

**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W LEGNICY**



**INFORMACJA O STANIE BEZPIECZEŃSTWA
SANITARNEGO POWIATU LEGNICKIEGO
W ROKU 2024
I PROGNOZA NA ROK 2025**

Legnica, marzec 2025 roku

SPIS TREŚCI

L.p.	Zakres działań	Strona
1.	Wprowadzenie	3
2.	Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych	4
3.	Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi oraz stan sanitarno-porządkowy terenu powiatu i wybranych obiektów użyteczności publicznej	10
4.	Stan sanitarny zakładów nauczania i wychowania	19
5.	Stan sanitarny zakładów produkujących i wprowadzających do obrotu żywność oraz zakładów żywienia zbiorowego	22
6.	Zagrożenie środowiska pracy z uwzględnieniem chorób zawodowych	42
7.	Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	49
8.	Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia	51
9.	Podsumowanie	55

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 kadrami, odpowiednio przygotowaną infrastrukturą, w tym specjalistyczną aparaturą, stanowią znaczący instrument nadzoru. W celu zapewnienia wiarygodności wyników badań oraz optymalnego wykorzystania posiadanych zasobów laboratoria badania żywności oraz wody przeznaczonej do spożycia pracują w ramach systemów zintegrowanych. Świadectwem kompetencji laboratoriów są certyfikaty akredytacji, które posiada większość z nich, w tym wszystkie działające w ramach Zintegrowanego Systemu Badania Żywności.

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

2. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych **na terenie powiatu Legnickiego** w roku 2024 była stabilna i nie budzi niepokoju.

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

Natomiast sytuacja epidemiologiczna pozostałych chorób zakaźnych od wielu lat utrzymuje się na podobnym poziomie i nie budzi niepokoju. Zarejestrowane w roku 2024 zachorowania na niektóre choroby zakaźne, analogicznie jak w latach ubiegłych, miały charakter sezonowy lub były kontynuacją trendów wieloletnich obserwowanych wcześniej. Pojedyncze zachorowania na choroby zakaźne zagrażające życiu nie były niebezpieczne dla ogółu mieszkańców naszego miasta.

W I półroczu 2024 przeważały zachorowania w związku z zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 oraz zachorowania na grypę i choroby grypopodobne. Zakażenie wirusem SARS-CoV-2 stwierdzono u **281** osób, z których hospitalizowano **11** pacjentów. Współczynnik zapadalności wyniósł 501,6/100 tys. mieszkańców w porównaniu do 632,8/100 tys. mieszkańców w roku 2023. Najwięcej zakażeń wirusem SARS-CoV-2 i wirusem grypy odnotowano w miesiącach zimowo-wiosennych.

Zachorowania na ospę wietrzną stwierdzono u **116** osób, z czego **1** osoba była hospitalizowana. Przypadki ospy wietrznej występowały przez cały rok, najwięcej od kwietnia do czerwca.

Natomiast na płonicę (szkarlatynę) zachorowało **79** dzieci w tym **1** osoba była hospitalizowana. W roku 2024 zgłoszono także **209** potwierdzonych przypadków zachorowań na grypę, z czego dzieci do lat 14 stanowiły **114** zachorowania, co stanowi 54,5% zachorowań. Hospitalizowano z powodu tej choroby **28** osób, w tym **18** dzieci, co stanowi 64,3% zachorowań.

Dane epidemiologiczne dotyczące występowania wybranych chorób zakaźnych przedstawiono w formie tabelarycznej (Tab. 1) na podstawie obowiązkowych zgłoszeń przez lekarzy.

Tab.1

Lp.	Jednostka chorobowa		Kod wg ICD-10	2024 rok		2023 rok	
				liczba zachorowań	zapadalność	liczba zachorowań	zapadalność
1.	Salmonelozy	zatrucia pokarmowe	A02.0	11	19,99	3	5,46
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	ogółem		50	90,86	22	40,00
		w tym dzieci do lat 2	A04	0	0	0	0
3.	Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe	rotawirusowe	A08.0	6	10,90	9	16,36
		inne wirusowe	A08.1-5	56	101,76	51	92,74
		w tym dzieci do lat 2	A08	8	-	14	-

Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu legnickiego w roku 2024 i prognoza
na rok 2025

Lp.	Jednostka chorobowa		Kod wg ICD-10	2024 rok		2023 rok	
				liczba zachorowań	zapadalność	liczba zachorowań	zapadalność
4.	Biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu u dzieci do lat 2	ogółem		58	105,39	57	103,65
		w tym dzieci do lat 2	A09	8	-	11	-
5.	Krzusiec		A37	8	14,53	0	-
6.	Płonica (szkarlatyna)		A38	79	143,55	25	45,46
7.	Borelioza z Lyme		A69.2	15	27,26	19	34,55
8.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień		Z20.3/ Z24.2	18	32,71	12	21,82
9.	Ospa wietrzna		B01	116	210,79	250	454,62
10.	Wirusowe zapalenie wątroby	typu B	B16, B18.0-1	4	7,27	1	1,81
		typu C	B17.1 B18.2	4	7,27	6	10,91
11.	Świnka (nagminne zapalenie przyusznicy)		B26	1	1,82	1	1,81
12.	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> (inwazyjna) – ogółem		-	3	5,45	2	3,63
13.	Choroba meningokokowa (inwazyjna) - ogółem		-	0	-	0	-
14.	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> (inwazyjna) – ogółem		-	4	7,27	8	14,54
15.	Grypa potwierdzona laboratoryjnie	ogółem	J10-J11	10	18,17	53	96,38
		w tym dzieci (0-14)		6	10,90	29	52,73
16.	Grypa potwierdzona szybkim testem antygenowym	ogółem	J10-J11	199	-	71	129,11
17.	Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)		U07.1/ U07.1-2	281	501,61	348	632,84
18.	Zakażenia wirusem RSV	ogółem		59	107,21	11	20,00
		w tym dzieci do lat 2		29	-	6	-

2.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

2.1.1. Biegunki u dzieci do lat 2

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

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

Biegunki o podłożu wirusowym wywołane były głównie rotawirusem, norowirusem lub adenowirusem, ich ilość w roku sprawozdawczym (62 zachorowania) jest porównywalna również z rokiem 2023 i nie wzbudzała niepokoju.

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

Ogółem w roku 2024 zanotowano 38 zachorowań na biegunki u dzieci do lat 2. Na terenie powiatu legnickiego zanotowano 16 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. W chwili obecnej coraz częściej zanikają prawidłowości obserwowane w ubiegłych latach w sezonowym rozkładzie zachorowań na biegunki u dzieci do lat 2. Zakażenia o podłożu bakteryjnym występowały jednakowo często przez cały rok, natomiast najwięcej biegunek wirusowych zarejestrowano od stycznia do sierpnia.

2.1.2. Zatrucia pokarmowe

W 2024 roku zarejestrowano ogółem 11 przypadków bakteryjnych zatruc pokarmowych, wywołanych pałeczkami salmonelli. Hospitalizowano ogółem 8 osób. Ogólna zapadalność z powodu bakteryjnych zatruc pokarmowych wyniosła 19,9/100 tys.

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

Zakażenia spowodowane pałeczkami *Salmonella* wystąpiły u 2 dzieci oraz 6 osób dorosłych. Dwa zachorowania dotyczyły dzieci w wieku 9 i 13 lat. U sześciu osób zakażonych wyhodowano pałeczki *Salmonella Enteritidis*, u jednej osoby wyhodowano *Salmonella Infantis* oraz u jednej osoby *Salmonella Typhimurium*. Zakażenia salmonellą rejestrowano zarówno w miesiącach letnich jak i zimowych, najwięcej w kwietniu, maju, sierpniu i październiku.

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

2.2. Wirusowe zapalenia wątroby

Na terenie powiatu legnickiego w roku 2024 zarejestrowano 8 przypadków zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B i C (wzw typu B - 4 przypadki, wzw typu C – 4

przypadki). Współczynnik zapadalności dla zachorowań na wzv typu B i C wyniósł 14,5/100 tys. mieszkańców w porównaniu do 12,7/100 tys. mieszkańców w roku poprzednim.

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

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

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

2.3. Zachorowania na choroby zakaźne wieku dziecięcego

W roku 2024 liczba zachorowań na płonicę (szkarlatynę) zwiększyła się ponad trzykrotnie w porównaniu do roku 2023 i wynosiła **79** zachorowań. Najwięcej zachorowań rejestrowano w pierwszej połowie roku. Dotyczyły one głównie dzieci do lat 14.

Na liczbę zachorowań ma wpływ również stosowanie przez lekarzy szybkich testów diagnostycznych w diagnozie zakażenia paciorkowcami grypy A i identyfikacji bakterii w gardle. Testy diagnostyczne wykrywają w wymazie z gardła bakterie *Streptococcus pyogenes* (paciorkowce grupy A), które są odpowiedzialne za ponad 95% przypadków anginy (infekcji gardła i migdałków o podłożu bakteryjnym) oraz szkarlatynę (płonica).

Prawie dwukrotny spadek zachorowań odnotowano w przypadku ospy wietrznej. Zachorowania te występowały przez cały rok. Ogółem w roku 2024 zgłoszono **116** zachorowań. Współczynnik zapadalności wyniósł 210,8/100 tys. mieszkańców w porównaniu do 454,6/100 tys. mieszkańców w roku 2023. Wśród dzieci i młodzieży do lat 14 zarejestrowano **110** osób, co stanowi 94,8% zachorowań, pozostałe **6** osób zachorowało w grupie 15-37 lat.

W roku sprawozdawczym na terenie powiatu legnickiego nie zarejestrowano zachorowań na różyczkę, natomiast zanotowano **1** przypadek zachorowania na świnkę oraz zgłoszono **2** przypadki zachorowania na krztusiec.

2.4. Zachorowania na grypę sezonową

W roku 2024 zgłoszono także 209 potwierdzonych przypadków zachorowań na gripę, z czego dzieci do lat 14 stanowiły 116 zachorowań, co stanowi 55,5% zachorowań. hospitalizowano z powodu tej choroby 28 osób, w tym 19 dzieci, co stanowi 13,4% zachorowań. Natomiast liczba przypadków grypy potwierdzona testem antygenowym wyniosła 199 osób. Szczyt zachorowań odnotowano od stycznia do kwietnia oraz w miesiącu grudniu.

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

Grypa jest chorobą, której można zapobiegać poprzez szczepienia ochronne, jednak pomimo kampanii medialnej w dalszym ciągu liczba osób zaszczepionych przeciwko tej chorobie jest niska. Grypa jest poważną chorobą, która może powodować powikłania zagrażające życiu. Szczepienia przeciw grypie chronią zarówno przed samym zachorowaniem, jak i poważnymi powikłaniami, jednak nie cieszą się one takim zainteresowaniem, jakiego należałoby oczekiwać. W przypadku tej szczepionki barierą zaporową na pewno nie jest jej cena, która zwykle nie przekracza kwoty 50-60 zł. Sytuacja ta uległaby poprawie, gdyby w większym stopniu zaangażowali się w nią lekarze podstawowej

opieki zdrowotnej oraz lekarze specjaliści, gdyż dla pacjentów są oni większymi autorytetami, niż przedstawiciele firm farmaceutycznych czy inspekcji sanitarnej.

2.5. Zakażenia wirusem SARS-CoV-2

W roku sprawozdawczym zakażenie wirusem SARS-CoV-2 stwierdzono u 281 osób, z których hospitalizowano 11 pacjentów. Współczynnik zapadalności wyniósł 501,6/100 tys. mieszkańców w porównaniu do 632,8/100 tys. mieszkańców w roku 2023. Szczyt zachorowań odnotowano od stycznia do marca oraz od sierpnia do grudnia.

2.6. Zakażenia wirusem RSV

W roku sprawozdawczym zgłoszono 59 przypadków zachorowań na zapalenie płuc i oskrzeli wywołane wirusem RSV, z czego dzieci do lat 2 stanowiły 49,2% (29 zachorowań). 23 osoby były hospitalizowane w Szpitalu w Legnicy, z czego 18 przypadków stanowiły dzieci do lat 2. Współczynnik zapadalności wyniósł 107,2/100 tys. mieszkańców w porównaniu do 20,0/100 tys. mieszkańców w roku 2023.

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

2.7. Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień

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

Ogółem w roku sprawozdawczym pogryzionych przez zwierzęta znane i nieznane w powiecie legnickim zostało 72 osoby.

Ogółem w roku sprawozdawczym zaszczepiono 18 osób przeciwko wściekliznie ze wskazań lekarskich. Osoby szczepione miały kontakt z psami, kotami, szczurami. Kwalifikację osób do szczepień przeciw wściekliznie prowadzi lekarz specjalista chorób zakaźnych w Poradni Chorób Zakaźnych przy Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym w Legnicy na podstawie dochodzenia epidemiologicznego, przeprowadzonego przez pracowników Oddziału Epidemiologii PSSE w Legnicy.

2.8. Zachorowania na choroby rzadko występujące

2.8.1. Choroba wywołana przez *Streptococcus pneumoniae* – inwazyjna

Inwazyjną chorobę pneumokokową zdiagnozowano w roku 2024 u 3 osób. Wszyscy z następującymi objawami tj.: z osłabieniem, dusznością, gorączką, zapaleniem płuc trafili do szpitala w Legnicy. Posocznice stwierdzono u 2 osób z powiatu legnickiego w wieku 67 i 71, natomiast zapalenie płuc wywołane przez *Streptococcus pneumoniae* zdiagnozowano u 1 osoby w wieku 86 lat.

2.8.2. Choroba wywołana przez *Streptococcus pyogenes* – inwazyjna

Zapalenie zdiagnozowano u 4 osób (2 mężczyźni i 2 kobiety w wieku 25-63 lat).

Wszystkie przypadki zarejestrowano jako róża. Pacjenci z gorączką, zmianami zapalnymi na skórze i obrzękiem kończyn zgłaszali się do placówek medycznych. Jedna

osoba była hospitalizowana w szpitalu w Legnicy. Współczynnik zapadalności wyniósł 7,3/100 tys. mieszkańców w porównaniu do 14,5/100 tys. mieszkańców w roku poprzednim.

2.8.3. Campylobacter

W roku sprawozdawczym zarejestrowano 2 przypadki zachorowania na campylobacter.

Kampylobakterioza występuje całorocznie. Chorują osoby w każdym wieku, przy czym najbardziej podatne na zakażenia są niemowlęta. U chorych najczęściej występuje biegunka, której towarzyszą zwykle silne, kurczowe, napadowe bóle brzucha, gorączka, ból głowy, bóle mięśni i złe samopoczucie. Dwóch pacjentów, tj. 3 letni i 8 letni chłopcy byli hospitalizowani w szpitalu w Legnicy.

2.8.4. Borelioza - choroba z Lyme

W roku 2024 na terenie powiatu legnickiego zarejestrowano ogółem 15 przypadków zachorowań na boreliozę. Współczynnik zapadalności wyniósł 27,3/100 tys. mieszkańców w porównaniu do 34,5/100 tys. mieszkańców w roku poprzednim. Wśród osób, które zachorowały, większość miała rumień wędrujący, wielu chorych skarżyło się także na bóle stawów i osłabienie. Najwięcej zachorowań zarejestrowano w miesiącach ciepłych, od czerwca do września, ale pojedyncze przypadki zgłaszane były w okresie zimowym (styczeń, luty, listopad, grudzień). Związane jest to na pewno z ocieplaniem się klimatu w Polsce i na świecie, co powoduje, że pajęczak ten żeruje prawie przez cały rok. Teren, na którym doszło do kontaktu z kleszczem, to najczęściej własna działka, park miejski lub las, ale także cmentarz czy plac zabaw. Dane te mogą świadczyć o coraz większej ilości zakażonych kleszczy żyjących w miejscach, które kiedyś określano jako bezpieczne. Na szczęście coraz większa jest wiedza lekarzy oraz ogółu społeczeństwa na temat boreliozy. Wielu chorych nie pamięta ukłucia przez kleszcza, ale po zauważeniu rumienia wędrującego zgłasza się do lekarza. Pacjenci z reguły trafiają najpierw do placówki podstawowej opieki zdrowotnej, skąd kierowani są do Poradni Chorób Zakaźnych w Legnicy, szybko diagnozowani, a zgłoszenia zachorowań na bieżąco trafiają do PSSE.

2.9. Nadzór nad punktami szczepień

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Legnicy prowadzi nadzór nad wszystkimi punktami szczepień na terenie swojego działania w celu utrzymania wykonawstwa szczepień obowiązkowych u dzieci i młodzieży na wymaganym poziomie tj. 90% - 95%. Niestety, od paru lat w większości roczników podlegających szczepieniom poziom zaszczepienia niebezpiecznie się obniża. Największym problemem jest szybko zwiększająca się liczba rodziców, którzy świadomie i konsekwentnie nie szczepią swoich dzieci. Według stanu na dzień 31 grudnia 2024 r. liczba rodziców, którzy nie wyrażają zgody na szczepienie dzieci, wynosiła już 1155 osoby, co oznacza, że nie zaszczepionych zgodnie z Programem Szczepień Obowiązkowych jest już 849 dzieci. Pracownicy PSSE w Legnicy wykonują szereg działań mających na celu zwiększenie skuteczności egzekwowania obowiązku szczepień ochronnych przez osoby uchylające się. W roku sprawozdawczym wystawiono 10 tytułów wykonawczych do wykonania zaległych szczepień dla rodziców uchylających się od szczepień swoich dzieci.

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

We wszystkich punktach szczepień na terenie naszego działania preparaty szczepionkowe przechowuje się w wydzielonych lodówkach, posiadających urządzenia do ciągłego monitorowania temperatury w tych urządzeniach wraz z funkcją powiadamiania za

pomocą smsów o ewentualnych nieprawidłowościach. W każdym punkcie szczepień opracowano procedury postępowania w przypadku awarii urządzeń chłodniczych lub przerwy w dostawie energii elektrycznej. Podczas kontroli w punktach szczepień nie stwierdzono nieprawidłowości.

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

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

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

3.1. Wodociągi sieciowe

W 2024 r. na terenie powiatu legnickiego wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi dostarczało, podobnie jak w 2022 roku, 8 wodociągów sieciowych:

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

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

Łącznie w/w wodociągi zaopatrywały 52 590 mieszkańców powiatu legnickiego.

Sprawowany w 2024 r. nadzór sanitarny nad przedsiębiorstwami wodociągowymi wykazywał w większości przypadków właściwy stan sanitarny i techniczny budynków i urządzeń służących do produkcji wody. Jedynie w dwóch obiektach wydano zalecenia pokontrolne. Po przeprowadzonej kontroli wodociągu sieciowego w Chojnowie wydano zalecenia: ogrodzić i prawidłowo oznakować teren ochrony bezpośredniej wód podziemnych

studni nr, 2a'/02, 3z/10 i 8a'/10 z ujęć głębinowych przy ul. Bielawskiej oraz uzupełnić i zaizolować ubytek w tynku na zewnętrznej, bocznej ścianie budynku dozowania wodorotlenku sodu na terenie SUW przy ul. Okrzei. Natomiast w wyniku kontroli budynku stacji uzdatniania wody w Okmianach wydano zalecenia:

- przywrócić sprawność wentylacji mechanicznej w pomieszczeniu chlorowni;
- zapewnić środki do przemywania oczu w pomieszczeniu chlorowni;
- naprawić posadzkę przed wejściem do pomieszczeń chlorowni oraz dozowania wodorotlenku sodu.

3.2. Jakość wody

Jakość wody produkowanej w wodociągach badana była zarówno przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne w ramach kontroli wewnętrznej, jak i przez PPIS w Legnicy w ramach sprawowanego nadzoru. W 2024 r., zbadano łącznie 180 próbek wody pobranych na terenie powiatu legnickiego. W większości przypadków jakość wody spełniała wymagania określone w przepisach 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). W ciągu roku zdarzały się jednak sytuacje, w których stwierdzano nieprawidłowe wartości badanych parametrów.

W dniu 7 listopada 2024 r. PPIS w Legnicy stwierdził brak przydatności wody do spożycia w wodociągu sieciowym w Czernikowicach w związku z wykryciem obecności bakterii *Escherichia coli* – 1 jtk w 100 ml (wartość wymagana – 0 jtk w 100 ml) oraz bakterii grupy coli – 5 jtk w 100 ml (wartość wymagana - 0 jtk w 100 ml). Jednocześnie PPIS w Legnicy zobowiązał Gminny Zakład Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej w Chojnowie do ustalenia przyczyn stwierdzonego zanieczyszczenia i do zapewnienia właściwej jakości wody w wodociągu, a także do poinformowania konsumentów o braku przydatności wody do spożycia i zapewnienia dostaw wody zdatnej do picia. Badania próbek pobranych z wodociągu w dniu 8 listopada 2024 r., wykazały właściwą jakość wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych, w związku z czym PPIS w Legnicy w dniu 12 listopada 2024 r. stwierdził przydatność wody do spożycia przez ludzi.

Ponadto, w ciągu roku PPIS w Legnicy stwierdził warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi:

- w dniu 4 czerwca 2024 r. w wodociągach na terenie gminy Krotoszyce, w związku z wykryciem w wodzie ogólnej liczby mikroorganizmów w 22 °C > 300 jtk w 1 ml (wartość wymagana: do 200 jtk w 1 ml), w punktach:
 - stacja uzdatniania wody w Krotoszycach (wodociąg sieciowy w Krotoszycach),
 - świetlica we wsi Winnica (wodociąg sieciowy w Krotoszycach),
 - świetlica we wsi Janowice Duże (wodociąg sieciowy na terenie gminy Krotoszyce, zaopatrywany z wodociągu LPWiK S.A.);
- w dniu 19 lipca 2024 r. w wodociągu sieciowym w Czernikowicach, w związku ze stwierdzeniem ponadnormatywnej wartości azotanów: 55 mg/l (najwyższa wartość dopuszczalna – 50 mg/l);
- w dniu 14 sierpnia 2024 r. w wodociągu sieciowym w Chojnowie, w związku z wykryciem w wodzie ogólnej liczby mikroorganizmów w 22 °C > 300 jtk w 1 ml (wartość wymagana: do 200 jtk w 1 ml) – w punkcie poboru: budynek biurowca ChZGKiM, ul. Drzymały 30 w Chojnowie;
- w dniu 22 sierpnia 2024 r. w wodociągu sieciowym w Miłkowicach, w związku z wykryciem w wodzie ogólnej liczby mikroorganizmów w 22 °C > 300 jtk w 1 ml (wartość wymagana: do 200 jtk w 1 ml) – w punkcie poboru: Miłkowice, ul. Wojska Polskiego 71 (Urząd Gminy w Miłkowicach);

- w dniu 22 sierpnia 2024 r. w wodociągu sieciowym w Okmianach, w związku ze stwierdzeniem obecności bakterii grupy coli - 1 jtk w 100 ml (wartość dopuszczalna: 0 jtk w 100 ml) – w punkcie poboru: przepompownia – Biała, kran przy umywalce;
- w dniu 27 września 2024 r. w wodociągu sieciowym na terenie miejscowości Czerwony Kościół (gmina Krotoszyce), w związku ze stwierdzeniem obecności bakterii grupy coli – 1 jtk w 100 ml (wartość dopuszczalna: 0 jtk w 100 ml) – w punkcie poboru: świetlica we wsi Czerwony Kościół.

W wyżej opisanych sytuacjach, PPIS w Legnicy zobowiązał przedsiębiorstwa wodociągowe 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 wodociągach sieciowych jest przydatna do spożycia przez ludzi.

Ponadto, w wyniku badań jakości wody, w niektórych próbkach stwierdzono przekroczenia dopuszczalnych wartości parametrów:

- żelazo – w wodociągu sieciowym w Czernikowicach;
 - mętność – w wodociągach sieciowych w Chojnowie, w Czernikowicach i w Prochowicach;
 - odczyn (pH) – w wodociągach sieciowych w Chojnowie, w Czernikowicach i w Okmianach;
-
- mangan – w wodociągu sieciowym w Chojnowie.

Przekroczenia te nie stanowią bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia lub życia konsumentów, jednak mogą negatywnie wpływać na smak i zapach wody, a także na skuteczność procesów dezynfekcji. Działania naprawcze podejmowane przez zarządzających wodociągami przyczyniły się do poprawy jakości wody w zakresie ww. parametrów.

Na koniec roku 2024 we wszystkich wodociągach sieciowych na terenie powiatu legnickiego stwierdza się przydatność wody do spożycia przez ludzi

3.3. Inne ujęcia wody

W ewidencji PSSE w Legnicy znajduje się ponadto jedno ujęcie indywidualne - ujęcie wody w Bazie Paliw Nr 10 w Kawicach, zaopatrujące zakład pracy. W 2024 r. zbadano 2 próbki wody uzdatnionej pochodzącej z tego ujęcia. W próbce pobranej 14 listopada 2024 r. stwierdzono ponadnormatywne wartości ogólnej liczby mikroorganizmów (> 300 jtk w 1 ml) oraz mętności (2,2 NTU). Zgodnie z oświadczeniem zarządcy ujęcia, sytuacja spowodowana była nieprawidłową pracą sterownika nadzorującego procedurę płukania filtrów w hydroforni. Kolejne badania przeprowadzone przez właściciela wodociągu po przeprowadzeniu działań naprawczych, nie wykazały nieprawidłowych wartości badanych parametrów.

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

Stan sanitarno-porządkowy miast (Chojnów i Prochowice) oraz terenów wiejskich powiatu legnickiego nie odbiegał w znacznym stopniu od stanu z poprzedniego okresu sprawozdawczego i oceniany był jako dobry. Wszystkie miasta są skanalizowane, natomiast na terenach wiejskich skanalizowanych jest 75 % miejscowości – w całości oraz 5 % - częściowo. W miejscowościach, które nie są skanalizowane, nieczystości płynne gromadzone

były w zbiornikach bezodpływowych. Nie zgłaszano przypadków nieregularnego opróżniania zbiorników bezodpływowych.

Gospodarowanie odpadami komunalnymi, w tym sposoby ich gromadzenia na poszczególnych nieruchomościach, rodzaje pojemników czy prowadzenie selektywnego zbierania odpadów odbywało się na ogół prawidłowo. Jednak odnotowano zgłoszenia dotyczące nieprawidłowości w tym zakresie. Ponadto do PSSE w Legnicy wpływały wnioski o podjęcie interwencji w sprawie złego stanu sanitarno - porządkowego budynków i lokali mieszkalnych, terenów wokół budynków czy uciążliwości związanych z obecnością zwierząt na posesjach, w związku z czym przeprowadzano kontrole i wydawano stosowne zalecenia. Sprawy pozostające poza właściwością Państwowej Inspekcji Sanitarnej przekazywano do innych instytucji, do załatwienia zgodnie z kompetencjami.

3.4.1. Podmioty lecznicze

Stan techniczny i funkcjonalny skontrolowanych w 2024 r. podmiotów leczniczych był dobry. Kontrole sanitarne przeprowadzone w obiektach tej grupy nie wykazały nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego, bieżącego stanu sanitarnego pomieszczeń i wyposażenia czy postępowania z bielizną, odpadami komunalnymi i medycznymi.

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

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

Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna. W obiektach przestrzegany był zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

3.4.2. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej

W 2024 r. przeprowadzono kontrolę 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 pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy przekazywali ulotkę informacyjną z adresami stron internetowych mających na celu zwiększenie świadomości w zakresie zagrożeń przenoszenia zakażenia drogą krwiopochodną oraz o nieodpłatnych szkoleniach w tym zakresie.

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

Podobnie jak w roku ubiegłym, stan sanitarno-higieniczny zdecydowanej większości zakładów z tej grupy oceniany był jako dobry. Jednak w dwóch z nich stwierdzono uchybienia.

Podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej w gabinecie kosmetycznym „VICTORIA”, ul. Gen. Wł. Sikorskiego 12 w Chojnowie, przedstawiciele PPIS w Legnicy zakwestionowali brak umywalki w gabinecie kosmetycznym, w którym wykonywane były usługi powodujące naruszenie ciągłości tkanek. Ręce i narzędzia wielokrotnego użytku po dezynfekcji, myte były w umywalce znajdującej się w pomieszczeniu socjalno-gospodarczym, do którego przechodzi się przez salę fryzjerską. W związku z powyższym PPIS w Legnicy wszczął postępowanie administracyjne w celu zobowiązania przedsiębiorcy do zapewnienia umywalki w pomieszczeniu świadczenia usług. Jednak, z uwagi na zaprzestanie przez przedsiębiorcę przeprowadzania zabiegów z użyciem narzędzi powodujących naruszenie ciągłości tkanek, a tym samym wyeliminowanie możliwości wystąpienia niepożądanych sytuacji mogących stwarzać zagrożenia higieniczno-sanitarne, PPIS w Legnicy umorzył postępowanie administracyjne w tej sprawie.

Kontrola w Gabinecie kosmetycznym „Mademoiselle” przy ul. Warszawskiej 3 lok. 2 w Prochowicach wykazała nieprawidłowości w zakresie gospodarki odpadami niebezpiecznymi. Ponadto wydano zalecenia, m.in.: opracowania procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi, przeprowadzania okresowej kontroli skuteczności procesów sterylizacji czy właściwego opisywania pakietów sterylizacyjnych. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie uchybień. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano decyzję płatniczą za czynności kontrolne.

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

Narzędzia stosowane przy wykonywaniu usług, podczas których nie dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek, były po użyciu myte i dezynfekowane. Czyste narzędzia przechowywano w wydzielonych pojemnikach, szufladach, szafkach, natomiast środki dezynfekcyjne – w oryginalnych opakowaniach, a ich roztwory - w zamykanych i prawidłowo oznakowanych opakowaniach zastępczych. Narzędzia dezynfekowane były w pełnym zanurzeniu, w zalecanym czasie i stężeniu środka dezynfekcyjnego.

W większości zakładów kosmetycznych do wykonywania zabiegów, przy których może dojść lub dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek używane były narzędzia jednorazowego użycia. Właściciele większości obiektów, w których wykorzystywane były narzędzia powodujące naruszenie ciągłości tkanek wielorazowego użytku podpisali umowy na przeprowadzanie sterylizacji z podmiotami zewnętrznymi. Narzędzia w tych zakładach po użyciu poddawane były dezynfekcji, a następnie transportowane do sterylizacji,

w wydzielonych pojemnikach. Część zakładów kosmetycznych posiada własne autoklawy i przeprowadza procesy sterylizacji narzędzi wielokrotnego użytku w obiektach. Właściciele obiektów przeprowadzali kontrole autoklawów w zakresie biologicznego wskaźnika skuteczności procesu sterylizacji oraz prowadzili rejestry chemicznych kontroli procesów sterylizacji. W obiektach były wdrożone i stosowane przez właścicieli procedury chroniące przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi.

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

3.4.3. Dworzec i przystanki kolejowe

Pod nadzorem PSSE w Legnicy znajduje się dworzec PKP w Chojnowie oraz 7 przystanków osobowych PKP.

W 2024 r. skontrolowano przystanki osobowe PKP w Rokitykach i Jezierzanach. Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Obiekty sprzątane były na bieżąco, wyposażone były w kosze na odpady, które systematycznie opróżniano. Stan sanitarno-techniczny przystanków również nie budził zastrzeżeń.

3.4.4. Obiekty pomocy społecznej

Pod nadzorem sanitarnym PSSE w Legnicy znajdują się obiekty pomocy społecznej zarejestrowane w Dolnośląskim Urzędzie Wojewódzkim:

- Dom Pomocy Społecznej w Legnickim Polu ul. Benedyktynów 4,
- Dom Pomocy Społecznej dla Dorosłych „Prząśnik” w Brenniku,
- Środowiskowy Dom Samopomocy Nr 1 przy ul. Jana III Sobieskiego 2 w Chojnowie,
- Środowiskowy Dom Samopomocy Nr 2 przy ul. Mikołaja Reja 3 w Chojnowie.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono kontrole sanitarne w Domu Pomocy Społecznej w Legnickim Polu przy ul. Benedyktynów 4, Środowiskowym Domu Samopomocy Nr 1 przy ul. Jana III Sobieskiego 2 w Chojnowie, Środowiskowym Domu Samopomocy Nr 2 przy ul. Mikołaja Reja 3 w Chojnowie oraz Domu Pomocy Społecznej dla Dorosłych „Prząśnik” w Brenniku.

Przeprowadzone kontrole w obiektach z tej grupy nie wykazały nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarnego. Postępowanie z bielizną brudną i czystą było prawidłowe. Zapas środków czystości, dezynfekcyjnych oraz higienicznych był wystarczający, a sprzęt porządkowy utrzymany był w dobrym stanie sanitarno-technicznym i prawidłowo przechowywany. Wszystkie pomieszczenia sprzątane były na bieżąco. Obiekty zaopatrywane były w wodę przeznaczoną do spożycia o dobrej jakości z wodociągów sieciowych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie odprowadzania ścieków, postępowania z odpadami i funkcjonowania wentylacji. Prawidłowe było również postępowanie z odpadami medycznymi. Wytwarzane odpady medyczne zbierane były selektywnie w miejscach ich powstawania. Odpady medyczne, do czasu odbioru do spalania przez specjalistyczne firmy, przechowywano w urządzeniach chłodniczych, przeznaczonych wyłącznie do tego celu, zabezpieczonych przed dostępem osób nieupoważnionych oraz dostępem zwierząt. Podmioty miały zawarte umowy ze specjalistycznymi firmami w zakresie odbioru i utylizacji odpadów

medycznych. Wdrożone i stosowane były również procedury i instrukcje postępowania z odpadami medycznymi oraz procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi u ludzi. Otoczenie obiektów było odpowiednio zagospodarowane i utrzymane czysto. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna. W obiektach przestrzegany był zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

W DPS w Legnickim Polu sukcesywnie prowadzone są remonty poszczególnych zespołów oraz wykonywane są bieżące, niezbędne naprawy. Dodatkowo w planach remontów bieżących jest remont pracowni muzycznej, sali gimnastycznej oraz łazienek na parterze w zespole VI i łazienek na parterze i I piętrze w zespole IV.

W dniu 10 maja 2024 r. PPIS w Legnicy, pobrał w Domu Pomocy Społecznej dla Dorosłych „Prząśnik” w Brenniku, próbki wody z instalacji wody ciepłej do badań w kierunku obecności bakterii *Legionella* sp. Wyniki badań wykazały w jednym z badanych punktów, tj. w budynku głównym – II piętro, pomieszczenie nr 63, łazienka, prysznic (punkt pośredni) ponadnormatywną obecność bakterii *Legionella* sp. w instalacji wody ciepłej – 350 jtk/100 ml. Pismem z dnia 28.05.2024r. poinformowano o podjętych działaniach naprawczych: zastosowano przegrzew ciepłej wody użytkowej w instalacji, wykonano płukanie baterii prysznicowej, wymieniono wąż prysznica wraz z „słuchawką” prysznicową. Dodatkowo w dniu 07.03.2024r. wykonano powtórne badanie w ramach kontroli wewnętrznej, które wykazało prawidłową wartość bakterii *Legionella* sp. w badanym punkcie.

Ponadto nadzorem sanitarnym PPIS w Legnicy objęty jest DOM SENIORA w Biskupicach 3, w którym prowadzona jest przez firmę PORO CARE Sp. z o.o. działalność gospodarcza w zakresie prowadzenia placówki zapewniającej całodobową opiekę osobom niepełnosprawnym, przewlekle chorym lub osobom w podeszłym wieku. Placówka funkcjonuje bez zezwolenia Wojewody Dolnośląskiego, które jest wymagane zgodnie z przepisami art. 67 ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej (Dz. U. z 2024 r. poz. 1283 ze zm.). O sprawie poinformowano Dolnośląski Urząd Wojewódzki.

Wobec właściciela placówki prowadzone jest postępowanie administracyjno-egzekucyjne w związku ze złym stanem sanitarno-technicznym obiektu, wszczęte już w 2023r. Kontrole sprawdzające, przeprowadzone w 2024 r. nadal wykazywały nieprawidłowości, takie jak:

- niedostateczna ilość łazienek i toalet do ilości pensjonariuszy przebywających w Domu Seniora,
- alejki na terenie posesji wyłożone kostką brukową posiadają ubytki, miejscami niestabilnie ułożoną kostkę, nierówną powierzchnię – stanowią zagrożenie potknięcia się,
- w pomieszczeniach mieszkalnych zły stan powierzchni ścian – okładzina ścienna miejscami zawilgocona, wybruszona, odchodząca od ściany,
- część pomieszczeń przeznaczonych na pobyt ludzi jest bez odpowiedniego oświetlenia światłem dziennym – posiada okno wychodzące na inne pomieszczenie,
- pomieszczenia higieniczno-sanitarne wykonane niezgodnie z wymaganiami - urządzenia sanitarne (ustęp, umywalka) znajdują się w pomieszczeniach mieszkalnych bez wydzielenia stałymi przegrodami (oddzielone jedynie zasłonami z tkaniny).

3.4.5. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

Stan sanitarny obiektów tej grupy nie odbiegał od stanu z roku poprzedniego i był oceniany jako dobry. We wszystkich obiektach prawidłowe było zaopatrzenie w wodę, odprowadzanie nieczystości płynnych oraz gromadzenie i usuwanie odpadów komunalnych. Stan bieżącej czystości był zachowany. Pokoje dla gości były urządzone estetycznie i utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Bielizna brudna prana była w pralniach

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

3.4.6. Ustępy publiczne

W okresie sprawozdawczym nadzorem sanitarnym objęty był ustęp publiczny znajdujący się w Legnickim Polu.

Kontrola sanitarna przeprowadzona 17 maja 2024 r. w tym obiekcie wykazała niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ścian (ściany popękane, brudne, z zaciekami i odpadającą farbą, z ubytkami płytek), sufitów (z zaciekami i łuszczącą się farbą), podłóg (ubytki płytek, kratki ściekowe brudne, przerdzewiałe) oraz drzwi (łuszcząca się pokrywa malarska). W związku z powyższym PPIS w Legnicy wydał decyzję zobowiązującą Gminny Zakład Gospodarki Komunalnej Legnickie Pole Sp. z o.o. do usunięcia nieprawidłowości. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała, że obowiązki określone w decyzji PPIS w Legnicy Nr 678/24 z dnia 08 lipca 2024 r. zostały wykonane.

3.4.7. Cmentarze

W ewidencji PSSE w Legnicy znajduje się 27 cmentarzy, w tym: 22 cmentarze wiejskie, 4 cmentarze na terenach miast oraz 1 cmentarz dla miasta Legnicy, zlokalizowany we wsi Jaszków.

W 2024 r. nadzorem sanitarnym objęte były: cmentarz komunalny dla miasta Legnica w Jaszkowie, cmentarz komunalny w Chojnowie przy ul. Parkowej 1 oraz cmentarze komunalne w miejscowościach Polanka i Wągradno.

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

Postępowanie z odpadami niebezpiecznymi w obiektach, w których są one wytwarzane, było prawidłowe. Odpady gromadzone były w workach foliowych koloru czerwonego i przechowywane w wydzielonych pomieszczeniach. Odpady odbierane były do utylizacji przez firmy specjalistyczne, zgodnie z zawartymi umowami.

3.4.8. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli

W 2024 r. na terenie powiatu legnickiego funkcjonowały 2 miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli - „Różana Dolina” na terenie Ośrodka Wypoczynkowego w Rokitkach – w terminie od 13 lipca 2024 r. do 11 sierpnia 2024 r. oraz „Kraina Dobrej Energii” na zbiorniku w Jezierzanach, na terenie gminy Miłkowice. Na akwenu wodnym w Jezierzanach w 2024 r. nie zostało utworzone kąpielisko, ponieważ organizator nie złożył do Gminy Miłkowice w wymaganym terminie wniosku o utworzenie kąpieliska. W zamian za to, w Jezierzanach zostało utworzone miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli, które funkcjonowało w okresie od 15.07-13.08.2024 r. Zgodnie z przepisami ustawy Prawo wodne, miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli, funkcjonujące przez okres nie dłuższy niż 30 kolejnych dni w roku kalendarzowym, może zostać utworzone w przypadku, gdy nie jest uzasadnione utworzenie kąpieliska.

Organizatorzy miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli przeprowadzili badania jakości wody nie wcześniej niż 10 dni przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego i raz w trakcie jego trwania. Wyniki badań wykazały, że jakość wody spełniała wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli (Dz. U. z 2019 r. poz. 255). W związku z powyższym PPIS w Legnicy stwierdził przydatność wody do kąpieli w w/w miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli. Oceny jakości wody były przekazywane organizatorom oraz władzom samorządowym, a także umieszczane na stronie internetowej PSSE w Legnicy.

Na terenie ośrodków były wydzielone plaże z wyznaczonymi i trwale oznakowanymi strefami do kąpieli. Teren obiektów był uporządkowany oraz ogrodzony. Nie stwierdzono nieprawidłowości z zakresie gospodarowania odpadami komunalnymi. Obiekty zaopatrzone były w wystarczającą ilość środków czystości, higienicznych oraz dezynfekcyjnych. Na terenie ośrodka dostępny był regulamin dla osób wypoczywających i kąpiących się oraz bieżąca ocena jakości wody wydana przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy.

3.4.9. Pływalnie

W 2024 r. pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdowały się pływalnie kryte: Basen Miejski przy Szkole Podstawowej Nr 4 w Chojnowie ul. Kilińskiego 23, pływalnia w Hotelu „Pałac” w Krotoszycach oraz pływalnia w Przedszkolu Samorządowym w Kunicach ul. Przedszkolna 2.

Obiekty te wyposażone są w urządzenia do bieżącej kontroli parametrów uzdatniania wody, jak: odczyn, stężenie chloru, poziom Redox oraz temperatura wody. Woda uzdatniana jest w zautomatyzowanych procesach. Niecki basenowe działają na zasadzie systemu zamkniętego obiegu z czynnym przelewem.

Zarządzający pływalniami ustalili z PPIS w Legnicy harmonogramy pobierania próbek wody i zgodnie z nimi przeprowadzali badania jakości wody w celu sprawdzenia zgodności z przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022 r. poz. 1230), a w przypadku wystąpienia przekroczeń dopuszczalnych wartości badanych parametrów informowali PPIS w Legnicy o podejmowanych działaniach naprawczych.

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

W okresie wakacji, na terenie objętym nadzorem PSSE w Legnicy, uruchomiono ponadto 1 basen kąpielowy odkryty: przy ul. Słowackiego w Prochowicach - z jedną niecką do pływania. Obiekt ten z uwagi na brak wody przepływowej w nieckach, nie spełnia określeń definicji pływalni, zawartej w ustawie z dnia 18 sierpnia 2011 r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych (Dz. U. z 2023 r. poz. 714 ze zm.).

Nadzór nad obiektem w zakresie przydatności wody do kąpieli, prowadzony był na zasadach ustalonych przez PPIS w Legnicy, uwzględniających wyniki dotychczasowego nadzoru oraz wymagania dotyczące pływalni określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022 r. poz. 1230). Częstotliwość badań jakości wody w nieckach basenowych ustalono na 2 razy w miesiącu. Na podstawie analizy sprawozdań z badania wody, PPIS w Legnicy stwierdził przydatność do kąpieli wody w niecce basenu.

Kontrola sanitarna basenu kąpielowego w Prochowicach wykazała, że pomieszczenia i wyposażenie na terenie obiektu utrzymane były w dobrym stanie sanitarno-technicznym, podobnie jak w poprzednich latach. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie

zaopatrzenia w bieżącą wodę, odprowadzanie ścieków oraz gospodarowanie odpadami komunalnymi. Obiekt wyposażono w odpowiednią ilość pojemników, które opróżniano na bieżąco. Basen był wyposażony w sprzęt ratunkowy, sprzęt medyczny i artykuły sanitarne, zgodnie z obowiązującymi przepisami, a także w środki czystościowe, dezynfekcyjne i higieniczne. Sanitariaty sprzątane i dezynfekowane były na bieżąco. Teren basenu utrzymany był czysto.

Dezynfekcja wody na basenie prowadzona była w sposób prowizoryczny – przez bezpośrednie nalewanie roztworu podchlorynu sodu do niecki basenowej.

3.4.10. Inne obiekty użyteczności publicznej

Do tej grupy zalicza się m. in. takie obiekty jak: apteki, domy kultury, obiekty sportowe, targowiska, oczyszczalnie ścieków, składowiska odpadów i inne. Stan sanitarny większości obiektów tej kategorii był dobry. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących zaopatrzenia obiektów w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi oraz usuwania odpadów i odprowadzania ścieków. Obiekty podłączone były do sieci kanalizacyjnych i wodociągów sieciowych, produkujących wodę o dobrej jakości. Stan sanitarno-techniczny i bieżąca czystość w obiektach były zachowane. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna.

4. Stan sanitarny zakładów nauczania i wychowania

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy w 2024 r. na terenie powiatu legnickiego sprawował nadzór sanitarny nad stałymi placówkami nauczania i wychowania, a także nad obiektami wypoczynku dzieci i młodzieży w okresie ferii zimowych i letnich. W zakresie obszaru higieny dzieci i młodzieży skontrolowane zostały 3 żłobki, 5 przedszkoli, 8 szkół funkcjonujących samodzielnie (w tym 2 szkoły specjalne), 3 zespoły szkół a także 6 różnych form wypoczynku dla dzieci i młodzieży (formy w miejscu zamieszkania i formy wyjazdowe).

Przeprowadzono ogółem 21 kontroli w obiektach stałych i 7 kontroli w obiektach przeznaczonych na wypoczynek dzieci i młodzieży.

4.1. Stan sanitarny budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży

Odpowiednie warunki sanitarne i higieniczne zapewniono we wszystkich skontrolowanych placówkach opieki oraz nauczania i wychowania dla dzieci i młodzieży. We wszystkich obiektach znajdowały się odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej dzieci, środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Obiekty nie budziły także wątpliwości pod względem technicznym.

W jednym zespole szkolno-przedszkolnym, w związku z podjętą decyzją dotyczącą budowy nowego budynku szkoły, organizacja nauczania w roku szkolnym 2024/2025 uległa zmianie. Zgodnie z podjętą uchwałą rady gminy oraz porozumienia, uczniowie klas 1-3 i nauczyciele korzystają z dodatkowej lokalizacji prowadzenia zajęć dydaktycznych, wychowawczych i opiekuńczych w budynku innej szkoły, mieszczącej się na terenie tej samej gminy.

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

4.2. Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej

Pod kątem gospodarki wodno-ściekowej skontrolowano 19 placówek, w tym stwierdzono, że:

- 19 skontrolowanych placówek podłączonych jest do wodociągu miejskiego/gminnego,
- żadna z placówek nie korzystała z własnego ujęcia wody,
- 19 skontrolowanych placówek podłączonych jest do sieci kanalizacji centralnej,
- w 5 placówkach nie zapewniono zgodnego z przepisami standardu dostępności do urządzeń sanitarnych.

W żadnej ze skontrolowanych placówek nie stwierdzono uchybień w zakresie warunków utrzymania higieny osobistej. Wszędzie była zapewniona bieżąca ciepła woda, zapewniano wystarczającą ilość środków higieny osobistej, zachowywano czystość i porządek w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych.

4.3. Higiena procesu nauczania

W ramach działań prozdrowotnych z zakresu wad wzroku, w czasie kontroli sprawdzane były protokoły zawierające wyniki natężenia oświetlenia sztucznego. Spośród skontrolowanych szkół i placówek, w których w 2024 roku kontrolowano protokoły pomiarów natężenia oświetlenia stwierdzono, że protokoły zawierały wyniki pozytywne.

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

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

W zakresie dostosowania mebli, na ogólną liczbę 13 uczniów objętych badaniem, jeden z nich korzystał z mebli o rozmiar wyższych niż powinien.

W następstwie przeprowadzonej analizy dotyczącej oceny dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii przeprowadzono działania informacyjno-edukacyjne w zakresie profilaktyki wad postawy u uczniów - przekazano podstawowe informacje na temat prawidłowej organizacji stanowiska pracy ucznia. Zalecono prowadzenie przez nauczycieli nadzoru nad właściwym doбором mebli edukacyjnych do wymagań ergonomii.

Natomiast w zakresie obciążenia uczniów ciężarem tornistrów badaniem objęto 13 uczniów 1 oddziału. Spośród dokonanych ocen stwierdzono, że zbyt ciężkie tornistry, przekraczające 15 % masy ciała, posiadało w dniu kontroli 3 uczniów. W następstwie dokonanej analizy przeprowadzono działania informacyjno-edukacyjne w zakresie właściwego doboru tornistra oraz dostosowania maksymalnej wagi tornistra (wraz z jego zawartością) do masy ciała ucznia, która wg wskazań higienistów, nie powinna przekraczać 15 % masy ciała ucznia.

Przeprowadzona higieniczna ocena rozkładu zajęć lekcyjnych w 6 szkołach, w 72 oddziałach wykazała nieprawidłowości w 1 szkole w 2 oddziałach. Stwierdzone nieprawidłowości w zakresie oceny tygodniowych rozkładów zajęć dotyczyły przekroczenia różnicy godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia, które w kwestionowanych oddziałach wynosiły maksymalnie 2 godziny.

W szkole przeprowadzono działania informacyjno-edukacyjne w zakresie zapewnienia równomierności zajęć lekcyjnych dla uczniów w przestrzeni tygodnia, mających wpływ na higienę pracy umysłowej ucznia.

Dodatkowo w trakcie przeprowadzanych czynności kontrolnych organy Państwowej

Inspekcji Sanitarnej monitorowały kwestię związaną z odpoczynkiem ucznia w czasie trwania przerw międzylekcyjnych pod kątem m.in. zapewnienia wystarczającego czasu na odpoczynek lub zjedzenie posiłku, jak również możliwości spędzenia przerw na świeżym powietrzu.

Oceniana długość przerw międzylekcyjnych w kontrolowanych szkołach nie budziła wątpliwości pod powyższymi względami.

4.4. Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego oceniano w 9 skontrolowanych placówkach nauczania, tj. 5 szkołach podstawowych, 2 szkołach specjalnych, 2 zespołach szkół.

Pośród skontrolowanych szkół 7 posiada wystarczającą infrastrukturę sportową, w tym 3 z nich posiada infrastrukturę pełną tj. sale sportowe, przebieralnie, natryski, ustępy, przechowalnię sprzętu, pokój nauczycieli.

Nie stwierdzono placówek, w których zajęcia wychowania fizycznego prowadzone są na korytarzach szkolnych, mimo posiadania zaplecza sportowego.

W przypadku 2 szkół stwierdzono brak własnego zaplecza sportowego do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.

Brak warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego wykazano 1 szkole specjalnej i 1 zespole szkół.

Szkoły, które nie posiadają własnej infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, zajęcia realizują w obiektach poza placówką takich jak: zespół sportowy innej szkoły, basen, boiska sportowe, świetlica wiejska.

Oceniając możliwość skorzystania z natrysków, stwierdzono, że we wszystkich skontrolowanych 3 szkołach posiadających pełną infrastrukturę do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, uczniowie mieli możliwość korzystania z czynnych natrysków.

4.5. Warunki sanitarne zorganizowanych form wypoczynku

W 2024 r. w bazie wypoczynku dzieci i młodzieży zarejestrowano 13 turnusów wypoczynku letniego i wypoczynku zimowego. Wypoczynek dzieci i młodzieży prowadzony był w większości w formie turnusów zlokalizowanych w miejscu zamieszkania. Tylko jeden turnus był wypoczynkiem wyjazdowym (obóz pod namiotami bez stałej infrastruktury komunalnej).

Warunki higieniczno-sanitarne wypoczynku (kontrolowane przez 2 pionów: HDM i BŻiŻ), oceniono w 6 turnusach, przeprowadzono łącznie 7 kontroli sanitarnych. W czasie wypoczynku nie zgłaszano wniosków o interwencję.

We wszystkich skontrolowanych placówkach wypoczynku zimowego i letniego dla dzieci i młodzieży zlokalizowanych w miejscu zamieszkania na terenie powiatu legnickiego stwierdzono właściwe warunki sanitarne. Organizatorzy zapewniali bezpieczne i higieniczne warunki wypoczynku w obiektach, w których wypoczynek był organizowany.

Na terenie Gminy Chojnów w czasie ferii letnich funkcjonowała także 1 forma wypoczynku wyjazdowego tj. obóz harcerski bez stałej infrastruktury komunalnej, przy zachowaniu zamierzonego w szczególności wychowawczego celu wypoczynku, polegającego na minimalizacji udogodnień cywilizacyjnych i dbanie o środowisko naturalne. Obóz zaopatrywany był w wodę doprowadzaną z pobliskiego hydrantu. Badania jakości wody zostało wykonane przez laboratorium PSSE w Legnicy. Pierwsze badanie przed rozpoczęciem wypoczynku wykazało złą jakość wody. PPIS w Legnicy wystosował pismo do organizatora wypoczynku informujące, że woda nie nadaje się do spożycia (w tym także do przygotowywania posiłków, mycia spożywanych na surowo owoców i warzyw, mycia

zębów, kąpiele). Organizator obozu, do czasu uzyskania pozytywnego wyniku badania wody z hydrantu, zapewniał uczestnikom wodę konfekcjonowaną. Powtórne badanie wody z hydrantu wykazało spełnienie wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Kontrola sanitarna obozu letniego potwierdziła, że organizator obozu stworzył infrastrukturę zgodnie z instrukcją w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych dla stacjonarnych obozów pod namiotami, a w zakresie stanu sanitarnego obozu oraz warunków prowadzonego żywienia nie stwierdzono nieprawidłowości.

4.6. Żłobki i kluby dziecięce, Przedszkola/Inne Formy Wychowania Przedszkolnego

Skontrolowano łącznie 3 żłobki oraz 5 przedszkoli. W obiektach tych przeprowadzono łącznie 8 kontroli. Odpowiednie warunki sanitarne i higieniczne zapewniono we wszystkich skontrolowanych placówkach.

We wszystkich obiektach znajdowały się odpowiednie zapasy środków do utrzymania higieny osobistej dzieci, środków czystościowych i dezynfekcyjnych.

Ponadto w czasie przeprowadzanych kontroli oceniano wyposażenie pomieszczeń przeznaczonych dla dzieci m.in. spełnienie wymagań bezpieczeństwa w odniesieniu do zabawek, nabywanie do pomieszczeń mebli i sprzętu posiadającego certyfikaty i atesty.

Oceniano też stan bezpieczeństwa placów zabaw i terenów rekreacyjnych należących do tej grupy placówek. Nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższych zakresach.

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

5.1. Zakres nadzoru sanitarnego

Na rok 2024 zaplanowano do kontroli 228 zakładów zlokalizowanych na terenie powiatu z 2012 wszystkich zakładów będących w ewidencji. Zrealizowano 176 kontroli planowanych, co stanowi 77% realizacji zaplanowanych kontroli. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 333 kontroli.

W 2024 roku nie przeprowadzano kontroli granicznych w miejscu docelowego przeznaczenia.

Ocenie stanu sanitarnego według kryteriów arkuszy oceny zakładu poddano 172 zakładów żywnościowo-żywnościowych.

W roku 2024 nałożono 14 mandatów na łączną sumę 4150 PLN. Nałożono 1 mandat w zakładzie produkcji w warunkach domowych na kwotę 300zł, 1 w innym zakładzie produkcji żywności na kwotę 500zł, 8 w sklepach na kwotę 2450zł, w tym 3 na 750zł w sklepach wielkopowierzchniowych, 3 w zakładach żywienia zbiorowego otwartego na kwotę 700zł oraz 1 na kwotę 200zł w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego - 1 w stołówce pracowniczej).

Ponadto, wydano 32 decyzje administracyjne w związku ze stwierdzanymi zaniedbaniami w zakresie stanu technicznego m. in. powierzchni, urządzeń i sprzętów.

Wydano 1 wniosek o wymierzenie kary pieniężnej. Wniosek został wymierzony wobec firmy: ACTIVEPHARM LABS Sp. z o.o., ul. Jana Brzechwy 6, 59-220 Legnica prowadzącej działalność gospodarczą w zakresie prezentacji, reklamy i sprzedaży suplementów diety. W dniach od 5 lutego 2024 roku do 26 lutego 2024 roku przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy przeprowadzili kontrolę sanitarną tematyczną strony internetowej www.singularis.com.pl należącej do ACTIVEPHARM LABS Sp. z o.o., ul. Jana Brzechwy 6, 59-220 Legnica, w ramach bieżącego nadzoru nad suplementami diety oferowanymi w sprzedaży internetowej w zakresie prezentacji i reklamy.

W wyniku przeprowadzonej oceny wybranych suplementów diety oferowanych poprzez stronę internetową www.singularis.com.pl (11 suplementów diety) stwierdzono szereg nieprawidłowości naruszających:

- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. UE. L. z 2011 r. Nr 304, str. 18 z późn. zm.),
- rozporządzenia Ministra Zdrowia 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety (Dz. U. z 2023 r. poz. 79),
- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. UE. L. z 2008 r. Nr 354, str. 16 z późn. zm.),
- rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz. U. UE. L. z 2006 r. Nr 404, str. 9 z późn. zm.),
- rozporządzenie Komisji (UE) nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012 r. ustanawiającego wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci (Dz. U. UE. L. z 2012 r. Nr 136, str. 1 z późn. zm.).

W związku z powyższym został złożony wniosek o wymierzenie kary pieniężnej do DPWIS we Wrocławiu.

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

W 2024 roku przeprowadzono 157 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 39 kontroli interwencyjnych, w tym 27 w systemie RASFF. W roku sprawozdawczym zatwierdzono 48 zakładów.

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

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

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

W roku sprawozdawczym wpłynęło 10 wniosków. Przedmioty wniosków dotyczyły:

- niewłaściwego znakowania produktów spożywczych -2 wnioski;
- jakości środków spożywczych - 3 wnioski;
- prowadzenia działalności bez zgłoszenia- 2 wnioski;
- dobrowolnego rozszerzenia działalności – 1 wniosek;
- przeterminowanej żywności – 1 wniosek;
- suplementów diety (niewłaściwej prezentacji i reklamy suplementów diety)- 1 wniosek.

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

W okresie sprawozdawczym pobrano do badań ogółem 80 prób żywności – wyniki badanych parametrów 50 próbek były prawidłowe, natomiast zdyskwalifikowano 30 próbek pn. „BEBILON PROfutura2” Mleko następne po 6 miesiącu ze względu na stwierdzenie obecności *Listeria monocytogenes* w 25 g. w 4 z 10 próbach.

W dniu 22.04.2024 r. przedstawiciele PPIS w Legnicy pobrali w Centrum Dystrybucyjnym Lidl Legnica, Nowa Wieś Legnicka 104, 59-241 Legnickie Pole 30 próbek produktu pn. „BEBILON PROfutura2” Mleko następne po 6 miesiącu, masa jednej próbki: 800 g, oznaczonej datą minimalnej trwałości: 03.10.2025 i numerem partii: 111302600 w celu analizy pod kątem obecności pałeczek *Salmonella* spp. w 25 g produktu w 30 próbkach oraz obecności *Listeria monocytogenes* w 25 g. produktu w 10 pierwszych próbkach.

We wszystkich próbkach nie stwierdzono obecności pałeczek *Salmonella* spp. w 25 g., natomiast stwierdzono obecność *Listeria monocytogenes* w 25 g. w 4 z 10 próbach tj. 161/N/SBM-ż/24, 163/N/SBM-ż/24, 164/N/SBM-ż/24, 167/N/SBM-ż/24, co jest niezgodne z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U. L 338 z 22.11.2005 r. z późn.zm.). W związku z powyższym przedstawiciele PPIS w Legnicy przeprowadzili kontrolę sanitarną interwencyjną w Centrum Dystrybucyjnym Lidl Legnica, Nowa Wieś Legnicka 104, 59-241 Legnickie Pole, przygotowane zostało powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań, które zostało przekazane do Głównego Inspektora Sanitarnego. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy dokonał oceny ryzyka dla zdrowia konsumentów. O wynikach działań dnia 30.04.2024r. poinformowano Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu.

Ponadto pismem z dnia 30.04.2024r. PPIS w Legnicy poinformował producenta tj. Nutricia Polska Sp. z o.o., ul. Bobrowiecka 8, 00-728 Warszawa oraz stację nadzorującą producenta tj. Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w m.st. Warszawa, o niezgodnym wyniku badania produktu pn. „BEBILON PROFUTURA 2” Mleko następne po 6 miesiącu. Ponadto wydano decyzję obciążającą producenta: Nutricia Polska Sp. z o.o., ul. Bobrowiecka 8, 00-728 Warszawa za badanie 10 próbek w zakresie obecności *Listeria monocytogenes* w 25 g w wysokości 1875zł.

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

W 2024 roku wydano mniej decyzji administracyjnych - 32, natomiast w 2023 roku wydano 40 decyzji administracyjnych. Ponadto nałożono mniej mandatów karnych: w 2024 roku nałożono 14 mandatów na łączną sumę 4150 PLN, natomiast w 2023 roku nałożono 29 mandatów na łączną sumę 9600 PLN.

W 2024 nie wydano decyzji unieruchomienia i zawieszenia zatwierdzenia. W roku 2024 przygotowano i przekazano Dolnośląskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu we Wrocławiu 1 wniosek o wymierzenie kary pieniężnej, natomiast w 2023 roku przygotowano i przekazano 2 wnioski o wymierzenie kary pieniężnej.

W roku 2024 roku wpłynęło 10 wniosków – wszystkie zostały rozpatrzone w terminie, natomiast w 2023 roku wpłynęło 16 wniosków.

5.3. Opis grup obiektów

5.3.1. Wytwórnice lodów

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdował się jeden zakład należący do tej grupy obiektów tj.: Lodziarnia w Chojnowie, ul. Legnicka 9/1A. Zakład prowadzi działalność w zakresie produkcji i sprzedaży lodów z udziałem i bez udziału mleka (sorbety) w kubkach i różkach waflowych. Głównymi składnikami są mleko UHT, śmietanka UHT, dodatki smakowe w postaci pasty (tj. miętowa, guma balonowa, stracciatella, kokosowa, waniliowa, czekoladowa, jabłecznik, słony karmel, truskawkowa, malinowa, owoce leśne, biszkoptowa, arbuzowa, figowa, granat, cytrynowa, tiramisu, jagodowa, orzechowa, migdałowa, maślane ciasteczka, smurf). Proces produkcyjny lodów odbywa się sezonowo od maja do września dwa razy w tygodniu lub w zależności od potrzeb.

Lody produkowane w kuwetach sprzedawane są we własnych sklepach na terenie miasta Chojnowa. Lody produkowane w lodziarni sprzedawane są przez okienko. Do produkcji lodów z automatu wykorzystuje się gotowe koncentraty lodowe. W okresie sprawozdawczym zakład został skontrolowany w oparciu o arkusz oceny zakładów. W zakładzie możliwe jest śledzenie ruchów żywności.

Ponadto w zakładzie prowadzone było badanie właścicielskie pod kątem badań mikrobiologicznych wyrobu gotowego (lody miętowe nr WKJ-4/5062/2024 z dnia 26.05.2023r., zakres badań: Liczba Enterobacteriaceae, obecność Salmonella spp. – wynik prawidłowy). Badanie przeprowadzono w akredytowanym laboratorium CBJ w Lubinie. Zakład utrzymany jest we właściwym stanie higienicznym i w dobrej kondycji technicznej. Niezmiennie utrzymywane są procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. W zakładach przygotowane są dla klientów informacje w formie pisemnej o podstawowych składnikach poszczególnych lodów oraz substancjach / składnikach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

5.3.2. Wytwórnice tłuszczów roślinnych

Niezmiennie do roku poprzedniego pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się mała rzemieślnicza tłocznia oleju na zimno z ziaren / nasion roślin oleistych. Na podstawie arkusza oceny tłocznia została zakwalifikowana do obiektów niskiego ryzyka. Procesy produkcyjne, w tym konfekcjonowanie i dystrybucję towaru prowadzi właścicielka zakładu.

W 2024 roku Strona złożyła pismo o urlopie macierzyńskim i przerwie w produkcji. W okresie sprawozdawczym zakład nie był kontrolowany. Na podstawie danych z lat poprzednich proces tłoczenia uruchamiany był pod zamówienia klientów w sposób czasowy i dorywczy – średnio od kilku do kilkunastu godzin w ciągu tygodnia. Surowce do tłoczenia olejów stanowiły nasiona roślin oleistych, których wilgotność nie przekracza 10% tj. rzepak,

len, słonecznik, dynia, czarnuszka, gorczyca, wiesiołek, nasiona konopi siewnej, kokos, lnianka rydzowa.

5.3.3. Piekarnie

Na terenie powiatu legnickiego zlokalizowanych jest 6 zakładów zaliczanych do tej grupy obiektów, w tym 1 produkujący wyroby ciastkarskie na wydzielonym dziale produkcyjnym.

W przeważającej części zakładów produkcja prowadzona jest w sposób rzemieślniczy, nieautomatyzowany.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 6 kontroli w oparciu o arkusz w 6 obiektach.

W okresie sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 5 próbek wyrobu gotowego z działu ciastkarni (ciasto z kremem niepoddanym obróbce termicznej) – zbadanych w kierunku mikrobiologia: obecność *Salmonella spp.*, liczba *Listeria monocytogenes*, liczba przypuszczalnych *Bacillus cereus* – wyniki badań były prawidłowe.

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

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

W okresie sprawozdawczym kontrolowano jakość tłuszczów smażalniczych za pomocą testera tłuszczu TESTO 270 - w żadnym przypadku nie stwierdzono przekroczenia zawartości związków polarnych.

5.3.4. Ciastkarnie

Na nadzorowanym terenie zlokalizowane są 3 zakłady zaliczane do tej grupy obiektów. Produkcja wyrobów ciastkarskich w przeważającej części oparta jest na koncentratkach gotowych mieszanek różnego rodzaju ciast i kremów wymagających i niewymagających obróbki termicznej. Na nadzorowanym terenie nie ma zakładów wykorzystujących do produkcji masę jajeczną / proszek jajeczny.

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

W roku 2024 przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych – wszystkie obiekty zostały skontrolowane i ocenione wg arkusza oceny stanu sanitarnego jako zakłady wysokiego ryzyka.

W przedmiotowej grupie obiektów nie wydawano decyzji administracyjną ani nie nakładano mandatów. W 2024 roku nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

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

5.3.5. Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się jeden tego typu zakłady, które dystrybuują swoje wyroby na rynek lokalny i regionalny.

Zakład znajdujący się w tej grupie obiektów zajmuje się produkcją kiszonek - przez cały rok wytwarza kapustę kiszoną, natomiast w miesiącach letnich (od lipca do września) wytwarza ogórki kiszone, które dystrybuowane są na rynek lokalny. Zakład sklasyfikowany jest wg arkusza jako obiekt niskiego ryzyka. Kapusta kiszona produkowana jest z surowców pochodzących głównie z upraw własnych – pola o łącznym areale 12ha zlokalizowane

w okolicach miejscowości Lipce. Zbiory kapusty prowadzone są od końca maja do miesiąca grudnia w ilości średnio 1000 ton.

Wg danych przekazanych podczas kontroli sanitarnej miesięczna produkcja utrzymuje się na podobnym poziomie jak w latach ubiegłych: kapusta kiszona – 10 -12 ton (100 ton rocznie), ogórek kiszony – 9 ton (50 ton rocznie). Wyroby (kapusta i ogórki kiszone) pakowane są w opakowania jednostkowe tj. wiaderka 5kg / 15kg – kapusta oraz wiaderka 3kg / 8 kg – ogórek, które opatrzone są etykietą - zgodnie z wymaganiami ujętymi w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Kontrola przeprowadzona w roku 2024 wykazała, że w zakładzie wdrożone i utrzymywane są procedury GHP/GMP i system HACCP. Wytypowane CP są na bieżąco monitorowane, w roku sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości w stanie sanitarnym, technicznym obiektu i w zakresie bezpieczeństwa wyrobu.

5.3.6. Browary i słodownie

W 2024 roku został zatwierdzony mini browar rzemieślniczy „JAUER”, zlokalizowany w Nowej Wsi Legnickiej 55B, 59-241 Legnickie Pole po decyzji warunkowego zatwierdzenia. W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono oceny zakładu w oparciu o arkusz, a jedynie kontrolę tematyczną w zakresie dokumentacji.

Zakres działalności obejmuje produkcję piwa na bazie słodu jęczmiennego i pszenicznego, chmielu, drożdży oraz rozlewu piwa do kegow jednorazowego użytku i butelek szklanych. Szacowana wielkość produkcji piwa stanowić będzie ok. 2000 l /miesiąc. W produkcji piwa wykorzystywane są następujące surowce: woda, słoły: jęczmienny i pszeniczny, jasny, ciemny, preparaty chmielowe tj. granulaty, drożdże, cukier.

W browarze zatrudniona jest właścicielka i piwowar, którzy posiadają odpowiednią wiedzę i doświadczenie branżowe oraz z zakresu GHP/GMP i HACCP.

Zakład posiada opracowaną i wdrożoną dokumentację GHP/GMP i systemu HACCP. W dokumentacji przeprowadzono analizę zagrożeń pod kątem zagrożeń trzech kategorii: mikrobiologiczne (Mb), biologiczne (B), chemiczne (Ch), fizyczne (F). W wyniku przeprowadzonej analizy zagrożeń nie wytypowano CCP.

5.3.7. Wytwórnice makaronów

Na terenie powiatu legnickiego zlokalizowana jest jedna mała wytwórnia makaronów, która prowadzi produkcję w trybie cyklicznym, w zależności od zapotrzebowania rynkowego – „EWMAR” Zakład Produkcji Makaronów – Bolesław Trubicki, ul. Kościuszki, 59-230 Prochowice. Zakład został skontrolowany w roku sprawozdawczym i uznany jako wysokiego ryzyka oraz zgodny z wymaganiami prawa żywnościowego, nie wszczynano postępowań administracyjnych.

Miesięczna produkcja uległa zmniejszeniu w stosunku do roku porównawczego i wynosi obecnie 500 kg makaronu o różnych kształtach; o gramaturze 250g, 400g, 600g.

Wytwórnia ta niezmiennie działa jedynie pod zamówienie klienta, niezmiennie w procesach produkcyjnych wykorzystuje się mąkę pszenną, orkiszową oraz kurkumę i jaja w proszku. Proces pakowania prowadzony jest nadal ręcznie; oznakowanie wyrobów jest zgodne z wymaganiami prawa w zakresie oznakowania środków spożywczych, nie uległo zmianie w stosunku do lat ubiegłych.

Niezmiennie do roku poprzedniego raz w roku prowadzone są badania wyrobu gotowego pod kątem jakości mikrobiologicznej- kierunek badań liczba gronkowców koagulazododatnich, obecność *Salmonelli* - wyniki prawidłowe.

W zakładzie utrzymywana jest niezmienniona dokumentacja z zakresu GHP/GMP, HACCP. Zakład nie był objęty powiadomieniami w systemie RASFF oraz AAC, nie zgłaszano interwencji konsumenckich co do jakości produkowanego w zakładzie wyrobu.

W okresie sprawozdawczym w ramach nadzoru pobrano do badań laboratoryjnych w kierunku metale 1 próbę wyrobu- makaron Lwowski - wyniki prawidłowe.

5.3.8. Wytwórnice suplementów diety

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się jeden zakład zaliczany do tej grupy obiektów tj. Zakład Produkcji Suplementów Diety, Jaśkowice Legnickie 58 B, 59-216 Kunice, który prowadzi działalność w zakresie konfekcjonowania suplementów diety w postaci kapsułek, tabletek i proszków do butelek oraz kapsułkowania proszków suplementów diety.

Zakład sklasyfikowany jest jako średniego ryzyka. W roku sprawozdawczym zakład nie został skontrolowany w oparciu o arkusz oceny zakładu – kontrola zaplanowana na 2025rok.

Kontrola przeprowadzona w 2023r. w oparciu o arkusz oceny zakładu sklasyfikowała zakład jako średniego ryzyka. Pomieszczenia, urządzenia i sprzęty znajdujące się w zakładzie utrzymane są we właściwym stanie sanitarnym i technicznym.

Zakład utrzymuje dokumentację z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i systemu HACCP.

Procesowi konfekcjonowania poddawane są suplementy diety wprowadzane do obrotu pod marką SINGULARIS, które stanowią ok. 95% produkcji. Wyrób gotowy konfekcjonowany jest w oparciu o specyfikację wyrobu, a dla każdej partii produkcyjnej 2,5 tysiąca opakowań jednostkowych prowadzone są badania wyrobu gotowego. Konfekcjonowanie suplementów diety jest uzależnione od zamówień i stanów magazynowych oraz zależne jest od importów towarów i dostępności surowców na rynku krajowym i europejskim. Produkcja planowana jest z 4-6 miesięcznym wyprzedzeniem. Średniomiesięcznie proces kapsułkowania wynosi 25 tysięcy opakowań (z czego 1/4 pakowana jest na linii półautomatycznej, a 3/4 na linii automatycznej). Surowce / półprodukty dostarczane spoza UE przechodzą kontrole graniczne przeprowadzane przez: w przypadku transportu morskiego – PPIS w Gdańsku / w przypadku transportu lotniczego – PPIS w Warszawie.

Niezmienne w postaci proszków produkowane są jedynie suplementy diety tj. Witamina C, Spirulina, Chlorella, błonnik, burak, MSM, MACA, Colostrum – siara bydlęca, Cytrynian magnezu, Kurkuma.

W ramach potwierdzenia bezpieczeństwa wyrobów gotowych prowadzone są badania pod kątem wybranych zanieczyszczeń / parametrów mikrobiologicznych (rtęć, obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków), obecności bakterii z rodzaju *Salmonella* spp. w 25g, obecności *Escherichia coli*, liczby drożdży i pleśni w 25oC) wybranych zanieczyszczeń tj. metale ciężkie (ołów, rtęć) – okazane sprawozdania z badań przeprowadzone w akredytowanym laboratorium: J.S. Hamilton Poland S.A., ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia nie wykazały nieprawidłowości.

W roku sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 3 próbki suplementów diety: w kierunku oznakowania zawartości witamin i składników mineralnych 2 próbki – Singularis Diosmina Kompleks Suplementy Diety, Kofeina forte singularis Superior Supplement Diety - wyniki prawidłowe oraz w kierunku kryteriów czystości substancji dodatkowych i rozpuszczalników ekstrakcyjnych 1 próbkę - Supplement Diety Cytrynian magnezu – wynik prawidłowy.

5.3.9. Produkcja pierwotna

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się 283 producentów pierwotnych. Gospodarstwa rolne prowadzą działalność w zakresie uprawy i sprzedaży następujących płodów rolnych: zboża – pszenica, żyto, pszenżyto, rzepak, rzepik, jęczmień, owies, gryka, facelia, proso, soja, słonecznik, kukurydza, gorczyca, ziemniaki, sałaty, buraki ćwikłowe i cukrowe, fasola, papryki, groszek zielony, łubin, len, peluszka, wyka, bób, bobik, marchew, winogrona.

Niezmiennie do lat poprzednich największym zakładem zaliczanym do tej grupy obiektów jest Zakład Rolny „Winnicka Sałata” Sp. z o.o. Winnica 69, którego zakres obejmuje produkcję i sprzedaż sałat tj. Lodowa, Frisee, Romana, Endivia, oraz Babyleaf Spinach (szpinak). W roku 2024 pod uprawę: sałat przeznaczono ok. 130 ha, szpinaku 33 ha, jęczmienia 11 ha. Na nawóz zielony przeznaczono 15 ha.

W zakładzie opracowana i wdrożona jest dokumentacja Global G.A.P.

Producent pierwotny nadal prowadzi badania produktów w zakresie następujących parametrów: liczba bakterii z grupy coli, liczba beta-glukuronidazododatnich *Escherichia coli*, liczba *Listeria monocytogenes*, obecność *Listeria monocytogenes*, obecność *Salmonella* spp., azotany jako NO₃, azotyny jako NO₂, arsen, kadm, ołów, rtęć; ditiokarbaminiany w przeliczeniu na CS₂, pozostałe pestycydy. Badania wykonywane są w akredytowanym laboratorium J. S. Hamilton Poland Sp. z o. o., Laboratorium Badawcze, ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia.

Odbiorcami sałat są: Jeronimo Martins Polska S.A., ul. Żniwna 5, 62-025 Kostrzyn (sałata lodowa); Eisberg Sp. z o. o., ul. Bydgoska 22, 59-220 Legnica (sałata lodowa, endywia, frisbee, romana, szpinak), Bimaro Sp. z o. o. 43-400 Cieszyn, ul. Bobrecka 27 (sałata lodowa); Dino Polska S.A. z siedzibą w Krotoszynie, ul. Ostrowska 122 (sałata lodowa); Jeronimo Martins Polska S.A., ul. Żniwna 5, 62-025 Kostrzyn (sałata lodowa); Hajduk Grzyby i Warzywa Sp. z o. o. Lipniki (sałata lodowa); Grupa Producentów Warzyw PRIMAVEGA Sp. z o. o. z siedzibą we Wróblowie – Osiedlu 14, 09-152 Naruszewo (sałata lodowa); Eisberg Hungary z siedzibą H-2360 Gyal, Kisfaludy u. 63 (sałata lodowa, endywia, frisbee, romana, szpinak).

W okresie sprawozdawczym została przeprowadzona kontrola sanitarna w oparciu o arkusz oceny zakładu - zakład został zakwalifikowany do wysokiego ryzyka. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Drugim dużym gospodarstwem jest Gospodarstwo Sadownicze Legsad Rafał Koźlak, Kościelec 14b, 59-223 Krotoszyce, którego pola uprawne zlokalizowane są w miejscowościach: Kościelec 14b, 59-223 Krotoszyce, Wilczyce (działka nr 615, 616, 621), 59-223 Krotoszyce, Dunino 28F, 59-223 Krotoszyce, Koiszaków (działka nr: 21, 3/2, 34, 35, 36), 59-241 Legnickie Pole, Koskowice (działka nr 79), 59-241 Legnickie Pole.

Uprawa owoców jagodowych, tj. maliny, borówki i owoców pestkowych, tj. śliwki (Kościelec 14b, 59-223 Krotoszyce)- 40,2 ha, uprawy owoców jagodowych tj. malina (Wilczyce działka nr 615, 616, 621, 59-223 Krotoszyce)- 12,6 ha, uprawa owoców jagodowych, tj. maliny, jeżyny (Dunino 28F, 59-223 Krotoszyce)- 6,93 ha, uprawy owoców jagodowych, tj. malin (Koiszaków działka nr: 21, 3/2, 34, 35, 36, 59-241 Legnickie Pole)- 22,16 ha, uprawy owoców pestkowych, tj. czereśnie (Koskowice działka nr 79, 59-241 Legnickie Pole)- 6,46 ha. W całym gospodarstwie sadowniczym zatrudnionych jest ok. 200 osób do zbiorów.

Pola obsadzone jest corocznie nowymi sadzonkami malin i jeżyn. Sadzonki malin i jeżyn nie są wysadzane do gruntu, uprawa prowadzona jest w tunelu, w doniczkach ze

ściółką stanowiącą mieszanekę torfu z włóknami kokosu. Sadzonki są nawadniane metodą kropelkową bezpośrednio do doniczki, nie są polewane rośliny i owoce.

Zbiory malin prowadzone są w okresie od początku maja do końca listopada. Jeżyn zbiory prowadzone są w okresie od końca czerwca do początku września. Borówka zbiory prowadzone są w okresie lipiec – sierpień. Łączna ilość zebranych malin z całego gospodarstwa w sezonie 2024r. do dnia kontroli wynosi 1200 ton / część plonów jest jeszcze w trakcie zbiorów. Łączna ilość zebranych jeżyn z całego gospodarstwa (jedynie z pola z Dunina) w sezonie 2024 do dnia kontroli wynosi 112 ton. Łączna ilość zebranych borówek z całego gospodarstwa w sezonie 2024r. do dnia kontroli wynosi: 50 ton. Łączna ilość zebranych czereśni z pola Koskowice w sezonie 2024r. wyniósł 40 ton. Łączna ilość zebranych śliwek z pola Kościelec w sezonie 2024r. wyniósł 70 ton.

Proces zbiorów prowadzony jest ręcznie bezpośrednio do perforowanych pojemników z tworzywa sztucznego z wkładkami absorbującymi w 2 rozmiarach 125g i 250g, które umieszczane są w koszykach transportowych. Zebrane maliny i jeżyny na bieżąco transportowane są do magazynu i kierowane są do działu konfekcjonowania w zakładzie w Kościelcu 14 B.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono kontrolę sanitarną w oparciu o arkusz oceny zakładu- gospodarstwo zostało sklasyfikowane jako wysokiego ryzyka. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

W roku 2024 skontrolowano 10 producentów pierwotnych, przeprowadzono łącznie 10 kontroli. Wg arkusza oceny skontrolowano 10 gospodarstw. Wszystkie zakłady produkcji pierwotnej posiadają opracowane i wdrożone procedury i instrukcje Dobrych Praktyk Rolniczych. Na bieżąco uzupełniano rejestr zakładów prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej.

W ramach planu poboru prób ustalonym na 2024 r. pobrano z produkcji pierwotnej 8 próbek: 3 próbki w kierunku pozostałości pestycydów – Maliny odmiana: Enrosadira, Kapusta Głowiasta, Rzodkiewka– wyniki prawidłowe, 5 próbek w kierunku mikrobiologia - Maliny odmiana lagorai- wynik prawidłowy.

Zgodnie z planem działania na 2024 rok dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego (realizowanym w ramach Porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 roku w sprawie współdziałania organów PIS, PIORiN oraz IOŚ w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego), przeprowadzono wspólnie 1 kontrolę w zarejestrowanym gospodarstwie tj.: Gospodarstwo Rolne, Lisowice 76 C, 59-230 Krotoszyce, które zajmuje się uprawą borówki, uprawą, produkcją i sprzedażą w ramach rolniczego handlu detalicznego przetworów owocowych z borówki tj: soki, dżemy. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

W ramach kontroli pobrano 1 próbę w kierunku pestycydów – Borówka Amerykańska odmiana Reka – wynik prawidłowy.

5.3.10. Rolniczy handel detaliczny

W tej grupie obiektów pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 2 zakłady.

Jedno gospodarstwo rolne prowadzi działalność w zakresie produkcji i sprzedaży – w ramach rolniczego handlu detalicznego – syropu z lawendy, octu lawendowego, soli lawendowej, syropu z mniszka lekarskiego, przetworów warzywnych na bazie ogórka, syropu z bzu wpisany do rejestru zakładów w 2018r. W okresie sprawozdawczym nie została przeprowadzona kontrola sanitarna zaplanowana na 2024r. – zakład utrzymuje zawieszenie działalności, nie prowadzone były procesy produkcyjne w 2024r.

Zgodnie ze stanem stwierdzonym z lat poprzednich, w zakładzie prowadzona jest produkcja jedynie syropu z lawendy. Zbiory lawendy rozpoczynają się w okresie kwitnienia

lawendy od końca czerwca do września. Produkcja syropu prowadzona jest ze świeżych kwiatostanów lawendy i/lub suszu. Pod koniec września kwiatostany lawendy są ścinane i kierowane do suszenia, na poddaszu budynku gospodarczego. W gospodarstwie oraz w procesach produkcyjnych pracuje 1 osoba – właściciel.

Sprzedaż odbywa się na terenie gospodarstwa oraz na imprezach masowych (dożynki, festyny, kiermasze) organizowanych na terenie województwa dolnośląskiego. Zakład posiada opracowane i wdrożone procedury i instrukcje dobre praktyki rolnicze (GAP) i dobre praktyki higieniczne (GHP) i dobre praktyki produkcyjne (GMP) w produkcji podstawowej.

Drugi zakład zlokalizowany w Jaskowicach Legnickich został w grudniu 2022r. wpisany do rejestru zakładów w zakresie produkcji i sprzedaży w ramach rolniczego handlu detalicznego przetworów warzywnych i owocowych na bazie: pomidorów, ogórków, orzechów włoskich i laskowych, papryki słodkiej i ostrej, fasolki szparagowej, bazylii, oregano, mięty, jarmużu, pora, marchwi, dyni, pietruszki, skorzonery, jabłek, gruszek, szpinaku, cebuli, czosnku, winogron, aronii, jeżyny – nr wpisu 4533/99-00549/2022. Zakład zostanie zaplanowany do kontroli na 2024r. – kontrola nie została przeprowadzona z uwagi na brak urodzajów plonów – przymrozek.

Oba zakłady sprzedają swoje wyroby konsumentom w stanie przetworzonym, w opakowaniach jednostkowych, opatrzonych etykietą, która zawiera wszystkie wymagane elementy. Ilość żywności sprzedawanej w ramach rolniczego handlu detalicznego jest zgodna z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016r. w sprawie maksymalnych ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania.

W 2024r. nie wnoszono interwencji konsumenckich dotyczących niewłaściwej jakości produkowanych w tym zakładzie wyrobów.

5.3.11. Produkcja pierwotna i rolniczy handel detaliczny

W przedmiotowej grupie obiektów, PPIS w Legnicy zarejestrowanych ma 8 zakładów:

- Gospodarstwo Rolne, Zamienice 13d, 59-225 Chojnów - GR Malinada Adriana Węgrzyn, Zamienice 13d, 59-225 Chojnów,
- Gospodarstwo Rolne Mieczysław Podraza, 1. Słoneczna 7, Koskowice, 59-241 Legnickie Pole,
- Gospodarstwo Rolne Mariusz Stawarski, Taczalin 49, 59-241 Legnickie Pole.
- Gospodarstwo rolne Łukasz Lichota, Szczedrzykowice Stacja 13, 59-230 Prochowice,
- Gospodarstwo rolne Andrzej Fila, Groble 25, 59-225 Chojnów,
- Gospodarstwo rolne Krzysztof Baszczyński, Biała 20, 59-225 Chojnów,
- Gospodarstwo rolne Krzysztof Józwiak, Lisowice 76C, 59-230 Prochowice,
- Gospodarstwo rolne Mariusz Garbera, Usza 16, 59-243 Ruja.

W 2024 roku zakończyła działalność Tłocznia oleju w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego prowadzona przez Gospodarstwo Rolne Wojciech Szyszko, 59-223 Krotoszyce, Wilczyce 16, w zakresie produkcji i sprzedaży oleju spożywczego z nasion roślin oleistych (rzepaku) i stanowi manufakturę.

Zakład - Gospodarstwo Rolne, Zamienice 13d, 59-225 Chojnów - GR Malinada Adriana Węgrzyn, Zamienice 13d, 59-225 Chojnów został w 2022 r. wpisany do rejestru zakładów. Zakres prowadzonej działalności gospodarstwa obejmuje uprawę malin, borówek, jabłek, grusz. W ramach rolniczego handlu detalicznego prowadzona jest działalność w zakresie uprawy, produkcji i sprzedaży przetworów owocowych tj.: soki, dżemy (truskawka, borówka, malina, jeżyna, jabłka, gruszki, poziomki, czarna bez) oraz przetworów warzywnych (ogórki, kapusta biała, czosnek, jarmuż, czarna rzodkiew, rzepa, marchewka, pietruszka, pomidory i papryka). Powierzchnia uprawy borówki wynosi 12 ha, malin 10 ha.

Przy gospodarstwie rolnym znajduje się sad owocowy o powierzchni 0,15 ha. W okresie sprawozdawczym zakład zaplanowany był do kontroli – kontrola nie została przeprowadzona – zakład zawiesił / zaprzestał działalność (brak upraw i prowadzonych procesów produkcyjnych).

Drugi zakład Gospodarstwo Rolne Mieczysław Podraza, l. Słoneczna 7, Koskowice, 59-241 Legnickie Pole został wpisany w dniu 10 października 2023 r. do rejestru zakładów. Zakres prowadzonej działalności gospodarstwa obejmuje uprawę pszenicy, jęczmienia i rzepaku oraz tłoczenie i sprzedaż oleju rzepakowego w ramach RHD. Kontrola przeprowadzona w 2024 r. nie wykazała nieprawidłowości. Obiekt został sklasyfikowany wg arkusza oceny jako średniego ryzyka. Zakład został ujęty w planie do kontroli na 2025 r.

Trzeci Zakład Gospodarstwo rolne Mariusz Stawarski, Taczałin 49, 59-241 Legnickie Pole został wpisany w dniu 01 lutego 2024 r. do rejestru zakładów. Zakres prowadzonej działalności gospodarstwa obejmuje uprawę pszenicy, rzepaku i kukurydzy oraz uprawę truskawek. W ramach rolniczego handlu detalicznego prowadzona jest działalność w zakresie produkcji i sprzedaży dżemu truskawkowego i oleju rzepakowego. Zakład został ujęty w planie do kontroli na 2025 r.

Czwarty Zakład Gospodarstwo rolne Łukasz Lichota, Szczedrzykowice Stacja 13, 59-230 Prochowice został wpisany w dniu 7 grudnia 2023 r. do rejestru zakładów podlegających PPIS w Legnicy. Zakres prowadzonej działalności gospodarstwa obejmuje uprawę i sprzedaż rzepaku, pszenicy, orkiszu, płaskurka, jęczmienia, żyta. Powierzchnia uprawy wynosi 600 ha. W ramach rolniczego handlu detalicznego prowadzona jest działalność w zakresie uprawy, produkcji i sprzedaży przetworów zbożowo-mącznych tj.: mąki i kasz.

Piąty Zakład Gospodarstwo rolne Andrzej Fila, Groble 25, 59-225 Chojnów został wpisany w dniu 12 lipca 2024 r. do rejestru zakładów. Zakres prowadzonej działalności gospodarstwa obejmuje uprawę pszenicy, rzepaku, pszenżyta i jęczmienia. W ramach rolniczego handlu detalicznego prowadzona jest działalność w zakresie produkcji i sprzedaży przetworów mącznych tj.: mąki.

Szósty Zakład Gospodarstwo rolne Krzysztof Baszczyn, Biała 20, 59-225 Chojnów został wpisany w dniu 23 czerwca 2023r. do rejestru zakładów. Zakres prowadzonej działalności gospodarstwa obejmuje uprawę jabłek, malin, wiśni, gruszek, czereśni, aronii, porzeczki czarnej. W ramach rolniczego handlu detalicznego prowadzona jest działalność w zakresie uprawy, produkcji i sprzedaży przetworów owocowych i owocowo-warzywnych tj.: soki (jabłko, burak, marchew. Zakład został ujęty w planie do kontroli na 2024 r. – kontrola nie została przeprowadzona – zakład zawiesił / zaprzestał działalność (brak upraw i prowadzonych procesów produkcyjnych). Zakład został ujęty w planie do kontroli na 2025r.

Siódmy zakład Gospodarstwo rolne Krzysztof Józwiak, Lisowice 76C, 59-230 Prochowice został wpisany w dniu 4 sierpnia 2023 r. do rejestru zakładów podlegających PPIS w Legnicy. Zakres prowadzonej działalności gospodarstwa obejmuje uprawę borówki. Powierzchnia uprawy wynosi 20 arów. W ramach rolniczego handlu detalicznego prowadzona jest działalność w zakresie uprawy, produkcji i sprzedaży przetworów owocowych tj.: soki i dżemy. Ze zbiorów w 2024 r. wyprodukowano 1 partię dżemu w ilości 24 słoiki szklane o poj. 385 ml. (380 g) tj.: 9,12 kg. Kontrola przeprowadzona w 2024 r. nie wykazała nieprawidłowości. Obiekt został sklasyfikowany wg arkusza oceny jako średniego ryzyka. Zakład został ujęty w planie do kontroli na 2025 r.

Ósmy zakład Gospodarstwo rolne Mariusz Garbera, Usza 16, 59-243 Ruja został wpisany w dniu 11 września 2024 r. do rejestru zakładów podlegających PPIS w Legnicy. Zakres prowadzonej działalności gospodarstwa obejmuje uprawę rzepaku. W ramach rolniczego handlu detalicznego prowadzona jest działalność w zakresie tłoczenia oleju. Zakład został ujęty w planie do kontroli na 2025 r.

5.3.12. Produkcja pierwotna i dostawcy bezpośredni

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

Największym producentem jest Gospodarstwo Rolne Robert Grzejdak, Mikołajowice 56, 59-241 Legnickie Pole. Gospodarstwo rolne prowadzi działalność w zakresie uprawy truskawek oraz pszenicy i rzepaku. Główną produkcją w gospodarstwie jest uprawa truskawek, której powierzchnia wynosi 7,68 ha oraz pszenicy ozimej 7,5 ha i rzepaku 7,82 ha. Zbiór truskawek trwa ok. 2 miesiące (od maja do lipca). Uprawa truskawek obejmuje 5 pól, które nie są nawadniane, nie stosuje się nawożenia naturalnego. Przy zbiorze truskawek pracuje ok. 15 pracowników sezonowych. Zbiór truskawek odbywa się bezpośrednio do koszyków.

Kontrola przeprowadzona w 2024 r. nie wykazała nieprawidłowości. Obiekt został sklasyfikowany wg arkusza oceny jako wysokiego ryzyka. Oceniono, że procedury Dobrych Praktyk Rolniczych są przestrzegane, zapisy prowadzone są na bieżąco w wydzielonych rejestrach.

W ramach planu poboru prób ustalonym na 2024 r. pobrano z przedmiotowej grupy 13 próbek tj.: 6 próbek w kierunku pozostałości pestycydów: 1 próbkę kapusty głowiastej, 1 próbkę sałaty lodowej, 1 próbkę rzodkiewki, 1 próbkę czarnej porzeczki, 1 próbkę borówki amerykańskiej, 1 próbkę malin, 5 próbek malin w kierunku obecności RNA specyficznego dla WZW A i norowirusów, 1 próbkę oleju rzepakowego w kierunku 3-MCPD, 1 próbkę musu z jabłek w kierunku mikotoksyn – wyniki prawidłowe.

5.3.13. Produkcja żywności w warunkach domowych

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 5 tego typu zakładów. W 2024 roku został wpisany do rejestru 1 zakład prowadzący produkcję żywności w warunkach domowych, którego zakres działalności obejmuje produkcję w warunkach domowych i sprzedaż ciast, tortów, ciasteczek, babeczek, deserów, bez, udziału kremów i z udziałem kremów poddanych obróbce termicznej i niepoddanych obróbce termicznej na zamówienie z odbiorem osobistym. Skontrolowano w oparciu o arkusz 3 obiekty. Wszystkie zakłady posiadają opracowane dokumentacje z zakresu GHP/GMP, a 3 zakłady mają opracowaną i wdrożoną dokumentację systemu HACCP. W jednym zakładzie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie braku segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych, nie przedłożono orzeczenia lekarskiego z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych, nie prowadzono na bieżąco zapisów wynikających z GHP/GMP i systemu HACCP, nie realizowano procedur wewnętrznych w zakresie badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie, za co właścicielkę ukarano grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości 300zł i wszczęte zostało postępowanie administracyjne.

Zakłady przestrzegają własne procedury i instrukcje. 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 2024 roku nie odnotowano skarg konsumenckich na wyroby gotowe w przedmiotowej grupie obiektów.

5.3.14. Inne wytwórnie żywności

W roku sprawozdawczym liczba zakładów prowadzących działalność inną niż ujęta w poszczególnych grupach statystycznych nie uległa zmianie w stosunku do roku porównawczego (2 zakłady). Niezmiennie w ewidencji w powyższej grupie znajdują się zakłady:

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

Zakład produkujący spirytus na potrzeby produkcji octu spirytusowego podobnie jak w latach poprzednich był nieczynny, działalność zawieszona ze względu na brak rentowności produkcji. Nie wnoszono wniosku o wykreślenie zakładu.

W tej grupie zakładów niezmiennie znajduje się zakład prowadzący produkcję w ramach MLO – marginalnej, lokalnej i ograniczonej - uznany podczas prowadzonej w roku sprawozdawczym kontroli i w oparciu o arkusz oceny stanu sanitarnego za wysokiego ryzyka ze względu na produkowany asortyment i wykorzystywany w procesie produkcji surowiec. Przedmiotowy zakład pn. Tradycyjna Wędliniarnia zlokalizowana jest w Szczytnikach Małych, ul. Kwiatowa 66, 59-216 Kunice. Zakresie działalności obejmuje produkcję wyrobów wędliniarskich, sprzedaży wyrobów gotowych wyłącznie lokalnym klientom indywidualnym oraz transportu surowców/półproduktów do zakładu. W skład zakładu wchodzi środek transportu marki CITROËN Berlingo o nr rej. DLE 28008. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono w zakładzie 3 kontrole sanitarne, w tym jedną kontrolę w ramach procedury wnioskowej oraz jedną sprawdzającą.

W ramach kontroli interwencyjnej przeprowadzonej wspólnie z z-cą PLW w Legnicy, stwierdzono nieprawidłowości w zakresie braku prowadzenia na bieżąco zapisów wynikających z dokumentacji GHP/GMP i systemu HACCP. Ponadto nie została właściwie udokumentowany stan zdrowia właściciela - nie okazano do wglądu aktualnego orzeczenia lekarskiego z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych. W związku z powyższym właściciel zakładu został ukarany grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości 500zł i wszczęte zostało postępowanie administracyjne.

Ponadto została przeprowadzona kontrola zgodnie z planem kontroli w oparciu o arkusz oceny zakładu. Miesięczny przerób mięsa, to 700 kg, w dwóch cyklach produkcyjnych co 14 dni po ok. 350 kg. W miesiącu listopadzie /październiku wyprodukowano ok. 80kg kielbasy wiejskiej, 40-50kg kielbasy krakowskiej, 100kg wędzonek (10 szt. schabów, 10 szt. płatów boczku, 20 szt. szynki oraz karkówka), 80kg salcesonu, 20kg pasztet pieczonego, kaszanka (50 kg naprzemiennie z produkcją pasztetów), kielbasa biała parzona drobiowa oraz wieprzowa - produkowana jest tylko w okresie Wielkanocy. Sprzedaż wyrobów odbywa się na paragon klientowi indywidualnemu w jednym dniu sprzedażowym ustalonym po produkcji. Procesy produkcyjne w zakładzie prowadzone są przez właściciela.

Podczas kontroli okazano do wglądu badanie wody z dnia 14.10.2024r. nr 385/S/SBM-w/24 w zakresie parametrów mikrobiologicznych: ogólna liczba mikroorganizmów w 22st.C, liczba bakterii z grupy coli, liczba Escherichia coli, liczba enterokoków.

Zakład posiada opracowaną i wdrożoną dokumentację z zakresu GHP/GMP oraz funkcjonuje system HACCP.

W ramach procedury badania wyrobu gotowego w 2024r. przeprowadzono badanie połędwicy wędzonej w kierunku WWA (Benzo(a)pirenu wynosi $<0,9\mu\text{g/kg}$, dla Sumy WWA: benzo(a)pirenu, benz(a)antracenu, benzo(b)fluorantenu i chryzenu - $<0,9\mu\text{g/kg}$)– wynik prawidłowy (badanie przeprowadzone przez akredytowane laboratorium Wojewódzkiego Inspektoratu Weterynarii we Wrocławiu Zakład Higieny Weterynaryjnej), kielbasa wiejska– liczba Listeria monocytogenes, obecność Salmonella spp. – (5 próbek wyrobu)– akredytowane laboratorium Centrum Badań Jakości Grupa KGHM / szynka wp. wędzona –

liczba *Listeria monocytogenes*, obecność *Salmonella* spp / szynka wędzona – obecność pałeczek *Salmonella* spp. w 25g – nie wykryto, liczba *Listeria monocytogenes* w 1g – mniej niż 10 przeprowadzone przez akredytowane laboratorium PSSE w Legnicy – wyniki prawidłowe.

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

W okresie sprawozdawczym w przedmiotowej grupie obiektów przeprowadzono 105 kontroli sanitarnych. Ocenie w oparciu o arkusz poddano 49 zakładów.

W 2024 roku w ramach przeprowadzanych kontroli sanitarnych stwierdzone były nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego m. in. powierzchni, urządzeń i sprzętów oraz stanu bieżącego: brak czystości pomieszczeń, sprzętów, brak segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych/mroźniczych, brak śr. do dezynfekcji, brak ciepłej wody przy punktach wodnych, brak realizacji własnych procedur – brak zapisów, szkoleń, brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, niewłaściwa jakość środków spożywczych, niewłaściwe warunki przechowywania środków spożywczych, oraz stwierdzenie środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia.

Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli skutkowały wszczęciem postępowania administracyjnego – łącznie wydano 14 decyzji administracyjnych oraz nałożono 8 mandatów na łączną kwotę 2450 zł, w tym 3 nałożono w grupie super- hipermarkety, na łączną kwotę 750 zł.

5.3.16. Apteki

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się 8 aptek. W 2024 roku przeprowadzono 3 kontrole interwencyjne w związku z powiadomieniami w systemie RASFF.

5.3.17. Magazyny hurtowe

Na terenie działania PPIS w Legnicy na działalność prowadzą magazyny zatwierdzone pod kątem przechowywania i sprzedaży środków spożywczych. Łącznie w 2024 roku przeprowadzono 19 kontroli sanitarnych, w tym 8 kontroli interwencyjnych obejmujących powiadomienia w systemie RASFF. Kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości w zakresie stanu higienicznego i technicznego.

Niezmiennie od 2018 roku na terenie powiatu legnickiego działalność prowadzi Centrum Dystrybucyjne DINO, zlokalizowane przy ul. Legnickiej 60, Rzeszotary, 59-222 Miłkowice. Centrum obsługuje sklepy własnej sieci zlokalizowane na terenie województwa dolnośląskiego na terenie województwa opolskiego oraz na terenie części województwa lubuskiego. Liczba obsługiwanych sklepów własnej sieci DINO wynosi 285. Niezmiennie do roku poprzedniego magazynowanie i dystrybucja mięsa czerwonego, białego i przetworów wędliniarskich zostało wydzielone z zakresu działalności Centrum Dystrybucyjnego. Zakład posiada opracowaną i wdrożoną dokumentację z zakresu GHP i systemu HACCP. Niezmiennie w magazynie funkcjonuje system monitorowania temperatur w systemie ciągłym, w przypadku przekroczenia wartości krytycznych uruchamiany jest alarm. W roku 2024 przeprowadzono kontrolę planową w oparciu o arkusz oceny zakładu – nieprawidłowości nie stwierdzono. Łącznie w Centrum DINO przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, w tym 1 kontrolę tematyczną w zakresie owoców i warzyw oraz 1 kontrolę interwencyjną.

Natomiast od 2009 r. funkcjonuje Centrum Dystrybucyjne LIDL w Nowej Wsi Legnickiej. Liczba obsługiwanych sklepów własnej sieci LIDL przez Centrum Dystrybucyjne uległa zmniejszeniu i wynosi 61 sklepy. Zasięg dystrybucji uległ zmianie w stosunku do poprzedniej kontroli i obejmuje sklepy zlokalizowane na terenie województwa dolnośląskiego, lubuskiego. Dystrybucją towaru do poszczególnych sklepów zajmują się

sprawdzone firmy spedycyjne. System HACCP w zakładzie funkcjonuje prawidłowo. W roku 2024 przeprowadzono w Centrum dystrybucyjnym 5 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrola w oparciu o arkusz oceny zakładu – kontrola nie wykazała nieprawidłowości w przestrzeganiu, 4 kontrole interwencyjne związane z funkcjonowaniem systemu RASFF.

Zakłady posiadają opracowane i wdrożone dokumentacje z zakresu GHP i systemu HACCP.

5.3.18. Inne obiekty obrotu żywnością

W tej grupie obiektów zarejestrowane są sklepy zielarskie, stoiska ze sprzedażą środków spożywczych trwałych mikrobiologiczne w opakowaniach producentów. W 2024 roku przeprowadzono 9 kontroli, z czego 1 kontrolę interwencyjną w związku z powiadomieniami w systemie RASFF. W okresie sprawozdawczym kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego i higienicznego zakładów.

5.3.19. Zakłady żywienia zbiorowego – otwarte

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 19 kontroli sanitarnych, w tym 3 interwencyjne. W zakładach, w których stwierdzono nieprawidłowości wszczęte zostały postępowania administracyjne. W związku z powyższym wydano 5 decyzji administracyjnych, w tym nakazujących usunięcie nieprawidłowości związanych ze złym stanem technicznym zakładów.

Stwierdzone zaniedbania w stanie sanitarnym obiektów, nie przestrzeganie zasad GHP/GMP i systemu HACCP, w tym higieny osobistej personelu, brak orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych, brak właściwej segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych, brak termometrów kontrolnych w urządzeniach chłodniczych oraz termometrów i higrometrów w magazynie, zbędne sprzęty, zużyty sprzęt porządkowy przechowywany w niewłaściwym miejscu, brak zapisów wynikających z realizacji procedur/instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP, stwierdzone środki po terminie, skutkowały nałożeniem na Strony zobowiązane 3 mandatów karnych na łączną kwotę 700 PLN.

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

5.3.20. Gospodarstwa agroturystyczne

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 3 gospodarstwa agroturystyczne. Zakłady nie były planowane do kontroli w roku 2024. W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe.

5.3.21. Zakłady żywienia zbiorowego - zamknięte

5.3.21.1. Stołówki pracownicze

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 2 stołówki pracownicze. W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 obiekty, w tym ocenie poddano 2 zakłady w oparciu o arkusz oceny zakładów – wg którego 1 zakład jest średniego ryzyka, 1 zakład niskiego ryzyka. W wyniku kontroli w jednym zakładzie: Kantyna Zakładowa, Nowa Wieś Legnicka

109, 59-241 Legnickie Pole stwierdzono zaniedbania w zakresie stanu higienicznego – stwierdzono brak przestrzegania higieny osobistej pracowników oraz środki spożywcze po terminie przydatności do spożycia / dacie minimalnej trwałości – za co strona zobowiązana została ukarana grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości 200zł.

Wszystkie zakłady posiadają opracowane i wdrożone procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. W roku 2024 nie wnoszono o zmianę profilu działalności.

5.3.21.2. Bufety pracownicze

PPIS w Legnicy prowadzi nadzór nad 2 placówkami z w/w grupy. Jeden bufet prowadzi produkcję dań od surowca do gotowej potrawy oraz jeden prowadzi wydawanie posiłków dostarczanych w systemie cateringowym. Skontrolowano 2 zakłady w okresie sprawozdawczym, w tym 1 zakład oceniono w oparciu o arkusz oceny zakładów.

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

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

5.3.21.3. Bloki żywienia w domach opieki społecznej

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 3 bloki żywienia w domach opieki społecznej. W dalszym ciągu placówki prowadzą całodziennie wyżywienie podopiecznych zakwaterowanych w Domach Pomocy Społecznej. Wydawalnia posiłków w Domu Seniora, Biskupice 3, 59-241 Legnickie Pole oraz Wydawalnia posiłków przy zespołach Domu Pomocy Społecznej w Legnickim Polu, funkcjonują w zakresie wydawania posiłków dostarczanych w systemie cateringowym. Wszystkie obiekty zostały zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka. Łącznie przeprowadzono 3 kontrole sanitarne, w tym 2 kontrole w placówkach prowadzących żywienie w systemie cateringowym oraz 1 w oparciu o arkusz w zakładzie prowadzącym żywienie od surowca do gotowej potrawy.

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

5.3.21.4. Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

W roku sprawozdawczym funkcjonowały 3 placówki prowadzące żywienie dzieci od 7 miesięcy do 3-4 lat, które produkcją posiłki od surowców do gotowego wyrobu tj.: śniadania, obiady, podwieczorki. 1 placówka zlokalizowana na terenie miasta Chojnów, 1 placówka zlokalizowana na terenie gminy Legnickie Pole oraz 1 placówka w Kolonii Kołłątaja. Wszystkie placówki zostały skontrolowane w oparciu o arkusz oceny zakładów – zakłady sklasyfikowano jako średniego ryzyka.

Ponadto na nadzorowanym terenie funkcjonuje 1 placówka, która prowadzi żywienie dzieci w wieku od roku do 3 lat w systemie cateringowym. Placówka posiada umowę zawartą z firmą dostarczającą posiłki odnośnie przechowywania próbek pokarmowych. W/w umowa reguluje kwestie związane ze spełnieniem wymagań żywieniowych dla dzieci w okresie przed przedszkolnym, w tym uwzględnianiem zaleceń Instytutu Matki i Dziecka oraz Normy Żywienia dla Populacji Polskiej.

W okresie sprawozdawczym placówka nie została skontrolowana – zaplanowana do kontroli na 2025r.

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. Kontrole w obiektach j/w, zaplanowane na rok 2024 zostały wykonane.

5.3.21.5. Stołówki w szkołach

W roku sprawozdawczym skontrolowano w oparciu o arkusz oceny stanu sanitarnego wszystkie stołówki szkolne – przeprowadzono 1 kontrolę w oparciu o arkusz oceny, z równoczesną oceną sposobu żywienia zgodnie z rozporządzeniem rozporządzenia MZ z dnia 26.07.2016r. w sprawie grup środków spożywczych jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Stołówka szkolna uznana została za zakład o średnim ryzyku. W roku sprawozdawczym nie zgłaszano podejrzeń o zatrucia pokarmowe oraz innych interwencji dotyczących sposobu żywienia. Niezmiennie w zakładach realizowane są instrukcje określone w Księgach GHP/GMP oraz utrzymywane są procedury oparte na zasadach systemu HACCP. Podczas kontroli sprawdzano m.in. przestrzeganie procedur własnych, oceniano poprawność zestawienia posiłków, wykorzystania grup asortymentowych oraz informowanie o składnikach / substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujących w oferowanych daniach - nieprawidłowości nie stwierdzono.

Ponadto na terenie szkół istnieją sklepiki, kioski i bufety szkolne, w roku 2024 nie zgłaszano wniosków o wykreślenie z rejestru, nie wnoszono wniosków dotyczących zmiany profilu działalności w tych obiektach.

5.3.21.6. Stołówki w przedszkolach

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych. Wszystkie skontrolowane zakłady zostały ocenione w oparciu o arkusz oceny, wg którego zostały sklasyfikowane jako średniego ryzyka. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości dotyczących stanu sanitarnego i technicznego zakładów.

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.

5.3.21.7. Stołówki w domach dziecka i młodzieży

Pod nadzorem PPIS w Legnicy obecnie znajduje się 1 stołówka w zakładach tego typu. Placówka została skontrolowana w oparciu o arkusz oceny, wg którego została sklasyfikowana jako średniego ryzyka.

Stan sanitarny i techniczny nie budził zastrzeżeń. Placówka utrzymuje procedury i instrukcje wynikające z GHP/GMP i systemu HACCP. Na bieżąco prowadzone są zapisy wynikające z instrukcji i procedur systemowych, w tym z nadzorowania Krytycznych Punktów Kontrolnych i Punktów Kontrolnych. W zakładzie 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.

5.3.21.8. Zakłady usług cateringowych

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się 6 zakładów zaliczanych do tej grupy obiektów. 5 zakładów zostało skontrolowanych w 2024r. z czego 2 zostały ocenione wg arkusza oceny. Wszystkie obiekty zostały zakwalifikowane jako średniego ryzyka z uwagi na profil działalności.

W ramach przeprowadzanych kontroli sprawdzano bieżący stan higieniczny w pomieszczeniach zakładu, sposób przechowywania środków spożywczych, możliwość przeprowadzenia traceability, sprawdzano przestrzeganie zasady FIFO, przestrzeganie procedur/ instrukcji i prowadzenie zapisów wynikających z GHP/GMP i systemu HACCP. Łącznie przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych, w 1 obiekcie stwierdzono nieprawidłowości. Wszystkie zakłady informują odbiorców o składnikach poszczególnych posiłków oraz o substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujące w potrawach zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.

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

Pierwszy zakład usług cateringowych - „PERLA CULINA”, Dobroszów 30, 59-225 Chojnów prowadzi działalność w zakresie produkcji, sprzedaży i dystrybucji:

- potraw na bazie mięsa wieprzowego, drobiowego, ryb, warzyw, owoców, przetworów zbożowo-mączne i owocowo-warzywne, koncentratów spożywczych, nabiału, wędlin, jaj, tłuszczów roślinnych i zwierzęcych, napojów oferowanych na ciepło (kawa, herbata) oraz na zimno,
- ciast, tortów, deserów z udziałem i bez udziału kremów, poddanych i niepoddanych obróbce termicznej (przygotowywanych w rozdziale czasowym do produkcji dań kulinarnych), przy wykorzystaniu opakowań jednorazowego i wielokrotnego użytku.

Kontrola sanitarna w oparciu o arkusz, przeprowadzona w 2024r. nie wykazała nieprawidłowości.

Drugi zakład usług cateringowych - Raczkowa 4C, 59-241 Legnickie Pole (zakład średniego ryzyka). Zakres działalności obejmuje przygotowywanie, pakowanie w pojemniki jednorazowego użytku przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz dowóz do klienta indywidualnego posiłków zapewniających całodzienną rację pokarmową tj. I i II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje wytwarzanych w oparciu o pieczywo, przetwory zbożowo-mączne i owocowo-warzywne, przetwory rybne, nabiał, mięso drobiowe i wołowe, ryby, mrożone owoce morza, mrożone owoce i warzywa, owoce oraz warzywa w tym okopowe po obróbce wstępnej, jaja, mięso wieprzowe, drobiowe, wołowe, ryby, owoce morza, koncentraty spożywcze, nabiał, wędliny, tłuszcze roślinne i zwierzęce, mrożonki owoców, warzyw, ryb, owoców morza oraz ciasta, ciasteczka i desery (przygotowywane w rozdziale czasowym do produkcji dań kulinarnych). W zakładzie prowadzona jest obróbka wstępna jaj w wydzielonym pomieszczeniu. Planowana wielkość produkcji wynosi 40 posiłków tygodniowo. Wielkość produkcji jest uzależniona od ilości zawartych umów z klientami / odbiorcami posiłków.

W 2024 roku nie przeprowadzono kontroli sanitarnej w zakładzie, z uwagi na zawieszenie działalności przez właścicielkę spowodowaną chorobą – zakład był zaplanowany na miesiąc grudzień, planowana jest kontrola w I kwartale 2025r.

Trzeci zakład Usług Cateringowych - w budynku nr 5 Domu Pomocy Społecznej w Legnickim Polu, Benedyktynów 4, 59-241 Legnickie Pole (zakład średniego ryzyka), którego zakres obejmuje: przygotowywanie i dystrybucję: dań tj. śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje w oparciu o pieczywo, przetwory zbożowo-mączne i owocowo-

warzywne, przetwory rybne, koncentraty spożywcze, nabiał, wędliny, mięso wołowe, wieprzowe, drobiowe, ryby, zdezynfekowane jaja, tłuszcze roślinne i zwierzęce, mrożonki owocowe i warzywne, owoce, warzywa po obróbce wstępnej, z wykorzystaniem pojemników / opakowań wielokrotnego użytku przeznaczonych do kontaktu z żywnością (dystrybucja do wydawalni zlokalizowanych w oddziałach Domu Pomocy Społecznej w Legnickim Polu oraz do odbiorców zewnętrznych).

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę w związku z dodaniem środka transportu do działalności zakładu. Zakład zaplanowany do kontroli na 2025r. - planowana wielkość żywienia posiłków -dziennie ok. 400 posiłków.

Czwarty zakład Usług Cateringowych - w budynku nr 2 Domu Pomocy Społecznej w Legnickim Polu, Benedyktynów 4, 59-241 Legnickie Pole (zakład średniego ryzyka), którego zakres obejmuje przygotowywanie i dystrybucję - potraw w oparciu o pieczywo, przetwory zbożowo-mączne i owocowo-warzywne, przetwory rybne, koncentraty spożywcze, nabiał, wędliny, mięso wołowe, wieprzowe, drobiowe, ryby, jaja, tłuszcze roślinne i zwierzęce, mrożonki owocowe i warzywne, owoce, warzywa, z wykorzystaniem pojemników / opakowań wielokrotnego i jednorazowego użytku przeznaczonych do kontaktu z żywnością (dystrybucja posiłków do własnego Zakładu Usług Cateringowych, do bufetu zlokalizowanego w budynku nr 5 Domu Pomocy Społecznej w Legnickim Polu oraz do odbiorców spoza Domu Pomocy Społecznej w Legnickim Polu).

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę w związku z dodaniem środka transportu do działalności zakładu. Zakład zaplanowany do kontroli na 2025r.

Piąty zakład usług cateringowych – Firma Cateringowa Legnica Andrzej Skibiński, Marcin Skibiński S.C., ul. Słoneczna 3, 59-216 Kunice (zakład średniego ryzyka) prowadzący działalność w zakresie produkcji, sprzedaży i dystrybucji potraw na bazie mięsa wołowego, wieprzowego, drobiowego, ryb, warzyw, przetworów zbożowo-mącznych i owocowo-warzywnych, koncentratów spożywczych, nabiału, wędlin, jaj, tłuszczów roślinnych i zwierzęcych, mrożonek owocowych i warzywnych, owoców i warzyw. W zakładzie prowadzona jest obróbka wstępna warzyw okopowych oraz jaja.

W roku sprawozdawczym zakład został skontrolowany w oparciu o arkusz oceny zakładu – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Szósty zakład Usług Cateringowych - „FITLIFE”, ul. Zielona 4, 59-225 Chojnów (zakład średniego ryzyka). Zakres działalności obejmuje przygotowywanie dań tj. I i II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje, w oparciu o pieczywo, przetwory zbożowo-mączne i owocowo-warzywne, przetwory rybne, nabiał, mięso drobiowe i wołowe, ryby, zdezynfekowane jaja, mrożone owoce morza, mrożonki owocowe i warzywne, owoce, warzywa z wyłączeniem okopowych, bakalie, przyprawy, pestki, nasiona – zaspokajające całodzienną rację pokarmową, ich pakowania w pojemniki jednorazowego użytku przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz dowozu do klienta indywidualnego.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole sanitarne – 1 tematyczną, w wyniku której stwierdzono nieprawidłowości w zakresie prawidłowego wskazania rodzaju pieczywa i innych składników w menu zakładu, w tym składników menu znajdujących się na stronie internetowej, prawidłowego wykazu składników w menu z uwzględnieniem składników złożonych wraz z alergenami, spójności między menu oferowanym na stronie internetowej z menu dostarczonym klientom końcowym, niedostosowania pomieszczenia oraz opracowania i wdrożenia instrukcji/procedur GHP/GMP i systemu HACCP dla wprowadzanych diet. Kontrola sprawdzająca wykazała, że obowiązki nałożone decyzją administracyjną przez PPIS w Legnicy zostały wykonane.

5.3.21.9. Inne zakłady żywienia

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.

Do powyższej grupy zakładów należy placówka opiekuńczo – leczniczo/rehabilitacyjna tj. Stołówka/ NZZOZ Dolnośląski Ośrodek Pielęgnacyjno-Rehabilitacyjny „Niebieski Parasol” – nie została w roku sprawozdawczym skontrolowana (zakład średniego ryzyka zaplanowany do kontroli na 2025r.). Na podstawie danych uzyskanych w 2023 roku placówka przeszła na całkowite żywienie w systemie cateringowym (posiłki dostarczane są przez Szpital Św. Łukasza w Bolesławcu przy ul. Jeleniogórskiej 4). Posiłki dowożone były 2 x dziennie środkiem transportu producenta posiłków (śniadanie oraz obiad, podwieczorek, kolacja). Kontrola przeprowadzona w oparciu o arkusz wykazała, że żywionych było ok. 80 osób. Całodzienna stawka żywieniowa wynosiła 24 zł.

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.

5.3.22. Wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się jeden zakład prowadzący działalność w zakresie produkcji sztucznych osłonek do wędlin tzw. osłonek poliamidowych wytwarzanych metodą wytłaczania z rozdmuchiwaniami, zadrukowywania oraz konfekcji sztucznych osłonek poliamidowych i celulozowych.

W okresie sprawozdawczym zakład został skontrolowany w oparciu o arkusz oceny zakładu - zakład sklasyfikowany jako niskiego ryzyka.

Zakład składa się z trzech głównych działów: ekstruzja, drukarnia i konfekcja. Hala ekstruzji została wyposażona w 3 linie pionowe P7, P8, P9 oraz 1 linię monolayer P6 (pionową z zakładu ze Świecia) przeznaczoną do produkcji sztucznych osłonek jednowarstwowych. W momencie przyjęcia 4 linii pionowych z zakładu ze Świecia zlikwidowano linię poziomą P3, P4. Dział drukarni wyposażono w maszynę przewijającą, pomieszczenie mieszania farb w procesie automatycznym – automatyczne mieszanie farb wg receptury (system mieszania uległ zmianie od ostatniej kontroli z półautomatycznego, na automatyczny), dział konfekcji wyposażono w 1 maszynę wiankującą przejętą ze Świecia w 2024.

Procesy produkcyjne w zakładzie prowadzone są na podstawie zleceń produkcyjnych z systemu SAP. W zakładzie wytwarzane są jedynie osłonki poliamidowe termokurczliwe 5-cio warstwowe oraz od likwidacji zakładu w Świeciu – poliamidowe 1 warstwowe.

Surowcem bazowym wykorzystywanym do produkcji wielowarstwowych, dwukierunkowo orientowanej folii rękawowej jest poliamid – 80-90% produktu. Pozostała część składników tj. 10-20% stanowią: kopoliamidy, aromatyczne kopoliamidy, poliolefiny, kopolimer etyleny/alkohol winylowy, koncentraty barwiące – masterbacze, koncentraty antyblokingowe. W zakładzie wdrożona jest dokumentacja z zakresu GMP i systemu HACCP. W roku sprawozdawczym nie wnoszono wniosków o zmianę zakresu działalności, nie zmieniano procesów technologicznych oraz nie było zgłoszeń do systemu RASFF.

5.4. Ocena obiektów żywności i żywienia zlokalizowanych na szlakach turystycznych

Liczba obiektów zlokalizowanych na trasach turystycznych znajdujących się pod nadzorem PPIS w Legnicy w 2024 r. uległa zmniejszeniu i wynosi 20 zakładów. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 14 obiektów, przeprowadzono 15 kontroli. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarnego oraz stanu technicznego. W związku z powyższym nie prowadzono postępowania administracyjnego w w/w grupie zakładów.

W 2024 roku nie zanotowano zatruc pokarmowych w obiektach znajdujących się na trasach turystycznych.

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 2024 r. kontrole przestrzegania przepisów m.in. z zakresu:

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

Realizując powyższe zadania Oddział Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy, w roku ubiegłym zewidencjonował 224 zakłady pracy (220 w roku 2023), zlokalizowane na terenie powiatu legnickiego, zatrudniające łącznie 12653 pracowników.

W 2024r. pracownicy Oddziału Higieny Pracy przeprowadzili łącznie 207 kontroli w 134 zakładach pracy. Łącznie nadzorem objęto 59,82% zewidencjonowanych zakładów pracy. Zakres przeprowadzanych kontroli obejmował m.in.:

- nadzór nad substancjami i mieszaninami chemicznymi – 102 kontrole w obiektach zajmujących się obrotem substancjami i mieszaninami chemicznymi oraz stosujących substancje i mieszaniny chemiczne,
- nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, czynnikami lub procesami o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy – 34 kontrole,
- nadzór nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy – 35 kontroli,
- nadzór nad produktami biobójczymi, w tym: wprowadzającymi do obrotu produkty biobójcze – 11 kontroli,
- nadzór nad obiektami produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami – 4 kontrole.

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

W wyniku prowadzonych postępowań administracyjno-egzekucyjnych w 2024r., w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, wydane zostały ogółem 164 decyzji administracyjnych (w roku 2023 – 87 decyzji), w tym:

- z naruszeniem wymagań higieniczno – sanitarnych – 91,

- umarzających postępowanie, wygaszające decyzje – 9,
- płatniczych: 64,
- unieruchamiających zakłady: 0.

Wydawane nakazy dotyczyły głównie:

- przeprowadzenia lub uaktualnienia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy,
- dokonania rozeznania procesów technologicznych i występujących w nich czynników szkodliwych dla zdrowia w celu ich wytypowania do oznaczenia w środowisku pracy,
- założenia lub uzupełnienia rejestrów i kart badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy,
- skonsultowania z pracownikami i ich przedstawicielami działań dotyczących rozpoznania i typowania czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy oraz wykonywania badań, pomiarów i pobierania próbek tych czynników na stanowisku pracy zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 2 lutego 2011 r. w sprawie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- obniżenia przekroczonych limitów stężeń i natężeń czynników szkodliwych,
- wyeliminowania u źródła ryzyka zawodowego związanego z narażeniem na hałas lub ograniczenia go do możliwie najniższego poziomu, uwzględniając dostępne rozwiązania techniczne oraz postęp naukowo techniczny,
- aktualizacji lub sporządzenia i wprowadzenia w życie programów działań organizacyjno – technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas w związku z przekroczeniem w środowisku pracy przez wielkości charakteryzujące hałas wartości NDN,
- opracowania lub aktualizacji oceny ryzyka, w tym dokonania i udokumentowania oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki chemiczne i biologiczne na stanowiskach pracy oraz w zakresie narażenia na hałas i drgania mechaniczne,
- uwzględnienia w ocenie ryzyka narażenia na występujące w środowisku pracy czynniki rakotwórcze,
- wyposażania pracowników w odpowiednio dobrane środki ochrony indywidualnej,
- sporządzenie aktualnych spisów stosowanych substancji i mieszanin stwarzających zagrożenie,
- zapewnienia pracownikom dostępu do kart charakterystyki stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
- opracowania instrukcji bezpieczeństwa i higieny pracy dotyczących postępowania z materiałami niebezpiecznymi oraz instrukcji określających sposób składowania, pakowania, załadunku i transportu materiałów niebezpiecznych,
- zapewnienia właściwego sposobu oznakowania pojemników i zbiorników zawierających chemikalia oraz miejsc magazynowania chemikaliów,
- zapewnienia odpowiednich warunków magazynowania chemikaliów,
- założenia rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawiania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- zaprowadzenia rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- szkolenia i informowania pracowników o opakowaniu, zbiorniku i instalacji zawierającej czynnik rakotwórczy,
- zapewnienia właściwego stanu sanitarnego i technicznego pomieszczeń i urządzeń higienicznosanitarnych oraz pomieszczeń pracy.

W roku sprawozdawczym 2024 w postępowaniu egzekucyjnym nie wydano postanowień o nałożeniu grzywny. Decyzje były realizowane zgodnie z ustalonymi terminami, bądź dokonywano prolongaty zgodnie z wnioskiem przedsiębiorcy. Nałożono trzy mandaty na łączną kwotę 1100 zł.

6.2. Czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy

W roku 2024 w 9 zakładach pracy wystąpiły przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych środowiska pracy. Przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i natężeń (NDN) występowały w branżach:

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

Na koniec 2024 r. w 5 zakładach pracy stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia, co stanowiło 2,23 % będących w ewidencji w 2024 r. zakładów.

Ogółem w warunkach przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych na koniec 2024r. zatrudnionych było 56 pracowników (w roku 2023 - 59 osób; w roku 2022 – 84 osoby), co przy ogólnej liczbie zatrudnionych w zakładach nadzorowanych stanowi 0,44 %.

Dominującym czynnikiem szkodliwym, dla którego stwierdzono przekroczenie normatywów higienicznych w nadzorowanych zakładach pracy jest hałas. W przekroczeniu tego czynnika zatrudnionych było 39 pracowników.

W trzech zakładach pracy dla 36 pracowników, poprawiono warunki pracy w zakresie przekroczeń normatywów higienicznych. W zakładach tych w trakcie roku zapewniono bezpieczne i higieniczne warunki pracy na wszystkich stanowiskach pracy poprzez zlikwidowanie przekroczeń normatywów higienicznych hałasu oraz poprzez wdrożenie działań organizacyjnych takich jak: rotacja pracowników, zmniejszenie zatrudnienia, zmniejszenie produkcji oraz zastosowanie rozwiązań technicznych takich jak: zastosowanie ekranów dźwiękochłonnych lub obudowanie hałasującej maszyny.

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

- opracowują i wdrażają programy działań technicznych i organizacyjnych, mających na celu najskuteczniejsze ograniczenie narażenia pracowników na hałas i drgania mechaniczne,
- zaopatrują pracowników w indywidualne ochronniki słuchu dobrane co do wielkości charakteryzujących hałas i do cech indywidualnych pracowników, w rękawice antywibracyjne, maski przeciwpyłowe, maski z pochłaniaczami dobranymi do rodzaju i poziomu stężeń czynników chemicznych,
- zmieniają organizację pracy, poprzez wprowadzenie dodatkowych przerw w pracy i rotacji pracowników,
- wydzielają stanowiska pracy związane z występowaniem przekroczeń, oznakowują strefy zagrożenia,
- przeprowadzają remonty lub wymianę starych, zużytych maszyn i urządzeń na nowe, wymianę filtrów, stosowanie zraszania.

6.3. Substancje chemiczne i ich mieszaniny

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 102 kontrole w zakresie oceny realizacji wymogów dotyczących stosowania, produkcji, bądź wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin.

W wyniku kontroli w 34 podmiotach stwierdzono nie spełnienie wymogów w tym zakresie i wydano 33 decyzje administracyjne nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

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

- braku lub nieprawidłowej oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki chemiczne,
- braku instrukcji bezpieczeństwa i higieny pracy dotyczących postępowania z materiałami niebezpiecznymi oraz instrukcji określających sposób składowania, pakowania, załadunku i transportu materiałów niebezpiecznych,
- braku lub nieaktualnego spisu stosowanych substancji chemicznych niebezpiecznych oraz mieszanin niebezpiecznych,
- braku kart charakterystyki dla stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
- niezapewnienie pracownikom dostępu do kart charakterystyki stosowanych substancji i mieszanin chemicznych,
- braku lub niewłaściwego sposobu oznakowania pojemników i zbiorników zawierających chemikalia oraz miejsc magazynowania chemikaliów,
- przechowywanie substancji i mieszanin chemicznych w pojemnikach przeznaczonych do przechowywania środków spożywczych,
- niezapewnienie bezpiecznego sposobu przelewania chemikaliów
- niewyposażenia pracowników w odpowiednio dobrane środki ochrony indywidualnej,
- 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,
- niezgodnego z obowiązującymi przepisami oznakowania opakowań substancji i mieszanin chemicznych,
- niezgodnych z obowiązującymi przepisami kart charakterystyki substancji i mieszanin chemicznych,
- niedokonanie identyfikacji substancji SVHC zawartych we wprowadzanych na rynek wyrobach.

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

- w 6 podmiotach niezgodne z prawem oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin zastosowano dla 16 produktów chemicznych,
- w 6 podmiotach niezgodne z wymogami prawa karty charakterystyki dla 9 produktów chemicznych.

6.4. Nadzór nad 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: MATISTO Kamila Zimecka, Prostynia 17B.

Podmiot wprowadza do obrotu produkty stosowane do dezynfekcji rąk i powierzchni zawierające alkohol etylowy, i posiadają pozwolenie na udostępnianie na rynku lub stosowanie produktu biobójczego:

- Produkt Bacler wprowadzany do obrotu przez MATISTO Kamila Zimecka posiada pozwolenie z dnia 31.01.2023r. nr 9086/23. Zastosowanie produktu: Płyn, produkt do higienicznej dezynfekcji rąk metodą wcierania oraz do dezynfekcji powierzchni mających jak i niemających kontaktu z żywnością. Do stosowania w placówkach związanych z ochroną zdrowia, przemyśle spożywczym, zakładach użyteczności publicznej, w warunkach przemysłowych i domowych. Działa bakteriobójczo. Kategoria i grupa produktu biobójczego: kat. 1, gr. 1, kat. 1, gr. 2, kat. 1, gr. 4.
- Produkt Bacler do powierzchni wprowadzany do obrotu przez MATISTO Kamila Zimecka posiada pozwolenie Nr 9087/23 z dnia 31.01.2023r. Zastosowanie produktu: Płyn, produkt do dezynfekcji powierzchni mających jak i niemających kontaktu z żywnością. Do stosowania w placówkach związanych z ochroną zdrowia, przemyśle spożywczym, zakładach użyteczności publicznej, w warunkach przemysłowych i domowych. Działa bakteriobójczo. Kategoria i grupa produktu biobójczego: kat. 1, gr. 2, kat. 1, gr. 4.
- Produkt Bacler Gel wprowadzany do obrotu przez MATISTO Kamila Zimecka posiada pozwolenie Nr 9088/23 z dnia 31.01.2023r. Zastosowanie produktu: Żel do higienicznej dezynfekcji rąk metodą wcierania (w tym również do stosowania w placówkach służby zdrowia). Wykazuje działanie bakteriobójcze. Kategoria i grupa produktu biobójczego: kat. 1, gr. 1.
- Produkt MEDICOR wprowadzany do obrotu przez MATISTO Kamila Zimecka posiada pozwolenie Nr 9345/23 z dnia 05.07.2023r. Zastosowanie produktu: Płyn, produkt do higienicznej dezynfekcji rąk metodą wcierania oraz do dezynfekcji powierzchni mających jak i niemających kontaktu z żywnością. Do stosowania w placówkach związanych z ochroną zdrowia, przemyśle spożywczym, zakładach użyteczności publicznej, w warunkach przemysłowych i domowych. Działa bakteriobójczo. Kategoria i grupa produktu biobójczego: kat. 1, gr. 1, kat. 1, gr. 2, kat. 1, gr. 4.

W 2024r. skontrolowano 10 dystrybutorów i 1 zakład stosujący w swojej działalności produkty biobójcze. Przeprowadzono łącznie 15 kontroli.

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

Stwierdzono natomiast nieprawidłowość w podmiocie stosującym produkty biobójcze w działalności zawodowej: Rat-Pol D.D.D. Serwis Marek Wierzbowski, Prostynia 6a, 59-230. Przedsiębiorca stosował przeterminowane produkty biobójcze: DEZYNFEKTOL V oraz DE ODO. VO. Wydano w związku z powyższym decyzję nakazującą zaprzestania stosowania przeterminowanych produktów biobójczych.

6.5. Nadzór nad obiektami produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami

Na terenie powiatu legnickiego nie ma zakładów wytwarzających i konfekcjonujących kosmetyki. Działalność prowadzi jeden podmiot odpowiedzialny.

W 2024r. PPIS w Legnicy przeprowadził kontrole w trzech obiektach prowadzących obrót kosmetykami i przeprowadzono w nich łącznie 5 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 po dacie minimalnej trwałości,

- udostępniania na rynku produktów kosmetycznych bez oznakowania w języku polskim,
- udostępnianie na rynku produktu kosmetycznego bez uwzględnienia wykazu składników na oznakowaniu opakowania,
- udostępnianie na rynku produktu kosmetycznego bez wskazania danych osoby odpowiedzialnej na terenie Wspólnoty,
- udostępnianie na rynku produktu kosmetycznego bez uwzględnienia na oznakowaniu opakowania wykazu składników w nazewnictwie INCI,
- udostępnianie na rynku produktu kosmetycznego bez uwzględnienia na opakowaniu informacji o funkcji produktu, pojemności produktu, kraju pochodzenia.

Wydano 3 decyzje nakazujące wycofanie z obrotu produktów nie spełniających wymogów prawa.

Wydano dwie decyzje nakładające karę pieniężną na przedsiębiorców prowadzących działalność na terenie Chojnowa oraz Prostyni na kwotę 26000 zł.

Nie pobierano do badań próbek produktów kosmetycznych.

6.6. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi i reprotoksycznymi

Na terenie powiatu legnickiego w 44 zakładach występuje narażenie na czynniki rakotwórcze lub mutagenne występujące w środowisku pracy.

W 2024 roku przeprowadzono 34 kontrole z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi. Podczas przeprowadzania kontroli sanitarnych zwracano uwagę na sposób realizacji przez pracodawców przepisów prawnych w zakresie czynników rakotwórczych.

Przeprowadzone kontrole wykazały, iż w 15 zakładach pracodawca nie spełniał wymogów rozporządzenia w sprawie czynników rakotwórczych. Wydano w tym zakresie 8 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 lub mutagennym,
- zaprowadzenia zgodnego z rozporządzeniem rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- przeprowadzenia badań i pomiarów czynników rakotwórczych na stanowiskach pracy zgodnie z obowiązującą częstotliwością,
- uwzględnienia w ocenie ryzyka narażenia na czynniki rakotwórcze,
- przekazania DPWIS we Wrocławiu Informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym lub też informacje były niepełne,
- przeszkolenia pracowników w zakresie:
 - ryzyka dla zdrowia, jakie wynika z narażenia na substancje 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.

Część przedsiębiorców, u których podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości, usunęli je przed wydaniem decyzji.

W trzech zakładach wszczęto postępowanie administracyjne. Decyzje zostały wydane w 2025r.

6.7. Nadzór nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi

W zakresie nadzoru nad czynnikami biologicznymi w 2024 r. przeprowadzono w 31 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 dziesięciu zakładach stwierdzono niespełnienie wymogów w tym zakresie. Wydano dziesięć decyzji zobowiązujących przedsiębiorców do:

- dokonania lub aktualizacji oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki biologiczne,
- zaprowadzenia „Rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 zagrożenia”,
- zaprowadzenia „Rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 zagrożenia”,
- zapewnienia pracownikom szkolenia obejmującego zagadnienia wymienione w § 9 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki,
- zaproponowania 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),
- oznakowania miejsc znakiem ostrzegawczym przed zagrożeniem czynnikami biologicznymi.

6.8. Nadzór nad środkami zastępczymi

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora w Legnicy przeprowadzili w 2024r. 1 kontrolę w zakresie przestrzegania zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych. Nie stwierdzono wprowadzania do obrotu tzw. „dopalaczy”. Nie wydano również żadnych decyzji dotyczących środków zastępczych.

W 2024r. roku PPIS w Legnicy w ramach procedury rejestracji i raportowania zatruć i podejrzeń zatruć środkami zastępczymi w systemie SMIOD odnotował jeden przypadek podejrzenia zatrucia środkami zastępczymi na terenie powiatu Legnickiego.

6.9. Choroby zawodowe

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

W toku postępowania Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydaje imienną decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej, bądź o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej lub decyzję umarzającą toczące się w tym zakresie postępowanie. W ramach prowadzonego postępowania administracyjnego w 2024r. wpłynęło 5 podejrzeń choroby

zawodowej dotyczące zakładów z terenu powiatu legnickiego. W wyniku przeprowadzonych postępowań wyjaśniających wydano:

- 3 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej,
- 2 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzenia rolniczej choroby zawodowej,
- 2 decyzje o stwierdzeniu chorób zawodowych:
 - ✓ przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat – niedowład mięśni wewnętrznych krtani – 1 decyzja,
 - ✓ pylice płuc – pylica krzemowa – 1 decyzja stacji i wszczętych w roku ubiegłym, w ramach których sporządzono 6 kart oceny narażenia zawodowego.

W 2023r. wydano 1 decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej.

Przeprowadzono 7 dochodzeń epidemiologicznych w środowisku pracy dotyczących spraw prowadzonych w tutejszej stacji i wszczętych w roku ubiegłym, w ramach których sporządzono 10 kart oceny narażenia zawodowego.

7. Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

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

- strategicznych ocen oddziaływania na środowisko,
- opiniowania 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 wspomaganey prokreacji i banku komórek rozrodczych i zarodków.

W 2024 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wydał:

- 1 opinię dotyczącą zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do planów ogólnych gminy / projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, w tym 0 opinii negatywnych. Natomiast PPIS w Legnicy nie zaopiniował w ubiegłym roku projektu planu ogólnego gminy / studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania

przestrzennego gminy;

- 36 opinii dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, w tym: 1 opinię negatywną oraz zaopiniował 14 projektów 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;
- 49 opinii dotyczących potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym: 27 opinii o braku potrzeby przeprowadzenia oceny;
- 9 opinii dotyczących środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia, w tym: 1 opinia negatywna;
- 6 opinii dotyczących dokumentacji projektowej, w tym 1 opinię negatywną;
- 51 opinii dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych w tym: 0 opinii zgłaszających sprzeciw czy stwierdzających niespełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych;
- 139 opinii w sprawach niewymienionych powyżej (np. warunków zabudowy, lokalizacji inwestycji celu publicznego, usytuowania wyrzutni powietrza na poziomie terenu, recykulacji powietrza w budynkach ochrony zdrowia, zastosowania materiałów do dystrybucji lub uzdatniania wody, planów remediacji zanieczyszczenia powierzchni ziemi itp.).

W 2024 roku na terenie powiatu legnickiego przeprowadzono 49 kontroli obiektów budowlanych.

Głównymi kierunkami działalności Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy w 2024 r. było:

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

Na przestrzeni 2024 r. na obszarze powiatu legnickiego (miasto Legnica ma prawa powiatu) 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 Wójtów i Burmistrzów 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) lub uzgadniano warunki realizacji przedsięwzięć w oparciu o Raport o oddziaływaniu danego przedsięwzięcia na środowisko. I w jednym i w drugim przypadku, na podstawie danych z KIP-u czy Raportu, oceniano wpływ planowanego przedsięwzięcia na zdrowie i życie okolicznych mieszkańców i środowisko naturalne.

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

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

Szereg przedsięwzięć obejmowało tematykę energetyki OZE zwłaszcza na etapie przeprowadzania oceny oddziaływania na środowisko. Produkcja czystej energii z wiatru czy słońca z pewnością przyczyni się do poprawy stanu powietrza atmosferycznego, a przy tym poprawi warunki zdrowotne życia mieszkańców powiatu legnickiego. Ponadto wydano opinie między innymi: dla budowy, przebudowy i rozbudowy dróg, biogazowni, rozbudowy hali produkcyjno-magazynowej itp.

Nowe zrealizowane przedsięwzięcia to np. budowa wielofunkcyjnego obiektu kulturalno-rekreacyjno-sportowego z niezbędną infrastrukturą w Kwiatkowicach, budowa budynku sprzedaży i serwisu samochodów ciężarowych i dostawczych w Nowej Wsi Legnickiej, nowa gminna przychodnia zdrowia w Legnickim Polu, rozbudowa stacji uzdatniania wody w Lisowicach, przebudowa gminnego terenu rekreacyjno-sportowego (campingu) w Legnickim Polu, 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 2024 należy stwierdzić, że stan sanitarny powiatu legnickiego ulega poprawie.

8. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

Realizowano i koordynowano następujące programy promocji zdrowia i interwencje nieprogramowe:

8.1. Działania z zakresu promocji zdrowia

8.1.1. Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV

Przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla uczniów Zespołu Szkół w Legnickim Polu oraz Szkoły Podstawowej nr 3 w Chojnowie – 121 uczestników. Propagowano wykonywanie badań w kierunku HIV i informowano o działalności Punktu Konsultacyjno – Diagnostycznego na terenie Legnicy.

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

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

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

8.1.3. Trzymaj formę

Program edukacyjny dla starszych klas szkół podstawowych dotyczący promowania zasad zbilansowanej diety i aktywności fizycznej. Program realizowano w pięciu szkołach podstawowych z terenu powiatu legnickiego (Szkoła Podstawowa nr 3 w Chojnowie, Szkoła Podstawowa w Kunicach, Niedźwiedzicach i Rosochatej oraz Szkoła Podstawowa nr 1 w Prochowicach) – 511 uczniów, ponadto w Miejskim Przedszkolu w Prochowicach edukowano dzieci z zakresu zdrowego odżywiania – 67 dzieci.

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

Program był realizowany w 5 placówkach.

8.1.4. Znamie! – Znam je?

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

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

8.1.5. Podstępne WZW

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

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

8.1.6. Wybierz Życie – Pierwszy Krok

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 – 378 uczniów. Prowadzono dystrybucję materiałów. Ponadto przeprowadzono 3 wizytacje z realizacji programu.

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

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 10 przedszkolach z terenu powiatu legnickiego – 1565 uczniów. Przeprowadzono 1 szkolenie dla przedszkolnych koordynatorów programu, prowadzono dystrybucję materiałów. Ponadto przeprowadzono 7 wizytacji z realizacji programu.

8.1.8. Profilaktyka Zakażeń Bakteryjnych

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

W programie uczestniczyło łącznie 5 placówek z terenu powiatu legnickiego (1 przedszkole – Miejskie Przedszkole w Prochowicach, 4 szkoły podstawowe – Szkoła Podstawowa w Bieniowicach, Niedźwiedzicach, Miłkowicach, Szkoła Podstawowa nr 3 w Chojnowie) – zasięg – 323 uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne).

8.1.9. Bezpieczni w Sieci

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

W programie uczestniczyły 3 placówki z powiatu legnickiego - Szkoła Podstawowa w Rosochatej, Szkoła Podstawowa nr 1 w Prochowicach i Szkoła Podstawowa nr 3 w Chojnowie (196 uczniów) i 5 średnich (915 uczniów) – 1111 uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne).

8.1.10. 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 uczestniczyły 4 placówki z powiatu legnickiego - Szkoła Podstawowa w Rosochatej, Rzeszotarach, Szkoła Podstawowa nr 2 w Prochowicach i Szkoła Podstawowa nr 3 w Chojnowie (309 uczniów) i 7 średnich (1004 uczniów) – 1313 uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne).

8.1.11. 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 powiatu legnickiego przystąpiło do programu 11 placówek edukacyjnych.

8.2. Interwencje nieprogramowe

8.2.1. Światowy Dzień Zdrowia

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

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

8.2.2. Profilaktyka zażywania nowych substancji psychoaktywnych

W celu zwiększenia wiedzy na temat środków zastępczych tzw. dopalaczy w 4 placówkach edukacyjnych – 4 szkoły podstawowe – Szkoła Podstawowa w Spalonej, Reszotarach, Budziwojowie oraz Szkoła Podstawowa nr 3 w Chojnowie (241 uczniów) i 5 szkół średnich (901 uczniów) – przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla uczniów zakresu narkomanii i dopalaczy. Zasięg całego działania – 1104 osób.

Partnerzy: placówki edukacyjne.

8.2.3. Profilaktyka używania alkoholu

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

Partnerzy: placówki edukacyjne.

8.2.4. Profilaktyka Chorób Układu Pokarmowego, w tym zatruc pokarmowych

Akcja informacyjna kierowana do rodziców dzieci przystępujących do I Komunii Świętej w celu wyeliminowania zatruc pokarmowych – 18 Parafii Rzymsko – Katolickich z terenu powiatu legnickiego. Zasięg około 1000 .

Partnerzy: parafie rzymsko – katolickie.

8.2.5. Profilaktyka higieny jamy ustnej w tym profilaktyka próchnicy

Zajęcia edukacyjne na temat dbania o zdrowie zębów w Miejskim Przedszkolu w Prochowicach. Zasięg – 57.

Ponadto promowano szczepienia ochronne oraz profilaktykę chorób odzwierzęcych.

9. Podsumowanie

9.1. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie miasta Legnicy w roku 2024 była stabilna, przy czym najczęściej zachorowań odnotowano z powodu koronawirusa (281 przypadków), grypy (209 przypadków) oraz ospy wietrznej (116 przypadków). Najwięcej zakażeń wirusem SARS-CoV-2 i wirusem grypy odnotowano w miesiącach zimowo-wiosennych. Zachorowania na ospę wietrzną występowały przez cały rok, najczęściej od kwietnia do czerwca.

9.2. Natomiast sytuacja epidemiologiczna pozostałych chorób zakaźnych od wielu lat utrzymuje się na podobnym poziomie i nie budzi niepokoju. Zarejestrowane w roku 2024 zachorowania na niektóre choroby zakaźne, analogicznie jak w latach ubiegłych, miały charakter sezonowy lub były kontynuacją trendów wieloletnich obserwowanych wcześniej. Pojedyncze zachorowania na choroby zakaźne zagrażające życiu nie były niebezpieczne dla ogółu mieszkańców naszego miasta.

9.3. Większość obiektów użyteczności publicznej na terenie powiatu legnickiego spełniała wymagania higieniczne i zdrowotne. W nielicznych przypadkach stwierdzenia nieprawidłowości w tym zakresie, PPIS w Legnicy nakazywał i egzekwował ich usunięcie. Prowadzony przez PPIS w Legnicy nadzór przyczynia się do zachowania właściwego poziomu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu.

9.4. 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 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 badania ciepłej wody użytkowej 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).

9.5. Mając na uwadze zwiększenie bezpieczeństwa zdrowotnego ludzi korzystających z rekreacji wodnej na otwartych akwenach w sezonie letnim, zwraca się uwagę na konieczność utrzymywania funkcjonujących dotychczas kąpielisk w kolejnych sezonach, przekształcania miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli na kąpieliska oraz tworzenia nowych miejsc rekreacji wodnej w randze kąpieliska. Miejsca takie znajdują się pod nadzorem inspekcji sanitarnej, sprawdzana jest w nich jakość wody, mają wyznaczone strefy do kąpieli i są kontrolowane przez ratowników wodnych, w związku z czym zapewniają bezpieczeństwo kąpiącym się. Jednocześnie należy zwrócić uwagę na miejsca rekreacji wodnej, które powszechnie są wykorzystywane przez dużą liczbę kąpiących się, bez formalnego ich wyznaczenia na terenie gmin, co wiąże się z brakiem właściwego nadzoru. Te formy wypoczynku stwarzają szczególne zagrożenie dla bezpieczeństwa zdrowotnego osób z nich korzystających.

9.6. Nadzór sprawowany nad jakością wody do spożycia zapewniał bezpieczeństwo sanitarne wody. Przeprowadzane badania jakości wody do spożycia, zarówno przez PPIS w Legnicy,

jak i przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne, pozwalały w porę uchwycić przypadki zanieczyszczenia wody i podjąć stosowne działania naprawcze.

9.7. Gospodarka ściekami i odpadami komunalnymi na terenie powiatu legnickiego nie budziła większych zastrzeżeń. Dalszej rozbudowy wymagają jednak sieci kanalizacyjne w miejscowościach na terenach wiejskich powiatu legnickiego, które są skanalizowane w ok. 75 %.

9.8. W roku 2024 w skontrolowanych placówkach nauczania i wychowania zlokalizowanych na terenie powiatu legnickiego zapewniono bezpieczne i higieniczne warunki pobytu dzieci i młodzieży.

9.9. Stan nadzorowanych obiektów oraz panujące w nich warunki higieniczne sukcesywnie ulegają poprawie, co wpływa korzystnie na stan bezpieczeństwa sanitarnego podległych placówek nauczania i wychowania.

9.10. W roku 2024 w skontrolowanych zimowych i letnich turnusach wypoczynkowych dla dzieci i młodzieży organizatorzy zapewnili uczestnikom wypoczynku bezpieczne i higieniczne warunki wypoczynku.

9.11. Stwierdzono zadawalający 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 30 próbek ze względu na obecność *Listeria monocytogenes* w 25 g. w 4 z 10 próbach w produkcie pn. „BEBILON PROFUTURA 2” Mleko następne po 6 miesiącu.

9.15. Zmniejszeniu uległa liczba pracowników zatrudnionych w warunkach przekroczenia natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w stosunku do roku ubiegłego.

9.16. W 2024 r. odnotowano wzrost liczby wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej w porównaniu do roku 2023. W 2024 roku PPIS w Legnicy wydał jedną decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej.

Na rok **2025** PPIS w Legnicy zaplanował kolejne działania na rzecz poprawy stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu legnickiego:

W zakresie higieny komunalnej

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

Ponadto prowadzony będzie monitoring jakości wody oraz sprawowany nadzór nad przedsiębiorstwami wodociągowymi. Kontynuowane będą również działania edukacyjno-informacyjne w ramach prowadzonych kontroli.

W zakresie higieny pracy

W roku 2025 zaplanowano szereg działań, mających na celu zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy, w tym m.in.:

- przeprowadzenie kontroli spełniania przez importerów wymagań rozporządzenia (WE) nr 1223/2009 dot. produktów kosmetycznych,
- przeprowadzenie kontroli dotyczących badań laboratoryjnych jakości mikrobiologicznej produktów kosmetycznych przeznaczonych dla niemowląt i małych dzieci,
- przeprowadzenie kontroli produktów kosmetycznych stosowanych do wykonywania tzw. tatuaży z henny,
- przeprowadzenie kontroli produktów biobójczych przeznaczonych do konserwacji drewna oraz materiałów budowlanych z uwzględnieniem zarówno produktów do zastosowań profesjonalnych, jak i nieprofesjonalnych, dostępnych w sprzedaży stacjonarnej i internetowej,
- opracowanie informacji i przesłanie jej do WSSE w zakresie produktów biobójczych niezbędnej do opracowania sprawozdania dla KE wynikającej z rozporządzenia (UE) nr 528/2012 w sprawie udostępniania na rynku i stosowania produktów biobójczych,
- opracowanie sprawozdania z wyników kontroli oraz postępów w ramach zharmonizowanego projektu BEF-3, dotyczącego kontroli produktów biobójczych posiadających pozwolenie europejskie, z możliwością opcjonalnego sprawdzenia zgodności zapisów charakterystyki produktu biobójczego i karty charakterystyki,
- opracowanie i przesłanie do WSSE informacji w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin wynikających z rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 oraz rozporządzenia (WE) nr 1272/2008, niezbędnych do opracowania sprawozdania dla KE,
- opracowanie i przesłanie do WSSE sprawozdania z wyników kontroli oraz postępów w ramach zharmonizowanego projektu REF 13, dotyczącego sprzedaży online substancji, ich mieszanin oraz wyrobów,
- podejmowanie działań wynikających z informacji przekazywanych za pośrednictwem europejskich systemów RAPEX, ICSMS, PENOnline, INTERACT PORTAL,
- przesłanie do WSSE informacji w zakresie legalnego obrotu prekursorami narkotyków kat. 2 i 3 do opracowania rocznego raportu INCB,
- prowadzenie czynności kontrolnych w zakresie zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych oraz nowych substancji psychoaktywnych,
- intensyfikacja działań edukacyjno-informacyjnych każdorazowo w ramach prowadzonych kontroli,
- realizację kampanii Europejskiej Agencji Bezpieczeństwa i Zdrowia w Pracy prowadzonych przez Krajowy Punkt Centralny (CIOP-PIB) poprzez rozpowszechnianie informacji nt. bezpiecznych warunków pracy,
- upowszechnienie specjalistycznej wiedzy w porozumieniu z instytutami naukowo-badawczymi/organizacjami w zakresie zagrożeń środowiska pracy,
- działania kontrolne z zakresu spełnienia przez podmioty kontrolowane obowiązków, o których mowa w art. 23r ust. 3 ustawy z dnia 10 kwietnia 1997 r. – Prawo energetyczne,
- podnoszenie świadomości społeczeństwa poprzez udzielanie porad i informacji w zakresie: narażenia na radon w pomieszczeniach oraz związanych z narażeniem na radon zagrożeń dla zdrowia,
- prowadzenie działań kontrolnych oraz edukacyjnych w zakresie warunków pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników narażonych na substancje reprotoksyczne w środowisku pracy,

- działania kontrolne oraz edukacyjne w zakresie przygotowania pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów i zasad BHP podczas prac związanych z usuwaniem bądź zabezpieczeniem wyrobów zawierających azbest,
- działania kontrolne w zakresie ochrony zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych - w zakładach pracy,
- realizacja krajowego planu działania w przypadku długoterminowych zagrożeń wynikających z narażenia na radon w budynkach przeznaczonych na pobyt ludzi oraz w miejscach pracy,
- nadzór nad miejscami pracy spełniającymi kryteria z art. 23c ustawy - Prawo atomowe oraz w podmiotach, w których odnotowano przekroczenia poziomu odniesienia 300 Bq/m³.

W zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

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

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.

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

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Legnicy
Jacek Watral

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