedsiębiorców do ich usunięcia.

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 22.11.2022 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 2025 r. skontrolowano 9 dystrybutorów wprowadzających do obrotu produkty biobójcze. Przeprowadzono 16 kontroli.

W trzech podmiotach stwierdzono udostępnianie produktów biobójczych do powszechnej sprzedaży, niezgodnie z warunkami pozwolenia na obrót produktem biobójczym oraz niezgodnie z ograniczeniem ujętym pod poz. 30 załącznika XVII do rozporządzenia REACH dotyczącym zakazu udostępniania produktów klasyfikowanych jako szkodliwe na rozrodczość kategorii 1A do powszechnej sprzedaży:

a) PEST-ARIO Ryszard Granas ul. Bydgoska 18, 59-220 Legnica produkt biobójczy:

- ☒ „DERAT® GRANULAT” opakowanie: saszetka foliowa o zawartości netto opakowania 1kg, kod EAN: 5 907456 314161

b) Osadkowski – Cebulski Sp. z o.o. ul. Nasienna 6, 59-220 Legnica, produkty biobójcze:

- ☒ „BROS „FREGATA S.A. TOXAN Płyn preparat gryzoniobójczy opakowanie butelka PET o pojemności 200 ml, kod EAN 5907456327468,
- ☒ „VACO PROFESIONAL GRANULAT NA GRYZONIE PATENRAT PELLET TRUTKA NA MYSZY I SZCZURY” o pojemności 1 kg, kod EAN: 5901821959162,

a) MAJEWSCY Centrum Ogrodnicze Sławomir Majewski, ul. Koskowska 12, 59-220 Legnica, produkty biobójcze:

- ☒ BROS PŁATKIL na myszy i szczury II, opakowanie karton o gramaturze 1 kg, kod EAN: 5 904517248175,
- ☒ BROS PŁATKIL na myszy i szczury opakowanie karton zawierający 5x200g saszetki, Kod EAN: 5904517336414,
- ☒ BROS Granulat na gryznie NORNIT II – opakowanie butelka plastikowa o gramaturze 1 kg, kod EAN: 5904517248168.

Wszystkie w/w wymienione produkty zostały wstrzymane dla obrotu konsumenckiego.

6.5. Nadzór nad prekursorami narkotyków

W ewidencji Oddziału Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Legnicy w 2025r. znajdowało się siedem zakładów wprowadzających do obrotu prekursor narkotyków, w tym 7 zakładów wprowadzających do obrotu prekursor kategorii 3.

Podmioty wprowadzające do obrotu prekursor:

- ☐ 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,
 - ☐ toluen;
- ☐ Leroy Merlin Sklep Legnica, ul. Objazdowa 6, 59-220 Legnica; wprowadzane do obrotu prekursory:
 - ☐ Aceton,
 - ☐ Toluen.

Nie przeprowadzano w roku 2025 kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu prekursorów narkotyków.

6.6. Nadzór nad detergentami

W 2025 r. w ramach nadzoru nad detergentami przeprowadzono cztery kontrole.

W przypadku dwóch 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:

- ☐ podczas kontroli nie przedłożono potwierdzenia zgłoszenia mieszaniny do systemu PCN (Poison Centre Notification),
- ☐ przedsiębiorca nie udostępnił na stronie internetowej arkusza danych składników zgodnie z załącznikiem VIID rozporządzenia (WE) nr 648/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 31 marca 2004 r. w sprawie detergentów dla produktów proszek do prania ACTIVE® Universal Washing Powder oraz Tabletki do zmywarki „ACTIVE Dishwasher Tablets,
- ☐ reklama produktu „proszek do prania ACTIVE® Universal Washing Powder” udostępniona na stronie internetowej: www.active-eco.pl nie zawierała informacji pozwalających na zawarcie umowy kupna bez uprzedniego zapoznania się z etykietą, podlega obowiązkowi wymienienia rodzaju lub rodzajów zagrożenia określonych na etykiecie,
- ☐ etykieta produktu: „proszek do prania ACTIVE® Universal Washing Powder” zawierała nieprawidłowy kod UFI: PW10-20XS-M004-DQPA,
- ☐ karta charakterystyki produktu „ACTIVE washing powder Universal” nie była zgodna z obowiązującymi przepisami.

Prowadzone było w tym zakresie postępowanie administracyjne. Przedsiębiorca usunął stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości.

6.7. Nadzór nad obiektami produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami

Na terenie miasta Legnica w 2025 r. ewidencją objętych było osiem zakładów wytwarzających i konfekcjonujących kosmetyki, w tym podmiotów odpowiedzialnych i importerów. Ponadto na terenie miasta znajdują się pod nadzorem 42 obiekty udostępniające produkty kosmetyczne (hurtownie i sklepy).

Skontrolowano 20 obiektów produkujących, wytwarzających i prowadzących obrót kosmetykami i przeprowadzono w nich łącznie 36 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,
- ? 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,
- ? na oznakowaniu produktu nie wskazano w sposób jednoznaczny daty minimalnej trwałości,
- ? udostępnianie na rynku produktów, w przypadku których na opakowaniu nie wymieniono informacji o składzie produktu,
- ? nieuwzględnienie na oznakowaniu produktu wykazu składników w nazewnictwie INCI,
- ? uwzględnienie na oznakowaniu opakowania produktów, które nie zostały wymienione w słowniku wspólnych nazw składników do stosowania na etykietach produktów kosmetycznych,
- ? na opakowaniu produktów kosmetycznych nie umieszczono informacji o warunkach przechowywania produktów, które zostały zalecone na podstawie badań kompatybilności,
- ? zaklejenie wykazu składników samoprzylepną etykietą,
- ? udostępnianie na rynku produktów kosmetycznych bez oznakowania,
- ? kontrolowany przedsiębiorca jako podmiot odpowiedzialny dla produktu „srebro koloidalne” wprowadził do obrotu kwestionowany produkt zawierający w swoim składzie srebro koloidalne, płaskocząsteczkowe, niejonowe, 50 ppm, nr CAS: 7440-22-4 po dniu 1 lutego 2025 r.,
- ? w raportach bezpieczeństwa produktów kosmetycznych w części A, pkt 1.1. „Ilościowy i jakościowy skład produktu kosmetycznego” w przypadku kompozycji zapachowej nie wskazano tożsamości dostawcy oraz identyfikatora mieszaniny.

Wydano 5 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości oraz 9 decyzji nakładających karę pieniężną na łączną kwotę 9000 zł.

Pobrano do badań jedną próbkę produktu kosmetycznego - krem nawilżający dla dzieci Cosmia Baby bio (numer partii 19213005) w Auchan Polska Sp. z o.o., Sklep w Legnicy, ul. Schumana 11, 59-220 Legnica. Badanie zostało przeprowadzone w kierunku:

- ? liczby mezofilnych organizmów tlenowych w 1 g (bakterie plus drożdże i pleśnie),
- ? obecności *Candida albicans*,
- ? obecności *Pseudomonas aeruginosa*,
- ? obecności *Escherichia coli*,
- ? obecności *Staphylococcus aureus*.

W wyniku przeprowadzonego badania nie stwierdzono obecności w/w drobnoustrojów.

6.8. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi i reprotoksycznymi

Na terenie Legnicy w 114 zakładach w 2025 r. 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 (868 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 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 2025 roku przeprowadzono łącznie 70 kontroli z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi. Podczas przeprowadzania kontroli sanitarnych zwracano uwagę na sposób realizacji przez pracodawców przepisów prawnych w zakresie czynników rakotwórczych. W 23 zakładach stwierdzono, iż przedsiębiorcy nie przestrzegali przepisów w tym zakresie. Wydano 21 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,
- ☐ zapewnienia aktualnego orzeczenia lekarskiego stwierdzającego brak przeciwwskazań do pracy lub badań z monitoringu poziomu ołowiu we krwi.

Siedmiu przedsiębiorców usunęło stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości przed wydaniem decyzji. Umorzono wszczęte w tym zakresie postępowania, a część dotyczyła nieprawidłowości z roku poprzedniego.

6.9. Nadzór nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi

W zakresie nadzoru nad czynnikami biologicznymi w 2025 r. przeprowadzono w 32 zakładach 35 kontroli w celu oceny realizacji przez pracodawców obowiązków wynikających z kodeksu pracy i rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki. W siedmiu zakładach stwierdzono niespełnienie wymogów w tym zakresie:

- ☐ braku lub nieprawidłowej oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki biologiczne,
- ☐ niezaprowadzania „Rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 zagrożenia”,
- ☐ niezaprowadzania „Rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 zagrożenia”,
- ☐ niezapewnienia pracownikom szkolenia obejmującego zagadnienia wymienione w § 9 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005 r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki,
- ☐ nieaproponowania pracownikom zaszczepienia się zalecanymi szczepieniami ochronnymi, które wymagane są przy pracach związanych z kontaktem z glebą (szczepienia przeciw tężcowi dla pracowników narażonych na działanie biologicznych czynników chorobotwórczych),
- ☐ nieopracowania procedur w zakresie narażenia pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne zaklasyfikowane do 2 i 3 grupy zagrożenia.

Wydano 6 decyzji zobowiązujących pracodawców do usunięcia stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości. Jeden z przedsiębiorców, u których podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości, usunął je przed wydaniem decyzji.

6.10. Nadzór nad środkami zastępczymi

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora w Legnicy nie przeprowadzili w 2025 r. kontroli w zakresie przestrzegania zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych. Nie stwierdzono wprowadzania do obrotu tzw. „dopalaczy”.

Wydano dwie decyzje dotyczące środków zastępczych dotyczące wprowadzania do obrotu środków zastępczych, będące kontynuacją sprawy rozpoczętej w 2024 r. dotyczącej podejrzenia wprowadzania do obrotu produktów zawierających w swoim składzie substancje zastępczą: Amanita muscaria w Sklepie ZIELARSKO-MEDYCZNYM HARBARIA Sp. z o.o. przy ul. Złotoryjska 11/15, 59-220 Legnica. W 2024 r. wstrzymano obrót tymi produktami na czas przeprowadzenia badań. Badania zostały wykonane w roku 2025 r. i nie potwierdziły w składzie zawartości substancji zastępczych. Postępowanie wszczęte wobec przedsiębiorcy zostało umorzone a decyzje wygaszone.

W 2025 r. roku PPIS w Legnicy w ramach procedury rejestracji i raportowania zatruć i podejrzeń zatruć środkami zastępczymi w systemie SMIOD odnotował trzy przypadki podejrzeń zatruć/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 2025 r. wpłynęło łącznie 20 podejrzeń chorób zawodowych. W wyniku przeprowadzonych postępowań wyjaśniających wydano 8 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 z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głosu i trwałą dysfonią – 1 decyzja,
- ☐ choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – wirusowe zapalenie wątroby typu C - 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 10 dochodzeń epidemiologicznych w środowisku pracy dotyczących spraw prowadzonych w tutejszej stacji oraz dla innych inspektorów, w ramach których sporządzono 30 kart oceny narażenia zawodowego.

7. Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

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

- ☐ strategicznych ocen oddziaływania na środowisko,
- ☐ opiniowania planów ogólnych gminy/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 wspomaganej prokreacji i banku komórek rozrodczych i zarodków.

W 2025 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wydał:

- ? 0 opinii dotyczących zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do planów ogólnych gminy, w tym 0 opinii negatywnych,
- ? 1 opinię dotyczącą planu ogólnego gminy, w tym zaopiniował 1 projekt planu ogólnego poprzez nieprzedstawienie stanowiska,
- ? 3 opinie dotyczące projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, w tym 0 opinii negatywnych oraz zaopiniował 2 projekty miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego poprzez nieprzedstawienie stanowiska,
- ? 0 opinii dotyczących odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, w tym 0 opinii stwierdzających brak możliwości odstąpienia od strategicznej oceny oddziaływania na środowisko,
- ? 8 opinii dotyczących potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym 7 opinii o braku potrzeby przeprowadzenia oceny,
- ? 0 opinii dotyczących środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia, w tym 0 opinii negatywnych,
- ? 4 opinie dotyczące dokumentacji projektowej, w tym 0 opinii negatywnych,
- ? 50 opinii dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych, w tym 0 opinii zgłaszających sprzeciw czy stwierdzających niespełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- ? 55 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 17 kontroli obiektów budowlanych.

W 2025 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 przestrzeni 2025 r. na obszarze miasta Legnicy wykonywano zadania, nałożone przez obowiązujące akty prawne i w oparciu o „Wytyczne dla Pracowników pionu Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa dolnośląskiego”, uwzględniające spełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych.

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

Ponadto, wydawano opinie o potrzebie lub braku potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania danego przedsięwzięcia na środowisko w oparciu o KIP (karta informacyjna dla przedsięwzięcia). Na podstawie danych z KIP-u oceniano wpływ planowanego przedsięwzięcia na zdrowie i życie okolicznych mieszkańców i środowisko naturalne.

Na wniosek prywatnych inwestorów opiniowano rozwiązania projektowe dla nowopowstających i modernizowanych obiektów o różnym przeznaczeniu np. oczyszczalni ścieków, klubu dziecięcego, itd.

Nowe inwestycje realizowane przez gminę 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 modernizację i rozbudowę istniejących zakładów produkcyjnych.

Nowe zrealizowane przedsięwzięcia to:

- ☐ „Remont, przebudowa i rozbudowa Szpitalnego Oddziału Ratunkowego w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym w Legnicy przy ul. J. Iwaszkiewicza 5”,
 - ☐ „Budynek automatycznego magazynu wysokiego składowania HA-06 ul. Śmigłowcowa 2, 59-220 Legnica”,
 - ☐ „Budowa boiska z nawierzchnią z trawy naturalnej oraz boiska z trawy sztucznej wraz z kontenerowym zapleczem sanitarno – szatniowym i halą z zadaszeniem pneumatycznym przy ul. Sportowców/Świerkowej, czy też 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 powiatu legnickiego.

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 2025 należy stwierdzić, że stan sanitarny powiatu legnickiego 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 - eadaptacyjnych 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 (4) oraz zajęcia edukacyjne dla uczniów Szkoły Mistrzostwa Sportowego oraz Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 4 – **85** uczestników. Współrealizowano Olimpiadę Wiedzy o Uzależnieniach i Chorobie AIDS - **24** uczniów. Propagowano wykonywanie badań w kierunku HIV i informowano o działalności Punktu Konsultacyjno – Diagnostycznego na terenie Legnicy. Łącznie w programie uczestniczyło **113** 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 czterech szkołach podstawowych z terenu Legnicy – **528** uczniów.

Realizowano kampanię „Wybieraj bezpieczną żywność” oraz promowano Konkurs wiedzy o zdrowym stylu życia. Przeprowadzono dystrybucję materiałów połączoną z instruktażem. Ponadto przeprowadzono **2** wizytacje z realizacji programu.

W ramach wzmocnienia programu 27.09.2025 uczestniczono w Festynie Rodzinnym z Czwórką w Szkole Podstawowej nr 4, 31.05.2025 w VII Pikniku Rodzinnym na Tarninowie, 07.06.2025 – XVIII Integracyjnym Festynie Sportowym, 04.07.2025 - Festynie Piątek o piątej.

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 uczestniczyły **4** szkoły ponadpodstawowych – zasięg **381** uczniów. Dystrybuowano materiały i przeprowadzano prelekcje w placówkach z wykorzystaniem narko i algogogli.

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 sześciu szkołach średnich z terenu Legnicy – **672** uczniów. Przeprowadzono 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 dwóch szkołach średnich z terenu Legnicy – **70** uczniów. Przeprowadzono dystrybucję materiałów. Ponadto przeprowadzono **2** 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 – **411** uczniów. Prowadzono dystrybucję materiałów. Ponadto przeprowadzono **4** 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** to 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 **5** przedszkolach z terenu Legnicy – **511** dzieci i **303** mamy. Ponadto przeprowadzono **3** wizytacje 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 pożywcę lub sprawdzenia czystości rąk pod lampą UV z ciemnią.

W programie uczestniczyło łącznie **22** placówki z terenu Legnicy (8 przedszkoli, 13 szkół podstawowych, 1 szkoła średnia) – zasięg – **2015** 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 - sieciorholizm”.

W programie uczestniczyły łącznie **23** placówki z Legnicy, 13 szkół podstawowych i 10 średnich – zasięg na terenie Legnicy – **2710** 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 **9** placówek z Legnicy (szkoła podstawowa – 1 i 8 szkół średnich) – zasięg – **718** 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 – - dwa przedszkola – **128** dzieci (Miejskie Przedszkole nr 12 i Miejskie Przedszkole 14 w Legnicy) trzy szkoły podstawowe – **258** uczniów (Szkoła Podstawowa nr 9, Szkoła Podstawowa nr 10 oraz ZSO nr 3 w Legnicy) i **45** uczestników półkolonii przy MCK Legnica.

Partnerzy: MCK Legnica, placówki edukacyjne.

8.12.2. Bezpieczeństwo podczas wypoczynku letniego - Akcja Letnia

Zorganizowano dwie narady z organizatorami wypoczynku letniego. Zorganizowano punkt informacyjny podczas festynu organizowanego przez OSiR” W piątek o piątej” – **200** osób. Przeprowadzono zajęcia dla dzieci uczestniczących w półkoloniach organizowanych przez Szkołę Podstawową w Legnicy i Młodzieżowe Centrum Kultury – **326** uczestników. Opracowano dwa scenariusze zajęć. Prowadzono akcję informacyjną o szczepieniach dla osób wyjeżdżających za granicę. Zasięg **526** osób.

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

8.12.3. Światowy Dzień Zdrowia

Zorganizowano cztery narady z współorganizatorami. Współorganizowano Konkursy Uczę się bezpiecznie żyć, Zroluj Zdrowie oraz Turniej Bezpieczeństwa w Ruchu Drogowym – **295** osób, Dni Profilaktyki w VII LO - **161** uczniów oraz Dni otwarte PIS – **100** osób. Zasięg: **556** uczestników.

Partnerzy: VII LO, Euroregion NYSA, Komenda Policji, Straż Miejska, Ratownicy Medyczni, Straż Pożarna. Miejskie Przedsiębiorstwo Komunikacyjne, Straż Ochrony Kolej, szkoły podstawowe.

8.12.4. Światowy Dzień Seniora

Zorganizowano naradę z współorganizatorami Legnickich Dni Seniora. Współorganizowano Legnickie Dni Seniora – **150** osób. Zasięg **153** uczestników.

Ponadto dla legnickich seniorów przeprowadzono wykład dotyczący świadomości konsumenckiej – **40** uczestników Legnickiego Centrum Seniora.

Partnerzy: Legnickie Centrum Kultury, Forum Legnickich Seniorów.

8.12.5. Profilaktyka palenia tytoniu

Zorganizowano **2** narady dla **5** współrealizatorów. Przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla uczniów **1** szkoły średniej i **1** podstawowej – **218** uczniów, zorganizowano trzy punkty informacyjne na imprezach masowych (poradnictwo oraz badania miernikiem tlenku węgla) – **450** osób. Współrealizowano konkurs plastyczny „Marzenia Tak Nałogi Nie” – **72** uczestników oraz Olimpiadę Wiedzy o Uzależnieniach i Chorobie AIDS – **24** uczniów. Ogółem zasięg **769** osób.

Partnerzy: placówki edukacyjne.

8.12.6. Profilaktyka zażywania nowych substancji psychoaktywnych

W celu zwiększenia wiedzy na temat środków zastępczych tzw. dopalaczy w **10** placówkach edukacyjnych – **8** szkoły podstawowe (**1475** uczniów) i **5** szkół średnich (**527** uczniów) przeprowadzono łącznie **61** interwencji - zajęcia edukacyjne dla uczniów z zakresu narkomanii i dopalaczy. Pracownicy Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia współuczestniczyli w imprezie masowej, gdzie edukowali mieszkańców – **150** osób. Zasięg działania – **2152** osób.

Partnerzy: placówki edukacyjne.

8.12.7. Profilaktyka używania alkoholu

W celu zwiększenia wiedzy na temat środków zmieniających świadomość (alkohol) w **1** placówce edukacyjnej – Zespół Szkół Integracyjnych w Legnicy przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla **60** uczniów na temat alkoholu, mechanizmów uzależnień, mitologii uzależnień.

Partnerzy: placówki edukacyjne.

8.12.8. Profilaktyka chorób nowotworowych

Głównym celem akcji profilaktycznej jest zachęcenie do wykonywania badań przesiewowych dla kobiet – cytologii i mammografii. Zorganizowano punkty informacyjne: w ramach kampanii – Rak nie gra Fair oraz na terenie Huty Miedzi Legnica oraz uczestniczono w marszu zorganizowanym przez Europa Donna – łączny zasięg **280** uczestników.

Partnerzy: Europa Donna, Miedź Legnica, KGHM.

8.12.9. 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 oraz zajęcia edukacyjne w Szkole Podstawowej nr 9 w Legnicy – **87** osób.

8.12.10. Promocja higieny jamy ustnej w tym profilaktyka próchnicy

Zajęcia edukacyjne na temat dbania o zdrowie zębów w Przedszkolu Tęczowy Zakątek. Zasięg - **161**

Ponadto promowano szczepienia ochronne oraz profilaktykę chorób odzwierzęcych.

9. Podsumowanie

9.1. W 2025 roku sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie miasta Legnicy pozostawała stabilna i nie odbiegała znacząco od poziomu obserwowanego w latach poprzednich. Nie odnotowano ognisk epidemicznych o dużej skali ani zdarzeń stanowiących istotne zagrożenie dla bezpieczeństwa zdrowotnego mieszkańców. Rejestrowane zachorowania mieściły się w granicach spodziewanej zapadalności, wynikającej z sezonowości wybranych jednostek chorobowych oraz utrzymujących się wieloletnich trendów epidemiologicznych.

9.2. Największą liczbę zachorowań w 2025 roku odnotowano w przypadku: grypy – 927 przypadków, COVID-19 (zakażenia wirusem SARS-CoV-2) – 566 przypadków oraz ospy wietrznej – 171 przypadków.

9.3. Zakażenia wirusem grypy oraz wirusem SARS-CoV-2 wykazywały wyraźną sezonowość. Największą liczbę przypadków rejestrowano w miesiącach zimowo-wiosennych, co jest zjawiskiem typowym dla zakażeń dróg oddechowych i pozostaje zgodne z obserwacjami z lat ubiegłych. W okresie zwiększonej transmisji nie stwierdzono konieczności wdrażania nadzwyczajnych środków przeciwepidemicznych.

9.4. Zachorowania na ospę wietrzną występowały przez cały rok, bez wyraźnej koncentracji sezonowej, utrzymując się na poziomie porównywalnym do lat poprzednich. Charakter zachorowań odpowiadał typowemu obrazowi epidemiologicznemu tej jednostki chorobowej, obejmując głównie populację dziecięcą.

9.5. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie pozostałych chorób zakaźnych pozostaje od wielu lat stabilna. Rejestrowane przypadki miały charakter jednostkowy lub sezonowy i nie wykazywały tendencji wzrostowej. Występowanie tych chorób stanowiło kontynuację wcześniej obserwowanych trendów wieloletnich i nie budziło niepokoju epidemiologicznego.

9.6. Sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych w Legnicy w 2025 roku należy ocenić jako stabilną, przewidywalną i pozostającą pod skutecznym nadzorem służb sanitarnych. Obserwowane zachorowania miały charakter sezonowy lub wpisywały się w utrwalone trendy epidemiologiczne, nie powodując zagrożenia dla bezpieczeństwa zdrowotnego społeczności lokalnej.

9.7. 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 2025 r. nadzór nad obiektami użyteczności publicznej, w większości przypadków, nie wykazał zaniedbań zakresie zachowania właściwego bieżącego stanu sanitarnego czy sanitarno-technicznego. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, wydawano stosowne zalecenia i egzekwowano ich wykonanie.

9.8. 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.

9.9. 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.

9.10. 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),
- ☐ podczas nadzoru nad przeprowadzaniem ekshumacji – dotyczące wymagań sanitarnych przeprowadzanych ekshumacji,
- ☐ w przedsiębiorstwie wodociągowo-kanalizacyjnym – dotyczące zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego wody w sytuacjach kryzysowych.

9.11. Stwierdzono zadowalający odsetek zakładów z wdrożonym systemem HACCP.

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

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

9.14. W roku sprawozdawczym zdyskwalifikowano 1 próbkę ze względu na niezgodny z wymaganiami wynik dotyczący sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych w próbce pn. „Pyłek kwiatowy”, ze względu na niezgodny z wymaganiami wynik dotyczący pestycydu: Cyflufenamid (sum of cyflufenamid (Z-isomer) and its E-isomer, expressed as cyflufenamid).

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

9.16. Nie zmieniła się liczba przypadków stwierdzonych chorób zawodowych w stosunku do roku 2024 r.

9.17. Na rok 2026 PPIS w Legnicy zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia zaplanował kolejne działania na rzecz poprawy stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu legnickiego.

9.18. 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.

9.19. Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w roku 2026 koordynować będzie dotychczasowe interwencje programowe i nieprogramowe dotyczące chorób zakaźnych i niezakaźnych.

Państwowy Powiatowy

Inspektor Sanitarny w Legnicy

Jacek Watral

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