



**OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO**  
**POWIATU BOLESŁAWIECKIEGO**  
**za 2025 rok**

---

Państwowy Powiatowy Inspektor  
Sanitarny w Bolesławcu

Bolesławiec, marzec 2026 rok

<b>SPIS TREŚCI</b>		<b>Str.</b>
<b>Wstęp</b>		3
<b>1</b>	<b>Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych</b>	3
<b>2</b>	<b>Nadzór nad szczepieniami ochronnymi</b>	5
<b>3</b>	<b>Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą</b>	7
<b>4</b>	<b>Bezpieczeństwo żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością</b>	8
4.1	Stan sanitarny wybranych grup obiektów żywnościowych	9
4.2	Działania w ramach systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności (RASFF)	14
4.3	Kontrole suplementów diety i żywności prozdrowotnej w obrocie	15
<b>5</b>	<b>Ocena zaopatrzenia w wodę do spożycia przez ludzi</b>	15
<b>6.</b>	<b>Stan sanitarny ciepłej wody w instalacjach wodociągowych wewnątrz budynków</b>	16
<b>7.</b>	<b>Stan sanitarno-porządkowy terenów miejskich i wiejskich</b>	16
7.1.	Stan sanitarny wybranych obiektów użyteczności publicznej	17
<b>8.</b>	<b>Warunki pracy w zakładach pracy</b>	19
8.1.	Działalność kontrolna	21
8.2.	Nadzór nad substancjami rakotwórczymi, biologicznymi, chemikaliami	23
8.3.	Choroby zawodowe	24
<b>9.</b>	<b>Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo - wychowawczych</b>	24
<b>10.</b>	<b>Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia</b>	27
<b>11.</b>	<b>Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego</b>	29
<b>12.</b>	<b>Działania interwencyjne</b>	30
<b>13.</b>	<b>Podsumowanie</b>	30

## Wstęp

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Bolesławcu na terenie powiatu bolesławieckiego wykonywał zadania z zakresu zdrowia publicznego poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami zdrowotnymi, żywności i żywienia, analizę czynników szkodliwych i uciążliwych w środowisku mogących powodować zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, działalność oświatowo-zdrowotną, a także poprzez prowadzenie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz działalności przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych, i innych chorób spowodowanych warunkami środowiska.

W 2025 r. pod nadzorem sanitarnym znajdowało się 1614 obiektów (tyle co w poprzednim okresie). Skontrolowano 798 (49,4 %), przeprowadzono 966 kontroli, 42 wizytacje i 2933 wywiadów epidemiologicznych. Wydano 375 decyzji merytorycznych, i 237 płatniczych, nałożono 49 mandatów karnych, za uchybienia higieniczne głównie w zakładach żywnościowych. Skierowano 3 wnioski do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu o nałożenie kary pieniężnej na przedsiębiorców za nieprzestrzeganie prawa żywnościowego i przepisów ustawy o państwowej inspekcji sanitarnej.

W ramach nadzoru sanitarnego pobrano do badań laboratoryjnych 216 próbek żywności, 4 próbki materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, 1 próbkę produktu kosmetycznego oraz 73 próbki wody pitnej i basenowej.

## 1. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych

Sytuacja epidemiologiczna w powiecie bolesławieckim, wynikająca ze zgłoszonych podejrzeń i rozpoznań zakażeń i chorób zakaźnych, na potrzeby nadzoru epidemiologicznego, przesyłanych przez lekarzy, a także otrzymanych zgłoszeń biologicznych czynników chorobotwórczych z laboratoriów mikrobiologicznych w 2025 roku wyglądała następująco:

Tabela 1. Choroby zakaźne w latach 2024-2025

Lp.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań w 2024 r.	Liczba zachorowań w 2025 r.
1	Salmonelozy – zatrucia pokarmowe	36	20
2	Salmonelozy- posocznica	0	1
3	Salmonelozy- inne zakażenia pozajelitowe	0	1
4	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	26	37
5	Wirusowe zakażenia jelitowe	99	131
6	Lamblioza	3	3
7	Kryptosporydioza	0	2
8	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe	35	26
9	Krztusiec: możliwy/potwierdzony	20/4	3/4
10	Płonica (szkarlatyna)	37	43
11	Inwazyjna róża: możliwa	0	2

12	Kiła	1	6
13	Rzeżączka	0	1
14	Inne przenoszone drogą płciową (chlamydie)	0	1
15	Bolerioza	25	73
16	Tularemia	0	1
17	Choroba wywołana przez wirus chikungunya	0	1
18	Narażenie na wściekliznę (potrzeba szczepień)	27	27
19	Inne wirusowe zapalenie mózgu	0	1
20	Ospa wietrzna	500	144
21	Wirusowe zapalenie wątroby typu A	0	1
22	Wirusowe zapalenie wątroby typu B	0	7
23	Wirusowe zapalenie wątroby typu C	5	9
24	Wirusowe zapalenie wątroby inne nieokreślone	0	1
25	AIDS- zespół nabytego upośledzenia odporności	1	1
26	HIV nowo wykryte zakażenia	5	11
27	Zakażenia wirusem RSV	52	140
28	Choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae	4	2
29	Grypa potwierdzona szybkim testem antygenowym	183	1381
30	Grypa potwierdzona testem PCR	21	76
31	Zakażenia SARS-Cov_2	515	576
32	Gruźlica	15	12

W porównaniu z rokiem ubiegłym odnotowano znaczny wzrost zachorowań na grypę, RSV, Covid-19, wirusowe i bakteryjne zakażenia jelitowe, boleriozę, płonicę, WZW C. Pojawiły się nienotowane wcześniej zachorowania na tularemię i tropikalną chorobę wirusową przenoszoną przez komary, WZW A, WZW B. Nosiciele HBs, HCV i chorych na WZW wraz z osobami z otoczenia domowego skierowano do nadzoru lekarskiego. Nastąpił wzrost chorób i zakażeń przenoszonych drogą płciową (kiła, rzeżączka, chlamydioza, HIV, AIDS).

Odnotowano natomiast spadek zachorowań na salmonellozę, krztusiec i gruźlicę. Gruźlica jest nadal problemem, mimo niewielkiej poprawy sytuacji. W dalszym ciągu zapadalność na tę chorobę w powiecie bolesławieckim (13,8) jest wyższa niż odnotowana w kraju (8,0). Wyższą zapadalność niż w kraju stwierdzono też w przypadku zachorowań na grypę, płonicę, zakażenia HIV.

### Pokąsania ludzi przez zwierzęta:

W każdym kolejnym roku rośnie liczba osób pokąsanych przez zwierzęta. Zarejestrowano 142 przypadki (125 w 2024 r, 118 w 2023 r.), w tym 100 osób pokąsanych przez psy, 38 przez koty, 1 przez jeża, 1 przez kunę, 1 przez nutrię, 1 przez szczura hodowlanego. Decyzją lekarzy z Poradni Chorób Zakaźnych, do szczepień przeciw wściekliznie zakwalifikowano 27 osób pogryzionych przez nieznane zwierzęta.

## **2. Nadzór nad realizacją szczepień ochronnych**

Na terenie powiatu bolesławieckiego szczepienia ochronne wykonywane były w 25 punktach szczepień. Przeprowadzono 27 kontroli z zakresu realizacji Programu Szczepień Ochronnych. Szczepienia wykonywane były przez personel medyczny posiadający odpowiednie kwalifikacje, tzn. kurs szczepień. W jednym podmiocie stwierdzono przerwanie ciągłości łańcucha chłodniczego przy przechowywaniu szczepionek. Zgodnie z wytycznymi kopie dokumentacji dotyczącej przerwania ciągłości łańcucha chłodniczego przesłano do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu, Wojewódzkiego Inspektora Farmaceutycznego we Wrocławiu, Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Ministra Zdrowia.

W trakcie przeprowadzanych kontroli zwracano szczególną uwagę na: terminowość szczepień, odstępy między wykonanymi szczepieniami, przestrzeganie kolejności szczepień, sposób przechowywania preparatów szczepionkowych oraz sposób prowadzenia dokumentacji dotyczącej szczepień ochronnych. Oceniano także stan sanitarno-techniczny i higieniczny pomieszczeń oraz wyposażenia. Wszystkie gabinety wyposażone były w zestawy przeciwwstrząsowe, na wypadek wystąpienia reakcji alergicznych po wykonanym szczepieniu.

W 23 punktach szczepień monitoring temperatury odbywał się całodobowo za pomocą rejestratorów temperatury z możliwością wydruku temperatur i funkcją powiadomienia sms. Natomiast w 2 punktach szczepień monitorowanie temperatury odbywa się w sposób tradycyjny (odczyt z termometru i zapis w formie papierowej) tj. punkt szczepień przy SOR, punkt szczepień przy pododdziale neonatologicznym.

### 2.1 Szczepienia obowiązkowe dzieci i młodzieży

Z posiadanych, na koniec 2025 roku danych, wynika, że nie osiągnięto poziomu zaszczepienia populacji wystarczającego do zapewnienia odporności zbiorowiskowej i powstrzymania epidemicznego szerzenia się chorób. Poziom wystarczający osiągnięto tylko w przypadku gruźlicy, ponieważ uodporniono ponad 95 % dzieci.

W 2025 roku wysłano 101 wezwań do rodziców lub opiekunów, do osobistego stawienia się na rozmowę w celu pouczenia o obowiązku szczepień. Wystosowano 31 upomnień, skierowano 10 wniosków do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu o wszczęcie egzekucji administracyjnej obowiązków wobec osób niewykonujących szczepień. W efekcie tych działań 14 dzieci zostało zaszczepionych.

### 2.2. Szczepienia osób narażonych w sposób szczególny na zakażenie.

W 2025 roku zaszczepiono 167 osób narażonych w sposób szczególny na zakażenie w tym:

- przeciw pneumokokom (dotyczyło zakwalifikowanych z powodu zdiagnozowanych chorób przewlekłych, wcześniactwa lub niskiej masy urodzeniowej) – 31 dzieci,

- przeciw ospie wietrznej (dotyczyło dzieci należących do grupy osób narażonych na zakażenie ze względów środowiskowych- dzieci uczęszczających do klubików) – 60 dzieci,
- przeciw WZW B (dotyczyło uczniów policealnych szkół medycznych, osób wykonujących zawód medyczny, szczególnie narażonych na zakażenie w wyniku styczności z osobą zakażoną wirusem zapalenia wątroby typu B, które nie były szczepione przeciw WZW typu B, osób zakażonych wirusem zapalenia wątroby typu C, dializowanych, przed lub po przeszczepieniu komórek krwiotwórczych, narządów wewnętrznych, z zaburzeniami czynności śledziony oraz kobiety planujące ciążę, które nie były szczepione przeciw WZW typu B) – 76 osób.

### 2.3. Szczepienia poekspozycyjne

- przeciw tężcowi (dotyczyło osób narażonych na zakażenie tężcem) – 1397 osób (mniej o 166 niż w 2024 r.),
- przeciw wściekliźnie (dotyczyło osób zakwalifikowanych z powodu styczności ze zwierzęciem podejrzanym o zakażenie wirusem wścieklizny) – 52 osoby

### 2.4. Szczepienia zalecane

Według ustawy o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, każdy lekarz zobligowany jest do udzielania pełnej informacji rodzicom dziecka na temat szczepień zalecanych. Ostateczna decyzja o wyborze szczepień należy do rodziców i oni ponoszą koszty zakupów tych preparatów.

Od 2024 roku wprowadzono powszechny program bezpłatnych szczepień przeciwko zakażeniom wirusem brodawczaka dzieci od ukończenia 9 r.ż. do 14 r.ż. który realizuje założenia i cele Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020-2030, objęty finansowaniem przez ministra właściwego do spraw zdrowia, z zachowaniem systemu dwudawkowego. W związku z realizacją w/w programu na terenie powiatu bolesławieckiego w 2025 roku uodporniono przeciwko HPV 322 dzieci. Ponadto, zgodnie z obwieszczeniem Ministra Zdrowia z dnia 3 października 2024 roku w sprawie wykazu zalecanych szczepień ochronnych, dla których zakup szczepionek został objęty finansowaniem przez ministra właściwego do spraw zdrowia, kobiety ciężarne od dnia 15 października 2024 roku mogą korzystać z bezpłatnej szczepionki przeciw krztuścowi. Bezpłatna szczepionka przeznaczona jest dla kobiet będących w ciąży między 27 a 36 tygodniem ciąży, a w uzasadnionych przypadkach zagrożenia przedwczesnym porodem – po ukończeniu 20 tygodnia ciąży, w schemacie jednodawkowym. W ramach w/w szczepień zalecanych w 2025 roku na terenie powiatu bolesławieckiego zaszczepiono 90 kobiet w ciąży.

### 2.5. Niepożądane odczyny poszczepienne

Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi oraz rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 21 grudnia 2010 r. w sprawie niepożądanych odczynów poszczepiennych oraz kryteriów ich rozpoznawania nakłada obowiązek zgłaszania niepożądanych odczynów poszczepiennych na osoby wykonujące szczepienia ochronne. W 2025 roku zgłoszono 1 łagodny niepożądany odczyn poszczepienny u osoby dorosłej, po podaniu szczepionki Engerix (przeciwko zapaleniu wątroby typu B).

### 3. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą

W 2025 roku nadzorem sanitarnym objęto 120 podmiotów wykonujących działalność leczniczą, w tym:

3 realizujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne,

44 wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne,

73 praktyki zawodowe.

Skontrolowano 75 obiektów, przeprowadzono 77 kontroli. Wydano 3 decyzje nakazujące usunięcie nieprawidłowości oraz wszczęto jedno postępowanie administracyjne.

W placówkach wydzielone były pomieszczenia do mycia i dezynfekcji sprzętu porządkowego i przechowywania środków czystościowych. Sprzęt był odpowiednio oznakowany, przypisany do odpowiednich oddziałów i pomieszczeń.

Postępowanie z bielizną było prawidłowe, wykluczające kontakt bielizny czystej z brudną.

W podmiotach leczniczych wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne, stosowano bieliznę jednorazowego użytku. Gospodarowanie odpadami medycznymi było zgodne z obowiązującymi przepisami. Segregację odpadów medycznych prowadzono w miejscu ich powstawania i przechowywano w lodówkach do tego przeznaczonych w kontrolowanej temperaturze.

W zakładach stosujących narzędzia wielokrotnego użycia, wykonywano sterylizację we własnym zakresie w obrębie stanowisk zorganizowanych w gabinetach diagnostyczno-zabiegowych lub w punktach sterylizacji z użyciem urządzeń, takich jak: myjki ultradźwiękowe, urządzenia do czyszczenia pod ciśnieniem końcówek stomatologicznych. Używane preparaty dezynfekcyjne były dopuszczone do obrotu przez Urząd Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów i Biobójczych. Sprzęt stanowiący wyposażenie stanowisk dekontaminacji był w dobrym stanie technicznym, utrzymany w należytej czystości i prawidłowo oznakowany.

#### 3.1 Ogniska epidemiczne

W 2025 roku zarejestrowano 2 ogniska epidemiczne zgłoszone przez Szpital Powiatowy w Bolesławcu:

- Ognisko w oddziale Anastazjologii i Intensywnej Terapii u 8 pacjentów - dotyczyło zachorowań wywołanych przez Enterobacterales- Klebsiella pneumoniae.

- Ognisko w oddziale neurologicznym z pododdziałem udarowym u 2 pacjentów - dotyczyło zachorowań wywołanych przez Klebsiella pneumoniae.

Podmiot leczniczy w każdym przypadku, zgodnie z obowiązującymi przepisami przysyłał do PSSE raport wstępny o wystąpieniu i raport końcowy o wygaszeniu ogniska.

#### 3.2 Działalność kontrolno-represyjna

Wojewódzki Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych w Bolesławcu – toczą się dwa postępowanie administracyjne w sprawie usytuowania na zewnątrz pokoi od strony korytarza gniazd wtykowych instalacji elektrycznej znajdujących się w pokojach obserwacyjnych oddziałów psychiatrycznych. Na wniosek dyrektora szpitala, motywowany trudnościami finansowymi i technicznymi przedłużono termin wykonania do końca 2027 roku. Ponadto w sprawie usunięcia nieprawidłowości w stanie sanitarno-technicznym na oddziałach szpitalnych, dotyczy to sufitów, ścian, podłóg, futryn drzwiowych w pokojach pacjentów, łazienkach, korytarzach z terminem realizacji do końca 2026 roku.

Zespół Opieki Zdrowotnej - Szpital Powiatowy w Bolesławcu – usunął niedociągnięcia proceduralne w zakresie funkcjonowania systemu kontroli zakażeń szpitalnych.

SPZOZ w Nowogrodźcu – prowadzone jest postępowanie administracyjne w sprawie usunięcia nieprawidłowości w stanie sanitarno-technicznym pomieszczeń Wiejskiego Ośrodka Zdrowia w Zebrzydowej, dotyczące ścian, futryn, drzwi, sufitów podłóg, schodów, płytek ściennych w gabinetach, poczekalni i toalecie dla pacjentów. Przedłużono termin realizacji do końca maja 2026 roku.

W trzech innych placówkach stwierdzono zły stan sanitarnotechniczny podłóg i ścian. Prowadzone jest postępowanie celem usunięcia nieprawidłowości.

W pozostałych skontrolowanych podmiotach, wykonujących działalność leczniczą, nie stwierdzono uchybień skutkujących wszczęciem postępowania administracyjnego bądź nałożeniem grzywny.

#### **4 Bezpieczeństwo żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością**

W 2025 roku w ramach urzędowej kontroli żywności i wyrobów do kontaktu z żywnością nadzorowano 771 zakładów niżej wymienionych grup:

- produkcji żywności (36 obiektów),
- kuchnie domowe (15),
- producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni (123),
- obrotu żywnością (291 obiektów, w tym 27 aptek, 34 markety, 12 hurtowni spożywczych),
- żywienia zbiorowego otwartego (173, w tym 74 małej gastronomii),
- żywienia zbiorowego zamkniętego ( 83, w tym 2 zakłady usług cateringowych),
- produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (25 obiektów).
- obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (23 obiekty, w tym 5 hurtowni),

Skontrolowano 351 zakładów, co stanowiło 45,5% ogółu nadzorowanych, przeprowadzono 435 kontrole sanitarnych, w tym 33 to kontrole interwencyjne. Wydano 153 decyzje płaćnicze i 66 ( o 25 mniej) decyzji merytorycznych, w tym 30 nakazujących usunięcie nieprawidłowości.

Nałożono 48 ( o 34 mniej) mandatów karnych. Skierowano do DPWIS we Wrocławiu 3 wnioski o nałożenie kary pieniężnej za prowadzenie działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu, za nieprzestrzeganie wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych, prowadzenie działalności w zakresie niezgodnym z decyzją o zatwierdzeniu zakładu oraz za uniemożliwienie przeprowadzenia urzędowej kontroli żywności. Dwa wnioski zostały rozpatrzone i nałożono kary pieniężne.

W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań laboratoryjnych 220 próbek, w tym 4 wyrobów do kontaktu z żywnością. Plan poboru prób został w pełni zrealizowany.

Przebadano 130 próbek żywności pod względem mikrobiologicznym, 15 w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia, 15 na zawartość pestycydów, 12 mykotoksyn, 10 w kierunku substancji dodatkowych, 9 na zawartość histaminy, 4 na zawartość WWA, 2 w kierunku skażeń promieniotwórczych, 2 na zawartość akryloamidu, 2 na zawartość glutenu. Badano też żywność na zawartość 3-MCPD, metanolu, oporność na środki przeciwdrobnoustrojowe oraz na wybrane parametry. 165 prób żywności oceniono pod względem znakowania. Zbadano również 4 próby materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością w kierunku migracji specyficznej ołowiu i kadmu (3), zawartości amin aromatycznych (1) i oceniono je też pod względem znakowania.

Zdyskwalifikowano 7 próbek ze względu na nieprawidłowe oznakowanie, w tym 2 mleka początkowe i 5 gotowych do spożycia dań.

Sprawdzano w czasie kontroli jakość tłuszczów smażalniczych - wykonano 15 kontroli przesiewowych, w tym 8 w zakładach żywienia zbiorowego otwartego, 5 w ciastkarniach, 2 piekarniach i nie stwierdzono nieprawidłowości.

#### **4.1 Stan sanitarny wybranych grup obiektów żywnościowych.**

##### 4.1.1 Zakłady produkcji żywności

Pod nadzorem Stacji znajdowało się 36 zakładów, w tym 4 automaty do lodów, 12 piekarń, 10 ciastkarń, 3 młyny zbożowe, 4 zakłady garmazeryjne, 1 wyrobów cukierniczych, 1 napojów bezalkoholowych, 1 koncentratów spożywczych. Skontrolowano 30 zakładów i przeprowadzono w nich 46 kontroli, w tym 6 interwencyjnych wynikających z systemu RASFF i 2 po otrzymaniu skarg konsumentów na nieprawidłową jakość żywności. Nałożono 6 mandatów karnych w 5 zakładach za uchybienia sanitarne, i wydano 8 decyzji merytorycznych i 20 płatniczych.

Nieprawidłowości stwierdzono w 3 piekarniach, 3 ciastkarniach, 1 zakładzie garmazeryjnym, 1 zakładzie cukierniczym.

Niewdrażanie instrukcji i procedur GHP w zakresie mycia i dezynfekcji. Nienależyty stan sanitarno-porządkowy w pomieszczeniach zakładu tj. brudne zalepione podłogi, brudno utrzymany sprzęt i naczynia produkcyjne, środki spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości, zły stan sanitarnotechniczny sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych. Brak badania wody, nieprawidłowe oznakowanie wyrobów gotowych. Zły stan sanitarnotechniczny ścian ( ubytki, tynku, kafli, brak prawidłowego zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników. Środki spożywcze przechowywane na podłodze, brak segregacji środków spożywczych, brak potwierdzenia monitorowania punktów kontrolnych. Nierzetelnie opracowana informacja dla klienta o składnikach zawartych w wyrobie gotowym, w tym o wykazie alergenów. W zakładzie garmazeryjnym uniemożliwiono przeprowadzenie urzędowej kontroli co skutkowało złożeniem wniosku do wyższej instancji o ukaranie przedsiębiorcy. Przy ponownej próbie przeprowadzenia kontroli zakład udostępnił. Stwierdzono wówczas środki spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości, brak badań laboratoryjnych wyrobów gotowych, nieprawidłowe oznakowanie wyrobów garmazeryjnych w związku z tym nałożono mandat karny i wszczęto postępowanie administracyjne. W wytwórni wyrobów cukierniczych stwierdzono brudne sprzęty, urządzenia, pajęczyny na ścianach, brak środków do utrzymania higieny rąk, ściany miejscami z ubytkami kafli.

Wydano 3 decyzje administracyjne zobowiązujące właścicieli zakładów do usunięcia nieprawidłowości i w roku sprawozdawczym je wyegzekwowano.

Z tych zakładów pobrano do badań laboratoryjnych 27 próbek środków spożywczych- mąkę pszenną graham, mąkę żytnią, ziarno żyta na mykotoksyny, ciastka z kremem, masę jajową, pieprz, goździki w kierunku mikrobiologicznym, kakao i kmin na zawartość WWA i glutaminian sodu w kierunku parametrów czystości - wyniki tych próbek były prawidłowe.

##### 4.1.2. Inne wytwórnie żywności

Pod nadzorem sanitarnym było 119 gospodarstwa rolnych, w tym 13 zakwalifikowanych jako prowadzące działalność w ramach RHD z produkcją przetworów owocowych (soki, octy, dżemy), przetworów warzywnych, w tym kiszoną kapustą i ogórkami, sałatkami, przecierami, pieczywem, mąką oraz olejem z orzecha włoskiego. Skontrolowano 20 obiektów, w tym 1 wspólnie

z przedstawicielami OŚ i 2 z przedstawicielami PIORIN (w ramach podpisanego porozumienia w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego). Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano, od plantatorów, do badań laboratoryjnych 6 prób środków spożywczych, w tym 4 na zawartość pestycydów (truskawki, buraki ćwikłowe, pietruszka, cebula), 2 w kierunku zawartości metali (truskawki,). Wyniki badań były prawidłowe.

W powiecie zarejestrowani są też producenci żywności w warunkach domowych (15 kuchni), prowadzący działalność głównie w zakresie wypiekania wyrobów ciastkarskich, w tym tortów pod indywidualne zamówienia konsumentów finalnych. Skontrolowano 5 takich obiektów, nieprawidłowości nie stwierdzono. W kuchniach przygotowywano średnio 4-5 tortów na tydzień. Masy robiono głównie na bazie bitej śmietany z dodatkami smakowymi. Barwniki spożywcze wykorzystywano do barwienia ozdób/dekoracji tortów. Stosowano barwniki, dla których określona jest maksymalna dopuszczalna ilość np. barwnik tartrazyna (E102). Do dekorowania ciast używano też gotowe posypki, różnego rodzaju gotowe dekoracje cukiernicze, owoce zarówno świeże jak i w syropie.

#### 4.1.3. Sklepy spożywcze, w tym markety; kioski

W 2025 roku funkcjonowało w powiecie 192 ( o 9 mniej) sklepów spożywczych, w tym 34 wielkopowierzchniowe oraz 5 kiosków. Skontrolowano 117 sklepów, w tym 20 marketów i 3 kioski. Przeprowadzono 143 kontrole, w tym 16 interwencyjnych. Nieprawidłowości wykryto w 35 obiektach, które dotyczyły: niewdrażania procedur HACCP tj. brak kontroli w wyznaczonych punktach krytycznych, brak monitoringu temperatury przechowywania/ekspozycji żywności nietrwałej mikrobiologicznie, przechowywanie tej żywności w temperaturach, przekraczających założone limity, brak działań korygujących, brak zapisów potwierdzających monitoring w punktach krytycznych (9 przypadków). Żywność po upływie daty minimalnej trwałości i terminu przydatności do spożycia lub bez oznakowania, przetrzymywana na podłodze, sprzedaż żywności luzem w sposób niehigieniczny, bez zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem (18 przypadków). Brudne podłogi, brak higieny w szatni, magazynie, sali sprzedaży (11 przypadków). Ponadto brak ręczników i mydła przy umywalkach, środków do dezynfekcji, odzieży ochronnej (4), brak orzeczeń lekarskich (5), brak ciepłej wody (1), przepełnione kosze na odpady (2), brak zabezpieczenia przed szkodnikami (1). Zły stan techniczny ścian, podłóg i sufitów oraz urządzeń chłodniczych i półek na towar (8). Informacje dla konsumenta o żywności wprowadzanej do obrotu, w tym żywności nieopakowanej tj. owoce i warzywa - brak rzetelnej informacji o kraju ich pochodzenia (4), przetwory mięsne, garmażeryjne, pieczywo - dane niepełne, niespójne (3), brak wskazania składników alergicznych (1).

Z powodu stwierdzonych niezgodności wydano 10 decyzji nakazujących dostosowanie działalności do obowiązującego prawa żywnościowego ( 7 wyegzekwowano), nałożono 20 mandatów karnych w tym 3 w marketach. Przeprowadzono 16 kontroli interwencyjnych, w tym 11 wynikających z RASFF (szczegóły w pkt. 4.2) oraz 5 po przyjęciu informacji od konsumenta o złej jakości sprzedawanych środków spożywczych i o niehigienicznych warunkach sprzedaży, obecności gryzoni w obrębie zakładu i nieprawidłowej gospodarce odpadami. Kontrole wykazały zasadność 4 skarg. Nałożono 4 mandaty karne.

W ramach urzędowej kontroli żywności z tej grupy zakładów pobrano 157 prób żywności różnych asortymentowo do badań laboratoryjnych, w tym 130 prób pobrano w marketach. Żywność ta była badana w kierunku mikrobiologii i pod względem różnych parametrów fizykochemicznych i w tych zakresach nie stwierdzono nieprawidłowości. Natomiast 7 próbek zdyskwalifikowano ze

względu na niezgodne z przepisami oznakowanie produktów spożywczych tj. mleko początkowe dla dzieci, gotowe dania gotażeryjne.

W związku z powyższym przesłano pisma do PPIS, właściwych ze względu na siedzibę producenta wyrobów, o podjęcie działań wobec producenta celem usunięcia nieprawidłowości.

#### 4.1.4. Magazyny hurtowe

W 2025 roku, w powiecie bolesławieckim działało 12 hurtowni środków spożywczych, skontrolowano 6, przeprowadzono 9 kontroli, w tym 3 interwencyjne wynikające ze zgłoszenia RASFF. Nieprawidłowości sanitarno-techniczne stwierdzono w 1 hurtowni (dotyczyły ścian, sufitów, szafek ubraniowych). Wydano decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości.

W hurtowniach pobrano 21 prób żywności, w tym 5 prób do badań laboratoryjnych w kierunku mikrobiologii (jajka), 11 prób w kierunku pozostałości pestycydów (pomarańcze, cytryny, śliwki, winogrona, gruszki, melony, słońceznik, wino), 3 na zawartość substancji dodatkowych (chrzan, rodzynki, konserwa mięsna) i 1 próbę kawy na zawartość akryloamidu. Wyniki analiz były prawidłowe.

#### 4.1.5. Inne obiekty obrotu żywnością

W 2025 roku nadzorowano 68 obiektów gdzie sprzedaż żywności nie była podstawową działalnością: apteki, sklep zielarski, punkty prowadzące sprzedaż suplementów diety, drobnych wyrobów ciastkarskich, cukierniczych, napojów, stragany, urzędy pocztowe, sklepy z konfekcją sprzedające napoje, sklepy internetowe. Kontrole sanitarne w tych obiektach dotyczyły głównie warunków prezentacji/reklamy i ekspozycji żywności, wdrożenia zasad GHP, prawidłowości znakowania żywności, w tym suplementów diety. Przeprowadzono 13 kontroli, w tym 2 interwencyjne. Oceniono oznakowanie 8 suplementów diety - nieprawidłowości nie stwierdzono. Z tej grupy obiektów pobrano 2 próby suplementów diety do badań w kierunku zawartości 3-MCPD, zawartości witamin i składników mineralnych, wybranych parametrów, 1 próbę produktu specjalnego przeznaczenia medycznego na zawartość substancji dodatkowych, 1 próbę żywności wzbogaconej w kierunku zawartości witamin i składników mineralnych oraz 1 próbę świeżych grzybów w kierunku skażeń promieniotwórczych. Wyniki badań tych próbek były prawidłowe, znakowanie zgodne z przepisami.

#### 4.1.6. Zakłady żywienia zbiorowego otwartego i zakłady małej gastronomii

W 2025 roku objęto nadzorem sanitarnym 173 zakłady żywienia zbiorowego otwartego, w tym 74 to zakłady małej gastronomii. Skontrolowano 101 zakładów, przeprowadzono 133 kontrole, w tym 1 interwencyjną w związku ze skargą konsumenta na nienależyty stan sanitarny ustępu w barze.

Wydano 23 decyzje nakazujące dostosowanie zakładów do przepisów prawa żywnościowego w tym 1 decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności ze względu na zagrożenia zdrowia konsumentów i skierowano wnioski o nałożenie kary pieniężnej za działalność niezgodną z decyzją o zatwierdzeniu zakładu, naruszającą podstawowe zasady higieny. Wniosek został rozpatrzony, przedsiębiorca otrzymał karę pieniężną i pod koniec roku zaprzestał prowadzić działalność. Wydano 54 decyzje płatnicze i nałożono 21 mandatów, w tym 6 w zakładach małej gastronomii.

Najczęściej występujące uchybienia higieniczne: nieprzestrzeganie procedur higienicznych i zasad systemu HACCP, brak zapisów w wyznaczonych punktach kontrolnych lub krytycznych,

lub brak rzetelnej kontroli w tych punktach (15), brak orzeczeń lekarskich z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych (9), środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia (10), brak odzieży ochronnej (2), brak ciepłej wody, środków do dezynfekcji lub mydła do rąk (2), nieprawidłowo prowadzone procesy technologiczne (6), brudny sprzęt produkcyjny, urządzenia chłodnicze, podłogi (10), przechowywanie żywności bez odpowiedniej segregacji (9), brak identyfikowalności surowców (4), obecność szkodników (2), przepełnione kosze na odpady w pomieszczeniach zakładu (4), brak informacji dla konsumenta o występowaniu składników alergicznych w potrawach (5). Ponadto występowały też nieprawidłowości techniczne tj. ściany w pomieszczeniach produkcyjnych nierówne, z kruszącą się farą, uszkodzone szafki, półki, blaty kuchenne, wyeksploatowany sprzęt kuchenny, podłogi w pomieszczeniach produkcyjnych z ubytkami nawierzchni.

Wobec jednego przedsiębiorcy kontynuowane jest postępowanie egzekucyjne, gdyż od 2024 roku nie wykonuje on nałożonych decyzją obowiązków. W 2025 roku stwierdzono w zakładzie brak wdrożenia procedur GHP/GMP i HACCP za co ukarano mandatem przedstawiciela zakładu.

Skontrolowano wszystkie zakłady żywienia zbiorowego otwartego, które w ramach usług cateringowych przygotowują posiłki dla placówek oświatowych. W każdym stwierdzono nieprawidłowości: nieprzestrzeganie podstawowych zasad higieny, środki spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości, brak szkoleń pracowników, brak przechowywania próbek potraw oraz niezgodnie z przepisami układanie jadłospisów i żywienie dzieci, nieprecyzyjne, nierzetelne informacje o składnikach alergicznych występujących w potrawach. Nałożono 2 mandaty karne i prowadzono postępowanie administracyjne. Uchybienia usunięto.

#### 4.1.7. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

Na terenie powiatu bolesławieckiego nadzorowano 83 zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym:

- 6 stołówek pracowniczych,
- 5 stołówek w domach opieki społecznej,
- 1 stołówka w Domu Dziecka,
- 1 stołówka w Zespole Resocjalizacyjnym,
- 2 bloki żywienia w szpitalach,
- 20 stołówek w szkołach,
- 36 stołówek w przedszkolach,
- 6 stołówek w klubikach dziecięcych i żłobkach,
- 6 stołówek w innych zakładach żywienia.

Skontrolowano 42 zakłady, Nieprawidłowości stwierdzono w 9 i wydano 3 decyzje nakazujące usunięcie nieprawidłowości i 16 płatniczych, nałożono 1 mandat karny. W 50 obiektach ( 60 %) prowadzono żywienie w systemie cateringowym: w 31 stołówkach przedszkolnych, w 11 stołówkach szkolnych, 5 żłobkach/klubikach, 2 stołówkach pracowniczych, 1 domu dziennego pobytu, 1 DPS. W pozostałych posiłki przygotowywano na miejscu w zakładzie. Skontrolowano 42 zakłady, przeprowadzono 49 kontroli, wydano 6 decyzji administracyjne, nałożono 1 mandat karny. Przeprowadzono 36 teoretycznych ocen wyżywienia, w tym 2 w szpitalach, 1 w domach opieki społecznej, 1 żłobku/klubiku dziecięcym, 12 w stołówkach szkolnych, 18 w przedszkolnych, 1 w domu dziecka, 1 w innych zakładach żywienia.

Uwagi wniesiono do 4 jadłospisów w placówkach oświatowych gdzie stwierdzano w posiłkach mały udział mleka, ryb, brak urozmaicenia owoców, brak potraw z dodatkiem nasion roślin strączkowych.

W 4 zakładach stwierdzono nieprawidłowości w opracowanej informacji dla konsumenta o składzie surowcowym posiłków i występujących w nich alergenach.

#### Bloki żywienia w szpitalach

W powiecie bolesławieckim funkcjonują kuchnie w dwóch szpitalach, w których prowadzona jest pełna produkcja posiłków w systemie tradycyjnym:

- Wojewódzki Szpital w Bolesławcu – sposób żywienia był prawidłowy. W 2025 w szpitalu był kontynuowany program „Dobry posiłek”, którego celem jest poprawa jakości żywienia oraz zwiększenie dostępności porad żywieniowych dla pacjentów. Na podstawie danych podanych w jadłospisie kaloryczność posiłków w całodziennym wyżywieniu w diecie podstawowej była poprawna. Zwiększono częstotliwość występowania dodatków ze świeżych warzyw lub owoców w śniadaniach i kolacjach, zwiększono udział produktów zbożowych z pełnego przemiału oraz roślin strączkowych suchych. Zauważono poprawę w zmniejszaniu produktów wysoko przetworzonych na korzyść przygotowywanych na miejscu past i sałatek. Natomiast stwierdzono zły stan techniczny podłogi i ścian w kuchni. Informacja o składnikach potraw powodujących alergię była nieprecyzyjna. Wydano decyzję nakazową usunięcie uchybień.

- Powiatowy Szpital w Bolesławcu – uwagi wniesiono do jadłospisu; mały udział mleka oraz jego przetworów, brak potraw z dodatkiem nasion roślin strączkowych. Stan sanitarnotechniczny bloku żywienia był zachowany.

#### Bloki żywienia w szkołach

Pod nadzorem było 20 stołówek, 11 z nich prowadzi żywienie w systemie cateringowym. Skontrolowano 11 zakładów, przeprowadzono 14 kontroli.

W oparciu o wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z 26.07.2016 roku w sprawie żywienia dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych przeprowadzono 9 kontroli i w 3 stwierdzano nieprawidłowości w tym zakresie.

Niezgodności z przepisami prawa stwierdzono w 3 zakładach. Za małą częstotliwość występowania mleka i jego przetworów, jaj, orzechów roślin strączkowych, warzyw, owoców, ryby. Niedokładna informacja o składnikach alergennych występujących w posiłkach. Ponadto w jednym obiekcie był zły stan sanitarnotechniczny podłogi w magazynie żywnościowym.

#### Bloki żywienia w przedszkolach

W ewidencji jest 36 stołówek przedszkolnych, z tego 31 prowadzi żywienie w systemie cateringowym. Skontrolowano 19 obiektów, przeprowadzono 23 kontrole. Nałożono 1 mandat karny za nieprzestrzeganie podstawowych zasad higieny.

Dokonywano 18 ocen wyżywienia dzieci i stwierdzono nieprawidłowości w 3 przypadkach. W jednym jadłospis nie uwzględniał w każdym dniu co najmniej dwóch porcji mleka lub przetworów mlecznych, za małą częstotliwość występowania owoców. W 3 nie było właściwej informacji o składnikach alergennych występujących w potrawach. Ponadto w jednym zakładzie występowały nieprawidłowości higieniczne.

#### 4.1.8. Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i miejsca obrotu

Pod nadzorem znajdują się 23 wytwórnice ceramiki użytkowej, 1 zakład produkujący opakowania z tworzyw sztucznych i szkła do suplementów diety i leków, 1 zakład produkujący woreczki foliowe (zgrzewanie woreczków z gotowych rękawów foliowych), 5 hurtowni, w których sprzedawane są wyroby do kontaktu z żywnością oraz 18 sklepów. Przeprowadzono 11 kontroli, w tym 2 wynikające z interwencji po powiadomieniu RASFF. Podczas sprawdzano czy zakłady wystawiają deklaracje zgodności stwierdzające, że wyroby spełniają obowiązujące wymagania oraz czy produkcja prowadzona jest w oparciu o zasady GMP. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Z tej grupy obiektów pobrano 4 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością do badań laboratoryjnych w kierunku migracji specyficznej ołowiu i kadmu naczyń ceramicznych (3) oraz wyrób przeznaczony do kontaktu z żywnością (1) w kierunku sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych, formaldehydu. Badania laboratoryjne nie wykazały nieprawidłowości.

#### 4.2 Działania podejmowane w ramach systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności RASFF

W roku 2025 zarejestrowano 60 ( o 31 więcej) powiadomień przychodzących w ramach systemu RASFF dotyczących żywności będącej przedmiotem obrotu w naszym powiecie. Z tego 11 alarmowych, 46 informacyjnych, 1 w celu podjęcia działań, 2 w celu zwrócenia uwagi:

- 8 dotyczyło produktów takich jak mięso drobiowe, wędlina drobiowa, sezam, czekolada, proszek z jaj, herbata ziołowa, suplement diety - zanieczyszczonych pałeczkami Salmonella,
- 6 dotyczyło przyborów i naczyń kuchennych, gdzie stwierdzono przekroczenie dopuszczalnego poziomu migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych, ołowiu i kadmu,
- 4 dotyczyły papryki, winogron, ryżu, herbaty gdzie stwierdzono przekroczenie NDP pestycydów,
- 2 dotyczyły wykrycia niedozwolonych substancji w barwnikach spożywczych,
- 3 dotyczyły przypraw (oregano, lubczyk, natka pietruszki) herbaty ziołowej, gdzie stwierdzono przekroczenie NDP alkaloidów pirolizydynowych,
- 2 dotyczyły ciastek i napoju gdzie stwierdzono przekroczenie limitu kwasu benzoowego,
- 3 dotyczyły herbaty i chałwy zawierających nieautoryzowany składnik nowej żywności,
- 2 dotyczyły zupy w proszku i batonu orzechowego, w których wykryto ciało obce,
- 2 dotyczyły rodzynek z przekroczeniem NDP ochratoksyny,
- 3 dotyczyły kielbasy i chipsów z przekroczeniem NDP WWA,
- 2 dotyczyły makaronu typu Noodles z wysoką zawartością 3-MCPD i brakiem informacji o napromienianiu,
- 11 dotyczyło suplementów diety gdzie stwierdzono obecność niedozwolonych substancji (3), zawierających nieautoryzowany składnik nowej żywności (3), ponadto przekroczenie dopuszczalnej ilości kadmu, zmienione cechy organoleptyczne, zastosowanie niedozwolonych form chemicznych składników mineralnych.
- 12 pozostałych dotyczyło wykrycia w żywności pozostałości leków weterynaryjnych,, aflatoksyn, alkaloidów opium, cyjanków, bombażu, metali ciężkich,

W związku z ww. powiadomieniami przeprowadzono w zakładach 24 kontrole oraz podejmowano inne ustalenia, celem wycofania z obrotu bądź nadzorowania procesu wycofywania z obrotu kwestionowanych produktów. W przypadku stwierdzenia niebezpiecznych produktów nakazywano wycofanie ich z obrotu.

W roku sprawozdawczym z powiatu bolesławieckiego nie było zgłoszeń do tego systemu.

#### **4.3. Kontrole suplementów diety i żywności prozdrowotnej w obrocie**

Podczas kontroli sanitarnych w obiektach obrotu żywnością, w tym w aptekach, sklepach internetowych, przeprowadzono ocenę oznakowania żywności. Oceniono oznakowanie suplementów diety (60 produktów), w tym 48 w obrocie stacjonarnym i 12 w ofercie internetowej. Zakwestionowano oznakowanie 1 produktu- mleka początkowego dla małych dzieci. O nieprawidłowościach powiadomiono PPIS właściwego ze względu na lokalizację producenta, celem załatwienia sprawy.

W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych 16 prób żywności dla określonych grup. Analizy laboratoryjne nie wykazały nieprawidłowości. Natomiast zakwestionowano 2 rodzaje mleka początkowego w proszku i w płynie ze względu na nieprawidłowe oznakowanie. Na opakowaniu zawarto sugestie, że mleko początkowe jest tożsame z mlekiem matki oraz, że w stosunku do innych podobnych mlek jest wyjątkowe. Postąpiono jak wyżej.

### **5. Ocena zaopatrzenia w wodę do spożycia przez ludzi**

Głównym źródłem wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi na terenie powiatu bolesławieckiego są ujęcia podziemne czwarto- i trzeciorzędowe, z wyjątkiem kilku ujęć opartych na utworach kredowych i triasowych. Wodociągi pracują w oparciu o kilka ujęć, które stanowi jedna lub kilka studni, eksploatowanych najczęściej przemiennie. Studnie na ujęciach wodociągowych były prawidłowo oznakowane i zabezpieczone przed dostępem osób niepowołanych. Ich stan sanitarno-techniczny nie budził zastrzeżeń. Obszary ujęć były ogrodzone i oznakowane tablicami informacyjnymi o wyznaczonych strefach ochrony bezpośredniej i pośredniej. Nie stwierdzono zagrożeń mogących mieć wpływ na jakość wody. W większości wodociągów głównymi metodami uzdatniania wody jest napowietrzanie i filtracja oraz przeprowadzana jest okresowa dezynfekcja podchlorynem sodu.

W 2025 r. w powiecie bolesławieckim zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi realizowało 16 wodociągów, w tym: 10 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia, należących do przedsiębiorstw wodociągowo-kanalizacyjnych, 6 wodociągów z ujęć lokalnych, w tym (5) należących do podmiotów wykorzystujących wodę w ramach działalności gospodarczej oraz (1) wykorzystujący wodę w budynkach zamieszkania zbiorowego.

Największy udział w dystrybucji wody miały dwa wodociągi, o produkcji wody w przedziale od 1001 do 10 000 m<sup>3</sup>/dobę (Bolesławiec i Warta Bolesławiecka), które dostarczały wodę dla ponad 58000 osób.

Wszystkie gminy w powiecie bolesławieckim są zwodociągowane, jednakże są jeszcze gospodarstwa, które z przyczyn technicznych nie zostały podłączone do sieci i korzystają z indywidualnych ujęć wody: w gminie Gromadka 34 studnie, gminie Bolesławiec 2 studnie, gminie Osiecznica 5 studni, i nieliczne w gminie Nowogrodziec.

Skontrolowano wszystkie wodociągi w zakresie utrzymania stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i urządzeń wodociągowych i nie stwierdzono nieprawidłowości.

Przedsiębiorcy dostarczający wodę przeprowadzali monitoring jakości wody, pobierając próbki wody w ustalonych wspólnie z Inspekcją Sanitarną miejscach, (punktach zgodności), według opracowanych harmonogramów badań.

Próbki do badań pobierano też z urzędu, przez Państwową Inspekcję Sanitarną w ramach nadzoru sanitarnego na wybranych wodociągach oraz w przypadkach sprawdzenia przywrócenia jakości wody do obowiązujących wymagań po działaniach naprawczych, oraz celem sprawdzenia jakości wody pitnej po powodzi. Na podstawie przedłożonych do PPIS w Bolesławcu sprawozdań z badań pobranych próbek (158) oraz sprawozdań z monitoringu prowadzonego przez PSSE w Bolesławcu (20 próbek), stwierdzono przekroczenia dopuszczalnych poziomów parametrów w 9 próbkach: mętności i ogólnej liczby mikroorganizmów (SUW Osieczów), ogólnej liczby mikroorganizmów i liczby bakterii grupy coli (SUW Wartowice), mętności i żelaza (SUW Wykroty), zaniżona wartość pH (SUW Świątoszów), zawyżone pH (SUW Lubków), mętności i manganu (SUW Modłowa), ogólnej liczby mikroorganizmów, trichlorometanu, sumy THM (stacja paliw Brzeźnik).

Przedsiębiorcy niezwłocznie podejmowali działania naprawcze, po czym przedkładali sprawozdania z badania wody, które potwierdzały skuteczność zastosowanych działań i dobrą jakość wody.

Mimo chwilowych zawilości można stwierdzić, że we wszystkich wodociągach w powiecie, woda odpowiadała wymaganiom sanitarnym stawianym dla wody do spożycia przez ludzi.

## **6. Stan sanitarny ciepłej wody w instalacjach wodociągowych wewnątrz budynków**

W 2025 r. PSSE w Bolesławcu w ramach nadzoru pobrała 17 próbek wody z instalacji ciepłej wody w obu szpitalach, ZOL w Nowogrodźcu oraz w zakładzie rehabilitacji geriatrycznej w Parowej. W jednym przypadku stwierdzono średnie punktowe instalacji wody ciepłej ww. bakteriami.

Podczas kontroli sanitarnych w obiektach użyteczności publicznej świadczących usługi hotelarskie i pływalniach sprawdzano wyniki badań wody ciepłej pobranej do badań w ramach kontroli wewnętrznej. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Szpitaly przebadaly łącznie 22 próbki ciepłej wody (15 szpital powiatowy i 7 szpital wojewódzki). W 1 próbce pochodzącej ze szpitala wojewódzkiego stwierdzono ponadnormatywną wartość parametru Legionella. Zarządca podjął działania naprawcze i przedłożył prawidłowe wyniki badań.

## **7. Stan sanitarno-porządkowy terenów miejskich i wiejskich**

Stan sanitarno-porządkowy w miastach Bolesławiec i Nowogrodziec oraz na terenach wiejskich był utrzymywany, na bieżąco koszone były trawniki i pobocza dróg. Po sezonie zimowym usuwano zanieczyszczenia z dróg i chodników. We wszystkich gminach jest obowiązek segregowania odpadów (plastik, szkło, papier, bio) do oznaczonych pojemników.

Nieczystości płynne w 100% odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej w gminach: wiejskiej Bolesławiec, miejskiej Bolesławiec oraz Warta Bolesławiecka. Zbiórczym systemem kanalizacji sanitarnej nie objęto jeszcze kilku miejscowości w gminie Osiecznica (Bronowiec, Poświętne, Ołobok), Nowogrodziec (Zagajnik, część Wykrot, Bieniec, Zabłocie, ul. Chrobrego i ul.

Nowogrodzka w Nowogrodźcu, część Gościszowa, Kierzno) oraz w gminie Gromadka (Modła, Patoka, Wierzbowa, Pasternik, Motyle).

W roku sprawozdawczym skontrolowano wszystkie parki miejskie (6). Stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń. Pojemniki na odpady komunalne i psie odchody opróżnione nieprzepełnione, toaleta dla psów w należytym stanie sanitarno-technicznym. Urządzenia zabawowe (huśtawki, bujaki) oraz urządzenia do ćwiczeń gimnastycznych w dobrym stanie sanitarno-higienicznym. Kabiny TOI TOI w należytym stanie sanitarno-higienicznym. Place zabaw wyposażone były w: tablice informacyjne z regulaminem korzystania z urządzeń zabawowych, znaki zakazujące wprowadzanie psów na teren placów zabaw dla dzieci i na inne tereny zielone, tablice zakazu palenia tytoniu i papierosów elektronicznych. W okresie sprawozdawczym kontroli poddano również bulwar nad Bobrem i powstała tam „Bobrową Ścieżkę” – utwardzoną trasę biegowo-rowerową z interaktywnymi tablicami edukacyjnymi oraz ścieżkę dydaktyczną „Las przy ulicy Piastów w Bolesławcu”, które służą rekreacji i sprzyjają odpoczynkowi mieszkańców powiatu.

Skontrolowano też wiaty przystankowe w dwóch gminach - były w dobrym stanie technicznym, ławki i konstrukcje nieuszkodzone, tereny wokół były utwardzone i wyposażone w pojemniki na odpady, które opróżniano na bieżąco.

### **7.1 Stan sanitarny wybranych obiektów użyteczności publicznej**

W 2025 roku w ewidencji Stacji znajdowały się 336 obiekty użyteczności publicznej w tym:

- 1) rekreacji wodnej – 8;
- 2) hotelarskie i inne świadczące usługi hotelarskie – 25;
- 3) zakłady fryzjerskie – 68;
- 4) zakłady kosmetyczne – 62;
- 5) zakłady odnowy biologicznej i upiększające ciało – 21;
- 6) obiekty działające w ramach pomocy społecznej – 5;
- 7) cmentarze i domy przedpogrzebowe – 52.

#### **7.1.1 Pływalnie, baseny, kąpieliska**

Na terenie nadzorowanym funkcjonowało 6 pływalni oraz 1 basen kąpielowy. Zgodnie z ustawą z dnia 18 sierpnia 2011 r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych pływalnie zdefiniowane są jako obiekty: kryte lub odkryte, z wodą przepływową, przeznaczone do pływania lub kąpieli, posiadające co najmniej jedną nieckę basenową, z trwałym brzegiem i dnem, wyposażone w urządzenia sanitarne, szatnie i natrysk. W 2025 roku w powiecie bolesławieckim, nie było działalności kąpieliskowej.

Kontrole sanitarne pływalni i basenu nie wykazały uchybień w przestrzeganiu procedur związanych z utrzymaniem odpowiedniej jakości wody do kąpieli. Badania wody w nieckach basenowych, brodzikach, badania aerozolu wodno-powietrznego z pryszniców wykonywali, w ramach kontroli wewnętrznej, zarządzający obiektami, oraz w celu dokonania zbiorczej rocznej oceny jakości wody kąpielowej PSSE w Bolesławcu. Próbkę wody przedsiębiorcy pobierali zgodnie z ustalonym harmonogramem, a sprawozdania na bieżąco przekazywali do PSSE w Bolesławcu. Woda w pływalniach nadawała się do kąpieli i była bezpieczna. Monitoring jakości wody z niecek basenowych i ciepłej wody z natrysków pokazał, że spośród 577 próbek wody wziętych do badań fizykochemicznych i mikrobiologicznych, w 28 ujawniono nieprawidłowości (4,85 %). Przedsiębiorcy podejmowali natychmiastowe działania naprawcze i potwierdzali skuteczność wynikami badań laboratoryjnych. PPIS wszczywał postępowania administracyjne celem zapewnienia użytkownikom bezpiecznej wody do kąpieli. Najwięcej próbek z

przekroczeniami parametrów (16) było na pływalni Termy Bolesławiec, gdzie w 1 stwierdzono nieprawidłową utlenialność, w 8 zanieczyszczenia mikrobiologiczne, w 5 przekroczenie dopuszczalnego poziomu chloroformu, w 2 azotanów.

Tabela nr 2. Przebadane próbki wody na pływalniach

Nazwa pływalni	Liczba próbek przebadanych	Liczba próbek zakwestionowanych	Kwestionowane parametry
Park wodny „Orka” w Bolesławcu	142	4	azotany, chloroform
Park wodny w Osiecznicy	71	0	-
Pływalnia kryta „Termy Bolesławiec”	177	16	ogólna liczba mikroorganizmów, Legionella, azotany, utlenialność, trichlorometan
Pływalnia kryta” Delfinek” w Gromadce	112	2	chloroform, E.coli
Pływalnia kryta „Zamek Kliczków”	37	5	ogólna liczba mikroorganizmów, mętność, utlenialność, chloroform
Pływalnia ul. Spacerowa w Bolesławcu	33	0	-
Basen w Gromadce	5	1	utlenialność, wolny chlor
suma	577	28	

### 7.1.2 Hotele, pensjonaty, pokoje gościnne

W 2025 roku w ewidencji Stacji było 11 obiektów hotelarskich i 14 innych, w których świadczone są usługi hotelarskie (pokoje gościnne, agroturystyka). Skontrolowano 13 zakładów.

W większości obiektów hotelarskich pranie bielizny zlecano pralniom, co potwierdzane było odpowiednią dokumentacją. W przypadku prania we własnym zakresie, hotele miały wydzielone pomieszczenia do prasowania i magazynowania bielizny czystej i pomieszczenia do prania, wyposażone w pralki i suszarki. Zachowany był jednokierunkowy obieg czystej i brudnej bielizny pościelowej. Gospodarowanie odpadami odbywało się zgodnie z obowiązującymi przepisami. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń nie budził zastrzeżeń.

### 7.1.3 Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej

Nadzorem sanitarnym w tej grupie objęto 151 zakładów, w tym 68 to zakłady fryzjerskie, 62 kosmetyczne, 8 tatuażu. Skontrolowano 66, nieprawidłowości nie stwierdzono. Zakłady posiadały procedury postępowania z narzędziami i sprzętem poddawany dezynfekcji i stosowały się do nich w trakcie wykonywania usług fryzjerskich. Wszystkie środki użyte do dezynfekcji były dopuszczone do obrotu i w terminie ważności. W zakładach korzystano z jednorazowych rękawiczek flizelinowych i peleryn. W przypadku stosowania peleryn wielokrotnego użytku

zakładano je wraz z jednorazowymi podkołnierzykami. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń fryzjerskich, wyposażenia (sofy, konsole, myjki do włosów, umywalki) był dobry.

#### **7.1.4 Domy pomocy społecznej i inne placówki zapewniające całodobową opiekę**

W 2025 roku nadzorem sanitarnym objęto 5 placówek zapewniających całodobową opiekę osobom niepełnosprawnym, przewlekle chorym, w podeszłym wieku lub bezdomnym:

- 1) Dom Pomocy Społecznej w Bolesławcu,
- 2) Dom Pomocy Społecznej w Nowogrodźcu
- 3) Dom Ania w Tomisławiu,
- 4) Zakład Opiekuńczo-Rehabilitacyjny w Gromadce,
- 5) Noclegownia w Bolesławcu.

Skontrolowano wszystkie obiekty, przeprowadzono w nich 7 kontroli, w tym 2 interwencyjne – w jednym przypadku zalecono uzupełnienie stanowiska wydawania leków dla pensjonariuszy w płyn do dezynfekcji rąk.

#### **7.1.5 Cmentarze, domy przedpogrzebowe, ekshumacje**

W 2025 roku na terenie powiatu bolesławieckiego nadzorem sanitarnym objęto 50 cmentarzy i 2 domy przedpogrzebowe. Skontrolowano 10 cmentarzy – nie stwierdzono nieprawidłowości. Obiekty były ogrodzone siatką lub murem z kamienia, z cegły, z płyt betonowych, i odpowiednio oznaczone (nazwa cmentarza i określenie zarządcy). Aleje główne były utwardzone kostką brukową. Prawie wszystkie cmentarze w powiecie mają wodę z wodociągu publicznego. Woda z punktów poboru wody spływała do dołów chłonnych. Wszystkie skontrolowane cmentarze wyposażone były w kontenery na odpady. Tereny cmentarzy utrzymane czysto, aleje zamiecione, zagrabione, wystarczająca ilość kontenerów na odpady komunalne, kontenery nieprzepełnione, utrzymane w należyтым stanie sanitarno-porządkowym.

Skontrolowano 2 domy przedpogrzebowe. Domy przedpogrzebowe posiadają pomieszczenia przeznaczone na trumny ze zwłokami lub szczątkami oczekującymi na wystawienie, pomieszczenia do przechowywania sprzętu porządkowego i środków do mycia i dezynfekcji, chłodnię na zwłoki, pomieszczenie do przygotowania zwłok do pochówku, pomieszczenia socjalne dla pracowników.

W roku 2025 wydano 116 decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji zwłok lub szczątków ludzkich. Wykonano 5 kontroli oceniających warunki sanitarne podczas przeprowadzania ekshumacji zwłok/szczątków ludzkich - nie stwierdzono nieprawidłowości.

## **8. Warunki pracy w zakładach pracy**

PSSE w Bolesławcu sprawowała nadzór nad warunkami pracy w zakładach, który obejmował kontrole przestrzegania przepisów z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, stosowania i wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin, monitorowania czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, wprowadzania do obrotu produktów kosmetycznych oraz nadzór nad przestrzeganiem zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych. W czasie kontroli sanitarnych w zakładach pracy sprawdzano, czy pracownicy mają zapewnione środki ochrony indywidualnej i czy je stosują. Ponadto nadzorowano, czy w zakładzie występuje informacja o zakazie palenia tytoniu i papierosów elektronicznych w formie graficznej i słownej umieszczona w widocznym miejscu. Informowano kierownictwo zakładów oraz pracowników o sposobach zapobiegania chorobom zawodowym.

W 2025 roku objętych ewidencją oddziału higieny pracy były 277 zakłady, z liczbą zatrudnionych 16311 osób. W stosunku do ubiegłego roku jest to zwiększenie liczby zakładów o 13 oraz zmniejszenie zatrudnionych o 89 osób.

Tabela nr 3.

<b>Polska Klasyfikacja Działalności (PKD)</b>	<b>Liczba zatrudnionych objętych ewidencją stacji sanitarно- epidemiologicznej</b>	<b>Liczba zakładów objętych ewidencją</b>	<b>Liczba zakładów skontrolowa nych</b>	<b>Liczba zatrudnionych w skontrolowanych zakładach</b>
01	344	14	6	61
02	112	2	2	112
08	232	8	5	151
10	453	19	6	219
13	297	5	1	116
14	30	1	0	-
15	784	2	0	-
16	360	9	3	335
17	98	2	2	98
18	1017	4	2	13
20	118	6	1	5
22	1741	14	4	522
23	1649	44	11	535
25	1133	15	5	282
27	11	1	0	-
28	681	4	1	308
29	1026	4	2	889
30	93	1	1	93
31	2	1	0	-
32	32	2	1	31
33	149	2	2	149
35	103	5	1	32
36	325	6	2	211
37	10	1	0	-
38	340	7	3	126
42	93	2	0	-
43	68	3	1	31
45	213	15	3	19
46	133	15	12	126
47	329	27	4	47
49	234	3	1	71
52	1810	7	2	1204
68	130	2	1	69
71	7	3	2	4
80	40	1	0	-
81	9	1	0	-
84	274	8	4	243
85	20	1	1	20
86	1700	2	1	594
93	52	3	1	32

96	59	5	3	46
<b>Razem:</b>	<b>16311</b>	<b>277</b>	<b>97</b>	<b>6794</b>

Zakłady małe, zatrudniające do dziewięciu pracowników, stanowiły 43,32 % wszystkich nadzorowanych, a odsetek dużych zakładów, zatrudniających powyżej 250 pracowników, wynosił 7,22 %.

Ponad połowę zatrudnionych, w liczbie 10860 (66,58%), stanowili pracownicy 8 branż:

- PKD – 15: produkcja skór i wyrobów ze skór wyprawionych,
- PKD – 18: działalność związana z przygotowaniem do druku,
- PKD – 22: produkcja wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych,
- PKD – 23: produkcja wyrobów z pozostałych mineralnych surowców niemetalicznych,
- PKD – 25: produkcja metalowych wyrobów gotowych z wyłączeniem maszyn i urządzeń,
- PKD – 29: produkcja pojazdów samochodowych, przyczep i naczep, z wyłączeniem motocykli,
- PKD – 52: magazynowanie i działalność usługowa wspomagająca transport.
- PKD – 86: zakłady lecznicze (działalność szpitali).

Tabela nr 4. Liczba zakładów pracy w ewidencji w zależności od ilości zatrudnionych pracowników

Liczba zatrudnionych objętych ewidencją PSSE w Bolesławcu	Liczba zakładów pracy w ewidencji				
	Razem rubryki 3 do 6	Wszystkich			
		zatrudnionych pracowników			
		do 9	10 - 49	50 - 249	250 i więcej
1	2	3	4	5	6
<b>16311</b>	<b>277</b>	<b>120</b>	<b>96</b>	<b>41</b>	<b>20</b>
		43,32 %	34,65 %	14,80 %	7,22 %

### 8.1. Działalność kontrolna

Skontrolowano 100 zakładów (36,1 %), przeprowadzono 117 kontroli, w tym 3 w zakładach z dziedziny produkcji, stosowania lub obrotu produktami kosmetycznymi. Wydano 41 decyzji z zakresu bieżącego nadzoru, w tym 14 nakazujących usunięcie nieprawidłowości i poprawę warunków pracy. Nałożono 1 mandat karny za nieprawidłowe informacje w ofercie internetowej substancji chemicznej wprowadzanej do obrotu. Pobrano z obrotu detalicznego do badań laboratoryjnych w kierunku mikrobiologicznym i oceny znakowania 1 próbkę chusteczek nawilżanych dla dzieci produkcji krajowej – analiza nie wykazała nieprawidłowości.

W 2025 roku stwierdzono przekroczenie normatywów higienicznych hałasu w 5 zakładach pracy, (ogólnie przekroczenia NDN hałasu występują w 14 zakładach) gdzie na ponadnormatywne działanie tego czynnika szkodliwego narażonych jest 262 pracowników. W stosunku do poprzedniego okresu w tym obszarze, w 4 zakładach poprawiono warunki pracy, w tym w 3 całkowicie wyeliminowano przekroczenia. We wszystkich zakładach pracy opracowany i

stosowany jest program działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia pracowników na hałas. Ponadto w jednym zakładzie stwierdzono przekroczenie stężenia pyłów drewna (narażonych 2 pracowników), i w jednym niklu metalicznego (narażonych 2 pracowników) – prowadzone są postępowania administracyjne. W jednym zakładzie stwierdzono też przekroczenie normatywu higienicznego krzemionki krystalicznej (narażonych było 15 pracowników) - wydano decyzję nakazującą obniżenie poziomu narażenia pracowników i w trakcie roku nieprawidłowość została usunięta. Stwierdzano też: zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń higienicznosanitarnych, uchybienia w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin, czynników biologicznych czynników rakotwórczych lub mutagennych, brak badań lekarskich pracowników, brak oceny ryzyka zawodowego, brak rejestru czynników szkodliwych lub brak aktualnych pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy, brak odpowiednich szkoleń pracowników w zakresie narażenia na substancje chemiczne, brak prawidłowego oznakowania produktu biobójczego.

W trakcie roku wyegzekwowano wykonanie 10 decyzji nakazowych, a 4 postępowania są w trakcie ze względu na termin wykonania wyznaczony na rok 2026.

Tabela nr 5. Liczba osób pracujących w przekroczeniach NDN hałasu wg grup działalności gospodarczej

<b>Dział PKD</b>	<b>Nazwa grupowania według PKD</b>	<b>Liczba pracowników w przekroczeniach normatywów: hałasu/pyłów/czynników chemicznych</b>
02	leśnictwo i pozyskiwanie drewna	6
08	Działalność związana z wydobywaniem żwiru, piasku, gliny, kaolinu	3
13	produkcja wyrobów tekstylnych	15
16	produkcja wyrobów z drewna oraz korka z wyłączeniem mebli; produkcja wyrobów ze słomy i materiałów używanych do wyplatania	111/2/0
17	Produkcja papieru i wyrobów z papieru	2
22	produkcja wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych	85
23	produkcja wyrobów z pozostałych mineralnych surowców niemetalicznych	10/0/15
25	produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń	22/0/2
28	produkcja maszyn i urządzeń	9
68	działalność związana z obsługą rynku nieruchomości	1

Przedsiębiorcy minimalizowali przekroczenia normatywów higienicznych na stanowiskach pracy poprzez:

- 1) zmianę organizacji pracy – skrócenie czasu narażenia i rotację pracowników,
- 2) wyciszenie urządzeń poprzez ich zabudowę,
- 3) zaopatrzenie pracowników w indywidualne ochronniki słuchu, maski przeciwpyłowe, pochłaniacze czynników chemicznych,
- 4) konserwację remonty, wymianę starych zużytych maszyn, zakup nowych urządzeń/maszyn,
- 5) szkolenie pracowników w zakresie poprawnego i bezpiecznego posługiwania się środkami pracy i sprzętem,
- 6) zapewnienie skutecznej wentylacji pomieszczeń.

## 8.2. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi, biologicznymi, chemikaliami.

1. Na terenie nadzorowanym funkcjonują 72 zakłady, w których praca związana jest z kontaktem lub narażeniem na czynniki rakotwórcze tj. pyły drewna, tlenek chromu (VI), potasu chromian, potasu dichromian, hydrazyna, benzen, chloroeten, formaldehyd, fenoloftaleina, octan kobaltu (II), dichlorek kobaltu, węglan kobaltu (II), chlorek niklu (II), siarczan niklu (II) heksahydrat, bromian (V) potasu, chloramfenikol, ogniotrwałe włókna ceramiczne, WWA, WKK (pyły zawierające krystaliczną krzemionkę).

W zakresie substancji, mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, w 2025 r. przeprowadzono 32 kontrole w 29 zakładach pracy, w których w narażeniu pracowało 759 osób. Zwracano uwagę na wywiązanie się z obowiązku przekazania Dolnośląskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu we Wrocławiu oraz Okręgowemu Inspektorowi Pracy informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym. Poza tym sprawdzano prowadzenie rejestru pracowników oraz rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami o działaniu rakotwórczym lub mutagennym. Ponadto kontroli podlegało oznakowanie stanowisk pracy, gdzie występują czynniki rakotwórcze oraz czy przedsiębiorca poinformował pracowników o narażeniu na proces technologiczny o działaniu rakotwórczym. Uchybienia stwierdzono w 11 zakładach. Wydano 12 decyzji, nakazujących usunięcie uchybień dotyczących braku rejestru prac, rejestru pracowników, braku szkoleń i poinformowania pracowników o narażeniu oraz nieprzekazania informacji do DPWIS o substancjach chemicznych i ich mieszaninach występujących w zakładzie.

2. W powiecie są 92 zakłady, w których występuje narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne. Do tej grupy należą zakłady z poniższych branż:

- rolnictwo (fermy drobiu i trzody chlewnej, gospodarstwa rolne, fermy rybne);
- leśnictwo (leśnicy, robotnicy leśni, drwale);
- zakłady branży spożywczej (piekarnie, cukiernie, młyny oraz ubojnia drobiu);
- zakład obróbki skór;
- zakłady drzewne (tartaki i stolarnie);
- zakłady branży metalowej (operatorzy tokarek narażeni na emulsje olejowe - chłodziwa);
- zakłady gospodarki komunalnej (oczyszczalnie ścieków, wywóz, składowanie i sortowanie odpadów komunalnych, usługi pogrzebowe);
- baseny,
- pralnie,
- służba zdrowia,
- bezpieczeństwo publiczne (policja, straż).

Skontrolowano 35 zakładów w zakresie nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy, gdzie narażonych było 1146 pracowników na czynniki biologiczne należące do grupy 2 i 3 narażenia. Grupa 2 zagrożenia to czynniki, które mogą wywoływać choroby u ludzi, mogą być niebezpieczne dla pracowników, ale rozprzestrzenienie ich w populacji ludzkiej jest mało prawdopodobne. Grupa 3 zagrożenia to czynniki, które mogą wywoływać u ludzi ciężkie choroby, są niebezpieczne dla pracowników, a rozprzestrzenienie ich w populacji ludzkiej jest bardzo prawdopodobne ale zazwyczaj istnieją w stosunku do nich skuteczne metody profilaktyki lub leczenia. W dwóch zakładach stwierdzono uchybienia tj. brak aktualizacji oceny ryzyka zawodowego w zakresie narażenia na czynniki biologiczne, brak odpowiedniego szkolenia dla pracowników mających kontakt ze szkodliwym czynnikiem biologicznym, brak rejestru pracowników pracujących w narażeniu. Wydano 2 decyzje nakazujące usunięcie uchybień.

3. Przeprowadzono 85 kontroli dotyczących substancji i mieszanin chemicznych, w tym 4 u producentów, 4 u formulatorów, 14 u dystrybutorów i 63 w zakładach stosujących. Podczas kontroli w 3 zakładach stwierdzono uchybienia: brak kart charakterystyki, brak aktualnego spisu stosowanych substancji stwarzających zagrożenie lub mieszanin stwarzających zagrożenie, brak prawidłowego oznakowania produktu biobójczego, brak szkolenia w zakresie bezpiecznego stosowania substancji chemicznej. Wydano 3 decyzje nakazujące dostosowanie się do wymagań obowiązującego prawa, oraz nałożono 1 mandat karny za nieprawidłowe informacje o produkcie biobójczym przekazane w ofercie internetowej.

### 8.3. Choroby zawodowe

W 2025 r. wydano 11 decyzji w sprawach chorób zawodowych, w tym 5 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej, i 6 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej. W toku prowadzonych dochodzeń epidemiologicznych przeprowadzono 11 oględzin w zakładach pracy, 6 wywiadów zawodowych i 2 przesłuchania świadków.

Tabela nr 6. Wykaz stwierdzonych chorób zawodowych w 2025 roku

Jednostka chorobowa	Liczba stwierdzonych chorób zawodowych	Czynnik etiologiczny	działalność wg. PKD
Przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego spowodowane sposobem wykonywania pracy- zespół cieśni w obrębie nadgarstka	2	sposób wykonywania pracy	13 – produkcja wyrobów tekstylnych
Przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego spowodowane sposobem wykonywania pracy-zespół rowka nerwu łokciowego	1	sposób wykonywania pracy	13- – produkcja wyrobów tekstylnych
Przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy-przewlekłe zapalenie okołostawowe barku	1	sposób wykonywania pracy	13- – produkcja wyrobów tekstylnych
Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa	2	Czynnik biologiczny-krętek Borelli	02- leśnictwo
<b>Razem</b>	<b>6</b>		

## 9. Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych oraz warunki pobytu dzieci i młodzieży w tych placówkach

W 2025 roku pod nadzorem sanitarnym znajdowały się 93 stałe placówki nauczania i wychowania, wychowania i opieki: 11 żłobków/klubów dziecięcych, 26 przedszkoli, 25 szkół podstawowych, 16 zespołów szkół, 4 licea ogólnokształcące, 1 dom dziecka, 3 bursy, 1 młodzieżowy ośrodek wychowawczy, 2 placówki pracy pozaszkolnej (szkoła muzyczna i młodzieżowy dom kultury), 4 placówki opiekuńczo-wychowawcze, oraz 52 turnusy różnych form wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży.

Skontrolowano 69 placówek stałych i 14 turnusów wypoczynkowych. Przeprowadzono 100 kontroli sanitarnych.

Wydano 14 decyzji merytorycznych, w tym:

- 3 nakazujące poprawę stanu sanitarnotechnicznego, w zespole szkół (parkietu, okien, sufitów, ścian w Sali gimnastycznej i ciągu komunikacyjnym); w szkole podstawowej (powierzchni schodów zewnętrznych); w przedszkolu, (parkietów w salach dydaktycznych, nawierzchni chodnika i podjazdu przed budynkiem).

- 11 decyzji zmieniających termin wykonania obowiązków, m.in. doprowadzenia do należytego stanu sanitarnotechnicznego ścian i sufitów, podłóg stolarki drzwiowej, ogrodzenia działki szkolnej i doprowadzenia do należytego stanu technicznego nawierzchni placu szkolnego, nawierzchni boiska, placu zabaw, prawidłowego oświetlenia klas lekcyjnych, remontu podłogi w sali gimnastycznej. W 2 placówkach, w których decyzje zostały przedłużone stwierdzono postęp w usuwaniu nieprawidłowości tj. przeprowadzono remont części klas, pomalowano ściany w klasach. Pozostałe podmioty podnosiły kwestię braku środków finansowych na wykonanie w terminie ciążyących na nich obowiązków.

### **9.1. Warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania.**

Wszystkie placówki oświatowo-wychowawcze i opiekuńcze były podłączone do sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. W żadnej z placówek nie ma ustępów zewnętrznych. Standardy dostępności dzieci do urządzeń sanitarnych były zachowane w przedszkolach oraz szkołach podstawowych. Standardy dostępności do urządzeń sanitarnych w szkołach ponadpodstawowych były przekroczone w 5 placówkach. Standardy dostępności do urządzeń higienicznych dla dziewcząt dotyczyły: przekroczenia liczby dziewcząt na umywalkę do do 50 % w 2 placówkach. Przekroczenie liczby dziewcząt na miskę ustępową do 50 % w 2 szkołach. Standardy dostępności do urządzeń higienicznych dla chłopców dotyczyły przekroczenia liczby chłopców na umywalkę do 25 % w 1 szkole, 50% w jednej placówce. Przekroczenie liczby chłopców na miskę ustępową, pisuar do 25% w 2 szkołach. W sanitariatach przedszkolnych, szkolnych i innych pomieszczeniach sanitarnych były dobre warunki do utrzymania czystości osobistej dla korzystających z nich osób.

Skontrolowano 15 przedszkoli, 21 szkół podstawowych działających samodzielnie, 15 zespołów szkół, 1 liceum ogólnokształcące pod względem zapewnienia prawidłowego natężenia oświetlenia. W żadnej placówce nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Placówki szkolne mają dobre warunki do realizacji zajęć kultury fizycznej. Z 38 ocenionych szkół 25 posiada szkolny zespół sportowy z boiskiem, 3 salę gimnastyczną, 1 zespół sportowy bez boiska, 2 salę gimnastyczną z boiskiem, 1 salę zastępczą z boiskiem. Czynne natryski dla uczniów posiadało 25 szkół. Podczas kontroli sprawdzano czy woda ciepła w instalacjach gdzie wytwarzany jest aerozol wodno-powietrzny jest bezpieczna dla użytkowników natrysków. Oceny dokonywano na podstawie wyników badań laboratoryjnych wody w zakresie zanieczyszczeń bakteriami Legionella. Szkoły, w których wyniki przekraczały dopuszczalne normy podejmowały działania naprawcze, polegające m.in. na ponownej dezynfekcji termicznej instalacji wody ciepłej, zmianie sposobu podgrzewania wody ciepłej.

Dożywianie dzieci z pośród 38 skontrolowanych szkół podstawowych, prowadziło 25 placówek. Posiłki przygotowywano na miejscu w 5 placówkach, a w 20 dowożono przez firmę cateringową. Z posiłków korzystało 1004 uczniów, w tym w formie obiadu pełnego 815 uczniów, a jednodaniowego 189 uczniów. Z posiłków dofinansowywanych korzystało 62 uczniów.

#### **9.1.1 Higiena procesów nauczania**

W roku 2025 r. oceniono realizację rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach, placówkach w zakresie zapewnienia uczniom możliwości pozostawienia w placówce części podręczników i przyborów szkolnych. Skontrolowano pod tym kątem 38 szkół. Kontrole wykazały, że 21 szkół podstawowych, 2 licea i 15 zespołów szkół zapewniły możliwość pozostawienia części przyborów i podręczników wszystkim uczniom. Uczniowie w placówkach posiadają indywidualne, zamknięte szafki skrytkowo-odzieżowe.

Dokonano również oceny dostosowania mebli szkolnych – stolików i krzesełek – do wzrostu uczniów w 16 placówkach, w tym w 6 szkołach podstawowych samodzielnych, 3 szkołach podstawowych funkcjonujących w ramach zespołu szkół, 7 przedszkolach samodzielnych. Z 1204 ocenianych stanowisk pracy ucznia wszystkie były prawidłowo zestawione tj. numer stolika odpowiadał numerowi krzeselka i były dostosowane do wzrostu siedzących w nich dzieci. Placówki dokumentowały dostosowanie mebli edukacyjnych do wzrostu uczniów w tabelach.

Dokonano też higienicznej oceny rozkładu zajęć lekcyjnych w 25 placówkach, w tym w 15 szkołach podstawowych, 9 zespołach szkół i 1 liceum ogólnokształcącym. W sumie oceniono 219 oddziałów szkolnych pod względem opracowania szkolnych planów dydaktyczno-wychowawczych uwzględniających potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami poszczególnych dni tygodnia. Nie stwierdzono nieprawidłowości. W 31 szkołach skontrolowano odpoczynek w czasie przerw międzylekcyjnych z czego 21 szkół zapewnia wszystkie przerwy 10 minutowe i przynajmniej jedną przerwę dłuższą, 10 szkół zapewnia przerwy krótsze niż 10 min, ale zapewnia co najmniej jedną przerwę 15-20 min. Na terenie powiatu bolesławieckiego nie ma szkół, które zapewniają tylko same przerwy krótsze niż 10 minut.

### **9.1.2 Internaty i bursy, zakłady z pobytem dziennym i całodobowym.**

Na terenie działania PSSE Bolesławiec znajdują się trzy bursy z pobytem całodobowym. Skontrolowano 2 placówki, w których przebywało łącznie 28 wychowanków. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i wyposażenia był dobry.

Placówki opiekuńczo-wychowawcze wsparcia dziennego to dwie świetlice środowiskowe, placówka Warsztatów Terapii Zajęciowej oraz Poradnia Psychologiczno-Pedagogiczna. Skontrolowano Warsztaty Terapii Zajęciowej, które są placówką wsparcia dziennego dla 35 osób z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu znacznym i umiarkowanym powyżej 18 r.ż. Przedłużono termin realizacji zaleceń ujętych w decyzji nakazującej doprowadzić do należytego stanu sanitarnego ściany i sufity w przedsionku sanitariatu, ciągu komunikacyjnym i pomieszczeniu psychologa. Skontrolowano Poradnię Psychologiczno-pedagogiczną, która objęła badaniami pedagogicznymi i wsparciem 1130 dzieci i młodzieży – nieprawidłowości nie stwierdzono.

### **9.1.3 Wypoczynek i rekreacja dzieci i młodzieży**

W 2025 roku, w elektronicznej bazie MEN zgłoszono 52 turnusy wypoczynku dzieci i młodzieży, w tym: 12 form wypoczynku zimowego i 40 letniego. Skontrolowano 14 turnusów wypoczynku. W sumie we wszystkich skontrolowanych formach wypoczynku uczestniczyło 330 dzieci. Organizatorzy wypoczynku zapewnili bezpieczne i higieniczne warunki pobytu ich uczestnikom. Kontrole sanitarne przeprowadzone w trakcie trwania turnusów nie wykazały nieprawidłowości. Nie stwierdzono faktu palenia tytoniu i papierosów elektronicznych wśród uczestników i kadry opiekującej się dziećmi i młodzieżą. Edukowano

uczestników wypoczynku w zakresie uzależnień, chorób zakaźnych, bezpiecznego korzystania z kąpielii słonecznych oraz ochrony przed poparzeniami słonecznymi.

Dzieci i młodzież przebywająca w powiecie bolesławieckim na koloniach i półkoloniach, korzystała z posiłków przygotowywanych w zatwierdzonych i nadzorowanych przez PIS zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego. Miejsca przygotowywania posiłków zostały skontrolowane, nieprawidłowości nie stwierdzono.

## 10. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Bolesławcu podejmowała działania informacyjno-edukacyjne, które wynikały z wytycznych Narodowego Programu Zdrowia, Głównego Inspektora Sanitarnego i były nakierowane na zwiększenie świadomości zdrowotnej społeczeństwa. Polegały one na koordynowaniu na poziomie powiatowym programów edukacyjnych i akcji prozdrowotnych o zasięgu krajowym, wojewódzkim, powiatowym oraz inicjowaniu przedsięwzięć lokalnych. Współpracowano z dyrektorami szkół i przedszkoli, pedagogami, nauczycielami, placówkami służby zdrowia i jednostkami kulturalnymi na terenie miasta Bolesławiec. Podejmowano działania rozpowszechniające informacje w mediach lokalnych.

Realizowano następujące programy edukacyjne:

- 1) **Trzymaj Formę** – program propagujący aktywność fizyczną, zasady racjonalnego odżywiania oraz zapobiegania nadwadze i otyłości. Dla koordynatorów zorganizowano szkolenie i przeprowadzono prelekcje w szkołach. Szkoły organizowały festyny, zawody sportowe, dni zdrowego odżywiania. W programie wzięło udział 15 placówek (o 3 więcej) a działaniami objęto 1725osób (o 979 więcej).
- 2) **Wybierz życie – pierwszy krok** - program kierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych. Zadaniem programu było zwiększenie poziomu wiedzy nt. roli wirusa brodawczaka ludzkiego (HPV) w powstawaniu raka szyjki macicy, profilaktyki raka szyjki macicy (szczepienia ochronne, cytologia) i czynników zwiększających ryzyko zachorowania; motywowanie kobiet do regularnego poddawania się badaniom profilaktycznym przez całe życie. Przeprowadzono narady i szkolenia dla pedagogów szkół, udzielano poradnictwa merytorycznego i wsparcia szkolnym koordynatorom programu. Łącznie w programie udział wzięło 285 (o 692 mniej) uczniów w 3 szkołach ponadpodstawowych.
- 3) **Program zapobiegania zakażeniom HIV i zwalczania AIDS** - przedsięwzięcia kierowano do uczniów szkół ponadpodstawowych, pracowników służby zdrowia, uczestników wypoczynku zimowego i letniego, społeczności lokalnej. Przeprowadzono naradę dla pedagogów szkół ponadpodstawowych, przekazywano materiały edukacyjne, dotyczące profilaktyki HIV/AIDS oraz podniesienia akceptacji społecznej wobec osób żyjących z HIV/AIDS. Propagowano wykonywanie badań w kierunku HIV. Prowadzono dystrybucję materiałów dotyczącą działania bezpłatnych punktów konsultacyjno-diagnostycznych funkcjonujących na terenie województwa. Liczba odbiorców –619 (o 211 mniej) osób w 6 placówkach. Działania informacyjne z tego zakresu kierowano również do ogółu społeczeństwa, którymi objęto 5335 osób.
- 4) **ARS czyli jak dbać o miłość** - program edukacyjny którego celem jest ograniczenie spożycia alkoholu, tytoniu i środków psychoaktywnych przez młodzież. Program zrealizowano w 6 szkołach ponadpodstawowych i działaniami objęto 646 (o 502 mniej) uczniów.
- 5) **Laurka dla Mamy** - realizowano kampanię z okazji Dnia Matki, której celem była promocja wczesnego wykrywania raka szyjki macicy. Odbyła się dystrybucja materiałów edukacyjnych do 22 przedszkoli. Akcją objęto 2804 (o 562 więcej) osoby.

- 6) **Skąd się biorą produkty ekologiczne** - program edukacyjny skierowany do dzieci przedszkolnych oraz ich rodziców i opiekunów. Celem programu jest zwiększenie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat, zasad racjonalnego odżywiania. Przeprowadzono szkolenia dla pedagogów przedszkoli. W programie uczestniczyło 8 placówek przedszkolnych (o 1 więcej), działaniami edukacyjnymi objęto 647 osób.
- 7) **Bieg po zdrowie** - program dotyczy profilaktyki palenia tytoniu skierowany do uczniów klas IV szkół podstawowych. Program realizowano w 3 placówkach, działaniami objęto 181 uczniów.
- 8) **Czyste powietrze wokół nas** - program skierowany do dzieci 5 i 6 letnich oraz ich rodziców i opiekunów. Przeprowadzono narady dla pedagogów przedszkoli oraz prelekcje dla uczniów. W programie uczestniczyło 10 przedszkoli i oddziałów przedszkolnych przy szkołach podstawowych. Działaniami edukacyjnymi objęto 712 uczniów rodziców i opiekunów.
- 9) **Program zakażeń WZW „Podstępne WZW”**- zwiększający wiedzę i świadomość na temat dróg szerzenia się zakażeń wirusowego zapalenia wątroby typu A,B,C oraz metod zapobiegania zakażeniom. W programie udział wzięło 647 uczniów z 4 szkół średnich.
- 10) **Program profilaktyki czerniaka „Znamię! Znam je”**- zwiększający wiedzę na temat profilaktyki czerniaka, czynników ryzyka, odpowiednich zachowań i postaw. W programie uczestniczyło 5 szkół średnich i 488 uczniów.

Realizowano następujące nieprogramowe akcje prozdrowotne:

- 1) **Profilaktyka używania narkotyków i środków zastępczych tzw. dopalaczy** – realizowano działania na temat zagrożeń zdrowotnych związanych z zażywaniem nowych substancji psychoaktywnych realizowano działania informacyjno-edukacyjne: prelekcje, zajęcia edukacyjne dla uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych, oraz dla dzieci i młodzieży podczas wycieczki letniej i zimowej. Łączna liczba odbiorców – 2218 osób o 1438 mniej.
- 2) **Jesień bez infekcji, Antybiotykooporność, Szczepienia dla kobiet w ciąży przeciw krztuścowi** – kampanie skierowane do ogółu społeczeństwa. Działaniami objęto blisko 5300 osób.
- 3) **Europejski Tydzień Szczepień** – celem akcji było zwiększenie wiedzy na temat korzyści wynikających ze szczepień oraz ryzyka związanego ze spadkiem osób zaszczepionych. Działaniami objęto 2590 osób o 436 więcej.
- 4) **Kampania EFSA** - celem akcji było zwiększenie wiedzy na temat bezpieczeństwa żywności i zdrowia roślin w społeczeństwie i wzbudzenie poczucia zbiorowej odpowiedzialności za wspólne dobro, zachęcenie do dokonywania świadomych wyborów środków spożywczych. Liczba odbiorców 661 osób z 5 szkół.
- 5) **Akcja Letnia i Akcja Zimowa** – prowadzone były dla ogółu społeczeństwa, w tym w szkołach, przedszkolach, placówkach wycieczki letniej i zimowej. Celem ich było zapewnienie bezpieczeństwa dzieciom podczas wycieczki letniej i zimowej poprzez upowszechnienie wiedzy w zakresie profilaktyki: grypy, zatruc pokarmowych, uzależnień, bezpiecznych zachowań, profilaktyki wszawicy, chorób zakaźnych (HIV/AIDS, HCV), legionelozy, przygotowania do grzybobrania, ochrony przed kleszczami i bąblowicą. Organizowane były różnorodne akcje informacyjno-edukacyjne: prelekcje, pogadanki, punkty informacyjno-edukacyjne, zajęcia edukacyjne, udzielano instruktaży, dystrybuowano materiały edukacyjne, umieszczano informacje w mediach społecznościowych i na stronie internetowej. Zasięgiem objęto 14987 osoby o ponad 5160 więcej niż w roku poprzednim.
- 6) **Światowy Dzień bez Tytoniu** - włączając się do imprez odbywających się w Bolesławcu zorganizowano punkty informacyjno-edukacyjne, udzielano instruktaży, przekonywano osoby

pałace do zerwania z nałogiem, umieszczano materiały na portalach internetowych Zasięgiem interwencji objęto 3526 osób (o 1000 więcej).

- 7) **Światowy Dzień Seniora** - w ramach profilaktyki chorób osób starszych oraz promocji aktywnego starzenia się, przeprowadzono dla seniorów Domu Dziennego Pobytu w Nowogrodzcu prelekcję i konkurs wiedzy, w którym wyłoniono laureatów. Działaniami objęto 30 osób. Ufundowano upominki.
- 8) **Światowy dzień zdrowia** – w ramach realizacji zadania odbyła się dystrybucja materiałów do 4 szkół w powiecie, dla 1 szkoły przeprowadzono naradę i prelekcje. Informacje zamieszczano w mediach społecznościowych. Liczba odbiorców 4068 osoby (o 1264 więcej).

Ponadto podczas bieżących kontroli sanitarnych pracownicy każdej komórki nadzorowej prowadzili dodatkowe działania edukacyjno-informacyjne promujące bezpieczeństwo zdrowotne: w zakładach pracy (64), zakładach użyteczności publicznej (218), placówkach oświatowych (79), jak też podczas odbiorów obiektów budowlanych i uzgadniania dokumentacji projektowej (45). Do wykorzystania pozostawiano w obiektach materiały edukacyjne i opracowane ulotki. Problematyka dotyczyła m.in.: utrzymania higieny, w tym profilaktyka wszawicy, utrzymania i prawidłowej eksploatacji systemu wentylacji i klimatyzacji, w tym czyszczenia i wymiany filtrów celem przeciwdziałania potencjalnym zagrożeniom, wymagań dla instalacji wodociągowych, monitorowania parametrów jakości wody w oparciu o ryzyko, celem zmniejszenia potencjalnego zanieczyszczenia wody u samego źródła, sposobów zapobiegania chorobom zawodowym, czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, właściwego stosowania substancji chemicznych stwarzających zagrożenie, ochrony zdrowia przed następstwami palenia tytoniu, dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii, programu w zakresie szczepień przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV), utrzymania należytego stanu sanitarno-higienicznego i zapobiegania zakażeniom, badań ciepłej wody użytkowej w instalacji, w zakresie zagrożeń wynikających z zanieczyszczeń bakteriami Legionella.

## 11. Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

W ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego były opiniowane projekty studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego, projekty miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, co do potrzeby przeprowadzania oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, uzgadniania dokumentacji projektowej. W 2025 r. przeprowadzono 42 kontrole obiektów budowlanych, wydano 9 opinii sanitarnych stwierdzających zgodność wykonania obiektu z przedłożonym projektem budowlanym i 33 opinie stwierdzające, że obiekt spełnia wymagania higieniczne i zdrowotne niezbędne do prowadzenia zamierzonej działalności. Wydano 7 pozytywnych uzgodnień dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych. Dla 49 wniosków zgłoszonych na podstawie art. 56 ustawy Prawo budowlane nie zgłoszono sprzeciwu poprzez niezajęcie stanowiska, a dotyczyło to budynków mieszkalnych bez lokali usługowych, budynków garażowych, wiat, ,budowy stacji telefonii komórkowej, stacji transformatorowej, linii energetycznej, instalacji fotowoltaicznej. Ponadto zajęto:

- 17 stanowisk dotyczących oceny oddziaływania przedsięwzięcia mogącego potencjalnie oddziaływać na środowisko, i wszystkie o braku konieczności sporządzenia oceny;
- 10 stanowisk dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego;
- 7 stanowisk dotyczących zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanej dla projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego;
- 5 stanowisk dotyczących zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanej dla projektu planu ogólnego gminy;

- 3 stanowiska dotyczące uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

Nie opiniowano żadnego przedsięwzięcia kwalifikowanego jako mogące zawsze znacząco oddziaływać na środowisko.

Kontrole przeprowadzano w związku z oceną przydatności lokalu do prowadzenia zamierzonej działalności gospodarczej tj. zakłady żywnościowe, lokale handlowo-usługowe, lokale przeznaczone na żłobki, gabinety stomatologiczne. Po wszystkich kontrolach zostały wydane pozytywne opinie sanitarne.

## **12. Działania interwencyjne**

W roku 2025 podjęto 31 działań interwencyjnych w związku z informacjami napływającymi od ludności, dotyczącymi: złych warunków żywienia w placówkach opiekuńczych, złych warunków sanitarnych w hotelach, występowania insektów i gryzoni, zalegających nieczystości, złej jakości zdrowotnej środków spożywczych, nieprawidłowego stanu sanitarnego zakładów, posesji i mieszkań, złej jakości wody wodociągowej. Najwięcej wniosków dotyczyło branży żywnościowej. Kontrole interwencyjne w 12 przypadkach potwierdziły ich zasadność.

## **13. Podsumowanie**

Na podstawie przedstawionych powyżej informacji Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Bolesławcu uznaje stan sanitarny w powiecie bolesławieckim za dobry. Skontrolowane podmioty udzielające świadczeń zdrowotnych były w dobrym stanie sanitarno-higienicznym i przestrzegały zasad dezynfekcji i sterylizacji wyrobów medycznych. Mimo wzrostu niektórych jednostek chorób zakaźnych nie wystąpiło w powiecie zagrożenie epidemiologiczne. Przedsiębiorstwa wodociągowe przekazywały PIS wyniki badań wody wraz ze wskazaniem działań naprawczych w przypadku, gdy woda nie spełniała wymagań określonych w przepisach prawa i podejmowały natychmiastowe działania zmierzające do poprawy jakości wody. Woda na pływalniach nadawała się do kąpieli i była bezpieczna. W szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych zachowywano czystość i porządek, a także odpowiednie zaopatrzenie w środki higieny osobistej. Badania środków spożywczych przeprowadzone w ramach urzędowej kontroli wykazały, że żywność oferowana konsumentom na terenie powiatu była właściwej jakości zdrowotnej. Poprawił się stan sanitarny w zakładach żywnościowych, nałożono o 42 % mandatów mniej i wydano o 28% mniej decyzji nakazujących usunięcie nieprawidłowości, niż w poprzednim okresie sprawozdawczym.

