



OR II

Bolesław

OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
MIASTA BOLESŁAWIEC
za 2019 rok

Państwowy Powiatowy Inspektor
Sanitarny w Bolesławcu

H. Delenyska

Bolesławiec, dnia 17 marca 2020 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	Bezpieczeństwo żywności i żywienia	9
4.1	Stan sanitarny wybranych grup obiektów żywnościowych	10
4.2	Obrót środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz suplementami diety, żywnością wzbogacaną	15
5	Ocena zaopatrzenia w wodę do spożycia przez ludzi	16
5.1.	Stan sanitarny ciepłej wody w instalacjach wodociągowych wewnątrz budynków	16
6.	Stan sanitarno-porządkowy miasta Bolesławiec	16
7.	Obiekty użyteczności publicznej	17
8.	Warunki w zakładach pracy	22
8.1.	Działalność kontrolna	24
8.2.	Nadzór nad substancjami rakotwórczymi	25
8.3.	Choroby zawodowe	26
9.	Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo - wychowawczych oraz warunki pobytu dzieci i młodzieży w tych placówkach	26
9.1.	Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego	27
9.2.	Nadzór nad warunkami wypoczynku dzieci i młodzieży	27
9.3.	Prowadzenie dożywiania dzieci w szkołach	28
9.4.	Warunki sanitarne w szkołach i placówkach nadzorowanych przez DPWIS we Wrocławiu	28
10.	Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	28
11.	Oświata zdrowotna i promocja zdrowia	29
12.	Skargi i wnioski	31
13.	Podsumowanie	32

Niniejszym opracowaniem przedkładam ocenę stanu bezpieczeństwa sanitarnego miasta Bolesławiec za 2019 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 rozpoznań zakażeń i chorób zakaźnych oraz kontroli przeprowadzonych w 2019 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 2019 r. pod nadzorem sanitarnym było 769 obiektów zlokalizowanych na terenie gminy miejskiej Bolesławiec, w tym 12 obiektów, których organem prowadzącym jest Powiat Bolesławiecki, nadzorowanych przez DPWIS we Wrocławiu. Skontrolowanych zostało 451, w tym 7 przez WSSE we Wrocławiu (szpital powiatowy, powiatowe centrum edukacji i kształcenia kadr w tym poradnia psychologiczno-pedagogiczna, cztery szkoły ponadgimnazjalne). W wyniku nieprawidłowości stwierdzonych w zakładach wydano 37 decyzji nakazujących, nałożono 32 mandaty na kwotę 7950 zł, tj. w stosunku do ubiegłego roku o 12 sankcji mniej (było 44 mandaty na kwotę 8580 zł). Ponadto skierowano trzy wnioski do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu o ukaranie przedsiębiorców działających na rynku spożywczym z art. 103 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Do Prokuratury Rejonowej w Bolesławcu skierowano 2 zawiadomienia o możliwości popełnienia przestępstwa dotyczące zakładu obrotu żywnością (śledztwo umorzono) i zakładu produkującego laminaty na bazie żywicy (sprawa w toku). Ponadto jeden wniosek skierowano do Sądu ze względu na odmowę przyjęcia mandatu za brak porządku w obrębie zakładu pracy. Sąd wymierzył karę grzywny.

W ramach nadzoru sanitarnego pobrano do badań laboratoryjnych 43 próbki wody, 159 próbek żywności, 4 próbki materiałów do kontaktu z żywnością i 3 próbki produktów kosmetycznych. Zakwestionowano 1 próbkę żywności i 1 próbkę produktu kosmetycznego. 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 2019 roku zarejestrowano: 9 wirusowych zakażeń jelitowych (o 8 więcej niż w 2018), w tym 5 u dzieci do lat dwóch, 13 biegunek i zapaleń żołądkowo-jelitowych BNO (o 4 więcej), w tym 2 u dzieci do lat dwóch, 3 zakażenia jelitowe wywołane przez *Clostridium difficile* (nie było w roku 2018), 23 przypadki płonicy (o 3 więcej), 10 boreliozy (o 6 więcej), 108 ospy wietrznej (o 39 mniej), 6 gruźlicy (=), 1 wirusowego zapalenia wątroby typu C (o 3 mniej), 1 świnki (=), 1 zapalenia opon mózgowych nie określone (=). W porównaniu do roku ubiegłego odnotowano wzrost zachorowań na: płonicę, biegunkę i zapalenie żołądkowo-jelitowe, wirusowe zakażenia jelitowe, boreliozę. Spadła ilość zachorowań na ospę wietrzną, WZW typu C. Jeśli chodzi o ospę wietrzną wzrost i spadek zachorowań związany jest z okresową tendencją występującą co 2-3 lata. Nie odnotowano zachorowań na różyczkę (było 13) i zakażeń pokarmowych *Salmonellą*.

W 2019 roku zarejestrowano 28 pokąsań ludzi przez zwierzęta (o 16 mniej), w tym 16 osób pogryzły psy, 11 osób koty, jedną szczur wędrowną. Trzy osoby zostały zakwalifikowane przez lekarzy do szczepień przeciw wściekliznie.

W 2019 roku zarejestrowano 1 nosiciela antygenu HBs zakażonego wirusem HBV (o 2 mniej) oraz 3 zakażonych HCV (o 2 więcej). Antygeny HBs i HCV wykrywano przypadkowo podczas badań diagnostycznych. Wywiady epidemiologiczne przeprowadzone przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Bolesławcu nie pozwoliły ustalić dróg zakażenia. 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.

Wszystkich zakażonych i osoby z kontaktu skierowano do przychodni rejonowych celem objęcia ich opieką lekarską.

Gruźlicy płuc odnotowano 6 przypadków jak w 2018 roku. W jednym przypadku wobec osoby z kontaktu z czynną gruźlicą, która nie zgłosiła się na badania lekarskie skierowano zawiadomienie do policji o możliwości popełnienia wykroczenia. W roku 2019 nie wydawano decyzji nakazujących chorym poddanie się leczeniu i hospitalizacji. 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 2019 roku szczepienia ochronne obowiązkowe dla dzieci i dorosłych wykonywano 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 był w zeszycie lub, w niektórych punktach szczepień, rejestracja temperatury w chłodziarkach odbywała 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.

Na podstawie analizy kart uodpornienia dokonano oceny stanu zaszczepienia dzieci i młodzieży, zarejestrowanych w podstawowej opiece zdrowotnej (POZ) w Bolesławcu, i stwierdzono, że 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, odrze świnie i różyczce spowodowane: czasowymi przeciwwskazaniami lekarskimi, niezgodą rodziców do szczepienia dzieci, okresowym pobytem dzieci za granicą i powrotem do kraju z niekompletnymi szczepieniami oraz część dzieci nie osiągnęła wymaganego wieku do zakończenia szczepień.

Do końca roku 2019 nie zaszczepiono 136 dzieci, ze względu na odmowę szczepień przez rodziców lub opiekunów prawnych. Osoby sprzeciwiające się szczepieniom wzywano na rozmowy w celu pouczenia o obowiązku szczepień, wystawiano upomnienia i skierowano 31 wniosków do DPWIS we Wrocławiu o wszczęcie egzekucji administracyjnej. W wyniku tych działań 16 dzieci poddano szczepieniom, a w stosunku do 7 udokumentowno przesunięcie terminu obowiązkowych szczepień orzeczeniem lekarskim o istnieniu przeciwwskazań zdrowotnych. Analizując wykonanie szczepień w rocznikach zakończonych, w porównaniu do roku ubiegłego, stwierdzono spadek uodpornienia dzieci i młodzieży w 1,3,15,20 roku życia (od 0,45% - 3,03%).

Głównym powodem uchylania się od obowiązku poddawania dzieci szczepieniom ochronnym mogą być działania ruchów antyszczepionkowych – które podają agresywne i często nieprawdziwe informacje 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 bądź zmniejszyć ilość zachorowań.

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.

Jeśli zaś chodzi o szczepienia zalecane, to w porównaniu do 2018 roku, niewielki wzrost nastąpił w wyszczepialności przeciwko kleszczowemu zapaleniu mózgu, ospie wietrznej, rotawirusom, WZW A. Natomiast spadła ilość zaszczepionych przeciwko grypie (o 103 osoby) mimo realizowania na terenie miasta programu bezpłatnych szczepień dla seniorów finansowanych przez budżet miasta. W ramach tego programu zaszczepiono 918 osób, o 67 mniej niż w roku poprzednim.

2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne zarejestrowane w Bolesławcu

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 2019 roku zarejestrowano 2 łagodne niepożądane odczyny poszczepienne, które dotyczyły preparatu

MMRVaxPro przeciwko: odrze, świnie, różyczce.

3. Ocena stanu sanitarnego podmiotów wykonujących działalność leczniczą

W 2019 roku objęto nadzorem sanitarnym 94 podmioty wykonujące działalność leczniczą w mieście Bolesławiec w zakresie:

- stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych (2 podmioty),
- ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych (34 podmioty),
- praktyk zawodowych (57 podmiotów).

Skontrolowano 60 obiektów, co stanowiło 63,83 % ogółu zewidencjonowanych w mieście Bolesławiec; wydano 2 decyzje nakazujące usunięcie nieprawidłowości w szpitalach.

Stwierdzono pogorszenie stanu sanitarno-technicznego wojewódzkiego szpitala dla nerwowo i psychicznie chorych (szczegóły w pkt.3.7). Natomiast w szpitalu powiatowym brak dostosowania centralnej sterylizatorni do wymogów rozporządzenia MZ z dnia 26.03.2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą. W pozostałych obiektach stan sanitarno-techniczny i higieniczny 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

lecnicze 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 opracowane są procedury szczegółowe zapobiegania zakażeniom układowym.

3.5. Postępowanie z narzędziami i sprzętem wielorazowego użytku

Skontrolowano 49 podmiotów wykonujących działalność leczniczą zabiegową z zastosowaniem narzędzi/sprzętu wielokrotnego użycia. Dezynfekcję narzędzi wykonywano w:

- w obrębie stanowisk zorganizowanych w gabinetach diagnostyczno-zabiegowych (w 24 podmiotach),
- w punktach sterylizacji (w 17 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 41 podmiotów, a 6 zlecały usługi podmiotom zewnętrznym.

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 2019 r. poz. 595).

Steryлизację wykonywano w autoklawach klasy S i B, zwiększyła się liczba autoklawów (29-więcej o 3) wyposażonych w systemy rejestracji z możliwością wydruku parametrów krytycznych procesu. 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 4 podmiotów: Wojewódzkiego Szpitala dla Nerwowo i Psychicznie Chorych, Przychodni Przyszakładowej i dwóch specjalistycznych praktyk lekarskich. 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 2019 roku przedstawiciel DPWIS we Wrocławiu przeprowadził kontrolę sanitarną ZOZ w Bolesławcu, stwierdzono niezgodności z wymaganiami rozporządzenia MZ w zakresie pomieszczeń, urządzeń i instalacji, i wydano decyzję nakazującą ich usunięcie. ZOZ zadeklarował, że inwestycje z tym związane ujęto w planie inwestycyjnym na 2020 rok i zgodnie z planem zostaną zrealizowane. Zaś w zakresie zadań obejmujących doposażenie pomieszczeń Centralnej Sterylizatorni w brakującą przelotową myjnię dezynfektor i sterylizator przelotowy prowadzone są przez ZOPZ rozmowy z instalatorami celem dostosowania sterylizatorni do wymogów rozporządzenia, w 2021 roku. W szpitalu oszacowano, we wszystkich procesach ryzyko zagrożeń dla pacjentów na poziomie akceptowalnym i określono działania korygujące. W chwili obecnej nie ma bezpośrednich zagrożeń dla pacjentów.

Skontrolowano również warunki przechowywania preparatów szczepionkowych w Szpitalnym Oddziale Chorób Zakaźnych Szpitalnym Oddziale Ratunkowym, Poradni Chirurgicznej i Oddziale Neonatologicznym – stwierdzono szczepionki przechowywane były prawidłowo, z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Sprawdzanie temperatury prowadzone było w sposób tradycyjny, termometrem 2 razy dziennie. Odczyty temperatur zapisywane w zeszycie, dokumentacja prowadzona prawidłowo.

3.7. Wojewódzki Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych w Bolesławcu

W 2019 r. w Wojewódzkim Szpitalu dla Nerwowo i Psychicznie Chorych przeprowadzono kontrolę sanitarną w zakresie bieżącego stanu higieniczno-sanitarnego.

Skontrolowano pomieszczenia oddziałów i ich wyposażenie, oceniono stosowanie procedur wewnętrznych zapobiegających szerzeniu się zakażeń. Stwierdzono zły stan sanitarno-techniczny ścian, sufitów, łóżek szpitalnych i szafek przyłóżkowych w 5 oddziałach. Zły stan sanitarno-techniczny ścian, sufitów, stolarki drzwiowej w łazienkach pacjentów w 6 oddziałach oraz w stołówce, brudownikach, szatniach dla personelu. Wydano decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości do końca maja 2020 roku. Ponadto toczy się postępowanie administracyjne wszczęte w 2018 roku, dotyczące:

- 1) wyposażenia szpitala 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) usytuowania na zewnątrz pokoi, od strony korytarza, gniazd wtykowych instalacji elektrycznej, znajdujących się w pokojach obserwacyjnych oddziałów psychiatrycznych;
- 3) zabezpieczenia, przed dostępem pacjentów, gniazd wtykowych instalacji elektrycznej znajdujących się w pokojach łóżkowych innych niż obserwacyjne.

4. Bezpieczeństwo żywności, żywienia i produktów kosmetycznych

W 2019 roku w ramach urzędowej kontroli żywności i przedmiotów użytku nadzorowano 343 zakłady niżej wymienionych grup:

- produkcji żywności (19 zakładów);
- produkcji pierwotnej i sprzedaży bezpośredniej (8 obiektów);
- obrotu żywnością (176 obiektów);
- żywienia zbiorowego (112 obiektów, w tym 30 żywienia zamkniętego);
- produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością; (8 zakładów),
- obrotu materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością (19 obiektów);
- produkcji produktów kosmetycznych (1 zakład)

Pośród ww. zakładów dwa zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego (blok żywienia w szpitalu powiatowym, stołówka szkolna przy ul. Komuny Paryskiej), które z uwagi na to, że organem prowadzącym jest Powiat Bolesławiecki, podlegają kontroli przez DPWIS we Wrocławiu. W stosunku do ubiegłego roku, liczba nadzorowanych obiektów przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zmniejszyła się o 8. Spadła liczba sklepów spożywczych, zakładów żywienia zbiorowego, obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością, a weszły do nadzoru sanitarnego zakłady produkcji pierwotnej i sprzedaży bezpośredniej oraz zakład produkcji wyrobów do kontaktu z żywnością.

Skontrolowano 197 zakładów, co stanowiło 57,4 % ogółu nadzorowanych; wydano 51 decyzji administracyjnych; nałożono 28 mandatów karnych na kwotę 7000 zł. Ponadto skierowano do DPWIS we Wrocławiu trzy wnioski o ukaranie kierujących zakładami produkcji i obrotu żywnością za:

- 1) prowadzenie działalności wbrew decyzji nakazującej zawieszenie produkcji i sprzedaży żywności,
- 2) rozszerzenie działalności bez stosownego zatwierdzenia przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- 3) przekazywanie, drogą internetową, informacji o żywności niezgodnej z obowiązującym prawem,

Wnioski nie zostały rozpatrzone w roku sprawozdawczym.

W ramach monitoringu i urzędowej kontroli jakości zdrowotnej środków spożywczych pobrano do badań laboratoryjnych 159 prób żywności. Badania prowadzane były w kierunku: zanieczyszczeń mikrobiologicznych, zanieczyszczeń WWA, zawartości metali szkodliwych dla zdrowia, oznaczenia pozostałości pestycydów, substancji dodatkowych dozwolonych, mikotoksyn,

witamin i składników mineralnych, 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 oraz 3 próbki kosmetyków w kierunku mikrobiologicznym i znakowania. Zakwestionowano 1 próbkę produktu kosmetycznego z powodu niezgodności w oznakowaniu oraz 1 próbkę pora świeżego ze względu na przekroczenie NDP pozostałości pestycydu. Z uwagi na zagrożenie zdrowia konsumentów uruchomiono procedurę wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i nadzorowano proces wycofywania pora z obrotu.

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 alergenach oraz nieinformowaniu konsumenta o kraju pochodzenia np. owoców i warzyw.

W zakładach żywienia zbiorowego, ciastkarniach, piekarniach, w których przebiegały procesy głębokiego smażenia wyrobów 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 4 zakłady, działające sezonowo, wytwarzające lody na bazie gotowych koncentratów spożywczych i wody, oraz sprzedające gotowe lody porcjowane na gałki z polewami, posypkami i sosami wszystkie skontrolowano. Nie ujawniono nieprawidłowości. Wyniki pobranych przez inspekcję sanitarną próbek lodów z automatu do badań mikrobiologicznych były prawidłowe.

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 5 obiektów, nieprawidłowości stwierdzono w 1, dotyczyły: niewłaściwego stanu sanitarnego ścian i sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych oraz braku wentylacji w pomieszczeniu smażenia pączków. Wydano decyzję nakazującą usunięcie uchybień z terminem przedłużonym na prośbę strony do końca 2019 roku.

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.

4.1.3. Ciastkarnie

Pod nadzorem sanitarnym znajdowało się 7 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: złego stanu sanitarno-technicznego blatu roboczego i urządzenia chłodniczego. Wydano decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości z terminem w 2020 roku.

Pobrano do badań mikrobiologicznych 30 próbek ciastek z kremami i 5 próbek proszku jajecznego – wyniki były prawidłowe.

4.1.4. Sklepy spożywcze, w tym markety; kioski

W 2019 roku w mieście Bolesławiec zarejestrowanych było 104 sklepy spożywcze, (w tym 18 wielkopowierzchniowych, o jeden więcej niż w minionym roku), oraz 4 kioski. Kontrole przeprowadzono w 73 obiektach, w tym 18 marketach. Nieprawidłowości wykryto w 30 sklepach, w tym w 6 marketach (2 Biedronki, Polo, Tesco, Stokrotka)- 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 18 mandatów na kwotę 4600 zł.

Podejmowano też inne sankcje karne za nieprzestrzeganie prawa żywnościowego - skierowano 3 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 prowadzeniem działalności wbrew decyzji nakazującej zawieszenie sprzedaży w obiekcie. Skierowano również 1 zawiadomienie do Prokuratury o możliwości popełnienia przestępstwa w związku z wprowadzaniem do obrotu jako suplementu diety produktu, który zawiera nasiona i łodygi konopi indyjskiej (środek odurzający). Dochodzenie zostało umorzone, nie dopatrzone się znamion czynu zabronionego.

Pobrano ze sklepów, w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu, 113 próbki żywności do badań laboratoryjnych, w tym 103 z marketów. Żywność była badana w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, zawartości metali szkodliwych dla zdrowia, substancji dodatkowych, mikotoksyn, WWA, witamin i składników mineralnych, oraz zawartości pozostałości pestycydów. Dokonano również oceny organoleptycznej tych produktów i oznakowania.

Pobrano również 1 próbę wyrobu do kontaktu z żywnością do badań w kierunku migracji ołowiu i kadmu oraz 3 próbki produktów kosmetycznych w kierunku mikrobiologicznym i oceniono ich znakowanie. Zdyskwalifikowano 1 produkt kosmetyczny ze względu na nieprawidłowe oznakowanie.

4.1.5. Magazyny hurtowe

W 2019 roku w mieście Bolesławiec działało, 7 hurtowni środków spożywczych, skontrolowano 5, niezgodności były w dwóch, dotyczyły złego stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitu i podłogi w magazynie. Nieprzestrzeganie procedur higienicznych, brak orzeczenia lekarskiego o braku przeciwwskazań do pracy w kontakcie z żywnością, brak informacji dla konsumenta o kraju pochodzenia nieopakowanych owoców i warzyw. Nałożono mandat w kwocie 300 zł. W obu przypadkach wszczęto postępowanie administracyjne.

W hurtowni pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbę pora świeżego do badań w kierunku pozostałości pestycydów. Badanie wykazało przekroczenie NDP prometryny. Ze względu na zagrożenie bezpieczeństwa zdrowotnego ludzi produkt wycofano z obrotu i wdrożono procedurę wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności.

4.1.6. Obiekty ruchome i tymczasowe

W grupie obiektów ruchomych (przyczepy gastronomiczne, ruchome punkty sprzedaży) i tymczasowych (kioski, pawilony uliczne) zarejestrowanych było 5 obiektów, o 2 mniej niż w roku ubiegłym. Prowadzono w nich: pieczenie kurczaków, smażenie frytek, sprzedaż kebabów, hamburgerów, zapiekanek, pop-cornu, gofrów, waty cukrowej, kołaczy, lodów z automatu.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 5 obiektów, nieprawidłowości stwierdzono w jednym, prowadzącym sprzedaż przy markecie (obecność much, nienależyty stan sanitarny podłogi i blatów roboczych – ogólny nieporządek, brudny i przepełniony kosz na odpady, brak orzeczenia lekarskiego z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych, brak odzieży ochronnej, brak zachowanej higieny przy serwowaniu wyrobów (produkt nakładyny gołą ręką). Nałożono na przedsiębiorcę mandat karny w wysokości 100 zł.

4.1.7. Inne obiekty obrotu żywnością

PSSE w Bolesławcu nadzorowała też 51 obiektów 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 nie stwierdzono

4.1.8. Zakłady żywienia zbiorowego otwartego / zakłady małej gastronomii

W 2019 roku objęto nadzorem sanitarnym w mieście 82 zakłady żywienia zbiorowego otwartego, o jeden zakład mniej niż w ubiegłym roku. Wśród tych zakładów - 35 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 58 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, nieprawidłowości stwierdzono w 17 zakładach, wydano 10 decyzji nakazowych. 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, przedłożenia wyników badań laboratoryjnych 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 7 mandatów na ogólną kwotę 1650 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 (brak dopływu ciepłej wody, brak mydła);
- 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, obecność owadów).

4.1.9. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

W 2019 roku na terenie miasta funkcjonowało, 30 zakładów 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 (9 obiektów, w tym jeden nadzorowany przez DPWIS we Wrocławiu);
- stołówki w przedszkolach (14 obiektów);
- stołówka w Domu Dziennego Pobytu Seniorów w Bolesławcu.

Stołówki prowadziły działalność w zakresie zorganizowanego żywienia określonej grupy konsumentów. 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 6 stołówkach szkolnych (66,6%), w 7 stołówkach przedszkolnych (50%)

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

Skontrolowano 20 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. 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.

Naruszenie wymagań higieniczno-sanitarnych w produkcji oraz nieprzestrzeganie przepisów prawa żywnościowego stwierdzono w 5 obiektach (DPS, 3 szkołach, 1 przedszkolu):

niewdrażanie przyjętych procedur GHP/HACCP, brak przy umywalce środków do higienicznego mycia, dezynfekcji i osuszania rąk, nieprawidłowe przechowywanie naczyń z tworzywa sztucznego, brak zachowanej segregacji żywności - umyte ziemniaki przechowywane w urządzeniu chłodniczym ze świeżymi jajami, odpady pokonsumpcyjne przechowywane w tekturowym pudełku, niedokładna informacja dla klienta o składnikach potraw z wyszczególnieniem alergenów. Ponadto wniesiono uwagi do jadłospisu - brak lub zbyt mała liczba dodatku świeżych warzyw/owoców do śniadań, obiadu i kolacji; zbyt mała ilość produktów nabiałowych; tylko raz w dekadzie zaplanowano porcję ryby do posiłku obiadowego.

nienależyty sanitarno-techniczny ścian (w kuchni, pom. wydawania posiłków, pom. obróbki wstępnej, w toalecie, korytarzu), sufitu (w pom. obróbki wstępnej, korytarzu), podłogi (pom. wydawania posiłków, pom. obróbki wstępnej, magazynie) oraz nienależyty stan sanitarno-techniczny okapu nad urządzeniami grzewczymi przy kuchni. Brak aktualnego badania wody używanej w obiekcie. Ponadto stwierdzono nienależyty stanu higieniczno-sanitarny zakładu (brudne podłogi, brudne, mocno oblodzone zamrażarki), nieprzestrzeganie GHP dot. procesów mycia dezynfekcji.

Wydano jedną decyzję nakazującą usunięcie uchybień oraz nałożono na osoby odpowiedzialne 2 mandaty w łącznej kwocie 450 zł.

Nieprawidłowości w zakresie przestrzegania przepisów prawa regulującego żywienie dzieci stwierdzono w 1 stołówce szkolnej i 1 przedszkolnej. W kwestionowanych jadłospisach dekadowych brakowało: co najmniej jednej porcji ryby w każdym tygodniu, mały udział kasz, mleka, owoców i warzyw, posiłki były monotonne.

Blok żywienia Wojewódzkiego Szpitala dla Nerwowo i Psychicznie Chorych w Bolesławcu

Kuchnia szpitala wojewódzkiego zabezpieczała całodzienne wyżywienie dla 440 osób. Stan sanitarno-porządkowy pomieszczeń i wyposażenia kuchni nie budził zastrzeżeń. 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 szpitalnej stołówce wdrożone i stosowane były procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności GHP/GMP i system HACCP. Pacjenci spożywali posiłki w przyległych do kuchenek stołówek, za wyjątkiem pacjentów Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego, którym jedzenie przewożono w pojemnikach zbiorczych i rozdzielano do naczyń w 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 małą ilość produktów nabiałowych, 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. W roku sprawozdawczym nie było przeprowadzanych kontroli w obiekcie.

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

W ramach nadzoru nad żywnością prozdrowotną poddano kontroli oznakowanie 60. produktów z obrotu detalicznego (43 suplementy diety, 8 środków spożywczych wzbogacanych, 8 środków specjalnego przeznaczenia, 1 środek spożywczy zastępujący posiłek do kontroli masy ciała), Zakwestionowano znakowanie 12. suplementów diety, w tym 11 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,
- deklarowania zawartości witamin w ilościach znacznie przewyższających wartość normatywną dla zalecanego dziennego spożycia.
- deklarowania, że produkt posiada certyfikat skuteczności, a faktycznie go nie posiada,
- stosowania substancji zakazanych w żywności (johimbina, nasiona i łodygi konopi indyjskiej),
- stosowanie składników, które nie posiadają historii spożycia w państwach UE,
- stosowanie form chemicznych witamin i składników mineralnych, które nie mogą być stosowane w suplementach diety.

W ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności pobrano do badań laboratoryjnych 13 próbek żywności prozdrowotnej, w tym: 8 próbek środków spożywczych specjalnego przeznaczenia dla niemowląt i małych dzieci, w których oznaczano zawartość glutenu i metali szkodliwych dla zdrowia, 5 próbek suplementów diety, w których określano zawartość białka i witamin i składników mineralnych. Wyniki badań były prawidłowe.

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 52 711 osób, w tym 821 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. Na tej podstawie 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 zielen (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.

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 większość terenów z piaskownicami nie było zabezpieczonych przed zwierzętami. Należałoby okrywać piaskownice plandeką lub ogradzać teren uniemożliwiając dostęp zwierząt dzikich i domowych. Ponadto trzeba pamiętać, że zaleca się dokonywać wymiany piasku 2 razy w trakcie sezonu.

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.

7. Stan sanitarny wybranych obiektów użyteczności publicznej

W 2019 roku w ewidencji Stacji znajdowało się 186 obiektów użyteczności publicznej, tj. o 11 więcej w stosunku do roku minionego, w tym między innymi:

- 1) hotelarskie – 8;
- 2) inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie –9;
- 3) zakłady fryzjerskie – 50;
- 4) zakłady kosmetyczne – 46;
- 5) zakłady odnowy biologicznej – 7;
- 6) tereny rekreacyjne 5;

Kontroli w zakresie bieżącego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń, wyposażenia poddano 94 obiekty, co stanowiło 50% wszystkich nadzorowanych, uchybienia stwierdzono w 1 z usługami hotelarskimi, gdzie stwierdzono, średnie zanieczyszczenie sieci ciepłej wody bakteriami *Legionella*. Przedsiębiorca podjął niezwłocznie działania naprawcze i wykazał ponownymi badaniami zgodność mikrobiologiczną ciepłej wody w obiekcie. Podczas kontroli obiektów sprawdzano, czy w zakładach przestrzegane są przepisy ustawy 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. 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 kąpieli. Badania wody w nieckach basenowych, brodzikach, badania aerozolu wodno-powietrznego z pryszniców wykonywali, w ramach kontroli wewnętrznej, zarządzający obiektami oraz, w celu dokonania zbiorczej rocznej oceny jakości wody kąpielowej, PSSE w Bolesławcu. Próbkę wody przedsiębiorcy pobierali zgodnie z ustalonym harmonogramem, a sprawozdania na bieżąco przekazywali do PSSE w Bolesławcu.

Stwierdza się, że woda w pływalniach nadawała się do kąpieli i była bezpieczna - monitoring jakości wody z niecek basenowych i ciepłej wody z natrysków pokazał, że spośród 542 próbek wody wziętych do badań fizykochemicznych i mikrobiologicznych, w tym 40 próbek przez organy nadzorujące zakwestionowano tylko 6 [tabela nr 1].

Tabela nr 1. Pływalnie, baseny w mieście Bolesławiec

Nazwa pływalni	Liczba próbek pobranych	Liczba próbek zakwestionowanych
Pływalnia kryta „Termy Bolesławiec”	319	6
Pływalnia odkryta „Leśny Potok” w Bolesławcu	11	0
Park wodny „Orka” w Bolesławcu	205	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 kąpieli. 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 13 próbek wody, w tym 8 w kierunku mikrobiologicznym). Łącznie zostało pobranych 319 próbek wody, w tym 158 w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Zakwestionowano 6 próbek wody, ze względu na przekroczenie dopuszczalnej wartości indeksu nadmanganianowego w wodzie z niecki solankowej. Wszczęto postępowanie administracyjne. Zarządca podjął skuteczne działania naprawcze, dokumentując je wynikami badań wody.

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 11 próbek wody, w tym 5 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 kąpieli. W obiekcie pobranych zostało łącznie 205 próbek wody, w tym 133 próbek do badań w zakresie wskaźników mikrobiologicznych (PSSE w Bolesławcu pobrała do badań 14 próbek w kierunku mikrobiologii) – nie zakwestionowano żadnej.

Basen kąpielowy odkryty

W roku sprawozdawczym funkcjonował basen odkryty w Bolesławcu przy ul. Spacerowej (1 niecka). 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 niecce była poddawana kontroli - łącznie z basenu zbadano 7 próbek, w tym 4 w kierunku mikrobiologicznym - nie zakwestionowano żadnej.

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

W 2019 roku w ewidencji Stacji było 8 obiektów hotelarskich (5 hoteli, jeden motel i 2 pensjonaty) i 9 innych, w których świadczone są usługi hotelarskie (pokoje gościnne, agroturystyka), tj. o 3 obiekty więcej niż w ubiegłym roku. Skontrolowano 2 zakłady, nieprawidłowości stwierdzono w jednym, dotyczyły średniego skażenia instalacji ciepłej wody bakteriami *Legionella*. W wyniku szybkich działań podjętych przez właściciela doprowadzono wodę do obowiązujących wymagań w tym zakresie. 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.

7.3. Zakłady fryzjerskie

Nadzorem sanitarnym objęto 50 zakładów fryzjerskich, to jest o jeden mniej w stosunku do roku ubiegłego, skontrolowano 20 - 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.

7.4. Zakłady kosmetyczne

W 2019 roku nadzorem sanitarnym objęto 46 (o 5 więcej) zakładów kosmetycznych, skontrolowano 20 - nieprawidłowości nie stwierdzono.

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.

7.5. Zakłady tatuażu

W 2019 roku objęto nadzorem sanitarnym dwa zakłady tatuażu, jeden skontrolowano. 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.

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

W roku sprawozdawczym w ewidencji Stacji znajdowało się 7 zakładów odnowy biologicznej. Skontrolowano 1 zakład - 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. Gospodarka odpadami była prawidłowa.

7.7. Dworzec PKP

Kontrola dworca nie wykazała nieprawidłowości w stanie sanitarno-technicznym. Otoczenie dworca, wnętrze w tym sanitariaty utrzymane w należytym stanie. Dodatkowo przeprowadzono kontrolę po sygnałach o nieprzyjemnych zapachach występujących na dworcu – podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

7.8. 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.

7.9. 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.

7.10. 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.

7.11. 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.

7.12. Domy przedpogrzebowe, ekshumacje

Nadzorem sanitarnym objęto dwa domy przedpogrzebowe w Bolesławcu FENIX” i „ARSENA”, prowadzone przez firmy świadczące usługi pogrzebowe, skontrolowano oba – nieprawidłowości stwierdzono w jednym - prosektorium przy ul. Jeleniogórskiej. Zły stan sanitarnotechniczny ścian podłóg i wyposażenia, niezachowanie reżimu sanitarnego, brak zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników, nieprzestrzeganie procedur postępowania z odpadami medycznymi.

Nałożono mandat w kwocie 300 zł. Wydano decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości, którą wyegzekwowano.

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

W roku 2019 wydano 21 decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji zwłok lub szczątków ludzkich. Wydano 10 postanowień na przywóz zwłok z zagranicy. Wykonano 3 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 oraz także nadzór nad przestrzeganiem zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

W 2019 roku ewidencją oddziału higieny pracy na terenie gminy miejskiej Bolesławiec objętych było 114 zakładów, z liczbą zatrudnionych 7 491 osób, [tabela nr 2].

Tabela nr 2.

Polska Kłasyfikacja Działalności (PKD)	Liczba zatrudnionych objętych ewidencją stacji sanitarno-epidemiologicznej	Liczba zakładów objętych ewidencją	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba zatrudnionych w skontrolowanych zakładach
01	-	-	-	-
02	58	1	-	-
08	6	1	1	6
10	71	7	3	21
13	96	4	2	36
14	45	1	-	-
15	2128	2	-	-
16	4	1	-	-
17	15	1	1	15
18	82	2	1	6
19	12	1	-	-
20	41	2	1	37
22	572	4	1	362
23	1796	11	7	1830
25	360	9	6	311
28	205	1	-	-
29	17	2	-	-
31	7	1	-	-
32	17	1	-	-

35	106	3	1	41
36	174	1	-	-
37	-	-	-	-
38	139	1	-	-
41	-	-	-	-
42	88	3	-	-
43	-	-	-	-
45	129	11	2	70
46	31	5	2	18
47	322	19	1	25
49	176	3	1	50
52	2	2	-	-
68	157	2	1	85
71	22	3	1	4
77	-	-	-	-
80	46	1	1	46
81	6	1	-	-
84	-	-	-	-
85	28	1	-	-
86	466	1	1	466
93	29	1	-	-
96	38	4	1	7
Razem:	7 491	114	35	3 429

Zakłady małe, zatrudniające do dziewięciu pracowników, stanowiły 44 % wszystkich nadzorowanych, a odsetek dużych zakładów, powyżej 250 pracowników, wynosił 6 %.

Ponad 75 % zatrudnionych stanowili pracownicy sześciu branż, [tabela nr 3]:

- 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,
- PKD – 86: ochrona zdrowia.

Tabela nr 3

PKD	Liczba zatrudnionych objętych ewidencją Stacji w 2019 r.	Odsetek zatrudnienia w danej branży w stosunku do ogółu zatrudnionych %
23	1796	24,0
15	2128	28,4
25	360	4,8
22	572	7,6

47	322	4,3
86	466	6,2
razem	5 644	75,3

8.1. Działalność kontrolna

Kontrole sanitarne przeprowadzono w 35 zakładach, zatrudniających ogółem 7 491 osób, wydano na zakłady 12 decyzji z zakresu bieżącego nadzoru, w tym 7 dotyczyło poprawy warunków pracy. Za popełnione wykroczenia nałożono 3 mandaty karne na ogólną kwotę 650 zł.

Decyzje nakazujące dotyczyły między innymi:

- przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia,
- przedłożenia uzupełnionych dokumentów: kart badań i pomiarów, rejestrów czynników szkodliwych dla zdrowia,
- opracowania programu działań organizacyjno-technicznych w związku z przekroczeniem progu drgań mechanicznych,
- poprawy stanu techniczno-sanitarnego pomieszczeń higieniczno-sanitarnych, pomieszczeń pracy,
- zapewnienia pracownikom odpowiednio wyposażonej jadalni,
- zapewnienia pracownikom pomieszczenia higieniczno-sanitarne (szatni),
- przedstawienia spisu oraz brakujących / aktualnych kart charakterystyki stosowanych substancji / mieszanin chemicznych,
- podjęcia działań profilaktycznych zmierzających do obniżenia narażenia w związku z przekroczeniami NDS/NDN.

Przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń/natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy stwierdzono w 5 skontrolowanych zakładach, które w większości dotyczyły hałasu. Biorąc pod uwagę wszystkie nadzorowane zakłady ustalono, że ponadnormatywne warunki pracy były w 14 zakładach i w narażeniu pracowało tam 221 osób, z tego:

- 23 osoby w narażeniu na mikroklimat gorący (PKD nr 15);
- 4 osoby w narażeniu na zapylenie (PKD nr 23);
- 16 osób w narażeniu na czynniki chemiczne (PKD nr 25);
- 3 osoby w narażeniu na drgania (PKD nr 25);
- 175 osób w narażeniu na hałas, [tabela nr 4].

Tabela nr 4. 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	99
25	produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń	42
29	Produkcja pojazdów samochodowych	1
35	wytwarzanie i zaopatrywanie w energię elektryczną, gaz, parę wodną, gorącą wodę i powietrze do układów klimatyzacyjnych	10
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, rękawice antywibracyjne, maski przeciwpyłowe
- 7) szkolenie pracowników w zakresie poprawnego i bezpiecznego posługiwania się środkami pracy,
- 8) skrócenie czasu narażenia,
- 9) zamontowanie ekranów dźwiękochłonnych i wyciszenie urządzeń,
- 10) wdrożenie nowych maszyn,
- 11) obniżenie stężenia czynników szkodliwych do obowiązujących norm

8.2. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi

Na terenie miasta Bolesławiec zarejestrowano 6 zakładów, w których praca związana była z kontaktem lub narażeniem na czynniki rakotwórcze (pyły drewna twardego, związki chromu VI, chlorek kobaltu sześciowodny, octan kobaltu, benzen, formaldehyd, fenoloftaleina, chlorek niklu (II) 6 x hydrat, dichlorometan) – na takich stanowiskach zatrudnione były 63 osoby.

Skontrolowano 4 zakłady z 50 osobami pracującymi w narażeniu/kontakcie na czynniki rakotwórcze – nie wydawano decyzji w zakresie czynników rakotwórczych. Przedsiębiorcy wypełniali obowiązki ujęte w przepisach o czynnikach rakotwórczych występujących w środowisku

pracy: posiadali rejestry prac, których wykonywanie powodowało konieczność pozostawiania 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 2019 r. zgłoszono do PSSE w Bolesławcu 18 podejrzeń wystąpień chorób zawodowych, wydano 4 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej oraz 10 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej (o 11 decyzji mniej niż w roku ubiegłym).

Pięć decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej, dotyczyło pracowników, których ostatnim zakładem zatrudnienia, gdzie występowało narażenie, był zakład zlokalizowany na terenie miasta Bolesławiec i dotyczyło następujących chorób:

- 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 i u pracownika zakładu Appel Polska przy ul. Modłowej, związany ze sposobem wykonywania pracy (2 decyzje),
- międzybłoniak opłucnej albo otrzewnej powstały w następstwie narażenia na pył z azbestu w zakładzie produkcji lekkiej obudowy przy ul. Staroszkolnej.

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

W 2019 roku PSSE w Bolesławcu objęła nadzorem sanitarnym 36 placówek nauczania i wychowania, wychowania i opieki dzieci i młodzieży.

Wśród nadzorowanych obiektów znajdowały się:

- żłobki/kluby dziecięce (2 obiekty),
- przedszkola/inne formy wychowania przedszkolnego (15 obiektów),
- szkoły funkcjonujące samodzielnie (10 obiektów),
- placówki z pobytem całodobowym (3 obiekty),
- placówki wsparcia dziennego (4 obiekty),
- placówki wychowania pozaszkolnego (2 obiekty).

Opieką i edukacją objęto w tych placówkach 5046 dzieci i młodzieży, w tym 3199 uczniów w szkołach. Skontrolowano wszystkie, nieprawidłowości stwierdzono w 3 obiektach: świetlicy środowiskowej (dotyczyły stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitów w salach zajęć, korytarzu i sanitariatach oraz armatury sanitarnej) i 2 szkołach (dotyczyły stanu sanitarnego ścian, sufitów w ciągach komunikacyjnych, salach lekcyjnych, sanitariatach, podłóg w klasach i sali ćwiczeń, nawierzchni placu szkolnego, ogrodzenia działki szkolnej, dostosowania do obowiązujących norm i udokumentowania natężenia oświetlenia sztucznego). Wydano 3 decyzje nakazowe i 3 przedłużające terminy wykonania obowiązków nałożonych decyzjami w latach poprzednich, tj. wykonania prac remontowych w łazienkach dla dzieci w przedszkolu, ogrodzenia działki szkolnej i nawierzchni placu szkolnego w szkole podstawowej. Strony podnosiły kwestię braku środków

finansowych na wykonanie w terminie ciążyących na nich obowiązków, jednocześnie wykazywały postęp w ich realizacji.

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 ramach nadzoru nad higieną procesu nauczania kontrolowano w placówkach dostosowanie mebli szkolnych do wzrostu uczniów i przedszkolaków, rozkład zajęć szkolnych, posiadanie certyfikatów na meble edukacyjne i możliwość pozostawienia w placówce części podręczników i przyborów szkolnych.

Ocenę dostosowania stolików i krzeseł do wzrostu dzieci wykonano w 3 placówkach, w tym w jednym przedszkolu. Pomiarami objęto 114 stanowisk pracy – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Sprawdzono w 10 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 nie stwierdzono. Dokonano przeglądu w zakresie wyposażenia szkół i przedszkoli w certyfikowane meble edukacyjne (stoliki i krzeselka) i stwierdzono, że wszystkie 15 przedszkoli znajdujących się pod nadzorem posiadały 100% certyfikowane stoliki i krzesła, a spośród 10 placówek szkolnych - 8 posiadało w 100 % meble certyfikowane, 3 - powyżej 50%. Stwierdzono, że wszystkie szkoły zapewniają możliwość pozostawienia w placówce podręczników i przyborów wszystkim uczniom.

W roku sprawozdawczym zgłoszono 1 przypadek wszawicy u dzieci w przedszkolu. 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.

9.1. Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego przedstawia się następująco: 7 placówek dysponuje szkolnym zespołem sportowym z boiskiem, natryskownie z ciepłą bieżącą wodą używane są w 5 placówkach, ale tylko po dodatkowych zajęciach sportowych. Pozostałe szkoły posiadają tylko salę bez boiska. Dzieci i młodzież z 10 szkół korzysta też z infrastruktury do wychowania fizycznego poza szkołą, w tym wszystkie z basenu, 1 z boiska, 1 z sali gimnastycznej. Jedna placówka niepubliczna w Bolesławcu: Prywatna Szkoła Podstawowa z Oddziałami Przysposabiającymi do Pracy nie posiada 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 36 turnusów wypoczynku w miejscu zamieszkania, w tym 8 zimowego. Skontrolowano 11 turnusów dla 228 osób. Dożywianie

prowadzono dla 11 grup wypoczynkowych. Inspekcje miejsc wypoczynku wykazały, że organizatorzy zapewniili dzieciom i młodzieży właściwe warunki sanitarno-higieniczne pobytu, personel posiadał aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, kontrole nie wykazały nieprawidłowości, nie odnotowano skarg.

9.3. Prowadzenie dożywiania dzieci w szkołach

Spośród 10 placówek szkolnych, w 7 wydawane były dla 417 dzieci ciepłe posiłki dwudaniowe. Posiłki były dowożone. Gmina finansowała posiłki dla 20 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 6, nieprawidłowości stwierdzono w jednym – Powiatowym Centrum Edukacji i Kształcenia Kadr ul. Tyrankiewiczów 11 w Bolesławcu – tj w toaletach bez okien brak wentylacji mechanicznej. Uchybienia zostały niezwłocznie usunięte i umorzono postępowanie administracyjne. Natomiast trzem placówkom, w których ujawniono uchybienia w ubiegłych latach, przesunięto terminy wykonania obowiązków na rok 2020.

Decyzje prolongujące dotyczyły:

- Zespołu Szkół Handlowych i Usługowych przy ul. Zgorzeleckiej w Bolesławcu - obowiązku zapewnienia równej nawierzchni boiska asfaltowego i bieżni.
- I Liceum Ogólnokształcącego w Bolesławcu, ul. H. W. Tyrankiewiczów - obowiązku doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitu w hali sportowej i zapleczu sanitarnym.
- Zespołu Szkół Budowlanych przy Alei Tysiąclecia w Bolesławcu- obowiązku zlikwidowania licznych nierówności, pęknięć, ubytków nawierzchnia dróg, przejść.

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 2019 r. wydano następujące opinie:

- 4 opinie dotyczące projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego gminy,
- 7 opinii o braku potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko;
- 8 opinii dotyczących dokumentacji projektowej, w tym 1 odmowę uzgodnienia dokumentacji projektowej,
- 9 opinii dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych,
- 9 opinii stwierdzających spełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych.

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

Dokumentacja projektowa, dla której wydano opinię odmowną dotyczyła wydzielenia nowych pomieszczeń w budynku przedszkola niepublicznego. Odmówiono zgody na utworzenie w piwnicy warsztatu plastycznego, w którym łączny czas przebywania tych samych osób byłby krótszy niż 2 godziny w ciągu doby. Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12.04.2002 roku w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie nie przewiduje usytuowania pomieszczenia do zajęć szkolnych/lekcyjnych w podpiwniczeniu budynku, ani też nie upoważnia organów PIS do wyrażania odstępstwa od tych wymagań. Zgodnie z tym rozporządzeniem w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi w budynku zakładu opieki zdrowotnej, opieki społecznej, oświaty, wychowania i nauki poziom podłogi powinien znajdować się co najmniej 0,3 m powyżej terenu urządzonego przy budynku.

Wspólnie z pracownikami komórek merytorycznych przeprowadzono, w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, ogółem 18 kontroli obiektów budowlanych. (sklepy spożywcze, bary gastronomiczne, lokale usługowe, sale zabaw, gabinety stomatologiczne).

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. Współpracowano z dyrektorami szkół i przedszkoli, pedagogami, nauczycielami, placówkami służby zdrowia i jednostkami kulturalnymi na terenie miasta Bolesławiec. W 2019 roku ze względu na strajk nauczycieli wystąpiły trudności w realizacji niektórych programów edukacyjnych i akcji profilaktycznych.

11.1. 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. W programie uczestniczyły Szkoły Podstawowe nr1, 2 i 3 w Bolesławcu. Szkoły organizowały, festyny, dni zdrowego odżywiania, na których były pokazy potraw. Działaniami edukacyjnymi objęto 631 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 4, Nr 7 oraz przedszkole niepubliczne Jacek i Agatka. Działaniami edukacyjnymi objęto 216 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 686 osób z 4 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 7 szkół ponadpodstawowych. Działaniami objęto 869 osób (uczniów i rodziców).
- 6) **„Bieg po zdrowie”** dotyczący profilaktyki palenia tytoniu i skierowany do uczniów klas IV szkoły podstawowej. Jego celem było zmniejszenie narażenia dzieci na bierne palenie tytoniu, zwiększenie wiedzy w zakresie odpowiedzialności za własne zdrowie, W 2019 roku do realizacji programu przystąpiły Szkoły Podstawowe Nr 2 i Nr 3. Działaniami edukacyjnymi objęto 149 uczniów (7 klas czwartych).
- 7) **„Skąd się biorą produkty ekologiczne”** - pilotażowy program edukacyjny, którego celem jest zwiększenie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Program będzie realizowany w 2. przedszkolach publicznych (nr 2 i 4). Rozdano materiały edukacyjne.

11.2. Program wojewódzki

- 1) **„Wybierz życie – pierwszy krok”** - zadaniem programu było zwiększenie poziomu wiedzy nt. roli wirusa brodawczaka ludzkiego (HPV) w powstawaniu raka szyjki macicy, profilaktyki raka szyjki macicy (szczepienia ochronne, cytologia) i czynników zwiększających ryzyko zachorowania; motywowanie kobiet do regularnego poddawania się badaniom profilaktycznym przez całe życie. Łącznie w 2019 roku w programie udział wzięło 451 uczniów i 342 rodziców w 4 szkołach ponadpodstawowych.

11.3. Programy o zasięgu powiatowym

- 1) **„Znajdź właściwe rozwiązanie”** skierowany do uczniów klas starszych szkoły podstawowej. Celem programu było zapobieganie paleniu tytoniu wśród młodzieży szkolnej. Program zrealizowano w Szkole Podstawowej Nr 5. Działaniami objęto 25 uczniów.

11.4. 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 129 uczniów klas I Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych im. mjr. H. Sucharskiego w Bolesławcu.

11.5. 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). Organizowane były różnorodne akcje informacyjno-edukacyjne: prelekcje, pogadanki, udzielano instruktaży, dystrybuowano materiały edukacyjne w

zorganizowanych punktach informacyjnych, między innymi, na imprezach masowych, przychodniach. Działaniami objęto 1855 osób w „Akcji letniej” osób, i 36384 osoby 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 których przekonywano osoby palące do zerwania z nałogiem. Przeprowadzono też prelekcje dla młodzieży nt. szkodliwego działania tytoniu na organizm człowieka. Zasięgiem interwencji objęto 898 osób.
- 3) W ramach **Światowego Dnia Zdrowia**, którego w 2019 roku tematem przewodnim była „powszechna opieka zdrowotna, wszędzie dla każdego” wygłoszono dla szkół podstawowych nr 3 i nr 4 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 37 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. Informację zawarto na lokalnym portalu informacyjnym Istotne.pl. Objęto działaniami 2118 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, i ponadpodstawowych, 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 – 1775 osób.

12. Skargi i wnioski

W 2019 roku do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Bolesławcu wpłynęło 10 wniosków o interwencje dotyczące obiektów w Bolesławcu – wszystkie wnioski załatwiono w terminie, we własnym zakresie.

Wnioski te dotyczyły następującej problematyki:

- a) Insekty i gryzonie,
- b) Zanieczyszczenie terenu,
- c) Uciążliwości zapachowe,
- d) Warunki sanitarno-higieniczne w placówkach opiekuńczych/ oświatowych,
- e) Przeterminowana żywność,
- f) Inne (kadm w naszyjnikach, uczulenie od farby malarskiej)
- g) wyrobów ciastkarskich prezentowanych na stronie internetowej – w wyniku czynności wyjaśniających ustalono, że osoba, której dotyczy wniosek, przedstawia na swoim blogu wyrabiane przez siebie wypieki, nie są one sprzedawane, osoba ta nie prowadzi działalności gospodarczej.

13. Podsumowanie

1. W 2019 roku sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych w Bolesławcu 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 boleriozę. Spadła liczba chorych na ospę wietrzną o 39 osób, również spadła o 16 liczba pokąsanych osób przez zwierzęta (zarejestrowano 28 osób).
2. Szczepienia przeciwko ospie wietrznej są obowiązkowe wyłącznie dla dzieci narażonych na zakażenie ze względu na obciążenie niektórymi ciężkimi chorobami lub ze względów środowiskowych. Liczba 108 przypadków ospy wietrznej w mieście, mimo spadku zachorowań, potwierdza zasadność objęcia szczepieniami ochronnymi pozostałych dzieci.
3. W roku sprawozdawczym nastąpił spadek o 67 szczepień przeciwko grypie, w stosunku do ubiegłego roku, mimo finansowaniu przez Gminę Miejską Bolesławiec szczepień dla części swoich mieszkańców (≥ 65 . rok życia).
4. W dalszym ciągu następowała odmowa obowiązkowych szczepień ochronnych, do końca roku 2019, z brakującymi szczepieniami pozostawało 136 osób.
5. Kontrole sanitarne podmiotów leczniczych wykazały, że wdrożone były procedury dezynfekcji i sterylizacji wyrobów medycznych oraz prawidłowo funkcjonowała kontrola wewnętrzna w zakresie realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń oraz chorób zakaźnych.
6. 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. W obiektach 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.
7. Badania środków spożywczych przeprowadzone w ramach monitoringu i urzędowej kontroli wykazały, że oferowana konsumentom na terenie miasta żywność była właściwej jakości. Z pobranych do badań laboratoryjnych 165 próbek zakwestionowano tylko 1, z powodu przekroczenia dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu..
8. 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. Monitoring jakości wody z niecek basenowych i ciepłej wody z natrysków pokazał, że woda w pływalniach nadawała się do kąpeli i była bezpieczna.
9. Zachowane było bezpieczeństwo w zakresie zapewnienia warunków sanitarno-higienicznych w obiektach użyteczności publicznej. Czystość i porządek na terenie miasta Bolesławiec utrzymywano na bieżąco.

10. Przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy wystąpiły w 5 skontrolowanych zakładach. Biorąc pod uwagę wszystkie nadzorowane zakłady ponadnormatywne warunki pracy były w 14 zakładach i w szkodliwych warunkach pracowało tam 221 osób, w tym najwięcej w ponadnormatywnym: hałasie – 175 osób, a 23 osoby w obciążeniu termicznym - mikroklimacie gorącym. W niektórych przypadkach pracownik narażony był na więcej niż jeden czynnik szkodliwy. Uchybienia w zakresie warunków pracy głównie dotyczyły braku badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy oraz złego stanu techniczno-sanitarnego pomieszczeń i urządzeń higieniczno-sanitarnych.
11. W szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych warunki higieny procesów nauczania i wychowania w większości placówek były zachowane, zachowywano czystość i porządek, a także odpowiednie zaopatrzenie w środki higieny osobistej. Nieprawidłowości sanitarno-techniczne stwierdzono tylko w trzech obiektach: Warsztatach Terapii Zajęciowej i 2 szkołach podstawowych. Ponadto 6 placówkom, z uchybieniami ujawnionymi w ubiegłych latach, przesunięto terminy wykonania obowiązków na rok następny.