



**OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO**  
**POWIATU BOLESŁAWIECKIEGO**  
**za 2021 rok**

Państwowy Powiatowy Inspektor  
Sanitarny w Bolesławcu

**PAŃSTWOWY POWIATOWY**  
**INSPEKTOR SANITARNY**  
59-700 Bolesławiec, ul. Górników 8  
tel. 732-32-46 do 47 / tel/fax 732-35-68  
230921160

Bolesławiec, dnia 31 maja 2022 r.

<b>SPIS TREŚCI</b>		<b>Str.</b>
<b>Wstęp</b>		3
<b>1</b>	<b>Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych</b>	3
<b>2</b>	<b>Szczepienia ochronne</b>	6
<b>3</b>	<b>Ocena stanu sanitarnego podmiotów wykonujących działalność leczniczą</b>	9
<b>4</b>	<b>Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku</b>	11
4.1	Stan sanitarny wybranych grup obiektów żywnościowych	12
4.2	Obrót środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz suplementami diety, żywnością wzbogacaną	18
<b>5</b>	<b>Ocena zaopatrzenia w wodę do spożycia przez ludzi</b>	19
<b>6.</b>	<b>Stan sanitarny ciepłej wody w instalacjach wodociągowych wewnątrz budynków</b>	20
<b>7.</b>	<b>Stan sanitarno-porządkowy miast i terenów wiejskich</b>	20
7.1.	Obiekty użyteczności publicznej	21
<b>8.</b>	<b>Warunki w zakładach pracy</b>	25
8.1.	Działalność kontrolna	27
8.2.	Nadzór nad substancjami rakotwórczymi	30
8.3.	Choroby zawodowe	30
<b>9.</b>	<b>Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo - wychowawczych oraz warunki pobytu dzieci i młodzieży w tych placówkach</b>	30
<b>10.</b>	<b>Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego</b>	32
<b>11.</b>	<b>Oświata zdrowotna i promocja zdrowia</b>	32
<b>12.</b>	<b>Skargi i wnioski</b>	33
<b>13.</b>	<b>Podsumowanie</b>	34

## Wstęp

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Bolesławcu realizował na terenie powiatu bolesławieckiego zadania z zakresu zdrowia publicznego poprzez analizę czynników szkodliwych i uciążliwych w środowisku mogących powodować zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, wszechstronną działalność oświatowo-zdrowotną, w tym w zakresie profilaktyki uzależnień, promowania zdrowego żywienia i aktywności fizycznej, a także poprzez prowadzenie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i innych chorób spowodowanych warunkami środowiska, w szczególności zakażeniami wirusem SARS-CoV-2. Przez cały rok 2021 praca w inspekcji sanitarnej była nakierowana przede wszystkim na zapobieganie transmisjom wirusa Sars-CoV-2, w związku z tym zostały ograniczone planowane działania kontrolne.

Niniejsza ocena to podsumowanie wykonanej w ciągu roku pracy przez poszczególne komórki organizacyjne PSSE w Bolesławcu. Wypełniając ustawowe obowiązki, PPIS w Bolesławcu współpracował z organami rządowymi oraz jednostkami samorządu powiatowego i gminnego.

W 2021 r. pod nadzorem sanitarnym znajdowały się **1562** obiekty. Skontrolowano **660**, co stanowi 42,25%. Przeprowadzono **14720** kontroli i wywiadów epidemiologicznych, wydano **594 decyzje**, nałożono **79** mandatów w kwocie całkowitej **15920 zł**, które głównie dotyczyły branży żywności i żywienia, ale też higieny komunalnej, oraz nieprzestrzegania przez przedsiębiorców nakazów i zakazów w epidemii koronawirusa. Ponadto oprócz mandatów nałożono 4 kary pieniężne na kwotę 3000 zł. za niestosowanie się obywateli do obowiązku przestrzegania kwarantanny bądź izolacji w związku z wystąpieniem stanu epidemii koronawirusa. Skierowano 1 wniosek do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu o ukaranie z art. 103 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, przedsiębiorcy działającego na rynku spożywczym za oferowanie dzieciom w jednostce systemu oświaty, żywności nieprzeznaczonej do sprzedaży w tego typu jednostkach. W ramach nadzoru sanitarnego pobrano 205 próbek do badań laboratoryjnych, z tego 35 próbek wody i 170 próbek żywności i materiałów do kontaktu z żywnością.

### 1. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych

Analizę sytuacji epidemiologicznej w powiecie bolesławieckim przeprowadzono na podstawie zgłoszonych podejrzeń i rozpoznań zakażeń i chorób zakaźnych, zgodnie z definicją chorób zakaźnych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego.

W 2021 r. zarejestrowano między innymi: 9 zatruc pokarmowych Salmonellą, 5 wirusowych zakażeń jelitowych, w tym 3 u dzieci do lat dwóch, 1 bakteryjne zakażenie jelitowe, wywołane przez *Clostridium difficile* i 1 wywołane przez *Camphylobakter*, 1 przypadek płonicy, 8 boreliozy, 278 ospy wietrznej, 6 nowo wykrytych zakażeń HIV, 302 przypadki grypy i 16 gruźlicy, 1 świnki. Zarejestrowano ponadto 7263 przypadki zakażenia wirusem SARS-CoV-2.

W porównaniu z rokiem ubiegłym odnotowano wzrost zachorowań na ospę wietrzną o 124, HIV o 5, gruźlicę o 13 oraz Covid-19 o 4346. W innych chorobach zakaźnych odnotowano spadek liczby jednostek chorobowych co wiąże się z wystąpieniem stanu epidemii SARS-CoV-2, gdzie chorzy mieli utrudniony dostęp do lekarzy i utrudnioną diagnostykę większości chorób. W powiecie w wyniku zachorowań na Covid-19 zmarły 162 osoby (51 w roku 2020). Stwierdzono 4 przypadki nieprzestrzegania warunków kwarantanny lub izolacji w związku z wystąpieniem stanu epidemii za co nałożono 4 kary pieniężne na kwotę 3000 zł. Przeprowadzono 564 kontrole w miejscach użyteczności publicznej w zakresie przestrzegania obostrzeń w czasie epidemii i nałożono 17 mandatów za ich nieprzestrzeganie.

W powiecie bolesławieckim stwierdzono wyższą zapadalność na niektóre choroby zakaźne, niż odnotowaną w całym kraju. Dotyczy to ospy wietrznej, gruźlicy, nowo wykrytych HIV oraz Sars-CoV-2. Dane epidemiologiczne o występowaniu wybranych chorób zakaźnych w 2021 roku i dla porównania w 2020 roku przedstawiono w formie tabelarycznej, [tabela nr 1].

Tabela nr 1. Wybrane zachorowania na choroby podlegające zgłoszeniu, zarejestrowane przez PSSE w Bolesławcu w latach 2020 -2021

Lp.	Jednostka chorobowa	2020		2021 r.		
		Liczba	Zapadalność *	Liczba	Zapadalność*	Zapadalność w Polsce
1.	Zatrucia pokarmowe salmonellozowe	6	6,07	9	10,05	21,56
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe:	8	8,8	2	2,23	60,77
	w tym: przez Clostridium difficile	5	6,7	1	1,12	55,14
3.	Wirusowe zakażenia jelitowe:	4	4,4	5	5,58	60,79
	w tym: wywołane przez rotawirusy	3	3,3	2	2,23	19,28
4.	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO - ogółem	10	11,1	1	1,12	76,95
5.	Płonica	7	7,8	1	1,12	6,91
6.	Choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae	1	1,1	0	0	2,19
7.	Borelioza	16	17,7	8	8,93	32,40
8.	Ospa wietrzna	154	170,7	278	<b>310,36</b>	150,37
9.	Różyczka	1	1,1	0	0	0,13
10.	Wirusowe zapalenie wątroby	1	1,1	0	0	3,98
11.	Nowo wykryte zakażenia HIV	1	1,1	6	<b>6,7</b>	3,50
12.	Grypa (zachorowania i podejrzenia zachorowań)	619	686,2	302	337,15	7753,35
13.	Gruźlica	3	3,3	16	<b>17,86</b>	13,9**
14.	Świnka	0	0	1	1,12	1,26
15.	Listerioza	1	1,1	0	0	0,28
16.	Zakażenia SARS-CoV-2	2917	3234,0	7263	<b>8108,38</b>	7374,37

\* w przeliczeniu na 100 tys. mieszkańców

(powiat bolesławiecki w okresie sprawozdawczym zamieszkiwało **89574** osób),

\*\* dane za 2019

### 1.1. Zatrucia pokarmowe

W 2021 roku wystąpiło 9 sporadycznych zachorowań na salmonellozę. Czynnikiem etiologicznym zakażenia była w 6 przypadkach bakteria *Salmonella* Enteritidis, w pozostałych przypadkach *Salmonella* z grupy D, C, Sp. W żadnym przypadku nie ustalono źródła zakażenia. Wykryto 4 nosicieli bezobjawowych pałeczek *Salmonella* podczas badań profilaktycznych wykonywanych pracownikom branży żywnościowej. Nad chorymi i osobami z ich otoczenia oraz nad nosicielami bakterii jelitowych sprawowano nadzór epidemiologiczny - pobierano do badań mikrobiologicznych kał w kierunku nosicielstwa pałeczek *Salmonella*.

### 1.2. Świnka

W 2021 r. zgłoszono jeden przypadek świnki. Świnka jest ostrą wirusową chorobą zakaźną głównie wieku dziecięcego, a najskuteczniejszą metodą zapobiegania zachorowaniu są szczepienia.

### 1.3. WZW typu A, B, C

W 2021 roku nie zgłoszono żadnego przypadku zapalenia wątroby typu B. Powszechne obowiązkowe szczepienia niemowląt oraz zalecane szczepienia przeciw WZW B przyczyniły się do istotnego zmniejszenia zapadalności na tę jednostkę chorobową.

Nie zgłoszono również żadnego przypadku zapalenia wątroby typu C. W przeciwieństwie do WZW typu B, przed zakażeniem wirusem typu C nie można chronić się szczepionką. W 2021 roku nie zarejestrowano też żadnego przypadku zapalenia wątroby typu A ( żółtaczka pokarmowa lub tzw. choroba brudnych rąk).

### 1.4. Nosicielstwo wirusów zapalenia wątroby (HBV, HCV)

W roku sprawozdawczym zarejestrowano 3 nosicieli antygeny HBs (zakażonych wirusem HBV), oraz 4 nosicieli HCV to odpowiednio o dwa i trzy przypadki więcej w stosunku do roku ubiegłego.

Antygeny HBs i HCV wykrywano najczęściej przypadkowo podczas badań diagnostycznych w przychodni, szpitalu, lub badań u krwiodawców.

Wywiady epidemiologiczne przeprowadzone przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Bolesławcu nie pozwoliły ustalić dróg zakażenia. Wszystkich zakażonych i osoby z kontaktu skierowano do przychodni rejonowych celem objęcia opieką lekarską. Osoby te były szczepione przysługującą im bezpłatną szczepionką przeciwko WZW B w swoich punktach szczepień.

### 1.5. Gruźlica

W roku sprawozdawczym odnotowano 16 przypadków gruźlicy płuc, o 13 więcej niż w minionym roku. Na podstawie analizy wywiadów epidemiologicznych ustalono, że podobnie jak w latach ubiegłych, zapadalność na gruźlicę wzrasta wraz z wiekiem i w większości dotyczy osób o niskim statusie socjalno-bytowym.

### 1.6. Pokąsania ludzi przez zwierzęta

W 2021 roku zarejestrowano 90 przypadków pokąsań ludzi przez zwierzęta. W przeważającej większości sprawcami pogryzień były psy i koty (odpowiednio 66 i 20), w pozostałych przypadkach inne zwierzęta ( szczur, kuna, nietoperz). Decyzją lekarzy z Poradni Chorób Zakaźnych do szczepień przeciw wścieklicznie zakwalifikowano 7 osób pokąsanych przez nieznane zwierzęta.

## 2. Szczepienia ochronne

Obowiązkiem szczepień ochronnych objętych było 12 chorób zakaźnych: błonica, tężec, gruźlica, inwazyjne zakażenie *Haemophilus influenzae* typu b, inwazyjne zakażenia *Streptococcus pneumoniae*, krztusiec, nagminne zakażenie przyusznic (świnka), odra, ostre nagminne porażenie dziecięce (poliomyelitis), różyczka, tężec, wirusowe zapalenie wątroby typu B.

W odniesieniu do każdej z tych chorób określono osoby lub grupy osób obowiązane do poddawania się obowiązkowym szczepieniom ochronnym oraz wiek i inne okoliczności stanowiące przesłankę do nałożenia obowiązku szczepień ochronnych na te osoby. Program Szczepień Ochronnych (PSO) na rok 2021, ogłoszony w Dzienniku Urzędowym Ministra Zdrowia w drodze Komunikatu Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 22 grudnia 2020 r. obejmował:

### A. Szczepienia obowiązkowe - kalendarz szczepień

- Szczepienia obowiązkowe dzieci i młodzieży według wieku,
- Szczepienia obowiązkowe osób narażonych w sposób szczególny na zakażenie, w związku z przesłankami klinicznymi lub epidemiologicznymi (WZW B, *Streptococcus pneumoniae*, ospa wietrzna),
- Szczepienia poekspozycyjne (tężec, błonica, wścieklizna).

### B. Szczepienia zalecane - niefinansowane ze środków znajdujących się w budżecie Ministra Zdrowia.

#### 2.1. Wykonawstwo szczepień obowiązkowych

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Bolesławcu zapewniała dla powiatu odpowiednie zaopatrzenie w preparaty szczepionkowe, nadzorowała wykonawstwo szczepień i efektywne wykorzystanie preparatów szczepionkowych, w ramach obowiązującego Planu Szczepień Ochronnych.

#### 2.2. Szczepienia obowiązkowe dzieci i młodzieży

W 2021 roku szczepienia ochronne obowiązkowe dla dzieci i dorosłych wykonywano, w 25 punktach szczepień, znajdujących się w publicznych i niepublicznych podmiotach leczniczych. Przeprowadzone w nich kontrole sanitarne ( 9) w zakresie stanu sanitarno-technicznego i higienicznego pomieszczeń i wyposażenia punktów szczepień nie budziły zastrzeżeń. Preparaty szczepionkowe przechowywano z zachowaniem warunków chłodniczych – w 8 przypadkach odczyt temperatury, z termometru umieszczonego w lodówkach, z określoną częstotliwością zapisuje się w formie papierowej, a w 17 punktach szczepień, rejestracja temperatury w chłodziarkach odbywała się automatycznie, a powiadomienia o przekroczeniach zadanej temperatury przychodzą sms – em. Zabiegi wykonywano z zachowaniem zasad aseptyki. Wszystkie gabinety zaopatrzone były w zestawy przeciwwstrząsowe na wypadek wystąpienia reakcji alergicznych. Gospodarka odpadami medycznymi w gabinetach szczepień była zgodna z obowiązującymi przepisami.

Realizacja szczepień ochronnych przebiegała prawidłowo, w odstępach czasowych z uwzględnieniem reżimu sanitarnego. W stosunku do roku poprzedniego odnotowano niewielki wzrost od 0,8% do 1,9% szczepień przeciwko odrze śwince różyczce, błonicy tężcowi, krztuścowi, polio dzieci w trzecim, siódmym, jedenastym roku życia i młodzieży w 20 roku życia. Mimo tego odsetek szczepień ww. chorobom nie osiągnął poziomu wystarczającego do osiągnięcia odporności zbiorowiskowej oraz powstrzymania epidemicznego szerzenia się chorób, [tabela nr 2]. Spowodowane to mogło być czasowymi przeciwwskazaniami lekarskimi, okresowym pobytem dzieci za granicą i powrotem do kraju z niekompletnymi szczepieniami, niezgodą rodziców do szczepienia dzieci oraz w związku z wystąpieniem epidemii COVID 19 w kraju.

Utrzymywanie się takiej dynamiki wzrostu osób rezygnujących ze szczepień swoich dzieci, w perspektywie najbliższych lat grozi powrotem epidemii chorób, które dzięki szczepieniom udało się w naszym kraju zwalczyć bądź zmniejszyć ilość zachorowań. W każdej chwili możemy zetknąć się z patogenem wywołującym niebezpieczną infekcję, która może wywołać epidemię w przypadku załamania się systemu obowiązkowych szczepień ochronnych. Do końca roku 2021 w skutek sprzeciwu rodziców lub opiekunów prawnych nie zaszczepiono 401 dzieci (o 106 więcej niż w roku poprzednim). Niektóre osoby uchylające się od szczepień w poprzednich latach, po rozmowach i pouczeniach, wykonały zaległe szczepienia u 12 dzieci. Natomiast w 2021 roku działania w stosunku do osób uchylających się, ze względu na stan epidemii zostały wstrzymane.

Tabela nr 2. Wykonanie szczepień ochronnych obowiązkowych w latach 2019-2021

Rodzaj szczepienia	odsetek osób zaszczepionych w latach 2018-2020			
	Rok życia	2019	2020	2021
przeciw gruźlicy	1 rok	97,2	97,1	96,3
przeciw WZW typu B (szczepienie podstawowe)	2 rok	93,6	94,0	93,4
przeciw WZW typu B (szczepienie podstawowe)	3 rok	95,4	95,9	95,6
przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis, zakażeniu Haemophilus influenzae typ b (szczepienie uzupełniające)	3 rok	88,4	88,8	85,0
przeciw odrze, śwince i różyczce (szczepienie podstawowe)	3 rok	93,8	92,4	93,6
przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis (I szczepienie przypominające)	7 rok	96,2	88,6	90,5
przeciw odrze, śwince i różyczce (szczepienie przypominające)	11 rok	96,8	93,0	93,9
przeciw błonicy, tężcowi (II szczepienie przypominające)	15 rok	97,6	95,3	92,9
przeciw błonicy, tężcowi (III szczepienie przypominające)	20 rok	93,5	92,6	93,5

### 2.2.1. Wykonawstwo szczepień obowiązkowych osób narażonych w sposób szczególny na zakażenie

W 2021 roku zaszczepiono 134 osoby narażone w sposób szczególny na zakażenie ( o 18 mniej w porównaniu z rokiem ubiegłym) w tym:

- przeciw pneumokokom (dotyczyło zakwalifikowanych z powodu zdiagnozowanych chorób przewlekłych, wcześniactwa lub niskiej masy urodzeniowej) – 59 dzieci,
- przeciw ospie wietrznej (dotyczyło dzieci należących do grupy osób narażonych na zakażenie ze względów środowiskowych (dzieci uczęszczających do klubików) – 37 dzieci,
- przeciw WZW B (dotyczyło osób dializowanych, uczniów policealnych szkół medycznych, wykonujących zawód medyczny, zakażonych wirusem zapalenia wątroby typu C lub szczególnie narażonych na zakażenie w wyniku styczności z osobą zakażoną wirusem zapalenia wątroby typu B) – 38 osób.

### 2.2.2. Wykonawstwo szczepień poekspozycyjnych

- przeciw tężcowi (dotyczyło osób narażonych na zakażenie tężcem) – 1148 osób, ( więcej o 312 niż w 2020 r.)
- przeciw wścieklicznie (dotyczyło osób zakwalifikowanych z powodu styczności ze zwierzęciem podejrzanym o zakażenie wirusem wściekliczny) – 7 osób ( mniej o 1 niż w 2020 r.)

### 2.3. Szczepienia zalecane

Koszty szczepień zalecanych pokrywali pacjenci. Na terenie powiatu zaszczepiono przeciwko grypie 3537, w tym 2107 osób w wieku powyżej 65 lat.

Przeciwko zakażeniom wirusem brodawczaka (HPV) zaszczepiło się tylko 6 dziewczynek i 1 chłopiec.

przeciwko WZW typu B – 130 osób o 22 mniej, WZW typu A- 10 osób przeciwko meningokokom – 30 osoby, przeciwko pneumokokom – 55 o 195 mniej, przeciwko ospie wietrznej – 27 osób; przeciwko kleszczowemu zapaleniu mózgu – 45 osób o 32 więcej; przeciwko rotawirusom – 353, o 295 więcej osób. [tabela nr 3].

Tabela nr 3. Stan zaszczepienia preparatami zalecanymi w latach 2019 – 2021

Nazwa szczepionki	2019	2020	2021
przeciw grypie	2689	2399	3537
przeciw WZW typu A (żółtaczką pokarmową)	37	19	10
przeciw WZW typu B	270	152	130
przeciw Neisseria meningitides (meningokoki)	54	43	30



przeciw Streptococcus pneumoniae (pneumokoki)	12	250	55
przeciw ospie wietrznej	35	21	27
przeciw kleszczowemu zapaleniu mózgu	66	13	45
przeciw rotawirusom	180	58	353
przeciw HPV (wirus brodawczaka ludzkiego)	4	4	7
przeciw durowi brzuszemu	28	25	6

#### 2.4. Niepożądane odczyny poszczepienne

Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi oraz przepisy wykonawcze do ustawy nakładają obowiązek zgłaszania niepożądanych odczynów poszczepiennych (NOP) na osoby wykonujące szczepienia. W 2021 roku zarejestrowano 4 poważne niepożądane odczyny poszczepienne i 17 łagodnych, dotyczyły preparatów przeciwko Covid-19:

- 1) Astra Zeneca (8 NOP łagodnych ),
- 2) Moderna (1 NOP poważny),
- 3) Pfizer (1 NOP poważny i 8 łagodnych).
- 4) Johnson&Johnson (1 NOP poważny i 2 łagodne)

Dokumentację z niepożądanych odczynów poszczepiennych wysłano do PZH, WSSE we Wrocławiu i Inspektoratu Farmaceutycznego z zachowaniem danych osobowych pacjentów.

### 3. Ocena stanu sanitarnego podmiotów wykonujących działalność leczniczą

W 2021 roku objęto nadzorem sanitarnym 128 podmiotów wykonujących działalność leczniczą, w tym:

- 3 podmioty realizujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne,
- 50 podmiotów wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne,
- 75 praktyk zawodowych.

Skontrolowano 12 obiektów, co stanowiło 20% ogółu zewidencjonowanych w powiecie, nie kontrolowano szpitali.

Stan sanitarno-techniczny i higieniczny skontrolowanych podmiotów leczniczych był dobry. W placówkach wydzielone były pomieszczenia do mycia i dezynfekcji sprzętu porządkowego i przechowywania środków czystościowych. Sprzątanie odbywało się przy użyciu sprzętu odpowiednio oznakowanego, przypisanego do odpowiednich oddziałów i pomieszczeń; postępowanie ze sprzętem po użyciu było właściwe.

#### 3.1. Postępowanie z bielizną

Postępowanie z bielizną prawidłowe, wykluczające kontakt bielizny czystej z brudną. W podmiotach leczniczych wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne, stosowano bieliznę jednorazowego użytku, taką jak: bielizna pościelowa (stacja dializ), pokrycia na kozetki lekarskie i stanowiska dla niemowląt, serwety zabiegowe, podkłady na fotele zabiegowe, osłony dla pacjentów.

### 3.2. Postępowanie z odzieżą roboczą personelu

Odzież roboczą personelu prano w podręcznych pralniach zorganizowanych w wydzielonych pomieszczeniach, wyposażonych w pralki i stanowiska do prasowania, lub zlecano firmom zewnętrznym. Brudna odzież robocza personelu gromadzona była w oznakowanych, zamykanych pojemnikach, wyłożonych workami foliowymi. Czystą odzież roboczą przechowywano w szafach ubraniowych dwudziałowych usytuowanych w pomieszczeniach socjalnych lub szatniach. Odzież czystą jednorazowego użycia w szafkach usytuowanych

### 3.3. Gospodarka odpadami medycznymi

W skontrolowanych podmiotach gospodarowanie odpadami medycznymi było zgodne z obowiązującymi przepisami; placówki posiadały na odpady właściwe opakowania jednorazowe i pojemniki, które były odpowiednio oznaczane: kodem odpadów, nazwą i regonem wytwórcy, datą i godziną otwarcia i zamknięcia pojemnika/worka. Segregację odpadów medycznych prowadzono w miejscu ich powstawania. Odpady medyczne przechowywano w lodówkach przeznaczonych na ten cel, Nie stwierdzono przekroczeń w zakresie dopuszczalnej temperatury i czasu magazynowania odpadów medycznych. Wszystkie skontrolowane podmioty lecznicze miały umowy na odbiór i utylizację wytworzonych odpadów, zawarte z firmami specjalistycznymi.

### 3.4. Opracowanie i wdrożenie procedur higieniczno – sanitarnych

Wszystkie podmioty wykonujące działalność leczniczą posiadały opracowane i wdrożone odpowiednio do zakresu prowadzonej działalności procedury i instrukcje zapobiegające zakażeniom, które podlegały weryfikacji i aktualizacji, dotyczyły one:

- mycia i dezynfekcji powierzchni ogólnych, dezynfekcji powierzchni dotykowych, powierzchni zanieczyszczonych materiałem biologicznym, postępowania z pojemnikami na odpady, postępowania ze sprzętem porządkowym po jego użyciu;
- postępowania z narzędziami i sprzętem wielokrotnego użytku (zasady mycia i dezynfekcji narzędzi, instrukcje wykonania pakietów narzędziowych, zasady sterylizacji, postępowanie z wyrobami sterylnymi, instrukcje szczegółowe postępowania ze sprzętem medycznym);
- higieny rąk personelu (instrukcje mycia i odkażania rąk opisowe i w formie graficznej, instrukcje zakładania i zdejmowania rękawic ochronnych, procedury postępowania z dozownikami i podajnikami ręczników jednorazowych);
- postępowania z bielizną brudną i czystą
- postępowania z odpadami medycznymi.

### 3.5. Postępowanie z narzędziami i sprzętem wielorazowego użytku

W skontrolowanych zakładach wykonujących działalność leczniczą zabiegową stosujących narzędzia/sprzęt wielokrotnego użycia, wykonywano sterylizację we własnym zakresie w obrębie stanowisk zorganizowanych w gabinetach diagnostyczno-zabiegowych lub w punktach sterylizacji.

Skażone narzędzia/sprzęt poddawano dezynfekcji następnie myto je i dezynfekowano manualnie lub z użyciem urządzeń, takich jak: myjki ultradźwiękowe, urządzenia do czyszczenia pod ciśnieniem końcówek stomatologicznych.

We wszystkich kontrolowanych placówkach używano preparaty dezynfekcyjne dopuszczone do obrotu przez Urząd Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów i Biobójczych, w terminie ważności. Przechowywano je w oryginalnych opakowaniach

z etykietą lub dołączonymi instrukcjami w języku polskim. Roztwory użytkowe sporządzano z uwzględnieniem parametrów stężenia i czasu podanego przez producenta. W podległych placówkach nie stwierdzono braków w zaopatrzeniu w środki dezynfekcyjne. Sprzęt stanowiący wyposażenie stanowisk dekontaminacji był w dobrym stanie technicznym, utrzymany w należytej czystości i prawidłowo oznakowany. Procesy dezynfekcji narzędzi, sprzętu medycznego oraz powierzchni wykonywane były prawidłowo i na bieżąco dokumentowane (rejestr procesów dezynfekcji).

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przygotowywania pakietów sterylizacyjnych, prowadzenia i dokumentowania procesów sterylizacji.

### 3.6. Szpitale

W 2021 roku ze względu na pandemię nie skontrolowano szpitali. Wobec ZOZ w Bolesławcu toczy się postępowanie w sprawie niezgodności z wymaganiami rozporządzenia MZ w zakresie pomieszczeń, urządzeń i instalacji. Inwestycje z tym związane ujęte są w planie inwestycyjnym, i są sukcesywnie przeprowadzane. Zalecenia zobowiązano się wykonać do końca 2021 roku. W Wojewódzkim Szpitalu dla Nerwowo i Psychicznie Chorych również toczy się postępowanie administracyjne wszczęte w 2018 roku dotyczące:

- 1) wyposażenia szpitala w rezerwowe źródło energii elektrycznej, jakim jest agregat prądowórczy wyposażony w funkcję autostartu, zapewniający co najmniej 30% potrzeb mocy szczytowej, a także urządzenie zapewniające odpowiedni poziom bezprzerwowego podtrzymania zasilania;
- 2) usytuowania na zewnątrz pokoi, od strony korytarza, gniazd wtykowych instalacji elektrycznej, znajdujących się w pokojach obserwacyjnych oddziałów psychiatrycznych;
- 3) zabezpieczenia, przed dostępem pacjentów, gniazd wtykowych instalacji elektrycznej znajdujących się w pokojach łóżkowych innych niż obserwacyjne.

Na wniosek dyrektora szpitala umotywowany trudnościami finansowymi przedłużono termin wykonania zaleceń na 2023 rok.

## 4. Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku

W 2021 roku w ramach urzędowej kontroli żywności i przedmiotów użytku nadzorowano 790 zakładów niżej wymienionych grup:

- produkcji żywności (36 obiektów),
- producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni (121) oraz kuchnia domowa (1),
- obrotu żywnością (339 obiektów, w tym 31 apteki, 33 markety, 9 hurtowni spożywczych),
- żywienia zbiorowego (240, w tym 82 zamkniętego) oraz zakład usług cateringowych (1),
- produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (22 obiekty).
- obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (30 obiektów, w tym 6 hurtowni),

oraz dwa zakłady produkujące kosmetyki. W roku sprawozdawczym liczba obiektów w ewidencji PSSE w Bolesławcu wzrosła o 19 stosunku do roku ubiegłego. Skontrolowano 311 obiektów, co stanowiło 39,3% ogółu nadzorowanych, wydano 87 decyzji administracyjnych,

nałożono 61 mandatów karnych na kwotę 14450 zł. Skierowano do DPWIS we Wrocławiu jeden wniosek o nałożenie kary pieniężnej (z art.103 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia) za oferowanie dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, środków spożywczych nieprzeznaczonych dla tego typu placówek.

Zostały rozpatrzone 3 wnioski skierowane w 2020 r. za prowadzenie działalności niezgodnej z decyzją o zatwierdzeniu (2), prowadzenie działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu oraz za nieprzestrzeganie wymagań w zakresie znakowania żywności - brak informacji o alergenach w serwowanych posiłkach. DPWIS we Wrocławiu nałożył kary pieniężne w łącznej wysokości 8,5 tysiąca zł.

W ramach urzędowych kontroli żywności i monitoringu pobrano do badań laboratoryjnych 170 próbek, w tym 4 próby wyrobów do kontaktu z żywnością. Plan poboru prób został w pełni zrealizowany.

Przebadano 105 próbek żywności pod względem mikrobiologicznym, 3 na zawartość WWA, 10 w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia, 6 na zawartość mykotoksyn, w tym 3 na alkaloidy sporyszu, 8 na zawartość pestycydów, 10 w kierunku substancji dodatkowych, 10 na zawartość histaminy, 4 w kierunku wybranych parametrów, 1 na zawartość azotanów, 1 w kierunku czystości substancji dodatkowych, 2 na zawartość akryloamidu, 2 na parametry jęłczenia tłuszczu, 2 w kierunku napromieniowania żywności, 2 na oporność na środki przeciwdrobnoustrojowe u bakterii zoonotycznych i komensalnych.

100 próbek żywności oceniono pod względem znakowania i 106 organoleptycznie. Zbadano również 4 próby wyrobów do kontaktu z żywnością w kierunku migracji specyficznej ołowiu i kadmu (2) oraz sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych (2) Próbki te oceniono też pod względem znakowania.

Zdyskwalifikowano 1 próbę (daktyle suszone) ze względu na nieprawidłowe oznakowanie.

Skontrolowano testerami przesiewowymi w 12 zakładach (7 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, 3 ciastkarnie, 2 piekarnie) jakość zdrowotną tłuszczów używanych do głębokiego smażenia wyrobów kulinarnych i ciastkarskich. Kontrole te wykazały, że badane tłuszcze nie były przepalone.

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

##### **4.1.1. Automaty do lodów**

Objęto nadzorem sanitarnym 4 zakłady produkcji lodów na bazie gotowych koncentratów spożywczych i wody. Wszystkie zakłady skontrolowano, przeprowadzono 4 kontrole sanitarne i nie stwierdzono nieprawidłowości.

##### **4.1.2. Piekarnie**

W 2021 roku na podległym terenie funkcjonowało 12 piekarni, dostarczających wyroby głównie na rynek lokalny. Skontrolowano 10 zakładów, przeprowadzono 20 kontroli w tym 4 interwencyjne wnikające z RASFF. Na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego oceniono 9 zakładów w tym 3 uznano za niezgodne. Nieprawidłowości stwierdzono w 6, dotyczyły nieprzestrzegania procedur GHP/HACCP, brudnego sprzętu i wyposażenia, złego stanu technicznego ścian i sufitów, podłóg, drzwi, półek w magazynach, blatów roboczych, braku badań wyrobów gotowych, niewystarczającego zabezpieczenia przed dostępem szkodników - obecność owadów, używania środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości, braku aktualnej dokumentacji ze szkoleń pracowników.

Wydano 7 decyzji nakazujących usunięcie nieprawidłowości, w tym 1 decyzję natychmiastowej wykonalności, w związku ze stwierdzeniem szeregu nieprawidłowości higienicznych oraz obecnością szkodników w zakładzie. W roku sprawozdawczym wyegzekwowano 5 decyzji.

W tej grupie zakładów pobrano 13 prób w tym 10 do badań mikrobiologicznych (ser, masa jajowa) oraz 3 rodzaje chlebów w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia - wyniki prawidłowe.

#### 4.1.3. Ciastkarnie

Pod nadzorem sanitarnym znajdowało się 12 ciastkarni, zaopatrujących w ciasta rynek lokalny i powiaty ościenne. Masy do ciast przygotowywane są na bazie koncentratów w proszku, mas budyniowych oraz bitej śmietany. Stosowane są również dodatki do żywności tj. agar, barwniki i aromaty, wodorowęglan sodu, węglan amonu, kwas cytrynowy. Ogółem przeprowadzono w 10 ciastkarniach 14 kontroli, w tym 2 interwencyjne wnikające z RASFF. Niezgodności stwierdzono w 2 zakładach, dotyczyły złego stanu technicznego ścian, okien i urządzenia chłodniczego w deserowni oraz drzwi w hali produkcyjnej, ścian w szatni. Ponadto w 1 ciastkarni stwierdzono nienależyty stan higienicznosanitarny - brudne podłogi szafki na dodatki, żywność po upływie daty minimalnej trwałości (barwniki, dekoracje i polewa cukiernicza). Nałożono mandat w wysokości 200 zł. Wydano 2 decyzje nakazujące wykonanie obowiązków, Pobrano do badań laboratoryjnych 5 próbek ciastek z kremem - wyniki były prawidłowe.

#### 4.1.4. Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego

W roku 2021 pod nadzorem były 3 młyny. Skontrolowano 2, nieprawidłowości nie stwierdzono. Wydano 1 decyzję zatwierdzenia 21 środków transportu do przewozu mąki. Pobrano z młynów 5 prób, w tym 2 mąki żytnie i 1 pszenną do badań (w kierunku mykotoksyn, alkaloidy sporyszu) oraz 2 próby ziaren żyta (w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia i na przetrwalniki buławinki).. Wyniki badań były prawidłowe.

#### 4.1.5. Inne wytwórnie żywności

Pod nadzorem Stacji znajduje się 1 wytwórnia wyrobów cukierniczych. Kontrola w 2021 r. wykazała nienależyty stan sanitarny w pomieszczeniach produkcyjnych i socjalnych, nienależyty stan techniczny ścian oraz sufitu. Nałożono mandat w wysokości 200 zł..

Pod nadzorem sanitarnym znajduje się 1 zakład produkujący i konfekcjonujący przyprawy, mieszanki przypraw, zioła. W zakładzie przeprowadzono kontrolę interwencyjną wynikającą z RASFF w związku ze stwierdzeniem ochratoksyny A w gałce muszkatowej, nadzorowano proces wycofania surowca z zakładu. Z tego zakładu pobrano do badań laboratoryjnych 18 prób, w tym 15 w kierunku mikrobiologicznym (pieprz, cząber, estragon), 2 próby w kierunku napromieniowania żywności (ziele angielskie, kurkuma) oraz 1 próba na zawartość WWA (pieprz czarny) – wyniki były prawidłowe.

W 2021r. pod nadzorem sanitarnym było 121 gospodarstw rolnych w tym 6 zakwalifikowanych jako prowadzący działalność w ramach RHD z produkcją przetworów owocowych (soki, octy, dzemy), przetworów warzywnych, w tym kiszoną kapustą i ogórkami, sałatkami, przecierami oraz olejem z orzecha włoskiego.

Skontrolowano 8 gospodarstw rolnych, w tym 3 wspólnie z przedstawicielami PIORIN, 1 z IOŚ (w ramach podpisanego porozumienia w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego). Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Od plantatorów pobrano 6 prób, w tym 2 w kierunku zawartości metali (truskawki, porzeczki), 3 na zawartość pestycydów (buraki, kapusta, śliwki) oraz azotanów (sałata) – wyniki były prawidłowe

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

W 2021 roku zarejestrowanych w powiecie było 229 sklepów spożywczych, w tym 33 wielkopowierzchniowych, oraz 8 kiosków. Skontrolowano 102 obiekty, w tym 19 marketów oraz 1 kiosk. Nieprawidłowości wykryto w 37 sklepach, dotyczyły one niewdrażania procedur HACCP- brak kontroli w wyznaczonych punktach krytycznych, brak monitoringu temperatury przechowywania/ekspozycji żywności nietrwalej mikrobiologicznie, przechowywanie tej żywności w temperaturach, przekraczających założone limity, brak działań korygujących, brak zapisów potwierdzających monitoring w punktach krytycznych, brak szkoleń (25 przypadków). Żywność po upływie daty minimalnej trwałości i terminu przydatności do spożycia, bez oznakowania, żywność na podłodze, poza chłodnią (21 przypadków). Brudne podłogi, brak higieny w szatni, magazynie, sali sprzedaży (16 przypadków). Ponadto brak ręczników i mydła przy umywalkach, odzieży ochronnej (3), brak orzeczeń lekarskich (6), identyfikowalności towaru (2), brak ciepłej wody (4), Zły stan techniczny ścian, podłóg i sufitów oraz urządzeń chłodniczych i półek na towar (10 przypadków).

Z powodu stwierdzonych niezgodności wydano 23 decyzje administracyjne w tym 14 nakazujących dostosowanie działalności do obowiązującego prawa żywnościowego, nałożono 20 mandatów w kwocie ogólnej 3150 zł., w tym 6 w marketach na kwotę 1000 zł.

Kontrola przeprowadzona w kiosku szkolnym wykazała, że oferowano do sprzedaży produkty spożywcze nieprzeznaczone dla dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty. W związku z powyższym skierowano wniosek do WSSE we Wrocławiu o nałożenie kary pieniężnej na przedsiębiorcę za popełnienie czynu z art. 103 ust. 1 pkt 8 cyt. ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Z tej grupy obiektów pobrano w ramach urzędowej kontroli żywności 98 prób żywności różnych asortymentowo, do badań laboratoryjnych, w tym 83 próby pobrano w marketach. Żywność ta była badana w kierunku mikrobiologii, metali szkodliwych dla zdrowia, histaminy, substancji dodatkowych, parametrów jęczenia tłuszczu, akryloamidu, kierunku wybranych parametrów (zawartości białka, witamin) oraz oporność na środki przeciwdrobnoustrojowe u bakterii zoonotycznych i komensalnych. Pobrano również 1 próbę wyrobów do kontaktu z żywnością w kierunku migracji specyficznej sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych - nieprawidłowości nie stwierdzono.

Zdyskwalifikowano 1 próbę (daktyle suszone) ze względu na nieprawidłowe oznakowanie.

#### 4.1.7. Magazyny hurtowe

W 2021 roku, w powiecie bolesławieckim działało 9 hurtowni środków spożywczych, skontrolowano 6 z nich, przeprowadzono 9 kontroli, w tym 4 interwencyjne wynikające z RASFF oraz 1 ze skargi klienta. Nieprawidłowości stwierdzono w 1 hurtowni i był to zły stan ścian i sufitu w pomieszczeniach magazynowych (widoczne wykwyty pleśni oraz ubytki tynku) oraz brak aktualnego badania wody w obiekcie. Wydano decyzję nakazową z terminem realizacji w 2022 r.

W związku z powiadomieniami (alarmowymi, informacyjnymi, o niezgodności) w jednym centrum dystrybucyjnym nadzorowano proces wycofywania z obrotu produktów (suplementów

diety, sosu, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością), które były dystrybuowane na terenie Polski i poza krajem.

W hurtowniach pobrano 16 prób żywności w tym 5 prób do badań w kierunku mikrobiologii (jaja), 2 próby na WWA (przetwory rybne), 1 na metale szkodliwe dla zdrowia (czekolada), 4 na pestycydy (brokuł, grejpfrut, gruszki), 2 na zawartość mykotoksyn (płatki owsiane, chrupki kukurydziane). Ponadto pobrano również 1 próbę wyrobów do kontaktu z żywnością w kierunku migracji specyficznej sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych. Wyniki próbek były prawidłowe.

#### 4.1.8. Inne obiekty obrotu żywnością

Inspekcja Sanitarna nadzorowała też 51 obiektów obrotu żywnością, gdzie sprzedaż żywności nie była podstawową działalnością takie jak punkty prowadzące sprzedaż suplementów diety, drobnych wyrobów ciastkarskich, cukierniczych, napojów, salony gier, stragany, sklepy internetowe, poczta. W wielu takich obiektach sprzedawano żywność prozdrowotną w związku z tym szczególną uwagę zwracano na znakowanie, prezentację i reklamę tej żywności. Skontrolowano 6 obiektów, przeprowadzono 7 kontroli w tym 1 interwencyjną wynikająca z RASFF - nieprawidłowości w 2021 r. nie stwierdzono.

PSSE w Bolesławcu posiada pod nadzorem 29 aptek, 2 punkty apteczne i 1 sklep zielarski. Przeprowadzono 5 kontroli, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Pobrano 1 próbę z grupy żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w kierunku oceny znakowania i nie stwierdzono nieprawidłowości.

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

W 2021 roku objęto nadzorem sanitarnym 158 zakładów żywienia zbiorowego otwartego. Wśród tych zakładów 62 to zakłady małej gastronomii, w tym 3 kuchnie w gospodarstwach agroturystycznych. Skontrolowano 90 zakładów, przeprowadzono 114 kontroli. Nieprawidłowości stwierdzono w 42 zakładach, dotyczyły one złego stanu technicznego pomieszczeń, urządzeń i sprzętu, braku badań mikrobiologicznych wyrobów nietrwałych mikrobiologicznie, nieinformowania konsumenta o składnikach alergicznych występujących w potrawach. Wydano 25 decyzji nakazujących dostosowanie zakładów do przepisów prawa żywnościowego, w tym wydano również 1 decyzję nakazującą niezwłocznie dostosować zakres działalności do zakresu wydanej decyzji zatwierdzenia. Dziewięć zakładów oceniono jako niezgodne za brak orzeczeń lekarskich z badań sanitarno-epidemiologicznych, oraz wysokie ryzyko w obszarze higieny osobistej pracowników i higieny w pomieszczeniach produkcyjnych, samowolne zmiany w funkcjonalności zakładu

Nałożono 28 mandatów za uchybienia w obszarze utrzymania higieny w produkcji i higieny pomieszczeniach na kwotę 7450 zł, (w stosunku do poprzedniego roku liczba nałożonych mandatów w tej grupie wzrosła o 17).

Przeprowadzono w tych grupach obiektów 5 kontroli interwencyjnych, w tym 3 po przyjęciu skarg od konsumentów na niewłaściwą jakość oferowanych dań (2) oraz niewłaściwą wentylację w restauracji. Przeprowadzone kontrole wykazały zasadność tych skarg.

Z tej grupy obiektów pobrano do badań laboratoryjnych 5 próbek warzyw krojonych do badań w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych oraz 1 próbę mączki chleba świętojańskiego, w kierunku kryteria czystości substancji dodatkowych - wyniki były prawidłowe.

#### 4.1.11. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

W 2021 roku na terenie powiatu bolesławieckiego nadzorowano 82 zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym:

- stołówki pracownicze (8 obiektów);
- stołówki w domach opieki społecznej (6 obiektów);
- stołówka w Domu Dziecka w Bolesławcu;
- stołówka w Zespole Resocjalizacyjnym w Iwinach
- blok żywienia w szpitalu (2 obiekty),
- stołówki szkolne (19 obiektów);
- stołówki w przedszkolach (34 obiekty);
- blok żywienia w Samodzielnym Publicznym Zespole Zakładów Opieki Zdrowotnej w Nowogrodźcu;
- rozdzielnie posiłków w Domu Dziennego Pobytu Seniorów w Bolesławcu;
  
- rozdzielnie posiłków w klubikach dziecięcych (3) i żłobkach (2)
- kuchnia w zakładzie opieki geriatrycznej,
- inne zakłady żywienia przygotowujące posiłki na imprezy okolicznościowe (3)

W roku sprawozdawczym liczba nadzorowanych stołówek wzrosła o 6, w porównaniu do zeszłego roku. Żywienie w systemie cateringowym prowadzono w 10 stołówkach szkolnych (52,6%), w 24 stołówkach przedszkolnych (76,5% i tu nastąpił wzrost w stosunku do poprzedniego roku o 6%, w 2020 r. było 70,6%). Skontrolowano 52 zakłady przeprowadzono 61 kontroli, w tym 4 interwencyjne. Został rozpatrzony wniosek skierowany w 2020r. do WSSE we Wrocławiu o nałożenie kary pieniężnej na Dom Seniora za prowadzenie działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i za nieprzestrzeganie wymagań w zakresie znakowania (brak informacji o alergenach w serwowanych posiłkach) - decyzją DPWIS nałożył karę na przedsiębiorcę w łącznej wysokości 6 tys. zł.

W 2021 roku nieprawidłowości stwierdzono w 14 obiektach :

trzech stołówkach pracowniczych - dotyczyły złego stanu technicznego sufitu, podłogi i drzwi, niewłaściwej jakości zdrowotnej wody wodociągowej, niedostawiania zakładu do planowanego rozszerzenia zakresu działalności, używania żywności po upływie terminu przydatności do spożycia, braku segregacji w urządzeniu chłodniczym. Przedsiębiorcę ukarano mandatem 100 zł. wydano decyzję nakazującą usunięcie uchybień.

jednym domu opieki społecznej - stwierdzono niehigieniczne warunki przechowywania czystych naczyń, przechowywanie żywności bez odpowiedniej segregacji, brak opracowanej dokumentacji GHP/GMP i HACCP, brak opracowanych receptur dla potraw oraz wskazu substancji powodujących alergię, brak wyniku badania laboratoryjnego potraw. Nałożono mandat 300 zł,. wydano decyzję nakazującą usunięcie uchybień.

dwóch stołówkach szkolnych - nienależyty stan techniczny ścian i sufitu, brak aktualnego badania wyrobu gotowego potwierdzającego zgodność z wymaganiami prawa żywnościowego. nienależyty stan sanitarny pomieszczeń i wyposażenia zakładu, przechowywanie żywności bez odpowiedniej segregacji oraz po upływie terminu przydatności do spożycia (mięso, wędliny), Brak zabezpieczenia przed dostępem owadów, nienależyty stan sanitarny środków transportu oraz termosów i opakowań transportowych. Wydano 1 decyzję nakazującą usunięcie uchybień, którą wyegzekwowano. Nałożono 3 mandaty karne w łącznej kwocie 900 zł.

pięciu przedszkolach – tu stwierdzono nienależyty stan sanitarno-techniczny ścian w magazynie (1), brak dokumentacji ze szkoleń pracowników potwierdzającą znajomość zasad GHP/HACCP (1) nieprawidłowości w żywieniu dzieci (5). Wydano 2 decyzje nakazujące usunięcie nieprawidłowości.



Jednym z grupy inne zakłady żywienia- tu stwierdzono środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia (mięso, nabiał, przyprawy). Przeprowadzona w obiekcie kontrola, była wynikiem zgłoszonych interwencji za pośrednictwem GIS - zasadność skargi potwierdzono. Nałożono mandat karny w wysokości 200 zł.

Ogółem w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego przeprowadzono 39 teoretycznych ocen wyżywienia, były to:

- 19 stołówek przedszkolnych,
- 10 stołówki szkolne,
- 3 stołówki w domu opieki społecznej,
- 2 w szpitalach,
- 1 stołówka pracownicza, 1 w klubiku dziecięcym, 1 domu dziecka, 1 kuchnia w hospicjum, 1 zakład przygotowujący posiłki dla dzieci na koloniach.

Oceny jakościowej dokonywano na podstawie jadłospisów dekadowych. Uwagi wniesiono do 8 jadłospisów (7placówek oświatowych, 1 szpital), w posiłkach stwierdzono następujące błędy żywieniowe: mały udział mleka, ryb, owoców i warzyw, posiłki monotonne, wysoko przetworzone, w jadłospisach nie podano gramatury, a informację o alergenach podano mało precyzyjne.

#### Blok żywienia Wojewódzkiego Szpitala dla Nerwowo i Psychiczenie Chorych w Bolesławcu

- Blok żywienia Wojewódzkiego Szpitala dla Nerwowo i Psychiczenie Chorych w Bolesławcu

Kuchnia szpitala wojewódzkiego zabezpieczała całodzienne wyżywienie dla 410 osób. W zakładzie funkcjonował tradycyjny system produkcji i dystrybucji posiłków, oparty na kuchni głównej i 14 kuchenkach oddziałowych. Pacjenci spożywali posiłki w przyległych do kuchenek stołówkach, za wyjątkiem pacjentów oddziału neurologicznego, do których jedzenie przewożono w pojemnikach zbiorczych i rozdzielano do naczyń na sali chorych .

W bloku żywienia zatrudnionych było 16 pracowników, w tym cztery osoby do rozwożenia posiłków.

Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości sanitarno-technicznych w szpitalu. Natomiast ocena jadłospisu dekadowego wykazała, że dodatek świeżych owoców lub warzyw jest sporadyczny i mało urozmaicony, brakuje produktów zbożowych z pełnego przemiału (pieczywa, kasz, otrąb), często podaje się produkty wysoko przetworzone (konserwa, mortadela, mielonka), a mało produktów zawierających pełnowartościowe białko. Przy czym przy planowaniu posiłków bierze się w głównej mierze pod uwagę koszty (stawka żyw. wynosi 5,76 zł), stan zdrowia pacjenta.

#### Blok żywienia Zespołu Opieki Zdrowotnej w Bolesławcu

- Blok żywienia Zespołu Opieki Zdrowotnej w Bolesławcu

Blok żywienia szpitala zapewniał wyżywienie dla ok. 140 osób hospitalizowanych. Gotowe posiłki dostarczane były przez firmę cateringową. W obiekcie jest 8 kuchenek oddziałowych, w których prowadzony jest rozdział gotowych posiłków oraz mycie i dezynfekcja naczyń stołowych. Dania rozwożone są do sal chorych.

Na oddziałach związanych z diagnostyką i leczeniem COVID-19 wydawane są posiłki w naczyniach jednorazowego użytku. Odpadki pokonsumpcyjne z tych oddziałów usuwane są jako odpad medyczny.

Przeprowadzono ocenę jadłospisu na podstawie arkusza oceny dekadowej i sposób żywienia określono jako zadawalający, wniesiono jedynie uwagę do małej ilości podawanych owoców. Nieprawidłowości sanitarno-technicznych w bloku żywienia nie stwierdzono.

#### Blok żywienia Samodzielnego Publicznego Zespołu Zakładów Opieki Zdrowotnej w Nowogrodźcu

Blok żywienia przygotowuje posiłki od surowca do gotowej potrawy dla 100 pensjonariuszy, jak i w ramach usług cateringowych dostarcza posiłki do innej placówki (bloku żywienia w domu opieki społecznej - 20 posiłków). Kontrola kuchni nie wykazała zastrzeżeń do jadłospisu dekadowego, ani nie wniesiono uwag do stanu sanitarno-technicznego zakładu.

#### **4.2. Obrót środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz suplementami diety i żywnością wzbogacaną**

Podczas kontroli sanitarnych w obiektach obrotu żywnością, w tym w aptekach przeprowadzono ocenę znakowania żywności prozdrowotnej. Oceniono znakowanie suplementów diety (24 produktów), żywności wzbogacanej (11 produktów) środków specjalnego przeznaczenia medycznego (2 produkty) i nie stwierdzono nieprawidłowości. Śledzono też w Internecie sprzedaż i reklamę tej żywności. Podjęto działania w stosunku do 5 produktów w sprzedaży internetowej z powodów:

- ✓ w wykazie składników wykazano L-treonian magnezu niedopuszczoną formę chemiczną magnezu do stosowania w suplementach,
- ✓ niepodania % zawartości składników w produkcie w przeliczeniu na dzienną referencyjną wartość spożycia (RWS),
- ✓ nieprawidłowy sposób wyrażenia i prezentacji informacji o wartości odżywczej,
- ✓ zadeklarowano, iż produkt spełnia standardy GMP, co sugeruje, że inna żywność może być wytwarzana bez wdrożenia tych zasad,
- ✓ w wykazie składników podano substancje dodatkowe bez funkcji technologicznej jaką pełnią one w produkcie,
- ✓ wykaz składników produktu podano w sposób niezgodny z przepisami prawa tj. osobno wymieniono główne i osobno pozostałe składniki,
- ✓ wprowadzająca w błąd informacja, co do ilości kapsułek stanowiących porcję produktu zalecanego do spożycia,
- ✓ zamieszczano oświadczenia zdrowotne odnoszące się do całego suplementu diety, zamiast do jego składników wykazujących efekt odżywczy lub inny fizjologiczny,
- ✓ zastosowano w opisie dla składników oświadczenia zdrowotne nieautoryzowane, które nie zostały ujęte w rozporządzeniu WE nr 432/2012. Strona nie przedstawiła danych naukowych potwierdzających prawdziwość stwierdzeń.
- ✓ użycie niewłaściwego określenia tj. dawkowanie, zamiast porcjowanie,
- ✓ w składzie produktu był preparat z aloesu, przedsiębiorca jako pierwszy wprowadzający do obrotu na terenie RP nie posiadał wyników badań potwierdzających spełnienie wymagań rozporządzenia WE nr 2021/468 r. w odniesieniu do gatunków roślin zawierających pochodne hydroksantracenu.

W przypadku ww. nieprawidłowości kierowano pisma do właściwych miejscowo PPIS, nadzorujących zakłady produkcji/dystrybucji przedmiotowych produktów. Jak również gdy nieprawidłowości wykryto w ofertach na stronie internetowej, zamieszczanych przez lokalnych przedsiębiorców wszczynano postępowanie administracyjne.

Przebadano laboratoryjnie 1 próbę żywności dla niemowląt i małych dzieci - produkt zbożowy w kierunku akryloamidu, 1 próbę żywności specjalnego przeznaczenia medycznego na wybrane parametry, 9 prób suplementów diety w kierunku mikrobiologii (5), substancji dodatkowych (1), wybrane parametry na zawartość białka (1) oraz witamin (2). Wyniki badań były prawidłowe.

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

W 2021 r. w powiecie bolesławieckim zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi realizowało 17 wodociągów, w tym: 10 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia, należących do przedsiębiorstw wodociągowo-kanalizacyjnych, 7 wodociągów z ujęć lokalnych, (6) należących do podmiotów wykorzystujących wodę w ramach działalności gospodarczej oraz (1) wykorzystujących wodę w budynkach zamieszkania zbiorowego.

Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia zabezpieczały wodę pitną dla mieszkańców powiatu, z czego największy udział w dystrybucji wody miały dwa wodociągi, o produkcji wody w przedziale od 1001 do 10 000 m<sup>3</sup>/dobę. (dostarczały wodę dla ponad 62000 osób). Pozostałą część społeczeństwa zaopatrywało w wodę 8 wodociągów o produkcji wody w przedziale od 101 do 1000 m<sup>3</sup>/dobę oraz 7 lokalnych ujęć w ramach działalności gospodarczej i w budynku zamieszkania zbiorowego.

Skontrolowano 8 wodociągów w zakresie utrzymania stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i urządzeń wodociągowych - nie stwierdzono nieprawidłowości.

Przedsiębiorcy dostarczający wodę przeprowadzali monitoring jakości wody, pobierając próbki wody w ustalonych wspólnie z Inspekcją Sanitarną miejscach, (punktach zgodności), według opracowanych harmonogramów badań. Próbkę do badań pobierano też z urzędu, przez Państwową Inspekcję Sanitarną w ramach nadzoru sanitarnego na wybranych wodociągach oraz w przypadkach sprawdzenia przywrócenia jakości wody do obowiązujących wymagań, po działaniach naprawczych przeprowadzanych na urządzeniach wodociągowych. Z analizy przedłożonych do PPIS w Bolesławcu sprawozdań z badań (217 sprawozdań) oraz sprawozdań z monitoringu prowadzonego przez PSSE w Bolesławcu (22) stwierdzono, że przekroczenia dopuszczalnych parametrów w wodzie dotyczyły żelaza, manganu, pH, mętności, zanieczyszczeń mikrobiologicznych i wystąpiły w 15 próbkach, w tym dotyczyły:

1) SUW Tomaszów Bolesławiecki- przekroczenie parametru mętności (1 próbka). Wodociąg wyłączono i podjęto działania naprawcze, po czym przedłożono sprawozdanie z badania wody. W ramach nadzoru sanitarnego PSSE w Bolesławcu również pobrała próbkę wody do badań laboratoryjnych, badanie potwierdziło dobrą jakość wody.

2) SUW Gromadka, SUW Krzyżowa - skażenie bakteriami z grupy coli, ogólną liczbą bakterii oraz przekroczenie dopuszczalnej wartości pH (6 próbek). Wydano decyzję stwierdzającą warunkową przydatność wody do spożycia. Strona zastosowała działania naprawcze. Następne badanie po działaniach naprawczych potwierdziło dobrą jakość wody. Następstwem tych działań była decyzja stwierdzająca przydatność wody do spożycia.

3) SUW Nowogrodzic – ponadnormatywna wartość żelaza w 3 próbkach. Przedsiębiorca nie przesłał do Inspektora Sanitarnego sprawozdań w określonym przepisami terminie i nie

poinformował o zaistniałej nieprawidłowości, nie udokumentował też w tym terminie skutecznych działań naprawczych. W związku z powyższym otrzymał mandat w wysokości 500 zł.

4) Wodociąg LSSE obszar Krzywa - w badaniu stwierdzono skażenie mikrobiologiczne oraz nieprawidłową mętność. Wydano decyzję stwierdzającą warunkową przydatność wody do spożycia. Strona zastosowała działania naprawcze. Następne badanie po działaniach naprawczych potwierdziło dobrą jakość wody. Następstwem tych działań była decyzja stwierdzająca przydatność wody do spożycia.

O warunkowej przydatności wody do spożycia informowano Wójta Gminy Warta Bolesławiecka oraz Wójta Gminy Gromadka dołączając do rozpropagowania wśród konsumentów opracowywany komunikat, zawierający zalecenia mające na celu minimalizację zagrożenia dla zdrowia ludzkiego.

Na podstawie wyników badań wody, otrzymanych w ramach monitoringu prowadzonego przez przedsiębiorstwa wodociągowe i inne podmioty dostarczające wodę oraz przez organy Inspekcji Sanitarnej, można stwierdzić, że we wszystkich wodociągach w powiecie, woda odpowiadała przepisom sanitarnym, wymaganym dla wody do spożycia przez ludzi.

Wydano też 1 decyzję zatwierdzającą system jakości prowadzonych badań wody przez laboratorium PWiK w Bolesławcu.

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

Ze względu na epidemię koronawirusa w 2021 roku nie pobierano z urzędu próbek wody ciepłej do badań mikrobiologicznej z budynków zamieszkania zbiorowego i w podmiotach leczniczych.

Właściciele większości obiektów w ramach kontroli wewnętrznej wykonywali badania ciepłej wody w kierunku zanieczyszczenia instalacji bakteriami Legionella Sp.. W jednym przypadku prowadzone jest postępowanie egzekucyjne dotyczące przedstawienia wyników laboratoryjnych z badań ciepłej wody.

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

Stan sanitarno-porządkowy w miastach Bolesławiec i Nowogrodziec oraz na terenach wiejskich utrzymywany był na bieżąco: koszone były trawniki i pobocza dróg, porządkowane rabaty i skwery, pielęgnowano, nasadzano i podlewano kwiaty i krzewy, zamiatane były place i chodniki. Po sezonie zimowym usuwano zanieczyszczenia z dróg i chodników. Gminy swoje zadania w zakresie odbioru i zagospodarowania odpadów, utrzymania czystości dróg i ulic oraz terenów zieleni zlecały firmom zewnętrznym i sprawowały nad tymi zadaniami kontrole.

Na terenie miasta Bolesławiec znajduje się ok. 31 km ścieżek rowerowych, na terenie gminy Bolesławiec 3,6 km, a na terenie gminy Warta Bolesławiecka 8,5 km. Wzdłuż ścieżki Kruszyn – Iwiny wybudowano dwa miejsca obsługi rowerzystów (MOR), umieszczono ławki, kosze na odpady i stojaki na rowery. Wytoczono także szlaki piesze i rowerowe.

Urządzenia zabawowe na placach zabaw były systematycznie sprawdzane i w razie potrzeby wymieniane w celu zwiększenia bezpieczeństwa korzystających z nich dzieci. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 6 kontroli (91 obiektów) placów zabaw dla dzieci wraz z piaskownicami. Stan sanitarno-higieniczny kontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń. Piach przed sezonem letnim został wymieniony. W dniu kontroli utrzymane w dobrym stanie sanitarno-higienicznym i sanitarno-technicznym.

Stan sanitarno-porządkowy terenów wiejskich w powiecie bolesławieckim był prawidłowy. Zarówno w miastach jak i na wsiach segreguje się odpady (plastik, szkło, papier) do oznaczonych pojemników.

Nieczystości płynne w 100% odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej w gminach: wiejskiej Bolesławiec, miejskiej Bolesławiec oraz Warta Bolesławiecka. Zbiorczym systemem kanalizacji sanitarnej nie objęto jeszcze kilku miejscowości w gminie Osiecznica, Nowogrodziec oraz w gminie Gromadka.

W roku sprawozdawczym skontrolowano wszystkie parki miejskie (7). Stan sanitarno-higieniczny parków nie budził zastrzeżeń. Pojemniki na odpady komunalne i psie odchody opróżnione nieprzepełnione, toaleta dla psów w należyтым stanie sanitarno-technicznym. Urządzenia zabawowe (huśtawki, bujaki) oraz urządzenia do ćwiczeń gimnastycznych w dobrym stanie sanitarno-higienicznym. Kabiny TOI TOI w należyтым stanie sanitarno-higienicznym. Place zabaw wyposażone są w: tablice informacyjne z regulaminem korzystania z urządzeń zabawowych, znaki zakazujące wprowadzanie psów na teren placów zabaw dla dzieci i na inne tereny zielone, tablice zakazu palenia tytoniu i papierosów elektronicznych. Tereny sportowo-rekreacyjne, w tym bulwar nad Bobrem, pumtrack, skatepark i ścianka wspinawkowa również były w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

Wiaty przystankowe, skontrolowane w 5 gminach były w dobrym stanie technicznym. Przystanki autobusowe posiadały odpowiednie oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i palenia papierosów elektronicznych; teren wokół był utwardzony i wyposażony w pojemniki na odpady, które opróżniano na bieżąco.

Jak co roku realizowane były przedsięwzięcia podnoszące bezpieczeństwo i wygląd terenów miast i wsi - budowy, remonty przebudowy i modernizacje dróg i chodników, obejmujące też tworzenie nowych miejsc postojowych dla samochodów, ścieżek rowerowych i miejsc obsługi rowerzystów.

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

W 2021 roku w ewidencji Stacji znajdowało się 373 obiekty użyteczności publicznej, w tym między innymi:

- 1) hotelarskie – 12 obiektów;
- 2) inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie – 34 obiektów ;
- 3) zakłady fryzjerskie – 72 obiektów;
- 4) zakłady kosmetyczne – 57 obiektów;
- 5) zakłady odnowy biologicznej i upiększające ciało – 16 obiektów;
- 6) tereny rekreacyjne 18 obiektów;
- 7) cmentarze – 50 obiektów.

#### **7.1.1. Pływalnie, baseny**

Na terenie nadzorowanym funkcjonowało 5 pływalni oraz 1 basen kąpielowy. Zgodnie z ustawą z dnia 18 sierpnia 2011 r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych pływalnie zdefiniowane są jako obiekty: kryte lub odkryte, z wodą przepływową, przeznaczone do pływania lub kąpeli, posiadające co najmniej jedną nieckę basenową, z trwałym brzegiem i dnem, wyposażone w urządzenia sanitarne, szatnie i natrysk.

Kontrole sanitarne pływalni i basenu nie wykazały uchybień w stanie sanitarnohigienicznym pomieszczeń, urządzeń i sprzętu oraz nieprawidłowości w przestrzeganiu procedur związanych z utrzymaniem odpowiedniej jakości wody do kąpeli. Badania wody w nieckach basenowych,

brodzikach, badania aerozolu wodno-powietrznego z pryszniców wykonywali, w ramach kontroli wewnętrznej, zarządzający obiektami oraz, w celu dokonania zbiorczej rocznej oceny jakości wody kąpielowej, PSSE w Bolesławcu. Próbkę wody przedsiębiorcy pobierali zgodnie z ustalonym harmonogramem, a sprawozdania na bieżąco przekazywali do PSSE w Bolesławcu. Woda w pływalniach nadawała się do kąpieli i była bezpieczna - monitoring jakości wody z niecek basenowych i ciepłej wody z natrysków pokazał, że spośród 281 próbek wody wziętych do badań fizykochemicznych i mikrobiologicznych zakwestionowano 19, [tabela nr 4].

Tabela nr 4. Pływalnie, baseny w powiecie bolesławieckim

Nazwa pływalni	Liczba próbek pobranych	Liczba próbek zakwestionowanych
Pływalnia kryta „Zamek Kliczków”	38	9
Pływalnia kryta „Termy Bolesławiec”	100	9
Pływalnia odkryta „Leśny Potok” w Bolesławcu	8	0
Park wodny „Orka” w Bolesławcu	74	1
Park wodny w Osiecznicy	62	0
Basen w Gromadce	5	0
suma	281	19

#### Pływalnie kryte/parki wodne

Pod nadzorem sanitarnym były 4 pływalnie kryte, w tym 2 parki wodne („Termy Bolesławiec”, pływalnia w Zamku Kliczków, Orka w Bolesławcu i pływalnia w Osiecznicy). Kontrole sanitarne tych obiektów nie wykazały uchybień w stanie sanitarno-higienicznym pomieszczeń, urządzeń i sprzętu oraz w przestrzeganiu procedur związanych z utrzymywaniem odpowiedniej jakości wody do kąpieli. Badania wody w nieckach basenowych, brodzikach, badania aerozolu wodno-powietrznego z pryszniców wykonywali zarządzający pływalniami oraz PSSE w Bolesławcu (PSSE pobrała 18 próbek wody). W pływalniach krytych zostało pobranych łącznie 268 próbek wody. Zakwestionowano 9 próbek wody pobranej z pływalni Kliczków, ze względu na przekroczenie dopuszczalnej wartości azotanów, chloru, ogólnej liczby mikroorganizmów, nieprawidłową mętność. Zakwestionowano też 9 próbek z pływalni Termy Bolesławiec ze względu na złą utlenialność i mętność. Zakwestionowano 1 próbkę pobraną z pływalni Orka ze względu na zanieczyszczenie bakteriami pseudomonas aeruginosa. Prowadzono postępowanie administracyjne. Przedsiębiorcy podjęli skuteczne działania naprawcze.

#### Pływalnie odkryte

W ewidencji Stacji znajdowała się jedna pływalnia odkryta „Leśny Potok”, zlokalizowana przy ul. Jeleniogórskiej w Bolesławcu. Kontrola potwierdziła dobry sanitarno-higieniczny pomieszczeń i urządzeń obiektu, a także prawidłowy nadzór nad jakością wody.

Pobrano z pływalni ogółem 8 próbek wody - nie zakwestionowano żadnej próbki.

### Baseny odkryte

W roku sprawozdawczym funkcjonował jeden basen odkryty w Gromadce (1 niecka). Kąpiącym zapewniono toalety przenośne TOI TOI. W stanie sanitarno – technicznym obiektu nieprawidłowości nie stwierdzono. Poddawano kontroli jakość zdrowotną wody w basenie. Przebadano 5 próbek wody w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych – analiza nie wykazała nieprawidłowości.

#### 7.1.2. Domy pomocy społecznej i inne

W 2021 roku nadzorem sanitarnym objęto, analogicznie jak w zeszłym roku, cztery placówki zapewniające całodobową opiekę osobom niepełnosprawnym, przewlekle chorym lub osobom w podeszłym wieku:

- 1) Dom Pomocy Społecznej w Bolesławcu,
- 2) Dom Seniora „Leśne Zacisze” w Kliczkowie,
- 3) Dom Pogodnej Starości w Kraśniku Górnym,
- 4) Zakład Opiekuńczo-Rehabilitacyjny w Gromadce.

Skontrolowano jeden obiekt w związku ze skargą mieszkanki - nieprawidłowości nie stwierdzono.

#### 7.1.3. Hotele, motele, pensjonaty i inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie

W 2021 roku w ewidencji Stacji było 15 obiektów hotelarskich (11 hoteli, 1 motel i 3 pensjonaty) i 31 innych, w których świadczone są usługi hotelarskie (pokoje gościnne, agroturystyka). Skontrolowano 11 zakładów, nieprawidłowości nie stwierdzono.

W większości obiektów hotelarskich pranie bielizny zlecano pralniom, co potwierdzane było odpowiednią dokumentacją. W przypadku prania we własnym zakresie, hotele miały wydzielone pomieszczenia do prasowania i magazynowania bielizny czystej i pomieszczenia do prania, wyposażone w pralki i suszarki. Zachowany był jednokierunkowy obieg czystej i brudnej bielizny pościelowej. Gospodarowanie odpadami odbywało się zgodnie z obowiązującymi przepisami. Właściciele wywiązywali się z obowiązku badania ciepłej wody w kierunku oznaczenia bakterii Legionella.

#### 7.1.4. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej

Nadzorem sanitarnym w tej grupie objęto 140 zakładów, w tym 72 zakłady fryzjerskie, skontrolowano 2 - nieprawidłowości nie stwierdzono. Zakłady posiadały procedury postępowania z narzędziami i sprzętem poddawany dezynfekcji i stosowały się do nich w trakcie wykonywania usług fryzjerskich. Wszystkie środki użyte do dezynfekcji były dopuszczone do obrotu i w terminie ważności. W zakładach korzystano z jednorazowych ręczników flizelinowych i peleryn. W przypadku stosowania peleryn wielokrotnego użytku zakładano je wraz z jednorazowymi podkołnierzykami. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń fryzjerskich, wyposażenia (sofy, konsole, myjki do włosów, umywalki) był dobry.

#### 7.1.5. Stadiony, parki miejskie, tereny sportowo-rekreacyjne

W 2021 roku pod nadzorem było 6 stadionów sportowych i 2 boiska. Skontrolowano 4 obiekty, nieprawidłowości nie stwierdzono. Ogrodzenia, siedziska, pojemniki na odpady, drogi komunikacyjne, szatnie i sanitariaty, pomieszczenia gospodarcze i toalety ogólnodostępne były w dobrym stanie. Na terenie miasta Bolesławiec objętych nadzorem sanitarnym jest 7 parków miejskich.

W roku sprawozdawczym wszystkie obiekty skontrolowano. Stan sanitarno-higieniczny parków nie budził zastrzeżeń. Pojemniki na odpady komunalne i psie odchody opróżnione nieprzepełnione, toaleta dla psów w należytym stanie sanitarno-technicznym. Urządzenia zabawowe (huśtawki, bujaki) oraz urządzenia do ćwiczeń gimnastycznych w dobrym stanie sanitarno-higienicznym. Kabiny TOI TOI w należytym stanie sanitarno-higienicznym. Place zabaw wyposażone są w: tablice informacyjne z regulaminem korzystania z urządzeń zabawowych, znaki zakazujące wprowadzanie psów na teren placów zabaw dla dzieci i na inne tereny zielone, tablice zakazu palenia tytoniu i papierosów elektronicznych.

W okresie sprawozdawczym kontroli poddano również bulwar nad Bobrem i powstała tam „Bobrową Ścieżkę” – utwardzoną trasę biegowo-rowerową z interaktywnymi tablicami edukacyjnymi oraz ścieżkę dydaktyczną „Las przy ulicy Piastów w Bolesławcu”, które służą rekreacji i sprzyjają odpoczynkowi mieszkańców powiatu. W wyniku kontroli sanitarnych nieprawidłowości nie stwierdzono.

Nadzorem sanitarnym objęto tereny sportowo-rekreacyjne zlokalizowane przy ul. Spacerowej w Bolesławcu. Ww. teren wyposażono w boisko do gry w siatkówkę plażową, boisko do gry w piłkę nożną, dwa korty do tenisa, boisko do gry w koszykówkę, plac zabaw dla dzieci, plac festynowy z ogródkiem i grillem, amfiteatr z zadaszoną wiatą drewnianą oraz dwa drewniane sanitariaty ogólnodostępne. W wyniku kontroli sanitarnych nieprawidłowości nie stwierdzono.

Na terenie miasta Bolesławiec funkcjonują także: pumptrack, skatepark i ścianka wspinaczkowa. Na tym terenie zamontowano: kosze na odpady, ławki i stojaki na rowery.

#### 7.1.6. Dworzec PKP i PKS, wiaty przystankowe

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną dworca autobusowego. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości. Sanitariaty utrzymane były w należytym stanie sanitarnohigienicznym. Dostępne były środki do utrzymania higieny rąk. Skontrolowano wiaty w 5 gminach. Nieprawidłowości w stanie sanitarnotechnicznym przystanków nie stwierdzono.

#### 7.1.7. Ustępy publiczne i ustępy ogólnodostępne

W ewidencji Stacji był jeden ustęp publiczny, zlokalizowany przy Ratuszu w Bolesławcu, oraz 3 ustępy ogólnodostępne, zlokalizowane w budynkach użyteczności publicznej na terenie miasta Bolesławiec. Skontrolowano 1 ustęp - stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń. Dostępne były środki higieny: mydło, papier, ręczniki jednorazowego użytku; pomieszczenia czyste, stan techniczny armatury sanitarnej dobry; znaki o zakazie palenia tytoniu i papierosów elektronicznych umieszczone w widocznym miejscu.



#### 7.1.8. Cmentarze, domy przedpogrzebowe, zakłady pogrzebowe, ekshumacje

W 2021 roku na terenie powiatu bolesławieckiego nadzorem sanitarnym objęto 50 cmentarzy. Skontrolowano 14 cmentarzy – nie stwierdzono nieprawidłowości. Obiekty były ogrodzone siatką lub murem z kamienia, z cegły, z płyt betonowych, i odpowiednio oznaczone (nazwa cmentarza i określenie zarządcy). Aleje główne były utwardzone kostką brukową. Prawie wszystkie cmentarze w powiecie mają wodę z wodociągu publicznego. Woda z punktów poboru wody spływała do dołów chłonnych. Wszystkie skontrolowane cmentarze wyposażone były w kontenery na odpady. Tereny cmentarzy utrzymane czysto, aleje zamiecione, zagrabione, wystarczająca ilość kontenerów na odpady komunalne, kontenery nieprzepełnione, utrzymane w należytych stanie sanitarno-porządkowym.

W roku 2021 wydano 120 decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji zwłok lub szczątków ludzkich, 23 postanowienia na przywóz zwłok z zagranicy. Wykonano 2 kontrole oceniające warunki sanitarne podczas przeprowadzania ekshumacji zwłok/szczątków ludzkich - nie stwierdzono nieprawidłowości.

#### 7.1.9. Domy przedpogrzebowe

- Nadzorem sanitarnym objęto 3 domy przedpogrzebowe w Bolesławcu „FENIX” i „ARSENA”, w Nowogrodzcu „AGA” prowadzone przez firmy świadczące usługi pogrzebowe. W dwóch przeprowadzono kontrole. Domy przedpogrzebowe posiadają pomieszczenia przeznaczone na trumny ze zwłokami lub szczątkami oczekującymi na wystawienie, pomieszczenia do przechowywania sprzętu porządkowego i środków do mycia i dezynfekcji, chłodnię na zwłoki, pomieszczenie do przygotowania zwłok do pochówku, pomieszczenie socjalne dla pracowników. Do budynków doprowadzona jest woda z wodociągu publicznego, ścieki z jednego budynku do systemu kanalizacji sanitarnej z drugiego (dom przedpogrzebowy „FENIX”) do zbiornika bezodpływowego.

### 8. Warunki pracy w zakładach produkcyjnych

PSSE w Bolesławcu sprawowała nadzór nad warunkami pracy w zakładach, który obejmował kontrole przestrzegania przepisów z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, stosowania i wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin, monitorowania czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy oraz nadzór nad przestrzeganiem zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

W 2021 roku objętych ewidencją oddziału higieny pracy były 253 zakłady, z liczbą zatrudnionych 14 300 osób, [tabela nr 5]. W stosunku do ubiegłego roku jest to zwiększenie liczby obiektów o 4 zakłady oraz zwiększenie zatrudnionych o 717 osób.

Tabela nr 5.

Polska Klasyfikacja Działalności (PKD)	Liczba zatrudnionych objętych ewidencją stacji sanitarno-epidemiologicznej	Liczba zakładów objętych ewidencją	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba zatrudnionych w skontrolowanych zakładach
01	134	13	3	62

02	101	2	1	43
08	216	7	1	74
10	430	16	6	306
13	339	6	-	-
14	45	1	-	-
15	1070	2	-	-
16	239	9	2	20
17	17	2	-	-
18	573	3	1	422
19	11	1	-	-
20	102	3	1	10
22	1138	15	3	451
23	2118	36	7	1373
25	1150	15	3	290
27	58	1	1	58
28	649	3	1	349
29	1032	6	1	1
31	7	1	-	-
32	55	2	-	-
35	114	5	-	-
36	255	5	1	33
37	9	1	-	-
38	317	7	3	126
41	10	1	-	-
42	123	4	-	-
43	37	2	-	-
45	156	15	1	14
46	160	12	1	9
47	327	21	1	16
49	176	3	-	-
52	1688	6	3	1684
68	157	2	-	-
71	26	4	-	-
77	8	1	-	-
80	46	1	-	-
81	6	1	-	-
84	267	6	6	267
85	22	1	1	22
86	812	2	-	-
93	40	3	1	26
96	60	6	4	54
<b>Razem:</b>	<b>14 300</b>	<b>253</b>	<b>53</b>	<b>5 710</b>

Zakłady małe, zatrudniające do dziewięciu pracowników, stanowiły 44 % wszystkich nadzorowanych, a odsetek dużych zakładów, zatrudniających powyżej 250 pracowników, wynosił 5 %, [tabela nr 6].

Tabela nr 6. Liczba zakładów pracy w ewidencji w zależności od ilości zatrudnionych pracowników

Liczba zatrudnionych objętych ewidencją PSSE w Bolesławcu	Liczba zakładów pracy w ewidencji				
	Razem rubryki 3 do 6	Wszystkich zatrudnionych pracowników			
		do 9	10 - 49	50 - 249	250 i więcej
		1	2	3	4
14 300	253	111	90	38	14
		44 %	36 %	15 %	5 %

Około 57,3 % zatrudnionych stanowili pracownicy sześciu branż, [tabela nr 7]:

- PKD – 15: produkcja skór i wyrobów ze skór wyprawionych,
- PKD – 22: produkcja wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych,
- PKD – 23: produkcja wyrobów z pozostałych mineralnych surowców niemetalicznych,
- PKD – 25: produkcja metalowych wyrobów gotowych z wyłączeniem maszyn i urządzeń,
- PKD – 29: produkcja pojazdów samochodowych, przyczep i naczep, z wyłączeniem motocykli,
- PKD – 52: magazynowanie i działalność usługowa wspomagająca transport.

Tabela nr 7

PKD	Liczba zatrudnionych objętych ewidencją Stacji w 2021 r.	Odsetek zatrudnienia w danej branży w stosunku do ogółu zatrudnionych %
15	1070	7,5
22	1138	8,0
23	2118	14,8
25	1150	8,0
29	1032	7,2
52	1688	11,8
razem	<b>8196</b>	<b>57,3</b>

#### 8.1. Działalność kontrolna

Przeprowadzono 54 kontrole w 53 zakładach (21%), zatrudniających ogółem 5 710 osób, wydano 22 decyzje z zakresu bieżącego nadzoru, w tym 6 dotyczyło poprawy warunków pracy.

W wydanych 6 decyzjach nakazujących zawarto 29 nakazów, które dotyczyły między innymi:

- aktualizacji dokumentacji oceny ryzyka zawodowego,

- przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia,
- przedłożenia uzupełnionych dokumentów: kart badań i pomiarów, rejestrów czynników szkodliwych dla zdrowia,
- przedstawienia rejestru prac, rejestru pracowników w zakresie czynników rakotwórczych,
- przekazania DPWIS we Wrocławiu oraz Okręgowemu Inspektorowi Pracy „Informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym”,
- przeprowadzenia okresowego szkolenia pracowników w zakresie narażenia na proces technologiczny o działaniu rakotwórczym,
- poinformowania pracowników o narażeniu na proces technologiczny o działaniu rakotwórczym,
- przedstawienia rejestru prac, rejestru pracowników, planów i instrukcji w zakresie czynników biologicznych,
- poprawy stanu techniczno-sanitarnego pomieszczenia higieniczno-sanitarnego,
- zapewnienia pracownikom pomieszczeń higieniczno-sanitarnych,
- zapewnienia pracownikom indywidualnych szafek w jadalni,
- zapewnienia odzieży roboczej i obuwia roboczego.

Przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń/natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy stwierdzono w 6 skontrolowanych zakładach, które w większości dotyczyły hałasu. Biorąc pod uwagę wszystkie nadzorowane zakłady ustalono, że ponadnormatywne warunki pracy były w 27 zakładach i w narażeniu pracowało tam 466 osób, [tabela nr 8], z tego:

- 10 osób w narażeniu na zapylenie (PKD 23);
- 26 osób w narażeniu na czynniki chemiczne (PKD 25);
- 430 osób w narażeniu na hałas, [tabela nr 9].

Tabela nr 8

PKD	Liczba zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia NDS/NDN	Liczba wszystkich zakładów pracy, z przekroczenia mi NDS/NDN	Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach				Liczba wydanych decyzji dotyczących obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych	Liczba pracowników którym poprawiono warunki pracy
			NDS/NDN (ogółem)	NDS czynników chemicznych	NDS pyłów	NDN czynników fizycznych		
<b>Razem</b>	<b>6</b>	<b>27</b>	<b>466</b>	<b>26</b>	<b>10</b>	<b>430</b>	<b>0</b>	<b>17</b>

Tabela nr 9. Liczba osób pracujących w przekroczeniach NDN hałasu wg grup działalności gospodarczej

Dział PKD	Nazwa grupowania według PKD	Liczba zatrudnionych pracowników w przekroczeniach NDN hałasu
02	leśnictwo i pozyskiwanie drewna	6
10	produkcja artykułów spożywczych	2
13	produkcja wyrobów tekstylnych	57
16	produkcja wyrobów z drewna oraz korka z wyłączeniem mebli; produkcja wyrobów ze słomy i materiałów używanych do wyplatania	89
22	produkcja wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych	22
23	produkcja wyrobów z pozostałych mineralnych surowców niemetalicznych	104
25	produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń	133
28	produkcja maszyn i urządzeń gdzie indziej niekwalifikowana	4
29	produkcja pojazdów samochodowych	9
38	działalność związana ze zbieraniem, przetwarzaniem i unieszkodliwianiem odpadów; odzysk surowców	2
68	działalność związana z obsługą rynku nieruchomości	2

Pracodawcy minimalizowali zagrożenia dla zdrowia w zakładach poprzez:

- 1) opracowanie i wdrożenie programu działań technicznych i organizacyjnych, mających na celu najskuteczniejsze ograniczenie narażenia pracowników na hałas i drgania mechaniczne,
- 2) zmianę organizacji pracy – wprowadzenie dodatkowych przerw w pracy i rotacji pracowników,
- 3) wydzielenie stanowisk pracy związanych z występowaniem przekroczeń, oznakowanie stref zagrożenia,
- 4) remonty lub wymianę starych, zużytych maszyn i urządzeń na nowe, wymiana filtrów, stosowanie zraszania,
- 5) konserwację instalacji wentylacji odciągowej miejscowej na stanowiskach pracy,
- 6) zapewnienie skutecznej wentylacji pomieszczeń i stanowisk pracy,
- 7) zaopatrzenie pracowników w indywidualne ochronniki słuchu, rękawice antywibracyjne, maski przeciwpyłowe, maski spawalnicze z dopływem powietrza z zewnątrz,
- 8) szkolenie pracowników w zakresie poprawnego i bezpiecznego posługiwania się środkami pracy,
- 9) skrócenie czasu narażenia,
- 10) zamontowanie ekranów dźwiękochłonnych i wyciszenie urządzeń,
- 11) wdrożenie nowych maszyn,
- 12) zamontowanie urządzeń kontrolno-pomiarowych do wykrywania gazów szkodliwych.

## 8.2.Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi

Na terenie nadzorowanym zarejestrowano 53 zakłady, w których praca związana była z kontaktem lub narażeniem na czynniki rakotwórcze [pyły drewna, tlenek chromu(VI), potasu chromian, potasu dichromian, hydrazyna, benzen, chloroeten, formaldehyd, fenoloftaleina, octan kobaltu(II), dichlorek kobaltu, węglan kobaltu(II), chlorek niklu(II), siarczan niklu(II) heksahydrat, bromian(V) potasu, chloramfenikol, ogniotrwałe włókna ceramiczne, WWA, WKK].

Skontrolowano 9 zakładów, gdzie w narażeniu na czynniki rakotwórcze pracuje 112 pracowników – wydano 2 decyzje w zakresie czynników rakotwórczych.

Zwrócono uwagę na wywiązanie się z obowiązku przekazania Dolnośląskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu we Wrocławiu oraz Okręgowemu Inspektorowi Pracy informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym. Poza tym sprawdzano prowadzenie rejestru pracowników oraz rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami o działaniu rakotwórczym lub mutagennym. Ponadto kontroli podlegało oznakowanie stanowisk pracy, gdzie występują czynniki rakotwórcze.

## 8.3.Choroby zawodowe

W 2021 r. zgłoszono do PSSE w Bolesławcu 4 podejrzenia wystąpienia chorób zawodowych, wydano 4 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej, nie wydano decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej. W porównaniu z rokiem ubiegłym wydano 8 decyzji mniej w sprawie chorób zawodowych.

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

W 2021 roku pod nadzorem sanitarnym znajdowało się 88 placówek nauczania i wychowania, wychowania i opieki oraz 32 turnusy wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży. Przeprowadzono 59 kontroli w 46 placówkach. Wydano 269 opinii sanitarnych dotyczących zmiany trybu nauczania w związku z ogniskami zakażeń koronawirusem, 8 decyzji administracyjnych, w tym 1 nakazującą poprawę stanu sanitarnotechnicznego, 2 stwierdzające spełnienie wymagań lokalowych w nowo otwartych żłobkach, 1 umarzającą postępowanie i 4 decyzje zmieniające termin wykonania nakazów.

Wśród nadzorowanych obiektów znajdowały się:

- żłobki/kluby dziecięce (8 obiektów),
- przedszkola/inne formy wychowania przedszkolnego (25 obiektów),
- szkoły funkcjonujące samodzielnie (28 obiektów),
- placówki funkcjonujące w zespołach szkół (16 obiektów),

Nieprawidłowości stwierdzono w jednej szkole podstawowej, które dotyczyły złego stanu sanitarnego ścian w klasach oraz ścian i podłogi w sali gimnastycznej. Ponadto niezgodności w stanie sanitarno-technicznym występują jeszcze w 4 placówkach, którym prolongowano terminy wykonania obowiązków ujętych w decyzjach z lat poprzednich, dotyczące:

- Doprowadzenia, w szkołach podstawowych i ponadpodstawowych, do należytego stanu sanitarnotechnicznego ścian, sufitów, podłóg, sanitariatów, placu szkolnego, boiska, parkietu w sali gimnastycznej, ogroduzenia działki.

Wszystkie podmioty jako przyczynę niewykonania nałożonych obowiązków w ustalonym terminie podnosiły kwestię braku środków finansowych, ale wykazywały postęp w ich realizacji.

W pomieszczeniach sanitarnych skontrolowanych placówek czystość i porządek był zachowany, a także panowały dobre warunki do utrzymania higieny osobistej (ciepła bieżąca woda w umywalkach, mydło płynne, ręczniki papierowe/suszarki do osuszania rąk, papier toaletowy w kabinach WC). We wszystkich skontrolowanych obiektach były opracowane procedury na podstawie wytycznych przeciwepidemicznych GIS.

Podczas inspekcji placówek nie stwierdzono przypadków naruszenia przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych. Oznakowania słowne i graficzne informujące o zakazie palenia papierosów, w tym elektronicznych były wyeksponowane w widocznych miejscach.

Sprawdzono w 9 szkołach rozkład zajęć lekcyjnych, pod kątem przestrzegania norm higienicznych w procesie nauczania, takich jak: rozpoczynanie zajęć o stałej porze (różnica pomiędzy dniami winna być nie większa niż 1 godzina, a różnica liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia nie większa od jednej godziny). Niezgodności stwierdzono w 1 szkole, gdzie różnica godzin lekcyjnych między kolejnymi dniami tygodnia była większa niż 1 ze względu na nauczycieli dochodzących z innych szkół. Zalecono podjęcie czynności dostosowania planu lekcji. Szkoły, które prowadziły nauczanie zdalne zmodyfikowały plany lekcji gdzie część była prowadzona przez Internet, a z części przedmiotów wysyłano zadania do wykonania.

Sprawdzono w 4 placówkach warunki przechowywania i stosowania niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych i nie stwierdzono nieprawidłowości.

### 9.1. Nadzór nad warunkami wypoczynku dzieci i młodzieży

Na terenie powiatu bolesławieckiego organizowane były w czasie wakacji i ferii zimowych różne formy wypoczynku. Zgłoszono w bazie MEN 32 turnusy wypoczynku dla 419 dzieci, w tym 1 zimowego. Skontrolowano 13 turnusów. Inspekcje miejsc wypoczynku wykazały, że organizatorzy zapewнили dzieciom i młodzieży właściwe warunki sanitarno-higieniczne pobytu, personel posiadał aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, były stosowane w czasie epidemii wytyczne GIS dotyczące stosowania maseczek, dezynfekcji i dystansu społecznego. Nie odnotowano skarg. Przekazano materiały edukacyjne dotyczące dopalaczy i szkodliwości palenia tytoniu.

### 9.2. Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Skontrolowane placówki mają dobre warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Pośród 9 ocenianych placówek szkolnych, 6 posiada szkolny zespół sportowy z boiskiem, 2 salę gimnastyczną z boiskiem, 1 posiada salę zastępczą z boiskiem. Certyfikowany w 100% sprzęt sportowy posiadają 4 szkoły podstawowe, 2 zespoły szkół. Sprzęt sportowy certyfikowany powyżej 50% posiadają 3 szkoły podstawowe. Natomiast jedna placówka posiadała sprzęt sportowy bez certyfikatów zakupiony przed 1997 rokiem.

## 10. Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

W ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego przeprowadzano opiniowanie projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego, projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, potrzeby przeprowadzania oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, uzgadnianie dokumentacji projektowej. W 2021 r. przeprowadzono 49 kontroli obiektów budowlanych, wydano w szczególności następujące opinie i uzgodnienia:

- 2 opinie dotyczące projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy;
- 9 opinii dotyczących strategicznych ocen oddziaływania na środowisko;
- 24 opinie o braku konieczności sporządzenia raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko;
- 1 opinię dotyczącą miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego;
- 15 uzgodnień dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych;
- 25 opinii dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych.

Wydano jedną opinię sanitarną stwierdzającą, że pomieszczenia przeznaczone do prowadzenia działalności gospodarczej nie spełniają wymagań higienicznych i zdrowotnych. Dotyczyło to zakładu żywnościowego, w którym inwestor zamierzał rozszerzyć działalność o czynności technologiczne polegające na przepakowywaniu środków spożywczych. Dla przystosowania istniejących pomieszczeń budynku został opracowany projekt technologiczny, uzgodniony przez PPIS w Bolesławcu w 2014 roku. Podczas kontroli w zakładzie stwierdzono, że inwestycja została wykonana niezgodnie z projektem.

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

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Bolesławcu podejmowała działania informacyjno-edukacyjne które wynikały z wytycznych Narodowego Programu Zdrowia, Głównego Inspektora Sanitarnego oraz z sytuacji epidemicznej na terenie powiatu nakierowane na zwiększenie świadomości zdrowotnej w lokalnym społeczeństwie. Polegały one na koordynowaniu na poziomie powiatowym programów edukacyjnych i akcji prozdrowotnych o zasięgu krajowym, wojewódzkim, powiatowym oraz inicjowaniu przedsięwzięć lokalnych. Współpracowano z dyrektorami szkół i przedszkoli, pedagogami, nauczycielami, placówkami służby zdrowia i jednostkami kulturalnymi na terenie miasta Bolesławiec. Prowadzono działania rozpowszechniające informacje w mediach lokalnych w ramach akcji „Szczepimy się”. W 2021 roku ze względu na epidemię koronawirusa wystąpiły trudności w realizacji niektórych programów edukacyjnych i akcji profilaktycznych.

### Programy Ogólnopolskie:

- 1) „Skąd się biorą produkty ekologiczne” - program edukacyjny skierowany do dzieci przedszkolnych oraz ich rodziców i opiekunów. Celem programu jest zwiększenie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat, zasad racjonalnego odżywiania. W programie uczestniczyły 3 placówki. Działaniami edukacyjnymi objęto 108 uczniów i 68 rodziców.
- 2) „Czyste powietrze wokół nas” - program skierowany do dzieci 5 i 6 letnich oraz ich rodziców i opiekunów. W programie uczestniczyły 3 przedszkola i oddziały przedszkolne przy szkołach podstawowych. Działaniami edukacyjnymi objęto 145 osób.



- 3) „Trzymaj formę” - program dotyczy propagowania aktywności fizycznej, zasad racjonalnego odżywiania oraz zapobiegania nadwadze i otyłości. Program realizowano w 2 placówkach, działaniami objęto 440 uczniów.
- 4) „Krajowy program zapobiegania zakażeniom HIV i zwalczania AIDS” - program jest realizacją celów i zadań określonych w Krajowym programie zapobiegania zakażeniom HIV na lata 2017-2021. W ramach programu: przedsięwzięcia kierowano do uczniów szkół ponadpodstawowych, pracowników służby zdrowia, uczestników wypoczynku zimowego i letniego, społeczności lokalnej. Przeprowadzono naradę dla pedagogów szkół ponadpodstawowych, przekazywano materiały edukacyjne, dotyczące profilaktyki HIV/AIDS oraz podniesienia akceptacji społecznej wobec osób żyjących z HIV/AIDS. Propagowano wykonywanie badań w kierunku HIV. Prowadzono dystrybucję materiałów dotyczącą działania bezpłatnych punktów konsultacyjno-diagnostycznych funkcjonujących na terenie województwa. Liczba odbiorców –13325 osób w 13 placówkach.
- 5) „ARS - czyli jak dbać o miłość” program edukacyjny którego celem jest ograniczenie spożycia alkoholu, tytoniu i środków psychoaktywnych przez młodzież. Program zrealizowano w 7 szkołach ponadpodstawowych i działaniami objęto 390 uczniów.

#### Program wojewódzki:

- 1) „Wybierz życie – pierwszy krok” - zadaniem programu było zwiększenie poziomu wiedzy nt. roli wirusa brodawczaka ludzkiego (HPV) w powstawaniu raka szyjki macicy, profilaktyki raka szyjki macicy (szczepienia ochronne, cytologia) i czynników zwiększających ryzyko zachorowania; motywowanie kobiet do regularnego poddawania się badaniom profilaktycznym przez całe życie. Łącznie w 2021 roku w programie udział wzięło 578 uczniów w 5 szkołach ponadpodstawowych.

#### Interwencje nieprogramowe:

- 1) Interwencje nieprogramowe pod hasłem „Akcja letnia”, „Akcja zimowa” prowadzono dla ogółu społeczeństwa, w tym w szkołach, przedszkolach, placówkach wypoczynku letniego i zimowego. Celem ich było zapewnienie bezpieczeństwa dzieciom podczas wypoczynku letniego i zimowego poprzez upowszechnienie wiedzy w zakresie profilaktyki: grypy, zatruc pokarmowych, uzależnień, bezpiecznych zachowań, chorób zakaźnych (HIV/AIDS, HCV). Organizowane były różnorodne akcje informacyjno-edukacyjne: prelekcje, pogadanki, udzielano instruktaży, dystrybuowano materiały edukacyjne. Działaniami objęto 11141 osób w „Akcji letniej” i 226 osób w „Akcji zimowej”.
- 2) W ramach kampanii „Wybieraj bezpieczną żywność” przeprowadzono szkolenie, którego celem było zwiększenie świadomości na temat roli nauki w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności, zachęcanie do dokonywania świadomych wyborów żywieniowych. Działaniami objęto 20 osób. Przeprowadzono też, w ramach organizacji edukacyjnej przez Euroregion Nysa pod patronatem Prezydenta Miasta Bolesławiec i Komendanta Powiatowego Policji szkolenie na temat higieny i zapobiegania zakażeniom epidemicznym, szczepień, zasad zdrowego żywienia i zdrowego stylu życia. Działaniami objęto 300 osób.

## **12. Skargi i wnioski**

W roku 2021 rozpatrzono we własnym zakresie 406 wniosków, które dotyczyły następującej problematyki:

- a) Stanu epidemii wywołanego zakażeniami wirusem Sars-CoV-2 - ( 387 wniosków),
- b) Stanu porządkowego posesji i mieszkań,
- c) Wywóz/zaleganie śmieci przy śmietnikach,

- d) Zanieczyszczenia terenu ściekami, padłymi zwierzętami, odpadami
- e) Stanu sanitarno-technicznego zakładów,
- f) Substancji i mieszanin chemicznych,
- g) Uciążliwości zapachowych i wynikających z działalności,
- h) Prowadzenia działalności żywnościowej bez zgłoszenia,
- i) Przeterminowanej żywności,
- j) Jakości wody w obiektach rekreacyjnych i jakości wody do spożycia przez ludzi

Wszystkie wnioski zostały rozpatrzone w terminie, 343 rozpatrzono pozytywnie, a problemy sygnalizowane w składanych wnioskach są wykorzystywane podczas innych kontroli i działań zapobiegawczych.

### 13. Podsumowanie

1. Sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych w powiecie bolesławieckim należy uznać za dobrą. Oprócz zakażeń wirusem Sars-CoV-2 w ilości 7263, nie odnotowano ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych, ognisk chorób szczególnie niebezpiecznych i wysoce zakaźnych. W stosunku do roku ubiegłego istotnie zmalały zachorowania na grypę (o 317), natomiast odnotowano wzrost zachorowań na ospę wietrzną (o 124) i gruźlicę (o 13) oraz salmonelloz było o 3 więcej. W powiecie bolesławieckim stwierdzono wyższą zapadalność na ospę wietrzną, gruźlicę i SARS-CoV-2, niż odnotowana w całym kraju.

2. W 2021 roku zarejestrowano 90 pokąsań ludzi przez zwierzęta (o19 mniej niż w roku poprzednim). Do szczepień przeciwko wściekliźnie lekarze zakwalifikowali 7 osób.

3. Dla większości chorób, przeciwko którym realizowane są obowiązkowe szczepienia przyjmuje się, że odporność populacyjną osiąga się przy zaszczepieniu co najmniej ok. 95% populacji. Co oznacza, że tyle osób w populacji musi być odpornych na daną chorobę, żeby nie doszło do masowych zakażeń. W roku sprawozdawczym, efekt „odporności zbiorowiskowej” osiągnięto jedynie w przypadku gruźlicy i WZW typu B u dzieci w 3 roku życia.

Odsetek szczepień przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis, dalece odbiega od poziomu wystarczającego do osiągnięcia odporności zbiorowiskowej oraz powstrzymania epidemicznego szerzenia się chorób. Opóźnienia w stosunku do programu szczepień mogły być spowodowane czasowymi przeciwwskazaniami lekarskimi, okresowym pobytem dzieci za granicą i powrotem do kraju z niekompletnymi szczepieniami, niezgodą rodziców do szczepienia dzieci oraz w związku z wystąpieniem epidemii COVID 19 w kraju.

4. W dalszym ciągu prowadzone jest postępowanie administracyjne dotyczące stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i wyposażenia w obu szpitalach. Inne skontrolowane podmioty udzielające świadczeń zdrowotnych były w dobrym stanie sanitarno-higienicznym. Gospodarka odpadami medycznymi, obieg bielizny czystej i brudnej odbywały się zgodnie z obowiązującymi przepisami. W podmiotach leczniczych wdrożone były procedury dezynfekcji i sterylizacji wyrobów medycznych oraz prawidłowo funkcjonowała kontrola wewnętrzna w zakresie realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń oraz chorób zakaźnych.

5. Skontrolowano 39% obiektów żywności i żywienia wpisanych do rejestru PPIS w Bolesławcu. Najczęściej uchybienia dotyczyły: niezachowania warunków higienicznych

w produkcji i obrocie, braku wdrożenia opracowanych przez przedsiębiorcę procedur opartych na zasadach HACCP, nieumieszczania w zakładach zbiorowego żywienia i na stoiskach z żywnością sprzedawaną luzem, w widocznym miejscu, informacji dla klientów o składnikach występujących w żywności, w tym alergennych. Nałożono o 61 mandatów i wydano o 87 decyzji administracyjnych. Skierowano do wyższej instancji 1 wniosek o nałożenie kary pieniężnej za uchybienia wynikające z art. 103 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia tj za oferowanie dzieciom i młodzieży w jednostce systemu oświaty środków spożywczych nieprzeznaczonych do sprzedaży w tego typu placówkach.

6. Badania środków spożywczych przeprowadzone w ramach monitoringu i urzędowej kontroli wykazały, że żywność oferowana konsumentom na terenie powiatu była właściwej jakości. Pobrano z obrotu i zakładów produkcyjnych, do badań laboratoryjnych, łącznie 170 próbek środków spożywczych, w większości w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych (105 próbek). Zakwestionowano jedną (daktyle suszone) ze względu na nieprawidłowe oznakowanie. Ponadto w 12 zakładach, w których przebiegały procesy głębokiego smażenia wyrobów kulinarnych, piekarskich i ciastkarskich skontrolowano paskami testowymi jakość zdrowotną tłuszczów – nie wykryto, aby stosowane tłuszcze stanowiły zagrożenie dla zdrowia konsumenta.

7. Monitoring jakości wody z 17. nadzorowanych w powiecie wodociągów prowadzony był zgodnie z obowiązującymi przepisami. W 15 próbkach dla pięciu wodociągów wskaźniki jakości wody chwilowo nie odpowiadały wymaganiom rozporządzenia. Przekroczone były dopuszczalne wartości żelaza, manganu, pH, mętności oraz stwierdzono zanieczyszczenia mikrobiologiczne. W przypadku zanieczyszczeń mikrobiologicznych wody, dla dwóch wodociągów wydano decyzje stwierdzające warunkową przydatność wody do spożycia o czym informowano Wójta Gminy Gromadka i Wójta Gminy Warta Bolesławiecka.

8. Stan sanitarno-porządkowy w miastach Bolesławiec i Nowogrodziec oraz na terenach wiejskich utrzymywany był na bieżąco. Bezpieczeństwo w zakresie zapewnienia warunków sanitarno-higienicznych w obiektach użyteczności publicznej było zachowane. Właściciele hoteli oraz placówek zapewniających całodobową opiekę osobom starszym, wywiązywali się z obowiązku kontroli jakości wody w instalacjach ciepłej wody. W jednym przypadku, w tej sprawie prowadzone jest postępowanie egzekucyjne.

9. Woda w pływalniach nadawała się do kąpieli i była bezpieczna - monitoring jakości wody z nitek basenowych i ciepłej wody z natrysków pokazał, że spośród 281 próbek wody wziętych do badań fizykochemicznych i mikrobiologicznych zakwestionowano 19. Gdzie badania wykazały przekroczenie dopuszczalnej ilości azotanów, chloru, ogólnej liczby mikroorganizmów oraz nieprawidłową utlenialność i mętność. Przedsiębiorcy podejmowali natychmiastowe działania naprawcze.

10. W skontrolowanych zakładach pracy przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy stwierdzono w 8, które dotyczyły w większości hałasu. Biorąc pod uwagę wszystkie nadzorowane zakłady ustalono, że ponadnormatywne warunki pracy były w 27 zakładach, i w narażeniu pracowało 466 osób, w tym w ponadnormatywnym: hałasie – 430 osób, zapyleniu - 10 osób, w narażeniu na czynniki chemiczne – 26 osób. W niektórych przypadkach pracownik narażony był na więcej niż jeden czynnik szkodliwy.

11. W 22 zakładach stwierdzono niezgodności z obowiązującymi przepisami, w tym dla 6 wydano nakazy poprawy warunków pracy, głównie przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy oraz doprowadzenia do właściwego stanu techniczno-sanitarnego pomieszczeń i urządzeń higieniczno-sanitarnych.

12. W powiecie funkcjonują 53 zakłady, w których praca ludzi związana jest z kontaktem lub narażeniem na czynniki rakotwórcze (pyły drewna twardego, związki chromu VI, chloroeten, hydrazyna, benzen, formaldehyd, fenoloftaleina, związki kobaltu II, związki niklu II, chloramfenikol, bromian potasu, ogniotrwałe włókna ceramiczne). Skontrolowano 9 zakładów z 112 pracującymi w narażeniu na czynniki rakotwórcze – wydano 2 decyzje administracyjne w tym zakresie.

13. W 2021 r. zgłoszono 4 podejrzenia wystąpienia chorób zawodowych. Wydano 4 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. Nie wydano żadnej decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej.

14. W szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych zachowywano czystość i porządek, a także odpowiednie zaopatrzenie w środki higieny osobistej. Nieprawidłowości stwierdzono w jednej szkole podstawowej (zły stan sanitarno-techniczny ścian w klasach i ścian i podłogi w Sali gimnastycznej. Ponadto 4 placówkom prolongowano terminy wykonania obowiązków nałożonych decyzjami w latach poprzednich. Wydano 269 opinii dotyczących zmiany trybu nauczania w związku z ogniskami zakażeń koronawirusem.

15. W ramach nadzoru nad higieną procesu nauczania i wychowania kontrolowano prawidłowość rozkładu zajęć szkolnych (niezgodność była w 1 szkole spowodowana zatrudnieniem nauczycieli dochodzących z innych szkół), warunki przechowywania i stosowania substancji niebezpiecznych i preparatów chemicznych w tym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości w żadnej placówce.