



CR II
Bolesław

OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
MIASTA BOLESŁAWIEC
za 2018 rok

**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Bolesławcu**

HB
mgr Jolanta Beroch

Państwowy Powiatowy Inspektor
Sanitarny w Bolesławcu

Bolesławiec, dnia marca 2019 r.

SPIS TREŚCI		Str.
Wstęp		
1	Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	3
2	Szczepienia ochronne	4
3	Ocena stanu sanitarnego podmiotów wykonujących działalność leczniczą	6
4	Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku	9
4.1	Stan sanitarny wybranych grup obiektów żywnościowych	10
4.2	Obrót środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz suplementami diety, żywnością wzbogacaną	16
5	Ocena zaopatrzenia w wodę do spożycia przez ludzi	17
5.1.	Stan sanitarny ciepłej wody w instalacjach wodociągowych wewnątrz budynków	18
6.	Stan sanitarno-porządkowy miasta Bolesławiec	17
7.	Obiekty użyteczności publicznej	18
8.	Warunki w zakładach pracy	23
8.1.	Działalność kontrolna	25
8.2.	Nadzór nad substancjami rakotwórczymi	27
8.3.	Choroby zawodowe	28
9.	Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo - wychowawczych oraz warunki pobytu dzieci i młodzieży w tych placówkach	28
9.1.	Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego	27
9.2.	Nadzór nad warunkami wypoczynku dzieci i młodzieży	30
9.3.	Prowadzenie dożywiania dzieci w szkołach	30
9.4.	Warunki sanitarne w szkołach i placówkach nadzorowanych przez DPWIS we Wrocławiu	30
10.	Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	31
11.	Oświata zdrowotna i promocja zdrowia	31
3.	Skargi i wnioski	34
4.	Podsumowanie	

Niniejszym opracowaniem przedkładam ocenę stanu bezpieczeństwa sanitarnego miasta Bolesławiec za 2018 r., w szczególności: ocenę sytuacji epidemiologicznej w mieście, ocenę stanu sanitarnego podmiotów leczniczych, zakładów żywnościowych, obiektów użyteczności publicznej, zakładów pracy, placówek oświatowych, a także ocenę bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, żywienia, bezpieczeństwa zdrowotnego wody przeznaczonej do spożycia, wody w pływalniach, w basenie kąpielowym. Opracowanie sporządzono na podstawie zgłoszonych podejrzeń i rozpoznanych zakażeń i chorób zakaźnych oraz kontroli przeprowadzonych w 2018 r. przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Bolesławcu i, w przypadku obiektów, których organem prowadzącym jest Powiat Bolesławiecki, przez pracowników Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Wrocławiu.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Bolesławcu realizował na terenie miasta Bolesławiec 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 prowadzenie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i innych chorób spowodowanych warunkami środowiska.

W 2018 r. objęto nadzorem sanitarnym 805 obiektów zlokalizowanych na terenie gminy miejskiej Bolesławiec, w tym 15 obiektów, których organem prowadzącym jest Powiat Bolesławiecki, nadzorowanych przez DPWIS we Wrocławiu. Skontrolowanych zostało ogółem 449 obiektów, w tym 7 przez WSSE we Wrocławiu (szpital powiatowy, blok żywienia w szpitalu powiatowym, stołówka szkolna i cztery szkoły ponadgimnazjalne). W wyniku nieprawidłowości stwierdzonych w zakładach wydano 41 decyzji nakazujących, nałożono 44 mandaty na kwotę 8 580 zł, tj. w stosunku do ubiegłego roku o jedną sankcję więcej (w 2018 r. nałożono 43 mandaty na kwotę 10 700 zł). Ponadto ukarano trzy podmioty działające na rynku spożywczym z art. 103 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia na kwotę 10 300 tys. zł (kary nałożył Dolnośląski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny we Wrocławiu).

W ramach nadzoru sanitarnego pobrano do badań laboratoryjnych 38 próbek wody, 223 próbki żywności, 4 próbki materiałów do kontaktu z żywnością i 2 próbki kosmetyków. Zakwestionowano 2 próbki żywności. Badania żywności wykonywały laboratoria inspekcji sanitarnej, zlokalizowane na terytorium całego kraju, a badania wody laboratoria dolnośląskiej inspekcji sanitarnej.

1. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych na terenie miasta Bolesławiec

Analizę sytuacji epidemiologicznej na terenie miasta opracowano na podstawie zgłoszonych przez podmioty lecznicze i laboratoria medyczne, zakażeń oraz zachorowań i podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne, zgodnie z definicją chorób zakaźnych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego.

W 2018 roku zarejestrowano: jedno zatrucie pokarmowe *Salmonellą*, jedno wirusowe zakażenie jelitowe, które wystąpiło u dziecka do lat dwóch, 9 biegunek i zapaleń żołądkowo-jelitowych BNO, w tym 4 dotyczyły dzieci do lat dwóch, 20 przypadków płonicy, jeden lambliozy, 4 boreliozy, 147 ospy wietrznej, 13 różyczki, 6 gruźlicy, 4 wirusowego zapalenia wątroby typu C, jeden świnki, jeden zapalenie opon mózgowych (inne i nie określone) oraz jedno zachorowanie na AIDS u dziecka <1. roku życia, zakończone jego zgonem. W porównaniu do roku ubiegłego odnotowano wzrost zachorowań na: różyczkę (wzrost o 11 przypadków), płonicę (wzrost o 11 przypadków), biegunkę i zapalenie żołądkowo-jelitowe (wzrost o 7 przypadków), WZW typu C, którego nie było w roku minionym (4 przypadki) oraz, od kilku lat nienotowaną, lambliozę (1 przypadek).

W 2018 roku liczba zarejestrowanych pokąsań ludzi przez zwierzęta wyniosła, podobnie jak w roku minionym, 44 osoby, w tym 30 osoby przez psy, 14 osób przez koty.

Czynnikiem etiologicznym zatrucia pokarmowego była bakteria *Salmonella enteritidis* z grupy C - nie ustalono źródła zakażenia. Nad chorym i osobami z jego otoczenia sprawowano nadzór epidemiologiczny - pobierano do badań mikrobiologicznych kał w kierunku nosicielstwa pałeczek *Salmonella*.

Wszystkie zarejestrowane przypadki różyczki zakwalifikowano jako możliwe – zakażenia rozpoznano na podstawie obrazu klinicznego, nie zostały one potwierdzone laboratoryjnie. Spośród wszystkich zgłoszeń różyczki tylko jedno dotyczyło dziecka czynnie nieuodpornionego przeciwko tej chorobie.

W 2018 roku nie zgłoszono żadnego przypadku zapalenia wątroby typu B (WZW B). Powszechne obowiązkowe szczepienia niemowląt oraz zalecane szczepienia przeciw WZW B przyczyniły się do istotnego zmniejszenia zapadalności na tę jednostkę chorobową.

W przeciwieństwie do WZW typu B, przed zakażeniem wirusem typu C nie można chronić się szczepionką. Wszystkie zgłoszone przypadki zachorowania na WZW C dotyczyły przewlekłej postaci choroby, gdyż zakażenie tym wirusem rozpoznano u chorych już we wcześniejszych latach.

W roku sprawozdawczym zarejestrowano trzech nosicieli antygenu HBs, tj. o jednego więcej niż w roku ubiegłym, i jednego zakażonego wirusem HCV, tj. o jednego mniej niż w roku poprzednim. Antygeny HBs i HCV wykrywano przypadkowo podczas badań diagnostycznych. Wywiady epidemiologiczne przeprowadzone przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Bolesławcu nie pozwoliły ustalić dróg zakażenia. Wszystkich zakażonych i osoby z kontaktu skierowano do przychodni rejonowych celem ich zaszczepienia bezpłatną szczepionką przeciwko WZW B i objęcia opieką lekarską.

Gruźlicy płuc odnotowano o 4 przypadki mniej niż w 2017 r. roku. W dwóch przypadkach chorych przymuszono do poddania się leczeniu i hospitalizacji decyzjami administracyjnymi. Na podstawie analizy wywiadów epidemiologicznych ustalono, że podobnie jak w latach ubiegłych, zachorowania na gruźlicę w większości dotyczyły osób o niskim statusie socjalno-bytowym.

2. Szczepienia

Obowiązkiem szczepień ochronnych objętych było 13 chorób zakaźnych: błonica, gruźlica, inwazyjne zakażenie *Haemophilus influenzae* typu b, inwazyjne zakażenia *Streptococcus pneumoniae*, krztusiec, nagminne zakażenie przyusznic (świnka), odra, ospa wietrzna, ostre nagminne porażenie dziecięce (poliomyelitis), różyczka, tężec, wirusowe zapalenie wątroby typu B oraz wścieklizna. W odniesieniu do każdej z tych chorób określono osoby lub grupy osób obowiązane do poddawania się obowiązkowym szczepieniom ochronnym oraz wiek i inne okoliczności stanowiące przesłankę do nałożenia obowiązku szczepień ochronnych na te osoby.

2.1. Szczepienia obowiązkowe dzieci i młodzieży

W 2018 roku szczepienia ochronne obowiązkowe dla dzieci i dorosłych wykonywano, podobnie jak w roku ubiegłym, w 13 punktach szczepień, znajdujących się w publicznych i niepublicznych podmiotach leczniczych - przeprowadzono w nich łącznie 22 kontrole sanitarne. Stan sanitarno-techniczny i higieniczny pomieszczeń i wyposażenia punktów szczepień nie budził zastrzeżeń. Preparaty szczepionkowe przechowywane były z zachowaniem warunków chłodniczych – odczyt temperatury, z termometru umieszczonego w lodówkach, z określoną częstotliwością zapisywany jest w zeszycie lub, w niektórych punktach szczepień, rejestracja temperatury w chłodziarkach

odbywa się automatycznie i o przekroczeniu zadanej temperatury informacja przekazywana jest za pomocą SMS.

Wszystkie gabinety zaopatrzone były w zestawy przeciwwstrząsowe, na wypadek wystąpienia reakcji alergicznych. Gospodarka odpadami medycznymi w gabinetach szczepień była zgodna z obowiązującymi przepisami.

Realizacja szczepień ochronnych przebiegała prawidłowo - kolejność poszczególnych szczepień i odstępy czasowe pomiędzy nimi były zachowane. Prawie połowa dzieci urodzonych w 2018 roku szczepiona była preparatami pięcioskładnikowymi lub sześcioskładnikowymi, zakupionymi przez rodziców.

Oceny stanu zaszczepienia dzieci i młodzieży, zarejestrowanych w podstawowej opiece zdrowotnej (POZ), dokonano na podstawie analizy kart uodpornienia. Stwierdza się, że w mieście Bolesławiec, w przypadku dzieci w 2. i 3. roku życia, występują opóźnienia w szczepieniach przeciw: WZW typu B i przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis, zakażeniu *Haemophilus influenzae* typ b, spowodowane: czasowymi przeciwwskazaniami lekarskimi, niezgodą rodziców do szczepienia dzieci, okresowym pobytem dzieci za granicą i powrotem do kraju z niekompletnymi szczepieniami oraz przyjęciem dzieci z Ukrainy.

Odmowa szczepień ochronnych obowiązkowych dzieci i młodzieży jest zjawiskiem postępującym. Jeśli chodzi o miasto Bolesławiec, to do końca roku 2018 liczba sprzeciwiających się szczepieniom (matka, ojciec lub opiekun prawny) osiągnęła 133 osoby i dotyczyła 70. środowisk domowych, w których z brakującymi szczepieniami odnotowano 96 osób (urodzonych w latach 2001 - 2018). Rodziców i opiekunów prawnych sprzeciwiających się szczepieniom wzywano na rozmowy w celu pouczenia o obowiązku szczepień, wystawiano upomnienia i kierowano wnioski do DPWIS we Wrocławiu o wszczęcie egzekucji administracyjnej. W wyniku tych działań 6 środowisk domowych poddało swoje dzieci szczepieniom, a jedno udokumentowało przesunięcie terminu obowiązkowych szczepień orzeczeniem lekarskim o istnieniu przeciwwskazań zdrowotnych.

Ustalono, że powodem uchylania się od obowiązku poddawania dzieci szczepieniom ochronnym są działania ruchów antyszczepionkowych - prowadzenia przez nie agresywnej i często nieprawdziwej informacji o szkodliwości i braku bezpieczeństwa szczepień. Utrzymywanie się takiej dynamiki wzrostu osób rezygnujących ze szczepień swoich dzieci, w perspektywie najbliższych lat grozi powrotem epidemii chorób, które dzięki szczepieniom udało się w naszym kraju zwalczyć (błonicy, polio) bądź zmniejszyć ilość zachorowań (różyczka, krztusiec, świnka, odra). Przykładem jest powiat bolesławiecki, w którym od ponad 10 lat nie odnotowano ani jednego przypadku zachorowania na odrę.

Choroby nie znają granic. W każdej chwili możemy zetknąć się z patogenem wywołującym niebezpieczną infekcję, która może wywołać epidemię w przypadku załamania się systemu obowiązkowych szczepień ochronnych. W Polsce obserwujemy już wzrost zachorowań na odrę - w 2018 r. zarejestrowano 339 przypadków odry, podczas gdy w analogicznym okresie w 2017 r. było ich 63. Żaden przypadek nie był rodzimy, wszystkie zostały zawleczone z zagranicy i dotyczyły osób nieuodpornionych przeciw tej chorobie.

Jeśli zaś chodzi o szczepienia zalecane, to w porównaniu do 2017 roku, istotny wzrost nastąpił w wyszczepialności przeciwko grypie i pneumokokom, głównie za sprawą finansowania szczepionek przez samorząd miejski oraz przez Ministra Zdrowia - z puli rezerw.

2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne zarejestrowane w powiecie bolesławieckim

Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi oraz przepisy wykonawcze do ustawy nakładają obowiązek zgłaszania niepożądanych

odczynów poszczepiennych (NOP) na osoby wykonujące szczepienia. W 2018 roku zarejestrowano 4 łagodne niepożądane odczyny poszczepienne, dotyczyły preparatów:

- 1) DTP przeciwko: błonicy, tężcowi i krztuścowi (1 przypadek),
- 2) TETRAXIM przeciwko: błonicy, tężcowi i krztuścowi, poliomyelitis (1 przypadek),
- 3) INFANRIX HEXA oraz SYNFLORIX przeciwko: błonicy, tężcowi i krztuścowi, poliomyelitis, Haemophilus influenzae typu b, wirusowemu zapaleniu wątroby typu B, pneumokokom (1 przypadek),
- 4) BCG przeciwko gruźlicy (1 przypadek).

3. Ocena stanu sanitarnego podmiotów wykonujących działalność leczniczą

W 2018 roku PSSE w Bolesławcu objęła nadzorem sanitarnym 89 podmiotów wykonujących działalność leczniczą w mieście Bolesławiec w zakresie:

- stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych (1 podmiot),
- ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych (33 podmioty),
- praktyk zawodowych (55 podmiotów).

Skontrolowano 68 obiektów, co stanowiło 75,6 % ogółu zewidencjonowanych w mieście Bolesławiec; wydano jedną decyzję nakazową.

Stan sanitarno-techniczny i higieniczny 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. Do prac porządkowych nie angażowano firm zewnętrznych.

3.1. Postępowanie z bielizną

Stan sanitarno-techniczny i wyposażenie magazynów bielizny brudnej i czystej był dobry. Postępowanie z bielizną prawidłowe, wykluczające kontakt bielizny czystej z brudną. Pranie bielizny w obiekcie świadczeń zdrowotnych całodobowych zlecano firmom zewnętrznym.

W podmiotach leczniczych wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne, w tym stacji dializ stosowano bieliznę jednorazowego użytku, taką jak: bielizna pościelowa, pokrycia na kozetki lekarskie i stanowiska dla niemowląt, serwety zabiegowe, podkłady na fotele zabiegowe, osłony dla pacjentów.

3.2. Postępowanie z odzieżą roboczą personelu

Odzież roboczą personelu prano w podręcznych pralniach zorganizowanych w wydzielonych pomieszczeniach, wyposażonych w pralki i stanowiska do prasowania, lub zlecano firmom zewnętrznym. Brudną odzież roboczą personelu gromadzono w oznakowanych, zamykanych pojemnikach, wyłożonych workami foliowymi. Czystą odzież roboczą przechowywano w szafach ubraniowych dwudziałowych usytuowanych w pomieszczeniach socjalnych lub szatniach.

3.3. Gospodarka odpadami medycznymi

W skontrolowanych podmiotach gospodarowanie odpadami medycznymi było zgodne z obowiązującymi przepisami; placówki posiadały na odpady właściwe opakowania jednorazowe i pojemniki, które były odpowiednio oznaczane: kodem odpadów, nazwą i regonem wytwórcy, datą i

godziną otwarcia i zamknięcia pojemnika/worka. Segregację odpadów medycznych prowadzono w miejscu ich powstawania. Odpady medyczne przechowywano w lodówkach przeznaczonych na ten cel, a w przypadku wojewódzkiego szpitala, w magazynie spełniającym obowiązujące wymagania w zakresie jego organizacji i wyposażenia. Nie stwierdzono przekroczeń w zakresie dopuszczalnej temperatury i czasu magazynowania odpadów medycznych. Wszystkie skontrolowane podmioty lecznicze miały umowy na odbiór i utylizację wytworzonych odpadów, zawarte z firmami specjalistycznymi.

3.4. Opracowanie i wdrożenie procedur higieniczno – sanitarnych

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

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

W Wojewódzkim Szpitalu dla Nerwowo i Psychicznie Chorych i Zespole Opieki Zdrowotnej w Bolesławcu opracowano procedury szczegółowe zapobiegania zakażeniom układowym.

3.5. Postępowanie z narzędziami i sprzętem wielorazowego użytku

Skontrolowano 42 podmioty wykonujące działalność leczniczą zabiegową z zastosowaniem narzędzi/sprzętu wielokrotnego użycia, w tym: wojewódzki szpital (11 oddziałów szpitalnych), 16 ambulatoriów, 25 praktyk lekarskich. Dezynfekcję narzędzi wykonywano w:

- w obrębie stanowisk zorganizowanych w gabinetach diagnostyczno-zabiegowych (w 26 podmiotach),
- w punktach sterylizacji (w 16 podmiotach).

Skażone narzędzia/sprzęt poddawano dezynfekcji następnie myto je i dezynfekowano manualnie lub z użyciem urządzeń, takich jak: myjki ultradźwiękowe, urządzenia do czyszczenia pod ciśnieniem końcówek stomatologicznych. We wszystkich kontrolowanych placówkach używano preparaty dezynfekcyjne dopuszczone do obrotu przez Urząd Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów i Biobójczych, w terminie ważności. Przechowywano je w oryginalnych opakowaniach z etykietą lub dołączonymi instrukcjami w języku polskim. Roztwory użytkowe sporządzano z uwzględnieniem parametrów stężenia i czasu podanego przez producenta. W podległych placówkach nie stwierdzono braków w zaopatrzeniu w środki dezynfekcyjne. Sprzęt stanowiący wyposażenie stanowisk dekontaminacji był w dobrym stanie technicznym, utrzymany w należytej czystości i prawidłowo oznakowany. Procesy dezynfekcji narzędzi, sprzętu medycznego

oraz powierzchni wykonywane były prawidłowo i na bieżąco dokumentowane (rejestr procesów dezynfekcji).

Steryлизację narzędzi/sprzętu wielokrotnego użytku we własnym zakresie wykonywało 39 podmiotów, a 3 zlecały usługi podmiotom zewnętrznym. W przypadku sterylizacji wyrobów we własnym zakresie:

- punkt sterylizacji zorganizowano w 16 podmiotach (w 8 przychodniach i 8 praktykach lekarskich,
- stanowisko sterylizacji gabinetowej zorganizowano w 23 podmiotach.

Stanowiska sterylizacji gabinetowej, jak i punkty sterylizacji, pod względem organizacyjnym odpowiadały przepisom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.06.2012 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2012 r. poz. 739).

Steryлизację wykonywano w autoklawach klasy S i B, przy czym, tylko część autoklawów było wyposażonych w systemy rejestracji z możliwością wydruku parametrów krytycznych procesu. Wyposażenie placówek w niezbędny sprzęt i materiały nie uległo znaczącej zmianie w porównaniu do 2017 r., jedynie w trzech podmiotach dokonano wymiany urządzeń sterylizujących na nowsze typy. Skuteczność sterylizacji potwierdzano testami chemicznymi (każdy wsad i rzadziej każdy pakiet) i biologicznymi (najczęściej jeden raz w miesiącu, w nielicznych przypadkach co dwa miesiące). Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przygotowywania pakietów sterylizacyjnych, prowadzenia i dokumentowania procesów sterylizacji; dokumentowano je w rejestrach, które zawierały, takie dane jak: data sterylizacji, nr wsadu, rodzaj załadunku i ilość sztuk, parametry sterylizacji (temperatura, ciśnienie, czas sterylizacji), wyniki kontroli chemicznej, wyniki kontroli biologicznej, podpis pracownika wykonującego sterylizację.

Usługi sterylizacji dla podmiotów leczniczych świadczyła Centralna Sterylizatornia ZOZ w Bolesławcu - dla 3 podmiotów: Wojewódzkiego Szpitala dla Nerwowo i Psychicznie Chorych, Przychodni Przyszkolowej i jednej specjalistycznej praktyki lekarskiej. Transport narzędzi/sprzętu po wykonanej sterylizacji odbywał się w hermetycznych pojemnikach transportowych i przekazywanie ich było dokumentowane.

3.6. Zespół Opieki Zdrowotnej w Bolesławcu

W 2018 roku przedstawiciel DPWIS we Wrocławiu przeprowadził kontrolę ZOZ w Bolesławcu w zakresie stanu sanitarno-technicznego i higienicznego pomieszczeń Oddziału Chorób Zakaźnych – nie stwierdzono uchybień. Dodatkowo sprawdzono warunki przechowywania preparatów szczepionkowych w Szpitalnym Oddziale Chorób Zakaźnych Szpitalnym Oddziale Ratunkowym, Poradni Chirurgicznej i Oddziale Ginekologiczno-Położniczym – stwierdzono szczepionki przechowywane były prawidłowo, z zachowaniem łańcucha chłodniczego.

W roku sprawozdawczym wystąpiło w szpitalu jedno ognisko epidemiczne. W szpitalu jest powołany prawidłowo funkcjonujący zespół kontroli zakażeń szpitalnych. Ogniskiem został objęty Oddział Chorób Wewnętrznych. Sporządzono „Raporty wstępny” i „Raport końcowy.” Biologicznym czynnikiem chorobotwórczym w zakażeniu było *Clostridium difficile* A/B(+).

W ognisku epidemicznym było 5 pacjentów z zakażeniem; postać kliniczna zakażenia epidemicznego – zapalenie jelita grubego, biegunka; działania podjęte – izolacja i reżim sanitarny, konsultacja z PIS. Decyzji administracyjnych nie wydano.

Po ustaniu prawnym programów dostosowania podmiotów medycznych do wymogów Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012 r., zarządzający szpitalem opracowali „Arkusze Szacowania Ryzyka” obejmujący dla planowanych działań inwestycyjnych odstępstwa od wymagań

rozporządzenia. Arkusz obejmuje: skutek wystąpienia zagrożenia, prawdopodobieństwo jego wystąpienia i ryzyko wystąpienia. Sumarycznie we wszystkich wymienionych procesach (inwestycjach) poziom ryzyka określono jako akceptowalny – niskie prawdopodobieństwo wystąpienia zdarzenia niepożądanego mogącego mieć bezpośredni wpływ na bezpieczeństwo pacjenta – funkcjonują działania korygujące. Szpital podjął realizację następujących procesów – plan postępowania z ryzykiem – monitorowanie realizacji.

- 1) Budowy centralnej sterylizatorni – planowane zakończenie 2022 r.;
- 2) Budowy bloku operacyjnego – planowane zakończenie 2021 r.;
- 3) Wyposażenia izolatki Oddziału Anestezjologii i Intensywnej Terapii w płuczkę - dezyfektor basenów - do listopada 2019 r.;
- 4) Zorganizowania pomieszczenia higieniczno-sanitarnego dostępnego z pomieszczenia pobytu pacjenta, śluzy umywalkowo-fartuchowej, zamontowanie wentylacji – do listopada 2019 r.
- 5) Zamontowania wentylacji w salach zespołu porodowego Oddziału Ginekologiczno-Położniczego – do września 2019 r.

3.7. Wojewódzki Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych w Bolesławcu

W 2018 r. w Wojewódzkim Szpitalu dla Nerwowo i Psychicznie Chorych przeprowadzono dwie kontrole sanitarne w zakresie bieżącego stanu higieniczno-sanitarnego oraz w zakresie realizacji programu dostosowania zakładu do przepisów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą.

Skontrolowano pomieszczenia oddziałów i ich wyposażenie, oceniono stosowanie procedur wewnętrznych zapobiegających szerzeniu się zakażeń – nie stwierdzono uchybień. Jeśli chodzi o wykonanie zadań ujętych w programie dostosowawczym, to szpital nie wykonał 3 zamierzeń i, z uwagi na ustanie prawne programów, wydano decyzję administracyjną zawierającą następujące nakazy:

- 1) Wyposażyć szpital w rezerwowe źródło energii elektrycznej, jakim jest agregat prądotwórczy 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.

4. Higiena żywności, żywienia i produktów kosmetycznych

W 2018 roku w ramach urzędowej kontroli żywności i przedmiotów użytku nadzorowano 351 zakładów niżej wymienionych grup:

- produkcji żywności (19 obiektów);
- produkcji pierwotnej i sprzedaży bezpośredniej (6 obiektów);
- obrotu żywnością (181 obiektów);
- żywienia zbiorowego (116 obiektów, w tym 31 żywienia zamkniętego);
- produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością; (7 obiektów),
- obrotu materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością (22 obiekty);

oraz, w ramach nadzoru nad warunkami zdrowotnymi w produkcji i obrotu kosmetykami, dwa zakłady kosmetyczne.

Spółród ww. zakładów były dwa zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego (blok żywienia w szpitalu powiatowym, stołówka szkolna przy ul. Komuny Paryskiej), które z racji tego, że organem prowadzącym jest Powiat Bolesławiecki, nadzorowane są przez DPWIS we Wrocławiu. W stosunku do ubiegłego roku, liczba nadzorowanych obiektów przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej uległa zmniejszeniu o 5. Istotnie spadła liczba sklepów spożywczych (o 15 mniej sklepów), a weszły do nadzoru sanitarnego zakłady produkcji pierwotnej i sprzedaży bezpośredniej. Zarejestrowano 6 producentów żywności pochodzenia roślinnego, działających na rynku spożywczym w zakresie produkcji pierwotnej oraz sprzedaży bezpośredniej żywności.

Skontrolowano 234 obiekty, co stanowiło 66 % ogółu nadzorowanych; wydano 31 decyzji administracyjnych nakazowych; nałożono 41 mandatów karnych na kwotę 8 080 zł, w tym jeden w wysokości 250 zł nałożony przez DPWIS we Wrocławiu. Ponadto skierowano do DPWIS we Wrocławiu trzy wnioski o ukaranie kierujących zakładami produkcji i obrotu żywnością za:

- 1) prowadzenie działalności bez złożenia wniosku o zarejestrowanie zakładu,
- 2) rozszerzenie działalności bez stosownego zatwierdzenia przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- 3) przekazywanie, drogą internetową, informacji o żywności niezgodnej z obowiązującym prawem,

Wszystkie wnioski zostały rozpatrzone przez nadrzędny organ – wymierzono trzy kary pieniężne w łącznej kwocie 10 300 zł.

W ramach monitoringu i urzędowej kontroli jakości zdrowotnej środków spożywczych pobrano do badań laboratoryjnych 223 próbki żywności. Badania prowadzone były w kierunku: zanieczyszczeń mikrobiologicznych, zanieczyszczeń WWA, zawartości metali szkodliwych dla zdrowia, oznaczenia pozostałości pestycydów, substancji dodatkowych dozwolonych, mikotoksyn, witamin i składników mineralnych, zawartości azotanów, obecności metanolu i cyjanowodoru, zanieczyszczeń 3-MCPD oraz pod kątem organoleptycznym. Dokonano kontroli prawidłowości oznakowania 182. próbek środków spożywczych.

Zbadano również 4 próbki wyrobów do kontaktu z żywnością: w kierunku migracji ołowiu i kadmu (2 próbki), w kierunku migracji globalnej (2 próbki) oraz 2 próbki kosmetyków do badań w kierunku mikrobiologicznym i znakowania. Zakwestionowano 2 próbki żywności z powodu niezgodności w oznakowaniu produktu.

Ponadto znakowanie żywności podlegało ocenie bieżącej w trakcie inspekcji zakładów, a w przypadku zakładów produkcyjnych sprawdzano, czy informacje podawane na etykietach wyprodukowanych wyrobów są zgodne z recepturą ich wytworzenia. Stwierdzono, że w skontrolowanych zakładach produkcyjnych etykiety sporządzane były rzetelnie i zgodnie z obowiązującymi przepisami, w obrocie natomiast nieprawidłowości najczęściej dotyczyły żywności nieopakowanej i polegały na nieinformowaniu konsumenta o składnikach zawartych w żywności, w tym alergennych oraz nieinformowaniu konsumenta o kraju pochodzenia np. owoców.

W 29 zakładach (w 26 zakładach żywienia zbiorowego otwartego, trzech ciastkarniach), w których przebiegały procesy głębokiego smażenia wyrobów kulinarnych, piekarskich i ciastkarskich skontrolowano paskami testowymi jakość zdrowotną tłuszczów – nie wykryto, aby stosowane tłuszcze stanowiły zagrożenie dla zdrowia konsumenta.

4.1. Stan sanitarny wybranych grup obiektów żywnościowych.

4.1.1. Automaty do lodów

Objęto nadzorem sanitarnym 5 zakładów wytwarzających lody na bazie gotowych koncentratów spożywczych i wody, wszystkie skontrolowano. W dwóch zakładach ujawniono nieprawidłowości związane z nieumieszczaniem w widocznym miejscu informacji dla klientów o składnikach występujących w lodach, w tym alergenach, brakiem dopływu ciepłej wody przy punktach wodnych oraz z niewdrażaniem opracowanych przez zakład procedur GHP/HACCP gwarantujących, że jakość zdrowotna produkowanych lodów jest pod kontrolą, (brak wyników badań mikrobiologicznych lodów, zatrudnianie pracownika bez orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych, brak odzieży ochronnej, brak szkoleń pracowników. Wydano 2 decyzje nakazujące usunięcie nieprawidłowości, które wyegzekwowano. Za przewinienia sanitarne nałożono 3 mandaty na kwotę 500 zł.

4.1.2. Piekarnie

Na podległym terenie funkcjonowało, podobnie jak w roku ubiegłym, 6 piekarni, dostarczających wyroby głównie na rynek lokalny. Zakłady te dysponowały ograniczoną powierzchnią magazynową, dlatego zakup surowców odbywał się na bieżąco, z ewentualnym kilkudniowym zapasem. Pieczywo rozwożone było własnymi środkami transportu przystosowanymi do tej działalności. Skontrolowano 6 obiektów, nieprawidłowości stwierdzono w 2, dotyczyły: niewłaściwego stanu sanitarnego pomieszczeń i wyposażenia zakładu (zły stan techniczny ścian i sufitów, podłóg, drzwi); nieprzestrzegania opracowanych przez zakład procedur GHP/GMP (brak badań przechowalniczych na wyroby, potwierdzających bezpieczeństwo żywności przez cały okres ich obecności na rynku).

Podczas kontroli urzędowych oceniano możliwość prześledzenia produktów w całym łańcuchu żywnościowym. We wszystkich zakładach identyfikuje się dostawców surowców oraz odbiorców wyrobów gotowych na podstawie faktur i dokumentów rozchodu.

Ogółem na piekarnie wydano jedną decyzję z nakazami usunięcia nieprawidłowości – termin wykonania w roku 2019 r. i nałożono jeden mandat na łączną kwotę 250 zł.

4.1.3. Ciastkarnie

Pod nadzorem sanitarnym znajdowało się, podobnie jak w ubiegłym roku, 6 ciastkarni, skontrolowano wszystkie. Są to zakłady niewielkie, zatrudniające po kilku pracowników, zaopatrujące w ciasta rynek głównie 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. Stan techniczny tych zakładów systematycznie poprawia się, prowadzona jest modernizacja pomieszczeń oraz wymiana urządzeń i sprzętu na nowy. Podczas kontroli urzędowych, na podstawie faktur i dokumentów rozchodu, można było zidentyfikować dostawców surowców do zakładu, jak i odbiorców wyrobów ciastkarskich. Niektóre zakłady prowadziły także identyfikowalność rozszerzoną o numery partii poszczególnych składników wyrobów.

Niezgodności stwierdzono w jednym zakładzie, dotyczyły: braku dopływu do punktów wodnych ciepłej wody oraz skorodowanych i brudnych blach do ciast. Za nieprzestrzeganie stanu sanitarnego

w pomieszczeniach oraz higieny w procesie produkcyjnym nałożono na osobę odpowiedzialną mandat w wysokości 200 zł.

Z trzech zakładów pobrano do badań mikrobiologicznych 30 próbek ciastek z kremami – wyniki były prawidłowe.

4.1.4. Sklepy spożywcze, w tym markety; kioski

W 2018 roku w mieście Bolesławiec zarejestrowanych było 107 sklepów spożywczych, o 15 mniej niż w roku poprzednim, w tym 17 wielkopowierzchniowych, o jeden więcej niż w minionym roku, oraz 6 kiosków. Kontrole przeprowadzono w 61 obiektach, w tym 15 marketach. Nieprawidłowości wykryto w 25 sklepach, dotyczyły na ogół: niezachowania warunków higienicznych w sali sprzedaży, szatni, magazynie; sprzedaży środków spożywczych przeterminowanych, nieoznakowanych, przechowywania produktów bezpośrednio na podłodze oraz, nietrwałych mikrobiologicznie, poza chłodnią; złego stanu technicznego ścian, podłóg, sufitów oraz urządzeń chłodniczych; braku wdrożenia opracowanych przez przedsiębiorcę procedur HACCP, mających zapewnić bezpieczeństwo zdrowotne żywności. Za uchybienia sanitarne nałożono 21 mandatów na kwotę 3 980 zł. Ponadto na jednego przedsiębiorcę nałożono grzywnę wysokości 800 zł, w celu przymuszenia wykonania nakazów doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego obiektu, oraz opracowania procedur GHP/HACCP.

Podejmowano też inne sankcje karne za nieprzestrzeganie prawa żywnościowego - skierowano dwa wnioski do DPWIS we Wrocławiu o nałożenie kary pieniężnej, wobec zaistnienia przesłanek przewidzianych w art. 103 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności, polegających na: przekazywaniu drogą internetową informacji o żywności niezgodnej z obowiązującym prawem oraz prowadzeniem działalności niezgodnie z zakresem określonym w decyzji PPIS w Bolesławcu i wprowadzaniem do obrotu żywności nieoznakowanej. Jeden wniosek odnosił się do przedsiębiorcy sprzedającego przez Internet suplementy diety, którym przypisywał właściwości lecznicze, poprzez niedozwolone oświadczenia zdrowotne zamieszczane w opisie produktu, drugi miał związek z rozszerzeniem działalności w sklepie o sprzedaż rozważanych wyrobów ciastkarskich nietrwałych mikrobiologicznie bez zapewnienia odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych i niezamieszczeniem przy stoisku wymaganych przepisami informacji dla klienta, między innymi: o składnikach zawartych w wyrobach, w tym alergennych, o dacie przydatności do spożycia produktu. Skutkiem rozpatrzenia wniosków było nałożenie na przedsiębiorców kar pieniężnych w kwocie ogólnej 9 tys. zł.

Pobrano ze sklepów, w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu, 164 próbki żywności do badań laboratoryjnych, w tym 135 z marketów. Żywność była badana w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, zawartości metali szkodliwych dla zdrowia, substancji dodatkowych, mikotoksyn, WWA, 3-MCPD, witamin i składników mineralnych, azotanów, metanolu i cyjanowodoru oraz zawartości pozostałości pestycydów. Dokonano również oceny organoleptycznej tych produktów i oznakowania. Zdyskwalifikowano 2 próbki, pobrane ze sklepów, ze względu na niepoprawne ich oznakowanie (dotyczy: kapusty kiszonej i środka spożywczego zastępującego posiłek do kontroli masy ciała).

4.1.5. Magazyny hurtowe

W 2018 roku w mieście Bolesławiec działało, podobnie jak w minionym roku, 7 hurtowni środków spożywczych, skontrolowano 6, niezgodności były w jednej, dotyczyły złego stanu sanitarno-technicznego ścian w magazynie. Wydano decyzję nakazową, którą wyegzekwowano.

W hurtowniach pobrano do badań laboratoryjnych 36 próbek środków spożywczych, w tym w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych - 35 próbek (przyprawy) oraz w kierunku pozostałości pestycydów - 1 próbkę (kalafior). Wyniki badań i oznakowanie produktów były zgodne z wymaganiami.

4.1.6. Obiekty ruchome i tymczasowe

W grupie obiektów ruchomych (przyczepy gastronomiczne, ruchome punkty sprzedaży) i tymczasowych (kioski, pawilony uliczne) zarejestrowano 7 obiektów, o 1 mniej niż w roku ubiegłym. Prowadzono w nich: pieczenie kurczaków, smażenie frytek, sprzedaż kebabów, hamburgerów, zapiekanek, kiełbasek, pop-cornu, gofrów, waty cukrowej, kołaczy, lodów z automatu, ryb i przetworów rybnych i mięsnych.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 6 obiektów, nieprawidłowości stwierdzono w jednym, prowadzącym sprzedaż na targowisku miejskim (niehigieniczne warunki sprzedaży przetworów mięsnych, brak opracowanych procedur higienicznych). Nałożono na przedsiębiorcę mandat karny w wysokości 100 zł i poinformowano o niezgodnościach powiatowego inspektora sanitarnego, właściwego ze względu na siedzibę przedsiębiorcy.

4.1.7. Inne obiekty obrotu żywnością

PSSE w Bolesławcu nadzorowała też 54 obiekty obrotu żywnością, gdzie sprzedaż żywności nie była podstawową działalnością, takich jak: apteki i punkty apteczne, sklep zielarski, punkty prowadzące sprzedaż: suplementów diety, drobnych wyrobów ciastkarskich, cukierniczych, napojów, salony gier, stragany, sklepy z konfekcją, sklepy internetowe. Przeprowadzono w tych obiektach 14 kontroli, dotyczyły znakowania żywności wprowadzanej do obrotu, warunków jej ekspozycji i prezentacji, w szczególności żywności kategorii: suplementy diety, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

Niezgodności stwierdzono u przedsiębiorcy wprowadzającego do obrotu środki spożywcze z trzech urządzeń dystrybucyjnych, usytuowanych na terenie placówek oświatowych. Stwierdzono w sprzedaży produkty z zawyżoną zawartością tłuszczu, napoje z dodatkiem cukru i substancji słodzących, co nie odpowiadało wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z 26.07.2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w placówkach oświatowych.

W stosunku do jednego przedsiębiorcy, handlującego suplementami diety, zakończyło się w roku sprawozdawczym postępowanie administracyjne, wszczęte w 2017 r. przez DPWIS we Wrocławiu, za przewinienie polegające na podjęciu działalności w zakresie obrotu suplementami diety bez wcześniejszego zarejestrowania zakładu w Państwowej Inspekcji Sanitarnej, oraz za podawanie w sklepie internetowym informacji o żywności niezgodnych z prawem, wprowadzających klienta w błąd – przedsiębiorca został ukarany grzywną w wysokości 1 300 zł.

Z tej grupy obiektów - aptece pobrano do badań laboratoryjnych na zawartość kwasów tłuszczowych omega 3 jedną próbkę suplementu diety - wyniki były prawidłowe.

4.1.8. Zakłady żywienia zbiorowego otwartego i zakłady małej gastronomii

W 2018 roku objęto nadzorem sanitarnym w mieście 83 zakłady żywienia zbiorowego otwartego, o jeden zakład więcej niż w ubiegłym roku. Wśród tych zakładów - 30 to zakłady małej gastronomii. W zakładach małej gastronomii prowadzono działalność w zakresie produkcji i sprzedaży posiłków z wykorzystaniem surowców półproduktów oraz wyrobów gotowych wymagających obróbki termicznej. Serwowano również napoje chłodzące, gorące, alkoholowe.

W większości zakładów posiłki podawano w naczyniach jednorazowego użytku lub firmowych torebkach papierowych. Tylko w części zakładów, gdzie zapewnione były warunki do termicznej dezynfekcji naczyń stołowych, podawano posiłki w naczyniach wielokrotnego użytku. W procesie technologicznym, żywność często poddawano obróbce termicznej poprzez podgrzanie jej w kuchenkach mikrofalowych, bądź opiekanie przy pomocy opiekaczy elektrycznych lub smażenie w głębokim tłuszczu.

Skontrolowano 68 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, wydano 11 decyzji nakazowych, w tym jedną zawieszenia produkcji (odnosiła się do restauracji). Nakazy dotyczyły: wyegzekwowania obowiązku poprawy stanu technicznego pomieszczeń, urządzeń i sprzętu, opracowania harmonogramu badań mikrobiologicznych wyrobów nietrwałych mikrobiologicznie, zgodnie z którym należałoby monitorować jakość zdrowotną produkowanych potraw, przekazywania informacji konsumentowi o składnikach alergennych w sprzedawanych wyrobach.

Za uchybienia w obszarze utrzymania higieny w produkcji i higieny pomieszczeniach nałożono na osoby odpowiedzialne 13 mandatów na ogólną kwotę 2 800 zł. Przewinienia, za które karano mandatami były w większości następujące:

- nieutrzymywanie procedur higienicznych i zasad systemu HACCP, brak zapisów w wyznaczonych punktach kontrolnych lub krytycznych, lub brak rzetelnej kontroli w tych punktach;
- brak warunków do utrzymania higieny rąk (mydła, środków do dezynfekcji, ciepłej wody);
- brak odzieży ochronnej;
- dopuszczanie do pracy osób w styczności z żywnością bez orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych;
- używanie do produkcji przeterminowanych artykułów spożywczych i nieoznakowanych;
- nieprawidłowo prowadzone procesy technologiczne;
- zły stan sanitarno-porządkowy (brudne podłogi, brudny sprzęt produkcyjny, przepełnione pojemniki z odpadami).

4.1.9. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

W 2018 roku na terenie miasta funkcjonowały, podobnie jak w roku poprzednim, 34 zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym:

- stołówki pracownicze (2 obiekty);
- stołówka w domu opieki nad starszymi osobami;
- stołówka w Domu Dziecka w Bolesławcu;
- bloki żywienia w szpitalach (dwa obiekty, w tym jeden nadzorowany przez DPWIS we Wrocławiu);
- stołówki szkolne (11 obiektów, w tym jeden nadzorowany przez DPWIS we Wrocławiu);
- stołówki w przedszkolach (16 obiektów);
- stołówka w Domu Dziennego Pobytu Seniorów w Bolesławcu.

Stołówki prowadziły działalność w zakresie zorganizowanego żywienia określonej grupy konsumentów. W roku sprawozdawczym liczba nadzorowanych stołówek, w porównaniu do minionego roku, wzrosła o jeden obiekt (doszły stołówki szkolna i pracownicza, zlikwidowano stołówkę przedszkolną). W części stołówek żywienie odbywało się w systemie cateringowym, polegającym na dowozie gotowych dań, które w rozdzielni były porcjowane do naczyń stołowych. Takie żywienie prowadzono w 8 stołówkach szkolnych (72%), w 9 stołówkach przedszkolnych

(56%) oraz w Szpitalu Powiatowym w Bolesławcu. W pozostałych obiektach produkcję posiłków prowadzono od surowca do produktu finalnego.

Skontrolowano 25 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego. W większości nadzorowanych stołówek pomieszczenia produkcyjne wyposażone były w odpowiednie do zakresu produkcji urządzenia i sprzęt gastronomiczny, powierzchnie ścian i podłóg były w dobrym stanie technicznym, blaty z materiałów łatwych do utrzymania w czystości. Środki spożywcze przechowywano zgodnie z zaleceniami producentów, z zachowaniem segregacji asortymentowej i w odpowiednich, monitorowanych warunkach termicznych. Bieżący nadzór sanitarny obejmował też kontrolę obiektów pod względem realizacji systemu kontroli wewnętrznej, w tym procedur opartych na zasadach HACCP, ze szczególnym uwzględnieniem ich dokumentowania dla potrzeb oceny ryzyka zagrożenia bezpieczeństwa żywności. Osoby wykonujące prace w procesie produkcji żywności spełniały wymagania dotyczące stanu zdrowia oraz higieny osobistej, posiadały prawidłową odzież ochronną. W stołówkach z pełną produkcją przechowywano próbki kontrolne posiłków, prowadzono dokumentację umożliwiającą zidentyfikowanie dostawców surowców i składników wykorzystywanych do produkcji posiłków. Odpady gastronomiczne składowano w wydzielonych pojemnikach i odbierały je uprawnione firmy.

Naruszenie wymagań higieniczno-sanitarnych w produkcji oraz nieprzestrzeganie przepisów prawa żywnościowego stwierdzono w dwóch stołówkach:

- pracowniczej (obecność much w pomieszczeniach produkcyjnych, używanie do produkcji przeterminowanych środków spożywczych i brak odpowiednich, do mocy produkcyjnej w zakładzie, warunków do mycia naczyń),
- szkolnej (brak wyników badań mikrobiologicznych produkowanych potraw).

Wydano jedną decyzję nakazującą usunięcie uchybień oraz nałożono na osoby odpowiedzialne 2 mandaty w łącznej kwocie 450 zł (jeden mandat kwocie 250 zł nałożony przez DPWIS we Wrocławiu) - postępowaniem administracyjnym wyegzekwowano poprawę.

Kontrole sanitarne stołówek oświatowych obejmowały również ocenę przestrzegania przepisów rozporządzenia Ministra Zdrowia z 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Przeprowadzono w 14 stołówkach (11 przedszkolnych, 3 szkolnych) teoretyczną ocenę wyżywienia na podstawie jadłospisów dekadowych. Nieprawidłowości w zakresie przestrzegania przepisów prawa regulującego żywienie dzieci stwierdzono w 4 stołówkach przedszkolnych. W kwestionowanych jadłospisach dekadowych brakowało: co najmniej jednej porcji ryby w każdym tygodniu (w 2 stołówkach); dwóch porcji mleka lub produktów mlecznych w ciągu dnia (w 3 stołówkach).

Blok żywienia Wojewódzkiego Szpitala dla Nerwowo i Psychicznie Chorych w Bolesławcu

Kuchnia szpitala wojewódzkiego zabezpieczała całodzienne wyżywienie dla 450 osób. Stan sanitarno-porządkowy pomieszczeń i wyposażenia kuchni nie budził zastrzeżeń. W 2018 r. przeprowadzono generalny remont pomieszczeń bloku żywienia. W skład bloku żywienia wchodzi kuchnia główna oraz 14 kuchenek oddziałowych. W kuchni głównej przygotowuje się śniadania, obiady i kolacje od surowca do gotowej potrawy. Wszystkie kuchenki oddziałowe składają się z części czystej i brudnej i wyposażone są w zlewozmywaki, zmywarko - wyparzarki i umywalki do mycia rąk.

W zakładzie wdrożone i stosowane były procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności GHP/GMP i system HACCP. Personel pracował w czystej odzieży

ochronnej. Odpady kuchenne ulegające biodegradacji odprowadzane były do dwóch beczek o pojemności 60 l każda i dwa razy w tygodniu odbierane do utylizacji przez MZGK Sp. z o.o. w Bolesławcu.

Dla pacjentów przygotowywano 3 posiłki dziennie z wyłączeniem dzieci i młodzieży, dla których wydawano 5 posiłków. Jadłospis dekadowy układała osoba z wykształceniem dietetyka. Szpital posiadał oprogramowanie komputerowe do planowania żywienia ESKULAP v 1.2.33.

Pacjenci spożywali posiłki w przyległych do kuchenek stołówkach, za wyjątkiem pacjentów Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego, którym jedzenie przewożono w pojemnikach zbiorczych i rozdzielano do naczyń na salach chorych.

Na podstawie jadłospisu dekadowego dokonano teoretycznej oceny wyżywienia pacjentów, która wykazała błędy żywieniowe, a mianowicie do śniadań i kolacji nie przewidziano dodatku warzyw lub owoców w formie surowej bądź gotowanej oraz stwierdzono zbyt mało posiłków z udziałem ryb (rybę w dekadzie podano tylko 1 raz).

Blok żywienia Zespołu Opieki Zdrowotnej w Bolesławcu

Blok żywienia Powiatowego Szpitala w Bolesławcu nadzorowany jest przez DPWIS we Wrocławiu, kontrola przeprowadzona w roku sprawozdawczym nie wykazała uchybień skutkujących wydaniem nakazów. W zakładzie żywionych jest około 130 osób, wyżywienie zapewnia firma cateringowa PHU Marek Stopyra. W wyniku analizy jadłospisu diety podstawowej wniesiono zastrzeżenia, takie jak: brak dodatku owocowo-warzywnego w 2 śniadaniach, 4 obiadach i 8 kolacjach; małego urozmaicenia podawanych owoców; małej częstotliwości podawania produktów pełnoziarnistych; a także zalecono podawanie roślin strączkowych.

4.2. Obrót środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz suplementami diety, żywnością wzbogacaną

W ramach nadzoru nad żywnością prozdrowotną poddano kontroli oznakowanie 56. produktów z obrotu detalicznego (41 suplementów diety, 15 środków spożywczych wzbogacanych), a także oznakowanie i reklamę 16. suplementów diety oferowanych przez Internet. Zakwestionowano znakowanie 12 suplementów diety, w tym 10 w sprzedaży internetowej z powodu:

- użycia oświadczenia zdrowotnego sugerującego właściwości lecznicze,
- podania oświadczenia odnoszącego się do całego suplementu zamiast do jego składników,
- niepodania procentowej zawartości składników w produkcie w przeliczeniu na zalecaną do spożycia dzienną porcję produktu,
- użycia w opisie suplementu niewłaściwych określeń, takich jak: skład, dawkowanie, zamiast składniki, zalecana porcja do spożycia w ciągu dnia,
- niepodania obowiązkowych informacji, takich jak: wykazu składników w języku polskim, w tym alergennych, wszelkich specjalnych warunków użycia żywności, adresu podmiotu odpowiedzialnego za informacje na temat żywności, pod którego nazwą lub firmą produkt wprowadzany jest na rynek,
- braku określenia porcji produktu zalecanej do spożycia w ciągu dnia,
- braku ostrzeżenia dotyczącego nieprzekraczania spożycia zalecanej porcji produktu,
- braku informacji, że suplementy diety są stosowane jako uzupełnienie diety i nie mogą być stosowane jako środki zastępujące zbilansowane i zróżnicowane pożywienie,
- braku ostrzeżenia, że suplement diety powinien być przechowywany w sposób niedostępny dla małych dzieci.

W ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności pobrano do badań laboratoryjnych 15 próbek żywności prozdrowotnej, w tym: 4 próbki środków spożywczych specjalnego przeznaczenia dla niemowląt i małych dzieci, w których oznaczano zanieczyszczenie 3-MCPD, 8 próbek suplementów diety, w których określano zawartość kwasów tłuszczowych omega 3, dwie próbki żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i jedną próbkę środka spożywczego zastępującego posiłek do kontroli masy ciała, w których oznaczano zawartość wapnia. Zakwestionowano jedną próbkę środka spożywczego zastępującego posiłek do kontroli masy ciała ze względu na niezgodne z przepisami informacje zawarte na etykiecie - podano „słodzone stewią”, która unijnym wykazie dodatków do żywności nie jest ujęta, z powodu tego, że stevia nie posiada „historii spożycia” w Unii Europejskiej.

5. Ocena zaopatrzenia w wodę do spożycia przez ludzi

Wodę pitną dla miasta Bolesławiec zabezpieczają: oparty na czterech ujęciach podziemnych i stacjach uzdatniania wody, wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę oraz wodociąg lokalny, wykorzystujący wodę w ramach działalności gospodarczej (na potrzeby Szpitala Wojewódzkiego dla Nerwowo i Psychicznie Chorych). Z wody wodociągowej korzystały ogółem 52 254 osoby, w tym 500 pacjentów i pracowników szpitala wojewódzkiego. Zarządzający wodociągami (PWik oraz szpital wojewódzki) prowadzili monitoring jakości wody, zgodnie z opracowanym i uzgodnionym z PSSE w Bolesławcu harmonogramem badań. Sprawozdania z badań wody przekazywali na bieżąco do PSSE w Bolesławcu. Analizując powyższe stwierdza się, że woda dostarczana mieszkańcom miasta odpowiadała parametrom grupy A i grupy B, określonym w załączniku 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi – nie zakwestionowano żadnej pobranej do badań próbki wody.

W związku z nadzorem nad jakością wody wydano jedną decyzję zatwierdzającą system jakości prowadzonych badań wody przez laboratorium PWik w Bolesławcu.

5.1. Stan sanitarny ciepłej wody w instalacjach wodociągowych wewnątrz budynków

Jakość mikrobiologiczną ciepłej wody monitorowano w budynkach zamieszkania zbiorowego i w podmiotach leczniczych. Właściciele większości obiektów, w ramach kontroli wewnętrznej, wykonywali badania ciepłej wody w kierunku skolonizowania instalacji ciepłej wody pałeczkami *Legionella*. W ramach nadzoru pobrano do badań próbki ciepłej wody z trzech punktów instalacji szpitala wojewódzkiego – woda odpowiadała wymaganiom określonym w przepisach.

6. Stan sanitarno-porządkowy miasta Bolesławiec

W Bolesławcu prowadzono selektywną zbiórkę odpadów komunalnych stałych (plastik, szkło, papier, odpady biodegradowalne); pojemniki na odpady stałe, usytuowane w różnych częściach miasta, utrzymywano w dobrym stanie sanitarno-technicznym i opróżniano na bieżąco; prawie z wszystkich budynków ścieki odprowadzano do systemu kanalizacji sanitarnej.

Czystość i porządek na terenie miasta Bolesławiec utrzymywano na bieżąco. Jesienią usuwano z dróg i chodników liście, po zimie piach i wszelkie zalegające odpady; wiosną sadzono kwiaty w gazonach, na skwerach i przydrożnych rabatach; w sezonie wegetacyjnym pielęgnowano zieleni (strzyżono żywopłoty, koszone trawę) i podlewano kwiaty.

Przystanki autobusowe posiadały odpowiednie oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i palenia papierosów elektronicznych, teren wokół był

utwardzony i wyposażony w pojemniki na odpady. Wiaty przystankowe były w dobrym stanie technicznym, dokonano wymiany sześciu wiat na nowe.

Stan sanitarno-techniczny urządzeń zabawowych na placach zabaw był dobry. Jednak wiele miejsc zabaw posiadających piaskownice nie miało zapewnionego dostatecznego bezpieczeństwa sanitarnego, z powodu tego, że piach wymieniano tylko raz przed sezonem, a większość terenów z piaskownicami nie było zabezpieczonych przed zwierzętami. Należałoby dokonywać wymiany piasku również 2 razy w trakcie sezonu, okrywać piaskownice plandeką lub ogradzać teren uniemożliwiając dostęp zwierząt dzikich i domowych.

Jak co roku na terenie miasta Bolesławiec prowadzone były budowy, remonty, przebudowy i modernizacje dróg i chodników, obejmujące też tworzenie nowych miejsc postojowych dla samochodów, ścieżek rowerowych i zakładanie oświetlenia, które poprawiły bezpieczeństwo i estetykę miasta. Poprawiła się jakość przestrzeni publicznej oraz estetyka podwórek na zapleczach ulic Piotra i Pawła oraz Kaszubskiej, które w ramach gminnego programu rewitalizacji zostały gruntownie przebudowane i wyposażone w nowe nawierzchnie, oświetlenie, miejsca postojowe, w ogrodzony plac zabaw z urządzeniami zabawowymi, ławkami. Podobną odnowę uzyska też podwórko na zapleczu ul. Słowackiego, w roku sprawozdawczym wykonano I część zadania inwestycyjnego.

7. Stan sanitarny wybranych obiektów użyteczności publicznej

W 2018 roku w ewidencji Stacji znajdowało się 175 obiektów użyteczności publicznej, tj. o 3 mniej w stosunku do roku minionego, w tym między innymi:

- 1) hotelarskie – 7;
- 2) inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie – 7;
- 3) zakłady fryzjerskie – 51;
- 4) zakłady kosmetyczne – 41;
- 5) zakłady odnowy biologicznej – 8;
- 6) tereny rekreacyjne 5;

Kontroli w zakresie bieżącego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń, wyposażenia poddano 74 obiekty, co stanowiło 42% wszystkich nadzorowanych, uchybienia stwierdzono w 4 (w zakładzie kosmetycznym, na dworcu PKP, w dwóch obiektach z usługami hotelarskimi). Wydano jedną decyzję nakazową na obiekt hotelarski, nałożono jeden mandat na kwotę 100 zł za ujawnione uchybienia higieniczno-sanitarne w zakładzie kosmetycznym. Podczas kontroli obiektów sprawdzano, czy w zakładach przestrzegane są przepisy ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Kontrole pokazały, że we wszystkich zakładach wyeksponowane były w widocznych miejscach oznakowania słowne i graficzne zakazu palenia tytoniu i papierosów elektronicznych.

7.1.1. Pływalnie, baseny kąpielowe

Na terenie miasta funkcjonowały 3 pływalnie oraz 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, wyposażone w sztuczny zbiornik wodny przeznaczony do kąpieli, mający trwałe brzegi i dno oraz urządzenia sanitarne, szatnie i natryski, a woda w niecce jest w obiegu zamkniętym (w recyrkulacji) i poddawana jest uzdatnianiu.

Obiekt przy ul. Spacerowej zaliczany jest do grupy basenów kąpielowych, dlatego, że nie spełnia definicji pływalni - woda w nieckach nie jest poddawana cyrkulacji.

Kontrole sanitarne pływalni i basenów nie wykazały uchybień w stanie sanitarnohigienicznym pomieszczeń, urządzeń i sprzętu oraz nieprawidłowości w przestrzeganiu procedur związanych z utrzymaniem odpowiedniej jakości wody do kąpeli. Badania wody w nieckach basenowych, brodzikach, badania aerozolu wodno-powietrznego z pryszniców wykonywali, w ramach kontroli wewnętrznej, zarządzający obiektami oraz, w celu dokonania zbiorczej rocznej oceny jakości wody kąpielowej, PSSE w Bolesławcu. Próbkę wody przedsiębiorcy pobierali zgodnie z ustalonym harmonogramem, a sprawozdania na bieżąco przekazywali do PSSE w Bolesławcu.

Stwierdza się, że woda w pływalniach nadawała się do kąpeli i była bezpieczna - monitoring jakości wody z niecek basenowych i ciepłej wody z natrysków pokazał, że spośród 518 próbek wody wziętych do badań fizykochemicznych i mikrobiologicznych, w tym 48 próbek przez organy nadzorujące zakwestionowano tylko 2 [tabela nr 1].

Tabela nr 1. Pływalnie, baseny w mieście Bolesławiec

Nazwa pływalni	Liczba próbek pobranych	Liczba próbek zakwestionowanych
Pływalnia kryta „Termy Bolesławiec”	268	2
Pływalnia odkryta „Leśny Potok” w Bolesławcu	14	0
Park wodny „Orka” w Bolesławcu	229	0
Basen przy ul. Spacerowej w Bolesławcu	7	0

Pływalnia kryta

Pod nadzorem sanitarnym była pływalnia kryta „Termy Bolesławiec”. Kontrola sanitarna tego obiektu nie wykazała uchybień w stanie sanitarno-higienicznym pomieszczeń, urządzeń i sprzętu oraz w przestrzeganiu procedur związanych z utrzymaniem odpowiedniej jakości wody do kąpeli. Badania wody w nieckach basenowych, brodzikach, badania aerozolu wodno-powietrznego z pryszniców wykonywał zarządzający pływalnią oraz w ramach nadzoru sanitarnego PSSE w Bolesławcu (PSSE pobrała do badań 17 próbek wody, w tym 8 w kierunku mikrobiologicznym). Łącznie zostało pobranych 268 próbek wody, w tym 122 w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Zakwestionowano 2 próbki wody, ze względu na zawyżoną utlenialność.

Pływalnia odkryta

W ewidencji Stacji znajdowała się jedna pływalnia odkryta „Leśny Potok”, zlokalizowana przy ul. Jeleniogórskiej w Bolesławcu. Kontrola potwierdziła dobry sanitarno-higieniczny pomieszczeń i urządzeń obiektu, a także prawidłowy nadzór nad jakością wody. Poprawił się dojazd do pływalni „Leśny Potok” dla mieszkańców Bolesławca i przyległych okolic dzięki nowo powstałej ścieżce rowerowej biegnącej wzdłuż drogi wojewódzkiej nr 297 Bolesławiec - Lwówek Śląski. Pobrano z pływalni ogółem 14 próbek wody, w tym 6 w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych - nie zakwestionowano żadnej próbki.

Park wodny

W Bolesławcu pod nadzorem sanitarnym był park wodny „Orka”. Kontrola sanitarna tego obiektu nie wykazała niezgodności w stanie sanitarnym pomieszczeń sanitarno-higienicznych, urządzeń wodnych i sprzętu, a także w zakresie przestrzegania procedur związanych z utrzymaniem odpowiedniej jakości wody do kąpeli. W obiekcie pobranych zostało łącznie 229 próbek wody, w tym 136 próbek do badań w zakresie wskaźników mikrobiologicznych (PSSE w Bolesławcu pobrała do badań 9 próbek w kierunku mikrobiologii) – nie zakwestionowano żadnej.

Basen kąpielowy odkryty

W roku sprawozdawczym funkcjonował basen odkryty w Bolesławcu przy ul. Spacerowej (2 niecki). Basen skontrolowano przed rozpoczęciem się sezonu kąpielowego, nieprawidłowości nie stwierdzono. Stan sanitarno-techniczny sanitariatów i przebieralni ośrodka kąpielowego był dobry - ściany i posadzki czyste, bez ubytków, pomieszczenia wyposażone w sprawne urządzenia sanitarne. Teren otaczający niecki basenowe wysprzątany, trawa wykoszona, urządzenia zabawowe w dobrym stanie sanitarno-technicznym. W trakcie sezonu jakość wody w nieckach była poddawana kontroli - łącznie z basenu PSSE w Bolesławcu pobrała 7 próbek, w tym 2 na badania mikrobiologiczne - nie zakwestionowano żadnej.

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

W 2018 roku w ewidencji Stacji było 7 obiektów hotelarskich (4 hotele, jeden motel i 2 pensjonaty) i 7 innych, w których świadczone są usługi hotelarskie (pokoje gościnne, agroturystyka), tj. o 3 obiekty mniej niż w ubiegłym roku. Skontrolowano 5 zakładów, nieprawidłowości stwierdzono w jednym, dotyczyły braku badań ciepłej wody. Wydano decyzję zobowiązującą do oznaczenia stopnia skolonizowania instalacji ciepłej wody bakteriami rodzaju *Legionella*.

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.

7.1.3. Zakłady fryzjerskie

Nadzorem sanitarnym objęto 51 zakładów fryzjerskich, to jest o jeden więcej w stosunku do roku ubiegłego, skontrolowano 13 - nieprawidłowości nie stwierdzono. Zakłady posiadały procedury postępowania z narzędziami i sprzętem poddawany dezynfekcji i stosowały się do nich w trakcie wykonywania usług fryzjerskich. Wszystkie środki użyte do dezynfekcji były dopuszczone do obrotu i w terminie ważności. W zakładach korzystano z jednorazowych ręczników flizelinowych i w większości również z 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. Zakłady kosmetyczne

W 2018 roku nadzorem sanitarnym objęto 41 zakładów kosmetycznych, podobnie jak w roku minionym, skontrolowano 11 - nieprawidłowości stwierdzono w jednym obiekcie, dotyczyły:

- 1) braku wdrożenia procedury postępowania podczas wykonywania czynności związanych z naruszeniem ciągłości tkanki ludzkiej;
- 2) braku procedury sterylizacji narzędzi, których używanie wiąże się z niebezpieczeństwem naruszenia ciągłości tkanek bądź kontaktem z krwią,
- 3) nieprawidłowej gospodarki odpadami niebezpiecznymi (igłami).

Właścicielkę powyższego zakładu ukarano grzywną w kwocie 100 zł, postępowaniem administracyjnym wyegzekwowano opracowanie i wdrożenie procedur.

Usługi kosmetyczne świadczone w pomieszczeniach czystych i z zachowaniem zasad higieny. Stan sanitarny ścian, podłóg i wyposażenia nie budził zastrzeżeń; bieliznę czystą przechowywano w warunkach zabezpieczających ją przed zabrudzeniem. Używane w zakładzie środki dezynfekcyjne były dopuszczone do obrotu i w terminie ważności.

W większości zakładów stosowano narzędzia jednorazowego użytku. W przypadku posługiwania się narzędziami wielokrotnego użytku, narzędzia myto i poddawano dezynfekcji w wydzielonym miejscu w zakładzie, a sterylizację zlecano podmiotom zewnętrznym, posiadającym autoklawy. Kosmetyczki w trakcie świadczenia usług zaopatrzone były w fartuchy ochronne oraz środki ochrony indywidualnej: rękawiczki jednorazowego użytku, maseczki na twarz. Gospodarka odpadami niebezpiecznymi (igły) i komunalnymi w zakładach była prawidłowa.

7.1.5. Zakłady tatuażu

W 2018 roku, podobnie jak w ubiegłym roku, objęto nadzorem sanitarnym jeden zakład tatuażu, w którym, jak wykazała kontrola, usługi świadczone były z zachowaniem warunków higieny.

W zakładzie były opracowane procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi, regulujące sposób postępowania przy wykonywaniu czynności, w trakcie których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanki ludzkiej, procedury postępowania z odpadami medycznymi. Wykonujący zabiegi tatuażu stosował się do procedur oraz posiadał środki dezynfekcyjne dopuszczone do obrotu. Stan sanitarny i porządkowy zakładu i jego wyposażenia nie budził zastrzeżeń.

7.1.6. Zakłady odnowy biologicznej (gabinety masażu, solaria, siłownie, sauny, fitness)

W roku sprawozdawczym, podobnie jak w minionym roku, w ewidencji Stacji znajdowało się 8 zakładów odnowy biologicznej. Skontrolowano 3 zakłady - nie było uchybień. Stan techniczny urządzeń do ćwiczeń fizycznych, łóżek do masażu, łóżek do opalania nie budził zastrzeżeń. Dezynfekcję sprzętu i powierzchni prowadzono środkami dopuszczonymi do obrotu i w terminie ich ważności. Bieliznę jednorazowego i wielokrotnego użytku przechowywano w higienicznych warunkach i jej zapas był wystarczający.

7.1.7. Dworzec PKP

Kontrola dworca wykazała nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego schodów wejściowych do budynku – zapadnięte i uszkodzone spoczniki, zagrażające bezpieczeństwu osób z nich korzystających. Postępowaniem administracyjnym wyegzekwowano poprawę.

7.1.8. Parki miejskie

Na terenie miasta Bolesławiec objęto nadzorem sanitarnym 7 parków miejskich, skontrolowano wszystkie. Stan sanitarno-higieniczny parków był zachowany. Pojemniki na odpady, urządzenia zabawowe oraz urządzenia do ćwiczeń gimnastycznych w dobrym stanie sanitarnohigienicznym. Place zabaw wyposażone były w tablice informacyjne z regulaminem korzystania z urządzeń zabawowych i znaki zakazujące wprowadzanie psów na teren placów zabaw dla dzieci i na inne tereny zielone oraz zakazu palenia tytoniu.

7.1.9. Tereny sportowo-rekreacyjne

W roku sprawozdawczym, nadzorem sanitarnym objętych było 5 obiektów sportowo-rekreacyjnych, tj. o jeden więcej niż w zeszłym roku.

- 1) obiekt zlokalizowany przy ul. Spacerowej w Bolesławcu (boisko do gier, korty tenisowe, amfiteatr, plac zabaw dla dzieci, toaleta ogólnodostępna);
- 2) lodowisko (ul. Spacerowa w Bolesławcu);
- 3) „Bobrowa Ścieżka” – utwardzona trasa biegowo-rowerowa wzdłuż obu stron rzeki Bóbr z posadowionymi drewnianymi ławkami, koszami na odpady, tablicami dydaktycznymi, wiatą;
- 4) obiekt rekreacyjny, położony jest na terenie lasu komunalnego przy ul. Piastów (dwukilometrowa ścieżka dydaktyczna, na której rozmieszczono 7 przystanków oznaczonych tablicami informacyjnymi o tematyce przyrodniczej i historycznej, ławki, pojemniki na odpady oraz wydzielono miejsce do grillowania);
- 5) obiekt sportowy zlokalizowany przy wiadukcie kolejowym nad rzeką Bóbr (pumptrack, skatepark, ściana wspinaczkowa, pochylnie teren obiektu utwardzony, wyposażony w ławki, stojaki dla rowerów, pojemniki na odpady, oświetlenie).

Kontrole nie wykryły niezgodności – kosze na odpady, wyłożone foliowymi workami - nieprzepełnione, ławki w dobrym stanie technicznym.

7.1.10. Ustępy publiczne i ustępy ogólnodostępne

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

7.1.11. Cmentarz komunalny w Bolesławcu

Cmentarz komunalny w Bolesławcu ogrodzony siatką i murem z kamienia i odpowiednio oznaczony - nazwa cmentarza i określenie zarządcy; główne aleje utwardzone kostką brukową; na zielonych skwerach wykonywano nasadzenia kwiatów ozdobnych. Do cmentarza doprowadzona jest woda z wodociągu publicznego, brak podłączenia do sieci kanalizacyjnej. Woda z punktów poboru wody odprowadzana jest do dołów chłonnych (łącznie punktów wodnych jest 14). Pod schodami prowadzącymi do domu przedpogrzebowego znajduje się węzeł sanitarny z trzema kabinami WC, zaopatrzonymi w papier toaletowy, przedsionkiem z dwiema umywalkami,

wyposażonymi w ręczniki jednorazowe w zasobnikach i mydło w dozownikach; podłoga i ściany pomieszczeń z płytek ceramicznych; wentylacja grawitacyjna wspomagana mechanicznie. Nieczystości płynne gromadzone są w dwóch bezodpływowych zbiornikach, opróżnianych dwa razy w miesiącu. Stan sanitarno-porządkowy cmentarza w Bolesławcu - dobry. Przed Dniem Wszystkich Świętych, dodatkowo zabezpieczono cmentarz w 4 mobilne toalety TOI TOI.

Gospodarka odpadami prawidłowa – odpady gromadzone w rozstawionych na terenie cmentarza kontenerach (120 kontenerów) podlegają segregacji, kontenery utrzymane w dobrym stanie technicznym i sanitarnym.

7.1.12. Domy przedpogrzebowe, ekshumacje

Nadzorem sanitarnym objęto dwa domy przedpogrzebowe w Bolesławcu „FENIX” i „ARSENA”, prowadzone przez firmy świadczące usługi pogrzebowe, skontrolowano oba – nie stwierdzono nieprawidłowości. W poprzednim roku sprawozdawczym wykazywano jeszcze jeden zakład przedpogrzebowy „ALFA”, który został zlikwidowany.

W zakładzie „FENIX” wykonano nakazy do decyzji wydanej w roku 2017 dotyczące prawidłowego postępowania z odpadami medycznymi. Pomieszczenie służące do ich przechowywania wyposażono w termometr, zapewniono nawiew zimnego powietrza oraz wentylację mechaniczną włączaną automatycznie.

Domy przedpogrzebowe posiadają odpowiednie pomieszczenie przeznaczone na trumny ze zwłokami lub szczątkami oczekującymi na wystawienie, pomieszczenie do przechowywania sprzętu porządkowego i środków do mycia i dezynfekcji, chłodnię na zwłoki, pomieszczenie do przygotowania zwłok do pochówku, pomieszczenie przeznaczone do mycia i dezynfekcji mat wykorzystywanych przy ekshumacji, pomieszczenie socjalne dla pracowników. Do budynków doprowadzona jest woda z wodociągu, ścieki z jednego budynku do systemu kanalizacji sanitarnej, z drugiego (dom przedpogrzebowy „FENIX”) do zbiornika bezodpływowego.

W roku 2018 wydano 24 decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji zwłok lub szczątków ludzkich. Wydano 11 postanowień na przywóz zwłok z zagranicy. Wykonano dwie kontrole oceniające warunki sanitarne podczas przeprowadzania ekshumacji zwłok/szczątków ludzkich - nie stwierdzono nieprawidłowości

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.

W 2018 roku objętych ewidencją oddziału higieny pracy było 118 zakładów, z liczbą zatrudnionych 7 478 osób, [tabela nr 2]. W stosunku do ubiegłego roku jest to o 3 zakłady mniej, ale zwiększenie zatrudnionych o 1 063 osoby. Znaczny wzrost zatrudnienia odnotowano w branży - produkcja skór i wyrobów ze skór, tj. PKD - 15.

Tabela nr 2.

Polska Klasyfikacja Działalności (PKD)	Liczba zatrudnionych objętych ewidencją stacji sanitarno- epidemiologicznej	Liczba zakładów objętych ewidencją	Liczba zakładów skontrolowa nych	Liczba zatrudnionych w skontrolowanych zakładach
02	58	1	1	58
08	7	1	0	-
10	69	7	3	23
13	99	4	1	15
14	45	1	1	45
15	2128	2	2	2128
16	4	1	0	-
17	23	1	0	-
18	81	2	0	-
19	12	1	1	12
20	4	1	0	-
22	554	5	3	549
23	1841	13	4	257
25	378	10	4	50
28	251	1	1	251
29	16	1	0	-
31	7	1	0	-
32	17	1	0	-
35	113	3	1	54
36	174	1	1	174
38	139	1	0	-
42	88	3	0	-
45	127	12	4	28
46	26	6	0	-
47	337	21	0	-
49	162	3	1	56
68	160	2	1	72
71	21	3	1	16
80	27	1	0	-
81	6	1	0	-
85	28	1	1	28
86	406	1	0	-
93	29	1	1	29
96	41	4	3	37
Razem:	7478	118	35	3882

Zakłady małe, zatrudniające do dziewięciu pracowników, stanowiły 47,0 % wszystkich nadzorowanych, a odsetek dużych zakładów, zatrudniających powyżej 250 pracowników, wynosił 6,8 %, [tabela nr 3].

Tabela nr 3. Liczba zakładów pracy w ewidencji w zależności od ilości zatrudnionych pracowników

Liczba zatrudnionych objętych ewidencją PSSE w Bolesławcu	Liczba zakładów pracy w ewidencji				
	Razem	Wszystkich zatrudnionych pracowników			
		do 9	10 - 49	50 - 249	250 i więcej
7478	118	55	36	19	8
		47,0 %	30 %	16 %	6,8 %

Prawie 75% zatrudnionych stanowili pracownicy sześciu branż, [tabela nr 4]:

- PKD – 23: produkcja wyrobów z pozostałych mineralnych surowców niemetalicznych,
- PKD – 15: produkcja skór i wyrobów ze skór wyprawionych,
- PKD – 25: produkcja metalowych wyrobów gotowych z wyłączeniem maszyn i urządzeń,
- PKD – 22: produkcja wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych,
- PKD – 47: handel detaliczny, z wyłączeniem handlu detalicznego pojazdami samochodowymi,
- PKD – 86: usługi w zakresie opieki zdrowotnej.

Tabela nr 4

PKD	Liczba zatrudnionych objętych ewidencją Stacji w 2018 r.	Odsetek zatrudnienia w danej branży w stosunku do ogółu zatrudnionych %
23	1841	24,6
15	2128	28,5
25	378	5,0
22	554	7,4
47	337	4,5
86	406	5,4
razem	5644	75,4

8.1. Działalność kontrolna

Kontrole sanitarne przeprowadzono w 35 zakładach (30%), zatrudniających ogółem 3882 osób, wydano na zakłady 7 decyzji z zakresu bieżącego nadzoru, w tym 5 dotyczyło poprawy warunków pracy. Za popełnione wykroczenie w zakresie porządku i czystości w obrębie nieruchomości nałożono jeden mandat w wysokości 200 zł; na jeden zakład, niewywiązujący się z obowiązku

wykonania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, nałożono dwie grzywny w kwocie całkowitej 600 zł – jedną wyegzekwowano.

W decyzjach nakazujących zawarto 12 nakazów, które dotyczyły między innymi:

- przedstawienia kompletu orzeczeń lekarskich dopuszczających do pracy (1 zakład),
- przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy (4 zakłady),
- przedłożenia kart badań i pomiarów, rejestrów czynników szkodliwych dla zdrowia, rejestru zgłoszeń chorób zawodowych (1 zakład),
- opracowania ryzyka zawodowego na określonych stanowiskach pracy (1 zakład),
- poprawy stanu techniczno-sanitarnego pomieszczeń higieniczno-sanitarnych w zakładzie (1 zakład),
- przedstawienia spisu oraz kart charakterystyki stosowanych substancji / mieszanin niebezpiecznych (1 zakład),
- poprawy stanu techniczno-sanitarnego pomieszczenia pracy,
- udokumentowania wydania odzieży roboczej pracownikom.

Przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń/natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy stwierdzono w 5 skontrolowanych zakładach - w jednym w dotyczyło czynników chemicznych, w 4 dotyczyło hałasu. Biorąc pod uwagę wszystkie nadzorowane zakłady ustalono, że ponadnormatywne warunki pracy były w 15 zakładach i w narażeniu pracowało tam 148 osób, [tabela nr 5], z tego:

- 43 osoby w narażeniu na mikroklimat gorący (PKD nr 15, nr 23);
- 3 osoby w narażeniu na zapylenie (PKD nr 23, nr 25);
- 16 osób w narażeniu na czynniki chemiczne (PKD nr 25);
- 3 osoby na drgania (PKD nr 35),
- 83 osoby w narażeniu na hałas, [tabela nr 6].

W niektórych przypadkach pracownik narażony był na więcej niż jeden czynnik szkodliwy.

Tabela nr 5

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	5	15	148	16	3	129	0	42

Tabela nr 6. Liczba osób pracujących w przekroczeniach NDN hałasu wg grup działalności gospodarczej

Dział PKD	Nazwa grupowania według PKD	Liczba zatrudnionych pracowników w przekroczeniach NDN hałasu
02	leśnictwo i pozyskiwanie drewna	4
13	produkcja wyrobów tekstylnych	6
22	produkcja wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych	11
23	produkcja wyrobów z pozostałych mineralnych surowców niemetalicznych	30
25	produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń	15
29	Produkcja pojazdów samochodowych	1
35	wytwarzanie i zaopatrywanie w energię elektryczną, gaz, parę wodną, gorącą wodę i powietrze do układów klimatyzacyjnych	10
45	handel hurtowy i detaliczny pojazdami samochodowymi; naprawa pojazdów samochodowych	4
68	Działalność związana z obsługą rynku nieruchomości	2

Pracodawcy minimalizowali zagrożenia dla zdrowia w zakładach poprzez:

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

8.2. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi

Na terenie nadzorowanym zarejestrowano 6 zakładów, w których praca związana była z kontaktem lub narażeniem na czynniki rakotwórcze (pyły drewna twardego, związki chromu VI, benzen, benzyna niskowrząca, chlorek kobaltu, tlenek niklu II, siarczan niklu) - na takich stanowiskach zatrudnionych było 82 osoby. Skontrolowano 2 zakłady z 13 pracującymi w narażeniu na czynniki rakotwórcze - nie stwierdzono uchybień. Przedsiębiorcy wypełniali obowiązki ujęte w

przepisach o czynnikach rakotwórczych występujących w środowisku pracy: posiadali rejestry prac, których wykonywanie powodowało konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami, ich mieszaninami chemicznymi o działaniu rakotwórczym; dane z rejestrów przekazywali Dolnośląskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu we Wrocławiu oraz Okręgowemu Inspektorowi Pracy w Jeleniej Górze; prowadzili rejestry pracowników narażonych na działanie czynników rakotwórczych; właściwie oznaczali stanowiska pracy gdzie występowało narażenie na czynniki rakotwórcze, informowali pracowników o zagrożeniu zawodowym.

8.3. Choroby zawodowe

W 2018 r. PPIS w Bolesławcu wydał 14 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej, w tym 6 decyzji dotyczyło pracowników, których ostatnim zakładem zatrudnienia, gdzie występowało narażenie, był zakład zlokalizowany na terenie miasta Bolesławiec:

- boreliozy u pracowników leśnych Nadleśnictwa Bolesławiec, czynnikiem etiologicznym choroby zawodowej było narażenie na działanie czynnika biologicznego – ukłucia przez kleszcze (2 decyzje),
- zespół cieśni w obrębie nadgarstka u pracownika zakładu ceramicznego w Bolesławcu, związany ze sposobem wykonywania pracy,
- przewlekłe zapalenie nadkłykcia kości ramiennej u pracownika zakładu ceramicznego w Bolesławcu, związany ze sposobem wykonywania pracy,
- niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głośni i trwałą dysfonią u nauczyciela przedszkola w Bolesławcu, związany z nadmiernym wysiłkiem głosowym,
- astma oskrzelowa u pracownika piekarni w Bolesławcu narażonego na pyły organiczne pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.

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

W 2018 roku objęto nadzorem sanitarnym 43 placówki nauczania i wychowania, wychowania i opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży, skontrolowano 43; przeprowadzono w placówkach 205 badań fizycznych w zakresie ergonomii stanowisk pracy uczniów. Nieprawidłowości stwierdzono w dwóch obiektach: świetlicy środowiskowej (dotyczyły stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitów w pomieszczeniach) i żłobku (dopuszczono do pracy osobę bez badań do celów sanitarno-epidemiologicznych). Wydano dwie decyzje - nakazową i przedłużającą termin wykonania obowiązku oraz ukarano osobę odpowiedzialną za naruszenia sanitarne mandatem w kwocie 200 zł. Ponadto niezgodności w stanie sanitarno-technicznym występowały jeszcze w jednej placówce, której prolongowano termin wykonania obowiązków ujętych w decyzji z lat poprzednich, tj. Filii Miejskiego Przedszkola Publicznego Nr 3 (dotyczyły: ubytków glazury w łazienkach, brudnych ścian, sufitów w szatni i łazienkach);

Wśród 43 nadzorowanych obiektów znajdowały się 36 placówki stałe, tj.:

- żłobki/kluby dziecięce (2 obiekty),
- przedszkola/inne formy wychowania przedszkolnego (15 obiektów),
- szkoły funkcjonujące samodzielnie (11 obiektów),
- placówki z pobytem całodobowym (3 obiekty),
- placówki wsparcia dziennego (4 obiekty),
- placówki wychowania pozaszkolnego (2 obiekty).

Opieką i edukacją objęto w tych placówkach 6 992 dzieci i młodzieży, w tym 3 634 uczniów z 11 szkół. Stan higieniczno-sanitarny i techniczny budynków placówek nauczania i wychowania, jak wykazały kontrole, był dobry.

W pomieszczeniach sanitarnych skontrolowanych placówek czystość i porządek był zachowany, a także panowały dobre warunki do utrzymania higieny osobistej (ciepła bieżąca woda w umywalkach, mydło płynne, ręczniki papierowe/suszarki do osuszania rąk, papier toaletowy w kabinach WC).

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

W roku sprawozdawczym zgłoszono przypadki wszawicy u dzieci w dwóch szkołach miejskich. Wszawica nie znajduje się w wykazie chorób zakaźnych, dlatego przypadki wszawicy nie są objęte zakresem działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i brak jest podstaw do wydania decyzji administracyjnej nakazującej dziecku z wszawicą wstrzymanie się od uczęszczania do placówki oświatowej. Decyzja o pozostaniu dziecka w domu do czasu usunięcia wszy znajduje się całkowicie w gestii jego rodziców lub opiekunów. Zaleca się, aby działania higieniczne przeciw wszawicy były podjęte przez rodziców lub opiekunów niezwłocznie, a czas nieobecności dziecka w placówce był możliwie najkrótszy. Wskazania profilaktyczne dla rodziców oraz działania podejmowane przez placówkę nauczania i wychowania w przypadku pojawienia się wszawicy wśród dzieci zawarto w dokumencie pt. Stanowisko Głównego Inspektora Sanitarnego dot. profilaktyki i zwalczania wszawicy, zamieszczonym na stronach internetowych GIS i stacji sanitarno-epidemiologicznych. Stwierdza się, że placówki, w których pojawił się problem wszawicy, podejmowały działania adekwatne do sytuacji: pielęgniarki szkolne edukowały i prowadziły kontrolę czystości skóry głowy, współpracowały z MOPS oraz kuratorami sądowymi - w przypadku rodzin objętych opieką tych instytucji.

W ramach nadzoru nad higieną procesu nauczania kontrolowano w placówkach dostosowanie mebli szkolnych do wzrostu uczniów i przedszkolaków, rozkład zajęć szkolnych i posiadanie certyfikatów na meble edukacyjne.

Ocenę dostosowania stolików i krzeseł do wzrostu dzieci wykonano w 5 placówkach, w tym w jednym przedszkolu. Pomiarami objęto 205 stanowisk pracy – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Sprawdzono w 11 szkołach rozkład zajęć lekcyjnych, pod kątem przestrzegania norm higienicznych w procesie nauczania, takich jak: rozpoczynanie zajęć o stałej porze (różnica pomiędzy dniami winna być nie większa niż 1 godzina, a różnica liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia nie większa od jednej godziny). Niezgodności stwierdzono w jednej szkole, w której w czterech oddziałach zajęcia odbywają się w systemie dwuzmianowym.

Dokonano przeglądu w zakresie wyposażenia szkół i przedszkoli w certyfikowane meble edukacyjne (stoliki i krzeselka) i stwierdzono, że spośród 15 przedszkoli tylko jedno nie miało w pełni mebli certyfikowanych, a spośród 11 placówek szkolnych - 8 posiadało w 100 % meble certyfikowane, 3 - powyżej 50%.

9.1. Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego przedstawia się następująco: 8 placówek dysponuje szkolnym zespołem sportowym z boiskiem, natryskownie z ciepłą bieżącą wodą używane są w 6 placówkach, ale tylko po dodatkowych zajęciach sportowych. Pozostałe szkoły posiadają tylko salę z boiskiem lub bez boiska. Dzieci i młodzież z 11 szkół korzysta też z infrastruktury do wychowania fizycznego poza szkołą, w tym wszystkie z basenu, 2 z boiska, 2 z

sali gimnastycznej. W 2018 roku warunki do uprawiania sportu uległy dalszej poprawie za sprawą wybudowania przy szkole niepublicznej w Bolesławcu sali sportowej z pełnym zapleczem.

Dwie placówki niepubliczne w Bolesławcu: II Prywatne Gimnazjum i Prywatna Szkoła Podstawowa z Oddziałami Przysposabiającymi do Pracy nie posiadają infrastruktury do zajęć sportowych.

9.2. Nadzór nad warunkami wypoczynku dzieci i młodzieży

Na terenie powiatu bolesławieckiego organizowane były w czasie wakacji i ferii zimowych różne formy wypoczynku. Zgłoszono w bazie MEN 15 turnusów wypoczynku w miejscu zamieszkania, w tym 4 zimowe, skontrolowano 7 turnusów dla 185 osób. Dożywianie prowadzono dla siedmiu grup wypoczynkowych. Inspekcje miejsc wypoczynku wykazały, że organizatorzy zapewnili dzieciom i młodzieży właściwe warunki sanitarno-higieniczne pobytu, personel posiadał aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, nie odnotowano skarg.

9.3. Prowadzenie dożywiania dzieci w szkołach

Spośród 11 placówek szkolnych, w 9 wydawane były dla 420 dzieci ciepłe posiłki, w tym w jednej szkole wyłącznie posiłki jednodaniowe dla 121 osób. Posiłki były dowożone. Gmina finansowała posiłki dla 18 osób.

9.4. Warunki sanitarne w szkołach i placówkach nadzorowanych przez DPWIS we Wrocławiu

Obiekty oświatowe, których organem prowadzącym jest Powiat Bolesławiecki, podlegają nadzorowi sanitarnemu Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu. Spośród będących w ewidencji 13 obiektów skontrolowano 4, nieprawidłowości stwierdzono w jednym - Zespole Szkół Budowlanych, ul. Aleja Tysiąclecia w Bolesławcu - wydano decyzję nakazową. Natomiast dwóm placówkom, z uchybieniami ujawnionymi w ubiegłych latach, przesunięto terminy wykonania obowiązków na rok następny.

Przeprowadzona kontrola Zespołu Szkół Budowlanych wykazała nieprawidłowości, takie jak:

- nawierzchnia dróg, przejść nierówna z ubytkami,
- ciągi komunikacyjne na posesji w złym stanie technicznym: odstające płyty betonowe, zapadnięte fragmenty nawierzchni,
- korytarz na parterze w budynku B (obok gabinetu pielęgniarstwa) w złym stanie sanitarno-higienicznym: ściany, podłogi z ubytkami, brudne. Posadzki, schody, podstopnie prowadzące do korytarza (od wejścia bocznego do budynku) z ubytkami, uszkodzone, zagrażające bezpieczeństwu. Poręcze zniszczone. Ściany korytarza brudne z ubytkami tynku i farby.

Decyzje prolongujące dotyczyły:

- Zespołu Szkół Handlowych i Usługowych im. Jana Kochanowskiego przy ul. Zgorzeleckiej w Bolesławcu - obejmowały obowiązki: zapewnienia równej nawierzchni dróg i przejść terenu przy wejściu na boisko szkolne i przy bramie wjazdowej do szkoły, dokonania renowacji lub wymiany stolarki okiennej na klatce schodowej A i B, zapewnienia równej nawierzchni boiska asfaltowego i bieżni.

- Liceum Ogólnokształcącego im. Wł. Broniewskiego w Bolesławcu, ul. H. W. Tyrankiewiczów - obejmowały obowiązki: doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitu i podłogi w sali lekcyjnej.

10. Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

W ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego przeprowadzano dla gminy miejskiej Bolesławiec opiniowanie projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego, projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, potrzeby przeprowadzania oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, uzgadnianie dokumentacji projektowej. W 2018 r. wydano następujące opinie:

- 1 opinię dotyczącą projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego gminy,
- 1 opinię o braku potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko;
- 12 opinii dotyczących dokumentacji projektowej, w tym 1 opinię negatywną,
- 37 opinii dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych, w tym 2 opinie zgłaszające sprzeciw czy stwierdzające niespełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych.

Nie opiniowano żadnego przedsięwzięcia zakwalifikowanego jako mogące zawsze znacząco oddziaływać na środowisko. Opiniowane przedsięwzięcie zakwalifikowane było do mogących potencjalnie oddziaływać na środowisko i po analizie karty informacyjnej nie stwierdzano konieczności przeprowadzania oceny oddziaływania ich na środowisko.

Dwie negatywne opinie sanitarne w sprawie dopuszczenia obiektu do użytkowania odnosiły się do jednego lokalu, w którym planowano prowadzić niepubliczne przedszkole – inwestor nie spełnił wymogów formalnych dla otwarcia tego typu placówki, nie przedłożył opracowania projektowego, nie dokonał zmiany sposobu użytkowania obiektu dla planowanej działalności, nie uzyskał zaświadczenia o zgodności lokalizacji inwestycji z ustaleniami miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego, nie dostosował lokalu do (również pod względem instalacyjnym) do celu jakiego miał służyć, nie zapewnił bezpiecznych warunków dla osób, które będą tam przebywały.

W roku 2018 na terenie działania PPIS w Bolesławcu nie prowadzono spraw, które wymagały szczególnego nadzoru z powodu zgłaszanych protestów mieszkańców, czy z powodu na szczególnie rodzaj przedsięwzięcia, a także z powodu zawilości postępowania.

Wspólnie z pracownikami komórek merytorycznych przeprowadzono, w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, ogółem 42 kontrole obiektów budowlanych, w tym 13 kontroli związanych było z dopuszczeniem do użytkowania obiektu budowlanego, pozostałe miały na celu sprawdzenie przydatności lokalu do prowadzenia zamierzonej działalności gospodarczej (sklepy spożywcze, bary gastronomiczne, lokale usługowe, pomieszczenia biurowe).

11. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Bolesławcu podejmowała działania informacyjno-edukacyjne w zakresie promowania zdrowego żywienia i aktywności fizycznej, zapobiegania paleniu tytoniu, zapobiegania chorobom zakaźnym oraz profilaktyki uzależnień, mające na celu w dalszej perspektywie doprowadzić do umocnienia zdrowia społeczeństwa. Polegały one na koordynowaniu na poziomie powiatowym programów edukacyjnych i akcji

prozdrowotnych o zasięgu krajowym, wojewódzkim, powiatowym oraz inicjowaniu przedsięwzięć lokalnych.

Programy ogólnopolskie:

- 1) **„Trzymaj Formę”** - program edukacyjny w zakresie nadwagi i otyłości. Celem programu było propagowanie aktywności fizycznej, zasad racjonalnego odżywiania oraz zapobieganie nadwadze i otyłości. Jak co roku, szkoły organizowały, festyny, dni zdrowego odżywiania, na których były pokazy kanapek, surówek. W programie uczestniczyły Szkoły Podstawowe nr 2 i 3 w Bolesławcu. Działaniami edukacyjnymi objęto 287 uczniów.
- 2) **„Czyste powietrze wokół nas”** - program skierowany do dzieci 5 i 6 letnich oraz ich rodziców i opiekunów. W programie uczestniczyły: Miejskie Przedszkola Publiczne Nr 1, Nr 1, Nr 7. Działaniami edukacyjnymi objęto 155 osób.
- 3) **„Bieg po zdrowie”** - program dotyczy profilaktyki palenia tytoniu, skierowany do uczniów klas IV szkół podstawowych, realizowany w Szkole Podstawowej Nr 2, działaniami objęto 47 uczniów z dwóch klas.
- 4) **„Krajowy program zapobiegania zakażeniom HIV i zwalczania AIDS”** - program jest realizacją celów i zadań określonych w Krajowym programie zapobiegania zakażeniom HIV na lata 2017-2021. W ramach programu: przekazywano materiały edukacyjne, przeprowadzano prelekcje w szkołach mające na celu: poszerzenie wiedzy na temat HIV/AIDS, przekazanie istotnych informacji dotyczących profilaktyki HIV/AIDS oraz podniesienia akceptacji społecznej wobec osób żyjących z HIV/AIDS. Odbiorcami programu była młodzież II klas z 6 szkół ponadpodstawowych.
- 5) **„ARS – czyli jak dbać o miłość”** - program edukacyjny, którego celem jest ograniczenie spożywania alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych przez młodzież. Program realizowało 8 szkół ponadgimnazjalnych. Działaniami objęto 579 osób, tj. 412 uczniów i 167 rodziców.

Program wojewódzki

- 1) **„Wybierz życie – pierwszy krok”** - program skierowany do uczniów szkół gimnazjalnych (dziewcząt i chłopców kl. I). Zadaniem programu było zwiększenie poziomu wiedzy nt. roli wirusa brodawczaka ludzkiego (HPV) w powstawaniu raka szyjki macicy, profilaktyki raka szyjki macicy (szczepienia ochronne, cytologia) i czynników zwiększających ryzyko zachorowania; motywowanie kobiet do regularnego poddawania się badaniom profilaktycznym przez całe życie. Łącznie w 2018 roku w programie udział wzięło 491 uczniów i 384 rodziców w 6 szkołach ponadgimnazjalnych.

Programy o zasięgu powiatowym

- 1) **„Nie pal przy mnie, proszę”** był skierowany do uczniów klas I-III szkół podstawowych. Jego celem było zmniejszenie narażenia dzieci na bierne palenie tytoniu, zwiększenie wiedzy w zakresie odpowiedzialności za własne zdrowie, kształtowanie umiejętności dbania o zdrowie własne i swoich bliskich, kształtowanie postaw asertywnych. W 2018 roku do realizacji programu przystąpiło Szkoły Podstawowe Nr 2 i Nr 5, działaniami edukacyjnymi objęto 155 uczniów. W ramach programu przeprowadzono prelekcje, w których udział wzięło 105 uczniów.

- 2) „**Znajdź właściwe rozwiązanie**” skierowany do uczniów klas starszych szkoły podstawowej, gimnazjów. Celem programu było zapobieganie paleniu tytoniu wśród młodzieży szkolnej. Program zrealizowano w Szkołach Podstawowych Nr 2 i Nr 5. Działaniami objęto 155 uczniów.

Programy lokalne

1. **STOP HCV** - Program zakażeń HCV, zwiększający wiedzę i świadomość na temat dróg szerzenia się zakażeń żółtaczki typu C oraz metod zapobiegania zakażeniom. W programie udział wzięło 104 uczniów klas I Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych im. mjr. H. Sucharskiego w Bolesławcu.

Interwencje nieprogramowe

- 1) Interwencje nieprogramowe pod hasłem „**Akcja letnia**”, „**Akcja zimowa**” prowadzono dla ogółu społeczeństwa, w tym w szkołach, przedszkolach, placówkach wypoczynku letniego i zimowego oraz na imprezach masowych. Celem ich było zapewnienie bezpieczeństwa dzieciom podczas wypoczynku letniego i zimowego poprzez upowszechnienie wiedzy w zakresie profilaktyki: grypy, zatruc pokarmowych, uzależnień, bezpiecznych zachowań, chorób zakaźnych (HIV/AIDS, HCV), zapobiegania i zwalczania wszawicy. Organizowane były różnorodne akcje informacyjno-edukacyjne: prelekcje, pogadanki, udzielano instruktaży, dystrybuowano materiały edukacyjne w zorganizowanych punktach informacyjnych, między innymi, na imprezach masowych. Na telebimach, znajdujących się na terenie miasta, emitowany był spot „Zaszczep w sobie chęć szczepienia”. Działaniami objęto 27 315 osób, w tym 18 216 w „**Akcji zimowej**”.
- 2) W ramach obchodów **Światowego Dnia bez Tytoniu**, **Światowego Dnia Rzucania Palenia**, 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. Przeprowadzono też prelekcje dla młodzieży nt. szkodliwego działania tytoniu na organizm człowieka oraz zamieszczono na powyższy temat artykuł w mediach lokalnych. Zasięgiem interwencji objęto 5 574 osób.
- 3) W ramach **Światowego Dnia Zdrowia**, którego w 2018 roku tematem przewodnim kampanii „wspieranej przez WHO, była „opieka zdrowotna, wszędzie dla każdego” zorganizowano dla szkół ponadgimnazjalnych dwa punkty konsultacyjno-informacyjne i prelekcje, w których wskazywano jak ogromny wpływ na utrzymanie zdrowia i obniżenie kosztów leczenia przewlekłych chorób niezakaźnych, takich jak cukrzyca, nadciśnienie tętnicze ma sport i właściwe odżywianie się. Działaniami objęto 193 osób.
- 4) Z okazji **Światowego Dnia Seniora**, w ramach profilaktyki chorób osób starszych oraz promocji aktywnego starzenia się, przeprowadzono dla seniorów Domów Dziennego Pobytu w Bolesławcu konkurs wiedzy pod hasłem: „**Żyjmy aktywnie i zdrowo**”. Nagrody dla laureatów i upominki ufundowała PSSE w Bolesławcu.
- 5) Z okazji obchodów „**Światowego Dnia AIDS**”, w ramach profilaktyki zakażeń HIV i zachorowań na AIDS przeprowadzono pogadanki dla młodzieży o bezpieczniejszych zachowaniach seksualnych, wykonywaniu testu w kierunku HIV. Realizowano kampanię pod hasłem „**Mam czas rozmawiać**”, promującą dialog międzypokoleniowy o zdrowiu, a zwłaszcza o tematach trudnych, takich jak choroby przenoszone drogą płciową, w tym HIV. Spot telewizyjny

tej kampanii emitowano na dwóch telebimach, znajdujących się na terenie miasta Bolesławiec. Objęto działaniami 9158 osób.

- 6) **Profilaktyka zażywania nowych substancji psychoaktywnych, tzw. dopalaczy** - na temat zagrożeń zdrowotnych związanych z zażywaniem nowych substancji psychoaktywnych realizowano działania informacyjno-edukacyjne: prelekcje, zajęcia edukacyjne dla uczniów szkół podstawowych, gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych, oraz dla dzieci i młodzieży podczas wypoczynku letniego i zimowego, a także w punktach konsultacyjno-informacyjnych, zorganizowanych na terenie miasta podczas imprez masowych. Łączna liczba odbiorców – 1 350 osób.

12. Skargi i wnioski

W 2018 roku do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Bolesławcu wpłynęły 24 wnioski o interwencje dotyczące obiektów nadzorowanych w Bolesławcu i funkcjonowania miasta - rozpatrywano 25 (jeden wniosek z roku poprzedniego). We własnym zakresie załatwiono 21 wniosków, pozostałe przekazano wg właściwości do:

- 1) Powiatowego Inspektoratowi Weterynarii w Poznaniu - wniosek w sprawie ciała obcego w mięsie;
- 2) Spółdzielni Mieszkaniowej „Bolesławianka” - wniosek w sprawie zagrzybienia mieszkania;
- 3) TBS w Bolesławcu sp. z o.o. - wniosek z sprawie uciążliwości zapachowej;

Wnioski załatwiane we własnym zakresie dotyczyły następującej problematyki:

- 1) stanu porządkowego posesji i mieszkań,
- 2) nieprawidłowego stanu sanitarno-technicznego obiektu,
- 3) obecności insektów, gryzoni,
- 4) uciążliwości zapachowych,
- 5) warunków sanitarno-higienicznych w placówkach opiekuńczych/ oświatowych,
- 6) braku orzeczenia do celów sanitarno-higienicznych,
- 7) niewłaściwego znakowania produktów spożywczych,
- 8) prowadzenia działalności bez zgłoszenia,
- 9) przeterminowanej żywności,
- 10) zanieczyszczenia w żywności.

Wszystkie wnioski załatwiono w terminie. W 4 przypadkach wniosków nie wskazano imienia, nazwiska i danych adresowych, ale ze względu na charakter postawionych zarzutów podjęto działania wyjaśniające, które wykazały zasadność interwencji, gdyż stwierdzono:

- 1) nieprawidłowości w zakresie oznakowania suplementów diety, oferowanych do sprzedaży przez Internet, oraz nieprzestrzeganie przepisów w zakresie znakowania środków spożywczych,
- 2) nieprawidłowości w przedszkolu - dotyczyły stanu technicznego sufitu w korytarzu i braku osłon na lampach w kuchni;
- 3) przeterminowane przyprawy i koncentraty spożywcze w sklepie;
- 4) przeterminowaną żywność w sklepie i zły stan sanitarny.

Problemy sygnalizowane w składanych wnioskach są wykorzystywane podczas innych kontroli i działań zapobiegawczych.

Podsumowanie

1. W 2018 roku sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych w mieście Bolesławiec należy uznać za dobrą. Nie odnotowano ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych, ognisk odry, chorób szczególnie niebezpiecznych i wysoce zakaźnych.
W stosunku do roku ubiegłego istotnie wzrosły zachorowania na grypę i infekcje grypopodobne.
2. W 2018 roku liczba zarejestrowanych pokąsań ludzi przez zwierzęta wyniosła, podobnie jak w roku minionym, 44 osoby, w tym 30 osób przez psy, 14 osób przez koty.
3. Szczepienia przeciwko ospie wietrznej są obowiązkowe wyłącznie dla dzieci narażonych na zakażenie ze względu na obciążenie niektórymi ciężkimi chorobami lub ze względów środowiskowych. Duża liczba zachorowań na ospę wietrzną (147 przypadków ospy wietrznej w mieście), potwierdza zasadność objęcia szczepieniami ochronnymi pozostałych dzieci.
4. W roku sprawozdawczym nastąpił istotny wzrost zaszczepionych przeciwko grypie, w stosunku do ubiegłego roku, dzięki finansowaniu przez Gminę Miejską Bolesławiec szczepień dla części swoich mieszkańców (≥ 65 . rok życia)
5. W 2018 r. w mieście Bolesławiec stwierdza się opóźnienia w szczepieniach ochronnych obowiązkowych dzieci w 2. i 3. roku życia spowodowane w głównej mierze niezgodą rodziców do szczepienia dzieci, okresowym pobytem dzieci za granicą i powrotem do kraju z niekompletnymi szczepieniami oraz przyjęciem dzieci z Ukrainy.
6. Odmowa szczepień ochronnych obowiązkowych dzieci jest zjawiskiem postępującym. Jeśli chodzi o miasto Bolesławiec, to do końca roku 2018 liczba sprzeciwiających się szczepieniom (matka, ojciec lub opiekun prawny) osiągnęła 133 osoby i dotyczyła 70. środowisk domowych, w których z brakującymi szczepieniami odnotowano 96 osób.
7. Kontrole sanitarne podmiotów leczniczych wykazały, że 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. W roku sprawozdawczym wystąpiło w szpitalu powiatowym jedno ognisko epidemiczne (5 pacjentów) - zespół kontroli zakażeń szpitalnych podjął adekwatne do sytuacji działania.
8. W większości zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz zakładów żywienia zbiorowego stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń, urządzeń i sprzętu był dobry, zachowane były warunki higieniczne w produkcji i obrocie środkami spożywczymi oraz funkcjonowała kontrola wewnętrzna jakości zdrowotnej żywności. Spośród skontrolowanych zakładów 17% stanowiły obiekty z uchybieniami. Stwierdzone nieprawidłowości najczęściej dotyczyły braku czystości i porządku w zakładzie, braku wdrożenia procedur opartych na zasadach HACCP, nieumieszczania w zakładach zbiorowego żywienia i na stoiskach z żywnością sprzedawaną luzem informacji dla klientów o składnikach występujących w żywności, w tym alergennych.
9. Badania środków spożywczych przeprowadzone w ramach monitoringu i urzędowej kontroli wykazały, że oferowana konsumentom na terenie miasta żywność była właściwej jakości. Pobrano z obrotu i zakładów produkcyjnych do badań laboratoryjnych łącznie 223 próbki

środków spożywczych, zakwestionowano tylko 2 próbki z powodu niezgodności w oznakowaniu produktu. Ponadto w 29 zakładach, w których przebiegały procesy głębokiego smażenia wyrobów kulinarnych, piekarskich i ciastkarskich skontrolowano paskami testowymi jakość zdrowotną tłuszczów – nie wykryto, aby stosowane tłuszcze stanowiły zagrożenie dla zdrowia konsumenta.

10. Monitoring jakości wody z miejskiego wodociągu zbiorowego zaopatrzenia i wodociągu lokalnego wykorzystywanego w ramach działalności gospodarczej przez Wojewódzki Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych wykazał, że woda wodociągowa w mieście była przydatna do spożycia przez ludzi.
11. Czystość i porządek na terenie miasta Bolesławiec utrzymywano na bieżąco. Jesienią usuwano z dróg i chodników liście, po zimie piach i wszelkie zalegające odpady; wiosną sadzono kwiaty w gazonach, na skwerach i przydrożnych rabatach; w sezonie wegetacyjnym pielęgnowano zieleń (strzyżono żywopłoty, koszone trawę) i podlewano kwiaty.
12. Bezpieczeństwo w zakresie zapewnienia warunków sanitarno-higienicznych w obiektach użyteczności publicznej było zachowane – spośród 74 skontrolowanych obiektów użyteczności publicznej uchybienia ujawniono tylko w 4.
13. Monitoring jakości wody z niecek basenowych i ciepłej wody z natrysków pokazał, że woda w pływalniach nadawała się do kąpieli i była bezpieczna - spośród 518 próbek wody wziętych do badań fizykochemicznych i mikrobiologicznych zakwestionowano tylko 2 próbki.
14. W 35 skontrolowanych zakładach pracy, zatrudniających ogółem 3882 osób, przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy wystąpiły w 5 zakładach. Biorąc pod uwagę wszystkie nadzorowane zakłady – 118, z liczbą zatrudnionych 7478 osób ustalono, że ponadnormatywne warunki pracy były w 15 zakładach i w szkodliwych warunkach pracowało tam 148 osób, w tym w ponadnormatywnym: hałasie – 83 osób, zapyleniu - 3 osób, obciążeniu termicznym WBGT- 43 osoby, w narażeniu na czynniki chemiczne – 16 osób, osoby na drgania – 3 osoby. W niektórych przypadkach pracownik narażony był na więcej niż jeden czynnik szkodliwy.
15. Uchybienia w zakresie warunków pracy stwierdzono w 5 zakładach, głównie dotyczyły braku badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy oraz złego stanu techniczno-sanitarnego pomieszczeń i urządzeń higieniczno-sanitarnych.
16. W 2018 r. PPIS w Bolesławcu wydał 14 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej, w tym 6 decyzji dotyczyło pracowników, których ostatnim zakładem zatrudnienia, gdzie występowało narażenie, był zakład zlokalizowany na terenie miasta Bolesławiec. Czynnikiem etiologicznym chorób zawodowych było w dwóch przypadkach narażenie na działanie czynnika biologicznego – ukłucia przez kleszcze i dotyczyło pracowników leśnych, w dwóch przypadkach sposób wykonywania pracy i narażenie dotyczyło pracowników zakładów ceramicznych, w pojedynczych przypadkach - wysiłek głosowy u nauczyciela przedszkola, pyły organiczne pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, na które narażony był pracownik piekarni.
17. W szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych zachowywano czystość i porządek, a także odpowiednie zaopatrzenie w środki higieny osobistej. Nieprawidłowości

stwierdzono tylko w dwóch obiektach: świetlicy środowiskowej (zły stan sanitarno-techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach) i żłobku (dopuszczenie do pracy osoby bez badań do celów sanitarno-epidemiologicznych).

18. W nadzorowanych przez PPIS w Bolesławcu szkołach warunki higieny procesów nauczania i wychowania w większości placówek były zachowane. W zakresie ergonomii stanowisk pracy nie stwierdzono nieprawidłowości w żadnej placówce, rozłożenie zajęć lekcyjnych nieprawidłowe było w jednej szkole, w której w czterech oddziałach zajęcia odbywały się w systemie dwuzmianowym. Jeśli chodzi o wyposażenie obiektów w meble certyfikowane, to sytuacja sukcesywnie się poprawia - nie w pełni certyfikowane meble miało jedno przedszkole i 3 szkoły.
19. Spośród będących w ewidencji 13 obiektów oświatowych, nadzorowanych przez Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, skontrolowano cztery szkoły: nieprawidłowości stwierdzono w jednym obiekcie, ponadto dwóm placówkom, z uchybieniami ujawnionymi w ubiegłych latach, przesunięto terminy wykonania obowiązków na rok następny.