



PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W WOŁOWIE

POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W WOŁOWIE

ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 36, 56-100 Wołów, e-mail: psse.wolow@pis.gov.pl

Centrala 71 389 26 72 Dyrektor 71 389 26 72 Fax 71 389 28 56

Całodobowy tel. alarmowy: 604-208-816 REGON: 930963336 NIP: 988-003-18-35



AB 650



Oddział
Laboratoryjny
Certyfikat Akredytacji
nr AB 650

Zakres Akredytacji:
Woda

Badania fizykochemiczne

- pH
- przewodność elektryczna właściwa
- mangan
- żelazo og.
- azotyny
- azotany
- jon amonowy
- chlorki
- twardość og.
- wapń
- magnez
- siarczany
- mętność
- barwa
- chlor wolny i ogólny
- indeks nadmanganianowy
- fluorki

Badania mikrobiologiczne

- ogólna liczba mikroorganizmów na agarze odżywcym w temp. 36° po 48h
- ogólna liczba mikroorganizmów na agarze odżywcym w temp. 22° po 72h
- liczba bakterii grupy coli
- liczba *Escherichia coli*
- liczba enterokoków
- liczba gronkowców koagulazo dodatnich
- liczba *Pseudomonas aeruginosa*

OCENA BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO POWIATU WOŁOWSKIEGO ZA 2018 ROK

Marzec 2019 rok

niepodlega

POLSKA
STUŁECIE ODZYWKANIA
NIEPODLEGŁOŚCI



100 LAT SŁUŻB SANITARNYCH W POLSCE

SPIS TREŚCI:

I.	Wprowadzenie.....	2
II.	Profilaktyka w zakresie zwalczania chorób.....	3
III.	Ocena bezpieczeństwa sanitarnego środowiska komunalnego.....	8
IV.	Ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego w zakładach pracy w zakresie zagrożeń zawodowych.....	15
V.	Bezpieczeństwo żywności i żywienia, wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków.....	17
VI.	Zakłady nauczania i wychowania.....	31
VII.	Oświata zdrowotna i promocja zdrowia.....	34
VIII.	Zapobiegawczy nadzór sanitarny.....	38
IX.	Nadzór nad środkami zastępczymi.....	39
X.	Wnioski.....	40

I. Wprowadzenie

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołowie, zgodnie z art. 12a ust. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59), przedstawia ocenę stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu wołowskiego za 2018r.

Przedkładana ocena stanu sanitarnego powiatu wołowskiego oparta jest na wynikach kontroli obiektów i wynikach badań laboratoryjnych przeprowadzonych w 2018r.

Zgodnie z kompetencjami i zadaniami określonymi w ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, a także w innych aktach prawnych, Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Wołowie kontynuowała w 2018 r. działania dotyczące zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego ludności, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami higieny środowiska, higieny pracy w zakładach pracy, higieny radiacyjnej, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku oraz warunkami higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne – w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych. W trakcie roku sprawozdawczego realizowano również liczne programy edukacyjne mające na celu propagowanie zdrowego stylu życia i poprawę zdrowia społeczeństwa.

W ramach nadzoru sanitarnego, wykonywane są badania wody, w Oddziale Laboratoryjnym Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Wołowie.

Oddział Laboratoryjny dysponuje wykwalifikowaną, spełniającą wymagania kadrami oraz odpowiednio nadzorowanym wyposażeniem laboratoryjnym. Badania laboratoryjne wody wykonywane są w oparciu o system zarządzania zgodny z wymaganiami normy PN-EN ISO/ICE17025 „Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących”. Oddział Laboratoryjny, od 2005 roku, posiada akredytację Polskiego Centrum Akredytacji nr AB-650 w zakresie fizykochemicznego i mikrobiologicznego badania wody. Badania umożliwiają skuteczne identyfikowanie zagrożeń sanitarnych w wodzie i jednocześnie umożliwiają podjęcie właściwych działań, zwiększając bezpieczeństwo sanitarne powiatu.

Oddział Laboratoryjny, w ramach nadzoru, wykonuje również badania próbek wody z terenu powiatu milickiego i średzkiego.

I. Profilaktyka w zakresie zwalczania chorób.

1. Wybrane jednostki chorobowe w powiecie wołowskim w 2018 r.

L.p.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań	
		2017	2018
1.	Salmonellozy – zatrucia pokarmowe	4	5
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez <i>Clostridium difficile</i>	2	3
3.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe określone i nieokreślone	2	0
4.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2	1	0
5.	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy	47	17
6.	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy	1	4
7.	Wirusowe zakażenia jelitowe inne określone i nieokreślone	2	11
8.	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2	27	21
9.	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe ogółem	55	95
10.	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe u dzieci do lat 2	28	48
11.	Płonica	18	5
12.	Krztusiec	2	0
13.	Borelioza	28	23
14.	Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat	0	1
15.	Kleszczowe zapalenie mózgu	0	1
16.	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	0	2
17.	Ospa wietrzna	28	307
18.	Odra	0	1
19.	Wirusowe zapalenie wątroby - wzw ogółem:	15	28
	w tym:		
	wzw typu A	0	1
	wzw typu B	3	5
	wzw typu C	12	22
20.	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)	6	2
21.	Posocznica wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i>	1	0
22.	Posocznica wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i>	0	1
23.	Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone	0	4
24.	Inwazyjna choroba meningokokowa - zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	2	0
25.	Nowo wykryte zakażenia HIV	2	4
26.	Gruźlica	3	4
27.	Grypa (potwierdzona laboratoryjnie)	0	1

L.p.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań	
		2017	2018
28.	Zachorowania grypopodobne i ostre zakażenia dróg oddechowych	6848	6655
29.	Pokąsanie osób przez zwierzęta podejrzane o wściekliznę, po których podjęto szczepienia	3	2
30.	Pokąsanie osób przez zwierzęta, u których nie podjęto szczepień p/w wściekliznie	96	58

W 2018 roku w podmiocie PCM w Wołowie Sp. z o.o. zarejestrowano 1 zakażenie szpitalne – 1 przypadek zakażenia *Clostridium difficile* u pacjenta hospitalizowanego na oddziale wewnętrznym szpitala w Wołowie.

2. Prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i zakażeń:

- przeprowadzono 130 dochodzeń epidemiologicznych w związku ze zgłoszeniami podejrzenia lub rozpoznania zakażenia lub choroby zakaźnej, w tym 62 dotyczyło dochodzeń epidemiologicznych związanych z pokąsaniem przez zwierzęta,
- wydano 1 postanowienie dotyczące ukarania grzywną za niestawienie się na wezwanie ponowne w związku ze stycznością z gruźlicą płuc,
- przeprowadzono 7 szkoleń przez pracowników Sekcji Epidemiologii, w tym:
 - 4 szkolenia dla pracowników PSSE w Wołowie w zakresie: zatruc grzybami, postępowania z odpadami medycznymi, zakażeń szpitalnych oraz zagadnień związanych z medycyną podróży,
 - 1 szkolenie dla pracowników zakładów fryzjerskich, salonów kosmetycznych i tatuaży w zakresie zapobiegania zakażeniom krwiopochodnym (HCV, HBV, HIV),
 - 1 szkolenie dla funkcjonariuszy Zakładu Karnego w Wołowie w zakresie szczepień zalecanych,
 - 1 szkolenie dla pielęgniarek i położnych z punktów szczepień powiatu wołowskiego w zakresie zachęcania osób nieprzekonanych do szczepień ochronnych.

3. Sprawowanie nadzoru nad warunkami sanitarno-higienicznymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których udzielane są świadczenia zdrowotne oraz sprawowanie nadzoru nad działalnością zespołów i komitetów kontroli zakażeń szpitalnych - kontrole podmiotów wykonujących działalność leczniczą:

W 2018 roku pod nadzorem PPIS w Wołowie znajdowało się 81 obiektów.

Nazwa obiektu	Liczba obiektów wg ewidencji na 31.12.2018 r.	Liczba obiektów skontrolowanych w 2018 r.
Szpitala	2	2
Zakłady opiekuńczo-lecznicze, zakłady pielęgnacyjno-opiekuńcze, zakłady rehabilitacji leczniczej	4	2
Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria	21	20
Pogotowia ratunkowe	2	1
Praktyki lekarskie, praktyki pielęgniarskie	37	12
Stacje dializ	1	1
Punkty szczepień	14	12

Szpitala - 2

Skontrolowano 2 szpitale, przeprowadzono 6 kontroli:

- Powiatowe Centrum Medyczne w Wołowie Sp. z o.o. ul. Inwalidów Wojennych 26:
Szpital funkcjonujący w Wołowie, ul. Inwalidów Wojennych 26 i w Brzegu Dolnym, Aleje Jerozolimskie 26
 - Wojewódzki Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych w Lubiążu, ul. Mickiewicza 1
- Skontrolowane szpitale mają zawarte umowy ze specjalistycznymi firmami na odbiór i utylizację odpadów medycznych.

W szpitalach stosowana jest bielizna wielokrotnego użytku, która jest prana w pralni zewnętrznej.

Stwierdzone podczas kontroli w szpitalach nieprawidłowości związane były z nieprzebrzeganiem wymagań jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą, w tym niezrealizowania programów dostosowania pomieszczeń i urządzeń podmiotów wykonujących działalność leczniczą.

W podmiocie PCM w Wołowie Sp. z o.o. nie został powołany komitet kontroli zakażeń szpitalnych, skład zespołu kontroli zakażeń szpitalnych nie odpowiada wymaganiom. W skład zespołu kontroli zakażeń szpitalnych wchodzi przewodniczący zespołu-lekarz specjalista chirurg, który nie ukończył oraz nie jest w trakcie odbywania kursu specjalistycznego w zakresie epidemiologii szpitalnej oraz diagnosta laboratoryjny będący specjalistą analityki medycznej. Prowadzone jest postępowanie administracyjne - termin wykonania decyzji przypada na koniec 2019 r.

Przychodnie; ośrodki; poradnie; ambulatoria -21

Skontrolowano 20 obiektów, przeprowadzono 28 kontroli.

Skontrolowane obiekty posiadają umowy na odbiór i unieszkodliwianie odpadów medycznych z firmami.

W 2 obiektach stosowana jest bielizna jednorazowego użytku, w pozostałych obiektach stosowana jest bielizna wielorazowego użytku. Bielizna wielokrotnego użytku jest prana w pralniach zewnętrznych, w pralni zakładowej Zakładu Karnego w Wołowie, w jednej przychodni jest prana i suszona na terenie obiektu w pralko-suszarce.

Stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości w obiektach związane były z nieprzebrzeganiem wymagań dotyczących sposobu postępowania z odpadami medycznymi, nieprzebrzeganiem wymagań jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą, w tym niezrealizowania programów dostosowania pomieszczeń i urządzeń podmiotów wykonujących działalność leczniczą oraz nieprzebrzeganiem kontroli wewnętrznej w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych.

Pogotowia ratunkowe - 2

Przeprowadzono 1 kontrolę obiektu Pogotowia Ratunkowego, ul. Inwalidów Wojennych 24A, w Wołowie.

Pogotowie Ratunkowe w Wołowie dysponuje 2 karetkami „wyjazdowymi”: karetką specjalistyczną i karetką podstawową. Karetki wyposażone są w sprzęt i wyroby medyczne oraz bieliznę jednorazowego użytku.

Skontrolowany obiekt posiada umowę na odbiór i unieszkodliwianie odpadów medycznych odpowiednią firmą.

Nieprawidłowości w obiekcie nie stwierdzono.

Stacje dializ - 1

Przeprowadzono 3 kontrole:

NEFROMEDICA Centrum Medyczne Brzeg Dolny Sp. z o.o., ul. Jabłoniowa 27, 41-200 Sosnowiec; Stacja Dializ, ul. Aleje Jerozolimskie 28, 56-120 Brzeg Dolny

Skontrolowany obiekt posiada umowę na odbiór i unieszkodliwianie odpadów medycznych z firmą. Stosowana jest bielizna wielokrotnego użytku, która jest prana i suszona na terenie obiektu.

Stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości w obiekcie związane były z nieprzebraniem wymagań dotyczących sposobu postępowania z odpadami medycznymi.

Zakłady opiekuńczo-lecznicze i pielęgnacyjno-opiekuńcze; zakłady rehabilitacji leczniczej - 4

Skontrolowano 2 obiekty, przeprowadzono 2 kontrole:

- Powiatowe Centrum Medyczne w Wołowie Sp. z o.o. ul. Inwalidów Wojennych 26: Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy, ul. Inwalidów Wojennych 18 w Wołowie,
- Manamedica Centrum Medyczne Sp. z o.o., ul. Inwalidów Wojennych 13 w Wołowie Ośrodek Pielęgnacyjno-Rehabilitacyjny „Dębowy Park”, ul. Inwalidów Wojennych 13 w Wołowie

Skontrolowane obiekty mają podpisane umowy na transport i unieszkodliwianie odpadów medycznych z firmami specjalistycznymi. Postępowanie z odpadami medycznymi prawidłowe. Bielizna wielorazowego użytku jest przekazywana do pralni zewnętrznej.

Nieprawidłowości podczas kontroli nie stwierdzono.

Praktyki lekarskie; praktyki pielęgniarek i położnych - 37

Skontrolowano 12 obiektów, przeprowadzono 14 kontroli.

W skontrolowanych obiektach zawarte są umowy na odbiór i unieszkodliwianie odpadów medycznych z firmami specjalistycznymi. W większości obiektów stosowana jest bielizna jednorazowego użytku. Bielizna wielorazowego użytku przekazywana do pralni zewnętrznych lub prana we własnym zakresie poza podmiotem leczniczym.

Stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości związane były z nieprzebraniem wymagań dotyczących sposobu postępowania z odpadami medycznymi, brakiem procedur zapobiegających zakażeniom i chorobom zakaźnym oraz nieprzebraniem kontroli wewnętrznej w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych.

Praktyki pielęgniarek i położnych nie były kontrolowane w 2018 roku.

Punkty szczepień - 14

Skontrolowano 12 obiektów, przeprowadzono 32 kontrole

- 12 kontroli ponadplanowych dotyczących warunków przechowywania szczepionek w punktach szczepień w związku z pismem DPWIS we Wrocławiu, kontrole przeprowadzono pod kątem oceny organizacji systemu monitoringu temperatury w urządzeniach wykorzystywanych do przechowywania szczepionek oraz posiadania procedur powiadamiania i reagowania w sytuacji przekroczenia wartości granicznych temperatury i postępowania w przypadku zagrożeń związanych z przerwaniem łańcucha chłodniczego,
- 1 kontrolę ponadplanową w związku z przerwaniem łańcucha chłodniczego przechowywanych szczepionek.

Szczepionki do realizacji Programu Szczepień Ochronnych (obowiązkowych) pobierane są z Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Wrocławiu, ul. Składowa 3 i przekazywane przez PSSE w Wołowie do poszczególnych Punktów Szczepień na podstawie złożonych rocznych zamówień.

Punkty szczepień (z wyjątkiem punktu szczepień w Zakładzie Karnym, w którym szczepionki zużywane są na bieżąco – osadzeni szczepieni są bezpośrednio po ich przywiezieniu z Apteki Zakładu Karnego we Wrocławiu), posiadają termorejestratory z systemem całodobowej rejestracji temperatury. W 11 punktach szczepień termorejestratory posiadają funkcję powiadomienia SMS w przypadku przekroczenia wartości granicznych temperatury (poniżej 2°C i powyżej 8°C).

Skontrolowane punkty szczepień wyposażone są w sprzęt i wyroby medyczne jednorazowego użytku.

Nieprawidłowości podczas kontroli nie stwierdzono.

Sprawowanie nadzoru nad wykonawstwem szczepień ochronnych

W 2018 r. przeprowadzono:

- 1 kontrolę interwencyjną, związaną z wnioskiem strony, dotyczącą niepoddania dziecka szczepieniom obowiązkowym,
- 4 kontrole ponadplanowe związane ze zgłoszeniem Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych łagodnych u zaszczepionych dzieci,
- skierowano, do DWPIS we Wrocławiu, 15 wniosków o wszczęcie egzekucji administracyjnej wobec osób uchylających się od wykonania obowiązków poddania małoletnich dzieci obowiązkowym szczepieniom ochronnym.

W punktach realizowane były szczepienia obowiązkowe i zalecane dla dzieci, młodzieży oraz dorosłych zgodnie z obowiązującym kalendarzem szczepień. Wykonanie obowiązkowych szczepień ochronnych w powiecie wołowskim utrzymuje się na stałym poziomie. Występowały pojedyncze przypadki zaległości w wykonawstwie szczepień, które spowodowane były stałymi przeciwwskazaniami do szczepień lub wydawanymi zaświadczeniami przez Poradnie Specjalistyczne na odstępstwa od szczepień na dłuższy okres czasu. Wszelkie przeciwwskazania do szczepień były udokumentowane.

W 2018 r. zarejestrowano 9 Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych łagodnych, tylko w jednym przypadku dziecko było hospitalizowane z tego powodu, jednakże w karcie informacyjnej ze szpitala widniał zapis, że obserwowane zmiany mogły być związane zarówno z przebytych szczepieniem jak i rozwijającą się infekcją układu moczowego.

Na terenie powiatu wołowskiego realizowane były Samorządowe Programy Zdrowotne.

W Gminie Brzeg Dolny:

- Program szczepień profilaktycznych przeciwko wirusowi brodawczaka ludzkiego na lata 2012 – 2018
- Program szczepień profilaktycznych emerytów i rencistów przeciwko grypie na lata 2014 – 2018

W Gminie Wołów:

- Program profilaktyki zakażeń wirusem brodawczaka ludzkiego (HPV) na lata 2015 – 2018.

4. Działalność kontrolna:

- skontrolowano 33 podmioty wykonujące działalność leczniczą,
- wykonano 54 kontrole planowane i 32 kontrole ponadplanowe,
- wydano 11 decyzji merytorycznych,
- wydano 15 decyzji opłat w związku ze stwierdzonymi niezgodnościami podczas kontroli,
- w 3 podmiotach postępowanie administracyjne jest prowadzone,
- wydano 5 postanowień dotyczących wpływu niespełnienia wymagań programów dostosowania, w tym 1 przedłużające termin wydania opinii.

II. Ocena bezpieczeństwa sanitarnego środowiska komunalnego

1. Ocena zaopatrzenie ludności w wodę do spożycia

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołowie, dokonuje oceny jakości wody do spożycia na podstawie wyników badań wody pobranych w ramach prowadzonego nadzoru oraz ocen przydatności wody do spożycia dokonywanych przez przedsiębiorstwa wodociągowe w ramach kontroli wewnętrznej.

Wodociągi w przedziale produkcji 1 001 – 10 000 m³/dobę

Są to 2 wodociągi:

- wodociąg publiczny Wołów, zaopatrujący miejscowości: Wołów, Uskorz Wielki, Uskorz Mały, Mojęcice, Stobno, Biskupice, Kąty, Prawików, Rataje, Zagórzyce, Lubiąż „dolny” (14366 mieszkańców),
- wodociąg zakładowy PCC „ROKITA” w Brzegu Dolnym, zaopatrujący miejscowości: Brzeg Dolny, Łososiowice, Radech, Żerków, Żerkówek, Pyszaca, Lipnica, Piotroniowice (13341 mieszkańców).

W 2018 roku przeprowadzono 2 kontrole, stan sanitarno-techniczny wodociągów nie budził zastrzeżeń. Oceniono wyniki badań laboratoryjnych 75 próbek wody. Na koniec roku wodociągi produkowały wodę prawidłowej jakości i w wystarczających ilościach.

Wodociągi w przedziale produkcji 101 – 1 000 m³/dobę

Jest to 8 wodociągów (w tym 1 sieć zaopatrywana przez wodociąg z sąsiedniego powiatu):

- wodociąg publiczny Wińsko zaopatrujący miejscowości: Baszyn, Białków, Brzózka, Chwałkowice, Domanice, Grzeszyn, Jakubikowice, Kleszczowice, Kozowo, Łazy, Mysłoszów, Naroków, Piskorzyna, Rogów Wołowski, Rogówek, Rudawa, Stryjno, Smogorzów Wielki, Smogorzówek, Wińsko, Węgrzce, Wrzeszów, (3737 mieszkańców),
- wodociąg publiczny Lubiąż zaopatrujący miejscowości: Lubiąż (część „górną”), Domaszków, Gliniany (1619 mieszkańców),
- wodociąg publiczny Małowice zaopatrujący miejscowości: Iwno, Małowice, Przyborów, Orzeszków, Buszkowice (1350 mieszkańców),
- wodociąg publiczny Straszowice zaopatrujący miejscowości: Garwól, Miłcz, Pełczyn, Sławowice, Straszowice, Wróblewo, Żychlin (1037 mieszkańców),
- wodociąg publiczny Godzięcin zaopatrujący miejscowości: Bukowice, Godzięcin (767 mieszkańców),
- wodociąg publiczny Krzelów zaopatrujący miejscowości Krzelów, Młoty (810 mieszkańców),
- wodociąg publiczny Pogalewo Wielkie zaopatrujący miejscowości Pogalewo Wielkie, Pogalewo Małe, Grodzanów (941 mieszkańców),
- sieć wodociągu Związku Gmin Bychowo na terenie powiatu wołowskiego zaopatrująca miejscowości Gródek, Straża, Smarkowo, Pawłoszewo, Łazarzowice, Pierusza, Nieszkowice, Warzęgowo, Siodłkowice, Stęszów, Proszkowo, Mikorzyce (1092 mieszkańców).

Skontrolowano 8 obiektów, przeprowadzono 8 kontroli, oceniono wyniki badań laboratoryjnych 112 próbek wody.

Wodociąg publiczny Małowice w okresie od 09-07-2018 do 04-12-2018 dostarczał wodę nieprzydatną do spożycia ze względu na stwierdzenie nieprawidłowych zmian w zakresie ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C ± 2°C po 72 h. (> 300 jtk)

Stan sanitarno-techniczny wodociągów nie budził zastrzeżeń. Na koniec roku wodociągi produkowały wodę prawidłowej jakości i w wystarczających ilościach.

Wodociągi w przedziale produkcji ≤ 100 m³/dobę

Jest to 11 wodociągów (w tym 1 sieć zaopatrywana przez wodociąg z sąsiedniego powiatu):

- wodociąg publiczny Bożeń zaopatrujący miejscowości: Bożeń, Golina (458 mieszkańców),
- wodociąg publiczny Dębno zaopatrujący miejscowości: Dębno, Rudno, Tarchalice, Wodnica, Boraszyn, (693 mieszkańców),

- wodociąg publiczny Jodłowice zaopatrujący miejscowości: Jodłowice, Stary Dwór, Wały (648 mieszkańców),
- wodociąg publiczny Krzydłina Mała zaopatrujący miejscowości: Krzydłina Mała, Krzydłina Wielka (822 mieszkańców),
- wodociąg publiczny Stary Wołów zaopatrujący miejscowości: Stary Wołów, Wrzosa (566 mieszkańców),
- wodociąg publiczny Białawy Wielkie zaopatrujący miejscowości: Białawy, Białawy Małe, Białawy Wielkie, Czaplice, Morzyna, Węglewo (422 mieszkańców),
- wodociąg publiczny Turzany zaopatrujący miejscowości: Aleksandrowice, Głębowice, Staszowice, Trzcina Wołowska, Turzany (767 mieszkańców),
- wodociąg publiczny Boraszyce Wielkie zaopatrujący miejscowości: Boraszyce Małe, Boraszyce Wielkie, Słup, Wyszęcice (459 mieszkańców),
- wodociąg publiczny Moczydnica Klasztorna zaopatrujący miejscowości: Moczydnica Dworska, Moczydnica Klasztorna, Kłopotówka, Konary (531 mieszkańców),
- wodociąg publiczny Naborów zaopatrujący miejscowości: Naborów (342 mieszkańców),
- sieć wodociągu Jemielno na terenie powiatu wołowskiego zaopatrująca miejscowości Rajczyn, Gryżyce, Dąbie, Budków (463 mieszkańców).

Skontrolowano 10 obiektów, przeprowadzono 10 kontroli. Stan sanitarno-techniczny wodociągów nie budził zastrzeżeń. Oceniono wyniki badań laboratoryjnych 65 próbek wody. Wodociąg publiczny Bożeń okresowo produkował wodę warunkowo przydatną do spożycia przez ludzi ze względu na podwyższoną mętność.

Pozostałe wodociągi w 2018 r. produkowały wodę o prawidłowej jakości sanitarnej.

Inne podmioty zaopatrujące w wodę

- wodociąg zakładowy Zakładu Karnego w Wołowie (1184 osoby)
- wodociąg lokalny Golina, zaopatrujący Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy (średnio 30 osób)
- wodociąg Centrum Edukacji Leśnej w Tarchalicach (10 osób)

Wodociąg Zakładu Karnego w Wołowie w okresie od 20-08-2018 do 23-10-2018 produkował wodę o podwyższonej mętności i przekroczonej dopuszczalnej zawartości manganu i żelaza. Stan sanitarno-techniczny wodociągów nie budził zastrzeżeń. Na koniec roku wodociągi produkowały wodę prawidłowej jakości i w wystarczających ilościach.

Informacja na temat zwodociągowania miejscowości

Liczba miejscowości w powiecie ogółem 114, w tym :

- zwodociągowanych – 113
- zwodociągowanych w 2018 roku – 0

nadal niezwodociągowany pozostał przysiółek Kretowice (13 mieszkańców)

Stan sanitarny ciepłej wody w instalacjach wodociągowych wewnątrz budynków

W 2018 roku PPIS w Wołowie ocenił 94 próbki wody ciepłej użytkowej. W 14 próbkach stwierdzono przekroczenie dopuszczalnej ilości Legionella sp.

Próbki ciepłej wody były pobierane w 5 obiektach służby zdrowia, 2 obiektach hotelarskich i w zakładzie karnym.

Zakwestionowane próbki wody ciepłej pochodziły z 4 obiektów służby zdrowia. Wydano 4 decyzje z klauzulą natychmiastowej wykonalności i 7 decyzji płatniczych.

Ujęcia wód wykorzystywanych do zaopatrzenia w wodę do spożycia

Na terenie powiatu wołowskiego funkcjonują 22 ujęcia wody (SUW), korzystające z 67 studni głębinowych. W roku 2018 oceniono 70 próbek wody surowej ze studni głębinowych.

Postępowanie administracyjne związane z nadzorem nad jakością wody

W roku 2018 prowadzono postępowanie administracyjne dotyczące 2 wodociągów.

Wydano 3 decyzje merytoryczne, w tym 2 decyzje z klauzulą natychmiastowej wykonalności, 1 terminową oraz 2 decyzje o umorzeniu postępowania.

Ponadto wydano 10 decyzji płatniczych.

2. Stan sanitarno-porządkowy miejscowości

Miasta i tereny wiejskie

Na terenie powiatu funkcjonuje Gminny Punkt Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych w Wołowie (dawniej składowisko odpadów). Do punktu przywożone są odpady z terenu gminy Wołów. Odpady komunalne zmieszane przetrzymywane są na składowisku do 7 dni i odbierane przez Regionalną Instalację Przetwarzania Odpadów Komunalnych w Krynicznie gm. Środa Śląska. Odpady segregowane (szkło, plastik, opony, papier i tektura, odpady elektryczne i elektroniczne, odpady biodegradowalne) składowane są w wydzielonych miejscach (boksach) do momentu odbioru. Odpady nie zagrażające i obojętne dla środowiska składowane są dłużej i odbierane przez niżej wymienione firmy zgodnie z ustalonym z Przedsiębiorstwem Gospodarki Komunalnej w Wołowie harmonogramem. Odpady elektryczne i elektroniczne są odbierane przez Spółdzielnię Pracy AGRO-FILM, tworzywa sztuczne odbiera firma LECHMET, odpady szklane odbiera RHENUS RECYKLING Polska Sp. z o.o. i Biosystem Organizacja Odzysku Opakowań S.A.. Odpady papierowe i tekturę odbiera ALUMEX Wrocław.

W wyniku kontroli stwierdzono stan sanitarny obiektu zachowany.

Odpady komunalne z terenu gminy Wińsko odbiera firma CHEMEKO – SYSTEM Wrocław. Z terenu gminy Brzeg Dolny odpady odbiera firma FBSerwis Wrocław Sp. z o.o. Bielany Wrocławskie.

Gmina Brzeg Dolny. Do kanalizacji podłączonych jest 98% obiektów z terenu miasta i 98% obiektów na terenach wiejskich. Ścieki z pozostałych obiektów gromadzone są w zbiornikach bezodpływowych, skąd są wywożone przez Zakład Wodno-Kanalizacyjny do oczyszczalni ścieków PCC Rokita.

Ścieki bytowo-gospodarcze z terenu gminy Brzeg Dolny oraz ścieki przemysłowe z PCC Rokita S.A. w Brzegu Dolnym odprowadzane są po oczyszczeniu na zakładowej mechaniczno-biologicznej oczyszczalni do rzeki Odry.

Gmina Wołów. Ścieki bytowo-gospodarcze z miasta Wołów odprowadzane są po oczyszczeniu na mechaniczno-biologicznej oczyszczalni ścieków w Wołowie do rzeki Juszka Wołowska (zlewnia rzeki Odry).

Miasto Wołów skanalizowane jest w 93,9%, obszary wiejskie w 42,8%. Pozostałe ilości ścieków bytowo-gospodarczych gromadzone są w przydomowych zbiornikach bezodpływowych i wywożone na oczyszczalnię ścieków w Wołowie. Ścieki bytowo-gospodarcze ze wsi Bożeń odprowadzane są po oczyszczeniu na mechaniczno-biologicznej oczyszczalni ścieków w Bożeniu poprzez potok Młynówka do rzeki Jezierzycy (zlewnia rzeki Odry).

Ścieki bytowo-gospodarcze z miejscowości Lubiąż odprowadzane są do oczyszczalni ścieków w Lubiążu, a stąd do rzeki Odry.

Gmina Wińsko. Ścieki bytowo-gospodarcze ze wsi Wińsko odprowadzane są poprzez oczyszczalnię ścieków w Wińsku do potoku Tynica (zlewnia rzeki Barycz).

Na terenie wsi Wińsko do kanalizacji ogólnospławnej podłączonych jest ok. 60% gospodarstw. Pozostała ilość ścieków z terenu gminy gromadzona jest w zbiornikach bezodpływowych i wywożona przez Zakład Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej w Wińsku na mechaniczno-biologiczną oczyszczalnię ścieków w Wińsku.

Tereny rekreacyjne

Na terenie powiatu znajdują się 103 place zabaw. W roku 2018 skontrolowano 41 placów zabaw wraz z piaskownicami oraz park Miejski w Brzegu Dolnym. Przeprowadzono 9 kontroli. Kontrole zostały przeprowadzone na terenie gmin Wołów, Brzeg Dolny oraz Wińsko. Na 14 placach zabaw stwierdzono zły stan techniczny urządzeń zabawowych, w związku z czym zobowiązano Urząd Miejski w Wołowie, Urząd Gminy w Wińsku oraz Wołowską Spółdzielnię Mieszkaniową do usunięcia uchybień, co zostało wykonane. Stan sanitarny parku zachowany.

Ustępy publiczne

Ustęp publiczny w Wołowie, przy targowisku miejskim, ul. Piłsudskiego. W trakcie przeprowadzonej kontroli stwierdzono zły stan sanitarno-techniczny pomieszczenia dla pracownika. Wydano decyzję administracyjną. Ponowna kontrola wykazała usunięcie nieprawidłowości.

3. Stan sanitarny obiektów rekreacji wodnej

Pływalnie kryte

Pływalnia Miejska „Aquasport” w Brzegu Dolnym, ul. Wilcza 8, pływalnia kryta (cztery niecki), oparty na wodzie wodociągowej, czynny cały rok. Przeprowadzono 2 kontrole. Podczas kontroli stwierdzono brak udostępnionej użytkownikom pływalni informacji o aktualnych parametrach jakości wody w nieckach basenowych i obiegach cyrkulacji oraz o bieżących przekroczeniach parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych.

Woda w nieckach basenowych nie zawsze spełniała wymagania sanitarne ze względu na okresową obecność *Pseudomonas aeruginosa* oraz przekroczenia ogólnej liczby mikroorganizmów w $36\pm 2^{\circ}\text{C}$ po 48h. Parametry fizykochemiczne wody w nieckach basenowych ulegały wahaniom, głównie w zakresie potencjału REDOX, chloru wolnego, chloru związanego, przekroczonej zawartości chloroformu i przekroczonej sumy THM. Ponadto w nieszczęśliwej jacuzzi występował problem z podwyższoną utlenialnością wody.

Badania laboratoryjne próbek wody z systemów cyrkulacji (filtracja, dezynfekcja, korekta pH) wykazały większą niestabilność jakości wody w zakresie fizykochemicznym, głównie w zakresie potencjału REDOX, chloru wolnego, chloru związanego, przekroczonej zawartości chloroformu, przekroczonej sumy THM i mętności. Jakość mikrobiologiczna wody z cyrkulacji również budziła zastrzeżenia, ponieważ wielokrotnie stwierdzono obecność *Pseudomonas aeruginosa*. Wydano 1 decyzję merytoryczną oraz 2 decyzje opłaty.

Pływalnie odkryte

Basen Ośrodka Sportu i Rekreacji w Wołowie ul. Panieńska 4, pływalnia odkryta (dwie niecki), oparty na wodzie wodociągowej. Obiekt sezonowy czynny od czerwca do końca sierpnia. Podczas kontroli przeprowadzonej na początku sezonu stwierdzono: brak wyników badań jakości wody z niecek basenowych oraz z systemu cyrkulacji, brak zapisów z bieżącej kontroli jakości wody (pH, potencjału redox, stężenia chloru wolnego, stężenia chloru związanego, temperatury wody), obiekt udostępniony kąpielającym się. Ponadto niecki basenowe (sportowa oraz rekreacyjna z wydzielonym brodzikiem) pokryte miejscami na dnie zielonym nalotem. Wydano decyzję administracyjną z rygorem natychmiastowej wykonalności. Przedstawione przez zarządcę obiektu wyniki badania wody z niecek i z systemu cyrkulacji nie wykazały zanieczyszczenia mikrobiologicznego wody, stwierdzono przekroczenia parametrów fizykochemicznych chloru, chloru związanego, potencjału redox, chloroformu i sumy THM.

W trakcie ponownej kontroli stwierdzono poprawę stanu sanitarnego niecek basenowych. Wyniki kolejnych badań wody z niecek basenowych i systemu cyrkulacji wykazywały podwyższony poziom chloru wolnego i zbyt niski poziom potencjału redox.

Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli

Na terenie powiatu wołowskiego w 2018 roku funkcjonowało 1 miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli w Ośrodku Rekreacyjno-Wypoczynkowym w Wałach. Przeprowadzono 1 kontrolę, nieprawidłowości nie stwierdzono. Organizator wykonał badanie wody przed sezonem i w trakcie jego trwania.

Na podstawie wyników badań wody przeprowadzonych w ramach nadzoru nad jakością wody stwierdzono, że woda nie spełniała wymagań sanitarnych dla wody w kąpieliskach ze względu na przekroczenie dopuszczalnej ilości *E.coli*. Wydano decyzję o wprowadzeniu zakazu kąpieli z rygorem natychmiastowej wykonalności oraz decyzję opłaty.

4. Stan sanitarny obiektów działających w ramach pomocy społecznej

Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej

Środowiskowy Dom Samopomocy w Brzegu Dolny ul. Kolejowa 27A.

Przeprowadzono 1 kontrolę. Stan sanitarno-techniczny zachowany.

Placówki zapewniające całodobową opiekę

Dom Opieki im. Św. Jadwigi w Brzegu Dolnym, ul. Aleje Jerozolimskie 24, 56-120 Brzeg Dolny. Przeprowadzono 1 kontrolę. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Noclegownie

Centrum Przeciwdziałania Bezdomności Stowarzyszenia Pomocy „PRO BONO”, ul. Urazka w Brzegu Dolnym. Przeprowadzono 1 kontrolę. Stan sanitarno-techniczny zachowany.

5. Stan sanitarny obiektów świadczących usługi hotelarskie

Hotele

Hotel Kompleksu Hotelowo - Sportowego „Rokita” ul. Wilcza 8 w Brzegu Dolnym.

Przeprowadzono 1 kontrolę. Stan sanitarno-techniczny prawidłowy, porównywalny z rokiem ubiegłym.

Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie

W ewidencji znajdują się 23 obiekty, w tym: 2 ośrodki wczasowe, 10 obiektów typu pokoje gościnne, noclegi oraz 11 obiektów agroturystycznych. Skontrolowano 18 obiektów, przeprowadzono 19 kontroli. Stan sanitarno-techniczny obiektów zachowany, porównywalny z rokiem ubiegłym.

6. Stan sanitarny obiektów świadczących usługi upiększające ciało

Zakłady fryzjerskie

Na terenie powiatu znajduje się 41 obiektów. Skontrolowano 18 zakładów, przeprowadzono 19 kontroli. W jednym obiekcie stwierdzono zły stan sanitarno-techniczny.

Prowadzono postępowanie administracyjne, w wyniku którego lokal został doprowadzony do należytego stanu. W pozostałych obiektach stan sanitarno-techniczny zachowany.

Zakłady kosmetyczne

Na terenie powiatu funkcjonuje 30 obiektów. Skontrolowano 12 zakładów, przeprowadzono 12 kontroli. Stan sanitarno-techniczny obiektów zachowany.

Zakłady tatuażu

1 obiekt. „BAD TOUCH TATTOO” w Brzegu Dolnym. Obiekt nie był kontrolowany w bieżącym roku.

Zakłady odnowy biologicznej

W ewidencji znajduje się 8 zakładów. Skontrolowano 6 obiektów, przeprowadzono 6 kontroli. Stan sanitarno-techniczny zachowany.

Zakłady, w których świadczone są łącznie różne usługi upiększające ciało

Na terenie powiatu funkcjonuje 8 obiektów. Skontrolowano 5 zakładów, przeprowadzono 5 kontroli. Stan sanitarno-techniczny obiektów zachowany.

7. Stan sanitarny obiektów obsługi podróżnych

Dworce i stacje kolejowe

W ewidencji znajdują się 3 obiekty, skontrolowano 2 obiekty, przeprowadzono 4 kontrole.

Dworzec kolejowy w Brzegu Dolnym, stan sanitarno-techniczny zachowany.

Stacja PKP w Małowicach, kontrola przeprowadzona w sierpniu 2018 roku wykazała nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny (brak dostępu do poczekalni oraz toalet - usunięto dotychczasowo funkcjonującą kabinę TOI-TOI, brak dostępu do wody dla podróżnych), wydano decyzję administracyjną i decyzję opłaty. Podczas kontroli sprawdzającej w grudniu 2018 roku stwierdzono niewykonanie obowiązków wynikających z decyzji, prowadzone jest dalsze postępowanie.

Dworzec kolejowy w Wołowie, od lutego 2014 roku prowadzone jest postępowanie w celu zapewnienia toalet z dostępem do wody do spożycia dla podróżnych (obecnie TOI-TOI) oraz zapewnienie ogrzewania obiektu z terminem wykonania 31.12.2018 r.

Wiaty przystankowe

Na terenie powiatu znajdują się 132 wiaty przystankowe. W roku 2018 skontrolowano 47 wiat. Przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych. Podczas przeprowadzonych kontroli stwierdzono nieprawidłowy stan 3 wiat (uszkodzenia ścian bocznych i zadaszania). W związku z czym zobowiązano Urząd Miejski w Wołowie i Urząd Gminy w Wińsku do poprawy ich stanu sanitarno-technicznego. Zalecenia zostały wykonane.

8. Stan sanitarny cmentarzy i domów przedpogrzebowych; ekshumacje

W ewidencji znajduje się 27 cmentarzy. Skontrolowano 16 obiektów, przeprowadzono 16 kontroli sanitarnych. Stan sanitarny obiektów zachowany.

Domy przedpogrzebowe - 7 obiektów. Skontrolowano 5 obiektów. Domy przedpogrzebowe są kontrolowane w trakcie kontroli cmentarzy. Stan sanitarny zachowany.

Ekshumacje: wydano 142 decyzje zezwalające na przeprowadzenie ekshumacji. Przeprowadzono 25 kontroli. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Wydano 5 postanowień na sprowadzenie zwłok z innych krajów.

9. Stan sanitarny innych obiektów

Obiekty sportowe (hale, boiska, stadiony) - 12

Skontrolowano 9 obiektów, przeprowadzono 11 kontroli, w tym 1 w związku z wnioskiem Strony.

Podczas kontroli Centrum Sportowo-Rekreacyjnego w Wołowie, przy ulicy Ścinawska/Pułaskiego/Floriańska, stwierdzono zły stan sanitarny obiektu, zastosowano sankcje karne. Ponowna kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

Na stadionie sportowym Ośrodka Sportu i Rekreacji w Wołowie stwierdzono zły stan techniczny pomieszczenia toalety (sufit z łuszczącą się farbą, liczne ubytki farby, powierzchnia sufitu nierówna, w miejscu po pisuarach brak kafli). Wszczęto postępowanie administracyjne, wydano decyzję i decyzję opłaty. Na wniosek zarządcy wydano decyzję prolongującą termin wykonania obowiązków do 31.03.2019 roku.

W związku z wnioskiem Strony przeprowadzono kontrolę hali Sportowej Kompleksu Hotelowo-Sportowego Rokita w Brzegu Dolnym przy ul. Wilczej 6. Wniosek dotyczył zakażeń grzybicą na terenie obiektu sportowego. Przeprowadzona kontrola wykazała nieprawidłowości dotyczące dezynfekcji mat zapasniczych, wystosowano pismo do zarządcy obiektu.

W pozostałych obiektach stan sanitarno-techniczny zachowany.

Ośrodki kultury/świetlice łącznie 7 obiektów. Skontrolowano 4 obiekty, przeprowadzono 4 kontrole. Kontrole wykazały prawidłowy stan sanitarno-techniczny obiektów, porównywalny z rokiem ubiegłym.

Gminny Punkt Selekttywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych w Wołowie (dawniej składowisko odpadów). Stan sanitarny obiektu zachowany.

Zakład Karny w Wołowie

W Zakładzie Karnym w Wołowie przeprowadzono 1 kontrolę, podczas której stwierdzono zły stan sanitarno-techniczny celi i pomieszczenia sanitarnego. Wydano decyzję administracyjną oraz decyzję opłaty. W związku z prowadzonym postępowaniem wydano również decyzję prolongującą termin wykonania obowiązków decyzji, które nałożono ze względu na zły stan sanitarno-techniczny cel mieszkalnych, kąpoków sanitarnych oraz w łaźni dla osadzonych.

Postoje leśne 4 obiekty. Skontrolowano 4 obiekty, przeprowadzono 4 kontrole. Stan sanitarny obiektów zachowany.

Place targowe 3 obiekty. Skontrolowano 3 obiekty, przeprowadzono 3 kontrole. Stan sanitarny obiektów zachowany.

Wiaty, tunele, perony kolejowe 3 obiekty. Skontrolowano 3 obiekty, przeprowadzono 3 kontrole. Stan sanitarny obiektów zachowany.

Przedsiębiorstwa wodno-kanalizacyjne.

Skontrolowano 5 obiektów, przeprowadzono 5 kontroli. Podczas kontroli sprawdzono realizację obowiązków wynikających z prowadzonej kontroli wewnętrznej dotyczącej jakości wody.

10. Stan sanitarny środków transportu

Autobusy komunikacji publicznej 35 obiektów. Skontrolowano 9 autobusów. Stan sanitarny pojazdów bez zastrzeżeń, porównywalny z rokiem ubiegłym.

Autobusy turystyczne 11 obiektów. Skontrolowano 4 autobusy turystyczne. Stan sanitarny pojazdów zachowany.

Samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich 6 obiektów. Skontrolowano 5 obiektów. Kontrole wykazały stan sanitarny obiektów zachowany. Samochody służące do przewozu zwłok i szczątków ludzkich zostały skontrolowane podczas kontroli zakładów pogrzebowych.

11. Działalność kontrolno-represyjna

W 2018 roku od nadzorem znajdowało się 245 obiektów, przeprowadzono 196 kontroli.

Wydano 189 decyzji:

- 162 decyzje merytoryczne (w tym 142 decyzje zezwalające na przeprowadzenie ekshumacji)
- 27 decyzji opłaty.

III. Ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego w zakładach pracy w zakresie zagrożeń zawodowych.

Nadzór nad zakładami pracy, prowadzony przez Państwową Inspekcję Sanitarną, obliguje pracodawców do podejmowania działań w zakresie poprawy warunków pracy, tym samym przyczynia się do zmniejszenia liczby chorób zawodowych związanych z występowaniem w środowisku pracy czynników szkodliwych dla zdrowia.

1. Ocena środowiska pracy

W 2018 roku, w ewidencji podmiotów podległych nadzorowi sekcji higieny pracy, było 166 zakładów pracy zatrudniających 6409 pracowników.

Wśród zakładów przeważają mikroprzedsiębiorcy zatrudniający do 9 pracowników (75 zakładów pracy) oraz przedsiębiorstwa małe zatrudniające do 49 pracowników (57 zakładów pracy). Największa liczba zatrudnionych pracuje w przemyśle chemicznym 1586 osób.

W 2018 roku przeprowadzono 82 kontrole w 69 zakładach pracy zatrudniających 4613 osób, z czego 169 osób pracowało w warunkach przekroczenia najwyższych dopuszczalnych natężeń (NDN) czynników szkodliwych dla zdrowia (hałas, drgania mechaniczne).

Przekroczenie najwyższego dopuszczalnego natężenia hałasu (85 dB) wystąpiły w 13 nadzorowanych zakładach pracy i w 5 skontrolowanych zakładach w 2018 roku. W tym wypadku, pracodawcy zwracają uwagę na osoby pracujące w narażeniu na ponadnormatywny hałas, zapewniając im środki ochrony słuchu. Nie odnotowano ani jednego przypadku choroby zawodowej związanej z narażeniem na hałas, tj. zawodowego uszkodzenia słuchu od kilku lat.

Kontrole prowadzone w nadzorowanych zakładach pracy wykazały uchybienia higieniczno-sanitarne w zakresie warunków pracy oraz w zakresie wprowadzania do obrotu substancji i mieszanin chemicznych oraz produktów biobójczych. Stwierdzone nieprawidłowości:

- brak aktualnych pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy w 7 zakładach,
- brak rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy oraz kart badań i pomiarów w 1 zakładzie,
- brak oceny ryzyka zawodowego związanego z wykonywaną pracą na stanowiskach pracy, w tym na hałas w 3 zakładach,
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń warsztatowych oraz pomieszczeń sanitarno-socjalnych w 2 zakładach,
- uchybienia w zakresie wprowadzania do obrotu chemikaliów w 7 zakładach,
- uchybienia w zakresie produktów biobójczych w 1 zakładzie.

Wydano decyzje merytoryczne.

2. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami

Skontrolowano 34 zakładów pracy, przeprowadzono 44 kontrole.

Skontrolowano 17 zakładów pracy w zakresie wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin.

Skontrolowano 16 zakładów pracy w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin.

Skontrolowano 8 zakładów pracy wprowadzających do obrotu produkty biobójcze.

Skontrolowano 3 zakłady pracy w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy.

Skontrolowano 2 zakłady pracy w zakresie nadzoru nad detergentami.

Przeprowadzono 4 kontrole w ramach nadzoru nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3. W 7 zakładach pracy stwierdzono nieprawidłowości w zakresie niewłaściwego oznakowania detergentów, produktów biobójczych oraz niepełnych informacji lub ich braku w kartach charakterystyki substancji chemicznych i ich mieszanin. Wydano decyzje merytoryczne.

W pozostałych zakładach pracy nadzór nad chemikaliami prowadzony jest prawidłowo.

3. Ocena sanitarna kontrolowanych zakładów pracy

Skontrolowano 24 zakłady pracy, przeprowadzono 24 kontrole w zakresie oceny sanitarnej pomieszczeń sanitarno-socjalnych.

W 2 zakładach pracy stwierdzono w pomieszczeniach warsztatowych oraz w pomieszczeniu sanitarno-socjalnym zły stan sanitarno-techniczny posadzki i ścian, brak w wydzielonym miejscu do spożywania posiłków, szafek do przechowywania własnego posiłku, brak wody bieżącej ciepłej i zimnej. Wydano decyzje administracyjne.

W 8 zakładach pracy przeprowadzono kontrole sprawdzające wykonanie zaleceń wcześniejszych decyzji. Zalecenia zostały wykonane.

4. Choroby zawodowe

W 2018 roku:

- wpłynęło 1 zgłoszenie podejrzenia choroby zawodowej (choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – borelioza),
- wydano 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej (przewlekłe choroby narządów głosu),
- wydano 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej (przewlekłe choroby narządów głosu).

5. Działalność kontrolno-represyjna w zakładach pracy:

W 2018 roku pod nadzorem znajdowało się 166 zakładów pracy, przeprowadzono 82 kontrole.

Wydano:

- 17 decyzji merytorycznych,
- 14 decyzji płatniczych.

IV. Bezpieczeństwo żywności i żywienia, wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków

W 2018 roku na terenie powiatu wołowskiego funkcjonowały:

- zakłady produkcji żywności,
- obiekty obrotu żywnością,
- obiekty żywienia zbiorowego,
- zakład produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- zakład produkcji kosmetyków

1. Zakłady produkcji żywności

Wytwórnice lodów – 2 obiekty i automaty do lodów – 5 obiektów

Wytwórnia lodów w Wołowie, przeprowadzono 2 kontrole w wytwórni lodów.

Zakład prowadzi działalność sezonową (od maja do września) w zakresie produkcji lodów z udziałem mleka, lodów bez udziału mleka oraz wprowadzania ich do obrotu w punkcie sprzedaży zlokalizowanym bezpośrednio przy zakładzie produkcyjnym.

Przeprowadzona kontrola sanitarna wykazała szereg usterek sanitarno-technicznych: szafka do przechowywania czystego sprzętu produkcyjnego z ubytkami okleiny, trudna do utrzymania w czystości; bateria przy zlewie w hali produkcyjnej, uszkodzona, przeciekająca oraz stwierdzono brak wdrożonych i przestrzeganych procedur Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i systemu HACCP. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wszczęte zostało postępowanie administracyjne i wydano decyzję z określonym obowiązkiem usunięcia uchybień. W wyniku prowadzonego postępowania administracyjnego wyegzekwowano usunięcie stwierdzonych w zakładzie nieprawidłowości.

Zakład produkcji lodów w Brzegu Dolnym, zakład został uruchomiony w 2018r. i otrzymał decyzję o warunkowym zatwierdzeniu w zakresie działalności polegającej na produkcji lodów mlecznych i sorbetowych o różnych smakach z dodatkiem lub bez dodatku owoców. W czasie kontroli stwierdzono, że zakład spełnia wymagania w zakresie infrastruktury i wyposażenia oraz opracowana została dokumentacja z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Systemu HACCP.

Na terenie powiatu działa sezonowo pięć automatów do lodów, w tym dwa uruchomione w 2018r. Zakłady te prowadzą działalność sezonową (od kwietnia do października).

W Kawiarni – Lodziarni „Manieczka” w Wińsku, w wyniku przeprowadzanej kontroli interwencyjnej, stwierdzono uchybienia w zakresie prowadzonej dokumentacji dotyczącej m.in. zapisów dotyczących przygotowywania mieszanki lodowej, braku zapisów z monitoringu temperatur w urządzeniach chłodniczych. W zakładzie, w ramach urzędowej kontroli żywności, pobrano 5 próbek lodów z automatu, które zostały zakwestionowane ze względu na zanieczyszczenie w niedopuszczalnym stopniu bakteriami Enterobacteriaceae. Po otrzymaniu informacji o nieprawidłowych wynikach badań strona zawiesiła działalność do odwołania.

W punkcie sprzedaży lodów „Lodolandia” w Wołowie, zostało pobranych w ramach urzędowej kontroli żywności, 5 próbek lodów z automatu, które również zostały zdyskwalifikowane ze względu na zanieczyszczenie w niedopuszczalnym stopniu bakteriami Enterobacteriaceae. Po uzyskaniu informacji o nieprawidłowych wynikach przedstawiciel PPIS w Wołowie przeprowadził kontrolę sanitarną w zakresie oceny warunków produkcji lodów. Właściciel zakładu przedłożył do wglądu sprawozdanie z ponownie wykonanych badań mikrobiologicznych próbki lodów waniliowo- śmietankowych, wynik prawidłowy.

Wytwórnie tłuszczów roślinnych - 1

W 2018r. rozpoczął działalność zakład produkcji olejów tłoczonych na zimno z nasion lnu, wiesiołka, rzepaku, słonecznika, czarnuszki do 15 litrów dziennie. Produkcja odbywa się tylko na zamówienia klientów.

Piekarnie – 4

Produkcja w zakładach odbywa się tylko na jedną zmianę nocną. Funkcjonujące na terenie powiatu piekarnie są zakładami o małej produkcji. Zakłady mieszczą się w wyeksploatowanych budynkach, w związku z tym we wszystkich skontrolowanych zakładach stwierdzono nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń (głównie ścian i sufitów). W jednej piekarni stwierdzono zniszczone deski do wykładania pieczywa, zniszczone z odpryskami emalii baseny do mycia koszy transportowych. Wszczęto postępowanie administracyjne.

W czasie kontroli potwierdzono, że w zakładach wdrożona jest procedura dotycząca jakości gotowych wyrobów. We wszystkich skontrolowanych zakładach przestrzegana jest częstotliwość badania wyrobów gotowych zgodnie z opracowanym harmonogramem badań. Prowadzona jest również dokumentacja umożliwiająca ustalenie źródła pochodzenia surowców używanych do produkcji pieczywa. W wszystkich zakładach opracowano obowiązkowe informacje dla klientów uwzględniające występujące w gotowym wyrobie składniki alergenne.

Ciastkarnie – 1 obiekt

W 2018r. został uruchomiony nowy zakład pracownia cukiernicza. W zakładzie zostały opracowane, wdrożone i są przestrzegane zasady Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i systemu HACCP, w związku z tym zakład został zatwierdzony w zakresie prowadzenia działalności polegającej na produkcji ciasta biszkoptowego, drożdżowego, półfrancuskiego, kruchego, biszkoptowo – tłuszczowego przekładanych masami lub kremami, dekorowanych lub nie dekorowanych. Produkcja odbywa się tylko na indywidualne zamówienia klientów.

Wytwórnice substancji dodatkowych – 2

Zakład konfekcjonowania i dystrybucji gazów spożywczych Air Products / oddział w Brzegu Dolnym

Zakład prowadzi działalność w zakresie: napełniania butli gazami spożywczymi dwutlenkiem węgla - E 290 i azotu E 941 oraz dystrybucji gazów spożywczych: azotu, argonu, dwutlenku węgla, ich mieszanin na bazie tlenu. Zakład posiada opracowaną dokumentację z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i systemu HACCP oraz wdrożył ich zasady.

Zakład konfekcjonowania i wprowadzania do obrotu substancji dodatkowych WAL - MAR w Brzegu Dolnym

Zakład prowadzi działalność polegającą na produkcji, konfekcjonowaniu i wprowadzaniu do obrotu substancji dodatkowych (kwas octowy 80%) w opakowaniach wielokrotnego użytku. Konfekcjonowanie kwasu octowego 80% wykonywane jest na zamówienie kontrahentów. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Zakłady produkcji pierwotnej – 49

Skontrolowano 9 zakładów, przeprowadzono 9 kontroli.

W roku 2018 do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS wpisano 6 gospodarstw prowadzących działalność polegającą na produkcji pierwotnej i sprzedaży bezpośredniej żywności pochodzenia roślinnego. Dwa zakłady w ciągu roku zostały zlikwidowane. W kilku zakładach kontrole sanitarne wykazały brak opracowanych i wdrożonych zasad z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej, brak orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby oraz brak oznakowania produktów pakowanych jednostkowo sprzedawanych klientom końcowym.

W czasie kontroli zwracano uwagę na zabezpieczenie magazynów przed szkodnikami, dokonywano przeglądu zapisów dotyczących wykazu prac (opryski, nawożenie) przeprowadzonych na poszczególnych działkach. Na podstawie prowadzonych zapisów istnieje możliwość ustalenia wielkości zbiorów oraz ich zbytu.

2. Obiekty obrotu żywnością

Sklepy spożywcze –143

Skontrolowano 84 zakłady, przeprowadzono 148 kontroli sanitarnych.

W skontrolowanych sklepach najczęściej stwierdzanymi nieprawidłowościami były:

- niewłaściwy stan sanitarno –techniczny ścian i podłóg;
- brak wdrożonych i przestrzeganych procedur dotyczących zaopatrzenia zakładu w wodę, zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, stanu zdrowia osób mających kontakt z żywnością, szkoleń personelu, weryfikacji systemu HACCP;
- brak prowadzonych na bieżąco zapisów z monitoringu temperatur dostaw oraz monitoringu temperatur w urządzeniach chłodniczych;
- brak opracowanych informacji dla klientów o składnikach alergennych występujących w środkach spożywczych bez opakowań jednostkowych;
- brak oznakowania wprowadzanych do obrotu warzyw i owoców.

Ponadto, w jednym sklepie, za anty-sanitarne warunki sprzedaży a mianowicie pomieszczenia, sprzęt i wyposażenie utrzymane były brudno, brak oznak bieżącego sprzątania; wyposażenie bardzo brudne, zapleśniałe, zaszronione, przeterminowane i zepsute środki spożywcze przechowywane razem ze środkami spożywczymi z zachowanymi terminami przydatności do spożycia; brak skutecznego zabezpieczenia przed dostępem szkodników, w zakładzie stwierdzono odchody gryzoni; w związku z czym właścicielkę zakładu ukarano mandatem karnym oraz wydano decyzję z terminem natychmiastowej wykonalności.

Supermarkety – 13

Skontrolowano 13 zakładów, przeprowadzono 41 kontroli.

W zakładach tych podczas kontroli dokonywano oceny:

- oznakowania mięsa oraz podkładek absorpcyjnych stosowanych przy pakowaniu mięsa,
- obowiązkowych informacji o składzie i składnikach alergennych opracowanych przez dostawców pieczywa i wyrobów ciastkarskich bez opakowań jednostkowych,
- oznakowania owoców i warzyw w uwzględnieniu informacji o kraju pochodzenia,
- postępowania z odpadami kategorii III.;
- monitorowania procesu wycofywania żywności w ramach powiadomień systemu RASFF,
- opracowanej i wdrożonej dokumentacji Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i systemu HACCP.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w skontrolowanych supermarketach to: przechowywanie nieoznakowanych wyrobów piekarniczych i cukierniczych w urządzeniu chłodniczym oraz brak wdrożonych zasad systemu HACCP m.in. w zakresie braku monitoringu Krytycznych Punktów Kontroli.

W supermarketach sieci „Biedronka”, „Dino” oraz „Polo” stwierdzono brak udostępnionych obowiązkowych informacji dla klientów dotyczących składników alergennych występujących w składzie pieczywa i wyrobów piekarskich oferowanych do sprzedaży bez opakowań jednostkowych, odpiekanych w zakładzie.

Ponadto stwierdzono podczas kontroli szereg nieprawidłowości higieniczno-sanitarnych dotyczących m.in. utrzymania porządku i czystości w pomieszczeniach zakładu, czystości sprzętu (np. chłodni, kloca do mięsa, pojemników na odpady).

Kioski – 16

Skontrolowano 8 zakładów, przeprowadzono 12 kontroli.

Przeprowadzono kontrole sklepików szkolnych. W czasie kontroli zwracano uwagę, czy wprowadzane do obrotu środki spożywcze spełniają wymagania określone dla środków spożywczych dozwolonych w placówkach oświatowych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Ponadto przeprowadzono kontrolę stoiska owocowo – warzywnego, w czasie której stwierdzono nieprawidłowy stan sanitarno - techniczny ścian i sufitów oraz płytek

podłogowych; brak zapisów z zakresu dobrej Praktyki Higienicznej dotyczącej zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, szkoleń personelu; kwaszonki i surówki przechowywane niezgodnie z deklaracją w temperaturze otoczenia, brak warunków chłodniczych do ich przechowywania; brak oznakowania wprowadzanych do obrotu owoców i warzyw. W związku z tym wszczęto postępowanie administracyjne.

Apteki i punkty apteczne, sklepy zielarskie – 20

Skontrolowano 8 zakładów, przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych.

Przeprowadzono kontrole sanitarne dotyczące wprowadzania do obrotu suplementów diety. W czasie kontroli dokonywano oceny ich oznakowania, zwracano uwagę na reklamę, ekspozycje i magazynowanie suplementów diety oraz środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego. W ciągu roku zlikwidowała działalność 1 apteka i 1 punkt apteczny.

Pobrano 4 próbki suplementów diety do oceny oznakowania i badania na zawartość witamin i składników mineralnych.

W 1 przypadku stwierdzono nieprawidłowe oznakowanie wprowadzanego do obrotu suplementu diety pn. „Calcium + witamina C o smaku poziomkowym” ze względu na nieprawidłowe wyrażenie zawartości wapnia i witaminy C. W związku z czym wystosowano pismo do właściwego ze względu na siedzibę zakładu produkcyjnego powiatowego inspektora sanitarnego.

Inne zakłady obrotu żywnością - 10

Skontrolowano 6 zakładów, przeprowadzono 6 kontroli.

Pod nadzorem PPIS w Wołowie znajduje się 5 punktów sprzedaży środków spożywczych w Urzędach Pocztowych., skontrolowano 4, w tym w Urzędzie pocztowym w Wińsku nie stwierdzono wprowadzania do obrotu środków spożywczych, w pozostałych trzech do obrotu wprowadzane są środki spożywcze w opakowaniach jednostkowych producenta, nie wymagające przechowywania w warunkach chłodniczych, nieprawidłowości nie stwierdzono. Ponadto pod nadzorem znajdują się 3 zakłady, w których prowadzona jest działalność polegająca na wprowadzaniu do obrotu za pośrednictwem stron internetowych owoców suszonych, przetworów owocowo-warzywnych, orzechów, ziół, przypraw oraz dodatków do żywności i surowców przeznaczonych dla branży spożywczej oraz 2 stoiska sprzedaży środków spożywczych (kawa, napoje) w sklepach sieci MediaExpert w Brzegu Dolnym i Wołowie, które nie zostały skontrolowane w 2018 roku.

Magazyny hurtowe – 2

Skontrolowano 2 zakłady, przeprowadzono 2 kontrole sanitarne.

W 2018r. został zatwierdzony Magazyn surowców i dodatków do żywności, który prowadzi działalność polegającą na magazynowaniu surowców i dodatków do żywności nie wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych.

W czasie kontroli elewatora zbożowego w Wołowie, w którym prowadzona jest działalność polegająca na skupie i magazynowaniu zbóż, stwierdzono na podstawie prowadzonych rejestrów oraz faktur, że w sezonie 2017/2018 r. nie był prowadzony skup zbóż na cele konsumpcyjne. W związku z tym nie dokonano oceny zakładu obrotu żywnością.

3. Obiekty żywienia zbiorowego

3.1 Zakłady żywienia zbiorowego otwarte - 81, w tym 46 małej gastronomii

Skontrolowano 42 zakłady, przeprowadzono 61 kontroli.

Za anty-sanitarne warunki przygotowywania potraw, stanowiące zagrożenie dla zdrowia lub życia człowieka, unieruchomiono 1 zakład, w którym stwierdzono m.in.:

- do produkcji surówek i sałatek używane były warzywa nie poddane obróbce wstępnej, brak warunków do mycia warzyw oraz stanowiska rozdrabniania warzyw,
- na zapleczu urządzenie chłodnicze wewnątrz utrzymane bardzo brudno, przechowanie surowców i produktów bez oznakowania i zabezpieczenia, w nieładzie i bez wymaganej segregacji,

- stanowisko mycia drobnego sprzętu pomocniczego i produkcyjnego utrzymane bardzo brudno, na ociekaczu w brudnym pojemniku przechowywany był umyty sprzęt roboczy. obudowa szafki zlewozmywaka bardzo brudna, wewnątrz śmieci, zacieki, ściany przy zlewozmywaku bardzo brudne, z ubytkami farby; pomieszczenia zakładu utrzymane bardzo brudno, brak oznak sprzątania,
- zamrażarka, w której przechowywane było mięso, frytki, utrzymana była brudno, prowadnice szyb z resztkami środków spożywczych;
- półki i regały, na których przechowywano warzywa, sosy, brudne, wyłożone brudnym kartonem; sprzęty, urządzenia, meble, szafki utrzymane bardzo brudno, na ścianie przytwierdzone były lepy z dużą ilością much;
- toaleta dla personelu utrzymana brudno, deska sedesowa urwana, umywalka i drzwi brudne,
- brak do wglądu dokumentacji medycznej sprzedawcy;

wobec osoby winnej zastosowano sankcje karne wynikające z obowiązujących przepisów prawnych, na wniosek strony przeprowadzono kontrole sprawdzające, które wykazały usunięcie nieprawidłowości i zakład został ponownie uruchomiony.

W pozostałych skontrolowanych zakładach powtarzającymi się uchybieniami były:

- ściany i sufit w pomieszczeniach zakładów brudne, zawilgocone, zakurzone, miejscami z ubytkami farby, płytki podłogowe w bufecie, korytarzu komunikacyjnym i kuchni z ubytkami, zniszczone, trudne do utrzymania w czystości,
- blaty stołów produkcyjnych kuchni, w zmywani naczyń stołowych, obieralni zniszczone, z ubytkami laminatu, trudne do utrzymania w czystości,
- brak do wglądu opracowanej procedury dotyczącej jakości gotowych wyrobów oraz harmonogramu badań;
- brak do wglądu dokumentacji z badań wyrobów gotowych nietrwałych mikrobiologicznie produkowanych w zakładzie;
- brak do wglądu dokumentacji z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i systemu HACCP;
- brak zachowanej segregacji przy przechowywaniu surowców, półproduktów i wyrobów gotowych;
- brak do wglądu zapisów z prowadzonego monitoringu temperatur w urządzeniach chłodniczych.

W związku z tym wszczęto postępowanie administracyjne i wydano decyzje z określonym terminem wykonania obowiązków, nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

Ze względu na uchybienia zagrażające zdrowiu lub życiu człowieka czyli brak warunków do mycia owoców i warzyw, brak pomieszczenia do obróbki wstępnej wydano decyzję podlegającą natychmiastowej wykonalności.

Ponadto przeprowadzono kontrole dotyczące oceny stanu sanitarno-technicznego w zakładach nowouruchomionych. Część zakładów uzyskała decyzje warunkowego zatwierdzenia zakładu na okres 3 miesięcy w związku z brakiem opracowanej dokumentacji lub nie wdrożenia ich zasad.

Skontrolowano stoiska gastronomiczne podczas trwania imprez masowych :

- **„Festiwal smaków świata i regionów” w Brzegu Dolnym**, skontrolowano 2 punkty gastronomiczne podczas których stwierdzono szereg nieprawidłowości, m.in.
 - brak zachowanej segregacji przechowywanej żywności, w jednym urządzeniu chłodniczym przechowano surowce i wyroby gotowe,
 - brak warunków do mycia drobnego sprzętu pomocniczego,
 - brak umywalki do mycia rąk,
 - brak do wglądu dokumentacji GHP/GMP oraz systemu HACCP wraz z zapisami z wykonywanych czynności

w związku z powyższym osobę winną ukarano mandatem karnym i sprawę przekazano do wykorzystania służbowego właściwemu ze względu na miejsce prowadzenia działalności zakładu państwowemu powiatowemu inspektorowi sanitarnemu, Ponadto podczas kontroli drugiej przyczepy gastronomicznej stwierdzono: brak informacji o składnikach alergicznych występujących w składzie potraw oraz brak do wglądu dokumentacji z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP, o czym również poinformowano właściwego ze względu na miejsce prowadzenia działalności zakładu państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.

- „**Poznaj Lubiąża tajemnice od strychu po piwnice**”, przeprowadzono 1 kontrolę stoiska gastronomicznego, nie stwierdzono nieprawidłowości.
- „**Dni Brzegu Dolnego**”, przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, nieprawidłowości nie stwierdzono.
- „**Dni Wołowa**”, przeprowadzono kontrole sanitarne dwóch stoisk gastronomicznych, w jednym zakładzie stwierdzono:
 - brak do wglądu orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu;
 - w dwukomorowym zlewozmywaku do mycia drobnego sprzętu pomocniczego myte były owoce używane jako dodatki do gofrów;
 - brak możliwości ustalenia źródła pochodzenia surowców;
 - brak segregacji w urządzeniu chłodniczym, razem przechowywane były półprodukty, surowce oraz brudne i czyste owoce;
właścicielkę stoiska ukarano mandatem karnym oraz wystosowano pismo do państwowego powiatowego inspektora sanitarnego właściwego ze względu na miejsce zarejestrowania działalności
- „**Dni Chemika**” w Brzegu Dolnym, przeprowadzono kontrolę sanitarną, nieprawidłowości nie stwierdzono.
- „**Slot Art. Festiwal**” na terenie Kompleksu Pałacowo-Klasztorowego w Lubiążu. Przeprowadzono kontrole 3 przyczep gastronomicznych, w dwóch nie stwierdzono nieprawidłowości, natomiast w jednej stwierdzono m.in.:
 - sprzęt, urządzenia i wyposażenie przyczepy brudne,
 - niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych (w temperaturze otoczenia przechowywane były np. zapiekanki z serem i wędliną),
 - przechowywanie zbędnych przedmiotów (części maszyn, papiery, śmieci) pod stołami produkcyjnymi,
 - używanie do przygotowywania potraw pieczarek niepoddanych obróbce wstępnej,
 - przechowywanie pod stołami produkcyjnymi opakowań jednorazowego użytku,

w związku z powyższym osobę winną ukarano mandatem karnym oraz wydano zalecenie usunięcia uchybień w trybie natychmiastowym i przeprowadzona kontrola sprawdzająca następnego dnia wykazała ich usunięcie.

- „**Summer festival**” w Wołowie, przeprowadzono jedną kontrolę sanitarną stanowiska gastronomicznego, podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości.
- „**Festiwal rodzinny**” w Iwnie, przeprowadzono kontrolę sanitarną stoisk gastronomicznych prowadzonych przez „Lubinpex” sp. z o.o. i nie stwierdzono nieprawidłowości.
- **Zjazd Food Trucków w Wołowie**, skontrolowano 2 punkty gastronomiczne i nie stwierdzono nieprawidłowości.

3.2 Bloki żywienia zbiorowego zamknięte – 49

Skontrolowano 49 zakładów, przeprowadzono 69 kontroli.

Bufety przy zakładach pracy - 1

W 2018 roku na terenie zakładu PCC Rokita w Brzegu Dolnym uruchomiony został Bar „Chemika” dla pracowników zakładu, w którym prowadzona jest działalność polegająca na wydawaniu potraw, dostarczanych z zakładu macierzystego oraz przygotowywaniu potraw z półproduktów po obróbce wstępnej. Przeprowadzono 3 kontrole. Po opracowaniu i wdrożeniu zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i systemu HACCP zakład został zatwierdzony w w/w zakresie.

Bloki żywienia w szpitalach - 5, w tym 5 wydawalni w systemie cateringowym

Skontrolowano 5 zakładów, przeprowadzono 10 kontroli.

We wszystkich szpitalach na terenie powiatu wołowskiego funkcjonują kuchenki oddziałowe, do których dostarczane są posiłki w naczyniach izotermicznych transportowych przez firmy cateringowe posiadające decyzje na prowadzenie w/w działalności tj.:

- GASTRO RAWICZ Sp. z o.o. Łódź, ul. Przybyszewskiego 255/267 (kuchnia centralna w Rawiczu ul. Grotta-Roweckiego 6) dla Wojewódzkiego Szpitala dla Nerwowo i Psychicznie Chorych w Lubiążu oraz dla Szpitala w Wołowie, Szpitala w Brzegu Dolnym i Zakładu Pielęgnacyjno-Opiekuńczego w Wołowie,
- Firma Handlowo - Usługowa NEW AGE (Restauracja „Dużo Dobrego” Ścinawa ul. Kościuszki) dla Zakładu Pielęgnacyjno-Opiekuńczego „Ośrodek Pielęgnacyjno-Rehabilitacyjny Dębowy Park” w Wołowie.

W Wojewódzkim Szpitalu dla Nerwowo i Psychicznie Chorych w Lubiążu, funkcjonuje 13 kuchenek oddziałowych. Podczas przeprowadzonej kontroli sanitarnej stwierdzono nieprawidłowości:

- brak dezynfekcji naczyń stołowych w 3 kuchenkach, w procedurze utrzymania higieny w zakładzie określono metodę chemiczną dezynfekcji naczyń stołowych, w czasie kontroli stwierdzono brak środka dezynfekcyjnego,
 - brak warunków do mycia drobnego sprzętu pomocniczego w kuchence oddziałowej na jednym z oddziałów; sprzęt myty był w zmywalni naczyń stołowych,
- w związku z wyżej wymienionymi uchybieniami zagrażającymi zdrowiu lub życiu człowieka wydana została decyzja natychmiastowej wykonalności nakazująca zapewnienie prawidłowych warunków dezynfekcji naczyń stołowych oraz warunków mycia drobnego sprzętu kuchennego. Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie obowiązków.

Ponadto podczas kontroli sanitarnej stwierdzono szereg nieprawidłowości dotyczących :

- część naczyń stołowych (wazy) zniszczona, z ubytkami;
- baseny do mycia naczyń stołowych w 3 kuchenkach oddziałowych zniszczone, skorodowane, z odpryskami i ubytkami emalii;
- brak wdrożonej procedury szkoleń personelu oraz weryfikacji systemu HACCP;
- wykładzina podłogowa w dwóch kuchenkach oddziałowych odklejona, nie przytwierdzona do podłoża, brak cokoliczków.

w związku z powyższym wydano decyzję administracyjną z zakreślonym terminem usunięcia nieprawidłowości. Za stwierdzone nieprawidłowości wobec osoby winnej zastosowano sankcje karne wynikające z obowiązujących przepisów prawa. Wszystkie nieprawidłowości zostały usunięte, co wykazały przeprowadzone w zakładzie kontrole sprawdzające.

W Szpitalu w Brzegu Dolnym, Aleje Jerozolimskie 26 podczas przeprowadzonej kontroli sanitarnej stwierdzono: brak zabezpieczenia okna przed dostępem szkodników, szyba okienna w pomieszczeniu kuchenki oddziałowej na oddziale ginekologiczno-położniczym z ubytkiem szkła, wyparzacz do naczyń stołowych w kuchence oddziałowej oddziału ginekologiczno-położniczego wewnątrz zakamieniony. W związku z powyższym wydana została decyzja administracyjna z zakreślonym terminem usunięcia uchybień. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości. Nie wniesiono uwag do przedłożonego do wglądu jadłospisu tygodniowego. W jadłospisach umieszczono informacje dla konsumentów o występowaniu alergenów w składzie potraw.

W Szpitalu w Wołowie przy ul. Inwalidów Wojennych 26 podczas kontroli stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ścian (ubytki płytek ściennych) i drzwi w kuchence oddziałowej na oddziale wewnętrznym. Nie wniesiono uwag do przedłożonego do wglądu jadłospisu tygodniowego. W jadłospisach umieszczono informacje dla konsumentów o występowaniu alergenów w składzie potraw

W Zakładzie Opiekuńczo-Lecznicznym w Wołowie, ul. Inwalidów Wojennych 18 podczas kontroli podstawowej stwierdzono nieprawidłowości :

- ściany i sufity w pomieszczeniu jadalni z ubytkami farby popękane,
- płyta grzewcza ceramiczna w wydawalni posiłków z ubytkiem, trudna do utrzymania w czystości,
- niesprawna maszyna wyparzająca w kuchence oddziałowej (w dniu kontroli stosowane były naczynia jednorazowego użytku), w związku z czym wydano decyzję natychmiastowej wykonalności.

Do czasu naprawy maszyny wyparzającej w zakładzie zastosowano dezynfekcje chemiczną. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości, zamontowana została zmywarka gastronomiczna.

Bloki żywienia w domach opieki społecznej – 1

Na terenie powiatu funkcjonuje Stołówka w Domu Opieki im. Św. Jadwigi w Brzegu Dolnym, w którym prowadzona jest działalność polegająca na produkcji potraw od surowca do gotowego wyrobu w ramach całodziennego żywienia podopiecznych.

W zakładzie nie była przestrzegana dokumentacja Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz systemu HACCP w zakresie zaopatrzenia zakładu w wodę, szkoleń personelu, zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, utrzymania czystości pomieszczeń i sprzętu, weryfikacji systemu HACCP, brak zapisów z monitoringu CCP 2 na etapie obróbki termicznej potraw. Za powyższe wobec osoby winnej zastosowano sankcje karne wynikające z obowiązujących przepisów prawa. Ponadto w przedłożonym do wglądu jadłospisie stwierdzono brak informacji o alergenach występujących w potrawach.

Stołówki w żłobkach i domkach małego dziecka – 5

Skontrolowano 5 zakładów, przeprowadzono 7 kontroli.

W 2018 roku uruchomione zostały dwie wydawalnie posiłków w Niepublicznych żłobkach „Misie Tulisie” w Wołowie przy ul. Jagodowej oraz w Brzegu Dolnym przy ul. Wilczej, w każdym z nich przebywać będzie maksymalnie 15 dzieci w wieku powyżej 1 roku życia. Posiłki dla dzieci dostarczane przez firmę cateringową w naczyniach transportowych izotermicznych. W zakładach opracowana została dokumentacja z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz systemu HACCP, jednak nie wdrożono ich zasad. W związku z tym zakłady zostały zatwierdzone warunkowo na 3 miesiące.

W związku z wdrożeniem i przestrzeganiem zasad GHP, GMP i systemu HACCP decyzje zatwierdzające uzyskała w 2018 roku wydawalnia posiłków w Klubiku dziecięcym dla dzieci w wieku 1-3 lat w Brzegu Dolnym przy ul. Odrodzenia, do której posiłki dostarczane są przez Restaurację „ Bajka”, ul. Łokietka 22 w Obornikach Śląskich oraz wydawalnia posiłków w Żłobku w Iwnie, w którym przebywają dzieci powyżej 1 roku życia, a posiłki dostarczane są ze Stołówki Zespołu Szkół Publicznych w Wińsku przy ul. Nowej 2.

Pod nadzorem PPIS w Wołowie znajduje się wydawalnia posiłków w niepublicznym żłobku „Bajka” w Wołowie. Zakład przeznaczony jest na pobyt dla 15 dzieci. W zakładzie tym przebywają dzieci powyżej 12 miesięcy życia. Nie prowadzi się żywienia butelkowego. Posiłki dostarczane są w naczyniach transportowych izotermicznych przez firmę cateringową Firma Handlowo-Uslugową „ New Age” z Restauracji „ Dużo Dobrego” w Ścinawie. W 2018 roku przeprowadzona kontrola sanitarna w oparciu o arkusz oceny zakładu obrotu żywnością wykazała m.in. nieprawidłowości dotyczące planowania jadłospisów, w tym głównie planowania zbyt dużej ilości potraw smażonych, braku dodatków owocowych/warzywnych w posiłkach, zbyt małe urozmaicenia potraw (głównie zup, dodatków zbożowych do zup mlecznych, oraz dodatków warzywnych). Wszczęte zostało w związku z tym postępowanie

administracyjne i wydana została decyzja nakazująca usunięcie nieprawidłowości. Kontrola sprawdzająca wykazała, że zalecenia zostały w terminie wykonane.

Stołówki szkolne i wydawalnie posiłków - 16, tym 10 wydawalni

Skontrolowano 16 zakładów, przeprowadzono 19 kontroli.

Stołówki szkolne - 6

Stołówka szkolna w Zespole Szkół Publicznych w Wińsku, przygotowywane są w niej posiłki dla uczniów i dzieci w wieku żłobkowym i przedszkolnym Zespołu Szkół Publicznych w Wińsku oraz uczniów Szkoły Podstawowej w Krzelowie, Szkoły Podstawowej i Przedszkola w Głębowicach, Szkoły Podstawowej i Przedszkola w Orzeszkowie oraz żłobka w Iwnie. Do placówek zamiejscowych posiłki transportowane są w pojemnikach z wkładami ze stali GN w obudowach izotermicznych (termoportach) środkiem transportu należącym do Gminy Wińsko posiadającym zaświadczenie na prowadzenie tego rodzaju działalności. Kontrola przeprowadzona w 2018 roku wykazała nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i wyposażenia:

- ściany w jadalni dla dzieci, pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych oraz w kuchni właściwej przy stanowisku mycia naczyń kuchennych miejscami z ubytkami płytek ściennych i odpryskami farby,
 - wykładzina podłogowa w pomieszczeniu socjalnym z ubytkami w miejscu jej łączenia, trudna do utrzymania w czystości,
 - kaptur maszyny myjąco-wyparzającej zniszczony, skorodowany,
- w związku z powyższym wszczęto postępowanie administracyjne i wydano decyzję z zakreślonymi terminami usunięcia nieprawidłowości.

Żywnienie planowane jest w oparciu o zasady racjonalnego żywienia, z zastosowaniem środków spożywczych jakie muszą spełniać w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty. Prowadzona jest identyfikowalność surowców i produkowanych potraw. Zasady GHP, GMP i systemu HACCP są wdrożone i przestrzegane. Jakość wyrobów gotowych nietrwałych mikrobiologicznie produkowanych w zakładach potwierdzona jest wynikiem badania laboratoryjnego.

Stołówka Szkolna w Szkole Podstawowej w Starym Wołowie przygotowuje posiłki dla uczniów miejscowej szkoły oraz innych szkół z terenu powiatu wołowskiego: Szkoły Podstawowej w Krzydlinie Wielkiej, Szkoły Podstawowej w Warzęgowie oraz szkoły Podstawowej Nr 2 w Wołowie. W 2018 roku podczas kontroli przeprowadzonej w oparciu o arkusz oceny zakładu żywienia zbiorowego stwierdzono nieprawidłowości dotyczące planowania jadłospisów m.in.: brak planowania dodatków warzyw i owoców w podwieczorku w 5 dniach w ciągu dekady, brak zaplanowania co najmniej jednej porcji produktów zbożowych w obiedzie w ciągu 1 dnia w dekadzie, brak zaplanowania co najmniej jednej porcji z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych w jednym dniu w dekadzie. Nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących stanu sanitarno-technicznego zakładu. Na bieżąco prowadzone są również zapisy z wykonywanych czynności zgodnie z opracowaną dokumentacją systemową.

W Stołówce Zespołu Szkół Publicznych w Lubiążu wyegzekwowano decyzję z 2017 roku doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego sufitu przy stanowisku mycia naczyń w kuchni właściwej poprzez zlikwidowanie ubytków i usunięcie łuszczącej się farby.

Stołówka szkolna Szkoły Podstawowej nr 5 w Brzegu Dolnym przygotowuje posiłki dla dzieci szkoły oraz Szkoły Podstawowej nr 1 przy ul. Mickiewicza 2 w Brzegu Dolnym.

Do placówki zamiejscowej posiłki transportowane są w pojemnikach z wkładami ze stali GN w obudowach izotermicznych (termoportach) środkiem transportu należącym do Urzędu Gminy w Brzegu Dolnym posiadającym zaświadczenie na prowadzenie tego rodzaju działalności. Przeprowadzona w 2018 roku kontrola w oparciu o arkusz oceny zakładu wykazała nieprawidłowości dotyczące m.in: nieprawidłowego planowania jadłospisów ze względu na zbyt małą ilość produktów zbożowych w posiłkach obiadowych, ponieważ najczęściej planowane są ziemniaki i makaron.

Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości i planowanie jadłospisów w oparciu o zasady racjonalnego żywienia, z zastosowaniem środków spożywczych jakie muszą spełniać w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty. Stołówka szkolna w Szkole Podstawowej Nr 6 w Brzegu Dolnym, ul. Młodzieżowa 1, przygotowywała posiłki dla uczniów szkoły oraz uczniów Szkoły Podstawowej nr 6 przy ul. Wilczej 4 w Brzegu Dolnym.

W Stołówce Szkolnej w Pogalewie Wielkim podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Wydawalnie posiłków- 10

W 2018 roku skontrolowano wszystkie wydawalnie posiłków, przeprowadzono 11 kontroli. Posiłki dostarczane są ze stołówek szkolnych i przedszkolnych.

W wydawalni posiłków w Szkole Podstawowej Nr 2 przy ul. Komuny Paryskiej 18 w Wołowie, w związku z przekształceniem w 2017 roku placówki oświatowej przeprowadzono kontrolę na wniosek strony po warunkowej decyzji zatwierdzającej na 3 miesiące. W związku z opracowaniem dokumentacji GHP, GMP i systemu HACCP oraz wdrożeniem i przestrzeganiem ich zasad zakład uzyskał decyzje zatwierdzającą.

W wydawalni posiłków w Szkole Podstawowej w Krzelowie, w związku z nieprawidłowościami stwierdzonymi podczas kontroli sanitarnej: nieprzebrzeganiem procedur szkoleń personelu i weryfikacji systemu HACCP oraz nieprawidłowości w przedłożonym do wglądu jadłospisie (brak urozmaicenia pieczywa w śniadaniu, brak planowania co najmniej dwóch porcji mleka lub przetworów mlecznych każdego dnia) wydana została decyzja nakazująca usunięcie w/w uchybień.

W wydawalni posiłków w Szkole Podstawowej w Krzydlinie Wielkiej podczas kontroli stwierdzono brak wyczerpujących, kompletnych informacji dla konsumentów o składnikach alergicznych występujących w składzie potraw, co skutkowało wszczęciem postępowania administracyjnego i wydaniem decyzji z zakreślonym terminem usunięcia nieprawidłowości. Następnie kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości i przedłożono do wglądu bieżące jadłospisy, w których umieszczone są informacje o wszystkich alergenach występujących w składzie potraw.

W wydawalni posiłków w Szkole Podstawowej w Warzęgowie, kontrola sprawdzająca wykonana w związku z decyzją wydaną w 2017 roku wykazała doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w pomieszczeniach zakładu.

W pozostałych skontrolowanych szkolnych wydawalniach posiłków nie stwierdzono nieprawidłowości.

Żywnienie na zimowiskach – 6

Skontrolowano 6 zakładów, przeprowadzono 6 kontroli.

W ramach zorganizowanego wypoczynku zimowego i letniego (kolonie, półkolonie, obozy sportowe) na terenie powiatu wołowskiego przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych (2 w sezonie zimowym i 4 w okresie letnim).

Posiłki przygotowywane były przez cztery zakłady: Restauracja „Soplica” w Wołowie, Pizzeria „PAPI” w Wołowie, Restauracja „Grappa” w Brzegu Dolnym oraz Usługi gastronomiczne Centrum Spotkań i Dialogu w Krzydlinie Małej.

Podczas kontroli sprawdzano warunki przygotowywania i wydawania posiłków oraz dokonywano oceny sposobu żywienia na podstawie przedłożonych do wglądu jadłospisów.

W czasie trwania obozu sportowego dla chłopców wieku 7-12 lat (14 osób) w ramach wypoczynku zimowego stwierdzono nieprawidłowości dotyczące sposobu żywienia: brak zaplanowania potrawy z ryb, planowanie jednego dnia potraw z udziałem jaj na śniadanie (jajecznica, pasta jajeczna) i na kolację (jajka gotowane), serwowanie każdego dnia na kolację i śniadanie dżemu (wraz z innymi dodatkami) oraz podawanie każdego dnia na śniadanie płatków kukurydzianych z mlekiem. W pozostałych przypadkach jadłospisy planowane były zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, posiłki były urozmaicone pod

względem kolorystyki potraw, uwzględniały sezonowość dodatków owocowych i warzywnych, podczas jednego posiłku nie występowały zestawienia dwóch potraw o podobnym charakterze (słodkim, kwaśnym czy podobnej barwie i konsystencji). W udostępnianych uczestnikom wypoczynku jadłospisach umieszczono informacje o składnikach alergicznych występujących w poszczególnych potrawach.

Stołówki w przedszkolach - 12, w tym 4 wydawalni

Skontrolowano 12 zakładów, przeprowadzono 19 kontroli.

W 2018 roku skontrolowano wszystkie stołówki przedszkolne oraz wydawalnie posiłków.

W drugiej połowie roku zlikwidowane zostało Przedszkole Samorządowe nr 2 w Brzegu Dolnym przy ul. Odrodzenia 2 i przeniesione zostało do nowouruchomionego budynku przy ul. Mickiewicza 2.

W stołówce Przedszkola Samorządowego nr 1 w Brzegu Dolnym przy ul. Zwycięstwa 1 wyegzekwowano wszczętym w 2017 roku postępowaniem administracyjnym doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitu w pomieszczeniu zmywani naczyń stołowych, udostępnienie konsumentom informacji o składnikach alergicznych występujących w potrawach oraz planowanie jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dla dzieci i młodzieży w wieku przedszkolnym i szkolnym. Kolejna kontrola przeprowadzona w oparciu o arkusz oceny zakładu żywienia zbiorowego nie wykazała nieprawidłowości. zatwierdzającą zakład wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej, która nie wykazała nieprawidłowości.

W zakładzie prowadzona jest identyfikowalność surowców i produkowanych potraw. Jakość wyrobów gotowych nietrwałych mikrobiologicznie produkowanych w zakładach potwierdzona jest wynikiem badania laboratoryjnego.

Stołówka Przedszkola Samorządowego Nr 2 w Brzegu Dolnym przy ul. Mickiewicza 2, została uruchomiona w 2018r., przygotowywane są potrawy od surowca do gotowego wyrobu, pod względem infrastruktury i wyposażenia zakład nie budzi zastrzeżeń. Opracowana została dokumentacja z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i systemu HACCP, jednak nie wdrożono i nie przestrzega się ich zasad. W związku z tym zakład został warunkowo zatwierdzony.

Stołówki Przedszkola nr 2 „Słoneczko” w Wołowie, zarówno przy ul. Wileńskiej 8, jak i ul. Inwalidów Wojennych 15 wyegzekwowano udokumentowanie wynikiem badań jakości wyrobów gotowych nietrwałych mikrobiologicznie (zgodnie z opracowaną w dokumentacji częstotliwością). W stołówce przy ul. Inwalidów Wojennych 15 prowadzone jest postępowanie administracyjne mające na celu zlikwidowanie ubytków farby i tynku oraz utrzymanie w dobrym stanie ścian w korytarzu komunikacyjnym. W stołówce przy ul. Wileńskiej 8 przeprowadzona w oparciu o arkusz oceny zakładu żywienia zbiorowego kontrola sanitarna wykazała m.in. niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ścian w zmywalni termosów oraz sufitów w zmywalni naczyń stołowych. Ponadto stwierdzono brak do wglądu wykazu składników potraw i niewłaściwie wyznaczone Krytyczne Punkty Kontrolne. Przeprowadzono ocenę teoretyczną jadłospisu dekadowego. Wykazała ona w kilku dniach brak planowania dwóch porcji mleka lub produktów mlecznych, brak precyzowania rodzaju / gatunku warzyw i owoców podanych na II śniadanie oraz podania w nazwie dodatku do zup. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wszczęte zostało postępowanie administracyjne i wydana decyzja z zakreślonym terminem usunięcia uchybień.

W Stołówce Przedszkola „Chatka Puchatka” w Wołowie przygotowywane są posiłki dla dzieci przedszkolnych oraz uczniów Szkoły Podstawowej Nr 2 przy ul. Chopina w Wołowie. W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej w oparciu o arkusz oceny zakładu stwierdzono m.in. brak przestrzegania procedury szkoleń personelu oraz weryfikacji systemu HACCP. Ponadto stwierdzono brak planowania dodatków owocowych/warzywnych do posiłków każdego dnia. Wszczęte zostało postępowanie administracyjne i kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

W stołówce Przedszkola „Niezapominajka” w Lubiążu decyzją wydaną w 2017 roku wyegzekwowano opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej, systemu HACCP oraz udostępnienie konsumentom informacji o występowaniu w składzie potraw alergenów. Kolejna kontrola przeprowadzona w oparciu o arkusz oceny zakładu nie wykazała nieprawidłowości. W zakładzie prowadzona jest identyfikowalność surowców i produkowanych potraw. Jakość wyrobów gotowych nietrwałych mikrobiologicznie produkowanych w zakładach potwierdzona jest wynikiem badania laboratoryjnego.

W pozostałych 2 skontrolowanych stołówkach przedszkolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

Wydawalnie posiłków - 4

Na terenie powiatu przy Szkole Podstawowej w Orzeszkowie funkcjonuje Punkt Przedszkolny, w którym przebywa około 10 dzieci w wieku 3-4 lat. Dzieci otrzymują codziennie II śniadania oraz obiady i podwieczorki dostarczane z Zespołu Szkół Publicznych w Wińsku. Przeprowadzona w niej kontrola sanitarna w oparciu o arkusz oceny zakładu żywienia zbiorowego nie wykazała nieprawidłowości.

Ponadto funkcjonują 3 wydawalnie posiłków w Niepublicznych Przedszkolach i Punkcie Przedszkolnym „Adaś” w Wołowie oraz „U Babci”, ul. Leśna 7 i ul. Wileńskiej 6 w Wołowie. Posiłki do nich dostarczane są przez firmy cateringowe. W zakładach planowane są jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia oraz umieszcza się informacje dla konsumentów o występowaniu w nich alergenów. W zakładach opracowana jest dokumentacja z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i systemu HACCP oraz wdrożono ich zasady.

Inne zakłady żywienia zbiorowego – 2

Skontrolowano 2 obiekty, przeprowadzono 3 kontrole.

Blok żywienia w Zakładzie Karnym w Wołowie

W Bloku żywienia Zakładu Karnego w Wołowie produkowane są i wydawane posiłki w ramach całodziennego wyżywienia dla około 800 osób.

W 2018 roku przeprowadzono kontrolę sanitarną podczas której stwierdzono m.in. nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno- technicznego ścian (ubytki farby, płytek ceramicznych) w pomieszczeniach magazynowych, pomieszczeniu socjalnym oraz korytarzu komunikacyjnym, zniszczone, z wgnieceniami naczynia transportowe (termosy), którymi przewożone są osadzonym posiłki z kuchni na oddziały. W związku z powyższym wszczęte zostało postępowanie administracyjne z zakreślonym terminem wykonania obowiązków.

Na wniosek strony przeprowadzona została kontrola interwencyjna dotycząca niewłaściwej jakości żywności wydawanej osadzonym. W czasie kontroli sprawdzono warunki przechowywania oraz terminy przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości żywności przechowywanej w magazynach. Przedłożone do wglądu prowadzone na bieżąco zapisy GHP i GMP. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Ponadto na podstawie przedłożonych do wglądu zapisów ustalono, że każdy posiłek przed wydaniem z kuchni jest oceniany pod względem zgodności z jadłospisem, dokonywana jest ocena organoleptyczna oraz mierzona jest temperatura potraw. Na jadłospisie umieszczona jest adnotacja o pozytywnej ocenie posiłków. W związku z tym wniosek uznano za nieuzasadniony.

Wydawalnia posiłków dla podopiecznych MOPS

W 2018r została zatwierdzona wydawalnia posiłków dla podopiecznych MOPS w Wołowie. Posiłki do wydawalni dostarczane są wporcjowane indywidualnie w naczyniach jednorazowego użytku. Posiłki do wydawalni dostarczane są z Restauracji „Ratuszowa” w Wołowie.

4. Zakład produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Linpac Packaging Production Sp. z o.o. w Bukowicach 30

Nadzór sanitarny nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością obejmuje zarówno sanitarno-higieniczne warunki produkcji, jak i bezpieczeństwo zdrowotne tych produktów.

W 2018 roku w zakładzie Linpac Packaging Produktion w Bukowicach przeprowadzono 5 kontroli.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami prowadzone jest postępowanie administracyjne dotyczące oceny ryzyka pozwalającego na określenie poziomu związków dodanych w sposób niezamierzony (NIAS).

5. Zakład produkcji kosmetyków KOSMET-ROKITA w Brzegu Dolnym, ul. Sienkiewicza 4

W 2018 roku skontrolowano zakład w zakresie warunków produkcji kosmetyków. Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

6. RASFF

W 2018r. do PSSE w Wołowie, w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF) wpłynęło 11 powiadomienia alarmowych dotyczących:

- stwierdzenia ochratoksyny w produkcji „Rodzynki sułtańskie”,
- stwierdzenie norowirusa w produkcji „Paella de Marisco z owocami morza”,
- zatrucie bakterią *Salmonella* Agona u niemowląt w wieku poniżej 6 miesięcy, zawiązanych ze spożyciem mleka wyprodukowanego przez firmę Lactalis we Francji,
- stwierdzenia obecności bakterii *Listeria monocytogenes* w produkcji „Pasta z makrelą”,
- stwierdzenia obecności bakterii *Pseudomonas aeruginosa* w produkcji „Żywiec Zdrój niegazowany; Krystaliczna górską wodą źródłaną”,
- stwierdzenie obecności bakterii grupy coli w produkcji „Źródło Primavera, woda źródłana niegazowana”,
- przekroczenie dopuszczalnego limitu kwasu sorbowego w produkcji „Śliwki suszone BajaDOr”,
- przekroczenie dopuszczalnych poziomów benzo(a)pirenu i sumy beno(a)pirenu, bez(a)antracenu, benzo(b)fluoramentu, chryzenu w produkcji „Czosnek suszony granulowany”,
- stwierdzenia kawałków szkła w produkcji „Frugo Black Mix soków”,
- stwierdzenia obecności bakterii z rodzaju *Salmonella* w produkcji „Ziarno sezamu”,
- stwierdzenia obecności bakterii z rodzaju *Salmonella* w produkcji „Jagody leśne. Mrożna Kraina. Produkt głęboko mrożony”

W związku z otrzymanymi powiadomieniami przeprowadzono 32 kontrole sanitarne. W przypadku stwierdzenia kwestionowanych produktów w zakładzie, były one zabezpieczane, celem przekazania do zwrotu i utylizacji. Działania te podejmowane są w trybie pilnym w ciągu 24 godzin.

7. Działalność kontrolno-represyjna.

W 2018 roku pod nadzorem znajdowało się 467 obiektów, przeprowadzono ogółem 418 kontroli obiektów żywnościowo – żywieniowych.

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano do badania 171 próbek żywności, 3 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz 3 próbki kosmetyków

Jedna próbka wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością „Czajnik bezprzewodowy MPM” została zakwestionowana ze względu na niewłaściwe cechy organoleptyczne czyli zmianę smaku i zapachu gotowanej wody oraz brak prawidłowego oznakowania. W związku z powyższym sprawę przekazano właściwemu ze względu na siedzibę producenta, powiatowemu inspektorowi sanitarnemu.

Ponadto zakwestionowano 10 próbek lodów z automatu, ze względu na zanieczyszczenie w niedopuszczalnym stopniu bakteriami Enterobacteriaceae. Po otrzymaniu informacji o nieprawidłowych wynikach badań jeden z zakładów, w którym pobrano próbki zawiesił działalność do odwołania, natomiast drugi przedsiębiorca udokumentował wynikiem badań prawidłową jakość zdrowotną lodów .

Wydano ogółem:

- 181 decyzji merytorycznych,
- 245 decyzji płatniczych
- 11 tytułów wykonawczych,
- 18 postanowień

Nalożono 31 mandatów karnych na kwotę 8400 zł.

V. Zakłady nauczania i wychowania

W 2018 roku pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wołowie było :

- 7 żłobków i 3 kluby dziecięce,
- 11 przedszkoli,
- 12 szkół podstawowych,
- 4 zespoły szkół,
- 1 placówka z pobytem całodobowym,
- 1 placówka z pobytem dziennym,
- 7 placówek opiekuńczo-wychowawczych wsparcia dziennego,
- 1 placówka pracy pozaszkolnej,
- 7 turnusów wypoczynku zimowego (2 w miejscu zamieszkania, 5 obozów sportowych),
- 16 turnusów wypoczynku letniego (10 w miejscu zamieszkania, 5 obozów sportowych i 1 kolonia letnia).

1. Szkoły podstawowe, gimnazja i szkoły ponadgimnazjalne - 16

Kontrolami objęto 16 placówek szkolnych. Przeprowadzono 31 kontroli.

Kontrole w tych placówkach obejmowały ocenę spełnienia wymagań w zakresach:

- stanu sanitarno-technicznego placówek,
- dostosowania mebli do wzrostu uczniów,
- oceny rozkładów zajęć,
- pomiary ciężaru tornistrów,
- oceny posiadanych przez szkoły i placówki certyfikatów na sprzęt sportowy i meble,
- oceny warunków zapewnienia uczniom miejsca na pozostawienie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w zakresie stanu sanitarno-technicznego stwierdzono następujące nieprawidłowości :

Zespół Szkół Publicznych w Lubiążu - węzły sanitarne dla chłopców, ściany z ubytkami farby i tynku, drzwi do kabin ustępowych zniszczone, ściany na klatkach schodowych zniszczone z ubytkami farby i tynku, ściany na Sali w-f z ubytkami farby i tynku.

Publiczna Szkoła Podstawowa w Głębowicach - ściany i sufity w sali komputerowej, bibliotece, w korytarzu oraz w Sali klasy pierwszej zniszczone z ubytkami farby i tynku, niesprawne zamknięcia w toaletach dla uczniów i zniszczone kratki wentylacyjne w drzwiach do kabin ustępowych, w klasie IV stoliki uczniowskie zniszczone z ubytkami w blatach.

Szkoła Podstawowa nr 2 w Wołowie - budynek na ul. Komuny Paryskiej, ściany, sufity w budynku szkolnym w starszej części zniszczone z ubytkami farby i tynku; podłogi zniszczone z ubytkami; nawierzchnia przed budynkiem szkolnym nierówna z ubytkami; w nowszej części budynku: mniejsza sala gimnastyczna ściany z ubytkami farby i tynku; na korytarzach komunikacyjnych, w WC dziewcząt, w szatniach i toaletach przy dużej sali gimnastycznej ściany zniszczone z ubytkami farby i tynku; brak części listw przypodłogowych; sufity w bibliotece z ubytkami farby i tynku; podłoga parkietowa w wydzielonym pomieszczeniu na szatnię zniszczona z ubytkami, wytarta; meble szkolne typu stoliki uczniowskie mocno wyeksploatowane, brak okleiny wokół blatów.

Szkoła Podstawowa w Krzelowie - ściany w sali klasy VII i na zapleczu oraz w części łącznikowej z ubytkami farby i tynku. Podłoga w salach lekcyjnych i na korytarzach na I piętrze o nierównym podłożu.

Szkoła Podstawowa w Pogalewie Wielkim - ściany na sali w-f w rogach i nad oknami z ubytkami farby i tynku.

Wydano :

- 12 decyzji merytorycznych, w tym 7 zmieniających termin,
- 6 decyzji płatniczych.

2. Ocena warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania

- higiena procesu nauczania

w wyniku oceny warunków zapewnienia uczniom miejsca na pozostawienie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych stwierdzono, że placówki zapewniają taką możliwość w różny sposób : półki, szuflady, regały, szafki, wydzielone miejsce;
skontrolowano w tym zakresie 16 placówek szkolnych;

w wyniku oceny dostosowania mebli do wzrostu uczniów nieprawidłowości stwierdzono w 1 placówce w 1 oddziale zestawy nienormatywne, wydano zalecenie;
w ocenie rozkładów zajęć nieprawidłowości stwierdzono w jednej placówce szkolnej w dwóch oddziałach, dotyczyły różnicy godzin pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia, wydano zalecenie;

Zgodnie z zaleceniami GIS pracownicy PSSE w Wołowie, przeprowadzili badania obciążenia uczniów ciężarem tornistrów w czterech placówkach szkolnych:

- w Szkole Podstawowej nr 2 w Wołowie,
- w Zespole Szkół Publicznych w Wińsku,
- w Zespole Szkolno-Przedszkolnym nr 1 w Brzegu Dolnym,
- w Szkole Podstawowej nr 1 w Brzegu Dolnym.

Ogółem badaniom poddano 1105 uczniów w 57 oddziałach, w tym ciężar tornistra:

- u 411 uczniów mieścił się w 10% masy ciała dziecka, co stanowiło 37% uczniów,
- u 489 uczniów przekraczał 10% masy ciała dziecka, co stanowiło 44% uczniów,
- u 205 uczniów przekraczał 15% masy ciała dziecka, co stanowiło 19% uczniów.

W przedziale klas I-III najcięższy tornister ważył 6700g, a w przedziale klas IV-VIII najcięższy tornister ważył 11340g. Bardzo ciężkie tornistry mieli przede wszystkim uczniowie klas IV, a są to dzieci które rozpoczęły naukę jako 6-latki.

Zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego waga tornistra nie powinna przekraczać 10-15% wagi ciała dziecka.

W związku z powyższym, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołowie wskazał potrzebę aktywnego włączenia się dyrektorów wszystkich placówek szkolnych, wychowawców klas i rodziców w działania dotyczące rozwiązania problemu zbyt dużego obciążenia uczniów ciężarem tornistrów. Zbyt ciężkie tornistry w stosunku do wagi ciała mogą doprowadzić do poważnych schorzeń ortopedycznych i neurologicznych.

- profilaktyczna opieka zdrowotna

opieka w szkołach jest zapewniona, brak jest gabinetu profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej w trzech placówkach: w Szkole Podstawowej w Głębowicach i w Godzięcinie, gdzie opieka sprawowana jest w klasie oraz w Zespole Szkół Społecznych w Wołowie gdzie opieka sprawowana jest w gabinecie poza terenem placówki;
w Szkole Podstawowej nr 2, ul. Komuny Paryskiej, jako jednej placówce szkolnej funkcjonuje gabinet stomatologiczny;

- ocena infrastruktury do prowadzenia zajęć w-f

brak sali gimnastycznej w jednej placówce w Szkole Podstawowej w Głębowicach, jest tylko boisko sportowe, pozostałe placówki posiadają sale gimnastyczne bądź zastępcze lub bloki sportowe;

- dożywianie uczniów

w placówkach szkolnych jest prowadzone dożywianie w formie posiłków obiadowych, 7 placówek posiada bloki żywienia, do 9 placówek posiłki są dowożone na zasadzie cateringu; śniadania szkolne wydawane są w dwóch placówkach szkolnych.

3. Nadzór nad substancjami chemicznymi w szkołach

Kontrolowano placówki szkolne w zakresie oceny realizacji wymogów w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin.

W wyniku kontroli stwierdzono:

- w dwóch placówkach brak aktualnego spisu substancji niebezpiecznych i ich mieszanin, wydano zalecenie;
- w 1 placówce przeterminowane wszystkie substancje chemiczne; wystosowano wystąpienie do organu założycielskiego dotyczące przeterminowanych niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin o podjęcie działań w tym zakresie, mając na względzie bezpieczeństwo uczniów oraz nauczyciela.

Placówki szkolne są dopiero w trakcie organizowania i wyposażania gabinetów chemicznych.

4. Żłobki, przedszkola, placówki wychowania przedszkolnego – 21

Kontrole przeprowadzono w 7 żłobkach i w 2 klubach dziecięcych, przeprowadzono 14 kontroli. W bieżącym roku zostały uruchomione 3 nowe żłobki i 1 klub dziecięcy.

Odnosnie jednego klubu dziecięcego, po rozpatrzeniu wniosku Strony i przeprowadzonej kontroli oceniającej warunki, wystosowano pismo do Burmistrza, wyjaśniające, że brak jest możliwości na zwiększenie liczby dzieci w placówce.

W 10 placówkach przedszkolnych przeprowadzono 17 kontroli, w wyniku ich stwierdzono nieprawidłowości:

Przedszkole w Godzięcinie – ściany i sufit w rogu sali z ubytkami farby i tynku.

Przedszkole „U Babci”, ul. Wileńska - w salach dla dzieci ściany z odpryskami farby i tynku

Wydano:

- 6 decyzji merytorycznych, w tym 3 zmieniające termin,
- 3 decyzje dla żłobków o spełnieniu wymagań i 1 decyzję na zwiększenie liczby miejsc w żłobku,
- 4 decyzje płatnicze.

5. Placówki opiekuńczo-wychowawcze w tym Domy Dziecka, Pogotowia Opiekuńcze -1.

Skontrolowano 1 placówkę. Stan sanitarno-techniczny nie budził zastrzeżeń.

6. Internaty i Bursy, zakłady z pobytem całodobowym oraz pobytem dziennym i całodobowym - 9

Skontrolowano 4 placówki wsparcia dziennego (świetlice działające w godzinach popołudniowych dla dzieci) oraz jedną placówkę dzienną, która świadczy naukę, opiekę i rehabilitację dla dzieci niepełnosprawnych. Stan sanitarno-techniczny nie budził zastrzeżeń.

7. Wypoczynek dzieci i młodzieży

Przeprowadzono 12 kontroli. W elektronicznej bazie wypoczynku zimowego dzieci i młodzieży zgłoszonych było 7 turnusów wypoczynku zimowego (2 w miejscu zamieszkania, 5 obozów sportowych), 16 turnusów wypoczynku letniego (10 w miejscu zamieszkania, 5 obozów sportowych i 1 kolonia letnia).

Kontrole, warunków wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży, nie stwierdziły nieprawidłowości.

8. Działalność kontrolno – represyjna

W 2018 roku po nadzorem było 47 obiektów stałych i 23 turnusy wypoczynku.

Przeprowadzono 80 kontroli. Wydano:

- 22 decyzje merytoryczne, w tym 12 zmieniających termin,
- 10 decyzji płatniczych.

VI. Oświata zdrowotna i promocja zdrowia

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołowie realizując ustawowe zadania w celu kształtowania odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych, inicjował i koordynował na terenie powiatu, poniżej wymienione programy profilaktyczne i akcje prozdrowotne:

1. Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS;

był kierowany do ogółu społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem młodzieży szkolnej. W realizacji programu uczestniczyły również lokalne władze samorządowe, dyrekcje szkół, media, ośrodek kultury. Przeprowadzono spotkania edukacyjne dla uczniów Liceum Ogólnokształcącego w Wołowie, Zespołu Szkół Zawodowych w Wołowie, Zespołu Szkół Zawodowych w Brzegu Dolnym i klas gimnazjalnych Szkoły Podstawowej Nr 6 w Brzegu Dolnym oraz szkolenia dla właścicieli i pracowników zakładów fryzjerskich, salonów kosmetycznych, salonów odnowy biologicznej, pielęgniarek, położnych, nauczycieli, funkcjonariuszy Zakładu Karnego w Wołowie. Organizowane były punkty informacyjne podczas różnego typu imprez plenerowych, charytatywnych, w których dystrybuowano materiały akcydensowe dotyczące bezpiecznych zachowań seksualnych, rozmówki rodzinne, postępowania po ekspozycji na materiał potencjalnie zakaźny oraz zachęcające do wykonania testów w kierunku zakażenia HIV. Do lokalnej prasy i na stronę internetową PSSE opracowano informację o Kampanii „Mam czas rozmawiać”.

Opracowano regulamin konkursu na sztukę teatralną dotyczącą tematyki HIV / AIDS oraz uzależnień dla uczniów szkół podstawowych i ponadgimnazjalnych pt. „HIV nie wybiera. Ty możesz”. Do udziału w konkursie zgłosiło się 5 szkół podstawowych i 3 ponadgimnazjalne. Współorganizatorami konkursu, którzy zapewnili nagrody dla uczestników byli: Starostwo Powiatowe w Wołowie, Urząd Miasta i Gminy w Wołowie – Pełnomocnik Burmistrza ds. realizacji Gminnego Programu Profilaktyki i Rozwiązywania Problemów i Uzależnień, Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Brzegu Dolnym - Konsultant d/s uzależnień, Urząd Gminy Wińsko - Pełnomocnik Wójta ds. Profilaktyki i Rozwiązywania Problemów Alkoholowych Narkomanii i Uzależnień Lekowych. Rozstrzygnięcie konkursu związane było z obchodami Światowego Dnia AIDS i odbyło się w Wołowskim Ośrodku Kultury z udziałem władz samorządowych i przedstawicieli WSSE. Wszystkie prezentujące się placówki otrzymały dyplomy i kalendarze. Indywidualnymi upominkami rzeczowymi zostali nagrodzeni uczestnicy konkursu, opiekunowie grup oraz członkowie Zespołu „Gospel Rock”, którzy swoim występem podkreślili walory artystyczne konkursu. Ogółem edukacją objęto 2509 osób.

2. Ogólnopolski program pt. „Trzymaj Formę!”;

promujący zdrowe żywienie i wzrost aktywności fizycznej. Edukacją objęto młodzież gimnazjalną i szkół podstawowych klas V - VII /1968 uczniów. Ogółem w realizacji uczestniczyły 24 szkoły.

Podsumowaniem realizacji programu „Trzymaj Formę!” na terenie powiatu była zorganizowana po raz dziewiąty Olimpiada Zdrowia „Trzymaj Formę!”. Współorganizatorami imprezy byli: Starostwo Powiatowe w Wołowie, Urząd Miejski w Wołowie, Urząd Miejski w Brzegu Dolnym, Urząd Gminy Wińsko, PCC „ROKITA” Spółka Akcyjna w Brzegu Dolnym, Linpac Packaging Production Sp. z o.o. w Bukowicach, Nadleśnictwo Wołów, którzy zapewnili uczestnikom indywidualne upominki w postaci sprzętu sportowego oraz sadzonki drzewka dla szkoły. Olimpiada odbyła się w dniu 24 maja 2018 r. w hali Ośrodka Sportu i Rekreacji w Wołowie. Uczestnikami Olimpiady byli uczniowie 9 szkół podstawowych i 7 oddziałów gimnazjalnych z terenu powiatu.

Do Ogólnopolskiego Konkursu Wiedzy „Trzymaj Formę!” w roku szkolnym 2018/2019 zakwalifikowała się jedna szkoła. Ogółem w przedsięwzięciach związanych z realizacją programu uczestniczyło 2 797 osób.

3. Ogólnopolski Program Ograniczenia Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce;

był realizowany poprzez różnorodne przedsięwzięcia informujące społeczeństwo o skutkach zdrowotnych palenia tytoniu, monitorowano przestrzeganie przepisów Ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Podczas różnych imprez, spotkań edukacyjnych uczestnicy mieli możliwość wykonania badania stwierdzającego poziom tlenu węgla w wydychanym powietrzu. Działaniami informacyjnymi objęto 963 osoby.

Do dzieci i młodzieży były kierowane programy edukacyjne:

„Czyste Powietrze Wokół Nas” - program przedszkolnej edukacji antytytoniowej. Był realizowany przez 5 przedszkoli, 6 oddziałów przedszkolnych i 1 szkołę podstawową.

W realizacji uczestniczyły dzieci, rodzice i nauczyciele, ogółem 924 osób.

„Nie Pal Przy Mnie, Proszę” - program edukacji antytytoniowej dla uczniów klas I - III szkół podstawowych. Realizacją programu objęto 8 szkół - 518 uczniów i rodziców.

„Bieg po zdrowie” - program antytytoniowej edukacji zdrowotnej dla klas IV szkół podstawowych. Realizowany był w 10 szkołach. Edukacją objęto 500 osób.

4. Program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość”,

dotyczył przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych i był realizowany przez 8 szkół ponadgimnazjalnych, Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy w Godzięcinie i Młodzieżowy Ośrodek Socjoterapii w Wołowie. Ogółem uczestniczyły 272 osoby.

5. Program „Wybierz Życie - Pierwszy Krok”;

dotyczył edukacji w zakresie profilaktyki raka szyjki macicy. Program był realizowany przez 4 szkoły ponadgimnazjalne. Przeprowadzono szkolenie dla pracowników PSSE w Wołowie. Edukacją objęto 222 osoby. W 2012 r. na terenie Gminy Brzeg Dolny wprowadzono dobrowolne szczepienia dziewcząt przeciwko wirusowi brodawczaka ludzkiego a w 2015 r. bezpłatne szczepienia dziewcząt wprowadziła również Gmina Wołów.

6. „Akcja Zimowa”

działania kierowano do uczestników różnych form wypoczynku zimowego, zwracano uwagę na zachowanie prawidłowych zasad higieny, warunki zakwaterowania, bezpieczeństwo uczestników. Opiekunom grup dostarczono materiały i zobowiązano do przeprowadzenia zajęć z ich wykorzystaniem. Prowadzono monitoring zachorowań na grypę. Akcją informacyjną objęto 200 osób.

7. „Akcja Letnia”;

prowadzono akcję informacyjną i dystrybucję materiałów do miejsc wypoczynku dotyczącą bezpiecznego zachowania się podczas upałów, unikania zatruc pokarmowych, zagrożeń wynikających z zażywania środków zastępczych, szkodliwości wynikających z palenia tytoniu, zapobiegania zakażeniom HIV, HCV. Wypoczynek letni dla dzieci i młodzieży na terenie powiatu był zlokalizowany w obiektach sportowych i biblioteki w formie: obozów sportowych i półkolonii. Opiekunom grup dostarczono ulotki dotyczące wymienionych wyżej zagadnień do wykorzystania podczas zajęć z uczestnikami wypoczynku

Ponadto realizując działania związane z rezultatem „Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych” podpisano porozumienie o współpracy z Fundacją Chrześcijańską NEBO z Warszawy w sprawie przeprowadzenia ankiety „Zachowania zdrowotne młodzieży” wśród uczestników SLOT Art. Festiwal w Lubiążu. Uczestnicy obozu organizowanego przez Fundację byli wolontariuszami podczas SLOT Art. Festiwal i przeprowadzili 200 ankiet dotyczących zachowań młodzieży oraz rozdystrybuowania wśród dorosłych uczestników 400 broszur „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu”. Dyrektor Slot Art Festiwal wyeksponował plakaty dotyczące „dopalaczy” i palenia tytoniu. Ogółem akcją informacyjną objęto ok. 1100 osób.

8. Światowy Dzień Zdrowia 2018 pod hasłem „Zdrowie dla wszystkich” ;

zorganizowano punkt informacyjny podczas akcji pobierania krwi w Liceum Ogólnokształcącym w Wołowie oraz spotkanie edukacyjne z młodzieżą klas II Liceum

i młodzieżą gimnazjalną Szkoły Podstawowej Nr 6 w Brzegu Dolnym. Przeprowadzono szkolenie dla właścicieli i pracowników zakładów fryzjerskich, salonów kosmetycznych i salonów odnowy biologicznej. Do lokalnej prasy i na stronę internetową opracowano materiał dotyczący wprowadzenia nowych przepisów w solariach oraz Kampanii „Wiosna bez pneumokoków”.

Ponadto we współpracy z Powiatowym Centrum Edukacji i Pomocy Psychologiczno-Pedagogicznej w Wołowie przeprowadzono konkurs wiedzy dla uczniów szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych pt. „Jestem świadomym konsumentem”. Interwencją objęto 795 osób.

9. „Światowy Dzień bez Tytoniu”,

zorganizowano punkty informacyjno-edukacyjne podczas Dolnobrzeskiego Święta Radości razem z Fundacją „Złote Psy” w Brzegu Dolnym oraz podczas akcji krwiodawstwa przy Intermarche w Wołowie. Uczestnicy mieli możliwość skorzystania z badania poziomu tlenu węgla w wydychanym powietrzu, sprawdzenia jak widzi się po alkoholu i narkotykach z wykorzystaniem alko- i narko-gogli, dzieci kolorowały obrazki dotyczące zdrowego stylu życia i otrzymywały upominki ufundowane przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Wołowie.

Ponadto uczestniczono w pracy komisji XIV Międzyszkolnego Turnieju Ekologicznego w Zespole Szkół Publicznych w Wińsku. Interwencją objęto 945 osób.

9. „Światowy Dzień Rzucania Palenia”;

we współpracy z pedagogiem Zespołu Szkół Zawodowych w Brzegu Dolnym przeprowadzono akcję „Oddychaj tlenem a nie dymem”. Uczniowie uczestniczyli w zajęciach edukacyjnych a w dniu 15 listopada 2018 r. odbyło się podsumowanie akcji. W holu szkoły zorganizowano punkt informacyjny, w którym młodzież otrzymywała ulotki, poddawała się badaniu na zawartość tlenu węgla w wydychanym powietrzu i częstowała się jabłkami ufundowanymi przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Brzegu Dolnym.

Na tematykę szkodliwości wynikających z palenia tytoniu zwrócono uwagę na spotkaniu edukacyjnym z młodzieżą Zespołu Szkół Zawodowych w Wołowie oraz podczas sztuk teatralnych. Działaniami objęto 420 osób.

11. „Światowy Dzień Seniora”;

Starosta Wołowski, Dolnośląski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny we Wrocławiu i Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołowie, byli organizatorami Wojewódzkich Obchodów Światowego Dnia Seniora, pod patronatem honorowym Wojewody Dolnośląskiego oraz Marszałka Województwa Dolnośląskiego, w dniu 11.10.2018r. w Zespole Szkół Zawodowych w Wołowie.

Zgromadzonych gości i przedstawicieli związków seniorskich powiatu wołowskiego przywitał i złożył życzenia Starosta Wołowski. Część artystyczną przygotowali uczniowie Zespołu Szkół Zawodowych w Wołowie, natomiast lek. med. Tadeusz Niedźwiadek wygłosił prelekcję na temat „Problemy zdrowotne seniorów”, w czasie której przedstawił najważniejsze aspekty życia osób starszych oraz zwrócił uwagę na konieczność picia wody i ograniczenia ilości przyjmowania leków i suplementów diety.

Wszyscy zaproszeni Seniorzy otrzymali pisemne życzenia od Starosty Wołowskiego oraz Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu i Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wołowie, a także upominki przygotowane przez wychowanków Zespołu Placówek Resocjalizacyjnych w Brzegu Dolnym. Uczestnicy Wojewódzkich Obchodów Światowego Dnia Seniora w Wołowie korzystali z punktu informacyjnego „Sprawdź swoje zdrowie”, w którym dokonywano pomiarów ciśnienia krwi, pomiaru zawartości tlenu węgla w wydychanym powietrzu, udostępniano algogogle i narkogogle oraz materiały dotyczące zdrowego stylu życia. Wielu seniorów skorzystało również z możliwości zbadania wzroku i porad optometry.

Zainteresowaniem cieszyła się także bezpłatna loteria fantowa (książki, kubki, notesy, długopisy, torby) oraz wylosowana nagroda główna w postaci okularów progresywnych.

Uroczystość zakończono wspólną zabawą taneczną. Uczestniczyło 200 osób.

12. „Światowy Dzień AIDS”;

był wzmocnieniem i podsumowaniem rocznych działań Krajowego Programu Zapobiegania Zakazeniom HIV i Zwalczenia AIDS na terenie powiatu w formie konkursu dotyczącego tematyki HIV / AIDS oraz uzależnień pt. „HIV nie wybiera. Ty możesz”. Sztuka teatralna jako forma przekazu treści dotyczących tematyki HIV / AIDS oraz uzależnień była realizowana po raz czternasty i ciągle cieszy się dużym zainteresowaniem pedagogów i młodzieży. Poprzez tą formę przekazu młodzież łatwiej uczy się i pogłębia wiedzę na temat zachowań ryzykownych i uzależnień. Działaniami objęto 150 osób.

15. Projekt „Zapobieganie zakażeniom HCV - Jestem świadom”;

w ramach, którego przeprowadzono działania informacyjne kierowane do ogółu społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem młodzieży szkolnej, pedagogów, nauczycieli, pracowników medycznych oraz pracowników zakładów fryzjerskich, salonów kosmetycznych, salonów odnowy biologicznej, powadzono dystrybucję materiałów. Akcją informacyjno- edukacyjną objęto 174 osoby.

16. Profilaktyka używania narkotyków w tym środków zastępczych;

była realizowana jako wzmocnienie działań Projektu „Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych” w ramach, którego we współpracy z Powiatowym Centrum Edukacji i Pomocy Psychologiczno-Pedagogicznej w Wołowie przeprowadzono V Powiatowy Konkurs na plakat pt. „Bądź bezpieczny! Dbaj o swoje bezpieczeństwo w sieci” dla uczniów szkół podstawowych, oddziałów gimnazjalnych i szkół ponadgimnazjalnych. Prowadzone działania kierowano do ogółu społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem młodzieży szkolnej, pedagogów, nauczycieli. Skupiono się na działaniach dotyczących profilaktyki środków zastępczych. Realizując Projekt organizowano punkty informacyjne, w których dystrybuowano materiały akcydensowe dotyczące bezpiecznych zachowań, zdrowego stylu życia, przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla młodzieży i rodziców oraz szkolenia dla pracowników służby zdrowia i nauczycieli. W porozumieniu z wolontariuszami przebywającymi na obozie na terenie powiatu przeprowadzono ankietę „Zachowania zdrowotne młodzieży” wśród uczestników SLOT Art. Festiwal w Lubiążu. Ogółem działaniami objęto 3385 osób.

Realizowane przedsięwzięcia programowe i nieprogramowe były ukierunkowane na propagowanie właściwych postaw prozdrowotnych wśród społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem dzieci i młodzieży. W działaniach uwzględniano potrzeby lokalne wynikające z sytuacji epidemiologicznej i zaistniałych zdarzeń.

Wszystkie zadania były możliwe do zrealizowania dzięki bardzo dobrze układającej się współpracy z władzami samorządowymi, dyrekcjami placówek nauczania i wychowania, organizacjami pozarządowymi, zakładami pracy oraz zaangażowaniu pracowników Stacji. Podniesieniem atrakcyjności działań programowych prowadzonych przez Inspekcję Sanitarną w Wołowie były cykliczne konkursy: Olimpiada Zdrowia „Trzymaj Formę!” i konkurs na sztukę teatralną dotyczącą tematyki HIV / AIDS oraz uzależnień, na ich realizację pozyskano w 2018r. kwotę 7 900 zł oraz 20 sadzonek drzewek. Przedsięwzięcia te będą w miarę możliwości i środków kontynuowane.

VII. Zapobiegawczy nadzór sanitarny

Działania podejmowane w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w 2018 roku objęły swoim zakresem:

- opiniowanie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy,
- opiniowanie odnośnie potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko oraz odnośnie zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko
- opiniowanie środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia,
- uzgadnianie dokumentacji projektowej,
- kontrolowanie obiektów budowlanych w związku z dopuszczeniem do użytkowania w trybie art. 56 ustawy Prawo budowlane,
- kontrolowanie obiektów budowlanych w związku z oceną spełnienia w obiektach wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- ocena materiałów zastosowanych do dystrybucji wody.

W 2018 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołowie w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wydał :

- **1** opinię dotyczącą projektu studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, w tym **nie wydano** opinii negatywnych oraz zaopiniował **0** projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy poprzez nieprzedstawienie stanowiska.
- **7** opinii dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, w tym **nie wydano** opinii negatywnych oraz zaopiniował **0** projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego poprzez nieprzedstawienie stanowiska.
- **nie wydano** opinii dotyczących odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, w tym **nie wydano** opinii stwierdzających brak możliwości odstąpienia od strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.
- **15** opinii dotyczących potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym **14** opinii o braku potrzeby przeprowadzenia oceny.
- **8** opinii dotyczących środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia, w tym **nie wydano** opinii negatywnych.
- **3** opinie dotyczące dokumentacji projektowej, w tym **nie wydano** opinii negatywnych.
- **26** opinii dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych, w tym **nie wydano** opinii zgłaszających sprzeciw czy stwierdzających niespełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych.
- **18** opinii w sprawach niewymienionych powyżej, w tym:
 - **1** opinię sanitarną w sprawie zastosowania materiałów do dystrybucji wody
 - **1** zawiadomienie o przekazaniu sprawy do załatwienia zgodnie z kompetencjami
 - **7** postanowień o zmianie terminu załatwienia sprawy
 - **1** opinię co do zgodności z warunkami sanitarnymi inwestycji, która będzie dofinansowana przez ARiMR
 - **6** pism kończących sprawę
 - **2** wezwania o uzupełnienie dokumentacji (kończące sprawę)

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołowie, wykonując zadania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, przeprowadził **22** kontrole obiektów budowlanych.

Sprawowanie nadzoru sanitarnego w roku 2018 na terenie powiatu wołowskiego ocenia się pozytywnie. Obiekty przekazywane do użytkowania w roku 2018 charakteryzowały się podobnym standardem wykończenia w stosunku do obiektów przekazywanych w latach ubiegłych.

Ogólny stan sanitarny powiatu wołowskiego nie uległ pogorszeniu w porównaniu do lat ubiegłych i ocenia się go pozytywnie.

VIII. Nadzór nad środkami zastępczymi

W 2018 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołowie prowadził nadzór nad przestrzeganiem zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych. Monitorowano wprowadzanie na rynek środków zastępczych oraz sprzedaż internetową.

Podejmowane były działania profilaktyczne, oświatowo-informacyjne oraz promocyjne w związku z prowadzonym nadzorem nad środkami zastępczymi. Organizowane były punkty informacyjne podczas trwania imprez lokalnych, dystrybuowano materiały. W działaniach skupiono się szczególnie na młodzieży szkolnej.

W 2018 roku przeprowadzono wspólnie z Komendą Powiatową Policji 2 kontrole w zakresie zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych. Nie stwierdzono wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

Nie zarejestrowano zgłoszeń od podmiotów leczniczych dotyczących zatrucia środkami zastępczymi.

IX. Wnioski

Ogółem rozpatrzono 29 wniosków, w tym:

- 4 przekazano według właściwości,
- 25 załatwiono we własnym zakresie (7 pozytywnie, 13 negatywnie, 5 rozpatrzono w inny sposób).

Wnioski przekazane według właściwości rzeczowej lub miejscowej dotyczyły:

- niezabezpieczonego kompostownika i bezpańskich psów, przekazano do Burmistrza Gminy Wołów;
- występowania gryzoni na terenie sąsiedniej posesji, przekazano do Burmistrza Gminy Brzeg Dolny;
- niewłaściwej jakości batonu owocowo-orzechowego, przekazano do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Warszawie;
- nieprawidłowego gospodarowania ściekami, przekazano do Wójta Gminy Wińsko;

Wnioski załatwione we własnym zakresie dotyczyły:

- **6 wniosków dotyczyło nieprawidłowego stanu sanitarno-technicznego obiektów**, tj:
 - 5 wniosków dotyczyło nieprawidłowych warunków w obiektach żywieniowo-żywnościowych i w punktach sprzedaży żywności (4 wnioski rozpatrzono negatywnie, a 1 wniosek **pozytywnie**), przeprowadzone kontrole nie potwierdziły nieprawidłowości w sklepie spożywczym, w punkcie sprzedaży owoców i warzyw, w kawiarnio-lodziarni oraz w barze kebab, natomiast zarzuty z jednego wniosku, dotyczącego złego stanu higienicznego lokalu gastronomicznego okazały się zasadne,
 - 1 wniosek dotyczył nieprawidłowego stanu sanitarnego sprzętu używanego na terenie obiektu sportowego (rozpatrzony **pozytywnie**), przeprowadzona kontrola wykazała nieprawidłowości dotyczące dezynfekcji mat zapośniczych;
- **5 wniosków dotyczyło jakości środków spożywczych**, (3 wnioski rozpatrzono **negatywnie**, 1 wniosek rozpatrzony **pozytywnie**, 1 wniosek rozpatrzono **w sposób inny**), w czasie przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono niewłaściwej jakości surowców używanych w barze kebab oraz środków spożywczych wprowadzanych do obrotu w markecie i w automacie znajdującym się na terenie szkoły, 1 wniosek dotyczący niewiadomego pochodzenia truskawek uznano za zasadny, natomiast 1 wniosek dotyczący niewłaściwej jakości batonu owocowo-orzechowego przesłano do rozpatrzenia do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Warszawie;
- **3 wnioski dotyczyły stanu porządkowego posesji i mieszkań**, rozpatrzono je **w sposób inny**), a mianowicie:
 - nieprzyjemnych zapachów i dużej ilości much wydobywających się z mieszkania sąsiada, którego zwłoki odnaleziono po kilkunastu dniach, wystosowano pismo do administratora z informacją o konieczności podjęcia działań;
 - nieprawidłowego stanu lokalu i części wspólnych (postępowania ze ściekami i odpadami) spowodowanego niezaradnością mieszkańców, wystosowano pismo do Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Wołowie i przesłano wniosek do wykorzystania służbowego;
 - gromadzenia dużej ilości odpadów w lokalu mieszkalnym i w piwnicy, wystosowano pismo do wnoszącego o konieczność uzupełnienia wniosku o własnoręczny podpis i nie otrzymano odpowiedzi;
- **3 wnioski dotyczyły uciążliwości zapachowych**, (2 wnioski rozpatrzono **negatywnie**, 1 wniosek rozpatrzono **pozytywnie**) 2 wnioski dotyczyły występowania nieprzyjemnych zapachów oraz dużej ilości much związanych z hodowlą bydła, w jednym przypadku przeprowadzono wspólnie z Inspekcją Weterynaryjną kontrolę, która nie wykazała nieprawidłowości, w drugim przypadku (zgłoszenie telefoniczne, brak danych osoby

- wnoszącej) przeprowadzono rozmowę telefoniczną z pracownikiem szkoły w sąsiedztwie której znajduje się ferma, zarzuty nie zostały potwierdzone, 1 wniosek dotyczył nieprzyjemnych chemicznych zapachów związanych z konserwacją gzymsów budynku (rozpatrzony **pozytywnie**), wystosowano pismo do zarządcy nieruchomości dotyczące informowania mieszkańców o zamiarze przeprowadzania prac, w wyniku których wydzielają się uciążliwe chemiczne zapachy;
- **2 wnioski dotyczyły substancji i mieszanin chemicznych** (2 wnioski rozpatrzono **pozytywnie**), wnioski dotyczyły nieprawidłowego oznakowania detergentów, przeprowadzono kontrolę w zakładzie która potwierdziła nieprawidłowości;
 - **1 wniosek dotyczył wykonywania szczepień ochronnych** (rozpatrzony **negatywnie**), uchylania się opiekunów od obowiązku poddania dziecka szczepieniom ochronnym, przeprowadzona w punkcie szczepień kontrola wykazała że dziecko jest szczepione zgodnie obowiązującym kalendarzem szczepień;
 - **1 wniosek dotyczył zanieczyszczenia terenu** (rozpatrzony **negatywnie**), wniosek dotyczył złego stanu sanitarnego (zanieczyszczenia odchodami) parku miejskiego, przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości;
 - **1 wniosek dotyczył nieprawidłowego sposobu żywienia w zakładach karnych** (rozpatrzony **negatywnie**) wniosek dotyczył niewłaściwej jakości żywności wydawanej osadzonym w Zakładzie Karnym, przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości;
 - **1 wniosek dotyczył jakości wody do spożycia** (rozpatrzony **pozytywnie**) dotyczył niewłaściwej jakości wody w wodociągu publicznym, przeprowadzona kontrola jakości wody potwierdziła nieprawidłową jakość wody;
 - **1 wniosek dotyczył warunków sanitarno-higienicznych w placówkach opiekuńczych/ oświatowych** (rozpatrzony **negatywnie**) wniosek dotyczył braku ciepłej wody w toaletach dla dzieci w przedszkolu, podczas przeprowadzonej kontroli stwierdzono ciepłą wodę we wszystkich umywalkach w toaletach;
 - **1 wniosek dotyczył innej problematyki** (rozpatrzony **w sposób inny**) wniosek dotyczył przekazywania informacji o bezpłatnych szczepieniach związanych z niebezpieczną bakterią przez przedstawicieli nieokreślonej firmy, sporządzono adnotację z wizyty w obiekcie, wyjaśniono sytuację i pouczono personel sklepu, że tego typu działalność nie powinna być prowadzona w obiekcie obrotu środków spożywczych.

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Wołowie
K. Fesz-Chlebowska
mgr Krystyna Fesz-Chlebowska
Specjalista zdrowia publicznego