



**OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU BOLESŁAWIECKIEGO
za 2023 rok**

Państwowy Powiatowy Inspektor
Sanitarny w Bolesławcu

Bolesławiec, kwiecień 2024 r.

SPIS TREŚCI		Str.
Wstęp		3
1	Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	3
2	Nadzór nad szczepieniami ochronnymi	5
3	Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą	9
4	Bezpieczeństwo żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością	11
4.1	Stan sanitarny wybranych grup obiektów żywnościowych	12
4.2	Działania w ramach systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności (RASFF)	21
5	Ocena zaopatrzenia w wodę do spożycia przez ludzi	22
6.	Stan sanitarny ciepłej wody w instalacjach wodociągowych wewnątrz budynków	23
7.	Stan sanitarno-porządkowy miast i terenów wiejskich	23
7.1.	Stan sanitarny wybranych obiektów użyteczności publicznej	24
8.	Warunki pracy w zakładach produkcyjnych	27
8.1.	Działalność kontrolna	29
8.2.	Nadzór nad substancjami rakotwórczymi, biologicznymi, chemikaliami, prekursorami narkotyków	31
8.3.	Choroby zawodowe	32
9.	Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo - wychowawczych oraz warunki pobytu dzieci i młodzieży w tych placówkach	33
10.	Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia	34
11.	Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	36
12.	Skargi i wnioski	37
13.	Podsumowanie	37

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. Niniejsza ocena to podsumowanie wykonanej w ciągu roku pracy przez poszczególne komórki organizacyjne PSSE w Bolesławcu.

W 2023 r. pod nadzorem sanitarnym znajdowało się 1601 obiektów (o 22 mniej w porównaniu do poprzedniego okresu). Skontrolowano 860 (o 109 więcej), co stanowiło 53,7%. Przeprowadzono 1146 kontroli, 53 wizytacje i 1885 wywiadów epidemiologicznych. Wydano 424 decyzje merytoryczne, nałożono 71 mandatów w kwocie całkowitej 15950 zł, które głównie dotyczyły branży żywności i żywienia, ale też higieny komunalnej i higieny pracy. Skierowano 3 wnioski do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu o nałożenie kary pieniężnej na przedsiębiorców za oferowanie produktów spożywczych nieprzeznaczonych dla dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (1), za prowadzenie działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu (1), za niewłaściwe znakowanie żywności wprowadzanej do obrotu, i nieprawidłowe informacje przekazywane konsumentom o żywności za pośrednictwem Internetu (1).

W ramach nadzoru sanitarnego pobrano do badań laboratoryjnych 209 próbek żywności, 3 próbki materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz 92 próbki wody pitnej i użytkowej.

1. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych

Analizy sytuacji epidemiologicznej w powiecie bolesławieckim dokonano na podstawie zgłoszonych podejrzeń i rozpoznań zakażeń i chorób zakaźnych, zgodnie z definicją chorób zakaźnych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego przesyłanych przez lekarzy, a także na podstawie otrzymanych zgłoszeń biologicznych czynników chorobotwórczych z laboratoriów mikrobiologicznych.

W 2023 r. zarejestrowano między innymi: 14 zatruc pokarmowych Salmonellą, 28 wirusowych zakażeń jelitowych, w tym 9 u dzieci do lat dwóch, 14 bakteryjnych zakażeń jelitowych, w tym 4 u dzieci do lat dwóch, 24 boreliozy, 659 ospy wietrznej, 6 nowo wykrytych zakażeń HIV, 1 posocznicy, 2 zapalenia opon mózgowych, 8 gruźlicy, 2 kiły, 1 różyczka, 1 WZW B, 2 WZW C, 67 przypadków płonicy, 17 biegunek o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, 17 potwierdzonych zachorowań na grypę i 817 zakażeń SARS-CoV-2.

W porównaniu z rokiem ubiegłym odnotowano znaczny wzrost zachorowań na bakteryjne zakażenia jelitowe o 13, boreliozę o 17, ospę wietrzną o 381, oraz spadek zachorowań na Covid-19 o 5290, gruźlicę o 7. Natomiast wystąpiły przypadki chorób, których nie było w roku poprzednim np. płonica, wirusowe zapalenie opon mózgowych, różyczka, posocznica, WZWB, WZWC.

Dane epidemiologiczne o występowaniu wybranych chorób zakaźnych w 2023 roku i dla porównania w 2022 roku przedstawiono w formie tabelarycznej, [tabela nr 1].

Tabela nr 1. Wybrane zachorowania na choroby podlegające zgłoszeniu, zarejestrowane przez PSSE w Bolesławcu w latach 2021 -2022

Lp.	Jednostka chorobowa	2022 r.	2023 r.		
		Liczba	Liczba	Zapadalność*	Zapadalność w Polsce
1.	Zatrucia pokarmowe salmonellozowe	15	14	15,95	27,41
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	1	14	15,95	64,72
3.	Wirusowe zakażenia jelitowe	66	28	31,90	72,02
4.	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO	19	17	19,37	126,14
5.	Enterowirusowe zapalenie opon mózgowych	0	1	1,14	0,65
6.	Zapalenie opon mózgowych inne nieokreślone	0	1	1,14	1,72
7.	Wirusowe zapalenie wątroby typu B przewlekłe i BNO	0	1	1,14	8,26
8.	Wirusowe zapalenie wątroby typu C przewlekłe i BNO	0	2	2,28	8,67
9.	Choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae inwazyjna posocznica	0	1	1,14	5,03
10.	Różyczka	0	1	1,14	0,69
11.	Płonica (szkarlatyna)	0	67	76,36	118,42
12.	Choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes (róża)	2	0	0	16,51
13.	Borelioza	7	24	27,35	66,96
14.	Ospa wietrzna	278	659	751,01	505,70
15.	Nowo wykryte zakażenia HIV	3	6	6,84	7,71
16.	Grypa (zachorowania i podejrzenia zachorowań)	1020	17 zachor.	19,37	29,41
17.	Gruźlica	17	15	17,09	11,4**
18.	Świnka	1	0	0	2,57
19.	Kiła	1	2	2,28	7,93
20.	Zakażenia SARS-CoV-2	6107	817	931,08	900,82

* w przeliczeniu na 100 tys. mieszkańców (liczebność powiatu bolesławieckiego w okresie sprawozdawczym - 87748 osób),

** dane za 2022

1.1. Zatrucia pokarmowe

W 2023 roku wystąpiło 14 przypadków zachorowań wywołanych pałeczkami Salmonella (15 w 2022 r.). Chorych hospitalizowano w Oddziale Chorób Wewnętrznych w Bolesławcu (1 osoba), w Oddziale Pediatrycznym w Bolesławcu (9 osób), 1 osobę w Oddziale Pediatrycznym w Łodzi, 3 osoby były leczone ambulatoryjnie. Czynnikiem etiologicznym wywołującym zachorowania była w 8 przypadkach Salmonella Enteritidis, w 1 – Salmonella Spp. , w 2 - Salmonella nn i w 3 - z gr. D.

W przeprowadzonych wywiadach nie ustalono źródła zakażenia. Wykryto 1 przypadek bezobjawowego nosiciela pałeczek Salmonella Enteritidis. Odnotowano także 3 zachorowania na kamylobakteriozę, których nie było w roku poprzednim.

1.2. WZW typu A, B, C

W roku sprawozdawczym zarejestrowano 2 zachorowania na WZW C przewlekłe i BNO, zgłoszone przez Poradnię Chorób Zakaźnych w Bolesławcu, 1 zachorowanie na WZW B przewlekłe i BNO, zgłoszone przez WSS we Wrocławiu. Zarejestrowano też 10 zakażeń HCV i 5 nosicieli antygeny HBs. Pośród tych 19 osób tylko 3 były szczepione przeciwko WZW B.

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 kierowano do przychodni rejonowych celem objęcia opieką lekarską.

Obowiązkowe szczepienia niemowląt oraz zalecane szczepienia przeciw WZW B przyczyniają się do istotnego zmniejszenia zapadalności na tę jednostkę chorobową.

W 2023 roku nie zarejestrowano żadnego przypadku zapalenia wątroby typu A (żółtaczka pokarmowa lub tzw. choroba brudnych rąk).

1.3. Gruźlica

W roku 2023 odnotowano 15 nowych przypadków gruźlicy płuc. 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. W powiecie bolesławieckim stwierdzono wyższą zapadalność na gruźlicę niż odnotowaną w kraju.

1.4. Pokąsania ludzi przez zwierzęta

Zarejestrowano 118 pokąsań ludzi przez zwierzęta (100 w 2022 r.), w tym 95 osób pokąsanych przez psy, 17 osób pokąsanych przez koty, 1 osoba przez kunę, 1 osoba przez szopa, 1 przez świnkę morską, 2 przez lisa, 1 przez mysz polną. Decyzją lekarzy z Poradni Chorób Zakaźnych w Poznaniu, Bolesławcu i Wrocławiu, do szczepień przeciw wścieklźnie zakwalifikowano 21 (o 8 więcej niż w 2022 r.) osób pokąsanych przez nieznane zwierzęta (psy, koty, szopa, mysz polną, lisa i kunę).

2. Nadzór nad realizacją szczepień ochronnych

Na terenie powiatu bolesławieckiego w 2023 roku szczepienia ochronne wykonywane były w 25 punktach szczepień, należących zarówno do publicznych jak i niepublicznych podmiotów leczniczych, tj. o 1 punkt szczepień mniej niż w 2022 roku.

Z jednego zamkniętego punktu szczepień, część dokumentacji dotyczącej szczepień oraz wszystkie preparaty szczepionkowe przekazano do innych podmiotów leczniczych. Na podstawie uzyskanych cząstkowych kwartalnych sprawozdań, dotyczących ruchu kart uodpornienia, sporządzanych przez świadczeniodawców przechowujących karty uodpornienia i przekazywanych państwowemu powiatowemu inspektorowi sanitarnemu ustalono, że ok 70 kart uodpornienia dzieci i młodzieży nie

zostało przekazanych do świadczeniodawcy realizującego obowiązkowe szczepienia ochronne. W związku z powyższym PSSE w Bolesławcu w sprawie nieprzekazania, z zamkniętego podmiotu leczniczego, dokumentacji medycznej dotyczącej dzieci i młodzieży podlegającej obowiązkowym szczepieniom ochronnym skierowano korespondencję do Dolnośląskiego Urzędu Wojewódzkiego oraz do Rzecznika Praw Pacjenta.

W nadzorowanych punktach w ubiegłym roku przeprowadzono 28 kontroli (w tym 3 ponadplanowe) z zakresu realizacji Programu Szczepień Ochronnych. Zwracano szczególną uwagę na: terminowość szczepień, odstępy między wykonanymi szczepieniami, przestrzeganie kolejności szczepień, sposób przechowywania preparatów szczepionkowych oraz sposób prowadzenia dokumentacji dotyczącej szczepień ochronnych. W punktach szczepień oceniano także stan sanitarno-techniczny i higieniczny pomieszczeń oraz wyposażenia.

Podczas kontroli w 3 podmiotach stwierdzono nieprawidłowości - przerwanie łańcucha chłodniczego przy przechowywaniu szczepionek przeznaczonych na potrzeby realizacji Programu Szczepień Ochronnych. Wobec tych przychodni prowadzono postępowanie administracyjne i o zaistniałym fakcie powiadomiono Inspekcję Farmaceutyczną.

Wszystkie gabinety wyposażone były w zestawy przeciwwstrząsowe, na wypadek wystąpienia reakcji alergicznych po wykonanym szczepieniu. W 20 punktach szczepień monitoring temperatury odbywa się za pomocą rejestratorów temperatury z możliwością wydruku temperatur i funkcją powiadomienia sms, a w 5 punktach szczepień monitorowanie temperatury odbywa się w sposób tradycyjny (odczyt z termometru i zapis w formie papierowej).

Szczepienia ochronne wykonywane były przez personel medyczny posiadający odpowiednie kwalifikacje, tzn. kurs szczepień i realizowane były zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych ogłoszonym w Komunikacie Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 24 października 2022 r. w sprawie Programu Szczepień Ochronnych na rok 2023.

Program szczepień obejmował:

- Szczepienia obowiązkowe:
 - Szczepienia dzieci i młodzieży według wieku,
 - Szczepienia osób narażonych w sposób szczególny na zakażenie, w związku z przesłankami klinicznymi lub epidemiologicznymi (WZW B, ospa wietrzna, *Streptococcus pneumoniae*),
 - Szczepienia poekspozycyjne (tężec, błonica, wścieklizna).
- Szczepienia zalecane (płatne, niefinansowane ze środków znajdujących się w budżecie Ministra Zdrowia).

2.1. Szczepienia obowiązkowe dzieci i młodzieży

Realizacja szczepień ochronnych przebiegała w odstępach czasowych z uwzględnieniem reżimu sanitarnego. W stosunku do roku poprzedniego odnotowano spadek uodpornienia dzieci i młodzieży. Odsetek szczepień przeciwko chorobom (oprócz gruźlicy) nie osiągnął poziomu wystarczającego do osiągnięcia odporności zbiorowiskowej oraz powstrzymania epidemicznego szerzenia się chorób, [tabela nr 2]. Spowodowane to jest w dużej mierze niezgodą rodziców do szczepienia dzieci, a także czasowymi przeciwwskazaniami lekarskimi, niekompletnymi szczepieniami u dzieci przyjeżdżających z zagranicy oraz uczących się w innych miastach. Część dzieci podlegających szczepieniom jeszcze nie osiągnęła wymaganego wieku

do zakończenia szczepień, a grupa dzieci przyjezdnych z zagranicy jest w trakcie uzupełniania zaległych szczepień.

Tabela nr 2. Wykonanie % szczepień obowiązkowych dzieci i młodzieży w latach 2022-2023

Rodzaj szczepienia	Wiek	2022 %	2023 %
przeciw gruźlicy	1 rok życia	96,6	96,7
przeciw WZW typu B (szczepienie podstawowe)	2 rok życia	91,5	92,4
przeciw WZW typu B (szczepienie uzupełniające)	3 rok życia	94,4	94,3
przeciw błonicy, tężcowi (szczepienie uzupełniające)	3 rok życia	83,6	83,8
Przeciw krztuścowi (szczepienie uzupełniające)	3 rok życia	83,6	83,6
Przeciw polio (szczepienie uzupełniające)	3 rok życia	83,7	83,8
Przeciw H. influenzae typu b (szczepienie uzupełniające)	3 rok życia	84,8	83,9
przeciw odrze, śwince i różyczce (szczepienie podstawowe)	3 rok życia	91,3	88,6
przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi (I szczepienie przypominające)	7 rok życia	90,4	86,7
Przeciw polio (I szczepienie przypominające)	7 rok życia	90,3	86,7
przeciw odrze, śwince i różyczce (szczepienie przypominające)	7 rok życia	91,2	87,4
przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi (II szczepienie przypominające)	15 rok życia	93,7	93,9
przeciw błonicy, tężcowi (III szczepienie przypominające)	20 rok życia	93,2	90,7

Na terenie powiatu bolesławieckiego w porównaniu do roku 2022 wzrosła liczba osób uchylających się od obowiązku szczepień i obecnie wynosi 657 rodziców / 572 niezaszczepionych dzieci. W poprzednim okresie statystycznym było 582 rodziców /485 dzieci.

W związku z powyższym wysłano 8 wezwań do osobistego stawienia się na rozmowę w celu pouczenia o obowiązku szczepień, wystawiono 15 upomnień, skierowano 49 wniosków do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu o wszczęcie egzekucji administracyjnej obowiązków o charakterze niepieniężnym wobec uchylających się osób. W efekcie tych działań 7 osób uchylających się od obowiązku szczepień wykonało zaległe szczepienia u 5 dzieci, natomiast 2 osoby dostarczyły dokumentację medyczną świadczącą o przeciwwskazaniach lekarskich do szczepień.

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

W 2023 roku zaszczepiono 116 osób narażonych w sposób szczególny na zakażenie (o 1 mniej w porównaniu z rokiem ubiegłym) w tym:

- przeciw pneumokokom (dotyczyło zakwalifikowanych z powodu zdiagnozowanych chorób przewlekłych, wcześniactwa lub niskiej masy urodzeniowej) – 37 dzieci,
- przeciw ospie wietrznej (dotyczyło dzieci należących do grupy osób narażonych na zakażenie ze względów środowiskowych (dzieci uczęszczających do klubików) – 55 dzieci,
- przeciw WZW B (dotyczyło uczniów policealnych szkół medycznych, osób wykonujących zawód medyczny, szczególnie narażonych na zakażenie w wyniku styczności z osobą zakażoną wirusem zapalenia wątroby typu B, które nie były szczepione przeciw WZW typu B, osób zakażonych wirusem zapalenia wątroby typu C, dializowanych, przed lub po przeszczepieniu komórek krwiotwórczych, narządów wewnętrznych, z zaburzeniami czynności śledziony oraz kobiety planujące ciążę, które nie były szczepione przeciw WZW typu B) – 24 osoby.

2.3. Szczepienia obowiązkowe poekspozycyjne

- przeciw tężcowi (dotyczyło osób narażonych na zakażenie tężcem) – 1401 osób, (więcej o 205 niż w 2022 r.)
- przeciw wścieklicznie (dotyczyło osób zakwalifikowanych z powodu styczności ze zwierzęciem podejrzanym o zakażenie wirusem wścieklizny) – 34 osoby (więcej o 23 niż w 2022 r.), w tym 18 osób z poza terenu powiatu bolesławieckiego.

2.4. Szczepienia zalecane

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

W 2023 roku wprowadzono też powszechny program bezpłatnych szczepień przeciwko zakażeniom wirusem brodawczaka dzieci urodzonych w latach 2010 i 2011, który realizuje założenia i cele Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020-2030, objęty finansowaniem przez ministra właściwego do spraw zdrowia.

W związku z realizacją w/w programu na terenie powiatu bolesławieckiego uodporniono przeciwko HPV 318 dzieci: w roczniku 2010 zaszczepiono 133 dziewczynki (8 preparatem Cervarix, 125 preparatem Gardasil 9) i 70 chłopców (8 preparatem Cervarix, 62 preparatem Gardasil 9).

W roczniku 2011 zaszczepiono 82 dziewczynki (4 preparatem Cervarix, 78 preparatem Gardasil 9) i 33 chłopców (4 preparatem Cervarix, 29 preparatem Gardasil 9).

Tabela nr 3. Stan zaszczepienia preparatami zalecanymi (płatnymi i bezpłatnymi) w latach 2022 – 2023

Rodzaj szczepionki	Ilość szczepień zalecanych wykonanych w 2022 roku	Ilość szczepień zalecanych wykonanych w 2023 roku
Przeciw grypie	2491	2688
Przeciw kleszczowemu zapaleniu mózgu	25	49
Przeciw pneumokokom	29	73
Przeciw meningokokom	34	55
Przeciw durowi brzuszemu	10	31
Przeciw ospie wietrznej	38	31
Przeciw WZWA	10	49
Przeciw WZWB	99	95
Przeciw HPV	30	391

Zaobserwowano wzrost zainteresowania szczepieniami zalecanymi przeciwko meningokokom, kleszczowemu zapaleniu mózgu, pneumokokom, grypie, durowi brzuszemu, wirusowemu zapaleniu wątroby typu A oraz przeciwko zakażeniom wirusem brodawczaka. Natomiast widoczny jest spadek zainteresowania szczepionkami zalecanymi przeciwko: ospie wietrznej oraz wirusowemu zapaleniu wątroby typu B. Trzeba zauważyć, że wprowadzenie bezpłatnego programu szczepień przeciwko wirusowi HPV przyczyniło się do dużego zainteresowania tymi szczepieniami (wzrost o 361 osób zaszczepionych).

2.5. 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 na osoby wykonujące szczepienia obowiązek zgłaszania niepożądanych odczynów poszczepiennych (NOP). W 2023 roku nie zarejestrowano niepożądanych odczynów poszczepiennych.

3. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą

W 2023 roku objmowano nadzorem sanitarnym 130 podmiotów wykonujących działalność leczniczą, w tym:

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

Skontrolowano 77 obiektów, co stanowiło 58,0 % ogółu zewidencjonowanych w powiecie, przeprowadzono 79 kontroli. 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. Wszystkie podmioty wykonujące działalność leczniczą posiadały opracowane i wdrożone odpowiednio do zakresu prowadzonej działalności procedury i instrukcje zapobiegające zakażeniom.

Postępowanie z bielizną było 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.

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.

W trakcie kontroli udzielano instruktaży stanowiskowych, doradzano w sprawach utrzymania należytego stanu sanitarno-higienicznego i zapobiegania zakażeniom.

3.1. 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 używane preparaty dezynfekcyjne były dopuszczone do obrotu przez Urząd Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów i Biobójczych, i były 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.

3.2. Warunki sanitarno-techniczne w szpitalach

Wojewódzki Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych w Bolesławcu - toczy się postępowanie administracyjne: w sprawie:

1. Wyposażyć szpital w rezerwowe źródło energii elektrycznej jakim jest agregat prądowłórczy wyposażony w funkcję autostartu, zapewniający co najmniej 30% potrzeb mocy szczytowej, a także urządzenie zapewniające odpowiedni poziom bezprzerwowego podtrzymania zasilania.
2. Gniazda wtykowe instalacji elektrycznej znajdujące się w pokojach obserwacyjnych oddziałów psychiatrycznych usytuować na zewnątrz tych pokoi od strony korytarza.
3. Zabezpieczyć, przed dostępem pacjentów, gniazda wtykowe instalacji elektrycznej znajdujące się w pokojach łóżkowych innych niż obserwacyjne.

Na wniosek dyrektora szpitala, motywowany trudnościami finansowymi oraz faktem, że szpital wystąpił do organu założycielskiego o uwzględnienie w planach budżetowych na rok 2023 złożonego programu inwestycyjnego, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Bolesławcu wydał decyzję z nowym terminem wykonania do końca 2023 roku.

Ponadto prowadzone są nowe postępowania w sprawie: usunięcia nieprawidłowości w stanie sanitarno-technicznym na Oddziałach Szpitalnych, dotyczy to sufitów, ścian w pokojach i klatkach schodowych, szatniach dla pracowników, kabin natryskowych i ustępowych, grzejników i rur w łazienkach pacjentów, futryn i drzwi z terminem wykonania do końca 2024 r.

Zespół Opieki Zdrowotnej - Szpital Powiatowy w Bolesławcu - została wykonana decyzja, która była wydana przez Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu, decyzja jeszcze 2019 r. przedłużona do 06.2022 r. przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Bolesławcu. Decyzja dotyczyła zapewnienia właściwych warunków sanitarno-technicznych w oddziałach Anestezjologii i Intensywnej Terapii oraz Bloku Operacyjnym.

Od stycznia 2023 roku w szpitalu funkcjonuje kuchnia i pralnia szpitalna oraz przebudowany i rozbudowany Szpitalny Oddział Ratunkowy.

W pozostałych podmiotach wykonujących działalność leczniczą nie stwierdzono uchybień skutkujących wszczęciem postępowania administracyjnego bądź ukaraniem mandatem.

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

W 2023 roku w ramach urzędowej kontroli żywności i wyrobów do kontaktu z żywnością nadzorowano 778 (o 7 mniej) zakładów niżej wymienionych grup:

- produkcji żywności (37 obiektów),
- producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni (129) oraz kuchnie domowe (6),
- obrotu żywnością (317 obiektów, w tym 29 aptek, 35 marketów, 10 hurtowni spożywczych, 14 środków transportu),
- żywienia zbiorowego (240, w tym 82 żywienia zamkniętego) oraz zakłady usług cateringowych (2),
- produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (22 objekty).
- obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (25 obiektów, w tym 5 hurtowni),

Skontrolowano 405 zakładów, co stanowiło 52,0% ogółu nadzorowanych, przeprowadzono 541 kontroli sanitarnych, w tym 34 interwencyjne. Wydano 91 decyzji administracyjnych, w tym 42 nakazujące usunięcie nieprawidłowości.

Nałożono 69 mandatów karnych na kwotę 15350 zł. Skierowano do DPWIS we Wrocławiu 3 wnioski o nałożenie kary pieniężnej za oferowane do sprzedaży produkty spożywcze nieprzeznaczone dla dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (1), za prowadzenie działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu (1), za niewłaściwe znakowanie żywności wprowadzanej do obrotu, nieprawidłowe informacje dotyczące przekazywania informacji konsumentom o żywności za pośrednictwem Internetu (1).

W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań laboratoryjnych 212 próbek, w tym 3 próby wyrobów do kontaktu z żywnością. Plan poboru prób został w pełni zrealizowany.

Tabela 4. Zestawienie poboru próbek do badań laboratoryjnych wg grup zakładów

Grupa zakładów	Liczba pobranych próbek	Liczba próbek z przekroczeniami parametrów
Ciastkarnie	15	
Piekarnie	7	5
Młyny	2	
Zakłady garmazeryjne	5	
Wytwórnice koncentratów spożywczych	15	
Produkcja pierwotna (rolnicy)	13	
Sklepy	125	
Apteki	2	
Magazyny hurtowe	22	
Inne obiekty obrotu żywnością	2	1
Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego	1	
Wytwórnice wyrobów do kontaktu z żywnością	2	
Obiekty obrotu wyrobami i materiałami do kontaktu z żywnością	1	
Razem	212	6

Przebadano 121 próbek żywności pod względem mikrobiologicznym, 18 w kierunku zawartości histaminy, 17 w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia, 7 na zawartość mykotoksyn, 11 na zawartość pestycydów, 9 w kierunku substancji dodatkowych, 3 na zawartość azotanów, 3 na zawartość WWA, 3 w kierunku kryteria czystości substancji dodatkowych. Badano też żywność na zawartość glutenu, akryloamidu, oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe u bakterii zoonotycznych, na alkaloidy tropanowe i pirolizydynowe, na obecność niedeklarowanych aktywnych farmakologicznie substancji zabronionych oraz na wybrane parametry. 149 prób żywności oceniono pod względem znakowania i 5 organoleptycznie. Zbadano również 3 próby materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością w kierunku migracji specyficznej ołowiu i kadmu (2), formaldehydu (1). Dwie z nich oceniono też pod względem znakowania.

Zdyskwalifikowano 5 próbek jaj w proszku, pobranych w piekarni, ze względu na obecność bakterii Salmonella oraz 1 suplement diety pobrany w obiekcie sprzedaży wysyłkowej, ze względu na niezgodne z przepisami oznakowanie.

Sprawdzano również jakość tłuszczów smażalniczych - wykonano 15 kontroli przesiewowych, w tym 10 w zakładach żywienia zbiorowego otwartego, 4 w ciastkarniach oraz 1 w piekarni. Badania przesiewowe nie wskazywały na złą jakość zdrowotną tłuszczu.

4.1. Stan sanitarny wybranych grup obiektów żywnościowych.

4.1.1. Automaty do lodów

Pod nadzorem Stacji znajdowały się 4 Automaty do lodów. Obiekty te działają sezonowo w okresie wiosenno-letnim oferując do sprzedaży lody z automatu przygotowywane na miejscu oraz gotowe lody porcjowane na gałki z polewami, posypkami i sosami podawane w waflach oraz napoje lodowe. Lody przygotowywane są z koncentratów w proszku i wody wodociągowej. Przeprowadzono kontrole w 3 zakładach i nie stwierdzono nieprawidłowości.

4.1.2. Piekarnie

Pod nadzorem było 12 piekarni. Produkcja w tych zakładach jest niewielka, głównie na potrzeby rynku lokalnego oraz ewentualnie powiatów ościennych. Piekarnie na naszym terenie posiadają ograniczoną powierzchnię magazynową, więc zakup surowców odbywa się na bieżące potrzeby, z ewentualnym kilkudniowym zapasem. Pieczywo rozwożone jest własnymi środkami transportu przystosowanymi do tej działalności. Skontrolowano 6 zakładów, łącznie przeprowadzono 8 kontroli w tym 2 interwencyjne. Nieprawidłowości stwierdzono w 4 piekarniach. Były to: brak czystości podłóg, form do wypieku, brak orzeczeń lekarskich z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych, sufity i ściany z odpryskami farby, wykwitami pleśni nieprawidłowe znakowanie pieczywa. Wydano 1 decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości, 1 decyzję umorzenia postępowania, 3 zmieniające termin wykonania obowiązków. Nałożono 2 mandaty na kwotę 450 zł.

Z tej grupy zakładów pobrano do badań laboratoryjnych 7 próbek żywności. Jaja w proszku (5) przebadano pod względem mikrobiologicznym i stwierdzono obecność bakterii chorobotwórczych oraz chleb przebadano w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia i mąkę pszenną w kierunku zawartości mykotoksyn i alkaloidów sporyszu. Jaja w proszku wycofano z użycia, przedsiębiorca dokonał czyszczenia i dezynfekcji w zakładzie.

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. Są to zakłady niewielkie, zatrudniające po kilku pracowników, a w czterech ciastkarniach pracują wyłącznie właściciele. Kontrole przeprowadzono w 11 ciastkarniach, ogółem przeprowadzono 18 kontroli, nałożono 2 mandaty w kwocie 600 zł., wydano 2 decyzje nakazujące usunięcie uchybień, 3 decyzje zmieniające termin. Podczas kontroli urzędowych stwierdzono nieprawidłowości w 3 zakładach tj. stosowano do produkcji składniki po upływie daty minimalnej trwałości, nieoznakowane zamrożone owoce, nie przestrzegano rozdzielności asortymentu surowego i gotowego produktu, brudne urządzenia, sprzęt, podłogi brak orzeczeń lekarskich z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników. Niewdrażanie instrukcji i procedur GHP/HACCP, brak rejestrów potwierdzających kontrole w wyznaczonych CCP na etapie przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie, kontroli obecności szkodników, dokumentacji potwierdzającej przeprowadzenie weryfikacji systemu HACCP, brak dokumentacji ze szkoleń pracowników. Brak wykazu i sposobu dozowania substancji dodatkowych (barwniki i aromaty). Ponadto w sklepie przyzakładowym stwierdzono brak informacji dla klienta o składnikach, z wyszczególnieniem alergenów dla produkowanych wyrobów ciastkarskich. Nienależyty stan techniczny sufitu i drzwi w magazynie -sufit wykonany z płyty OSB, powierzchnia nasiąkliwa, szorstka, trudna do utrzymania w bieżącej czystości, natomiast drzwi uszkodzone, nietrwale przylegające do ościeżnicy.

W ciastkarniach pobrano do badań laboratoryjnych 10 próbek ciastek z kremem i 5 próbek lodów - wyniki były prawidłowe.

4.1.4. Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego

PSSE w Bolesławcu posiada pod nadzorem 3 młyny zbożowe. Dwa z nich należą do jednego przedsiębiorcy PPHU Młynpol i są dużymi zakładami, w jednym z nich prowadzi się przemiał żyta, w drugim przemiał pszenicy. Trzeci młyn prowadzi przemiał pszenicy i pracuje w nim tylko właściciel. W 2023 r. przeprowadzono kontrole we wszystkich 3 młynach w związku z sytuacją związaną z przywozem do Polski zboża z Ukrainy. Podczas kontroli nie stwierdzono zboża z Ukrainy, do produkcji wykorzystuje się zboże konsumpcyjne od dostawców z Polski, w tym od okolicznych rolników i nie prowadzi się skupu zboża technicznego. Podczas kontroli szczególną uwagę zwracano na zabezpieczenie obiektów przed dostępem szkodników oraz analizę dokumentacji dotyczącej kontroli obecności szkodników w obiektach, ponieważ jest to największe zagrożenie dla jakości zdrowotnej produkowanych wyrobów. W zakładach nie stwierdzono nieprawidłowości. W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano z dwóch młynów dwie próby do badań laboratoryjnych: mąkę pszenną w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia oraz mąkę żytnią na mykotoksyny i alkaloidy sporyszu. Wyniki badań były prawidłowe.

Młyn w Krzyżowej produkuje mąkę żytnią typ 720, 500, 2000 oraz otręby żytnie na cele paszowe. Dobowa produkcja wynosi ok. 150 ton. Wyrób gotowy pakowany jest w worki papierowe po 20 kg, 25kg, 40kg, 50kg lub dostarczane do klienta w cysternach-mąkowozach. Dystrybucja wyrobu gotowego odbywa się na rynek krajowy, w tym do piekarń, hurtowni. Produkty uboczne przemiału zbóż (otręby), transportowane są głównie do Niemiec. Zakład posiada 61 własnych specjalistycznych środków transportu, zatrudnia 99 osób. W młynie wdrożony jest zintegrowany system zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Według harmonogramu, raz w roku zlecane są badania żyta oraz wyrobów gotowych na zawartość ochratoksyny A oraz metali ciężkich (Pb, Cd), pestycydów, GMO. Raz w miesiącu w młynie przeprowadzane są przez specjalistyczną firmę DDD usługi serwisowe w zakresie zabezpieczenia obiektu przed szkodnikami.

Młyn w Ośle – zatrudnia 59 osób, prowadzi działalność w zakresie przemiału pszenicy i sprzedaży mąki na rynek krajowy. Dysponuje zbiornikami o dużej pojemności umożliwiającymi magazynowanie około 70 tys. ton pszenicy. Zboże przed wyładunkiem poddawane jest w laboratorium analitycznym identyfikacji ze względu na parametry, wpływające istotnie na jego jakość, między innymi takie jak: zawartość białka, glutenu, liczbę opadania, obecność mykotoksyn, a następnie zboże kierowane jest, poprzez kosz zasypowy, przenośnikami kubelkowymi do odpowiednich zbiorników magazynowych. Produkcja w młynie odbywa się w systemie zamkniętym w pełni zautomatyzowanym. Dobowa produkcja to 550 ton mąki pszennej, w tym standaryzowanej. Standaryzacja polega na dodaniu do mąki substancji dodatkowych, polepszających, tj. kwasu askorbinowego i enzymów. Wyrób gotowy badany jest we własnym laboratorium, oraz w akredytowanych laboratoriach zewnętrznych na zawartość pestycydów, kadmu, ołowiu, ochratoksyny A, ZEA, DON. Raz w miesiącu w młynie przeprowadzane są przez specjalistyczną firmę DDD usługi serwisowe w zakresie zabezpieczenia obiektu przed szkodnikami.

Młyn w Warcie Bolesławieckiej - jest zakładem małym, wielkość przemiału to 5 ton pszenicy tygodniowo, pod konkretne zamówienia zakładów żywienia zbiorowego i okolicznych odbiorców indywidualnych. Mąka sprzedawana jest w opakowaniach jednostkowych 2 kg, 5 kg, 10 kg, 50 kg. Właściciel nie zatrudnia pracowników. Raz w miesiącu w młynie przeprowadzane

są przez specjalistyczną firmę DDD usługi serwisowe w zakresie zabezpieczenia obiektu przed szkodnikami.

4.1.5. Wytwórnice koncentratów spożywczych

Pod nadzorem sanitarnym znajduje się 1 zakład produkujący i konfekcjonujący przyprawy, mieszanki przypraw, zioła, zatrudniający 72 pracowników.

Wielkość produkcji to 185 tys. szt. opakowań jednostkowych wyrobów dziennie. Firma produkuje ok. 150 różnych rodzajów asortymentów, pakowanych w opakowania jednostkowe oraz opakowania 5-25 kg. Do produkcji wykorzystywane są przyprawy i zioła (ok. 70 różnych asortymentów), suszone warzywa m.in. marchew, pasternak, cebula, pietruszka, por, pomidor, dodatki (cukier, sól, żelatyna), dodatki do żywności (kwas cytrynowy, etylowanilina, glutaminian sodu, kwaśny węglan sodowy, kwaśny węglan amonu, pirofosforan disodowy, dwutlenek krzemu, ryboflawina, karmel amoniakalny, aromaty). Surowce do produkcji pochodzą z krajów Unii Europejskiej (Hiszpania, Czechy, Niemcy, Belgia Bułgaria), spoza Unii (Wietnam, Chiny, Indonezja, Indie, Chile, Brazylia, Argentyna, Iran, Syria, Egipt, Turcja, Maroko, Nigeria, Madagaskar) oraz z Polski. Część wyrobów gotowych jest eksportowana bezpośrednio z zakładu do m.in. Litwy, Ukrainy, Mongolii, Białorusi, pozostała część wysyłana jest do Centrum Logistyczno-Dystrybucyjnego Kostrzyn i stamtąd na teren kraju i poza kraj.

Zakład posiada własne laboratorium, w którym badaniu podlega surowiec, półprodukt i wyrób gotowy zgodnie z opracowanym harmonogramem badań w kierunku mikrobiologicznym (Salmonella, E. coli i pleśnie), fizyko-chemicznym (wilgotność, popiołowość, zawartość soli, zawartość olejków eterycznych, zanieczyszczenia, aflatoksyny). Kilka razy w roku w laboratoriach zewnętrznych badany jest każdy rodzaj surowca w zakresie zanieczyszczenia aflatoksynami, pestycydami, metalami ciężkimi oraz kilka razy w roku każdy rodzaj asortymentu wyrobu gotowego w zakresie zanieczyszczeń metalami ciężkimi. Badania wykonywane są w laboratoriach akredytowanych, zgodnie z opracowanym harmonogramem.

W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano w zakładzie do badań laboratoryjnych 15 prób, w tym 10 w kierunku mikrobiologicznym (tymianek, kminek), 2 próby na zawartość WWA (pieprz biały, lubczyk), 1 próba w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia (przyprawa do leczy) oraz 2 próby w kierunku alkaloidów pirolizydynowych, tropanowych (oregano) – wyniki badań były prawidłowe.

4.1.6. Zakłady garmażeryjne

Pod nadzorem były 3 niewielkie zakłady garmażeryjne.

W jednym zakładzie przydomowym produkuje się cepeliny, pierogi, kopytka, kluski śląskie. Produkcja prowadzona jest bez użycia świeżych jaj i mięsa drobiowego. Wielkość produkcji tygodniowa to ok. 40 kg wyrobów garmażeryjnych. Sprzedaż do 4 sklepów zlokalizowanych w Bolesławcu oraz klientom indywidualnym na zamówienia. Właściciel nie zatrudnia pracowników. Wyroby są pakowane próżniowo, termin przydatności do spożycia 2 tygodnie od daty produkcji - na podstawie badań przechowalniczych. Podczas kontroli w zakładzie nie stwierdzono nieprawidłowości. Zakład posiada opracowane procedury GHP/GMP i HACCP przeprowadza co roku badania mikrobiologiczne wyrobu gotowego – wyniki prawidłowe.

W drugim zakładzie produkowane są kanapki i sałatki na bazie warzyw, mięsa drobiowego, wędlin, jaj oraz pieczywa. Produkowane wyroby gotowe są sprzedawane bezpośrednio z zakładu przez okienko podawcze bądź dostarczane do klientów indywidualnych zatwierdzonym środkiem transportu. Wielkość produkcji dzienna ok. 100 szt. kanapek, 120 szt. porcji sałatek. Podczas kontroli stwierdzono brak orzeczenia lekarskiego pracownika, brak dokumentacji

potwierdzającej wdrażenie zasad GHP/HACCP, nieporządek w pomieszczeniu produkcyjnym, brak segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych, półki miejscami skorodowane. Za uchybienia higienicznosanitarne nałożono mandat w kwocie 300 zł. Strona niezwłocznie usunęła nieprawidłowości, co potwierdziła kontrola sprawdzająca.

W trzecim zakładzie zakres działalności obejmuje produkcję i sprzedaż w ramach handlu detalicznego surowych, mrożonych wyrobów, sałatek na bazie warzyw, śledzi, mięsa drobiowego, omasty do potraw. W skład zakładu wchodzi pomieszczenie produkcyjne z wydzieloną częścią sprzedażową, pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw oraz jaj i drobiu; komunikacja ze strefą dostaw oraz szatnia i toaleta. W marcu 2023 roku zakład został warunkowo zatwierdzony na 3 miesiące ze względu na brak opracowanych procedur HACCP. W czerwcu 2023 r. w zakładzie przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, podczas której stwierdzono niewykonanie obowiązku wynikającego z decyzji. Ponadto przeprowadzona kontrola wykazała szereg nieprawidłowości m.in. niehigieniczne przechowywanie żywności, brak środków do higienicznego osuszania rąk, brudno utrzymane pomieszczenie socjalne, uszkodzona, z ubytkami ściana przy wejściu od strony zaplecza. Za uchybienia higienicznosanitarne nałożono mandat w kwocie 200 zł. Zatwierdzenie zakład uzyskał w grudniu 2023 roku po zakończeniu postępowania odwoławczego i administracyjnego.

W tej grupie zakładów pobrano w ramach urzędowej kontroli 5 prób świeżo wyciskanego soku owocowego do badań w kierunku mikrobiologii - wyniki próbek były prawidłowe.

4.1.7. Inne wytwórnie żywności

Pod nadzorem sanitarnym było 126 gospodarstw rolnych, w tym 10 zakwalifikowanych jako prowadzące działalność w ramach RHD z produkcją przetworów owocowych (soki, octy, dżemy), przetworów warzywnych, w tym kiszoną kapustą i ogórkami, sałatkami, przecierami oraz olejem z orzecha włoskiego. Skontrolowano 31 gospodarstw rolnych, w tym 3 wspólnie z przedstawicielami PIORIN (w ramach podpisanego porozumienia w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego). Przeprowadzono 2 kontrole interwencyjne po otrzymaniu informacji od PIORIN o stwierdzeniu w ziemniakach i rzepaku substancji wchodzącej w skład produktów biobójczych niedozwolonych w produktach spożywczych. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano od plantatorów, do badań laboratoryjnych, 13 prób, w tym 5 w kierunku mikrobiologicznym (ogórki), 5 na zawartość pestycydów (por, porzeczki, czereśnie, cebula, papryka), 2 na zawartość metali (borówki, żyto), 1 na mykotoksyny i przetrwalniki buławinki (owies) – wyniki były prawidłowe.

W powiecie zarejestrowani są też producenci żywności w warunkach domowych (6 kuchni), prowadzący działalność w zakresie pieczenia wyrobów ciastkarskich, w tym tortów pod indywidualne zamówienia konsumentów finalnych. Skontrolowano dwa takie obiekty, nieprawidłowości nie stwierdzono.

4.1.8. Sklepy spożywcze, w tym markety; kioski

W 2023 roku funkcjonowało w powiecie 213 sklepów spożywczych, w tym 35 wielkopowierzchniowych. Skontrolowano 140 obiektów, w tym 20 marketów. Przeprowadzono

197 kontroli. Nieprawidłowości wykryto w 53 obiektach, dotyczyły one niewdrażania procedur HACCP - brak kontroli w wyznaczonych punktach krytycznych, brak monitoringu temperatury przechowywania/ekspozycji żywności nietrwałej mikrobiologicznie, przechowywanie tej żywności w temperaturach, przekraczających założone limity, brak działań korygujących, brak zapisów potwierdzających monitoring w punktach krytycznych, brak szkoleń (28 przypadków).

Żywność po upływie daty minimalnej trwałości i terminu przydatności do spożycia, lub bez oznakowania, żywność na podłodze, przechowywana w niewłaściwej temperaturze, sprzedaż żywności luzem w sposób niehigieniczny, bez zabezpieczeniem przed zanieczyszczeniem (24 przypadki). Brudne podłogi, brak higieny w szatni, magazynie, sali sprzedaży (18 przypadków). Ponadto brak ręczników i mydła przy umywalkach, środków do dezynfekcji, odzieży ochronnej (7), brak orzeczeń lekarskich (14), brak ciepłej wody (2), przepełnione kosze na odpady, bez pokryw (7), niewłaściwe zabezpieczenie przed szkodnikami (3). Zły stan techniczny ścian, podłóg i sufitów oraz urządzeń chłodniczych i półek na towar (25 przypadków).

Ponadto stwierdzono niewłaściwe znakowanie żywności wprowadzanej do obrotu, w tym żywności nieopakowanej: owoców i warzyw - brak informacji dla klienta o kraju lub miejscu jego pochodzenia (4); przy sprzedaży przetworów mięsnych, pieczywa w tym półcukierniczego informacja dla klienta niepełna, niespójna (9); brak informacji o składnikach alergicznych przy sprzedaży żywności luzem (6), oraz brak oznakowania żywności w języku polskim.

Z powodu stwierdzonych niezgodności wydano 21 decyzji nakazujących dostosowanie działalności do obowiązującego prawa żywnościowego, nałożono 38 mandatów w kwocie ogólnej 7150 zł., w tym 6 w marketach na kwotę 1100 zł.

Przeprowadzono 20 kontroli interwencyjnych, w tym 19 wynikających z RASFF (szczegóły w pkt.4.2) oraz 1 po przyjęciu informacji od konsumenta o złej jakości sprzedawanego środka spożywczego (po terminie przydatności do spożycia). Kontrola wykazała zasadność skargi. Nałożono mandat karny w kwocie 150 zł.

W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 125 prób żywności różnych asortymentowo, do badań laboratoryjnych, w tym 98 prób pobrano w marketach. Żywność ta była badana w kierunku mikrobiologii, metali szkodliwych dla zdrowia, histaminy, substancji dodatkowych, zawartości WWA, GMO, glutenu, pestycydów, mykotoksyn, azotanów, akryloamidu, oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe, na zawartość witamin i składników mineralnych, oraz w kierunku znakowanie – Badania nie wykazały nieprawidłowości.

Pod nadzorem stacji znajdowało się 6 kiosków, w tym 1 na targowisku oraz 4 w szkołach. Kontrole przeprowadzono w 2 obiektach – nieprawidłowości nie stwierdzono. Skierowano jeden wniosek do WSSE we Wrocławiu o nałożenie kary pieniężnej na przedsiębiorcę za przewinienia stwierdzone przy kontroli przeprowadzonej w roku 2022 tj. sprzedaż w placówce oświatowej produktów spożywczych nieprzeznaczonych dla dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty. DPWIS nałożył karę w wysokości 1000 zł.

4.1.9. Magazyny hurtowe

W 2023 roku, w powiecie bolesławieckim działało 10 hurtowni środków spożywczych, skontrolowano wszystkie, przeprowadzono 19 kontroli, w tym 4 interwencyjne wynikające z RASFF. Nieprawidłowości sanitarno-techniczne stwierdzono w 2 hurtowniach (podłogi i półki miejscami z ubytkami, popękane, ściany w chłodni z wykwitami pleśni, uszkodzone listwy przypodłogowe). Wydano decyzję nakazującą usunięcie uchybień. Wyegzekwowano poprawę

stanu technicznego w trzech innych hurtowniach, wobec, których toczyło się postępowanie administracyjne z roku poprzedniego.

W hurtowniach pobrano 21 prób żywności, w tym 5 prób do badań laboratoryjnych w kierunku mikrobiologii (suplement diety), 9 prób w kierunku histaminy (przetwory rybne), 2 na metale szkodliwe dla zdrowia (kasza, herbata), 5 na pestycydy (seler naciowy, kapusta, pietruszka, gruszki, truskawki). Pobrano też 1 próbę wyrobów do kontaktu z żywnością do badań w kierunku formaldehydu. Wyniki próbek były prawidłowe.

Trzy kontrole interwencyjne były przeprowadzane w magazynie hurtowym w Ośle, należącym do firmy Action po otrzymaniu powiadomień z systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności, celem wycofania takich produktów z obrotu handlowego. Dwa powiadomienia dotyczyły wysokiego poziomu migracji niebezpiecznych substancji z wyrobów do kontaktu z żywnością, jedno wykrycia napromieniania w suszonych jagodach goi, W wyniku tych działań przedsiębiorca zutylizował 1814 szt. produktów oraz zwrócił dostawcom 13384 szt.

W tej hurtowni prowadzono też działania wyjaśniające w związku z:

-powiadomieniem informacyjnym w sprawie stwierdzenia migracji pestycydów z deski do krojenia wykonanej z drewna kauczukowego, (w wyniku podjętych działań dokonano zwrotu łącznie 2108 szt. kwestionowanego towaru do dostawcy).

- pismem od PPIS w Nowej Soli w sprawie produktu pn. „Bidon 700 ml”, gdzie ocena znakowania wyrobu wykazała nieprawidłowości. Informacje zawarte na opakowaniu jak i w deklaracji zgodności były nieprecyzyjne, wprowadzające w błąd konsumenta co do zakresu temperatury jak i rodzaju napojów, które mogą być spożywane z tego bidonu.

W wyniku podjętych działań zobowiązano firmę Action do podjęcia odpowiednich kroków w celu wyeliminowania nieprawidłowości. Otrzymano informację zwrotną, iż nieprawidłowości dotyczące znakowania wyrobu zostały usunięte. Firma dołączyła poprawioną etykietę produktu i deklarację zgodności.

4.1.10. Inne obiekty obrotu żywnością

W 2023 roku nadzorowano 74 obiekty gdzie sprzedaż żywności nie była podstawową działalnością: apteki, punkty prowadzące sprzedaż suplementów diety, drobnych wyrobów ciastkarskich, cukierniczych, napojów, stragany, urzędy pocztowe, sklepy z konfekcją sprzedające napoje, sklepy internetowe. Kontrole sanitarne w tych obiektach dotyczyły głównie warunków prezentacji/reklamy i ekspozycji żywności, wdrożenia zasad GHP, prawidłowości znakowania żywności, w tym suplementów diety. Skontrolowano 26 takich obiektów, przeprowadzono 31 kontroli. Z tej grupy zakładów pobrano 3 próby suplementów diety do badań laboratoryjnych na zawartość witamin i składników mineralnych oraz na obecność niedeklarowanych substancji i substancji zabronionych. Pobrano też 1 próbę czekolady do picia do badań na zawartość metali szkodliwych dla zdrowia.

Zdyskwalifikowano 1 próbę suplementu diety ze względu na nieprawidłowe oznakowanie, stwierdzono między innymi: brak podania na etykiecie zawartości substancji wykazującej efekt fizjologiczny w przeliczeniu na porcję żywności, zamieszczenie nieprawidłowego sformułowania ostrzeżenia, „Nie stosować na czczo”, gdy według rozporządzenia nr 1925/2006 ostrzeżenie powinno brzmieć: „Nie należy spożywać na czczo”, oraz „Preparat nie jest przeznaczony dla dzieci i młodzieży poniżej 18 roku życia, kobiet w ciąży oraz karmiących” zamiast „Niniejszy produkt nie powinien być spożywany przez kobiety w ciąży lub kobiety karmiące piersią oraz dzieci w wieku poniżej 18 lat”.

W związku z tym sprawa została przekazana do załatwienia, według kompetencji, PPIS w Gdyni.

Prowadzono postępowanie wyjaśniające wobec przedsiębiorcy z naszego powiatu, wprowadzającego do obrotu suplementy diety przez Internet. Jedną kontrolę przeprowadzono w związku z otrzymaną informacją od PPIS w Warszawie o nieprzestrzeganiu przepisów prawa przy wprowadzaniu do obrotu poprzez stronę internetową www.mass-zone.eu suplementu diety. Dokonano oceny jego prezentacji i reklamy i stwierdzono nieprawidłowości m.in.:

- Zastosowano oświadczenia zdrowotne, które nie figurują w unijnym wykazie dozwolonych oświadczeń zdrowotnych i nie przedstawiono danych naukowych potwierdzających prawdziwość tych stwierdzeń np. „tamaryndowiec malabarski zmniejsza uczucie łaknienia, wydłuża uczucie sytości oraz hamuje lipogenezę (proces tworzenia tkanki tłuszczowej)”, „Riviera to rewelacyjny, naturalny błonnik o wysokiej absorpcji wody, pomaga on utrzymać uczucie sytości na dłużej hamując apetyt i pomaga utrzymać prawidłowy poziom glukozy - dzięki czemu nie będziesz miała potrzeby podjadać”.
- Zastosowano oświadczenia zdrowotne, bez zamieszczenia obowiązkowego stwierdzenia wskazującego na znaczenie zrównoważonego sposobu żywienia i zdrowego trybu życia.
- Nieprawidłowo podano wykaz składników, wymieniając tylko składniki wykazujące efekt fizjologiczny.
- Użyto nieprawidłowego sformułowania: „w miejscu niedostępnym dla małych dzieci” oraz „z dala od dzieci poniżej 14. roku życia”, zamiast „Suplementy diety powinny być przechowywane w sposób niedostępny dla małych dzieci”.
- Użyto nazwy zakładki „Dawkowanie” co nie stanowi treści umieszczanych w oznakowaniu żywności, dlatego może budzić wątpliwości co do charakteru danego produktu.

Z uwagi na powyższe skierowano wniosek do DPWIS we Wrocławiu o nałożenie kary pieniężnej za niewłaściwe znakowanie żywności wprowadzanej do obrotu, oraz za nieprawidłowe informacje przekazywane konsumentom o żywności za pośrednictwem Internetu.

4.1.11. Zakłady żywienia zbiorowego otwartego i zakłady małej gastronomii

W 2023 roku objęto nadzorem sanitarnym 158 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 71 to zakłady małej gastronomii, a wśród nich 3 kuchnie w gospodarstwach agroturystycznych, 20 przyczep gastronomicznych, w których pieczone są kurczaki oraz smażone frytki z półproduktów gotowych do obróbki termicznej z dodatkiem gotowych surówek warzywnych, kebab, hamburgery, zapiekanki, gofry, naleśniki oraz pączki przygotowywane z półproduktów bez użycia świeżych jaj z dodatkiem gotowych sosów. Skontrolowano 93 zakłady, przeprowadzono 133 kontrole, wydano 13 decyzji nakazujących dostosowanie zakładów do przepisów prawa żywnościowego. Nałożono 23 mandaty na kwotę 6150 zł., w tym 6 w zakładach małej gastronomii na kwotę 1450 zł.. Najczęściej występowały następujące nieprawidłowości: nieprzestrzeganie, nieutrzymywanie procedur higienicznych i zasad systemu HACCP, brak zapisów w wyznaczonych punktach kontrolnych lub krytycznych, lub brak rzetelnej kontroli w tych punktach (14), brak orzeczeń lekarskich z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych (11), środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości (6), brak odzieży ochronnej (2) brak ciepłej wody, środków do dezynfekcji, mydła do rąk (3), nieprawidłowo prowadzone procesy technologiczne (4), brudny sprzęt produkcyjny, podłogi (14), przechowywanie żywności bez odpowiedniej segregacji (13), brak identyfikowalności surowców (3), obecność szkodników (2), przepełnione kosze na odpady

(4). Brak informacji dla klientów o składnikach występujących w potrawach, w tym składnikach alergicznych (8). Ponadto nienależyty stan sanitarno-techniczny ścian w kuchni (ubytki płytek ceramicznych), lodówek (uszkodzone uszczelki w drzwiach urządzenia), półek na środki spożywcze (z ubytkami powłoki).

Skierowano 1 wniosek do wyższej Instancji o nałożenia kary pieniężnej za prowadzenie działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu.

4.1.12. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

Na terenie powiatu bolesławieckiego nadzorowano 82 (o 4 mniej) zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym:

- stołówki pracownicze (8 obiektów);
- stołówki w domach opieki społecznej (5 obiektów);
- stołówka w Domu Dziecka w Bolesławcu;
- stołówka w Zespole Resocjalizacyjnym w Iwinach
- bloki żywienia w szpitalu (2 obiekty),
- stołówki szkolne (18 obiektów, w tym 10 prowadzi żywienie w systemie cateringowym);
- stołówki w przedszkolach (36 obiekty, w tym 30 prowadzi żywienie w systemie cateringowym);
- stołówki w klubikach dziecięcych i żłobkach (5);
- inne zakłady żywienia (6)

W 50 obiektach (61 %) prowadzono żywienie w systemie cateringowym: w 30 stołówkach przedszkolnych, w 10 stołówkach szkolnych, 5 żłobkach/klubikach, 3 stołówkach pracowniczych, 1 domu pomocy społecznej, 1 domu dziennego pobytu. W pozostałych posiłki przygotowywano na miejscu w zakładzie.

Skontrolowano 41 zakładów, przeprowadzono 49 kontroli, wydano 6 decyzji administracyjnych, nałożono 1 mandat na kwotę 400 zł (stołówka w szkole). Prowadzono również postępowanie egzekucyjne (nałożono 2 grzywny na kwotę 500 zł), przymuszające do zapewnienia sprawnej armatury przy punktach wodnych. W efekcie strona wykonała nałożony obowiązek.

Nieprawidłowości stwierdzono w 19 obiektach :

jednej stołówce pracowniczej – zły stan sanitarno-techniczny sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych (zacieki, krusząca się i odpadająca powłoka farby). Wydano decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości.

jednym szpitalu – nieprecyzyjnie podawano informacje konsumentom, o składnikach alergicznych występujących w potrawach. Strona niezwłocznie po kontroli usunęła nieprawidłowości bez potrzeby wszczynana postępowania administracyjnego.

czterech stołówkach szkolnych - nienależyty stan sanitarno-techniczny lodówki na warzywa i owoce. Obudowa lodówki oraz półki wewnątrz urządzenia z odpryskami farby odstaniającymi skorodowane miejsca, uszczelki w drzwiach popękane z ubytkami. W pomieszczeniu mycia pojemników transportowych, brak powierzchni ociekowej. Brak dopływu bieżącej ciepłej wody

przy umywalce w ustępie oraz przy basenie do mycia pojemników transportowych. Nienależyty stan techniczny armatury sanitarnej przy zlewozmywaku w wydawalni posiłków (armatura przymocowana w sposób niestabilny, woda z syfonu wyciekała szafki pod zlewozmywakiem). Stwierdzono też niedziałającą wyparzarkę, naczynia myto ręcznie z pominięciem ich dezynfekcji, brudne podłogi, szafki, umywalki, zlewozmywaki, zakurzone parapety i powierzchnie ścian; brak pokryw w pojemnikach na odpady. Nieprzestrzeganiu opracowanych instrukcji GHP i procedur HACCP a przedłożone zapisy z wykonywania czynności porządkowych nie odzwierciedlały stwierdzonego stanu faktycznego. Brak zapewnionych środków do mycia i osuszania rąk w ustępie dla pracowników.

W stołówkach szkolnych stwierdzano też nieprawidłowe żywienie dzieci najczęściej była za mała częstotliwość serwowania ryby, za mało porcji mleka lub przetworów mlecznych. Ponadto Informacja dla konsumenta o składnikach alergennych była podawana w sposób niedokładny, wybiórczo, nie we wszystkich potrawach. Brak informacji o składzie składników złożonych.

trzynastu stołówkach przedszkolnych – stwierdzono brak zapewnionego stanowiska do mycia naczyń kuchennych i płukania termosów (niezgodność z projektem technologicznym). Brak aktualnego wyniku badania wody. brak dokumentacji ze szkoleń pracowników potwierdzających znajomość zasad GHP/ HACCP, brak dokumentacji ze szkolenia nowozatrudnionego pracownika potwierdzającego znajomość zasad GHP/ HACCP. Nie przedłożono deklaracji zgodności na naczynia wielokrotnego użytku, wykonane z tworzywa sztucznego, w których serwowane są posiłki. Nienależyty stan techniczny ściany przy umywalce do mycia rąk w pomieszczeniu rozdziału posiłków oraz ścian w zmywalni (z łuszczącą się farbą, nierówne), uszczelki w urządzeniu chłodniczym popękane, obudowa urządzenia z odpryskami farby, odsłaniającymi skorodowane miejsca.

Dokonywano 20 teoretycznych, dekadowych ocen żywienia i stwierdzono, że niezgodnie z obowiązującym prawem żywiono dzieci w niektórych przedszkolach (10). Nie podawano co najmniej dwóch porcji mleka lub przetworów mlecznych w ciągu dnia, brakowało w posiłkach porcji owoców bądź warzyw, brakowało produktów z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, do śniadań nie podawano porcji owoców i/lub warzyw. Informację o alergenach podano wybiórczo, nie we wszystkich potrawach i w sposób niedokładny, często wprowadzający w błąd. Brak było precyzyjnego określenia rodzaju owoców bądź warzyw. Brak wykazu składników dla niektórych potraw, receptury nie uwzględniały ilości cukru dodanego do napojów podawanych dzieciom.

4.2. Działania w ramach systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności RASFF

W roku 2023 zarejestrowano 44 powiadomienia przychodzące w ramach systemu RASFF (o 14 mniej niż w 2022 roku), w tym 7 alarmowych, 9 informacyjnych, 18 w celu podjęcia działań, 6 w celu zwrócenia uwagi.

- 7 dotyczyło produktów takich jak mięso drobiowe (4), kiełbasa surowa (1), sezam (1), majeranek (1) - zanieczyszczonych pałeczkami Salmonella,
- 6 dotyczyło przyborów i naczyń kuchennych, gdzie stwierdzono zmiany cech organoleptycznych w żywności, odbarwiony motyw dekoracyjny, złuszczone powłokę, wysoki poziom migracji 3-MCPD oraz migrację pestycydów do żywności.,
- 3 dotyczyło wina, pasty warzywnej, makaronu z kukurydzy gdzie stwierdzono niedeklarowane alergeny,

- 4 dotyczyły suszonych jagód goi, suplementu diety w których wykryto niedozwolone napromienianie,
- 2 dotyczyły kminu i suplementu diety, gdzie wykryto przekroczenie NDP alkaloidów pirolizydynowych,
- 14 dotyczyło suplementów diety gdzie stwierdzono obecność niedozwolonych substancji (2), zawierających nieautoryzowany składnik nowej żywności (9), lub niedozwoloną formę chemiczną substancji mineralnej, lub w opakowaniu znajdował się inny suplement niż deklarowany,
- pozostałych 8 dotyczyło: ciastek, w których stwierdzono przekroczenie estrów glicerydowych kwasów tłuszczowych; orzechów zanieczyszczonych aflatoksyną; herbatników z przekroczonym poziomem akryloamidu; sera zanieczyszczonego bakteriami chorobotwórczymi; kiełbasy z przekroczeniem WWA; oranżady z obecnością szkła; kaszy jaglanej z przekroczeniem glifosatu.

W związku z ww. powiadomieniami przeprowadzono w zakładach 34 kontrole oraz pozyskiwano informacje drogą elektroniczną, telefoniczną, e-mailem, celem ustalenia stanu faktycznego i wycofania z obrotu bądź nadzorowania procesu wycofywania z obrotu kwestionowanych produktów. Działania podejmowano w obiektach wykazanych w listach odbiorców, i w przypadku stwierdzenia niebezpiecznych produktów nakazywano wycofanie ich z obrotu oraz potwierdzenie tego faktu odpowiednią dokumentacją. W roku sprawozdawczym z powiatu bolesławieckiego nie było zgłoszeń do tego systemu.

5. Ocena zaopatrzenia w wodę do spożycia przez ludzi

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

W 2023 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, 6 wodociągów z ujęć lokalnych, (5) należących do podmiotów wykorzystujących wodę w ramach działalności gospodarczej oraz (1) wykorzystujący 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 m³/dobę. (dostarczały wodę dla blisko 60 000 osób). Pozostałą część społeczeństwa zaopatrywało w wodę 8 wodociągów o produkcji wody w przedziale od 101 do 1000 m³/dobę oraz 6 lokalnych ujęć w ramach działalności gospodarczej i 1 ujęcie w budynku zamieszkania zbiorowego (szpital).

Skontrolowano 13 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. Na podstawie przedłożonych do PPIS w Bolesławcu sprawozdań z badań pobranych próbek (168) oraz sprawozdań z monitoringu prowadzonego przez PSSE w Bolesławcu (33 próbki) stwierdzono, że w 9 próbkach wystąpiły przekroczenia dopuszczalnego poziomu parametrów:

- 1) ogólnej liczby mikroorganizmów (SUW Przejęśław),
- 2) manganu, mętności (SUW Wartowice i SUW Raciborowice), mętności (SUW Gromadka), mętności, żelaza, manganu (SUW Świętoszów),
- 3) sumy THM (Stacja paliw Brzeźnik 129),
- 4) obecność bakterii z grupy coli (Szpital al. Tysiąclecia Bolesławiec).

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

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

Wydano też 4 decyzje zatwierdzające system jakości prowadzonych badań wody przez laboratorium PWiK w Bolesławcu.

6. Stan sanitarny ciepłej wody w instalacjach wodociągowych wewnątrz budynków

PSSE w Bolesławcu z urzędu pobrała 12 próbek wody ciepłej do badań mikrobiologicznych w Centrum Rehabilitacji Geriatrycznej – Pałacyk Villa Mick, Parowa, Domu Ania w Tomisławiu, w obu szpitalach w Bolesławcu., wyniki były prawidłowe.

Właściciele większości obiektów w ramach kontroli wewnętrznej wykonywali badania ciepłej wody w kierunku zanieczyszczenia instalacji bakteriami Legionella Sp.. W 4 przypadkach (Dom Pomocy Społecznej w Nowogrodźcu, ul. Cicha 4, Agroturystyka Biała Róża, Kraśnik Górny 44D, Pokoje gościnne Niebieski Burak, Łaziska 50, Gospodarstwo Rolne Parowa 161) prowadzono postępowanie administracyjne dotyczące przedstawienia wyników laboratoryjnych z badań ciepłej wody. Obowiązek wyegzekwowano.

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 znajdują się dwa miejsca obsługi rowerzystów (MOR), ławki, kosze na odpady i stojaki na rowery. Wytyczone są 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 5 kontroli (55 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 (6). 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 były w: tablice informacyjne z regulaminem korzystania z urządzeń zabawowych, znaki zakazujące wprowadzanie psów na teren placów zabaw dla dzieci i na inne tereny zielone, tablice zakazu palenia tytoniu i papierosów elektronicznych. Tereny sportowo-rekreacyjne, w tym bulwar nad Bobrem, ścieżka dydaktyczna przy ul. Piastów w Bolesławcu również były w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

Skontrolowano 1 stadion sportowy i 1 boisko, nieprawidłowości nie stwierdzono. Ogrodzenia, siedziska, pojemniki na odpady, drogi komunikacyjne, szatnie i sanitariaty, pomieszczenia gospodarcze i toalety ogólnodostępne były w dobrym stanie.

W okresie sprawozdawczym kontroli poddano również 3 ustępy ogólnodostępne, dworzec autobusowy i kolejowy tu też nieprawidłowości nie stwierdzono.

Skontrolowano wiaty przystankowe we wszystkich gminach - były w dobrym stanie technicznym, tereny wokół były utwardzone i wyposażone w pojemniki na odpady, które opróżniano na bieżąco.

7.1. Stan sanitarny wybranych obiektów użyteczności publicznej

W 2023 roku w ewidencji Stacji znajdowało się 353 obiekty użyteczności publicznej (o 10 więcej niż w roku 2022), w tym:

- 1) obiekty rekreacji wodnej – 7 obiektów
- 2) hotelarskie i inne świadczące usługi hotelarskie – 31 obiektów;
- 3) zakłady fryzjerskie – 70 obiektów;
- 4) zakłady kosmetyczne – 62 obiekty;
- 5) zakłady odnowy biologicznej i upiększające ciało – 28 obiektów;
- 6) obiekty działające w ramach pomocy społecznej – 7 obiektów;
- 7) cmentarze i domy przedpogrzebowe – 50 obiektów.

7.1.1. Pływalnie, baseny, kąpieliska

Na terenie nadzorowanym funkcjonowało 6 pływalni oraz 1 basen kąpielowy. Zgodnie z ustawą z dnia 18 sierpnia 2011 r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych pływalnie zdefiniowane są jako obiekty: kryte lub odkryte, z wodą przepływową, przeznaczone do pływania lub kąpieli, posiadające co najmniej jedną nieckę basenową, z trwałym brzegiem i dnem, wyposażone w urządzenia sanitarne, szatnie i natrysk. W 2023 roku w powiecie bolesławieckim, nie wznowiono działalności kąpieliskowej.

Kontrole sanitarne pływalni i basenu nie wykazały uchybień w przestrzeganiu procedur

związanych z utrzymaniem odpowiedniej jakości wody do kąpieli. Badania wody w nieckach basenowych, brodzikach, badania aerozolu wodno-powietrznego z pryszniców wykonywali, w ramach kontroli wewnętrznej, zarządzający obiektami oraz, w celu dokonania zbiorczej rocznej oceny jakości wody kąpielowej, PSSE w Bolesławcu. Próbkę wody przedsiębiorcy pobierali zgodnie z ustalonym harmonogramem, a sprawozdania na bieżąco przekazywali do PSSE w Bolesławcu. Woda w pływalniach nadawała się do kąpieli i była bezpieczna - monitoring jakości wody z niecek basenowych i ciepłej wody z natrysków pokazał, że spośród 590 próbek wody wziętych do badań fizykochemicznych i mikrobiologicznych w 50 ujawniono nieprawidłowości (8,5%) [tabela nr 5]. Przedsiębiorcy podejmowali natychmiastowe działania naprawcze i potwierdzali skuteczność wynikami badań laboratoryjnych. W jednym przypadku PPIS wydał decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości, która wyegzekwowano.

Najwięcej próbek nieprawidłowych (22) było na pływalni Termy Bolesławiec, gdzie w 11 stwierdzono nieprawidłową utlenialność, w 5 zanieczyszczenia mikrobiologiczne, w 6 ponadnormatywną zawartość wolnego chloru.

Tabela nr 5. Pływalnie, baseny w powiecie bolesławieckim i liczba pobranych próbek wody

Nazwa pływalni	Liczba próbek pobranych	Liczba próbek zakwestionowanych	Kwestionowane parametry
Park wodny „Orka” w Bolesławcu	161	13	ogólna liczba mikroorganizmów; azotany
Park wodny w Osiecznicy	75	3	ogólna liczba mikroorganizmów
Pływalnia kryta „Termy Bolesławiec”	169	22	ogólna liczba mikroorganizmów; pseudomonas aeruginosa; utlenialność; legionella; chlor wolny
Pływalnia kryta” Delfinek” w Gromadce	128	8	chlor wolny; pH
Pływalnia kryta „Zamek Kliczków”	37	2	ogólna liczba mikroorganizmów i pseudomonas aeruginosa; utlenialność
Pływalnia odkryta „Leśny Potok” w Bolesławcu	12	1	suma trichlorometany
Basen w Gromadce	8	1	trichlorometan
suma	590	50	

7.1.2. Hotele, pensjonaty, pokoje gościnne

W 2023 roku w ewidencji Stacji było 13 obiektów hotelarskich i 18 innych, w których świadczone są usługi hotelarskie (pokoje gościnne, agroturystyka). Skontrolowano 20 zakładów, w trzech stwierdzono nieprawidłowość polegającą na niewykonywaniu badań jakości ciepłej wody w instalacji wewnętrznej budynku w zakresie parametru Legionella Sp. z częstotliwością określoną w obowiązujących przepisach. Wszczęto postępowanie administracyjne i w dwóch

przypadkach wydano decyzję nakazującą przeprowadzenie takich badań. Postępowania zakończono.

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

7.1.3. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej

Nadzorem sanitarnym w tej grupie objęto 160 zakładów, w tym 70 to zakłady fryzjerskie, 62 kosmetyczne, 6 tatuażu. Skontrolowano 68, nieprawidłowości stwierdzono w 2 zakładach tatuażu. W jednym nieprawidłowe oznakowanie dwóch farb do tatuażu oraz nieaktualna karta charakterystyki stosowanych chemikaliów. Wydano decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności, nakazującą zaprzestanie używania mieszanin. Wystosowano pismo do PPIS w Pruszkowie z prośbą o podjęcie działań w związku z nadzorem nad chemikaliami. Wszczęto postępowanie administracyjne, przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która wykazała usunięcie uchybień. W drugim brak dokumentacji potwierdzającej właściwą gospodarkę odpadami niebezpiecznymi, brak opracowanych procedur oraz nieaktualne karty charakterystyki dla stosowanych tuszy. Wystosowano pismo do PPIS w Warszawie z prośbą o podjęcie działań w związku z nadzorem nad chemikaliami. Przedsiębiorcę ukarano mandatem, wszczęto postępowanie administracyjne. Przedsiębiorca udokumentował prawidłowe postępowanie z odpadami niebezpiecznymi oraz przedłożył procedury.

Pozostałe zakłady posiadały procedury postępowania z narzędziami i sprzętem poddawanym 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.

7.1.4. Domy pomocy społecznej i inne placówki zapewniające całodobową opiekę

W 2023 roku nadzorem sanitarnym objęto, 5 placówek zapewniających całodobową opiekę osobom niepełnosprawnym, przewlekłe chorym, w podeszłym wieku lub bezdomnym:

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

Skontrolowano 4 obiekty - nieprawidłowości stwierdzono w noclegowni tj. zły stan sanitarno-techniczny ścian, drzwi, armatury sanitarnej. Wydano decyzję nakazującą usunięcie uchybień, którą wyegzekwowano w roku sprawozdawczym.

7.1.5. Cmentarze, domy przedpogrzebowe, ekshumacje

W 2023 roku na terenie powiatu bolesławieckiego nadzorem sanitarnym objęto 50 cmentarzy i 2 domy przedpogrzebowe. Skontrolowano 25 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 2023 wydano 111 decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji zwłok lub szczątków ludzkich, 31 postanowień na przywóz zwłok z zagranicy, 3 na wywóz zwłok z kraju. Wykonano 3 kontrole oceniające warunki sanitarne podczas przeprowadzania ekshumacji zwłok/szczątków ludzkich - nie stwierdzono nieprawidłowości.

Skontrolowano 2 domy przedpogrzebowe i w jednym stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-techniczne ścian. Wydano decyzję nakazującą ich usunięcie i w roku sprawozdawczym ją wyegzekwowano. Domy przedpogrzebowe posiadają pomieszczenia przeznaczone na trumny ze zwłokami lub szczątkami oczekującymi na wystawienie, pomieszczenia do przechowywania sprzętu porządkowego i środków do mycia i dezynfekcji, chłodnię na zwłoki, pomieszczenie do przygotowania zwłok do pochówku, pomieszczenia socjalne dla pracowników. Do budynków doprowadzona jest woda z wodociągu publicznego, ścieki odprowadzane do systemu kanalizacji sanitarnej.

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, wprowadzania do obrotu produktów kosmetycznych oraz nadzór nad przestrzeganiem zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych. W czasie kontroli sanitarnych w zakładach pracy sprawdzano, czy pracownicy mają zapewnione środki ochrony indywidualnej i czy je stosują. Ponadto nadzorowano, czy w zakładzie występuje informacja o zakazie palenia tytoniu i papierosów elektronicznych w formie graficznej i słownej umieszczona w widocznym miejscu. Informowano kierownictwo zakładów oraz pracowników o sposobach zapobiegania chorobom zawodowym.

W 2023 roku objętych ewidencją oddziału higieny pracy było 254 zakłady, z liczbą zatrudnionych 16892 osoby, [tabela nr 6]. W stosunku do ubiegłego roku jest to zmniejszenie liczby zakładów o 6 oraz zwiększenie zatrudnionych o 1063 osoby.

Tabela nr 6.

Polska Klasyfikacja Działalności (PKD)	Liczba zatrudnionych objętych ewidencją stacji sanitarno-epidemiologicznej	Liczba zakładów objętych ewidencją	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba zatrudnionych w skontrolowanych zakładach
01	155	13	9	96
02	96	2	2	96
08	231	7	5	150
10	490	21	9	308
13	348	6	2	227
14	34	1	-	-
15	1378	2	2	1378
16	304	9	3	280
17	54	2	2	54

18	984	3	2	598
20	100	3	1	7
22	1141	14	3	93
23	2370	37	21	823
25	1241	14	7	479
27	11	1	1	11
28	742	3	1	418
29	1318	4	2	1181
30	78	1	1	78
31	3	1	-	-
32	41	2	1	40
33	119	1	1	119
35	96	5	1	26
36	263	5	2	210
37	8	1	1	8
38	305	6	1	70
42	94	2	-	-
43	74	3	1	34
45	206	14	5	119
46	55	17	3	22
47	298	19	4	171
49	235	3	2	182
52	2002	7	6	1998
68	144	2	1	80
71	8	3	3	8
80	40	1	1	40
81	9	1	1	9
84	252	7	6	248
85	24	1	1	24
86	1420	2	1	565
93	51	3	2	47
96	70	5	4	56
Razem:	16892	254	121	10353

Zakłady małe, zatrudniające do dziewięciu pracowników, stanowiły 40,2 % wszystkich nadzorowanych, a odsetek dużych zakładów, zatrudniających powyżej 250 pracowników, wynosił 6,7 %, [tabela nr 7].

Ponad połowę zatrudnionych, w liczbie 10874 (64,4%), stanowili pracownicy siedmiu branż:

- 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.
- PKD – 86: zakłady lecznicze (działalność szpitali).

Tabela nr 7. 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
16892	254	102	94	41	17
		40,2 %	37,0 %	16,1 %	6,7 %

8.1. Działalność kontrolna

Skontrolowano 121 zakładów (47,6 %), przeprowadzono 141 kontroli, wydano 28 decyzji z zakresu bieżącego nadzoru, w tym 18 nakazujących usunięcie nieprawidłowości i poprawę warunków pracy. Nałożono 1 mandat 300 zł za nieprzestrzeganie w zakładzie podstawowych zasad higieny. W 2023 roku stwierdzono przekroczenie normatywów higienicznych w 13 zakładach pracy, w większości dotyczyły hałasu. [tabela nr 8 i 9].

W jednym zakładzie (PKD-10, piekarnia) stwierdzono przekroczenie normatywu higienicznego pyłów mąki. Na ponadnormatywne działanie tego czynnika szkodliwego narażonych było 14 pracowników. W następstwie tego wydano 1 decyzję administracyjną w zakresie obniżenia narażenia pracowników. W trakcie roku nieprawidłowość została usunięta – uzyskano wynik nieprzekraczający normatywu higienicznego, dzięki czemu poprawiono warunki pracy. Biorąc pod uwagę wszystkie nadzorowane zakłady ustalono, że przekroczenia NDS/NDN występowały w 24 zakładach objętych nadzorem i w narażeniu pracowało 366 osób. Warunki pracy poprawiono 49 pracownikom.

Ponadto kontrole w zakładach wykazywały też zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń higienicznosanitarnych i pomieszczeń pracy (w 6 przypadkach), uchybienia w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin (w 10 przypadkach), uchybienia w zakresie czynników biologicznych (w 3 przypadkach), uchybienia w zakresie czynników rakotwórczych lub mutagennych (w 5 przypadkach).

Wydane decyzje nakazujące usunięcie uchybień dotyczyły między innymi:

1. Przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia,
2. Przedłożenia dokumentów: kart badań i pomiarów, rejestrów czynników szkodliwych dla zdrowia, rejestru obejmującego przypadki stwierdzonych chorób zawodowych i podejrzeń o takie choroby,
3. Opracowania i wdrożenia programu działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas,
4. Podjęcia działań profilaktycznych zmierzających do obniżenia narażenia na pyły mąki,
5. Przedstawienia rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z procesem technologicznym o działaniu rakotwórczym oraz rejestru pracowników narażonych na proces technologiczny o działaniu rakotwórczym,
6. Przeprowadzenia okresowego szkolenia pracowników w zakresie narażenia na proces technologiczny o działaniu rakotwórczym,

7. Poinformowania pracowników o narażeniu na proces technologiczny o działaniu rakotwórczym,
8. Opracowania lub aktualizacji oceny ryzyka zawodowego w zakresie narażenia na czynniki biologiczne/chemiczne,
9. Zapewnienia odpowiedniego szkolenia dla pracowników mających kontakt ze szkodliwym czynnikiem biologicznym,
10. Zapewnienia bezpiecznych warunków odkażania, czyszczenia odzieży, która uległa skażeniu szkodliwym czynnikiem biologicznym,
11. Umieszczenia na terenie zakładu pracy znaku ostrzegającego przed zagrożeniem biologicznym,
12. Przedstawienia do wglądu aktualnych kart charakterystyki substancji i mieszanin chemicznych,
13. Opracowania procedury działania celem zapewnienia bezpieczeństwa i ochrony zdrowia pracowników w związku z obecnością w miejscu pracy czynnika chemicznego stwarzającego zagrożenie wypadku lub awarii,
14. Poprawy stanu techniczno-sanitarnego pomieszczeń pracy i higieniczno-sanitarnych oraz ich wyposażenia,
15. Zapewnienia warunków do higienicznego przechowywania odzieży własnej i roboczej.

Tabela nr 8. przekroczenia normatywów higienicznych

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		
Razem	13	24	366	0	0	366	2	49

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

Dział PKD	Nazwa grupowania według PKD	Liczba pracowników w przekroczeniach NDN hałasu
02	leśnictwo i pozyskiwanie drewna	2
08	Działalność związana z wydobywaniem żwiru, piasku, gliny, kaolinu	3
13	produkcja wyrobów tekstylnych	34
16	produkcja wyrobów z drewna oraz korka z wyłączeniem mebli; produkcja wyrobów ze słomy i materiałów używanych do wyplatania	92
17	Produkcja papieru i wyrobów z papieru	2
22	produkcja wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych	50
23	produkcja wyrobów z pozostałych mineralnych surowców niemetalicznych	123
25	produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń	54
29	produkcja pojazdów samochodowych	4
68	działalność związana z obsługą rynku nieruchomości	2

Przedsiębiorcy usuwali lub minimalizowali przekroczenia normatywów higienicznych na stanowiskach pracy poprzez:

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

8.2. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi, biologicznymi, biobójczymi, chemikaliami, prekursorami narkotyków.

1. Na terenie nadzorowanym funkcjonuje 48 zakładów, w których praca związana jest z kontaktem lub narażeniem na czynniki rakotwórcze tj. pyły drewna, tlenek chromu (VI), potasu chromian, potasu dichromian, hydrazyna, benzen, chloroeten, formaldehyd, fenoloftaleina, octan kobaltu (II), dichlorek kobaltu, węglan kobaltu (II), chlorek niklu (II), siarczan niklu (II) heksahydrat, bromian (V) potasu, chloramfenikol, ogniotrwałe włókna ceramiczne, WWA, WKK (pyły zawierające krystaliczną krzemionkę).

W zakresie substancji, mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, w 2023 r. przeprowadzono 23 kontrole w 21 zakładach pracy, gdzie w narażeniu pracowały 373 osoby. Zwracano uwagę na wywiązanie się z obowiązku przekazania Dolnośląskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu we Wrocławiu oraz Okręgowemu Inspektorowi Pracy informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym. Poza tym sprawdzano prowadzenie rejestru pracowników oraz rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami o działaniu rakotwórczym lub mutagennym. Ponadto kontroli podlegało oznakowanie stanowisk pracy, gdzie występują czynniki rakotwórcze oraz czy przedsiębiorca poinformował pracowników o narażeniu na proces technologiczny o działaniu rakotwórczym. Uchybienia stwierdzono w 5 zakładach. Wydano 5 decyzji, nakazujących usunięcie uchybień dla zakładów z grupy (PKD-08, PKD-16, PKD-23),

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

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

Skontrolowano 48 zakładów w zakresie nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy, gdzie narażonych było 1449 pracowników. W trzech zakładach stwierdzono uchybienia tj. brak oceny ryzyka zawodowego w zakresie narażenia na czynniki biologiczne, brak planu

postępowania na wypadek awarii z udziałem szkodliwego czynnika biologicznego, brak instrukcji postępowania w razie narażenia na szkodliwy czynnik biologiczny, brak rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych, brak wszystkich wymaganych informacji w rejestrze prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych, brak odpowiedniego szkolenia dla pracowników mających kontakt ze szkodliwym czynnikiem biologicznym. niezapewnienie bezpiecznych warunków odkażania, czyszczenia odzieży, która uległa skażeniu szkodliwym czynnikiem biologicznym, brak na terenie zakładu pracy znaku ostrzegającego przed zagrożeniem biologicznym.

3. Przeprowadzono 4 kontrole w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi, w zakresie wprowadzania do obrotu. Nieprawidłowości nie stwierdzono. W powiecie bolesławieckim nie występują podmioty produkujące chemiczne preparaty biobójcze (odpowiedzialne za pierwsze wprowadzenie do obrotu) oraz podmioty stosujące produkty biobójcze w działalności zawodowej.

4. Przeprowadzono też 103 kontrole w zakresie substancji i mieszanin chemicznych, w tym 3 u producentów, 5 u formulatorów, 8 u dystrybutorów i 87 u stosujących. Podczas kontroli w 10 zakładach stwierdzono następujące uchybienia: brak kart/aktualnych kart charakterystyki, brak aktualnego spisu stosowanych substancji stwarzających zagrożenie lub mieszanin stwarzających zagrożenie, brak procedury działania celem zapewnienia bezpieczeństwa i ochrony zdrowia pracowników w związku z obecnością w miejscu pracy czynnika chemicznego stwarzającego zagrożenie wypadku lub awarii, brak oceny ryzyka zawodowego w zakresie narażenia na czynniki chemiczne, niezapoznanie pracowników stosujących niebezpieczne substancje i mieszaniny chemiczne z ich kartami charakterystyk.

5. W powiecie bolesławieckim znajduje się 1 zakład wprowadzający do obrotu prekursorzy narkotyków i jednocześnie stosujący prekursorzy w procesie produkcyjnym (toluen, aceton, kwas siarkowy VI) oraz 22 zakłady stosujące w procesach technologicznych prekursorzy narkotyków (aceton, kwas chlorowodorowy, kwas siarkowy (VI), nadmanganian potasu). Skontrolowano 16 takich zakładów. Nieprawidłowości w powyższych zakresach nie stwierdzono.

8.3. Choroby zawodowe

W 2023 r. zgłoszono do PSSE w Bolesławcu 10 podejrzeń wystąpienia chorób zawodowych, o 6 mniej niż rok temu, przeprowadzono w tych sprawach 10 postępowań wyjaśniających. Wydano 4 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej, i 6 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej [tabela 10], oraz 2 decyzje umarzające postępowanie ze względu na jego bezprzedmiotowość (stwierdzono brak narażenia w zakładach na czynnik szkodliwy).

Tabela nr 10. Wykaz stwierdzonych chorób zawodowych w 2023 roku

Jednostka chorobowa	Liczba stwierdzonych chorób zawodowych	działalność wg. PKD
Choroby układu ruchowego wywołane sposobem wykonywania pracy	1	13
Przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym	2	85
Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa	2	01, 85
Choroby skóry	1	28
Razem	6	

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

W 2023 roku pod nadzorem sanitarnym znajdowało się 86 placówek nauczania i wychowania, wychowania i opieki oraz 61 turnusów wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży. Skontrolowano 74 placówki stałe i 19 turnusów wypoczynkowych. Przeprowadzono 116 kontroli sanitarnych. Wydano 12 decyzji merytorycznych, w tym 5 nakazujących poprawę stanu sanitarnotechnicznego, 7 decyzji zmieniających termin wykonania obowiązków. Wśród nadzorowanych obiektów znajdowały się:

- żłobki/kluby dziecięce (8 obiektów),
- przedszkola/inne formy wychowania przedszkolnego (24 obiekty),
- szkoły funkcjonujące samodzielnie (27 obiektów),
- placówki funkcjonujące w zespołach szkół (16 obiektów),
- pozostałe (11 obiektów)

1. Nieprawidłowości stwierdzono w 2 szkołach podstawowych, 2 zespołach szkół, 1 placówce wsparcia, które dotyczyły: złego stanu sanitarnego ścian i sufitu w sali gimnastycznej, ścian i podłogi w bibliotece szkolnej, ścian i sufitu w toalecie, korytarzu, gabinecie psychologa, nawierzchni boiska, placu zabaw, parkietu w sali gimnastycznej. Ponadto niezgodności w stanie sanitarno-technicznym występują jeszcze w 7 placówkach, którym na ich wniosek prolongowano terminy wykonania obowiązków ujętych w decyzjach z lat poprzednich. Wszystkie podmioty jako przyczynę niewykonania nałożonych obowiązków w ustalonym terminie podnosiły kwestię braku środków finansowych, w 5 przypadkach wykazywano postęp w ich realizacji. Wymieniono uszkodzone drewniane elementy placu, przeprowadzono remont niektórych klas, wymieniono kolejne przęsła ogrodzenia, pomalowano klasy, wymieniono okna w auli, wymieniono całkowicie ogrodzenie boisk w liceum. Jedną decyzję wyegzekwowano w całości tj. zamontowano osłony na grzejnikach w przedszkolu.

2. W pomieszczeniach sanitarnych skontrolowanych placówek czystość i porządek były zachowane, 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). Standardy dostępności młodzieży do urządzeń sanitarnych były przekroczone w 7 szkołach ze względu na liczny rocznik rozpoczynający naukę we wrześniu.

3. Sprawdzono w 25 szkołach (206 oddziałów) rozkład zajęć lekcyjnych, pod kątem przestrzegania norm higienicznych w procesie nauczania, takich jak: rozpoczynanie zajęć o stałej porze (różnica pomiędzy dniami powinna być nie większa niż 1 godzina, a różnica liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia nie większa od jednej godziny). Niezgodności nie stwierdzono. 14 szkół w powiecie zapewnia przerwy 10 minutowe i 1 dłuższą, a 11 placówek zapewnia przerwy krótsze niż 10 minut i 1 dłuższą 15-20 minut.

4. Dokonano w 11 placówkach oceny dostosowania stolików i krzeseł do wzrostu uczniów i nie stwierdzono nieprawidłowości. Sprawdzono w 12 (wszystkie posiadające) placówkach warunki przechowywania i stosowania niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych. Substancje i preparaty chemiczne były przechowywane w wydzielonych pomieszczeniach, w szafach lub na zapleczu gabinetów chemicznych, odpowiednio oznakowane.

5. Skontrolowano 39 szkół w zakresie zapewnienia uczniom możliwości pozostawiania w placówce części podręczników i przyborów szkolnych i stwierdzono, że wszystkie zapewniają

taką możliwość. Uczniowie posiadają indywidualne, zamykane szafki skrytkowo-odzieżowe lub inne wyznaczone miejsca w salach lekcyjnych (szuflady, regały, zbiorowe półki).

6. Szkoły mają dobre warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Pośród 37 skontrolowanych szkół, 30 posiada szkolny zespół sportowy z boiskiem, 1 posiada szkolny zespół bez boiska, 2 salę gimnastyczną z boiskiem, 2 salę gimnastyczną, 2 salę zastępczą z boiskiem. Czynne natryski dla uczniów posiada 31 szkół.

7. Pośród skontrolowanych 19 szkół podstawowych 8 posiada gabinet profilaktycznej opieki zdrowotnej do dyspozycji szkoły, 5 zapewnia higienistce szkolnej miejsca zastępcze (pokój nauczycielski, gabinet nauczyciela wychowania fizycznego). W 6 opieka w tym zakresie jest prowadzona poza terenem szkoły. Natomiast z 15 skontrolowanych zespołów szkół, 14 z nich posiada na miejscu gabinety profilaktyki zdrowotnej, 1 zapewnia miejsce dla pielęgniarki w świetlicy. Z 4 skontrolowanych liceów, 3 posiadają gabinety w obiektach szkolnych. W dużych szkołach miejskich pielęgniarka sprawuje opiekę nad uczniami 4 dni w tygodniu, w szkołach wiejskich 1 raz w tygodniu lub raz na 2 tygodnie.

8. Na 22 skontrolowane szkoły, dożywianie prowadziło 17 szkół podstawowych i 4 zespoły szkół. Posiłki przygotowywano na miejscu w 4 placówkach, dla 15 dowożono przez firmy cateringowe, a 2 zapewniały żywienie poza placówką. Z obiadu dwudaniowego korzystało 41031 uczniów, i jednodaniowego 282 uczniów. Z posiłków dofinansowywanych korzystało 147 uczniów.

9. Na terenie powiatu bolesławieckiego organizowane były w czasie wakacji i ferii zimowych różne formy wypoczynku. Zgłoszono w bazie MEN 61 turnusów wypoczynku, w tym 19 turnusów zimowego i 42 letniego. Skontrolowano 19 turnusów, w których uczestniczyło 503 dzieci. Inspekcje miejsc wypoczynku wykazały, że organizatorzy zapewnili dzieciom i młodzieży właściwe warunki sanitarno-higieniczne pobytu, personel posiadał aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Pracownicy PSSE przekazywali uczestnikom materiały edukacyjne dotyczące dopalaczy i szkodliwości palenia tytoniu, uzależnień, chorób zakaźnych, bezpiecznego korzystania z kąpielii słonecznych.

10. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

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

Programy Krajowe:

- 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. Przeprowadzono szkolenia dla pedagogów przedszkoli. W programie uczestniczyło 9

placówek (o 1 więcej). Działaniami edukacyjnymi objęto 664 osoby (391 uczniów i 273 rodziców).

- 2) **Czyste powietrze wokół nas** - program skierowany do dzieci 5 i 6 letnich oraz ich rodziców i opiekunów. Przeprowadzono narady dla pedagogów przedszkoli oraz prelekcje dla uczniów. W programie uczestniczyło 9 przedszkoli i oddziałów przedszkolnych przy szkołach podstawowych (o 4 więcej). Działaniami edukacyjnymi objęto 384 osób, w tym 27 rodziców.
- 3) **Bieg po zdrowie** - program dotyczy profilaktyki palenia tytoniu skierowany do uczniów klas IV szkół podstawowych. Program realizowano w 2 placówkach, działaniami objęto 69 uczniów.
- 4) **Program zapobiegania zakażeniom HIV i zwalczania AIDS** - przedsięwzięcia kierowano do uczniów szkół ponadpodstawowych, pracowników służby zdrowia, uczestników wycieczki 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 –672 osób w 5 placówkach (o 1 więcej).
- 5) **ARS czyli jak dbać o miłość** - program edukacyjny którego celem jest ograniczenie spożycia alkoholu, tytoniu i środków psychoaktywnych przez młodzież. Program zrealizowano w 6 szkołach ponadpodstawowych i działaniami objęto 1464 uczniów.
- 6) **Trzymaj Formę** – program propagujący aktywność fizyczną, zasady racjonalnego odżywiania oraz zapobiegania nadwadze i otyłości. Dla koordynatorów zorganizowano szkolenie i przeprowadzono prelekcje w szkołach. Szkoły organizowały festyny, zawody sportowe, dni zdrowego odżywiania. W programie wzięło udział 16 placówek i działaniami objęto 1898 uczniów.

Program wojewódzki:

- 1) **Wybierz życie – pierwszy krok** - program kierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych. Zadaniem programu było zwiększenie poziomu wiedzy nt. roli wirusa brodawczaka ludzkiego (HPV) w powstawaniu raka szyjki macicy, profilaktyki raka szyjki macicy (szczepienia ochronne, cytologia) i czynników zwiększających ryzyko zachorowania; motywowanie kobiet do regularnego poddawania się badaniom profilaktycznym przez całe życie. Przeprowadzono narady i szkolenia dla pedagogów szkół, udzielano poradnictwa merytorycznego i wsparcia szkolnym koordynatorom programu. Łącznie w 2023 roku w programie udział wzięło 1168 uczniów w 6 szkołach ponadpodstawowych.

Interwencje nieprogramowe:

- 1) **Akcja Letnia i Akcja Zimowa** – prowadzone były dla ogółu społeczeństwa, w tym w szkołach, przedszkolach, placówkach wycieczki letniego i zimowego. Celem ich było zapewnienie bezpieczeństwa dzieciom podczas wycieczki letniego i zimowego poprzez upowszechnienie wiedzy w zakresie profilaktyki: grypy, zatruc pokarmowych, uzależnień, bezpiecznych zachowań, profilaktyki wszawicy, chorób zakaźnych (HIV/AIDS, HCV), legionelozy, przygotowania do grzybobrania, ochrony przed kleszczami i bąblowicą. Organizowane były różnorodne akcje informacyjno-edukacyjne: prelekcje, pogadanki, punkty informacyjno-edukacyjne, zajęcia edukacyjne, udzielano instruktaży, dystrybuowano materiały edukacyjne, umieszczano informacje w mediach społecznościowych i na stronie internetowej. Zasięgiem objęto 16896 osób.

- 2) **Wybieraj Bezpieczną Żywność** - kampania, której celem było zwiększenie świadomości na temat roli nauki w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności, zachęcanie do dokonywania świadomych wyborów żywieniowych. Działaniami objęto 1431 osób.
- 3) **Światowy Dzień bez Tytoniu** - włączając się do imprez organizowanych przez Starostwo Powiatowe i Bolesławiecki Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji, zorganizowano punkty informacyjno-edukacyjne, w którym przekonywano osoby palące do zerwania z nałogiem. Urządzeniem „smokolyzer” udowodniano, ile tlenu węgla wchodzi do organizmu podczas palenia papierosów lub przebywania w otoczeniu palących. Materiały edukacyjne umieszczano też w mediach społecznościowych. Zasięgiem interwencji objęto 500 osób.
- 4) **Laurka dla Mamy** - realizowano kampanię z okazji Dnia Matki, której celem była promocja wczesnego wykrywania raka szyjki macicy. Odbyła się dystrybucja materiałów edukacyjnych do 28 przedszkoli. Akcją objęto 2539 osób.
- 5) **Profilaktyka zażywania środków zastępczych tzw. dopalaczy** – realizowano działania na temat zagrożeń zdrowotnych związanych z zażywaniem nowych substancji psychoaktywnych realizowano działania informacyjno-edukacyjne: prelekcje, zajęcia edukacyjne dla uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych, oraz dla dzieci i młodzieży podczas wypoczynku letniego i zimowego. Łączna liczba odbiorców – 1747 osób.
- 6) **Europejski Tydzień Szczepień** – celem akcji było zwiększenie wiedzy na temat korzyści wynikających ze szczepień oraz ryzyka związanego ze spadkiem osób zaszczepionych. Działaniami objęto 1680 osób.
- 7) **Światowy Dzień Seniora** - w ramach profilaktyki chorób osób starszych oraz promocji aktywnego starzenia się, przeprowadzono dla seniorów Domu Dziennego Pobytu w Bolesławcu prelekcję i pogadankę. Działaniami objęto 50 osób.

11. Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

W ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego były opiniowane projekty studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego, projekty miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, co do potrzeby przeprowadzania oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, uzgadniania dokumentacji projektowej. W 2023 r. przeprowadzono 42 kontrole obiektów budowlanych, w tym 20 w związku z dopuszczeniem obiektu do użytkowania. Wydano następujące opinie i uzgodnienia, w szczególności:

- 2 opinie dotyczące projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy;
- 23 opinie dotyczące oceny oddziaływania na środowisko przedsięwzięcia mogącego potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko, w tym 23 o braku konieczności sporządzenia raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko;
- 5 opinii dotyczących miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego;
- 17 uzgodnień dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych;
- 4 opinie dotyczące zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanej dla projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego;
- 20 opinii dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych.

W 2023 roku opiniowano przedsięwzięcia zakwalifikowane do mogących potencjalnie oddziaływać na środowisko, dla których po analizie karty informacyjnej przedsięwzięcia nie stwierdzono potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko. Nie opiniowano żadnego przedsięwzięcia kwalifikowanego jako mogące zawsze znacząco oddziaływać na środowisko. Wpłynęło też 30 spraw, co do których nie zgłaszano sprzeciwu poprzez niezajęcie

stanowiska, dotyczyły głównie budynków mieszkalnych bez lokali usługowych, budynków garażowo-gospodarczych, przebudowy/rozbudowy: stacji paliw o zbiornik oleju napędowego, wiaduktów drogowych, odcinków autostrady A 18, instalacji fotowoltaicznych.

12. Skargi i wnioski

W roku 2023 podejmowano działania interwencyjne w związku z informacjami od ludności i rozpatrzono we własnym zakresie 13 wniosków, które dotyczyły następującej problematyki:

- a) Wykonywania szczepień ochronnych (1)
- b) Warunków sanitarnych w placówkach opiekuńczych/oświatowych (1)
- c) Warunków sanitarnych w placówkach medycznych (1)
- d) Występowania insektów i gryzoni (1)
- e) Uciążliwości wynikających z działalności (5)
- f) Jakości zdrowotnej środków spożywczych (3)
- g) Nieprawidłowego stanu sanitarno-technicznego obiektu (1)

Wszystkie wnioski zostały rozpatrzone w terminie, 3 były zasadne. Nałożono 2 mandaty na kwotę 350 zł. Problemy sygnalizowane w składanych wnioskach są wykorzystywane podczas innych kontroli i działań zapobiegawczych.

Zostały wniesione też 2 wnioski, które przekazano do rozpatrzenia zgodnie z kompetencjami do innych organów: do Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego (w sprawie uciążliwych zapachów z kanalizacji) i do Wójta Gminy Gromadka (w sprawie hotelu dla ludności z Ukrainy).

13. Podsumowanie

1. Sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych w powiecie bolesławieckim należy uznać za dobrą. Odnotowano duży spadek zakażeń wirusem Sars-CoV-2 z 6107 w roku 2022 do 817 w 2023 a także o 7 przypadków mniej wystąpiło gruźlicy. Mimo tego w powiecie bolesławieckim stwierdzono wyższą zapadalność na gruźlicę niż odnotowana w całym kraju. Nie odnotowano ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych, ognisk chorób szczególnie niebezpiecznych i wysoce zakaźnych. Natomiast w porównaniu z rokiem ubiegłym odnotowano znaczny wzrost zachorowań na bakteryjne zakażenia jelitowe o 13, bołerozę o 17, ospę wietrzną o 381, Natomiast wystąpiły przypadki zachorowań, których nie było w roku poprzednim np. płonica, wirusowe zapalenie opon mózgowych, różyczka, posocznica, WZWB, WZWC. Zarejestrowano 118 pokąsań ludzi przez zwierzęta (o 18 mniej), w tym 95 osób pokąsanych przez psy, 17 osób pokąsanych przez koty, 1 osoba przez kunę, 1 osoba przez szopa, 1 przez świnkę morską, 2 przez lisa, 1 przez mysz polną. Decyzją lekarzy z Poradni Chorób Zakaźnych w Poznaniu, Bolesławcu i Wrocławiu, do szczepień przeciw wścieklicznie zakwalifikowano 21 (o 8 więcej niż w 2022 r.) osób pokąsanych przez nieznanne zwierzęta (psy, koty, szopa, mysz polną, lisa i kunę).

2. 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 stosunku do roku poprzedniego odnotowano spadek uodpornienia dzieci i młodzieży. Odsetek szczepień przeciwko chorobom (oprócz gruźlicy) nie osiągnął poziomu wystarczającego do osiągnięcia odporności zbiorowskiej oraz powstrzymania epidemicznego szerzenia się chorób. Spowodowane to jest w dużej mierze

niezgodą rodziców do szczepienia dzieci, a także czasowymi przeciwwskazaniami lekarskimi, niekompletnymi szczepieniami u dzieci przyjeżdżających z zagranicy oraz uczących się w innych miastach. Część dzieci podlegających szczepieniom jeszcze nie osiągnęła wymaganego wieku do zakończenia szczepień, a grupa dzieci przyjezdnych z zagranicy jest w trakcie uzupełniania zaległych szczepień. Na terenie powiatu bolesławieckiego w porównaniu do roku 2022 wzrosła liczba osób uchylających się od obowiązku szczepień i obecnie wynosi 657 rodziców / 572 niezaszczepionych dzieci. W poprzednim okresie statystycznym było 582 rodziców / 485 dzieci.

W związku z powyższym wysłano 8 wezwań do osobistego stawienia się na rozmowę w celu pouczenia o obowiązku szczepień, wystawiono 15 upomnień, skierowano 49 wniosków do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu o wszczęcie egzekucji administracyjnej obowiązków o charakterze niepieniężnym wobec uchylających się osób. W efekcie tych działań 7 osób uchylających się od obowiązku szczepień wykonało zaległe szczepienia u 5 dzieci, natomiast 2 osoby dostarczyły dokumentację medyczną świadczącą o przeciwwskazaniach lekarskich do szczepień.

Zaobserwowano natomiast wzrost zainteresowania szczepieniami zalecanymi przeciwko meningokokom, kleszczowemu zapaleniu mózgu, pneumokokom, grypie, durowi brzuszemu, wirusowemu zapaleniu wątroby typu A oraz przeciwko zakażeniom wirusem brodawczaka. Widoczny jest spadek zainteresowania szczepionkami zalecanymi przeciwko: ospie wietrznej oraz wirusowemu zapaleniu wątroby typu B. Trzeba zauważyć, że wprowadzenie bezpłatnego programu szczepień przeciwko wirusowi HPV przyczyniło się do dużego zainteresowania tymi szczepieniami (wzrost o 361 osób zaszczepionych).

3. 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, nie stwierdzono uchybień skutkujących wszczęciem postępowania administracyjnego bądź ukaraniem mandatem. W szpitalu Powiatowym w Bolesławcu od stycznia 2023 roku funkcjonuje kuchnia i pralnia szpitalna oraz przebudowany i rozbudowany Szpitalny Oddział Ratunkowy. Natomiast w dalszym ciągu prowadzone są postępowania administracyjne dotyczące stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i wyposażenia w Wojewódzkim Szpitalu dla Nerwowo i Psychicznie Chorych w Bolesławcu. W okresie pisania sprawozdania wiadomo już, że szpital wykazał postęp w realizacji zaleceń. Pozostało wykonać: gniazda wtykowe instalacji elektrycznej znajdujące się w pokojach obserwacyjnych oddziałów psychiatrycznych usytuować na zewnątrz tych pokoi od strony korytarza oraz usunąć nieprawidłowości w stanie sanitarno-technicznym na Oddziałach Szpitalnych, dotyczy to sufitów, ścian w pokojach i klatkach schodowych, szatniach dla pracowników, kabin natryskowych i ustępowych, grzejników i rur w łazienkach pacjentów, futryn i drzwi.

4. Skontrolowano 52% obiektów żywności i żywienia wpisanych do rejestru PPIS w Bolesławcu. Za uchybienia higieniczne nałożono 69 (o 6 mniej) mandatów i wydano o 91 (o 39 mniej) decyzji administracyjnych, w tym 42 nakazujące usunięcie nieprawidłowości. Skierowano do wyższej instancji 3 wnioski (o 2 mniej) o nałożenie kary pieniężnej za oferowane do sprzedaży produkty spożywcze nieprzeznaczone dla dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (1), za prowadzenie działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu (1), za niewłaściwe znakowanie żywności wprowadzanej do obrotu, nieprawidłowe informacje dotyczące przekazywania informacji konsumentom o żywności za pośrednictwem Internetu (1).

Badania środków spożywczych przeprowadzone w ramach urzędowej kontroli wykazały, że żywność oferowana konsumentom na terenie powiatu była właściwej jakości. Plan poboru prób

do badań laboratoryjnych zrealizowano w 100%. Pobrano do badań laboratoryjnych 209 próbek żywności, większość bo 121 próbek przebadano pod względem mikrobiologicznym, 18 w kierunku zawartości histaminy, 17 w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia, 11 na zawartość pestycydów, 9 w kierunku substancji dodatkowych, 7 na zawartość mykotoksyn. Badania dotyczyły też zawartości azotanów, WWA, glutenu, akryloamidu, alkaloidów tropanowych i pirolizydynowych, obecności niedeklarowanych aktywnych farmakologicznie substancji zabronionych, kryteriów czystości substancji dodatkowych, oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe u bakterii zoonotycznych, oraz wybranych parametrów. 149 prób żywności oceniono pod względem znakowania i 5 organoleptycznie.

Zbadano również 3 próby materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością w kierunku migracji specyficznej ołowiu i kadmu (2), formaldehydu (1). Dwie z nich oceniono też pod względem znakowania.

W 5 próbkach jaj w proszku, pobranych w piekarni, stwierdzono obecność bakterii Salmonella a w 1 suplementie diety pobranym w obiekcie sprzedaży wysyłkowej, niezgodne z przepisami oznakowanie.

5. Monitoring jakości wody z 17. nadzorowanych w powiecie wodociągów prowadzony był zgodnie z obowiązującymi przepisami. W 9 próbkach dla pięciu wodociągów wskaźniki jakości wody chwilowo nie odpowiadały wymaganiom rozporządzenia. Przekroczone były dopuszczalne wartości mętności, żelaza, manganu, bakterii grupy coli, ogólnej liczby mikroorganizmów, oraz sumy THM. Przedsiębiorcy niezwłocznie podejmowali działania naprawcze, po czym przedkładali sprawozdania z badania wody, które potwierdzały skuteczność zastosowanych działań i dobrą jakość wody. Woda na pływalniach nadawała się do kąpieli i była bezpieczna - monitoring jakości wody z niecek basenowych i ciepłej wody z natrysków pokazał, że spośród 590 próbek wody wziętych do badań fizykochemicznych i mikrobiologicznych w 50 ujawniono nieprawidłowości (8,5%). Przedsiębiorcy podejmowali natychmiastowe działania naprawcze i potwierdzali skuteczność wynikami badań laboratoryjnych. Tylko w jednym przypadku PPIS wydał decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości, którą wyegzekwowano.

6. Stan sanitarno-porządkowy w miastach 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, na ogół wywiązywali się z obowiązku kontroli jakości wody w instalacjach ciepłej wody. W 4 przypadkach, w tej sprawie prowadzone było postępowanie administracyjne i obowiązki wyegzekwowano.

7. W szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych zachowywano czystość i porządek, a także odpowiednie zaopatrzenie w środki higieny osobistej. Pośród 74 skontrolowanych placówek (86%), nieprawidłowości sanitarno-techniczne stwierdzono w 2 szkołach podstawowych, 2 zespołach szkół, 1 placówce wsparcia, które dotyczyły: złego stanu sanitarnego ścian i sufitu w sali gimnastycznej, ścian i podłogi w bibliotece szkolnej, ścian i sufitu w toalecie, korytarzu, gabinecie psychologa, nawierzchni boiska, placu zabaw, parkietu w sali gimnastycznej. Ponadto niezgodności w stanie sanitarno-technicznym występują jeszcze w 7 placówkach, którym na ich wniosek prolongowano terminy wykonania obowiązków ujętych w decyzjach z lat poprzednich. Wszystkie podmioty jako przyczynę niewykonania nałożonych obowiązków w ustalonym terminie podnosiły kwestię braku środków finansowych, ale wykazywały postęp w ich realizacji.

8. Zmniejszyła się liczba zakładów pracy o 6 w stosunku do roku ubiegłego. W skontrolowanych zakładach pracy (47,6%) przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy stwierdzono w 14, dotyczyły hałasu i pyłów mąki. Biorąc pod uwagę wszystkie nadzorowane zakłady ustalono, że ponadnormatywne warunki pracy były

w 24 zakładach, i w narażeniu pracowało 366 osób. Dla 49 pracowników poprawiono warunki pracy. Kontrole w zakładach wykazywały też zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń higienicznosanitarnych i pomieszczeń pracy (w 6 przypadkach), uchybienia w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin (w 10 przypadkach), uchybienia w zakresie czynników biologicznych (w 3 przypadkach), uchybienia w zakresie czynników rakotwórczych lub mutagennych (w 5 przypadkach). W związku z tym wydano 18 decyzji nakazujących usunięcie nieprawidłowości i poprawę warunków pracy.

W powiecie funkcjonują zakłady, w których praca związana jest z kontaktem lub narażeniem na czynniki rakotwórcze tj. pyły drewna, tlenek chromu (VI), potasu chromian, potasu dichromian, hydrazyna, benzen, chloroeten, formaldehyd, fenoloftaleina, octan kobaltu (II), dichlorek kobaltu, węglan kobaltu (II), chlorek niklu (II), siarczan niklu (II) heksahydrat, bromian (V) potasu, chloramfenikol, ogniotrwałe włókna ceramiczne, WWA, WKK (pyły zawierające krystaliczną krzemionkę). Skontrolowano 21 takich zakładów, uchybienia w zakresie substancji, mieszanin chemicznych czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy stwierdzono w 5 i wydano 5 decyzji nakazujących ich usunięcie. W powiecie bolesławieckim znajduje się też 1 zakład wprowadzający do obrotu prekursor narkotyków i jednocześnie stosujący prekursor w procesie produkcyjnym (toluen, aceton, kwas siarkowy VI) oraz 22 zakłady stosujące w procesach technologicznych prekursor narkotyków (aceton, kwas chlorowodorowy, kwas siarkowy (VI), nadmanganian potasu). Skontrolowano 16 takich zakładów. Nieprawidłowości w powyższych zakresach nie stwierdzono.

9. W 2023 r. zgłoszono do PSSE w Bolesławcu 10 podejrzeń wystąpienia chorób zawodowych, o 6 mniej niż rok temu, przeprowadzono w tych sprawach 10 postępowań wyjaśniających. Wydano 4 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej, i 6 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej [tabela 10], oraz 2 decyzje umarzające postępowanie ze względu na jego bezprzedmiotowość (stwierdzono brak narażenia w zakładach na czynnik szkodliwy).