

**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W LEGNICY**



**INFORMACJA O STANIE BEZPIECZEŃSTWA
SANITARNEGO POWIATU LEGNICKIEGO
W ROKU 2025
I PROGNOZA NA ROK 2026**

Legnica, marzec 2026 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	21
5.	Stan sanitarny zakładów produkujących i wprowadzających do obrotu żywność oraz zakładów żywienia zbiorowego	24
6.	Zagrożenie środowiska pracy z uwzględnieniem chorób zawodowych	47
7.	Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	53
8.	Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia	56
9.	Podsumowanie	60

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 powiatu legnickiego 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 zatruć; środowisko pracy, w którym występują czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia; stan sanitarny obiektów żywnościowo-żywieniowych, zakładów opieki zdrowotnej, placówek nauczania i wychowania, obiektów turystyczno-wypoczynkowych i innych obiektów użyteczności publicznej.

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

Głównym celem realizowanym przez pracowników Oddziału Epidemiologii jest ochrona zdrowia publicznego poprzez sprawowanie bieżącego nadzoru epidemiologicznego nad występowaniem chorób zakaźnych i zakażeń, podejmowanie działań zapobiegawczych i przeciwepidemicznych oraz ograniczanie ryzyka szerzenia się czynników chorobotwórczych na terenie powiatu. Ponadto sprawowany jest nadzór nad przestrzeganiem warunków higieniczno-sanitarnych w zakładach opieki zdrowotnej oraz prywatnych gabinetach lekarskich i pielęgniarskich.

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

Zarejestrowane w roku 2025 zachorowania na niektóre choroby zakaźne, analogicznie jak w latach ubiegłych, miały charakter sezonowy lub były kontynuacją trendów wieloletnich obserwowanych wcześniej.

W 2025 przeważały zachorowania w związku z zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 oraz zachorowania na gripę i choroby grypopodobne.

Wzrost zachorowań odnotowano w przypadku ospy wietrznej. Zachorowania te występowały przez cały rok. Ogółem w roku 2025 zgłoszono 160 zachorowań. Współczynnik zapadalności wyniósł 291,08/100 tys. mieszkańców w porównaniu do 210,79/100 tys. mieszkańców w roku 2024.

W roku 2025 liczba zachorowań na płonicę (szkarlatynę) zmniejszyła się w porównaniu do roku 2024 i wynosiła 9 zachorowań, w tym hospitalizacji wymagała 1 osoba. Zachorowania na płonicę wykazują wyraźną sezonowość, z większą liczbą przypadków w okresie jesienno-zimowym oraz wczesną wiosną, co związane jest z częstszymi infekcjami dróg oddechowych i przebywaniem ludzi w zamkniętych pomieszczeniach. Na liczbę zachorowań ma wpływ również stosowanie przez lekarzy szybkich testów diagnostycznych w diagnozie zakażenia paciorkowcami grypy A i identyfikacji bakterii w gardle. Testy diagnostyczne wykrywają w wymazie z gardła paciorkowce grupy A - *Sterptococcus pyogenes*, które odpowiedzialne są za większość przypadków anginy oraz płonicy.

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

Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu legnickiego w roku 2025 i prognoza
na rok 2026

Tabela 1.

Lp.	Jednostka chorobowa		Kod wg ICD-10	2024 rok		2025 rok	
				liczba zachorowań	zapadalność	liczba zachorowań	zapadalność
1.	Salmonelozy	zatrucia pokarmowe	A02.0	11	19,99	7	12,73
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	ogółem		50	90,86	25	45,48
		w tym dzieci do lat 2	A04	0	0	1	1,81
3.	Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe	rotawirusowe	A08.0	6	10,90	12	21,83
		inne wirusowe	A08.1-5	56	101,76	73	132,80
		w tym dzieci do lat 2	A08	8	-	17	-
4.	Biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu u dzieci do lat 2	ogółem		58	105,39	80	145,54
		w tym dzieci do lat 2	A09	8	-	7	-
5.	Krzusiec		A37	8	14,53	1	1,81
6.	Płonica (szkarlatyna)		A38	79	143,55	9	16,37
7.	Borelioza z Lyme		A69.2	15	27,26	28	50,93
8.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień		Z20.3/ Z24.2	18	32,71	17	30,92
9.	Ospa wietrzna		B01	116	210,79	160	291,08
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	7	12,73
11.	Świnka (nagminne zapalenie przyusznicy)		B26	1	1,82	0	-
12.	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> (inwazyjna) – ogółem		-	3	5,45	4	7,27
13.	Choroba meningokokowa (inwazyjna) - ogółem		-	0	-	0	-
14.	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> (inwazyjna) – ogółem		-	4	7,27	5	9,09
15.	Grypa potwierdzona	ogółem	J10-J11	10	18,17	11	20,01

Lp.	Jednostka chorobowa		Kod wg ICD-10	2024 rok		2025 rok	
				liczba zachorowań	zapadalność	liczba zachorowań	zapadalność
	laboratoryjnie	w tym dzieci (0-14)		6	10,90	5	9,09
16.	Grypa potwierdzona szybkim testem antygenowym	ogółem	J10-J11	199	-	462	840,50
17.	Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)		U07.1/ U07.1-2	281	501,61	237	431,16
18.	Zakażenia wirusem RSV	ogółem		59	107,21	36	65,49
		w tym dzieci do lat 2		29	-	21	-

2.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

2.1.1. Biegunki u dzieci do lat 2

Biegunki u dzieci do lat 2 zgłaszane są jako bakteryjne lub wirusowe zakażenia jelitowe (A04 i A08) oraz biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu (A09).

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

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

Biegunki o etiologii wirusowej były wywoływane głównie przez rotawirusy, norowirusy oraz adenowirusy. W roku sprawozdawczym odnotowano 17 zachorowań, co stanowi wzrost w porównaniu z rokiem 2024.

Liczba zgłaszanych biegunek wirusowych uzależniona jest od sezonowości zakażeń (największą liczbę zachorowań obserwuje się zwykle w okresie jesienno-zimowym i zimowo-wiosennym, szczególnie w przypadku rotawirusów i norowirusów), sytuacji epidemiologicznej w populacji (liczby ognisk np. w przedszkolach, żłobkach, poziomu odporności populacyjnej oraz poziomu realizacji szczepień np. przeciw rotawirusom), dostępności i zakresie diagnostyki laboratoryjnej (większa liczba wykonywanych badań w kierunku wirusów jelitowych zwiększa wykrywalność i liczbę potwierdzonych przypadków). Ponadto, mimo ciągłego przypominania lekarzom podstawowej opieki zdrowotnej o ich ustawowym obowiązku zgłaszania biegunek u dzieci, wielu z nich nie wywiązuje się z tego obowiązku.

Zachorowania zgłaszane z numerem A09 to biegunki, których liczba w roku sprawozdawczym zwiększyła się dwukrotnie w stosunku do roku poprzedniego. Dzieci do lat

2 z biegunką hospitalizowane są zwykle na oddziałach dziecięcych Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Legnicy oraz Szpitala ZOZ w Lubinie.

Obecnie coraz częściej obserwuje się zanik typowych prawidłowości w sezonowym rozkładzie zachorowań na biegunki u dzieci do 2. roku życia. Zakażenia o etiologii bakteryjnej występują z podobną częstością przez cały rok, natomiast największą liczbę biegunek wirusowych odnotowano w kwietniu.

2.1.2. Zatrucia pokarmowe

W 2025 roku zarejestrowano ogółem 7 przypadków bakteryjnych zatruc pokarmowych, wywołanych pałeczkami *Salmonella*. Hospitalizowano 5 osób. Ogólna zapadalność z powodu bakteryjnych zatruc pokarmowych wyniosła 12,73/100 tys.

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

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

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 2025 zarejestrowano 8 przypadków zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B i C (wzw typu B - 1 przypadek, wzw typu C – 7 przypadków).

Chorzy na WZW typu B i C mieli wcześniej wykonywane zabiegi endoskopowe, badania laboratoryjne, operacje, transfuzje krwi, leczenie stomatologiczne, ale także byli wśród nich osoby mające za sobą pobyt w zakładzie karnym. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny na bieżąco informuje Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa we Wrocławiu o osobach zakażonych wirusami zapalenia wątroby.

2.3. Zachorowania na choroby zakaźne wieku dziecięcego

W roku 2025 liczba zachorowań na płonnicę (szkarlatynę) zmniejszyła się w porównaniu do roku 2024 i wynosiła 9 zachorowań, w tym hospitalizacji wymagała 1 osoba. Zachorowania na płonnicę wykazują wyraźną sezonowość, z większą liczbą przypadków w okresie jesienno-zimowym oraz wczesną wiosną, co związane jest z częstszymi infekcjami dróg oddechowych i przebywaniem ludzi w zamkniętych pomieszczeniach. Na liczbę zachorowań ma wpływ również stosowanie przez lekarzy szybkich testów diagnostycznych w diagnozie zakażenia paciorkowcami grypy A i identyfikacji bakterii w gardle. Testy diagnostyczne wykrywają w wymazie z gardła paciorkowce grupy A - *Sterptococcus pyogenes*, które odpowiedzialne są za większość przypadków anginy oraz płonnicy.

Wzrost zachorowań odnotowano w przypadku ospy wietrznej. Zachorowania te występowały przez cały rok. Ogółem w roku 2025 zgłoszono 160 zachorowań. Współczynnik zapadalności wyniósł 291,1/100 tys. mieszkańców w porównaniu do 210,79/100 tys. mieszkańców w roku 2024.

W roku sprawozdawczym na terenie powiatu legnickiego nie zarejestrowano zachorowań na różyczkę czy świnkę, natomiast zgłoszono 1 przypadek zachorowania na krztusiec.

2.4. Zachorowania na grypę sezonową

W roku 2025 zgłoszono 16 potwierdzonych laboratoryjnie przypadków zachorowań na grypę, z czego dzieci do lat 14 stanowiły 5 zachorowań, hospitalizowano z powodu tej choroby 11 osób.

W roku sprawozdawczym odnotowano również zachorowania na grypę z potwierdzonym wynikiem szybkiego testu antygenowego u 462 osób, hospitalizowano 37 osób. W tym przypadku zapadalność wyniosła 840,50/100 tys. mieszkańców. Szczyt zachorowań na grypę odnotowano od stycznia do kwietnia oraz w grudniu.

Wysoki odsetek hospitalizacji wśród przypadków potwierdzonych laboratoryjnie oraz znaczna liczba zachorowań w sezonie epidemicznym wskazują na istotne znaczenie profilaktyki swoistej. Szczepienia przeciw grypie pozostają najskuteczniejszą metodą ograniczania liczby zachorowań, ciężkich powikłań oraz hospitalizacji, szczególnie w grupach podwyższonego ryzyka, w tym u dzieci, osób starszych oraz pacjentów z chorobami przewlekłymi.

Analiza danych epidemiologicznych potwierdza zasadność intensyfikacji działań promujących szczepienia ochronne w populacji ogólnej oraz w grupach ryzyka w celu ograniczenia transmisji wirusa w kolejnych sezonach epidemicznych.

2.5. Zakażenia wirusem SARS-CoV-2

W 2025 roku w powiecie legnickim odnotowano 237 przypadków zakażeń wirusem SARS-CoV-2, z czego 20 osób wymagało hospitalizacji. Współczynnik zapadalności wyniósł 431,16/100 tys. mieszkańców, co stanowi spadek w porównaniu do 501,61/100 tys. mieszkańców w 2024 roku. Obniżenie współczynnika zapadalności może być efektem zmniejszonej liczby zakażeń w populacji, utrzymującej się odporności częściowej w wyniku wcześniejszych infekcji i szczepień ochronnych oraz szeroko prowadzonych działań profilaktycznych i edukacyjnych. Jednocześnie nadal obserwowano sezonowe występowanie zachorowań na grypę i choroby grypopodobne, które w połączeniu z COVID-19 stanowią istotne zagrożenie epidemiologiczne w okresach zwiększonej zachorowalności.

2.6. Zakażenia wirusem RSV

W roku sprawozdawczym zgłoszono 57 przypadków zachorowań na zapalenie płuc i oskrzeli wywołane wirusem RSV, z czego dzieci do lat 2 stanowiły 21 zachorowań.

25 osób było hospitalizowanych w Szpitalu w Legnicy, z czego 11 przypadków stanowiły dzieci do lat 2.

Do najważniejszych czynników predysponujących do zakażenia wirusem RSV oraz ciężkiego przebiegu choroby należą: wiek poniżej 2. roku życia, w szczególności niemowlęta do 6. miesiąca życia oraz wcześniaki, a także wiek podeszły. Istotne znaczenie mają choroby współistniejące, w tym przewlekłe choroby układu oddechowego i krążenia, wrodzone wady serca, niedobory odporności, choroby nerwowo-mięśniowe oraz stany immunosupresji. Do czynników zwiększających ryzyko zakażenia zalicza się również uwarunkowania środowiskowe, takie jak przebywanie w dużych skupiskach dzieci (żłobki, przedszkola), ekspozycja na dym tytoniowy oraz niski status socjoekonomiczny.

W kontekście zapobiegania zakażeniom RSV istotne znaczenie mają działania profilaktyczne obejmujące przestrzeganie zasad higieny, ograniczanie ekspozycji niemowląt na osoby z objawami infekcji dróg oddechowych oraz stosowanie dostępnej immunoprofilaktyki u dzieci z grup podwyższonego ryzyka ciężkiego przebiegu choroby.

2.7. Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień

W 2025 roku na terenie powiatu legnickiego nie odnotowano zachorowań na wściekliznę u ludzi oraz nie zgłoszono ognisk wścieklizny u zwierząt. Sytuacja epidemiologiczna w tym zakresie pozostaje stabilna, bez zagrożeń dla zdrowia publicznego.

Ogółem w roku sprawozdawczym zaszczepiono 17 osób przeciwko wściekliznie ze wskazań lekarskich. 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 2025 u 4 osób. Wszyscy z następującymi objawami tj.: z osłabieniem, dusznością, gorączką, zapaleniem płuc trafili do szpitala w Legnicy.

Posocznice stwierdzono u 3 osób z powiatu legnickiego w wieku 71, 58 i 2 lat natomiast zapalenie płuc wywołane przez *Streptococcus pneumoniae* zdiagnozowano u 1 osoby w wieku 92 lat.

2.8.2. Choroba wywołana przez *Streptococcus pyogenes* – inwazyjna

Zapalenie zdiagnozowano u 5 osób (2 mężczyzn i 3 kobiety w wieku 34-55 lat).

Wszystkie przypadki zarejestrowano jako róża. Pacjenci z gorączką, zmianami zapalnymi na skórze i obrzękiem kończyn zgłaszali się do placówek medycznych. Współczynnik zapadalności wyniósł 9,09/100 tys. mieszkańców w porównaniu do 7,27/100 tys. mieszkańców w roku poprzednim.

2.8.3. *Campylobacter*

W roku sprawozdawczym zarejestrowano 1 przypadek zachorowania na *campylobacter*. Pacjent był hospitalizowany w szpitalu w Legnicy.

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.

2.8.4. Borelioza - choroba z Lyme

W 2025 roku na terenie powiatu legnickiego odnotowano 28 przypadków boreliozy z Lyme, co stanowi wzrost w porównaniu do 15 przypadków zarejestrowanych w 2024 roku. Wzrost liczby zachorowań na boreliozę z Lyme w 2025 roku może być związany ze zwiększoną ekspozycją mieszkańców na kleszcze w sezonie wegetacyjnym, lepszą diagnostyką i zgłaszaniem przypadków oraz większą świadomością społeczną w zakresie profilaktyki i wczesnego rozpoznania choroby.

2.9. Nadzór nad punktami szczepień

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Legnicy sprawuje nadzór nad 10 punktami szczepień realizującymi PSO, na terenie powiatu, w celu utrzymania wykonawstwa szczepień obowiązkowych u dzieci i młodzieży na poziomie zalecanym (90–95%). W ostatnich latach w większości roczników podlegających obowiązkowym szczepieniom ochronnym obserwuje się jednak stopniowy spadek wyszczepialności. Szczególnie istotnym

wyzwaniem pozostaje rosnąca liczba rodziców świadomie rezygnujących ze szczepień swoich dzieci, co może zwiększać ryzyko wystąpienia chorób zakaźnych i ognisk epidemicznych.

Zgodnie z raportem o przypadkach niewykonania obowiązkowych szczepień ochronnych za IV kwartał 2025 r., przesłanym przez punkty szczepień z terenu powiatu, liczba dzieci nie zaszczepionych zgodnie z Programem Szczepień Obowiązkowych wynosiła 278.

Pracownicy PSSE w Legnicy wykonują szereg działań mających na celu zwiększenie skuteczności egzekwowania obowiązku szczepień ochronnych przez osoby nie realizujące obowiązku szczepień ochronnych.

W roku sprawozdawczym wystawiono 38 tytułów wykonawczych wobec rodziców/opiekunów prawnych dzieci, którzy nie realizowali obowiązku szczepień ochronnych.

Pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy w 2025 roku, na terenie powiatu znajdowało się 10 punktów szczepień. W 2025 roku przeprowadzono 8 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 3 niepożądane odczyny poszczepienne. Dwa zgłoszenia zostały zakwalifikowane przez lekarzy jako łagodne, natomiast 1 zgłoszenie zostało zakwalifikowane jako poważne. Na terenie działania Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy wszystkie placówki ochrony zdrowia zobowiązane są do niezwłocznego zgłaszania podejrzeń lub rozpoznań niepożądanych odczynów poszczepiennych Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu.

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

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

3.1. Wodociągi sieciowe

W 2025 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 z wyjątkiem Czernikowic) oraz do 4 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 8 mieszkańców 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 52 938 mieszkańców powiatu legnickiego.

Sprawowany w 2025 r. nadzór sanitarny nad przedsiębiorstwami wodociągowymi wykazywał w większości przypadków właściwy stan sanitarny i techniczny budynków i urządzeń służących do produkcji wody. W niektórych przypadkach wydano doraźne 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. Natomiast, po kontrolach budynków stacji uzdatniania wody w Okmianach i w Czernikowicach zalecono:

- ❑ opracowanie i wdrożenie procedur dla pracowników eksploatacji i utrzymania ruchu/operatorów wodociągu;
- ❑ prowadzenie rejestru konserwacji, pomiarów i innych czynności monitorujących działanie stacji uzdatniania wody;
- ❑ opracowanie procedury przechowywania, utrzymania w gotowości i użytkowania cysterny do awaryjnego dostarczania wody;
- ❑ uzyskanie pozytywnej weryfikacji cysterny oraz węży i innego wyposażenia służącego do awaryjnego zaopatrzenia w wodę.

Dodatkowo w przypadku wodociągu sieciowego w Okmianach zalecono właściwie oznakowanie ujęcia wody.

Dla wodociągu sieciowego w Krotoszycach zalecono:

- ❑ uzupełnić apteczkę pierwszej pomocy w środki opatrunkowe,
- ❑ naprawić wentylację mechaniczną w pomieszczeniu chlorowni,
- ❑ zapewnić miejsce higienicznego przechowywania sprzętu porządkowego.

Ponadto, w 2025 r. PPIS w Legnicy prowadził postępowanie administracyjne wobec Gminy Krotoszyce oraz nałożył na Wójta Gminy mandat karny, w związku z nieprawidłowościami w zakresie obowiązków prowadzenia regularnej wewnętrznej kontroli jakości wody, określonych w § 6 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294):

- ❑ nieprzeprowadzanie badań zgodnie z harmonogramem pobierania próbek wody ustalonym z PPIS w Legnicy na 2025 r.;
- ❑ nieprzekazywanie PPIS w Legnicy sprawozdań z badań jakości wody w terminach określonych w § 6 punkt 9 rozporządzenia;

- ❓ nieinformowanie o przekroczeniach wartości parametrycznych badanych parametrów w terminach określonych w § 6 punkt 2 rozporządzenia;
- ❓ niezgodnienie z PPIS w Legnicy sposobu ustalenia miejsca i przyczyny niezgodności z wymaganiami oraz prowadzenia działań naprawczych w terminie określonym w § 6 punkt 3 rozporządzenia;
- ❓ nieprzeprowadzanie badań jakości wody w zakresie zgodnym z § 6 punkt 1 rozporządzenia.

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 2025 r., zbadano łącznie 158 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 roku 2025, PPIS w Legnicy ani razu nie stwierdził braku przydatności wody do spożycia przez ludzi. Natomiast kilkakrotnie stwierdził warunkową przydatność wody do spożycia:

- ❓ w dniu 30 maja 2025 r. w wodociągu sieciowym w Krotoszycach, w związku z wykryciem w wodzie przekroczenia dopuszczalnej wartości parametru azotany – 55 mg/l (wartość dopuszczalna ≤ 50 mg/l), w punkcie: Urząd Gminy Krotoszyce;
- ❓ w dniu 2 czerwca 2025 r., w wodociągu sieciowym Związku Komunalnego „Wodociąg Lisowice” w związku z wykryciem w wodzie podwyższonej ogólnej liczby mikroorganizmów w 22 °C - 490 jtk w 1 ml (wartość wymagana: do 200 jtk w 1 ml), w punkcie: Zbiornik wyrównawczy w Dąbiu – kran przy umywalce;
- ❓ w dniu 17 czerwca 2025 r. w wodociągu sieciowym w Czernikowicach w gminie Chojnów, w związku z wykryciem w wodzie przekroczenia dopuszczalnej wartości parametru azotany – 51,8 mg/l (wartość dopuszczalna ≤ 50 mg/l), w punkcie: Czernikowice, hydrant naziemny przed budynkiem nr 9 – hydrant, zawór;
- ❓ w dniu 8 sierpnia 2025 r., w wodociągu na terenie gminy Krotoszyce, zaopatrywanym z LPWiK S.A., w związku z wykryciem w wodzie podwyższonej ogólnej liczby mikroorganizmów w 22 °C - >300 jtk w 1 ml (wartość wymagana: do 200 jtk w 1 ml), w punkcie: Świetlica we wsi Janowice Duże;
- ❓ w dniu 18 sierpnia 2025 r., w wodociągu na terenie gminy Krotoszyce, zaopatrywanym z wodociągu Podolany, w związku z wykryciem w wodzie przekroczenia dopuszczalnej wartości parametru stężenie chloramin – 3,5 mg/l w 100 (wartość wymagana: $\leq 0,50$ mg/l w 100 ml), w punkcie: Świetlica we wsi Czerwony Kościół;
- ❓ w dniu 4 listopada 2025 r., w wodociągu na terenie gminy Krotoszyce, zaopatrywanym z wodociągu Podolany, 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: 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 ww. wodociągach sieciowych jest przydatna do spożycia przez ludzi.

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

- ☒ nieakceptowalny zapach – w wodociągu sieciowym w Chojnowie, wodociąg sieciowy na terenie gminy Kunice, zaopatrywany z LPWiK S.A.;
- ☒ nieakceptowalny smak – wodociąg sieciowy na terenie gminy Miłkowice, zaopatrywany z LPWiK S.A.;
- ☒ mętność – wodociąg sieciowy w Czernikowicach, wodociąg sieciowy na terenie gminy Legnickie Pole, zaopatrywany z LPWiK S.A, wodociąg sieciowy w Prochowicach;
- ☒ odczyn (pH) – wodociąg sieciowy w Czernikowicach;
- ☒ żelazo – wodociąg sieciowy na terenie gminy Legnickie Pole.

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 2025 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 znajdują się dwa indywidualne ujęcia wody.

Pierwsze ujęcie znajduje się, w Bazie Paliw Nr 10 w Kawicach, zaopatrujące zakład pracy. W 2025 r. zbadano 4 próbki wody uzdatnionej pochodzącej z tego ujęcia. W próbce pobranej 22 kwietnia 2025 r. stwierdzono ponadnormatywne wartości ogólnej liczby mikroorganizmów (> 300 jtk w 1 ml) oraz mętności (1,16 NTU). Na tej podstawie PPIS w Legnicy stwierdził warunkową przydatność wody do spożycia. W związku z powyższym PPIS w Legnicy zobowiązał zarządcę 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 ww. systemie wodociągowym jest przydatna do spożycia przez ludzi. Również w próbce pobranej 28 października 2025 r., stwierdzono ponadnormatywne wartości ogólnej liczby mikroorganizmów - 263 jtk w 1 ml. Jednocześnie z przekazaniem wyników, zarządca ujęcia powiadomił PPIS w Legnicy o podjęciu działań naprawczych. Kolejne badania przeprowadzone przez właściciela, po wykonaniu działań naprawczych, nie wykazały nieprawidłowych wartości badanego parametru.

W 2025 roku, PPIS w Legnicy objął swoim nadzorem drugie indywidualne ujęcie wody zarządzane przez firmę Ekonafit Bolesławiec Sp. z o.o. zlokalizowane na stacji paliw w Wilczycach. Woda pobrana z tego ujęcia zaopatruje stację paliw, restaurację i sklep. PPIS w Legnicy w porozumieniu z zarządcą ujęcia ustalił harmonogram badania wody na rok 2026. Najbliższe badanie w marcu 2026 roku.

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

W 2025 r. skontrolowano 11 podmiotów leczniczych na terenie powiatu legnickiego, w tym 10 świadczących usługi ambulatoryjne (przychodnie, ośrodki zdrowia, gabinety lekarskie) oraz jeden zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy - Dolnośląski Ośrodek Pielęgnacyjno-Rehabilitacyjny "Niebieski Parasol" w Chojnowie.

Stan techniczny i funkcjonalny skontrolowanych w 2025 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 2025 r. skontrolowano 17 obiektów tej kategorii na terenie powiatu legnickiego. W nadzorowanych zakładach fryzjerskich, kosmetycznych i odnowy biologicznej stan sanitarno - techniczny, czystość bieżąca, jak i postępowanie z narzędziami oraz bielizną nie budziły zastrzeżeń. Pomieszczenia oraz meble i sprzęty, będące na wyposażeniu poszczególnych zakładów, utrzymywane były we właściwym stanie sanitarnym oraz technicznym. Obiekty posiadały sprzęt porządkowy w dobrym stanie technicznym i przechowywany w sposób właściwy. Kontrole sanitarne wykazywały, że obiekty posiadały dostateczne zapasy środków czystościowych, higienicznych i dezynfekcyjnych oraz były sprzątane na bieżąco. Nie stwierdzono w nich również nieprawidłowości w zakresie odprowadzania ścieków, gospodarki odpadami komunalnymi czy funkcjonowania wentylacji oraz klimatyzacji. Część zakładów opłacała wywóz odpadów komunalnych, zgodnie ze

złożoną do urzędu miasta bądź gminy deklaracją, a część opłatę za odpady miała wliczoną w czynsz za lokal. Wszystkie zakłady były zaopatrywane w wodę przeznaczoną do spożycia o dobrej jakości, z wodociągu sieciowego. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna. Przestrzegany był zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych. W widocznych miejscach umieszczano znaki graficzno-słowne.

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

W większości zakładów kosmetycznych do wykonywania zabiegów, przy których może dojść lub dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek używane były narzędzia jednorazowego użycia. Właściciele większości obiektów, w których wykorzystywane były narzędzia powodujące naruszenie ciągłości tkanek wielorazowego użytku podpisali umowy na przeprowadzanie sterylizacji z podmiotami zewnętrznymi. Narzędzia w tych zakładach po użyciu poddawane były dezynfekcji, a następnie transportowane do sterylizacji, w wydzielonych pojemnikach. Część zakładów kosmetycznych posiada własne autoklawy i przeprowadza procesy sterylizacji narzędzi wielokrotnego użytku we własnym zakresie. Właściciele obiektów przeprowadzali kontrole autoklawów w zakresie biologicznego wskaźnika skuteczności procesu sterylizacji, prowadzili rejestry chemicznych kontroli procesów sterylizacji, jak również przeprowadzali przeglądy stanu technicznego autoklawów, zgodnie z zaleceniami producentów. W obiektach były wdrożone i stosowane przez właścicieli procedury chroniące przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi, w tym zasady stosowania sprzętu poddawanego sterylizacji, sposoby przeprowadzania dezynfekcji skóry i błon śluzowych oraz dekontaminacji pomieszczeń i urządzeń.

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

Prowadząc nadzór sanitarny nad zakładami kosmetycznymi, fryzjerskimi i odnowy biologicznej szczególną uwagę zwracano na edukację w zakresie zakażeń krwiopochodnych w branży beauty. W trakcie kontroli przedstawiciele PPIS w Legnicy przekazywali ulotkę z adresami stron internetowych, zawierających informacje, mające na celu zwiększenie świadomości w zakresie zagrożeń przeniesienia zakażenia drogą krwiopochodną oraz o nieodpłatnych szkoleniach w tym zakresie. W zakładach kosmetycznych świadczących usługi manicure oraz pedicure przekazywano informację o wprowadzonym zakazie używania preparatów zawierających TPO. Uświadamiano jak niebezpieczna jest wyżej wspomniana substancja, podkreślono iż produkty do stylizacji paznokci posiadające w swoim składzie TPO muszą zostać natychmiast usunięte z gabinetów świadczących usługi manicure i pedicure.

3.4.3. Dworzec i przystanki kolejowe

Pod nadzorem PSSE w Legnicy znajduje się dworzec PKP w Chojnowie oraz 7 przystanków osobowych PKP. W 2025 r. skontrolowano dworzec PKP oraz perony i tunele w Chojnowie, a także przystanki osobowe PKP w Okmianach, Jaśkowicach i Szczedrzykowicach.

Kontrola sanitarna dworca PKP w Chojnowie nie wykazała nieprawidłowości. Hol dworca i toaleta dla podróżnych oraz jej wyposażenie utrzymane w dobrym stanie techniczno-sanitarnym i porządkowym. Wystarczający był zapas środków czystościowych, higienicznych i dezynfekcyjnych. W sanitariatach zapewnione były środki higieny: papier toaletowy, mydło w płynie i ręczniki jednorazowego użytku. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zaopatrzenia obiektu w bieżącą wodę, gromadzenia i usuwania odpadów komunalnych oraz odprowadzania nieczystości płynnych. Hol dworca, toaleta, poczekalnia sprzątane są przez firmę zewnętrzną. Również bieżący stan sanitarno-porządkowy tunelu, peronów, torów i międzytorzy był zachowany. W tunelu i na peronach zapewniono wystarczającą ilość pojemników na odpady komunalne, utrzymanych w dobrym stanie sanitarnym.

Kontrole przystanków osobowych PKP nie wykazały nieprawidłowości. Obiekty sprzątane były na bieżąco. Przystanki wyposażone były w kosze na odpady, które systematycznie opróżniano. Stan sanitarno-techniczny tych obiektów 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 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 również nieprawidłowości w zakresie odprowadzania ścieków, postępowania z odpadami i funkcjonowania wentylacji. Prawidłowe było również postępowanie z odpadami medycznymi. Wytwarzane odpady medyczne o kodzie 18 01 03* zbierane były selektywnie w miejscach ich powstawania. Odpady o ostrych końcach i krawędziach zbierane były do pojemników plastikowych, jednorazowego użytku, odpornych na przekłucie i działanie wilgoci, zabezpieczonych z zewnątrz workiem foliowym w kolorze czerwonym, które wypełniano do 2/3 objętości i wymieniano nie rzadziej niż co 72 godz. Pojemniki i worki posiadały prawidłowe oznakowania zawierające: kod odpadów, dane wytwórcy, REGON, datę i godzinę otwarcia i zamknięcia. 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.

Podmioty zobowiązane do przeprowadzania badań jakości ciepłej wody użytkowej wywiązywały się ze swoich obowiązków. W obiektach z tej grupy, przeprowadzono badania jakości ciepłej wody użytkowej pod kątem występowania bakterii *Legionella* sp. Wyniki badań nie wykazywały obecności bakterii *Legionella* sp.

Ponadto w Domu Pomocy Społecznej w Legnickim Polu sukcesywnie prowadzone są remonty poszczególnych zespołów oraz wykonywane są bieżące, niezbędne naprawy.

W 2025 roku przeprowadzono, między innymi, remont pokoi mieszkalnych i pozostałych pomieszczeń w zespołach terapeutycznych (naprawa tynków, malowanie ścian, drzwi, parapetów, wymiana wykładziny podłogowej), naprawa i malowanie ścian oraz położenie wykładziny podłogowej w poszczególnych pokojach, zrealizowano awaryjną naprawę przeciekającego dachu z pokryciem papowym, przeprowadzono czyszczenie i naprawę koszy rynnowych oraz czyszczenie rynien we wszystkich obiektach, przeprowadzono remont wind użytkowych, poprawiono montaż i dołożono kolce zabezpieczające przeciw gołębiom oraz założono instalację odstraszającą i siatki na okna zabezpieczając okna. Dodatkowo zakończono prace projektowe i uzyskano pozwolenia na budowę na modernizację kolejnego zespołu łazienek w zespole nr 4. Dokonano wyboru wykonawcy i rozpoczęto prace budowlane dla zadania: Modernizacja i remont zespołu łazienek w budynku nr 6 DPS Legnickie Pole. Wykonano zadanie przedsięwzięcia wyjściowego do zespołu nr VI - budynek nr 4. Zakończono prace budowlane dla zadania: Modernizacja kompleksu zespołu terapii, rekreacji i sportu w budynku nr 6. Zespół łazienek znajdujących się powyżej zostanie oddany do użytku po odbiorze budowlanym.

3.4.5. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

W 2025 r. skontrolowano 1 obiekt należący do tej kategorii: miejsca noclegowe na Parkingu dla TIR przy ul. Szwedzkiej 1C w Okmianach. Stan sanitarny obiektu był dobry. Zaopatrzenie w wodę, odprowadzanie nieczystości płynnych oraz gromadzenie i usuwanie odpadów komunalnych, a także postępowanie z bielizną czystą i brudną było prawidłowe. Stan sanitarno – porządkowy był zachowany i nie budził zastrzeżeń.

Teren wokół budynku był właściwie zagospodarowany i uporządkowany. Dokumentacja zdrowotna pracowników obiektu była aktualna. W obiekcie przestrzegany był zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych, o czym informowały zamieszczone w widocznych miejscach znaki graficzno – słowne.

3.4.6. Ustępy publiczne

W 2025 r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą wykonanie obowiązków, określonych w decyzji PPIS w Legnicy w ustępie publicznym w Legnickim Polu przy ul. Św. Jadwigi. Podczas kontroli stwierdzono wykonanie obowiązków określonych w decyzji PPIS, tj. zapewniono dobry stan sanitarno-techniczny powierzchni ścian i sufitów w toalecie damskiej i męskiej – ściany i sufity zostały pomalowane, uzupełniono ubytki płytek na ścianach, dzielących kabiny ustępowe w toalecie damskiej i męskiej, zapewniono dobry stan sanitarno-techniczny powierzchni listew przypodłogowych w toalecie damskiej i męskiej – uzupełniono ubytki i pomalowano listwy, zapewniono dobry stan sanitarno-techniczny powierzchni podłogi w toalecie męskiej – uzupełniono ubytki płytek, zapewniono dobry stan sanitarno-techniczny kratki ściekowych w toalecie męskiej – kratki zostały wyczyszczone, zapewniono dobry stan sanitarno-techniczny powierzchni drzwi wejściowych, dzielących część z umywalkami a kabinami ustępowymi – drzwi zostały pomalowane, zapewniono kompletne oszklenie w drzwiach do kabiny ustępowej w toalecie damskiej, zapewniono dobry

stan sanitarno-techniczny powierzchni drzwi do pomieszczenia na sprzęt porządkowy – drzwi zostały pomalowane.

3.4.7. Cmentarze

W 2025 r. nadzorem sanitarnym objęto 3 cmentarze komunalne w na terenie powiatu legnickiego, zlokalizowane w miejscowościach: Legnickie Pole, Nowa Wieś Legnicka oraz Rosochata.

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 na terenie obiektu. 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 2025 r. na terenie powiatu legnickiego funkcjonowało jedno kąpielisko - „Kraina Dobrej Energii” na zbiorniku w Jezierzanach, na terenie gminy Miłkowice oraz jedno miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli - „Różana Dolina” na terenie Ośrodka Wypoczynkowego w Rokitkach.

Na podstawie uchwały NR XI/84/2025 Rady Gminy Miłkowice z dnia 24 kwietnia 2025 r. w sprawie określenia na rok 2025 sezonu kąpielowego oraz wykazu kąpielisk na terenie gminy Miłkowice, utworzone zostało strzeżone kąpielisko pn. „Kraina Dobrej Energii” w Jezierzanach. Określono czas trwania sezonu kąpielowego, który trwał od 1 czerwca 2025 r. do 31 sierpnia 2025 r., organizatorem kąpieliska była firma Kraina Dobrej Energii Sp. z o.o., Jezierzany 3K, 59-222 Miłkowice.

Kontrola sanitarna, która została przeprowadzona w dniu 11 lipca 2025 r. na terenie kąpieliska „Kraina Dobrej Energii” w Jezierzanach, nie wykazała nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych. Kompleks utrzymany był we właściwym stanie porządkowym. Skontrolowane pomieszczenia (m.in. pomieszczenie gospodarcze, pomieszczenie biurowe, pomieszczenie ratownika, toalety dla kobiet i mężczyzn oraz osób niepełnosprawnych) oraz tereny rekreacyjne (m.in. plaża, boisko do piłki siatkowej, strefa zabaw dla dzieci, wydzielone miejsce do grillowania oraz wydzielona strefa gastronomiczna) były utrzymane w należytej czystości. Obiekt wyposażono w pojemniki na odpady komunalne, które opróżniane były na bieżąco do kontenera zbiorczego. Nieczystości płynne odprowadzane były do trzech zbiorników bezodpływowych o pojemności 3,6 i 10 m³. Zbiorniki opróżniane były po zgłoszeniu telefonicznym. Zorganizowano strefy dla osób umiających i nieumiających pływać, które nadzorowane były przez ratowników WOPR. Na terenie obiektu dostępne są niezbędne regulaminy, przed wejściem na kąpielisko na tablicy informacyjnej umieszczona była bieżąca ocena jakości wody. Kontrola jakości wody w kąpielisku była prowadzona zarówno w ramach kontroli urzędowej, jak i kontroli wewnętrznej. W ramach kontroli wewnętrznej organizator kąpieliska:

- ☑ systematycznie wizualnie nadzorował wodę w kąpielisku i wodę zasilającą kąpielisko pod kątem występowania zanieczyszczeń niekorzystnie wpływających na jakość wody i stanowiących zagrożenie dla zdrowia kąpiących się osób,

- ☐ pobierał próbki wody w kąpielisku w punktach ustalonych z PPIS w Legnicy i wykonywał badania jakości wody w zakresie określonym przepisami,
- ☐ przekazywał sprawozdania z badań PPIS w Legnicy w terminach zgodnych z przepisami,
- ☐ informował kąpiące się osoby o jakości wody w kąpielisku i zaleceniach organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Na podstawie sprawozdań z badań wykonanych w ramach kontroli urzędowej oraz kontroli wewnętrznej, PPIS w Legnicy wydał bieżące oceny jakości wody w kąpielisku. Wszystkie uzyskane wyniki badań laboratoryjnych, przeprowadzone przed sezonem jak i w trakcie jego trwania wykazały, że woda spełniała wymagania zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli (Dz. U. z 2019 r., poz. 255), w związku z czym, we wszystkich ocenach stwierdzono przydatność wody do kąpeli. Oceny jakości wody były przekazywane organizatorowi kąpieliska i Wójtowi Gminy Miłkowice oraz umieszczane w Serwisie Kąpieliskowym.

Miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli – „Różana Dolina” zlokalizowane na terenie Ośrodka Wypoczynkowego w Rokitykach funkcjonowało w terminie od 12 lipca 2025r. do 10 sierpnia 2025 r. Organizator miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpeli przeprowadził badania jakości wody. Wyniki badań wykazały, że jakość wody spełniała wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli (Dz. U. z 2019 r. poz. 255). W związku z powyższym PPIS w Legnicy stwierdził przydatność wody do kąpeli i w dniu 7 lipca 2025 r., wydał pozytywną ocenę jakości wody, która została przekazana organizatorowi oraz Wójtowi Gminy Chojnów.

PPIS w Legnicy w dniu 16 lipca 2025 r., przeprowadził kontrole sanitarną, która nie wykazała nieprawidłowości w zakresie funkcjonowania miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpeli – „Różana Dolina”. Na terenie kontrolowanego ośrodka znajdowała się wydzielona plaża z wyznaczoną i trwale oznakowana strefą do kąpeli, punkt gastronomiczny i parking z kabiną toaletową. Odpady komunalne gromadzone były w pojemnikach metalowych wyłożonych workami foliowymi. Nieczystości płynne odprowadzane były do gminnej sieci kanalizacyjnej. Teren obiektu był ogrodzony i utrzymany w należytym stanie. Obiekt wyposażono 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 2025 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.

Jakość wody monitorowana była zgodnie z wytycznymi zawartymi 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). Zarządzający pływalniami ustalili z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Legnicy harmonogramy pobierania próbek wody i zgodnie z nimi przeprowadzali badania jakości wody na pływalniach.

W przypadku przekroczenia dopuszczalnych wartości badanych parametrów, zarządcy przekazywali PPIS w Legnicy informacje o wdrożonych działaniach naprawczych.

PPIS w Legnicy, w ramach sprawowanego nadzoru, pobrał do badań próbki wody na wszystkich nadzorowanych pływalniach. W następujących obiektach stwierdzono nieprawidłowe wartości badanych parametrów:

❑ Basen Miejski w Chojnowie - w próbkach pobranych w dniu 1 września 2025r. stwierdzono nieprawidłową wartość pH:

❑ w wodzie wprowadzanej z systemu cyrkulacji do niecki jacuzzi: 5,7 (wartość dopuszczalna 6,5 – 7,6),

❑ pływalnia w Przedszkolu Samorządowym „Wyspa Marzeń” - w dniu 29 września 2025r. stwierdzono przekroczenie dopuszczalnej wartości chloru związanego:

❑ w niecce basenowej: 0,39 mg/dm³, (wartość dopuszczalna max 0,3 mg/dm³),

❑ w wodzie wprowadzanej do niecki basenowej z systemu cyrkulacji: 0,43 mg/dm³, (wartość dopuszczalna max 0,2 mg/dm³).

Zarządzający pływalniami podjęli działania naprawcze, zmierzające do poprawy jakości wody, które odniosły spodziewane efekty i w wyniku kolejnych badań laboratoryjnych uzyskano wartości parametrów, zgodne z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. Zarządzający pływalniami przekazali informację do PPIS w Legnicy jakie działania zostały podjęte. PPIS w Legnicy wydał decyzje płatnicze za badania laboratoryjne, w wyniku których stwierdzono naruszenie wymagań higienicznych i zdrowotnych.

Na nadzorowanym terenie w roku 2025 funkcjonował ponadto jeden basen kąpielowy odkryty z jedną niecką do pływania przy ul. Słowackiego w Prochowicach. 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.).

PPIS w Legnicy w dniu 25 lipca 2025 r., przeprowadził kontrolę sanitarną, która wykazała, że pomieszczenia i wyposażenie na terenie obiektu utrzymane były w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zaopatrzenia w bieżącą wodę, odprowadzanie ścieków oraz gospodarowania 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 poprzez bezpośrednie nalewanie roztworu podchlorynu sodu do niecki basenowej. Badania laboratoryjne wody w niecce nie wykazały nieprawidłowości, w związku z czym PPIS w Legnicy wydał pozytywne opinie dotyczące przydatności wody do kąpieli podczas trwającego sezonu kąpielowego w roku 2025.

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, pralnie i inne.

W 2025 r. skontrolowano Pralnię Praxima Krakpol Sp. z o.o. w Chojnowie, która pierze m. in. bieliznę szpitalną. Stan sanitarny obiektu był dobry. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących zaopatrzenia obiektu w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi oraz usuwania odpadów i odprowadzania ścieków. Obiekt podłączony był do sieci kanalizacyjnej i wodociągu sieciowego, dostarczającego wodę o dobrej jakości. Stan

sanitarno-techniczny i bieżąca czystość w obiekcie były zachowane. Dokumentacja zdrowotna pracowników była aktualna.

Pralnia ma zapewnioną barierę higieniczną między stroną brudną i czystą. W ścianę dzielącą pralnię na stronę brudną i czystą wmontowane są:

- ☐ urządzenia pralnicze z oddzielnymi otworami do załadowania i rozładowania odpowiednio na stronie brudnej i czystej,
- ☐ automatyczne, przelotowe urządzenie myjąco-dezynfekcyjne przeznaczone do mycia i dezynfekcji wózków do transportu bielizny.

Pralnia posiada plan kontroli mikrobiologicznej, który przewiduje wykonywanie badań mikrobiologicznych próbek pobieranych raz na kwartał: z bielizny po procesie pralniczym; z wózków transportowych, maszyn, stołów, blatów po stronie czystej; dłoni pracowników po stronie czystej oraz pojazdów. Badania przeprowadzane są w akredytowanym laboratorium.

Pralnia posiada własny środek transportu, a także zawarła umowy na transport bielizny. Środki transportu posiadają pozytywne opinie sanitarne. Po każdym transporcie bielizny brudnej oraz po skończonym dniu pracy wnętrza części ładunkowej samochodów są myte i dezynfekowane.

4. Stan sanitarny zakładów nauczania i wychowania

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy w 2025 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 żłobki, przedszkola, szkoły funkcjonujące samodzielnie (w tym szkoła specjalna), zespoły szkół, poradnia psychologiczno-pedagogiczna i dom dziecka, a także różne formy wypoczynku dla dzieci i młodzieży (formy w miejscu zamieszkania i forma wyjazdowa).

Przeprowadzono ogółem 29 kontroli w 27 obiektach stałych i 6 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 związku z decyzją rady gminy o budowie nowego budynku szkoły od roku szkolnego 2024/2025 wprowadzono zmianę organizacji pracy zespołu szkolno-przedszkolnego. Na podstawie uchwały oraz zawartego porozumienia uczniowie klas I–III wraz z nauczycielami realizują zajęcia dydaktyczne, wychowawcze i opiekuńcze w budynku innego zespołu szkół zlokalizowanego na terenie tej samej gminy. Zmiana ma charakter organizacyjny i dotyczy miejsca prowadzenia zajęć. Rozwiązanie to ma charakter czasowy i wynika z realizacji inwestycji budowlanej. W 2025 r. na terenie powiatu została zlikwidowana jedna szkoła podstawowa. Uczniom zlikwidowanej szkoły zapewniono możliwość kontynuowania nauki w okolicznych placówkach, które przejęły realizację obowiązku szkolnego. Zmiana ta wiązała się z dostosowaniem organizacji pracy szkół przyjmujących uczniów.

W 2025 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 wszystkie obiekty nauczania i wychowania znajdujące się pod nadzorem są objęte systematyczną kontrolą. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że wszystkie placówki są zaopatrywane w wodę z wodociągu miejskiego lub gminnego oraz odprowadzają ścieki do sieci kanalizacji centralnej. Żadna z placówek nie korzysta z własnego ujęcia wody. Jednocześnie w 3 placówkach stwierdzono brak zapewnienia standardu dostępności urządzeń sanitarnych zgodnego z obowiązującymi przepisami.

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. Stwierdzono, że w większości przypadków wyniki były pozytywne. W kontrolowanych obiektach prowadzono również działania edukacyjno-informacyjne w zakresie profilaktyki wad wzroku oraz przekazywano informacje dotyczące zapewnienia prawidłowego oświetlenia w salach dydaktycznych, zgodnie z wymaganiami normy PN-EN 12464-1:2022-01 „Światło i oświetlenie”. W następstwie powyższego stwierdzono podjęcie przez dyrektorów placówek działań mających na celu sukcesywną wymianę oświetlenia oraz poprawę jego parametrów technicznych. Działania kontrolno-edukacyjne przyczyniły się do podjęcia inicjatyw prowadzących do poprawy natężenia oświetlenia w pomieszczeniach.

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 w trzech skontrolowano obciążenie uczniów ciężarem tornistrów. W zakresie dostosowania mebli, na ogólną liczbę objętych badaniem 27 uczniów w 3 klasach, 3 z nich zajmowało miejsca przy stolikach o rozmiar wyższy w stosunku do swojego wzrostu. Uwzględniając dodatkowo rozmiar wysokości podkolanowej tych uczniów, która odpowiada rozmiarowi krzesła o numerze wyższym, spełniono wymagania dotyczące właściwego doboru stanowiska pracy. 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 56 uczniów 6 oddziałów. W wyniku przeprowadzonej oceny stwierdzono, że większość uczniów nosiła tornistry o bezpiecznej wadze w stosunku do swojej masy ciała. W 3 szkołach, obejmujących 6 oddziałów, tornistry 31 uczniów ważyły do 10% masy ciała. W 5 oddziałach, również w 3 szkołach, waga tornistrów 23 uczniów mieściła się w przedziale 10–15% masy ciała, natomiast w 2 oddziałach 1 szkoły 2 uczniów korzystało z tornistrów przekraczających 15% masy ciała. W szkole przeprowadzono działania informacyjno-edukacyjne w zakresie zapewnienia równomierności zajęć lekcyjnych dla uczniów w przestrzeni tygodnia, mających wpływ na higienę pracy umysłowej ucznia.

Przeprowadzona higieniczna ocena rozkładu zajęć lekcyjnych w 138 oddziałach, 15 szkół wykazała nieprawidłowości w 2 oddziałach, 2 szkół. Nieprawidłowości dotyczyły nierównomiernego rozłożenia godzin lekcyjnych w tygodniu, gdzie różnica liczby godzin pomiędzy kolejnymi dniami. W szkołach przeprowadzono działania informacyjno-edukacyjne w zakresie zapewnienia równomierności zajęć lekcyjnych dla uczniów w przestrzeni tygodnia, mających wpływ na higienę pracy umysłowej ucznia. Dyrektorzy szkół zobowiązali się do poprawy planu zajęć w tych oddziałach, uwzględniając obowiązujące wytyczne i wprowadzenie korekty od nowego semestru. Stan higieniczny rozkładu zajęć lekcyjnych w szkołach objętych kontrolą można ocenić jako dobry. Wdrożenie planowanych korekt w rozkładzie zajęć pozwoli w pełni dostosować organizację zajęć do obowiązujących wymogów higieniczno-sanitarnych.

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.

W większości szkół długość przerw międzylekcyjnych nie budziła wątpliwości pod wskazanymi wyżej względami. Natomiast w pięciu szkołach stwierdzono pięciominutowe przerwy pomiędzy niektórymi lekcjami. Uczniom tych szkół zapewniono jednak co najmniej jedną dłuższą przerwę w ciągu dnia, trwającą około 15–20 minut. Przerwy krótsze niż 10 minut wynikały z organizacji pracy szkoły oraz uwarunkowań logistycznych. Jednym z głównych powodów było dostosowanie planu lekcji do rozkładu jazdy autobusów. W szkołach, do których uczniowie dojeżdżają z okolicznych miejscowości, godziny rozpoczęcia i zakończenia zajęć zostały dostosowane do odjazdów autobusów. Krótsze przerwy służą przede wszystkim zmianie sali lekcyjnej, a jednocześnie pozwalają zachować ciągłość planu zajęć oraz zakończyć lekcje o określonej godzinie. Zapewniona jedna dłuższa przerwa w ciągu dnia przeznaczona jest na spożycie posiłku, odpoczynek lub załatwienie spraw organizacyjnych. Model ten stanowi kompromis między potrzebami uczniów, wymogami dydaktycznymi a kwestiami transportowymi i jest ustalany w porozumieniu z Radą Rodziców.

4.4. Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego oceniano w 20 skontrolowanych placówkach nauczania, tj. 11 szkołach podstawowych, 1 szkole specjalnej, 8 zespołach szkół. Spośród skontrolowanych szkół 18 posiada wystarczającą infrastrukturę sportową, w tym 11 z nich posiada infrastrukturę pełną tj. sale sportowe wraz z pełnym zapleczem sanitarnym wyposażonym w przebieralnie, ustępy i natryski. Nie stwierdzono placówek, w których zajęcia wychowania fizycznego prowadzone są także na korytarzach szkolnych, mimo posiadania zaplecza sportowego. Brak warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego wykazano w dwóch skontrolowanych obiektach. Szkoły, które nie posiadają własnej infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, zajęcia realizują w obiektach poza placówką takich jak: zespół sportowy innej szkoły, boiska sportowe oraz basen.

4.5. Warunki sanitarne zorganizowanych form wypoczynku

W 2025 r. w bazie wypoczynku dzieci i młodzieży zarejestrowano 23 turnusy wypoczynku letniego i wypoczynku zimowego. Wypoczynek dzieci i młodzieży był realizowany głównie w formie turnusów organizowanych w miejscu zamieszkania uczestników, tylko jeden zarejestrowany turnus był wypoczynkiem wyjazdowym.

Warunki higieniczno-sanitarne wypoczynku (kontrolowane przez 3 pionosy: HDM, HK i BŻiŻ), oceniono w 9 turnusach, przeprowadzono łącznie 12 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 Legnickie Pole w czasie ferii zimowych, funkcjonowała forma wypoczynku wyjazdowego tj. biwak harcerski zorganizowany w domkach campingowych, w których świadczone były usługi hotelarskie. Uczestnikom wypoczynku zapewniono pełne wyżywienie spożywane w jadalni Remizy Strażackiej, a dostarczane przez firmę cateringową. Opieka medyczna nad harcerzami sprawowana była przez ratowników medycznych, a w razie nagłej potrzeby przez Gminną Przychodnię Zdrowia w Legnickim Polu.

Stan sanitarny pomieszczeń przeznaczonych na potrzeby uczestników wypoczynku nie budził zastrzeżeń. Zimowy i letni wypoczynek dzieci i młodzieży funkcjonował bez zastrzeżeń.

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

Skontrolowano łącznie 3 żłobki oraz 3 przedszkola. W obiektach tych przeprowadzono łącznie 6 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.

W tej grupie obiektów oceniano również stan bezpieczeństwa placów zabaw i terenów rekreacyjnych. 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 2025 zaplanowano do kontroli 167 zakładów zlokalizowanych na terenie powiatu z 2073 wszystkich zakładów będących w ewidencji. Zrealizowano 147 kontroli planowanych, co stanowi 88% realizacji zaplanowanych kontroli. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 275 kontroli.

W 2025 roku przeprowadzano 1 kontrolę graniczną w miejscu docelowego przeznaczenia. tj.: w magazynie – wyrób do kontaktu z żywnością (przeprowadzone dla importera spoza terenu objętego działaniami PPIS w Legnicy). Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Legnicy nie ma importerów środków spożywczych pochodzących z krajów trzecich ujętych w Decyzjach i Rozporządzeniach Komisji (WE) nakładających specjalne warunki przywozu.

Ocenie stanu sanitarnego według kryteriów arkuszy ocen zakładu poddano 154 zakłady.

W roku 2025 nałożono 13 mandatów na łączną sumę 3600 PLN, w związku ze stwierdzanymi podczas kontroli nieprawidłowościami w przestrzeganiu wymagań higienicznych i zdrowotnych tj.: stwierdzone zaniedbania w stanie sanitarnym obiektów, nieprzestrzeganie zasad GHP/GMP i systemu HACCP, w tym pomieszczeń, urządzeń, sprzętów, brak zapisów wynikających z realizacji procedur/instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP, stwierdzaniem środków po terminie (nałożono 10 mandatów w sklepach spożywczych na kwotę 2800 PLN, w tym 4 w super – hipermarketach na kwotę 1000 PLN,

3 w zakładach żywienia zbiorowego otwartego na kwotę 800zł, w tym 1 w zakładzie małej gastronomii na kwotę 300zł.

Ponadto, wydano 30 decyzji administracyjnych, w tym decyzji dotyczących poprawy stanu technicznego m. in. powierzchni, urządzeń i sprzętów oraz poprawy znakowania środka spożywczego – suplementu diety.

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

W 2025 r. przygotowano 2 powiadomienia w ramach systemu RASFF dotyczące następujących produktów:

❓ „Szpinak rozdrobniony porcjowany. Produkt głęboko mrożony”, masa netto: 600 g, oznakowanym datą minimalnej trwałości: 03.2027, numer partii: D5066CD1, producent: Greenyard Frozen Poland Sp. z o.o., ul. Wojska Polskiego 12, 87-600 Lipno, kraj pochodzenia: Polska, w którym stwierdzono przekroczenie Najwyższego Dopuszczalnego Poziomu, pozostałości pestycydu: Fluazifop-P (suma wszystkich izomerów składowych fluazifopu, jego estrów i koniugatów, wyrażona jako fluazifop) - zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającym dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. UE. L. z 2005 r. Nr 70, str. 1 z późn. zm.) oraz zasadą podejmowania decyzji przy stwierdzeniu zgodności / niezgodności, wg dokumentu SANTE/11312/2021, który określa, że wynik niezgodny z wymaganiami, jeżeli $x-U > NDP$, w ilości $0,066 \pm 0,033$ mg/kg. Na podstawie oceny ryzyka przeprowadzonej w ramach systemu RASFF przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy produkt pn. „Szpinak rozdrobniony porcjowany. Produkt głęboko mrożony” nie stwarzał potencjalnego zagrożenia dla zdrowia konsumentów, gdyż pobranie pozostałości fluazifopu-P z dużą porcją szpinaku w postaci przetworzonej (mrożony/gotowany) stanowi w przypadku dzieci i dorosłych nie więcej niż 5,4% wartości ostrej dawki referencyjnej ARfD.

❓ „Agrest odmiana: Mukurines”, masa netto: 250 g, oznakowanym numerem partii: L 30/06/42, dostawca: RAJPOL Sp. z o.o., Bielany 31a, 05-620 Błędów, kraj pochodzenia: Polska, w którym stwierdzono niezgodny wynik dotyczący pozostałości pestycydu: Cyflufenamid (sum of cyflufenamid (Z-isomer) and its E-isomer, expressed as cyflufenamid) w ilości $0,037 \pm 0,019$ mg/kg wg Najwyższego Dopuszczalnego Poziomu, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającym dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. UE. L. z 2005 r. Nr 70, str. 1 z późn. zm.). Na podstawie oceny ryzyka przeprowadzonej w ramach systemu RASFF przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy produkt pn. „Agrest odmiana: Mukurines” nie stwarzał zagrożenia dla zdrowia konsumentów, gdyż pobranie pozostałości cyflufenamidu z dużą porcją agrestu stanowi w przypadku dzieci i dorosłych nie więcej niż 0,4% wartości ostrej dawki referencyjnej ARfD.

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 2025 roku przeprowadzono 117 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 30 w systemie RASFF. W roku sprawozdawczym zatwierdzono 37 zakładów, w tym 2 wydawalnie posiłków w żłobkach działających w systemie cateringowym, 1 wydawalnię w miejscu prowadzenia dożywiania (w szkole podstawowej), 1 zakład usług cateringowych, 3 sklepy wielkopowierzchniowe, 1 magazyn suplementów diety (który z okresie sprawozdawczym zakończył działalność).

Ponadto, realizowane były kontrole tematyczne m.in. na polecenie Głównego Inspektora Sanitarnego w związku z sytuacją epidemiologiczną dot. wystąpienia ognisk pryszczycy na terenie Niemiec, Węgier i Słowacji, nadzoru nad obrotem detalicznym żywności pochodzenia zwierzęcego wprowadzanej do sprzedaży na różnego rodzaju targowiskach, obiektach ruchomych i tymczasowych, nadzoru w zakresie wód butelkowanych znajdujących się w obrocie w okresie letnim, akcji kontrolnej dot. materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, kontrole jakości używanych w zakładach tłuszczów smażalniczych - wyniki pomiarów (% związków polarnych) nie przekraczały 25%.

W roku 2025 nie wnoszono skarg, które mogły być załatwione we własnym zakresie. W roku sprawozdawczym do PPIS w Legnicy nie wnoszono skarg na działanie Państwowego Powiatowego Inspektora w Legnicy.

W roku sprawozdawczym wpłynęło 9 wniosków, które były rozpatrywane we własnym zakresie (4 zasadne, 3 niezasadne wnioski) natomiast 2 pozostawiono do rozpatrzenia w 2026r. Wnioski dotyczyły:

- ❑ Nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny obiektu. W 2025 roku wpłynął 1 wniosek, które odnosiły się do niewłaściwego stanu utrzymania czystości i porządku w miejscach prowadzenia działalności - złożony drogą elektroniczną. Wniosek został pozostawiony do rozpatrzenia w 2026 roku.
- ❑ Jakość środków spożywczych. W 2025 roku do PPIS w Legnicy wpłynęły 4 wnioski dotyczące niewłaściwej jakości środków spożywczych oferowanych w sprzedaży, w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego (3 złożone drogą elektroniczną, 1 osobiście w siedzibie PSSE w Legnicy).
- ❑ Przeterminowana żywność. W 2025 roku do PPIS w Legnicy wpłynęły 2 wnioski dotyczące sprzedaży przeterminowanej żywności w sklepie spożywczym (1 drogą elektroniczną, 1 osobiście w siedzibie PSSE w Legnicy).
- ❑ Zanieczyszczenia w żywności. W 2025 roku do PPIS w Legnicy wpłynął 1 wniosek dotyczący zanieczyszczenia środka spożywczego oferowanego w obiekcie obrotu detalicznego żywnością – złożony drogą elektroniczną. Wniosek pozostawiono do rozpatrzenia w 2026 r.
- ❑ Wprowadzanie zwierząt do sklepów, pub-ów, restauracji, kawiarni, barów. W 2025 roku do PPIS w Legnicy wpłynął 1 wniosek dotyczący przebywania na terenie zakładu obrotu żywnością kota. Wniosek został przekazany pocztą elektroniczną.

W 2025 roku w placówkach należących do systemu oświaty nie stwierdzono nieprawidłowości w odniesieniu do wymagań jakie nakłada Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach.

Ponadto, stwierdzono, że w żywieniu dzieci przedszkolnych i szkolnych uwzględniane są nowe Normy Żywienia dla Populacji Polskiej z 2024 roku wydane pod redakcją dr n. roln.

Ewy Rychlik, dr n. roln. Katarzyny Stoś, dr n. roln. Agnieszki Woźniak, dr hab. n. farm. Hanny Mojskiej.

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

5.2. Porównanie stanu sanitarnego grup obiektów w 2025 roku w stosunku do roku 2024

W 2025 roku wydano mniej decyzji administracyjnych - 30, natomiast w 2024 roku wydano 32 decyzje administracyjne. Ponadto nałożono mniej mandatów karnych: w 2025 roku nałożono 13 mandatów na łączną sumę 3600 PLN, natomiast w 2024 roku nałożono 14 mandatów na łączną sumę 4150 PLN.

W 2025 r. i 2024 r. nie wydawano decyzji unieruchomienia i zawieszenia zatwierdzenia. W roku 2025 r. nie przygotowano wniosku o wymierzenie kary pieniężnej do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu natomiast w 2024 r. przygotowano 1 wniosek.

W roku 2025 roku wpłynęło 9 wniosków, w tym 2 zostały pozostawione na następny okres sprawozdawczy, natomiast w 2024 roku wpłynęło 10 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, której zakres działalności obejmuje produkcję i sprzedaż lodów z udziałem i bez udziału mleka (sorbety) w kubkach i rożkach waflowych. Głównymi składnikami są mleko UHT, śmietanka UHT, dodatki smakowe w postaci pasty (tj. miętowa, guma balonowa, oreo, stracciatella, waniliowa, czekoladowa, truskawkowa, malinowa, arbuz, biszkoptowa, cytrynowa, tiramisu, orzechowa, migdałowa, smerf, śmietankowa, jogurt z wiśnią, toffi, gruszkowa, pistacjowa, Kinder bueno). Produkcja prowadzona jest sezonowo od maja do września dwa razy w tygodniu lub w zależności od potrzeb. Wyroby 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 zakładzie możliwe jest śledzenie ruchów żywności – w ramach czynności kontrolnych przeprowadzono traceability na przykładzie lodów śmietankowych w ilości 2 kuwety x 3 l. tj. 6 litrów.

Przy produkcji lodów pracuje 1 cukiernik oraz 1 sprzedawca, stan zdrowia pracowników właściwie udokumentowany. Jakość wody używana w zakładzie pod kątem mikrobiologicznym jest udokumentowana sprawozdaniem z badania wody Nr 185/S/SBM-w/24 z dnia 24 maja 2024 r. (zakres badań: ogólna liczba mikroorganizmów w temperaturze 22oC, liczba bakterii grupy coli, liczba enterokoków, liczba Escherichia coli), potwierdzającym jej jakość zgodną z wymaganiami i w zakresie badanych parametrów mikrobiologicznych spełnia wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017 r. poz. 2294).

Ponadto w zakładzie prowadzone było badanie właścicielskie pod kątem badań mikrobiologicznych wyrobu gotowego. W ramach kontroli przeprowadzonej w 2025 roku okazano do wglądu badanie wyrobu gotowego – lody śmietankowe, nr WKJ-4/5232/2025 z dnia 29.05.2025r., zakres badań: Liczba Enterobacteriaceae, obecność Salmonella spp.. – wynik prawidłowy. Badanie przeprowadzono w akredytowanym laboratorium CBJ w Lubinie.

Zakład utrzymuje procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. Wyznaczone w wyniku analizy zagrożeń Krytyczne Punkty Kontrolne znajdują się pod stałą

kontrolą. W obiekcie jest możliwe przeprowadzenie traceability oraz przygotowane są dla klientów etykiety, informacje w formie pisemnej o składnikach poszczególnych lodów oraz substancjach / składnikach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

5.3.2. Wytwórnice tłuszczów roślinnych

Nieziemiennie do roku poprzedniego pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się mała rzemieślnicza tłocznia oleju na zimno z ziaren / nasion roślin oleistych. Zakład wznowił działalność od maja 2025 roku po urlopie macierzyńskim właścicielki. Zakres prowadzonej działalności zakładu nie uległ zmianie i obejmuje tłoczenie oleju spożywczego z nasion roślin oleistych (surowce nie przekracza 10%): rzepak, len, wiesiołek, nasiona konopi siewnej – kraj pochodzenia Polska, słonecznik – kraj pochodzenia Ukraina, Bułgaria, czarnuszki – kraj pochodzenia Indie, gorczyca – kraj pochodzenia Ukraina, lnianka rydzowa, len – Kazachstan, dynia – Polska, Chiny. Proces tłoczenia uruchamiany jest zgodnie z zamówieniami klientów w sposób czasowy i dorywczy – średnio od kilku do kilkunastu godzin w ciągu tygodnia.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w oparciu o arkusz oceny zakładu, wg którego obiekt została zakwalifikowana do niskiego ryzyka.

Średniomiesięczna produkcja uległa zmniejszeniu w stosunku do poprzedniej kontroli i wynosi od 20 do 100 litrów oleju (tłoczenie na zimno), które pakowane są w opakowania jednostkowe – szklane. Procesy produkcyjne, w tym konfekcjonowanie i dystrybucję towaru prowadzi właścicielka zakładu.

Sprzedaż olejów z ziaren / nasion roślin oleistych w opakowaniach jednostkowych następuje po procesie tłoczenia, po pełnej sedymentacji, której następstwem jest rozlewanie do butelek i ich etykietowanie. Wyroby sprzedawane są we własnym sklepie internetowym pod adresem: www.fit-oil.pl, który jest wpisany do rejestru zakładów pod numerem 3748/99-00549/2018 oraz odbierane są przez kontrahentów lokalnych.

W 2025r. przeprowadzono badania wyrobów gotowych w akredytowanym laboratorium J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o., Laboratorium Badawcze, ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia tj. olej lniany, olej rydzowy w kierunku liczby nadtlenkowej, liczby kwasowej, oceny organoleptycznej – wyniki prawidłowe oraz olej z gorczycy w kierunku zawartości błonnika pokarmowego, białka, węglowodanów, cukrów, kwasów tłuszczowych, soli jako chlorek sodu, sodu, wartości energetycznej, zanieczyszczeń nierozpuszczalnych, substancji tłuszczowych, popiołu, gęstości w 20st.C, zawartości wody – wyniki prawidłowe.

Zakład utrzymuje dokumentację z zakresu GHP/GMP oraz HACCP. Wytypowany Punkt Kontrolny na etapie przechowywania olejów znajduje się pod kontrolą. Warunki magazynowania oceniono jako prawidłowe, nie stwierdzono przekroczenia ustalonych wartości temperaturowych, nie podejmowano działań korygujących.

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 3 obiektach, 2 sprawdzające, 1 interwencyjna w systemie RASFF). Kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarnego i technicznego zakładów.

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

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 2025 r. przeprowadzono 3 kontrole sanitarne w 2 obiektach, w tym 1 interwencyjną w ramach systemu RASFF.

Skontrolowano 13 zakładów, 1 z nich został oceniony wg arkusza oceny stanu sanitarnego – 1 zakład zakwalifikowano do wysokiego ryzyka ze względu na charakter działalności, 2 zakłady zakwalifikowano do średniego ryzyka.

W przedmiotowej grupie obiektów nie wydawano decyzji administracyjną ani nie nakładano mandatów. W 2025 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. Przetwórnictwo owocowo-warzywne i grzybowe

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się jeden tego typu zakład, który dystrybuuje 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. W 2025 roku zakład nie był planowany do kontroli. Obiekt kontrolowany był w 2024 r. i jak ustalono kapusta kiszona produkowana jest z surowców pochodzących głównie z upraw własnych – pola o łącznym areale 12 ha zlokalizowane w okolicach miejscowości Lipce. Zbiory kapusty prowadzone są od końca maja do miesiąca grudnia w ilości średnio 1000 ton. W zakładzie prowadzona jest całoroczna produkcja kapusty kiszonej – produkcja prowadzona jest 2-3 x w tygodniu. Ogórki kiszone produkowane są z surowców kupowanych od producentów pierwotnych, w okresie od miesiąca lipca do września. 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). Kontrola przeprowadzona w roku 2024 wykazała, że w zakładzie wdrożone i utrzymywane są procedury GHP/GMP i system HACCP. W wyniku analizy zagrożeń nie wytypowano CCP, a jedynie Punkty Kontrolne na etapach: CP 1 przechowywanie surowców warzywnych i pozostałych środków spożywczych nie wymagających chłodzenia / CP 2 obróbka właściwa (fermentacja) / CP 3 na etapie przetrzymywania w magazynie chłodniczym gotowego wyrobu przed procesem dystrybucji.

5.3.6. Browary i słodownie

W 2025 został skontrolowany mini browar rzemieślniczy „JAUER”, zlokalizowany w Nowej Wsi Legnickiej 55B, 59-241 Legnickie Pole, który został zatwierdzony przez PPIS w Legnicy 18 stycznia 2024 r. zgodnie z decyzją nr 64/24 (po warunkowym zatwierdzeniu). Zakres działalności obejmuje produkcję piwa na bazie słoju jęczmiennego i pszenicznego, chmielu, drożdży oraz rozlewu piwa do kegow jednorazowego użytku i butelek szklanych. Do dnia kontroli zakład nie uruchomił jeszcze produkcji piwa w pełnym zakresie, nie prowadził rozlewania i butelkowania, a produkcja trafiła do sprzedaży w formie degustacji.

Podczas kontroli okazano do wglądu protokoły wyrobu gotowego z produkcji, która została przeprowadzona w zakładzie. W 2023 roku nastawiono 4 produkcji po od 492 l do 499 l – w łącznej ilości 1984 l. W 2024 roku nastawiono 5 produkcji po od 390 l do 495 l w łącznej ilości 2304 l. W produkcji piwa wykorzystuje się następujące surowce: woda, słoje: jęczmienny i pszeniczny, jasny, ciemny, preparaty chmielowe tj. granulaty, drożdże, cukier.

W zakładzie zatrudniona jest jedynie właścicielka, która posiada wiedzę i doświadczenie branżowe oraz z zakresu GHP/GMP i HACCP. Ponadto właścicielka posiada zaświadczenie o ukończeniu szkolenia z cech sensorycznych piwa przeprowadzone przez Piwowara Głównego Browaru Jan Olbracht z dnia 04.04.2022 r. W zakładzie utrzymywane są procedury i instrukcje 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. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości w zakresie stanu higienicznego i technicznego zakładu.

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. Produkcja makaronu odbywa się pod zamówienie klienta w oparciu o normę ZN-LA/4/93. Miesięczna produkcja wynosi obecnie 600 kg makaronu o różnych kształtach (system pracy jednozmianowy pod zamówienie klienta).

W zakładzie produkowane są makarony pakowane w opakowania, 250g, 400g, 600g, pn. makaron domowy oraz makaron orkiszowy o różnych kształtach (wstążki, kolanka, nitka, krajanka, świderki, muszelki, łazanka), makaron lwowski, surowce wykorzystywane to: przyprawa kurkuma, jaja, mąka, woda. 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* - sprawozdanie z badań nr WKJ-4/3254/2025 z dnia 10 kwietnia 2025 r. wykonane przez CBJ Sp z o.o. w Lubinie.

W zakładzie utrzymywana jest niezmienną 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.

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 został skontrolowany w oparciu o arkusz oceny zakładu.

Procesowi konfekcjonowania poddawane są suplementy diety wprowadzane do obrotu pod marką SINGULARIS, które stanowią ok. 95% produkcji.

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 6 miesięcznym wyprzedzeniem. Średniomiesięcznie proces kapsułkowania wynosi 27 tysięcy opakowań (z czego 1/4 pakowana jest na linii półautomatycznej, a 3/4 na linii automatycznej).

W ramach potwierdzenia bezpieczeństwa wyrobów gotowych prowadzone były 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) – okazano przykładowe sprawozdanie z badań nr 199461/25/GDY z dnia 31.03.2025r. suplementu diety pn. Singularis Superior Żelazo Kompleks 30, 90 kapsułek wegańskich, nr partii P0225042, K0225060, K0225061, data minimalnej trwałości 31.01.2027 r. oraz sprawozdanie z badań nr 328361/25/GDY z dnia 20.05.2025 r. suplementu diety pn. Singularis Superior Maślan Sodu Forte 60 kaps wegańskich, nr partii P0425051, K0525014, data minimalnej trwałości 31.03.2027 r. - przeprowadzone w akredytowanym laboratorium: J.S. Hamilton Poland S.A., ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia – wynik prawidłowy.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 5 kontroli, w tym 2 kontrole sanitarne tematyczne, 1 kontrolę interwencyjną, 1 kontrolę sprawdzającą.

W roku sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 5 próbek suplementów diety pn. Supplement Diety Superior PROBIOTIC SHIELD 2 miliardy lactospore w zakresie parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* spp. liczba *Listeria monocytogenes*, liczba przypuszczalnych *Bacillus cereus*) - wyniki badań były prawidłowe w zakresie badanych parametrów.

5.3.9. Produkcja pierwotna

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się 305 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, szparagi, papryki, groszek zielony, łubin, len, peluszką, wyka, bób, bobik, marchew, winogrona.

W roku 2025 skontrolowano 12 producentów pierwotnych, przeprowadzono łącznie 12 kontroli. Wg arkusza oceny skontrolowano 12 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.

Nieziemiennie do lat poprzednich największym zakładem zaliczanym do tej grupy obiektów jest Zakład Rolny „Winnicka Sałata” Sp. z o.o. Winnica 69, sałata Lodowa, Frisee, Romana, Endivia, sałata masłowa oraz Babyleaf Spinach (szpinak), radicchio, seler naciowy.

W roku 2025 pod uprawę: warzyw przeznaczono ok. 85 ha w tym 8 ha szpinaku, 3,6 ha selera naciowego; pod uprawę zbóż przeznaczono 50 ha pszenica ozima, 12 ha pszenica jara. Na nawóz zielony wysiano 5 ha koniczyny perskiej, 10 ha pozostawiono jako czarny ugor. 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.

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.

Zakres działalności gospodarstwa obejmuje powierzchnię 118,46 ha, na której prowadzona jest uprawa owoców jagodowych, tj. maliny 47 ha, borówki 15 ha i owoców pestkowych, tj. śliwki 3 ha (Kościelec 14b, 59-223 Krotoszyce)- 65 ha / uprawa owoców jagodowych tj. malina 14 ha, jeżyna 6 ha (Wilczyce działka nr 615, 616, 621, 59-223 Krotoszyce) - 20 ha / uprawa owoców jagodowych, tj. maliny 6ha (Dunino 28F, 59-223 Krotoszyce) - 6 ha / uprawa owoców jagodowych, tj. maliny 14 ha, truskawki 7 ha (Koiszków działka nr: 21, 3/2, 34, 35, 36, 59-241 Legnickie Pole) - 21 ha / uprawa owoców pestkowych, tj. czereśnie (Koskowice działka nr 79, 59-241 Legnickie Pole)- 6,46 ha.

Zbiory: malin prowadzone są w okresie od początku maja do końca listopada, jeżyn prowadzone są w okresie od końca czerwca do początku października, borówka prowadzone są w okresie lipiec – sierpień.

Łączna ilość zebranych malin z całego gospodarstwa w sezonie 2025 r. do dnia kontroli wynosi 1181,479 ton / część plonów jest jeszcze w trakcie zbiorów. Łączna ilość zebranych jeżyn z całego gospodarstwa (jedynie z pola z Wilczyce) w sezonie 2025 do dnia kontroli wynosi 107,198 ton – jeszcze w trakcie zbioru. Łączna ilość zebranych borówek z całego gospodarstwa w sezonie 2025 r. wyniósł: 85,003 ton – zbiór zakończony. Łączna ilość zebranych czereśni z pola Koskowice w sezonie 2025 r. wyniósł 14,434 ton - zbiór zakończony. Łączna ilość zebranych śliwek z pola Kościelec w sezonie 2025 r. do dnia kontroli wynosi 7048,670 ton i były w trakcie zbioru.

W szczycie sezonu w całym gospodarstwie sadowniczym zatrudnionych jest ok. 600 osób do zbiorów, 30 osób zajmujących się pracami pielęgnacyjnymi, 30 osób zajmujących się obsługą techniczną (w tym nawożenie, opryski, utrzymanie maszyn, prace związane z budową tuneli itp.), 40 osób zajmujących się sortowaniem i kontrolą.

Badania owoców z krzaka prowadzone są z każdej kwatery w danej odmianie pod kątem parametrów mikrobiologicznych oraz metali ciężkich – w 2025 r. przeprowadzono 23 badania malin, 4 badania truskawek, 1 badanie śliwek, 1 badanie czereśni, 1 badanie jeżyn, 3 badania borówki.

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

W roku 2025 skontrolowano 12 producentów pierwotnych, przeprowadzono łącznie 12 kontroli. Wg arkusza oceny skontrolowano 12 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 2025 r. pobrano z produkcji pierwotnej 3 próbki: 1 próbka w kierunku: nadchlorany – sałata masłowa – wyniki prawidłowe, 1 próbka w kierunku: azotany – sałata lodowa odmiana Gondar uprawa gruntowa – wyniki prawidłowe, 1 próbka w kierunku: pestycydy – sałata lodowa odmiana Philemo - wyniki prawidłowe.

Zgodnie z planem działania na 2025 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 2 kontrole w zarejestrowanych gospodarstwach tj.:

- ☐ Gospodarstwo sadownicze Grzymalin, działka 163, 59-222 Miłkowice – Plantacja HappyBerry, ul. Liliowa 8, 59-220 Legnica, które zajmuje się uprawą owoców miękkich jagodowych: borówki wysokiej. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. W ramach kontroli pobrano 5 prób w kierunku mikrobiologia – Borówka Amerykańska odmiana DUKE – wyniki prawidłowe.
- ☐ Gospodarstwo Rolne Winnicka Sałata PRIM Jakub Zaniewski, Winnica 69, 59-223 Krotoszyce, które zajmuje się uprawą warzyw tj.: sałaty, szpinak, rukola, endywia, roszponka, radicchio, kapusta, seler naciowy; uprawa zbóż tj.: pszenica, jęczmień, pszenżyto; uprawa kukurydzy. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

5.3.10. Rolniczy handel detaliczny

W tej grupie obiektów pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 2 zakłady zlokalizowane na terenie powiatu legnickiego.

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 2018 r. W okresie sprawozdawczym nie została przeprowadzona kontrola sanitarna zaplanowana na 2025 r. – zakład utrzymuje zawieszenie działalności, nie prowadzone były procesy produkcyjne w 2025 r.

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. W miejscu organizowanej sprzedaży rozkładany jest namiot, stoły, na których eksponowany jest wyrób gotowy – syrop z lawendy. Na straganie uwidoczniona jest informacja dla klientów w formie tabliczki: „Rolniczy Handel Detaliczny” Hof Schwarzwassertal, Gospodarstwo Dolina Czarnej Wody, imię i nazwisko, siedziba podmiotu / adres miejsca prowadzenia produkcji żywności: Dariusz Knitter, ul. Wojska Polskiego 17, 59-222 Miłkowice, nr wpisu do rej PPIS: 3690/99-00549/2018.

Drugi zakład zlokalizowany w Jaśkowicach Legnickich został w 12 grudnia 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. W roku 2025 w zakładzie produkowano

przetwory głównie z papryki oraz pomidorowo-paprykowe. W gospodarstwie rolnym nie stosuje się środków ochrony roślin. W gospodarstwie oraz w procesach produkcyjnych pracuje 1 osoba – właściciel. Gotowy wyrób pakowany jest w słoiczki z białego szkła o poj. 200 ml. Średnia wielkość produkcji w 2025 r. wyniosła ok 200 kg. Sprzedaż odbywa się na terenie gospodarstwa oraz na imprezach masowych (dożynki, festyny, kiermasze) organizowanych na terenie województwa dolnośląskiego. W miejscu organizowanej sprzedaży rozkładany jest namiot, stoły, na których ekspozycyjny jest wyrób gotowy. Na straganie uwidoczniła jest informacja dla klientów w formie tabliczki: „Rolniczy Handel Detaliczny”. Kontrola przeprowadzona w 2025 r. nie wykazała nieprawidłowości. Obiekt został sklasyfikowany wg arkusza oceny jako średniego ryzyka. Oceniono, że procedury Dobrych Praktyk Rolniczych są przestrzegane, zapisy prowadzone są na bieżąco w wydzielonych rejestrach.

W 2025 r. 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 11 zakładów:

- ☐ Gospodarstwo Rolne, Zamienice 13d, 59-225 Chojnów - GR Malinada Adriana Węgrzyn, Zamienice 13d, 59-225 Chojnów,
- ☐ Gospodarstwo Rolne Mieczysław Podraza, l. 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 Jóźwiak, Lisowice 76C, 59-230 Prochowice,
- ☐ Gospodarstwo rolne Mariusz Garbera, Usza 16, 59-243 Ruja,
- ☐ Gospodarstwo rolne Natalia Korzeń, ul. Młyńska 15, 59-216 Spalona,
- ☐ Gospodarstwo rolne Andrzej Kowalewski, Usza 23, 59-243 Ruja,
- ☐ Gospodarstwo rolne Jolanta Woźniak, Dunino 27, 59-223 Krotoszyce.

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. Do tłoczenia oleju na zimno z nasion rzepaku stosowana jest prasa PS-151A. Pozostałe wyposażenie stanowi zbiornik zasypowy, wyroby opakowaniowe - butelki z ciemnego i białego szkła o poj. 500 ml i 1l, nakrętki, szklane słoje o poj. 10l. Wydajność prasy: do 8 kg ziarna/godzinę. Tłoczenie

oleju odbywa się 1 raz w miesiącu. Średnia wielkość produkcji w 2025 r. wyniosła od 25l do 30 l. Olej sprzedawany jest konsumentom indywidualnym. Kontrola przeprowadzona w 2025r. nie wykazała nieprawidłowości. Obiekt został sklasyfikowany wg arkusza oceny jako średniego ryzyka. Oceniono, że procedury Dobrych Praktyk Rolniczych są przestrzegane, zapisy prowadzone są na bieżąco w wydzielonych rejestrach.

Trzeci Zakład Gospodarstwo rolne Mariusz Stawarski, Taczalin 49, 59-241 Legnickie Pole został wpisany w dniu 1 lutego 2024 r. do rejestru zakładów. Zakres prowadzonej działalności gospodarstwa obejmuje uprawę pszenicy, rzepaku i kukurydzy oraz uprawę truskawek. W roku 2025 przeprowadzona została kontrola w zakresie uprawy truskawek. Powierzchnia uprawy wynosi 3,5 ha. Kontrola przeprowadzona w 2025 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. Działalność w ramach rolniczego handlu detalicznego w roku 2025 w zakresie produkcji i sprzedaży dżemu truskawkowego i oleju rzepakowego nie była prowadzona. Zakład został ujęty w planie do kontroli na 2026 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, orkisz, 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. W 2025 roku do PPIS w Legnicy wpłynęło pismo PPIS w Trzebnicy z dnia 16 grudnia 20225 roku, znak: BŻIŻ.9051.106.2025.AW dot. przekroczenia NDP sumy alkaloidów sporyszu w produkcji pn. Otręby orkiszowe Oberkulmer Rotkorn. W związku z powyższym została przeprowadzona kontrola sanitarna interwencyjna, podczas której ustalono, że ziarno pochodziło z działki rolnej nr 268, 269 o powierzchni łącznej 1,89 ha obręb Szczedrzykowice gmina Prochowice ze zbioru oznakowanym partią 6/2025. Całość w/w partii w ilości 6 ton została przekazano do Młynu Skokowa Marek Sznajder, ul. Młynarska 3, 55-110 Skokowa. Nie stwierdzono stanów magazynowych kwestionowanej partii zboża. Zbiór prowadzony był kombajnem zbożowym (do 14,5% wilgotności), po zbiorze ziarno magazynowane było w magazynie płaskim w pryzmach w kontrolowanych warunkach temperatury i wilgotności, zboże było przewietrzane na etapie magazynowania i kontrolowana była temperatura w pryzmach termometrami igłowymi. W związku ze zmianą kategorii ryzyka zakładu na wysokie w 2026r. będzie przeprowadzona kontrola sanitarna gospodarstwa w oparciu o arkusz oceny zakładu.

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. W roku sprawozdawczym nie przeprowadzano kontroli w tym zakładzie.

Szósty Zakład Gospodarstwo rolne Krzysztof Baszczyn, Biała 20, 59-225 Chojnów. W roku 2025 zakład prowadził działalność w zakresie: uprawy jabłek, wiśni, gruszek, czereśni. Ponadto została zawieszona działalność w ramach rolniczego handlu detalicznego tj.: soków (jabłko, burak, marchew). Sprzedaż owoców odbywa się na terenie gospodarstwa. Kontrola przeprowadzona w 2025 r. nie wykazała nieprawidłowości. Obiekt został sklasyfikowany wg arkusza oceny jako średniego ryzyka. Oceniono, że procedury Dobrych Praktyk Rolniczych są przestrzegane, zapisy prowadzone są na bieżąco w wydzielonych rejestrach.

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. W roku sprawozdawczym prowadzona była produkcja jedynie dżemu z borówki. Ze zbiorów w 2025 r. wyprodukowano łącznie 139 słoików szklanych o poj. 385 ml. (380 g). Sprzedaż borówek i dżemu odbywa się na terenie gospodarstwa. Kontrola przeprowadzona w 2025 r. nie wykazała nieprawidłowości. Obiekt został sklasyfikowany wg arkusza oceny jako średniego ryzyka. Oceniono, że procedury Dobrych Praktyk Rolniczych są przestrzegane, zapisy prowadzone są na bieżąco w wydzielonych rejestrach. Zakład został ujęty w planie do kontroli na 2026 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 rzepakowego. Do tłoczenia oleju na zimno z nasion rzepaku stosowana jest prasa ślimakowa Farnet typ DUO FM 4kW z zasypem. Tłoczenie odbywa się co dwa tygodnie. Wielkość miesięczna produkcji oleju rzepakowego wyniosła ok. 80 l. Wytłoczony olej przelewany jest do butelek o poj. 250 ml z ciemnego szkła. Olej sprzedawany jest konsumentom indywidualnym. Kontrola przeprowadzona w 2025 r. nie wykazała nieprawidłowości. Obiekt został sklasyfikowany wg arkusza oceny jako średniego ryzyka. Oceniono, że procedury Dobrych Praktyk Rolniczych są przestrzegane, zapisy prowadzone są na bieżąco w wydzielonych rejestrach.

5.3.12. Produkcja pierwotna i dostawcy bezpośredni

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajdują się 34 zakłady prowadzące produkcję pierwotną i dostawy bezpośrednie (1 sklasyfikowany jako niskiego ryzyka oraz 34 sklasyfikowane jako wysokiego). W przedmiotowej grupie obiektów zarejestrowani są producenci: borówek, truskawek, brzoskwiń, śliwek, jeżyn, czereśni, poziomek, malin, porzeczek, jabłek, rzodkiewki, szczypiorku, pomidorów, ziemniaków, cebuli, marchwi, pietruszki, ogórków, selera, pora, kopru, buraków ćwikłowych, cukinii, sałaty, kapusty, czosnku, łubinu, dyni i bobu.

W okresie sprawozdawczym skontrolowano w oparciu o arkusz 10 gospodarstw rolnych przeprowadzono 11 kontroli sanitarnych.

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 8,56 ha oraz pszenicy ozimej 11,44 ha i rzepaku 3 ha. Zbiór truskawek trwa ok. 2 miesięcy (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 tzw. łubianek, których producentem i dostawcą jest Franciszek Jan Węgrzynowski Opakowania Drewniane, ul. Kasztanowa 32, 99-321 Śleszyn k/Żychlina. Podczas kontroli sprawdzono stan higieniczny łubianek przygotowanych do zbioru truskawek – stwierdzono, że łubianki były czyste, nie uszkodzone, bez oznak pleśni, nowe. Bezpośrednio po zbiorze koszyki - łubianki z truskawkami transportowane są dwoma środkami transportu do punktów sprzedaży na terenie Legnicy i Jawora. Nie prowadzi się magazynowania owoców. W gospodarstwie prowadzony jest rejestr zbioru truskawek. Kontrola przeprowadzona

w 2025 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.

5.3.13. Produkcja żywności w warunkach domowych

Pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się 12 tego typu zakładów zlokalizowanych na terenie powiatu legnickiego. W 2025 roku zostało wpisanych do rejestru 9 nowych zakładów prowadzących produkcję żywności w warunkach domowych, w tym 6 w zakresie produkcji w warunkach domowych i sprzedaży ciast, tortów, ciasteczek, babeczek, deserów, tart, tartaletek, monodeserów, muffinek, cake-popsów, bez, bezików, bez udziału kremów i z udziałem kremów poddanych obróbce termicznej i niepoddanych obróbce termicznej na zamówienie z odbiorem osobistym przez klienta, 2 nowe zakłady prowadzące produkcję żywności w warunkach domowych ciasta na pizzę na bazie mąki, wody, drożdży, soli, 1 zakład prowadzący produkcję w warunkach domowych olejów tłoczonych na zimno. W roku sprawozdawczym 1 zakład prowadzący działalność w zakresie produkcji i sprzedaży w warunkach domowych makaroników, serników i tartaletek rozszerzył działalność o produkcję i sprzedaż wyrobów czekoladowych, cookies, eklerów i tortów z kremami poddanych obróbce termicznej i niepoddanych obróbce termicznej.

Dwa zakłady zostały wypisane z rejestru zakładów ze względu na zakończenie działalności.

Działalność tej grupy obiektów prowadzona jest pod zamówienia klientów. Wg harmonogramu kontroli w 2025 roku zaplanowano do kontroli 4 obiekty w przedmiotowej grupie obiektów. Skontrolowano w oparciu o arkusz 2 obiekty, w jednym zakładzie została przeprowadzona kontrola interwencyjna.

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

Zakłady przestrzegają własnych procedur i instrukcji. Informują Klientów o składzie wyrobów, w tym o składnikach i substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji – zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności oraz z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 roku w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

W 2025 roku nie odnotowano skarg konsumenckich na wyroby gotowe w przedmiotowej grupie obiektów.

5.3.14. Inne wytwórnie żywności

W grupie obiektów prowadzących działalność inną niż ujętą w poszczególnych grupach statystycznych znajduje się 4 zakłady. Liczba ta uległa zwiększeniu o 2 zakłady produkujące wyroby winiarskie z surowców pozyskiwanych z upraw własnych (w rozumieniu art. 2 pkt 24 ustawy z dnia 2 grudnia 2021 r. o wyrobach winiarskich (Dz. U. z 2023 r. poz. 550) w ilości mniejszej niż 1000 hektolitrow w roku winiarskim – zarejestrowanych zgodnie z art. 63 ust. 2 pkt. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

W tej grupie zakładów niezmiennie znajduje się zakład prowadzący produkcję w ramach MLO, którego zakres działalności obejmuje produkcję wyrobów wędliniarskich, sprzedaż 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 1 kontrolę sanitarną w oparciu o arkusz oceny zakłady – zakład sklasyfikowany został jako wysokiego ryzyka. Miesięczny przerób mięsa, to 700 kg, w dwóch cyklach produkcyjnych min. co 14 dni po ok. 350 kg. Produkcja prowadzona jest w odstępach 2-3 tygodnie. W ofercie zakładu znajdują się wyroby: kielbasa wiejska, kielbasa krakowska, wędzonki tj.: schab, boczek, szynka oraz karkówka), salceson, pasztet pieczony – głównie w okresie świątecznym, kaszanka w okresie jesienno-zimowym, kielbasa biała parzona drobiowa oraz kielbasa wieprzowa - produkowana 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.

Kolejnym zakładem w tej grupie jest Winnica COLINA Gospodarstwo Rolne Olga Gambal, Kościelec 7, 59-223 Krotoszyce, której działalność obejmuje uprawa winogron oraz produkcji i sprzedaży win gronowych pochodzących z upraw własnych w ilości mniejszej niż 1000 hl w ciągu roku. W gospodarstwie uprawiane są polowo niezmiennie odmiany winorośli: Regent, Monarch, Marechal Foch, Cabernet cortis – winogrona czerwone, Aurora, Solaris, Johanniter, Muscaris – winogrona białe na działkach rolnych w obrębie Babin w gminie Krotoszyce o łącznej powierzchni ok. 0,41 ha (0,1256 ha i 0,2894). Nasadzenia wykonane są w rzędach na konstrukcjach wsporniczych podtrzymujących rośliny. Podczas kontroli ustalono, że w 2024 r. z powodu przymrozków wiosennych nie było plonów. W 2025r. planowany zbiór w sezonie wynosił: winogrona białe – 1050 kg i winogrona czerwone – 1500 kg, natomiast prognozowana wielkość produkcji wina wyniosła: 700 l wina białego i 1000 l wina czerwonego. Winogrona z własnej uprawy wykorzystywane są do produkcji win. Winnica nie prowadzi sprzedaży owoców. Zbiór winogron prowadzony jest ręcznie do skrzynek plastikowych umieszczonych w skrzyni transportowej. Transport odbywa się ciągnikiem marki Yanmar. W trakcie kontroli w 2025 r. ustalono, że nie rozpoczęto sprzedaży win. Do konserwacji/stabilizacji wina stosowany jest pirosiarczyn potasu (granulat). Surowce pomocnicze do produkcji wina stanowią: preparaty enzymatyczne, drożdże winiarskie, szczepy bakterii mlekowych. Proces produkcyjny prowadzony jest w ramach współpracy z enologiem. Zakład posiada opracowaną i wdrożoną dokumentację z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP). W zakładzie nie wytypowano CCP.

Kolejnym zakładem w tej grupie jest Gospodarstwo rolne prowadzące działalność na podstawie zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów w zakresie uprawy i sprzedaży winogron. Pod uprawę winogron białych i czerwonych przeznaczono dwie działki rolne (nr 997 – powierzchnia uprawy 1,067 ha i nr 1001 – powierzchnia uprawy 0,73500 ha) w obrębie – Winnica Judyn Aneta Katarzyna Judyn, Grzymalin 32, 59-222 Miłkowice posiadające zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów nr 48/52/99-00549/2024 z dnia 07.05.2024 r. w zakresie produkcji i sprzedaży win gronowych z winogron pochodzących z upraw własnych w ilości mniejszej niż 1000 ha w ciągu roku. W gospodarstwie uprawiane są następujące odmiany winorośli (powierzchnie upraw): bianca klon – 0,025 ha, muscaris - 0,054 ha, souvignier gris – 0,133 ha, johanniter, solaris, riesling – 0,062 i 0,18 ha, hibernal – 0,025 ha, chardonnay – 0,075 i 0,12 ha, Gewurztraminer - 0,02 ha, seyval blanc – 0,082 ha – odmiany białe Zweigelt - 0,013 ha, cabernet cortis – 0,025, regent – 0,025 ha, pinot noir - 0,32, dornfelder - 0,13 ha, święty Wawrzyniec – 0,02 – odmiany czerwone. Krzewy owocują po upływie 2-3 lat od momentu zasadzenia. Do dnia kontroli w roku 2025 r. nie prowadzono zbiorów winogron, planowany zbiór jest na okres październik 2025 r.

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

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 101 kontroli sanitarnych w tym 33 w super - hipermarketach. Ocenie na podstawie arkusza poddano 70 sklepów, w tym 9 super-hipermarkety.

Do nowo powstałych marketów należą 1 supermarket sieci DINO oraz 2 supermarkety sieci Biedronka.

W 2025 roku w ramach przeprowadzanych kontroli sanitarnych stwierdzone były nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego m. in. dotyczące powierzchni ścian, sufitów, urządzeń i sprzętów, blatów i szafek podblatowych, przepływowego podgrzewacza wody, brodzika do mycia pojemników, dolnych półek (na podstawie urządzeń) oraz kratek wentylacyjnych regałów chłodniczych, ościeżnic w otworach wejściowych oraz stanu bieżącego: brak czystości pomieszczeń, urządzeń, sprzętów, brak realizacji własnych procedur – brak zapisów, niewłaściwe postępowanie z odpadami, szkoleń, niewłaściwa jakość środków spożywczych, niewłaściwe warunki przechowywania środków spożywczych oraz stwierdzenie środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia.

Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli skutkowały wszczęciem postępowania administracyjnego – łącznie wydano 24 decyzje administracyjne, w tym 5 nakazujących usunięcia nieprawidłowości dotyczących stanu technicznego oraz nałożono 10 mandatów na łączną kwotę 5650 zł, w tym 4 nałożono w grupie super - hipermarkety, na łączną kwotę 1000zł.

5.3.16. Apteki

W 2025 roku przeprowadzono 3 kontrole, z czego 3 kontrole interwencyjne w związku z powiadomieniami w systemie RASFF.

5.3.17. Magazyny hurtowe

Na terenie działania PPIS w Legnicy, zgodnie z ewidencją zakładów, znajdują się łącznie 43 magazyny hurtowe. W przeważającej liczbie w tej grupie obiektów znajdują się magazyny zatwierdzone pod kątem przechowywania i sprzedaży środków spożywczych. Łącznie w 2025 roku przeprowadzono 16 kontroli sanitarnych, w tym 2 kontrole w oparciu o arkusz oceny zakładów, 12 kontroli interwencyjnych obejmujących również powiadomienia w systemie RASFF. W roku sprawozdawczym wydano 4 decyzje administracyjne (1 w związku z warunkowym zatwierdzeniem zakładu, 2 umarzające postępowania oraz 1 wygaszającą obowiązki nałożone w 2024 r z uwagi na zakończenie działalności). Kontrole sanitarne przeprowadzone w 2025 r. nie wykazały nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego i sanitarnego.

Niezmiennie do lat poprzednich pod nadzorem PPIS w Legnicy znajduje się Centrum Dystrybucyjnego DINO, ul. Legnicka 60, Rzeszotary, 59-222 Miłkowice i Magazyn dystrybucyjny mięsa czerwonego, białego oraz wędlin (wydzielony z części magazynu DINO) oraz Centrum Dystrybucyjne LIDL w Nowej Wsi Legnickiej 104, 59-241 Legnickie Pole.

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 250. 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 2025 nie przeprowadzono kontroli sanitarnej w oparciu o arkusz - zakład sklasyfikowany jako średniego ryzyka - zaplanowany do kontroli w roku 2026. Łącznie w Centrum DINO przeprowadzono 4 kontrole sanitarne, w tym 1 kontrolę interwencyjną w ramach systemu RASFF.

Natomiast od 2009 r. funkcjonuje Centrum Dystrybucyjne LIDL w Nowej Wsi Legnickiej. W 2025 roku zakład nie został poddany kontroli sanitarnej w oparciu o arkusz oceny – zakład sklasyfikowany jako średniego ryzyka – kontrolowany w 2024 r. Na podstawie danych z lat ubiegłych liczba obsługiwanych sklepów własnej sieci LIDL przez Centrum Dystrybucyjne wynosi 61. Zasięg dystrybucji 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 2025 przeprowadzono w Centrum Dystrybucyjnym 3 kontrole sanitarnych, w ramach powiadomienia w systemie RASFF.

W 2025 r. w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań laboratoryjnych oraz pod kątem znakowania 51 próbek środków spożywczych, w tym 5 suplementów diety:

- ☐ 9 próbek w kierunku pozostałości pestycydów: 1 próbka nektarynki odmiana: DIAMOND PEARL, 1 próbka produktu głęboko mrożonego szpinak rozdrobniony porcjowany, 1 próbka jaj z chowu w ulepszonych klatkach, rozmiar L, klasa A, świeże, 1 próbka malin, 1 próbka herbaty zielonej Gunpowder liściasta, 1 próbka orzecha włoskiego, 1 próbka orzechów laskowych całych prażonych, 1 próbka bobu, 1 próbka agrestu odmiana: Mukurines;
- ☐ 40 próbek w kierunku mikrobiologia: 5 próbek produktu głęboko mrożonego Best kebab kurczak opiekany cięty, 30 próbek mleka następnego w proszku dla niemowląt powyżej 6 miesięcy, 5 próbek kielków rzodkiewki;
- ☐ 1 próbka w kierunku 3-MPCD i akryloamidu: 1 próbka chipsów z ciecierzycy solone z solą morską, karbowane, smażone;
- ☐ 1 próbki w kierunku skażeń promieniotwórczych: 1 próbka porzeczek czerwona Odmiana Rovada;

Z w/w prób zostało zdyskwalifikowano 1 próbkę w zakresie znakowania pn. „Orzech włoski”. W 2025 roku 1 próbkę pn. „Agrest odmiana Mukurines” zdyskwalifikowano z uwagi na uzyskanie niezgodnego wyniku dotyczącego pozostałości pestycydu: Cyflufenamid (sum of cyflufenamid (Z-isomer) and its E-isomer, expressed as cyflufenamid) w ilości $0,037 \pm 0,019$ mg/kg wg Najwyższego Dopuszczalnego Poziomu, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającym dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. UE. L. z 2005 r. Nr 70, str. 1 z późn. zm.) oraz 1 próbkę pn. „Szpinak rozdrobniony porcjowany. Produkt głęboko mrożony” zdyskwalifikowano z uwagi na uzyskanie niezgodnego wyniku dotyczącego pozostałości pestycydu: Fluazifop-P (suma wszystkich izomerów składowych fluazifopu, jego estrów i koniugatów, wyrażona jako fluazifop) w ilości $0,066 \pm 0,033$ mg/kg (wynik stanowi średnią z dwóch wyników analiz: I – pierwsza analiza: $0,066 \pm 0,033$ mg/kg; wynik II – druga (niezależna) analiza: $0,066 \pm 0,033$ mg/kg), wg Najwyższego Dopuszczalnego Poziomu, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającym dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. UE. L. z 2005 r. Nr 70, str. 1 z późn. zm.) oraz zasady podejmowania

decyzji przy stwierdzeniu zgodności / niezgodności, wg dokumentu SANTE/11312/2021, który określa, że wynik niezgodny z wymaganiami, jeżeli $x-U > NDP$.

5.3.18. Inne obiekty obrotu żywnością

W tej grupie obiektów zarejestrowane są sklepy drogeryjne sprzedające środki spożywcze. W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli obiektów w ww. grupie.

5.3.19. Zakłady żywienia zbiorowego – otwarte

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 63 kontrole sanitarne, w tym 5 kontroli interwencyjnych. Wg arkusza oceniono 35 obiektów. W zakładach, w których stwierdzono nieprawidłowości wszczęte zostały postępowania administracyjne. W związku z powyższym wydano 4 decyzje administracyjne, w tym nakazujących usunięcie nieprawidłowości związanych ze złym stanem technicznym zakładów: ścian, sufitów, podłogi, cokołów przypodłogowych, elementów wyposażenia – półek, regałów, blatów roboczych.

Stwierdzone zaniedbania w stanie sanitarnym obiektów, nieprzestrzeganie zasad GHP/GMP i systemu HACCP, w tym stanu higienicznego zakładów, urządzeń i sprzętów, higieny osobistej personelu, brak właściwego wyposażenia punktów wodnych, brak orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych, brak właściwej segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych, brak właściwego zabezpieczenia środków spożywczych przed czynnikami zewnętrznymi, brak identyfikowalności w zakładzie, brak termometrów kontrolnych w urządzeniach chłodniczych oraz termometrów i higrometrów w magazynie, zbędne sprzęty, 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 800 PLN.

Niezmienne do lat poprzednich w ramach bieżących kontroli szczególną uwagę zwracano na informowanie konsumentów o składach oraz o składnikach / substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujących w potrawach – zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1169/2011 – nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono. W okresie sprawozdawczym 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 był planowane do kontroli w roku 2025. 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 nie kontrolowano w/w zakładów – kontrolowane w 2024 r. Jeden zakład został zlikwidowany w roku sprawozdawczym – zakończono działalność.

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

5.3.21.2. Bufety pracownicze

PPIS w Legnicy prowadzi nadzór nad 1 placówką z w/w grupy. Bufet prowadzi wydawanie posiłków dostarczanych w systemie cateringowym. W okresie sprawozdawczym

zakład został skontrolowany w oparciu o arkusz oceny zakładów – kontrola nie wykazała nieprawidłowości w zakresie przestrzegania prawa żywnościowego.

Bufet pracowniczy posiada opracowane i wdrożone procedury GHP/GMP i systemu HACCP. W zakładzie 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 całodienne 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 2 kontrole sanitarne (2 kontrole w placówkach prowadzących żywienie w systemie cateringowym).

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, ze 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 – placówki zostały zaplanowane do kontroli na 2026 r. (zakłady sklasyfikowane jako średniego ryzyka).

Ponadto na nadzorowanym terenie funkcjonują 2 placówki prowadzące żywienie dzieci w wieku od roku do 3 lat w systemie cateringowym (1 placówka została zatwierdzona w 2025r.). Placówki posiadają umowy zawarte z firmami dostarczającymi posiłki odnośnie przechowywania próbek pokarmowych. W/w umowa reguluje kwestie związane ze spełnieniem wymagań żywieniowych dla dzieci w okresie przed przedszkolnym, Instytutu Matki i Dziecka oraz Normy Żywienia dla Populacji Polskiej z 2024 roku wydane pod redakcją dr n. roln. Ewy Rychlik, dr n. roln. Katarzyny Stoś, dr n. roln. Agnieszki Woźniak, dr hab. n. farm. Hanny Mojskiej.

W okresie sprawozdawczym 1 placówka została skontrolowana w oparciu o arkusz oceny zakładu. W zakładach prowadzących żywienie w systemie cateringowym nie nakładano grzywny w drodze mandatów karnych. Wszystkie skontrolowane placówki posiadają opracowane, wdrożone i utrzymywane instrukcje z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej oraz systemu HACCP. Obiekty charakteryzują się dobrym stanem technicznym. Wydano 1 decyzję administracyjną w związku z warunkowym zatwierdzeniem.

5.3.21.5. Stołówki w szkołach

W roku sprawozdawczym pod nadzorem znajdowało się 6 jednostek tego typu, w tym 2 prowadzących żywienie w systemie cateringowym. Wszystkie stołówki szkolne uznane są za zakłady o średnim ryzyku. W 2025 roku przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych, w tym

3 obiekty prowadzące żywienie w systemie cateringowym. Łącznie w 4 tego typu zakładach przeprowadzono ocenę w oparciu o arkusz oceny zakładu, z równoczesną oceną sposobu żywienia zgodnie z rozporządzeniem MZ z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

W roku sprawozdawczym przeprowadzano również kontrole tematyczne podczas trwania ferii zimowych i półkolonii letnich pod kątem utrzymania bieżącego stanu sanitarnego – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Niezmienne w zakładach realizowane są instrukcje określone w Księgach GHP/GMP oraz utrzymywane są procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

5.3.21.6. Stołówki w przedszkolach

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych, w tym 4 kontrole w przedszkolach, w których prowadzone jest żywienie w systemie cateringowym. Wszystkie skontrolowane zakłady zostały ocenione w oparciu o arkusz oceny, wg którego zostały sklasyfikowane jako średniego ryzyka. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości dotyczących stanu sanitarnego. Dla 1 zakładu prowadzącego pełną produkcję posiłków wystawiono decyzje administracyjne dotyczące poprawy stanu technicznego pomieszczeń / wyposażenia.

We wszystkich stołówkach przedszkolnych dla opiekunów / rodziców uwidocznione są informacje dotyczące składników / substancji powodujących alergie 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 kontrolowana w 2024 r. – obiekt sklasyfikowany jako średniego ryzyka. Placówka utrzymuje procedury i instrukcje wynikające z GHP/GMP i systemu HACCP. W placówce utrzymywane 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 7 zakładów zaliczanych do tej grupy obiektów – liczba ta uległa zwiększeniu o 1 w stosunku do 2025 r.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 4 zakłady – wszystkie zostały ocenione wg arkusza oceny. 7 obiektów zostało 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 6 kontroli sanitarnych, w jednym zakładzie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego odnośnie stanu posadzki w kuchni właściwej. 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 uchylecia 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.

Przy dostarczaniu posiłków do placówek należących do systemu oświaty, Strony przestrzegają wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

W wyżej opisanych zakładach dostarczających posiłki do zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego przechowywane są próbki pokarmowe potraw dostarczanych do odbiorców zewnętrznych zgodnie z wymaganiami art. 72 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132) oraz rozporządzeniem z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545).

Dowóz posiłków do odbiorców odbywa się własnymi środkami transportu posiadającymi zatwierdzenie PPIS w Legnicy. 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.

W roku sprawozdawczym powstał jeden nowy zakład w zakresie produkcji, sprzedaży i dystrybucji potraw na bazie mięsa, ryb, warzyw, jaj oraz dań mącznych, sałatek, surówek, wyrobów garmażeryjnych, deserów, wyrobów cukierniczych i ciastkarskich, napojów bezalkoholowych, napojów na gorąco (kawy, herbaty, czekolady) oraz dostarczania posiłków do odbiorców zewnętrznych w systemie cateringowym własnym środkiem transportu dostosowanym do przewozu środków spożywczych w tym do placówek oświatowych, żłobków, przedszkoli. Zakład produkuje potrawy dla odbiorców zewnętrznych zgodnie z zawartymi umowami w tym śniadania, obiady, podwieczorki oraz posiłki na zamówienie i zgodnie z umowami wydawane w systemie cateringowym na zewnątrz. W skład zakładu wchodzi środek transportu Fiat Doblo o nr rejestracyjnym PN 0389F.

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.

W okresie sprawozdawczym obiekt nie został skontrolowany (sklasyfikowany jako średniego ryzyka) – zaplanowany na 2026 r.

Drugi Zakład usług cateringowych, Raczkowa 4C, 59-241 Legnickie Pole to 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 warzywna, 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. W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli sanitarnej – zakład zaplanowany do kontroli na 2026 r.

Trzeci Zakład Usług Cateringowych w budynku nr 5 Domu Pomocy Społecznej w Legnickim Polu, Benedyktynów 4, 59-241 Legnickie Pole to 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). Od poniedziałku do piątku prowadzone są w procesy produkcyjne w oparciu o półprodukty warzyw, które obierane są w zakładzie usług cateringowych w budynku nr 2. W soboty i w niedziele kuchnia wykorzystuje gotowe półprodukty obranych warzyw okopowych pochodzących od zewnętrznych dostawców. W zakładzie wykorzystywane są jaja po obróbce wstępnej. Posiłki dystrybuowane są na poszczególne wydawalnie zlokalizowane w oddziałach Domu Pomocy Społecznej w Legnickim Polu. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę całościową – kontrolę stanu higienicznego w oparciu o arkusz oceny zakładu (ryzyko średnie).

Czwarty Zakład Usług Cateringowych w budynku nr 2 Domu Pomocy Społecznej w Legnickim Polu, Benedyktynów 4, 59-241 Legnickie Pole to 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). Odbiorcami zewnętrznymi są: przedszkola „Miedziany Krasnalek” ul. Orzechowa 29 oraz Plac Słowiański 1/4, 59-220 Legnica. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę w oparciu o arkusz oceny zakładu. Posiłek dla przedszkoli stanowi zupa, drugie danie i kompot. Ilość żywionych dzieci w przedszkolach współpracujących wynosi odpowiednio 18 i 32. Transport posiłków odbywa się wyspecjalizowanym środkiem transportu posiadającym decyzję zatwierdzającą Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

Piąty Zakład usług cateringowych – Firma Cateringowa Legnica Andrzej Skibiński, Marcin Skibiński S.C., ul. Słoneczna 3, 59-216 Kunice to 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-warzwnych, koncentratów spożywczych, nabiału, wędlin, jaj, tłuszczów roślinnych i zwierzęcych, mrożonek owocowych i warzwnych, owoców i warzyw. W zakładzie prowadzona jest obróbka wstępna warzyw okopowych oraz jaja. W roku sprawozdawczym zakład nie był kontrolowany zaplanowany do kontroli na 2026r.

Szósty Zakład Usług Cateringowych „FITLIFE”, ul. Zielona 4, 59-225 Chojnów to 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 1 kontrolę sanitarną interwencyjną w ramach systemu RASFF. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

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–lecniczo-rehabilitacyjna tj. Stołówka NZZOZ Dolnośląski Ośrodek Pielęgnacyjno-Rehabilitacyjny „Niebieski Parasol”, która w 2025 r. została skontrolowana w oparciu o arkusz oceny. Zakład został sklasyfikowany jako średniego ryzyka. Obecnie wszystkie posiłki (śniadanie, obiad, podwieczerek oraz kolacja) dostarczane są do placówki przez zewnętrzną firmę w formie cateringu, których przygotowanie odbywa się w obiekcie żywienia zbiorowego zamkniętego Szpitala „Św. Łukasza” w Bolesławcu przy ul. Jeleniogórskiej 4. Firma cateringowa dowozi posiłki własnymi środkami transportu w termosach i opakowaniach transportowych. Posiłki do ośrodka w Chojnowie dowożone są 2 razy w ciągu dnia tj. śniadanie, obiad łącznie z potrawami na podwieczerek i kolację. Zgodnie z zawartą umową, próbki posiłków i produktów wchodzących w skład dostarczanych posiłków są pobierane i przechowywane przez wykonawcę posiłków. Gotowe posiłki (śniadanie, obiad, podwieczerek, kolacja) dostarczane są w termosach do pomieszczenia dystrybucji posiłków, zlokalizowanym na parterze budynku ośrodka. Potrawy na kolację umieszczane są w urządzeniu chłodniczym. Posiłki serwowane są w naczyniach stołowych, które po konsumpcji są zbierane do zmywalni naczyń. W zmywalniach zainstalowane są 2 zmywarki gastronomiczne oraz zlewozmywaki dwukomorowe głębokie.

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. Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

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

W okresie sprawozdawczym zakład nie został skontrolowany w oparciu o arkusz oceny zakładu - zakład sklasyfikowany jako niskiego ryzyka (kontrola zaplanowana na 2026 r.).

Na podstawie danych z kontroli (z 2024 r.) 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

doposażono 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 doposażono 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 2025 r. wynosi 48 zakładów. Liczba została zwiększona z uwagi na zweryfikowanie miejsc wykazywanych w w/w grupie tj. obiekty zlokalizowane przy MOP na trasie S3, obiekty zlokalizowane w pobliżu autostrady A4 oraz przy drogach dojazdowych, obiekty zlokalizowane przy drodze DK94 oraz obiekty zlokalizowane przy kąpieliskach (Kunice, Jezierzany, Rokitki).

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 22 obiekty, przeprowadzono 26 kontroli. W 2 obiektach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarnego oraz w 1 obiekcie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego. W związku z powyższym w 3 zakładach wszczęte zostało postępowanie administracyjne.

W 2025 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 2025 r. kontrole przestrzegania przepisów m.in. z zakresu:

- ☐ bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy,
- ☐ wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- ☐ przeprowadzania profilaktycznych badań lekarskich,
- ☐ oceny ryzyka zawodowego,
- ☐ występowania substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym 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 188 zakładów pracy (224 w roku 2024), zlokalizowane na terenie powiatu legnickiego.

W 2025 r. pracownicy Oddziału Higieny Pracy przeprowadzili łącznie 122 kontrole w 82 zakładach pracy. Łącznie nadzorem objęto 43,62% zewidencjonowanych zakładów pracy. Zakres przeprowadzanych kontroli obejmował m.in.:

- ☐ nadzór nad substancjami i mieszaninami chemicznymi – 56 kontroli w obiektach zajmujących się obrotem substancjami i mieszaninami chemicznymi oraz stosujących substancje i mieszaniny chemiczne,
- ☐ nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, czynnikami lub procesami o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy – 37 kontroli,
- ☐ nadzór nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy – 22 kontrole,
- ☐ nadzór nad produktami biobójczymi, w tym: wprowadzającymi do obrotu produkty biobójcze – 4 kontrole,
- ☐ nadzór nad obiektami produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami – 5 kontroli.

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

W wyniku prowadzonych postępowań administracyjno-egzekucyjnych w 2025r., w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, wydane zostało ogółem 51 decyzji administracyjnych (w roku 2024 – 164 decyzje). Wydawane nakazy dotyczyły głównie:

- ☐ przeprowadzenia lub uaktualnienia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy,
- ☐ założenia lub uzupełnienia rejestrów i kart badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy,
- ☐ 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,
- ☐ 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,
- ☐ zapewnienia odpowiedniego szkolenia dla osób stosujących diizocyjany,
- ☐ 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 2025 w postępowaniu egzekucyjnym wydano 3 postanowienia o nałożeniu grzywny na kwotę 1500 zł. W większości przypadków decyzje

były realizowane zgodnie z ustalonymi terminami bądź dokonywano prolongaty zgodnie z wnioskiem przedsiębiorcy. Nie nałożono mandatów.

6.2. Czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy

W roku 2025 w 6 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 metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń (2 zakłady),
- ☐ produkcja artykułów spożywczych (1 zakład)
- ☐ produkcja pojazdów samochodowych, przyczep i naczep, z wyłączeniem motocykli (2 zakłady).

Na koniec 2025 r. w 6 zakładach pracy stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia, co stanowiło 3,19 % będących w ewidencji w 2024 r. zakładów.

Ogółem w warunkach przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych na koniec 2025 r. zatrudnionych było 84 pracowników (w roku 2024 - 56 osób; w roku 2023 – 59 osoby).

Dominującym czynnikiem szkodliwym, dla którego stwierdzono przekroczenie normatywów higienicznych w nadzorowanych zakładach pracy jest hałas. W przekroczeniu tego czynnika zatrudnionych było 67 pracowników.

Pracodawcy podejmują 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 56 kontroli w zakresie oceny realizacji wymogów dotyczących stosowania, produkcji bądź wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin.

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,
- ❑ niezapewnienia 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 magazynowania chemikaliów,
- ❑ niewyposażenia pracowników w odpowiednio dobrane środki ochrony indywidualnej,
- ❑ 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.
- ❑ brak szkoleń dla osób stosujących diizocyjaniany.

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

- ❑ niezgodne z prawem oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin zastosowano produktów chemicznych,
- ❑ niezgodne z wymogami prawa karty charakterystyki produktów chemicznych. udostępnianie do powszechnej sprzedaży produktów biobójczych niezgodnie z warunkami określonym w pozwoleniu na obrót produktem biobójczym oraz niezgodnie z ograniczeniem ujętym pod poz. 30 załącznika XVII do rozporządzenia REACH dotyczącym zakazu udostępniania produktów klasyfikowanych w kategorii Repr. 1B,
- ❑ wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych bez pozwolenia na obrót, w tym produktów biobójczych zawierających substancje czynne, które nie mogą wchodzić w skład produktów biobójczych – „Obroża dla psa na pchły MAT-T-121” decyzja na wycofanie wydana w 2026 r.

W wyniku kontroli w 11 podmiotach stwierdzono niespełnienie wymogów w tym zakresie i wydano 11 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

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 31.01.2023 r. 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 31.01.2023 r. 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 31.01.2023 r. 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 05.07.2023 r. 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 2025 r. 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 2025 r. 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 numerze serii, terminu ważności.

Wydano 2 decyzje nakazujące wycofanie z obrotu produktów niespełniających wymogów prawa.

Wydano jedną decyzję nakładającą karę pieniężną na przedsiębiorców prowadzących działalność na terenie powiatu na kwotę 500 zł.

Nie pobierano do badań próbek produktów kosmetycznych.

6.6. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi i reprotoksycznymi

Na terenie powiatu legnickiego w 46 zakładach występuje narażenie na czynniki rakotwórcze lub mutagenne występujące w środowisku pracy.

W 2025 roku przeprowadzono 37 kontroli z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi. Podczas przeprowadzania kontroli sanitarnych zwracano uwagę na sposób realizacji przez pracodawców przepisów prawnych w zakresie czynników rakotwórczych.

Przeprowadzone kontrole wykazały, iż w 20 zakładach pracodawca nie spełniał wymogów rozporządzenia w sprawie czynników rakotwórczych. Wydano w tym zakresie 15 decyzji administracyjnych zobowiązujących pracodawców do usunięcia stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości:

- ☒ zaprowadzenia zgodnego z rozporządzeniem rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym,
- ☒ zaprowadzenia zgodnego z rozporządzeniem rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym,
- ☒ przeprowadzenia badań i pomiarów czynników rakotwórczych na stanowiskach pracy zgodnie z obowiązującą częstotliwością,
- ☒ uwzględnienia w ocenie ryzyka narażenia na czynniki rakotwórcze,
- ☒ przekazania DPWIS we Wrocławiu Informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- ☒ 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.

W pięciu zakładach wszczęto postępowanie administracyjne. Decyzje zostały wydane w 2026 r.

6.7. Nadzór nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi

W zakresie nadzoru nad czynnikami biologicznymi w 2025 r. przeprowadzono w 20 zakładach 22 kontrole w celu oceny realizacji przez pracodawców obowiązków wynikających z kodeksu pracy i rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szkodliwych czynników

biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki.

W jednym zakładzie stwierdzono niespełnienie wymogów w tym zakresie. Wydano 2 decyzje 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”,
- ☐ 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).

6.8. Nadzór nad środkami zastępczymi

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

W 2025 r. roku PPIS w Legnicy w ramach procedury rejestracji i raportowania zatruc i podejrzeń zatruc środkami zastępczymi w systemie SMIOD odnotował trzy przypadki podejrzeń zatruc środkami zastępczymi na terenie powiatu Legnickiego.

6.9. Choroby zawodowe

Państwowa Inspekcja Sanitarna, realizując zadania dotyczące nadzoru nad warunkami pracy, prowadzi postępowania 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 2025 r. wpłynęło 12 podejrzeń chorób zawodowej dotyczące zakładów z terenu powiatu legnickiego. W wyniku przeprowadzonych postępowań wyjaśniających wydano decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej dotyczyły następujących jednostek chorobowych:

- ☐ przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat – niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głosi i trwałą dysfonią – 1 decyzja,
- ☐ choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – wirusowe zapalenie wątroby typu C - 1 decyzja.

W 2025 r. również wydano 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej.

Przeprowadzono 6 dochodzeń epidemiologicznych w środowisku pracy dotyczących spraw prowadzonych w tutejszej stacji i wszczętych w roku ubiegłym, w ramach, których sporządzono 26 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 wspomaganej prokreacji i banku komórek rozrodczych i zarodków.

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

- ? 0 opinii dotyczących zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do planów ogólnych gminy, w tym 0 opinii negatywnych;
- ? 2 opinie dotyczące planu ogólnego gminy, w tym zaopiniował 2 projekty planu ogólnego poprzez nieprzedstawienie stanowiska,
- ? 24 opinie dotyczące projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, w tym: 1 opinię negatywną;
- ? 2 opinie dotyczące odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, w tym: 0 opinii stwierdzających brak możliwości odstąpienia od strategicznej oceny oddziaływania na środowisko;
- ? 30 opinii dotyczących potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym: 26 opinii o braku potrzeby przeprowadzenia oceny;
- ? 8 opinii dotyczących środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia, w tym: 8 opinii negatywnych;
- ? 1 opinię dotyczącą dokumentacji projektowej, w tym 0 opinii negatywnych;
- ? 43 opinie dotyczące dopuszczania do użytkowania obiektów budowlanych w tym: 0 opinii zgłaszających sprzeciw czy stwierdzających niespełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych;
- ? 335 opinii w sprawach niewymienionych powyżej (np. warunków zabudowy, lokalizacji inwestycji celu publicznego, usytuowania wyrzutni powietrza na poziomie terenu, recyrkulacji powietrza w budynkach ochrony zdrowia, zastosowania materiałów do dystrybucji lub uzdatniania wody, planów remediacji zanieczyszczenia powierzchni ziemi itp.).

W 2025 roku na terenie powiatu legnickiego przeprowadzono 38 kontroli obiektów

budowlanych.

Głównymi kierunkami działalności Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy w 2025 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 2025 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. Władarze 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. Żłobek w Prochowicach, Szkoła specjalna ul. Wojska Polskiego 16, 59-225 Chojnów, Szkoła dla dzieci niepełnosprawnych ul. Kopernika 2N, 59-222 Miłkowice czy też infrastruktura techniczna np. sieć wodociągowa. Przy realizacji przedsięwzięć stosowane są coraz to nowsze technologie, mające na celu poprawę warunków sanitarnohigienicznych oraz ochronę środowiska naturalnego i zdrowia mieszkańców powiatu legnickiego.

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

Mając na uwadze wydane opinie i prowadzone działania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w roku 2025 należy stwierdzić, że stan sanitarny powiatu legnickiego ulega poprawie.

8. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

Realizowano i koordynowano następujące programy promocji zdrowia i interwencje nieprogramowe:

8.1. Działania z zakresu promocji zdrowia

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

Program kierowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych. Na terenie Legnicy w programie uczestniczyły 4 szkoły ponadpodstawowe – zasięg 381 uczniów. Dystrybuowano materiały i przeprowadzano prelekcje w placówkach z wykorzystaniem narko i alkogogli.

8.1.2. Trzymaj formę

Program edukacyjny dla starszych klas szkół podstawowych dotyczący promowania zasad zbilansowanej diety i aktywności fizycznej. Program realizowano w sześciu szkołach podstawowych z terenu powiatu legnickiego (Szkoła Podstawowa w Kunicach, Bieniowicach, Niedźwiedzicach, Rosochata, Krotoszyce oraz Szkoła Podstawowa nr 1 w Prochowicach) – 244 uczniów.

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.

W ramach wzmocnienia programu uczestniczono w Festynie szkolnym w Szkole Podstawowej w Prochowicach - 15.06.2025 - Festyn Rodzina na 5.

8.1.3. 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 sześciu szkołach średnich – 672 uczniów. Przeprowadzono 1 szkolenie dla szkolnych koordynatorów programu, prowadzono dystrybucję materiałów. Ponadto przeprowadzono 5 wizytacji z realizacji programu.

8.1.4. Podstępne WZW

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

Program realizowano w dwóch szkołach średnich – 70 uczniów. Przeprowadzono dystrybucję materiałów. Ponadto przeprowadzono 2 wizytacje z realizacji programu.

8.1.5. 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 – 411 uczniów. Prowadzono dystrybucję materiałów. Ponadto przeprowadzono 4 wizytacje z realizacji programu.

8.1.6. 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 2 przedszkolach z terenu powiatu legnickiego (Przedszkole w Prochowicach i Kunicach) – 513 osób (dzieci i mamy).

8.1.7. 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 pożywcze lub sprawdzenia czystości rąk pod lampą UV z ciemnią.

W programie uczestniczyło łącznie 13 placówek z terenu powiatu legnickiego (3 przedszkola – Przedszkole w Miłkowicach, Gminne Przedszkole w Goliszowie, Miejskie Przedszkole w Prochowicach, 10 szkół podstawowych – Szkoła Podstawowa w Budziszowie, Krotoszycach, Kościelcu, Rosochatej, Wągrodnem, Rui, Krzywej, Rokitkach, Szkoła Podstawowa nr 3 i Szkoła Podstawowa nr 4 w Chojnowie) – zasięg – 979 uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne).

8.1.8. 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 - sieciologizm”.

W programie uczestniczyło 9 placówek z powiatu legnickiego - Szkoła Podstawowa w Krotoszycach, Budziszowie, Rosochatej, Rui, Krzywej, Rokitkach, Szkoła Podstawowa nr 1 w Prochowicach oraz Szkoła Podstawowa nr 4 i Szkoła Podstawowa nr 3 w Chojnowie (538 uczniów) i 10 średnich (1133 uczniów) – 1671 uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne).

Ponadto przeprowadzono wykłady dla: rodziców uczniów Szkoły Podstawowej nr 3 w Chojnowie – 30 osób oraz kadry pedagogicznej Szkoły Podstawowej nr 1 w Prochowicach – 30 osób.

8.1.9. 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 2 placówki z powiatu legnickiego - Szkoła Podstawowa w Rokitkach i Szkoła Podstawowa nr 3 w Chojnowie (78 uczniów) i 8 średnich (683 uczniów) – 761 uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne).

8.1.10. 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. Bezpieczeństwo podczas wypoczynku zimowego - Akcja zima

Przeprowadzono zajęcia edukacyjne dotyczące bezpiecznego wypoczynku zimowego w dwóch placówkach edukacyjnych na terenie powiatu – Szkoły Podstawowe w Krotoszycach i Budziszowie – 38 uczestników

Partnerzy: Placówki edukacyjne.

8.2.2. Bezpieczeństwo podczas wypoczynku letniego - Akcja Letnia

Zorganizowano narady z organizatorami wypoczynku letniego (2). Zorganizowano dwa punkty informacyjne podczas festynów organizowanych przez Szkołę Podstawową nr 1 w Prochowicach oraz POKiS – 350 osób. Zasięg 353 osoby.

Partnerzy: Szkoła Podstawowa nr 1 w Prochowicach i Prochowicki Ośrodek Kultury i Sportu.

8.2.3. Promocja zdrowego stylu życia, aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania

Program edukacyjny dotyczący promowania zasad zbilansowanej diety. Program jest kierowany do wszystkich typów placówek edukacyjnych zaczynając od przedszkoli skończywszy na szkołach ponadpodstawowych.

W programie uczestniczyły 3 szkoły podstawowe z terenu powiatu legnickiego Szkoła Podstawowa w Rui, Krzywej i Spalanej – zasięg – 223 uczniów (prowadzono zajęcia edukacyjne).

Partnerzy: Szkoła Podstawowa w Rui, Krzywej i Spalanej.

8.2.4. Profilaktyka zażywania nowych substancji psychoaktywnych

W celu zwiększenia wiedzy na temat środków zastępczych tzw. dopalaczy w 5 placówkach edukacyjnych – szkoły podstawowe w Chojnowie (SP nr 3), Krotoszycach, Niedzwiedzicach, Rosochatej, Krzywej (228 uczniów) przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla uczniów z zakresu narkomanii i dopalaczy. Ponadto przeprowadzono szkolenie dla rodziców uczniów Szkoły Podstawowej w Rokitkach - 14 rodziców

Partnerzy: placówki edukacyjne.

Ponadto promowano szczepienia ochronne oraz profilaktykę chorób odzwierzęcych.

9. Podsumowanie

9.1. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie miasta Legnicy w roku 2025 była stabilna, przy czym najwięcej zachorowań odnotowano z powodu koronawirusa, grypy oraz ospy wietrznej. Najwięcej zakażeń wirusem SARS-CoV-2 i wirusem grypy odnotowano w miesiącach zimowo-wiosennych. Zachorowania na ospę wietrzną występowały przez cały rok, najwięcej od marca 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 2025 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 powiatu legnickiego.

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 budynkach zamieszkania zbiorowego (hotele, domy pomocy społecznej, zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy) - 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. Woda dostarczana mieszkańcom powiatu legnickiego przez przedsiębiorstwa wodociągowe, w większości przypadków, spełniała wymagania jakościowe określone

przepisami i była bezpieczna dla zdrowia ludzkiego. Bieżąca kontrola sanitarna jakości wody do spożycia, realizowana zarówno w ramach nadzoru sprawowanego przez PPIS w Legnicy, jak i w ramach kontroli wewnętrznej, prowadzonej przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne, pozwalała w porę uchwycić przypadki zanieczyszczenia wody i podjąć stosowne działania naprawcze. W przypadku gminy Krotoszyce, niewywiązywanie się gminy z obowiązków, w tym terminowego przekazywania PPIS sprawozdań z badań, spowodowało opóźnienie w informowaniu ludności o niewłaściwej jakości wody, a także w podjęciu działań naprawczych. Z tego powodu PPIS w Legnicy ukarał Wójta Gminy Krotoszyce mandatem karnym. Zgodnie z art. 5 ust. 1a ustawy z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (Dz. U. z 2024 r. poz. 757) przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne jest obowiązane do prowadzenia regularnej wewnętrznej kontroli jakości wody. Obowiązki przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjnego w ramach realizacji wewnętrznej kontroli jakości wody zostały określone w § 6 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). Przestrzeganie ww. przepisów ma istotne znaczenie dla zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego ludzi w związku ze zbiorowym zaopatrzeniem w wodę przeznaczoną do spożycia.

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 2025 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 2025 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 2 próbki: w próbce pn. „Agrest odmiana Mukurines”, ze względu na niezgodny z wymaganiami wynik dotyczący pestycydu próbki pn. „Szpinak rozdrobniony porcjowany. Produkt głęboko mrożony” pestycydu: Fluazifop-P (suma wszystkich izomerów składowych fluazifopu, jego estrów i koniugatów, wyrażona jako fluazifop).

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

9.16. W 2025 r. wydano tyle samo decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej co w roku 2024.

Na rok 2026 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: 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

Na rok 2026 zaplanowano szereg działań, mających na celu zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy, w tym m.in.:

- ❑ Realizacja kontroli wobec podmiotów wskazanych w notyfikacjach pochodzących z europejskich systemów RAPEX/Safety Gate, ICSMS, PENOnline, INTERACT PORTAL.
- ❑ Realizacja akcji kontrolnej związanej z projektem ECHA - BEF (BPR Enforcement).
- ❑ Realizacja akcji kontrolnej związanej z projektem ECHA - REF (REACH Enforcement).
- ❑ Przeprowadzenie tematycznej akcji kontrolnej ukierunkowanej na kontrolę produktów biobójczych stosowanych do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością i środkami żywienia zwierząt, dostępnych w sprzedaży stacjonarnej i internetowej.
- ❑ Przeprowadzenie akcji związanej z objęciem wzmożonym nadzorem w sezonie letnim (maj-sierpień) produktów biobójczych należących do grupy produktowej 18 (insektycydy) i 19 (atraktanty i repelenty), dostępnych w sprzedaży stacjonarnej i internetowej.
- ❑ Wydawanie zezwoleń na import/eksport prekursorów kat. 2 i 3 po weryfikacji w podmiocie dokonującym transakcji zgodności transakcji z obowiązującymi przepisami.
- ❑ Ocena dokumentacji produktów kosmetycznych przeznaczonych dla dzieci lub osób o szczególnych potrzebach np. hipoalergiczne, skóra atopowa itp., w szczególności raportów bezpieczeństwa.
- ❑ Prowadzenie badań mikrobiologicznych produktów kosmetycznych - produkty do higieny intymnej i produkty przeznaczone dla specjalnych grup konsumentów (hipoalergiczne, pielęgnacja skóry atopowej itp.
- ❑ Dokonywanie ocen nowo wykrytych substancji o działaniu psychoaktywnym w celu określenia konieczności ich regulacji.
- ❑ Analiza działań wynikających z podpisanego Porozumienia z dnia 20 grudnia 2021r. pomiędzy Prezesem Biura ds. Substancji Chemicznych a GIS, poprawa efektywności nadzoru Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad działaniami przedsiębiorców z użyciem nowych substancji psychoaktywnych na warunkach zezwolenia wydawanego przez Prezesa Biura ds. Substancji Chemicznych, weryfikacja poprawności sposobu postępowania organów terenowych PIS przy kontroli przedsiębiorców wykorzystujących w swojej działalności nowe substancje psychoaktywne.
- ❑ Zbieranie i weryfikowanie przekazanych od przedsiębiorców danych w zakresie legalnego obrotu prekursorami narkotyków kat. 2 i 3 oraz przekazanie do WSSE tych informacji do opracowania rocznego raportu INCB.

- ☐ Analiza danych i opracowanie raportów z zakresu nadzoru nad produktami biobójczymi, kosmetycznymi, substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, detergentami oraz prekursorami narkotyków kat. 2 i 3.
- ☐ Działania informacyjne podnoszące świadomość w ramach prowadzonych kontroli wraz ze sprawozdawczością, w tym w zakresie higieny pracy.
- ☐ Realizacja kampanii Europejskiej Agencji Bezpieczeństwa i Zdrowia w Pracy na lata 2026-2028 prowadzonej przez Krajowy Punkt Centralny (CIOP-PIB) poprzez rozpowszechnianie informacji nt. bezpiecznych warunków pracy.
- ☐ Działania kontrolne oraz informacyjne w zakresie warunków pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników narażonych na substancje reprotoksyczne w środowisku pracy.
- ☐ Działania kontrolne oraz informacyjne w zakresie warunków pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników narażonych na włókna azbestu w środowisku pracy,
- ☐ Kontrola zakładów pracy pod kątem narażenia pracowników na czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy.
- ☐ Identyfikacja miejsc pracy, w których wystąpiły przekroczenia poziomu radonu.
- ☐ 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 za 2026 r.

W zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

Na rok 2026 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 2026 koordynować będzie dotychczasowe interwencje programowe i nieprogramowe dotyczące chorób zakaźnych i niezakaźnych.

Państwowy Powiatowy

Inspektor Sanitarny w Legnicy

Jacek Watral

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